

沿線に醸造所・新店が続々登場！



# 中央線が好きだ。

magazine

vol.19 2018

公式アカウントでも情報発信中



@chuosuki



chuosuki



## クラフトビールの

## 夏がきた！



駅ビルの「ヒ・ミ・ツ」  
ハンズオンミュージアム  
見映えぱん  
中央線NEOコミュニティ  
NEWS&TOPICS

Special Edition

背女歩の達人



4.醸造所代表の見木さん。

超  
ライトな夏ビールを醸造中



1.キンシオタニ氏のイラストがかわいい「むさしのレールエール」734円。武蔵野市初のブルワリー誕生記念ボトルビールだ。2.爽やかな「カスケードスマッシュ」には、塩サバのグリルがぴったり。レギュラー864円。おつまみデリ3品700円は、ショーケースから選ぶ。3.ondのショップ。



26Kブルワリー (ond) (武蔵境駅)

デリやタルト専門店、コーヒー焙煎工房が同居する高架下の「ond」に誕生した、わずか3坪の醸造所。カフェ風の店内からつながる小部屋で、ビールが醸されるとは驚きだ。「小規模でアナログだからこそ、次々にいろんなビールを仕込めるんです」と、代表の見木久夫さんの目が輝く。緑揺れるテラス席は、昼飲みにぴったりのロケーション。



ビールフェス参加店



DATA JR中央線武蔵境駅 nonowa口から徒歩約8分。9時～21時(土・日は10時～)、水休。武蔵野市境南町3-2-13 ☎0422-38-5500

沿線に醸造所・新店が続々登場!

# クラフトビールの夏がきた!

今、中央線沿線のクラフトビールがアツい! 醸造所や専門店が次々にオープンし、多種多様なビールを気軽に楽しめるようになった。また、武蔵境でビールフェスティバルも開催決定。お気に入りの1杯を探しに行こう!

取材・文= team まめ (佐藤さゆり・松井一恵) 撮影=オカダタカオ・原 幹和



クラフトビールには、生きた酵母が豊富な!

BEER CAFE GAMBRINUS (国分寺駅)

開業して10年。中央線沿線のクラフトビール界をリードする存在だ。「ビールへの情熱と研究心をもつ、クオリティの高い醸造所のもの」と、オーナーの角谷伸さんは約30社と取引。大阪、広島ビアカフェとコラボして年に一度、特別醸造する「なかよしびいる」も用意。雑居ビルの上だが、女性一人でも立ち寄りやすいアートな空間だ。

DATA JR中央線国分寺駅南口から徒歩約1分。18時～24時LO(土は16時～)、日・第1月休。国分寺市南町3-16-5 第46東京ビル6F ☎042-325-0484



1.ビールは樽替わり。2.右から、ピターのHave an Extra Special Tokyo Break(なかよしびいる)、太陽のラガー(ひでじビール)、ザ・ヴァイツェン(うしろら)。レギュラー各1000円。3.豆苗と唐辛子の炒め600円、気まぐれ酔味増500円が人気。4.カウンターあり。



13種類の樽生で、味わいの幅に目を眩らす



ビールとグルメのマリアージュを楽しんで!

中央線を眺めながら、ビールとカレーを満喫

アードビール (高円寺駅)

昨夏開店し、今年2月に自家醸造を開始。山梨県甲府市の醸造所「アウトサイダーブルーイング」で研修した安藤祐理子さんが、レモンやスパイスなども用いて醸造するビールが、およそ週ごとに登場する。お供にはカレーを。ご主人の耕史さんがインスピレーションをヒントに、八丁味噌を加えるなど独自のアイデアが光る。訪れるたびに異なる味で、ビールにどんびりだ。

DATA JR中央線高円寺駅北口から徒歩約7分。11時30分～14時・17時～22時(土・祝は11時30分～22時、日は11時30分～21時30分)、月・火休(祝は営業)。杉並区高円寺北4-2-24 高円寺アパートメントA105 ☎080-5913-8241



ビールフェス参加店



1.右から、American Pale Ale、IPA、Belgian White Aleで各250ml 540円。490mlは972円。2.自家醸造の原料となるモルト。3.店奥の3タンクで醸造。4.週末は晴れば芝生に席を設ける。5.本日のカレー918円は+108円で2種がけに。写真はケララチキンカレーと八丁味噌キーマカレーの合いがけ。

