ホーム > 連載: ほっかいどう酒蔵探訪記 > ［道央・札幌市］Streetlight Brewing／CATHOP地元で愛される「わが街のクラフトビール」を

ほっかいどう酒蔵探訪記

2026.04.20

ジンギスカン # パブ # BRIAN BREW # CATHOP # Streetlight Brewing # ブルワリー # クラフトビール # 手稲駅 # 桑園駅 # 髙砂酒造 # 旭川市 # グルメ # 観光 # 札幌市

［道央・札幌市］Streetlight Brewing／CATHOP
地元で愛される「わが街のクラフトビール」を

Streetlight Brewing
Streetlight Brewing
Streetlight Brewing
BREWED BY CATHOP
テイネール
BREWED BY CATHOP
テイネイパ
BREWED BY CATHOP
ダブルテイネイパ

北海道はおいしいお酒の宝庫。JRに乗って、北海道のお酒を巡る旅に出かけましょう！今回訪れたのは、札幌の桑園にある「Streetlight Brewing（ストリートライト・ブルーイング）」と、同じく手稲の「CATHOP（キャットホップ）」。小さなブルワリーに共通していたのは「自分たちが本当に造りたいクラフトビールを通して街を盛り上げたい」という思いでした。

今回の旅人

徳村里菜 #ファッションモデル

札幌市出身。地元・札幌を拠点に18歳からモデル活動を開始。以降、雑誌やCM、スチールなど、さまざまな広告で活躍し、過去には「ジンギス談」や「ブラキタ」（ともにHBC）などのTV番組にも出演した。近年は北海道以外での広告撮影、ブライダルのドレスショーのオファーも多く、札幌と東京を行き来しながら精力的に活動している。

INDEX

今回のストーリー

- ビール好きの3人が立ち上げたブルワリー
- 街に降り注ぐ光のようなビールを目指して
- ビールを通して人々が集う場所を札幌にも
- 100種類以上の多彩なクラフトビールを展開
- バラエティに富んだ味わいを飲み比べ
- 「ギャザー・アラウンド・ビア」を体現する空間
- 住宅街の一軒家を改装したマイクロブルワリー
- 小規模な醸造だからこそのメリットを生かす
- 手稲をテーマにした3種類の違いが楽しめる
- これからも地域に愛されるクラフトビールを
- Streetlight Brewingの樽ビールが飲めるお店
- CATHOPの樽ビールが飲めるお店

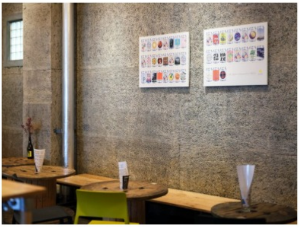
ビール好きの3人が立ち上げたブルワリー

Streetlight Brewing

JR札幌駅からひと駅の桑園駅で降りて、中央卸売市場方面に向かって10分ほど歩いたところにあるのが「Streetlight Brewing」。もともと食品倉庫だった建物を改装して、クラフトビールの醸造所とタップルーム（併設の飲食スペース）を設けています。実は私、クラフトビールを飲んだことがありません。どんな味わいなのか、ちょっとドキドキしながら向かいました。

白いタイル張りの外観は普通のビルのようで、うっかりすると通り過ぎてしまいそう。ロゴにもなっている黄色いライトが目印です。入ってみると、天井の高い空間に不思議な香りが漂っています。「麦芽が発酵している香りですね」と教えてくれたのは、Streetlight Brewingの共同代表を務める宮口晃一さんと大阪匡史さん。醸造所を持たない「ファントムブルワー」として活動していた川村洋平さんと一緒に、2021年に運営会社「札幌醸々」を立ち上げた創業メンバーです。今日は川村さんがご不在のため、宮口さんと大阪さんにご案内をお願いしました。

街に降り注ぐ光のようなビールを目指して



タップルームにはテーブル席のほかに立ち飲み席もあり、ふらりと気軽に立ち寄れる雰囲気です。「立ち飲み

はお客さん同士の交流が進むんですよ」と大阪さん。ブルワリー名のStreetlightとは街灯のことで、「グラスに注がれるビールは、街に降り注ぐ光という想いを込めて名付けました」。街灯の光とビールの液面を表現したロゴを制作したのは、大阪さんの知り合いのデザイン事務所です。壁に飾られたビールのラベルもアートのようで、思わず見入ってしまいました。

ガラス越しに見える醸造所のタンクは、容量が2400Lと1200Lと600 Lの3タイプ。ここで年間に10万Lほどのビールを醸造しています。醸造スタッフは、ヘッドブルワーの川村さんを含めて3人。宮口さん曰く「市内のクラフトビールのブルワリーの中では一番の規模です」とのことで、このタンクを眺めながらグラスを傾けるひとときも素敵ですね。

ビールを通して人々が集う場所を札幌にも

The 111 lights for Streetlight Brewing
Thank you all, Cheers!

