

# 下北沢のビアバーが下野市で醸造開始 ～若い醸造家のこだわり～

世田谷区下北沢にあるビアバーうしとらが地ビールファンの要望に応え、2014年8月から下野市で醸造を始めました。

ビール造りの好きな20代の方が全国から採用され、エール系(常温で短期間に発酵させるタイプ)のビール造りに日々汗を流しています。



材料を粉碎するための機械



データにより味付けを決める分析装置類

北海道から沖縄まで  
全国に出荷  
下野市の水を使った  
おいしいビールが全国に!

活用資源は、水(地下水)、  
立地条件だね。



## なぜ下野市で起業?

- ★都心へ程よい近さ
- ★水が良い(年間を通じて水質が安定)



## 将来の希望・夢

農地を借りて無農薬ホップを自家栽培しビールづくり



## 工場の開放日

春から秋にかけて月1回工場の開放日を設け、1杯500円で販売しています。普段は近くても小山市のお店でしか味わえません。(2017年9月現在)

しもつけフェスティバルに出店した他、市内外のイベント(吉田村まつり等)へ出店予定です。なお、業務用たるでの販売のみとなっています。  
問合せ先 株式会社うしとらブルワリー (笹原142-3)  
☎0285-39-7300

20代でドイツへビール醸造の留学をしました。その繋がりドイツ製醸造設備を構え、しもつけ麦酒を開業。そして、時を経て、ドイツ留学時に出会った共通の知人を介して「うしとら」さんに出会いました。しもつけ麦酒の設備を最大限に活かし、私の想いを受け継いでくれる。今後の若手醸造家の活躍を期待しています。(元しもつけ麦酒社長 柳田氏)



つながッテルね!  
条例3条

### (定義) 一部抜粋

この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。  
(1) 市民 市内に住む人、働く人、学ぶ人及び事業者をいう。