



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

# リレーエッセイ

高橋 司 | 営業部

こんにちは！同郷の大先輩の佐々木さんよりバトンを受け取りました！私自身は創業の2003年からのメンバーです。社員のなかで一番長い社歴となります。今回、私の趣味であるランニングについて紹介したいと思います。



をやっている、昨年は12ヶ月を走り、何とか完走！今年は、175キロにチャレンジしたのですが残念ながら途中リタイア…。道中へは横になっているツカサ

もともと、走るのが得意ではなかったのですが、7、8年前に社長の鳥田にマラソン大会に誘われたことをきっかけに走り始めました。最初は「こんな苦痛は俺には無理！」と思っていたのですが、時間が経つにつれて「汗を流すのも悪くないな」と思うようになり、気づけばコツコツ走るようになりました。もともと足が遅かったので、簡単に記録は伸びました。走った分、結果がすぐに出るので楽しいなあ、と思っています。

超長距離走は、走行時間が長いので、一緒に走っている人と会話したり、途中休憩したりと、大会とは別の楽しみがあります。健康的では無いので、あまりお勧めはできませんが、目一杯チャレンジした充実感は味わえますよ！興味ある方はぜひ一緒に走りましょう！

このバトンは、私をランニングの世界に引きずり込んだ鳥田さんにつなぎたいと思います！

# ビールの会

代表取締役社長 鳥田 洋一

先日、現ビアバーベアレン中ノ橋の閉店に伴い（新しい場所へ移転します）、中ノ橋ビール会が終了しました。通算120回、開催してきました。他にもベアレンが主催するビール会は二つあり、最も歴史の長いものは二モクビール会で、その名の通り毎月第二木曜日に開催しているもので開催回数は237回を数えます。毎月一回なのでもうすぐ20年です。ベアレンより歴史があります。菜園ビール会は毎月第三水曜日に開催、8月で187回を迎えました。



二モクビール会の様子

# 今月の新製品

藤村 美花 | 営業部流通課

9月に入りましたが、まだまだ夏の疲れが抜けない今日この頃・・・そんな時にぴったりな爽やかなビール、あります！限定ビール「ラズベリーエール」のご紹介です。



ビールには岩手県産のラズベリーをたっぷり漬け込んでいて、飲んでみるとほんのり甘酸っぱい味わいとラズベリーの香りがふわっと口の中に広がります。かつビールらしい苦みも感じられてのど越しはさっぱり爽やか！グラスに注いだ時のルビーピンクの色合いも可愛くておすすすめです。ちなみに使用するラズベリーは1仕込みなんと200キロ！ホップよりもはるかに多い量のラズベリーを贅沢に使っています。1仕込みのみの数量限定なので、見かけた際にはぜひゲットしてみてくださいね！9月の残量も、ラズベリーエールで爽やかに乗り切りましょう！

長く続けるには、日程とお店を固定すること考えています。二モクはヌツフデュパブさん、菜園は菜園マイクロブルワリーが会場です。日程とお店が決まれば後は内容を考えるだけ。

このビール会の目的は、クラフトビールや世界中の様々なビールとベアレンを飲んでいただき、ビールの多様性を知ってもらい、様々な味わいがあるビールの世界にもっと興味を持ってもらいたいと思っています。

そもそもベアレン醸造所は起業にあたって、地域に根付いたビール文化を作りたい、と考えて起業しました。そのためには普段、多様なビールを飲んだことのない地域の方々にこの面白さ、美味しさを知ってもらわなといけないと思い、啓蒙活動の一環として始めたものです。

このほかにも北上駅前のアリーブさんで開催している北上ビール会、かつては材木町のお店でもビール会を開催していました。延べで数えると実に1万人以上の方々に500回を超える内容の

# 編集後記

都鳥 勇介 | 総務部

残暑長引く9月。気象庁によると、この先1ヶ月は暖かい空気に覆われやすく、気温が高くなる傾向とのこと。つまり・・・まだまだビールが美味しい季節が続くということです！後半の連休にはベアレンオクトーバーフェストを3年ぶりに開催します！気心知れたお仲間とベアレンビールを飲んでリフレッシュしちゃってください！



