

本場ミュンヘン 醸造所レポート

当店スタッフが、ドイツ・ミュンヘンの
ホフブロイ・ミュンヘン醸造所で研修を受けてきました。
いつもの一杯が、どんな原料から、
どんな工程を経て生まれているのか。
現地を見て、触れて、味わってきたことをご報告します。

BIER

研修時期 2026年9月
研修場所 ドイツ・ミュンヘン
ホフブロイ・ミュンヘン 醸造所

お客様向けレポート
ご自由にお読みください

ビールは、4つの原料から

ビールの基本となる原料は、麦芽・ホップ・水・酵母の4つだけ。シンプルだからこそ、ひとつひとつの原料が、味・香り・色に大きく関わっています。

麦芽

MALZ / MALT

麦を発芽させ、乾燥・焙煎したもの。焙煎の仕方では色や風味が変わり、淡い色のビールにも、濃い色のビールにもなります。

現地で麦芽を口にして、しばらく嚙むと甘くなるのを体験。でんぷんが糖に変わる、ビール造りの第一歩です。

ホップ

HOPFEN / HOPS

ビールに心地よい苦みと香りを与える原料。ビールの品質を保つ働きもあります。

複数のホップを香り比べ。種類によって爽やかさや香りの強さ、苦みの印象がまったく違いました。

水

WASSER / WATER

醸造用水は、自社の深井戸から汲み上げています。

地下約150mから汲み上げる、約15,000年前の氷河期に由来する地下水です。

酵母

HEFE / YEAST

麦汁の糖を食べて、アルコールと炭酸ガスを生み出す微生物。酵母の種類で香りや味わいが大きく変わります。

ホフブロイでは、自社の純粋酵母培養設備で酵母を大切に管理しています。

串

年間 約4,000トンの麦芽

ホフブロイで使う麦芽は、主にバイエルン州にある8か所の製麦所から。醸造所には10基の麦芽サイロがあり、合計約675トン、およそ6週間分の仕込みに相当する量を蓄えています。

麦芽から、一杯のビールになるまで

醸造所では、実際の設備を見ながら工程を順にたどりました。麦芽からビールが完成するまでは、**およそ1か月**かかります。

※完成までの期間は、ビールの種類や製法によって異なります。

1

麦芽を粉砕する MILLING

麦芽を砕いて、中身を水と混ざりやすくします。

2

お湯と混ぜて糖化する MASH TUN 1回に約4,200kg

温度を段階的に上げながら、麦芽のでんぷんを酵母が食べられる糖へ変えていきます。ビールの種類によって約150～200分、最後は約75℃まで温めます。

3

一部を取り出して煮る MASH KETTLE

「部分煮沸」という伝統的な製法。仕込みの一部を煮てから戻すことで、糖化を進めます。特にダークビールやボックビールで受け継がれてきた方法です。

4

こして麦汁を取り出す LAUTER TUN

約2時間かけて、液体の麦汁と麦芽の殻などを分けます。残った殻は「麦芽粕」として再利用されます（4ページ）。

5

ホップを加えて煮る BOILING

ホップの苦みと香りが麦汁に溶け込みます。煮ることで殺菌も行われます。

6

渦をつくって澄ませる WHIRLPOOL

麦汁を勢いよく回転させると、紅茶の茶葉がカップの中央に集まるのと同じ「ティーカップ効果」で、不要な成分が真ん中に沈みます。

7

冷やして、発酵させる FERMENTATION

酵母を加えると、麦汁の糖がアルコールと炭酸ガスに。ここでビールが「お酒」になります。

8

低温で熟成し、樽や瓶へ LAGERING

じっくり寝かせて味をを整えたら、ろ過などを経て瓶や樽へ。使用済みの瓶や樽は回収し、洗浄・殺菌して再利用されています。

味の違いは「酵母」で生まれる

同じような原料を使っているにもかかわらず、酵母の種類や発酵のさせ方が変わると、香りや味の違いが生まれます。ビールは大きく2つの発酵方法に分けられます。

	下面発酵	上面発酵
発酵温度	約7～9℃（低め）	約18～22℃（高め）
発酵期間	約6～7日	約4～5日
酵母の動き	発酵後、タンクの底へ沈む	発酵中、液面の上部へ集まる

◆ 現地で紹介されたビール

下面発酵 ラガータイプ

- Original（オリジナル）
- Dunkel（ドゥンケル）
- Oktoberfestbier（オクトーバーフェストビア）

上面発酵 エールタイプ

- Münchner Weisse（ミュンヒナー・ヴァイセ）
- 小麦麦芽を使ったヴァイスビールです。

発酵方法の違いを意識して飲み比べてみると、香りや口当たりの違いがよりはっきり感じられるはずです。

搾りかすも、無駄にしない



麦芽粕は、家畜の飼料に

仕込みで残る麦芽粕（Spent Grains）は捨てずにサイロへ集められます。セルロースやたんぱく質を含むため、農家で家畜のえさとして活用されています。サイロの容量は約650hl（65,000L）、仕込み約10回分の麦芽粕を収容できます。

醸造所で、印象に残ったこと

伝統 × 技術

伝統の製法を、コンピューターで見守る

部分煮沸のような伝統的な製法を基本にしながら、いまは温度・時間・各工程の進み具合をコンピューターで監視しています。設備の洗浄も自動化・記録されていて、安定した品質のビールを造る仕組みが整えられていました。

試飲

ろ過前に近い、できたてのビール

通常の商品とは異なる、ろ過前に近い状態のビールを試飲しました。一般的な製品よりも濁りがあり、できたてならではの香りと味わいを確かめることができました。

泡

新鮮なビールの泡は、グラスに残る

現地では「新鮮なビールの泡は、グラスを逆さまにしても内側に張り付いたまま残る」と教わり、実際にその様子を目で確かめました。泡の状態は、ビールの鮮度や品質を見るひとつの目安になります。

次の一杯を、もっと楽しく。

原料と工程を知ると、いつものビールの見え方が少し変わります。香り、色、泡、そして発酵の違い。気になることがあれば、どうぞお気軽にスタッフへお声がけください。現地で見えたことをお話しします。

※本レポートは、スタッフがホフブロイ・ミュンヘン醸造所の研修で見学・体験した内容と、現地の説明板の内容をまとめたものです。醸造用水の深さ・年代は、ホフブロイ公式情報を参照して補足しました。数値はいずれも現地での説明時点のものです。