



旅する アンドビール



新しい出会い、新しい試み
進化するビール造り

勝沼
新工場
醸造開始

世界を
旅する
ブルワリー

ビールと
ワインと
タコス

アンドビール勝沼新工場、設立！

アンドビール（合同会社カンパイ日和）はかねてより、東京・高円寺と山梨県甲州市勝沼の2か所の醸造所でクラフトビールの製造を行っていましたが、この度、そのどちらの醸造所もクローズして新しい工場を設立し、すべての醸造機能を一本化させることになりました。新工場の場所は、勝沼町小佐手の赤坂地区。「錦城葡萄酒」さんという80年以上の歴史があるワイナリーに隣接した工場で、ぶどう畑に囲まれたとても気持ちの良いところです。

2025年、新年早々に醸造免許の移転も完了し、すでに新しい工場での醸造作業もスタートしています。今回はアンドビールが勝沼に工場を新設し、東京と山梨に分散していた醸造機能を一本化させるに至った経緯を、みなさまにお伝えさせていただきます。

高円寺と勝沼 2拠点運営のこれまで

コロナ禍の最中だった2021年5月、アンドビールは勝沼町勝沼にバレルエイジドビール用の蔵置所を設立しました。当初は高円寺の醸造所で醸造したビールを勝沼まで運び、そこでワイン樽を再利用して熟成させることだけを目的としていましたが、翌2022年の10月に、その蔵置所内に醸造設備を導入し、小規模ながら勝沼醸造所としての稼働を開始しました。そこから足かけ3年、アンドビールは創業の地である【高円寺醸造所】に加え、【勝沼醸造所】との2拠点で、「都心とローカルを旅するブルワリー」を標榜しながらクラフトビールの醸造に取り組み、東京と山梨の双方で活動してきました。

もともと勝沼醸造所を稼働し始めた時から、「将来的には醸造所を勝沼で一本化させたい」という気持ちを持っていました。東京では家賃の高さなどから効率の良い醸造環境を作ることが難しく、場所をとる長期熟成ビールなどの貯蔵にも不向きな状況があります。しかしながら、高円寺の醸造所は2017年の創業以来、現役で稼働し続けてきたものであり、小規模で非効率ながらも「東京の住宅街でビールを作って提供している」というマイクロブルワリーの面白さを感じさせてくれる場所でもありました。それらの状況から、しばらくの間は2拠点の醸造

所を生かして活動していこうと決めて醸造を続け、拠点がまたがっていることで管理面や人材面などの非効率を感じることも多々ありつつ2拠点ならではの面白さも感じており、「やれるところまでやってみて、そこで改めて考えよう！」との思いで、3年間を過ごしてきました。

高円寺醸造所のトラブル

ところが2024年のこと、アンドビールはさまざまな課題に直面し、これから先の展開を大きく考え直さなければいけなくなりました。まず対応が必要だったのは、高円寺醸造所の設備不調です。工場の内装や設備部分にトラブルが続出し、それまでも騙し騙し稼働させてきていたものが、さらに大きな不調に見舞われたことで多額の修理費用が必要な状況に陥ってしまいました。将来的に醸造所を1か所にまとめたという目標がある中で、多くの修繕費を捻出しなければいけないのであれば、それよりも未来にダイレクトにつながる投資をしたほうが良いのではないか、という考えが頭をよぎりました。

しかし、現行の勝沼醸造所では2か所の設備をまとめてひとつの工場にするには敷地が足りず、仮に無理やりまとめたとしても現在の醸造量を維持することができません。拡張性のある新しい敷地ならば工場を一本化できますが、都合よく



そんな場所とめぐり合えるあてもない、そんな状況でした。

訪れた転機、新工場設立へ

そんな中、転機が訪れました。さまざまな方向性を模索していたまさにその頃、勝沼の「錦城葡萄酒」さんから新工場の物件を貸していただけるお話をいただいたのです。勝沼で活動してきたことが、奇跡的なご縁につながりました。その新しい物件もまた、ぶどう畑に囲まれた素敵な場所。もともとは鉄工所だったということで電気系統のインフラも整ってお

り、移転の工事費用をかなり抑えられそうな状態であったことも、我々にとっては大きなメリットでした。また敷地面積がかなり広く、今後さらなる拡張の必要性が生じて、別の場所に移転する心配はなさそう。つまり、アンドビールのマスターピースとなる工場をこの場所に作れるのではないかと感じさせてくれる物件でした。この場所と出会ったことで、高円寺と勝沼のふたつの醸造所をどちらも閉じて、新しくひとつにまとめることができるのではないかと、本気で考え始めました。

しかし、いくら大規模な修繕が必要に



●新工場設立の決断●



アンドビール
代表
安藤耕史

わたくしごとながら、今回の決断を後押しした理由が実はもうひとつありました。それは、我が子の誕生です。2023年末に第一子を授かり、すでに1歳を過ぎて「これからどこで息子を育てよう？」「保育園はどうする？」というプライベートの大きな転

