

クラブ新鮮組

札幌商工会議所のお店サイト「クラブ新鮮組」から
オススメのお店などをご紹介します！

<https://c-shinsengumi.jp/>

今回のお店

Hey.today!Beer stand

vol.172



立ち飲みスタイルの店内

「北海道をビールで熱くする」 一杯の先に、販路・物流・未来をつなぐ

地下鉄東豊線「豊水すすきの駅」1番出口から徒歩1分。ビルの地下1階にある「Hey.today! Beer stand」は、北海道産のクラフトビールを気軽に楽しめる店だ。

オーナーの吉田さんが起業を志したのは大学生の頃。「35歳で経営者になる」と決め、大手企業で観光や営業、マーケティングの経験を積んだ。約8年前、農産物を調べる中で北海道産ホップに着目。道内にはビール工場が多い一方、生産量は全国約5%にとどまり、ブルワリーは販路や配送、在庫管理にも課題を抱えていた。そこで、北海道のクラフトビールと飲み手をつなぐ場として、同店を2026年1月に開業した。

現在は約20のブルワリーと提携し、銘柄は早いもので1〜2日ほどで入れ替わる。味の特徴を示したマップも用意されており、クラフトビールに詳しくない人でも、好みに合った一杯を選びやすい。来店時に渡されるオーダー札には北海道の市名を記すなど、店内の随所に北海道への思いと遊び心が込められている。

も、好みに合った一杯を選びやすい。来店時に渡されるオーダー札には北海道の市名を記すなど、店内の随所に北海道への思いと遊び心が込められている。

同店は、北海道産クラフトビールの「ショールーム」としての役割も担う。新しいブルワリーや、札幌では飲む機会が少ない銘柄を紹介するなど、認知を広げることが目指し、月2回ほど一つのブルワリーの銘柄を集めたイベントも開催。造り手が直接思いを伝え、飲み手と交流する機会となっている。食事を持ち込めるのも特長だ。

今後は冷蔵倉庫を整備し、商品の保管や配送、飲食店への販売を支える仕組みづくりにも取り組む予定。吉田さんが掲げるのは「ビールで北海道を『HOT』海道にする」というビジョン。店での提供にとどまらず、道内ブルワリーの課題を解決し、北海道をさらに盛り上げることを理念としている。



壁には道内各地のブルワリーがマッピングされている



約10種の道産ビールを提供
オーナーの吉田さんがカウンターに立つ日もある



ビル看板の横階段を降りてすぐ

「ビールをあまり飲まない人にこそ試してほしい」という道産ビール。北海道各地の個性が詰まった一杯を味わってみては。



Information

住 札幌市中央区南3条西1丁目9-22
フロンティア札幌ビル地下1階
TEL 070-3796-8123

休 月曜
営 平日 17:00~23:30 (L.O.23:00)
土日祝 15:00~23:30 (L.O.23:00)

