

# ブリューパブへようこそ！

---

松尾 弘寿



**Welcome to BrewPub**

## まえがき

---

私が大阪で「ブリューパブ テータルヴァレ」をオープンしたのは2016年4月23日のこと。4月23日はドイツのビール純粹令が公布された日で、「地ビールの日」に制定されている日。しかも2016年は、純粹令公布からちょうど500年という記念すべき日で、私も自分のビジネスが少しでも長く続くようにあやかりようと思ってその日をオープン日にしました。

「ブリューパブ」とは、小規模のクラフトビール醸造所と飲食店を一緒に構えるお店です。私はこのブリューパブで起業をするために、30歳で飲食業から未経験のクラフトビールメーカーの製造業に転職して2年間修業し、多くの方の助けを借りてブリューパブ業態の飲食店をオープンしました。

この本には、ビールについてのことはあまり多く書いていません。ブリューパブという特殊な業態についてと、主に飲食店経営という視点で私なりの考えや経験を書きました。クラフトビールのことがたくさん書いてあるのだらうと思ってこの本を手にしてくださった方、すみません。ビールの知識についてはたくさんの良書がありますのでそちらを開いていただけますようお願いいたします。

私が書きたかったのは、日本のブリューパブについてです。ブリューパブは日本にはまだまだ少なく、それについて書い

てあるような書籍などは一冊もないようです。インターネットで調べたとしても、ブリューパブについてたくさんの情報を手に入れることはできないかもしれません。それくらい、ブリューパブという業態が日本ではまだ広がっていないということです。

お店をオープンして一年後に、本の執筆を始めるなんて、考えてもいなかったことでした。日曜日の店舗の定休日にビールの仕込をするかわら、というもののほとんどの実際の作業をスタッフに任せて、パソコンに向かってこの本を書いています。

一年間やってきただけの自分のビジネスについて、あれこれ書くというのものなかなか難しい作業でしたが、構想5年、準備3年をかけて積み上げてきたビジネスモデルについてと、実際の開業の体験談をまとめさせていただきました。本書の後半には、今後のビジネスの展望や希望を、私の個人的な仕事観や人生観なども少し交えて執筆しました。クラフトビールの愛好家の方には少々退屈な内容かもしれませんが、飲食店の開業やビジネスの展開を考えられている方、仕事を楽しむことをまだ少し理解できない若い方々には少しは楽しんでいただけるかもしれません。

クラフトビールを飲むのが好きで、もっとたくさん飲めるようになればいいのに、という実に単純な想いだけで始まっ



た私のクラフトビールと歩む人生。ブリューパブと出会い、ビールを造るようになり、多くの人に飲んでいただけるまでになったことは本当に幸運で幸福なことです。この本を読んでもくださる方に、一人でもクラフトビールを飲んでみたいなと思ってもらえたら、ブリューパブに行ってみたいなと思ってもらえたら。途中で投げ出しそうになりながらもビールに助けられながら書き上げたこの本も生まれてきてよかったと思ってくれることでしょう。

本書が、読んでくださるあなたにとって、クラフトビールをもっと身近に気軽に楽しんでもらえるきっかけになりますように。

