

YATSUGATAKE BEER TOUCHDOWN

特集

八ヶ岳ブルワリー大解剖
私の最高の一杯

萌木の村
KIYOSATO
MOTOKINOMURA

2020
SPRING

Vol. 07

TAKE FREE

DELICIOUS MENU PAPER

ROCK

2020 SPRING

Vol. 07

TAKE FREE

いっせーのせー！

特集 春の限定メニュー



ブルドポークのオープンサンド 1,100

ライ麦パンのパンズでホロホロに焼き
いて仕上げたお肉をはさみました。たっ
ぷりな野菜とオリジナル BBQ ソースで
お召し上がりください!

トラディショナル シュニッツェル 1,870

薄切りポークに細かいパン粉を付けバ
ターで焼き上げました。伝統的な欧風
スタイルのカットです。

豚肉を愛する春のメニュー

ジャーマンクリスピー ローストポーク 1,870

国産では珍しい皮付きバラ肉を使用。
皮はカリカリに、身はシューシーに焼き
上げました。

ポークゲーラッシュ 1,320

ハンガリーを起源とする煮込み料理を
アレンジ。豚肉にパプリカと、トマトを
使いじっくりと煮込んであります

+SET
ライス・サラダセット
+300

ライス ミニサラダ (オニオンドレッシング)
セットにするとお得です!!



トマトマリネサラダ 770 / Half 550

北杜市内で栽培したトマトを使用しています。
オリーブオイル、レモン、ピネガーのシン
ルドレッシングがおすすめです!

ROCK チョップドサラダ 990 / Half 770

食材を小さく刻んでスプーンで食べるサラダ。
食べ応えがあるのにどこでもヘルシー。
クリームベースドレッシングです。

精進サラダ

ナスとクルミの オリエンタルサラダ 880 / Half 660

ナス、パプリカ、トマトをクルミのたっぷり入っ
たソースでからめました。

ポークと春雨の エスニックサラダ 990 / Half 770

春雨とオリジナルエスニックドレッシングであ
えました。パクチーたっぷりです! サングラー、
コリアンダー、エシヤロット、ピーナッツのド
レッシングです!

生ハムと クリームチーズのサラダ 1,100 / Half 880

ROCK定番の大人気サラダです。煎マスタ
ドレッシングがオリジナルです。

*特定原材料7品目 卵、乳、小麦、エビ、かに、落花生、ソバを表示しています。

※表示価格は全て税込です。



オニオングラタンスープ
 840
 厚めのパンとたっぷりなチーズで焼き上げた“食べ応え”スープ



マウルタツシエンスープ
 770
 豚肉と野菜を全粒粉の生地で巻いたマウルタツシエンをパイヨンスープに浮かべました。

春スープ

但馬産の旬野菜も大好物に仕上げました。



塩トマトの煮込みスープ
 770
 北柱市産トマトと野菜の臭だくさんスープ。塩だけで味付けをしたビーガンメニューです。



クリームコーンスープ
 660
 契約農家で栽培したコーンを丁寧にこして、ジャージーミルクと生クリームで仕上げました。

+SET
ライス・サラダセット
 ライス
 ミニサラダ (オニオン・トマト・レタスの)
 セットにするとお得です!!
+300

*特定原材料7品目 卵、乳、小麦、エビ、かに、落花生、ソバを表示しています。



自家製ビーフジャーキー
 770
 オリジナルブレンドのスパイスに漬け込み仕上げました。



カレーブルスト
 880
 ジャーマンスタイルの焼きソーセージ。カレー風味のトマトソースがたまります。



チーズ盛り合わせ
 1,210
 カマンベール / フルサン / パルメザン / ドライフルーツペースト



ドライスナック
 700
 ミニプレッツェル / 房付きチーズ / 自家製スモークナッツ / サラシソーセージ

MAMUS TO 春

*表示価格は全て税込です。

TOUCHDOWN BEER

ただのクラフトビールではありません。ROCKは「つくっている場所からほんの数歩の場所でビールを楽しむお店」だって知っていましたか？

ROCKでお出ししているタッチダウンビールは、本場ミュンヘンから輸入する天然酵母と、伝説のビール職人・山田一巳の門外不出の製造方法にこだわり、ROCK地下にある八ヶ岳ブルワリーでつくられます。日本はもとより世界のビアアワードで数々の一等賞をいただいた、ここから飲める生ビールです。ぜひ、ROCKのフードと一緒に楽しんでください。

サイズの違いについて



HAPPY PRICE
スタッフ
おすすめビール
S ¥300
※お一人様1杯限定
ROCKスタッフがぜひ飲んでいただきたいおすすめタッチダウンビールをお試し価格でご提供！詳しくはスタッフへ。

