



吉田 匠 (ブルワリースタッフ)

昨年は自分自身初めて参加する感謝祭でした。ファンの皆様の熱量に終始圧倒されながらも、箕面ビールが積み重ねて来た伝統を感じられた、スタッフとしてもとても素晴らしいイベントだったと感動しました。今年のイベントでは、「昨年よりも凄かった」と言っていたように前回の反省点を踏まえつつ一段とレベルアップした感謝祭を皆様にお届けします。より多くのお客様に美味しい箕面ビールをたくさん飲んでいただくこと、皆様とビールを通して交流できることを楽しみにしております!感謝祭お待ちしております!



刈谷 隆史 (ブルワリースタッフ)

入社して、初めての周年イベントです。慣れない事も多々あると思いますが、お客様の笑顔が沢山見られる様、出来る限り頑張りたいと思います。衛生面や安全面に配慮しながら、お客様が今何を求めているかを考察し行動したいと思っています。



奥谷 裕加里 (WAREHOUSEスタッフ)

サービング、頑張ります!WAREHOUSE出店ブースにもぜひお越しください。箕面ビール酵母を使ったBREWBAKERYのパンメニューや箕面ビール公式オリジナルグッズなどを販売予定です。

感謝祭2024にてスタッフ一同お待ちしております!

## わたしと箕面ビール。

スタウト『黒の衝撃』

福家 建史 日本酒と箕面ビールの酒肴Bar 宵ノKOFUKU 店主

そのビールとの出会いは、15年前の「箕面ビール創業祭」である。会場は、工場向かいのナギノ木公園。工場駐車場に並ぶビールサーバーで注いでもらい、公園でレジャーシートを広げて、というスタイルだった。懐かしい。そこで出会い、衝撃を受けたのが「スタウト」だ。それまで黒ビールを好んでは飲まなかったのだが、なんとというフレーバー!濃いのにドライ!太いソーセージやチーズバーガーを食べたくなる。「黒」の概念が変わった瞬間だった。その衝撃がきっかけで知り合いを通じて箕面ビールを紹介してもらい、当店でも取り扱うこととなる。私の店は日本酒をメインとした酒肴Barで、ビールは大手メーカーのものしか扱っていなかった。箕面ビールのドラフトを扱うようになり、試しに他の樽生を1ヶ月間やめてみた。結果、クリームもなく(二人の常連さんを失ったが笑)、「地酒と地ビールの店」が確立し、現在に至っている。最初に箕面ビールから飲む人、最後のメに飲む人、さまざまだ。皆んな日替わり廻替りのドラフトを楽しみにしてくださっている。他の種類はボトルで網羅している。「黒」の衝撃に感謝。ありがとうございます。今後とも何卒末永くお付き合い願います。



## みのおで、散歩。

第5回『商店街の散歩。』

文:三村恵三

土曜日の朝、私はとても忙しい。商店街に散歩がてら、たくさんの買い物をしてはならない。まず、肉のサンエー。開店時間はわからないのですが、朝7時に行くともう店員さんが牛肉を切り出しています。夕方になると売り切れていたりするので、朝に購入することになっています。この日はカレー・シチュー用の牛肉をゲット。カットしたときにでる端切れの肉の中には高そうな霜降り肉もあつたりしてお得。サイコロ状なので塩胡椒でステーキがめちゃうまいです。そして、伊勢見商店という魚屋さんへ。朝から箕面マダムも、刺身や切り身の争奪戦の店である。肉と魚をゲットしたら、すでに頭の中はディナーのこと。箕面ビールのペールエールを飲みながら、ステーキをいい塩つけて食べて...なんて妄想が始まってしまふ。あと、商店街を抜けたところにある箕面駅のロータリー近くにある橋川豆腐店、熱々の厚揚げをゲットできた時は、朝食としていただくことにしています。ぜひ朝の箕面、散歩に来てください。



▲この日は、ひらめ刺身をゲット。スーパーのものは、全然違う美味しさです。

みもらいそう ●ビールと散歩をこよなく愛する箕面市民。本業はクリエイティブディレクター。最近、数駅電車に乗って土地勘のない街で降りて、グーグルマップを見ずに銭湯を見つけるというゲームを楽しんでいます。

