

伊豆大島で初となるクラフトビール誕生。 「三原山」「裏砂漠」など、島の情景との ペアリングを愉しめるラインナップ！

波浮港醸造株式会社（以下、波浮港醸造）（代表取締役：吉本浩二）が、伊豆大島初となるオリジナルクラフトビール「Habuminato Brewery（ハブミナトブルワリー）」を7月中旬に発売します。代表の吉本が中心となって、製造の知識を1から勉強、設備も波浮港醸造に最適なものを探し出し、構想から約3年半もの歳月を経て、ついに製造・販売が実現しました。



- ◎写真上左：高林商店に掲げられている「Habuminato Brewery」のシンボルマーク。
- ◎写真上右：現在試作用に使われているクラフトビールの瓶。
- ◎写真下左：高林商店の隣にある角打ちスペース。「Habuminato Brewery」の生ビールを提供。
- ◎写真下右：「波浮港見晴台」から眺める波浮港の景色。

ノスタルジックな漁村風情が残る「波浮港」。

伊豆大島は東京・竹芝客船ターミナルから1時間45分で行く事ができる伊豆諸島最大の島です。島の中央部には標高758mの三原山がそびえ、現在も火山活動を続けている火山島でもあります。醸造所がある伊豆大島の波浮港（はぶみなと）地区は、ノスタルジックな漁村風情が残る地区で、過去には数々の文化人も多く訪れた場所です。現在は若者による古民家再生の整備が進められ、移住希望者も増加、宿や飲食店なども拡大中の“今、最も熱いエリア”になっています。

コンセプトは、個性の象徴である「太陽」。

「Habuminato Brewery」のコンセプトであり、シンボルマークは「太陽」です。

「太陽」は個性の象徴。島内外のさまざまな個性が交じり合いながらも、一人ひとりが自分らしい色を輝かせるようなコミュニティを育むための「コミュニケーションツール」になってほしい。そんな想いが伊豆大島初のクラフトビールには込められています。

また、伊豆大島にはたくさんの個性的な風景があり、島ならではの時間が流れています。雄大な三原山を眺めながら、波浮港の風を感じながら、焚き火を愉しみながら… など、ここでしか味わえない情景とのペアリングをイメージしながら、個性あふれるクラフトビールを開発&ラインナップを予定しています。

個性あふれる5つのラインナップを準備中。

■島の香りペールエール／緑「三原山」

モルトやホップの香りを豊かに感じられる味わい深いクラフトビールです。伊豆大島の火山土で育ったホップをアロマホップとして使用しています。

■風待ちのIPA／紫「波浮港」

度数も高く、苦味が強いのが特徴です。味わいもやや辛口でインパクトの強いスタイル。伊豆大島産のカスケードホップを使用し、アメリカンスタイルが楽しめます。

■夕陽のヴァイツェン／黄「夕陽」

苦味をほとんど感じない柔らかい味わいのヴァイツェン。淡い色合いは夕陽を思わせる。伊豆大島産のホップとバナナリーフを使用してフルーティな香りが楽しめます。

■惑星のスタウト／黒「裏砂漠」

■焚き火のラオホ／茶「焚き火」

2つは開発中。



まずは伊豆大島限定でスタート！

生ビールは「高林商店」で販売、

瓶タイプは島内の土産物屋等で購入可能。

ビールの旨みをストレートに味わえる生ビール購入場所は、波浮港にある「高林商店」。

また、瓶タイプ購入場所は、島内の土産物屋をはじめ、スーパーなどを予定しています。

今後は、期間限定にて島内居酒屋での生ビールの提供を検討中。その他、最高の情景で飲んでもらえるように、三原山や海水浴場、海などでのキッチンカー販売、イベント参加も検討しています。

【本リリースに関するお問い合わせ先】

◎波浮港醸造株式会社

◎代表取締役 吉本 浩二

◎メールアドレス：shima.to.ao@gmail.com

◎電話：04992-4-0075（高林商店）

[X 公式アカウント]

<https://x.com/habuminatobrew>

[Instagram 公式アカウント]

<https://www.instagram.com/habuminatobrewery>

▼その他 参考資料 | 波浮港醸造のご紹介

波浮港醸造のオーナーより

「島の情景×島の時間×クラフトビール」を 存分にお愉しみください。

「島の情景×島の時間×ビール」は、日常を1秒でも効率的に使用しようと頑張っている人たちにとって、非日常の非効率的な時間を最大限に楽しめる組み合わせだと思っています。

