

TABA CRAFT BEER MAP

Toukaido beer kawasakisukukoujyo
T.t brewery
Caghiya jyojojo
Futako beer
Burimmer berwing
Kagoya brewery
Izumi brewery
Moon light brew pub
Chofu beerworks
Kanoko beer & marche
Kunitachi brewery
10ants brewing
Shared brewery
Isana brewing
Fat barley brewing

多摩川で生まれる
クラフトビールに
あたらしい「動き」を。

#15 TAMAGAWA ALL BREWERIES ALLIANCE



TAMAGAWA
ALL BREWERIES
ALLIANCE

クラフトビールをもっと身近に！

TAMAGAWA ALL BREWERIES ALLIANCE、通称「TABA」は、盛り上がりつつある川崎・多摩川流域のブルワリーが集結し、これまでクラフトビールに親しみがなかった方々に向けて、様々な「動き」を作っていくプロジェクト。出張販売や、ブルワリーの個性がわかる読み物、ブルワリー巡りのための聴くガイドなど、クラフトビールの楽しみかたを提案します。



往古来今、生活を彩る一杯のビールには造り手の想いが込められています。個性豊かなビール職人たちの情報はこちらからチェック！クラフトビールで、乾杯！

http://taba.fun

taba_beer
TABA.BEER.2021

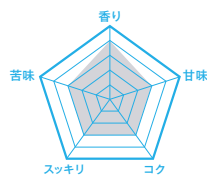
お問い合わせ: info@taba.fun

TABA BREWERY CLASSIC BEER

「TABA」のプロジェクトに参加しているブルワリーの定番ビールを紹介！
味わいチャートで自分好みのビールを探してもよし、飲みながら答え合わせをしてみるのも楽しい。

1623

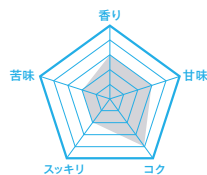
醸造所: 東海道BEER川崎宿工場
原材料: 麦芽・ホップ・酵母・カラギナン
アルコール度数: 6.0%
スタイル: IPA
価格: S 715円 / M 935円 / ボトル 650円 (店内)



IPAらしさはしっかりありながらも、どこか優しい紳士的な印象。大量のアロマホップを使用しているため、上質な香りが際立つ。しかし、心地良い苦みを感じることができ、ブルワリーが目指す「調和」が旨味として体现されている。「これぞ看板ビール」な爽快な一杯。

ティー・ティーブラック

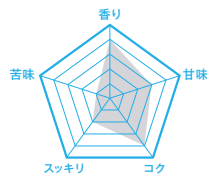
醸造所: T.T. BREWERY
原材料: 麦芽・ホップ
アルコール度数: 5.0%
スタイル: スタウト
価格: S 693円 / M 1,023円 / L 1,353



濃厚な味わいのオリジナルスタウト。スタウトらしい甘み・苦みの中に、酸味を感じる。T.T. BREWERYは「ビール好きじゃなくても刺さるもの」を意識して醸造しているので、それが表現されているような飲みやすさである。黒ビール初心者の方にもお試しい頂きたい一杯。

Mellow Yellow IPA

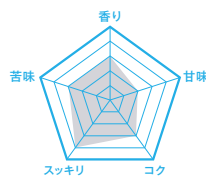
醸造所: 健屋醸造所
原材料: 麦芽・ホップ、オーツ麦、乳糖
アルコール度数: 5.0%
スタイル: IPA
価格: ハーフ 780円 / バイント 1,400円 / ボトル 680円 / レギュラーグラス 1,000円 / 飲み比べセット 1,400円



シトラ、モザイク、カスケードなどの5種のホップを使用した、華やかで、フルーティーな味わい。ホップ由来の香味に加え、乳糖によるまろやかな飲み口が楽しめる。オーツ麦も使用しているため、シルクの様な口当たりが表現されている。

FUTAKO ALE

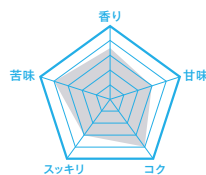
醸造所: ふたこビール醸造所
原材料: 麦芽・ホップ
アルコール度数: 5.0%
スタイル: ペールエール
価格: レギュラー (330ml) 770円 / ラージ (475ml) 1,045円



ブルワリーの名を冠する看板ビールの1つ。麦芽の旨味やホップの華やかな香り、苦みが楽しめる、すっきりした飲み口が特徴。「FUTAKO ALE」は、こうしたバランスから生まれる心地良い「クセのなさ」があり、難しいことを考えずに、スルッと美味しく飲めてしまうビール。

