



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

MBCCに参加してきました



MBCCとは、Mikkeller Beer Celebration Copenhagenの略で、世界的なクラフトビールブランドであるミッケラーが年に一回、デンマークのコペンハーゲンで開催するデンマーク最大のビール祭りです。世界中から100社のブルワリーと1万人を超えるビール愛好家が集まります。ベアレン醸造所は、日本のブルワリーとしては初の正式出店として参加してきました。今まで輸出や海外での展示会に出店したことはありませんが、このような大規模なクラフトビールイベントで一般の方々を目前にビールを提供するという機会は初めてで、

いわば初めて世界のクラフトビール業界にベアレンが披露された場となりました。しかし、無名のブルワリーは開始からしばらく誰も来ることはありませんでした。このイベントは全部で800種類のビールが提供されますので、当然ながらすべて飲むのは不可能です。参加者は主催者提供のリストやクラフトビールの評価アプリなどを活用して飲みたいビールを選ぶのですが、この評価も会期中にどんどん更新されていきます。やがて、ベアレンブースにも人がやってくるようになり、スマホを見ながらこのビールはここかと聞いてきます。このイベント、ブルワリーにとって貴重なコミュニケーションや情報交換の場ともなっています。前夜祭から世界中のブルワリーが集まり、ビールを酌み交わしながら交流します。会期中も他社が提供するビールの試飲に余念がありません。参加ブルワリーは他社のビールがすべて飲み放題です。次第に、参加ブルワリーの方々もベアレンにやってくるようになり、最終

日のセッションになるとうまいラガーがあると聞いてきたがどこか？とブルワリー側から人が多くやってくるようになりました。ミッケラー代表のミッケルさんも自分用のマグを持ってきてベアレンブースの後ろで飲んでいました。前からはお客さま、後ろからはブルワー関係者でごった返し、大変な混雑ぶりでした。「この2日間飲んだビールが一番うまいラガーだ」「このビールに出会うために来た」「本当に素晴らしいよお前のビール」などベアレンのラガービールは世界に比しても引けを取らない、それどころか世界中のブルワリーも絶賛するビールであることを実感してきました。クラフトビールは世界市場の中で何万というブルワリーがしのぎを削っている業界です。その中で基本的なスタイルであるベアレンのラガーがこれだけ評価され、それが地方の岩手で飲まれている、そのことに誇りを持ちつつ、また緊張感をもってスタッフとともにこれからも頑張っていきたいと思えます。

リレーエッセイ

鎌滝 千尋 | 製造部 零石工場

ご近所の海老名さんからバトンを受け取りました。製造部 零石工場の鎌滝です。かなり久しぶりのリレーエッセイで、前回はいつだったかとおぼえてみると2018年...。おかげさまでスタッフも増え、バトンがなかなか回ってこなくなりまして(笑)。

さて今回は、最近ほそほそと頑張っている家庭菜園について書きたいと思います。元々そういった類はあまり興味がなかったのですが(虫も嫌いですし(笑))、昨年家を買いました。せつかくだからということでも休みの日は妻と一緒にせつせと庭いじりをしております。今育てているのはなす、ピーマン、じゃがいも、きゅうり、ゴーヤ。やってみるとなかなか楽しいですね。植えたときはちゃんと出来るんだべかと思いましたが、芽が出てきたり花が咲いてきたりと日に日に愛着が湧いてきます。毎朝、元気に育てよよと声をかけながら水やり



をするのが最近の日課です。今から収穫するのがとても楽しみです。愛着が湧きすぎて食べられなかったりして、とも思いますが(笑)。

ちゃんと育てますように...

