

よりみちエールのあとは…



ヒロユキ エール

H I R O Y U K I A L E

日本のビール界の第一人者であり、『よりみちエール』の監修もつとめる藤原ヒロユキ氏が、作中に出てくるビールやお店について徒然なるままにあれやこれや語ります。



第8回のテーマは、
両国の名店「ポパイ」について。

TAP
8

気軽に訪れたいクラフトビールの聖地、両国「ポパイ」。

「クラフトビールの聖地とも言えるビアバーが両国にある」と聞くと驚く人が多い。

「クラフトビールの中心地」といえば、若者が集まる渋谷区や港区、ビジネスマンが多い千代田区や中央区あたりを思い浮かべるからだろうか。しかし、クラフトビール界の世界的レーティングサイトで「トップ5ビアバー」に選ばれたこともある名店は「墨田区両国」に鎮座しているのだ。

その店「ポパイ」は創業当初は洋風居酒屋だったが、小規模醸造ビールがスタートした1995年に「エチゴビール」をメニューに加えたことをきっかけにクラフトビール（当時は「地ビール」と呼ばれていた）にフォーカスしていく。その後は、様々なビールイベントや勉強会を行ったり、他のビアバーの立ち上げに協力したり、ビールコンテスト「ビア1グランプリ」の拠点となったりと、日本のクラフトビール界を支えてきた。2014年に新潟県南魚沼市に「STRANGE BREWING」を、2020年に両国に「両国麦酒研究所（両国ブルワリー）」を設立しオリジナルビールも作り始めた。

私は以前、ビールに興味を持ち始めた若者が「ポパイに行ってみたいんですが、あの店の扉を開けるには、まだ修行が足りていない気がして…」と言ったのを聞いたことがある。聖地すぎて気遅れする人もいるようだが、「ポパイ」はそんな怖いお店ではない。(笑) 店員もみんな気さくだし、価格も手頃だし、活気ある下町の庶民的な雰囲気ビアバーである。気楽に訪れ、アランのように無邪気にビールを楽しめば良い。聖地は楽園なのだから。



クラフトビールの
聖地ポパイさ



藤原ヒロユキ (ビアジャーナリスト/ビール評論家)

1958年生まれ。大阪教育大学卒業後、中学教員を経てフリーのイラストレーターに。ビールを中心とした食文化に造詣が深く、(一社)日本ビアジャーナリスト協会代表として、各メディアで活躍。「ワールドビアカップ」をはじめ、海外の国際ビアコンテストの審査員を務め、著書に『知識ゼロからのビール入門』『BEER HAND BOOK』『ビールはゆっくり飲みなさい』など多数。



クラフトビール
好きの聖地にして
楽園!

ばくしゅくらぶ
麦酒倶楽部 ポパイ

〒130-0026 東京都墨田区両国2-18-7 ☎03-3633-2120
[月~木]17:00~23:30(L.O.23:00) [金]15:30~23:30(L.O.23:00)
[土・祝]15:00~23:30(L.O.23:00)