YATSUGATAKE BEER
TOUCHDOWN

すっきり爽やか、ほのかな香り
ピルスナー
L 690
S 490 / ビッチャー 2,690

タッチダウンの原点となったビール。麦本来の香りと味を楽しむ、デュンケルと並ぶ不動の人気メニューです。



オールモルト[下面発酵]ALC 5.5%/IBU 21

Awards
2015 WBA ジャーマンスタイルビール部門 日本第1位

YATSUGATAKE BEER
TOUCHDOWN

カラメル麦芽が生む深い味わい
デュンケル
L 690
S 490 / ビッチャー 2,690

「ダーク」を意味する名前を持つ、濃くて澄んだ色のビール。深みがありつつスッキリした定番人気商品です。



オールモルト[下面発酵]ALC 6.0%/IBU 26

Awards
2015 WBA ダークラガー部門 日本金賞



濃く、甘く、深い、長期熟成ビール
プレミアムロックボック
L 760
S 560 / ビッチャー 2,990

タッチダウンのなかでも特に飛び抜けた個性を持つ一杯。麦芽のリッチな風味、香り、コクが非常に深い味わいです。



オールモルト[下面発酵]ALC 7.0%/IBU 25

Awards
2014 WBA ボック部門 ASIA's BEST
2015 IBCボック部門世界第1位

YATSUGATAKE BEER
TOUCHDOWN

マイルドな苦味と爽快感
清里ラガー
L 690
S 490 / ビッチャー 2,690

WBA 2016 Rice Beer部門で世界一の実力を持つビール。キレ味と上品な苦み、爽やかさが魅力の一杯です。



ライスブレンド[下面発酵]ALC 5.5%/IBU 25

Awards
2016 WBA Rice Beer部門 世界第1位

YATSUGATAKE BEER
TOUCHDOWN

世界初、1杯目専用ビール
ファーストダウン
L 760
S 560 / ビッチャー 2,990

ビールが本当においしいのは1杯目。そんな大切な1杯目専用ビールです。爽やかなホップの香りと後味すっきりなプレミアムライスビールです。



ライスブレンド[下面発酵]ALC 5.5%/IBU 8

Awards
2019 WBA Rice Beer部門 日本第1位



TOUCHDOWN ビアフライトセット

150ml×5種 **1,490**

レギュラーのビール5種類を少しずつお試しできるセット。実はたくさん飲める、ROCK随一のお得なメニューです。

ビアフライトセットおすすめの飲み方！



1杯目専用ビール、ファーストダウンからお楽しみください。ピルスナーはビールの基本です。そこから色の濃い順番に飲み進めてください。

未成年とドライバーの方には、アルコールは提供しません。



ハンドルキーパー運動にご協力ください。

NON ALCOHOL

サントリーオールフリー
480

SPEED MENU とりあえずの一品を頼みたい方に。

 青トマトのピクルス 450	 野辺山キムチ 450	 種付きオリーブ 490	 ブロッコリーディップ&バゲット 450
 キャロットラッペ 390	 バリバリザーサイ 520	 ナスとトマトのチーズ焼き 550	 レバーケーキ 660

*運転者、および20歳未満の方へのアルコール提供はいたしません。

※表示価格は全て税込です。

ROCK CURRY

ROCK創業以来愛され続けるビーフカレーの
7つの秘密をご紹介します。

1
八ヶ岳の農家も
まるごといただきます。
地元野菜 & 梨北米

カレーに使う野菜はもちろん、同じお皿に盛られる
サラダの野菜も地元産。お米も八ヶ岳南麓のブラン
ド米「梨北米」です。八ヶ岳の恵みを召し上がれ!



2
カレーと一緒に
食べるためのサラダ
ドレッシング

カレーと交互に食べたときに一番美味しくなるよ
うに、ROCKではビネガーを使わないオリジナルレ
シピのものをつくっています。



3
牛を一頭
まるごと仕入れ
甲州麦芽ビーフ

甲州麦芽ビーフを一頭丸ごと買い、カ
レーにもたっぷり使っています。牛一頭は
約1,000リットルのカレーになります。



1/4サイズ登場!
Quarter 790

みなさまの声にお応えして!ルーもライスも
サラダもHalfサイズの半分です。
※ROCKビーフカレーのみ

ご飯の量
70g

ROCKビーフカレー
Regular 1,150
Half 960 / Big 1,390

乳 小麦 卵

もっともスタンダードなROCKのカレー。
カレー、サラダがひと皿にのった、40年以上変わら
ず愛され続けています。

※写真はレギュラーサイズです。

4
まかない飯と酒のつまみから
生まれた“顔”
レーズンバター

創業直後の貧乏だったROCKでスタッフが大好きだったまか
ないが「バター醤油ごはん」。ほかほかごはんはバターはもとも
と相性がいいんです。「だったらカレーにもバターを」と載せた
のが、お酒のつまみだったレーズンバター。



