



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

地域をつなぐビール

畠田 洋一 | 代表取締役社長

先日、岩手県北三陸の野田村で4年ぶりとなるイベント「ベアレン・野田村ビアフェスト」が開催されました。快晴の天気にも後押しされ、500人を超える有料入場者を迎え、飲まない人や子供たちを加えると600人を超える皆さんに来ていただきました。ちなみに野田村の人口は約3,700人ほどです。もちろん、野田村のほうがいいが参加したわけではありません。

野田村で4年ぶりの乾杯！



野田村でイベントを開催したのは2013年、10周年記念全市町村イベントが始まりです。その第1回の開催地として野田村でビール祭りを開催しました。以来、コロナ禍で3度の中止をはさみ、今回8回目の開催となりました。ここまですべて続いているのもひとえに野田村の方々のご協力による賜物で、ベアレンはほんの一端をお手



会場の様子

こんな場をこれからもたくさん作っていければと思っております。募集中のカケルプロジェクトでも、うまくベアレンを使って地域をつなぐそんな企画が生まれることに期待したいと思います。

三陸鉄道は、ラッシュ並みの混雑となり、帰りは急ぎよ臨時列車が出たほどでした。盛岡からは満席の大型バスで多くの方がお越しになり、遠くは北海道や愛知県から参加された方もいました。まさに全国から野田村ファンが集う場でもありました。

伝いしたにすぎません。イベントの準備からチケット販売、会場の設営や当日の運営手伝いなど本当にお世話になりました。

この野田村のイベントを通して思っているのは、うまくベアレンビールをフックにして多くの人や人と地域、食をつないでいただいているなということです。まさにベアレンが目指したい世界がそこにはあります。ビールは主役ではないと思っております。しかし、そのちよとした贅沢なビールをフックにして、野田村へお越しになる方が増える。そうなるからこそ人と人の出会いがある。人と食、もの、地域などが合いごんと相乗効果が生まれていきます。まさにそんな世界が実現されたのがこのイベントではなかったかと思えます。

リレーエッセイ

廣田 星莉 | 営業部直販課

製造部栗石工場の鎌滝さんからバトンを受け取りました。営業部直販課の廣田です。4月に入社したばかりなので、リレーエッセイを書くのはまだまだ先かなあと思っていたら、こんなにも早くバトンを渡されたのでビックリしています(笑)。今回は、初めてのリレーエッセイということで私の好きなことを紹介させていただきます。

その前に、なんて読むの？とよく聞かれる私の名前「星莉」ですが「あかり」と読みます。一発で読まれることはない名前ですが気に入っています。なので皆さんぜひ下の名前と呼んでいただけたい嬉しいです！話を戻しまして、私の好きなことたくさんありますが、今回は、ハンドボールです。ハンドボールは小学生から今も続けています。姉の影響で始めたわけですが、まさかここまで続けるとは思っていませんでした。ハンドボールはスピードプレーが魅

力的なスポーツです。昔から走るのが嫌いな私は、学生時代ラントレが本当に嫌いでした(笑) 辛くなったときは、いつも頭の中でZARDの「負けなぐべ」を流し自分で自分を応援していました。

大学ハンド引退の日



学生時代に一緒に頑張った仲間やハンドボールを私に教えてくれた監督さんとは、今では飲みに行く関係になりました。さすがに体育会系、みんな飲むベースと量はすごいですよ(笑)これが、私の好きなことパート1です！次回はパート2 (忘れてなければ) 紹介したいなと思います。

