

CRAFTBEER in SEOUL

@Reilly's Taphouse



韓国とビール？

韓国のビールと言えば、みずみずしく、味の薄いビールのイメージが強い。実際に多くの韓国人は、韓国のビールはおいしくないと自ら認めており、韓国の焼酎か海外のビールを飲んだり、韓国焼酎とビールを混ぜた「ソメック（焼麦）」を飲んだりする人が多い。また〇〇マートと呼ばれる大手スーパーのビールコーナーで海外の輸入ビールを買う人も近年増えている。余談だが、国産ビールがおいしくないのであったら良い所を言うと、輸入ビールへのニーズが高くなり、そのおかげで韓国の大手スーパーでは良い輸入ビールを安値で買うことができる。

韓国のマイクロブルワリー

韓国にクラフトビールがあるの？と不思議に思う人が多いだろう。たしかに、韓国人がクラフトビールを飲むイメージはなかなか想像し難い。しかし、正解は「ある」だ。2002年、2010年に酒税法が大きく改正され、小規模のブルワリーでもビールを醸造・販売ができるようになった。つまり、韓国でもやっと法律的にマイクロブルワリーを立ち上げる土台ができたのだ。

Ka-Brewは韓国の京畿道（キョンギド）清平（チョンピョン）という地域に2002年に設立された。韓国初のマイクロブルワリーであり、大手ブルワリーを含めて4番目にできたブルワリーである。

★韓国の山の名前のビールシリーズ by Ka-Brew★

※ビールの説明はCraftworksホームページより引用

- Baekdusan Hefeweizen 4.5%
（白頭山：朝鮮半島で最も高い山）
バナナとクローブの香る爽やかな無ろ過の小麦ビール
- Namsan Pure Pilsner 4.5%
（南山：ソウル4大山、Nタワーのある山）
軽やかで飲みやすい、満足の行く飲み口のプレミアムラガー
- Halla Mountain Golden Ale 4.5%
（漢拏山：済州島にある朝鮮半島で2番目に高い山）
キャラメル甘味のほのかに感じられるミディアムボディのアメリカンスタイルエール
- Bukhansan Pale Ale 4.5%
（北漢山：ソウル4大山のうち、最も高い山）
強い柑橘系のフレーバーとホップの香るカリフォルニアスタイルエール
- Geumgang Mountain Dark Ale 4.5%
（金剛山：四季によって異なる名前がある山）
スモーキーでナッツのようなフレーバーとチョコレートフレーバーが感じられるまろやかなブラウンエール
- Jirisan 'Moon Bear' IPA 4.5%
（智異山：ツキノクマで有名な山）
エール好きのためのビール！高いアルコール、強い柑橘系のフレーバー、キリッとした飲み口のIPA
- Seorak Oatmeal Stout 4.5%
（雪嶽山：朝鮮半島で3番目に高い山）
ローストしたコーヒーとダークチョコレートの豊かなフレーバーとクリーミーなテクスチャーが自慢のビール

「My style My beer」をスローガンとして掲げ、ブルワリーが本当に造りたいスタイルのビールを造り出すことにこだわっている。それゆえ、今まで韓国のブルワリーで造りたくても造れなかったペールエール、インディアペールエール（以下IPA）ゴールデンエール、ヴァイツェン、オートミールスタウトなどがここなら造ることが可能なのだ。しかし、法律的に小規模のブルワリーが許可されるようになったとしても、まだクラフトビールのお店が個人のブルワリーを持つことはなかなか厳しい状況である。そのため、韓国のクラフトビールのお店のオーナーたちは、Ka-Brewで造られたビールをお店に仕入れるか、自分のビールレシピをKa-Brewに渡して、ブルワリーの人と一緒に造るか、あるいは造ってもらうようにしている。Ka-Brewこそ、韓国のクラフトビール界を担っているブルワリーと言っても過言ではない。

Ka-Brewのクラフトビールの中で最も有名なのは、韓国の山の名前が付けられたビールである。ビールのスタイルが山の特徴とマッチしているのもお見事だ。

■Reilly's Taphouse■

場所：梨泰院（イテウォン）駅2番出口から徒歩1分

営業時間：月～金 17:00～01:00

土～日 12:00～01:00

Tel : +82-2-792-6590

Mail : reillystaphouse@gmail.com

Facebook : 「Reilly's Taphouse」を検索！