

飲酒は20歳になってから。



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。

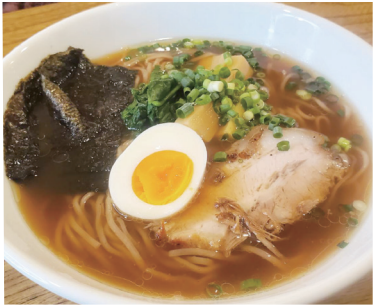
ベアレン醸造所スタッフ一同



「つなぐビール」記者発表会



ベアレンとカケルプロジェクト



2024年も多くの方の食のシーンをハッピーなものにするため、そして地元岩手を元気にするビールになるため、ますます頑張ってください。



私たちは中面にてご報告いたします。

2023年を振り返る

眞田 洋一 | 代表取締役社長

2023年も暮れようとしていますが、今年も色々あった一年でした。ざっと、この1年の主な出来事を振り返ってみてみたいと思います。

8月26日、ピアフロントベアレン盛岡駅前開店。ベアレンの新たな直営店が誕生。初の平日昼からベアレンを飲める場所としてご愛顧いただいています。また、オリジナルのラーメンも好評をいただいき、ビールの楽しみを広げています。



そして、コラボビールも多く出た1年でした。春には三鉄プレミアムラガー、ZOOMO開園記念の「姫とリオの乾杯ビール」、白石パンさんのパンを使用したフレッドウエアツェン、オプチキ

とのコラボ「ベアレン 鶏王」は初のオリジナルビールを醸造しました。イベントも多く復活し、工場前イベントでは春も秋も多くのお客さまで賑わいました。年末にはさらにビッグなニュースが…。さらには中面にてご報告いたします。

BAEREN

ベアレンニュース2023年12月号 No.218

編集：眞田 洋一

〒020-0061 岩手県盛岡市北山1丁目3-31

ベアレン醸造所

同じ誕生日という事でシンディーからご指名いただいた、営業部直販課の飛澤です。前回は3年前だったでしょうか。家族写真を妻に内緒で使用したら、通販で購入された妻のお友達経由でお知らせがあり「家族写真使ったやつ見せて〜うふふ。」と言われ怒られた訳ではないのですが今回はプリンセスガチ勢の私だけで失礼します。笑



娘等も大きくなり10月下旬のクラスの合唱のピアノ伴奏をミスタッチなくこなす姿を見て、すでに父親は超えたと悟りました。そんな次の世代に少しでも良い環境を残したいと、身近なものでペットボトルの購入を2020年から今年の4月までの約3年、仕事中はもちろんプライベートでも1本も買わず過ごしました(水分補給が一番なので家族には強要せず布教のみとしておりますのでご容赦下さい)。



次は毎日徒歩通勤の八木さんお願いします。

今回は、冬季限定の人気商品「ベアレン ウルズ」のご紹介です！ベアレンが創業した2003年から毎年造り続けている「ウルズ」は、ラテン語で『強い熊』を意味し、初代マイスターのイヴォがおもむろに発した一言で決まりました。その名を象徴するかのようアルコル度数が7%と高く、濃厚でコクのある味わいが特徴です。また、小麦由来のまろやかな甘みとヴァイツェン特有のバナナ香やクローブ香も感じられます。毎年少しずつ麦芽の配合やレシビが変化し、その年々の出来を心待ちにするお客さまも多くいらっしゃいます。寒い冬にゆつくりまったりと、濃厚な味わいをご堪能くださいませ。



編集後記

都鳥 勇介 | 総務部

日々寒さが増し、本格的な冬の訪れを感じる盛岡。早いもので、2023年も残り僅かとなりました。良い1年の締めくくりにするべく、ベアレンビールを飲んで、みなさんラストスパートががんばりましょう！今年もベアレンをご愛顧いただき、ありがとうございました。



各アカウント一覧はこちら↓



リレーエッセイ

飛澤 博庸 | 営業部直販課

「本当」と聞かれる事もありませんが本当です。信じて下さい(笑)。無料で用意されている手は出しません。そして通勤はもっぱら自転車、冬はスパイクタイヤに換装し乗っています。凍結路に轍がでけるとチキンなので徒歩通勤しています。そんな降雪の始まる師走、初回は12月2日から毎月オンライン配信をさせていただきますこととなりました。毎回出演はしないかもしれませんが、確実に裏方では動いていますのでもしお時間あればご視聴いただければ嬉しいです！タイトルはOn Bear(オンベア)。詳細はQRコードをご参照下さい！

今月の一挙

2024 IWATE SIGHTSEEING GPS RUN CALENDAR
岩手県観光局・GPSランカレンダー

ベアレンカレンダー2024年ver.が完成しました！
テーマは「岩手の観光名所とGPSランカレンダー」
県内6市町村をピックアップし、GPSの軌跡で描くとその周辺の観光名所をご紹介します。

世界基準の高評価で、嬉しいニュースが続々と

①Our Hour シリーズがトリプル受賞!



