

# ビール工場で 知って・飲んで 楽しい見学

## 大人の遠足

醸造工程見学のあとは、できたてのビールを試飲！好みのブランドを選ぼう

巨大な仕込釜

自然のなかにいる気分が味わえる、サントリー武蔵野ビール工場

都内唯一のビール工場。プレミアム・ビールはこうして造られている！



ユーマの「中央フリーウェイ」にも登場する、工場見学の草分け的存在



私たちとおしく、楽しい時間をお過ごしください！

ビール工場案内係

### 仕込室

砕いた麦芽に天然水を加え麦汁を作る仕込釜。麦芽中のでんぷんが糖に変わったところに、ホップを加える。

### Check

麦汁に酵母を加え発酵させると、約7日でビールに。熟成により味と香りを引き出す

ここで「若ビール」になる

見学ルート2



丸窓から中を覗ける。高温なので注意！

水へのこだわりから生まれる超人気ビール

サントリーむさしのビールこうじよう  
**サントリー武蔵野ビール工場**

東京都

予約

VFREE

一人

ギフト

カメラ



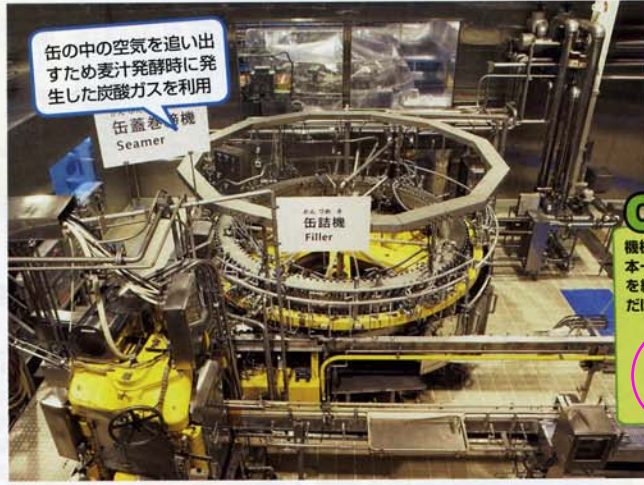
## Data

MAP P.125 A-2  
☎0423-60-9591  
http://suntory.jp/FACTORY/  
所 東京都府中市矢崎町3-1  
JR府中本町駅から徒歩12分、またはJR分倍河原駅から無料シャトルで5分 15台  
9:30~17:20(ファクトリーショップ) 無休  
▶予約方法 電話、インターネット  
▶受付 3カ月前から前日まで  
▶見学実施日 毎日  
▶見学開始時間 10:00から16:00まで30分ごとに出発(1月の平日のみ1時間ごと)  
▶見学科金 無料  
※見学は2名から。車、バイク、自転車運転者はソフトドリンクのみ



## 見学コース 60分

- ①ビジュアルシアター**  
まずはじめに大型スクリーンで、約10分間のビデオ鑑賞  
**原料コーナー** →見学ルート1  
天然水、大麦、ホップの3つから成り立つビールの原料を紹介
- 仕込室** →見学ルート2  
仕込室の内部では、麦汁ができる様子を見学
- 発酵・貯酒・ろ過** →見学ルート3  
映像を交えてビールができる様子を紹介
- 缶詰** →見学ルート4  
できあがったビールが缶に充填され製品になる工程を見学
- 環境コーナー** →見学ルート5  
製造のほかオフィスのゴミも、36種類に徹底分別している
- ⑦試飲の時間**  
できたてのビールを1杯ずつ樽から注いで試飲できる



## 缶詰

できたての味のまま届けるには酸素が大敵。徹底的に酸素を除去するためにさまざまな工夫がなされ、おいしいビールが完成する。

## Check

機械と人の目により一本一本厳しいチェックを経て、合格したものだけが製品になる  
1分間に約150缶のビールが缶詰に詰められる



**ゴミの再資源化 100%!**  
麦汁の搾りかすは家畜の飼料に、排水処理時に出る汚泥は加工して堆肥として野菜栽培などに利用

## かんきょうコーナー 環境コーナー

「天然水」はビールにとって命ともいえる存在。水源の自然環境を守るため、工場から出る廃棄物すべてを再資源化。その環境保全活動を紹介。



## おみやげをチェック

1階のファクトリーショップでは、サントリー製品のオリジナルグッズを販売。ビール酵母入りのうどんやケーキが、隠れた人気商品とか。武蔵野工場限定グッズも要チェック!



## ココにも注目

