



Kyoto Ichijoji Brewery

京都・一乗寺ブリュワリー
Kyoto Ichijoji Brewery



近寄ってみたら、みんなおかし
京都・一乗寺ブリュワリーは、らしく生きる人たちに飲ん
でほしいクラフトビールです。比叡山の麓でつくる自慢の
ビールを届けながら、この世界で共に生きる、多様な存在
が描く未来を認め合い新たな文化を生み出そうと挑戦する
人々と共に、未来への対話を育んでいきます。

Product Lineup

商品ラインナップ

	ゴールドエール オリジナルブレンドのスパイスを使っ たフルーティなビール	Alc. 5% IBU 29%
2016年インターナショナルビアカップ銅賞受賞		
	ベルジャンウィート 紅茶のような甘い香りのたつ、 すっきり飲みやすい小麦ビール	Alc. 5% IBU 29%
2016年インターナショナルビアカップ銀賞受賞		
	レッドエール 香ばしい麦芽の香りが漂う すっきり優しいコクのあるビール	Alc. 5% IBU 29%
2016年インターナショナルビアカップ銅賞受賞		
	スタウト 複雑なロースト香とカカオ香が 引き立つ、一乗寺の新しい挑戦	Alc. 5% IBU 29%
2017年アジアビアカップ銅賞受賞		

Alc. : アルコール度数
IBU : ビールの苦味指標数値

	IPA Alc. 5% IBU 29%		ペールエール Alc. 5% IBU 29%
優しい柑橘香とまろやかでキレの あるコク		沖縄産黒糖使用。複雑な香りと華 やかな風味を楽しむエールビール	
	生姜のエール Alc. 5% IBU 29%		ゆずヴァイス Alc. 5% IBU 29%
創業から愛される 生姜を使った爽やかな辛味のあるビール		水尾の柚子の爽やかで上品な風味 がクリーミーな感触とマッチ	

Limited Lineup

季節の限定フレーバー

- DA(デストロイ・エンジェル)
- ハニーエール
- 甘夏エール
- 梅ビール「城州白エール」「城州白ブラウン」
- チョコレートポーター
- 山椒のエール パイナップルのエール

How to Make Beer

一乗寺ブリュワリーのつくりかた

- ①マッシング**
粉碎した麦芽と温水(64~67℃)を混ぜ合わせる。
酵素デンプン反応が生じ糖化する。
- ②デコクション**
マッシュの一部を100℃に直火で昇温し、それをマッシュに
返すことで昇温する伝統的手法。コクが生まれる。
POINT!! 全て手作業でかき混ぜます!
- ③濾過**
マッシュを濾過して麦汁とビール粕、
麦芽粕に分ける。
- ④煮沸**
煮沸時にホップを添加し苦
味成分を抽出。スパイスや
フルーツもここで添加する。
- ⑤発酵**
発酵温度に合わせて酵母を添加。
1週間の発酵後、約2週間の冷蔵
熟成し完成!

株式会社
京都・一乗寺ブリュワリー
京都市左京区一乗寺出口町10-1
TEL:075-702-2002
Mail:info@ichijoji-brewery.com
https://www.ichijoji-brewery.com/
access
叡山電車一乗寺駅から徒歩約8分

Case example
京都競馬場オリジナルビール

京都・一乗寺ブリュワリーでは、企業のオリジナル・クラフトビール
のOEM生産を200リッター単位で承っています。イベント事業や企
業の「らしさ」をビールで表現してみませんか?
詳しくはお問い合わせください。

京都らしい素材のご要望から、京都
水尾の「ゆず」を使用。フラカッパな
ビのデザインまでお手伝いさせていた
だきました。リピーターの方も増えて
きています。
工場見学もどうぞお楽しみください!

野村雅夫 | ラジオDJ / 翻訳家 / 京都F-1クラブ代表
大使の様に収まらない個性があつて「ど
んな味がするんだろう?」と楽しんでい
ます。柑橘系の華やかな香りやビールが
しっかり調和しているところが好き。偶
然入ったお店にあれば、必ずオーダーし
ています。

高木光介、高木恵子 | ミュージシャン
Joke on the Puppy Old Time Stringband

アパッチア山脈の伝承音楽を奏でた後、
気の置けない仲間とその土地のビールを
楽しんでいきます。作り手の顔が見える左
京区の小さなブルワリーの、ブルワリー
でコクのある味わいが大好きです。

