



壱岐の魅力を生かした  
魚に合うクラフトビール。

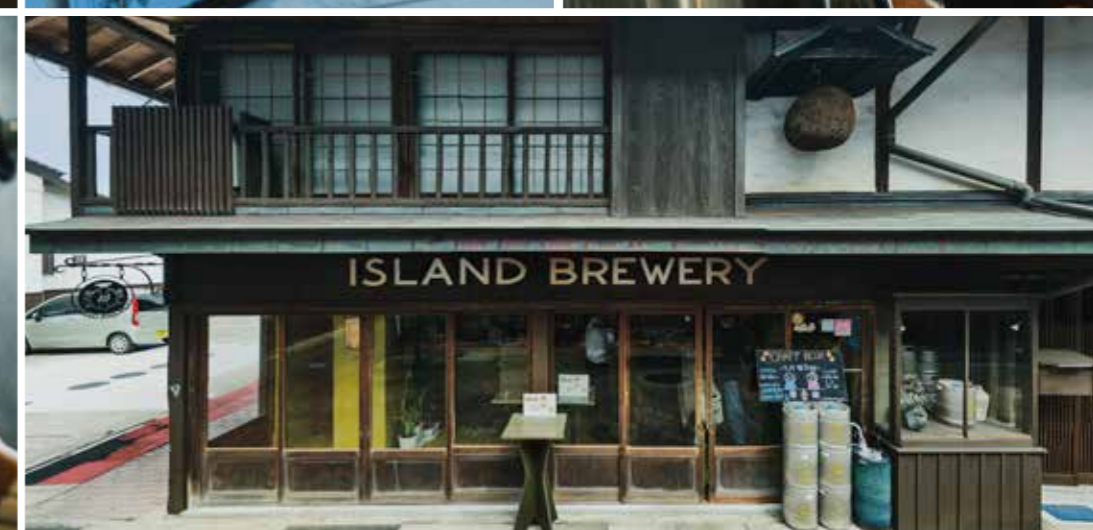
# ISLAND BREWERY



原田酒造有限公司

長崎県壱岐市勝本町勝本浦249  
TEL/0920-42-0010  
FAX/0920-40-0670  
HP/https://iki-island.co.jp/  
MAIL/ib@iki-island.co.jp

代表取締役/原田知征  
設立/1955年1月4日  
資本金/3,000,000  
業種/飲料・たばこ・飼料製造業  
従業員数/7名



明治20年創業。代々、麦焼酎や清酒の製造に取り組み、昭和59年には島内の12の焼酎蔵のうち当社を含む6社が協業。その後は、商品の販売のみを行っていた。令和3年3月、五代目・原田知征が歴史ある築130年以上の酒蔵を改修し、島内初のクラフトビール醸造所「ISLAND BREWERY」を設立し、再出発を果たした。島の魅力を存分に生かしたクラフトビールは、島内はもとより島外にも人気があり、販路を拡大している。

## 事業のテーマ

### ISLAND BREWERY 壱岐島でのクラフトビールの製造と販売事業の立ち上げ

## 事業のきっかけ

長年、小売業を行っていたが、「地元・壱岐の山海の幸に寄り添うビールで、生まれ育った町や島を盛り上げたい」という熱い思いから、クラフトビール造りを決意した。

## 事業内容・成果

今回導入したのは、「300L BrewHouse steam一式」「300L発酵熟成兼用タンク」「600L発酵熟成タンク」「空冷式ラインチラー 5馬力冷凍機」「樽洗浄機」「エアークンプレッサー」。これらはどれもクラフトビールの製造・醸造・

製品完成までの一連作業に必要な設備である。これらの導入により、「ゴールデンエール」「IPA(インディアンペールエール)」「ゆず麴エール」の新商品を開発が実現し、「ISLAND BREWERY」を開業することができた。商品開発に際して目指したのは、新鮮な海の幸に恵まれた壱岐ならではの「魚に合うビール」。壱岐は麦焼酎発祥の地でもあり、新商品には麦焼酎に使われている白麹を使用することで、魚料理に寄り添う、軽やかな飲み口と華やかな香りを実現した。現在はイチゴやバナナなど壱岐の食材を使った期間限定のビールも季節ごとに販売している。

## 今後の展望

島内の酒屋や飲食店はもちろん、島外のレジャー施設など販路はどんどん拡大している。クラフトビール醸造所を設立した目的は町の活性化。ビールは客層が広く、本当に美味しいものを作り続けられれば、人が集まると確信している。今後も販路を拡大することで知名度を上げ、町の拠点の一つになりたい。

## ものづくり補助金活用

生産量

30,000,000  
リットル

目指していた、島ならではの「魚に合うクラフトビール」が誕生した!