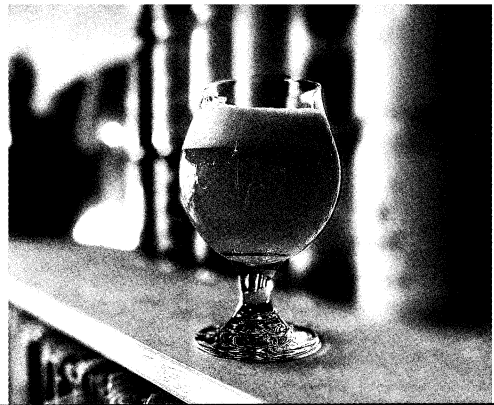


青梅麦酒 | Omebeer Craft Beer Bar



1



2

◎青梅麦酒 | Omebeer Craft Beer Bar

◎代表者:ニノ宮 傑

◎住 所:青梅市本町145

◎TEL:050-3503-7727

◎OPEN:10:00-20:00

◎定休日:不定休

・臨時休業の際にはSNSで告知します

Facebook



Instagram



1 ...ビールの種類によって提供グラスが異なります!

2 ...リノベーション物件のため、テントは以前のままにしています

青梅で唯一!クラフトビールに特化した飲食可能な専門店

○開業のきっかけ

青梅市の中心市街地活性化として、空き店舗のリノベーション企画に応募したことがきっかけです。初代オーナーと、事業継承を行った二代目である私が二人三脚でクラウドファンディングを行いながら現在のお店を作り上げてきました。

○関東近郊のクラフトビールが集結

現在はクラフトビールブーム真っ只中であり、日本全国~世界で新たな事業者が続々と立ち上がっています。その中でも、当店は関東近郊で醸造されているクラフトビールを専門に取り扱っております。その理由として、東京(青梅)から小旅行などに行く際にはこの関東近郊エリアは出向きやすいということがあります。日帰りで遊びに行ける感覚で、当店で試飲/購入されたビールメーカーをご紹介出来るのは大きなポイントです。当店では一連の「ユーザー体験」を重視しながら関東近郊のクラフトビールを取り扱っております。



▲2月より初の試みであるクラフトビール飲み放題企画を実施中



▲瓶や缶のクラフトビールも取り扱っています

○クラフトビールがより身近な存在になるように

当店の運営方針は「クラフトビールとヒトが出会える街のインフラになる」ことです。このミッション/ビジョンを掲げ、人々の生活基盤に溶け込むことが出来るようなクラフトビールの提案と販売を行っております。クラフトビールは、一般的なビールに比べれば高価なビールに分類されます。しかし、消費者の傾向はめまぐるしく変わることもあり、近年はビールに対して喉越しを求めるだけでなく、味・風味・色味の「三味」を求めるお客様が多くいらっしゃる事から、より人々の生活シーンを鑑み、「どのようなシーンでこのビールが合うのか?」を考えながら日々クラフトビールと向き合っています。

○今後について

2023年3月で初代オーナーから事業継承を行ってから3年目になります。開業してから5年目に突入し、クラフトビール専門店としての認知も向上した事から、今後はクラフトビールメーカーが醸造する「ジン・リキュール・日本酒」を徐々に取り扱いながら、取引メーカー様に寄り添う関係性の構築を図っていきます。また、クラフトビール特有の味を最大限に引き出すために、「ビール×お菓子(甘味)」の組み合わせを追求しながら青梅麦酒内にて菓子製造事業が4月からスタートします。ビールと聞くと一見塩っ辛い物との組み合わせを連想されますが、クラフトビールは様々な副原料を使用している事もあり、甘味も追求する事で様々なシチュエーションのデザインをしていきます。