

印刷会社が挑む、
新橋初となるクラフトビール醸造所

Ondo.

ENVIRONMENT,
SAFETY AND
PEACE OF MIND

がんばれ食ビジネス



Interview
くにさわばくしゅ
國澤麦酒株式会社

HOT な、はなし

目指したのは店舗の省力化

はじめて飲食店を運営するうえで可能な限り省力化をしたい旨をガリレイさんに相談し、ブラストチラーを提案していただきました。プロとして料理経験の浅いスタッフで運営をしていくので、作業が減り、効率化を図れることはかなり助かっています。

食材本来のおいしさを活かした料理を提供したいと考えていたなかで、急速冷凍後も出来立てのおいしさが再現されていたことには驚きました。どう使えば國澤麦酒にとって良い設備になるか、導入後も常に私たちが気にかけてご提案をしてくださるのは、ガリレイさんの人柄だと思います。

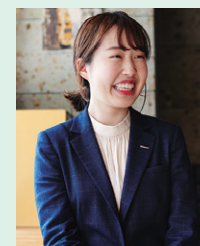


國澤麦酒株式会社
代表取締役
國澤 良祐さん

COOL な、はなし

導入してからがサポートのはじまり

ブラストチラーは設定ひとつで様々な料理のうまみや香りを封じ込めるだけでなく、栄養保持にも大きく役立ちます。そのため導入してから國澤麦酒様と料理が最もおいしくなる使い方について、頻繁にコミュニケーションを取らせていただいています。その会話ひとつひとつのなかにも、理想を追い求める國澤麦酒様のクラフトマンシップを感じさせていただきました。新橋を代表するようなお店にしたい、國澤麦酒様の想いにこれからも本物の美味しさを保つというカタチでサポートさせていただきたいです。



フクシマガリレイ株式会社
田淵 典子さん

PRODUCT INTRODUCTION

ブラストチラー/ショックフリーザー100V

-40℃の急速冷却で、いつでも出来立ての美味しさを

ブラストチラーは-40℃の冷風で急速冷却・急速冷凍することで、湯気とともに逃げてしまう料理のうまみ・香り・水分を閉じ込め、出来立てのおいしさをキープ。粗熱取りにかかっていた時間・作業を短縮できるとともに菌の増殖温度帯を短時間で通過するので、食の安全性を高めることもできます。

単相100Vで使用・コンパクトな設計で簡単に導入

コンパクトな設計ながらも、1/1ホテルパンを5枚収容できる大容量も特徴のひとつ。単相100Vの電源と排水の設備があれば簡単に導入することができます。小規模店舗をはじめ、近年ニーズの高まっているテイクアウト販売やEC販売などにも役立ちます。



外形寸法: W750×D750(810)×H850mm

GALILEI
Be cool, Be alive.

フクラボ 業務用冷蔵庫・厨房機器お役立ちサイト
「フクラボ」では業務用冷蔵庫や厨房機器のお手入れ方法・取り扱い方法やトラブル対策、HACCPなどの衛生管理に役立つ情報などご紹介しています。



フクシマガリレイ株式会社

URL <https://www.galilei.co.jp>

本 社 / 関西支店	TEL:06-6477-2011(代)	〒555-0011	大阪府大阪市西淀川区竹島2-6-18
東日本支社(東京浅草橋)	TEL:03-5835-2181(代)	〒111-0052	東京都台東区柳橋2-17-4
東日本支社(東京日本橋)	TEL:03-3663-3051(代)	〒103-0002	東京都中央区日本橋馬喰町2-1-3 芳文社浅草橋ビル3F
中部支社(名古屋)	TEL:052-559-2940(代)	〒460-0022	愛知県名古屋市中区金山5-13-24
西日本支社(福岡)	TEL:092-474-5881(代)	〒812-0016	福岡県福岡市博多区博多駅南6-2-27



