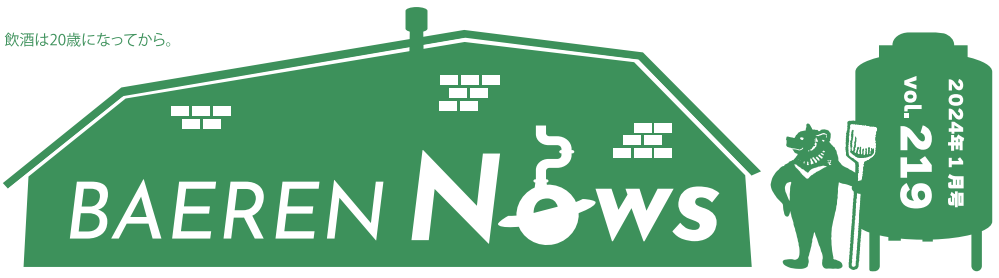


飲酒は20歳になってから。



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

2024年展望

眞田 洋一 | 代表取締役社長

2023年はコロナ禍が明け、イベントも多く復活し、飲食店も活況を取り戻しました。盛岡においては年初の『M』誌の報道により、観光客がどっと増えてほしいと願っています。今年も多くの復元を期待しています。

当社は、2023年11月にシユバルツが国際的なビール品評会で1位を取るなど、よい形で1年を締めくくることができました。年が明け、この盛り上がりいかに継続していけるか、つなげていけるかが課題になると思いますが、目まぐるしい社会情勢の変化の中、席の見通せない状況が続きます。そんな中、ベアレン醸造所としてはクラフトビールの新たな楽しみ、食卓を豊かにし、岩手を元気にするビールとしてチャレンジを忘れずに、積極的に動いていきたいと考えています。



「ベアレンシユバルツ」

2023年も商品ラインナップの見直しを進めてきましたが、2024年も引き続き、見直しを進めてわかりやすく、お客さまに選ばせたいというラインナップにしていきたいです。ベアレンが大事にするインパクトに頼らない、飲み飽きしないビール。それでいて、味わ



今年も一緒に乾杯しましょう！

Global Thinking、Drink Local. という言葉が好きです。クラフトビールは世界中で飲まれている世界的な市場です。その中にあるということに忘れずに、常に世界を見ながら考えていきたいと思います。単に、輸出売上を上げることがではなく、海外ブルワリーや海外ブランドとの取り組みや交流、学びを通して様々なことを考えていきます。世界中にベアレンファンを作るための取り組みも進めています。その先には、岩手・盛岡でベアレンを飲む、というゴールに結びつけるようクラフトビールを通して地域活性化に貢献できるブランドでありたいと考えています。

いを感じられ、余韻の残るビールスタイルを大事にしていきたいです。もちろん、新しいビールの開発にも余念がありません。すでに進行形の話だけでも片手で足りません。2024年の新製品にもどうぞ期待ください。

総じて、2024年も楽しいこといっぱい取り組みたいと思っています。ビールのあるところには常に笑顔があります。そんな笑顔をいっぱい作っていきましょう。ベアレンは2024年もチャレンジしていきます。

BAEREN

ベアレンニュース2024年1月号 No.219

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

各アカウント一覧はこちら



リレーエッセイ

八木 浩太郎 | 営業部流通課

ベアレンに入社してから4度目のリレーエッセイです。流通課の八木でございます。前回は2021年9月に登場させていただいたので2年とちょっと振りです。みなさまお元気でしたでしょうか？前回はジム通いに伴いサブプリメントへの出費が悩みです、のよ



サブプリメントなんかは頼らず結局卵、納豆、肉、麺が最高ですわ。今年もベンチプレス120キロ、デッドリフト200キロを目標において

日々トレーニングに励んでまいりました。結果は、ベンチプレス105キロ、デッドリフト190キロという結果に終わりました。（これを書いてるのは12月19日なので、残り2週間で達成する可能性もありますが・・・）残念というか無念というか自分の取り組みの甘さを痛感する1年となりました、と自分を卑下するだけでは人生つらいので逆に「運動している自分偉い」「休日も朝早くからジムに来てて最高！」など、自分で自分を可愛がるスキルがこの1年で付いた気がします。人生90年と言われる時代ですし、ジムに限らず1日だけ何かをさぼっても大差はないはず！ゆるい気持ち、自分を可愛がる事、甘やかす事を忘れず今日もジムへ向かいたいと思います。

今月の新製品

総務部 | 眞田 洋一

新登場！盛岡を代表するコーヒースタウト『Nagasaki COFFEE』を監修、深煎りコーヒースタウト「ベアレン コーヒースタウト」のご紹介です。

岩手・盛岡を代表する食のブランドがタッグを組み発売する本商品は、英国産麦芽の優しい甘みと、ドイツ製のヴィンテージロースター（焙煎機）を駆使して焙煎されたエチオピア産の深煎りコーヒースタウトの深煎りや、奥深さが感じられる珠玉のクラフトビールとなっており、ます。チョコレートとの相性も抜群なので、大切な方へのプレゼントの贈り物としてもおすすめです。



編集後記

総務部 | 眞田 洋一

新年明けましておめでとうございます。2024年もベアレンビールを通して、みなさまの食卓がもっと豊かに、ハッピーなものになるよう、スタッフ一同、精一杯取り組んでいきたいと思っております！今年も一年、どうぞよろしくお願いたします！

今月の一枚



先月、盛岡市長を表敬訪問し、シユバルツの世界一受賞を報告しました。内館市長からは「とても誇らしい、これからも盛岡の地ビールとして頑張ってください」と激励のお言葉を頂戴しました。

