

今月の

＼ 気になる ＼

「飲み比べBeerFlight(4種)」/
1,300円(税込)

よかもん

会議所NEWSの編集担当が
街で見つけた「よかもん」をご紹介します



海外から直接
買い付けをした醸造タンク!
1回の仕込みあたり約350ℓ
醸造されています!

醸造家の感性が作り出す こだわりクラフトビール

本場ドイツの醸造所で修行した醸造家のク
ラフトビールが楽しめるという想いで、お店のある
「博多区千代」から名付けたものなん
だとか ☺

いよいよ夏本番🌿7月は博多祇園
山笠や世界水泳など、イベントが盛り
だくさん!いつも以上にビールが美味
しい季節です🍷

クラフトビールは、小規模の醸造所
(ブルワリー)で作られた個性的な味
わいが特徴で、麦芽やホップなどの原
材料とフルーツなどの副原料との組
み合わせによって、そこでしか味わえ
ない1杯が作り出されるのが魅力★

「あすなろブルワリー」では、福岡や
九州のフルーツなどを副原料としたも
のなど、風味豊かな6種類のクラフト
ビールを楽しむことができます!なんと
店長の村井さんは、ビールの本場ドイ
ツ・バイエルン州の醸造所で修行した
醸造家👨🍷店内の醸造所では、2週間～
1か月程度かけて、村井さんの感性が
光るこだわりの1杯が作られています!

さっそく、店長イチオシの「飲み比
べBeer Flight(4種)」をいただくこと
に🍷出てきたのは「ちよIPA」、「ちよ

クロ」、「ちよセゾン」、「ちよエール」。
商品名の「ちよ」は、地域の人に愛さ
れてほしいという想いで、お店のある
「博多区千代」から名付けたものなん
だとか ☺

常連さんから根強い人気を誇るの
は「ちよIPA」!ノルウェー酵母に柑橘
のホップで香り付けされており、とて
もフルーティーな1杯でした ☺そし
て、個人的なイチオシは「ちよクロ」!
チョコレート麦芽を使用したちよクロ
は、キリッとしたのどごしで、カカオの
香りが余韻として口いっぱいに広が
ります💎

1杯1杯の個性を感じながら、お気
に入りを見つけられるのも、魅力満点
でした 100

耐压容器を持参すれば、テイク
アウトも可能です!暑い夏を頑張
る自分へのご褒美に、こだわりの
1杯はいかがでしょう🍷



店内にある解説表を読みながら、
風味を楽しみあのも
飲み比べセットの魅力!



「あすなろブルワリー」は、2018年11月にオープンしました。もともと海外へ行く機会が多い仕事をしていたこともあり、世界100か国以上のビールを飲む中で、自分で作ってみたいと思うようになりました。そこで、ドイツの醸造所に修行を直談判し、半年間、仕込みや醸造技術を学びました。帰国後は、海外の友人たちとのネットワークを活かして醸造機器の買い付けを行ったり、商品開発を行ったりして創業しました。商工会議所には、補助金の申請や活用法などについて相談しています。また、今後は、もっと福岡の皆さんに楽しんでもらうため、瓶詰め等での販売も挑戦したいと考えています。

夏のイベントのお供に、個性豊かなこだわりの1杯をご準備しています。ご来店お待ちしております!

あすなろブルワリー

福岡市博多区千代4-6-3 えびすガーデン1階
TEL:092-710-4842
(営)火曜～金曜17:00～23:00
土曜15:00～23:00
(休)日曜・月曜
※最新の営業日は、公式のInstagramからご確認ください。



あすなろブルワリー

醸造担当

崎田 健太郎さん

店長・醸造家

村井 真吾さん