5
とにかく煮込む、
ひたすら寝かす
煮込み

ROCKのカレーは最低でも10時間以上、1日かけ
て煮込みます。煮込んだあとは寝かせ。今回は最低
2日かけて冷蔵庫で寝かせます。



6
仕入れミスから
生まれた隠し味
イチゴジャム

店頭販売用に大量に仕入れたイチゴジャムがま
ったく売れず、苦し紛れにカレーに入れたところ、と
びきり美味しくなったんです。



7
その味はもはや
店にも変えられない
40年の歴史

40年以上にわたって愛していただき、たくさんの方の記憶の
一部になったことで現在のROCKのカレーは完成しました。今
ではサラダを別皿に盛って提供しただけで「これじゃROCKの
カレーじゃない」とお叱りを受けます。ROCKのカレーはお店
のものでなく、すべてお客様のものなのです。



ベーコンカレー

Regular 1,580 乳 小麦 卵
Half 1,360 / Big 1,790

ビーフカレーに大きな厚切りのオリジナル
ベーコンと温泉卵をトッピング。80年代に登
場し、今ではビーフカレーに次ぐ人気です。



ピリ辛
ソーセージ

ファイヤードッグカレー

Regular 1,650 乳 小麦 卵
Half 1,430 / Big 1,870

温泉卵とカラブレッサというピリ辛のソー
セージをトッピングしたメニュー。90年代に
登場。



ダブルベーコンカレー

Regular 1,790 乳 小麦 卵
Half 1,580 / Big 1,990

「ベーコン1枚では足りない!」という人のた
めに厚切りベーコンをダブルでトッピング。



ピリ辛
ソーセージ

ダブルファイヤードッグカレー

Regular 1,840 乳 小麦 卵
Half 1,650 / Big 2,090

ピリ辛ソーセージを2本トッピングした大ポ
リュームのビーフカレーです。



ピリ辛
ソーセージ

ベーコン&ファイヤードッグカレー

Regular 1,820 乳 小麦 卵
Half 1,610 / Big 2,020

厚切りベーコンとピリ辛ソーセージ、温泉卵
をトッピングしたROCKの全部盛りカレー
です。

サイズの違いについて

※ごはんとルーの量が異なります。
※ルーの量はごはんに伴います。
※サラダのサイズは変わりません。

ご飯の量

Big 400g ●●●
Regular 250g ●●
Half 130g ●

OTSUMAMI

こだわりのドイツ製法で作られた腸詰屋ソーセージとビールに合うおつまみです。もちろん、お酒を飲まない方にもおすすめの逸品ぞろいです！

フライドチキン 880

手羽元を使用。米粉をつかったサクサク衣です。



はくれいだけの グリルバター醤油 880

長野県小海町で栽培される白麗茸を軽くグリルしました。風味と食感をお楽しみください。

乳

豚モツ煮込み 550

豚モツと野菜ををやわらかく煮込んで甲州みそで仕上げました。



!New!!

クランチ フライドポテト 750

2種類のフライドポテトを、自家製クリームチーズディップソースでお召し上がりください。

乳 小麦



自家製
クリーム
チーズ

腸詰屋ソーセージ

7種盛り 1,650 / 3種盛り 880

乳

国内産の原料にこだわった安心安全のソーセージです。ROCKSTORE、通販でも販売しておりますのでお土産にもおすすめです。



3種盛り



7種盛り

コールドミートプレート 1,650

乳

燻製生ハム/白カビサラミ/腸詰屋太巻きソーセージ2種/バックシンケン/コールドビーフ/ビクルス/ブルサンベッパチーズ。



!New!!



リングイネトマトソース

1,150

小麦

モチモチ食感のリングイネをシンプルなトマトソースで。ヴァイスに合います！

フラムクーヘン 770

乳 小麦

ドイツで有名なビザのようでビザではないフラム(炎)クーヘン(菓子)。ヨーグルト、オニオン、ベーコンでシンプルに仕上げました。



*特定原材料7品目 卵、乳、小麦、エビ、かに、落花生、ソバを表示しています。

※表示価格は全て税込です。

STEAK / GRILL / MEAT

800°Cまであがる上火式のセラミックヒーターで焼き上げるステーキや
オリジナリティ溢れるグリル料理です。

BREAD / KIDS

ブレッドは全てオリジナルです。キッズメニューはお子様向けに
スパイスや塩味を控えめに仕上げています。



甲州麦芽
ビーフ

サーロインステーキ

225g **3,880**

甲州麦芽ビーフの特徴である上品な肉の旨味をご堪能あれ。

3種類のソース付き

しょうゆ わさび おろし
ポン酢



甲州麦芽ビーフ

ウイスキーやビールを醸造する際の副産物麦芽糖化粕を飼料の一部に加えて育てられた牛です。赤身と霜降のバランスがROCKのメニューにとってもよく合い、肉本来の旨味が楽しめるお肉です。

甲州麦芽
ビーフ

リブローズ 1ポンドステーキ

450g **6,900**

赤身と脂身のバランスが最高!とにかく
"ステーキ!"という方にオススメです。

Big!!



6種類のソース付き

しょうゆ わさび おろし
ポン酢
ポリネシアン マスタード ごま

Come Back!!



ポリネシアン
ソース

赤身サイコロ ステーキ

150g **2,860**

ラブコールにお応えして復活しました!!
肉を感じてください!

