

明治7年創業、老舗酒屋が手掛ける こだわりのブリュワーパブ

坂口屋



ルの種類に合わせて様々なホップやモルトを世界中から厳選して仕入れるなど、老舗酒屋ならではのこだわりを持ったビール造りを行う。その確かな技術力は国内外から高い評価を受け、世界的なビアカップで数々の賞を獲得している。

地元へのこだわりも強く、横浜ブランド梨の「浜なし」や、神奈川ブランド米の「はるみ」を地元農家から仕入れ、オリジナルビールの原料として使用するなど、地産地消に貢献している。また、ビールの製造工程から出るビール粕などの廃棄物を地元農家に肥料として提供するなど、サステナブルな取組みにも力を入れる。2019年からは、オリジナルの缶ビールも製造し、多方面から反響を受けている。「これからはお客さんの美味しいビールを造り、地元の人にはもちろん世界中の人々に楽しんでいただければ嬉しいです」と、同店ソムリエの石田取締役は語る。

坂口屋（横浜市緑区十日市場町、加藤修一代表取締役社長、045・985・4955、<http://www.sakaguchiya.co.jp>）は、明治7年創業、140年以上の歴史を持つ老舗酒屋。

2016年、坂口屋が新たな挑戦として、TDM 1874 Breweryを立ち上げた。ガラス張りの店内には、醸造所も構え、その場で飲食を楽しめるようになっている他、世界各地のこだわりのビール、日本酒、ワイン、蒸留酒も数多く取り揃える。

同店では、2017年よりオリジナルビールの生産を開始。イングランド出身の経験豊富な醸造長を迎え入れ、ビー



イングランド出身の
ジョージ・ジュニパー醸造長