

[製造業]

クラフトビール製造

株式会社 JAPANDEMIC COMPANY

スタイルにとらわれない独自のクラフトビールを製造

■企業プロフィール

〒790-0011
愛媛県松山市千舟町4-2-6
DD4Dビル1F
TEL / 089-932-7764
設立 / 平成30年8月
資本金 / 400万円
事業内容 / クラフトビール醸造、醸造コンサルティング事業、飲食店運営
<https://japandemic.co.jp/>
info@japandemic.co.jp

■社長プロフィール

山之内 圭太
1989年松山市生まれ。2016年醸造家として活動を開始。松山市にUターン後2018年(株)JAPANDEMIC COMPANYを設立。
座右の銘は「自ら考え、自らの心にしたがって一度きりの人生を楽しむ」
趣味は醸造。



スローガン

- 「誰もが自分の道を進める世界をつくる」
- クラフトビールを通じ、日常に「選べる楽しみ」を提供する

オリジナル製品・サービス

- 伝統的な製造手法を踏襲しつつ、現代の様々な手法を取り入れ造られた、世界に通用する高品質なクラフトビール「DD4D BREWING」

自分自身が楽しめる仕事をつくり
お客様に感動を届ける



山之内 圭太

代表取締役
Keita Yamanouchi

好きなことを仕事に 奥深い醸造の世界を探索

醸造との出会いは、大学最後の夏季休暇に従兄弟がいるカナダに2カ月滞在した時の事。カナダではホームブリューとよばれる自家醸造が認められており、飲んでみると今までに味わったことのない風味に衝撃を受けた。この出会いがきっかけとなり、醸造、クラフトビールというものに興味を持ち、2016年渋谷の醸造所にて醸造家としてデビューを果たした。松山にUターン後、(株) JAPANDEMIC COMPANY を設立し、翌年家業であるアパレル店舗の一角を借りて醸造所を開いた。世界トップクラスの腕を持つ海外出身の職人達と共に、**2年間**で約**100種類**のクラフトビールを製造し、**国際大会**において**9つの賞**を受賞している。

醸造所×セレクトショップ ユニークなビジネスモデル

実家の家業である松山市千舟町にある老舗セレクトショップ「DD4D」。店内の奥に、

アパレルショップとしては異質なビール醸造所を併設する。Uターン当初の店舗は、過剰な在庫を抱えており、解決策の一つとして**ビール醸造所×セレクトショップ**という**新しいビジネスモデル**を構築。従来の売り場を半分に減らし、醸造所とパークウインターを設置。「DD4D BREWING & CLOTHING STORE」として生まれ変わった。アパレル部門は回転率がアップ。クラフトビールは来店した人による口コミを中心に売り上げを伸ばすという相乗効果を生んだ。このユニークなアイデアは、家業を新たなビジネスへと転換させるモデルケースといえる。

1つの課題からさらなる興味 アイデアは無尽蔵に沸き起こる

クラフトビールは醸造開始以来、伝統的な製造方法を踏襲しつつも、現代の様々な手法を取り入れた柔軟な発想を元に造られたもの。多彩なスタイルを追求し、**世界に通用する高品質なクラフトビール**を造り続ける。販路の拡大にあたり、新工場「DD4D FACTORY & CROSTITES」を立ち上げ、樽や瓶詰めであったクラフトビールを、缶ビールでの販売を可能にした。現在全国の専門店約200軒の販売先があるが、今後は常温流通可能な製品を造り、海外への出荷割合を増やしていく。清涼飲料水、麦芽カスの有効活用など新たな課題にも挑戦中。アイデアが次々と生まれ尽きることがない。