

お題 | ①自分を動物に例えるなら? ②1杯目のビールはなに?



① ネズミ  
② ベールエール

樋口 雄大 (ブルワリースタッフ)

① 小柄で昔からうちょよろしてたのでほいかなと思いましたが  
② 初めて味が美味しいと感じたスタイルだったので、酔い潰れる前に絶対飲もうにしています!



① 絶対犬?  
② 珍しいビール

一岡 洋毅 (ブルワリースタッフ)

① 絶対犬 (かわいい柴犬的な) でしょ? と家族に聞いたら「熊か豚や」と言われました  
② お酒に弱いのでアルコール度数のなるべく低いものか、珍しいビールを選んでみます。



① リス  
② ビルス

川村 裕子 (事務員)

① ちょこまか動いて、常に何か食べてる。  
② かつてはベールエールだったのですが、近頃は断然ビルスが好きです。これは仕事終わりのビールの話。現在、新たなスタイルを開拓中です。



① コアラ  
② ヴァイツェン

勝見 望 (事務員)

① のんびりでマイペースな性格だから。  
② フルティーで飲み易くて初めて飲んだときからソッコンです。

# 読む、箕面ビール

003

2022.09 TAKE FREE

特集  
BATON 誕生!

## 湯爺爺の放湯記

『Pub な銭湯』

日本本湯(大阪府守口市)

“Everybody needs a place to rest.” 誰にだって休める場所が必要だ。日本本湯さんの外見は町中にある昔ながらの普通の銭湯。しかしひとたび暖簾をくぐって驚くのは、こちらのご主人自らがブルワリーを巡り仕入れた20種類以上のクラフトビールが専門店のような品揃えで並んでいる事だ。そしてお楽しみの薬湯風呂も毎回趣向をこらしている。ビールホップ風呂、コーヒー風呂、酒粕風呂、柑橘系、パインアメ、抹茶香るわらび餅、モーモーミルク、コーヒーンガー(もうカオス状態やね)。行くたびに今日は何のお風呂なのかとワクワクさせられる。今回行かせてもらった時はオリジナルのヒノキ風呂、軟水との相性が良く、ヌメリ感マツタリのクセになりそうなお湯だった。浴槽もそれぞれにしっかりと温度管理されていて心地良く、塩風呂、キリッとした水風呂、解放感ある露天風呂、サウナもしっかりとあり、ゆったりと浸かっているとアツという間に時間がすぎ、知らぬ間のチルアウト感。湯上がりにはご主人の飯田さん夫婦の暖かい人柄にもふれながら、ビールのウマさが染み込むように乾いた心に届く。ちょっと飲みすぎちゃうのがたまにキズのビール党にはたまらないバブな銭湯です。

U, check it out, U ☺

■日本本湯(大阪府守口市)  
■定休日: 金曜日  
[https://mobile.twitter.com/hinomotoyu\\_268](https://mobile.twitter.com/hinomotoyu_268)



## みのおで、散歩。

第一回『箕面という街』 文: 三村恵三

歩いていると、箕面に住んでいてよかったと思うことがしばしばある。それは、懐かしい風景と出会う街だからだ。大阪市内で生まれ育った自分の原風景みたいなものがここには残っている。年々少なくなっていくが、田んぼや畑の風景。春には花が咲き、夏には昆虫が飛び交う。そんな自然の息吹を感じながらの散歩は、歩くだけでデトックス。少し坂を歩くだけで、大阪市内のビル群が一望できて、とても高い場所にきたような気分にする。箕面駅へ足を向けると、たくさん滝道を登るために遠くから来た人がいる。その人々を見るたびに、観光スポットであると感じるとともに、徒歩で観光スポットを巡ることが嬉しく感じる。泊まったことはないが、スパーガーデンへのエレベーターを使ってさらに観光客気分。自分が昔住んでいた街はここからは見えないが、普段通勤している梅田のあたりはやけに遠く感じた。この場所の遠さが、仕事とプライベートを切り替えるいい意味での距離かもしれない。

みむらけいぞう ●ビールと散歩をこよなく愛す箕面市民。本業はクリエイティブディレクター。散歩にはニューバランスの RC1300。「いろんなスニーカーを履いてきましたが、これが一番クッションも含めて好みます」



原材料に書けないけど、  
熱意、愛情、努力も  
つまってる。

Minoh Beer

### 編集後記

目に見えない脅威に世界中が不安で仕方がなかった2021年。もちろん私たちが例外ではなく、想像すらしていなかった状況に日々悶々としておりました。時間はたっぷりあったコロナ禍。今、自分たちができる事を考える中に「箕面ビールタブロイド」がありました。約16年前から始めている「頒布会」という2ヶ月ごとに年6回ビールをお届けするビールセットに、スタッフ(というか私)がPCで作った簡単なご案内文をお入れしています。ビール詳細がメインの大きな内容ではないのですが、それをお客さんから「読んでますよ〜」と何度か声をかけていただき、皆さんしっかり見てくれているんだ!と嬉しかったのがタブロイドをスタートしたきっかけになっています。SNSの発信が早くて便利な時代ですが、紙は紙ならではの伝わり方があると思います。実際伝わっているのかはわかりませんが。(笑) 以前タブロイドを2号ほど発行しましたが、今回から「読む、箕面ビール」とタイトルも一新し、気持ちも新たにスタートしました。これからはイレギュラーな発信になるかと思いますが(早くも言い訳)、紙面から日々の箕面ビールが伝われば嬉しいなと思っております。今後とも引き続きお付き合いいただけると幸いです。

