

埼玉の造り手

Vol. 49

(株) Y.craft



「好み」を超えた本当においしいビールを追求中

ブルーワーカーの矢野氏は、建築設計やインテリアデザイン、研究職や環境活動など多くの職業を経験し、追い続けてきた「好みを超えた美しさ」というテーマを「好みを超えたおいしさ」に置き換え、ビールづくりを展開し、志木市にビール醸造所「SHIKI BEER」を2018年2月にオープン。2022年6月に志木市から隣の富士見市に移転して、「その場所でつくったビールをその場所で飲む」ことに重きを置いて、営業形態をブリュワリーに変更した。当初は「地域でつくられたもので、その地域で消費されるものづくり」という、地域の小さい循環を目指して、ビールで使う副原料を自作する取り組みをしてきたが、近年の気候変動に農業とビールづくりの両立の限界を感じてきているという。今後は「好みを超えた本当においしいビール」というテーマが、より重要になっている。



「定番品はございません。これまでの新しいビールづくりに挑戦しています。時間をかけて熟成させたビールと新鮮さがおいしさのビールと、作り方にも特徴のあるものを意識しています。発酵にこだわった、ビール本来のおいしさをお楽しみください」と語る矢野社長

発酵が作り出す香と味わいを大切にしたいビールづくり

醸造するビールは、ベルギービールのスタイルが中心であったが、それ以外のスタイルにも挑戦中。

【PINK】ノーブルホップ（刺激の少ない爽やかな苦みが特徴）の花のような香とアメリカンホップのフルーツを思わせる香に加え、セゾン酵母（フルーティー&スパイシー）が醸し出す独特の味わい

【CHERRY】酵母が醸し出す香とホップの組み合わせで、桜を感じる味わいを表現。味も香りも桜色？

【PEACH】ホップ由来のフルーティーな香。パイナップル、桃、グレープフルーツを思わせる香に隠れて、セゾン酵母が醸し出す奥行きのある味わいが見え隠れ

【Moonlight】酵母が醸し出す花のような香りと、ニュージーランドホップの南国フルーツを思わせる香の爽やかな味わい

常時上記のビールがあるわけではない。この他に季節によって限定品が発売になる場合もある。年間に約20銘柄を醸造。



株式会社Y.craft

https://www.instagram.com/shiki_beer
<https://www.facebook.com/ycraft.co.jp>



富士見市東みずほ台1-2-8 セルテスみずほ103 Tel 049-293-5306

代表者 代表取締役 矢野 利治 氏

創業 2017年 資本金 700万円 従業員数 2名

事業内容 クラフトビールの製造販売

営業日時 月曜日18:00～22:00、木・金曜日18:00～23:00、土・日曜日16:00～21:00（定休日 火曜日、水曜日）

アクセス 東武東上線みずほ台駅東口から徒歩2分

購入方法 店頭、オンラインショップ <https://shikibeer.thebase.in>



● 一般社団法人埼玉県産物観光協会の紹介

一般社団法人埼玉県産物観光協会は、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>



● 読者プレゼント実施中！

SHIKI BEER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10月号 SHIKI BEER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、10月30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。

