

## 2016年8月大阪谷町 ビール工場、ついに稼働！

大阪府中央区にクラフトビール醸造所&ビアダイニングのブリュー  
パブ・テタルヴァレが発泡酒製造の酒造免許を取得しました。



2016年4月23日(土)の「地ビールの日」にオープンした「ブリュー  
パブ テタルヴァレ」が、自店舗内に併設するビール工場でクラフ  
トビール（発泡酒）の自家醸造をするために申請していた酒造免許を  
2016年8月1日(月)に交付されました。2016年9月下旬の販売開始  
に向け、店舗内での醸造をいよいよスタート致します。

ブリューパブ・テタルヴァレ ホームページ <http://brewpubtv.com>

### ■ 関西では珍しいブリューパブ業態とは？

クラフトビールの小規模醸造所と、ビアダイニングを同一店舗内に併設した新しい飲食店です。

(※ 「brew」ブリュー=醸造 「pub」パブ=酒場)

### ① できたてビールをその場でぐびっ！小規模醸造所ニューオープン



大型の設備や広い敷地を必要とする醸造所を小規模・コンパクトに設計、日本では珍  
しい都市型ブルワリーです。同店舗内に併設するビアダイニングで、そこでしか飲めな  
い出来立てオリジナルクラフトビールを、工場直販ならではの良心価格で、気軽に身近  
に楽しむことができます。

### ② 200L規模の小ロット製造でバラエティ豊かなラインナップ



1回の醸造で製造するビールは最大200L。毎回、新しいレシピで作るオリジナル  
ビールは、大阪高槻の國乃長ビールで修業を積んだ醸造責任者の松尾弘寿が手仕込みで  
丁寧に作る、まさにクラフトビール。

小ロットの特徴を活かし、大阪の企業や飲食店とコラボしたオリジナルビールの製造も  
計画。あなたのブランドのビールを作ることだって可能!?

### ③ 自家醸造ビールと最高のマリァージュ=ビストロ&塊肉<メニュー例>

オリジナルビール 白・黒・琥珀の3種 アサヒスーパードライ

サイズ3種 Sグラス200cc 350円 Mジョッキ350cc 500円 Lパイント560cc 700円

日替わり塊肉ロースト 450円/50g 50g単位でお好みの量をご注文頂けます

450円均一のビールのアテ 自家製パテドカンパーニュ・ビール蒸し鶏・ビールピクルス・  
イタリア産生ハム・ラタトゥイユなどなど

野菜ソムリエ厳選の野菜料理各 600円 きまぐれサラダ・旬野菜テリーヌ・野菜フリット  
ビールマリネのカラアゲ 600円 フィッシュ&チップス 600円

メイン肉料理 骨付き鶏肉のコンフィ 1000円 日替わり肉ビール煮込み 1000円

デザート各 450円 ガトーショコラ・ヌガーグラッセ・アフォガート

最高品質スペシャルティコーヒー ハンドドリップコーヒー400円・カフェラテ 450円など

自家製クラフトソーダドリンク各 500円 ハイボール・シャンディガフなど

その他、仕入で変わるの特選食材を使った日替わりメニューもご用意致します

価格は全て税抜です。別途、消費税を頂戴いたします。

#### ④ 醸造体験やビールのデザイン権が人気！クラウドファンディング



醸造設備の増設の為にチャレンジしたクラウドファンディング Makuake は、多くのご支援いただき、スタートから1か月で139万円の支援を達成しました。8月31日まで引き続き挑戦中です。何卒よろしくお願いたします。

ブリューパブ テータルヴァレ Makuake プロジェクト  
<https://www.makuake.com/project/brewpub/>

##### ■新設の醸造所&店舗の概要

店舗名：ブリューパブ テータルヴァレ

住所：〒540-0021 大阪府大阪市中央区大手通 1-1-2 アトランティス 21 ビル 1階  
「天満橋駅」徒歩5分、「谷町四丁目駅」徒歩5分 谷町2丁目交差点そば

電話番号：06-6809-5229

営業時間：11:00~23:00

URL：<http://brewpubtv.com>

担当者名：松尾弘寿

TEL：050-7107-3867

Email：[beer@brewpubtv.com](mailto:beer@brewpubtv.com)



※クラフトビールとは……

小規模の醸造所で作られる個性豊かなビール・発泡酒。原料の違いにより、香りや苦味、色合いなど様々なスタイルを作る、「地ビール」の進化系。

