

西牧竜也シェフの
こだわり探求日記

おいしい 逸品

VOL.
13



「Sun flower White (715円) / IB BREWING」

横浜出身の若者2人が手掛ける 呉・安浦発のクラフトビール

ローストしたヒマワリの種と小麦が原料の白ビール。柔らかな口当たり、華やかな喉越しで食事を引き立てる。このクラフトビールの醸造所が新春1月15日(土)に安浦にオープンする。手掛けるのは横浜から来た西原総司さんと藤戸淳平さん。西原さんはアフリカに渡り10ヶ国以上を旅し、現地で出会った方と起業した経験、藤戸さんはベトナムの醸造会社で働き、ビールを製造した経験を持つお二人は20代前半だ。帰国後、彼らはクラフトビールのネット販売会社を立ち上げる。全国約50カ所以上の工場を見学し、自分達が惚れ込んだビールだけを販売していたがビールの奥深さに魅了され自らビールを醸造する事に。その地に選んだのが安浦の市原地区だ。西原さんは幼少期に広島に住んでいた事があり、3年前の西日本豪雨災害の時、災害ボランティアで駆けつけた。その際に派遣されたのが被害の大きかった安浦・市原地区で、その後も何度も訪れていたという。醸造所建設がこの地に決まったのも、2人の誠意と情熱に心動かされた、住民の方々の理解と支えがあったからこそと思う。このビールも若き2人も、ボトルに描かれた満開のヒマワリのように情熱的。第二の呉ビールとして沢山の方々に愛される事を願っている。



西牧竜也 / 尾道市出身。料理人歴33年。ホテルや結婚式場でシェフを務め2014年5月におうちレストラン NISHIMAKI をオープン。「シェフの休日探訪」<https://o-r-nishimaki.jp/> もチェック。