ペールエール

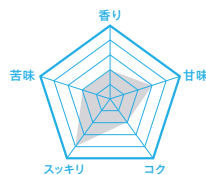
醸造所: プリマブルーイング
原材料: 麦芽・ホップ
アルコール度数: 5.5%
スタイル: ペールエール
価格: M 660円 / L 990円 / ピアフライト (レギュラー3種) 1,100円 / ピアフライト (レギュラー3種 + 限定1種) 1,430円



優しい柑橘系のホップの香りがグラスから漂い、一口飲むと最初にほんのりキャラメルモルトの甘みを感じるビール。しっかりとした苦みも感じるが、すっと抜けていくため不思議とすいすいと飲めてしまう。香り、味わいのバランスの良さを楽しむことができる。

籠屋ゴールデンエール

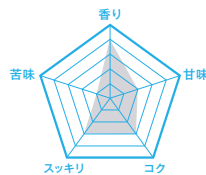
醸造所: 籠屋ブルワリー
原材料: 麦芽・ホップ
アルコール度数: 5.0%
スタイル: ゴールデンエール
価格: M (300ml) 550円 / ボトル (500ml) 858円



透明感、みずみずしさが特徴のビール。甘みと苦味のバランスが取れて「すっきり！」という言葉がぴったりで、飲むほどに美味しく透き通るようにクリアな味。喉が乾いているときの一杯目として、ゴクゴクッと冷えている状態で飲むのがおすすめ。

3A FARMHOUSE ALE

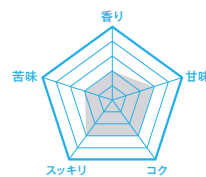
醸造所: Izumi brewery
原材料: 麦芽・ホップ・茶葉
アルコール度数: 5.2%
スタイル: セゾン
価格: M 650円 / L 900円



コモンズブルワリー「Urban Farmhouse Ale」をリスペクトし、同じレシピで造り上げたセゾン。酵母由来のフルーティーなアロマが香る、ほんのり甘く、スパイシーなビール。飲み口はすっきり！しかし、しっかりとした飲みごたえのある一杯となっている。

スピカ

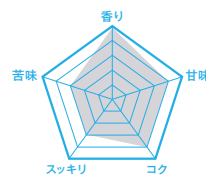
醸造所: クラフトビア ムーンライト
原材料: 麦芽・ホップ・酵母
アルコール度数: 4.5%
スタイル: ビルスナー
価格: S (280ml) 300円 / M (420ml) 400円 / L (720ml) 500円 / ビッチャー 1,400円



川崎市と専修大学前川ゼミの協力により開発されたビール。「スピカ」は泡がとてきめ細やかで美しく、ホップを効かせた苦味と爽快感、コクのある味わいが特徴。麦の甘みも直に感じられ、うっとりするような上品な香りも魅力的。

セントロピンソン マリア

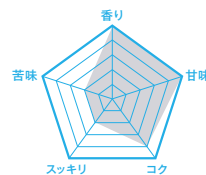
醸造所: 調布ビアワークス
アルコール度数: 5.0%
スタイル: ESB
(エクストラ・スペシャル・ビター)
価格: 瓶 650円 / S (280ml) 500円 / M (340ml) 600円 / L (430ml) 700円



ESB (エクストラ・スペシャル・ビター) というイギリスの伝統的なピースタイルのビールの「マリア」は、副原料を使用していない。華やかな香りやホッピーでもあるが、苦みはそれほど強くなく、モルトの甘みが心地よく感じられる。妖精が描かれたラベルも魅力のひとつ。

LILY BROWN ALE

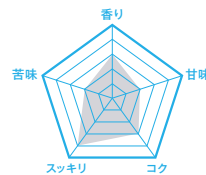
醸造所: カノコビア&マルシェ
原材料: 麦芽・ホップ・シナモン・エチオピア産コーヒー豆・アニス
アルコール度数: 7.5%
スタイル: ブラウンエール
価格: ボトル (330ml) 660円



Roast Design Coffeeのコーヒー豆を使用して醸造。香りは干し葡萄のような甘さを感じる。コーヒーアロマと、その他の原料である「シナモン」「アニス」のハーモニーを心地良く感じるビール。時間とともににより豊かな味わいへと変化していく一杯。

1926

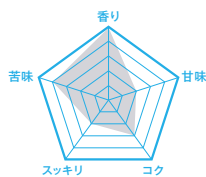
醸造所: KUNITACHI BREWERY
原材料: 麦芽・ホップ
アルコール度数: 4.5%
スタイル: ケルシュ スタイル
価格: レギュラー 600円 / バイント 900円 / ピアフライト4種 1,500円



