



TOYODA BEERの歴史 TOYODA BEER History



History 1 明治19年 “豊田村”で生まれた!
 明治時代の豊田駅周辺は日野市ではなく、“豊田村”だったんです! 合併し、豊田村→桑田村→日野市へだから、TOYODA BEERは日野ブランド!!

History 2 新聞広告の資料はあるが、詳細が不明な『幻のビール』だった!
 豊田でビールが造られていたことは、当時の新聞などで知られていました! 「朝日新聞」明治21年7月10日
 しかし実物は見つからず…

History 3 平成25年 当時の実物ができた!
 文化財調査で大量のビール瓶の破片が発見されました。これを機にTOYODA BEER復刻の動きがスタート!!

【ビール貯蔵所の一部】 【ガラス瓶の破片】
 当時は、海外のシャンパンやワインの瓶を再利用して使い、栓はコルクを使っていました!

【大正時代の写真】
 蔵の中から発見!

130年の歴史!

駅近! 樽生のTOYODA BEERが飲めるお店!

Hino Area おしゃれ♡ちょっぴり大人の気分で時間が過ぎせる

BAR & DINING River Side
 東京都日野市新町 1-19-1
 ボナールレジデンス 2階
 ☎042-584-1044
 定休日 なし

豚スペアリブのTOYODA BEER意♡
 TOYODA BEERを使った料理やTOYODA BEERに合う料理がたくさんあります!
 カジュアルBARなため、入りやすく、おしゃれな料理がたくさんあります!

ビールにあう料理はこれ!
 生ハム!
 アヒージョ!

Toyoda Area おしゃれ♡地域密着のお料理!

秘伝! 唐揚げとおぼんざい
だんらん
 東京都日野市多摩平 1-10-8
 谷合ビル 1階
 ☎042-585-4939
 定休日 日曜日・祝日

地域密着のお店作りをしており、日産野菜を使った料理や、店頭販売もあります! 唐揚げのトッピングも種類が豊富で、いろんな味が楽しめます! お持ち帰りもやっています♡

ビールにあう料理はこれ!
 100円食べ放題!!
 味付けがあっさりめで、何個でも食べれちゃう!

Takahatafudo Area おしゃれ♡食器も料理も両方のこだわり

居酒屋たるすけ
 東京都日野市高幡 3-10
 遠藤ビル 1階
 ☎042-599-0420
 定休日 年中無休
 (たまにお休みします)

日産野菜を使った料理、おいしいお酒にこだわり、料理もお酒も両方おいしく楽しめます! 一品一品がともにおしゃれです♡

ビールにあう料理はこれ!
 ローストビーフ♡
 サーモンとアボカドのタルタル

ワイン厨房 KŌKICHI
 東京都日野市多摩平 2-3-1
 ラ・ポルトビル 2階
 ☎042-587-9533
 定休日 不定休

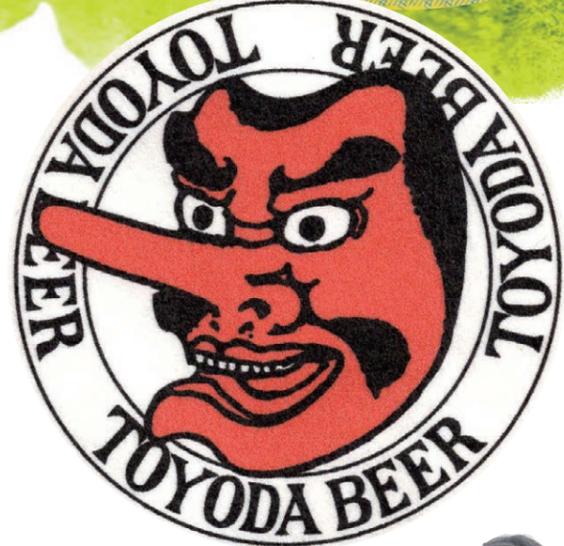
おいしい自家製デザート♡
 パーニャカウダやチーズフォンデュなどおしゃに楽しめる料理が盛りだくさん!! 生バスタにもこだわります! 値段もお手頃♡

おすすめ料理はこれ!
 有給期間: 2017年12月31日

実践女子大学の学生限定♡ お店に行った際に、お得なサービスがもらえる♡
 お得情報! 実践生だとわかるようにしてね★詳しくは実際にお店の方にきてみてね!
 ♪お酒は20歳になってから!

