



こまえをこたげる

こまつなNEWS

お陰様でVol.20

2019年2月22日

発行号

発行: 責任編集
狛江市岩戸北
3-18-8-701

狛江で分かりやすい
政治を伝える会



地ビールを 狛江の誇りに

秋元商店 秋元慈一さん



今回の「こまえをつなげるインタビュー」は、狛江初の地ビール（クラフトビール）醸造所「籠屋ブルワリー」を紹介します。市民の方から「籠屋（かごや）さん」として親しまれている市内駒井町の酒販店・秋元酒店。その隣地に一昨年、突如出現したビールタンクにびっくりされた市民の方も多かったと思います。それを仕掛けたのが秋元酒店専務取締役の秋元慈一さん。地元狛江の名物を作りたいと語る若手経営者に、その熱い思いをお聞きしてまいります。（聞き手 三宅まこと）

籠屋ブルワリーは「人が楽しめる空間」でありたいと思います。

（お話は、籠屋 秋元慈一氏）



そうですね。まずは僕らのことを好きになってもらいたいという気持ちがあります。お酒の良さもそうなんです。お酒の良さが、この籠屋という空間に来ていただけて楽しんでもらいたい、そんな気持ちです。

その上で他と差別化するために料理とお酒、「これとこれで美味しくなるよ」というような提案を続けています。

籠屋たすく（併設レストラン）で、料理とお酒の提案をされていますね。

お酒と料理の相性を考えた「籠屋たすくペアリングコース」というメニューをご用意しています。お酒が好きでなく、お客様に料理との相性から好きになるきっかけを伝えられればと



地ビールを造ろうと思われた理由を教えてください。

考えています。そこに僕らの思いを詰めています。また、酒屋がやっているの、ビールだけではなく様々なお酒を組み合わせているんです。



狛江名物を作りたいかったです。今までも、狛江市の特産の枝豆を使った発泡酒「こまえる」を造っていました。通年で市民が市外の方へ手土産で持っていくようなものではないじゃないですか。「狛江にこんなものがあるんだよ」と誇れるものが欲しかった、そんな気持ちなんです。

籠屋ブルワリーが地ビールを造る目的は何ですか？

日本のビールの可能性ってまだまだあると思っています。国内の多くのお酒を見てきた視点から、世界に向けて、料理に寄り添うビール、日本食に合うビールを造りたいと思っています。日本の繊細な料理に合うビールを狛江から造っていきたいというのが目的です。

名物が出来ました。今後、どうしていきたいですか？

もっと、たくさんの人にきてほしいですね。ビールやお酒が好きじゃない人でも楽しんでもらえる空間でありたいと思っています。そういう方であっても好きになっていただける自信はあります。

あくまでも本業は「籠屋」という酒屋です。籠屋が光っていくうえでの新しい取り組みが「籠屋ブルワリー」で、飲食スペースとして「籠屋たすく」があるということなんです。ぜひ、多くの方に来ていただきたいと思っています。（了）



狛江市駒井町
3-34-4
駒井バス亭近く
セブンイレブン隣



和泉多摩川駅