

Drink Out

TAMA CRAFT BEER FAIR

2015 SPRING

多摩クラフトビールフェア

開催概要 VER1.03



Drink Out

TAMA CRAFT BEER FAIR
2014 SPRING

DRINKOUT!の楽しみ方



近所の河川敷でレジャーシートを広げて家族や友人と過ごす晴れた日曜の昼下がり
派手な演出はいらない。美味しいクラフトビールと、気の利いた地元のフードでゆっくりと過ごす。

「Drinkout!」は、そんな多摩の暮らしを楽しむスタイルを提案します。



コンセプト

街が活性化するための 仕組みって何だろう？

長く続いたベッドタウンの時代。多摩市をはじめ都市部の郊外に住む多くの日本国民は、都市部に「出稼ぎ」に行き、都市部での生活にお金を落としてきました。

ところが人口縮小に伴う経済規模の減少等により地方行政の問題解決能力に限界が見えてきた今、これまでの出稼ぎスタイルを貫き、居住地の問題に無関心でいることができなくなっています。

これを解決するには、長期的に言えば人口の安定化と流動性がポイントですが、短期的には、あらゆる意味で進んできた都市への集中をやめ、出稼ぎで流出していたヒトモノカネのパワーをそれぞれの地域に還元させることが近道だと考えます。

この地域還元を達成するために多摩が進める多世代共生社会・職住近接のスタイルを「**多摩スタイル**」として提案し、近接エリアである調布、府中、稲城、多摩、日野、八王子が連携し、**相互に生活価値**を最大化させ**居住ブランドの向上**を図ることで、他地域に吸い取られてきたパワーを集約していくのはいかがでしょうか？

まずは「近所の河川敷でレジャーシートを広げて家族や友人と過ごす晴れた日曜の昼下がり」を楽しむことから始めていきます。

Drink Out

TAMA CRAFT BEER FAIR
2014 SPRING



開催概要

- 趣旨 「面白いことを自分でカタチにする」多摩の暮らし方をクラフトビールで提案する。
- 名称 多摩クラフトビールフェア 「DrinkOut！」
- 開催日時 2015年5月10(日)10:00～16:00 雨天中止
- 開催場所 東京都多摩市一ノ宮公園
- 想定来場数 2,000人 京王線、南武線沿線の住民を中心に
- 入場料 **無料** 会場内ビール700円、フード500円～
- 主催 多摩クラフトビールフェア実行委員会
- 同時開催 **Seiseki Farmars Meeting**
地元農家の野菜と果物に出会えるマーケット



Drink Out

TAMA CRAFT BEER FAIR
2014 SPRING

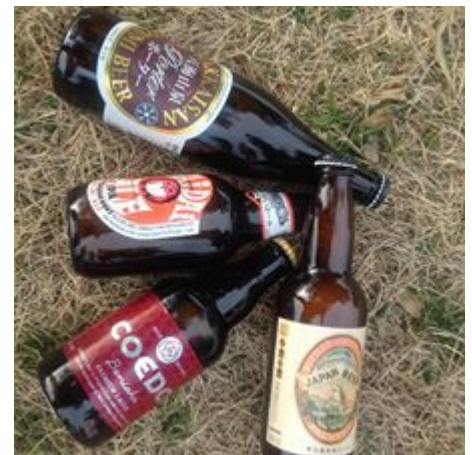


イベント実施内容

1. クラフトビールフェア

自分の気に入ったスタイルを発信する「クラフトビール」

多摩、そして近隣地域からクラフトビールを集め
楽しく行う「隣人祭り」で、多摩市の「面白さ」
とつながり、気持ちを伝え合おう！



2. 併催：Seiseki Farmers Meeting

自分の住む地元で育てられた農作物。

どんな人が、どんな風に育てたか顔の見える、
安心して買える野菜や果物。

作る人と、それを欲しい人が対話のできる
Farmer's Meeting（ファーマーズ・ミーティング）
出会いの場所を作ります。

Seiseki
farmers
meeting



Drink Out

TAMA CRAFT BEER FAIR
2014 SPRING



関係団体

協賛予定

医療法人社団めぐみ会、医療法人財団天翁会、株式会社クオース
株式会社コミュニティネット、京王電鉄、京王SC

協力予定

小山商店、クラフトビール東京
多摩調理師専門学校、恵泉女学園大学、多摩大学総合研究所
株式会社大塚設備、社会福祉法人啓光福祉会、株式会社調布清掃

後援予定

多摩市、桜ヶ丘商店会連合会、多摩市青年会議所

出店予定

とうふ処三河屋、沖縄料理海人、うさぎワンダーワールド
お好み焼き九嶺、居酒屋ウラニワ、串広、SAHARA、串焼き武ん家
café GARDEN、焼酎居酒屋きらく、Affidamento Café、居酒屋三太

