

【2月8日(土)販売スタート!】

**千葉県長柄町(ながらまち)の”木こり”が作った醸造所
「ながら木こりんブルワリー」地元いちじく農家と初コラボ。
期間・数量限定の新商品「いちじくスタウト」爆誕**

林業と町おこしを目指す”木こり”が立ち上げた醸造所が、地元特産の”いちじく”を贅沢に使った「ご当地クラフトビール」に初挑戦!新商品「いちじくスタウト」を数量限定で発売します。さらに発売当日には、ビールとおつまみを味わえる「お披露目会」を東京・方南町で開催決定。

ながら木こりんブルワリー 2025年1月30日



ながら木こりんブルワリー(所在地:千葉県長生郡長柄町、代表:井上源太郎)は、2025年2月8日(土曜)より、長柄町特産のいちじくを使い、自社ブルワリーで醸造したクラフトビール「いちじくスタウト」を限定100本販売いたします。

いちじくのほのかな甘い香りと、深いコクの黒ビールは、寒い季節にじっくり味わうのにぴったり。都会から近い豊かな里山・長柄町が育んだ、醸造家と農家の、初めての地元コラボレーション。ここでしか飲めない、こだわりのオリジナルビールをぜひお試しください。

「いちじくスタウト」商品詳細

- ・価格:850円(税込・希望小売価格)
- ・容量:330ml ・アルコール5%
- ・販売期間:2025年2月8日(土曜)より
- ・販売本数:限定100本
- ・販売店:道の駅ながら、リソルの森トリニティショップ、セブンイレブン長柄立鳥店、伊豆松崎酒店

※2/8～オンライン販売を公式HPにて(<https://kicorin-b.com/>)「スタート！」

県外からもファン殺到！長柄町のレジェンド農家を作る ”唯一無二”のいちじくを、贅沢に使用



長柄町の「道の駅ながら」まで、わざわざ「この人のいちじくが欲しい」と買いに来るファン多数。味が濃くて絶品と話題のいちじくは、なんと御年94歳！長柄町の”いちじくレジェンド”と呼ばれる、農家の風戸さんが丹精込めて作ったもの。今回は、そのいちじくをドライ加工し、ビールの醸造過程で、かなり贅沢に使用しました。

“地元産”の初コラボ。「新名物クラフトビール」で飲んだ人も町も元気に！ 醸造責任者・安島ちはる、開発の想いとこだわり

木こりんブルワリーは、トレンドに流されない、伝統的なビール作りを目指しています。そんな中でも「スタウト」は特に作ってみたかったスタイル。いわゆる黒ビールの1種で、漆黒の見た目と、ナッツやコーヒーのような香ばしい香りが特徴です。

今回は、長柄町の特産品を使って町を盛り上げたいと思い、地元産のいちじくを使って醸造しました。スタウトビールのコクに負けない、ほのかに甘いいちじくの香りをご堪能ください。町のレジェンドとの初コラボが、新たなご当地名物に育ってくれたらと願っています。

<安島ちはるプロフィール>



都内ヴィーガンカフェレストランでの長年のシェフ経験を経て、長柄町に移住。
木を伐るところから、平屋140㎡のログハウスをセルフビルドで建築中。
ロゴマークから店舗デザインまで、ブルワリー全体をプロデュース。

シェフ安島直伝！飲んでいただきたいシーンと楽しみ方

① 付属の「KICOIN(木コイン)」を炙って味変



瓶についている杉のタグ「KICOIN」の紐を切り、ライターなどの火で炙り、グラスに入れてビールを注ぐと、風味や香りの変化を楽しめます。お好みでお試してください。

※未使用のKICOINIはビール購入の際、5円として使えます(ブルワリーでの購入時のみ)。

②食事と合わせて。さらに、デザートにアレンジも！



味わいもコクも強めなので、ビーフシチューなどの煮込み料理と一緒に味わってみてください。
アイスクリームにかけて「アフォガード」にするのもオススメ！特にチョコアイスが相性最高です。

2月8日(土)15時から、伊豆松崎酒店(東京・方南町)にて 「いちじくスタウト生」&「シェフ安島考案おつまみ3種」お披露目会を開催

【お披露目会の概要】

- ・価格:3,000円
- ・内容:いちじくスタウト生(グラス1杯)、木こりんアルト生(グラス1杯)、
おつまみ3種(長柄町特産いちじくのデザート、伊豆松崎町の鹿肉ジビエ料理など)
- ・日時:2025年2月8日(土)15:00~21:00(セレモニーは15:00~16:00)
- ・場所:伊豆松崎酒店 〒168-0062 東京都杉並区方南2-4-27

【ご予約】

・下記のフォームに、2月5日(水)23:59までにお申し込みください。

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfdNISfmCc4MXnhX8r-q9n0dsEExFfL9JT4zFfq9Dz0endJMQ/viewform>

杉を”美味しく”活用したい！「ながら木こりんブルワリー」 定番3種のビアスタイルを提供中



『ながら木こりんブルワリー』は、「木こり」が作るビールです。

千葉県観光地へ向かう「通り過ぎる町」＝田んぼと里山しかない千葉県長柄町で、林業や移住定住コーディネーターに携わり、伐採した木で家を建築する活動をしていたメンバーが、「里山で放置された植林杉」の荒廃問題を解決したい！という想いから立ち上げたクラフトビール醸造所です。

木こりとして荒れた里山整備を行う中で排出される、建材にはできない木材や葉を、何か価値のあるものにしたいと思いついたのが、杉で燻製する「ラオホ(燻製)ビール」。今はまだ、実現の道半ば。まずは「アルト」「パールエール」「ヴァイツェン」伝統的な3種のクラフトビール製造を行っています。



<ながら木こりんブルワリー 会社概要>

- ・設立: 2024年8月
- ・代表者名: 井上源太郎
- ・所在地: 〒297-0213 千葉県長生郡長柄町徳増416-3
- ・ホームページ: <https://kicorin-b.com/>
- ・Instagram: <https://www.instagram.com/kicorin.brewery/>

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

ながら木こりんブルワリー広報担当: 井上・武田 (info@kicorin-b.com)