井上廣子 | 造形作家

いろんな人との関わりの中から生みだし
ていこうとする姿勢や、毎日の工夫、チャ
レンジを感じます。海外の重いビールで
はなく、京都の水と風土で作られた、
やさしく安心感のあるビールです。
平成16年度文化庁文化交流使(海外派遣型)
第9回国際現代造形コンクール-大阪F1エリアノブロー彫刻(チャッセルF1ノブ特別賞)(1998)
Live-Art-Scholarship(優秀賞)(2002)

Stores

飲めるお店・買えるお店

BEER PUB 'ICHI-YA'

京都・一乗寺ブリュワリーがプロ
デュースした BEER PUB。
定番4種や季節のフレーバービー
ルなど、常時8タップ以上の樽生
クラフトビールが楽しめます。選べ
る「飲み比べセット(1,000円)」
からお試しく下さい

京都市中京区船屋町384番地1F
TEL:075-256-6099
営業時間 11:30 ~ 23:00 定休日:無
http://www.kyoto-pontocho.jp

山岡酒店

全国の地ビール150種類を取り揃
える、京都・西陣にある酒屋。
京都・一乗寺ブリュワリーの飲食
店向け代理店でもあります。京都
の飲食店でのお取り扱いには山岡酒
店までお問い合わせください

上京区千本今出川上る西側牡丹鉾町555
TEL:075-461-4772
営業時間 9:00 ~ 20:00 定休日:日曜日*祝日は営業
https://www.yamaokasake.com/

Interview 1 with Managers



代表取締役会長
高木 俊介
Takagi Shunsuke
たかぎクリニック 院長

代表取締役
伴 克亘
Ban Katsunobu
有限会社プロスパー 代表取締役

広島県因島生まれ。精神科医。臨床を行いつつ、統合失調症の精神病理を研究。日本精神神経学会で精神分裂病の病名変更事業に関わり「統合失調症」の名称を発案し、2002年に正式決定。2004年たかぎクリニック開設。包括型地域生活支援プログラム「ACT-K」を立ち上げ、チームによる精神障害者の在宅ケアに日々奔走している。

有限会社プロスパー 代表取締役
京都市出身。大学卒業後カナダに1年間留学。帰国後26歳で起業し先斗町に飲食店を出店。1998年有限会社プロスパーを設立。「本物でありながら、気軽に楽しめるお店」をコンセプトに、ICHIYAのほか、現在10店舗を先斗町・祇園エリアを中心に運営中。

Interview 2 with Brewers



ブリュワー（醸造責任者）
林 晋吾
Hayashi Singo
ブリュワー歴 17年
関西大学工学部生物工学科卒

ブリュワー
横田 林太郎
Yokota Rintaro
ブリュワー歴 4年
東京農業大学院
応用生物科学科 醸造学専攻 修士

「一乗寺やりよったな」と言われるビールをつくりたい

僕たちがビールを作る理由

林 15年間、日本酒とクラフトビールの醸造所に勤務しました。そして、生まれ育った京都でいろんなビールを作りたいと考えていた頃、高木さんの創業の想いに触れて2015年に転職を決意しました。はじめは十分な設備のない環境に戸惑いましたが、機械ではできない「数字に表れない部分」や「感覚」に頼るビール作りがとてもおもしろいです。横田君はフレイバーの配分などのデータや経験を持っていて、決断も早く本当に頼もしい存在です。初めて意見を出し合っ作ったベルジャンウィートは一本目のそれが理想の味となり、初年度から賞も取

なかなか社会に出られない人たちは在宅で見続けてきてわかったのは、彼らも本心では人とつながりたいんだということ、そして、仕事というものが彼らの回復に役立つんだということ。それで、何か仕事を作れないかといういろいろと模索してきた結果、たどり着いたのがビールでした。ビール作りの周りには瓶に詰めたりラベルを貼ったりといういろいろな作業があります。

ビールは世界中にあります。原料が乾燥物なので、世界中どこでも作れるし、季節を問わないから職人が育ちやすい。また、日本のビールは明治以降ラガービールが一辺倒だったのでチャンスもある。そう思って、2011年にビール作りを始めました。

なかなか社会に出られない人たちは在宅で見続けてきてわかったのは、彼らも本心では人とつながりたいんだということ、そして、仕事というものが彼らの回復に役立つんだということ。それで、何か仕事を作れないかといういろいろと模索してきた結果、たどり着いたのがビールでした。ビール作りの周りには瓶に詰めたりラベルを貼ったりといういろいろな作業があります。

ビールは世界中にあります。原料が乾燥物なので、世界中どこでも作れるし、季節を問わないから職人が育ちやすい。また、日本のビールは明治以降ラガービールが一辺倒だったのでチャンスもある。そう思って、2011年にビール作りを始めました。

