

“クラフト”ビールって どんなビール？

＜クラフトビールの定義＞

「クラフト＝手作り・手仕事」という意味で、クラフトビールとは大まかに言えば各ブルワリーが手作りで作ったビールです。特徴としては①小規模②多品種③地産地消の3つ！

①小規模

日本のビール市場は全体で3兆円弱。そのうちクラフトビールが占める割合は1%程度。ただし、昨今のクラフトビールブームの波に乗って、ブルワリーの数は急激に増えており、現在全国で1000社に迫る勢いです！

②多品種

「スッキリ・喉越し・琥珀色」がビールの代名詞ですが、それは日本の大手4社が全てピルスナーというビールを作っているから。世界中には100～200種類のビールがあるとされていて、クラフトビールは世界のブルワリーの色々な種類のビールとの一期一会を楽しむのがとても重要な醍醐味！

③地産地消

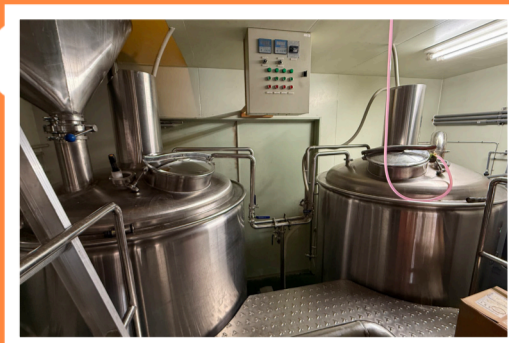
エリアに根付いたクラフトビールは、製造地域の特産品（果物やお茶など）を副原料に用いたものもたくさんあります。そんなクラフトビールは、生産量が少ない都合、生産されたエリアで大半が消費されています。現地に行かないと飲めないからこそ、そのビールを味わえた際の感動もひとしおです！

クラフトビールって どうやって作るの？

嬌恋高原ブルワリーではビール造りを4つの工程に分けて、毎日どれか1つの工程を行いながらビールの製造を行っています！

①仕込み

麦芽から麦汁を絞り出し、ホップを投入。ビールとなる原液を作ります。タンクに移して酵母を加え、温度管理をしつつ発酵を促すこと1～2ヶ月でビールが完成！



②ろ過

出来たビールを、フィルターに通して酵母カスなどの不純物を除去し調整タンクに移送。タンク内で炭酸濃度を調整！



③タンク洗い

ろ過し終えて空になったタンクを洗浄。高压洗浄機で壁のゴミを落とし、アルカリ洗浄液と熱湯で隅々まで除菌します。



④充填

ろ過され、炭酸濃度の調整が終わったビールを瓶・缶・樽に詰めていきます。スタッフ総出で半日がかりの作業です！



嬌恋高原ブルワリーって どんなところ？



創業30周年！！

日本のクラフトビール黎明期から醸造を開始した老舗のブルワリー。オーナー自ら独学を重ね、現在の味に到達し、レギュラーで約10種類のビールを提供中です

群馬県産へのこだわり

群馬県産麦芽や前橋産小麦、地元の苺や自家栽培のホップなど、できる限り群馬県産の材料でのビール造りをしています



約10種類を瓶・缶で提供

IPAやピルスナー、ペールエールなど約10種類を常時ご用意。製造したほとんどを瓶・缶にて提供し、その約半分が草津エリアで販売されています

自家製ピザにもファン多数

併設のレストランはピザ窯も備え、オーナー特製のピザは絶品と評判!! ビール事業が軌道に乗り、2024年秋に一旦閉店したものの、昨年夏に期間限定で復活



地域おこし協力隊としての これまでとこれから



ビール造り各タスクの習熟

2025年4月に赴任して、最初の一年のため、日々のタスクを覚えることに奮闘中です！ろ過とタンク洗いを1日で終わらせられことに気づき、提案・実践中。

群馬県在住VTuber“PeakyHikers”さんの 7周年コラボビールの企画～販売

おふたりにブルワリーにお越しいただいたビール造り体験動画は現在2万再生を突破！この動画を含むコラボ企画立案から、コラボラベルデザイン発注・ノベルティ製造・リリース＆発売ページの作成など、企画に関わるもろもろを担当しました。



残りの2年間で目指すこと

- ・ビール醸造に関する全タスク＆各機械の理解
- ・事業継承に向けた新しいスタッフの採用
- ・購入した中古物件のリフォーム/引っ越し