## 編集後記

今年4月、箕面ビール創業以来、定番ビールでありながら日々ブラッシュアップし続けてきたピルスナーが、「World Beer Cup2024 Bohemian pilsner部門」で銅賞を受賞しました。製造免許取得後、初めてのビールが誕生したのが1997年の春。一番最初に醸造したビールがピルスナーになります。「地ビール」という言葉が全国に広がりつつも、クラフトビールに馴染みのない方がほとんどで、決して「飲みやすい」というイメージではなかった当時。一杯で終わるビールではなく、何杯でも飲める、どんな料理とも飲める、毎日飲みつづけられるビールを造ろうと、日本人に馴染みやすいラガー(ピルスナー)と黒ビール(スタウト)、その中間のダークラガーというベーシックなスタイルの3液種の製造から、箕面ビールは始まりました。私たちにとって原点ともいえるピルスナーが世界でも最權威のあるビールコンペティション、WBCのタイトルで受賞できたこと。これが原点回帰のきっかけとなるのかもしれませんが、この出来事が私達が取り組んできた結果と捉え、さらに気持ちを入れ前進していきたいと思えた出来事でした。さて、毎年、地元箕面で開催しております「箕面ビール感謝祭」を9月に開催いたします。日頃より応援してくださる皆さまへ感謝を込めて、より一層様々な方に「箕面ビール」を楽しんでいただけるよう、スタッフ一同力を合わせて準備をすすめていきたいと思ひます。皆さまのご来場を心よりお待ちしております!

大下 香緒里 (箕面ビール 社長・工場長)

## 箕面ビール感謝祭2024 今年も開催!

日程:2024年9月28日(土)、29日(日)

会場:大阪大学 箕面キャンパス3Fピロティ・阪大広場

アクセス:箕面船場阪大前駅すぐ  
(北大阪急行・御堂筋線 萱野駅方面)



今後詳細が決まり次第、右記にて更新予定



株式会社 箕面ビール  
〒562-0004 大阪府箕面市牧落3-14-18  
TEL:072-725-7234 FAX:072-725-7235  
https://www.minoh-beer.jp

各種SNSも更新中!

@minohbeer  
@MINOHBEER  
@minohbeer

箕面ビール公式オンラインサイト



# 読む、箕面ビール

007

2024.09 TAKE FREE

特集  
箕面ビールの  
定番ビールを深掘る。





# 箕面ビールの定番ビールを深掘る。



## 箕面ビールの歴史とともに 進化し続ける定番ビールに、 改めてフォーカスを当てる。

箕面ビールでいつも楽しめるビールといえば…。現在、全6種となる定番ビールです！  
今回の特集では、編集部（以下一）から箕面ビールの皆さんに、定番ビールを通した皆さんの思いや、おすすめ飲み方、改めて「箕面ビール」としての定番ビールとは何かなど幅広くお聞きしていきたいです。

一定定番ビールはいつ頃からスタートして、いつ現在のラインナップになったんですか？  
八幡（以下 八）：ピルスナーとスタウトは1997年の設立当初から販売していました。2002年頃にはヴァイツェンとパールエールを定番ビールとして売り出す前提で造り始めて、途中で増えたり、減ったりしながら、現在の6種になったのが2020年です。おさるIPAがシーズンビールから定番ビールになったときですね。タンクの数などの関係もあって、様子を見ながらそれぞれが定番になっていきました。  
大下（以下 大）：売り始めた頃は、クラフトビール自体がまだまだ認知されていない時代だったので何をしてもなかなか売れなくて…。とにかくクラフトビールを飲んでもらうために必死でした。  
一箕面ビールの歴史と共に歩んできたビールたちなんですね。そして定番ビールといえば、受賞商品がたくさんありますよね。



大下 香緒里  
(箕面ビール 社長・工場長)

八幡 真友子  
(箕面ビール 専務)

吉田 匠  
(箕面ビールフルブラースタッフ)

刈谷 隆史  
(箕面ビールフルブラースタッフ)

齊藤 知  
(箕面ビール 広報)

大：ありがたいことに、2024年4月にもピルスナーがWBC2024で銅賞を受賞しました。ピルスナーって世界で一番飲まれているスタイルなので、たくさんの方がよく知る味だと思うんです。その中で、「箕面ビールのピルスナーって美味しいよね」と思ってもらってハードルの高さを感じながら日々試行錯誤してきたので、本当に嬉しかったです。  
一箕面ビール公式サイト内に掲載している受賞についてのブログ（※1）も、これまでの思いがすごく伝わってきました。  
八：皆さまにはぜひこの記事も合わせて、今回の特集を読んでいただきたいです。  
一本当におめでとうございます！そんなピルスナーにも当てはまりますが、箕面ビールの「クラシックなビアスタイルをスタンダードに」という言葉に込められた思いをお聞かせ願えますか？  
吉田（以下 吉）：まず、ビアスタイルとは簡単に言うとビールの種類のことです。アルコール度数や

