

埼玉の造り手

Vol. 47

「団地キッチン」田島
(日本総合住生活株)



日本総合住生活が運営するブルワリー「いえの味を、まちの味へ」

2022年にカフェ、ブルワリー、シェアキッチンの複合施設を有する「食」をテーマとしたコミュニティ拠点として、日本総合住生活株式会社が「団地キッチン」田島を開設。地域の方が気軽に利用する日常の居場所、多様な世代の方が活躍しまちの魅力を発信することのできる場、地域のつながり、コミュニティ形成が図れる場所である。地域住民とオリジナルクラフトビールづくりに向けて協議を重ね、地元の味、地元の方に喜んで飲んでいただき、食事に合うビールとして、地元の花「サクラソウ」をその名に冠した2種類の定番品地ビールが完成。主に定番品を仕込む300ℓタンク3基のほか、50ℓの醸造設備2基で季節限定品を醸造している。



300ℓタンクで醸造



ビールと3種のおつまみのお得な「ほろ酔いセット」



「醸造したビールは、併設のカフェで味わうことができます。定番品はもちろん、埼玉産の小麦や、狭山茶を使用したビールのほか、当店カフェ自慢の自家焙煎コーヒーを入れたビールなど、三つのタップでグラスに注いだ出来たてビールを味わうことができます。一汁三菜の定食など、食事と一緒に楽しめます」と話すヘッドブルワリー 柳川さん

埼玉県、さいたま市の花「サクラソウ」をイメージしたビール

定番品は2品。

「サクラソウヒメ」は地元さいたま市の花で、桜区の田島ヶ原がその自生地として国の天然記念物に指定されている、サクラソウをイメージした美しいピンク色が特徴。ビール由来の香りとキレが加わった飲みやすい仕上がり。フルーティーであっさりとした味わい。

「サクラソウクラフト」は、サクラソウ自生地の伝統を意識したノーブルホップ由来の華やかな香りとしっかりとした苦みをもったクラシカルなスタイル。桜区産の米を副原料に使うことで爽やかに飲める一杯。クラフトビア・アソシエーション(日本地ビール協会)「ジャパン・グレートビア・アワーズ2025」で銀賞(ボトル部門)。

「団地キッチン」田島
(日本総合住生活株式会社)

<https://danchi-kitchen.com>



[HP] [Instagram]

さいたま市桜区田島6-1-20 Tel 048-767-6404
ヘッドブルワリー(醸造責任者) 柳川 剛慶 氏
事業内容 ブルワリー・カフェ・シェアキッチンの運営
営業日時 11:00 ~ 20:00 (月曜日~火曜日、木曜日~土曜日)
アクセス JR武蔵野線西浦和駅から徒歩2分
Email js12230@js-net.co.jp
※企業様向けの醸造体験も受け付け中

● 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、「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：サクラソウクラフト 右：サクラソウヒメ

● 読者プレゼント実施中！

「団地キッチン」田島の「サクラソウヒメ」「サクラソウクラフト」をセット(各2本)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8月号「団地キッチン」田島を希望」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、8月25日(月)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。