甲州麦芽
ビーフ



デミグラス
ソース

手ごねハンバーグ

200g **1,790**

毎日お店で愛情込めて仕込んでいます。クラシッ
クタイプのハンバーグに仕上げました。

甲州麦芽
ビーフ

乳 小麦 卵



オリジナルパン

280

小麦

油脂、卵は使っておりません。
ROCKオリジナルの白パンとライ麦パンです。



ブレッツェル

330

小麦

噛みしめると小麦の旨味を感じる、ドイツ発祥
の素朴なパン。おつまみにもオススメです。



ガーリックトースト

480

乳 小麦

オリジナルのブレッドにガーリックバ
ターを。おつまみにもオススメです。



Classic!!

厚切りトースト

1,100

小麦 乳

名物の厚さ8cmの特製食パンに自家製の
ジャム、ホイップクリーム、ミニソフト、レー
ズンバターを添えて。

お好みのジャムを
お選びください。



ストロベリー



かぼちゃ



りんご

SIDE DISH



クォーターカレー
790

乳 小麦

ルーもライスもサラダも
Half サイズの半分です。



ミニカレー
640

乳 小麦

それでもカレーを食べたい
あなたに! (お茶碗約一杯分)



石焼き
ガーリックライス
540

乳

お肉に合わせるならガーリック
ライス。(お茶碗約一杯分)



ライス
220

地元の梨北米です。



キッズパン

280

乳 小麦

お子様向けの白い柔らかいパン



キッズカレー

640

乳 小麦

お子様向けの甘口カレーです。



キッズソフト

220

乳 小麦

キッズサイズのソフトクリームです。



キッズ100%ジュース

各 180

オレンジ / ぶどう / アップル

*特定原材料7品目 卵、乳、小麦、エビ、かに、落花生、ソバを表示しています。

※表示価格は全て税込です。

BEVERAGE

有機栽培認証されたコーヒー豆、オーガニック茶葉、日本で唯一の有機JAS認証を取得しているジャージー牛乳など、素材にこだわってご提供しています。

SEASONAL DRINK

春を楽しむのにぴったりのオリジナルドリンクです。新緑が気持ち良いテラス席でどうぞ!

抹茶ラテ
(hot)
580



山梨名産の南部茶を使用しました。



! New!!

いちごミルク
550



小麦 卵 大豆 乳

イチゴの甘さ×ジャージー牛乳のコクがベストマッチ!



! New!!



! New!!

パイナップルと
キウイのラッシー
580



爽やかな1杯、カレーと相性抜群!!



! New!!

ジャスミンソーダ
520

かき混ぜるのが勿体ない!インスタ映え間違いなし!



! Come Back!!

自家製
ジンジャーエール
520

自家製シロップの辛味!これこそがジンジャーエール

※ROCKでは2019年3月15日よりプラスチックストローのご提供を終了いたしました。ストローをご使用になりたい方は自然に配慮した代替ストローをご用意いたします。スタッフまでお申し付けください。

COFFEE



有機栽培認証されたコーヒー豆を使用。フレーバーラテの甘味は、アガベシロップを使っています。

- ドリップコーヒー (hot/ice) *おかわり自由 420
- ジャージーカフェラテ (hot/ice) 乳 550
- キャラメルラテ (hot/ice) 乳 580



ドリップコーヒー



キャラメルラテ (ice)

TEA (ice/hot)

カリフォルニアのティーブランド「マイティーリーフ社」製オーガニック茶葉を使用しています。

- オーガニックピュアブラック (ice) 420
- アールグレイ/ミント/オレンジ/ジンジャーツイスト (hot) 420



ホットティー (ポット450ml)



PREMIUM 100% JUICE

- オレンジ 480
- ブラッドオレンジ 480
- アップル 480
- ぶどう (山梨県産) 480
- もも (山梨県産) 480



もも (山梨県産)



ぶどう (山梨県産)

SOFT DRINK

- コカ・コーラ 380
- ジンジャーエール 380
- ゆずソーダ (大分県大山町産) 480
- うめソーダ (大分県大山町産) 480
- アップルビネガーソーダ (北杜市産) 480
- ウーロン茶 380



ゆずソーダ



うめソーダ



アップルビネガーソーダ

ALCOHOL お酒について

山梨県、特に八ヶ岳周辺は、名水に恵まれており、数多くの酒蔵・酒造メーカーがあります。ビール、ウイスキー、ワイン、日本酒、焼酎といろんなお酒が一緒に楽しめる、世界でも珍しい土地なのです。ROCKではタッチダウンビール以外にも様々なお酒がごございます。山梨の地で育まれた、個性豊かな味わいを、ぜひROCKのお食事と一緒に楽しみください。

