

島根県清酒蔵麹米使用オリジナルどぶろくビール「おろち」の本格販売

島根ビール(株)

日本酒とビールの特徴をそれぞれ生かした濃厚かつ爽やかなどぶろくビール「おろち」で“地ビール”と“島根”の知名度アップを狙う



オリジナリティーあふれるビールを醸造

【社長の思い】

「島根ビール株式会社は地ビール「松江ビアへるん」を通して、「しまね」独自の食、文化、風土による幸せをお届けし、関連する全てのみなさまと地元「しまね」の元気に貢献します。」

国宝松江城の周りをぐるりと取り囲む堀川沿いに、「ビアへるん」のブランド名で知られる小さなビール醸造所がある。社員と矢野学社長の5人がメインで製造、販売している島根ビール株式会社だ。伝統的なビールの製法をもとに、島根の食文化や地域性を反映させたオリジナリティーあふれるビールを醸造、全国的にも高い評価を受け、各種コンクールでの受賞歴も多い。

「醤油や飛魚だしなど、しっかりとした味で育ってきたせいか、僕ら造り手が美味しいと思ったビールは、他地域のものに比べて味が濃かった。全国には大手を始め、数多くの種類があります。特徴を出すために、味わい深く、香りもしっかりある島根らしいビールを目指してきました」と矢野社長。



清酒の麴と酵母を使ったどぶろくビールが大人気

バナナのようなフルーティな香りで一番人気の「ヴァイツェン」や、マイルドな口当たりの黒ビール「縁結麦酒スタウト」を始め、年中出荷している定番4種類のビールに加え、季節限定や数量限定で新たな味わいのビールも次々と開発。12～2月限定のチョコレートビール「ショコラNo.7」、島根県産のホップ“ゼウス”を使い、爽やかな緑の香りを味わえる「ゼウスピター」などヒット商品も多い。中でも、県内の酒蔵の清酒麴と清酒酵母を使って生み出したどぶろくビール「おろち」は、発売わずか48時間で予約完売してしまうほどの大人気。しかし、他の品種に比べて発酵や熟成にかかる期間が約6倍と長く、タンクにも余裕がないため、増産できなかった。そこで新たに、細やかな温度管理が可能なビール製造タンク2基を導入した。

どぶろくビール「おろち」は、「ビールの中に島根の酒を再現し、互いの良さを際立たせるような品を造りたい」という矢野社長の思いから、2010年から製造に取り組んできた。当初は、ビール酵母と清酒酵母が醗の中で“ケンカ”し、互いの味を消し合ってしまうなどうまくいかなかったが、酵母を入れるタイミングや

新規顧客層への展開、商圏の拡大、独自性・独創性の発揮、ブランド力の強化

ビール製造タンク、ブライントーク



1 ビール製造タンクの導入で工場全体の製造能力がアップ
2 どぶろくビール「おろち」
3 導入したブライントーク

量、温度管理など試行錯誤を繰り返し、両者の風味を共存させた新感覚のビールを生み出した。清酒独特の香りや味わい、コクを出すためにアルコール度数はビールとしては高めめの9%。しかしビールの爽やかさが加担し、濃厚な味わいなのにサラリと飲めるビールに仕上がった。



新タンク導入で生産力向上より知名度アップを狙う

仕込みや熟成期間は、品質を維持するために短縮できない。しかし、醗を冷やす部分を上中下の3段で調節できる冷却ジャケット付の新タンクを導入し、ビールと清酒、それぞれの発酵に適した温度を保持できるようになったため、発酵期間が従来の約6割に短縮。タンクが増えたことで生産能力が上がり、従来の約4倍の生産量を見込めることになった。工場全体の生産量も約2割増となる。「製造スケジュールに余裕ができることで、清酒のような長期熟成や、異なる酒蔵の麴を2タンクで並行して使う製造も可能になる。『おろち』を活用して地ビールの知名度を上げるとともに、島根県のPRにも役立てれば」と矢野社長は話す。

Company Data

島根ビール(株)



島根ビール社員皆さん

代表者名：矢野 学
設立年月日：平成8年10月17日
資本金：50,000千円
従業員数：8名
業種：飲料・たばこ・飼料製造業
売上：81百万円
住所：〒690-0876
島根県松江市黒田町509番1
電話：0852-55-8355
FAX：0852-27-7750
URL：<http://www.shimane-beer.co.jp/>
メール：beer@shimane-beer.co.jp

代表取締役
矢野 学