**スタイル**  
製造方法の違い、ラガーとエールに大別され、工程と原料の違いで種類が細分化する。

**ラガー**  
発酵槽の下面(かめ)でも働く下面発酵酵母を用い、低温(10℃前後)でゆっくり発酵させる「下面発酵」で醸造。日本で一番消費されているタイプ。

**エール**  
上面(じょうゆめ)発酵酵母を用い、高温(20℃前後)で短期間に発酵させ、酵母が発酵槽上面に浮かんでくる「上面発酵」で造るビール。

**IPA(アイビール)**  
インディアアールエールの略。18世紀、英国からインドへの輸送時、防腐効果のあるホップを大量投入したことに始まる。アルコール度数低めのセッションIPAも人気。

**ヴァイツェン**  
小麦麦芽を多く使用して醸造した白濁ビール。ヴァイツェン(白ビール)ともいう。ナナのようなフルーティな香り。

**スタウト**  
黒ビールの種。黒く口に入ると大麦を用いる。濃厚な味わいと、苦味、酸味が特徴的。

**モルト**  
発芽させたあと、加熱して乾燥させた麦芽。乾燥度合いでビールの色、風味が変わる。

**ホップ**  
ツル性ハーブの一種。松ぼっくりに似た種花(まわりばな)が主要原料に。苦味、香りの素で保存性も高める役割がある。

**ブルワリー**  
醸造所。小規模なものはマイクロブルワリーと呼ぶことも。

**ブルーババ**  
醸造所(ブルワリー)を併設した、人が集う飲食店。

**タップ**  
ビールサーバーの注ぎ口。





必ず好みに会える  
ボトルビールが豊富な角打ち



1. 本日のビールは黒板に。2. スタッフの宇野さん。3. 左から、ボディ軽めの5周年記念オリジナルPA550円(別途開栓料200円)、日向夏ホワイトエール(アウトサイダーブルーイング)レギュラー1000円。自家製燻製350円。

### ドランクバット ボトルショップ (三鷹駅)



縦に長い店の手前は、角打ち(酒屋の角で立ち飲みできるスペース)だが、奥にはしっとり落ち着くバーエリアも。「6タップと80種類ほどのボトルが揃うので、より好みに近い味をご案内できます」と、スタッフの宇野祐樹さんがビールとの一期一会を願ってくれる。また、系列店「cafe HOOOOP」の醸造所がもうすぐ稼働。8月は自家醸造ビールで乾杯だ。



DATA JR中央線三鷹駅南口から徒歩約3分。17時~24時、日休。三鷹市下連雀3-23-5 井上ビル1F ☎0422-90-6480



### 産直食材たっぷりの 料理が魅惑のビアレストラン

### Le 白河夜船 (西荻窪駅)

「料理とビール、両方楽しんで」と店主の白川一貴さん。料理をシェアしながら、選りすぐりのビールをゆっくり味わえるビアレストランだ。シェフは、フランスとスペイン料理の経験豊富な星正人さん。看板はのびやかに育つ埼玉県産豚を使ったメニューで、パテやビール煮込み、レバーカツにそそられる。合わせる杯は、白川さんに相談を。

DATA JR中央線西荻窪駅南口から徒歩約2分。12時~14時30分・17時30分~23時LO(日は~21時LO、ただし月祝の場合は通常営業)、月休(祝の場合は翌火休)。杉並区西荻窪3-15-13 高梨ビル1F ☎03-6875-4187



1. 脂身が甘い骨付ロース炭火焼2300円と、山形 角形マッシュルームのサラダ700円。2. 左から、コリアンダーブラック(ノースアイランドビール)、NEW金鬼SIPA(登別地ビール鬼伝説)。共にSサイズ700円。3. ゆったりとした店内。



### 良質な水の昭島で 8月から自家醸造開始

### イサナブルーイング (昭島駅)

水道水が100%地下水なことで有名な昭島。この水でビールを作ろうと企んだ代表の千田恭弘さんは、醸造開始に先駆けてカフェのような空間をオープンした。「何だろう?」と立ち寄る地元客には、まずはヴァイツェンをすすめる。「僕がクラフトビールに目覚めた、好きなスタイルなんです」。自家焙煎コーヒーもあり、ホップを入れて抽出する日本で唯一の新味にも遭遇。



