

130年の刻を超えて… 多摩地域最古のビール復刻



地域資源を活用し、地域の活性化を図る“諸力融合”の取り組み

問 産業振興課 代表

TOYODA BEER プロジェクト

日野市の豊田には、かつて多摩地域最古のビール工場があり、明治19(1886)年から少なくとも27(1894)年までビールが造られていました。

平成25年度に行われた発掘調査と蔵の調査で煉瓦造ビール貯蔵所の跡や、当時のラベル、写真乾板、ビール瓶に転用したと思われるワイン瓶の破片などが見つかりました。

このことをきっかけに、TOYODA BEERの復刻を通して地域の活性化、日野市の認知度向上を図ることを目的としてプロジェクトが立ち上がりました。

プロジェクトの実行委員会には、産学官金それぞれからメンバーが参画し、諸力融合でTOYODA BEERを地域資源として磨き上げ、地域の活性化につなげる事業を展開しています。



発見されたビール貯蔵所の写真乾板
※撮影時(大正期)は蔵として再利用



■表紙のひと

TOYODA BEER 実行委員会
実行委員長 増島 清人さん(豊田商店会理事)

TOYODA BEER をきっかけに日野の歴史を知ってもらいたい機会になると思います。

このビールを市民の皆さまと一緒に地元の特産品へと育て、地域活性化のツールにできれば良いと思います。

取扱店舗などの情報は TOYODA BEER 公式ホームページで

TOYODA BEER 復刻に向けた取り組み、歴史の解説、取扱店舗紹介などの情報を発信しています。

URL <http://toyoda-beer.tokyo>

TOYODA BEER

検索

7/1 から公開
下記 QR コード
からアクセス可



復刻第1弾は当時の製法とラベルの復刻



当時のラベル
(石川家所蔵)

復刻を目指す TOYODA BEER の製法は、当時(明治時代)の新聞広告に「独逸醸造法」との記載があり、主にドイツの醸造所で行われていたラガー製法であることが分かりました。

今回の復刻では、当時の味に近づけるようラガー製法で製造し、発見されたラベルを復元して発売します。

麦芽の香味と、爽やかなホップの苦味のバランスがとれた深い旨味とコクが特徴です。

日野で大麦を育てる

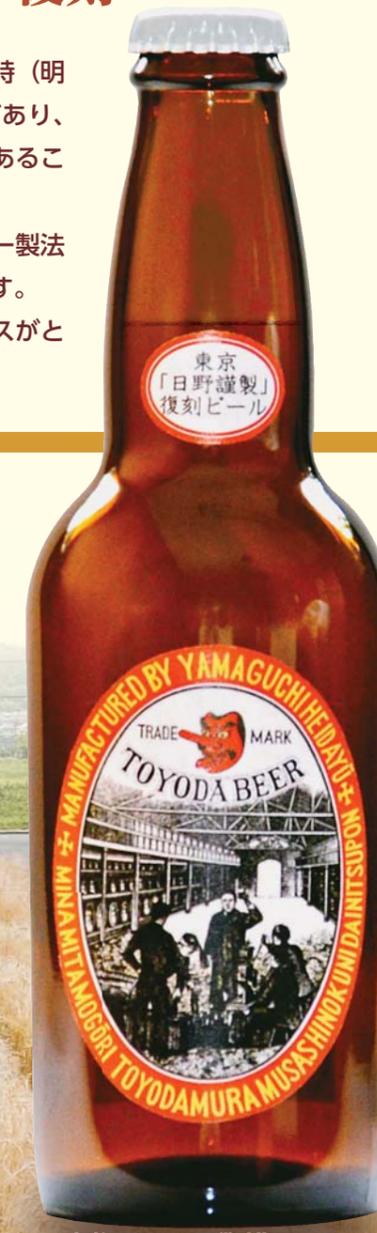
将来、日野産大麦を使用した TOYODA BEER の復刻を目指し、大麦の栽培にも取り組んでいます。

市内農家の協力により、平成26年11月には3種類の大麦を試験的に栽培。今年の5月には、立派に育った大麦の収穫もできました。

7月26日復刻

ひのよさこい祭にTOYODA BEERブース出展

※提供できる数に限りがあります。ご了承ください



規格 330ml・賞味期限 3ヵ月

飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒は適量を。