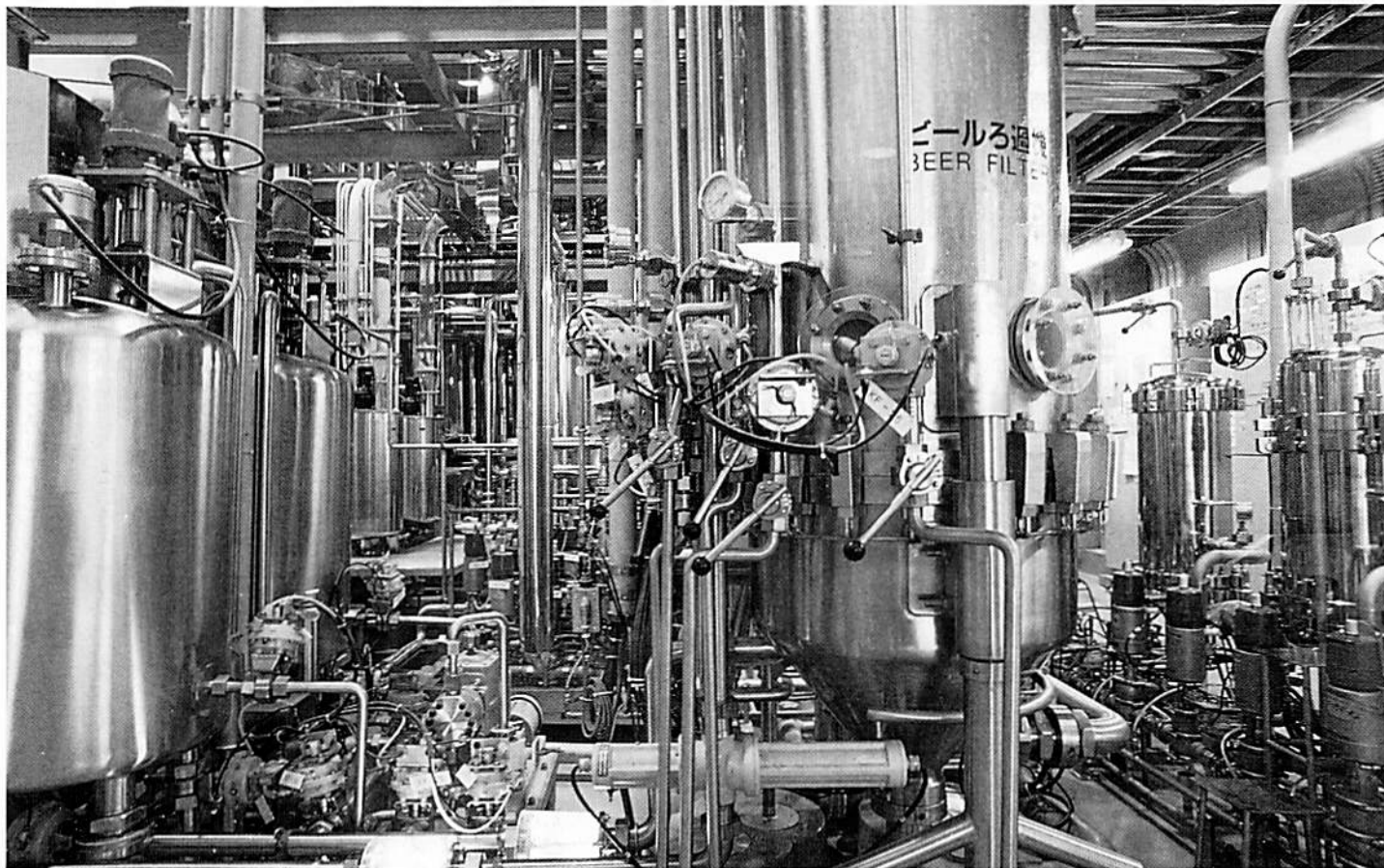


業界の競争に、新たなカテゴリーで迫る。「麒麟ビール」。



## 来年4月「ビアパーク」を開設する、ビールメーカーの提案。



ビアパーク完成予想図  
1F/レストランKARAHANA (170席、20席のVIPルームを完備)  
2F/エントランスホール (来場の者受けや待ち合わせ、ノベルティーを販売)

「ミニブルワリー」「地域・期間限定ビール」など、何かと話題のつきないビール業界の大御所、麒麟ビール。次なるパフォーマンスは、京都工場における「麒麟京都ビアパーク」の開設である。メインテーマとなるのが、「関西初の工場併設のレストラン」。自社工場敷地内にレストランを設け、できたてのビールやオリジナルビールとともに料理を提供するものだ。この試みはすでに、千歳、横浜、そして北陸の3工場で行われているが、関西では文字どおり「初」ということになる。「地域市民と共存する21世紀の産業ゾーンをめざす」麒麟ビール京都工場のかねてからの願いと、消費者サイドの「麒麟ビールをもっと身近に」のラブコール、このふたつの要望との延長線上で計画実行へと移された。今年4月に着工

した工事は、現在、来年4月のオープンに向けて着々とすすめられている。場内はビアレストラン、ミニブルワリー、ゲストホール、そして、「パーク」の呼び名にふさわしいおよそ12,000㎡の日本庭園などから構成。オープン後は、麒麟独自のホスピタリティムードあふれるレストランでの食事がフリーで楽しめるほか、工場見学の様も取り去られるなど工場そのものがますます身近になる。果たしてこの「ビアパーク」、世のビール党だけにとどまらず、一般消費者がアメニティゾーンとしてどこまでウマく使いこなせるか、まずはその動向に注目したいと思う。

ライター/亀井孝文

(問い合わせ)

麒麟ビール株式会社

☎075・924・2100