※別紙メニューをご用意しております。スタッフまでお尋ねください。

※運転者、および20歳未満の方へのアルコール提供はいたしません。



*特定原材料7品目 卵、乳、小麦、エビ、かに、落花生、ソバを表示しています。

※表示価格は全て税込です。

DESSERT

独り占めするもよし!みんなでシェアするもよし!!
ボリューム満点のデザートがROCKのこだわりです。



ホットアップルクリスプ
860 乳 小麦

温かいシナモンアップルにバナナアイス、ホイップ、フルーツをトッピングしたBIGサイズのデザートです。



イエティ
カップジェラート
ジャージーミルク/花豆ミルク/
ジャスミンミルクティー/
グリーンティーホワイトチョコチップ/
ストロベリーミルクソルベ
各 380 乳

八ヶ岳南麓・北杜市高根町のジェラートファクトリー・イエティ。上質なジャージーミルクを使用した、個性豊かなジェラートです。

クレマカタラーナ
400 乳 卵

スペイン、カタルーニャ地方のお菓子。ジャージー牛乳と卵で濃厚に仕上げ、凍らせました。



ワッフル&ヨーグルトムース
660 乳

ヨーグルトムース / ブラックチェリーソース / カスタードワッフル



ティラミス
660 卵 小麦 乳

マスカルポーネのクリームをディップ仕立て。



カフェデリス
620 乳

オーガニックエスプレッソ in ソフトクリーム。



ストロベリーデリス
580 乳

Strawberry Fields Forever.



ソフトクリーム
540 / Mini 380 乳 小麦

濃厚ソフトクリームにグラノーラ。



クリームソーダ
580 乳

規格外のボリューム!
メロンソーダ in ソフトクリーム。

ROCK MAGAZINE mini

VOL.07



「葦崎と北杜を面で見えて、山と麓をつなげていかなければいけない」
葦崎・chAhoオープン記念鼎談!花谷泰広×山本健一×三上浩太

次々と街並みに変化が生まれている葦崎駅前、昨年12月に新たなスポットが誕生しました。アメリカの並びにオープンした「chAho (チャホ)」です。ここはリノベーションで生まれたゲストハウスで、アウトドアやアクティビティとつなぐ場所というコンセプトでつくられています。プロデュースには葦崎出身の世界的トレイルランナー、ヤマケンさんこと山本健一さんも関わっています。今回は「chAho」のオープンをきっかけに、ヤマケンさん、そしてピオレドール賞も受賞した北杜市在住の登山家・花谷泰広さんにお声がけし、山のフィールドと地域について話を聞きました。

地域と山の文化を再構築する

三上 花谷さんは今、甲斐駒ヶ岳 七丈小屋の運営もやっていますが、そのほかにどんなことをしているんですか?

花谷 俺は今もう自分の登山とかトレーニングとかはしていないんですよ。普段は山小屋にいる時間もそんなに長くなって、多くてひと

月の4分の1くらいかな? 3分の1までいかにいくらい。ほかの時間に何をやっているかというと、山を切り口にしていろんなアプローチをしてるんです。山を素材として北杜市で地域の活性化をやったり、山全体のことを考え直すためにコラボして活動をしたりしています。**三上** 北杜市は八ヶ岳とか甲斐駒ヶ岳とか、山に恵まれた土地で、僕自身もすごく好きなんですけど、その資源をまだ地域としてうまく使えていないという印象です。

花谷 そう。北杜とか葦崎って中央自動車道と中央本線っていう大動脈で首都圏とつながっていて、そこには計り知れない意義がある。だけど、それを活かし切れていないよね。

三上 ヤマケンさんはトレイルランナーであり、その活動を通じて山の新しい楽しみ方を広げていますよね。

花谷 ただ、結果的に「お前が走ったせいで黒戸尾根があんなふうになった」って批判も浴びた。

山本 トレイルランニングは山のことを知らなくてもできちゃうんですよね。それがいいと

ころでもあり、悪いところでもある。タイムを意識して走るから、狭い登山道でも停まらなかったり、他に人がいても関係ないって走り方をしたり、自分本位な人も出てきました。

花谷 でも、トレイルランニングも山の文化なんだよね。もちろん登山も昔からある文化。だったらそれをもう少し近づけることはできないのかな、という話もずっとしている。増やすだけじゃなくて、文化として近づけていく。

山本 ヨーロッパの山だと、印象として登山道にハイカー・登山者がいて、トレイルランナーがいて、マウンテンバイクがいて、それぞれがそれぞれを尊重して垣根がない。日本では登山の歴史の長さに対して、ほかはすごく歴史が短いからどうしても衝突はあるんですよね。だから、それぞれの文化を発信していかなきゃいけないし、トレイルランナーには登山者の気持ちも知ってもらわないといけない。

インタビューの完全版は
WEB版「ROCK MAGAZINE」
で公開中!!今すぐチェック▶



ROCK
KIYOSATO MOEGINOMURA

カントリー喫茶店だった初代ROCKが生まれたのは1971年。開放的でアメリカンスタイルだった2代目を経て、今のROCKは3代目です。清里の開拓時代から受け継がれる「開拓者スピリッツ」を基に、40年以上変わらないROCKビーフカレーや、店舗に併設されたブルワリーでつくられた本物のクラフトビール、地元食材をふだんに使った料理をお楽しみください。

萌木の村ROCK <https://rock1971.jp/>
ROCK MAGAZINE <https://rockmagazine.jp/>
タッチダウンビール通販サイト <https://www.yatsugatake-beer.com/>
Follow Me!! 公式SNSで最新情報を発信中!