KUNITACHI BREWERYのフラッグシップビールは、旧国立駅舎の竣工年に由来した名前を冠するケルシュ。爽やかで優しい香りと、麦の甘み、ほんのりした苦味が繊細なバランスを成立させている。「きれい」という言葉がぴったりで、何杯でも飲めてしまう。

The Forth Dimension Blue Label

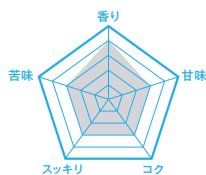
醸造所: 10ants Brewing
原材料: 麦芽・ホップ・酵母
アルコール度数: 4.5%
スタイル: Session IPA
価格: 250ml ¥575



10ants Brewingのデビュー作にして代表作。4種類のアロマホップを大量に投入し、ホップバースト製法により仕上げたIPA。華やかで芳醇な柑橘香と、ガツンとインパクトのある苦味。しかし、意外と後味はすっきり。軽い飲み口でおかわりを誘う。

Zesty Hops

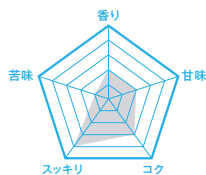
醸造所: Shared Brewery
原材料: 麦芽・ホップ
アルコール度数: 6.0%
スタイル: Belgian IPA
価格: 1Pin ¥1000



クラシカルなセゾンビールに、現代的なホッピングテクニック「ドライホッピング」を融合したニューセゾン。柑橘系ホップアロマに加え、酵母由来のクロウプのスパイシーで複雑な香りもおもしろく、飲めば飲むほど癖になってしまう一杯。

とりあえずビター

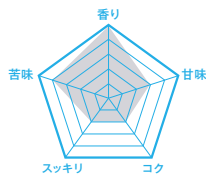
醸造所: イサナブルーイング ブルワリー&ロースタリー
アルコール度数: 3.8%
スタイル: Ordinary Bitter
価格: 300ml 980円



初めての醸造から3年間造り続けている、イサナブルーイングのフラッグシップビール。ホップの優しいアロマとパンのような麦の甘みがほのかに感じられる一杯。低アルコールで、炭酸が少なくすっきりした喉越しなので、ゴクゴク飲めてしまうビール。

Muddy hop juice

醸造所: Fat Barley Brewery
原材料: 麦芽・ホップ、糖類、酵母
アルコール度数: 6.5%
スタイル: NE IPA
価格: M 760円



ホップを大量に使用した豊かな香りとソフトな口当たりが特徴。シトラス、グレープフルーツのフルーティーな香りがしつつ、ゴクリと飲むとジュシーながらすっきりした味わい。キリッとした苦みもあり、甘みとのバランスも絶妙な印象の一杯。

今更聞けないビールのハメシ。
ビールって
太りやすいの？

ビールって太りそうなイメージがありませんか？ 実際はどうなのでしょう。

「アルコール度数が高い」「糖質が高い」ほどエネルギー量が増えますが、ビールは他のお酒に比べると、実はエネルギー量自体は低いのです。しかし、「アルコール度数が低いので他のお酒に比べて量を飲んでしまいやすい」「味が濃い＆高カロリーのおつまみを選びがち」「炭酸により食欲が促進され沢山食べがち」となり、「ビール＝太る」と思ってしまうのかもしれませんが。せっかくの美味しいビール、楽しみたいと損ですよね。ビールもおつまみも適量を考えてスマートなビールライフを送りましょう！

ちなみに目安として、ビールの中ジョッキ (500ml) 1杯のエネルギーは約200kcalで、コンビニのおにぎり (たらこやおかかなど) 1個と同じエネルギーと言われています。

CRAFT BEER×COOKING

「ペアリング」を楽しむための3つのコツ

ビールもワインと同じように、「こういうビールにはこんな料理」という王道の組み合わせやコツがあります。ペアリングを楽しんで、ご自分の好きな組み合わせを見つけてみてください。

1 同じ色みで合わせる

ビールの味わいは色から想像することができます。淡色ビールはすっきりなので白身魚や豆腐などを。濃色ビールは濃厚なので赤身の肉料理などを合わせます。

2 同じ発祥国で合わせる

同じ風土から生まれたビールと料理なら合うはずというシンプルな考え方。「ドイツのビールにはソーセージ」を合わせます。

3 同じ味、または異なる味同士で合わせる

味の特徴をもとにペアリングする場合、①同系統で合わせる (甘味×甘味など)、②異なる味で補完したり対比させる (キレのよいビルスナー×揚げ物など) ように組み合わせます。

