

飲酒は20歳になってから。



私たちは、ヨーロッパの伝統的なビール文化を尊重し、手づくりの本格ビールを通して、ビールにも選ぶ楽しみを提案します。食卓がもっと豊かに、ハッピーなものになるよう、地元岩手よりビール文化を発信していきます。

ベアレン醸造所スタッフ一同

BAEREN

ベアレンニュース2022年5月号 No.199

編集：轟 一 洪田 薫

〒020-0061 岩手県盛岡市北山1丁目3-31

ベアレン醸造所

19周年に際して

轟田 洋一 | 専務取締役

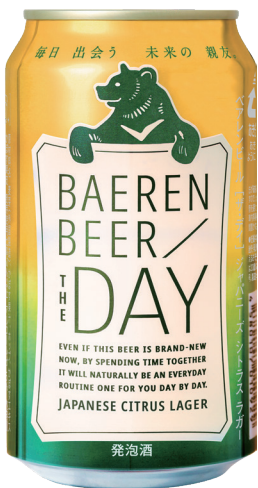


南部鉄瓶

この5月でベアレンはビールを発売して19周年となりました。20年目の扉がいよいよ開きました。今年のベアレンはコラボレーションがテーマ。周年記念ビールは今年もコロニーアですが、ラベルは岩手の伝統工芸とのコラボということで南部鉄瓶をモチーフにしました。この伝統工芸とのコラボは来年以降も続けていきたいと考えています。今年のモチーフになった、この南部鉄瓶は「あかいりんご」と言い、現在注目の鉄瓶職人の田山貴紘さんによるものです。伝統を重視しつつ、若手の育成にもつながるようにと、若手職人が製造における全工程に携わる鉄瓶をと、考案されたのがこの鉄瓶です。この取り組みも

評価され、三井ビールテン匠賞を受賞されています。これはベアレン醸造所としても大変共感する考えです。クラフトビールはそもそも伝統への回帰からスタートしている歴史から、ベアレン醸造所は欧州の伝統的な醸造技術を尊重しつつ、その中から新たなものを生み出していく、そんなチャレンジに取組んでいます。この考えから生まれる今月の大型新製品が「ジャパニーズ・シトラス・ラガー」です。日本の伝統的な柑橘類である。大分県産かぼすの風味を絶妙にきかせつつ、しっかりとビールののど越しと飲みごたえを実現した新たな挑戦のラガービールです。きつとビール好きの方もクラフトビールを普段あまり飲まない人にも楽しんでもらえる味わいになると自信をもってお送りします。一年間かけて販売していきますので、ぜひお試しください。お酒の消費量は年々減っているの

が今の日本の現状です。お酒は酔つためのものや、「コミュニケーションツールから嗜好品へと進化していく必要があらわな思っています。嗜好品に選択肢は不可欠です。お酒を様々なシーンや用途、TPOに合わせて選べる、そんな食文化が大事だと思っています。そのためクラフトビールの果たす役割は大きいと感じています。これらの食卓のシーンが豊かなものになるために、クラフトビールが必要だ、そう信じています。またそのためにはお酒の種類の垣根を超えた取り組みも大事だと思います。ワインが好きなら、清酒が好きなら人もクラフトビールという選択肢を持ってもらえるよう、多方面から提案していきます。20周年をどう迎えるのか、この一年間が重要だと感じています。



ジャパニーズ・シトラス・ラガー

リレーエッセイ

砂子澤 和也 | 製造部北山工場

永野さんからバトンをいただきました。ポケモンマスターこと製造部の和也です。

さっそくポケモンの話題を、と言いたいところですが、先月号で永野さんがペット自慢をしていたので、私も自分の飼っているペットの話をした

と思っています。知っている方もいると思いますが、私が飼っているペットはなんと爬虫類です。

爬虫類はジメジメ、ヌメヌメで気持ち悪いと思っている方も多いと思いますが、偏見を捨てて見ると、ドブゴンのようにカッコイイ見た目だったり、とぼけ顔の可愛いやつだったり、いろんな種類がいて、意外に女性人気も高かったりします。



