



Local Flag

京都・丹後から地域の旗振り役に

株式会社ローカルフラッグ 濱田祐太

自己紹介



- ・ 濱田祐太（28歳）
- ・ 京都府与謝野町出身
- ・ 関西学院大学法学部 卒
- ・ 大学在学中の2019年に起業。
- ・ Forbes U30 2023





Local Flag

◆**経営理念**

地域の旗振り役として
情熱と可能性に投資する。

◆**行動指針**

- 全員で挑戦を楽しむ
- 迅速に、泥臭く。
- 機会に気づき、掴み取る。

自治体・金融機関と移住促進や研修事業をプロデュース



地域コーディネーターだけでは、
雇用も産めない。地域に投資もできない。

2015年からビールの原料である「ホップ栽培」がスタート。





与謝野ホップ収穫体験 2021
～ Welcome to HOP TOWN YOSANO ～

クラウドファンディングからビールづくりに挑戦



¥ 応援購入総額

Success!

3,523,200円

目標金額 500,000円

704%

👤 サポーター

523人

🕒 残り

終了

終了しました

YOSANO FRESH HOP BEER

ASOBI

PALE ALE

YOSANO KYOTO



販路は全国500店舗以上に、約15万本 / 年販売



NATURAL
LAWSON



HEIWADO



京都のバスケットボールチームとコラボ

京都の街・地域とコラボ
ASOBI × KYOTO HANNARYZ
COLLABORATION

ASOBI PALE ALE



BEER

YOSANO FRESH HOP BEER
ASOBI PALE ALE
HANNARYZ
KYOTO HANNARYZ
YOSANO KYOTO

柑橘のようなフルーティな香り
キリッと強すぎない苦味
モルト由来の優しい甘味とコク



FRESCO GOREMO フレスコ・コレモ全店舗にて
先行販売決定!

COLLABORATION BEER



10.1日 販売開始

ASOBI PALE ALE
HANNARYZ

各店舗数量限定のため、無くなり次第販売終了!

ニャリ旅 京都北部編

3.23^土-24^日

はんニャリンと北部の魅力体験!



ゆう薬局

何も無い与謝野駅前土地（200坪）を購入



2023年7月に、与謝野駅前に醸造所がOPEN





#0002

とぞ 研ぎ初め American IPA

原材料：麦芽（外国製造）
ホップ
糖穀

発泡酒（麦芽使用率 98%以上）

ABV **5.5%** | IBU **58**

研ぎ澄まされた輝かしい外観。
アルコール度数はやや低めの設定。
シムコーホップをメインに、ホップのフレーバーの
聞き加減を確認する銘柄になりました。
パイナップルや松露のようなフレーバーが特徴的ですが、
心地よい苦みの中、澄んだ南国果実感が漂ってきます。
どなたでも楽しめるカジュアルな IPA です。



丹後屋酒造 / TANGOYA BREWERY

#0005

みだれ髪 Yosano Pilsner

原材料：麦芽（外国製造）
ホップ（与謝野町産、他）
糖穀

発泡酒（麦芽使用率 98%以上）

ABV **5.0%** | IBU **25**

京都与謝野産ホップを使用した
100%国産ホップのピルスナー。
美しく繊細な色合い、麦芽の豊かな風味、
ホップのほとぼしるフレッシュな香り、
キレのある爽やかな酸味が特徴。
丹後屋醸造のフラッグシップとなる銘柄です。
これからも磨き、育み続けていきます。



丹後屋酒造 / TANGOYA BREWERY

#0007

麦 その愛 Vienna Lager

原材料：麦芽（外国製造）
ホップ
糖穀

発泡酒（麦芽使用率 98%以上）

ABV **5.0%** | IBU **24**

Vienna Lager はオーストリア発祥。
丹後屋醸造では初めての「コクコクション」という
伝統的な仕込み方法に挑戦。この方法で作られた
ビールは「コク」や「まろやかさ」が特徴で
味わい深いものになります。19世紀にこのビールの礎
を築いた醸造家「アントン・ドレーバー」の夢である
淡色の麦芽とラガー酵母を組み合わせた
淡く爽しいビールを作る」というロマンとレガシーに
リスペクトを込めて、陽が当たる麦畑のような液体を醸しました。



