

大阪市内の小規模クラフトビールメーカーが インターナショナルビアカップで 銀賞受賞しました！

大阪谷町2丁目の小規模メーカーが作るオリジナルビールで
ど・ライポーターが銀賞受賞！

2017年9月17日(日曜日)、横浜港大さん橋ホールにて行われたインターナショナルビアカップ2017の授賞式にて、「ブリューパブテタルヴァレ」の「ど・ライポーター」がフリースタイルダークエール・樽部門にて、銀賞を受賞致しました。

「ブリューパブ テタルヴァレ」ホームページ <http://brewpubtv.com>



■関西では珍しいブリューパブ業態とは、クラフトビールの小規模醸造所とビアダイニングを同一店舗内に併設した新しい業態です。

店長の松尾弘寿は大阪高槻の國乃長ビール醸造所でビールの醸造技術を習得。それまでのレストランやカフェでの調理、サービスの経験を活かして、ビール醸造所&ビアダイニング=ブリューパブという新しいスタイルのお店を2017年4月オープン。

全世界のメーカーが参加する、年一回開催の国際的なビール品評会 世界で3番目の歴史のある 「インターナショナルビアカップ2017」で銀賞受賞



クラフトビア・アソシエーション(日本地ビール協会)が共催となる本品評会は、2017年9月14日・15日に審査会を行い、9月17日に授賞式が開催されました。スタイルとパッケージ別に分かれた審査では、24カ国142社のメーカーから554品のビールが出品、国際審査員によって評価され受賞ビールが決定されました。ブリューパブテタルヴァレのど・ライポーターはフリースタイルダークエールの樽部門で、銀賞を受賞致しました。

クラフトビアアソシエーション・日本地ビール協会公式ホームページ

<http://beertaster.org/> 受賞結果: http://beertaster.org/medal/ibc2017_award.pdf



ブリューパブテタルヴァレ ど・ライポーター

Alc:5.0% IBU:34 醸造担当者:北田 耕大

ホップ:モトウエカ・ターゲット

ふんだんに使用したチョコレートモルトによるコーヒーのような香りの裏にライモルトのスパイシーな香りとおほのかなスモーク香、発酵によるエステル的な香りをアクセントにつけました。ブラックコーヒーの様なニュアンスを引き出し、ライモルトのスパイシー感を引き立てるためにドライに仕上げました。

ブルーパブテタルヴァレ 醸造家 北田 耕大

ビール醸造未経験ながら、醸造家を志してブルーパブテタルヴァレにアルバイトとして入社。2016年8月1日の同店の酒類製造免許取得の当初から製造補助としてビール醸造の経験を積み、2017年には自身のオリジナル設計ビールの製造に注力。日頃は大学院の学業、研究で論文の執筆に勤しむ傍ら、二足のわらじでブルーパブテタルヴァレにてビール醸造にも精力的に注力し、自身初めての出品の品評会であるインターナショナルビアカップで堂々の銀賞を受賞。センスあるレシピ設計で今後の成長が期待される次世代の醸造家。

■店舗の概要

店舗名：ブルーパブ テタルヴァレ

住所：〒540-0021 大阪府大阪市中央区大手通 1-1-2 アトランティス 21 ビル 1階

「天満橋駅」徒歩5分、「谷町四丁目駅」徒歩5分、谷町2丁目交差点そば

電話番号：06-6809-5229

営業時間：11:00~23:00

URL：<http://brewpubtv.com>

担当者名：松尾弘寿

Email：beer@brewpubtv.com



※クラフトビールとは……

小規模の醸造所で作られる個性豊かなビール・発泡酒。原料の違いにより、香りや苦味、色合いなど様々なスタイルを作る、「地ビール」の進化系。

