

よりみちエールのあとは…



ヒロユキ エール

H I R O Y U K I A L E

日本のビール界の第一人者であり、『よりみちエール』の監修もつとめる藤原ヒロユキ氏が、作中に出てくるビールやお店について徒然なるままにあれやこれや語ります。



第9回のテーマは、原宿タップルームを展開する醸造所「ベアードビール」について。

TAP
9

沼津の小さな醸造所から伊豆の大きな醸造所へ。

「ベアードブルーイング」のオーナーブルワーであるブライアン・ベアードに、私が初めて会ったのはもう15年以上も前である。ブライアンは、沼津港に面した小さな醸造所（中学校の教室程度の大きさだった）でひとり黙々とビールを造っていた。その後、醸造所は順調に大きくなり、醸造量も増え、直営店である「タップルーム」を都内や横浜市内に展開していった。

その中のひとつ、「原宿タップルーム」は、2009年に画期的なお店としてオープンした。何が画期的だったのか？ それは当時、クラフトビールが飲める店のメニューといえばソーセージやフィッシュ&チップスといった洋物ばかりだったなか、焼き鳥を中心とした居酒屋メニューが楽しめるという点である。ベアードのタップルームは各店舗ごとに、ピザ、BBQ、アメリカ南西部のソウルフードなどの違ったメニューが並ぶが、個人的には原宿店、さらには串揚げが中心の高田馬場店がお気に入りである。

「ベアードブルーイング」の造るビールは、12種類の定番と数多くの季節限定品がある。今回の作品に出てくる「スルガベイインペリアルIPA」と「沼津ラガー」は定番で、「ウエストコーストウィートワイン」は季節限定だ。ちなみにウィートワインとは、ウィート（小麦）を使った「ワインのようにハイアルコールでふくよかな香りのビール」というビアスタイルであり、ぶどうは一切使われていない（笑）

現在、「ベアードブルーイング」は伊豆（修善寺温泉のすぐそば）に大きな醸造所とキャンプサイトを持つまでに成長した。創業当時を知る身としては感慨深い。



スルガベイ
インペリアルIPA
【スタイル】ダブルIPA
【醸造所】ベアードブルーイング
【アルコール度数】8.5%
【国・地域】静岡県

ウェストコースト
ウィートワイン
【スタイル】ウィートワイン
【醸造所】ベアードブルーイング
【アルコール度数】10%
【国・地域】静岡県

沼津ラガー
【スタイル】ラガー
【醸造所】ベアードブルーイング
【アルコール度数】5.5%
【国・地域】静岡県



藤原ヒロユキ（ビアジャーナリスト／ビール評論家）

1958年生まれ。大阪教育大学卒業後、中学教員を経てフリーのイラストレーターに。ビールを中心とした食文化に造詣が深く、(一社)日本ビアジャーナリスト協会代表として、各メディアで活躍。「ワールドビアカップ」をはじめ、海外の国際ビアコンテストの審査員を務め、著書に『知識ゼロからのビール入門』『藤原ヒロユキのBEER HAND BOOK』『ビールはゆっくり飲みなさい』など多数。

クラフトビール
× 焼き鳥居酒屋



原宿タップルーム

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前1-20-13
ノーサレンダービル2F ☎03-6438-0450

※現在の営業時間はお店にお問い合わせください。