苦味の強さ、原料などが定められています。また、ピルスナーだったらチェコ、スタウトだったらイギリス、みたいにそれぞれ発祥の地があり、その場所で生産されてきた原料や、歴史が変わり、それぞれのスタイルになっていることが多いです。  
大：私たちはクラシックと言われる100年以上前から飲まれていたスタイルの造り方や考え方をベースに、自分たちのオリジナルを組み込みながら造っています。  
一それが箕面ビールの味なんですね。  
吉：そうですね。工場内では「社長の味」と言わ

れています。言葉にするのは難しいですが…。その社長の味を崩さず、常に100%を超え続ける、進化し続けることを意識して造り続けています。  
一進化し続けるビール、読む、箕面ビール003の特集記事でも富舘さんとお話しされていました。（※2）  
大：定番ビールはシーズンビールとは異なりずっと造り続けているので、前回の経験を踏まえたアップデートを行いやすいんです。もところうすれば香りがよく出るんじゃないかと、温度をこうすれば変わるかな、みたいに試行錯誤を頻繁に



繰り返したり、季節によっての微調整を行うことで、技術を常に向上させながら造り続けています。  
一造る工程以外でも、定番ビールだからこそ試行錯誤する部分はありますか？  
八：常に出荷しているものなので、スーパーやコンビニの売り場、卸先のお店などに行って、週1、2回は必ず購入し、実際にお客さまの元に届く状態のビールを確認しています。  
大：うちのビールは、なるべく工場を確認した「この味！」っていう状態を届けたいと思っているので、こういう確認作業もすごく重要なんです。  
一売られている場所によって味や香り、風味なども変わってくるものなんですか？  
大：そうですね。保存される冷蔵庫の温度や環境によって変わるので、自分たちが飲んでどんな状態か確認しています。梅はほぼお店のプロの方がより良い状態で提供して下さるので、グラスやサービングなどお店によって違う味合いを楽しませてもらっています。  
一徹底されていますね。たくさんの方で楽しんでいただける定番ビールですが、『どんな方におすすめ』や『こんな飲み方に挑戦してほしい』などはありますか？  
八：ビールがあまり飲めない、苦手ですっていう方にはぜひヴァイツェンを1度試してもらいたいです！私も最初、ビールが飲めなかったんですけど、ふと試して飲んでみてハマったのがヴァイツェンです。  
大：ヴァイツェンは、ホップの量が少ない分、苦味が抑えられているんです。あとは酵母も特徴的でフルーティさが出たりとか、他のビールと違って小麦をたくさん使用しているので、泡持ちが良かった



り。アルコール度数もうちのビールの中では低い方なので、飲みやすいと思います。  
一ビール初心者の方にはピッタリですね！  
刈谷（以下 刈）：コーヒーが好きで方だとスタウトを飲んでみてもらいたいです。コーヒーみたいな香ばしさがあるので、似た風味が好きなお方にはハマるかもしれません。  
一コーヒーに似た風味のビール、と言われると親近感が湧くかもしれませんね。ビールを飲める方へのおすすめはありますか？  
吉：食べ物とのペアリングを楽しむのもおすすめです。僕はカレーとW-IPAの組み合わせが好きです！同じくらいパンチがあってクセになるんです。あと、同じカレーに合わせるならヴァイツェンの組み合わせも好きです。カレーの辛さとヴァイツェンの甘みが対照的で、中和合って美味しいんですよ。

一ペアリング！それなら本タブロイドの『今日の皿』のコーナーもぜひチェックしてもらいたいですね！今年も9月に箕面ビール感謝祭が開催されますが、その時にも挑戦できるおすすめ飲み比べ方法はありますか？  
八：あ、温度の変化に合わせて香りも変化するので、ぜひ注目して飲み比べて欲しいです！クラフトビールって温度によって本当に香りが全然違うので。  
吉：飲み比べる組み合わせ方でもいろんな楽しみ方がありますよ。初心者の方であれば、『ピルスナー・スタウト・ヴァイツェン』だとかわりやすいのでおすすめです。上級者であれば、『パールエール・W-IPA・おさるIPA』みたいな