DATA JR青梅線昭島駅南口から徒歩約3分。15時~22時(土・日・祝は12時30分~)、水・祝翌日休。昭島市昭島町2-7-15 エクセレンス昭島1F-B ☎050-5327-9884



1. ヴァイツェン(八海山泉水)Mサイズ790円をすすめる千田さん。2. ビールに漬け込んだ卵のピアピクルス390円。3. フライドニョッキ590円とレッドローズアンバー(ヘアードビール)Mサイズ790円。4. 窓が大きく開放的な店内。



### お菓子とビールの 思わぬ出会いに感動!

### Craft Beer Cafe PROST (八王子駅)

「若手が造る面白いビールが好きで」とは、店主の平石哲也さん。高尾ビールをはじめ、すべてが樽替わり。唐揚げなどのつまみもあるが、妻のとんこさんが作るお菓子とビールの出会いが衝撃的。蒸し焼きプリンに黒ビールと。また、週替わりのマンゴーチーズケーキをIPAや白ビールと合わせると、口中で柑橘の香りが増幅。男性陣も虜に!

DATA JR中央線八王子駅北口から徒歩約7分。17時~23時(金は~24時・土は16時~24時、日は14時~)、火休。八王子市中町7-8 セントラルスクエアビル4F-A ☎042-649-7708



1. マンゴーココナッツチーズケーキ650円、ヤバいプリン350円、白組 Team White (Y.MARKET) ハーフ800円、スタウト(裏面ビール)ハーフ750円。2,3. 平石夫妻が営む隠れ家的なお店で樽生約8種を楽しみたい。店内禁煙。

### 酒屋の地下奥に潜む地元密着ビアカフェ

### CRAFT! KUNITA-CHIKA (国立駅)

多摩を中心とした、東京、関東のクラフトビールを主軸に揃え、樽替わりで常時11種が楽しめる。また、母体が地元農家の野菜を置く農産物直売所ゆえ、旬野菜を用いたフリットがナイスなつまみに。イタリア直送の高品質生ハム類もおすすめで、イペリコ豚、サラミなど、6種から食べたいだけ切り出してくれる。

DATA JR中央線国立駅南口から徒歩約3分。18時~23時LO(金は~23時30分LO、日は15時~21時30分LO)、月休。国立市中1-9-30 国立せきやビルB1 ☎042-843-0607



1. 生ハム1枚100円。枝豆とトウモロコシのフリット700円。2. お店は酒屋の地下。3. 右から、Tatsumaki Red Rye IPA(東村山Distart Shores Brewing)グラス670円、セッションIPA(久我山Mountain River Brewery)・ヴァイツェン(胎内高原ビール)各レギュラー970円。



作る人、注ぐ人、飲む人が大集合

## 中央線ビールフェスティバル2018開催!

2018年9月20日(木)~24日(月・祝)  
会場◎JR中央線武蔵境駅中央改札すぐ「nonowa Terrace」

醸造所が増えてクラフトビールがますます楽しい中央線沿線。この秋、いよいよ武蔵境でビールフェスティバルが開催される。沿線や近郊のブルワリー、ビアバーが出演。さまざまなスタイルを味わえるのももちろん、特設ステージでは地元ミュージシャンの演奏も。「皆で集って、クラフトビールの輪を広げよう」と、実行委員の「26Kブルワリー」見木久夫さん。詳細はホームページにて。

時間◎20・21日は17時~22時、22~24日は12時~22時。 <http://www.nonowa.co.jp>

あなたのおすすめのクラフトビールを「#クラフトビールの夏がきた!」「#中央線が好きだ」のハッシュタグを付けて投稿しよう!

NEWS & TOPICS



多摩エリアの花火大会に行こう!

