

IKOGANE

世界一の大手前通りを目指して。

PROJECT PRESENTATION



作ったその場で飲むビール

工場で醸造したものをそのまま生で楽しむことは、ビールが好きな人にとっては一番の楽しみです。そして、青空の下で風を感じながら大手前通りで気持ちよく飲めるのもまた KOGANE の醍醐味。生活の一部に溶け込んだ新しい文化を、この場所で育んでいきます。

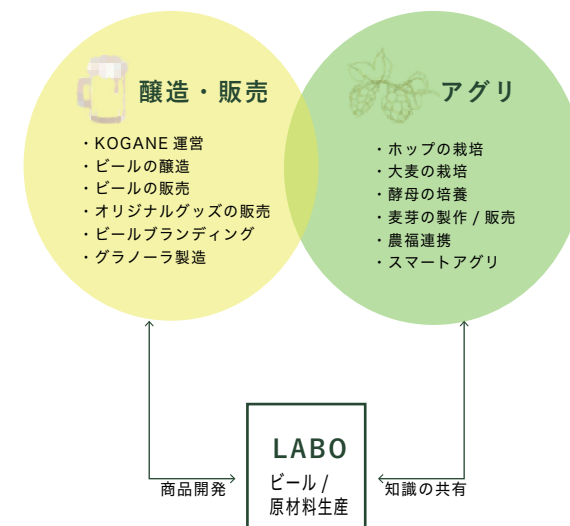
くらしにとけこむビール、はじめました。

いつものくらしに、美味しいビールを。わたしたちは、姫路のメインストリートである大手前通り沿いに、新しくクラブビールを味わえるお店を作りました。そして、8月以降にこの場所でビールを醸造するプロジェクトもはじまっています。

今、大きく変わろうとしている大手前通り。わたしたちは、ビールの製造と販売という事業を通して、姫路城へとつづくこの素敵な通りを、楽しく過ごせる世界一の大通りにしていくお手伝いをします。ぶらぶらとそぞろ歩きができる最高の日を目指して。

産学一体で取り組む商品開発

KOGANE でご提供するビールは、地域で育まれた恵みを最大限取り入れます。ビールの主な原料は、麦芽・ホップ・水・酵母。これらは全て、姫路市及び周辺の市町村を含めたはりま地域ですべて手に入れることができるものばかり。わたしたちは、このはりまの優れた産地の方々と手を取り合い、サーキュラー・エコノミーの実現に向けてたゆまぬ努力を重ねていきます。





ビールがつなぐ、はりまのふるさと
ONE BEER, ONE HARIMA.

はりまの素材を用いたビールを 開発し、大手前通りでご提供

地域の恵みを頂いて育てたビールを、大手前通りでご提供する。このことは、KOGANEを訪れたすべての人が姫路市とその周辺地域の豊かさを知ることにつながります。ビールがつなぐ、はりまのふるさと。わたしたちは、ビールという商品を通じ、地域に住む人達の暮らしを日本、世界に向けて発信し続けていきます。

素材2 「酵母」 大手前の野生酵母を培養して



ビールの発酵を担う重要な酵母。これ実は、そこら中に普通に生息しています。もちろん、大手前通りに植えられているクスノキやイチョウにも。この野生の酵母のなかからビールの発酵に適したものを、鳥取大学大学院連合農学研究科の児玉基一郎教授と発酵 Lab Coo 様のご協力のもと、無事試験培養に成功しました。現在はパンを用いた試験発酵を済ませ、醸造での使用に向けて準備を行っています。

素材1 「ホップ」 はりまホッププロジェクト



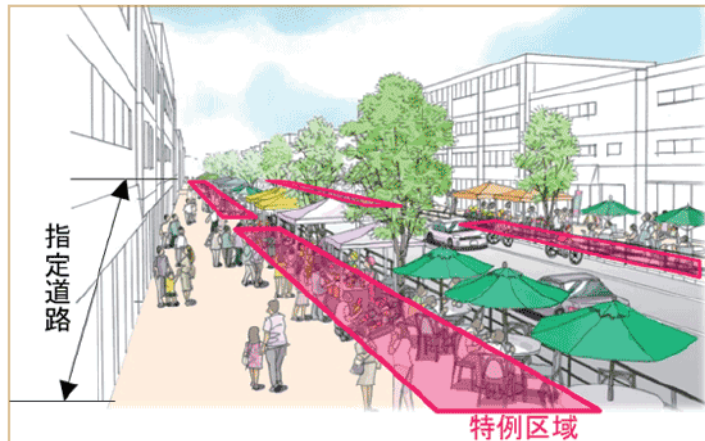
はりまホッププロジェクトは、ビールの原料となるホップを里山や街中で栽培し、はりま産の地ビールを育てるプロジェクト。播磨地域のみどりに関わる活動をしている「はりまグリーンラボ」が社会貢献のひとつとして行っています。メインの圃場は、姫路市内と佐用町の2カ所。また、メインの圃場以外にも希望者に購入頂き、それぞれ家のベランダ、庭、施設の壁面、屋上、里山の農地などで育ててもらっています。

