



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、地元若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



クールシップ(麦芽冷却槽)

### ベアレンのビール作り

寫田 洋一 | 代表取締役社長

にヨーロッパの伝統的なビール造りと言えらるものでしょう。

ヨーロッパの伝統的なビール文化を尊重し... このヨーロッパの伝統的なビール文化とは何でしょうか。先日、今年で3年目となるデ...

また、当社では発酵はオープンファーマンターを使って行っています。開放式タンクですね。これも現代のビール造りでは大変...



クールシップ  
ウィーンラガー

2月末の発売です。こんな思いを知って飲むと一味違って味わえるのではと思います。

というこわげがあると聞きます。それだけ、出来立てがおいしいよという意味だと思えます。そういった特徴からも飲む場所で作る必要性があり、地域に根差した飲み物になっていったのだと思います。

BAEREN

ベアレンニュース2023年2月号 No.208

編集：寫田洋一

〒020-0061 茨城県盛岡市北山1丁目3-31

ベアレン醸造所



各アカウント一覧はこちら↓

### 編集後記

都鳥 勇介 | 総務部

今年は雪が少なく、寒さもほどほど良かった！なんて安堵していた1月下旬、近年最強の寒波により、例年通りの雪景色、そして冷え込みとなった盛岡市。盛岡住み7年目ですが、体の芯から冷えるこの寒さにいまだ慣れません。暖かな春が待ち遠しいです！

### リレーエッセイ

盛岡駅前 園尾 優季

いつも沢山食べてくれるゴンちゃんこと中村大和さんからバトンを受けました。駅前店の園尾です。今回は生活の一部となっている趣味、馬のお話です。



馬のセレクトセールを再現中

1モンドアイに出会ってから一気に入どつぶり競馬の沼に漬かりました。G1級競争9勝を挙げ、有終の美を飾り引退した日本で最も強い馬なのですが、とにかく全てが可愛い。パドックを歩いてても可愛い、ジョッキーが乗った瞬間に気合が入った表情になるのもたまらなく可愛い！彼女の走る姿に勝っても負けても涙するくらい大好きでした。そこから競争競馬を引退した馬たちに会いにも行くようになり、秋頃には北海道に出かけ有名な種牡馬たちに出たり、ディープインパクトをはじめ歴代の名馬たちのお墓参りに出かけるのが恒例となりました。

そんな私の最近のリフレッシュは、盛岡競馬場に行くことです！一眼レフを抱え、いつもシャッタースピードと闘いながら馬の走る姿に惚れ惚れし、芝生でゴロゴロするとスッキリします。ホースセラピー効果抜群です。馬に会いたいときすぐ行ける、盛岡の魅力のひとつですね。以前、盛岡競馬場のイベントにベアレンが来店していて、大好きな馬の走る姿を見ながら美味しいベアレンビールを堪能し、とても楽しかった思い出があるので、また出店があるといいなと個人的に期待しています。

次のバトンは同じく馬好き(競馬のほう)周吾さんに繋ぎます！

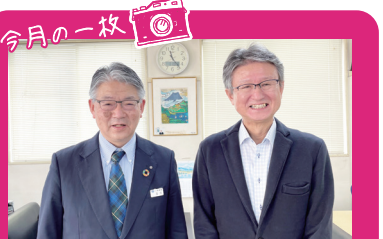
### 今月の新製品

藤村 美花 | 営業部流通課

2月といえば、おなじみ「チョコレートスタウト」の季節！日本元祖のチョコビールとしても知られるベアレンのチョコスタシリーズに、このたび新商品が仲間入りしました！その名も「真冬のチョコレートスタウト」



スタイルは「ハーブスタウト」で、原材料にウインターセイボリーというハーブのエキスを使っています。このハーブ、ヨーロッパでは寒い時期にハーブティーとしても楽しめるもので、まさに真冬に美味しい味わいです。飲んでみると、焙煎した麦芽のほろ苦く濃厚な味わいとハーブの香りが絶妙なバランス！お料理とはもちろん、デザートビールにもぴったりです。ちなみにアルコール度数7%とやや高めなので、冷蔵庫から出した後、ちょっと時間を置いてから飲むのがおすすめ。コクや香りがより一層引き立ちます！



先日、三陸鉄道さんを訪問し、三鉄ピルスナー完売のご報告をさせていただきました。大変好評だった三鉄ピルスナー、来年度も4月中旬頃の発売を予定しています！どうぞご期待ください！

今月の一枚

# 裸参りに参加しました

山本 智也 | 営業部直販課

1月14日(土)、材木町の裸参りが行われました。今回、はじめて参加させていたいただきまして、伝統あるこの行事に参加できたことは、とてもいい経験をさせていただいたと思っています。

事前の準備を数日前から第八分団の屯所で行いますが、行事で使用する道具を二つ二つ作成します。それぞれに意味があり、数に決まりがあるなど、厳格な行事であることに良い緊張感を持ちました。材木町の梅の湯で身体を清め、消防団の方々にサラシや草鞋を着付けていただきまして裸参りの開始となります。