大下 香緒里 (箕面ビール 社長・工場長)



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



# BATON 誕生! 新しい箕面ビールのカタチ



YOMU MINOH BEER

## 2022年、箕面ビールの新シリーズ「BATON」。そのつくり方、美味しさについての全解剖!

2022年3月から発売された新たなシリーズBATON。編集部(以下:一)が座談会を開き、開発秘話やBATONの楽しみ方をインタビューしました!今回は特別ゲストとして、箕面ビールが長年お世話になっており、BATONをつくる際にもアドバイスをいただいたナチュラルワイン専門店「北摂ワインズ」のオーナー 富鶴さんをお迎えしました。

一BATONはこれまでの箕面ビールのつくり方とは違い、ステンレスタンクで発酵させた



後、フーダー(Foeder)という木の樽で熟成させ、さらにボトルで瓶内二次発酵をおこなうという手法でつくられているんですね。今までのつくり方と違うということで、どんな楽しみがありましたか?

石邨(以下石):フーダーという木の樽に入れてつくるので、自然の力でどう変化していくのかというワクワクがありました。また、時間をかけて待たなければ味が変化していかないで面白かったです。

大下(以下大):あとは、BATONは瓶の中

でも熟成させる「瓶内二次発酵」の工程を取っているの、ワインのように寝かせる楽しさも持ち合わせています。

一なるほど。新しいビールの楽しみ方ですね。

大:この瓶内二次発酵っていうものが私たちの新たな取り組みでもあったんです。今までの箕面ビールにはない、長い時間楽しむことができるビールって夢があるなと思って。一素敵ですね。では、富鶴さんにもお聞きしたいのですが、長い時間熟成させるとどう変わってくるものなんですか?

富鶴さん(以下富):新しい商品なので、ワインでの経験を踏まえた憶測に過ぎないのですが、おそらくもっと熟成されて、水分が飛んでいって、中身がぐんぐん凝縮されていくんじゃないかなと思います。今は若い木の樽の味があるけど、もっと深い味わいになっていくはずですよ。本当に、いつ飲んでも楽しみがあるビールですよ。

大:そうなんです。お客様からも、「買ったけど、いつ飲んでいいかわかりません」って言われます。(笑)

富:そういう方におすすめしたいのは、まず2本買うこと。ワインでもよくするんだけど、1

### 座談会のメンバー



本日は、何年後、何十年後の熟成されたものを飲むために寝かせておく。もう1本はね、まず半分飲む。あと半分は冷蔵庫とかで置いておく。

一そんな楽しみ方があるんですか!

富:そうそう。開けたもの置いておくとな、泡はなくなるんですけど、味が熟成されて、別の飲み物みたいになってめちゃ美味しいんですよ。

一この楽しみ方を知ると、また飲み方も変わってきそうですね。そんなBATONですが、第一弾のシリーズNo.001とNo.002は、出来上がったあと飲んでみた感想はいかがでしたか?

富:W-IPAを入れているNo.001はね、熟成されることによってなめらかというか、深みがあって妖艶なんですよ。ちょっとワインに近い感じ。ペアリングでいうと、中華系と



か、ちゃんとしっかり味があって油っこいものとかに合うんじゃないかな。

一No.002はどうでしたか?

富:No.002.これはね、何にでも合います。でもね、個人的に言うと、まず最初はこのビールだけで味わってほしい。なんでかという、ベースビールが箕面ビールが誇るピルスナーやから。

一箕面ビールのピルスナーはやはり特別ですか?

富:もうね、箕面ビールのピルスナーってすごいです。この5年くらいですと進化し続けてどんどん美味しくなってるんですよ。

大:ビール屋としてピルスナーを褒めてもらえるのは、めちゃめちゃ嬉しい。ピルスナーってつくるのがすごく難しい。

勝見(以下勝):それに、今のものもちょっと

ずつ進化させていかないとあかんってことは常日頃、社長(大下)と話すんですよ。

富:もうね、特にこの1、2年めちゃくちゃ美味しい。

勝:ありがとうございます、嬉しいです!

富:彼を含めたみなさんの細かくて繊細な改善が、今のピルスナーにつながってるんです。

勝:褒めすぎですよ。(笑)

八幡(以下八):嬉しすぎてニヤニヤしてる。(笑)

富:これだけ長年研究して精査してつくっている箕面ビールの誇るピルスナーをね、BATONでは、フーダーという人の手ではない、自然の力を借りてさらに美味しさを加えている。そんなBATONを飲んでもらってから、改めて箕面ビールの定番ラインナップも飲んでもらいたいです。また定番ならではの良さもわかると思うので。

大:シーズンなども大切ですが、やっぱり定番には私たちがめちゃくちゃこだわりがあるんですよ。だから、BATONみたいな定番以外のビールを飲んでくださったことをきっかけに、定番ビールも飲んでみよかっていう新しい窓口になってくれたら嬉しい流れですね。

一定番ビールにつなぐためのBATONがあるっていいことですね!

