

(同)ぬとり



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、醸造所やビアバーで学び、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仕上がりと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める



『ビールが『潤滑油的』なポジション』です。みんなが『ビールが『主人公』だと思っていませんか?』
醸造タンクが200ℓと小さく、一ヶ月弱でできる場をつくりたい。
飲めるのは楽しみにしてください。タavern(タバーン)が1ヵ月弱になると、容量を増やして生産量を拡大し、料飲料と一緒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、これから夏の暑い時期の一一杯目にグビグビ、ゴクゴクと飲めて、和食にも合う。今回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。

「超ぬとペ 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。



合同会社ぬとり

<https://nu1Orin.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://nu1rin.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く、「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>



(左)富士見彩米 ABV 4%、(右)超ぬとペ ABV 6.5%

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。

