

入場料

無料

フードトラック
参加募集中!!



第4回 小田原クラフトビール祭り

10月4日(土) 11:00~17:00 雨天10月11日(土)予備日

In Case Of Rain:10/11Sat

ODAWARA Craft Beer FESTIVAL

@市民会館跡地

ビールって
どうやって作るの?
モルトを砕いてみよう!
ホップの香りを楽しもう!

- 小田原駅から徒歩8分
- 小田原城から徒歩1分
- アメリカの小田原姉妹都市ビール参戦!
- ビール作り体験コーナー
 - ・モルトをミルで砕いてみよう!
 - ・ホップの香りを楽しもう!

▲裏面下部注記



2025.
10.4 Sat
11:00-17:00

マップ
MAP

イベント詳細
DETAILS



OPPORTUNITIES TO LEARN MORE ABOUT CRAFT BEER

市民会館跡地

〒250-0012 小田原市本町1-5-12

In Case Of Rain : 10/11 Sat

主催：小田原クラフトビール祭り実行委員会
odawaracraftbeer@gmail.com
odawarabeerfestival.jimdofree.com



▶ 前回動画



小田原をビールの町へ

2027年に全国&世界よりブルワリーを招致したビールフェスティバルを小田原で開催すべく、
地元のビール事業者が番を持して大集結！
一杯のビールに心臓を捧げた麦人（むぎんちゅ）が奏でる、熱く、苦い魂の祭囃子！



ビール作り体験ゾーンに関する重要なお知らせ（酒税法に基づくご案内）

本イベントの「ビール作り体験ゾーン」では、以下①②の体験のみを行います。麦汁の製造や酵母の添加、発酵といった工程は一切行いません。

①モルト（麦芽）をミルで砕く体験、②ホップの香りの違いをかき分ける体験

- 1.日本の酒税法第7条第1項では、アルコール分1%以上の飲料（＝酒類）を製造するには、酒類製造免許が必要と定められています。個人であっても例外ではなく、発酵を伴う製造行為全てが対象です。
- 2.無免許で酒類を製造した場合、酒税法第54条により「10年以下の懲役または100万円以下の罰金」が科されるほか、使用機材・製造物も没収されます。
- 3.本イベントでは、酒類製造とみなされるおそれのある麦汁の製造行為自体は一切行いません。体験内容は、モルトを砕いたりホップの香りを楽しんだりする、安全な範囲に限定しております。