



## 飛田給 カイザーチック Kaiser Chick

〒飛田給 1-26-1 ☎042-444-7839  
営業時間／午前11時30分～午後10時  
定休日／月・火曜日

### ◎クラフトビールとケーキも楽しめる。 味スタ観戦時にテイクアウトも！

旅先のドイツ・デュッセルドルフでビールに出会い、魅せられた店主の平良さん。飲食店やカフェに勤めた後、福岡のブルワリーで修業。2023年に飛田給で念願のお店を夫婦でオープンしました。

天井の高い店内は、ヨーロッパのビアホールといった趣き。ガラス戸を挟んでブルワリーが併設されており、銀色に輝くタンクでは麦芽の風味が感じられるドイツの伝統的なビアスタイルを中心に、約8種類のクラフトビールを自家醸造しています。

料理は店主と奥様が作る、ビールに合うヨーロッパ料理。スパイシーなカレーも人気です。また、府中のケーキ店「パティスリーウルソン」のケーキもいただけるので、家族で楽しめます。ビールはテイクアウトもOKなので、スタジアム観戦のお供にもおすすめです！



▲クラフトビール：  
小 (265ml) 600 円～  
大 (480ml) 950 円～



ブルワリー兼店主の  
平良 巧さん▶



Instagram



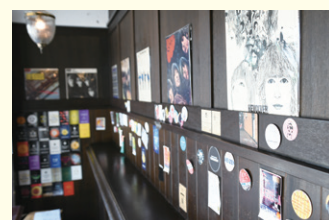
### クラフトビールとは

クラフトビールは、小規模な醸造所(ブルワリー)で職人がこだわりや技術を込めて造る、種類豊富で個性的なビールです。豊かな香りや深い味わい、ユニークな原材料を使用していることなども大きな特徴で、100種類以上のスタイルが存在すると言われています。

市内にあるブルワリーでは、造りたてのビールを提供しています。



▶店内の奥にある  
醸造所



▲壁には THE BEATLES のアルバム  
ジャケットなどがたくさん



◀醸造責任者の  
藤野武郎さん



Instagram

## 西調布

## TEGAMISHA BREWERY

〒西調布 2-6-14 ☎042-444-0660  
営業時間／土・日曜日(連休となる祝日は営業)  
午後1時～10時※ラストオーダーはフード午後9時、  
ドリンク9時30分



▲おすすめは自家製ビール3種を楽しむ飲み比べセット：1300 円  
(写真左から、爽やかな香りと苦み、すっきりとした喉ごしのピルスナー、  
季節限定のフルーツ(写真はゆず)を使用したセゾン、  
カaramel風味とホップの苦み、芳醇な味わいのアンバーエール)



### ◎手紙社が手掛けるブルワリーパブ。 飲み比べセットがお得

英国のビアパブの雰囲気漂う店内で、約10種類のクラフトビールを楽しめます。

店内に併設された醸造所で造られる自家製ビールはペールエールやIPAなど6～7種ほど。「クラシカルなビール」を基本に、味をごまかさず「美味しいビール」を提供することを追求しています。

西調布駅近くの品川通り沿いということで、地元のビール好きや仕事帰りの1杯を楽しむ方が多く、一人で軽く1～2杯からビール好きのじっくり飲み、美味しいフードと飲み物で家族団らんなど、楽しみ方もさまざまです。

Wi-Fi完備なので、パソコンを使用しながらビールなんて使い方もあり。9～10月は市内のイベントにも多く出店します。



Instagram



## 調布

## JACKSON HOLE (調布ピアワークス)

〒調布 1-3-1 ☎042-486-3951  
営業時間／午後4時～10時(金曜日のみ11時まで)  
※土・日曜日、祝日のみ午前11時30分～午後3時も営業  
定休日／月・火曜日(祝日の場合は営業・翌日休)

### ◎市内のブルワリーの草分け。全国区の人気店

市内でもいち早くクラフトビールの醸造を始めた「調布ピアワークス」。2016年に国領でブルワリーをオープンし、以降次々と新たなビールを醸造しています。その数なんと500種超！

こちらのクラフトビールを唯一飲めるお店が、全国的な人気を誇るバー「JACKSON HOLE」。

アメリカ・ワイオミング州のウィンターリゾート Jackson Hole の雰囲気ながらの店内にて、さまざまなクラフトビールを味わえます。1階のカウンターではキャッシュオンで気軽に立ち飲みを、ロフトはゆっくり食事を楽しみながらとシーンや人数に合わせた利用ができます。

セントロビンソン・アデル▶  
(NE-IPA) 1,900 円  
IPA 独特の苦みと香りが美味しい！



Instagram



▲ロフトにはギターも！



▲8つあるタップのうち7つは自家醸造ビールを揃えています。  
※ビールは随時入れ替わりします

どのお店も  
美味しくて  
また飲みたくなるね



調布のクラフトビールは、  
まだまだ広がっています。  
次の一杯を探しに、またまちへ。



まだまだほかのお店も  
行ってみようか



## 仙川

## Bakery コムギノホシ仙川店 (Bread Ale Brewery)

〒仙川町 3-3-4 ウィステリア仙川2 ☎03-5314-9981  
営業時間／午前9時～午後8時 パンが無くなり次第閉店  
定休日／火曜日



### ◎ベーカリーが「パンで作る」クラフトビール。SDGsにも配慮

所狭しと並ぶ多種のパンが人気のパン屋さんに併設のブルワリーで、クラフトビールを自家醸造しています。

「パンの耳や端の部分、売れ残ったパンを再利用できないか？」とフードロス削減の思いから誕生したのが、パンを使ったビール「Bread Ale」。細かくカットしてローストしたパンを麦芽とともに湯を加えてビールのもとである麦汁を仕込みます。

食パン・バゲット・ライ麦をそれぞれ使ったビールはフルーティーなもののからスッキリタイプ、香ばしさのあるものなど、決して奇をてらわずに飲みやすい美味しさに仕上がっており、のど越しも抜群です。

現在は9種類ほどのクラフトビールを造っていますが、店内では日替わりで3種類をいただけます。



▲売れ残ったパンを  
細かくカットしてロースト



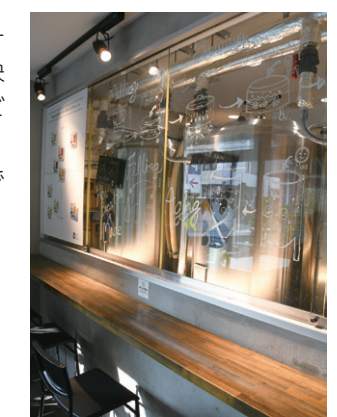
醸造責任者の  
小山恵一さん▶



▲飲み比べセット 1100 円、レギュラー 660 円



Instagram



▲店内外にイートインスペースが。  
パンとのペアリングも Good！  
もちろんパンも美味しい

※営業時間・金額などは取材当時のものです。詳細はお店(SNS、HPなど)へご確認ください (広報課)



J:COM (地デジ11ch)  
「テレビ広報ちようふ」

〔5日号〕 5日～19日 職員インタビュー、ミニコーナーなど  
〔20日号〕 20日～翌月4日 職員インタビュー、特集など

放送内容は調布市公式 YouTube でも配信可



Check



調布 FM83.8MHz 市政情報番組  
「調布市はってインフォメーション」

月～金曜日 午前9時15分～、午後1時30分～、4時～、9時～(各15分) / 5時30分～(5分) 土曜日 午後5時30分～(5分)  
日曜日 午後3時30分～(5分) ※放送が休止・時間変更になる場合あり。インターネットでも聴取可。詳細は調布FM監参照