

埼玉県産麦と農産物の クラフトビールフェス



彩の国マルシェ

～りそなコエドテラスStyle～

同時開催！

埼玉県産の原材料を使用した食品やクラフト品の販売のほか、
家族で楽しめるワークショップ(体験)が出店しています。

日時

11月2日(日)・3日(月)11:00～16:00

(雨天決行・荒天中止)

入場無料

会場

りそな コエドテラス 屋外スペース

(埼玉県川越市幸町4-1)

イベント開催当日、川越一番街商店街は**歩行者天国**となります

＜会場へのアクセス＞

- ・西武新宿線「本川越駅」より徒歩14分
- ・東武東上線「川越駅」より徒歩25分
- ・東武バス「大手町」で下車後、徒歩3分

当日は、上記歩行者天国の関係でバスは川越一番街付近を運行しません。
バスの運行に関しては、各バス事業者にご確認ください。



内容

埼玉県産農産物を使った
クラフトビールの販売



りそなコエドテラスInstagram

主催:アイル・コーポレーション(株)

協力:(株)埼玉りそな銀行・(株)地域デザインラボさいたま

お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。

埼玉県のクラフトブルワリーが
出店！

11/2 11/3

NOBODY
BREWING

<nobody brewing>

ときがわ町のクラフトブルワリー。
Teenage BrewingのDNAを持つ
新ブランドが初出店。「クラフト
ビールをもっと身近に」をミッション
に、地元埼玉を起点に地域と共創し、
カルチャーを広げる役割で差別化を
図っている。最高品質を磨くブラン
ドと二つのラインで、クラフトビール
の未来を支えている。

11/2 11/3



<びいる工場ぬとり>

川口市のクラフトブルワリー。
“栄養(nutrition)”を由来にビール
と滋養メシを提供。トマトや米など、
埼玉県産の農産物を使用したビール
を醸造する他、2025年にはフォス
タジオやシウマイ工房【ぬと飯695】
を開設するなど、地域に根差した、人
と人を結び拠点を目指している。

11/2 11/3



<氷川ブリュワリー>

さいたま市のクラフトブルワリー。
武蔵一宮氷川神社の参道近く、大宮
の街に醸造所を構え、埼玉産の古来
種『ゴールドメロン埼玉1号』や小麦・
ホップを自家栽培し、地域の魅力が
詰まった、風味豊かで旨みあふれる
クラフトビールを醸造している。

11/2 11/3



<本庄銀座ブルワリー>

本庄市のクラフトブルワリー。
本庄産の天然の硬水を使用した飲み
応えとキレのあるビールが特徴。醸造
に使う麹は本庄産にこだわるほか、
埼玉県の名産いちご「あまりん」を使用
したビールを醸造するなど、地域の
素材を活かしたビール造りを積極的
に行っている。

11/2



<麻原酒造/越生ブリュワリー>

越生町のクラフトブルワリー。
地元産の桂木ゆずを使った香り豊か
な「ゆずエール」や、すっきり飲みや
すい「ピルスナー」、爽やかな香りと
しっかりした苦みの「アメリカンペ
ールエール」等を通じて、埼玉県の魅
力を発信している。

11/2



<CARVAAN BREWERY>

飯能市のクラフトブルワリー。
「歴史が映り、文化が薫る」がテーマの
CARVAANのビールは、世界最古の
モルト製造所のモルトやホップを
ベースに、アレキサンダー大王の港町
で実るライムやアンデス山麓のカカオ
豆、地元飯能産のホップや柚子等、
世界各地の原料を使い醸造される。

11/2



<加須麦酒>

加須市のクラフトブルワリー。
芝生に囲まれた敷地にウッド調の
シックな店舗を構える。パールエール
やIPA等のベースックなものから、
コーヒーを使った個性的なクラフト
ビールも醸造。地元住民に愛されて
おり、店舗には量り売りでビールを
買って持ち帰るファンが多く訪れる。

11/2



<COEDO BREWERY>

川越市発祥のクラフトブルワリー。
1996年に生まれたコエドブルワリー
は、「Beer Beautiful」というメッセ
ージと共に、個性豊かなビールと文化、
クリエイティビティ、そして武蔵野の
農業の魅力を国内外へ発信している。
地元の農産物を使用した定番商品と
して、川越伝統の紅赤芋を使用した
【紅赤-Beniaka-】がある。

11/2



< DANCHI KITCHEN >

さいたま市のクラフトブルワリー。
さいたま市桜区にて、カフェ、シェア
キッチン、ブルワリーの3つの機能を
持つ複合型のコミュニティ施設を運営。
さいたま市の米を使ったものなど、
特色のあるクラフトビール造りを行っ
ており、醸造所と同じ施設内のカフェ
で味わうことができる。

11/3



<U.B.P BREWERY>

さいたま市のクラフトブルワリー。
地域の素材を活かしたビール造りや、
全国のブルワリーとコラボした独創的な
ビール造りに力を入れている。埼玉産
の麦を使用した「彩白~IROHA~」が
世界的なビールの大会「World Beer
Awards 2025」で金賞を受賞する等
、本ブルワリーのコンセプトである
「浦和から世界へ」を体现している。

ご来場にあたっての注意事項とお願い

- ・未成年者の飲酒は法律で禁じられています
- ・飲酒後における自動車・オートバイ・自転車等の運転は法律で禁じられています
- ・妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります
- ・お酒の飲みすぎには注意してください
- ・飲食後、お皿やカップ等はポイ捨てせず、ゴミ箱・リサイクルボックスへ入れてください

お問合せ

・運営事務局 Email: info@resona-kawagoebase-plus.com
いただいたお問い合わせは、(株)地域デザインラボさいたま またはアイル・コーポレーション(株)より回答いたします。