



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

## 2023年の展望

寫田 洋一 | 代表取締役社長

2023年、私は活動的な一年になると考えています。いまだワールドカップサッカーの余韻を感じる年明けですが、今年はWBC（ワールドベースボールクラシック）が3月に開催されますし、秋にはラグビーワールドカップもありです。世界的なスポーツの祭典に熱狂する一年になるでしょう。コロナ禍も昨年よりは改善してくるものと期待しています。世の中がより活動的な方向に転換するよう願っておりますし、ベアレンも春にはスプリングフェストをコロナ前と変わらぬ規模で開催できればと考えています。アグレッシブに動き回る一年にしたいと思っています。

ベアレン醸造所としては、ビールを発売してから20周年の節目の年となります。



フラッグシップビール「クラシック」

## 今月の新製品

藤村 美花 | 営業部流通課

ベアレンのヴァイツェンが冬バージョンの味わいになって新登場！12月の新商品「ウインターヴァイツェン」のご紹介です。冬バージョンということ

ホップには「ネルソンソーウィン」という白ワインのような香りのするホップを使っています。これをドライホッピング（追いホップ）することで、グラスに口を近づけた時にふわっと上品な香りが！寒い日にじっくり香りを楽しみながら飲むのにピッタリです。また味わいは、コクがあつて濃厚で、度数は6%とやや高め。濃いビールって冬に飲みたいくらいですが、そんな時にまさにおすすめの一本です！色も味も濃い、この時期おすすめ「ウインターヴァイツェン」で寒い冬も乗り切りましょう！



## 編集後記

都鳥 勇介 | 総務部

新年明けましておめでとうございます。日頃より応援して下さるみなさまのおかげで、ベアレンは創業20周年を迎えました。今年もみなさまの食卓がもっと豊かに、ハッピーなものになるよう、スタッフ一同、精一杯取り組んでいきたいと思っております！



各アカウント一覧はこちら↓

## リレーエッセイ

中村 大和 | 営業部業務課

3年前のエッセイを覚えていらつしやる方はお久しぶりです。営業部の中村大和です。以前は趣味の一つであるスキューバダイビングについてお話ししましたが、今回は料理のお話をします。

普段はあまり料理をしないのですが、食べて美味しかったものや面白そうなものは、自分で好きに作れたら幸せだなあと思ったりたくさんあります。実際に作ってみたものはいくつかあるのですが、以前、「海軍五等主厨厨業教科書」という書籍を見つけて、載っていた羊羹を作りました。この本、羊羹の場

合材料【小豆餡、砂糖、寒天】本文【小豆ヲ汁粉ノ製法ノ如ク軟ク煮テ……】のような記載で、お菓子作り初心者にはハードルが高かったかな…と思いましたが、試行錯誤を経て無事に羊羹が完成しました。

この書籍は、国立国会図書館



天然パーマが自印です！

デジタルコレクションに蔵書しています。大正7年の書籍ですが、羊羹の他にもプリンやパンケーキ、カレーなどのレシピが載っており、面白いのでおすすめです。

今回は某ゲームに登場する料理の「エビのポテト包み揚げ」に挑戦したいと思っています。こちらは、書籍ではなく、YouTubeの公式動画から材料や手順などを推察しながらになりそうですが、おいしく出来ると良いなと思っています。

今回のエッセイは、入店する度に素敵な笑顔で迎えてくださる、駅前店店長の園尾さんにバトンをつなげたいと思います。来月もお楽しみに！

すでにプロジェクトチームが立ち上がり、社内では様々な取り組みを検討していますが、春以降、少しずつ発表できると思います。どうぞご期待ください。これも連動していくと思いますが、私は20年前と比べて圧倒的にクラフトビールに対して環境が整ってきたことから、改めてベアレンのおいしさ、ベアレンのビールのこだわりを多くの方に知ってもらい、ベアレンのビールをより多くの方に飲んでほしい、日常の中でうまく使ってもらいたい、そう願っています。一人でも多くの方の選択肢にベアレンを持ってほしい、久しぶりの人と会うとき、贈り物を送りたいとき、自分にご褒美をあげたいとき、ちょっとした贅沢をしたい場面にはベアレンを思い出してくれると嬉しいですね。そんな取り組みもしていきたいと思っています。

そして、岩手が元気になる取り組みももっともってしていきたいと思っております。2022年にコラボした三鉄、オプチキ、釜石シーウェイ。また、ホップの栽培やつなぐビールプロジェクトによる大麦栽培。昨年リブランディングしたアワーアワーでの県内ワイナリーとの取り組み、これらを通じて岩手県産農産物の付加価値向上にさらに取り組んでいきます。岩手の素晴らしい食材に私たちが付加価値をつけて発信できればなんと素晴らしいことでしょうか。そんな取り組みにも力を入れていきます。最後に、海外展開にも力を入れていきます。コロナ禍でやや停滞した輸出も再開してくるでしょう。クラフトビールはグローバルな市場の中にあります。世界を見据えて一歩一歩広めていきたいと思っています。ベアレンの2023年、皆さんと一緒に地に足つけて進んでいきたいと思っています。

# つなぐビールプロジェクト

都鳥 勇介 | 総務部

12月14日(水)、ベアレンより新たなプロジェクトが開始しました。その名も「つなぐビールプロジェクト」。



記者発表会の様子

報道関係者の方に取材いただきましたので、テレビや新聞でご覧になった方もいるかと思いますが、岩手大学クラフトビール部のみさんと共同で発足したこのプロジェクトは、岩手県内で拡大する遊休農地を活用してビールの主原料である二条大麦の栽培拠点を作

