

わが身を守る発酵・楽しむ醸造

2026年1月23日

校外学習 キリンビール神戸工場見学

10:00 JR三田駅集合 お天気も良くて見学日和でした

10:30 キリンビールのラガーバスで出発



横からの写真



後ろ姿

10:52 キリンビール工場到着まで20分の時間乗りました

11:10



待望の工場見学の始まり



左 麦芽噛んだら甘かった
右 ホップアサ科のつる性植物で
 苦みや香りのもとになる



ビールの仕込み設備工場



二条麦のホップの説明



1番絞りと2番絞りの試飲
1番絞りの方が甘かった



一番搾りは麦汁のみ使用している



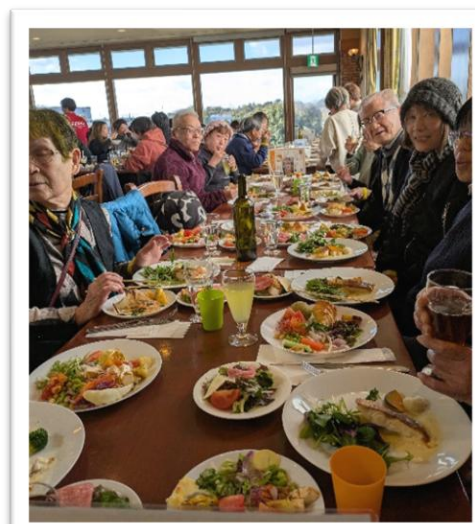
発酵貯蔵タンクの模型の中
高さ8.2m・直径8m・容積460kℓ



1分間で350ml缶を2000缶製造



12:00~12: お待ちかねの試飲タイム
20分で3杯のビールはちょっとしんどかったです



12:30 バイキングの昼食



1:50 ラガーバスで帰路へ お疲れ様でした。