

もくじ



今月の表紙  
「マイルストーンブルーイング  
東加古川醸造所」

事業所データ

◆代表者

おおいし まこと  
代表 大西 誠

◆所在地

加古川市平岡町新在家2丁目264-22

◆電話

079-425-8899

◆ホームページ

<https://milestonebrewing.stores.jp/>

◆表紙写真

- ①大好きなIPAを注ぎながら「これを飲んで誰もが仲良く楽しくなってくれたらいいですね」
- ②様々なビールが楽しめます
- ③時間をかけて丁寧に作られます
- ④1階の醸造所にあるタンク
- ⑤カウンターに立つ笑顔の大西さん
- ⑥ネットでも購入できます



1 目次

2 特集

歴史の風を感じて  
ぶらり加古川まちあるき

7 クローズアップ

「希望溢れる未来を創る団体として」  
加古川商工会議所青年部  
会長 岡本 良太郎 さん

9 エッセイ

「誰かのために・・・心に響く言葉」  
城山開発(株)城山ゴルフ倶楽部  
取締役支配人 山崎 吉博 さん

10 会議所のうごき

新規会員のご紹介 他

13 団体だより

青年部・女性会

15 会議所からのお知らせ

「印刷物入札」 他

16 会議所カレンダー

「今月の“こんな日”」

ご覧ください加古川商工会議所のホームページ <https://kakogawa-cci.or.jp/>



「マグネットブルワリー」にめぐりたい

1階には発酵タンクを備えた醸造所、2階では自慢のビールが味わえるビアレストラン。

加古川で地元産クラフトビールが楽しめる評判のお店が、今月の表紙「マイルストーンブルーイング東加古川醸造所」です。経営するのは大西誠さん。臨床工学技士として勤務し、定年退職後「何かできることはないか」と、かねてより好きだったクラフトビールを自分でも作れないかと思い、各地の醸造所を見学し知識を得ながら独自に研究を重ねました。

そして2018年7月にビアレストランとして創業し、翌年4月に第1号のクラフトビールを完成させました。大西さんは「ビールの味に好き嫌いがあって当然で、香り・苦み、違った味わいの中から自分の好きなものを見つけてもらうのもクラフトビールの楽しみの一つ」と言い、その思いを表すように次々と新しい味のビールを作り出してきました。フルーティーなものから深い味わいのものまで、その数は20種類を超えます。「私の作るビールはIPA（インディアペールエール）でホップの持つ香り・苦みをしっかりと感じられるものにしており、エールビールは華やかかつ豊かな香りと苦みを楽しみながら飲むことができます。基本的にビールの香りや苦みは酵母とホップで変化させますが、変わり種として、さくらんぼペーストを混ぜたサワービールを作りました。甘酸っぱさの中にかすかに苦みを感じるビールで、女性にも飲みやすくできています。ビールそれぞれの個性を楽しんでほしいですね」と言います。

同店のビールは市内スーパー、ネット販売の他、加古川市のふるさと納税返礼品にもなっています。先日も新潟から申し込みがあったそうで、「こうやって加古川のクラフトビールが広く知られるのは嬉しいですね」と笑顔を見せます。

前職の「マグネットホスピタル」という理念に重ね合わせ「マグネットブルワリー」を目指したいと言います。「周りを引き付けられる場所に、という意味で良い言葉だなと思っていました。みんながここに引き寄せられるように集まり、そしてビールを囲んでお互いの結びつきの場になれば嬉しいですね」加古川産クラフトビール、一度で賞味あれ！