

# 株式会社ダイヤモンドブルーイング

熊本市東区 [www.diamondbrewing.co.jp](http://www.diamondbrewing.co.jp)



## 料理と合わせるビールの醸造・マイクロブルワリーの挑戦

自社製クラフトビールが楽しめる店内から見えるのは、工場としては小さい、1本あたり250ℓの醸造タンク。工場敷地面積5坪というミニマムな熊本初のマイクロブルワリーです。この工場から50種類以上のクラフトビールが生まれています。

|      |                               |
|------|-------------------------------|
| 所在地  | 〒861-8039<br>熊本市東区長嶺南3丁目1-102 |
| 代表者  | 代表取締役 鍛島 勇作                   |
| 電話番号 | 096-384-0178                  |
| 業種   | 飲食業                           |
| 資本金  | 4960万円（資本準備金含む）               |
| 創業   | 2016年                         |
| 従業員数 | 10名                           |
| 採択年度 | 平成28年度                        |



1. 導入したスロベニア製の醸造機 2. レストランとブルワリー 3. 熊本産の食材を使ったビールをはじめ、味わい・おすすめの飲み方がそれぞれ違う個性豊かなビールたち

### 事業取り組みの目的

#### 熊本から世界へ。地元産品も取り入れてクラフトビール文化を根付かせたい

世界30ヶ国余を訪れた経験に基づき、地元の酒場やレストランには必ずその土地のビールがあり、それは慣習や地場産業、経済などと深く結びついた「カルチャー」そのものだ実感。その面白さに魅了され、地元熊本からビール文化を世界へ発信したいと2012年に起業し、2016年に法人成りしました。

工場は生産拠点であるだけでなく、地元作物を使ったクラフトビールを考案するラボ（研究所）としての役割を担いながら、地元農家や企業、自治体などと連携し、様々な形で地域貢献を目指しています。

### 取り組み内容

#### 理想の環境で醸造スタート。事業全体がスムーズに稼働

マイクロブルワリーと言っても、醸造を始めるにはボイラーや粉碎器など複数の機材

が必要です。特に醸造タンクは発酵時に内部から高い圧力がかかるので、安全性からも妥協はしたくない。そこでスロベニア製の機材を導入したいと考えたのですが、正直資金の壁が立ちました。

幸いにもものづくり補助金が採択され、私たちは計画通りビール醸造をスタートすることができました。もしも採択されずに廉価版の機材で挑戦していたとしたら、商品開発も地域連携も、現在のようなスピード感ある事業展開はできていなかったと感じます。ベンチャー企業が思い切った大きな挑戦をする場合には、やはりものづくり補助金はありがたい存在です。

### 取り組み後の状況とこれからの展望

#### 地方創生・社会貢献。ビールを通して描いたストーリーを実現する

現在、日本のビール製造に於ける、酵母は仕入れが中心です。一方、日本酒は基本的にどの酒蔵も独自の酵母を有しています。そこ

で、崇城大学の三枝教授、熊本市、熊本高専八代キャンパスの学生と産学官学連携で、県内の各名所から採取・培養した世界クラスのオリジナル酵母を活用したストーリーメイドインジャパンのクラフトビールで勝負したい！と、プロジェクトをスタートさせています。

また、今以上に知名度を上げるために、アワードなどにも積極的に出品し受賞歴を積み重ねています。これも販売主体ではなく、ラボとして妥協なく製品開発ができるマイクロブルワリーならではのメリットです。

日本のクラフトビールの市場は、ビールシェアの約1.5%と言われています。しかし、アメリカ（アメリカのビール市場は40兆円）では、約1%だったシェアがこの15年ほどで約28%に伸び、一気に拡大。日本でも酒税法の改正もあり、今後は参入企業も増えると考えられます。そんな中で、made in Japanのクラフトビールを熊本から世界に打っていくために、2023年は新工場設立と台湾へのFC展開、2025年に株式上場と、具体的なビジョンを持って新たなチャレンジを続けていきたいと考えています。