

お客さまこんにちは ベアード・ブルワリー ガーデン修善寺

〒410-2415 静岡県伊豆市大平1052-1
☎0558-73-1199 www.bairdbeer.com



個性のあるクラフトビールを造り出す醸造所。3階にタップルームを併設(上) キャンプ場は醸造所建物のすぐ脇(左)

場、農園を併設しています。

最近には特に、キャンプ場が人気。修善寺地区の自然の中で、おいしいクラフトビールを楽しめるキャンプ場として、週末には多くのキャンパーが訪れます。

自然の中の醸造所

1200年の歴史がある人気の観光地・修善寺温泉。この温泉に程近い、伊豆市修善寺地区の狩野川沿いにたたずむ「ベアード・ブルワリーガーデン修善寺」。ベアードブルーイングが運営するこの施設は、約3ヘクタールの敷地に、タップルームと呼ばれるビール専用バーを備えたクラフトビール醸造所とキャンプ



タップ(注ぎ口)からは最大20種類のビールを楽しむ



キャンパーらでにぎわうタップルーム

20種類のクラフトビール

まずは、3階にあるタップルームへ。テイステイングルームを兼ねたタップルームには、カウンター越しにビールを注ぐタップ(注ぎ口)が20個も並んでいます。つまり、この醸造所で造られた最大20種類のクラフトビールが飲めるということ。

「弊社には、ここ修善寺と創業地の沼津など静岡県内に2カ所、東京、横浜に5カ所、大阪天満に1カ所の合計8カ所の直営店があります」とビジネス事務管理マネージャーの松本宗幸さん。どのタップルームにも15個以上のタップがあり、定番ビール12種に加え、季節限定のクラフトビールが味わえるそう。各地のタップルームは、例えば東京・中目黒にあるお店はピザ、焼き鳥が中心の原宿など、フードメニューにも特徴を持たせているとのこと。

早速、タップルームでテイステイング。松本さんに勧められた定番中の定番は、「ライジングサン・ペールエール」。アメリカン・ペールエール(淡い色のゴールドビール)の代表格で、きりっとしてホップの柑橘系の香りがさわやかな一杯でした。

「スルガベイ・インペリアルIPA」は、通常の倍以上のホップ



ホップは生ホップを乾燥させたもの。マスクの上からも芳醇な香りが



を使い、その苦みと味、香りがふくよかで、深みがある通好みのビール。季節限定のフルーツビールのほか、ドライバー用のソフトドリンクやお土産ビールも種類豊富に取り揃えており、ゆったりとした時間を楽しめます。

創業・沼津の地から

ベアードブルーイングの創業は、米国人のブライアン・ベアードさんとさゆり夫人が沼津の漁港に2000年に設立した小さなビール醸造所とタップルーム。「モルト(麦芽)、ホップ、酵母などの原材料をできるだけ加工せず、それぞれの素材の素晴らしさを最大限に引き出すこと」をモットーに、個性のある風味豊かなビールを作り続けてきました。

そして2014年に伊豆市修善寺地区に「ベアード・ブルワリーガーデン修善寺」を開業しました。

「ここは農園型醸造所。醸造で発生するモルトかすやホップかすなどは堆肥にして、敷地内の果樹の肥料として生かされています」と設



お勧めの定番、ライジングサン・ペールエール

備&グラウンド管理総括部長の志澤勇太さん。廃水は処理を徹底して放出するなど最大限環境に配慮しています。

原材料では、ビールの風味を左右するホップは、生ホップを乾燥したものだけしか使用しません。ペレットなどに加工したホップを使用すれば、原材料費と輸送費などのコストを抑えられますが「加工しない原材料へのこだわりが私たちのビール造りに対する誇り。何十種類ものビールの個性を出すには、さまざまなモルトとホップの種類や量の使い分けが必要です」と志澤さんは強調します。



松本さん(左)と志澤さん(右)

徹底した温度管理

ベアードビールのこだわりは、発酵過程にも。

ビールの味を決める1つでもある発酵・貯酒工程の後、通常は酵母をろ過して取り除きます。ベアードビールは酵母を完全には取り除かず、樽やびんの中で二次発酵させます。

仕込み工程や酵母による発酵工程、さらに『若ビール』を熟成させる工程を含めて、「大手と違って手づくりな分、徹底した温度・発酵管理が求められます」。(志澤さん)

「だからこそ、警報が鳴ると毎回駆けつけてくれて、漏電箇所を調べてくれる関東電気保安協会さんは心強く、頼もしいですね」と志澤さん。「人、原材料、設備のどれが欠けてもいいビールはできません。それを設備面で手助けしてくれるのが関東電気保安協会さん」と力強い言葉をいただきました。

豊かな自然と、こだわりの原材料、そして徹底した品質管理が生み出す個性的で風味豊かなベアード・ブルワリーのクラフトビールたち。当協会も電気の保安を通じて、こだわりのビール造りを支えていきます。



発酵タンク。酵母の力を最大限に引き出すため微妙な温度管理に加えて、目視と味覚で状態を確認する