

幸せな時間を共にしよう

「高知カンパニーブルワリー」の扉を開けると、甘く濃厚な香りが満ちていた。麦汁の香りである。砕いた大麦と小麦を、段階的に温度を上げながら煮出していくという。

「クラフトビールの魅力は、その多様性だと思います。ビール好きにこそ飲んでもらいたいガツンと濃厚なものもあれば、ビールが苦手な人でも楽しめる飲みやすいものもあります」

ただ単に、好きなビールを作って売りたいというわけではない。瀬戸口さんには、クラフトビールを通して伝えていきたい理念がある。

「社名のカンパニーという言葉は、みんなで分け合って食べる種類のフランスパンから取りました。カンパニーの語源はカンパニオ。『パンを分け合う人々』家族や仲間』という意味です。我々が販売する『TOSACO』という商品には3つの味がありますが、全て同じラベルを使っています」

食卓を囲むとき、好みによってそれぞれが違う味のビールを飲みながらも、『同じものを飲んでいよう』という一体感を演出したい……そこには、幸せを分かち合い、同じ時間を共有しようというメッセージが込められている。

「そういう価値観を体現できる店を開いて、みんなが集まれるような場所がつくりだせたら楽しいですよ」
と、瀬戸口さんは目を輝かせた。

このまちだからこそできた。
そんなクラフトビールを作っていきたい。



①クラフトビールで有名なアメリカ合衆国ポートランドのパブで。右側は妻の香帆さん ②煮立った麦汁に物部町産のゆず皮を入れる ③熟成期間を経た『TOSACO』をビン詰めしていく ④大麦と小麦をかき混ぜながら麦汁を煮出す瀬戸口さん

10月には新しく
嶺北のリンゴをつかった
アップルブラウンエールを
リリース予定!

- ゆずペールエール
- 土佐IPA
- こめホワイトエール



販売価格 500円(税別)

利益を地域に還元していく

クラフトビールの魅力は多様性。さまざまな食材を副原料として入れることで、その香りや風味を効かせ、地域の特性を生かしたビールを作ることができる。それはつまり、クラフトビールを通して、地域の魅力的な食材を発信できるということだ。

『TOSACO』にも、ゆずや土佐文旦、高知県産のお米などが使用され、オリジナルな輝きを放っている。

「この地域で開業し、いろいろな人たちのお世話になってきました。これからは私たちが幸せを地域に返していく番。将来的には主原料も含めて地域でまかなえるようになれば最高ですね」

その上で瀬戸口さんは、これからの販売戦略を語ってくれた。

「増産できる態勢を整えて、県外のマーケットでも勝負していきたいです。私も移住者ですから、都会の人の好みとか気持ちに分かる。そこを狙った情報発信や商品開発を考えています」

ビジネスは明確。あとは試行錯誤を繰り返して、一歩ずつ進んでいくだけだ。「現在はスタッフが2人いますが、始めた当初は1人で全てやっていました。すると近所の人ややってきてビンへのラベル貼りを手伝ってくれるんです。大阪では考えられないですよ」

地域に温かく見守られながら提供するの冷たいビール。さあ乾杯しよう。幸せな時間を共に過ごそう。