

# 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。

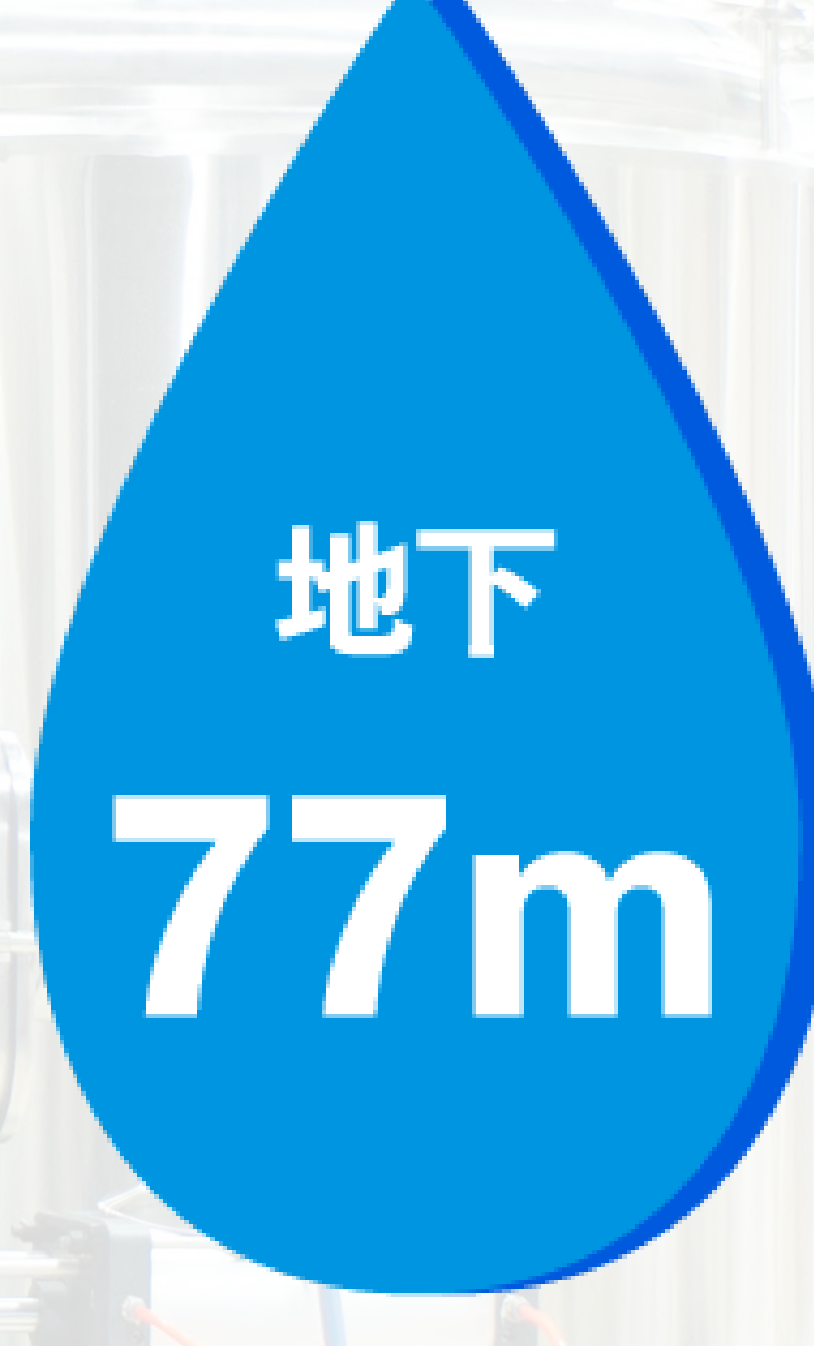
沼津工場では世界各地の伝統的なビールはもちろんのこと、  
最新技術や最新原料を取り入れた新しい発想のビールに次々と挑戦し、  
第二工場では安定した生産力を武器に年間25万本を製造しています。  
挑戦と安定の2軸を実現し、これからもクラフトビールの可能性を追い求めます。

## 環境に配慮し、持続可能な醸造を



**70%**

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。

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「虎檸檬サワー」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



### 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発酵科で  
醸造についての知識と技術を学び、卒業後は  
酪農王国オラッチェ(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。

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年間働いた後に独立。

2017年に沼津駅前にブリューバブ「Repubrew」を作るとき、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きます。少しでもあなたの毎日が楽しくなるように。



## 受賞歴

### 2025 International Beer Cup



### 2024 Australian International Beer Awards



### International Beer Cup



### JAPAN Great Beer Awards



受賞ビール一覧

## 会社概要

会社名	RePuBrew合同会社
代表者	畑翔麻
本社所在地	〒410-0801 静岡県沼津市大手町2-1-1 ボルト沼津B1F
設立	2016年10月13日
資本金	1000万円
本社電話番号	055-939-8877
三島事業所番号	055-957-1169
事業内容	酒類の製造及び販売 飲食店運営 醸造・蒸留機器の販売