1963 年に開設された
サントリー初の

サントリー〈天然水のビール工場〉東京・武蔵野
見学に行ってきました・・・・・(o^―^o)ニコ

PTA 文化教養委員会
企画❣



it's great!

アクセス

京王線分倍河原駅前ロータリーからシャトルバス
または・・・
南武線府中本町駅から
徒歩 16 分
＊詳しくはサントリービール工場の公式サイトをご覧ください♪



日程：令和 8 年 10 月 26 日(月)
場所：サントリー〈天然水のビール工場〉東京・武蔵野
〒183-8533 東京都府中市矢崎町 3-1
042-360-9591
見学時間：14:10～15:40 約 90 分間
見学内容：製造工程見学＋試飲

ご案内係と工場内を見学しながらビール製造工程について学びました
見学後はこだわりのビールを堪能・・・♪





味見用に配られた「ダイヤモンド麦芽」
甘くないポンポン菓子のように香ばしくてサクサクした食感でした♪







見学のみどころ
まずは、こだわりの素材や製法を映像でご紹介、ビールの原料について学びます。
おいしさの秘密は、麦芽・ホップ・天然水へのこだわりから。
仕込み設備を見学。ものづくりの現場を体感ください。
臨場感あふれる VR 体験❣
お楽しみの試飲タイム♪
工場見学の思い出にブルワリーショップでお土産も忘れずにどうぞ❣











＊素材選び＊
ザ・プレミアム・モルツは厳選された麦芽・ホップ・天然水のみを使用しています。このこだわり抜いた素材がザ・プレミアム・モルツの“深いコク”“華やかな香り”“クリーミーな泡”を生み出しているのです。

＊貯酒＊
発酵が終わった若ビールを、低温に調整されたタンクの中で熟成させていきます。そうすることで、ビールに炭酸ガスが溶け込むとともにオリが沈み、味や香りが徐々にまろやかになっていきます。

今回の参加者は 9 名でした
来年度はもっともっと多くの方に参加していただけるよう、周知方法の工夫や参加しやすい日程(時間)で実施したいと思っています
ぜひご参加ください♡
文化教養委員会

天然水と麦芽で麦汁のもとになるものを作る「仕込槽」それを煮出すことでビールの味を引き出す「仕込釜」麦芽の殻を取り除く「濾過槽」ホップを加えて煮沸する「煮沸釜」ホップのカスなどを取り除く「沈殿槽」とタンクが分かれていて、中をのぞくことができました。



試飲製品
・ザ・プレミアム・モルツ
・ザ・プレミアム・モルツ マスターズドリーム
・ザ・プレミアム・モルツ〈ジャパニーズエール〉香るエール
※試飲できる製品は、変更される場合があります。
※ソフトドリンクも用意してあります。

おいしい！

ザ・プレミアム・モルツ
発祥の地