丹後屋酒造 / TANGOYA BREWERY

#0003

柑橘図鑑 京都柚子編 Citruspedia

原材料：麦芽（外国製造）、柚子皮
ホップ（与謝野町産、他）
糖穀、はと麦

発泡酒（麦芽使用率 75%以上）

ABV **5.5%** | IBU **10**

今後もシリーズ化していく予定の「柑橘図鑑」。
今回は京都産柚子皮の柚子皮を
贅沢に使用したセゾンスタイル。
セゾンはベルギー発祥のスパイシーで
ドライなビールです。柚子の爽やかな柑橘感と
セゾンの特徴は柑橘族群、飲み疲れにくく、
あらゆる料理との掛け合わせが良いの魅力が



丹後屋酒造 / TANGOYA BREWERY

#0006

晴れ舞台 Freestyle IPA

原材料：麦芽（外国製造）
ホップ（与謝野町産）
糖穀

発泡酒（麦芽使用率 98%以上）

ABV **6.5%** | IBU **62**

無限に解釈の余地が広がる「IPA」を
枠に当てはめることなく自由に醸した。
麦芽、ホップ、酵母は多国籍からなる組み合わせで、
ドイツ、イギリス、ニュージーランド、アメリカ、
ノルウェーなどの国から日本に集まってきた素材を使用した。
常陸外れの発酵温度、長い熟成期間、
最新の国産ホップを使用して、グレープフルーフ、
パッションフルーフ、白ブドウのような味わいを引き出した。
この「ASOBI」心をずっと忘れないでいよう。



丹後屋酒造 / TANGOYA BREWERY

#0010

空模様 West Coast Pilsner

原材料：麦芽（外国製造）
ホップ（与謝野町産）
糖穀

発泡酒（麦芽使用率 98%以上）

ABV **6.0%** | IBU **38**

丹後地方では移ろいやすい天気のことを
「瀟西（うらにし）」と呼ぶ。そんな空模様のごとく、
また新しく爽やかなビアスタイルの1つが
West Coast Pilsner。Italian Pilsner を基にしながらも、
アメリカ西海岸の IPA のようにホッピな特徴を持つラガー。
渋味を排除しつつ、爽快な飲み心地を得るために、
ホップの量の部分が少ない濃縮ホップを使用した。
フルーフの強いフレーバーをビールに付与しつつも、
クリーンでキレがあり、飲みやすい、驚くほど爽快で澄とした飲み心地に心が躍る。



丹後屋酒造 / TANGOYA BREWERY



TAP LIST

1. 啤酒	PREMIER	100%
2. 啤酒	LAGER	100%
3. 啤酒	LAGER	100%
4. 啤酒	LAGER	100%
5. 啤酒	LAGER	100%
6. 啤酒	LAGER	100%





