

店舗名：ビアレストラン 門司港地ビール工房

製品名：地ビール

門司港レトロで醸造する

味わい豊かなクラフトビール

北九州市で唯一、ビール醸造所を併設したレストラン「門司港地ビール工房」。大正ロマンあふれる観光地・門司港レトロ地区にあり、ビール職人が精魂込めて造った本格的なクラフトビールが味わえる。



↑ 自社の醸造所で造られた新鮮なビールを提供

門司港地ビールが誕生したのは、オーナーがアメリカのタコマで飲んだ一杯のビールがきっかけだった。「地ビールがこんなに旨いものだったとは！」と、その美味しさに驚いたと言う。古くから港町として栄えたタコマの風景は、地元・北九州の門司港のイメージと重なった。「門司港レトロで行き交う船を眺めながら、旨い地ビールを飲んでみたい。この味わいをたくさんの人に伝えたい」という夢を抱いた。

オーナーは建材輸入業を営んでおり、ビール造りに関しては素人。ドイツからビール職人を呼んで醸造スタッフを育て、地ビール造りをスタートした。そ

して2年後の1998年、ビール醸造所を併設したレストラン「門司港地ビール工房」をオープンした。



↑門司港レトロのはね橋「ブルーウィングもじ」のそばにある「門司港地ビール工房」

創業した翌年、醸造スタッフとして入社したのが峯松幸之助さん。現在は醸造部部長として、ビール造りから販売まで幅広い業務を担っている。門司港地ビールの味を育ててきたキーマンだ。「大学は電気工学を学んでいたんですが、酒好きが高じて（笑）。スタッフ募集を見て、やってみたいと思いました」。



↑醸造部部長の峯松さん

創業後も改良を重ね、理想の味に近づける努力を続けてきた。オーナーは味に厳しく、出来が悪かったときは「これは出せない」と言われ、造ったビールをタンク1本分捨てたこともある。峯松さんは「地ビールは、気候や季節によって酵母の量を調整する方法も変わってきます。品質が安定し、今の味に落ち着くまでは10年くらいかかった。試行錯誤の繰り返しでしたね」と話す。

当時はまだ地ビール造りの情報が少なく、具体的なノウハウが蓄積されていなかった。経験も浅かったため、峯松さんは品質を上げるために全国各地の醸造所や研究所へ出向き、広島酒類総合研究所では1カ月にわたる研修を受けた。学んだことを実践するうちにだんだんコツがつかめるようになり、「満足できる品質を保てるようになった」と実感できたのは2011年だった。



↑ 経験によって勘が磨かれるビール造り。タンクの中を確認する峯松さん

門司港地ビールは、本場ヨーロッパの伝統ある味わいを目指し、原料はドイツ産の麦芽（モルト）、欧米産のホップを使っている。良質な門司港の水、丁寧な醸造によって、新鮮で美味しいビールが出来上がる。

ビールは定番 4 種類と、季節限定品を醸造。「門司港地ビール工房」では、レストランで飲めるほか、生ビールのテイクアウトや、瓶ビールの購入もできる。



↑ 1階の入り口付近にある売店

「ヴァイツェン」は芳醇な味わいがあり、門司港地ビールを代表するビール。小麦麦芽を贅沢に使ったドイツスタイルで、独特なフルーティーな香りを楽しめる。

「ペールエール」はイギリススタイルのビールで、ほど良い苦味と豊かな香りが特徴。

ラガータイプの「ピルスナー」と「門司港驛ビール」は、すっきりした味わい。「ピルスナー」は清涼感のある黄金色で、新鮮なホップの香りが特徴。

「門司港驛ビール」は、門司港で昭和初期に飲まれていたラガアビールを再現したもの。深いコクと苦味、ふくよかな味わいがある。



↑定番ビールのピルスナー（左）、ペールエール（中）、ヴァイツェン（右）

「門司港地ビール工房」の1階はジンギスカン倶楽部、3階にはビアレストランがある。開業時は2階に醸造所があったが、現在は近隣の新工場で醸造をしている。ビアレストランは、イギリス製アンティーク家具が置かれた落ち着いた空間。門司港の海を見ながらゆったり食事を楽しめる。ビールに合うメニューが約40種類、食事からデザートまでさまざまな料理がそろっている。



↑関門海峡を行き交う船を眺めながら食事ができる環境

一番人気のメニューは、フレッシュなビール酵母で発酵させた窯焼ピッツァ。イタリア・ミラノの本格派で、表面はカリッとしていてほどよいもちり感がある。トマトソースベース、カルボナーラベース、デザート系など15種類あり、好みのテイストを選べる。



↑ 熟練ピッツァ職人が、一枚一枚丁寧に手作り



↑ 高温の石窯で、外側はパリッと香ばしく、中はもっちり焼き上げる



↑ 「マルゲリータ」1200円とビール

門司港名物・焼きカレーもおすすめ。水を一切使わずにビールで作った「ヴァイツェン焼カレー」(1200円)は、ここでしか味わえないメニューだ。美容や健康に良いと言われるビール酵母がたっぷり含まれ、アルコール分はゼロなので誰でも安心して食べられる。



↑「激熱☆鉄板焼きカレー」920円

1階のジンギスカンは、大自然の中で放牧されているニュージーランド仔羊の肉を使用。他の食肉と比べて栄養価が高く、ラム本来の旨みを感じられるジューシーであっさりした味わい。ジンギスカン食べ飲み放題プランもあり、団体観光客や家族連れに人気だ。

門司港地ビールの豊かな味わいは、ビール好きのファンに支持され、販売店も徐々に増えていった。生産量の増加に伴い、2018年2月に新工場を稼働。レストランから徒歩3分ほどの場所に、旧工場の2倍の製造能力を持つ醸造所を新設した。

新工場稼働時に入社した醸造スタッフの峰祐介さんは、「小さな会社なので、イベントでは直接お客様にビールを販売しています。お客様が喜ぶ姿を直接見られるし、醸造から販売までいろいろなことに直接関わることが面白いですね」と語る。

今後の目標は、ビールの出荷量を増やすとともに、地元の人にもっと日常的に飲んでもらうこと。「イベントやレストランに行ったときだけではなく、もっと普段飲みしてもらえるビールでありたい」というのが、峯松さんたちの願いだ。「本当に旨い！」と感動されるような味を造り続け、門司の港町から一人でも多くの人に届けていく。



↑ 峯松さん(右)と醸造スタッフの峰さん (左)



DATA

ビアレストラン 門司港地ビール工房

住所：福岡県北九州市門司区東港町 6-9

TEL 093-321-6885

営業時間：11:00~22:00 (O.S 21:15)

定休日：1~4月：第2・第4月曜日 (祝日の場合は営業)

5~12月：無休

席数：130席 (1F ジンギスカン倶楽部 50席、3F ビアレストラン 80席)

駐車場：無 (徒歩3分のところにコインパーキングあり)

交通：JR 門司港駅下車 徒歩約5分

門司港レトロ観光線 出光美術館駅から 245m

(取材日：2018年10月31日)