ROCK Free wifi password:0551482521

I WANT YOU
ROCKスタッフ募集中!!

萌木の村ROCKでは、一緒に働いてくれる「元気で笑顔が素敵な仲間」を募集しています!

TEL / 0551-48-2521
FAX / 0551-20-7551

*特定原材料7品目 卵、乳、小麦、エビ、かに、落花生、ソバを表示しています。

1 名物カレーとクラフトビール
萌木の村ROCK

営業/10:00~23:00(GW7月~8月)
11:00~21:00(9月~6月)
定休日/年中無休
TEL/0551-48-2521



3 TOUCHDOWN BEER醸造所
八ヶ岳ブルワリー

営業/10:00~18:00
定休日/年中無休
TEL/0551-20-7552



5 希少なウイスキーに会えるかも
Bar Perch

営業/17:00~25:00(L.O.24:00)
定休日/なし
(詳細は公式サイトに記載)



7 果物の灰釉を使ったオリジナルの焼物
萌木窯

営業/10:00~17:00
※GWは18:00まで
定休日/火曜日
GW(4/29~5/10)は営業
TEL/0551-48-5080



9 小物とドッググッズのお店
エレン

営業/10:30~17:00
※GWは10:00~18:00
定休日/金曜日
GW(4/29~5/6)は営業
TEL/0551-48-2596



11 森の中に佇むメリーゴーラウンド&カフェ
カントリーフードテラス

営業/10:00~18:00(5月~11月)
10:00~17:30(12月~4月)
定休日/木曜日(1月~2月は火、木定休)
TEL/0551-48-3741



13 「身に付ける」がテーマの雑貨店
メイフェアII

営業/10:00~18:00
定休日/木曜日
GW(4/29~5/10)は営業
TEL/0551-48-4767



2 ROCK直営お土産ショップ
ROCK STORE

営業/10:00~23:00(GW7月~8月)
11:00~21:00(9月~6月)
TEL/0551-48-2521
※レストラン利用以外のお客様も
お買い物いただけます。



4 村内にあるクラシックホテル
ホテル ハットウォールデン

営業/チェックイン 15:00
チェックアウト 11:00
定休日/年中無休(冬期休館あり)
TEL/0551-48-2131



6 『猫』グッズのみを集めたお店
ル・ジャ・デ・ボワ

営業/10:00~17:00
※GWは18:00まで
定休日/金曜日
GW(4/29~5/10)は営業
TEL/0551-48-3075



8 萌木の村広場のオープンガーデンカフェ
ナチュラル ガーデンカフェ

営業/冬期休業
※GW前再開予定



10 ナチュラルガーデンを一望できる
メリーゴーラウンドカフェ

営業/10:30~17:30(L.O.17:00)
※土日祝GWは10:00~18:00
定休日/木曜日
GW(4/29~5/6)は営業
TEL/0551-48-3741



