

奈良の輝く
起業 × 企業
vol.46

ビールを選ぶ楽しみを！

奈良醸造株式会社

代表取締役

浪岡 安則さん
なみ おか やすのり



「ビール嫌いからビール好きへ

元々ビールが苦手だった私がブルワリー（ビール醸造所）をはじめると至ったのは、大学時代のバックパッカーの経験がきっかけです。海外で出会ったビールは優しくフルーティーな味わいで、今まで飲んだことのないおいしさに感動しました。大学卒業後は地元奈良で公務員として働きはじめましたが、当時は奈良にクラフトビールの店が少なかったため、時間を作っては大阪や京都にクラフトビールを飲みに行っていました。「奈良県でもクラフトビールの文化を広めたい」とこの思いをかなえるため、京都での2年間の修行を経て、2017年に創業しました。

「こだわりのビールづくり

醸造を開始した2018年以来、毎年20種類程度の新商品を販売し、これまで100種類を越えるビールを作ってきました。これは企業コンセプトである「ビールを選ぶ楽しみを！」からきており、ビールの得意不得意に関わらず、苦手な方でも自分にあうビールを探してほしいとの思いからです。国内で流通するビールは、ろ過や加熱処理がされている商品が多いですが、弊社のクラフトビールは酵母の豊かな味わいを活かすため、全て無ろ過・非加熱にこだわっています。一方で無ろ過にすることで雑味が残ることがないように、1つ1つの工程を丁寧に行い、できるだけ雑味のない

クリアな味わいを心がけています。また、商品によっては瓶詰め時に酵母と少量の糖分を加え、瓶の中で二次発酵させるビールもあります。



年々の経過で味わいに変化する中で、自分の好きなテイミングでコルク栓を抜いていただければと思います。

商品のパッケージやホームページのデザインにもこだわっています。奈良といえば鹿や大仏をイメージされがちですが、あえてそれらは使用せず、良い意味で奈良のイメージを覆していただけたらと考えています。

「奈良を知ってもらいたい

「奈良醸造」という社名には、地元奈良を大切にしていきたいという決意を込めています。これまでも、県内の大和茶・大和橘・吉野杉・レモングラスなどの生産者とコラボし、素材の持つ良さを活かしたビールを作ってきました。ビールを通して、それぞれのファンを巻き込みながら、地元の良いさを発信していきたいです。最近では、少しずつではありますが、海外への輸出も行っています。ビールは世界中で楽しまれるカジュアルな飲み物であり、現地に行つて飲みたくなる地ビールも数多くあります。弊社のビールで奈良を知り、実際に奈良を訪れてもらえるきっかけになれば嬉しいです。



奈良醸造株式会社

所 奈良市北之庄西町1-8-14

☎ 0742-64-0108

🌐 narabrewing.com

ブルワリーに併設する「タッブルーム」では、週替わりで数種類のビールが楽しめます（土曜・日曜限定）。

※お越しの際は、Twitterなどで最新情報をご確認ください。