次は、製造部期待の星！そして唯一の同期の依田君にバトンを繋ぎます！

今月の新製品

藤村 美花 | 商品企画室

夏にぴったりな限定ビール「イーハトーブの海」が7月より発売となります！

このビールの最大の特微といえば、三陸の海の塩を使っているところです。塩といってもしょっぱいわけではなく、ビールの味わいの中に海のミネラルをほんのり感じるような、まさに絶妙なバランス！さらにホップの柑橘香が華やかなので、暑い夏でも爽やかに楽しめます。そして、今年のラベルにもご注目！首の長い恐竜がデザインされています。実はこの恐竜、日本で一番初めに発見された、モシリュウ、という名前の恐竜で、その発見地が岩手県岩泉町だそう！岩手県ともとても関わりが深いのです！暑い夏はぜひ「海のミネラルを感じる「イーハトーブの海」飲んでみてください！



今月の一枚



「岩手県内全市町村GPSラン」の第二回を開催しました。今回は九戸・軽米・久慈・野田・普代の5市町村を走破、5文字を描きました。次回は7/15、八幡平・岩手町・一戸・二戸・洋野を走ります！

編集後記

都鳥 勇介 | 総務部

「わたしとベアレン」の記事を募集しております！ベアレンとの思い出やみなさんが思うベアレンの魅力などを300文字程度で投稿いただき、ベアレンニュースに掲載します！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！ご応募お待ちしております！



各アカウント「覧はこちら」

つなぐビールプロジェクト — ビール麦の収穫 —

都鳥 勇介 | 総務部

昨年12月、岩手大学クラフトビール部さんと紫波町高橋農園さんが連携し試験栽培されたこのビール麦「東北農業研究センター」さんが開発した「小春二条」という品種で、耐寒性や耐雪性に強いという特徴があります。二条大麦は寒冷地での品質管理が難しいとされる中、例年より降雪量が少なかつたという今冬的好条件もあり、大きく実った小春二条が約5アールの畑一面を黄金色に染めていました。天候にも恵まれ、岩手大学クラフトビール部さんのほか、高橋農園さん、そして紫波町役場のみなさんと共に作業を行いました。原料の収穫という貴重な機会に立ち会わせていただいたことに感謝いたします。



収穫前のビール麦畑

岩手大学クラフトビール部さんと紫波町高橋農園さんが連携し試験栽培されたこのビール麦「東北農業研究センター」さんが開発した「小春二条」という品種で、耐寒性や耐雪性に強いという特徴があります。二条大麦は寒冷地での品質管理が難しいとされる中、例年より降雪量が少なかつたという今冬的好条件もあり、大きく実った小春二条が約5アールの畑一面を黄金色に染めていました。天候にも恵まれ、岩手大学クラフトビール部さんのほか、高橋農園さん、そして紫波町役場のみなさんと共に作業を行いました。原料の収穫という貴重な機会に立ち会わせていただいたことに感謝いたします。



岩手ビール部 佐藤さん

今回収穫したビール麦は、別日に収穫された陸前高田市産のものと同合わせて、東北農業研究センターさんの設備で乾燥し、その後、別施設で行われる精麦工程を経て「麦芽」となります。そして、この麦芽を使用して造る今年の「つなぐビール」がどのような仕上がりとなるのか、今からとても楽しみです。



収穫後のビール麦

活動の様子は、随時SNSなどで発信していきます。岩手のもので造る岩手のビールを多くの方に飲んでいただき、岩手が抱える農業の課題解消や地域経済の活性化につなげていきたいと思えます。今後も「つなぐビールプロジェクト」をどうぞよろしくお願ひします。

わたしとベアレン

投稿者 | 中井 健太 さま

ベアレンビールとの出会いは私の人生を大きく変えました。それは、コロナ禍が始まって間もない2020年3月のこと。留学が途中で中止となり、実家で何もできずに悶々とする日々を過ごしていました。ある日、とある酒屋に行く、かわいい熊さんのラベルのビールを冷蔵庫に見つけ、思わず「ジャケ買い」しました。それがベアレンビール（ピルスナー）だったので。当時はビールの知識もなく、味わいを具体的に言語化できなかったのですが、とにかく「おいしい！」と思いました。それがきっかけでビールの勉強を始めました。その後、京都の某酒屋に就職し、昨年にはビアテイスターの資格認定試験に合格しました。コロナ禍でつらいこともありましたが、ベアレンビールと出会い、お酒の仕事ができてるのは幸せなことです。

