

醸造所併設のレストランで作りたてのクラフトビールを提供

まほろのディアブルーイング株式会社 奈良県奈良市

■クラフトビール好きが高じて醸造所を設立

まほろのディアブルーイング株式会社は、クラフトビール*を製造し、併設のレストランで料理とともに提供している企業である。

※一般的に小規模で独立した醸造所が製造するビールのこと。地ビールともいわれる。

同社代表取締役の青山政義氏は、建設コンサルタント会社に勤務ののち、2004年に実家の青果加工会社に入社。市販のビールはあまり好きでなかったというが、その後出会ったクラフトビールの魅力に取りつかれ、本業の傍ら2010年頃から独学でクラフトビール製造について学び始めた。

その後、全国各地の醸造所に通いつめて製造方法を学び、ついに酒類製造免許を取得。本年3月末、奈良市の旧市街・ならまちで、奈良市内初となるクラフトビール醸造所併設のレストラン「なら麦酒ならまち醸造所／麦舎 MUGIYA」をオープンした。

■作りたてのクラフトビールをレストランで提供

現在、同社が製造・提供している商品は右写真の手前から順に「ならまちエール」、「ヴァイツェン」、「スタウト」の3種類。看板商品「ならまちエール」は、アルコール度数がやや高めでホップの苦みが効いたビール。小麦を原料に用いた「ヴァイツェン」はさらっと飲みやすい白ビール。ローストした麦芽を用いた「スタウト」は深みのある味わいが特徴的な黒ビールである。

店内はカウンター席とテーブル席、合わせて20人前後が利用可能。ビールタップ（注ぎ口）のあるカウンターのすぐ裏側が醸造所となっており、作りたてのクラフトビールが味わえるのが最大の魅力。大和野菜やヤマトポーク等の奈良産食材を用いた料理が、クラフトビールの味わいを引き立てる。

■奈良の新たな魅力を発信する役割が期待される

醸造所併設のレストランは開店直後から話題を集め、5月の大型連休中には同社の予想を上回る来店客が殺到し、4基の発酵タンクが全て空となったことも。1週間にわたりクラフトビールを提供できなかった反省から、現在は安定供給に最も力を入れている。

創業のきっかけを「自分の好きなクラフトビールで地元・奈良を盛り上げたいとの一心」と語る青山社長。開業にあたっては、南都銀行等が組成した「奈良県観光活性化ファンド」からの投資を受けた。今後は、奈良市の「ふるさと納税」の返礼品としてペア食事券を提供する予定であり、奈良の新たな魅力を発信する役割が期待される。

昼間から気軽にクラフトビールを楽しめるレストランは、地元の人や国内の観光客のみならず、欧米系の外国人旅行者等にも人気とのこと。現在、イチゴ等の奈良の特産物を用いたクラフトビールを開発中といい、同社の新たな取組みから今後も目が離せない。（太田宜志、吉村謙一）



クラフトビール3種類（上）、カウンター（右上）、店舗外観（右下）

まほろのディア
ブルーイング株式会社

〒630-8306
奈良県奈良市紀寺町 956 番地 2
TEL: 0742-95-9700
FAX: 0742-95-9701



青山政義 氏