

サッポロビール博物館リニューアルオープン

～ 12月12日(日)に装いも新たにオープン ～

サッポロビール株式会社(本社・東京、社長・福田貞男)は、日本で唯一のビールにまつわる学術文献・資料などを網羅した「サッポロビール博物館」(札幌市東区)の展示内容を全面リニューアルし、平成16年12月12日(日)午前9時00分、装いも新たにオープンします。

サッポロビール博物館は、1987年(昭和62)7月に開館しました。明治の面影を残したレンガ造りの館内には、開拓使創業時(明治9)からの希少な歴史的資料やビールの科学を楽しく理解できるコーナーがあり、国内に留まらず海外からも数多くのお客様をお迎えしてきました。今般、開業17年を経たこの10月から一時休館し、内装・展示の変更工事を行いました。

新装したサッポロビール博物館では、お客様のアミューズメント志向の変化に対応すべく展示内容の全面的なリニューアルを行いました。1876年(明治9)に「開拓使麦酒醸造所」として北海道・札幌の原野に創業した当社の原点から、以来128年の時を経て現在に至るまでの、当社およびビール産業全般の発展の系譜を体感でき、加えて開拓使のフロンティアスピリッツを未来へとつなぐことを意識した施設です。

当社では、歴史的なこの博物館を、国内外からの観光客のみならず、北海道民・札幌市民の皆様にもお楽しみいただけるものと期待しています。

記

サッポロビール博物館リニューアル概要

リニューアルコンセプト

北海道・札幌の人々と、北海道が生んだサッポロビールの原点と未来の共有

“北海道の自然と人”が育んだ“北海道のビール”

北海道と歩むサッポロビール、北海道発の全国ブランド

“見る・知る”の歴史から、“五感”での幅広い共感へ

リニューアル費用 約3億円

住 所 札幌市東区北7条東9-1-1 011-731-4368

開館日時 平成16年12月12日(日)午前9時00分

営業日時 年中無休 但し、年末年始(12月29日～1月5日)は休館。

冬季(11～4月)9:00～16:30(入館は16:00まで)

夏季(5～10月)9:00～17:30(入館は17:00まで)

建物構造 レンガ造、延床面積 約3,350㎡、完成は明治23年

次世代に引継ぎたい北海道の宝物「北海道遺産」として、今秋の第2回選定分に選ばれた
“札幌苗穂地区の工場・記念館群”を構成する貴重な施設のひとつ。

館 長 霜田忠興(しもだ ただおき 第9代目館長)

入 館 料 無料 尚、ご試飲のみ有料です。

20名以上の団体のお客様は、あらかじめご連絡をお願いします。

リニューアル後の展示内容

ご見学方法 自由見学方式。1階で受付後、エレベーターで3階へ移動し、3階から2階の展示物を自由見学の後、さらにご希望の方にはビールなどのご試飲もお楽しみいただけます。

< 3階 >

展示テーマ：「豊かな北海道の大地が育んだ、サッポロビール」受け継がれる“こだわり”と“情熱”のビールづくり

主な展示内容

1) 北海道が生んだサッポロビール

北海道でビールづくりにかけた人々の情熱と苦労を紹介しながら、当社の原点となる開拓使麦酒醸造所の誕生と成長を紹介します。また、札幌の街とともに近代日本ビール産業を牽引してきた大日本麦酒時代の輝きと、工場・街の発展、そして、人々の賑わいの様子を紹介します。

2) サッポロビールの歩み・受け継がれるビールづくり

日本のビール産業発展の系譜を示し、開拓使からはじまる当社の戦前を中心とした歴史を紹介します。

昔のビールづくりの様子を、模型を使って紹介します。一本の輝くビールの川が、原料、製麦・仕込、発酵・熟成・ろ過、びん詰・出荷の4つの工程を親しみやすく紹介します。

3) 大地のめぐみ

ビールの原料である大麦とホップ、酵母を紹介します。ビールの原料に直接触れることができます。併せて、原料に対する当社のこだわりや、取り組みを紹介します。

< 2階 >

展示テーマ：ビールが生み出す潤いと輝き

主な展示内容

1) 札幌工場の記憶

札幌工場で、かつて実際に使用していた銅釜を設置。この地にビール工場があったことを来館者の記憶にとどめてもらいたいと考えています。

2) 懐かしの看板コレクション（人とビールの思い出）

戦後、ビールが急速に普及していった様子を、サッポロ商品の変遷とともに看板を紹介。

3) サッポロ・アドコレクション

時代とビールの関わりをシャープに映し出すポスターの変遷を通じ、ビール大衆化の足跡を辿る。明治42年から平成直近までの代表作86点を一挙に展示。

4) ビヤコミュニケーション（試飲を含む）

来館者と博物館スタッフのコミュニケーションスペース。ビールに関する情報を提供し、来館者に、よりビールに対する理解を深めていただこうと考えています。

<銅製煮沸釜プロフィール> サッポロビール博物館の象徴です。

名 称 ビール仕込み用 煮沸釜（ウォルトパン）

煮沸釜とは...麦芽などの原料を煮た麦汁にホップを加えて煮沸する釜。ホップの苦味や香りをつけるなどの工程。

展 示 場 所 博物館内の2階に位置し、3階部分に吹き抜けて展示。

型式円筒型 銅製（一部鉄製）

釜 サ イ ズ 直径6.1m（直径の最大）、高さ6.5m（釜のみの高さ）

展 示 高 さ 約10m（柱脚と煙突含む全高）

製 造 時 期 昭和40年（札幌第2工場操業当初から平成15年の操業停止まで使用）

容 量 85KL（キロリットル）

本 体 重 量 約13.5t（トン）

製 造 会 社 株式会社 三宅製作所

試 飲

ご試飲いただける会場は2ヶ所です。

会 場	2階 バーカウンター “ミュージアム・バー”	1階 試飲室 “スターホール”
試飲メニュー	黒ラベル、クラシック、エビス、エビス<黒>、ギネス、各200円 お茶、ナポリン、果汁飲料、各100円 お飲み物には、「ピヤクラッカー」付	
対 象	個人～7・8名程度の小グループ	主として団体
支払方法	キャッシュオンデリバリー方式 （代金引き換え）	自動券売機対応

以上