

## 独自の商品開発でクラフトビールの無限の可能性を追求

奈良醸造株式会社 奈良県奈良市

### ■クラフトビールの魅力を広めることを目指し創業

奈良醸造株式会社は、奈良県生まれの元県庁職員浪岡安則氏が、県内では認知度が低かったクラフトビールの魅力を広めたいとの思いから一念発起、2年間京都で修業した後、2017年7月に設立した。クラフトビールとは小規模な仕込みで製造したビールのことで、地域に根差した個性あふれる商品が多いことから近年人気が高まっている。

### ■あくなき探求心により独自の商品を開発

ビールは醸造方法によって味や香りが変化することから、その土地における独自の素材や珍しい味を楽しむことがクラフトビールの魅力となっている。同社は1回あたりの醸造量が約2,000ℓと少量であるため機動的な生産が可能。ビールを選ぶ楽しさを味わってもらいたいとの思いから約2年間で50種類以上もの商品を開発してきた。

2020年6月には奈良市月ヶ瀬で11代続く老舗の大和茶農家「ティーファーム井ノ倉」と新商品を共同開発、八十八夜にちなんで「EIGHTY EIGHT (エイティエイト)」と名付けた。同社が醸造したビールに一番茶の碾茶（石臼で抹茶に挽く前の状態の茶葉）を漬け込み、茶葉特有の味わいを重ねた奈良ならではの商品で、発売早々に売り切れとなった。浪岡社長は「お互いの商品の幅が広がることで新たな可能性が生まれる、コラボレーションの醍醐味を感じる企画だった」と振り返る。

この商品は一番茶を使用することから初夏の季節限定商品となっており、来年まで待たないと手に入らない。今後は定番商品として期待されるが、同社では消費者や茶農家の意見をもとに理想の味を追求し続けるとのことで、毎年進化した味を楽しめそうだ。

### ■クラフトビールを通じて新しい奈良を発信する

同社がビール醸造を開始して2年、北海道から沖縄まで全国の飲食店に販売を伸ばし順調に実績を積み重ねていたが、新型コロナウイルス感染症は同社の事業にも影響を及ぼしている。飲食店への樽販売が主力の同社にとっては、緊急事態宣言に伴う外出自粛は痛手となった。そこでオンラインストアにおいて缶商品のラインアップを充実させ、個人向けの販売を強化したところ、多くの商品が販売と同時に売り切れとなるなど好評を博している。

また同社商品の魅力はそのデザインにもある。各商品のラベルに施される秀逸なデザインは、これまでの奈良にはない新たなカルチャーを表現している。「クラフトビールを通じて新しい奈良を発信していきたい」と語る浪岡社長。ビールとともに新たなカルチャーを生み出し成長を続ける同社の活動から目が離せない。

(秋山利隆、八木陽子)



(左上から時計回りに) 商品ラベルのデザイン／新商品「EIGHTY EIGHT」とオリジナルグラス／ブルワリー（醸造所）／同社外観



浪岡安則 社長

### 奈良醸造株式会社

〒630-8452

奈良県奈良市北之庄西町1丁目8の14

TEL: 0742-64-0108

URL: <https://narabrewing.com/>