

# 25th

## 今年の地ビールフェスタは一味違う!

お待たせいたしました。お待たせし過ぎたかもしれません。コロナ禍の中、縮小開催を行ってきておりましたが、今回25周年の節目を迎へ本格開催へ向けて準備を進めてきました。今年はさらにビールの銘柄にもこだわり、皆様に地ビールやクラフトビールの魅力をお伝えしたいと思っております。まだまだ油断ができないところもありますが、スタッフ一同、最善の注意と対策を行いながら、皆様のお越しをお待ちしております。

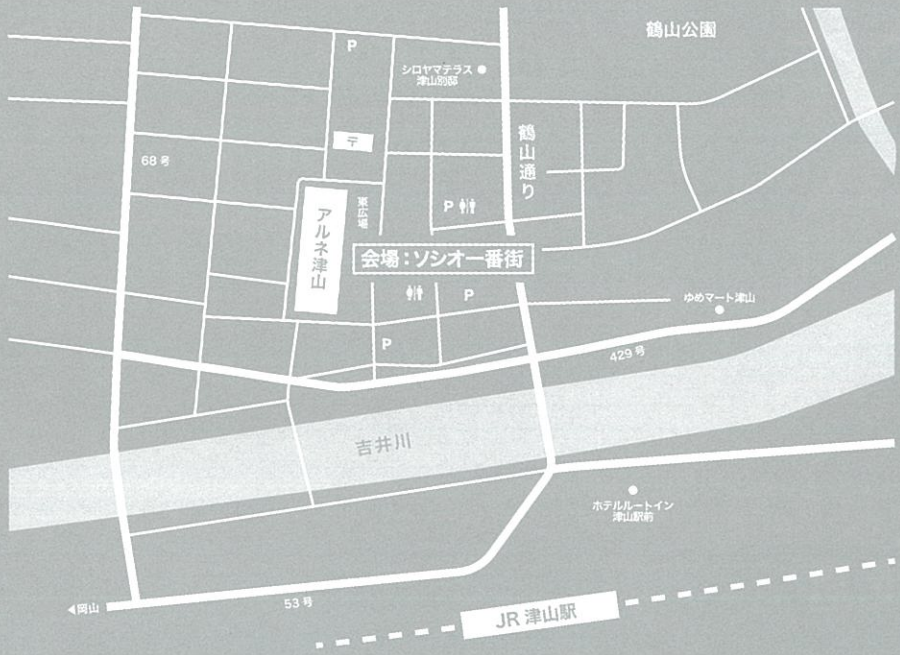
# in 津山 22' 全国地ビールフェスタ



**前売りチケット** 2500円 (500円×6枚綴り)  
販売期間 8月5日まで販売しております ※開催日当日の販売は致していません  
**前売りチケット取扱場所** ソシオ一番街各店  
**当日チケット** 2800円 (500円×6枚綴り)

イベント終了後も8月31日まではソシオ一番街各店にてご利用いただけます  
注意 ご購入頂いたチケットの払戻は致していません

**【イベント】**  
7月23日・津山「ジャズオーケストラ」19:00〜 / 「タークアイズジャズオーケストラ」20:00〜  
7月30日・津山「ティンブラス」19:00〜  
8月6日・フュージョン&ポップス B-craft 19:30〜



**【アクセス】**  
▷JR津山駅から北に 徒歩10分▷津山インターから国道429合線を西へ車で15分▷院庄インターから県道394号線を東へ20分 ※車でお越しの方へ お車でソシオ一番街への進入・駐車は行なえません、最寄りの駐車場をご利用ください。

### 【コロナ対策について】



当実行委員会でも最善の配慮をつくして開催へ向けて準備を行い皆様のお越しをお待ちしております。当日お越しの際に37.5℃以上の体温がある方のお越しはお控え下さいませ。会場設置のアルコールによる小まめな除菌をお願いいたします。お食事の際以外でのマスクの着用をお願いいたします。

※お酒は二十歳になってから ※飲酒運転は法律で禁止されています

# 7/16・23・30 8/6 毎週土曜日 17時-21時開催 (全日 20:30 オーダーストップ)



# 25th BREWERY INFORMATION



【箕面ビール】

箕面ビールは、大阪の北部にある箕面市で誕生したブリュワリー（ビール醸造所）です。これまで数々の世界コンクールで金賞を受賞するなど国内外から高い評価をいただいています。原材料に厳選された麦芽とホップを使用し、「明治の森箕面国定公園」に指定された豊かな自然が育む環境のもと、非熱処理で無菌の酵母が生きるビールをつくっています。地域の恵みを受けながら、地域に根ざし、人の手によって大切につくられたローカルビールにしか出せないおいしさを、これからも皆様の元へお届けしていきたいと考えています。



