

おかんが一念発起！

私がクラフトビールを  
醸造するまで

大阪渋谷麦酒

代表 渋谷 香名

# 自己紹介

大阪渋谷麦酒

代表 渋谷 香名

大阪府藤井寺市で、醸造から配達まで、**たった一人**で頑張っています。

2022年3月 発泡酒醸造免許取得

2022年5月 販売開始

(株)高島屋大阪店、いっぴんさん大阪  
エキマルシェ、酒のABC中もず店、  
リカーランドドリーム長田本店、プ  
ロマート天満 等



# 商品ラインナップ

河内乃えーる  
ピルスナー・ヴァイツエン  
スタウト・パールエール・IPA

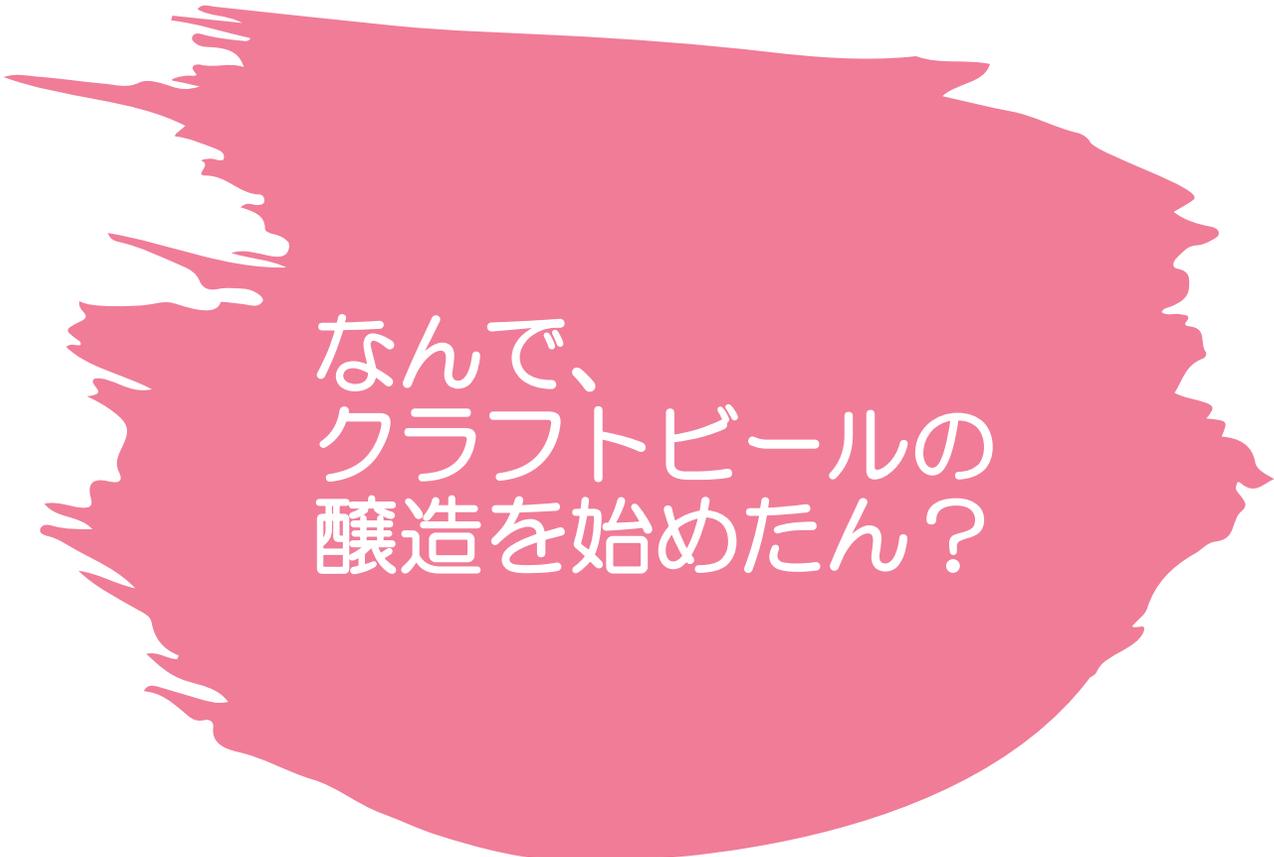


ご当地クラフトコーラ  
コラボ商品  
黒ガフ・金ガフ



農家さんとのコラボ  
季節のクラフトビール





なんで、  
クラフトビールの  
醸造を始めたん？

前職は医療事務や派遣社員をしていた私。  
4姉妹の子育てに追われていた私が、  
なぜ醸造家になろうと思ったのか？  
今からご説明させていただきます！

# 遡る事、 27年前の結婚式での出来事

1997年3月、天神橋筋2丁目商店街で  
280余年続く老舗のお布団屋さんの  
長男である夫と結婚。

夫は9代目。その4代目に澁谷庄三郎氏という、  
日本初の国産ビール会社を創った人物がいますと  
結婚式当日に知る。

「澁谷ビール」を復活させたい！！  
という夢を抱く。



氏 郎 三 庄 谷 澁

# 醸造工程



## 糖化

麦芽を糖に変える



## 煮沸

ここでホップを投入



## 冷却

25°Cまで下げる



## 発酵・熟成

発酵2週間  
熟成1週間



## 瓶詰め

炭酸ガスを注入

## 経営理念

私が造るビールで、  
皆さんに喜んで頂けます  
様に・・・ ✨

# 大阪渋谷麦酒の SDGs

出来ることから、ひとつずつ・・・  
「人にも地球にもやさしくありたい。」