障がい者がかわる仕事といえ、ビスケットやアクセサリなどが定番です。もちろん、それが悪いと言いたいわけではありません。たくさんの人にちゃんと評価されるものを一緒に作って「一流のものに関わっている」と誇りに感じてもらえるようにしていきたいのです。

精神科医として世の中を見ていて、人々の「生きづらさ」を生んでいる原因は、他者と対話させない社会にあると感じています。声の小さな人たちの声が届くように、ビールを通して仕事を作ったり、対話を促したりしていいと思います。近寄ってみたらね、みんなおかしんですよ(笑)。うちのビールを片手に、「やっぱり君もおかしいね」と言っていて笑いながら、「みんな違う」という世界を受け入れる人が増えていけばいいなと思っています。

おいしいビールを飲んだ後に、大事なことが伝わる。そんなお店でありたい

伴 京都市内で飲食店を10店舗経営しています。どの店も、「ほんまもんやけど気軽に楽しめる」をコンセプトに、オーガニックの食材を気軽な値段で提供したいと考え、展開しています。まちづくりと言ったらオーバーですが、お店というものを通じて楽しい場所をつくりたい。街が生き生きしているのがいいなあと思っています。

一乗寺ブリュワリーの経営に加わったのは2年前。高木さんの人柄に惹かれて、手伝うことを決めました。

私の役割は、ビールの売り場をつくること、売り上げを伸ばすこと、このブリュワリーのイメージをアップして、京都を代表するビールにすること。それから小

さくても強い会社にして、働いているスタッフ達が楽しく豊かに暮らせるようにすること。

その先は、私が社長をしている間に、うちのビールをアイルランドに持って行ってもおもしろいかなど思っています。

私たちがつくっているのは、されどビールなんです。作り手の想いとか、生産者の想いももちろん大事ですが、一番大切なのは、いい雰囲気のお店と「おいしい」と思ってもらえるビールを作ること。お店でビールを飲むという行為の後に、賞を獲っているとか、弱者と呼ばれるような人たちの助けになるといったことが伝わるようになること、値打ちが出てくるなと思います。

最初から弱者救済を目的にしたものは、長く続かない気がしていて、そうではない順番を大事にしながら、人の役に立つことをしていきたいですね。

たくさんの選択肢の中から「好きな味」を見つけてほしい

醸造は経験を積み重ねた伝承に始まります。林さんの長年の経験から、たくさんのことを学ばせられています。そして、毎日、自分が作ったビールに責任を持って「おいしい」と思ったものを提供し、率直な意見をいただいて、また自分に還元できることがうれしいです。

ビールは自由なお酒。実に多様性があります。選択肢があるのは幸せなことです。ご年配の方やアルコールが苦手な若い人たちにも、好きな味を見つけて楽しんでもらいたいですね。私たち生産側も、市場が望むものを作るだけではなく、京都という土地を通じて作りたいビールを追求することで会社、そして生きづらさを感じる方との共生社会に貢献できたいかなと思っています。工場見学(予約制)も受け入れています。ぜひお越しください。



From Farmer 生産農家からのメッセージ

柚子の里 直八 代表理事 村上和彦さん

1000年の歴史をもつ京都「水尾の柚子」は、寒暖差のある土地で減農薬で育てられ、香りや成分の高さが特徴です。「柚子の里 直八」では、冬に「柚子風呂」と「鶏のすき焼き」も楽しめます。

京都市右京区嵯峨水尾岡ノ窪町19番地
TEL:075-882-7456
http://kyoto-mizuo.or.jp/

北白川の純粋はちみつ専門店 オ・ボン・ミエル Au Bon Miel 店長 大久保ひとみさん

「ハニーエール」には、蜜の風味がどごしにもしっかりと残る、カナダ産の「百花蜜」が使われています。蜂蜜を楽しむことは、健康と地球の生物多様性を守ることに繋がります。当店では40種類の蜂蜜をご試食いただけますので、一度お試しください。

京都市左京区北白川久保田町60-13
TEL/FAX:075-200-2913
営業時間 12:00~18:00 定休日 第1と第3水曜日・木曜日
www.au-bon-miel.net

青谷 梅工房 代表 田中昭夫さん

京都南部の青谷だけで育つ梅「城州白」は、香りも旨味も強い品種。ビールに使われると、果実酒のようなさっぱり感の強い味わいが出てきます。毎年6月には青谷で開催する収穫体験イベントにもお越しください。

京都府城陽市中出垣内73-5
定休日:日曜・祝日 TEL 0774-39-7886
http://aodaniumekobo.com/

From Farmer 生産農家からのメッセージ



