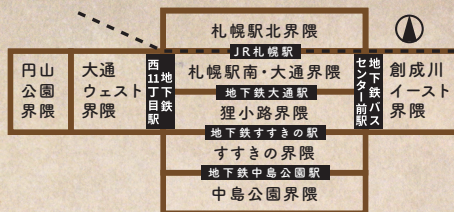


SAPPORO ぶらり手帖



「SAPPOROぶらり手帖」は、札幌市内の観光関連事業に従事するメンバーが、サッポロコンシェルジュという名のもとに集まり、ワークショップを行ったり、エリアごとのグループに分かれて何度もディスカッションを重ね、実際にまち歩きをしながら、旅人になった気持ちであらためて自分たちの街の魅力を探り、半年間かけてつくりあげたものです。「SAPPOROぶらり手帖」は、札幌に住んで初めてわかるような魅力的な場所やお店をベースに、ワクワクしながら歩いてもっと札幌を好きになってほしいと考えながらコースを組みました。定番とはまた違った札幌の新たな魅力を楽しんでください。

サッポロコンシェルジュ

ポロコンとは

サッポロコンシェルジュでは、ぶらり手帖で紹介している札幌中心部の8つの界隈を案内する「ポロコンまち歩きガイド」のサービスを提供しています。

ぶらり手帖で紹介しているおすすめのもち歩きコースはもちろん、季節や天候に応じたまち歩きコースやお客さまに合わせたまち歩きコースを、隠れた物語と合わせてご紹介します。



ポロ
コン
porocon.jp



監修：札幌市

アドバイザー：大下茂（帝京大学教授）、阿部佳（明海大学教授）、
和田哲、藤崎達也、小西由稀、大山 幸彦

事務局・コーディネート：株式会社 GLOCAL DESIGN SAPPORO

さっぽろ市
01-H02-24-1018
R6-1-77

別冊 ぶらり手帖 歩いてGO! Ver.1 C ビールのまち札幌編

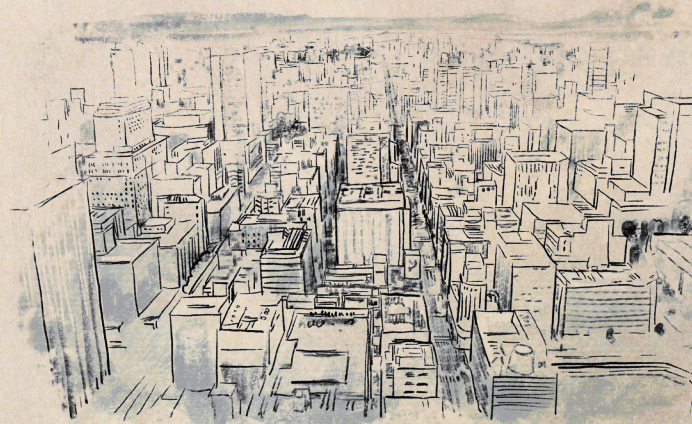
SAPPORO ぶらり手帖



歩いてGO!

SAPPORO
まち歩きコース

観光業界人の
地元推しスポット



C ビールのまち札幌編



歩いて GO !

まち歩きコース

C ビールのまち札幌編

ビールのはじまりは豊平川とサッポロファクトリーから

札幌に来たらビールを飲まなくては。

札幌の夏は、約 10,000 席以上もある国内最大級の規模となる

大通公園のビアガーデンで乾杯。

からっとした札幌の夏に、

仲間と語り合いながら開放感のある屋外で飲むビールは格別です。

春には桜を見ながら、秋は紅葉を見ながら、

寒い冬でもストーブの火を見ながら暖かい室内で、札幌市民はビールを飲んでいます。

近年、札幌にはクラフト・ビールのブルワリーも増え、

中心部にはクラフト・ビールを楽しめるお店が増えています。

サッポロファクトリーをスタート地点に、大正三年創業のビアホールライオン、

狸小路周辺に点在するクラフト・ビールのお店でビールのまち札幌を堪能してください。

その代表的なお店をコースとしてご紹介します。



1 サッポロファクトリー

札幌がビールのもちとなった歴史はここから始まっています。開拓使の顧問ケロンが北海道の気候、土壌が麦作に適していると意見したことから、1876年に開拓使が現在のサッポロビールの起源である「開拓使麦酒醸造所」にて醸造を始めました。豊平川の伏流水など豊富な水を得られるこの場所は醸造に適していたのです。今でもサッポロファクトリー赤レンガ館では、当時の開拓使のマークである赤い星印の「五稜星」を見ることができます。サッポロファクトリーにある「開拓使麦酒醸造所」は、現在も当時の製法にならったビール造り続けており、造りたてのビールを味わうことができます。



2 月と太陽 BREWING 本店

木の温もり溢れる店内で日替わりで提供される10種類の自家製クラフト・ビールと共に北海道産食材を使った創作料理を楽しむことができます。お店の定番ビールのひとつPilsner(ピルスナー)は、明るく透き通った黄金色が印象的でその味は繊細で爽やかな苦味。PaleAle(ペールエール)は、複雑性のある華やかさとふくよかさが相まって余韻までも楽しめる一杯。期間限定のビールもありますので、ぜひ飲み比べを楽しんでください。



3 ビヤホールライオン狸小路店

北海道に現存する最古のビアホール「ビヤホールライオン狸小路店」は大正三年から続く伝統的な店であり、レンガ造りの店内でこだわりの生ビールを味わえます。ビールに合うようにコクのある味わいに仕上げた唐揚げやジンギスカンなども魅力的で、生ビールを一気に注ぎきる匠の技「伝統の一度注ぎ」ですっきりと飲みやすい極上の生ビールと共に楽しんでください。またタイミングが良ければ、お店の正面2階にあるからくり時計「ライオン男爵(だんしゃく)」が時報とともに現れ、ビアマグと肉を片手に話し始めます、豪快な男爵の様子もぜひご覧ください。



4 TapRoom BEER KOTAN

北海道で唯一、ホップを商用栽培している上富良野町。そこでブルワリーを構成して地元のホップと世界のホップを組み合わせながら年間70種類を超える多種多様なビールを製造している「忽布古丹醸造」(ホップこたんじょうぞう)の直営店。ブルワリー直送の新鮮なビールはもちろん、道産食材を活かしたフードも豊富にあり、多彩なビアスタイルとのペアリングを楽しむことができます。スタッフの方に「このビールに合うメニューは?」と尋ねながら楽しむのもよいでしょう。



SAPPORO
ぶらり手帖