10ants Brewing

12

📍東京都多摩市ノ宮3-5-16 (BEER BULK J)
☎042-202-0502 ㊟12:00～24:00 (平日・土)、12:00～22:00 (日) ㊟火曜 聖蹟桜ヶ丘駅から徒歩5分
♣Online Shop有り



「固定観念からの開放」を理念にビールの醸造を続ける代表の本間さん。「『とりあえずビール』というビールのイメージを『気分や食事と合わせたいビール』に変えていくのが目標」だそう。ここの看板ビールはデビュー作である「The Fourth Dimension Blue Label」。彼の理想がすべて詰まった一本だ。

Shared Brewery

13

📍東京都八王子市長沼町58-214 ☎042-657-2671
㊟18:00～22:00 (金)、14:00～21:00 (土日祝)
㊟月～木曜 長沼駅から徒歩12分
♣Online Shop有り



ホームブルーイングを体験できる醸造所。オリジナルビールを小ロットから造れるので、訪れた客は、手軽にビール醸造家の気分を味わうことができる。また「ファンと一緒にアップデートしていく」というコンセプトのもと、ビールのレシピをすべて公開。他ではない新しい試みに挑戦中だ。

イサナブルーイングブルワリー&ロースタリー

14

📍東京都昭島市昭和町2-7-15 ☎042-519-7106
㊟11:30～14:30/17:30～22:00 (月～金・火曜ランチ休)、11:30～22:00 (土日祝) ㊟祝翌平日・不定休
昭島駅南口から徒歩3分 ♣Online Shop有り



地元・昭島の深層地下水を用いてビールを醸造。「苦い飲み物でみんなを笑顔にする」という店のコンセプト通り、ビールと同じく苦い飲み物であるコーヒーも提供するのはこの特徴だ。代表の千田さんのおすすめは「とりあえずピター」。ビールへの好奇心を掻き立ててくれる一本。

Fat Barley Brewing

15

📍東京都羽村市小作台1-11-6 (ASHFORD Craft Beer Pub)
☎042-579-1320 ㊟15:00～21:00 ㊟月曜
小作駅東口から徒歩3分



ロンドンを旅行中に立ち寄ったパブでビールの奥深さを知り、クラフトビールの世界に飛び込んだという代表の森さん。ここで味わってほしいビールは、フルーティなホップの香り&苦味と甘味のバランスが絶妙な「Muddy hop juice」。代表が一番思い入れのあるビールだそう。

©Fat Barley Brewing

※11月4日現在の情報です。最新情報は各ブルワリーのホームページまたはSNSでご確認ください。

調布ビアワークス

9

📍東京都調布市布田1-3-1 (Jackson Hole)
☎042-486-3951 ㊟16:00～21:00 (火～金)、11:30～15:00/16:00～21:00 (土日)
㊟月曜 調布駅中央口から徒歩4分



調布初のマイクロブルワリー。イギリスの伝統ビールであるESBに憧れ、ビール造りを志した代表の池森さん。理想の味を目指して、オープン当初より340種類のビールを造ってきた彼が「これぞ!」と自信を持って進める独創的な味わいの「マリア」。ここでしか飲めないビールを飲みに出かけよう。

Izumi brewery

7

📍東京都狛江市和泉本町1-12-1 (Beer Cellar Tokyo)
☎03-5761-7130 ㊟16:00～21:00 (火～金)、11:00～20:00 (土日) ㊟月曜 狛江駅北口から徒歩10分
♣Online Shop有り



大学時代に「石川酒造」のペールエールを飲んで衝撃を受けたことがきっかけとなり、クラフトビールの道へ進んだ和泉さん。「クラフトビールは人生の一部」と語る彼が醸造するビールの中でイチ押しはセゾンスタイルの「3A Farmhouse Ale」。酵母由来のフルーティ&スパイシーな風味が自慢だ。

プリマーブルーイング

5

📍神奈川県川崎市高津区久地4-12-5 (プリマービアステーション) ☎044-712-3385 ㊟17:00～21:00 (月～水・金)、15:00～21:00 (土日祝) ㊟木曜
久地駅から徒歩1分 ♣Online Shop有り



アメリカと日本で長年の醸造経験を持つ、スコット・プリマーさんが創業したアメリカンスタイルのクラフトビールを醸造するブルワリー。その場所ではしか造れない、そしてその場所だからこそ出せる味を目指して、ビールのレシピから管理に至るまですべて一貫して手がける。

