

三重のピカ1 三重県でピカッと輝く企業を紹介します。

有限会社 二軒茶屋餅角屋本店

SPOT.....



- 所在地 / 〒516-0017 三重県伊勢市神久6丁目8番25号
- 代表者 / 代表取締役社長 鈴木成宗
- 事業内容 / 和菓子、味噌、醤油、地ビールなどの製造・販売
- 企業理念 / 伊勢から世界へ
- 【URL】 <http://www.biyagura.jp/>

～1575年創業。和菓子、味噌、醤油、地ビールの製造・販売を行っている老舗です。～

ピカ1 地ビール

和菓子屋さんの地ビールが世界の頂点を獲った!

そんな馬鹿な、と思われるかもしれませんが。和菓子屋さんがビール作り、それも世界No.1の称号を手に入れたなんて。2003年、「パールエール」が世界4大会の1つAIBA（オーストラリア国際ビールアワード）で日本初の金賞受賞し、一躍地ビール業界のトップに躍り出ました。430年以上の歴史を誇る和菓子屋さんなのになぜ地ビールの製造を始めようと思ったのでしょうか。



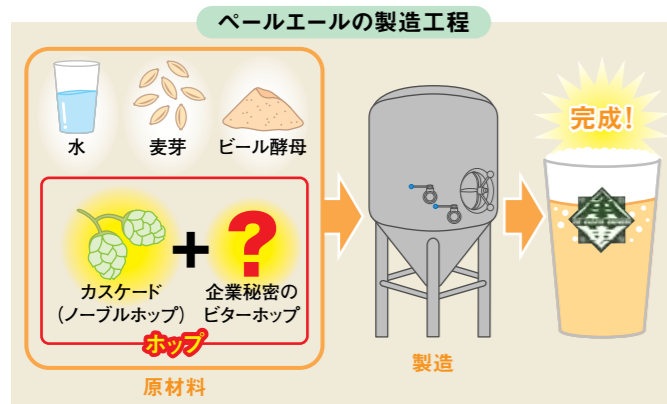
和菓子屋さんが世界一のビールを造ったよ!



▲これまでの受賞歴

受賞の鍵は“ホップ”

大学時代の海洋性プランクトンの研究を何かに活かしたいと考えていた21代目の鈴木成宗現社長は、1995年の酒税法規制緩和がきっかけで「地ビールだ!」と思ったそう。18代目鈴木藤吉社長が手掛けた味噌・醤油のノウハウを活かせるとも考え、世にも珍しい和菓子屋さんの造る地ビールが誕生しました。中でも鈴木社長がこだわっていることが、良い品種のを使い、新鮮なホップの香りを最大限に引き出すこと。ホップを整えた後でボディ感(コク・深み)や甘み、深みを加えていく独自の製法によって美味しさを極限まで高めることで、飽きの来ない特別なビールが完成するのです。



伊勢から世界へ

2012年11月26日には、熊野市の柑橘類を使った新酒「新姫」を発売するなど、最近では三重県の特産物とのコラボ商品の開発・販売にも積極的に取り組んでいます。

「伊勢だけでなく三重県を世界へ発信したい」という熱い思いを持って地ビール作りを続けています。



▲鈴木社長と想いのこもった地ビール

こんなにも身近に日本を代表する地ビールがあったなんて知りませんでした!

これからどんな種類のビールがつけられるのだろうとワクワクしました!



大島 レポーター

里中 レポーター

鈴木社長一押し地ビール「パールエール」

大島 慶之(三重大学人文学部 法律経済学科 4年) / 里中 美晴(三重大学人文学部 文化学科 4年)

クラブ・サークル

写真部

活動は 毎週火曜日 18:00~
活動場所 / 課外活動共用施設2階



こんにちは!写真部ではフィルム・デジタルを問わず、何を撮るかも自由!楽しく活動しています。現在男12人、女13人の計25人の部員がいます。年に6回、学祭や他大学と合同写真展を開催したり、夏休みには撮影旅行に行ったりしています。部員の多くは大学になってから写真を始めた人たちですが、先輩が優しく丁寧に教えてくれています。カメラは一眼レフからコンパクトやピンホールカメラまで様々、貸カメラもあります。写真を撮るのが好き、見るのが好き、はたまた写るのが好き...カメラに興味のある方、一度見学に来てみませんか?写真展もぜひ見に来てください。



代表 佐々 銀河 (工学部機械工学科 2年)

【URL】 <http://mieunivphoto.web.fc2.com/index.html>

サイクリングサークル (MUCC)

活動は 毎週木曜日 12:30~ (ミーティング)
毎週土曜日 (サイクリング)
活動場所 / 翠陵会館3階和室



突然ですが、ここで皆さんに質問です。自転車と聞いて皆さんは何を思い浮かべるでしょうか?多くの人は移動手段としてのママチャリなどを思い浮かべるのではないのでしょうか?僕たちサイクリングサークルはそんな移動手段の一つであり、道具に過ぎない自転車をスポーツとして楽しむことを目的としたサークルです。「最近運動していないので体を動かしたい。」「自転車に興味があるけど何から買えばいいの?」

どんな些細な動機でもかまいません。自転車に乗って普段と違う景色を楽しみませんか?活動内容は、毎週木曜日のミーティングと三重県内を100キロコースで往復するサイクリング。詳しくは、ブログをご覧ください。



代表 武井 佑太 (生物資源学部生物園生命科学科 3年)

【URL】 <http://mieuniv-cycling.blogspot.jp/>