

## 山形市初のビール醸造所「蔵王ブルワリー」



個性あふれるクラフトビールで地元蔵王を元気にしたいと張り切るスタッフ。  
左端が海谷康裕代表取締役社長

# クラフトビールで地元を元気に

山形市蔵王温泉の玄関口となる大鳥居近くに、山形市で初のビール醸造所兼ビアレストラン「蔵王ブルワリー(ZAO BREWERY)」が3月にオープンした。コンセプトは「Rediscover: ビールを、蔵王を冒険しよう」。蔵王の湧水を使った個性豊かなクラフトビールと、地元産の食材を用いた料理が味わえるとあって、人気スポットとなっている。

クラフトビールは、小規模な醸造所が造る多様な個性的なビールを指し、地場産の副食材などを生かし、これまでにない味わいやブランドを備えているのが特徴。日本では1994年の酒税法改正で規制緩和されたことにより、小規模なビール醸造所が日本全国に登場し、各地で「地ビール」の名前でブームとなった。

### 樹氷を表現、白い色のビール

蔵王半郷で平成9年から食品卸売業を営む山里菜(な)の海谷康裕代表取締役社長(39)が「蔵王をビールで何とか盛り上げたい」と、クラフトファンディングとウイズコロナ・ポストコロナに向けて、新分野展開、業態転換、事業・業種転換、事業再編などに取り組み中小企業等を支援する国の「事業再構築補助金」を活用し、新事業を立ち上げた。

クラフト(craft)は英語で「技術」「工芸」「職人技」などを意味す

蔵王ブルワリーが製造・提供するビールは4種類。目玉は樹氷をイメージした「スノーモンスター」。クラフトビールでは国内にない白い色で、試行錯誤を繰り返し完成した。「山形サクランポエール」は県内産のサクランポ果汁を使ってフルーティーさを強調した。樹氷を形成するアオモリトドマツなどに着想を得た「マツノモリ」は、豊潤な味



蔵王温泉の入り口の朱い大鳥居すぐ側にオープンした「蔵王ブルワリー」



ブルワリーに設けた醸造施設。酸性やアルカリ性を示すPH値と糖度、気温を計測する坂本陽介醸造長

わいのペールエール。「蔵王クラシックIPA」はアルコール度数7%と高く、玄人（くろうと）好みの味に仕立てた。

ビアレストランではクラフトビールに合わせたピザやローストビーフなどを提供する。「蔵王牛」や「蔵王チーズ」をはじめ、自家栽培のコメ、地元産の新鮮な野菜・食材をふんだんに使う。

## コロナ禍、落ち込む観光客

蔵王温泉の観光客のピークは1990年度の267万人。158万人に上ったスキー客がけん引した。その後、スキーブームが去り、東日本大震災が発生した2011年度は90年度の半分以下の118万人と激減、新型コロナウイルスの感染拡大で2020年度の観光客数は約56万人まで落ち込んでいる。

新型コロナウイルス感染拡大で本業の食品卸の需要が減って厳しい中「こんなときだからこそ新事業を始め、蔵王のにぎわいを取り戻したかった」と蔵王で生まれ育った海谷社長。友人、親族の計4人と思いを共有しクラフトビールに挑戦。中学時代の同級生坂本陽介さんが栃木・新潟の醸

造所で研鑽を積んできた。

海谷社長は「かつてスキー客の車が数珠つなぎになるほどにぎわった。蔵王をビールで盛りあげたい。観光に来た方には『蔵王はいいところだなあ』と気づきのきっかけに、山形に住む方には蔵王の魅力を再発見する場所にした」と語る。

オープンと同時に県内外から多くの人が訪れている。ブルワリー近くに40アールの自社農場を所有しており、将来はホップの自家栽培も目指すという。

## 「蔵王観光」回復の起爆剤に

2023年には表蔵王に山形市内初の道の駅（仮称）道の駅蔵王が、山形県観光物産会館に隣接し開館する予定。東北中央自動車道の山形上山インターチェンジ近くの立地を生かし、観光客誘致を図るゲートウェイとして期待される。温泉街では国際競争力の高いスノーリゾート形成事業や、旅館等ではワーケーション施設の整備が動き出している。

佐藤孝弘山形市長は「若い人たちのチャレンジが、コロナ禍後の蔵王観光のV字回復の起爆剤になる」とエールを送っている。

こだわりの詰まったビール。各種1本600円で、化粧箱入り4本セットで2600円。ブルワリーで販売している。連絡先は〒990-12303 山形市蔵王上野字南坂1096-18。☎023-666-8151