

1963年に開設された
サントリー初の

サントリー〈天然水のビール工場〉東京・武蔵野 見学に行ってきました……(o^ー^o)コ

PTA 文化教養委員会
初企画??



日程:令和7年11月28日(金)
場所:サントリー〈天然水のビール工場〉東京・武蔵野
〒183-8533 東京都府中市矢崎町 3-1
042-360-9591
見学時間:14:10~15:40 約 90 分間
見学内容:製造工程見学+試飲



アクセス

京王線分倍河原駅前ロータリーからシャトルバス
または・・・
南武線府中本町駅から
徒歩 16 分

*詳しくはサントリービール工場の
公式サイトをご覧ください♪

ご案内係と工場内を見学
しながらビール製造工程
について学びます
見学後はこだわりのビール
をお楽しみください



ザ・プレミアム・モルツ
発祥の地



見学のみどころ

まずは、こだわりの素材や製法を映像でご紹介、ビールの原料について学びます。

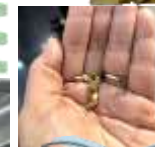
おいしさの秘密は、麦芽・ホップ・天然水へのこだわりから。

仕込み設備を見学。ものづくりの現場を体感ください。

臨場感あふれる VR 体験!

お楽しみの試飲タイム♪

工場見学の思い出にブルワリーショップでお土産も忘れずにどうぞ!



味見用に配られた
「ダイヤモンド麦芽」
甘くないポンポン菓子
のように香ばしくて
サクサクした食感でした♪

素材選び

ザ・プレミアム・モルツは厳選された麦芽・ホップ・天然水のみを使用しています。このこだわり抜いた素材がザ・プレミアム・モルツの“深いコク”“華やかな香り”“クリーミーな泡”を生み出しているのです。



☆ 今回の参加者は
8 名でした。
来年度はもっと多く
の方に参加していただけるよう
周知方法の工夫や参加しやすい
日程(時間)で実施したい
と思っています。ぜひご参加
ください♡ 文化教養委員会

貯酒 発酵が終わった若ビールを、低温に調整されたタンクの中で熟成させていきます。そうすることで、ビールに炭酸ガスが溶け込むとともにオリが沈み、味や香りが徐々にまろやかになっていきます。



天然水と麦芽で
麦汁のもとになるもの
を作る「仕込槽」それを煮出すことでビールの
味を引き出す「仕込釜」麦芽の殻を取り除く「濾過槽」ホップを加えて煮沸する「煮沸釜」ホップのカスなどを取り除く「沈殿槽」とタンクが分かれていて、中をのぞくことができました。

試飲製品

- ・ザ・プレミアム・モルツ
 - ・ザ・プレミアム・モルツ マスターズドリーム
 - ・ザ・プレミアム・モルツ〈ジャパニーズエール〉香るエール
- ※試飲できる製品は、変更される場合があります。
※ソフトドリンクも用意しております。

おいしい!♡