素材3 「水」 林田川源流水が育む恵み



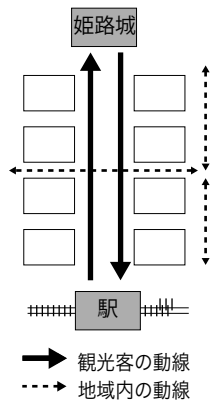
ビールを構成する原料のうち、一番量が多いものが「水」。その割合は実に9割を占めるとも言われています。KOGANEでは、揖保川水系にある林田川の源流水を使用する予定です。この水は、創業350年を誇る老舗酒蔵であるヤエガキ酒造様も使用している逸品。わたしたちは、このヤエガキ酒造様にご協力いただき、おいしい水を使って最高のビールを作っていきます。

日常にひろがるみちづかい



国土交通省 HP より

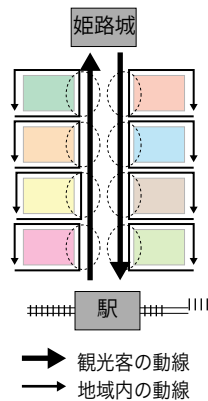
「道路空間を街の活性化に活用したい」「歩道にカフェやベンチを置いてゆっくり滞在できる空間にしたい」など、道路への新しいニーズの高まりを受け、新しく「ほこみち」という制度がスタートしました。令和4年7月からは、大手前通りでも本格的にスタートすることになっています。



現状の街の動線

沿道ににじみ出るシーンが無い
ため、観光客にとっては
駅と姫路城を結ぶ動線と
しての機能しかない。

- ・ 駅～城間の一直線の線形
- ・ 生活動線が大手前通りでない
- ・ 商店街との繋がりが希薄



将来の街の動線

観光客の動線は変わらないが、
沿道ににじみ出てくるシーン
は各エリアで異なり、来街者
は様々な体験ができる。

- ・ 各エリアで異なる日常の風景が
参み出る
- ・ 観光客は姫路城までの通り
で様々なシーンを体験

誰もが誇りに思える、世界一楽しい大手前通りに！

H30~
STEP1



通りに参み出すまちの魅力を
将来イメージを元に想定

ほこみちがスタートする3年前より、
大手前通りをそぞろ歩き出来る
通りにするための姫路市の取り組み
が始まりました。

R1.4~
STEP2



2回に及ぶ社会実験「ミチミチ」
を経て、日常への足がかりに

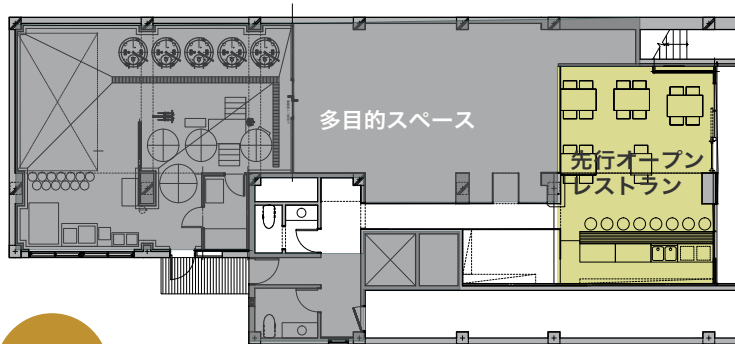
道路を日常的に安全に使うための
社会実験を、姫路市や警察と大手前
通りまちづくり協議会が連携して
実施。実績を積み重ねて来ました。

R4.7~
STEP3



道路が賑わい、地元も観光客も
楽しめる姫路の新しい名物へ

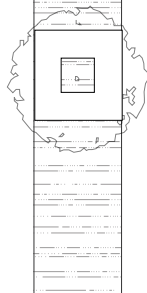
令和4年7月からは、いよいよ本格的
に「ほこみち」がスタートです。
大手前通りでは、様々な人々が寛ぎ
楽しむ光景が広がっていきます。



STEP1

令和4年2月下旬～

利用不可



大手前通り

ビアレストランが先行オープン
段階的に整備し完成を目指す

小さく生んで、大きく育てる。わたしたちのKOGANEは、出来るだけ沢山の人が関わってもらい、一緒になって場所を育てていきたいと考えています。
まずは大手前通りに面する場所で、ビールを楽しめるシーンを作るところから。

