

# TABA CRAFT BEER MAP

多摩川で生まれるクラフトビールに「動き」を。

あたらしい「動き」を。

TAMAGAWA ALL BREWERIES ALLIANCE

クラフトビールをもっと身近に!

TABA (TAMAGAWA ALL BREWERIES ALLIANCE) は、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」をつくっていくプロジェクトです。クラフトビールイベントや出張販売、ブルワリーの個性がわかる読み物など、ユニークなクラフトビールの楽しみ方を提案しています。

往古来今、生活を支え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!

<https://taba.fun>  
@taba\_beer TABA.BEER.2024  
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27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てもよし。

### 天空 IPA

醸造所 HANEDA SKY BREWING  
原材料 麦芽・ホップ・海苔  
アルコール度数 6.5%  
スタイル IPA  
価格 ハーフ880円/バイント1,430円

各地の特産物を取り入れた個性豊かなビールづくりに挑戦するブルワリーが大田区産の海苔を原材料に使用したIPA。苦味とココクのバランスが良く、食事も合わせやすい。華やかな香りを持ちながら後味がすっきりとしていて何杯でも飲めそうなビール。

### KAORU

醸造所 大森山王ブルワリー  
原材料 麦芽・ホップ・酵母・お米・塩  
アルコール度数 5.0%  
スタイル 東京ペールエール  
価格: プラカップ500円/M 700円/エコカップ600円/M 800円/瓶800円

もともと海があった大森山王の土地にちなみ、浜風が「香る」ビールをコンセプトに作られたペールエールは、塩とお米を合わせることで、ミルクレープな優しい甘さを実現。文化人に愛される街と風光明媚な自然を感じる、新しいけれど懐かしい味になっている。

### 羽田麦酒 ペールエール

醸造所 羽田麦酒  
原材料 麦芽・ホップ・はちみつ  
アルコール度数 5.5%  
スタイル ペールエール  
価格 ボトル (330ml) 660円

「大田区おみやげ100選」にも選ばれる大田区初のブルワリー「羽田麦酒」の代表作。クラフトビールを飲んだことのない人にとってクラフトビールの文化の入り口となるような、オーソドックスかつマイルドでクセのない、最初の一杯としても最適なビールになっている。

### 1623

醸造所 東海道BEER川崎宿工場  
原材料 麦芽・ホップ・酵母  
アルコール度数 6.0%  
スタイル IPA  
価格 S 800円/M 1,000円/ボトル 700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、上質な香りが際立つ。しかし、心地良い苦味も感じることで、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 レギュラー(330ml) 880円/ラージ(475ml) 1,210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」を意図して醸造しているため、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。

### Far Yeast White

醸造所 Far Yeast Brewing  
原材料 麦芽・ホップ・小麦・糖類  
アルコール度数 5.0%  
スタイル セゾン  
価格 缶 (350ml) 438円

華やかな香りとうりやんな後味が日々の食事に合わせやすい「Far Yeast」シリーズの、シャープな飲み口とフルーティなエステル香、爽やかなホップの香りが楽しめるセゾン。液色はやや白濁した淡いゴールドで泡立ち豊か。ホップの苦みは少なく、心地良い酸味を感じられる。

### 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、カスケードなど種類豊富なホップを使用した、華やかで、フルーティな味わい。ホップ由来の香りに加え、乳糖によるまろやかな飲み口となる。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。

### UPSETTER

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 8.0%  
スタイル West Coast IPA  
価格 S 900円/M 1,100円/L 1,300円/缶 850円

2周年を記念して、大好きなホッピーなビールを作ろう、という思いを込めたWest Coast IPA。アメリカ・オレゴン現地で生産者訪問したうえでセレクトした新鮮なホップをメインに使用。ホップアロマがガツンとくる一杯。

### 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、苦味が楽しめる。スッキリした飲み口が特徴。「FUTAKO ALE」は、こうしてバランスから生まれる心地良いクセのなきが、あり、難しいことを考えずに、スルスと美味しく飲めちゃうビール。