12 「生活に潤いを」がテーマの雑貨店
メイフェア

営業/10:00~18:00
定休日/木曜日
GW(4/29~5/10)は営業
TEL/0551-48-4671



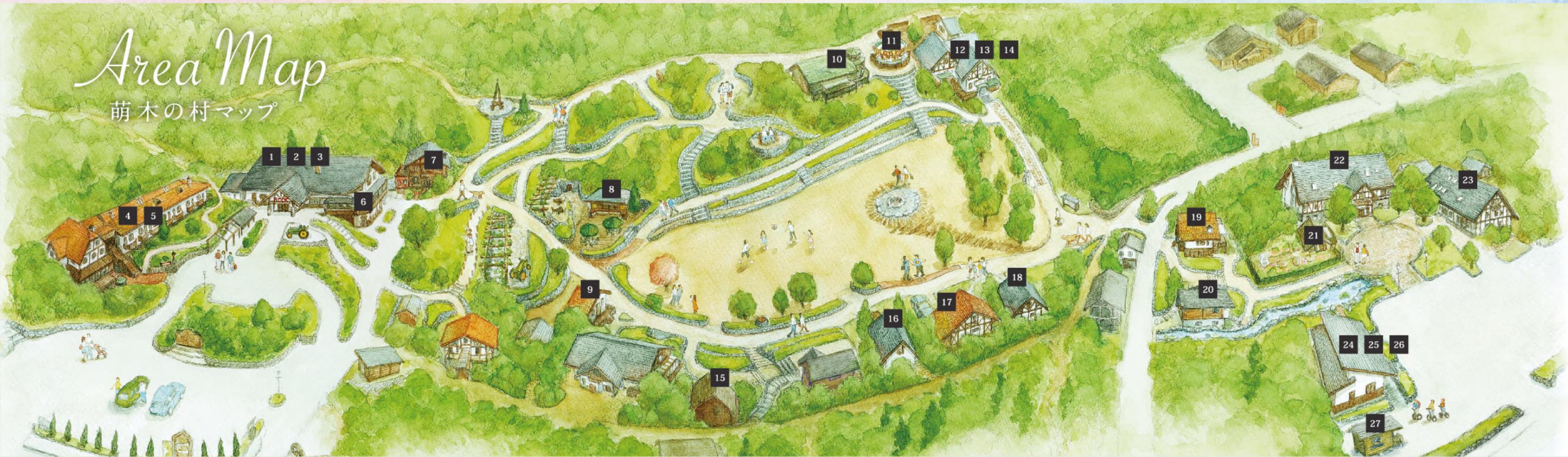
14 地場産業の商品を集めた食品館
八ヶ岳市場 メイフェア食品館

営業/10:00~18:00
定休日/木曜日
GW(4/29~5/10)は営業
TEL/0551-48-5643



Area Map

萌木の村マップ



15 手づくり一点もの大人のデニム。工房&ギャラリー
まるてんぼう

営業/10:30~17:00
※GWは18:00まで
定休日/火曜日
GW(4/29~5/10)は営業
TEL/0551-48-3333



17 YUWAの布にLIBERTYの小物やクロス
シュガープラム

営業/10:00~17:00
※GWは18:00まで
定休日/火・水曜日(4~6月)
GW(4/29~5/10)は営業
TEL/0551-48-5100



19 ランチと自家製ケーキ
キャロル

営業/4/1~27は10:00~17:30
4/28~は10:00~18:00
定休日/水曜日(※6/4臨時休業)
GW(4/29~5/10)は営業
TEL/0551-48-2520



21 森の小さなガーデンカフェ
フェアリー テイルズ

営業/10:30~17:00
定休日/木曜日
GW(4/29~5/6)は営業
※4/15~通常営業開始
TEL/0551-48-2988



23 山梨の味が揃う食品と癒し雑貨
エッセンシャルテン

営業/10:00~18:00
定休日/金曜日(冬期)
TEL/0551-20-7712



25 蜜しのオルゴール&時計の製作販売・製作体験
メインスプリング ゼンマイ屋

営業/10:00~18:00
定休日/火曜日
GW(4/29~5/6)は営業
TEL/090-2308-2344



27 ネイチャーアクティビティ情報の発信基地
八ヶ岳アウトドアアクティビティーズ

営業時間/8:30~16:30
定休日/火・水・木曜日
GW(4/29~5/6)は営業
TEL/080-4436-8423



16 山梨の果物を使ったお菓子やクッキー
ジア マリア

営業/10:00~16:00
※GWは18:00まで
定休日/木曜日
GW(4/29~5/10)は営業
TEL/055-282-6066



18 優しく広がる「香り」がテーマのお店
フェアーヘブン

営業/10:00~17:00
※GWは18:00まで
定休日/火・水曜日(4~6月)
GW(4/29~5/10)は営業
TEL/0551-48-5128



20 心が温かくなる小さな手仕事たち
てんつくりん

営業/10:30~17:00
※GWは10:00~18:00
定休日/火曜日
GW(4/29~5/10)は営業
TEL/0551-48-2812



22 稀少なオルゴールが楽しめる博物館
ホール・オブ・ホールズ

営業/10:00~17:00
(オルゴール展示室は最終入館16:30)
定休日/HPをご確認ください。
TEL/0551-48-3535



24 驚きのペーパーワールドです
紙わざの店 ペーパーバグ

営業/10:00~17:00
※土日GWは18:00まで
定休日/金曜日(※4/21臨時休業)
GW(4/29~5/6)は営業
TEL/0551-30-4281



26 八ヶ岳の自然木でトナカイや森の動物
自然木工房ONO

営業/10:00~18:00
定休日/水曜日
GW(4/29~5/6)は営業
TEL/0551-45-7717



萌木の村
〒407-0301 山梨県北杜市高根町清里3545
TEL/0551-48-3522
URL/https://www.moeginomura.co.jp/

大解剖

ハケ岳ブルワリー

タッチダウンビールはこうして生まれる

紹介してくれたのはこの人!



