

ビジネス ウォッチ business watch

川崎で本格地ビールを醸造

川崎の住宅街の一角に、本格的な地ビール（クラフトビール）醸造所「Brimmer Brewing（ブリマー・ブルーイング）」（代表取締役・小黒佳子氏）がある。

社名はブリマーさんの醸造所という意味だ。小黒社長と醸造責任者スコット・ブリマーさんは、留学先の米国カリフォルニア州で知り合い結婚。そこには世界的に有名なクラフトビールメーカーがあり、その味が忘れられずビールづくりを決意した。理想の味を実現するため、研究を重ね、今年3月、小黒社長の生まれ育った川崎に「念願の醸造所、をオープンさせた。

販売しているのは、少し赤みかかったクリアーゴールドで、苦みとかんきつ系のアロマが特徴の「パールエール」、シンプルな味わいの「ゴールデンエール」、黒ビールの「ポーター」、季節限定の「スペシャルビール」の4種類。20ℓ樽のほかに330mlの瓶（希望小売価格420円）⇒写真⇒も販売を開始し、店頭でも購入できる。



全国各地のクラフトビール専門店、飲食店、酒店にも卸している。7月には南青山（港区南青山3-8-34）に直営店をオープンした。生ビールをその場で飲むことができ、「社長夫婦の人柄がよく表れたビール」と評判になっているという。

7月27日に行われた「第78回かわさき起業家オーディション最終選考会」において、「川崎の住宅街に設立された本格的なクラフトビールを提供するアットホームなブルワリー」のプランを発表し、かわさき起業家優秀賞を含む5つの賞を受賞した。

●ブリマー・ブルーイング(Brimmer Brewing)

〒213-0032 川崎市高津区久地4-27-14

☎044(281)0541 FAX044(281)0961

URLはwww.brimmerbrewing.com

(情報提供・川崎市産業振興財団)