



ブリュー
Bryü

世界のクラフトビール文化をリードするアメリカ・ポートランドには70を超える醸造所があり、人々がビールを楽しんでいるという。2021年7月、クラフトビールを楽しめる専門店が桐生にもオープン。桐生天満宮の鳥居から北に200m、築50年近い古民家を改装したバー&レストラン「Bryü（ブリュー）」だ。

Bryüは代表の栗原さんや新見化学工業(株)の新見直広社長らが出資し、2020年に設立したビールメーカー・マリハナファクトリー(同)が運営。1階は醸造所とスタンディングバー、2階には新見さんのハンバーガー店「Ju The Burger（ジュ・ザ・バーガー）」が入る。栗原さんは群馬大学工学部(現理工学部)出身。サラリーマン時代からビールの世界に強く引かれ、脱サラしてビール醸造会社でノウハウを習得した。

マリハナファクトリーが醸造するビールは、さっぱりしたものからフルーティーやビターなものまでバラエティ豊か。桐生川の清流で仕込み、酵母の発酵に地元企業のシルク抽出液を加えたり、梅田町の自家栽培ホップを使うなど地域とも連携し「桐生オリジナル」を打ち出す。醸造所を店内に備え超新鮮なビールが楽しめる他、グラウラーなどの持ち帰り容器を持参すれば、1mlを1.2円でテイクアウトも可能だ。

群馬大学に近い立地から学生の来店も多く、他のお客さんと会話を弾ませる場面も。栗原さんも学生時代は見知らぬ“おっちゃん”達と酒を飲み交わし、人生のいろはを学んだという。「肩の力を抜いてフランクに交流できる場所になれば」と、多世代が交流できる場の大切さを語る。栗原さんとスクラムを組む新見さんは「ビールを日常と非日常どちらにも必要なものと認識してもらえれば」と、Bryüとビールが作る桐生の新しい文化に期待する。

今後は麦やホップの小ロット分析や加工方法の確立を目指す栗原さん。「実現できれば桐生の新しい産業になる」と、クラフトビールの可能性を模索する。



ビールが
つなぐ交流の場
桐生産クラフト
ビールの専門店

【Bryü】

●住所／桐生市天神町1-4-11 ●電話／0277-88-9835

●営業時間／1階：17:00～21:00・2階：17:30～23:00 ●定休日／月曜日・第3日曜日

Instagram @bryu_beer_burger