## 取り組み その1

# 大阪府南河内郡太子町の特産物 「太子みかん」の摘果を香り付けに使用

毎年6月～7月、秋に立派なみかんが育つように間引いた「摘果みかん」が大量に廃棄されます。

「河内乃えーる」は、その青みかんの皮を使って柑橘系の香りをアクセントとして取り入れました。

捨てられていた「青みかん」がホントに良いお仕事をしてくれます。



## 取り組み その2

### 醸造時に出る、麦芽カスを大阪府立農芸高校の 牛の飼料に使用

毎回醸造する度に25キロ～30キロの麦芽カスが出ます。

そのままだと産業廃棄物ですが、「**大阪府立農芸高校**」で高校生がお世話をしている牛のエサとして活用して頂く事ができました。

「**命の尊さ**」「**食の大切さ**」を学んでいる生徒さん達に私も学ばせて頂いています。



## 取り組み その3

瓶をリユースして使用。  
洗ったらまだまだ使えるやん！

瓶は行政の回収でもまたガラス製品として生まれ変わりますが、その際、高温で溶かして再製される為、どうしても「二酸化炭素の排出」が伴います。

大阪渋谷麦酒では「成尾屋」様に「洗瓶」を依頼。  
地球の未来の為にできることから・・・



## 取り組み その4

ステキなラベルを作ってくれて  
「ありがとう！」

大阪狭山市にある障害者福祉施設「たんぽぽの丘」に  
ラベル原案制作を依頼。

入所者さんの「貼り絵」は、鳥肌が立つほどの力強さを感じます。  
彼らが貼り絵で描いてくれたアールブリュット作品を見ながらビールをお  
楽しみください(^^♪

# 今後の展望

- 醸造所の規模を拡大。
- 2026年には、現在の3~5倍の醸造量を目標とする。
- 食い処、大阪の魅力を発信していきたい。
- 人にも、地球にも優しい企業を目指す。

# ご清聴、ありがとうございました。

大阪渋谷麦酒

〒583-0027 藤井寺市岡1-2-6

公式HP

<https://www.shibutanibrewing.com/>



Web



Instagram



オンラインストアでも、好評販売中！！