### 暁ホワイト

醸造所 暁ブルワリー東京ラボ  
原材料 麦芽・ホップ・有機小麦麦芽・ホップ・酵母・コリアンダーシード  
アルコール度数 5.0%  
スタイル ウィートビール  
価格 店内にてグラス500円/プラカップ500円 ※テイクアウトは容量に応じて量り売り

オーガニック麦芽とオーガニック小麦麦芽を使用。小麦麦芽と酵母由来の特有な香りのビール。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。

### Salvation

醸造所 RIOT BEER  
原材料 麦芽・ホップ  
アルコール度数 6.0%  
スタイル IPA  
価格 グラス800円/ボトル (330ml) 650円

アメリカで90年代に誕生したロックパント、Rancidの曲にちなんで一杯。「モッシュビッド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、ホップの相乗効果で爽やかな飲み口が楽しめるが、麦芽の風味も程よく、全体的に楽しくバランスのとれたビール。

### 華休 -はなやすめ-

醸造所 健屋ブルワリー  
原材料 麦芽・ホップ・オーツ麦、乳糖、コリアンダーシード  
アルコール度数 5.0%  
スタイル Hazy IPA + Coriander  
価格 缶 (350ml) 580円

狛江地域の人々から開発されたクラフトビール、Hazy IPAをベースに、コリアンダーシードを加えて清涼感をプラスし、マンゴーやグレープフルーツのような、ジュシーでフルーティな味わい。アルコール度数を5%にすることで、飲みやす仕上げています。

### プリマブルーイング 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/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としたフルーティな甘味を感じるビール。しっかりと苦味も感じるが、すつ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。

### KITAMI HAZY IPA

醸造所 発酵ピストロ 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/バイント1,000円

ミルクレープな黄色が特徴的な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。

### 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」をリクエストし、同じレシピで造り上げたセゾン。酵母由来のフルーティなアロマが香りと、麦芽の甘味、ほんのりとした酸味が織り込まれたビール。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/ピッチャー 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」は泡がとてもしっとり美しく、ホップ利かせた苦味と爽快感、ココのある味わいが特徴。麦芽の甘味も感じられ、うっとりするような上品な香りが魅力。

### セントロビソンソニア

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」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。

### カッパの濁流れ

醸造所 稲田堤麦酒醸造所  
原材料 麦芽・ホップ・酵母・水  
アルコール度数 6.0%  
スタイル HAZY IPA  
価格 XS 500円/S 700円/M 950円/L 1,100円

香りや甘味・苦味の全てがバランスよく感じられるビールは、夏の暑い日にぴったり。口にすると柑橘系の香りが鼻を抜ける、爽やかさが身体中へと染み渡り、心ほろほろと広がる。ヘイジー特有の重みも少なく、ヘイジーIPA初心者にもトライしやすい一杯。

### 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 700円/バイント1,000円/ビアフライト3種 1,300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、麦芽の甘味、ほんのりとした酸味が織り込まれたビール。「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種のアロマホップを大量に投入し、香りを最大限に抽出しようというコンセプトを構築した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。軽い飲み口でおかわりを誘う。

### TACHIHIピルスナー

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 5.0%  
スタイル ジャーマンピルスナー  
価格 M 770円/L 1,100円

日本人にもなじみ深いビール。コクを引き出すために低温でじっくり時間をかけて発酵し、醸造所で長期熟成をさせてからお届けしている。洗練された旨味が幅広い料理にマッチする。

### 柴崎セッション

醸造所 坂道ブルーイング  
原材料 麦芽・ホップ・酵母・水  
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で飲みごたえ抜群。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、ぜひお酒にのり込んでのベアリングを楽しんで。

### 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バイント1,000円

クラシックなセゾンビールに、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、酵母由来のクローブのスパイシーで複雑な香りもおもしろく、飲みたくなるほど面白くなってしまふ一杯。

### とりあえずビター

醸造所 イサナブルーイング  
原材料 麦芽・ホップ・酵母  
アルコール度数 4.0%  
スタイル Ordinary Bitter  
価格 300ml 980円

初めての醸造から3年連続で、イサナブルーイングのフラッグシップビール。モルト由来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。低アルコールで微炭酸のためスルスと飲める一杯。

