

ビールを通して 新しい発見をしよう！

リパブリューは年間50種類以上を醸造してきました。

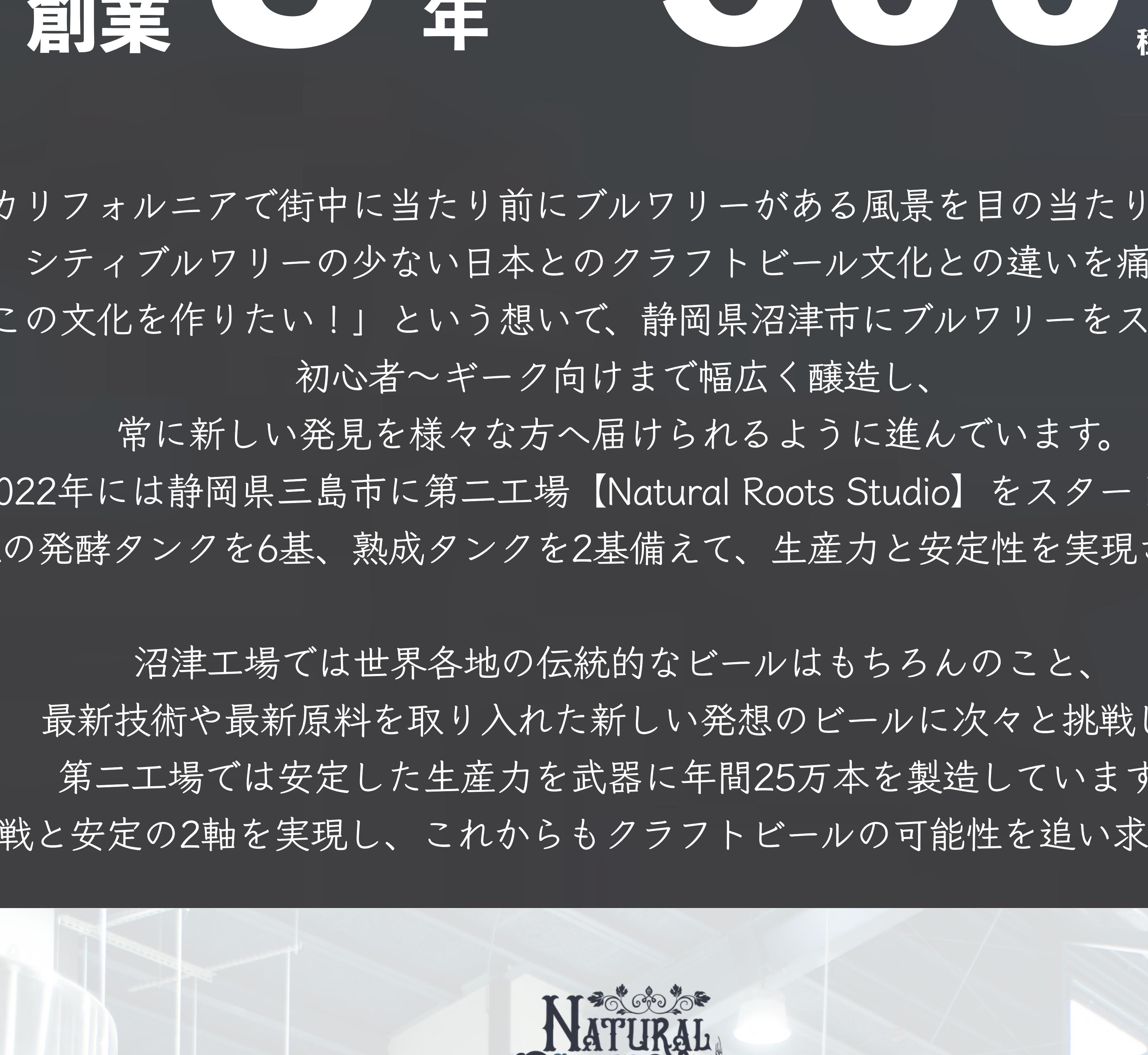
これまで醸造してきたビールの数は500種類を超えるほど。

常に新しい技術や知識を取り入れて醸すビールは、皆様のビール体験をより新しく、

今までにない体験を与えられるように企画・設計されています。

クラフトビールに初めて出会う方、お久しぶりの方、割と会う方や物凄いギークな方まで。

あらゆるステージの皆様に新しい発見をしてもらうため、私たちは醸し続けます。



醸造種類累計

創業 8 年 500 種以上

カリフォルニアで街中に当たり前にブルワリーがある風景を目の当たりにし、
シティブルワリーの少ない日本とのクラフトビール文化との違いを痛感。

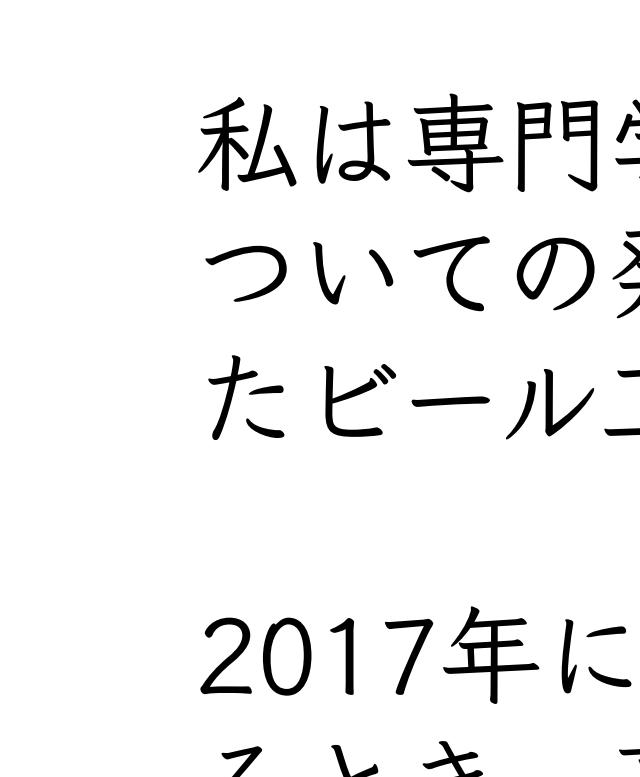
「日本にもこの文化を作りたい！」という想いで、静岡県沼津市にブルワリーをスタートしました。

初心者～ギーク向けまで幅広く醸造し、

常に新しい発見を様々な方へ届けられるように進んでいます。

2022年には静岡県三島市に第二工場【Natural Roots Studio】をスタートさせ、
40BBLの発酵タンクを6基、熟成タンクを2基備えて、生産力と安定性を実現させました。

沼津工場では世界各地の伝統的なビールはもちろんのこと、
最新技術や最新原料を取り入れた新しい発想のビールに次々と挑戦し、
第二工場では安定した生産力を武器に年間25万本を製造しています。
挑戦と安定の2軸を実現し、これからもクラフトビールの可能性を追い求めます。



環境に配慮し、持続可能な醸造を

年間70%程度の電力を自給。
*2025年実績
燃料を使用しないため、CO2排出を抑えた醸造に。
夏場は電力の80%以上を賄う発電量を有しています。

100%に近い量を、敷地

