

商工会議所の情報を活用し、 浅間神社前の旧醤油醸造蔵で、 静岡初の地ビールの醸造を開始



アオイブリューイング
代表

満藤直樹さん

TEL054-294-8911

<https://www.facebook.com/aolibrewing>



土木会社の転勤で静岡に来て、静岡が気に入って独立。最初に手がけた飲食店で海外のビールを扱ったところ、その個性的な味に惹かれて、2009年、紺屋町に海外の樽出しドラフトビールに特化した「グローストック」を開店。さらに深く地ビールにはまり、「自分で地ビールをつくりたい」と思うようになりました。

設備資金、酒造免許、地ビールの醸造家、醸造所の土地と、準備に2年かかりました。醸造家には、国内外のビールコンテストで数々の受賞歴をもつ高浩一さんに熊本から来てもらいました。味のイメージを高さんに伝えると、その味を高さんがビールで表現してくれます。

土地は、CSA不動産を通じて探していたところ、静岡浅間神社に近い安本醤油店の倉庫の賃貸契約が切



外観(左:静岡市初のクラフトビール醸造所、右:ビアバー「BEER GARAGE」)



ビアバー「BEER GARAGE」店内
アオイブリューイング(静岡市葵区宮ヶ崎町30)

れて、新しい活用方法を探しているとの情報が静岡商工会議所・七間町出張所の増田さんから寄せられました。1962年まで醤油の醸造蔵に使われていた倉庫が今回、ビールの醸造所に生まれ変わったということで、安本さんにも喜んでいただいています。増田さんには、マスメディアの紹介、いろいろな会合への勧誘など、あらゆる面で持続的に支援していただき、ありがたいです。

静岡市を代表するビールとの願いを込めて「アオイビール」と名付け、葵紋を使ったロゴマークをつくり、2014年6月から販売を開始。現在は5種類を醸造しています。

ビールというと、夏によく冷やしたラガー系のビールをごくごく飲んで苦味・のど越しを味わうイメージですが、「アオイビール」はエール系のビールで、アルコール度数は高めで、味はフルーティ、すっきり飲みやすく、冬も楽しめるビールです。食事に合わせて飲むのに適していますので、「スルガ牛バーガー」など、おいしい料理を用意しています。

中心市街地活性化にむけ、 様々な支援活動を展開中。

商工会議所担当者から一言



増田大輔

七間町出張所

TEL054-252-7720

静岡商工会議所七間町出張所は、七間町通りのミライエ七間町3階にあります。そこで、小規模事業者からの経営相談をお受けするとともに、民間が主体となった中心市街地活性化の活動の支援をしています。

特に市内の大学生と連携した活性化の取り組みは、一時的なぎわい創出にとどまらず、次代のまちづくりの担い手の育成や中心市街地への愛着の醸成等、中・長期的にも大変重要だと考えています。

その他にも、この度の満藤様のような空き物件と出店希望者のマッチングや、試作品のモニター先紹介、マスコミへの紹介等、会議所のスケールメリットを活かした様々なサポートを行っています。お気軽にご相談ください。