おじいビールを造ります！



実物は嫌がる人がいるかもしれないので爬虫類Tシャツです

なんとあのガッキーこと新垣結衣さんも爬虫類飼育者なのです。

私が飼っている爬虫類も、餌を食べている時の舌ペロや寝ている時のちよつとした仕草が可愛くて、メロメロになっています。餌を食べなかつたり、苦勞することもありますが、そういったことを何か工夫して解決していく事も爬虫類飼育の醍醐味だと思います。

いろいろ書いてみると私も永野さん同様、次号に続きそうな勢いなのでここで終わりにしたいと思います。

来月は新しくベアレンの仲間になった都鳥さんに繋ぎたいと思います。

今月の新製品

藤村 美花 | 営業部流通課

今月の新製品はこちら！4月25日(月)から発売の「三鉄ピルスナー」をご紹介します。

本商品は、岩手の三陸海岸を走る「三陸鉄道」とさんとベアレンのコラボビール。三陸海岸といえ

ば「朝トフ「あまちゃん」の舞台になったことでも有名ですね！ラベルには、三陸の海を走る列車がデザインされており、三鉄ピルスナーオリジナルのデザインです。ビールの中身は、ベアレンの得意なラガータイプである「ピルスナー」スタイル。キリッと爽やかな苦みと飲んだ後に華やかに香るホップの余韻は、三陸の海を見ながら飲むのにもピッタリな新商品です。皆さんもぜひ飲んでみてくださいね！



三鉄ピルスナー 350ml



4月から新しく仲間になったスタッフです！ビール会やよ市などで声をかけていただいたら嬉しいです。よろしくをお願いします！

編集後記

都鳥 勇介 | 総務部

春の陽気に誘われて、お昼から飲みたい、そんな気分…。あみなさん初めまして！4月からベアレンの仲間入りをしました！都鳥(とどり)です！今年新たに仲間入りしたスタッフは私を含め5名。それぞれどんなスタッフなのか、リレーエッセイで語っていただきます！う！笑 早速、来月のバトンが回ってきました！お楽しみに？



各アカウント一覧はこちら↓



ゆずサイダー最高賞の授賞式に出席しました

2020年10月、第4回フジ・シールド・チャレンジ2020において、最高賞であるトロフィー・ベストバリー賞を受賞しました。ペアレncy「ゆずサイダー」。コロナの影響で延期されていましたが授賞式が2022年4月15日コンラッド東京ホテルにて行われました。



当日の様子

フジ・シールド・チャレンジは日本で最高の、そしてアジアでは最も歴史深く高貴なワインコンクールと言われるジャパン・ワイン・チャレンジに合わせ、2017年

から開催されている日本で唯一のシールドコンクールです。世界各国から多くのシールドが出席され、国内外20名以上のトップ専門家たちによるパネルメンバーによって評価されます。

そんな権威ある審査会において最高賞をいただいたペアレncyの「サイダー」とはどのような商品なのかご紹介したいと思います。まず、「サイダー」と聞くと清涼飲料として誤解されそうですが、英国で伝統的に愛されるりんごのお酒です。ペアレncyで本格的に果実酒の製造をスタートさせたのは2014年のことです。2014年以前にも頒布会で販売したことがありましたが、このときはまだ果実酒免許がなかったため、発泡酒免許で製造していました。日本ではりんごから造られる果実酒は「シールド」と呼ばれることが多いですが、シールドというカジュアルなワインというイメージになつてしまつたため、ペアレncyではビール醸造所が造るりんごのお酒、ビールの延長線上で楽しんでもらいたいという思いから、商品名に「サイダー」を使用しています。

「ゆずサイダー」は岩手県産りんごを100%使用、そこに国産ゆず果汁をブレンドしています。生産者さまから直接仕入れたりんごは製造スタッフが自らの手で搾汁機に入れて果汁を絞っています。酸化防止剤や着色料、香料などの添加物は一切使っており、高品質な日本の果実を贅沢に感じられます。



