

資料提供

平成29年7月24日
課名：ひろしまブランド推進課
担当者：松本、黒木
内線：3441
直通電話：082-513-3441

報道関係者各位



広島でしか味わえない究極の生ビールが飲める店 「ビールスタンド重富」の店主・重富さんがTAU初登場！

〈8月4日(金)~6日(日)【前夜祭:8月3日(木)】〉

地元・広島では毎日夕方5時から7時までの2時間営業、メニューは1杯500円の生ビールのみで行列が出来る店「ビールスタンド重富」の店主・重富 寛(しげとみ ゆたか)さんがひろしまブランドショップTAUに初登場。地元・広島でしか味わえない究極の生ビールをTAUで提供します。

「ビールスタンド重富」の店主・重富さんは、銘柄が同じビールでも、実に10種類以上の異なる味わいを注ぎ分ける“こだわりの注ぎ手”と呼ばれています。TAUでは、10種類以上ある注ぎ方から5種類をピックアップして提供されます。広島でしか味わえないビールの真のおいしさを楽しんでいただきます。

今回注ぐ銘柄は「キリンラガービール」。広島にはキリンビール広島工場が昭和13年から平成10年の約60年間ありました。また、工場操業終了後もビールづくりはキリン広島ブルワリーに引継がれ、平成22年まで広島で樽詰生ビールが製造出荷されていました。

ご多忙中のことと存じますが、貴メディアでのご紹介やご取材を賜りますようお願い申し上げます。



【期間】 2017年8月4日(金)~6日(日) 11時~19時

※前夜祭: 8月3日(木) 17時~19時30分

【場所】 ひろしまブランドショップTAU(東京都中央区銀座1-6-10 銀座上ビルディング)

【内容】

「ビールスタンド重富」の店主・重富寛さんによる5種類の注ぎ方による生ビールの提供

・価格: 1杯500円(税込) ※1人2杯まで。混雑時には1人1杯にさせて頂く場合があります。

・注ぎ方: 5種類

- ①一度注ぎ: ビールの爽快感の頂点、そして日本の注ぎ方の原点。一度で注ぎ切る職人技。
 - ②二度注ぎ: 一度注ぎの爽快感の中から旨みを引き出す。日本人の感性が生み出した技。
 - ③三度注ぎ: ドイツのSeven Minutes Pilsを日本の風土・味覚に合わせた注ぎ方。
 - ④キリットタイプ: 日本中のほぼすべての飲食店が注いでいる注ぎ方。現代日本のスタンダード。
 - ⑤マイルド注ぎ: ビールが苦手な方向け。初体験の柔らかい泡に少し甘いビールが出来上がります。
- ※他の注ぎ方については広島までお越しください(注ぎ方の歴史観は重富さんの解釈です。)

《ビールスタンド重富》

昭和初期に重富酒店の初代が生ビール(樽生)に出会い「広島の人に旨い生ビールを飲ませたい」と、西宮の麦酒工場ドイツ人技師より生ビールについて伝授され、戦前・戦後と広島の飲食店に生ビールの指導をされました。また、自らの酒店でも夕方のみ生ビールを提供し、市民にビールの本当の美味しさを広められました。その想いを受け継いだ現在の三代目が2012年に「広島を元気(笑顔)にする生ビールを提供する店」をコンセプトとした「ビールスタンド重富」をオープンされました。