全体オープンまでの道のり（予定）

2/ 下旬

先行オープン



5/ 月上旬

醸造場内装工事

6/ 月上旬

厨房工事



7/ 月上旬

レストランその他工事



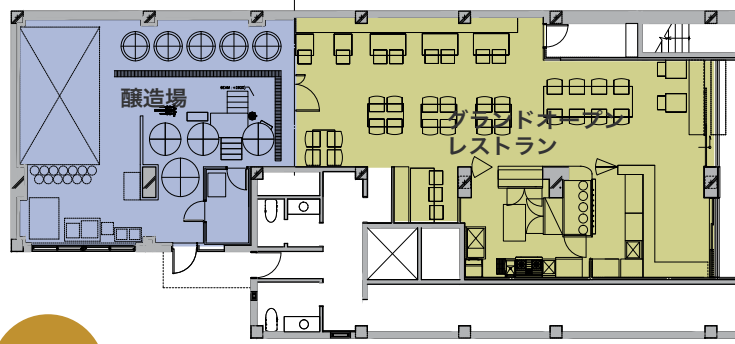
8/ 月上旬

醸造場設備設置工事



8/ 月上旬

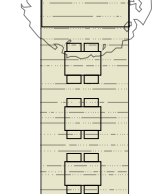
オープンテラス工事



STEP2

令和4年8月～

オープンテラス



大手前通り

通りと一体化し、楽しさが滲み
出す。そして、その先へ。

この場所を訪れる人、大手前通りを想う人、地元を想う全国の姫路に関わる人。たくさんの人に協力してもらいながら、少しずつ場所が出来上がっていきます。
そして最後には、大手前通りに寛ぎの楽しみの場所を設置して完成です。そして、その先の展開も鋭意構想中です。

少しずつつくる。

KOGANE

大手前通りへの再投資



通りが賑わう
ことで恩恵を
受ける



イベントなどの誘致

新しいストリートファニチャーの設置

地域の子どもたちの居場所づくり

製造工程で発生した資源ごみの再利用

植栽のメンテナンス

その他、地域の為になるもの

皆様に育てていただいた KOGANE は、その収益の一部をまちに投資します。そして、豊かになった通りからまた KOGANE は恵みを得る。地域内経済循環の一部となり、大手前通りの持続的な発展に微力ながら貢献していきたいと考えています。

しっかり稼いでまちに投資

継続的な通りの発展を目指していく

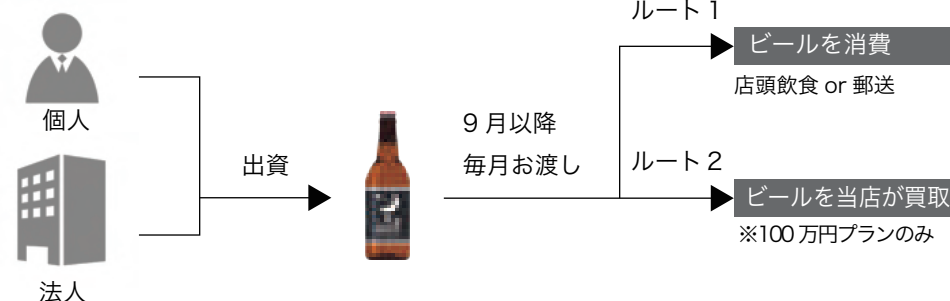
サポータープログラムにご参加ください

サポータープログラムとは、当プロジェクトを資金面で応援していただける方向けの制度です。

一口 10 万円から応募可能となっており、ビールを通じて社会貢献にも参画していただける意義あるものになっています。

出資頂いた方には、金額に応じて毎月ビールをお渡ししていきます。お渡しするビールはチケットに変換して店内でのご飲食も可能です。

また、様々な付帯特典もご用意していますので楽しみに。



付帯特典について

オリジナルビール製造

希望するオリジナルのビール製造を契約中一度だけ依頼することが出来ます。なお、製造スケジュールは令和4年9月以降に調整させていただきます。

オリジナルグラウラー

店内で充填して持ち運べる KOGANE オリジナルグラウラーを1つご提供します。
商品名：STANLEY(スタンレー) クラシック真空グローラー 1L (予定)

専用の贈答パッケージの制作

贈答用の専用パッケージの制作を依頼することが出来ます。なお、パッケージのデザイン及び梱包数量については別途調整となります。

ビールフェスティバル「麦祭」へのお名前掲載

私達が主催する予定のビールフェスティバル「麦祭」の協力者として、パンフレットその他広報物への氏名・社名掲載が出来ます。なお、開催日時においては昨今のコロナウイルス蔓延の状況を鑑みて決定いたします。