最高賞をいただきました

ビヤ草紙

木村 剛 | 代表取締役

クラフトビールの興隆によって日本国内でも世界中の新しいビールになった。特にホップ品種のバラエティと酵母の菌株の種類は近年増加が著しい。ビールのスタイルを決める要素として麦芽の種類・ホップ品種・酵母などがあるが、計算上はそれらの掛け算の答えの数だけのビールがあるわけで、飛躍的にその数が増えたことになる。醸造家にとっては目新しいビールを創り出すネタには困らない一方、移り行く流行の波に埋没してしまうこともある。これからの時代は醸造家あるいはブルワリーがそれぞれの立ち位置をどこに定めるかがより大切になると思われ。伝統あるいは革新、目指す規模の大小、活動する地域、様々な選択をしていく中であらゆる醸造家に通ずるのは飲み手との関わりである。ビールを飲む人々の楽しい時間と笑顔のためにすべてのブルワリーはその時間と労力を惜しみなく使うのである。(ビヤ草紙の連載は今回で終了になります)

レストラン便り

今野 克伸 | 菜園マイクロブルワリー

こんにちは！4月になり新しい生活を始めたみなさまはそろそろ慣れてきた頃でしょうか。レストランのお客さまにも、新しく岩手に来たという方々をお迎えする回数が多くなつてきました。

さて今年度、我々レストラン3店舗はペアレncyキッチン(合)として飲食部門を(株)ペアレncy醸造所より独立致しました。会社は別になつてもペアレncy醸造所のグループ会社として、お客さま方には今まで通り直営店としての役割を担っています。

【ピアベースペアレncy盛岡駅前】



統括の町屋・新米 尾。駅前にあるので電車やバスの時間調整など、ふらりと二名様でもお気軽にお立ち寄り下さい。明るさを

求めたいときに「あ、行こうかな」と浮かぶよう、笑顔満開でお迎えたくなります！

【ピアバーペアレncy中ノ橋】



永野、小山、佐々木の3名です。他の2店舗とは雰囲気、店舗とは雰囲気、どちらかというと大人なピアバーとい

【菜園マイクロブルワリー】



厨房は、シェフ渡邊・シエフ稲田のダブルエンジン。カジュアルフレンチを主体とし、それでもクラシカルにとらわれない各国の料理とおつまみを作ります。それを通称「シエフ」(石岡)とわたくし今野の4人メンバーで切り盛りします。唯一醸造設備をもつ店舗になります。ペアレncyももちろん、ここだけのビール菜園クラフトビールが飲めるお店です。

笑熊会活動報告

坂爪 燈 | 特命担当

4月は新しいチャレンジに踏み出す季節。入学や就職に色々な可能性を夢見て、1歩踏み出す素敵な季節です。そんな素敵な1歩を踏み出した方々を温かく迎え入れる場と言えは、そう新歓コンパですね！

ビールは楽しい場づくりと標榜するペアレncy醸造所にとつて、やはりこういった機会を逃すわけにはいきません。この春に入社した5名のスタッフを歓迎すべく、そしてペアレncyの洗礼(?)を受けさせるべく、笑熊会が動きました！(笑)

座る距離だ、消毒だ、とそれなりの人数が集まる場合はやはり色々気をしますが、そこは過去2年間のコロナ禍を生き抜いたペアレncyスタッフ、しっかりと対策を施しながらも楽しい時間を提供できたのではないかと自画自賛です。(笑)

今年短大卒のピッカピカの一年生が二人も入社してくれまして、会社というのはいかにいうもんだぜ！と教えていかなければならない立場の諸先輩は、入社を歓迎しながらもしっかりと育ててい

るんだらうか、と内心ドキギキしてたり。



社内の歓迎会にて

一層賑やかになったペアレncy醸造所。その賑やかさをさらに昇華させて素晴らしい思い出の場に来るよつ、今日も笑熊スタッフは楽しく頭を悩ませています！

新社員の二人