内の自家井から汲み上げて使用。醸造にまつわる洗浄～冷却まで、幅広く活用できるため、電力の削減にもつながっている。

地下
77m

2016年10月	RePubrew合同会社設立
2017年4月	「駅前ビール工場リパブリュー沼津」オープン
2017年11月	自社醸造ビール初リリース
2020年5月	69IPAを350ml缶で販売開始
2021年9月	2号店「スライダーハウス24Tap リパブリュー三島店」オープン
2023年3月	第二工場 Natural Roots Studio 設立
2024年8月	初のクラフトレモンサワー「虎檻檬サワー」販売開始
2024年10月	初の蒸留酒（ジン）「HOP GIN CITRA」販売開始

代表挨拶

私は専門学校で、微生物を利用した発酵飲料や食品についての発酵学を学びました。卒業後には念願であったビール工場に就職し、4年間勤めた後に独立。

2017年に沼津駅前にブルワリーパブ「Repubrew」を作ったとき、高品質で多様性のあるクラフトビールで、サンディエゴの感動をより多くのお客様に届け、新しい発見をしてほしいと考えました。そして辿り着いた

「ないものを作り、新しい発見を届ける」

このコンセプトを胸に日々チャレンジを繰り返し、試行錯誤を重ねた、クラフトビールをお客様に届けてい

ます。少しでもあなたの毎日が楽しくなるように。

RePubrew

Hata Shoma 畑翔麻

1991年生まれ、神奈川県川崎市出身。

東京バイオテクノロジー専門学校醸造専攻科で醸造についての知識と技術を学び、卒業後は

酪農王国オラッチャエ(静岡県)にて4年間ビール醸造に従事。

豊富な知識と経験を活かし、ビール醸造だけではなく

醸造設備の販売や新規ブルワリー支援なども行っている。

また、母校でビール醸造についての講師を務めるなど、

クラフトビール業界の後進育成にも取り組む。

RePubrew

</div