山葡萄スパークリングワインが特別賞受賞！

岩手県・いわての物産展等実行委員会主催のIWATE FOOD & CRAFT AWARD 2023 (以下、IFCA)のフード部門で当社の「ベアレンOur Hour 山葡萄スパークリングワイン」が特別賞を受賞しました！IFCAは、岩手を代表する新たな特産品開発を促進し、事業者の商品開発意欲を高め、生産技術や商品力の向上を図る目的で開催されているコンクールです。フレンチンテーション等の審査において優れていると評価され、県の特産品として将来性が期待されるもの」ということで、初の特別賞受賞となりました。



表彰式の様子

特別賞を頂いたこの商品は連携協定を結んでいる岩手県野田村の「涼海の丘ワイナリー」で醸造された山葡萄ワインを当社がスパークリングにするという、県内の酒類メーカーがタッグを組み共同でつくり上げた新しいコラボレーションです。



ベースとなる山葡萄ワインはスパークリングにすることを想定して味わいを設計し、山葡萄の糖度をチェックしながら適切な時期を見極めて収穫するこだわり。そんなワイナリーでのワインづくり、ビール会社の炭酸ガス・小瓶詰めという、両社の強みを生かしたモノづくりである点を

高く評価いただいたものと大変嬉しく思っております！

コロナ禍を経て、飲酒シーンの少人数化が顕著になっているとも言われています。フルボトルでは2人で飲みきれないけれど小瓶であれば飲みきりサイズで手に取りやすい。そんな気軽さが昨今のニーズにもぴったりの商品です。

また、この山葡萄スパークリングワインは、先に開催されたジャパン・ワイン・チャレンジ2023でも金賞を受賞しました。フジ・シールドル・チャレンジ2023では、「ドライシールドル」「ゆずシールドル」が揃って銀賞に輝いた、いわての果実を贅沢に味わえるOMIHOMEシリーズが、岩手県内のみならず、国内外から高く評価されていることを実感しています。

今後も岩手を盛り上げ、地元活性化につながるような取り組みを継続していきます。※今年度のヴァインテージは2024年2月頃の発売を予定しておりますので、どうぞお楽しみに！

レストラン便り

今野 克伸 | 菜園マイクロブルワリー

2023年も終わり、新しい年を迎えました。みなさまはどんな一年をお過ごしになられたでしょうか？気温もだいぶ寒くなり、風邪などこじらせないように気を付けてくださいね。昨年直営店では、新たにビアフロント盛岡駅前店をオープンして、ようやくコロナの自粛からも解放されて沢山のお客さんにご来店頂きベアレンビールを楽しんで頂きました。本当にありがとうございます。2024年もベアレンの玄関口としてみなさまにビールと笑顔をお届けするべく成長してまいります。よろしくお願ひします。



こちらも毎年恒例、シンディの被り物

得点は1位〜4位の差が平均点^{4.811}と僅差^{4.706}でハイレベルな戦いでした。気になる結果は、初出場ながらビアフロントの「みちのく清流鶏の和風だし唐揚げ×柚子おろし添え」が見事優勝！お客さまのコメントは「竜田揚げのようにカリッとしたから揚げとゆずおろしが相性抜群でした。」「ノスタルジーをかんじさせるうまさ」「お肉自体の味を楽しめ、ゆず風味の太根おろしで味変というのは新しい。」など沢山の感想が寄せられました。唐揚げ選手権はベアレンの初冬の風物詩となりました。今年はどうな展開をみるのでしょうか。

優勝したビアフロントの唐揚げ



レストランスタッフ一同、笑顔でみなさまをお待ちしております！

笑熊会活動報告

坂爪 燈 | 特命担当

明けましておめでとうございます！2024年も皆さんにとって素敵な一年になりますように！というご挨拶があることは2023年の幕が閉じたということですが、やはり皆さんお正月に美味しいお酒や料理を楽しみたいということで、ベアレン醸造所も非常に忙しい年末を過ぎていただきました。ただ、この忙しい飛ばそうぜ！というのが我がベアレンの強者一同。どんなに人ばっけていても忘年会などの約束は外せません。というわけで今年も笑熊会主催の忘年会が直営店「菜園マイクロブルワリー」にて開催されました。

今回は、総勢33名の参加だったのですが、まあビールの減りが早いこと早いこと・・・(菜園店スタッフには大変な迷惑をかけたことでしょうか)。年々スタッフ数が増え全員で顔を合わせる機会も年に1〜2回になってきてしまいました。やはり人数で賑やかに集まるのは楽しいですね。美味しいビールもスタッフ

わたしとベアレン

投稿者 | 生田 幸子

ベアレンと初めて出会ったのは2019年5月。父の日のプレゼントをネットショップで探していた時でした。「ん？盛岡？ドイツ風？ビールに合うソーセージもセットになってるの？」???だらけというのが印象でした。しかしヨーロッパのビールの美味しさは知っていたので「日本で作るドイツ風ビール」に興味津々、早速注文しました。後日父から「こんなビールは初めてだ！」と感想がよせられました。その後私がベアレンにハマるのに時間はかかりませんでした。私はシュバルツ、アルト、ラードラーが特に気に入ります。ノンアルも想像以上に美味しかったです。いつか盛岡を訪ねてベアレン直営レストランで地元のお料理とビールを飲むのが夢です。追伸：ドイツ国際ビールコンクール(国際ビール部門第一位)受賞おめでとうございます！これからも期待しています。愛知県より愛を込めて、



応募QRコード

フの良いコミュニケーションがあつてはじめて産まれるものと思つていきますので、2024年もっと美味しいビールを造るべく、次は何のイベントを企画してやるうかと頭を悩ます笑熊会スタッフなりました！今年度の笑熊会の活動報告もお楽しみに！

