

自らの理想を叶えるため
ビール醸造所を開設



男鹿市船川の海岸沿いにある、醸造所を兼ね備えた飲食店「Brasserie Ogresse Quete」。ベルギービール的一种であるランビックビールの製造を最終目標とした、県内で初めての取組をご紹介します。



オーナー
平瀧 秀俊

Brasserie Ogresse Quete
(ブラッセリー オグレスクエット)

〒010-0511

男鹿市船川港船川字化世沢181

TEL: 0185-47-7676

<https://ogresse-quete.com/>



HP

ベルギービールに魅せられ、
飲食店開業

平瀧秀俊さんは秋田高専を卒業後、20年ほど茨城県神栖市で一般企業に勤めていたが、いつか地元の男鹿で飲食店をやってみたいという思いを抱いていた。そんな中、ベルギーのホワイトビールとの出会いが転機となる。働きながらベルギービールに関する資格を取得、ベルギーへも赴いた。ベルギービールとの出会いから約2年後の平成26年には秋田駅前「ベルギービールバーZOT」を開店したのである。

開業後、ブラウブリッツ秋田の試合会場での出店も行い、選手や多くのサポーターにも愛される店になっていった。お酒のイベントのボランティアなどに積極的に参加し、さまざまな出会いを重ねた平瀧さんの次の目標は「生まれ故郷の男鹿に、自分のビール醸造所を作りたい」というものになっていた。令和5年3月、男鹿市船川に醸造所を兼ねたピザとビールの専門店「Brasserie Ogresse Quete」をオープン。同年6月には醸造免許の取得を完了させ、自らが目指すビールの醸造をスタートさせたのである。

幾度も試作を重ね、
オリジナルビールが完成

まずはビールの製法について秋田県総合食品研究センターで研修を受けた。その後、センターの杉本主任研究員とともに、男鹿の塩を使った乳酸発酵によるビールのレシピ開発を行った。何度も試作を重ねるなかで、ポタニカルを使用して柑橘系のフレーバーが生まれることがわかり、爽やかな香りと控えめな苦みが感じられるレシピが完成。現在は、通常4種類のビールをメインに販売しながら、期間限定の商品も販売している。乳酸発酵によるクラフトビールは全国的にも珍しく、県内では他にない。男鹿と秋田駅前の店舗、ブラウブリッツ秋田の試合会場では生ビールを提供しているほか、瓶詰め of the ビールは近隣の道の駅などでも販売中だ。

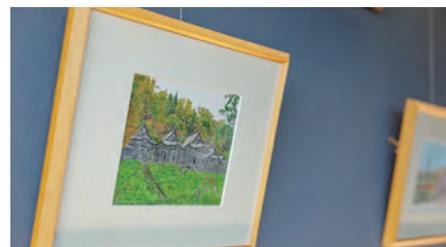
平瀧さんが最終的に目指すのは乳酸菌や野生酵母を用いて樽発酵させるベルギービールのひとつ「ランビックビール」。そのほか、ブラウブリッツ秋田のチームカラーである青いビールの開発も行いたいと意欲的だ。今後も平瀧さんの造るビールから目が離せない。



落ち着いた色合いの内装が特徴の店内。



昨年7月から醸造を開始した1階にある醸造所。ビールは仕込みから出来上がりまで、2週間ほどかかる。



同級生が描いたという男鹿の風景画。ボトルのラベルデザインの元となっている。