ヒノアノヒト TOYODA BEERのすごい人

Question
 Q1 あなたにとってTOYODA BEERとは?
 Q2 TOYODA BEERへの熱い一言



TOYODA BEER プロジェクト 実行委員長
増島 清人さん



生まれ育ったこの土地のTOYODA BEER。だからこそ、地域のコンテンツだと思ってやれることが魅力的! TOYODA BEERを愛する人の輪を広げたい。仕事の合間をぬって、TOYODA BEERに熱い思いで関わっている実行委員長!

A1 「より一歩、人と仲良くなるきっかけ」
 何にもご縁がない人に向かってTOYODA BEERを伝えるの。ビールイベントを通じてあいさつする仲になったりするの。そうして豊田の人がちょっと仲良くなるイベントにしていきたい

A2 TOYODA BEERは自分の地元で誇りに思えるものにしてほしい。だからこそ、日野に来たらTOYODA BEER! という存在になってほしい

TOYODA BEER を取り扱う 飲食店オーナー
内田 滋之さん



TOYODA BEERが広まってほしいという思いを込めて、TOYODA BEERに合う料理を追究。TOYODA BEERテイストのお菓子を創作して商品化、あらゆる角度から挑戦し続けている飲食店オーナー。

A1 日野市の1つのエッセンスになっていけるようなもの

A2 TOYODA BEERがもっと広まってほしい。そして「日野にこういうのがあるんだ!」という好奇心をもってほしい。そうすれば、日野に対する見方が変わってくると思う。

目指すは日野産大麦の TOYODA BEER! 農家
中村 高志さん



日野で大麦を育てることは全てが手さぐり状態で、試行錯誤の繰り返し! 他の農家さんとの情報交換から新たなつながりも生まれる。日産大麦ビールを作りたいと挑戦し続ける農家さん。

A1 「一歩踏み込む!」
 TOYODA BEERには歴史的な背景や話のネタがたくさんあるので、ただのビールではなく、様々なこだわりがあるビール。

A2 日野で生まれたビールなので、将来的には日産大麦を使いたい。それをみんなに知ってもらえれば嬉しいです。

TOYODA BEER の歴史の事ならこの方!
日野市立新選組のふるさと歴史館
高橋 秀之さん



TOYODA BEERの歴史の資料を集めている学芸員の高橋さん。TOYODA BEERには歴史的なストーリーがある。だからこそ、歴史を知ってTOYODA BEERの味わいを深めてほしい!

A1 「諸力融合」
 いろいろな人たちの協力を得て、TOYODA BEERは復刻したの皆さんの力の結晶。

A2 多摩で最初に作られたビールがこのTOYODA BEER。だからこそ、TOYODA BEERが現代によみがえることによって、地元の歴史を知ってほしい!

TOYODA BEER の事なら任せなさい!
日野市役所 産業振興課
服部 文哉さん



地域の人と関わりながら、日野市の職員としてTOYODA BEERを引っ張っている服部さん。現在はTOYODA BEERプロジェクト実行委員会の事務局としてサポートしています。たくさんの調査を踏まえ、TOYODA BEERを伝えている方です!

A1 「新しい日野の地域資源」
 日野と言ったらTOYODA BEER! という認知度になってほしい。TOYODA BEERを1つのアイテムとして、色々な分野に広げていきたい。

A2 TOYODA BEERの歴史や奥深い味わいを広げていきたい!

TOYODA BEERは、
 いろいろな人のつながりと、
 熱い思いが込められています。

もっとTOYODA BEERについて知りたい方はこちら!
 TOYODA BEER 公式HP
<http://toyoda-beer.tokyo/>