各アカウント一覧はこちら↓



ビールをご紹介しますことになり。そう考えると我ながらよく続いているなあと感じます。それでもまだまだ世界中のビールをご紹介しきれません。まだまだネタはつきませんで安心ください。

みなさん、クラフトビールっていろいろありすぎて何を飲んだらいいのかわからない、自分の好みがなかなか見つからない、高くて一人でいろいろ飲むのは無理・・・などと思ったことはありませんか。そんな時、ビール会はあなたに最適なビールを探しやすい機会になります。一人で参加しても大丈夫、ビールを飲めばすぐにみんな仲良しです。

これからも続くビールの会、ぜひ一度で参加してみてください。

## 【各ビール会開催日】

- ・二モクビール会 毎月第二木曜
- ・菜園ビール会 毎月第三水曜
- ・北上ビール会 毎月第三火曜

ご予約はこちらから↓  
ご参加お待ちしております！



# 頒布会について

海老名 勝文 | 営業部流通課

8月2日より販売開始しましたベアレン2022年秋の頒布会は530限定、ただいま絶賛販売中です。今回のテーマは「ベアレンと巡るビール史紀行」と題しまして、ビールの長い歴史を感じていただける内容となっております。近代、中世、近世、そして紀元前と3回に渡って時代を遡り、ビールの歴史を語る上で欠かせないビアスタイルを、ベアレン風にアレンジしてお届けします。

ベアレンの頒布会は2009年より始まりました。第1回のテーマは「メインモルト(麦芽)の違うビールを楽しむ3か月」でした。それから毎回、ベアレンらしさを引き出せるようなテーマを考え、また、一般市場に並ぶことがない頒布会限定アイテムだからこそ楽しめる、オリジナリティ溢れる内容を提案してきました。過去のビールリストを振り返ってみると、頒布会に際して様々なスタイルのビールを醸造しました。ロッゲンヴァイス(2010年)、ラズベリーラーダー(2015年)、ピーテッドエール(2018年)など、機会があればまた飲みたいと思うアイテムがたくさんあります。過去に頒布会をご購入いただいたお客さまにも、「このビールが美味しかった」

「このテーマが思い出に残っている」というアイテムがございましたら、我々としましても非常に嬉しい限りです。

そして今回の頒布会もテーマ、ビール共に楽しんでいただける内容をご用意しました。9月はミュンヘナーヘレス。南ドイツで生まれ、19世紀後半に確立したビールスタイルで、ミュンヘンを象徴するビールとして定着しています。柔らかく飲みやすい、比較的マルチな仕上がりです。10月はイングリッシュスタイルインディアペールエール。イギリス政府が直接インドを統治していた時代、インドで働くイギリス人のために造られたスタイルです。昨今のビールブームで一番人気のIPAですが、ベアレンらしく英国スタイルに仕上げました。また、同じく10月は栗石町の若手農家さんが2018年から始めた「しずくしいホップチャレンジ」より2022年収穫のホップを使用したフレッシュホップラガーもセットになります。11月はレッドヴァイツェン。諸説ありますが、ビールの起源は紀元前のメソポタミア文明まで遡るとも言われています。農耕生

活が始まり、パンを主食にしていたと考えられる時代。そのパンをちぎって水に浸け、自然に発酵させたものがビールの原型。そのままですとビールとは言い難い醸造酒になりますので、今回はパンを使用した美味しいヴァイツェンに仕上げました。以上頒布会でしか飲めない!というビールを4種類揃えました。ベアレンの頒布会ビールで過去をタイムトラベルし、何千年にも及ぶビールの長い旅路を共に巡っていきましょう!



