

2020年1月31日

近鉄奈良駅前にクラフトビール醸造所 『大和醸造 (Yamato Brewery)』を開業いたしました！！

株式会社近鉄リテーリングは2020年1月6日にビール製造免許を取得し、近鉄奈良駅前にクラフトビール醸造所『大和醸造 (Yamato Brewery)』を開業いたしました。オリジナルクラフトビールを通じて、この地域の新たな魅力を発信いたします。

当『大和醸造』は、“クラフトビールで人と人との和を紡ぐ”をコンセプトとし、美味しいクラフトビールでお客さんと造り手や、人と人との語らいを紡いでまいります。また、原材料は当社醸造担当者が厳選したものを使用いたします。

第1弾として柑橘系のアロマが優しく香るキレのある後味のクラフトビール「はじまりの音 パールエール」の醸造を1月28日より開始しており、今後、「はじまりの音」シリーズとしてスッキリとした苦味のあるIPA※や香り高いスタウト※、季節限定ビールも醸造し、飲食店向けの樽や物販店向けの瓶を販売いたします。

※クラフトビールの種類。

「はじまりの音 パールエール」など今後『大和醸造 (Yamato Brewery)』で醸造するクラフトビールは2020年3月上旬より大和醸造に併設するクラフトビールレストラン「MEAT×PIZZA YAMATO Craft Beer Table」にて先行販売する予定です。将来的には、他飲食店や物販店での販売に加え、ビールイベントへの出店やオンラインショップでの販売も順次開始予定です。

大和醸造の詳細は別紙のとおりです。



〈併設レストランから見た大和醸造〉



〈大和醸造内〉



〈醸造風景〉



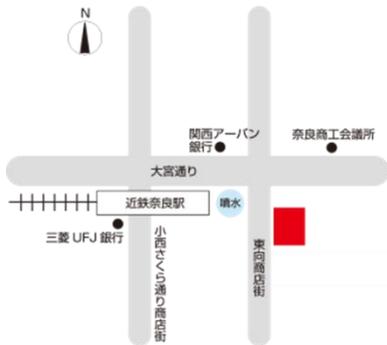
〈パールエールイメージ〉



〈はじまりの音 ボトルイメージ〉

別紙

- (1) 醸造所名：大和醸造 (Yamato Brewery)
(2) 住所：奈良市東向中町6番地奈良県経済倶楽部ビル1階



- (3) 面積：75.7㎡
(4) 主な醸造設備：仕込みタンク1基
発酵タンク 1キロリットル2基 500リットル3基
熟成タンク 1キロリットル1基 500リットル2基 他

- (5) ロゴマーク：



クラフトビールに親しみを持ってもらえるよう、醸造タンク達が和を紡いでいくイメージをデザインしています。

- (5) ホームページ URL：<https://yamato-brewery.com>

併設レストラン YAMATO Craft Beer Table の情報を掲載しておりますが、順次、大和醸造の情報も配信いたします。

【参考】

近鉄奈良駅前にクラフトビールレストランを出店

2019年10月1日(火) 近鉄奈良駅前にクラフトビールと肉のマリアージュが楽しめるレストラン『MEAT×PIZZA YAMATO Craft Beer Table』は10種類以上のクラフトビールと低温調理した肉や窯焼きピッツアなどを提供します。肉は牛・豚・鶏の三種を低温調理でジューシーに仕上げ、肉本来の旨みを味わえます。そのほか、店内の窯で焼き上げたピッツアを500円というお手ごろな価格で提供いたします。

- (1) 住所：奈良市東向中町6番地奈良県経済倶楽部ビル1階
(2) 屋号：『MEAT×PIZZA YAMATO Craft Beer Table』
(3) 営業時間：月～木・日・祝日 11:00～22:00 (21:30LO)
金土・祝日前 11:00～23:00 (22:30LO)
※第3月曜日は定休日(祝日の場合は翌日の火曜日が定休日)

- (4) 面積：80㎡
(5) 客席：41席

(以上)