

箕面ビール感謝祭2023!



10月、コロナ禍を経て 約4年ぶりに開催した 箕面ビール感謝祭2023を取材!

箕面ビールから、皆さまへ感謝を伝えるイベント「箕面ビール感謝祭」。コロナ禍を経て、約4年ぶりに開催されました。今の特集では、編集部(以下一)から箕面ビールのメンバーに、開催までの経緯や当日の様子、皆さまへの感謝の思いをお聞きしていきます。

一感謝祭はなぜ生まれたんですか?

大下(以下大):いつもはなかなかお会いできない皆さまに直接会って、感謝を伝えるイベントを開催したい、というところからスタートしました。

一確かに、直接ブルーの方とお会いできる機会は少ないですよね、いつ頃から始めたんですか?

大:5周年の時に開催しました。最初は5年に1回開催する予定だったんですけど、10周年



の時に想定よりたくさんの方にお越しただいて、そこから毎年行うようになりました。一ということでは、今回で何回目の開催になるんですか?

有田(以下有):箕面ビールが2023年で26周年、コロナ禍でできなかった3回を引くと、15回目です。

大:コロナ禍のことを思い返すと、本当に今回は開催できてよかったと思います。

一そうですね。今回初登場の齊藤さんは、最近入社されたんですね。ということは感謝祭も初参加でしたか?

齊藤(以下齊):そうですね。イベントも初めての参加だったので、すごくたくさんの方がお越しただけあってびっくりしました!

大:今回は前売りチケットを導入したり、久々の開催だったので、どのくらいの方が来てくださるか少し不安だったんですけど、毎年来てく



大下 香織里
(箕面ビール 社長・工場長)

八幡 真友子
(箕面ビール 専務)

有田 正行
(WAREHOUSEマネージャー)

齊藤 知
(箕面ビール 広報)

だされていた方から遠方の方まで、たくさんの方が足を運んでくださって、本当にありがとうございました。

一遠方の方だと、どのあたりからのお客様がいらっしたんですか?

有:ヨーロッパなど、海外の方も来てくださって、デンマーク、メキシコ、韓国、いろんなところからお越しいただきました。国内だと、北海道から沖縄まで。

大:予約してくださった方の中には、この日のためにスケジュールも空けて、飛行機と

か宿もとりましたっていう声を聞けてくださる方もいて、一皆さま本当に楽しみにしてくださっていただんですね。

イベントではどんなラインナップのビールをお出ししていたんですか?

大:定番のものから限定ビールまでをご用意しました。BATONやコロパビール、シーズンビールもこの日のために取って置いて、お出ししていたんですか?

大:予約してくださった方の中には、この日のためにスケジュールも空けて、飛行機と



があるということは、感謝祭限定のビールも用意して...?

大:シャバダバエールというものを造りました!感謝祭でお披露目して、残ったものはリリースするよう形で、コンセプトは、「何杯でも飲んでもらえるビール」です。だからアルコールも低めにしたり、クラシックなスタイルを意図しました。

一ビール好きにはたまらないですね!他にはどんなブースがあったんですか?

八幡(以下八):普段から箕面ビールを扱ってくださっている飲食店さんと、他のイベントでよく一緒に出店しているお店とか、あとはうちでつくっているパンも出しました。

有:パンは今年、子ども向けにホットドッグもつくろうと思っているんですよ。

一パンの話、とても気になります...!詳しくは「箕面ビールの『実は』」のコーナーでお聞きするとして...子どもといえば、子どもゲーム・クラフト教室の開催もありましたよね。

八:そうですね、約当とか千本引き、練菓子みたいなものがあって、あと、クラフト教室ではミニバイクを使った入れ物をつくったり。



一かわいいですね!!じゃあ子どもさんはこれを持って、親御さんはビールを飲んで、(笑)

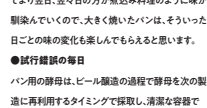
八:親御さんたちも心算なく飲める。(笑)

大:このブースは地域の自治会の方にお借りしたんですよ。子どもさんも楽しんでくださって、大好評でした。

八:あとは箕面ビールとよくコラボしているラングッズブランドの企画で、ラインイベントも開催しました。10キロ走った後に、会場でもビールを飲むという。

大:本当にたくさんの方の地域の方に協力してもらって、いろんな企画ができたと思います。

一ローカルビールを造る箕面ビールならではの、グラス(リユースカップ)のデザインもかわいいかなと思ってたのですが、これは26周年のデザインなんですか?