※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、菜園マイクロブルワリーの今野です。先日、盛岡バスセンターの屋外スペースを貸し切って「バスセンタービアガーデン」と称しまして、ベアレンビールと県産食材の屋台料理を楽しむイベントを開催させて頂きました。元々、ベアレンではこういった夏のイベントは数多く開催しているのですが、今回はベアレン直営のレストラン3店舗が主催となり初めての試みでした。場所の手配から始まり、様々な申請、参加してくれる露店の選定など普段やったことのないことはかなりひとつのイベントを成功させる大変さを実感いたしました。



会場のスペースが限られているので、今回は飲み放題ではなく、前売りサービスクーポンの限定販売という形をとり、100枚のクーポンを事前販売。「まあ当日も100人+50人程度かな？」と予測しておりましたが、蓋を開けてみれば体感ですが300名以上は優に超えたお客さまに会場して頂いたと感じております。メイン会場は各露店が配置される中央の人工芝に皆さま思うままに座って頂き、天候にも恵まれピクニック気分楽しんでくださいました。出店したブースも奥中山の「ボールスターファーム」さん、紫波の「高橋農園」さん、野田村の「ほたて家あんど」さんが地元食材を使い、岩手を満喫できる品ぞろえとなりました。我々も普段のレストランの枠から飛び出し、楽しい時間を共有することができました。改めて、ベアレンビールを中心としてお客さまとつながりを持って、かつ支えられているのが実感できたイベントとなりました。反省点を踏まえ、このような機会を回を重ねることにしたいと思えます。

会場のスペースが限られているので、今回は飲み放題ではなく、前売りサービスクーポンの限定販売という形をとり、100枚のクーポンを事前販売。「まあ当日も100人+50人程度かな？」と予測しておりましたが、蓋を開けてみれば体感ですが300名以上は優に超えたお客さまに会場して頂いたと感じております。メイン会場は各露店が配置される中央の人工芝に皆さま思うままに座って頂き、天候にも恵まれピクニック気分楽しんでくださいました。出店したブースも奥中山の「ボールスターファーム」さん、紫波の「高橋農園」さん、野田村の「ほたて家あんど」さんが地元食材を使い、岩手を満喫できる品ぞろえとなりました。我々も普段のレストランの枠から飛び出し、楽しい時間を共有することができました。改めて、ベアレンビールを中心としてお客さまとつながりを持って、かつ支えられているのが実感できたイベントとなりました。反省点を踏まえ、このような機会を回を重ねることにしたいと思えます。

笑熊会活動報告

中村 大和 | 営業部業務課

こんにちは、笑熊会の中村です。今回は社内のおめでたい話題を紹介させて頂きます。先日、ビアスペースアレン盛岡駅前前のシェフ、町屋に子が誕生しました。4人目にして初の女の子だそうです。おめでとございませう。

町屋家待望の女の子！



弊社では、男性育児取得100%を宣言しております。町屋もすでに育児を取得しておりますが、これまでの子育てで培った経験を活かし、充実した育児期間になったのではと思います。

また、子の誕生に際して、笑熊会よりお誕生祝いの品を贈ってまいりました。これまでもお贈りして

おめでとございませう！

おりましたが、今回は奥さんからの希望で写真アルバムを送らせていただきました。これから、家族でたくさん思い出をつくり、記録していただければ幸いです。笑熊会では、工場スタッフ、そしてレストランスタッフの結婚や出産などの祝い事、誕生日などの節目に、メッセージや贈り物、誕生日ケーキを贈っております。

これからもこの活動を通して、社内や社外の皆さまと距離を縮め、楽しく様々なことに取り組んでいければと思っております。

今年もたくさんの方のイベントを開催して参りたいと思っております。活動報告を楽しみにお待ちくださいませ！