醸造体験参加

醸造師飯田が主催する醸造体験へ参加することが出来ます。

店内広告等への掲示

店内に広告等を掲示することが出来ます。なお、掲載方法などについては別途調整させていただきます。

料金体系

10万円から始まる出資プランは、全部で4種類。

プランに応じて付帯特典が変わりますので、下記の表を確認いただきご検討お願いいたします。私達と共に大手前通りを盛り上げていきましょう！

| | 100万円プラン | 50万円プラン | 30万円プラン | 10万円プラン |
|--------------|----------|---------|---------|---------|
| 月間払い出し本数 | 50本 | 22本 | 12本 | 3本 |
| 単価 | 400円 | 455円 | 500円 | 500円 |
| 醸造体験 | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 広告 | ○ | ○ | ○ | ○ |
| ドリンクチケットへの交換 | ○ | ○ | ○ | ○ |
| イベントへの掲載 | ○ | ○ | ○ | × |
| グラウラー | ○ | ○ | × | × |
| パッケージ | ○ | ○ | × | × |
| 委託販売 | ○ | × | × | × |
| オリジナルビール | ○ | × | × | × |

申し込み / お問い合わせ

詳細なお話は、梶原か飯田までお問い合わせください。

梶原 080-3829-8158

mail info@koganebrewery.com

飯田 080-3782-7301

プロジェクトメンバー



梶原伸介

企画・プロデュース

淳心学院→近畿大学
一級建築士
都市経営プロスクール修了

建てない建築家。空間創造をベースに、パブリックとプライベートを行ったり来たりしながら、快適な公共空間を探索。令和元年より大手前通りPJに参画し、そぞろ歩きが出来る通りを目指す。



福岡加奈

広報・ライター

株式会社 Linkplus 取締役
レンタルスペース「はこプラス」オーナー
(姫路市岡田)

子育てをしながら女性の『はたらく』を追求中。ママフェスや西野亮講演会など様々なイベントを主催。現在は播磨の女性応援コミュニティ HARIwoMAn 代表やライター育成事務所を運営しながらライターとしても活動中。



飯田祐作

醸造師・現場統括

姫路高校→関西大学 Kogane Brewery
醸造師兼マネージャー
|Gibier & Craftbeer Spoon オーナー
|はりまグリーンラボ スタッフ

表祭 代表
ジビエ料理とクラフトビールをこよなく愛する醸造家。食文化を通して、人・地域に貢献できる人生を全うする。まずは、Kogane を通じて、たくさんのクラフトビールファンを増やしていきます！



藤尾勇典

マーケティング

福岡高校→関西福祉大学
RAPPORT. 代表
「FukuFes.」主催者

人との繋がりに、常に感謝を忘れない人。某電化量販店で関西エリア統括経験 | 企業コンサル、マーケティングを 100 社以上経験 | ラジオ関西パーソナリティ | 現在は、スモールビジネスを 5 つ運営しながら、地域貢献イベントも運営。



池島耕

デザイン・農家

夕雲舎デザイン事務所代表鶏絞め役
(狩猟免許有)

閉塞感ばかりのこの国に「愛とユーモア」を持って生きようとするも、まだまだ至らず未熟状態。梶原伸介とは小さなときに行き別れた兄弟、とのウワサもあるとかないとか。



峯田安沙美

コーディネーター

徳島県吉野川市出身
川島高校→兵庫県立大学環境人間学部
合同会社 hyphen

WEB/ 紙ものなどデザイン全般を担当。プロジェクトを正しい方向へと導くディレクションを得意とする。KOGANE プロジェクトでは全体を取りまとめるコーディネーターとして参画。



十川美咲

広報・ライター

おせっかいのいえ代表
&
染珠そろばん講師

趣味、ビールと言える程のビールを飲むのが好き。人と繋がる場作り、交流会などイベント企画運営の主催を多数開催。飲みニケーションが得意なおせっかいな人。



平櫛武

ホップファーム
マネージャー

清風高校→大阪府立大学大学院
技術士 (建設・農業部門)
RCCM (造園)

Kogane Brewery ホップファーム・マネージャー | キタイ設計株式会社事業開発本部 部長 | はりまグリーンラボ事務局 | ひょうご関係人口案内所事務局 | 800 以上の里山での地域づくりの実績から、「里山」を元気に、街中に「みどり」を広げるために、SDGs プロジェクトを進行中。



詳細情報について

店舗所在地

兵庫県姫路市西二階町 1 2 1

カマタニビル 1 階

TEL : 079-280-5910

営業時間 : 15:00~22:30

ランチ営業準備中

定休日 : 月曜日

HP : <http://www.koganebrewery.com>



運営会社

コガネブリュワリー株式会社

兵庫県姫路市南町 7 6 姫路城陽ビル 4 階

コワーキングスペース mocco 姫路内

SNS



Instagram



LINE



Tiktok