



原田酒造有限会社

(吉崎市)



お話を伺ったのは
代表取締役

はらだ ともゆき
原田 知征さん



つたエール けん

県内で頑張っている企業や人に
エール(応援)を送ります!

麦焼酎の世界から ビール作りへ

原田酒造は明治時代から100年に渡って麦焼酎を製造していましたが、1984年に当社を含む6社が協業化し現・「吉岐の蔵酒造」を設立してからは、焼酎の販売のみを行っていました。私は東京の大学を卒業後、Uターンし吉岐の蔵酒造に入社。2017年に退社し、2021年春、築130年の酒蔵をリノベーションして、長崎県では珍しいクラフトビール(地ビール)醸造所「ISLAND BREWERY」を立ち上げました。



昔ながらの町家が残る風情ある勝本浦の商店街にある店舗



造りたてのビールをカウンターで楽しめる

吉岐の魚に合う ご当地ビール

コンセプトは「魚に合うビール」。吉岐焼酎に使われる白麹を活用することで、爽やかな酸味とフルーティな香りが感じられるビールになりました。現在は、看板商品の「ゴールデンエール」をはじめ吉岐産のユズを使った「ゆず麴エール」など9種類のオリジナルビールを提供しています。醸造所に併設しているタップルーム(バー)では、造りたてのビールと地元産の魚介を使った料理が味わえるので、観光客にも好評です。

吉岐をもっと楽しく 盛り上げるために

醸造所を作ったのは、麦焼酎発祥の地にビールが加われば、吉岐はもっと楽しくなると思ったからです。会社のロゴマークは漁師町・勝本浦にちなんだ漁船の放電灯をモチーフにしました。原田酒造5代目として、ちょっと寂しくなった商店街に火をともし、島を盛り上げる場所にしたいという思いを込めています。これからも地域とのつながりを大切にしながら、吉岐ならではのおいしいビールを造り続けていきます。



3種のオリジナルビールは、島内外の小売店やバー、飲食店に納品。オンライン販売も行っている

吉岐らしさを大切に
ビールを造り、地域を照らし、
島を盛り上げる場所になりたい。

