

自慢の逸品

珠玉の品のこだわりどころと共に、込められた作り手の想いもご紹介します



この店でしか味わえない 醸造したばかりの 新鮮出来たて地ビール

マイン・シュロスの「はままつ地ビール」
(浜松地域ブランド「やらまいか」認定商品)

はままつ地ビールレストラン マイン・シュロス
チーフマネージャー 宮津 義之 氏

【インフォメーション】

〒430-8691 浜松市中区中央3-8-1

tel 053-452-1146

営業時間/11:00~14:30 17:00~23:00

土日祝日11:00~23:00

定休日/月曜日

<http://www.hamamatsu-soko.co.jp/ms/>

◎マイン・シュロスの「はままつ地ビール」

4種類の地ビール 450円/300ml 730円/500ml

取扱い店/マイン・シュロスのみ

本場ドイツの伝統製法で地産地消

1997年、「浜松に新しい地ビールを」という取り組みから誕生した『浜松地ビール』。ドイツのペラブランド社製の設備で醸造され、その製法は本場ドイツ伝統の「ビール純粋令」を厳格に守り、麦芽、ホップ、水、酵母だけで作られています。

酵母のデリケートな働きが生命といえる地ビールは、運搬による振動や温度変化に弱いことから、醸造したばかりの出来たてをすぐに飲める地ビールレストラン「マインシュロス」は理にかなっているわけです。

定番の種類は4つ。苦みが少なくフルーティな『ヴァイツェン』。適度な苦みとコクのある深い味わいで、独特の赤褐色をした『アルト』。すっきりとキレのある味がドイツで最も多く飲まれている『ヘルス』。すっきりとした中にもコクのあるシユバルツ(黒)ビール『ミュンヒナー』。そのほかにも季節醸造ビールが年間ですく4種類作られていて、レストランで使用されているドイツ指定のグラスにはビールと泡の割合まで目盛りで表示されています。

他店での販売や通信販売を行っていないため、この味を堪能できるのは「マインシュロス」だけ。まさに地産地消なのです。

醸造職人が瓶詰めまでも手作業で

ドイツの古城のような建物内に、ドイツのビアホールとガーデンレストランが広がっている『マインシュロス』。店内の一面には醸造設備が設けられ、客席から眺めることができます。

チーフマネージャーの宮津義之さんにかがうと、ブラウマイスター(醸造職人)はわずか2名という事実に驚きます。「コンピュータ制御されている大手メーカーとは違い、小さな設備で温度や湿度の変化を逐次見極めながら、全て手作りの醸造です」。麦芽の煮沸や水足しの工程から瓶詰めまで、何もかもが手作業で行われ、タンクや樽の洗浄もブラウマイスターのお二人が手掛けています。

また宮津さんによると、「レストラン内は、ビールに最適な温度と湿度を保つデシカント空調機を備え、醸造に効果的なほか、湿度が低く保たれた室内はビールをおいしく飲む環境としても最適ですよ」とのこと。ビールグラスが結露しないという爽やかな環境を整えてのおもてなしが、さらに地ビールをおいしく感じさせてくれるそうです。

