

合資会社ベアードブルーイング

酵母培養システム、大容量貯蔵タンク導入により 品質安定、生産量アップ、新レシピ開発でさらなる飛躍

合資会社ベアードブルーイング

所在地 伊豆市大平1052-1

設立 平成12年3月

従業員数 38人

http://www.bairdbeer.com



日本で一番小さい醸造所からスタート

ビール好きが高じ、クラフトビールに恋したベアード夫妻（ブライアン、さゆり）が平成12年、沼津港近くに友人たちの支援を受け、設立した合資会社ベアードブルーイング。平成12年7月に「ベアード沼津フィッシュマーケットタッブルーム」と名付けられたパブをオープンし、醸造免許を取得した後、平成13年1月にベアードビールの販売を開始。当初30リットルの醸造設備で「日本で一番小さな醸造所」と呼ばれた。ベアードビールは無濾過の2回発酵で1回は充填後、自然発泡なのでキンキンに冷えていない適温状態で提供する低炭酸レベルのビールだ。タッブルームを訪れた客からは「ぬるい」「炭酸が抜けている」とよく言われた。しかし、クラフトビール本来の味を楽しんでもらうため、ベアード夫妻は姿勢を変えなかった。



このタッブルームが出发点

シカルな雰囲気漂うラベルが貼られたボトルがデビューした。

地ビールブーム衰退などの厳しい状況を乗り越えながらも歩み続ける同社は更なる増産・拡販を考え、平成18年に1キロリットルの中古醸造設備を購入。そして、醸造量に余裕が持てるようになり、平成20年にはタッブルームビジネスを拡張すべく「中目黒タッブルーム」を開店。さらに、西暦80年代にクラフトビール・ルネッサンスが起きた本場アメリカへの輸出が始まった。インターネットをツールとしての国際市場への参入だ。その後、カナダ、オーストラリア、ニュージーランド、シンガポール、香港などの市場を開拓する。平成21年には原宿に「原宿タッブルーム」を、平成23年には横浜にも「馬車道タッブルーム」を開設した。

これまでの道のりを語る
ベアードさゆりマネージングパートナー

中・長期計画を立て、着実に前進

同社の強みは、将来を見据えて中・長期計画を立て、着実に進んでいることだ。平成15年、250リットルの設備を同店の1階に設置。拡販を図り、商品訴求最大の要素ともいえるボトルのラベルデザインをベアードビールと夫妻の心を理解するデザイナーに依頼する。そして、版画タッチの情熱的でクラ

新ブルワリーは生産量60倍に

「ビール醸造は、自然や人間の農耕に深く依存し、関わり合っている」（ベアードブライアン代表）。大麦や小麦、ホップやハーブ、スパイスを育てながらのビール造り。同社ではそうした理想的なクラフトビールブルワリーを求め、土地探しが始まった。

導入 設備



導入した酵母培養システムのタンクと
コントロールステーション



クラフトビールの樽詰めと瓶詰め作業場

支援事例
合資会社
ベアードブルーイング

「沼津やその周辺をいろいろ探したが土地探しは困難を極める。3年がかりで15カ所ほど見て、最終的には伊豆市の市長から修善寺地区の狩野川沿いの6000平米の土地を紹介してもらった(ベアードさゆりマネージングパートナー)。農園型ブルワリーというベアード夫妻の夢の具現化が始まる。

平成26年春、ベアード・ブルワリーガーデン修善寺が誕生。アメリカ西海岸のブルワリーを彷彿とさせる外観の建屋が修善寺の自然と見事に調和している。最上階の3階にはタッブルームとオフィスがあり、階下の醸造設備が見渡せるように設計された。

発酵タンクは大容量の6キロリットルが4台、12キロリットルが6台設置され、以前に比べ60倍、年間2000キロリットルの生産が可能となる。



ブルワリーガーデン修善寺内のタッブルーム

酵母培養システム導入で 生産性向上、品質安定

生産能力向上に伴い、酵母培養の課題が浮上する。従来は外部機関の工業技術センターを利用し酵母の培養を行っているが、さらにその酵母を培養し、貯留、管理することができ

なかった。ブルワリー内に酵母培養システムを設置すれば、イーストタンク内で酵母を貯留し、随時再利用が可能となる。また「酵母を管理することで、タンク内でストレスのない元気な酵母を貯蔵でき、生産性や品質の向上につながる」(同)。

その設備投資の資金繰りに悩んでいた中、静岡銀行からの案内もあり、ものづくり中小企業・小規模事業者開発試作等支援補助金(ものづくり補助金)に応募し、採択に至った。応募にあたっては、経理担当が専任者となる。

そして、ものづくり補助金を活用して、ドイツの醸造設備メーカーROLECの酵母培養システム・貯蔵タンクコントロールステーションを導入した。3台の酵母培養タンクにはそれぞれ異なる酵母が貯留され、新しいレシピの開発・試作に取り組む。まず、静岡県産のお茶とわさびを使った「わびさびジャパンペールエール」を開発、平成26年5月より生産を開始し、定番商品とする。

「ワインや日本酒が、地域性やシャトー・酒蔵などで語られるように、クラフトビールもそうなって、文化として定着することを願う」(同)。

ものづくり補助金は、チャレンジ精神に溢れた夢を追い求める企業にとって最良の公的支援策だ。



ブルワリーの敷地内に植えられた
ホップも元気に育つ