### 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 イングリッシュペールエール  
価格 S 600円/L 950円/ピッチャー 3,300円/ボトル (330ml) 770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と感じて仕上っている。

## 晩酌大好き! ツレズ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ズレハナコさんの、クラフトビールにぴったりな簡単つまみレシピ。

文筆家 ツレズレハナコさん  
お酒と旅をこよなく愛する。晩酌時間が楽しくなるような簡単つまみメニューを雑誌やWEBなどで発信中。著書多数。新刊は『ツレズレハナコさんの簡単つまみ』。Instagramアカウントは@turehanako。

### PILSNER (ピルスナー) × 塩山椒フィッシュ&チップス

材料/2人分  
タラの切り身…2切れ A [ビール(または炭酸水) …100ml 小麦粉…大さじ1 片栗粉…大さじ4 ベーキングパウダー…小さじ1/2 塩…少々] ポテトチップス…適量 揚げ油…適量 塩・山椒…各適量 レモン・パセリ…各適宜

作り方  
1 タラは、食べやすい大きさに切る。  
2 鍋に揚げ油を中温に熱し、混ぜ合わせたAを1からめて揚げる。揚げ色がいたら取り出し、油をきる。  
3 器に2、ポテトチップスを盛り、塩、山椒を混ぜ合わせたものをつけていただく。好みてレモン、パセリを添える。

このほかに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。

### 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、グレープフルーツのフルーティな香りがしつと、ゴクリと飲むとジュシーながらスッキリした味わい。キツとした苦味もあり、甘味とのバランスも絶妙な一杯。

### FIRST TREK IPA

醸造所 Wolves Brewing  
原材料 麦芽・ホップ・乳糖  
アルコール度数 6.0%  
スタイル IPA  
価格 ボトル 750円

料理メニューの相性を生かす文化を育むべく、緻密に計算されて作られたビール。ドライホップをふんだんに使用したフルーティなIPAは、ごくごく飲んでも爽やかな味わいで、初めてペールエールを飲む方もトライしやすいと感じて仕上っている。

POINT  
家で簡単にできる「ビールベアリング」  
「ピルスナーはシンプルな味わいだからこそ、その素材の味をしっかりと味わうために、つまみもシンプルなものを合わせるのいいと思います。せっかくのビールの味が楽しめないのではもったいないですからね。なので、今回はD直球で、揚げ物を作ってみました」



# TABA Brewery Map

- 石川酒造 25**  
 東京都福生市熊川1番地 (福生のビール小屋)  
 ☎042-553-0171 図 11:30~21:30 (水~日)  
 図月・火曜 拜島駅南口から徒歩15分  
 ▲Online Shop有り
- 坂道ブルイング 21**  
 東京都立川市柴崎町2-6-5  
 図 12:00~21:00 (月~木)、12:00~22:00 (金~日・祝)  
 図年中無休  
 立川駅南口から徒歩3分 ▲
- KUNITACHI BREWERY 19**  
 東京都国立市東3-17-27 (麦酒堂 KASUGAI) ☎042-843-0990  
 図 11:00~15:00/17:00~21:00 (月・水・木)、11:00~15:00/17:00~22:00 (金)、11:00~22:00 (土)、11:00~21:00 (日)  
 図水曜 国立駅南口から徒歩15分 ▲Online Shop有り ▲
- クラフトビア ムーンライト 16**  
 神奈川県川崎市多摩区生田7-11-8 ☎044-930-1018  
 図 16:30~22:30 (月・水・金)、12:00~21:00 (土・日・祝)  
 図火・水曜 生田駅北口から徒歩約3分  
 ▲Online Shop有り ▲
- プリマブルーイング 13**  
 神奈川県川崎市高津区久地4-12-5 和美ビル2階 (プリマビアステーション) ☎044-712-3385  
 図 17:00~25:00 (月~水・金・土)、15:00~23:00 (日・祝)  
 図木曜 久地駅から徒歩1分 ▲Online Shop有り ▲
- 暁ブルワリー東京ラボ 10**  
 東京都世田谷区経堂2-13-14 1階  
 ☎03-6413-6229  
 図 13:00~18:00 (土・日・祝は不定期) 図不定休  
 経堂駅より徒歩3分 ▲Online Shop有り ▲
- 鍵屋醸造所 7**  
 神奈川県川崎市中原区中ノ坪3-442-3 都月ビル202 (PIZZA & TAP CAGHIYA 武蔵小杉店) ☎044-223-8061  
 図 17:00~22:00 図火曜 武蔵小杉駅から徒歩5分  
 ▲Online Shop有り ▲
- 東海道BEER川崎宿工場 4**  
 神奈川県川崎市川崎区本町1-4-1 ☎044-272-3639  
 図 17:30~22:00 (平日)、12:00~22:00 (土・日・祝)  
 図火曜 川崎駅北口から徒歩9分  
 ▲Online Shop有り ▲
- HANEDA SKY BREWING 1**  
 東京都大田区羽田空港1-1-4  
 羽田イノベーションシティ 2F ☎03-5579-7350  
 図 11:00~23:00 図年中無休  
 天空橋駅から徒歩3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。