# わたしとベアレン

投稿者 | 平山 智宏さま

私の誕生日に小学1年生の長女が初めて自分のお小遣いを使って妻とプレゼントをくれました。それがベアレンビールでした。長女に何がほしいか聞かれたときに『美味しいビールがほしいな』とだけ答えたので、何を選んでくるかとても楽しみになってきました。

私は普段から好んで買って、自宅で飲んでいたので、長女にとってパパの大好きなビールはこれ!とインパクトされているでしょう。正解を選んでくれたこと、見ていてくれたこと、なんだかとても嬉しい気持ちになりました。まだまだ先になりますが、3人の子も達と一緒にベアレンビールを飲みながら子ども達の夢を聞くのが私の夢のひとつです。

※応募QRコードより記事をご応募いただけます。記事が採用された方には『ベアレンビール3本セット』をプレゼント!みなさまの投稿をお待ちしています!



応募QRコード

# レストラン便り

今野 克伸 | 菜園マイクロブルワリー

今年の天気は雨が多く、あまり夏を感じることもなくお盆を迎えたようです。それでも、夏はビールのイメージが強いようで、今年も沢山のお客さまにビールを飲みに来て頂いております。さて、そのビールの原材料のひとつ「ホップ」。ビールづくりには欠かせない植物で、主に「苦み」「香り」付け、更には「ビールの泡もち」や「殺菌作用」もある素晴らしい素材なんです。昨今、様々な種類のビールが酒屋さんに並びますが、ホップの品種も世界に100種以上もあり、ビールの特徴を出す素材の一つとなります。主に東北地方で栽培(岩手県は生産量全国1位、遠野が有名ですね)されており、ベアレンでは「しずくしいホップチャレンジ」で栽培されたホップを使って、スペシャルなビールを醸造しています。

が、ただただ苦いです(笑)これを各店工夫を凝らしてビールに合うおつまみに変身させます。毎年様々なメニューが登場しますが、特徴の苦みと香りを利用したハーブやスパイス的な使い方が多いようです。シロップや塩を作ったりする店舗もあります。ホップをあまり多く使ってしまうとどうしても苦みが際立ちますので、とても繊細な食材といえるでしょうね。ビールと合わせて頂くと、とても爽やかなマリナーージュが完成します。是非お試しください。

他の飲食店では滅多に見られないであろう、ベアレンならではの食材フェアですね。もちろん収穫もレストランスタッフが畑に出向きお手伝いします。自分たちで摘んだホップがみなさんに食べてもらうとなると我々も嬉しい気持ちになります。



せっかくホップを栽培しているのだからビール以外にも何かできないか?と直営レストランでは毎年収穫の時期に合わせて「栗石ホップフェア」を開催しています。ホップをビールではなく料理の素材として使ってみようという試みです。ホップを生でかじったことのある人はわかると思います

# 笑熊会活動報告

海老名 勝文 | 営業部流通課

7月24日、3年ぶりに開催された「北上川ゴムボート川下り大会」。チームベアレンからも有志6名、3艇が出場しました。当日は大雨の後ということもあり、北上川は増水で濁りも強く、ボートで下るには強烈なパッドコンディションの中、小雨も降る中、難所と言われる北大橋付近では転覆するゴムボートもあったさうです(転覆や船から落ちてしまうのも本大会の醍醐味です)。



打ち立つ荒波と激流の中、参加者の皆さんが懸命にオールを漕ぎ、ゴールを目指す姿には胸を打たれるものがありました。そして、我々がチームベアレンも、3艇揃って無事にゴール!怪我もなく、完走した出場者は皆キラキラに輝いて



いた...というよりも泥水を被ってびしょ濡れに戻ってきましたが、スタート前より凍々しく一段と頼もしい顔立ちになったよな気がします。その後、6名の帰りを今か今かと待ち構えていた応援チームに合流し、BBOと美味しいビールで健闘を称えました。出場者のみなさんお疲れさまでした。そして、当日応援していただいた皆さんありがとうございました。

盛岡の真夏の風物詩、北上川ゴムボート川下り大会は参加の価値ありです!機会があればまたらぜひ、我々チームベアレンと一緒にアドベンチャーを楽しみましょう。