松岡風人(まつおか かざと)
1983年生まれ、広島県府中市出身。
東京農業大学の醸造学部を卒業後、
2008年に萌木の村株式会社に入社。
2016年よりヘッドブルワーとして
様々なビールを生み出している。

1 モルト粉碎

Day1/AM5:30

アルコールと炭酸ガスの生成に必要な糖分を抽出しやすくするために、モルト(麦芽)を砕く。

2,000リットルのビールをつくるために、300kgの麦芽が必要。麦の粒が均一で、デンプンを糖に変えるための酵素力が強く、甘味やふくよかな麦芽香、しっかりとした色を持っているものを選びます。

2 糖化

Day1/AM6:00

麦芽を適温のお湯の中に入れて、麦芽が持っている酵素を利用して、デンプンを糖化させる。

タッチダウンビールはジャーマンスタイルです。伝統的なドイツ式の糖化製法で発酵に必要な栄養素や糖分をつくるために細かい温度調整を繰り返して、時間をかけています。

3 ろ過

Day1/AM8:30

糖化したもろみをろ過し、不純物を取り除く。さらに麦芽層に温水をかけ、糖分を洗い流して回収する。

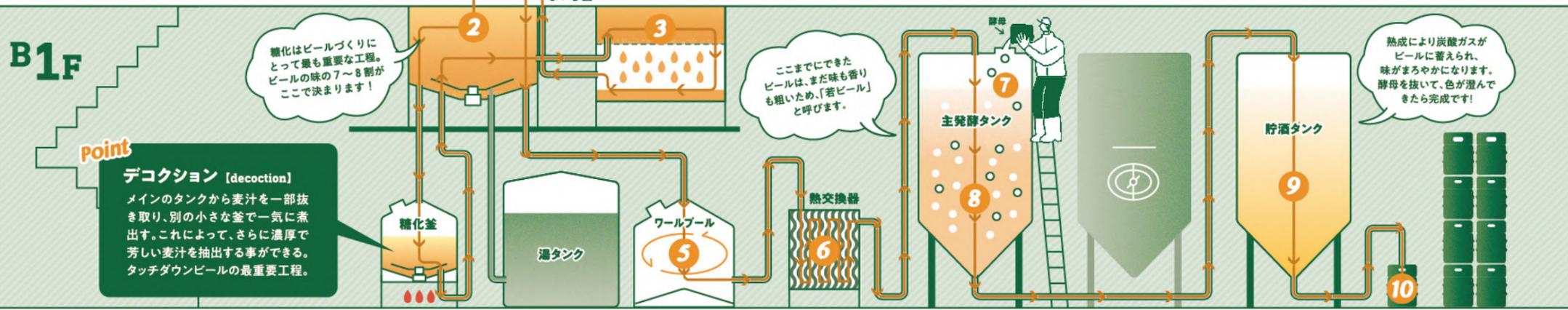
1回目のろ過で採れるのがいわゆる「一番搾り」の麦汁。味はまさに甘い麦茶。この糖分が発酵のときに酵母のご飯になります。通常はさらにお湯を加えて二番搾り、三番搾りの麦汁を取っていきます。

4 ホップ添加

Day1/AM11:00

ろ過した麦汁を煮沸し、ホップを加える。過剰なタンパク質を沈殿させ、有害な雑菌を抑制する。

ホップはビールの中でわずか1%未満しか用いませんが①香り&苦味を良くする。②雑菌の繁殖を抑制する。③余分なタンパク質を凝固させる。④泡立ちを良くする。といった重要な役割があります。



ROCKの看板商品であるタッチダウンビール、どこで作られているか、皆さんはご存知ですか?実は、ROCKの地下にブルワリー工場があります。醸造施設とレストランが一体化していて、つくっている場所からほんの数歩の場所でビールを楽しむ店舗がROCKなんです。今回、そんなハケ岳ブルワリーのビール造りをご紹介します!

5 タンパク質除去

Day1/PM12:30

ホップ添加で出た残りカスや余分なタンパク質を遠心分離で取り除く。

仕込み開始から6時間ほど経過した12時30分ごろ、別のタンクに麦汁を移し、ホップの残りカスやタンパク質を遠心分離します。

6 麦冷

Day1/PM1:00

80~90℃の麦汁を酵母が生育しやすい温度(7~8℃)まで一気に冷ます。

冷却とタンクの移動が遅いと雑味が多くなるので、時間が勝負。遠心分離を開始してから移し替え完了までは1時間以内が理想。

7 酵母添加

Day1/PM1:30

適温になった麦汁に酵母を加えて発酵に入る。

ドイツのミュンヘン工科大学「ヴァイヘンシュテファン醸造研究所」の生酵母を使用。コーヒートンネルのような茶褐色の液体を空気と混ぜ合わせて活性化させます。

8 主発酵

Day2~10

8~10日かけて糖分をアルコールと炭酸ガスに分解する。

ビールの赤ちゃんである若ビールをつくる大事な発酵。酵母が少なければ発酵不良に、多ければ香りが損なわれます。

9 後発酵

Day11~39

主発酵タンクから貯酒タンクへ移動し、2~3週間程度熟成させ、若ビールの味を整える。

熟成期間はビールの液種によって異なります。製品化時には残留酵母の発酵を抑えるため、マイナス温度まで冷却させます。

10 樽詰め

Day40~50

沈殿した酵母を抜き、色が澄んできたら完成。貯酒タンクから直接樽詰めする。

一般的なビールの場合、ろ過機で酵母を取り除きますが、タッチダウンビールはろ過も加熱処理もせず、ビールの酵母菌を生かしたまま出荷する本当の「生ビール」です。