

メイドイン羽後町の地ビール

「羽後町に
根付く地ビールを
作りたい」と代表・
鈴木隆弘さん



【株式会社羽後麦酒 | <https://www.facebook.com/ugobakushu/>】

〒012-1131 秋田県雄勝郡羽後町西馬音内字本町 109 旧みぞ蔵棟 / TEL. 0183-56-7890・FAX. 0183-56-7373
E-mail: ugobakushu@outlook.jp



古い味噌蔵をリノベーション 小さな醸造所で作る地ビール

愛する地元・羽後町を元気にしたい 地産地消のビールで、人びとにビールを!

羽後町は名物の多い町だ。西馬音内盆踊り、西馬音内そばに羽後牛、若がえり饅頭にスイカやトマトなどがよく知られている。しかし、「羽後麦酒」代表の鈴木隆弘さんにはある物が欠けているように感じられていた。「羽後町には飲み物、特に名物と言えるお酒がないのです。」

その隙間に見出した可能性に、膨らませた創造力と探求心を注ぎ込み、鈴木さんは地ビールづくりのアイデアを具現化した。

同社の創業は平成28年9月。商店街の「西馬音内盆踊り会館」の奥に佇む旧味噌蔵を再生して小さな醸造所とした。その後、「秋田県よろず支援拠点」のアドバイスを得ながら経営計画や商品案を練り上げ、平成29年7月について第1弾の発表・販売に漕ぎ着ける。羽後町産米あきたこまちを副原料にすっきりとした飲み口の「ゴールデンエール」、オレンジピールとコリアンダーを使ったフルーティーな「ベルジャンホワイト」、地ビール入門編ともいえる優しい味わいの「ペールエール」の3種類は同社の看板となる味だ。

羽後麦酒らしさを“遊ぶ”季節限定品も登場

羽後麦酒では、1回に約100リットルという少量の仕込みを週3回のペースで行っている。小さな醸造所であることの強みを活かして小回りを利かせ、平成29年秋からは新たに季節限定ビールの醸造にもチャレンジしている。苺、柚子、藍莓(ブルーベリー)、そして菊。個性豊かな限定ビールが次々と生み出されていく。「羽後町の季節を感じられる限定ビールを毎月出したいと思っています」と鈴木さん。その他にも結婚式用やノベルティなどの個人注文のビールにも対応してみたいと、マイクロブルワリーならではの野望に目を輝かせる。

アルコールの空白地帯に生まれた確かな意志。その勢いは自由な発想力と軽やかなフットワークに乗り、秋田から全国へと飛び出さんばかりに増している。



- ▲ 小さな蔵を効率よく使い、ビールを仕込む。地元の素材を使ったビールづくりを目指す鈴木さんは、麦やホップの栽培も視野に入れている
- 定番はGA001(ゴールデンエール)、BW001(ベルジャンホワイト)、PA001(ペールエール)の3種類(いずれも330ml・500円)
- 味噌蔵を再利用した醸造所

事業概要 秋田県よろず支援拠点

秋田県内の中小企業・小規模事業者のための経営相談所として、売上拡大、経営改善など経営上のあらゆるお悩みの相談に対応します。コーディネーターを中心とする専門スタッフが適切な解決方法を提案します。

お問い合わせ

あきた企業活性化センター/秋田県よろず支援拠点
(018-860-5605)まで。