



クラフトビール好きの元教員が量り売りをメインに販売

クラフトビール好きの教員が創業の10年前から各地を飲み歩き、知人がブルワリーを開業したことにも触発され、退職後妻の実家の有効活用として、2020年に創業。ビールづくりのポリシーは「お客様に喜んでもらえるおいしいビールを丁寧に真心を込めてつくる」。特徴は、量り売りを主体としていること。量り売り用のボトル（リユースOK）を購入し、鮮度がいい一番おいしいビールを樽から注ぎ、テイクアウトするスタイルが約8割を占める。これはカナダで主流の量り売りビールを飲んだ体験から、日本では珍しい販売方法だ。あまり個性的すぎないビールを心掛けており、「優しい」と評されるビールを醸造。



「ビールづくりがすごく楽しいです。ビールは店内でも飲むことができ、黒板にその日提供しているビールを書いています」と語る松澤さん。

KAZO 加須麦酒株式会社

<https://www.instagram.com/kazobakushu>



加須市騎西362-1 Tel 090-8309-4275

代表者 代表取締役 松澤 宏幸 氏

創業 2020年 資本金 950万円 従業員数 1名

事業内容 クラフトビールの製造販売

営業日時 金曜日16:00~20:00、土・日曜日・祝日13:00~18:00

定休日 月曜日~木曜日

購入方法 店頭



200ℓタンク4基で醸造

地域と連携し、循環型の醸造所

加須市の「かぞブランド」認定品である「つるつきいちご」をぜいたくに使用した「ストロベリーエール」など、地域の特産品を原料に使用。また、地元の特別支援学校「羽生ふじ高等学園」と協力し、ビール製造過程で出る麦芽カスを肥料として提供し、その肥料で育てた野菜（トマト、ビーツ、ホップ）をビールの材料に使うという循環型の取り組みを実施している。この取り組みは全国表彰され、首相官邸でのプレゼンテーションにも使用された。

エール酵母などを使用し、香りやコク、フルーティーな味わいの6種類（下写真左から、Weizen、Pale Ale、IPA#5、Blonde Ale、Saison、Brown Porter）があり、それ以外にも年間10種類以上の季節限定ビールを醸造、提供中。店内での販売のほか、一部の飲食店にも卸している。



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>



● 読者プレゼント実施中！

加須麦酒のアソートビール（銘柄未定）セットを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9月号加須麦酒を希望」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、9月25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。