カタログNo.
ER P-149

今回の訪問先は

くにさわばくしゅ

國澤麦酒株式会社

國澤麦酒は、印刷業を生業としている河内屋から誕生しました。さまざまなクライアントから出される困難な要望に応えることで培われたクラフトマンシップを今回は新たにラガービールで表現。1階では新橋初となる醸造所を開設し、2階のブリューパブではクラフトビールをはじめとする“本物”を味わうことができます。



〒105-0004
東京都港区新橋5-31-7 Kビルディング
TEL:03-3431-8380



WEBはこちら

2022.05
OPEN!

出来立てのおいしさを樽につめ、
こだわりの温度で提供される
ラガービール



On Philosophy クラフトマンシップで培った 本物へのこだわり

2022年5月にオープンした新橋初となるクラフトビール醸造所 KUNISAWA BREWING。この新たな醸造所は、東京・新橋で約150年の歴史がある総合印刷会社・河内屋様から誕生しました。なぜ印刷会社がビール醸造所をはじめることになったのか。「河内屋の歴史を振り返ると、その時代時代に合わせた商売をしていました。そのDNAを私も脈々と受け継いでいました」と代表取締役である國澤良祐様は語ってくれました。河内屋様の歴史は明治4年に大阪と江戸の間を船で鉄の運搬を担う商屋にはじまります。その後、馬具商・炭の仲買人を経て、第二次世界大戦後に活字の母型の鋳造をする会社を立ち上げたことをきっかけに、1971年から印刷を生業とする現在の河内屋様になりました。その後は、特殊加工の技術を磨き、そのクラフトマンシップに溢れた仕事ぶりから国内外のクリエイターやアーティストから高い評価を受けることになりました。2017年には、ステーションリーブランド KUNISAWA を立ち上げ、世界20ヶ国以上で展開。しかし、ステーションリー事業が軌道に乗った矢先の2020年、新型コロナウイルス感染症の影響でペーパーレス化の波が加速し、売上が伸び悩むことに。「これから“KUNISAWAブランド”の世界観をいかにして確立させるかを考えたなかで、ライフスタイルブランドというカタチで何か提案できないかと考えました」。その時の1つのアプローチが新橋初となるクラフトビール醸造所への挑戦でした。國澤様が20代の頃に南米・アメリカ周遊で体験したホームブリューイングへの想いと、印刷業で培ったクラフトマンシップが結実し、河内屋様の新たな事業として『KUNISAWA BREWING』を立ち上げることになりました。

On Business 店舗運営の省力化を目指して ガリレイのショールームへ

コッパーカラーの貯蔵タンクがずらりと並ぶ1階のビール醸造所では、日本のマイクロブリュワリーとしては数少ないラガービールを醸造しています。ビールを仕込み、発酵樽で煮沸させ、ホップやオレンジビールとともに約1ヶ月寝かせた後、さらに1〜2ヶ月の間0℃以下で冷蔵。その過程を経て造られたラガービールが、2階にある1900年代のニューヨークのテイラーを参考にしたブリューバブに運ばれます。そこで出来立てのビールとフードを味わいながら、新たな出会いと交流が生まれる場。それが KUNISAWA BREWING です。

このお店の顔となるラガービールには、“新橋クラシックラガー”という名前が付けられています。これはキンビールアメリカ・元副社長の坂本氏から「新橋の親父を相手にするなら」と直々に命名していただいたとのこと。國澤麦酒様がラガービールにこだわりがあるのは、新橋という土地で新橋で働く親父たちをお客様にするからという考えがありました。「新橋は夏になると湿度が高くなります。だからこそビールは、喉越しを重視したラガービール。新橋の親父たちは、飲んだ後に「ブハー！」と言いたい。」と國澤様は新橋の親父代表として笑顔で話します。

國澤様もまた、数多くのビールを味わい、海外でのホームブリューイングの経験を通して、ビール造りに魅せられた一人でした。特に酵母が発酵して糖を二酸化炭素とアルコールに変えていく、その過程に神秘を感じるとのこと。その胸に秘めた想いによって、ビール醸造所の計画はコロナ禍になってすぐスタートを切ります。その一方で、飲食店の運営ははじめてで不安があったと國澤様。特に厨房に関して悩まれていた際に、フクシマガリレイのショールームに会場していただきました。