多摩エリア開催の3つの花火大会をご紹介します。尺5寸玉の大輪を打ち上げる青梅市納涼花火大会のほか、各大会で趣向を凝らした花火の数々が夜空を彩る。

**立川駅** 立川まつり 国営昭和記念公園花火大会  
開催日○7月28日(小雨決行、荒天の場合は29日)  
時間○19時20分～20時20分 場所○国営昭和記念公園

**西八王子駅** 八王子花火大会  
開催日○7月28日(小雨決行、荒天の場合中止)  
時間○19時～20時30分 場所○ダイワハウススタジアム八王子

**青梅駅** 第70回青梅市納涼花火大会  
開催日○8月4日(荒天の場合は5日) 時間○19時15分～20時50分 場所○永山公園グラウンド(全席有料)

阿佐ヶ谷駅

「コラボ阿佐ヶ谷」一周年! 魅力の講座が満載

一周年のおすすめ講座は、人気講師 SHINOBUさんを迎え、旬のパジルで作る冷製パスタからデザートまでを楽しむレッスン。要事前予約。4860円。  
開催日時○8月25日 11時～13時、31日 13時30分～15時30分  
場所○コラボ阿佐ヶ谷 <https://www.coto-lab.com/>



立川駅

臨時特急「山かいじ号」運行

立川駅を朝5時10分に出発する、登山に便利な臨時特急「山かいじ号」を運転。首都圏から南アルプス・八ヶ岳等へ好アクセス!  
運転日○7月28日、8月4・11・12日  
時刻○立川5時10分発～小淵沢7時01分着



吉祥寺駅

「山梨フェア」開催

山梨県特産のワインやブドウの販売をはじめ、観光PRやワインセミナーを開催。山梨県の魅力がたっぷり味わえる。  
開催期間○8月31日～9月2日  
時間○10時～20時(予定)  
※最終日は早めに終了 場所○吉祥寺駅南北自由通路



首都圏エリアの55駅

「JR東日本ポケモンスタンプラリー2018」開催

映画「劇場版ポケットモンスター みんなの物語」とタイアップしたスタンプラリーを開催。スタンプを集めてオリジナル賞品をゲット!  
開催日○7月13日～8月19日  
スタンプ設置時間○始発から終電 ※一部駅を除く(最終日は～16時) スタンプ設置駅○首都圏エリアの55駅



立川駅

「BBQPIT ルミネ立川」オープン

用具の準備・片付け・ゴミの処理が一切不要の持ち込み型バーベキュー施設がオープン。館内で買い物をした後に気軽に楽しめるのが魅力だ。  
時間○11時～22時(最終受付20時)  
場所○ルミネ立川屋上  
<https://www.herofield.com/bbq/tachikawa/>



東小金井駅

「家族の夏まつり」開催

家族で楽しめる小金井の新しい夏フェス。昼はものづくりのお勉強やお買い物、夜はおいしい食事やビールを楽しむながら花火観賞を。  
開催日○8月3～5日  
場所○コミュニティステーション東小金井  
Facebook(家族の文化祭)



富永さんの1日に密着

- 9:15 出社・担当ショップの売上動向チェック
- 9:30 朝礼
- 10:00 お客様のお迎え・担当ショップ巡回・「吉傘」の在庫などをチェック
- 12:00 昼休憩
- 13:00 会議・打ち合わせ・資料づくり
- 16:00 アトレ周辺も含む巡回・街の情報やトレンドをキャッチ
- 18:00 退社



2016年に(株)アトレに入社、4月から吉祥寺店営業課へ。館内や街を歩き回り、万歩計は毎日1万5000歩!



1.2.ペイントに取り組んだ藤村女子中学・高等学校の皆さん。完成した傘を持ち上げてパチリ。3.担当店舗で情報交換する富永さん。



「今も100本預けているんです。どんな傘ができるか私もわくわくしています」と富永さん。完成した傘の作品展も計画している。  
雨の日は「吉傘」の花が賑やかに咲く吉祥寺。使用後は専用の傘立てに返却を。

アトレ吉祥寺は、なびの広場に、突然の雨に備えた貸し出し傘を発見。その名も「吉傘」。パッと開くと、「わっ、かわいい」。いろんな絵が描かれた手作り感あふれる傘なのだが、実はもともと、JR吉祥寺駅や館内、街の各所で置き忘れられたビニール傘。これを捨てずに集めて選りすぐり、カラフルにペイントして蘇らせる、なんともエコな取り組みなのだ。  
この「吉傘プロジェクト」を担当するのが、入社3年目の富永百香さん。エリアマネージャーとして東館27店を担当し、全長400mの館内をスニーカーで闊歩するが、「街・販促チーム」の一員として、「吉傘」をもっと使ってもらおうと奮闘中!