寒さに負けず、材木町商店街を練り歩く山本

当日は雨！ビル風で脳天からつま先まで経験のない衝撃が！草鞋に水たまり、濡れた体に冷風！雪のほうが寒くないのでは？と思いましたが。「材木町に雪がない裸参りはいままで見たことない」と消防団の方々は笑いながらおっしゃっていました。また、ピアパブベアレン材木町の前では、歓声や声援があり、さらに身の縮まる思いでした。無事に奉納を終え、御神酒を頂きまして裸参りの終わりとなります。そのまま梅の湯に直行し、芯から冷え切った身体を湯船にダイブしたときは、言葉では表現できないほどの快感でした。その後、屯所にて、女性部の方々がご準備してくれた温かい豚汁とお料理をいただきました。



消防団のみさん

コミュニケーションをとり、これからもベアレンらしく地域に根づき、そして愛される会社でありたいと思えました。

最初は、裸参りに出ることを迷っていましたが、お客さまや上司の後押しがあり決心することができました。参加してよかったです！雨の中、ご声援いただいたみなさん、ありがとうございました。また、一緒に参加した二人のお客さま、ありがとうございました！満願まであと2回！頑張りますよ！(笑)

消防団の方から「ベアレンさんの前を通ると毎年たくさんの方が盛り上げてくれるからありがたい。これからも材木町裸参りに参加して一緒に地域を盛り上げていきましょう。」

# レストラン便り

今野 克伸 | 菜園マイクロブルワリー

盛岡市が企画するもりおか短角牛を応援する試み、市内17店舗の飲食店で「もりおか短角牛フェア2023」が開催されており。盛岡市内の飲食店でもりおか短角牛を食べ、アンケートに応募するとお肉などのプレゼントが抽選で当たるという企画です。毎年開催されており、当店も「プレゼント当たらよ！」との声を聞くことが多いです。

また、県外のお客さまからもしっかり盛岡に来たのだからと、多くのご注文をいただくほど、盛岡を代表するブランド牛となっています。

もりおか短角牛は「日本短角種」という品種の和牛で、南部藩時代に沿岸と内陸を結ぶ「塩の道」の物資輸送に活躍していた南部牛にショートホーン種を交配して生まれた品種です。農業の忙しい夏の期間は放牧され、冬の寒さにも強い日本短角種は忙しい農家さんにとって貴重な副収入源として重宝されていたそうです。肉質もしっかりと風味も豊かなのもりおか短角牛ですが、生産者は現在、盛岡市内に2人だけと、その生産量も味わいも貴重なお肉です。



(菜園マイクロブルワリー) もりおか短角牛のステーキ



(ピアベースベアレン盛岡駅前) もりおか短角牛ハンバーグ カマンベールチーズ焼き



(クビアーベアレン 中ノ橋) もりおか短角牛と紅木豚の自家製サルシッチャ

これからも地元の美味しい食材と生産者を守り、みなさまに幸せな食卓を届けて参りたいと思います。

# 笑熊会活動報告

ピアベースベアレン 盛岡駅前 町屋 太望

皆さま、こんにちは。笑熊会幹事のピアベースベアレン盛岡駅前町屋です。

笑熊会では忘年会、新年会等の幹事もつとめております。今回、レストランチームの新年会を開催いたしました。例年では、忘年会を開催していましたが、忘年会シーズンはレストラン各店、なかなか都合がつかずというところもあり、今回はレストランでは初の新年会ということになりました。もしかしたら今後は新年会がメインになるかもしれません。今年も一年よろしくお願ひします！



# わたしとベアレン

投稿者 | 川田 浩一さま

もしおいしくなかったら正直に言うべきかな、いや、ああ見えて眞田さん(現社長)って意外と繊細だし励ます方がいいかな、などと迷いながら、ベアレンが初めて造ったビールのお披露目の会に向かった。

そのお披露目のときのビールは कोरोニア。近年は周年記念ビールとして造られるよう、毎年5月頃に飲める。ケルシュタイプのを飲むのはそれが初めてだった。香りは爽やか、飲み口は軽いがコクもあって素晴らしい味わいだった。初めて得た職の関係でたまに住んでいた街にこんなおいしいビールを造る醸造所ができたことに感謝した。その想いは今も変わらない。初めて飲んだときの衝撃は今でも時折想い出す。二十年前のあの कोरोニア。若かったなあ、俺も。あの頃にやあ。



応募QRコード

開催場所は、営業終了後の菜園マイクロブルワリー。近くのお店からオードブルを注文し、普段はあまり食べられない他の飲食店さんの料理をいただけるいい機会になりました。人数分とは思えないボリュームで、お土産分も確保できました。盛り付けなども綺麗で今後のテイクアウトの参考にもつながりました。ビールは、もちろんベアレンビール。コロナの影響もあり、3店舗で飲む機会も減ってしまい、ほぼ1年ぶりのレストランでの宴会。多少は仕事の話もつつ、深夜まで盛り上がりました。今年、レストランも飲み会などの交流を増やしてつながら作っていきたいと思います。

飲み会が減ってしまい、ベアレン直営レストランも各店、影響を受けておりますが、そんなつらい気持ちも吹き飛ばしてくるようなとてもいい会でした。こういう機会を増やし、みんなの笑顔を作るのがこの笑熊会の活動です。

お客さまやスタッフの元気を作ることができる今年も活動してまいります！