

# 見学コース 60分

## 概要説明

マリnhausのインフォメーションで受付見学スタート

## 仕込室

➡見学ルート1

麦芽と副原料から麦汁ができるまでを説明。現物のホップなども展示

## 発酵

➡見学ルート2

発酵タンクを見学。タンクと同じ直径の部屋で発酵のイメージを体験

## 充填

➡見学ルート3

充填機が動くほどのスピードで回転しながらビールを充填していく

## ラベル貼り

➡見学ルート4

瓶に貼るラベルはロール状。ラベラーという機械で一枚ずつ貼る

## 函詰め

➡見学ルート5

ダンボールの組み立てからすべて機械が行なう。ラインがよく見える

## 試飲の時間

廊下には「おいしい生ビールまであと 1ml」の標識が

## Data

MAP P.124 F-2

☎047-437-3591

http://www.sapporobeer.jp/

所 千葉県船橋市高瀬町2

所 JR新習志野駅からタクシーで5分

100台 10:00~16:00

休 日・月曜、祝日不定休

### 予約方法 電話

▶受付 3カ月前の1日から

▶見学実施日 火~土曜

▶見学開始時間 10:00、11:00、

12:00、13:00、14:00、15:00、16:00

▶見学料金 無料

※JR新習志野駅からピヤレストラン

「千葉ビール園」行のシャトルバス

が運行

※受付時間9:00~16:00(火~土曜)、2~180名まで



## おみやげをチェック

試飲会場の奥ではグッズも販売。オリジナル小物のほか、ビールに合うおつまみなども置かれている



人気のサッポロビヤクラッカー500円

麦酒石鹸350円は大麦エキスを配合で肌がしっとり

## 缶ビールを数倍おいしく飲むコツ教えます

見学後はできたて生ビールの試飲ラウンジへ。エビスや黒ラベルが、無料で20分間で2杯まで。もちろんスナック付だ。



油分のないグラスに、3回に分けて注ぐのが基本。クリーミーな泡が完成!

ビールの奥深さを知り、ビールをおいしく飲んでください!

広報担当 鈴木理子さん

## はつめ 函詰め

➡見学ルート5

6缶パックをケーサーという機械で、ダンボールを組み立てつつ24本に函詰め。重さを量って規格外の場合は自動的にのはじかれる。



最後は人が箱の形成や印字を確認



酵母はサッポロビールが独自に純粋培養したものを使用している

## はつめ 発酵

➡見学ルート2

麦汁を6~8℃に冷却し、サッポロビール独自の酵母を加えて発酵。約1週間で麦汁中の糖分がアルコールと炭酸ガスに分解され「若ビール」に。さらに熟成工程へ進む。

瓶は1分間に550本充填され、王冠で密封。この瓶はおよそ25回再利用される



1本の発酵タンク 600kl!

これは毎日大瓶1本ずつ飲み続けても2550年かかる量。熟成工程を経てまろやかな味のビールになる

## じゅうてん 充填

➡見学ルート3

数十日の熟成を経て、酵母が取り除かれたビールはいよいよ充填へ。空気に触れないよう、素早く缶や瓶など清潔な容器に詰められてゆく。

## Check

缶のフィラー(充填機)は回転しながら1分間に1500缶詰めていく。その際、炭酸ガスで空気を追い出しビールの味を守る

すごい速度で回転し、あっという間に充填!



## ラベルはり ラベル貼り

➡見学ルート4

ラベラーと呼ばれる機械で、ロール状になったアルミ蒸着紙ラベルを型抜きし、糊を吹き付けて一本一本に貼る。1分間に550本のペース。

一巻きのロールには約3万枚分のラベル



## ココにも注目

そのビール、もしかしたら「ラッキーエビス」?

エビスビールのラベルをじっくり観察しよう。数百本に1本の割合で、通常とはちょっと違ったラベルがある。エビス様が顔を2匹抱えた絵柄。それが「ラッキーエビス」だ。



発見つけた人は幸せになれるかも