

埼玉の造り手

Vol. 3



ビールづくりのコンセプト

“無限に広がる手づくりビール”

ロゴマークに込めた思い：互いの輪が互いに結びあって、長生き、長持ちするとされる水引のあわび結び。原料の麦、氷川神社の神紋八雲紋の一部をかたどっている。人と人、人と地域、地域とブリュワリーの良きご縁が長く続きますようにとの思いを込めている。手づくりにこだわり、モルトの種類・量で色やアルコール度数、ホップの種類で香りや苦みを、さらに酵母の種類と熟成具合で風味を変化させることができる。このように「原料の種類・量および醸造工程の工夫」で無限の組み合わせの味をつくれるところが、さらに面白い。氷川の杜で一緒に新しい自分の好みを探していただけたら有り難い。



(左)店内の醸造設備。構想から商品化まで約3カ月要する。2020年は約90種を製造。
(右)10個のタップ(注ぎ口;写真中央)があり、その時々10種類のビールが楽しめる。

クラフトビールの特長

創業当初からのレシピに基づいたクラフトビール「氷川の杜」シリーズは長期熟成された味わいや、モルト感およびホップ感を際立たせた4種類から構成され、埼玉県産の優良土産品、さいたま市の推奨土産品金賞を取るなど、消費者に支持されている。街の中にある醸造所として、併設のパブは地域との一体感や絆を大切にしており、いつも新鮮なクラフトビールを提供している。

さいたま市・見沼グリーンセンターの協力の下、ホップの栽培にトライシ、地元企業と見沼たんぼで協同栽培している小麦を使用したクラフトビールの開発も行っている。菊池社長はもともと光学メーカーの技術者だったこともあり、クラフトビールについても、ものづくりにこだわって、形にしている。

今後の夢として、醸造体験、ホップや麦等の農業体験、バーベキュー施設など体験型の施設をつくっていききたい。ビール麦、小麦、ホップの他、無農薬のバラや野菜など、埼玉県内の原料を使ったクラフトビールの開発や焼き菓子などの商品化を目指していききたい。



「おいしくて、分かりやすく、飲んだ時にほっとして、人に伝えたい。ストーリーを感じていただきながら飲んでいただきたい。クラフトビールを通して巡り会えた縁が、今日を明日をもっと楽しくしてくれそうですように、温かい場にしていく」と、菊池社長

株式会社 氷川ブリュワリー

<https://hikawa-brewery.com>

<https://www.facebook.com/hikawa.brewery>

さいたま市大宮区高鼻町1-36-1 Tel 048-783-5123

代表者 代表取締役 菊池 俊秀 氏

創業 2014年 資本金 100万円 従業員数 5名

ブリュパブ「氷川の杜」

営業時間 水曜日～金曜日 17:00～22:30

土曜日 12:00～22:30

日曜日・祝日 12:00～20:00

定休日：月曜日、火曜日

購入方法 店舗内の他、氷川の杜シリーズ(右写真)

を大宮高島屋地下2階で販売

アクセス JR大宮駅から徒歩7分



代表的な銘柄「氷川の杜シリーズ」<さいたま市観光国際協会>さいたま推奨土産品金賞受賞。左からRen(アメリカンペールエール)、Hana(ゴールデンエール)、Shuu(ブラウンエール)、Sui(アメリカンペールエール)

● 公社会員企業限定 読者プレゼント!

ブリュパブ「氷川の杜」での店内飲食券3,000円分を3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、ブリュパブ「氷川の杜」飲食券希望」を記載の上、so-dan@saitama-j.or.jp宛てメールにて12月24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。

● 公社会員も絶賛募集中! で検索

● 一般社団法人埼玉県産観光協会の紹介

ソニックシティビル2階の埼玉県産観光協会「そびあ」を運営し、埼玉を代表するおみやげを常時650種類以上販売。定番の草加煎餅、小江戸川越の芋菓子、味の狭山茶、地酒のほか、伝統工芸品など、彩の国優良ブランド品を中心に人気の県産品を販売しています。

また、埼玉の造り手とコラボした旅行の企画・実施にも積極的に取り組んでいます。

OPEN

ちよこたび埼玉
オンラインストア

全品送料無料

副都心キャンペーン実施中!

☆埼玉県産品応援キャンペーン☆
2021年9月～2022年1月末

ちよこたび埼玉オンラインストア

で検索