大:そうですね。26周年のデザインです。

一なんで「いっせーの一」なんですか?

八:コロナ禍が明けて、みんなでこうやって遊べるのも4年ぶりっていう意味も含まれているんですよ。イラストで描かれている人数だと、全員指を上げて26にはならないんですけどね。(笑)そこも思いは入っています。(笑)

一「いっせーの一」で「懐かしいです。(笑)リストバンドもかわいいですよね。色が3色あるのは、今回3セッションあったからですか?

有:そうですね。今回初めての試みで、前売りチケット制にして、セッションで分けたり、会場も変わったり、久しぶりだったりで大変なこと多かったんですけど、お客様がすごく楽しんでくださって、本当に助になりました。



一かわいいですね!!じゃあ子どもさんはこれを持って、親御さんはビールを飲んで、(笑)

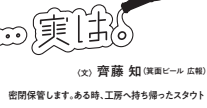
八:親御さんたちも心算なく飲める。(笑)

大:このブースは地域の自治会の方にお借りしたんですよ。子どもさんも楽しんでくださって、大好評でした。

八:あとは箕面ビールとよくコラボしているラングッズブランドの企画で、ラインイベントも開催しました。10キロ走った後に、会場でもビールを飲むという。

大:本当にたくさんの方の地域の方に協力してもらって、いろんな企画ができたと思います。

一ローカルビールを造る箕面ビールならではの、グラス(リユースカップ)のデザインもかわいいかなと思ってたのですが、これは26周年のデザインなんですか?



大:そうですね。26周年のデザインです。

一なんで「いっせーの一」なんですか?

八:コロナ禍が明けて、みんなでこうやって遊べるのも4年ぶりっていう意味も含まれているんですよ。イラストで描かれている人数だと、全員指を上げて26にはならないんですけどね。(笑)そこも思いは入っています。(笑)

一「いっせーの一」で「懐かしいです。(笑)リストバンドもかわいいですよね。色が3色あるのは、今回3セッションあったからですか?

有:そうですね。今回初めての試みで、前売りチケット制にして、セッションで分けたり、会場も変わったり、久しぶりだったりで大変なこと多かったんですけど、お客様がすごく楽しんでくださって、本当に助になりました。

大:日頃イベントやお店に来てくださるお客様も、普段は無口ですがとても楽しそうに初見の方と交流されていて、意外な一面が見えたのも嬉しかったです。(笑)

一本当に喜んでいらっしたんですね!

大:あとは、私たちから「いつも飲んでくれてありがとう」を伝えるためのイベントなのに、来てくださったお客様から「周年おめでとう」とか「めちゃくちゃ楽しかったありがとう!」って伝えてくださるんですよ。そういうことを聞いていると、本当にやった甲斐があったなと思います。

一ありがとうが溢れる、本当に素敵なイベントですね。最後に、来年に向けた意気込みはありますか?



有:来場されたたくさんの方にもっと喜んでもらえるようにしたいですね。

大:そうですね。反省点や改善点もあるので、来年に向けてどうとこうをいろいろと試してみたい。いろんな方からどうの感謝を伝えられるイベントにできればと思います。

一ありがとうございませう!来年の箕面ビール感謝祭も楽しみにしています!

BREW BAKERY 箕面ビール酵母を使用した低温長時間発酵のパン作り

「箕面ビール」の... 実は...