機を迎えました。大人だけならこれまでと同様に2拠点移動も可能ですが、子供のためにはある程度、腰を据えなければならないこともあります。考えた結果、子供を自然豊かな山梨で育てることに決めました。それが「山梨での仕事量を増やしたい」という気持ちにもつながり、工場一本化の決断を後押ししました。我が子にかっこいい背中を見せられるように、より一層身を引き締めて取り組んでいこうと思います。



●美味しいビールだけを！●



アンドビール
醸造長
安藤祐理子

勝沼新工場は旧高円寺醸造所の6倍以上のサイズがあり、あらゆる可能性にあふれています。より多くの方にビールを手にとってもらえるよう、バレルエイジドビールはもちろん、さまざまな商品づくりにチャレンジしていきます。東京からは離れましたが、自然豊かな土地でのびのびと、今後も美味しいビールだけを追求していきますので、お楽しみに！



に、ボトルビールの安定したリリースも実現していきたいと考えています。醸造所がひとつにまとまり、より効率的で拡張性もある場所で、これまでやってきたことと新たに目指すことを、ひとつひとつ粛々と実現していく所存です。

そして、高円寺の醸造所は閉鎖しましたが、「アンドビール」[olla/オジャ]というふたつの店舗が東京の高円寺と阿佐ヶ谷に存在していることにも変わりはありません。これからも東京と山梨をふたつの拠点として、世界中を旅すること

を続け、たくさんインプットをして、たくさんアウトプットをする「旅するブルワリー」であり続けたいと思っています。今まで楽しんでくださったたくさんのお客さまに、今後も変わらずアンドビールらしい面白いビールを届けられるよう、引き続き頑張っていきます。

これからもアンドビールを、どうぞよろしくお願ひします。



ROUND TRIP

アンドビールの「バレルエイジドビール」シリーズ



ROUND TRIP 第1弾
Bailey-A Trip

マルサン葡萄酒のワイン用のマスカット・ベリーAを使用して、赤ワイン樽で熟成
ABV 8%



ROUND TRIP 第2弾
Wonder Wanderer

くらむぼんワインのマスカット・ベリーAのワイン樽を再利用して熟成
ABV 8%

場所への投資は未来に確実に生きる」と感じられ、2024年の年末、アンドビールは高円寺醸造所と勝沼醸造所の両方をクローズし、勇気を出して「新工場を設立して醸造機能を一本化する」決断をしました。

これからのアンドビール

2025年新春、すでにかつてのふたつの醸造所は完全に停止し、設備をすべて【勝沼新工場】に運び入れて、先日ついに新しい場所でのファーストバッチ「旅するWIPA」の醸造を開始しました。この春から新工場で醸造したビールを続々とみなさまにお届けできる予定です。年内には新しい発酵タンクの導入も検討中で、さらに多くのお客さまにビールをお届けできるように醸造量を増やしていく計画を立てています。

工場は新しくなりましたが、アンドビールがこれから先に目指すビジョンは、今まで掲げてきたことと大きくは変わりません。時を旅する「バレルエイジドビール」の醸造、各種フルーツなど副原料を生かしたコラボレーティブなビールの醸造、また全国各地や世界ともつながれるよう

なったとはいえ、創業以来7年間に渡ってビールを醸造し続けてきた愛着のある高円寺醸造所をクローズすることが、あるいは、いくら複雑な事情があるとはいえ、まだたった3年しか使っていない勝沼醸造所をクローズすることが、情緒的にも経営的にも果たして理にかなったことなのかと、悩みに悩みました。銀行などからすれば、「おいおい」とツッコミとなる早急な行動に見えるだろうという自覚もあります。

ですが、考えれば考えるほど「新しい

阿佐ヶ谷の街で連日の賑わい アンドビール2号店「olla」!

「自家製ビール」×「国産ワイン」×「メキシカンタコス」

高円寺のタップルーム「アンドビール」の常連さんや阿佐ヶ谷など近隣にお住まいの方はすでにご存知でしょうが、去る2023年の5月、アンドビールの2号店となる自家製ビールとメキシカンタコスの店「olla/ オジャ」が、阿佐ヶ谷の街にOPENしました。お店の場所は、JR中央・総武線の阿佐ヶ谷駅から北側に伸びる松山通り沿いで、徒歩3分の駅近! 1号店の高円寺・アンドビールから歩いて10分ちょっとなので、ハシゴ酒もできてしまう距離です。

高円寺・アンドビールが、自家製ビールにスパイスカレーをペアリングしたお店だったのに対して、姉妹店の「olla」は生地から作る創作メキシカンタコスに、自家製ビールや山梨のワイナリーから取り寄せた甲州ワインを合わせて楽しめるお店になっています。ビールとワイン以外にもメスカルやクラフトジン、グラッパなどのハードリカーも揃っているので、お酒好きにはたまらないお店です。

