

TABA CRAFT BEER MAP



多摩川で生まれるクラフトビールに、あたらしい「動き」を。



TABA BREWERY CLASSIC BEER

「TABA」のプロジェクトに参加している21ブルワリーの定番ビールを紹介！
味いち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てもよし。

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遠い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！

<https://taba.fun>

taba_beer TABA.BEER.2021

お問い合わせ: info@taba.fun

1623

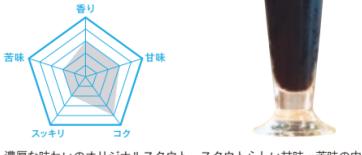
醸造所: 東海道BEER川崎宿工場
原材料: 麦芽・ホップ・酵母・カラギナン
アルコール度数: 6.0%
スタイル: IPA
価格: S 750円/M 950円/ポトル 680円



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、上品な香りが際立つ。しかし、心地良い苦味も感じることができ、ブルワリーが目指す「調和」が旨味として表現されている。「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円



濃厚な味わいのオリジナルスタウト。スタウトらしい甘味・苦味の中に、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。黒ビール初心者にもお試しいただきたい一杯。

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/パイント 1,400円/ポトル 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、モザイク、カスケードなど5種類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、シルクのよう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) 880円/ラージ(475ml) 1,210円



ブルワリーの名を冠する看板ビールの一つ。麦芽の旨味やホップの華やかな香り、苦味が楽しめます。スッキリした飲み口が特徴。「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、スルスルと美味しく飲んでしまうビール。

みぞのくち醸造所 ペールエール

醸造所: みぞのくち醸造所
原材料: 麦芽・ホップ
アルコール度数: 5%
スタイル: ゴールデンペールエール
価格: S 580円/M 780円/L 980円



ゴールデンペールエールはその名の通り黄金色が美しく、1杯目にオーダーするのにぴったりなスッキリとした喉越しと鋭いキレが特徴。飲むたびにふわりと漂うホップならではの苦味を感じるアレーパーは、ジャンクフードと相性抜群。食事とのペアリングを楽しみたい。

Salvation

醸造所: RIOT BEER
原材料: 麦芽・ホップ
アルコール度数: 6%
スタイル: IPA
価格: グラス800円/ポトル (330ml) 650円



アメリカで90年代に誕生したロックバンド、Rancidの曲にちなんだ一杯。「モッシュビートを熱くキメたいシンガロング(sing along)なビール」と店主が語るように、ホップの柑橘系の香りとパンチが効いているが、麦芽の風味も程よく、全体的に美しくバランスのとれたビール。

プライマールーイング ペールエール

醸造所: プリマールーイング
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/ビアフライト(レギュラー3種) 1,100円/ビアフライト(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味を感じるビール。スッキリとした苦味も感じるが、ず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

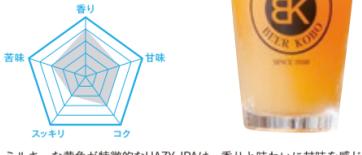
醸造所: 籠屋ブルワリー
原材料: 麦芽・ホップ
アルコール度数: 5.0%
スタイル: ゴールデンエール
価格: M(300ml) 950円



透明感、みずみずしさの特徴のビール。甘味と苦味のバランスがとれていて「スッキリ！」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。喉が潤いいるときの1杯目として、ゴクゴクと冷えている状態で飲むのがおすすめ。

KITAMI HAZY IPA

醸造所: 発酵ビストロ SAKE-YA KITAMI
原材料: 麦芽・ホップ・オーツ麦
アルコール度数: 5.7%
スタイル: HAZY IPA
価格: ハーフ 700円/パイント 1,000円



ミルクシーな黄色が特徴的なHAZY IPAは、香りと味わいに甘味を感じる、優しい印象のビール。オーツ麦を使用することでより柔らかな質感が生まれていて、ビギナーにも飲みやすい。まろやかな中にも、飲んだ後にキュッと感じる苦味はSAKE-YAならではの。

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。飲み口はスッキリ！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: 5.0%
スタイル: ビルズナー
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」は泡がとてもしめ細かく美しく、ホップ利かせた苦味と爽快感、コクのある味わいが特徴。麦の甘味も直に感じられ、うっとりするような上品な香りも魅力。

セントロビンソン 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というイギリスの伝統的なビアスタイルのビールの「マリア」は、副原料を使用していない。華やかな香りでホッピーでもあるが、苦味はそれほど強くなく、モルトの甘味が心地良く感じられる。妖精が描かれたラベルも魅力のひとつ。

