

CONTENTS

まえがき 2

第1章

日本にブリューパブを広げよう

ブリューパブって?	10
クラフトビールが流行	11
世界にはたくさんあるブリューパブ	13
日本になぜない?	15
飲食業に携わって、ブリューパブの開業を決意する	19
まずは、ビール造りを学ぶ	25
クラフトビール専門店、ビアパブでも学ぶ	29
酒場のおもしろさ	31

第2章

ブリューパブ、製造業と飲食業の融合

製造業としてのクラフトビール	34
ブリューパブは飲食業	38
自社醸造ビールは、プロダクトなのか、サービスなのか	41
志と戦略 特化して優先順位をつける	43

自分の理想 だれもやってない	45
人から学ぶ 独学で組み立てる	47
トライアンドエラー	49
How to make Beer!	53

第3章

Brewpub Têtard Vallée

さあ、ブリューパブを立ち上げよう	74
物件探し 立地、ターゲット、スペース……	80
一人じゃできない	85
いくらいる?	90
自分が動かないと人は動かない	93
自分の理想以上の仕上がり	95
特化すれば勝手に流行る? そんなわけではない	102
お客様に喜んでもらうためにビールは一部でしかない	106
テタルヴァレのウリ	108
もっと、伝えたい	112
クラウドファンディングサイト「Makuake」の活用	116

第4章

クラフトマンシップ&ベンチャースピリッツが人を呼ぶ

プロフェッショナルな集団	123
そこにしかないストーリー	127

飲食店の人材不足と醸造所の求人不足	129
やりがいのある仕事がしたい	132
おもしろいチームを作りたい	135
日本のブリューパブのスタンダードを作るベンチャー企業	137
夢をカタチに	141
クラフトビールのある生活	142