

「岸和田ビール」の醸造をスタート

「自社で製作したビールタンクのビールが飲みたい!」という社長の一言で、2022年よりクラフトビール事業をスタート。2024年にはクラフトビールの審査会で金賞を受賞するほどになりました。皆さんも是非ご賞味あれ!



クラフトビール醸造のために、まずは社員が地場のクラフトビール工場で3カ月修業し、醸造技術を習得。そして、これまで培ってきた鏡板の加工技術を最大限に活かし、自社設計のビールタンクを新たに製作しました。本社工場近くにビール工場を作り、最初の半年はOEM委託品の販売のみでしたが、2023年からは自社商品の醸造・販売を始めました。自社で行われるイベントなどでも日々使用され、「自分たちで作ったビールで乾杯したい!」という社長の念願も叶えることができました。現在は3種のビールに加えて、季節限定のフレーバーも販売しています。



ビール工場は宇宙をイメージ!

マわやかな飲み口【鐵工】

小麦麦芽を50%以上使用することで、通常のエールタイプよりも、更に柔らかな飲みやすい口当たりのビール。カスケードホップとシムコーホップという華やかな柑橘系の香りのホップを使用した、さわやかなのどろしが特徴です!

コクのある味わい【黒鐵】

ローストモルトとカラメルモルトをブレンドし、ローストした麦芽の香ばしい風味とコクのある味わいが特徴の黒ビール。黒ビールが苦手な方にも飲みやすい味わいです。

のどろし柔らか【白鐵】

とても軽やかなのどろしのエールタイプ。ビールが得意でない方でも、何杯でもおかわりしたくなる絶妙なホップの配合を施した味わいと飲みやすさが特徴です。



ビールは全部で3種類!



代表取締役社長 林 孝彦さん
たくさんの方々のご協力と応援で出来上がったビールで大阪を盛り上げていきます。よろしくお願ひします!!

JFEフードパズルから購入できます!



岸和田ビールの詳細はこちら



【お問い合わせ先】
株式会社 北海鉄工所
クラフトビール部 部長代理 秦 昭司さん
Tel:072-438-0557
Email:s.hata@hokkai.co.jp

北海鉄工所

お客様を勝手に応援するべく、会社の魅力を発信しちゃう当コーナー。今回は北海鉄工所の魅力を発信します!



2021年に創業75周年を迎えた北海鉄工所は大阪府岸和田の地で、鏡板や車両部品の加工、メンテナンスの製作などを手掛けています。その歴史は、先代の故・林泰俊会長が個人事業として「林溶接工業所」を設立したことに始まります。中型造船や製缶の溶接業を請け負っていましたが、規模が拡大するにつれて組織的な事業運営が必要となり、昭和30年に「株式会社北海鉄工所」として法人化しました。

(以下、川鉄/現JFEスチール)の葺合工場で解体・放置されていたプレス機を入手。鏡板の製造設備として使用するために、数年間の研究を経て、「大量生産型冷間加工用鏡板成形装置」6000tプレス機を開発しました。当時主流だった、鉄を熱して加工する熱間加工に対して、鉄を常温で加工する冷間加工は、生産効率が高く、品質の均一性も向上しました。これにより「高品質・短納期・適正価格」の「北海冷間加工鏡板」が誕生し、業界に革命をもたらしました。

在は、石油精製、原子力発電、火力発電、宇宙ロケット、薬品、食品など、あらゆる産業の圧力容器設備機器に使用されています。更には、加工難度が非常に高い材料を用いて製作した「球型鏡板」が、ハレー彗星探査機用の燃料タンクに用いられるなど、その技術力は高く評価されています。

北海鉄工所が鏡板製作を始めた当初、鋼板を加熱せずに6000tプレス機で圧力をかけると材料が破断したため、川鉄に「冷間加工に適した柔軟で伸びのある鋼板の開発」を依頼。更に、「炭素鋼をすべて川鉄から購入する」と誓約し、川鉄に鏡板の生産停止を直談判しました。川鉄は生産停止を決め、両社の「一夫一妻」の絆は現在でも非常に深いものとなっています。

生産設備を自社開発し、高品質な鏡板を製作