【石見麦酒】

石見麦酒は島根県江津市にある小さなブルワリーです。『石見麦酒』は島根県西部の江津市にできたばかりのクラフトビールの醸造所です。この地域ならではの地酒をつくりたいと、夫婦二人で9坪の小さなブルワリーを立ち上げました。江の川の恵みをいっぱいを受けた大麦や日本海の潮風に耐えた柚子などの農産物を最大限に活かし、さまざまな種類のクラフトビールを造っています。



【AKARI Brewing】

「地域に根ざす」日光生姜<sup>®</sup>を使用したビール  
日光生姜のコクを存分に活かしたクラフトビールをあなたの元へお届けいたします。鷲峰山の伏流水を仕込み水として使用。鷲峰山は標高921mの山です。山頂から東西に700m台の尾根が連なり、北側から眺めると、鷲が翼を広げたように見えるご名前がつけられました。大山と背比べをして勝ち、怒った大山に頭をすくいとられて捨てられたという伝説があります。株式会社AKARI BREWINGでは、地元鳥取県の味をお届けするのはもちろんのこと、世界中からクラフトビールをお届けいたします。

Mimasaka  
Beer  
Works

【美作ビアワークス】

酵母は生きています。生きているから、気温や気候、栄養素などによって動き方が変化します。そんな酵母が美味しさを引き出す環境を整えるのが、Mimasaka Beer Worksの仕事です。酵母、麦芽、ホップ、など原料や素材のことを理解して、理想の味をイメージして、レシピを書いて、丁寧に仕込み、発酵環境を整え、美味しさを引き出していく。Mimasaka Beer Worksのビールが触媒となり、楽しさが発酵することで、つながりの輪が広がっていく。美味しいと楽しいが発酵を続ける、そんなビールを製造販売しています。

せとうち  
2022

【株式会社瀬戸内】

「瀬戸内でビールを醸す。」  
私たちは、魅力あふれる島国・瀬戸内でビール醸造をしています。「ゆったりと流れる時間を味わうように1杯の液体を。」  
世界のみんなが待ちわびるそんな時間が高松にはある。  
2021年高松にてブルワリーを設立。オリジナルビールの醸造や日本に限らず世界各地のクラフトビールを手掛ける。



【伊勢角屋麦酒】

伊勢角屋麦酒は、豊かなビール文化を協創したい  
わたしたち伊勢角屋麦酒は、創業以来、良いビールをつくりたいという想いを同じくする同業他社の研修を幅広く受け入れるとともに、業界外の方々とも多くのコラボレーションを行ってきました。これからもさまざまな方々と連携し、豊かなビール文化を協創していきたいと思っています。



BAEREN

【ベアレン醸造場】

のど越しを楽しみ、どこでも高品質の同じ味わいが楽しめる日本のビール。しかし、ビールの楽しみのすべてを知られているとは言えません。  
私たちは、地元岩手に根ざし、ヨーロッパの伝統的なビール文化を尊重して、手造りの本格ビールを造っています。そのビールは日々飲み続けられる味わいながら、贅沢なコクと豊かな余韻にあふれています。私たちは、ビールにも選ぶ楽しみ、プレミアムを味わう楽しみを提案し、岩手からビール文化を発信していきます。そんな文化が食卓をもっと豊かに、ハッピーなものにしてくれると私たちは信じています

富士桜高原  
麦酒

【富士桜高原麦酒】

ドイツ仕込みの製造技術と富士の豊かな自然で生まれた"至福のクラフトビール" 旨いビールは造り手の思いまでが伝わってくるもの。本場ドイツで初めて飲んだビールは、一口飲んだだけで醸造士の熱い思いが感じられました。もっと旨いビールを作りたい、ビール片手に楽しむ人達の笑顔がみたい。そんなシンプルな思いから富士桜高原麦酒は出発しました。その笑顔に出会うために、今日も思いを込めて仕込みます。



【玉村本店】

“自分たちが飲みたいビール” 2004年より醸造を始め、2006年にホップをつくりはじめた当時、無謀にも「世界に通用する他にないビール」をつくりたいなどと思ったのですが、そのために、昭和30年代後半まで日本一のホップの産地だったこの地で、自分たちで原料づくりから関わってみたいと思い、畑づくりからはじめました。これからも、小規模で非効率であっても「この地だからこそできる味」「自分たちが飲みたいビール」を、楽しみながら真剣に追求していきます。

作州  
津山ビール

【多胡酒造】

蔵元だからこそ出せる味わい  
これまでに培った酒造りの伝統と技を活かして、津山らしいビールをつくりたい。世界中のブルワリーを訪ねて研究を重ね、1996年から作州津山ビールの製造をスタートしました。ドイツビールの製法にならなから、日本の食卓にも合う独自の味わいを目指しています。国際ビール品評会「ワールド・ビア・チャンピオンシップ」で、最高評価の金メダルを受賞しました。