

# 埼玉の造り手

Vol.54 (final)

(同)麦雑穀工房



## 小川の畑からはじまるビールを表現

鈴木代表の義父が畑で育てていた穀物の有効活用を模索し、最終的にビールづくりが最も適していると判断し、2003年創業。義父が農作物系を、鈴木代表夫婦が醸造と営業を担当する分業だが、穀物や麦の収穫時には総出で行う。「畑からのビールづくり」を理念に、自社で麦から育て、モルティング(製麦)も行い、仕込みまで完結させるビールメーカーは、全国でも希少で、そこを目指している。現在は年間仕込みのうち1回でも全原料を自社生産で行うことを目標に掲げている。原料は埼玉県産や地域産を優先的に使用。店内では、定番から季節限定まで、10タップのビールを提供する。駅から徒歩5分の立地を生かし、週末は埼玉県内外からの遠方客も多く、トレッキング、有機農業見学、酒蔵・ワイナリーツアー、自転車ツーリングなど、幅広い層が訪れる。



\*ZAKKOKUKOUBOU\*



「自給100%のビールづくりを最終目標とし、現在進行中です」と語る鈴木代表

## 「有機農業の里」でつくるクラフトビール

原料はできる限り自家栽培や地元産、有機栽培が盛んな「有機農業の里」小川町で畑からのビールづくりを実施中

### 🍷雑穀ヴァイツェン

麦雑穀工房の創業時から変わらない一番人気の看板ビール。ヴァイツェンは南ドイツ発祥の小麦を原料に使用した白ビール。自家栽培の小麦・ライ麦・キビ・アワなど季節に応じてさまざまなシリアルを使用したオリジナルレシピで醸造。自家栽培穀物の風味豊かな液体のパンのようなふくよかさ、ヴァイツェン酵母のほんのりスパイシーでフルーティーな味わい(写真一番左)

### 🍷おがわポーター

麦芽の焙煎香の奥深い風味とホップの苦み、スッキリ後味の麦雑穀工房定番の黒ビール・ポーター(同二番目)

## 合同会社麦雑穀工房

<https://www.craft-beer.net>



比企郡小川町大塚88-6 Tel 0493-72-5673

代表者 代表社員 鈴木 等 氏

創業 2003年 従業員数 3名

事業内容 クラフトビールの製造販売

営業日時 水曜日～金曜日15:00～18:30

土・日曜日・祝日11:00～18:30 月・火曜日定休日

アクセス 東武東上線・JR八高線小川町駅から徒歩5分

オンラインショップ <https://zakkoku-beer.shop>



## ● 一般社団法人埼玉県産観光協会の紹介

一般社団法人埼玉県産観光協会は、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>



## ● 読者プレゼント実施中!

麦雑穀工房の雑穀ヴァイツェン、おがわポーターほかをセットにして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2026年3月号 麦雑穀工房を希望」を記載の上、[so-dan@saitama-j.or.jp](mailto: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、3月26日(木)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。