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/パイント 900円/ビアフライト4種 1,500円



KUNITACHI BREWERYのフラッグシップビールはケルシュスタイルで、旧国立駅舎の竣工年に由来する名前を冠する。爽やかで優しい香りと、麦の甘味、ほのかな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 Fourth 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: セッションIPA
価格: 250ml 575円



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、意外と後味はスッキリ。軽い飲み口でかわりを誘う。

ゴールデンエール

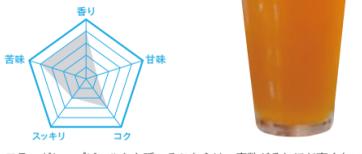
醸造所: 立飛麦酒醸造所
原材料: 麦芽・ホップ
アルコール度数: 5.5%
スタイル: アメリカンゴールデンエール
価格: S (280ml) 300円/M 700円/L 1,000円/ポトル (330ml) 660円



グレープフルーツのような酸味・甘味を感じられるゴールデンエール。製造者の「副原料は使わず、伝統的なスタイルで忠実に造る」という真っ直ぐな想いが込められた、意思の強さを感じるしっかりとした味わいが特徴。ゴクゴク飲めるスッキリとした味わいも魅力。

柴崎セッション

醸造所: 坂道ブルイイング
原材料: 麦芽・ホップ・酵母
アルコール度数: 4.5%
スタイル: セッションIPA
価格: グラス 880円



フラッグシップビールとも呼べるこちらは、度数がそれほど高くないにもかかわらず、喉に響く苦味と味わいが飲んだらえ抜群。パンチのあるスパイシーな料理にもマッチするのが嬉しい。フードの持ち込みが可能なので、ぜひお気に入りの一皿とのペアリングを楽しんで。

CRAFT BEER×COOKING

晩酌大好き! ツレヅレハナコさんの簡単&絶品つまみ

雑誌やWebなどで幅広く活躍し、お酒の情報やおつまみメニューを惜しげもなく紹介している文筆家のツレヅレハナコさんの、クラフトビールにぴったりな簡単つまみレシピ。

PALE ALE【ペールエール】× カリカリ鶏ソテー にんにくヨーグルトソース



■材料/2人分
鶏もも肉…2枚
A【ヨーグルト…100g にんにくのすりおろし…少々 塩…小さじ1/2】
パプリカ…1/2個 ししとう…4本 ベビーリーフ・レモン…各適宜

■作り方
1 鶏肉は余計な脂身を除く。フライパンを中火で熱し、皮目からじっくりと焼く。こんがりとした焼き色がついたら上下を返し、フライパンの空いている部分に細切りにしたパプリカ、ししとうを加えてふたをする。
2 鶏肉に火が通ったら、器に1の野菜と一緒に盛り、混ぜ合わせたAをかけていただく。好みてベビーリーフ、くし形切りにしたレモンを添える。

POINT
鶏肉の焦げが絶妙な旨味に。ビールの香り&苦味を引き立てる。私は「今日はクラフトビールらしいものを飲みたい」というときにペールエールを選ぶことが多いです。つまみはクラフトビールの色に合わせるというので、鶏肉を強めの焼き色がつくまで、香ばしく焼きました。にんにくヨーグルトソースを合わせて、パンチのある味わいに。ヨーグルトの酸味とも好相性◎

このほかにも簡単に作れてビールとの相性抜群なメニューをご紹介します。詳しくはTABAのWebページをチェック。

Zesty Hops

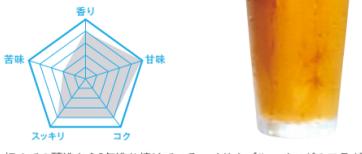
醸造所: Shared Brewery
原材料: 麦芽・ホップ
アルコール度数: 6.0%
スタイル: Belgian IPA
価格: 1パイント 1,000円



クラシカルなセッションビールに、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ッション。柑橘系ホップアロマに加え、酵母由来のクローブ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いう一杯。

とりあえずビター

醸造所: イサナブルイイング
原材料: 麦芽・ホップ・酵母
アルコール度数: 4%
スタイル: Ordinary Bitter
価格: 300ml 980円



初めての醸造から3年連続している、イサナブルイイングのフラッグシップビール。モルト由来のパンのような甘みとイギリス産の優しいアロマホップが楽しめる。低アルコールで微度酸のためスルスル飲める一杯。