3人はなぜ、札幌・桑園でクラフトビールを造ろうと思ったのでしょう？ そのきっかけは札幌の姉妹都市、アメリカのポートランド市にありました。人口約65万人のポートランドは70ものブルワリーがあるビールの街です。市の職員だった宮口さんは、ポートランドの大学でまちづくりの人材育成プログラムに参加。大阪さんもその2年前に同じプログラムに参加していましたが、このときはほとんど関わることはなかったそうです。

「現地ではタップルーム付きのブルワリーが多く、どこも家族連れなどで賑わっていたんです」と大阪さん。宮口さんも「その雰囲気が羨ましくて、札幌にもそんな場所が欲しいと思いました」と語ります。その数年後、大阪さんと川村さんが市内にブルワリーを作る計画を進めていることを知った宮口さんが合流して、Streetlight Brewingがスタートしました。

100種類以上の多彩なクラフトビールを展開

タップルームでは、定番のラガーやエールを含む約10種類のクラフトビールが「点灯（提供）」しています。2023年2月の醸造開始以来、Streetlight Brewingブランドがリリースしたビールはなんと100種類以上。「話し合ったイメージをもとに、川村がレシピにしています。コラボやタイアップも多いので、どんどん増えてしまって」と宮口さん。ほとんどのビールが、1つのタンクで醸造された分のみで終売となってしまう限定品です。

お客さんも多彩なビールとの巡り合いを楽しんでいるようで、「新商品は必ず飲まれるという方も多いですね」。近隣の方々はもちろん、桑園という場所柄、大学の先生や留学生もよく訪れるそう。「札幌競馬場も近いので、開催期間の土日は競馬帰りの方で賑わいます」と宮口さん。開放的なこの空間で、コミュニケーションに花が咲く様子が目に浮かびました。

バラエティに富んだ味わいを飲み比べ

さて、いよいよ初のクラフトビール試飲です。宮口さんにサーブしていただいて、まずは定番の「Standard Line-ALE」から。柑橘系のフルーティーな味わいで、とても飲みやすいですね。やさしい口当たりで、特に女性に好まれそうなビールです。私のようなクラフトビール初心者の1杯目におすすめ！

続いては「AFTER THE STORM」。ALEよりもフルーティーで爽やかさが増した飲み口です。とろりとしていてまろやかで、まるでジュースのよう。「ホップを大量に使うヘイジーIPAで、濁りとジューシーな味わいが特徴ですね」。タコス専門店のために造ったオリジナルで、スノーボードをした後に飲むビールをイメージしているそうです。

3杯目の「Noir Vivant」を一口飲んでみると……苦みと酸味の中から現れてきたのは、なんとチョコレート！「ご近所のパティスリー＆ショコラティエのお店とコラボした、チョコレート・スタウトです」。豊かなコクと華やかなカカオの香り、そして後味に残るオレンジピールの風味。こんなビールもあるんだ——とビックリです。

注）定番以外のビールは完売している場合があります。

「ギャザー・アラウンド・ビア」を体現する空間

それぞれ個性も味わいも違う3種類のビールを飲んでみたら、俄然ほかのビールにも興味が湧いてきました。「みんな、そうやってクラフトビールの沼にハマるんですよ」と宮口さんも笑います。大阪さんも「物件もいろいろ探しましたが、結局はこの場所で良かったと思います。ポートランドのブルワリーが謳っていた『ギャザー・アラウンド・ビア』という言葉を体現できていますから」と話します。

ビールの周りにみんなが集まり、会話と笑顔が生まれる空間。私もぜひまたここを訪れて、いろんなお客さんと一緒にクラフトビールを楽しみたいと思います。この後に「CATHOP」を訪れることを告げると、宮口さんも大阪さんも「いいですね、CATHOPさんは面白い場所でビールを造っていますから」とニッコリ。その言葉に期待が高まります。

