



つくば市東新井18番地8

営業時間 火-金 18:00-23:00 定休日:月曜日

土 14:00-22:00 日 14:00-21:00

「美味しいビールは幸せ」と信じて、生物 化学博士のドイツ人醸造士による本格ド イツスタイルのビールを提供しています。ヴァイツェン 科学的で伝統に忠実、1516年の純粋令 に基づき、水、麦芽、ホップ、酵母のみを 500mL生 1390円 原料としています。そのため、ドイツで飲 小麦のエール。バナナの 高貴なホップの風味と むような新鮮でドイツスタイルのビール痰やかでフルーティーな北ドイツの苦味が、モル をつくば市で楽しむことができます。 伝統的なスタイルだけではなく、最先端 JGBA銀賞受賞

の流行の味にも挑戦しています。



330mL瓶 600円



せwin

330mL瓶 640円 500mL生 1590円 が調和しているラガー。







つくば市筑波 2980-1 つくば市二の宮二丁目14-15

水木金17:00-24:00 土12:00-23:00 日12:00-21:00 定休日:月曜日、火曜日

筑波山麓 (2024年6月中旬OPEN予定) +H11:00-17:00

最幸の一杯を追求し、ビールの個性に合わ せて素材を厳選して使用しています。 伝統的なビールと先進的なビール、どちら も取り入れて、つくばらしいビールを造り、 つくばの人に喜んでもらってこそ100年 続くブルワリーになれると思っています。 ひとつ一つ、真心を込めて。

人と人を繋ぐビール造りを楽しんでいます。 一杯に幸せを。



金色姫IPA 350ml缶 660円

500ml生 1200円 桃のようなアロマと 心地いい苦味



Tsukuba

ワ

常陸不死鳥ライスセゾン

350ml缶 660円 500ml生 1100円 スッキリと飲みやすく米の 香りが心地いい



古来より神々の棲む山として知られる 風光明媚な筑波山。筑波山水系の良質 な硬水を使用した酒造りが脈々と受け 継がれ、つくばでは江戸時代の頃から 酒造文化が続いています。

つくば市は、2017年に、「つくばワイ ン・フルーツ酒特区※」として内閣総理 大臣から認定され、ワインやフルーツ のお酒の生産がしやすくなりました。

2020年には、つくば初の地ビール醸 造所がオープンし、つくばという地での 酒造りが更なる広がりをみせています。

※「つくばワイン・フルーツ酒特区」とは

構造改革特区の制度のひとつ。「特産酒類の製造事 業|での認定により、製造免許の申請時において酒 税法の酒類の最低製造数量基準が緩和され、ワイン の場合6klから2klになります。



つくば市地酒等による乾杯の推進に関する条例

つくば市では、市内産の地酒による乾杯を推進することで、地酒等の普及推進を図り、地元産業 の活性化や地域食文化への理解を高めるため、2020年1月1日、乾杯条例が制定されました。



つくばの味、 つくばのおさけで乾杯を!

地元の酒は、その地の風土や文化を感じることができる贅沢な一杯です。 ぜひ、つくばの美酒を片手に、地域の魅力に触れてみてください。

- ※「つくばのおさけ」はつくば市内で醸造され、つくば市内で販売されているお酒を指します。
- ※表示価格は2024年3月15日現在の情報(税込み)です。 原材料・輸送コストなどの変動により、変更される 場合があります。
- ※妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与える場合があります。
- ※飲酒運転及び未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

〒305-8555 つくば市研究学園一丁目1番地1 TEL 029-883-1111(代)

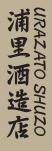
つくばのおさけ

Brewed with Pride in Tsukuba



男女川 しぼりたて 純米吟醸

720ml 1.980円 フレッシュなしぼりたて ならではの味わい (辛口)







