



かごしま、ひびく、クラフトビール。

<https://kagoshima.beer/>

- ・20歳未満の者の飲酒は法律で禁じられています。
- ・妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。
- ・お酒は適量を。
- ・飲酒運転は法律で禁止されています。

© COPYRIGHT 2022. HIFUMIYO.CO.,LTD
ひふみよブリューイング®および muxtu® は、ひふみよ株式会社の登録商標です。

ONLINE SHOP



Instagram



BEER FABRIK KAGOSHIMA



CRAFTED IN KAGOSHIMA,
WHERE EVERY BEER TELLS A STORY.



かごしま、ひびく、 クラフトビール。

KAGOSHIMA CRAFTED, WHERE EACH BEER ECHOES A STORY.

私たちが感じる「鹿児島らしさ」を表現した
クラフトビールを醸造しています。

鹿児島で醸造していることの意味合いを
自分たちの価値として据えながら、
概念に捉われないフリーダムなスタイルで
新しい鹿児島のビールをつくっています。

そうして生まれたクラフトビールたちはとても個性的です。

We are brewing craft beers that capture the essence of the "Kagoshima character."
We aim to express what we believe embodies Kagoshima through our craft beer.
We embrace a free-spirited brewing style that breaks away from predefined
concepts, creating new and distinctive Kagoshima beers.

※ひふみよブリューイングのクラフトビールは麦芽使用比率が50%以上、
税法上の発泡酒となります。



クラフトとアール・ブリュット。


私たちのクラフトビールは
とびっきり個性的なデザインも大きな魅力です。
メインブランドの「muxtu(むっ=鹿児島弁で麦の意味)」シリーズは、
ラベルグラフィックに
障害や難病を抱えた方々の作品を採用しています。
カンパイの後は、ぜひともアール・ブリュットをお楽しみください。

Crafts and Art Brut.



One of the remarkable features of our craft beers lies in
their exceptionally unique design.
Our flagship brand, the "muxtu" series, showcases label
graphics created by individuals with disabilities and
incurable diseases.
We hope you will appreciate our art brut as you raise
your glass in a toast.





歴史ある街の 小さな醸造所。

SMALL BREWERY NESTLED IN A HISTORIC CITY.

私たちは天文館や鹿児島中央駅などの中心街に近い新屋敷町にある、とても小さなクラフトビール醸造所です。

新屋敷町は幕末まで薩摩水軍の基地があり、士族が多く暮らしていました。また、第2代内閣総理大臣の黒田清隆を輩出した歴史ある街です。

そんな歴史ある街で、

HMLV (High-mix Low-volume/多品種少量生産) をコンセプトに自由な発想で醸造しています。

We are a tiny craft brewery in Shinyashiki-cho, near the center of Kagoshima's central city, such as the Temmonkan and Kagoshima Chuo Station.

Until the end of the Edo period,

Shinyashiki was home to a base for the Satsuma Suigun (Satsuma navy).

Many samurai families lived in the area.

It is a town with a long history that produced the second Prime Minister, Kiyotaka Kuroda.

In such a historic town, we brew with a free concept of HMLV (High-mix Low-volume).

私たちの1回あたりの醸造量は約100Lです。

発酵タンク5基を有し、5種類のビールを同時期に発酵することができます。

Our brewing volume per batch is about 100 liters.

We have five fermentation tanks, allowing us to ferment five different beers simultaneously.

鹿児島県の農業をつなげる。

CONTRIBUTE TO FARMERS AND WELFARE.

鹿児島県は豊かな自然環境で多様な農作物が育まれる地域であり、南北に600kmにわたって広がっています。

農業は自然の摂理に従い、収穫物の一部が規格外となることがあります。

私たちは積極的にこれらの規格外の農作物をクラフトビールの副原材料

として利用し、新たな味わいを創造することで

アップサイクルへの挑戦がスタートしています。

また、醸造過程で発生する麦芽粕も、

障がい者就労継続支援事業所と協力して、

高品質の飼料や肥料に転換する取り組みを行っています。

Kagoshima Prefecture stretches 600 km from north to south, and various agricultural products are grown in its rich natural environment. Because agriculture is a natural process, a certain percentage of the harvest is substandard.

We actively use substandard crops as secondary ingredients in our craft beers to create new flavors and upcycle them.

We are also promoting efforts to upcycle malt lees generated from brewing into high-quality feed and fertilizer in cooperation with a continuous employment support center for the disabled.





醸造は 未来志向の社会活動。

BREWING IS A SOCIAL ACTIVITY.

私たちは、鹿児島で生きづらさや貧困、障害を抱える人々が共に暮らせる未来を創るために、クラフトビールの醸造に挑戦しています。

クラフトビールの醸造には人の手が欠かせません。

様々な経歴や背景を持つ人々が主役となり、

個性を活かすことができる大きな可能性があります。

将来的には、鹿児島でソーシャルファーム（社会的企業）を実現することを目指し、組織や事業の枠を超えた協力と共生社会の実現に向けた取り組みを推進しています。

We are taking on the challenge of brewing craft beer to create a future where people with difficulties in life, poverty, and disabilities can live together in Kagoshima. Craft brewing requires human hands in every step of the process. There is great potential for people from all walks of life to make use of their individuality.

We aim to realize a social farm (social enterprise) in Kagoshima in the future. We promote collaboration to realize a symbiotic society transcending organizational and business boundaries.

HIFUMIYO BREWING 公式クラフトビアレストラン

OFFICIAL CRAFT BEER RESTAURANT



46番目のエリアで生まれた クラフトビールを 日常に。

「鹿児島の文化や自然の恵みから生まれたクラフトビールたちを、多くの方々に心から楽しんで頂きたい」という、とてもシンプルな想いが形になった、天文館グルメ通りにある、ひふみよブリューイングのオフィシャルビアレストランです。

鹿児島の醸造家たちが生み出す個性と、からだに優しいクラフトビールにぴったりなお料理が、当たり前天文館に存在している「日常」がここにあります。



46(Yonroku)Kagoshima Craft

7-25, Higashisengokucho, Kagoshima Shi,
Kagoshima Ken, 892-0842, Japan
(Gourmet St.)

TEL:099-800-5354

@46.craft



鹿児島の野菜や果物などの特産品を使用した
ひふみよブリューイングの銘柄を中心に、
鹿児島県内のクラフトビールを13タップお楽しみいただけます。

46 Yonroku
Kagoshima Craft



醸造所 | BREWERY

HIFUMIYO BREWING

鹿児島市の中心部にある、
ナノでキュートな
クラフトビール醸造所。

鹿児島市新屋敷町にあるナノでキュートなクラフトビール醸造所です。

瓶ビールを販売する直売所では、地方発送も承ります。

タップルームでは醸造したばかりのオリジナルのクラフトビールと、ここ新屋敷でしか飲めない大人気のSHINYASHIKI IPAもお楽しみ頂けます。



HIFUMIYO BREWING

11-19, Shinyashikicho, Kagoshima Shi,
Kagoshima Ken, 892-0838, Japan
TEL:099-800-7040

各種銘柄の
通販を承ります

オープン情報や
最新情報をチェック

ONLINE SHOP



Instagram



醸造所併設の直売所でのボトル販売、4カップの試飲を行っています。

