

埼玉の造り手

Vol. 51

(株) FAR EAST



世界のビールの歴史を醸し出し、文化を現し伝える

ドライフルーツやナッツなどを輸入販売する貿易業の当社が、地元飯能市内の方や市外からの方たちのコミュニティの場として食事を提供するレストランを考え、食の源流をたどる中で地中海料理とアラビア料理をコンセプトに、お酒の源流のビールに着目し、2017年にレストラン&ブルワリーをオープン。貿易会社の強みを生かし、ビール大国のベルギーから直接「麦芽」を輸入でき、世界各地から良質な原料を調達できることが特徴。ビールのスタイルは、はやりのIPAなどではなく、歴史的なクラシックビールを重視し、「歴史が映り 文化が薫る」をコンセプトに、食事、料理と合わせやすいビールだ。いい原料をいい状態で、いい道具・機械で、いい技術を持った人が、いい環境でつくるこそ、おいしいビールになるのだ。



巨大なタンク並ぶ醸造所内(左)、CARVAAN BREWERY & RESTAURANTでの料理例

世界から厳選した原料でつくるクラフトビール

紀元前6,000年より綿々と途絶えることなく世界の各地で在り続け、時代時代、土地土地のありさまを色濃く映し続けてきたビール。

- 🍷 **アラビアンライム・エール**：エジプト・アレキサンドリアのライムビールの香りと、カルダモンの高貴な香り、そしてモザイクホップのフルーティーな香りが絶妙に合わる、当社が最初に醸造したエキゾチックで洗練されたゴールデン・エール（写真一番左）
- 🍷 **アンデスカカオ・スタウト**：アンデス山麓で実るカカオ豆のチョコレートを思わせる甘い香りと、ローストしたモルトの焙煎香が調和するアロマティックな黒ビール（同二番目）
- 🍷 **CARVAANベルジャンホワイト**：エジプト産コリアンダーと飯能産の山地で実る柚子ピールが香る小麦ビール。ほのかに香るスパイスが爽やかな余韻を残す（同三番目）
- 🍷 **スペルト・ヴァイツェン**：古代小麦のスペルトの味わいと柔らかい口当たりにきめ細かい泡、酵母由来のバナナのようなフルーティーな香りを持つ、伝統の小麦ビール（同一番右）



「クラフトビール以外に、『東方ノ三賢人』というジン、『アッパバーン』というスピリッツもつくっています。また、ワイン用のブドウ栽培を始めていて、ゆくゆくはワインづくりもしていきたいです」と語る醸造・蒸留責任者の木村 栄 氏



株式会社FAR EAST

<https://fareastinc.co.jp>



飯能市大河原32-1 Tel 042-973-2060

代表者 代表取締役 佐々木 敏行 氏

醸造・蒸留責任者 木村 栄 氏

創業 1994年 資本金 2,000万円 従業員数 183名

事業内容 食品の輸出入・販売、酒類製造・販売、飲食店経営（ほか）

購入方法 店頭、オンラインショップ等 <https://fareastbazaar.net>

CARVAAN BREWERY & RESTAURANT 飯能本店

営業日時 ランチ11:30～15:30、ディナー 17:00～21:00（土22:00）

営業時間は日により異なる場合あり（定休日 水曜日）

アクセス 西武線飯能駅から徒歩10分 Tel 042-973-7000



● 一般社団法人埼玉県産物産観光協会の紹介

一般社団法人埼玉県産物産観光協会は、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！

FAR EASTのアラビアンライム・エール、アンデスカカオ・スタウト、CARVAANベルジャンホワイト、スペルト・ヴァイツェンをセットにして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2025年12月号FAR EAST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、12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。

