

# 埼玉の造り手

Vol. 51

株 FAR EAST

CARVAAN Distillery



## 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ー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レーバーな香りが絶妙に合わわる、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。ほのかに香るスペイシーが爽やかな余韻を残す（同三番目）

🍺 スペルト・ヴァイツエン：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）



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！

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・ヴァイツエンをセットにして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。