この度、第26回ジャパン・ワイン・チャレンジ²⁰²³にて「山葡萄スパークリングワイン」が金賞に輝きました! ジャパン・ワイン・チャレンジは1997年に独立したワインコンペティションとして設立された、アジアで最も歴史が深く権威のあるワインコンクールで、今年度は世界29か国¹²⁰⁰以上のワインが出品されました。世界的に著名なワインのプロフェッショナルの方々が審査を務めており、本コンクールでの評価はとても価値のあるものと嬉しく思っています。また、同時開催の第7回フジ・シールドチャレンジ²⁰²³

では「ドライシードル」「ゆずシードル」が揃って銀賞を受賞! 昨年リブランディングした、いわての果実を贅沢に味わえるOur Hourシリーズが国内外から高く評価されていることを実感しました。Our Hourは、「一緒に飲めば、ちよんちよん。」という果実の微発泡ワイン」というキャッチコピーにあるように、小瓶の飲みきりサイズで気軽に楽しんでほしいという願いが込められています。年明けには新たなラインナップの拡充も準備していますので、どうぞお楽しみに!

②シュバルツが世界一の快挙!



この度、ドイツ南部バイエルン州ミュンヘン近郊で行われた「Finest Beer Selection」²⁰²³にて、当社のシュバルツが世界一

(Beer of the Year International) の栄冠に輝きました! 今年初開催となったこの大会は、一般的なコンペティションとは異なり勝ち負けを競うのではなく、世界中のテイステイングの専門家が醸造所ごとの哲学や背景、ストーリーも考慮しながら生産者としてのクオリティとビールの味わいを総合的に評価するものです。世界18か国、約200の醸造所から880種類のビールが出品された中で基本的にビールのコンペティションにはエントリーしたことがない当社としては、初めての出品で世界一の栄冠ということになりました! さらに、日本から出品されたビールの中でも1位、2位を独占するという快挙! (2位は「ザ・デイ トラッドゴールドピルスナー」でした) 伝統的なビール文化を尊重し地元岩手に根差したビール造りで、創業20周年を迎えたアニバーサリーヤーにこのような賞を頂き、大変嬉しく光栄に思います。これからも「うまいビールで食卓をハッピーに!」をモットーに、頂いた賞に恥じないビール造りに精進していきたいと思えます。

わたしとベアレン

投稿者 | シュガーさま

ベアレンとの出会いは、職場の先輩に誘われたスプリングフェスタだったと記憶しております。当時の私にはクラフトビールは高嶺の花でしたが、飲み放題で思う存分、そして何より多くの方と乾杯し楽しく飲んだことを覚えています。

盛岡市外在住の私にとって、「盛岡で飲む」ことは現実逃避以外の何物でもなく、1人で直営店に足を運んでも、フェストや市で知りあった方々に奇遇にも会えたり、お店のスタンプと他愛ない話ができたりと楽しい時間を過ごせています。この現実逃避がストレス解消となり、英気を養えていると言っても過言ではありません。たくさんの御縁をつないでくれたベアレンに「感謝!」

※引き続き、皆さまからのご応募お待ちしています!



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

すっかりと気温も下がり、朝晩は布団から出るのも苦勞する季節になりました。つい先日までの真夏のような暑さが信じられませんが、今回は少し日にちが経ってしまいました。が、直営店 菜園マイクロブルワリーの6周年の話題を書きたいと思えます。

お店のシンボルとなった路面に面した醸造設備が導入されて早いもので6年が経ちました。現在仕込み中の菜園クラフトビールも合わせると203 Batch (種類)ものビールが誕生しました。中には毎年楽しみにしていただいているパッケエールや生姜エールなども定着してきたと思います。本当にありがとっございします。

以前はテラス席がありました



さて、6周年企画として菜園では渡邊シェフ渾身のメニュー「雫石牛



包み焼きとワインのセット

また、フェアメニューを食べへて頂いたお客さまには抽選でお食事券をプレゼント。よくガラガラと回して玉が出てくるガラポンです。このガラポンは副店長永野の手作りで、なかなか玉が出てこずに前日ギリギリまで微調整しておりました(笑)

これからも菜園店だけではなく直営4店舗、10年、20年と愛されるお店を続けてまいりたいと思えます。今後ともレストラン各店よろしくお願ひします!

ベアレンのブランディング

都鳥 勇介 | 総務部

こんにちは! 総務部の都鳥です。今回は、私も所属しているブランディングチームについてご紹介させていただきます! ベアレンは今年で創業20周年、おかげさまで盛岡に根付くひとつのブランドとして県内外から認識されるようになってまいりました。このブランドを確立すべく、ベアレンには「ブランドガイドライン」という冊子があります。

ブランドガイドライン



この中には、経営理念やブランドビジョンのほか、ベアレンスタンプが遵守すべき様々なルールが記されています。例えば、印刷物ひとつとっても「フォントはゴシック系」「コーポレートカラー(ロゴに使用している緑と

赤、別名ベアレングリーンとベアレンレッド)を基調とし、ビットカラーは使用不可」など細かな決まりがあります。これらをスタッフ一人ひとりが共通認識として徹底することで、皆さんがイメージする『ベアレンらしさ』を創っていきます。ブランディングチームではセミナーを受講してブランディングのノウハウを学び、『ベアレンらしさ』を力タチにしていく活動などを行っています。



工場前イベント用にフォトスポットを設置



掲示板をレンガ風にアレンジ

工場やレストランには、様々な『ベアレンらしさ』が散りばめられていますので、お越しの際はぜひ探してみてください!