当初は〈スチームコンベクションオープン（※以下、スチコン）〉だけを見る予定でしたが、「はじめての飲食店だからこそ、失敗してもいいか

ら自分たちで一からやってみたい。しかし人員は少ないので、店舗運営の省力化も必要になる」というご相談をいただき、〈スチコン〉だけでなく併せて使用できる〈ブラストチラー/ショックフリーザー（※以下、ブラストチラー）〉とともに〈ビールサーバー用冷蔵庫〉をご提案しました。この時に國澤麦酒様はフクシマガリレイの冷蔵庫がカスタマイズできることを知り、フクシマガリレイで厨房設備導入をサポートすることになるのです。

Do 寄り添ったサポートが “はじめて”の不安を解消

國澤麦酒様からご相談をいただいたのは、既に店舗のレイアウトが決まった状態でした。厨房はコンパクトで、スペースの限られた間取り。導入した〈ビールサーバー用冷蔵庫〉は、醸造所で造ったクラフトビールを樽のまま冷蔵庫内にセットし、直接サーブできるので、作業効率もよくなります。また備え付けのタップは、新橋クラシックラガーを筆頭にスタウトやヴァイツェンなど計6種のクラフトビールが揃えるなかで、最大となる12口でご提案しました。当初はオーバースペックかもしれないと言われていましたが、同じ東京・港区で醸造された日本酒も扱うことになり、このビールサーバー1台でクラフトビールから日本酒までフレッシュな状態でお客様に提供することができます。「ラガービールの喉越しも日本酒やワインの鮮度も、ガリレイさんの製品ならしっかりと温度管理ができるので間違いないです」と評価していただきました。

ビールだけでなく料理でも本物へのこだわりがあります。旬の食材を中心に仕入れて、食材本来のおいしさを活かすために、基本的には焼くか煮るだけというシンプルなもの。シンプルな調理方法を

採用する一方で、調理スタッフは限られた人員での店舗運営になるため、作業の効率化は必須でした。〈ブラストチラー〉と〈スチコン〉の導入を決めたのも、急速冷却で事前に料理の保管ができ、ボタン一つで簡単に操作ができる最先端の調理方法が目的と合致したからです。また、はじめて使用するということもあり、実際に購入前のセミナーに2回程お越しいただきました。最初は導入した後に、機械を使いこなせるかという点に不安があったそうです。しかし、どうすれば提供する料理をおいしくできるか、それが調理時間削減になるか。フクシマガリレイとの小まめなコミュニケーションでご提案をさせていただきながら、オープンまで一緒に準備を進めました。

新橋だけでしか味わえない 地域に根差した店舗に

國澤様は多くのクラフトマンシップに触れられて、時間の経過とともに良くなっていくものが“本物”だと考えています。「ビール醸造所でも同じように、地域に根差し、時間をかけて本当の地ビールを育てたい。そのためにはこの場所でしか味わえないクラフトビールを提供することで、新橋の街づくりの一端を担いたいですね」と國澤様。続けて「コロナ禍によってリモートワークが増えていくなかで、ビジネスライクだけじゃない先のコミュニケーションが重要になってきました。そこで腹を割って話をしてくれるかで、人のコミュニケーションは変わってきます。そういう機会や場所になれば」と言います。

印刷会社から新たに食ビジネスへ挑む國澤麦酒様。オープン直前の心境を國澤様に尋ねてみると、「オープンしてからも、ガリレイさんがフォローしてくれるので安心ですよ」と言っていました。私たちも國澤麦酒様の理想が実現できるように、引き続きサポートをさせていただきます。

1 …最大スペックとなる12口のタップを備え付けたビールサーバー用冷蔵庫 2 …1階ビール醸造所に設置されたタンク（手前）とコッパーカラーの水平貯蔵タンク（奥）
3 …コンパクト設計のブラストチラーは省スペースを有効活用できます