撮影=原 幹和

誰もが知ってる駅ビルの「ヒ・ミ・ツ」

突然の雨に備えた貸し出し傘「吉傘」は、ビニール傘再利用のエコプロジェクト

第2回 アトレ吉祥寺

JR中央線吉祥寺駅直結。10時～21時(2Fは～22時、レストランは11時～23時、ただし一部異なるショップあり)。武蔵野市吉祥寺南町1-1-24  
<http://www.atre.co.jp/store/kichijoji>



見映えぱん

Photogenic Bread on Instagram

SHOP2 Unicorn Bakery (国立駅)

欧米定番の朝食を買いに出かけたい

ツタが絡まる木造家は木枠の引き戸、柄ガラスが風情満載。店主のあんじゅさんが、米国育ちの英国人の母スーザンさんと始めた店で、オリジナルのレシピで焼かれた米国定番のマフィン、英国伝統のスコーンなどが並ぶ。リッチな甘みは朝食にうってつけ。

あなたの「見映えぱん」を @「見映えぱん」 「#中央線が好きだ」のハッシュタグを付けて投稿しよう!

▶バタークリームが美しいローズカップケーキ320円。

▶DATA JR中央線国立駅南口から徒歩約6分。13時～19時(日は11時～14時30分)、日不定・水・木休。国立市中1-1-14 ☎090-6013-6763



撮影=原 幹和

最新号 「散歩の達人」8月号 (7月21日発売予定)

巻頭特集/ネオ昭和ワンダーランドへ

蒲田・大森

東京湾と空の玄関口・羽田空港がそばに控える蒲田・大森エリア。温泉銭湯や酒場が点在する蒲田。かつては海苔づくりが盛んで、海水浴場や花街もあった大森。懐かしさと新しさが絶妙にブレンドされた、「ネオ昭和」と呼びたい不思議な魅力にあふれたエリアをご紹介します。

●ムーンライダーズ・鈴木慶一インタビュー/今こそ熱い! 東京温泉銭湯の旅/海辺の花街を探して/蒲田とんかつvs大森そば/昔も今も海苔の街「究極」のり作り/ほか★特別企画 映画「この世界の片隅に」監督&のりインタビュー



※本冊子の情報は2018年7月現在のものです。※料金・営業時間・休園(館)日・イベント内容・期間などは変更になる場合がありますので、事前にご確認ください。※営業時間・休園(館)日はゴールデンウィーク、お盆、年末年始などは変更になる場合があります。※掲載の写真・地図などは全てイメージです。

デジタルブックでもご覧いただけます。

中央線が好きだ。

中央線が好きだ。マガジン 2018 vol.19  
2018年7月発行  
発行/東日本旅客鉄道株式会社 八王子支社  
制作/株式会社JR中央ラインモール 株式会社ジェイアール東日本企画  
編集/株式会社交通新聞社



さわって楽しい  
001  
ミュージアム

1898年(明治31年)に建てられた土蔵を史料館として一般に公開。  
創業地敷内に国指定の登録有形文化財を6棟も有する歴史ある蔵元です。  
石川酒造は1863年(文久3年)に創業。敷地内に国指定の登録有形文化財を6棟も有する歴史ある蔵元です。  
大切な作業の中心。井戸(井戸)井戸(井戸)の内部9清掃(清掃)に使用されてきた道具も。  
20m  
酒類のほかにオリジナルグッズも買える。売店「酒世羅」  
ゆるやかに時間が流れる。酒飲みがテラスパークでした。  
昭和30年代まで使っていた井戸のまわりは休憩スペース。売店で買ったクラフトビールとおつまみでゆたり一杯!  
1887年(明治20年)ころに使用していた巨大な釜。これでビールを醸造していたぞ。  
明治時代のビールラベル  
多摩自復  
「一歩足を踏み入れると別世界」  
多摩自復が醸造されてきた蔵元(見学予約は要)

DATA JR青梅線拝島駅南口から徒歩約20分。史料館は、10時30分～17時30分、無休。入場無料。本蔵見学ツアーは、要電話予約(受付は平日10時～17時)。福生市龍川1 ☎042-553-0100

