

株式会社安井商店

小さな町の酒屋が作った小規模のブルワリー。
そこで生まれた地元特産のさしま茶を取り入れた
オリジナルのビール

取り組みの経緯

飲料業界は、大手量販店等による過激な安売りに加え、アルコール消費の低迷が進み、販売店や飲食店等には厳しい環境が続いていた。境町で開業以来100年以上、飲食料卸売業を営む老舗専務の安井健さんも同様で「かねてより物品販売業に限界を感じていました」と話す。このような社会背景を考慮し、新たな取り組みとして酒造事業を手がけることにした。

きっかけは、安井さんがハワイを訪れた際に見かけた地元の大型スーパーマーケットの光景だった。スーパーの酒販売コーナーの相当面積をビールが占め、その大部分がクラフトビールだった。日本でもビール市場は縮小を続けている中、ここ数年クラフトビールが脚光を浴びていることを知った。これなら既存顧客の早期囲い込みも可能であると考え、新事業としてクラフトビール醸造に着目した。2018年4月の酒税法改正でビールの麦芽比率が67%以上から50%以上に引き下げられ、少量のビール生



境町は河岸の町として栄えた場所。道の駅さかいの一角にある「さかい河岸ブルワリー」

産が可能となった。法改正前に酒造免許を取得し、新たなクラフトビールを始めようとする新規業者が増加していた。安井さんも自ら醸造技術の習得のため、2016年4月から都内の小規模醸造所構築講座でクラフトビールの醸造スキルやブルワリー立ち上げの技術を学び酒造免許を取得。マイクロブルワリー（小規模醸造所）を立ち上げ、酒造事業に参入した。

事業の具体的内容及び効果

2017年10月には、株式会社さかいまちづくり公社と不動産賃貸、運営業務に関する協定を締結し、道の駅さかい内に『さかい河岸ブルワリー』を設立する。日本のビールは下面発酵酵母で造るラガービールが約9割を占める。しかし、ブルワリーでは上面発酵酵母のエール酵母を使用し、豊かな香りと深い味わいを楽しむビール造りを目指した。さらに、地元の茶園と技術連携し、地元特産品のさしま茶を利用したビール開発も進めた。2018年3月にクラフトビールの製造を開始し、商品はさしま茶を使った「さしま茶IPA」と「さしま茶エール」の2種類を含む5種類。販売開始は同年6月1日を予定していたが、販売開始の前日にブルワリー内でバヤ程度の出火があり、正式な発売日が予定より大幅に遅れて2019年1月23日となった。その結果、年間生産量は初年度計画の7・2%を下回り、5%にとどまった。

今回、量産体制を整えるためにものづくり補助金を活用し、びん詰機、発酵タンク等をブルワリー内に導入。中でも発酵タンクを2台増設したことで倍の生産が可能となり、2019年度の実生産量は12%

株式会社安井商店

〒306-0433 猿島郡境町1702-1
TEL.0280-87-0022 FAX.0280-86-7080
資本金：1,000万円
従業員数：6人

飲食・たばこ・飼料製造業・酒類小売業。2019年より、クラフトビール事業に参入し、地域資源を活用したクラフトビールの生産を開始する等、新たなサービス事業を展開している。

事業概要

大型量販店の台頭により、卸先である酒類小売業者にとって厳しい環境にあるため、酒造事業に参入し、地域資源である「さしま茶」を使ったクラフトビール等を商品化した。製造販売の生産向上を図るため、クラフトビール製造設備を導入し量産体制を構築する。

が見込まれる。さらに、今まで手作業で行っていたびん詰とラベル貼りの機械を導入したことで、ミスの減少と作業をスピード化した。



ガラス張りの工房は、外から作業を見ることができる。写真中央はホップ等のビールの材料を入れて発酵させるタンク

事業成果の活用・今後の取り組み

現在商品は、道の駅さかいと、東京・銀座の茨城県アンテナショップのみの取り扱いだが、今年、大規模なクラフトビールイベントに参加し評価も上々で手応えを感じている。今後は、日本茶のクラフトビールのPRと、小規模なブルワリーの機動力を生かして、飲食店ごとにフレーバーの違うビール醸造にもチャレンジしていきたいと考えている。



ブルワリーで製造される商品は、さしま茶を使った「さしま茶IPA」と「さしま茶エール」の2種類の他に、ほのかな柑橘系の香りとさわやかな苦味の「ゴールデンエール」、しっかりとした苦味の中にグレープフルーツのような香りの「パールビール」、飲みごたえのある苦味とフルーティーで華やかな香り漂う「IPA」の5種類



安井 健さん
株式会社安井商店
専務取締役

「1915年の開業以来100年、境町で親子4代にわたり近県、近隣市町を中心に飲食料卸売業として営んでいますが、新たに道の駅さかい内に『さかい河岸ブルワリー』を設立し、クラフトビール製造を手掛け始めました。地元特産のさしま茶を利用したビールをはじめ、クラフトビールの魅力を多くの人にお届けしたいと考えております」