住宅街の一軒家を改装したマイクロブルワリー

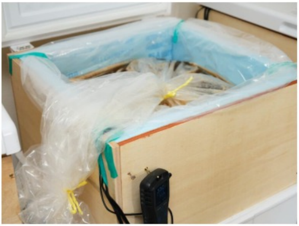
TEINE CRAFT BEER
CATHOP

CATHOP
CATHOP
TEINE SAPPORO

続いて向かったのは、2025年に醸造を始めたばかりの札幌で一番新しいブルワリー「CATHOP」。JR桑園駅から普通電車に乗車して13分ほどでJR手稲駅へ到着。そこからタクシーで約7分の住宅街にある一軒家の1階を改装したマイクロブルワリーです。代表の東大樹さんにお願いして、醸造所を案内してもらいました。

「ここ、大学時代の先輩の家なんですよ」と東さん。ビール好きが高じて、自分好みのビールを造ろうとしていた東さんに自宅の1階を貸してくれているとのこと。2階にはその先輩がお住まいだそうで、東さんは「ロゴやラベルのデザインも先輩が手がけてくれたもの。本当にお世話になっているんです」と話します。モチーフになっているのは、店名にもなっている猫と手稲山。東さんが猫好きなことがその理由だそうです。

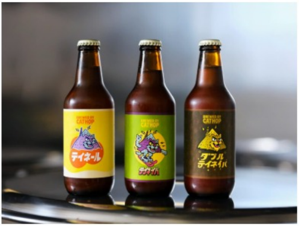
小規模な醸造だからこそのメリットを生かす



小さな醸造所に入ると、家庭用冷蔵庫を改造したハンドメイドの発酵機が並んでいました。麦汁を発酵バッグというビニール袋で仕込む、島根県で生まれた「石見式」という醸造法です。「うちのように小規模な醸造には最適です。発酵バッグは管理も簡単で衛生的ですし」。温度や発酵の様子を間近で見ながら仕込めるのもメリットなのだそう。

「少量生産なのでレシピが柔軟に変えられます。こんな味にしたいというアイデアにチャレンジしやすいんです」。原材料の割合や発酵の温度など、いろいろな要素を「ミニ四駆みたいに」組み合わせられるのも、ビール好きの東さんとしては最高とのこと。「1袋は150Lなので、もし失敗しても大きなダメージがないのもうれしいですね（笑）」。

手稲をテーマにした3種類の違いが楽しめる



CATHOPでは、手稲をテーマにした3種類の銘柄を展開しています。特別に醸造所で試飲させていただきました。まずはスタンダードな「テイネール」から。一口飲んで思わず「おいしい！」と声が出ました。フルーティーな中に旨みがぎゅっと凝縮しています。「いろいろ詰め込んだ、いわば足し算のビールです」。どっしりとしていながら後味はスッキリで、とても飲みやすいビールです。

2杯目の「テイネイパ」は、テイネールとは香りから違います。飲んでみるとこちらもフルーティーで、苦みとクセが魅力的。こんなビールは今まで飲んだことがありません。「麦の香りを強めにして、苦みとコクのバランスをとっています」。なるほど、これは大人の味ですね。個人的には餃子と合うんじゃないかと思います。

3杯目の「ダブルテイネイパ」は、8%の高アルコール度数。恐る恐る飲んでみると……意外にも飲みやすい！ガツンとくるインパクトに負けない、ふくよかな余韻を感じます。酵母が醸し出すバナナのような香りのおかげで、ゴクゴク飲めてしまいそう。「ビール好きにはこれがおすすめです。油断しているとかなり酔っ払いますけど」と東さんも笑います。

これからも地域に愛されるクラフトビールを

大学を中退後、さまざまな職に就いてきた東さん。その中には、北海道警察の警察官としてすすきの交番に勤務した経験も。「まさか手稲の住宅地でクラフトビールを造るとは思っていませんでした」。東さん自身が飲みたいと思うこだわりのビールは、近所の人たちを中心にファンが増え続けています。この日着ていたロゴ入りのフリースも、お客さんからのプレゼントだそう。

「支えてくれている先輩をはじめ、修業のときからお世話になっている澄川麦酒さん、そして手稲のみなさん、いろいろな方々のおかげで今があるんです」と語る東さん。少量生産の強みを生かして、これからもチャレンジングなビールを造っていただきたいですね。今日ですっかりクラフトビール好きになった私も、陰ながら応援します！

INFORMATION

Streetlight Brewing

Streetlight Brewing

住所	札幌市中央区北10条西19丁目1-1 Google Map
営業時間	月～金 15:00～21:00、土日祝 12:00～20:00
定休日	なし
アクセス	JR桑園駅から徒歩10分
関連リンク	https://shop.streetlight.jp/

