梅田に広がる、クラフトビール!

How to Play Tap Marché

タップ・マルシェの遊び方。

取材・文／土橋健司　写真／平賀元

選び、見つける楽しさが街に増加中!

コンパクトな一台で話題の4種が楽しめる、街のクラフトビール人気を牽引する立役者。2017年に誕生するやいなや人気を集め、いまや全国で約1万3千店舗が導入しているクラフトビール専用ディスペンサー「タップ・マルシェ」。充実のラインアップは14ブルワリー・28銘柄を揃え、その種類は今年も増え続けている。味わいやタイプといったクラフトビールが持つ多様なスタイルを手軽に味わえる上、和食や中華、フレンチにイタリアンなど、幅広いジャンルとのペアリングにより、新しい食の楽しみを提供している。それこそが「タップ・マルシェ」の最大の魅力だ。

世界中で広がり続けるクラフトビールの入門にもってこいの新ムーブメント。この春は、3色のバナーを目印に、おいしいクラフトビールを求めて名店ひしめく梅田や福島の街に繰り出そう!

1 圧倒的ラインアップ! お店が自由に選べる20種以上!

2020年2月10日現在で、14ブルワリー・28銘柄が勢揃い。近畿限定商品をはじめ、時季によっては限定品も随時登場。お店では気分に合わせて選べる大・中・小のサイズ展開や、飲み比べメニューの提案も。

BROOKLYN BREWERY

BROOKLYN SORACHI ACE［Saison］7.0%

BROOKLYN DEFENDER IPA［Golden IPA］5.5%

Far Yeast Brewing

FAR YEAST 東京ホワイト［Wheat Saison］5.0%

FAR YEAST 東京IPA［Belgian IPA］6.0%

ヤッホーブルーイング

よなよなエール［Pale Ale］5.5%

水曜日のネコ［Belgian White Ale］5.0%［発泡酒］

インドの青鬼［IPA］7.0%

SPRING VALLEY BREWERY

Afterdark［Black Lager］6.0%

Daydream［Japanese White］5.0%［発泡酒］

COPELAND［Pilsner］5.5%

on the cloud［Wheat Ale］5.5%

山口地ビール

瀬戸内ヴァイツェン［Weizen］6.0%

いわて蔵ビール

いわて蔵ビール みちのくレッドエール［Red Ale］5.0%

GRAND KIRIN

GRAND KIRIN IPL［IPL］6.0%

石川酒造

TOKYO BLUES セッションエール［Session Ale］4.5%

盛田金しゃちビール

金しゃち名古屋赤味噌ラガー［FreeStyle Dark Lager］6.0%

宮崎ひでじビール

九州CRAFT 日向夏［Fruit Beer TYPE］5.0%［発泡酒］

伊勢角屋麦酒

伊勢角屋麦酒 ペールエール［Pale Ale］5.0%

伊勢角屋麦酒 ヒメホワイト［Belgian White Ale］5.0%

常陸野ネストビール

常陸野ネスト ゆずラガー［Flavored Lager］5.5%

常陸野ネスト ホワイトエール［Belgian White Ale］5.5%

常陸野ネスト だいだいエール［IPA］6.0%

2 訪れるたび楽しい! コンパクトなディスペンサー

関西で約2,500店

※2020年1月末時点での軒数です。

関西だけでもみるみる取り扱い店が増加中。
その理由のひとつにコンパクトさや取り扱いのしやすさがある。
短いサイクルで入れ替えができるよう開発された3Lペットボトルも大発明!

目印はコチラ!

お店に合わせ、カラー・タップ数も選べるように。

もともとコンパクトなカートリッジ方式の設計で、一台で4種が楽しめる仕様。最近さらに小型の2タップも用意。またお店の雰囲気に合わせ選べるよう機体のカラーも7種類!

3 梅田界隈の飲めるお店で! クラフトビール×名物メニュー

バルはもちろん、中華に和食まで。多彩な味が楽しめるクラフトビールだからこそ、最良のペアリング探しが面白い。

明石焼&高知食材が主役。

はちきん［新梅田食道街］

土佐あかうしや軍鶏、高知の漁港から直送の鮮魚など産直素材がたっぷり。さらに豆腐ジャーキーやペラ焼きといった郷土料理も揃えるなか、ダントツ人気は社長の愛する明石焼。じゅわっと染み出すダシの旨さが、ビールのアテにも◎。

