



人と人、人と自然をつなぐビールを。

三陸ビール ブルワリー&タップルーム

「三陸の素晴らしい風景や自然の魅力を多くの人に伝えるため、地域に根差したビールを造りたい」との思いから、醸造所とタップルーム(飲食スペース)をオープンしました。

三陸ブルーイング・カンパニー合同会社で活動する地域おこし協力隊の月岡壮太さんは、「地元のビールを地元の皆さんに味わってほしい。そしてビールを通じて三陸と大船渡の魅力を世界中に伝えたい」と語ります。

三陸ビール ブルワリー&タップルーム
(☎0192・22・7899)

■営業時間

平日 16:00～21:00(ショップ…13:00～21:00)
土曜日 12:00～21:00 / 日曜日 12:00～19:00

■定休日…月曜日

■住 所…大船渡町字野々田12-33
キャッセン大船渡モール&パティオ内

広報おおふなとでお店を紹介しませんか？

紙面に掲載する飲食店を募集中です。電話またはメールでご応募ください。

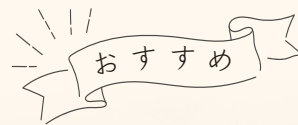
▶応募先=デジタル戦略課広報係
(☎内線212/✉ofu_digi-sen@city.ofunato.iwate.jp)



海の幸、山の幸、まちの人の温かさが織りなす
“おおふなとの味”を紹介します。



地域おこし協力隊の月岡さん



隣の醸造所と直接つながる
タップから、自慢の一杯を
提供



夏におすすめの新作ビール
(左から)「三陸ラガー」「潮騒のセッション」
「インディゴブルーの果てに」

編集後記

今月号は大船渡猟友会の皆さんにご協力いただき、出没が相次ぐツキノワグマに関連した特集を執筆しました。取材にご協力いただいた大船渡猟友会の皆さん、本当にありがとうございました。

私自身も広報紙の取材や市公式SNS用の写真を撮影する際、草むらから「ガサガサ…」と音がすると

「クマか!？」と身構える場面が多くなりました。体を張って(?)当市の魅力を市公式SNSに投稿していますので、ぜひご覧ください。

これから夏休みシーズンに入り、外出が多くなる季節です。十分お気を付けて、楽しい夏をお過ごしください。

個人的には、私がクマと間違われないように十分気をつけます。
(今井)