この家庭菜園ももちろん楽しいのですが、やはり一番の楽しみは庭いじりを頑張った後に飲むビールですね(笑)。盛岡も段々と暑くなってきて、一層ビールが美味しい季節になってきました。収穫した野菜をつまみに一杯やることを楽しみに、今日もビール造りと野菜作りを頑張ります。来月はピカピカの新社員、「あかりん」こと廣田星莉さんにバトンを繋ぎます！

今月の新製品

藤村 美花 | 商品企画室

6月の限定ビールは、「かぼすラードラー」です！この商品は、ベアレンの人気定番ビール「レモンラードラー」の姉妹品で、大分県の特産品であるかぼす果汁を使っています。ちなみに「ラードラー」とはドイツ発祥のビアスタイルで、ビールのレモネード割りを指します。「かぼすラードラー」ではレモン果汁の代わりにかぼす果汁をブレンドしています。(かぼすといえは、和柑橘ならではのまろやかで優しい酸味が特徴。飲んだ時のすっきり爽やかな味わいは、これからの暑い季節にもぴったりです。低アルコールでビアカクテルのように楽しめますので、ビールが苦手な方にもおすすめの一本です！この夏は、ベアレンのラードラーですっきり爽やかに乗り切りましょう！



「かぼすラードラー」です！この商品は、ベアレンの人気定番ビール「レモンラードラー」の姉妹品で、大分県の特産品であるかぼす果汁を使っています。ちなみに「ラードラー」とはドイツ発祥のビアスタイルで、ビールのレモネード割りを指します。「かぼすラードラー」ではレモン果汁の代わりにかぼす果汁をブレンドしています。(かぼすといえは、和柑橘ならではのまろやかで優しい酸味が特徴。飲んだ時のすっきり爽やかな味わいは、これからの暑い季節にもぴったりです。低アルコールでビアカクテルのように楽しめますので、ビールが苦手な方にもおすすめの一本です！この夏は、ベアレンのラードラーですっきり爽やかに乗り切りましょう！

編集後記

都鳥 勇介 | 総務部

6月といえば「父の日」。その起源はアメリカで、日本には1950年頃に伝わったとされています。(当時は全く浸透しなかったそうです...)。

日頃、照れくさくてなかなか言えない「ありがとう」の気持ちをベアレンビールと一緒に伝えてみませんか？



各アカウント「覧はこちら」



今月の一枚 「岩手県内全市町村GPSラン」の第一回を開催しました。毎月一回のペースで走りますので、お住いの地域へ伺った際はぜひご参加ください。ベアレンが発信するメッセージをみんなで描き切りましょう！

スプリングフェスト2023

山本 智也 | 営業部直販課

イベント担当山本です！
4年ぶりにフル開催のスプリングフェスト、楽しんでいただけただでしょうか？全日程チケット売上で飲まな人も含めてどれくらいの人数が集まるかと不安でしたが、無事に4日間終えることができました。これも何度もお参加いただきベアレンフェストと一緒に創り上げてきたベアレンファンの皆さまのおかげです！ありがとうございます。



私は8年ほど前にスプリングフェストに呑む側で参加したことがありますが、まあ楽しい！当時はビールの美味しさも分からない未熟な青年でしたが、楽しい思い出は鮮明に覚えています。フラダンスから始まり、ペリ・ダンス、空手演舞、ミヤクラさん(DJ)、佐伯さんのキーボード演奏、トオルさんのウクレレ演奏、工場長率いる吉田ファミリーの登場で会場のボルテージは最高潮でした！一緒に盛り上げていただいた皆さまとファミリー(笑)ありがとうございました！皆さまとスイーツのおかげでビールがさらに美味しくなりました。

フードの持ち込みはOKなのですが、たくさんの方が出店ブースをご利用されていましたのでお祭り感があっていい雰囲気だなあと感じました。
毎日イベント後にスタッフで集まり、反省点や修正点をあげ日タイイベントをブラッシュアップしています。会期中に修正し、次の日には改善する、これがベアレンフェストの磨き方です(飲む人は飲みながら)。これが楽しいんですよ。最終日なんかは打ち上げがありますので半端になった樽を順番に打ち抜いていきます(飲み干していく)。そして、あれやれば面白そうとかこれもいいねなんて飲みながら話すのも、これもまたベアレン流の打ち上げですかね？
最後に、社長の喜田が「ペンハーゲン出張に行き、不安な中ではありましたがたくさんスタッフに支えていただきました、私一人では何もできません。本当に感謝しています！これからも地域に根差した愛される会社を仲間と共に創り上げていきたいと思えます。それでは皆さま、次は秋・オクトーバーフェスト！みんなで乾杯しましょう！