鍵屋醸造所

3

📍神奈川県川崎市幸区鹿島田1-19-7 (cafe CLUB KEY)
☎044-280-7905 ㊟17:00～24:00 ㊟年末年始
鹿島田駅東口から徒歩1分 ♣Online Shop有り



海外でホームブルーイングのビールを飲んで感動し、鍵屋醸造所を始めたという店主の佐藤さん。こちらのビールは風味豊かなエールビール。ビールが苦手な人からも好評だという、ほのかな甘味が感じられる飲み心地が魅力だ。「人と人をつなぐ鍵のようなビールを造っていきたい」と語る。

東海道BEER川崎宿工場

1

📍神奈川県川崎市川崎区本町1-4-1 ☎044-272-3639
㊟17:30～22:00 (水～金)、14:00～22:00 (土日祝)
㊟月・火曜 川崎駅北口から徒歩9分
♣Online Shop有り



「飲みたいビールが無いから自分で造った」と語る醸造技師・田上達史さんが生み出すビールが飲める。大量のアロマホップを使い、柑橘のような香りと強い苦味が調和された「1623」がイチ押し。日本空間デザイン賞入選の店内では、発酵タンクを眺めながら常時6～7種類のビールが楽しめる。

©東海道BEER川崎宿工場



カノコピア&マルシェ

10

📍神奈川県川崎市麻生区百合丘3-24-36
☎044-712-3088 ㊟12:00～18:00 (木・金・土)
㊟日～水曜、不定休 百合ヶ丘駅南口から徒歩15分

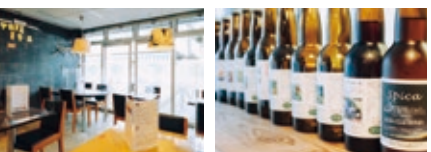


「ビールもワインのように香りを楽しめるものがあったても面白いはず」という思いで起業。「HAVE A LOVELY DAY!〜人生はもっと楽しくなる」というコンセプトのもと、紅茶やゆず、山椒など日本独自の食材を使ったビールを醸造している。看板ビールは「ヤマブキエール」。

クラフトビア ムーンライト

8

📍神奈川県川崎市多摩区登戸1818 ☎044-930-1018
㊟16:30～22:30 (月・水・金)、12:00～22:00 (土日祝)
㊟火・木曜 (祝日の場合翌日)
向ヶ丘遊園駅北口から徒歩5分 ♣Online Shop有り



販売しているビールの銘柄は一般公募で付けられたそう。地元の農家さんが丹精込めて育てたフルーツを使ったビールが人気。添加物は一切使わず、機械の手を借りない手法で醸造する。地元の人々に愛されている地域密着型のこの店で、季節ごとに変わる味わいを楽しみたい。

籠屋ブルワリー

6

📍東京都狛江市駒井町3-34-4 (籠屋たすく)
☎03-5761-8101 ㊟17:00～21:00 (水～金)、11:30～21:00 (土日) ㊟月・火曜 和泉多摩川駅東口から徒歩20分
♣Online Shop有り



明治35年創業の老舗酒屋。日本伝統の醸造技術をビールへ応用し、和食に合うビールを醸造している。食中酒として魅力的なビールを開発するのが目標だそう。ブルワリーの隣には、ビールと料理のペアリングを楽しむレストラン「籠屋たすく」を併設。風味豊かな発酵食が味わえる。

ふたこビール醸造所

4

📍東京都世田谷区玉川13-13-7 柳小路南角2階
☎03-6411-7125 ㊟11:30～22:00 ㊟月・火曜
二子玉川駅から徒歩5分 ♣Online Shop有り



世田谷産のホップを使い、二子玉川の街で生まれたローカルクラフトビールが飲める。地域の人たちがビールでつながるコミュニティの場としての機能も果たしているブルワリー。ここを代表するビールは「フタコエール」。何杯もおかわりしたくなるようなすっきりとバランスの良い味わいが魅力だ。

T.T BREWERY

2

📍神奈川県川崎市川崎区小川町2-1 (T.T. BREWERY 川崎チネチッタ通り店) ☎050-5484-4976
㊟11:30～21:00 ㊟年中無休
川崎駅中央南口から徒歩5分



川崎市で生産し、川崎市内の直営店でしか飲めない限定性の高いクラフトビールを提供。「川崎に行けば、どこに行っても美味しいオリジナルビールが飲める」というイメージを作りたいと、店主の寺田さん。生産者を応援するため、形崩れた果物を買取り、ビールに使う試みも始めている。

※ … 自家醸造