# 川越から「祭」を応援□ALE　でYELL　コエドブルワリー

日本を代表するクラフトビールメーカ□COEDO□株式会社　協同商事　朝霧重治代表取締役社長）では4月28日に特別醸造の「祭エール□Matsuri Ale□を発売する。

これは、新型コロナウイルスの感染拡大により中止になった東北六県の祭を応援し復活を祈るために開発されたもの。1本あたり20円を各お祭り関係者に寄付される。

日本の祭りへの精神性のあらわれの一つがお米。青森ねぶたには青森産、秋田竿灯には秋田産、岩手盛岡さんさには岩手産、福島わらじには福島産、宮城仙台七夕には宮城産、山形花笠には山形産のお米を使用。

この心遣いによってスッキリとした飲み口に仕上がっている。

2021年発売の「川越まつり・祭エール」は初回3000本は発売初日で完売。二回目の醸造中という人気。4月28日発売の「祭エール」も大人気間違いなし。

詳しくは　こちらまで。

http://www.coedobrewery.com

---

# 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）。漆黒、白、瑠璃、伽羅、紅赤の五種類。その漆黒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。」と友人と飲みにでかけた。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。

「漆黒」　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。色も赤みががっている。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