※情報は取材時のものです。最新情報は各公式サイト等をご確認ください。

Streetlight Brewingの樽ビールが飲めるお店

焼肉と料理
シルクロード
BRIAN BREW
お肉の
テイクアウト

Hokkaido Barbarians Rugby Football Club
SPONSORED BY BRIAN BREW

BRIAN BREW本店［札幌市］

JR桑園駅から徒歩2分、市立札幌病院の向かい側にある「焼肉と料理シルクロード」は、地元に根付いた老舗の焼肉店です。その2階にある「BRIAN BREW（ブライアンブルー）本店は、1995年12月にオープンした北海道初のアイリッシュパブ。ラグビークラブチーム「北海道バーバリアンズ」のメンバーたちの「海外遠征で惚れ込んだパブ文化を地元にも」という思いから作ったクラブハウスがルーツです。樽生の「ギネス」を提供するお店として有名ですが、Streetlight Brewingの樽ビールも数種類常備しており、1階のシルクロードでも飲むことができるそう。おすすめはもちろん、パブの定番「フィッシュ&チップス」。ビールを混ぜた衣で道産のマダラをさっくりと仕上げたフライと、同じく道産の男爵いもを一度蒸してからカラッと揚げるフライドポテトは「Standard Line-LAGER」との相性もバツグンです。店内のモニターでは、ラグビーをはじめとするスポーツ観戦も楽しめるので、ビール片手にぜひ！

INFORMATION

住所	札幌市中央区北11条西14丁目 焼肉と料理シルクロード2F Google Map
電話番号	011-746-6696
営業時間	ランチ 11:30〜15:00（月〜金）、ディナー 17:00〜23:00（月〜土）

定休日	日曜・祝日
アクセス	JR桑園駅から徒歩2分
関連リンク	https://irishpubbrianbrew.gorp.jp/

※情報は取材時のものです。最新情報は各公式サイト等をご確認ください。

INFORMATION

CATHOP
TEINE SAPPORO

CATHOP

住所	札幌市手稲区前田7条13丁目2-15 Google Map
営業時間	月 10:00〜17:00、火〜日 9:30〜17:00
定休日	なし（イベント出店等による臨時休業の場合あり）
アクセス	JR手稲駅からタクシーで7分
関連リンク	https://store.cathop.jp/

※情報は取材時のものです。最新情報は各公式サイト等をご確認ください。

CATHOPの樽ビールが飲めるお店

ジンギスカンえいじん手稲店［札幌市］

札幌・すすきのが本店のジンギスカン専門店「えいじん」の支店として2022年8月にオープン。一番の売りは中心部が凹んだ特製の「えいじん鍋」です。中央に置いた野菜の周りで肉を焼くことで、肉の旨みや脂が野菜に染み渡ります。オーストラリア産の厳選羊肉とビールはまさにベストマッチ。こちらで提供しているのがCATHOPの「テイネール」の樽ビールで、手稲でもこのお店でしか飲むことができません。代表の鈴木さんによると「お客さんが『手稲でクラフトビールを始めた人がいる』と教えてくれたのがきっかけ」だそうで、すぐに気に入って店に置くようになったそう。樽のテイネールのほかにも、「テイネイパ」と「ダブルテイネイパ」も瓶で常備しています。「ジンギスカンに合うテイネールが人気ですが、私のようなお酒好きにはダブルテイネイパが一番ですね」と鈴木さん。手稲区で唯一のジンギスカン専門店で、手稲生まれのクラフトビールを楽しむひとときはいかがでしょう。

INFORMATION

住所	札幌市手稲区手稲本町1条3丁目2-18 Google Map
電話番号	011-797-9554

営業時間	月〜土 17:00〜翌0:00、日 17:00〜21:00
定休日	不定休
アクセス	JR手稲駅から徒歩2分
関連リンク	https://www.hotpepper.jp/strJ003401001/

※情報は取材時のものです。最新情報は各公式サイト等をご確認ください。

ほっかいどう酒蔵探訪記 記事一覧はこちら ＞

この記事をシェアする

ホーム ＞ 連載: ほっかいどう酒蔵探訪記 ＞ 非公開: [道央・札幌市] Streetlight Brewing／CATHOP地元で愛される「わが街のクラフトビール」を

Copyright © Hokkaido Railway Company all rights reserved. No reproduction or republication without written permission.