

ふく チャレ

香りとも味わい深い クラフトビールで 持続可能な地域を創りたい



自慢のビールを手にする本間誠さん。香り高く味わい深いビールのデザインには、ホップジャパンの理念を表す、物事の循環の本質である「陰陽五行」の思想が盛り込まれています。

(株)ホップジャパン
ほんま まこと
本間 誠さん
(田村市都路町)

海

外生活に憧れていた本間さんは、アメリカ・シアトルに滞在した際に、豊潤な味と香りのクラフトビールが、ライフスタイルと豊かに結びついていることを知りました。日本に戻った翌年に東

日本大震災を経験し、「自分の生き方や働き方を見直したい。本当にやりたいことをやろう」という思いが募り、自分の手でブルワリー（醸造所）を作ろうと、2015年にホップジャパンを設立。県内のホップ栽培が途絶えていた中、新たにホップ栽培に取り組んでくださる農家さんとの出会いをきっかけに、2018年に田村市に移住しました。2020年には、震災の影響で休眠状態だった公共施設内の建物を一部改修し「ホップガーデンブルワリー」を田村市都路町にオープン。



冷涼で日当たりも良い阿武隈高原で育つホップは高品質。良質なビール作りに役立っています。



ブルワリーにて社員と打ち合わせ。スタッフの熱意に支えられ、おいしいビールが完成します。

地産ホップ作りからビール醸造、イベントなどでビールを楽しむ場づくりを進めています。現在は、通常であれば廃棄されるモルト（麦芽）粕を野菜畑や畜産加工品の生産に再利用するといった「ビールでつなぐ循環型社会」の未来を描き、積極的に活動を展開しています。

阿武隈高原の風を受け、すくすくと育つ地産ホップ。ここから始まる「人・もの・こと」をつなぐ物語は、たくさんの人の笑顔を育んでいます。



社屋前で定期的にイベントを開催。地域の皆さんと一緒に楽しんでいます。