り、農地保全や農業の担い手不足の解消を図っていくこと。さらに、原料の

生産(二次産業)からビールの醸造(二次産業)、販売(三次産業)へとつながる6次産業を確立し、県内における農業所得の向上やさらなるビール文化の醸成を目指します。

具体的には、岩手大学クラフトビール部さんの活動で陸前高田市や紫波町で栽培・収穫した二条大麦と岩手県産のホップを使用した、史上初となる「岩手県産原料100%ビール」をベアレンが醸造し、販売します。岩手のもので造る岩手のビールを岩手の方に飲んでいただく、このような新たな地域循環を生み出し、地域経済の活性化を図っていきたくと考えています。

そもそも、「つなぐビールプロジェクト」発足の背景としてあるのは、岩手が抱える農業の課題です。広大な県土と変化に富んだ気象、立地条件を活かした多種多様な農業が営まれている岩手県。その一方で、農業従事者の高齢化や離農による農地の荒廃・減少などが進んでおり、2030年を目途に大規模な離農が生じると予測されています。2021年に発足し

た岩手大学クラフトビール部さんは、こうした岩手が抱える農業の課題解消を目的として、陸前高田市や紫波町で遊休農地を活用した大麦栽培に取り組みんでいます。この活動にベアレンが賛同し、タッグを組むこととなりました。

つなぐビールプロジェクトで造る第一弾のビールは、陸前高田市産の二条大麦と遠野市産、軽米町産のホップを使用したピルスナースタイルのビールです。菜園の醸造設備で約150リットルの醸造を予定しています。1月中旬の完成を見込んでおり、完成後にはプロジェクトの関係者をお招きした試飲会の開催、そして、一般のお客さまには菜園の店内とテイクアウトによる提供を予定しています。どのような仕上がりになるのか、今からとても楽しみですですね！

活動の様子は、SNSなどで随時発信していきます。ベアレンと岩手大学クラフトビール部で取り組む新たなチャレンジ「つなぐビールプロジェクト」をどうぞよろしくお願いたします！

# わたしとベアレン

投稿者 | 山澤 洋之さま

盛岡に出張で東京から年に数十回と通っていた私。ベアレンに出会って呑みの「締め」のビール」として愛飲しておりました。

ところが、ふらっと立ち寄った広島のホテルに見慣れた瓶が！なんとベアレン取扱店が広島にも！喜びのあまりその場で全種類購入し、それ以後も定期的に購入させていただいております。西日本で味わう盛岡の味。日々の業務の疲れがとんでいきます。ありがとうございます。

※みなさんのベアレンの思い出を教えてください。応募QRコードより記事を投稿いただけます。採用された方には、なんと「『ベアレンビール3本セット』をプレゼント！」たくさんのご応募お待ちしております！



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

新年、明けましておめでとうございます！2023年も皆さまにとってよい年になりますように！本年ならば年末は、全店舗忘年会に大忙しという予定でしたが、大人数が集まる機会もつれない状況下でなかなか苦戦してしまいました。しかしながら少人数のお仲間や同僚さん達の利用が目立ち、少しは年末感を味わう事が出来ました。ありがとございます。この一年は毎月

的地元食材フェアや、駅前商店街の100円

イベントで見かける皆さんの笑顔や応援は我々のパワーの源になります。ありがとございます。少しずつイベント系ができるようになってきたのは、いい知らせですね。昨年のレストランの大きな出来事のひとつといえば、中ノ橋店の移転です。新しくなったバスセンターの2階に対面式の店舗として生まれ変わりました。木が基調の施設内はベアレンが自然と溶け込み過ぎやすい空間となっています。まだまだこれから手直ししていく部分がありますが、地元を愛されるお店として育てていきたいと

生産(二次産業)からビールの醸造(二次産業)、販売(三次産業)へとつながる6次産業を確立し、県内における農業所得の向上やさらなるビール文化の醸成を目指します。

思います。どうぞ今年もベアレン直営店をよろしく願いたします。元気いっぱい皆さまの笑顔をお待ちしております！  
【各店長からご挨拶】  
◎駅前 園尾 優季  
「今年もスタッフ元気にお待ちしております！皆さま新年もお待ちしております！」  
◎菜園 今野 克伸  
「昨年はおかげさまで無事に移転オープンして新しい年を迎えることが出来ました。これも皆さまの日頃の支えがあつてこそだと思っております。これからも新しくなったビアバーベアレン中ノ橋を宜しく願致します。」



# 笑熊会活動報告

山崎 瑠佳 | 営業部直販課

今年は何年ぶりに北山・雫石工場のスタッフが集まり大忘年会を菜園MB貸し切りで開催いたしました。レストランスタッフとも一緒に開催したいのですが業務の関係で別開催に。

まずは特別な日になるように：ザ・デイ(トラッドゴールドピルスナー)で乾杯！そしてスタッフから絶賛だったビールが雫石工場で初めて造ったエールビールのウインターヴァイツェン。製造部のみならず、美味しいビールがありがとう！こちらレストラン各店で飲むことが出来ますので是非お試しください。そして、渡邊シエフと稲田シエフの絶品コース料理は宴会を更に盛り上げてくれました。

盛り上がりってきたところで、3分スピーチ大会！過去にスタッフがまだ北山工場2階に収まる人数だった時は、毎月会議がそこで行われ、その際に順番でスタッフの3分スピーチ(トーク)のお題は自由がありました。それを思い出している開催。今回のお題は「2022年を振り返って」。名前が書かれた



2022年お疲れさまでした！