



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

今野 克伸 | 菜園マイクロブルワリー

血管に金印が流れている周吾工場長よりバトンを受け取りました。菜園マイクロブルワリーの今野です。前回は入社した当時にリレーエッセイを書いた記憶がございますので、今一度自己紹介いたします。今回は、私とベアレンとの出会いから今までの簡単に振り返ってみたいと思います。

仙台出身で23歳の頃(27年前)W、当時働いていたホテルマンを辞めて縁もゆかりもない盛岡へやってきてイタリアンレストランに勤めました。今は閉店してしまいましたが、当時、大沢川原にあったパニーニというオープンテラスのお店です。そこで3年、菜園マイクロブルワリーがあるこの場所に引越して3年店長として勤めさせて頂きました。その頃からベアレンは地元のビールとしてメニューに載せ、当社の司、嶋田とはその頃からの付き合いです。(その時代に菜園ビール会がはじまったん



ですよ！)そこから独立してクッチーナというお店を15年近く経営していたのですが、子供もできて思うところがあり、店を閉店して雇間の職に就こうとお世話になったベアレンさんにもご挨拶したところ、現社長の嶋田より「この店閉めるのはもったいない、一緒に仕事しませんか？」とお誘い。悩んだ末にベアレンの一員として働かせて頂くことになり現在に至ります。最初は恩返しのためになどと思いついていましたが、今では子供も2人になりベアレンをもっともつと愛される商品、企業にと想い日々奮闘しています。お店で見かけたら声をかけてください！

次のパトンは、こちらでもベアレンに勤める前からの知り合い、営業部の海老名さんに渡します。

今月の新製品

4月の限定ビールはマイボックです！「マイボック」の意味、皆さま知っていますでしょうか？

ドイツ発祥のマイボックですが、『メイ (Mal)』はドイツ語で『5月』の意味。そして『ボック』は度数のやや高いコクのあるスタイルのことを指します。名前の通り、まさにこの春の時期にピッタリな味わいです！

なんで5月？なのかというと、このビールは冬の熟成を経て、美味しくなるのがちょうど春の季節だからです。通常よりも長い期間をかけてじっくり熟成するので、冬に蓄えたコクや旨味を贅沢に味わうことができます。その味わいは、一言で表すと『ごっすり』という表現がまさにぴったり！春の訪れを告げる濃厚ラガー「マイボック」、この季節には是非味わってみてください。



今月の一挙

日本と米国オレゴン州ポートランドのコラボイベント、Hood to Fuji 2023に出展します！Steeplejack Brewingさんとコラボし、クラシックをベースにオレゴン産ハーブの香りを抽出した特別ビールをただいま醸造中です！

編集後記

都鳥 勇介 | 総務部

厳しい寒さも次第に和らぎ、暖かい春の訪れを感じる季節となった盛岡。春のベアレンと言えば、そうです！スプリングフェストです！4年ぶりの開催ということもあり、スタッフ一同気合十分！ご家族・ご友人お誘いあわせのうえ、ぜひお越しください。



各アカウント一覧はこちら↓

ベアレンクラシックというビール

嶋田 洋一 | 取締役社長

何度も書いているのでつい！と言われそうですが、今年にはベアレン醸造所がビールを発売して20周年になります。その創業以来造っているビールがこのクラシックです。ベアレンが初めて造ったビールはコローニア(ケルシュスタイル)で、これは樽でしか発売しませんでしたので、瓶詰した最初のビールはこのクラシックです。

ビールのスタイルはドルトムンダーまたはエクスポートと言います。社内での記号はEXと書かれていて、これはこのエクスポートというスタイルから来ています。名前の通り、ドイツのドルトムントという街の特産ビールで、かつてはドイツで最もビール生産量の多い都市として知られ、多くのビールが海外にも輸出されてきました。そのため長期輸送にも耐えられるコクのあるビールが造られたのがこのドルトムンダーの原型といわれています。現代ではビール会社の集約化が進み、輸送手段が発達し、ライトなビールが主流になるとこのドルトムンダーも廃れていってしまいました。ベアレン醸造所はご存じの通り、100年以上前のドイツの設備

を移設して作ったワインテージブルワリーでビールを造っています。このクラシックも、この設備を使い、かつての100年前のレシピを再現して造っている伝統的なスタイルのドルトムンダーです。これぞベアレンの味わい、と多くの方に愛顧いただくベアレンのフラグシップビールとなっています。

「ベアレンクラシック」創業時(右)と現在(左)



なぜ創業時、最初のビールがこのドルトムンダーを選んだのか。私たちが創業時に掲げたのは「中間球」という考えでした。地ビールが世の中に初めて登場して各社は今までと違った個性豊かなビールを次々と造りました。それは大変センセーショナルでもあり、多くの人の興味を引きました

が、同時に拒絶も生まれました。それまで私たちが飲んでいたビールと全く違ったからです。ベアレンは創業以来、地元密着を掲げ、地域に根差したビール文化の醸成を考えてきました。この考えのもとで、あまりに個性的なビールが果たしてよいのだろうかと疑問に思いました。そこで考えたのが「中間球」です。普段、日本人に親しまれているラガービールでありながら、大手のビールとは違った味わいや余韻の感じられるビール。そう考えて選んだのがドルトムンダーだったのです。また、家庭での飲用シーンも大事にしてみました。そのため保存性の高いビールであることも必要だと考え、かつてエクスポートと呼ばれた長期保存に耐えるコクのある味わいのビールを選んだのです。このクラシックも発売から20年を迎えます。昨年は品薄が続き、ご迷惑をおかけしましたが今年はそのような増産体制で臨みます。これからますますベアレンの顔、いや岩手を代表するビールとなるよう多くの方に飲んでもらいたいと願っています。

