



スコットランド

若者の挑戦から誕生したクラフトビール  
個性が際立つ鮮烈な味が世界を席巻中

テーブルなどのインテリアは英国からの輸入。壁の絵は英国人アーティストが来日して描いたもの

ブリュードッグ六本木  
港区六本木5-3-2、齋藤ビル1階  
☎03-6447-4160  
<http://brewdogbar.jp/>

ビールを注ぐタップが並ぶカウンター席。ビールはスコットランドの醸造所から通温を保ったまま輸入され、ベーストな状態で注がれます

右/人気ナンバー1はホップを大量に使い、グレープフルーツが香る「パンクIPA」(写真手前)。深みのある味わいの黒ビール「ジェットブラックハート」もコアなファンが多い。ビールとの相性抜群、スコットランドで人気のスパイシーな焼き鳥「チキンティッカマサラ」1200円と一緒に楽しんで。ビールはレギュラー(284ml)650円から  
左/店内の一角にあるボトルショップではテイクアウト用の缶・ボトルビールを販売2007年、大量生産の退屈なビールにうんざりしていたという2人の若者と1頭の犬が立ち上げたスコットランドのブルワリー「ブリュードッグ」。破天荒で挑戦的、クレイジーで個性的なビールを次々と発信しています。  
2014年にオープンした、日本唯一のオフィシャルブリュードッグ六本木では、ブリュードッグ10種のほか、世界各国からのゲストビール10種のドラフトビールを提供。Enjoy It in Tokyo  
World Craft beer

都内で楽しむ

## 世界のクラフトビール

おいしく、楽しく、奥深い「クラフトビール」ブームが止まらない！  
世界には、その土地の風土や習慣に根ざした、さまざまなクラフトビールがあります。  
都内には気軽に各地のビール体験ができる店も登場。早速、出かけてみて。

イギリス

伝統的手法に基づく「リアルエール」で  
ビールの新しいおいしさを発見！

カウンターには日本では珍しいハンドポンプが3本。ここから提供されるリアルエールを含め、常時5~6種のクラフトビールが楽しめる

グレムリン  
渋谷区幡ヶ谷1-3-1、ゴールデンセンター地下1階  
☎03-6300-5723 <https://www.facebook.com/Gremlin-554068428070227/>

店内唯一の定番ビールは、北海道のブルワリーで生産されているリアルエール(伝説「金鬼ペールエールリアルエール」(写真右)。日による「木曾路ペールエール」(中央)や「真面目スタウト」といった個性的な味わいも登場する。ビールはハーフ(350ml)700円から

日本

クオリティーの高い品ぞろえに支持が集まる  
国内のクラフトビール業界を牽引する名店

オーナーは日本にクラフトビールを広めたといわれる青木辰男さん。店内には、厳選した国内産クラフトビール70種類以上がベストの状態です。常時用意されています。ビールはクオリティーを追求し、2014年には新潟県南魚沼市に直営ビール工場を開設。恵まれた環境で収穫されたホップや自家純粋培養の酵母を使用した希少なオリジナルビールが誕生しました。その味に魅了された多くのファンが全国から訪れる店です。

麦酒倶楽部 ポパイ  
墨田区両国2-18-7  
☎03-3633-2120  
<http://70beersontap.com>

壁一面を埋め尽くす100のタップに目を奪われる。常に70~80種類のビールを提供

家具や内装はなんと店主の手作り。味のある壁のイラストは本人が描いたという

