

地場のクラフトビール。またまた快挙 コエドビール。

川越名物、川越みやげとして着実に浸透しているコエドビール。（協同商事 ビール事業部 コエドブルワリー朝霧重治社長）。漆黑、白、瑠璃、伽羅、紅赤の五種類。その漆黑がビールの本場ドイツで行われたコンテストで金賞を受賞。

年々改良されている成果が見える形になったもの。思い起こせば90年代後半、川越山田に「ブルワリーができたよ。」と友人と飲みにてかけた。繊細な味の違いがあって楽しかった。しかし、女子供ではない大人の男、「ビール通」にいわせると「切れ味がな・・・」という声も。その後、ドイツの大使館、航空会社のファーストクラスなどで採用されるなど快進撃がつづいている。

「川越みやげ、お菓子は母が喜ぶのですが、父がお菓子は??というので。」という知り合いに「コエドビール」をすすめたところ、「父大喜びでしたよ」と報告をうけた。

今店頭に並ぶ5種類。

「漆黑」 黒ビール、カマンベールチーズとブラックペッパーとごくり。大人の味。

「伽羅」ホップが個性を出す。黒ビールとラガービールの中間。エビフライやチキンとごくり。

「白」しろ。休日の昼下がり、サンドイッチと午後のお茶のならぬ午後のビールごくり。

「瑠璃」テーブルビールと位置づけ、デイリーにごくり。どんなお料理にでもごくり。

「紅赤」武州小江戸川越産金時さつまいも使用。色も赤みがかっている。蔵造りのまちなみの中でごくり。

ビール好き、個人的な楽しみ方をお伝えした。

浅間潤子