

多ララ CRAFT BEER



産官連携で取り組む
兵庫県加古川市別府町地域
2050年街づくりプロジェクト
の一貫で生まれました



未来へのトークが弾む、乾杯クラフトビール

BEFUのまちで、市民のみなさんと長年培ってきた会社だからこそ、
多木化学では「まちを豊かにできること、一緒に考えていきませんか」。
という切り口で、みなさんと気軽に BEFUのまちのこれからを話せる、会話のきっかけになる
クラフトビールをつくりました。
BEFUのまちなかのお店で、ベンチで、ご家庭で飲んでいただきたい。
この街のことを想い、気軽にちょっとずつ BEFUのまちづくりに貢献できる、そんなローカル
ビールです。
この街のことで盛り上がる時、まずは乾杯！から始めませんか。

concept.

多ララ craft beer

[DA LA LA craft beer]

多ララ = ダラダラできる
+
LALALA ラララ
(鼻歌が出るくらい気軽にテイスト)

がんばりすぎず、
背伸びしすぎず、
“オフ” な日はもちろん、
仕事モードな“オン”の日も、
一日が終わって
「気持ちをほどくように飲んでもらいたい」
そんな想いをビールの名前に込めました。

「今のまま」を
十分楽しんでもらいたい。
すーっと、力を抜いて
飲むことができる ローカルビールです。

TAKI CHEMICAL VISION 2050

多木化学の肥料を使い、兵庫県産特 A 地区で栽培した
酒米・山田錦の素材を活かしたクラフトビールが誕生しました

兵庫県産 特 A 地区 山田錦使用

味の セゾン



特徴 : 暖色系の琥珀色。
セゾン酵母によるドライさと
嫌みのないフルーティさが
際立つテイスト。

原材料名: 麦芽 (イギリス製造、ドイツ製造)、米 (兵庫県三木市吉川産山田錦)、
ホップ、岩塩 / 炭酸ガス
アルコール分: 5.5%
内容量: 330ml

麦芽使用率 50%以上

特徴 : 透明度の高い黄金色。
ホップの苦味とモルトの甘味を
バランスよく設計した清涼感の
ある味わい。

原材料名: 麦芽 (イギリス製造、ドイツ製造)、米 (兵庫県三木市吉川産山田錦)、
ホップ、岩塩 / 炭酸ガス
アルコール分: 5.0%
内容量: 330ml

麦芽使用率 50%以上



兵庫県産 特 A 地区 山田錦使用

香りの ペールエール

topics.

多ララ CRAFT BEER
Festa 2026
開催！

6つのブリュワリーと
クラフトビールにあう
Foodがやってくる！

クラフトビールフェスタ 2026
10/10 ④・11 ⑤ 11:00~19:00
会場 / アリオ加古川 屋外ルーフガーデン
(兵庫県加古川市別府町緑町 2)
主催 / 多木化学株式会社



ぜひ飲み
来てください！

