

**2017年に経営者の高齢化で廃館した「御幸温泉」を雰囲気そのままにリノベーション
2019年6月下旬に大阪・淡路にビール工場「上方麦酒」を開業
直売所で牛乳瓶入りのオリジナルビールを提供。20Lからオリジナルビールの醸造が可能に**

株式会社神戸麦酒（住所：大阪市東淀川区西淡路3-15-6 ※旧御幸温泉跡地、代表取締役：志方昂司）は2019年6月下旬、大阪・淡路の「御幸温泉」をリノベーションしたビール工場「上方麦酒」を開業いたします。ビールの直売をはじめ、20L～（4万4,000円～）のビール受託製造を行います。

■2017年末に廃館した「御幸温泉」。若手飲食店経営者ら5人が立ち上がりビール工場開業へ！

大阪・淡路の「御幸温泉」は、2017年末、経営者の高齢化や設備の老朽化に伴い廃館しました。その後は温泉付きゲストハウスとして貸し出すも借手が見つからず、そのままの状態になっていました。その御幸温泉を生かして何かできないかという思いと、以前から飲食店に携わる中で感じた「4大メーカーからしか選べない飲食店のビールに新しい選択肢を作りたい」という思いが合致し、この度飲食店経営者を中心とした5人でビール工場を開業することとなりました。

■男湯は醸造所、女子脱衣所は直売所、女湯はそのままフリースペースへ！目玉は「銭湯ビール」

当工場は、御幸温泉の雰囲気や設備を極限まで残しているのが特徴です。男湯のスペースにビールタンク500L×3本、1000L×2本の計5本のタンクを設置しビールを製造します。出来上がりまでは約3週間で、20Lで4万4,000円からと、小ロットでの受託製造を可能としています。現在開業前にも関わらず、口コミだけで10数社の申し込みがあり、新規の製造受付は3か月待ちとなっています。男子脱衣所は製造したビールを保存する冷蔵庫に、女子脱衣所はオリジナルビール「銭湯ビール」を銭湯を彷彿させる牛乳瓶に入れて販売いたします。女湯は営業当時そのままの状態に残し、今後はイベントなどを開催するフリースペースとして活用する予定です。若手経営者にバトンタッチされた、近くの淡路駅前商店街の「昭和湯」とも親交があり、一丸となって銭湯を生かした地域振興をしていきたいと考えております。



御幸温泉外観（2019年5月現在）



男湯はビール醸造所へ（2019年5月現在）

「上方麦酒」概要

施設名：上方麦酒（かみがたばくしゅ）
 運営元：株式会社神戸麦酒
 開業日：2019年6月下旬予定
 （ビール製造免許が交付され次第営業開始のため、日程未定）
 総面積：約220㎡
 住所：大阪市東淀川区西淡路3-15-6
 電話番号：090-6238-0592
 営業時間：10時～18時
 直売所定休日：不定休
 HP：<https://ajgtojud.wixsite.com/website>



●取材に関するお問い合わせ

株式会社神戸麦酒 代表：志方（しかた）
 TEL：090-6238-0592 E-mail：ajgtojud@gmail.com

■オープンまでのスケジュール（予定）

- 4月中旬～5月中旬 内装工事
5月20日以降 ビールタンクが中国から神戸港に到着。男湯の部分に設置
6月20日以降 ビール製造免許が交付され次第営業開始 ※現在申請中
8月頃 ビール直売開始



女風呂はそのままの状態を残しフリースペースへ



女子脱衣所のロッカーは扉を外し棚として利用



入口はそのままの状態で使用します



照明もそのまま残します

【株式会社 神戸麦酒について】

「オリジナルクラフトビールを文化に根付かせたい！」
創業メンバーは別々に飲食店を運営していました。手作りで出す料理、こだわったカクテル。その中でビールだけ、既存のメーカーのものでした。オリジナルビールを提供したい、広めていきたい。その思いで2018年に創業しました。ビールは「モルト」「ホップ」「酵母」「水」の4つの主原料からつくられます。それに、副原料と呼ばれる、フルーツやチョコなどを混ぜることにより、オリジナルのビールを創ることができます。それを掛け合わせていくと様々な味のビールを創ることができます。

クラフトビールはアメリカでは毎日のように新しいブルワリーが新設されています。自分はちょっと特別とを感じる、心に訴えかけるビールを創っていきたいと思います。

●取材に関するお問い合わせ

株式会社神戸麦酒 代表：志方（しかた）
TEL：090-6238-0592 E-mail：ajgtojud@gmail.com