ビールは、どんな食事と合わせるか。どんな人と一緒に過ごすか。どんな場所で飲むか。

味わいは何と合わせるか、どんな状況と合わせるかによって変わるとしています。

だからこそ、「Habuminato Brewery」は、「情景」「時間」とのペアリングを楽しんでほしい。桜を見ながら、焚き火を見ながら、港の夕風を感じながら…。

時間を忘れてストレスを忘れて、故郷に帰ってきたような子どもの頃の笑顔で笑える時間を存分にお愉しみください。



波浮港醸造を通して目指す未来とは。

伊豆大島は過疎化が進み、人口もどんどん減っています。

空き家も増える一方ですが、若者を中心に空き家をリノベーションして、活用する動きが活発化しています。明かりが灯り、笑い声が溢れることで、色々な可能性の提案ができると思っています。

ゲストハウスや高林商店、そして波浮港醸造がコミュニケーションスペースとなり、移住や2拠点生活のパイプ役になれば、すでに伊豆大島のイノベーションは始まっていますが、もっともっと活発化すると考えています。

今までの先人たちが私たちに残してくれたこの波浮港の「思い」を、後世に良いカタチでつないでいきたい。そして、島は「人生の幸せを見つける場所」になってほしいです。



波浮港醸造ができるまで。

最初に完成したゲストハウス「青とサイダー」

波浮港醸造代表の吉本は、東京で10年間、ファッションの仕事をしていました。

そして友人を連れて大島に帰省した際、

「友だちがホテルに泊まると一緒にお酒が飲めないのが、よく実家に泊めていたんです。

それなら、人とゆっくり話せる宿を自分が作ればいいんじゃないか」

そう思ったのがキッカケで、30歳の時に大島へUターンして宿経営の準備を進めました。

地元・波浮でゲストハウスを開業したいと物件を探していたところ、

先にゲストハウスをはじめていた島京梵天の河村智之さんから駄菓子屋の跡地を紹介されて購入を決意。幼なじみで同じくゲストハウスをはじめた露伴・山口健介さんなど、地元の仲間とともにリノベーションを行い、2019年3月に「青とサイダー」をオープンさせました。

事業継承で引き継いだ「高林商店」

「青とサイダー」の隣にある「高林商店」は、明治から続く商店で、私が小さい時も毎日のように足を運び、地元の人に愛されているお店でした。

しかし、2019年9月の台風で大きな被害を受け、経営者の方がご高齢だったのもあり、営業できなくなっていました。そこで、当時は暗くなってしまった波浮港周辺を「商店や宿の明かりを灯してもっと明るくしたい」「笑い声が聞こえる場所になり、地元の方と、観光の方の新しいコミュニケーションが生まれてほしい」という想いで事業承継し、高林商店を復活させました。

観光客の声から生まれた「火とお酒」

「高林商店」は「酒屋」でもありました。お酒を取り扱うようになり、観光の方もたくさん来てくれましたが、観光客がひと言目に言うのが「地元のお酒はどれですか？」なんです。そこで、伊豆大島の焼酎をお薦めしたのですが、人によって、焼酎が苦手なお客様もいらっしゃいました。

島内外のお酒と焚き火を囲んで、非日常の時間を味わってほしいと思ってつくったのが、2つめのゲストハウス「火とお酒」です。

2つのゲストハウスと商店をやっているという話だけを聞くと、資産があるように思われる方がいらっしゃるかもしれませんが、かなりギリギリです。苦しいことも多々あります。

しかし、未完成だからこそワクワクするし、自分がこの波浮港のパズルのどんな1ピースになれるか、常に考えていきたいと思っています。そして、島で造られたお酒をコミュニケーションツールとして使って、さまざまな1ピースが集まるきっかけになれば幸いです。



大島の資源との共存を目指して

ビールを製造する際には、大量の麦芽が必要です。

そして、一度の醸造で何 10 kgもの麦芽の搾りカスが出ますが、通常、これらは全て廃棄されています。しかし、麦芽は非常に栄養価が高いスーパーフードです。波浮港醸造ではその絞りカスを、大島のブランド豚である「カメリア黒豚」の飼料として活用していきます。

また、農家と協力して伊豆大島でホップを栽培しているため、ホップや明日葉（伊豆大島の名産）の肥料としても利用します。これにより、第一次産業を営む事業者と協力し、共存を目指します。

さらに、伊豆大島の黒豚や明日葉、野菜を使用した BBQ に伊豆大島のビールを合わせて提供します。支え合い、協力し合いながら、持続可能な離島の産業を強化していくことを目指していきます。

【本リリースに関するお問い合わせ先】

- ◎波浮港醸造株式会社
- ◎代表取締役 吉本 浩二
- ◎メールアドレス：shima.to.ao@gmail.com
- ◎電話：04992-4-0075（高林商店）

[X 公式アカウント]

<https://x.com/habuminatobrew>

[Instagram 公式アカウント]

<https://www.instagram.com/habuminatobrewery>