



苦小牧唯一のビール醸造所が稼働

INTERVIEW

今月の「ひと」



北海道ブルワリー代表  
たかはし けんじ  
高橋 憲司さん (54)



爽やかな香りのカムイゲイル

市内唯一の醸造所として、地元素材を使った多品種のビールを製造する北海道ブルワリー(錦町)。代表の高橋さんは「味の調整に苦労することもあるが、思いがけない味との出会いは醸造の面白さ」と、クラフトビールの醍醐味を語ります。

定番の「カムイゲイル」は、苦小牧で採れる植物ヤチャナギを使用。



苦小牧でしか味わえないビールとの出会い

ハーブのような爽やかな香りと苦味の少ない味わいが特長です。昨年8月からは350ml缶での販売を開始し、市内道の駅や観光案内所、フェリーターミナルでも販売しています。

鮮やかな色合のハスカップサワー

高橋さんは錦町で飲食店などを経営する3代目社長です。先の見えないコロナ禍を経験する中、地元の素材を生かしたクラフトビール造りに関心を持ちます。江別市のSOCブルーイングから醸造の手ほどきを受け、2024年9月に醸造免許を取得。現在は年間1万ℓを造っています。

試行錯誤を重ね完成したビール

は現在8種類。苦小牧産のハスカップを使った「ハスカップサワー」は、鮮やかな色合とまろやかな酸味を楽しめます。

自分好みの出会いを楽しむ

この地域にはビールに向く素材が多くあり、日々新たなビールに考えを巡らせます。商品化を試みているのは、フキノトウや昆布を使ったビールです。

「まずは苦小牧の人に醸造所を知ってもらい、自分好みのビールに出会い楽しんでもらうことが目標」と高橋さん。その先には苦小牧のビールを通じて、北海道の魅力を広げていけたらと。これからも挑戦は続きます。

とまこまい 検定



応募はこちら



Q ○に当てはまる言葉は?

A 市公式Instagramの合言葉は○○○○○○○

応募方法 3月31日(木)までに答え、郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号、広報とまこまいへのご意見・感想を記載し、はがき(消印有効)または左記二次元コードで

宛先 ▶ 〒053-8722 旭町4-5-6 秘書広報課 広報担当  
応募は1人各月1回まで。当選者の発表はプレゼントの発送をもって代えさせていただきます。

前月号の答えは ▶ ART CUBES

抽選で5人に Premium ほっきカレー プレゼント!