●大阪市北区角田町9-26 新梅田食道街2F ☎06-6312-2261 18:00〜22:30(日曜〜22:00) 無休

明石焼
カツオ昆布ベースのつけダシには、干しシイタケで風味をプラスするひと工夫あり。8個480円。

小西酒造 スノーブロンシュ・ジャパン ホワイトエール
ハーブ&発酵熟成で爽やかな風味と酸味のバランスがダシを引き立てる。490円。

本格シビ辛料理がビールを誘う。

四川料理と小吃 奏煖〜カノン〜福島店［福島］

豚ミンチを使った麻婆豆腐に、エビチリの元祖・成都式チリソースなど、現地スタイルの味が楽しめる中国料理店。2種類の山椒、4種類の自家製ラー油を駆使した辛いけど旨みあふれる四川料理と合う、クラフトビールの細やかな提案も魅力。

●大阪市福島区福島7-21 ☎06-6454-5151 11:30〜14:30 17:00〜22:00 不定休

毛沢東スペアリブ
果実を加えた紹興酒に漬け、仕上げは8種ブレンドのスパイスをたっぷり。1本580円。

BROOKLYN LAGER
辛ウマ料理に合わせるなら、コクと爽快さを兼ね備えたこちら。Medium600円(全て税抜)。

クラシック酒場の新展開。

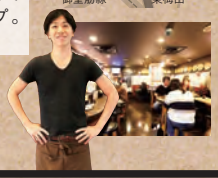
居酒屋 大ざわ［東梅田］

なんばに本店を構える人気のクラシック酒場。どて焼に鯨ベーコン、とり肝煮に紅ショウガ天といった王道メニューが幅広く揃うからこそ、「ビールで変化も楽しんで」とクラフトビールを導入。いろんな組み合わせを味わってて、価格も良心的。

●大阪市北区角田町梅田地下街2-3 ホワイティうめだノースモール1 ☎06-6312-3244 9:30〜22:00 不定休

DHC Premium RICH ALE
富士山の伏流水で仕込んだキレの良い味が、料理の濃厚さを軽やかに。510円。

アボカドチーズ焼
半分にカットしたアボカドに、たっぷりのチーズをオンして濃厚さをアップ。400円。



クラフトビール×モダン創作料理。

魚屋 十忠八九（じゅっちゅうはっく）［福島］

大人のオレオやよだれ魚、カスタムするポテサラなど創作メニューが多彩なバル。ローストビーフは魚料理が得意な店の新作として、イクラやとびこをトッピング。ひと皿にたくさんの素材を盛り込むので何種もペアリングが楽しめる。

●大阪市福島区福島7-2 高架第3区7号 ☎06-6455-6611 18:00〜翌2:00 無休

SVB 496
ラガータイプのようなキレとIPAのホップ感も味わえ、肉や魚卵と相性良し。550円(全て税抜)。

和風ローストビーフ
和風ソースに漬け込みオーダー後に煮詰めて仕上げ。フォアグラもオン。1,480円。

ちょい飲みOKの泡スペシャリスト。

あわくれ。［お初天神裏参道］

クラフトビールやシャンパンを中心に据え、「泡」の魅力を伝えたいとオープン。それぞれの酒の味わいが立つよう、ビネガーを効かせて酸味や甘みのメリハリある小皿アテを用意する。細長いカウンター店は、終電前の1杯だけにもウェルカム対応。

●大阪市北区曽根崎2-9-17 ☎06-6131-3390 17:00〜0:00(土・日・祝前日〜翌1:00) 不定休

あわくれ。あて3種盛り
グリッシーニや合鴨ロース燻製などの3種盛りは、ついつい盛りがちで5種に。480円。

GRAND KIRIN IPA
甘く熟した柑橘のフレーバーを感じる1杯は燻香とも相性良し。Medium780円(全て税抜)。

つみれ専門店の自由な七変化。

ODEN & CRAFT BEER TSU MI RE［西梅田］

看板メニューのピンチョスは、魚と肉の2種類のつみれにエビチリソースやクリームソース、さらに枝豆や豆腐海苔といった素材をマッチング。名物鍋もご覧の陣容で、食感や風味が多彩なメニューに、フレーバーの豊富なクラフトビールの味が映える。

●大阪市北区梅田2-4-9 ブリーゼブリーゼ6F ☎06-6136-5540 11:00〜14:30 17:00〜22:00(日・祝〜21:00、月曜が祝日の場合、前日の日曜〜22:00) 不定休(ブリーゼブリーゼの定休日に準ずる)

TSU MI REの串おでん鍋
おでん串5本と竹筒に入った2種つみれがセット。1人前1,200円(2人前〜)。

SVB JAZZBERRY
発泡酒
つみれの味を損なわずラズベリーの上品な風味や甘さも堪能できる。700円(全て税抜)。

ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。 問い合わせ／キリンビールお客様相談室 0120-111-560

※価格は一部を除き、消費税を含む総額表示です。※各店のクラフトビールのラインアップは変更の場合があります。