

こまどりケーブルからローカルな話題や
エリア情報などをお届けします



東吉野村生まれの個性あふれる Beer クラフトビールの魅力

今日は東吉野村の
新たなスポットと
滝巡りの紹介です！

東吉野村の小さな集落にあるブルワリー“グットウルフ麦酒”。この地の自然と人に惹かれて移住してきた醸造家石井さんの、地域活性・地方創生への願いとこだわりが詰まったビールは、クラフトビールならではの個性派ぞろい。築100年以上の古民家の座敷や縁側、自然に囲まれた庭先のテントで飲む生ビールは最高！量り売り（缶・ボトルの販売）もありますので、家飲みでフレッシュなビールが楽しめます。村内の酒屋さんや、飲食店にも一部取り扱いがあり「小さな道の駅ひよしのさとマルシェ」でも販売開始。東吉野村の魅力を味わえるビールです！



◀メイン商品の良狼(ろうろう)は東吉野村産吉野杉のチップを漬け込み杉の香りとフレーバーを楽しめるペールエール

▼ゆずビーは東吉野村産の柚子をふんだんに使用し、柚子本来の香りと酸味が味わえる爽やかなベルジャンホワイト



▶黒ウルフは東吉野村産のほうじ茶を使用したスタウト濃厚な口当たりと苦味に、ほうじ茶の香りと芳ばしさが加わり、心地よいバランスの味わい

▶東吉野村の深山で育った大和茶とHOPとの、香りと苦味のハーモニーが心地良いMIPAインディアン・ペールエール



グットウルフ麦酒 醸造所&タッブルーム

奈良県吉野郡東吉野村大字大豆生145
電話 0746-48-8154
営業日 土日祝 13:00~ 詳しくは →
<https://www.thegoodwolf-brewery.com/>

隣に住む
やぎの“あずき”です！
好物はビールの搾り粕
みんな会いに来てね♪





山と川と家具とお菓子 cafe & sweets / リトルオーブン

奈良県吉野郡東吉野村大字小栗栖77
営業日 木～土曜日 11:00～16:30
不定休あり 詳しくは →



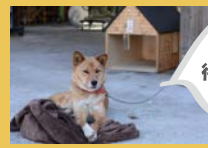
清流高見川のほとりに建つ木工所。その隣に併設された可愛いカフェ&スイーツのお店です。東吉野村に移り住まれたご夫婦が、それぞれの得意分野をお仕事にされている素敵空間です。ショールームを兼ねたカフェで、窓からの景色を眺めながらティータイムを楽しむもよし、ドライブのお供にドリンクと焼き菓子をテイクアウトするもよし。木工雑貨も随時販売中。ぜひお気軽にお立ち寄りください。

焼き菓子はお取り寄せも可

<https://littleoven.theshop.jp/>
オリジナル包装紙のギフトBOX



▲カフェからガラス越しに見える工房



小梅も待っています！

▶パースデーケーキなどのホールケーキの予約も可



▶しっかりと焼きこまれた焼き菓子は国産小麦粉、甜菜糖と東吉野村で加工したハチミツなどを使用



ロールケーキは、東吉野村で広く栽培されている柚子で丁寧に作ったコンフィチュールを使った季節限定品

▶上からカラリーケース、端材を利用したドアストッパー、メニューと共に置かれている家具のカタログ

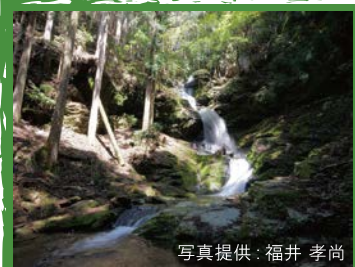
奈良県東吉野村の

数ある滝の中から比較的気軽に立ち寄れる三つの滝を紹介！

マイナスイオンいっぱい

滝巡りで癒されよう♪

詳しい地図は↓
東吉野村観光協会 滝を巡る
<http://higashiyoshino.com/pg87.html>



写真提供：福井 孝尚

七滝八壺 東吉野村大又

大又川にそそぐ七つの滝の総称



東の滝 東吉野村小

丹生川上神社や夢洲の近くで万葉集にも登場



投石の滝 東吉野村瀧野(白馬寺境内)

雰囲気の良い参道
紅葉時期がおススメ

お酒のしぼり粕

お酒のしぼり粕といえば、日本酒の酒粕が身近ですね。酒粕そのものだけでなく、栄養素と効能からいろんな加工食品や化粧品まであり、さまざまな商品が生まれています。また粕取り焼酎の原料でもあるそうです。ワインもしぼり粕を蒸留してブランデーがつくられています。フランスではマール、イタリアではグラッパ、と呼ばれ食後酒として親しまれているので、飲んだ方もいらっやるのではないのでしょうか。ワインはとことんオシャレなお酒!? 今回ご紹介したクラフトビールの醸造所では、しぼり粕を乾燥させてヤギさんの飼料にされていました。大手のビール工場で大量に生まれる麦芽のしぼり粕も、かつては多くが廃棄されごく一部が家畜の餌や培養土・燃料として再利用されていましたが、近年は環境問題への取り組みと技術の向上により、再資源化100%を目指しているようです。さらに食品原料として製品化されたり、異素材の開発が進むなど、食品廃棄物の活用がアップサイクルとしても注目されています。単なる再利用=リサイクルでなく、新しい価値を生み出すアップサイクル。フードサイクルや食品リサイクルも最近よく耳にするようになりました。私たちの日常でもぜひ意識していけるといいですね。μ

