

なぜ大量生産・均一化の時代に、『個性』と『多様性』が求められるのか

# ビジネスエリートのための 教養としての クラフトビール

2026年  
10月14日発売

株式会社あさ出版(代表取締役:田賀井弘毅、所在地:東京都豊島区)は、岩本 伸久著『ビジネスエリートのための 教養としてのクラフトビール』を2026年10月14日(水)に発売いたします。

知るほどにおいしくなる。誰かに語りたくなるクラフトビールの世界

クラフトビールは、ただの「お酒」ではありません。一杯の中には、土地の風土、職人の哲学、世界の歴史、そして造り手の情熱が詰まっています。本書は、その奥深い世界を初心者にもわかりやすく紹介する一冊。素材や発酵が生み出す味わいの違いから、世界各地のビール文化までをひもときます。

なぜ大量生産・均一化の時代に、「個性」と「多様性」が求められるのか。地域文化やブランディングを通じて、現代のビジネスに通じるヒントを探ります。

さらに、注ぎ方やグラスの選び方、温度による味わいの変化、香りの楽しみ方も紹介。本書を読み終えた頃には、クラフトビールが、きっと今までとは違って見えるはずです。

飲めば飲むほど、誰かに語りたくなる。クラフトビールを“飲む楽しみ”から“知る楽しみ”へと変えてくれる、新しい時代の教養書です。クラフトビア・アソシエーション 理事長 山本祐輔 氏 推薦。

以下本書より一部抜粋

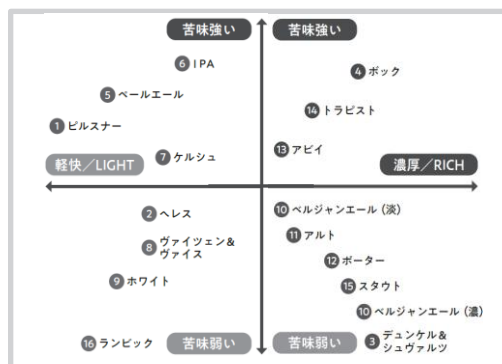
## ビアスタイルを知る——ビールの世界は驚くほど多様

世界各地には、それぞれの気候、文化、原料、醸造技術の違いを反映して味わい、香り、色などが異なる150種類以上の多種多様なビールが存在します。

使用されている麦芽やホップ、酵母の違いによって、その色味や味わい、香りといった個性は多岐にわたります。

自分の好みに合ったビールを探したいときには、初めにビールの種類=ビアスタイルに着目してみましょう。

「苦味が強いのか弱いのか」、「軽やかさと濃厚さ」などの特徴を手掛かりにすると、選びがしやすくなると思います。



本書では、多種多様なビールの個性について詳しく解説します。

## グラスの形と味わいの関係——ビールごとに“最適解”がある

使用するグラスが異なるだけで、ビールの香りや泡立ちには大きな違いが生まれます。

特に、グラスの形状によって、香りの立ち方や広がり方、さらに口に含む際の流れ方までもが変化します。

ビールへの手の温もりの伝わり方もまったく異なり、それが飲み心地にも影響するのです。

香りをしっかり堪能したいなら、ゴブレットやチューリップグラス。のどごしの良さを気軽に楽しみたいなら、タンブラーやパイントグラス。小麦ビール特有の泡の豊かさや美しく楽しみたいなら、ヴァイツェングラス。

このように、ビールのスタイルや目的に合わせてグラスを選ぶことも、クラフトビールの楽しみの一つです。



本書では、ビールのスタイルや目的に合わせて各グラスについて詳しく解説します。

# タイトル: ビジネスエリートのための 教養としてのクラフトビール

著者: 岩本 伸久 監修者: 徳田 宏晴 ページ数: 256ページ  
奥付発行日: 2026年10月25日 価格: 1,870円(10%税込)  
ISBN: 978-4-86667-827-6

※価格は発売時点の予定価格です。変更となる場合があります。

## 【目次】

- CHAPTER 1 クラフトビールは、なぜ日本や世界で「多様性」の象徴となったのか
- CHAPTER 2 知る——規制、熱狂、衰退、復活。ビールという文化
- CHAPTER 3 造る——たった四つの素材と発酵が、無限の個性を生む
- CHAPTER 4 味わう——多様性の時代の「クラフトビール世界地図」
- CHAPTER 5 感じる——五感でひらくクラフトビールのトビラ
- CHAPTER 6 語る——語れる人は、もっと楽しめる



## 【プロフィール】

いわもと のびひさ

著者: 岩本 伸久



サンクトガーレン有限会社社長兼ブルーマスター(ビール醸造責任者)

1962年生まれ。日本のクラフトビール黎明期から、その普及と発展を牽引してきた一人として知られる。1994年の酒税法改正による規制緩和以前、日本では小規模なビール醸造が認められていなかったことから、アメリカでビールを醸造し、日本へ逆輸入して販売。そのビールは、のちに「日本の地ビール0号」と称されるようになる。この先駆的な取り組みが、日本の産業規制を象徴する事例として、アメリカの『TIME』誌『Newsweek』誌でも大きく取り上げられる。

自身が率いるサンクトガーレンは、「ワールド・ビア・アワード」をはじめ、国内外の数々のビールコンペティションで受賞。インターナショナル・ビアコンペティションでは2006年から2008年まで3年連続で最多メダルを獲得するなど、高い評価を得ている。企業、著名人などのコラボ、オリジナルビールも多数醸造。

『オー！マイゴッド！ 私だけの神様、教えます』（日本テレビ系）をはじめ、テレビ出演多数。読売新聞、朝日新聞、日本経済新聞、毎日新聞、産経新聞など各紙で紹介される。『ビッグコミックビジネス』（小学館）では、自身を題材にした漫画が掲載された。

とくだ ひろはる

監修者: 徳田 宏晴

東京農業大学 応用生物科学部 醸造科学科 教授/博士(生物工学)

1964年生まれ。筑波大学卒業後、同大学大学院農学研究科(5年一貫制)応用生物化学専攻博士課程単位取得満期退学。応用微生物学およびバイオプロセス工学を専門とし、酒類醸造分野の研究・教育および啓蒙活動にも長年携わっている。