

挑む!

下町の酒店次期社長

ほほかべ
波々伯部 広章さん(28)

クラフトビール 予感 は本物



大阪市生まれ。神戸大学卒業後、2014年に実家が営む波々伯部商店に入社。お客の好みにあわせ、アナゴの白焼きにあうビールを提案することも。

京セラドーム大阪近くにある下町の酒屋「マルホ酒店」を営む波々伯部商店の次期社長。店のこだわりはクラフトビールだ。約1600種類を扱う。初めてクラフトを飲んだのは大学3年の頃だ。「うまい。絶対に売れる」

と経営の柱にすると決めた。卒業後、数年前に他界していた父の後を継ぐため入社し、すぐに取締役になった。国内大手メーカーの商品で埋まっていた棚は、徐々にクラフトに入れ替えていった。3千種類以上を飲み比べ、

様々な料理にあう品種を提案する日本地ビール協会の認定資格も取った。だが、客足は増えない。賞味期限の切れた商品を閉店後に飲んで「なんで売れへんのやろ」と独りごちた。

その年の暮れ。試しにネット通販を始める。珍しい品ぞろえがファンに注目された。SNSでも積極的に情報を発信し、姫路市から車で通う客まで出てきた。2年目に大型冷蔵庫を買い足し、米国や欧州など海外産の品ぞろえも増やした。2017年度の売上高は、入社前と比べて10倍に増えた。17日開業の「なんばスカイオ」に2号店を出す。店独自の銘柄をつくり、ミナミを訪れる訪日客にも対応できるように米国人店員を雇った。将来の目標は海外進出。さらに「クラフトを直輸入し、小売店や飲食店に卸す仕事もしたい」と話す。

文・写真 伊藤弘毅

記者から

どこにでもある近所の酒屋さんだが、品ぞろえは圧巻。入って見ないと店はわからない。