

ふちゅうの宝 〜今月のキラリ人〜 みいつけた! No.75

みくまり
390ブルワリー(合同会社bee b)
市川 豊治さん

かつて大きなビール工場があった府中町を再び「ビールのまち」にしたいと、クラフトビールの醸造所を立ち上げた市川さん(中央小・緑ヶ丘中出身)をご紹介します。

地元の仲間と立ち上げたビール醸造所

もともと飲食店やクラフトビール醸造の仕事をしていた、いつか独立したいと思っていました。2年前、同級生と「自分たちでビールを造ってみたいね」と話したのがきっかけで「じゃあ、やろう!」と始めることに。町内出身の僕たちが地元で事業を興して、まちを盛り上げたいと思います、この390ブルワリーを立ち上げました。機器の輸入手続きから据え付けまで自分たちでやりました。

食事に合うビールを

クラフトビールは多くの種類がありますが、レシピ設計において色味や苦み、アルコール度数が特に重要です。この3つを決めてからビールのレシピを考えます。また、飲食店で働いた経験から料理との相性も大切にしている、唐揚げに合う蜂蜜とレモンを使ったビールや焼き鳥に合う山椒のビールなどを造っています。ご近所の深川珈琲さんとコラボした、コーヒートのビールはスイーツに合っんです。

町の誇れるビールを目指して

東京の展示会に出展したり、町内のマルシェ「夢市」に参加したりと活動の輪を広げています。また、屋号の由来でもある水分峠の水を使ったりガービール造りにも挑戦中です。府中町の皆さんにもクラフトビールを身近に楽しんでもらい、「地元のビールがある」と誇ってもらえたらうれしいですね。「最初の乾杯はこのビールで」となれるよう、これからがんばります。



市川 豊治さん(写真右)と同級生の岡村 誠さん(写真左)



ビールの発酵具合を確認します



町内でコラボしたビールも