「え? タコス?」という感じでしょうが、実はアンドビール代表の安藤耕史は、ずっと以前から無類のタコス好き! 学生時代を皮切りに何度もメキシコに通いつめ、田舎町でホームステイやフィールドワークをして、なぜか勢いで卒業論文もメキシコ料理について書いたほどでした。「olla」では「メキシコ現地料理の完全再現」ではなく、メキシコ各地の料理

にインスパイアされた、お酒が進む気の利いた創作おつまみを、日本の食材も活かしながら提供しています。

そして、こだわりのもうひとつはワイン。アンドビールの醸造所がある山梨県の勝沼は、なんとと言ってもぶどうとワインの町。ぶどう栽培のお世話やワイン醸造を手伝わせていただく機会も豊富にあり、日本ワインの楽しさにも、ワイナリーやぶどう農家の方々のかっこいい生き方にも、大きく感銘を受けています。それを「olla」のお客さまにもお届けできれば、と考えました。

そしてそして、アンドビールの根幹でもあるクラフトビール。「olla」では、これまでアンドビールで提供してきたものと同様の自家製ビールに加え、勝沼醸造所の目玉商品でもある「バレルエイジドビール」も提供しています。「olla」だからこそ飲める一品! じっくり味わっていただきたい熟成ビールです。

みんなを幸せにするビールと、ワインと、メキシカンタコス。その3つをつなげたコンセプトにしたい! と考えて生まれたお店、それが「olla」です。

2年前の開店以来、店長のみのりちゃんとホールスタッフのあかねちゃんが中心になって、季節感あふれるタコスとおつまみメニューを生み出し、温かい接客を目指して営業してきました。今では連日たくさんのお客さまにご利用いただいております。

気になる方はぜひ一度、「olla」へお越しください。平日は夜営業のみになり、BARっぽい雰囲気ですが、週末はお昼の時間帯からご利用いただけますので、明るい時間からビールとタコスを楽しめちゃいますよ!



店名の「olla」は、スペイン語で「寸胴鍋、深鍋」の意



olla

営業時間

☎: 17:00-22:30

☎: 17:00-23:00

☎: 12:00-23:00

☎: 12:00-21:00

(☎: 定休・祝日営業)

※祝日がある週は営業曜日と時間の変更があります。詳しくはSNS (instagram) の営業カレンダーを確認ください。



店長
みのり

高円寺の「アンドビール」と比べるとご提供できるビールの種類は少ないですが、グラスワインを4種類常設していたり、メスカルや日本のクラフトジンなど、「olla」では他にもさまざまなお酒が楽しめます。ランドメニューの「タコス」や「トスターダス」は、もちろんどれもおすすめですが、日替わりの黒板メニューでは旬の食材と季節感を意識しつつ、日々楽しみながら気ままに仕込んでいます。

本当にありがたいことに、オープンしてからの2年弱で近所の常連さんが増えてきました。これからも、もっとたくさんの方に「olla」を知ってもらえればと思っています。ビール好きもお酒好きもタコス好きも、みなさんぜひ気軽にお立ち寄りください。



ホール
あかね

お客さんとの距離が近くて、会話をする機会がとても多いお店です。スタッフと話をするだけでなく、たまたまここで会っただけのお客さん同士が仲良くなっていたりするのも面白いですね。お酒や料理の味を自分の言葉で説明するのがまだまだ苦手なので、誰にでもわかる言葉で、味を想像しやすい表現ができるようになりたいと思っています。

初来店のお客さんとお話していると、「いつも前を通って気にはなっていたんですけど……」と言われることがあって、お店のことを気にかけてもらっていたのかな? という嬉しい気持ちと同時に、ぜひもっと気軽な感じで入ってきていただきたいなとも感じました。どうかハードルを上げずに、ふらっと立ち寄ってみてください!

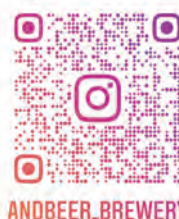


旅するアンドビール vol.2
2025年2月17日発行

発行人●安藤耕史/安藤祐理子
編集人●進藤良彦 デザイン●藤原美夏子
写真●米田樹央(P1~3)、川崎樹音(P4)、石井航(P4)

発行●合同会社カンバイ日和 アンドビール
<https://andbeer.jp/>

アンドビール



ANDBEER BREWERY

@andbeer_brewery

【アンドビール 高円寺タップルーム】

〒166-0002

東京都杉並区高円寺北4-2-24

アールリエット高円寺A105

☎080-5913-8241

f@andbeerkoenji

@andbeer_koenji

【olla/ オジャ】

〒166-0001

東京都杉並区阿佐ヶ谷北

2-36-1-105

☎090-3829-4967

@olla_andbeer_asagaya