昨年度 開催実績

Drink Out

TAMA CRAFT BEER FAIR
2014 SPRING



趣旨	「面白いことができるまちづくり」に関わる人々を、クラフトビールの魅力でつなぐ！
名称	多摩クラフトビールフェア 「DrinkOut！」
併催	Seiseki Farmers Meeting (多摩地域で採れた野菜の販売)
開催日時	2014年5月25(日)10:00～16:00
開催場所	東京都多摩市一ノ宮公園
来場者数	2,500人 ※同時開催のリレーマラソンとの合計 (35歳～44歳が50%、男女比6：4)
入場料	無料 会場内ビール700円、フード500円均一 前売りチケット 2,000円(3杯分チケット)
主催	多摩クラフトビールフェア実行委員会
共催	一般社団法人TAMA RUNNERS 同時開催「第2回聖蹟桜ヶ丘リレーマラソン」の主催
協賛	株式会社TRUST、医療法人社団めぐみ会、 医療法人財団天翁会、株式会社クオース、株式 会社コミュニティネット、京王電鉄、京王SC
後援	多摩市、桜ヶ丘商店会連合会 多摩市青年会議所
特別協力	小山商店、クラフトビール東京
協力	多摩調理師専門学校、恵泉女学園大学
ビール銘柄	多摩の恵(石川酒造)、ネストビール(木内酒 造)COEDO(コエドブルフリー)、泉ビール (八海山醸造)



昨年度 ビールリスト



ビールメーカー	銘柄	説明
石川酒造株式会社	多摩の恵 ピルスナー	日本ではおなじみの淡い黄金色のビール。「多摩の恵ピルスナー」は、無濾過のため豊かな風味が楽しめます。ホップの香りと苦味が爽やか、シャープな喉越しで飲み飽きしません。
	多摩の恵 ペールエール	明るい銅色をしたエール。カスケードホップを使用しているため柑橘系の香りが特徴です。苦味は抑えめで飲みやすく、弊社で一番人気のビールです。
	多摩の恵 ミュンヒナーダー ク	ミュンヘンの濃色ビール、デュンケルはローストした麦芽を使っているため香ばしい風味が特徴です。苦味は控えめで飲みやすく、すっきりとした喉越しです。
コエドブルワリー	紅赤-Beniaka-	赤みがかかった琥珀色と香ばしい甘味が特徴の長期熟成プレミアムラガー。上質の麦芽と薩摩芋（武州小江戸川越産金時薩摩芋紅赤/焼芋加工）とビール職人の出会いから生まれたな類い稀な仕上がりです。
	伽羅-Kyara-	赤みがかかった深い黄褐色、伽羅（きやら）色のビール。白葡萄やスパイシーな柑橘を感じさせるアロマホップが香り、鮮やかで綺麗な苦味とともに口の中に広がります。6種類の麦芽の配合とやや高めアルコール分が、味の膨らみと丸みあるミディアムボディを織り成しています。低温発酵ラガー酵母による、飲み応えがありながらもきれていく心地よい後味です。
株式会社八海山	泉ビールALT	濃色麦芽が醸し出す香ばしい香りやコク、ほのかに感じる甘みとホップのすっきりとした苦味が特徴のアルト
	泉ビールWEIZEN	フルーティーな香りと柔らかな酸味、たくさんの酵母が生きているビールです。小麦麦芽特有のほのかな酸味とやわらかな香りが口いっぱいに広がり、苦味の少ないやさしい味わいです。
木内酒造合資会社	常陸野ネスト ホワイトエール	奥深い味わいの小麦麦芽、スパイシーなホップ、コリアンダー等のハーブを加えたうるにごりビールです。爽やかな風味が特徴です。
	常陸野ネスト ブルックリンラガー	華やかホップの香り、かすかに感じるモルトの香ばしい香り。口に含むと、モルトとホップの絶妙なバランスが広がります。