作り手の井村さんにお話を聞きました。

●ビール酵母で作ったパンの魅力
ビール酵母で作ったパンは発酵に時間がかかる分、旨味や香りが豊かです。いま作っている中で最も発酵時間が長いパンはスタウト酵母のバゲットで、約24時間かかります。まだ近隣の寝る深夜に起床し、前日仕込んだ生地の発酵具合にドキドキしながら工房へ向かい、時間を惜しむことなく発酵を見守ります。焼成後の劣化(パサツキや硬化)がとてつもないこともビール酵母パンの特徴です。焼きたてより翌日、翌々日の方が進む料理のように味が馴染んでいくので、大きく焼いたパンは、そういったことでの味の劣化も少なく、美味しくいただけます。

●試行錯誤の毎日
パン用の酵母は、ビール醸造の過程で酵母の製造に再利用するタイミングで採取し、清潔な容器で

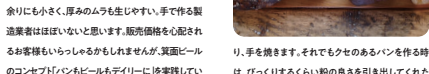
密閉保管します。ある時、工房へ持ち帰ったスタウト酵母容器を開けたら、勢いよく飛び出た井村さんと別室私もキッチンで寝落ちになりました。スタウト酵母がめちゃくちゃ元気な上に、容器の気密性が高すぎたようです。気候変動による困難もありました。パン生地は毎日の気温に合わせて管理していくのですが、この夏の高気温や前日比が0℃前後にも及んだ今秋の寒暖差は、やはり大変でした。手の届くようにならなければと生地に話しかけたことも



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
ささみユッケ × ヴァイツェン
(今回おすすする) 八幡 真友子 (箕面ビール 専務)

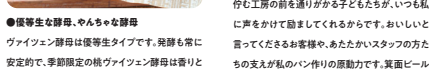
朝引き鶏のささみユッケは、新鮮だからこそ!卵と絡めて美味しい〜。

ります。また、最近クロワッサンメニューに加わりましたが、実はこの工房には専用の機械がなく、人生初の機械に頼るような製法になりました。クロワッサンは薄いシート状の生地を数層にも折り重ねて作りませんが、人の手で作ることでできるシート生地の面積は余りにも小さく、厚みも生じやすい。手で作る製法は、お客さまもいらっしたかもしれませんが、箕面ビールのコンセプト「パンもビールもテイラー」に挑戦したいという、今後努力していきます。

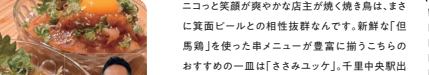


り、手を焼きます。それでもクセのあるパンを作る時は、びっくりするくらい粉の良さを引き出してくれたりもします。ぜひ、お粉の風味の違いを味わっていただきたいと思います。

●これからのこと
「BREW BAKERY」がもう少し広まってくれたら、あまり一般受けのしないクセあり系のパンのレパートリーを増やしていきたいです。また、子どもがぶらぶらビール酵母パンを作りたいです。住宅街に使うのも作む声の前を通りかかると子どもたちが、いつも声をかけて勝手に取られるからです。おいしく食べてくださるお客様や、あなたがスタッフの方たちの支えが私のパン作りには重要です。箕面ビールの酵母がどう作れるか唯一無二のパンをこれからも作りつづけていきたいです。



●低発酵生酵母、ちゃんやん生酵母
ヴァイツェン酵母は低発酵生酵母です。発酵も常に安定的で、季節限定の桃ヴァイツェン酵母は香りと味が最高です。反対に位置するのはスタウト酵母。元気があふるとも思ったら急にしゅんとした



ニコと笑顔が興やかな店主が焼く焼き鳥は、まさに箕面ビールとの相性抜群なんです。新鮮な「但馬鶏」を使った串メニューが豊富に揃うこちらのおすすの一品は「ささみユッケ」。千里中央駅出ですぐという場所も嬉しい。お仕事帰りにも立ち寄りやすく、1人飲みからふらっと一杯もありですね。

●焼鳥だご
大阪府豊中市新千里東町1-3-11 TEL:06-6832-0077