

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・武藏野  
見学に行ってきました……(o^-^o)ニ

PTA文化教養委員会  
初企画??



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

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・武藏野  
〒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



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♪

天然水と麦芽で  
麦汁のもとになるもの  
を作る「仕込槽」それを煮出することでビールの  
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。



\*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  
むとともにオリガミが沈み、味や香りが  
徐々にまろやかになっていきます。



### 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。