石川酒造 ペールエール

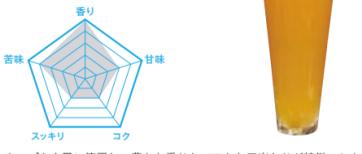
醸造所: 石川酒造
原材料: 麦芽・ホップ
アルコール度数: 5.5%
スタイル: アメリカンペールエール
価格: S 600円/L 950円/ビッチャー 3,300円/ポトル (330ml) 638円



まさに「多摩の恵み」を象徴する芳醇なビール。飲んだときに鼻から抜ける。豊かでフルーティーな香りはペールエールならではの。甘味と苦味がバランスよく調和したまろやかな味わいで、初めてペールエールを飲む方もトライしやすい喉越しに仕上がっている。

Muddy hop juice

醸造所: Fat Barley Brewing
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、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と、ゴクリと飲むとジュシーながらスッキリした味わい。キリッとした苦味もあり、甘味とのバランスも絶妙な一杯。

Shared Brewery 18

東京都八王子市長沼町58-214 ☎042-657-2671
 17:30~22:00(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、気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。他にはない新しい試みに挑戦中だ。

KUNITACHI BREWERY 14

東京都国立市東3-17-27(麦酒堂 KASUGAI) ☎042-843-0990
 11:00~15:00(月・水・金)、12:00~21:00(月・火・木)、11:00~15:00/17:00~22:00(金)、11:00~22:00(土)、11:00~21:00(日)
 水曜 国立駅南口から徒歩15分 ▲Online Shop有り



国立市初のクラフトビール醸造所。こちらのビールのラベルはすべてイラストレーター・イヅノヒトサさんによるもの。国立に親しんでもらえるような仕掛けが用意されているそう。看板ビールは、国立市を象徴する建築物である旧駅舎をイメージして醸造された、繊細な味わいの「1926」。

クラフトビア ムーンライト 12

神奈川県川崎市多摩区生田7-11-8 ☎044-930-1018
 16:30~22:30(月・水・金)、12:00~21:00(土・日・祝)
 11:00~15:00/16:00~22:00(月~金)、11:00~22:00(土)、11:00~21:00(日・祝) 年中無休
 火・木曜 生田駅北口から徒歩約3分
 ▲Online Shop有り



販売しているビールの銘柄名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、機械に頼ら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。

発酵ピストロ SAKE-YA KITAMI 10

東京都狛江市岩戸北2-20-10 ☎050-5872-9549
 08:00~15:00/16:00~22:00(月~金)、11:00~22:00(土)、11:00~21:00(日・祝) 年中無休
 喜多見駅北口から徒歩3分 ▲Online Shop有り



地元根ざす「街のビール屋さん」がコンセプト。醸造所に併設されたコワーキングスペースで仕事を終えた人や、地元の人々が気軽に一杯を楽しむ姿が見られる。ブルーの山野さんは小麦を使用したビールが得意。季節感を大切に限定ビールや、ブラッシュアップし続けるビールに注目したい。

プリマーブルーイング 8

神奈川県川崎市高津区久地4-12-5 和美ビル2階(プリマールアステーション) ☎044-712-3385
 17:00~25:00(月~水・金・土)、15:00~23:00(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・プリマール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。その場所ではかき混ぜない、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。

みぞのくち醸造所 6

神奈川県川崎市高津区溝口3-2-5 ☎080-3722-0423
 11:00~23:00
 不定休 高津駅から徒歩3分
 ▲Online Shop有り



店主の安川さんが「美味しいだけでなく、仲間と楽しい時間を過ごすビールを」という想いでスタートさせた。クラシカルなピアスタイルを現代風にアレンジし、ビール好きの人もビギナーも楽しめる味わいを心がけている。醸造風景を眺めながら造りたてのビールを楽しめる空間。

鍵屋醸造所 4

神奈川県川崎市中原区上小田中6-27-11(鍵屋醸造所等々力工場) ☎044-223-8061
 17:00~22:00
 不定休 武蔵中原駅北口から徒歩5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みたい」と語る。

羽田麦酒 1

東京都大田区西蒲田7-64-4 (malus fantastica) ☎03-6424-5551
 11:30~26:00(火~金)、15:00~26:00(土) 日・月曜 蒲田駅西口から徒歩1分
 ▲Online Shop有り