醸造所周辺の「与謝野駅前」は空き地・空き家で溢れている。



7年前に休業した旅館「大正亭」が、復活



平日の昼間には、ワッフル屋がOPEN。



空き地と鉄道を使って地域住民とイベント企画。



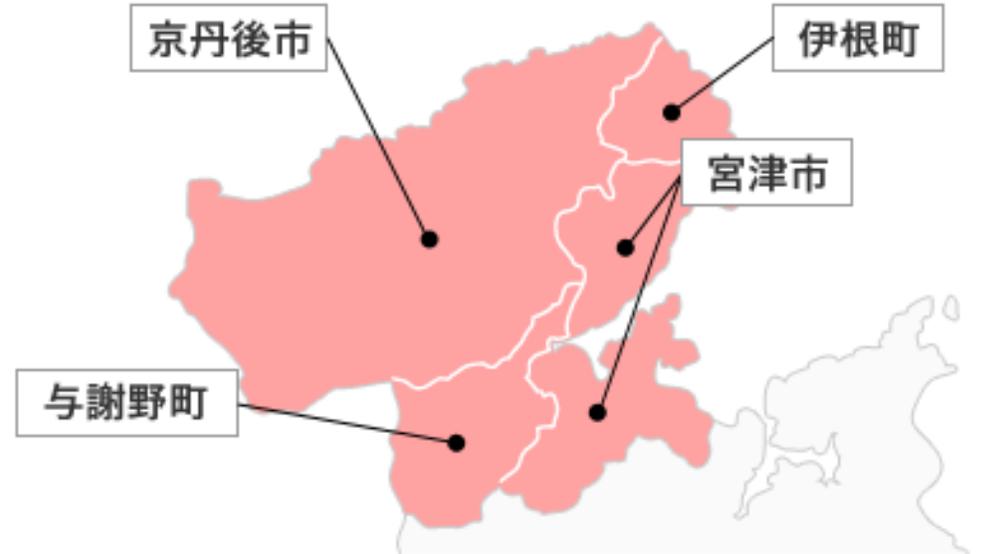
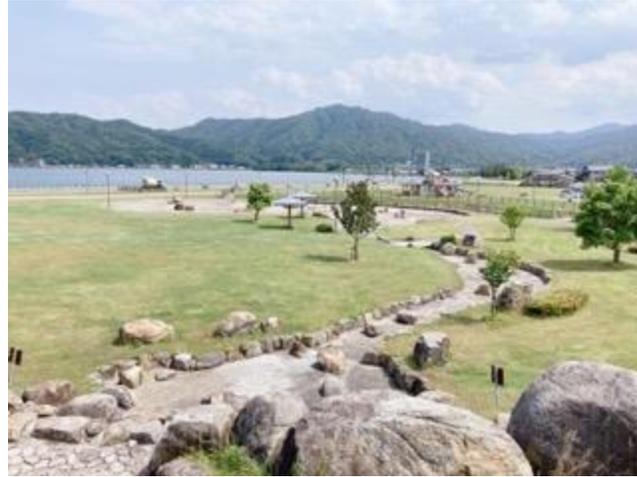
与謝野駅前新たなプレイヤーが現れつつある。



来年度、駅開業100周年に合わせて駅のリニューアルが計画。



丹後地域は、まだまだポテンシャルがある



先月、パートナーと新会社を設立

京都丹後企画

実施プラン

- ・ 天橋立のお土産屋（9月OPEN予定）
- ・ 旧料亭の茶室の一棟貸し
- ・ 重伝建地域での空き家活用宿
- ・ 新設ホテルの運営委託
- ・ 廃旅館の再生
- ・ 旅館の事業承継



Local FlagとNEWLOCALがお互いの強みを活かし、まちづくり会社である“京都丹後企画”を設立

京都丹後企画

“丹後から未来へ旗を”

- 丹後の不動産の企画・開発・運営
- 与謝野を中心とした丹後圏域のまちづくりのビジョン策定・ブランディング
- 丹後に関わる各種プレイヤーのコーディネート

“地域の旗振り役に”

- クラフトビールの知見・コンテンツ
- 与謝野・丹後のネットワーク(人・土地)
- 若手人材の求心力

“地域からハッピーシナリオを共に”

- 不動産企画・開発・運営の知見
- 不動産のファイナンス
- まちづくりの知見・ネットワーク



天橋立のお土産屋の事業承継をし、10月リニューアルOPEN





**なにもない若者でもリスクをとって、
地域にコミットしていけば、地域は変わっていく。**

**地域の旗振り役として、
地域で挑戦するすべての人に勇気を与えていきたい。**