自転車仲間だったマッシュー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パッションあふれるビールを飲むことができる。



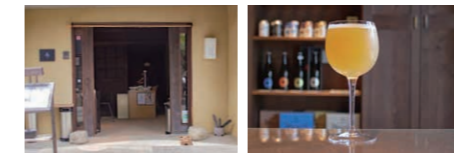
国元の老舗酒屋「せきや」により、2020年誕生。「古いは新しい」を醸造哲学に掲げ、あらゆるシーンの中に流れる音楽のように、作り手や飲み手の数だけ好みや世界観があり、飲める時も飲めない時も楽しめる (TO BEER OR NOT TO BEER)、インスピレーションが掻き立てられるものづくりを続けている。



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。地元の人々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、季節ごとに変化する味わいを楽しみたい。



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、ビールのレシビから管理に至るまですべて一貫して手がける。



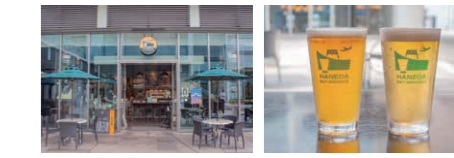
木の扉や漆喰の壁など、落ち着いた雰囲気漂う店舗。醸造にはオーガニック麦芽を使用し、定番ビールとシーズナルビールを提供。店内タップは一つのため、どのビールが飲めるかはその時々によってのお楽しみ。フンコインで飲めるのも嬉しいポイント。幅広い年齢層の方が訪れ、一杯を楽しめる。



海外でホームブリュ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。

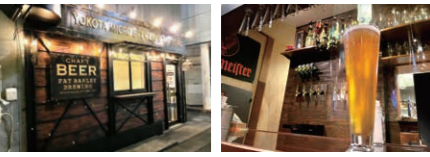


大量のアロマホップを使い、柑橘のような香りと強い苦味が調和した「1623」や川崎市民の花ツツジを使った「アゼリアゼゾン」など個性あふれるビールが楽しめる。日本空間デザイン賞入選の店内では、江戸切子のランプ越しに発酵タンクを眺めながら常時12種類のビールが楽しめる。



羽田空港からほど近い、複合施設「羽田イノベーションシティ」に誕生したブルワリー。モノ・人の飛躍地である空港近隣ということもあり、全国のさまざまな地域の特産物とかけあわせたクラフトビールと出会う中継地点的な役割を果たしている。ニンニクやカニなど珍しい副原料を使ったビールが味わえる。

**Fat Barley Brewing 26**  
 東京都福生市福生876-12  
 ☎042-840-9288 図 15:30~22:00 (金~日)  
 図月・火・水・木曜  
 福生駅東口から徒歩6分 ▲



ロンドンで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。

**Shared Brewery 23**  
 東京都八王子市長沼町58-214 ☎042-657-2671  
 図 17:30~22:00 (金)、14:00~21:00 (土・日・祝)  
 図月~木曜 長沼駅から徒歩12分  
 ▲Online Shop有り ▲