OEMブルワリーとして始まった羽田麦酒は、麦汁の煮込みから発酵の温度管理まで、手作業の「アナログな醸造スタイル」でのビール造りを徹底。温度を細やかに調節することが可能なため、依頼主の希望に沿った味わいを叶える。協業店舗では樽生シールドや限定ビールも楽しめる。

イサナブルーイング 19

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)、11:30~22:00(土・日・祝) ※火曜はランチ休 祝翌日
 昭島駅南口から徒歩3分 ▲Online Shop有り



地元の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マシを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かき立てくれる一杯。

10ants Brewing 15

東京都多摩市ノ宮3-5-16 (BEER BULK J) ☎042-202-0502
 12:00~24:00(月~土)、12:00~22:00(日) 火曜 聖蹟桜ヶ丘駅から徒歩5分 ▲Online Shop有り
 ※営業時間・休日はSNSで最新のものをご確認ください



「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。「F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。こちら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。

石川酒造 20

東京都福生市熊川1番地(福生のビール小屋) ☎042-553-0171
 11:30~21:30(水~日) 月・火曜 拜島駅南口から徒歩15分
 ▲Online Shop有り



国の登録有形文化財を6棟有する歴史ある酒蔵。農業を家業とする石川家が江戸時代に酒造りを始めたのがきっかけで、現在は日本酒、ビール、ワインを製造。看板ビール「多摩の恵み」シリーズは、優しく丸みのある味わいが特徴。施設や庭を見学しながらビールや日本酒を楽しむことができる。

立飛麦酒醸造所 16

東京都立川市高松町1-23-14 ☎042-527-1894
 11:00~18:00(月・木~日) 火・水曜 立飛駅から徒歩10分
 ▲Online Shop有り



地元・立川生まれ立川育ちの熟練ブルワー・清水さんの醸造所。副原料はほぼ使わない伝統的なスタイル「ストレートなビール」にこだわり、味わいの変化を最小限に留められるよう施設の衛生面も徹底している。定番ビールの「ゴールデンエル」はスッキリした味わいでゴクゴク飲める喉越しが魅力。

Fat Barley Brewing 21

東京都福生市福生876-12 ☎042-840-9288
 15:30~22:00(金~日) 月・火・水・木曜 福生駅東口から徒歩6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、フルーティーなホップの香り&苦味と甘味のバランスが絶妙な「Muddy hop juice」。代表の一番思い入れのあるビールだそう。

坂道ブルーイング 17

東京都立川市柴崎町2-6-5 ☎042-486-3951
 12:00~21:00(月~木)、16:00~23:00(金)、11:30~15:00/16:00~23:00(土)、11:30~15:00/16:00~22:00(日・祝) 月曜 調布駅中央口から徒歩4分



自転車仲間だったマッシュさんとダニエルさんが立ち上げたブルワリー&タップルーム。ブルワリー名は「坂道=田舎の山を下り、アウトドア後に飲めるビールスポットになるように」という想いから。アメリカとイギリス、ビール大国出身の二人の情熱が注ぎ込まれるビールを飲むことができる。

調布ビアワークス 13

東京都調布市布田1-3-1(Jackson Hole) ☎042-486-3951
 16:00~22:00(火~金)、16:00~23:00(土)、11:00~15:00/16:00~23:00(日・祝) 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。イギリスの伝統的ビールである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！」と自信を持ってすすめる独自の味わいの「マリア」。ここでしか飲めないビールを飲み出かよう。

Izumi brewery 11

東京都狛江市和泉本町1-12-1 (Beer Cellar Tokyo) ☎03-5761-7130
 16:00~22:00(水)、17:00~23:00(木・金)、11:30~23:00(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ー&スパイシーな風味が自慢だ。

籠屋ブルワリー 9

東京都狛江市駒井町3-34-4(籠屋たすく) ☎03-5761-8101
 17:00~22:00(水)、17:00~23:00(木・金)、11:30~23:00(土)、11:30~22:00(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でビールに应用し、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めるレストラン「籠屋たすく」を併設。風味豊かな発酵食が味わえる。

RIOT BEER 7

東京都世田谷区砧5-11-10 ☎050-5809-9387
 15:00~21:00(平日)、12:00~21:00(土・日・祝) 年中無休 祖師谷大蔵駅から徒歩6分
 ▲Online Shop有り



