



食堂併設の醸造所では、200ℓ 醸造タンクが4基

ビール好きのご夫婦がビールにはまり、醸造所やビアバブで学び、2020年9月のコロナ禍に飲食店をスタートし、2021年1月からビール醸造を開始。ビールづくりのこだわりは、「ビールの多種多様さを知ってほしいので、多くの人に広げていきたい」という思い。最初の作品は「あかはなのぬとり」という赤い色のセゾンスタイルで、一般的なペールエールやホップを大量に使用しIPAではなく、独自性を追求したもの。大麦は主にドイツや英国の大麦を使用。醸造タンクが200ℓ仕上がり小さいので品ぞろえが難しいが、次々と新商品を醸造しつつ、定番品6種もラインアップ。



併設の食堂で、滋味深い「滋養メシ」に合わせて自家製ビールを楽しむ



「ビールが『主人公』だと思っていません。『潤滑油的』なポジションです。みんなが平等に交流できる場をつくりたい。醸造タンクが200ℓと小さい。一種類が1カ月弱でなくなるので、来店時に何が飲めるかはお楽しみにしてください。タンクの容量を増やして生産量を拡大し、料理と共にわがビールを全国に広げていきたい」と語る山田代表

定番品のほか、多種多様なビールを開発

「富士見彩米 ABV 4%」は、富士見市の農家から仕入れた米「彩のきずな」と麦芽を使った定番品。米を使うことですっきりとした味わいで、これからの夏の暑い時期の一杯目にグビグビ、ゴクゴクと飲めて、和食にも合う。今回に限り行田市産の大麦を精麦したものを使用している特別仕様（下記読者プレゼントもこの仕様で、次回以降は未定）。富士見市産のトマトを使ったビールも醸造中だ。

「超ぬとべ ABV 6.5%」は、ホップをたくさん使用した苦みとフルーティー、麦のうま味もある一番人気のビール。

「ドルムン ABV 4%」は、ラガータイプでゴクゴク、麦を感じるちょっとリッチなビール。



(左) 富士見彩米 ABV 4%、(右) 超ぬとべ ABV 6.5%



合同会社ぬとり

<https://nu10rin.com>



川口市川口6-9-5 滝沢コーポ102 Tel 048-437-2822

代表者 代表 山田 泰一氏

設立 2021年 資本金 300万円 従業員数 4名

事業内容 ビールの製造販売、レストラン、ぬとりフォトスタジオ、あかはな図書館の運営

営業日時 火曜日～土曜日13:30～23:00

(日曜日・祝日はホームページ、SNSを参照)

定休日 月曜日ほか不定休

アクセス JR京浜東北線 川口駅西口から徒歩10分

オンラインショップ <https://nu10rin.stores.jp>

● 一般社団法人埼玉県物産観光協会の紹介

一般社団法人埼玉県物産観光協会は、日々新しく生まれる魅力的な県産品や生産者の思いを『SAITAMA BRAND』として発信し、多くの皆様に知っていただきたいと、「埼玉県新商品 AWARD」を立ち上げました。埼玉県の生産者が技術と伝統、土地の恵みを生かして開発した素晴らしい商品をご覧ください。

<https://chocotabi-saitama.jp/award>



● 読者プレゼント実施中！

ぬとりの「富士見彩米 ABV 4%」2缶プラス、アソートの6本セットにして1名様にプレゼントいたします。応募は、本コーナーの感想などを添えて、「企業名、所在地、役職・氏名、電話番号、アクセス埼玉2025年7月号ぬとりを希望」を記載の上、so-dan@saitama-j.or.jp宛てメール、または、右の読者プレゼントの二次元コードから、7月25日(金)までに、ご応募ください。当選者の発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。