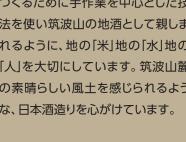






つくば市沼田1485番地 営業時間 9:00-18:00 定休日:水曜日

すべての工程で、最高品質のお酒を つくるために手作業を中心とした技 法を使い筑波山の地酒として親しま れるように、地の「米」地の「水」地の 「人」を大切にしています。筑波山麓 の素晴らしい風土を感じられるよう な、日本酒造りを心がけています。





すてらプレミアム

純米大吟醸雫酒

720ml 6.820円

いの広がるお酒

華やかな香りで含香が

ありフルーティで味わ

ना

桐箱入り



つくば市吉沼982 営業時間 9:00-18:00 定休日:土曜日、日曜日、祝日

つくばの風土を活かした「伝統と 革新」の酒造りに取り組んでいま す。「引算の美学」を追求した吟 醸造りで、料理に寄り添い食事が もっと美味しくなる淡麗辛口の 味わいを目指しています。



Bee's

Knees

ーズヴィ





Spiral [2022]

しっかりとした

750ml 3.960円

2022 TSUKUBA SERIES KURIHARA 白 750ml 2,750円 シャルドネと甲州の良い とこどりをした贅沢な 白ワイン



Overdrive Oak

750ml 4,180円

ドライフルーツ感

複雑な旨味のある

赤ワイン(辛口)

のある果実味

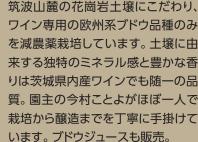
[2022]

2022 TSUKUBA SERIES KURIHARA 赤 750ml 2,750円 ブレンドを含む8種類の 黒ブドウからなる複雑 味のあるスパイシーな 赤ワイン





ワイン専用の欧州系ブドウ品種のみ を減農薬栽培しています。土壌に由 来する独特のミネラル感と豊かな香 りは茨城県内産ワインでも随一の品 質。園主の今村ことよがほぼ一人で 栽培から醸造までを丁寧に手掛けて







つくば市栗原2944-1 営業時間 11:00-15:00 定休日:なし

つくば市栗原の圃場で採れたブドウ のみを使用し、圃場の中にある小さ なワイナリーで醸造したワインです。 新鮮、フルーティーで酸のしっかりし たワインつくりを心掛けています。





つくば市北条字古城1162-8 営業時間 13:00-17:00 土日祝 10:00-17:00 定休日:なし(年末年始除く)

メインの品種は「富士の夢(赤ワイン)」「北 天の雫(白ワイン)」という日本で生まれた 交配品種です。それぞれこの土地の特性が 活きた栽培ができ、健康で滋味深い果実が 実のります。そしてその品種が最大限に活 きるよう醸造を心がけ、毎年仕込みが行わ れています。つくば市のこの風土にあった ワインで、近隣の食材とも相性が良いよう な着地へといつも目指して作っています。



TSUKUBA BLANC 750ml 3,190円 清らかな果実味と酸 のバランス 食事とのペアリング を楽しんでほしい白 ワイン



TSUKUBA ROUGE 750ml 3,190円 濃厚で渋みが少なく、 果実のジューシー感 たっぷり、爽やかなの で食事との相性〇





つくば市上横場281-13 ※見学・直売対応はしておりません

私たちは「ワインづくりは、ブドウづくり」 だと考えています。本来のブドウの成長 を極力妨げずに、ブドウを実らせ、熟度 のあるブドウを収穫することを理想とし ています。醸造は、ブドウについている 天然酵母を利用して発酵を行い、亜硫 酸も使用していません。



mon petit rouge lot. 1 (モンプチルージュ ロット1) 750ml 4,290円 りを感じる、果実味、 バランスのワイン



mon petit blanc lot. 1 (モンプチブラン ロット1) 750ml 4,950円 巨峰本来の果実の香 口に含むと、旨味が 一気に押し寄せる、 酸味、旨味が絶妙な キリっとした酸が印 象的な飲み心地の 良いワイン