似ているスタイルを飲み比べて、微妙な違いを楽しむのも面白いと思います！  
一たくさんのおすすめ情報、ありがとうございます！定番ビールは様々な場所で売られているのでぜひ感謝祭に参加できない方にも挑戦してもらいたいです！  
八：そうですね。それに、定番ビールはここ1、2年絶対に切らさないよう提供し続けているので、これからもたくさんの方に飲んでいただけるよう頑張りたいです。  
一切れことなく提供されているんですか？  
大：そうですね。こうして提供し続けられるのも、たくさんのお客さまが「箕面ビールの定番ビールを飲みたい！」と思ってくださるからこそです。  
一たくさんの方が箕面ビールの定番ビールを楽しみにされていることが実感できますね。  
最後に、これからの目標を教えてください！  
大：世の中にたくさんのビールがある中で、「今日は箕面ビールを飲もう」とお客さまの日常の中に私たちのビールが溶け込む。そして、お客さまの中で定番ビールが、私たちのビールになる。これが、設立当初から、そしてこれからもずっと目標です。  
一これからも箕面ビールの歴史とともに歩み続ける定番ビールが、たくさんのお客さまの日常に溶け込んでいくことを願っています。ありがとうございます！

※1 右記2次元バーコードから記事内に記載しているブログを見ることが出来ます。  
※2 右記2次元バーコードからバックナンバーを見ることが出来ます。



## 「MBCC2024」に行ってきました！ 箕面ビールの…実は。

MBCCとは、デンマーク・コペンハーゲンで開催されるMikkeller社が主催のビアイベント。世界各国よりセレクトした約100ブルワリーが大集結する、ビアギークにはたまらないイベントです。箕面ビールは昨年に引き続き2回目の参加となりました。  
コペンハーゲンには3回目の渡航という事で少し余裕？な私たちでしたが、搭乗した飛行機がなぜか1時間ほど離陸せずに滑走路をウロウロ。不安な時間が続き、徐々に静まり返る機内。機長からのアナウンスもトルコ語と英語で何が原因なのかわからず。もうあかん…と思った瞬間飛び立ったのですが、それも不安。そんな私たちでしたが、空の上で悩んでも仕方がないと、メンタル強めに育ててもらった両親に感謝しつつ、

さて、本題のMBCC@コペンハーゲン。2日間開催で1日2セッションの計4セッション。会場入り口には、開始前からお客さんの長蛇の列。去年の興奮が蘇ります。セッション始まりの鐘の合図とともに目当てのブースに向かって走り出すお客さん。そりゃもうスゴい熱気です。  
会場内には、朝からビールを楽しむお客さんで溢れていました。箕面ビールはありがたいことに全セッションともに完売し、液種によっては2時間足らずで飲み干してもらったビールも。特に、Mikkeller Tokyoの周年にあわせて造ったコラボビール「Ume-chu」（梅を使ったビール）や、日本でも人気の「桃ヴァイツェン」は日本らしさが好評で「美味しい」と何度も並んでくれるお客さんも。さらに嬉しかったのは、昨年箕面ビールを飲んでくれたお客さんが「また飲みに来たよ！」とブースに来てくれたり、錚々たるブルワーズが次々と「ピルスナーが最高だ！」と飲みに来てくれたことです。みんな昨年の事も覚えてくれていて、前回よりも少し余



裕を持ってブルワー達と交流がもてました。  
回を重ねるごとに、交流も、お互いが造るビールへの認識も深まり、ビールで繋がる輪が更に広がってとても有意義で沢山の刺激をもらった旅でした。有難いことに今年は昨年以上に国内外のイベントにお声かけいただき、気が付いたらイベントのスケジュールもどんどん埋まってきました！ぜひ、お近くでイベントがありましたらぜひご参加いただけたら嬉しいです！

### 今日の一品

箕面ビールが楽しめるお店の一品とペアリングをご紹介します！

食感が良く、噛むほどに旨味があふれる～！

● 鹿肉麻婆豆腐 × W-IPA

（今回おすすめする人） 有田 正行（WAREHOUSE マネージャー）

粗挽きの鹿肉100%ミンチを使用。香味野菜と山椒、花椒を効かせた、ウマシ麻婆です。豆腐は150年以上続く伊丹老舗の木綿のおでんを使います。トッピングは九条葱。リピーターの多い逸品です。辛いのが苦手な方には卵とじがおススメ。ぜひ。

● 宵ノKOFUKU  
大阪府池田市石橋2-15-33 TEL:072-761-6803