富:うまい!(笑)

一一回のNo.003・No.004はどのようなビールですか?

大:No.001のW-IPAの方に桃。No.002のピルスナーの方に梅を入れました。

一箕面ビールのシーズンビールにも、桃や梅は使われていますが、今回のBATONとはどんな違いがありますか?

富:一般的な桃ヴァイツェンは桃の味がすごくしているんですけど、BATONは熟成されて、桃のフルーティーな感じよりも、ドライ系な感じがする。

一梅の方はどうですか?

富:これこそワインに近いナチュラルワインのベティアンに近い。でもまたワインと違う良さもある。

大:あとはね、結構酸っぱいんです。ちなみにベースビールはセゾンビールを使っているの、No.002の瓶内二次発酵に使った酵母と同じなんです。

一これからまたNo.005・No.006...と続いていくシリーズになりますが、今後はどんなビジョンを持っていますか?

大:今、次のビールをつくり始めて、金柑

や山椒を入れているんですけど。またいつか最初のNo.001・No.002の時に入れたW-IPAとピルスナーに戻ってこようと思えます。だから、木の樽に残っている前の酵母が継がれて継がれて、それでまた最初のビールを入れたらどうなるのっていいのいいかなって思っています。

一なるほど!循環していいんですね!今こんなに面白い情報を見て、飲んでみたい、だけでもうNo.001・No.002完売している...となった方も楽しみが増えますね!

富:だからBATONを飲みたいファンの方はこのシリーズをずっと飲んでほしいですね。これから出てくるものも。

一そんな循環を繰り返し進化させるBATON。これからも、自然がつくり、引き継がれていくBATONリレー、楽しみにしています!



## 箕面ビールの...実は!

(文) 八幡 真友子 (箕面ビール 専務)

先日、アメリカ・ポートランドにて開催の「Fuji to Hood」に参加する為、大下と八幡がアメリカへ、久しぶりの海外遠征に、パスポートは何度も入念に確認。(過去に苦い経験あり(笑))

「Fuji to Hood」は、ポートランド20社と日本20社のプルワリー、サイダリー、蒸溜所同士が日本の食材を使ったオリジナルレシピで、コラボレーションしたお酒をお披露するビアフェスです。前回2019年に、日本で開催されたときのイベント名は「Hood to Fuji」でした。このときに私たちは初めて参加し、「オレゴン産の素材を使って日本でビールを仕込む」をテーマに日本で仕込みました。今回は、日本の素材を使ってポートランドでビールを仕込むというテーマ。コラボ先はSteeplejack Beer. 女性プルワリーのまだ新しいプルワリーですが、とってもキュートそしてパワフルな女性です。

私たちが事前に送った山椒で造った「Teppen Hazy Sanshou IPA」は、ほんのり山椒が香るヘイジーなIPAに仕上がっており、大変好評でした。イベント当日は最高のお天気に恵まれ、気づくと1000人以上のゲストが終日大盛況でした。コロナ禍で人と人が交流する場がなかったこの時間を埋めるか



のように、参加するみんながビールを片手に楽しそう。人を笑顔にするビールは世界共通!造っている側としても感動の光景でした。そして何と言ってもクラフトビール好きなら一度は訪れたい聖地?ポートランド、ブルワーはじめ沢山の方から刺激をもらいました。ポートランドは人が温かい、明るい、楽しいです!勝手に大阪人にちょっと似ているな~なんて思ったり。(笑)すっかりポートランドにハマってしまった私たち。

そして、日本に帰って気づいたこと。ハンバーガーの聖地であるアメリカに行ったのに、ハンバーガー食べ損ねた!んなあほな!という事でもっかいかなあきません。

次は2023年、日本で「Hood to Fuji」が行われる予定です。ポートランドの素材を使って、今度は私たちがビールを仕込む番。またまた、どんなビールが出来上がるか今からとても楽しみです!

## 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!

フィッシュ&チップス × スタウト

(今回おすすめする人) 八幡 真友子 (箕面ビール 専務)



BEER BELLY で人気 NO.1 のメニューがこちら。イギリスのソウルフード、フィッシュ&チップス。その名の通り、魚とポテトのフライが大きなお皿にドンと盛られた料理。衣に箕面ビール・ヴァイツェンを使うことで、食べたときのサクサクした軽い歯ざわりが病みつきになります。お好みでタルタルソース又はモルトピネガーを。このフィッシュ&チップスに合うのは、やはり「スタウト」。サクサクした衣と、黒ビールのロースト感がマッチ。おススメです。

● BEER BELLY / 大阪市西区土佐堀 1-1-31 筑前橋 bld.1 階 TEL:06-6441-0717

● BEER BELLY 天満 / 大阪市北区池田町 7-4 天満市場内 TEL:06-6353-5005

※両店舗ご用意しております。