その2 石川酒造

〔 拝島駅 〕

東京が誇る日本酒の蔵元。最近クラフトビールの醸造も行う。要予約の見学ツアーで見て聞いて触れた後、「福生のビール小屋」で飲んで食べて、五感でお酒三昧を。



第7回 青梅駅

Beer & Public House 青梅麦酒

ローカルビールと、青梅産食材の料理を味わうクラフトビール店。青梅市街地のシャッター店舗活用に名乗りを上げた酒屋3代目が、仲間とともに、青梅をアビールすべく4月に開店した。●JR青梅線青梅駅から徒歩約3分。11時～14時・17時～23時(土は11時～23時、日・祝は11時～20時)、火休。青梅市本町145 ☎0428-78-3106

街の魅力をみんなで楽しむ、地域発信情報

中央線 NEO コミュニティ

人のつながりで紡ぐ  
青梅の新たな観光拠点



1 左から二ノ宮さん、武藤さん、シェフの山本大樹(だいじゅ)さん、酒井さん、柳川さん。2 青梅産100%のハンバーグ1200円には、柳川さんのジャガイモ、ニンジン、タマネギがいっぱい。3 化粧品店「いたや」の看板をそのまま活用。4 柳川さんが育てるホップ。5 ローカルビールVEPARノーマルサイズ600円。撮影=オカタタカオ

「駅前市街地にもシャッター店舗が多くて」と憂うのは、青梅駅周辺の賑わいを取り戻すべく設立された「まちづくり青梅」の二ノ宮(ふたのみや)さん。商店街の空き店舗対策の一環として、所有者と開業希望者とのマッチング事業「アキテンボ不動産」を行っている。そこに手を上げたのが、青梅で55年営む「武藤治作酒造」3代目店主の武藤一由(かずゆ)さんだ。

「青梅の食材やローカルビールを出すビールバーなら、街の活性化につながるのでは」と計画するが、醸造も料理も素人。そこで、旧知の仲間にも声をかけた。まずは、奥多摩で自家醸造するピアカフェ「VEPAR」で、武藤さんが思いを伝えると、奥多摩の水を用いた青梅ローカルビール「VEPAR」を共同開発として醸造することに。「苦味とキレがあって、ぐいぐい飲めるアメリカンパイルエール」とは、パテリから醸造スタッフとして参加した酒井綾人(あやの)さんだ。そしてもう一人は「ヤナガワファーム」の柳川貴嗣(たかすけ)さん。青梅市の飲食店から出る生ゴミを堆肥に変え、有機栽培するヤナガワファーム

には、ホップの試験栽培を依頼。今年にはパテリさんに信州のホップを株分けしてもらったんです。ホップもいろんな種類があるので、株を増やしながら勉強中」と笑いながら、現在は店に旨味の濃い野菜を卸す。

「青梅麦酒」は開店して間もないが、登山帰りや、地元年配客も立ち寄り、地域と観光客が接点をもちつつある。

「いつか青梅産ホップを使って自家醸造を」と語る、武藤さんと仲間たちの青梅賑わい大作戦は、まだ始まったばかりだ。

中央線が好きだ。magazine

読者プレゼント

5名さま

カレルチャベック紅茶店  
Tea Lovers 缶

吉祥寺に本店を構え、アトレ吉祥寺にも店舗がある紅茶専門店から、ティーバッグ20個入りのアソートボックスを5名さまにプレゼント。スリランカを中心に旬の紅茶を、鮮度そのままにティーバッグに。かわいらしいオリジナルのスクエア缶入り。

●カレルチャベック紅茶店



〈応募要項〉 応募締切:2018年9月19日

スマートフォンやタブレットから右のQRコードにアクセスしていただき、必要事項とアンケートの回答をご入力の上、ご応募ください。

〈アンケート〉

- Q1: マガジン19号をどの駅またはどのお店で手に取られましたか?
- Q2: マガジン19号で面白かった記事・コーナーは?
- Q3: マガジンで取り上げてほしいもの・特集を教えてください。
- Q4: ご意見・ご感想

※ご入力いただいた個人情報は「当選者への賞品発送」以外の目的では使用いたしません。またアンケートの内容はマガジン制作の参考にさせていただきます。※当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。※QRコードはデンソーウェブの登録商標です。

アンケートの  
フォームは  
こちらから