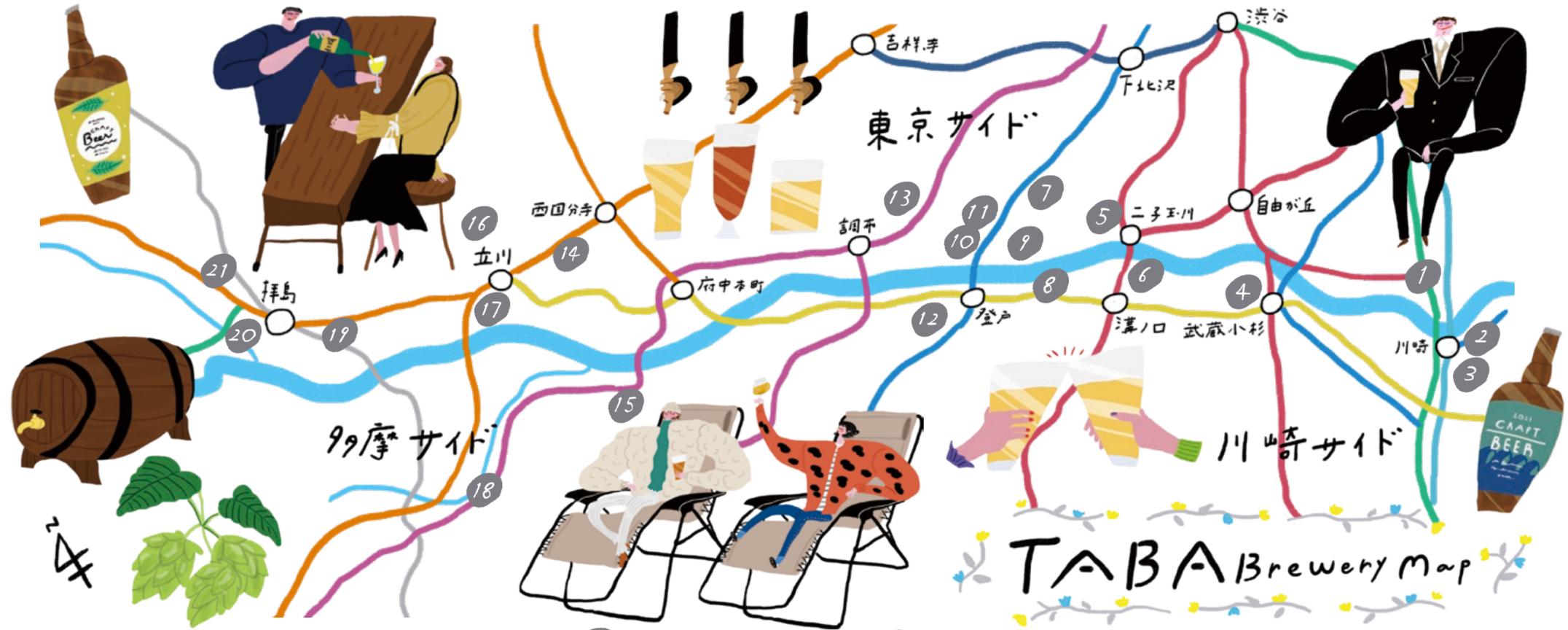
学生時代にアメリカで過ごし、ビールを好きになった店主の上地さんが「アメリカのビアバーのようにビールを楽しめる場所を作りたい」と始めた醸造所。コンパクトな醸造設備の回転の速さを生かして、様々な種類のビールを提供できるのが特徴。店内では10種類のオリジナルビールが楽しめる。

ふたこビール 5

東京都世田谷区玉川13-13-7 柳小路南角2階(ふたこビール醸造所) ☎03-6411-7125
 11:30~22:00 第4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スッキリとバランスの良い味わいが魅力だ。



東海道BEER川崎宿工場 2

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した「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。

T.T BREWERY 3

神奈川県川崎市川崎区小川町2-1 (T.T BREWERY 川崎チネッタ通り店) ☎050-5484-4976
 17:00~23:00(月~木)、11:30~26:00(金・土)、11:30~23:00(日・祝) 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、形崩れした果物を買取り、ビールに使う試みも始めている。

TABA×CHAIRING

アウトドアエリアに座りながら思い思いにクラフトビールを楽しむ、TABA×チェアリング。多摩川流域にあふれる自然の魅力に触れながら、その土地で生まれたクラフトビールを飲む、何気ない新しい休日の過ごし方を提案しています。
<https://taba.fun/chairing/>

※2022年11月11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。