レストラン便り

町屋 太望 | ビアベースベアレン盛岡駅前



菜園出店の小山シェフ

みなさまこんにちは。レストランの町屋です。
5月3日〜6日にかけて4年ぶりにスプリングフェストを開催し、レストランも菜園マイクログルワリーとビアベースベアレン盛岡駅前から出店させていただきました。3日と4日は菜園店、5日と6日は駅前店で出店。アイスヴァインや岩手県産の食材を使ったメニューなど、ベアレンの直営レストランらしいメニューを提供いたしました。最終日以外は、天候にも恵まれ、フードメニューもほとんど完売することができました。

久しぶりのフード出店ということもあり、準備に苦戦してしまったりもしましたが、飲みながら楽しむように並んでいるお客さま方を見ていると出店してよかったと思えました。

普段はキッチンにこもりがちなので、お客さまと直接ふれあいながら調理するという、なかなかない環境。この料理はビールによく合う！とか、美味しかったからおかわりしに来た！など、直接声をかけてもらったりしたのは、とても嬉しかったです。久々に参加した常連のお客さまに会えたり、就職で卒業した元アルバイトスタッフに会えたりと、繋がりを感じる事ができました。今年は、出店する機会が増えそうなので、お見かけた際は、ぜひ声をかけていただきたいと思います。

お店と同じメニュー展開は難しいと思いますが、出店を通じて岩手の食材を知ってもらえかけと、直営レストランに足を運ぶようになるような、環境を作っていきたいと思えます。
今月も直営レストラン3店をよろしく願っています。

笑熊会活動報告

山崎 瑠佳 | 営業部直販課

新しく仲間入りしたスタッフの歓迎会を4月に菜園マイクログルワリーで行いました。
新入社員だし飲み会、緊張するよね！いえいえ(笑)！今回はその前にお花見や春の家族会などなど：既にも何度も飲み会が開催されていますので二人ともさほど緊張の様子はありませんでした。鍛えられています(笑)。

乾杯後は歓迎会らしく：お題に沿って回答していくタイプの質問コーナー！印象に残った回答をご紹介します。廣田星莉さん：好きなラーメンの味は？「塩ラーメン」関西の方にある塩元帥の塩ラーメンがとっても美味しいのでお勧めです。「チャームポイント」は？「八重歯！」そんな星莉さんは直販課に配属になり、よ市やイベントで見かけることも多くなりそうです。依田直哉さん：山派？海派？インドア派？「川派！釣りが大好きで最近はいい釣り竿を買いました！」そんな依田さんは製造部に配属になり、現在は北山工場で主に粉砕を担当していますので是非見学ルム



先輩からの質問に答える星莉さんと依田さん

わたしとベアレン

投稿者 | ようこさま

東京出身の私は、5年ほど前に初めてベアレンビールを口にしました。東日本大震災で被災した岩手のために働きたいと就職活動に訪れたときの事です。面接を終えて、新幹線に乗車する前に盛岡駅の駅ビルをふらふらしていました。気疲れした体と心から解放されたくて入った酒屋さんで、ベアレンビールを見つけました。カラフルなかわいらしいデザインの缶に一目惚れし、おつまみと共に購入。帰路の車内で「ふう、お疲れ様自分」とひと息つきながら、岩手地ビールを堪能しました。「岩手で働いて、この味を日常に溶け込ませたい」と願いつつ。数日後、採用決定の連絡を受けました。岩手での生活も5年になろうとしています。その間に、結婚や出産も経験。将来は、息子とベアレンビールで乾杯するのを、心から楽しみにしています。
※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