材木町よ市 50周年

高橋 司 | 営業部

毎年、4月から11月まで盛岡市材木町で開催される「よ市」。材木町の商店街約400mを歩行者天国にして開催される路上買物市です。このよ市は、1974年9月から始まり、今年で50年目を迎えます。

よ市の歴史の始まりは、1970年の国民体育大会(国体の岩手開催がきっかけ)になっております。この年に道路整備が進み、人と車の流れが材木町から離れていくようになり、材木町商店街の方々が大きな危機感を感じたところから「なんとかせねば!」と当時の若者が知恵を絞って生み出したのが「材木町よ市」でした。なんと当時の中心メンバーの年齢が30代前半だったといまさらから若手の勢いたるや凄かったのだろうと想像します。

よ市が50年も続く理由はたくさんあると思うのですが、一つ上げるとすると「よ市実行委員」の方々の「お客さまに材木町で楽しんでほしい」という想いではないか、と思います。これは単純に「出店者に出店場所を提供して地代を稼ごう」というものとは異なり、「楽しむ場を作り込み提供する」

という姿勢に近いと思います。「楽しむ場の提供」という視点で言えば、ベアレンも同様にビールを通じて「楽しむ場」を意識してきました。工場前ビール祭りやビール会などは、お客さまと一緒につくるイベントだと思っています。ベアレンがよ市に出店し始めたのは、創業の2003年9月からです。



2004年頃のよ市(ツカサ)

なので、よ市の50年の歴史の中で20年間、出店させてもらい、会社としても育ててもらったような気がします。この間、よ市という環境でたくさんの方にチャレンジし、失敗もありましたが、楽しい仕組みも生まれることになりました。その中で今でも続けているのが「ジョッキ倶楽部」であり、「リユースカップ」です。当初は「よ市で生ビールを飲む

人なんかいないよ」と言われ、実際に売れない時期が続きましたから、危機感から「いかに」ミを出さないでビールを提供するか?」「どうやってたら無駄をなくすことができるのか?」「どうやってイベントで美味いビールを提供できるか?」と毎回知恵を絞ってチャレンジしてきました。



2018年頃のよ市

わたしとベアレン

投稿者 | いちかわ さま

2013年、「あまちゃん」放送の年に初めて岩手に行き、それから主に三陸沿岸を毎年のように訪れています。

数年前、岩泉からレンタカーで盛岡駅前を目指していました。夫の運転にハラハラしながら、ようやく盛岡市内の街並みが見えてきて「ほっ」。そして目に飛び込んできたのがベアレンの看板。そうかー盛岡で作っていたのか!と、遅まきながら実感。お取り寄せでは何度か飲みましたが、去年の旅では最後は盛岡に泊まり、ベアレンの直営店に行きました!ボードにあつたビールを夫と二人で制覇。持ち帰りも買い、翌日帰りの新幹線で堪能しました。ごちそうさまでした。今年はいつ行こうか。工場見学もしたいな、と楽しみにカレンドーを眺めています。

※引き続き、みなさんの投稿を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

こんにちは、レストラン部の今野です。最近はお店の動きも戻りつつあるようで、お店で笑顔でビールを飲む表情をお見掛けしては心躍っております。

直営店では、今回3名のスタッフが人事異動でお店が変わりました。中ノ橋店の永野店長と小山シェフが、菜園マイクロブルワリーへ、菜園からシンディこと石岡が店長として中ノ橋店を切り盛りすることになりました。



【菜園 永野宏和】駅前店から中ノ橋店へ、中ノ橋店から菜園店に異動してベアレンのレストランを制覇しようとしています。最近パパになり、今までは一味違う永野をどうぞ宜しくお願いします。

【菜園 小山英城】この度、約4年ぶりに菜園マイクロブルワリーに戻って参りました。以前とは状況が違うので、1日でも早く現状を理解し貢献出来るよう精進して行きたいと思えます。

【中ノ橋 石岡新司(シンディ)】菜園店から中ノ橋へ移りましたシンディです。菜園ではかぶり物をかぶったり、変なカッコウで仕事をしていました。中ノ橋でも変わらず皆さまにドキドキワクワクをお届けしたいと思いますので、どうぞよろしくお願ひします。

一日も早く新しい現場に慣れ、最高のパフォーマンスを期待して、よりよいお店として皆さまをお迎えいたします。お楽しみに!

笑熊会活動報告

海老名 勝文 | 営業部流通課

コロナに振り回された2020年、2021年。2022年を振り返ると、活動の範囲が広まり、声出し応援解禁など制限が少なくなってきたと感じ、うれしい限りです。おかげでコロナ前と同じくらいの社内イベントを企画することができ、多くのスタッフと楽しめた一年だったなと思います。特に、3年ぶりの開催となった盛岡市主催の北上川ポット下りに参加出来たことは嬉しかったですね。街中に活気が戻るのやはりワクワクします!



さらに今年度は、2人のスタッフに子が誕生しました。笑熊会からもお祝いを送るのですが、新しい命の誕生を祝えるのとても素敵な、そして、たまらなく嬉しい気持ちになります。すでに来年度も家族が増える噂がちらほら聞こえてきておりますので、まだまだ張り切っております。いしくちやいやいけずね!

パパになった永野に
出産祝いを贈呈



来年度もスタッフ同士の輪、そして日頃世話になっている家族も繋いでいけるような、素敵な笑熊会にしていきたいと思っています!

活動の様子は、随時ベアレンニュースでご報告していきますので、どうぞお楽しみに!