

# クラフトビールに 込める情熱

上質な空間で地ビールを提供し、  
地域活性化へ貢献しようと、  
麦芽100パーセントとこだわりの醸造法で造る、  
クラフトビールへの思いをスタッフに聞いた。

フリモARで  
動画が  
見られます



麦芽の糖化具合を確認する醸造責任者森田智之さん。発酵しながら行う繊細な温度管理が、おいしいビール作りの決め手となる

## 太田市の地ビール

1994年4月、酒税法の改正を受け、ビールの製造免許取得に必要な最低製造数が、2000キロリットルから60キロリットルへ引き下げられた。これを機に、全国各地で小規模の醸造所が次々と誕生。日本中で地ビールブームが巻き起こる。

しかし当時は、お土産感覚で購入する消費者が多く、次第にブームも下火となる。販売量の低下に悩み、廃業するメーカーも少なくなかつた。

こうした背景のなか、太田市で地ビールメーカーが誕生したのは、1996年。観光客相手の土

産ではなく、地元の人々がおいしく地ビールを楽しみながら交流できる場にしたい。地域貢献への

思いを掲げ、太田市と地元団体企業の協力で誕生したのが、第三セクター法人、株式会社夢麦酒太田だ。商品開発と同時に、店内の醸造所で造られた出来たてのビールを楽しめるレストラン、ブルーハウス・ヨラッセがオープンした。

創業当初、店で振る舞われたのは、ビールの本場、ドイツスタイルを基調にした4種類。バイエルン地方で发展した小麦を原料とするヴァイツエンや、デュッセルドルフ発祥の伝統的なアルトに加え、季節限定のビール2種類が提供された。当時のラベル名は市



■ビールの原材料に使用する麦芽。甘いキャラメル麦芽やほろ苦いチョコレート麦芽など、焙煎方法によって味や風味が異なる

■店のバックヤードにある発酵タンク。冷却した麦汁に酵母を加え、1週間熟成させる

■開放感いっぱいのメインホール。部屋の一角には込み用の釜が置かれている



内のある有名な寺院、大光院の名僧・香龍上人にあやかった、香龍夢麦酒(ドンリュウドリーム)。地域活性化の大きな柱にしたいと思えた。

「創業当初は太田市の地ビールらしさを出したないと、試行錯誤しましたそです」と店長の玉置大輔さん。当時の醸造スタッフは地元産大麦や、湧水を使用するなど、思いつく限り試みる。結局、大量仕入れが叶わぬ地元産の原材料は使えないかたもの、何度も麦芽の銘柄や製造法を見直し、味の向上へ励んだ。やがて、職人の思いが込められたビールは評判となり、地元での知名度も高まつた。

その後、経営が軌道に乗つた同社。第三セクターの目的を果たしたと行政が判断し、設立14年目の2010年5月、運営を民間企業の株式会社ソニアプランへ委託。名称をダニエルハウスと変更してリニューアルオープンし、新たなステージに踏み出した。

かつて流行した地ビールという呼び名に代わり、現在、国内で広まっているのは、手作りを意味するクラフトビールだ。各地では、個性豊かなビールが多く登場し、愛好家も増えている。

### 新ブランドを発表

かつて流行した地ビールという呼び名に代わり、現在、国内で広まっているのは、手作りを意味するクラフトビールだ。各地では、個性豊かなビールが多く登場し、愛好家も増えている。



醸造責任者  
森田智之さん



ダニエルハウス店長  
玉置大輔さん

「ダニエルハウスでは、1杯200ミリリットルのビールが5種類味わえる、飲み比べセットをご用意しております。今までにないクラフトビールをご堪能ください」

さらに、「同じビールでも、樽詰め後の日数によって味が変わるのがご存知ですか?」と、森田さんは続ける。一般的なビールは熟成が終わつた後ろ過や加熱処理で酵母の動きを止める。しかし、無ろ過製法で保存すると貯蔵タンクの中で発酵が進み、同じ種類のビールでも日によって、味の違いを楽しめるのだといふ。

「ダニエルハウスでは、1杯200ミリリットルのビールが5種類味わえる、飲み比べセットをご用意しております。今までにないクラフトビールをご堪能ください」

### Information ダニエルハウス

太田市飯田町895  
TEL.0276-47-1222  
営業時間 / 11:00~15:00、17:00~23:00  
定休日 / 日曜日



フリモAR  
アプリを  
ダウンロード

App Store  
からダウンロード

Google Play  
で入手できます

で「フリモAR」を検索

文/佐藤京子 写真/篠原亨 デザイン/伊藤剛志

現在、5種類発売しているクロアシリーズ。タブー・ギルティ・ホワイト・タブー・グリーン、クロアIPA