ホームブリュ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、ビールのレシビをすべて公開。他には新しい試みに挑戦中だ。

**10ants Brewing 20**  
 東京都多摩市一ノ宮3-5-16 (BEER BULK J)  
 ☎042-202-0502 図 12:00~24:00 (月・水~土)、12:00~22:00 (日) 図火曜  
 聖蹟桜ヶ丘駅から徒歩5分 ▲Online Shop有り ▲  
 ※営業時間・定休日は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。「『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。

**調布ピアワークス 17**  
 東京都調布市布田1-3-1 (Jackson Hole) ☎042-486-3951  
 図 16:00~22:00 (火~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) 図月曜  
 調布駅中央口から徒歩4分 ▲



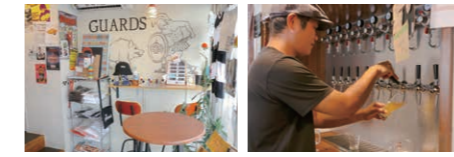
調布初のマイクロブルワリー。イギリスの伝統的ビールであるESBに憧れ、ビール造りを志した代表の池森さん。理想の味を目指して、オープン当初より340種類のビールを造ってきた彼が「これぞ！」と自信を持ってすすめる独創的な味わいの「マリア」。ここでしか飲めないビールを飲み出かけよう。

**発酵ビストロ SAKE-YA KITAMI 14**  
 東京都狛江市市戸北2-20-10 ☎050-5872-9549  
 図 11:00~15:00/16:00~22:00 (月~金)、11:00~22:00 (土)、11:00~21:00 (日・祝) 図年中無休  
 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。ブルワリ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。

**RIOT BEER 11**  
 東京都世田谷区站5-11-10 ☎050-5809-9387  
 図 15:00~21:00 (平日)、12:00~21:00 (土・日・祝)  
 図年中無休 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、ビールが好きになった店主の土地さんが「アメリカのビアバーのようにビールを楽しむ場所を作りたい」と始めた醸造所。コンパクトな醸造設備の回数の速さを生かして、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。

**みぞのくち醸造所 8**  
 神奈川県川崎市高津区溝口3-2-5  
 ☎044-543-9160 図 12:00~23:30  
 図年中無休 高津駅から徒歩3分  
 ▲Online Shop有り ▲



さまざまな人が行き交い自分らしさを出せる街、溝の口でトレンドに流されることなく自分たちらしいビールを追求。IPA、サワー、ラガー、セゾンを中心に、世界のさまざまなビアスタイルで、探究心と遊び心をもってビールを醸造中。

**T.T BREWERY 5**  
 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 図 17:00~23:00 (月~木)、11:30~26:00 (金・土)、11:30~23:00 (日・祝)  
 図年中無休 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は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い取り、ビールに使う試みも始めている。

**大森山王ブルワリー 2**  
 東京都大田区山王2-2-7 八景坂ビル3F  
 図 17:00~22:30 (火~金)、13:00~22:30 (土)、13:00~20:00 (日・祝) 図日 (隔週) 月曜  
 大森駅から徒歩1分 ▲Online Shop有り ▲



明治・大正・昭和と、文豪や芸術家から愛され別荘地としても栄えた街・大森山王に、2019年に誕生したブルワリー。異国情緒と歴史を感じる街の雰囲気、ビールの味わいや名前、ラベルのデザインに表現しているのが特徴。イベントやコミュニティの企画・運営など多彩な活動を続けている。

**Wolves Brewing 27**  
 山梨県北都留郡丹波山村4903-7  
 ☎0428-85-8232 図 10:30~17:00 (土・日・祝)  
 図月~金曜 西東京バス・鴨沢停留所から徒歩1分  
 ▲Online Shop有り ▲



多摩川の源流に位置する丹波山村にあるブルワリー。地域文化やコミュニティとの繋がりを大切にしていきたいとの思いから、村に残る狼信仰をもとに名付けられる。古民家を改装したアットホームな空間が広がるタップルームでは、出来立てのクラフトビールを楽しむことができる。

