

京都のクラフトビール専門パブがお客さまと共に創る 京北 里山発のクラフトビールブランドが開業 1 周年

～ ブランドコンセプトを体感できる環境づくりのCF もスタート ～



京都市内でクラフトビール専門パブを 4 店舗運営する株式会社カケザン（本社：京都市中京区、代表取締役：白石拓海）が昨年 10 月に立ち上げたクラフトビールブランド「NUDE BEER（ヌード・ビア）」（京都市右京区京北細野町）が間もなく 1 周年を迎えます。また、これを記念して、ブランドコンセプト「BE NUDE すべて、ありのままに」（日常を脱ぎ捨て、ありのままの自分になれるビール）を体感できる環境づくりにクラウドファンディングを活用して取り組んでまいります。



お客さまと共に創りあげる京北発の地域密着型クラフトビールブランド

「NUDE BEER」は京都市内でクラフトビールパブ 4 店を営むカケザンが立ち上げたクラフトビールブランド。コロナ禍で思ったようにパブの営業を行えず、非常に苦しい業況が続く中、「不測の事態にも負けない新規事業」を模索して、国の補助金「事業再構築補助金」を活用して立ち上げました。

補助金の申請に必要な事業計画書は、パブの常連の中小企業診断士と共に作成し、ブランドコンセプトやネーミング、ロゴデザインは大手広告会社や大手化粧品メーカーに勤務する常連のお客さまと創りあげました。

また、商品はアルコール度数 3.0～4.5%の低アルコールビールを中心にラインアップしており、こちらもお客さまの「色々な種類を飲みたいから、アルコール度数が低いものがいい」「仕事がある翌日にアルコールを残したくない」といったパブのカウンター越しの会話からヒントを得て生まれました。

そして、醸造長もパブの元お客さま。京都のクラフトビールメーカーの先駆け「京都醸造」出身の醸造家が担当しています。



地元の素材を活かした他にない香りや味わい

私たちのビールは、醸造所が所在する京北地域の林業家、農家とも連携し、香り付けに松や黒文字、檜、杉などの木々を用いたり、地元で採れたブルーベリーや山椒、柚子などを取り入れ、ローカルな自然の恵みを活かした個性的なビールを醸造しています。



蕎麦の実を用いた「上の空」



山椒を用いた「涼風」



環境負荷に配慮した取り組みにも力を入れています

醸造過程で発生した麦芽カス等は本来産業廃棄物となるものですが、醸造所のある敷地内の畑で肥料として使用し、環境循環型のブルワリー運営を進めています。来年 2025 年には、ブルワリーの近隣そばに木質バイオマス燃料を利用した発電所が稼働します。この発電所からブルワリーに電源を引き込み、グリーンエネルギーで醸造します。

このように、私たちは環境負荷に配慮しながら、地域の素材を積極的に取り入れ、自然を愛し、地球を大切に作るクラフトビールメーカーとして、持続的な成長と発展を目指しています。



リトリートできるブルワリーを目指してクラウドファンディングを開始

私たちは京北のブルワリーを通じて、「都会に疲れた人が立ち止まり、自分を発見する時間を過ごしてほしい」と考えています。そこで、農業体験、林業体験、トレイル、キャンプ、焚き火など自然と触れる体験を通し、ブランドコンセプト「BE NUDE」を体感頂けるリトリートできるブルワリーの整備に向けたプロジェクトを進めています。

私たちの醸造所に遊びに来ていただき、ビールを味わうだけでなく、京北の豊かな自然やリラックスできる場所でぜひ「BE NUDE」を体験してください。そして、この想いに共感して下さる方は、ぜひ、我々の仲間となり、一緒に創り上げて頂けると嬉しいです。



クラウドファンディングへ

～京都市内でクラフトビール専門店を4店補運営～

株式会社カケザン 代表取締役：白石 拓海

京都府京都市中京区烏丸通夷川下る時絵屋町 255 番地

【本件に関するお問い合わせ・取材依頼はこちらまで】

株式会社カケザン 広報事務局

E-mail : bunzai@skg.co.jp

広報担当：分才(ぶんざい) 携帯：080-3690-9788