**イサナブルーイング 24**  
 東京都昭島市昭和町2-7-15 ☎042-519-7106  
 図 17:30~22:00 (水~金)、12:00~22:00 (土・日・祝)  
 図月・火・祝翌平日 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食・シーンにも応えるビールをミッションに、日々ビール造りを行っている。定番のビルスナーはやわらかな口当たり・飽きない味わいが魅力。

**立飛麦酒醸造所 21**  
 東京都立川市高松町1-23-14  
 ☎042-527-1894 図 11:00~18:00 (月~木~日)  
 図 17:00~23:00 (火~日) 図月曜  
 ▲Online Shop有り ▲



東京・立川の地で、伝統的なクラフトマンシップを継承した個性ある醸造チームがそれぞれが培ってきた知識、経験、技法を生かし、今を生きる人たちの食・シーンに応えるビールをミッションに、日々ビール造りを行っている。定番のビルスナーはやわらかな口当たり・飽きない味わいが魅力。

**稲田堤麦酒醸造所 18**  
 神奈川県川崎市多摩区菅北浦2-21-1  
 ☎044-944-2044  
 図 17:00~23:00 (火~日) 図月曜  
 稲田堤駅から徒歩7分 ▲



地域に根ざしながらクラフトビールの魅力を発信するブルワリーを目指して2023年2月にオープン。タンクを眺めながら飲める店内は、最大10種のタップと食事を楽しむ。看板ビール「カッパの潮流れ」はクラフトビールに慣れていない人にも飲みやすい味わいが魅力。

**Izumi Brewery 15**  
 東京都狛江市和泉本町1-12-1 (BEER CELLAR TOKYO)  
 ☎03-5761-7130 図 16:00~21:00 (火~金)、16:00~21:00 (土・日・祝) 図月曜  
 狛江駅北口 or 喜多見駅北口から徒歩10分 ▲



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」と語る和泉さんの隣には、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。

**籠屋ブルワリー 12**  
 東京都狛江市駒井町3-34-4 (籠屋たすく)  
 ☎03-5761-8101 図 17:00~22:00 (火~木)、17:00~23:00 (金)、11:30~23:00 (土)、11:30~22:00 (日・祝) 図月曜  
 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に応用し、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しているブルワリー。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。

**ふたこビール醸造所 9**  
 東京都世田谷区玉川13-13-7 柳小南角2階 (ふたこビール醸造所) ☎03-6411-7125 図 11:30~22:00  
 図第4火曜 二子玉川駅から徒歩5分  
 ▲Online Shop有り ▲



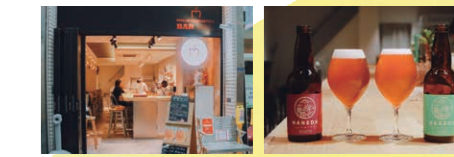
世田谷産のホップを使い、二子玉川の街で生まれたローカルクラフトビールが飲める。地域のつながりがビールにつながるコミュニティの場としての機能も果たしているブルワリー。ここを代表するビールは「フタコエール」。何杯もおかわりしたくなるようなスツッキーとバランスの良い味わいが魅力だ。

**Far Yeast Brewing 6**  
 東京都品川区西五反田1-15-6 ☎050-5869-1320  
 図 11:30~14:00/17:00~23:00 (月~金)、11:30~23:00 (土)、11:30~22:00 (日・祝) 図年末年始  
 五反田駅西口より徒歩5分 ▲Online Shop有り ▲



ヨーロッパのビジネススクールに通っていた際、卒業生が異業種からビール会社を立ち上げ成功した話に影響を受け、ブルワリーを設立した代表の山田さん。ヨーロッパの伝統的なマイクロブルワリーを巡り得られた経験をもとに、ビールづくりを行う。約20種の樽生クラフトビールとグリル料理を味わえる。

**羽田麦酒 3**  
 東京都大田区西蒲田7-64-4 (malus fantastica)  
 ☎03-6424-5551 図 11:30~26:00 (火~金)、15:00~26:00 (土) 図日・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、麦芽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与える。協業店舗では樽生シードルや限定ビールも楽しめる。