



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

村田 雄大 | 製造部 霰石工場

流通課の八木君からバトンを渡されました。霰石工場の村田です。前回なにを書いたか思い返すと、多分1歳くらいになった息子のことを書いた覚えがあるので今回も息子のこと書きます！(笑)

今は、保育園の年長さんで春からはピカピカの1年生トランドセルの準備もばっちりです。保育園では年下の子たちのお手本になるよう頑張っているそうで、成長の早さや頼もしさも感じますが、それと同時に保育園が終わるんだなと寂しさも感じています。最後のお遊戯会では、頑張っている姿を見て涙をこらえるのが大変でした。

昨年の春くらいから始めたサッカー教室は、のめりこむくらい好きになったようで、毎週楽しく通っています。やる気に満ち溢れているとはこのこと。家

の中でも庭でもボールを蹴って遊んでいます。ちなみにテレビでやっているサッカー日本代表戦は録画して何度も繰り返し見えています。フル代表では堂安、南野、久保、伊東純也辺りが好きなので。



書くことはまだまだありますが、そろそろ文字数が危ういのでこの辺で終わらせていただきます。春から始まるよ市では、ベアレンブースの隣にある、からまつトレインさんで子供店長もやっていますのでそちらで会ってやってください(笑)

次号は元・隣の席ルカさん、お願いしま〜す！

今月の新製品

都鳥 勇介 | 総務部

今回は、Outhouseより3商品をご紹介します。一本目は「山葡萄スパーキングワイン」。ベースは岩手県野田村の涼海の丘ワイナリーさんが醸造したワインで山葡萄のキリリとした爽やかな酸味がお食事を引き立てます。二本目は「ロゼスパーキングワイン」。ベースは岩手県紫波町の自園自醸ワイン紫波さんが醸造したワインでマスカットベリーAのフルーティーな香りと鮮やかなピンクの色味特徴です。三本目は新登場「スイートレッドスパークリングワイン」。

ベースは岩手県花巻市のエーデルワインさんが醸造したワインでキャンベルのフルーティな果実味が引き立つように甘口に仕上げられています。ぜひ、飲み比べてみてください！



今月の一枚

“初めて飲むビールは地元のビールを”という想いから、今年も岩手で二十歳を迎えた皆さんへ「ベアレンビール」をプレゼントさせていただきました。二十歳になられた皆さん、おめでとうございます！

編集後記

都鳥 勇介 | 総務部

今年の盛岡市は暖冬の影響で雪も少なく、連日の雪かきで腰が悲鳴をあげる、なんてことがないので例年に比べて過ごしやすいですね！ただ、空気は乾燥し、風邪をひきやすい時期ではありますので、体調管理に気を付けて、元気にこの冬を乗り越えましょう！



各アカウント一覧はこちら↓

黒ビールの話

岩田 洋一 | 代表取締役社長

昨年、シュバルツがドイツのコンクールで国際ビール部門世界一を受賞し、今年に入ってチヨコレートスタウトが発売になり、新製品としてナガサワコーヒースさんのコーボ、コーヒースタウトが話題になっていきます。そんなわけで黒ビールが注文されているベアレン、今回はこの黒ビールの話をしたいと思います。



ロースト麦芽

一般的に私たちがビールと言うと思いつけるあの黄金色のビールはいつ生まれたのか、実はそんなに歴史は古くなく19世紀後半の産業革命以降です。科学の進歩により人類が熱量の調整を可能にし、あのように淡い色合いに焙煎した麦芽を作ることができたため、黄金色のビールが誕生しました。最初に使ったのはピルスナーだと言われており、下面発酵の成功としてすっきりとした味わいに、チエコの軟水が良かったと言われていますが、私は色合いのほうがインパクトがあったのではないかと考えています。視覚は誰にでもわかりやすくインパクトは大きかったです。この時代、同時にガラスの容器が普及し、電気が発明された世の中が明るくなりました。ビールの色合いに注目されるのも当然と言えるでしょう。

うのですが、アイルランドのギネスに代表されるスタウトは健在で、世界中で飲まれています。その反面、ラガービールが主流になったドイツではピルスナーの成功に続き、ヘレスが造られ黄金色のビール全盛となり、黒ビールは陰の存在となっていました。現代になり、クラフトビールが広まったことで世界各国で多種多様なビールが造られるようになり、多くの古典的なビールも復活し、再び目を注ぐことになりました。ベアレンのシュバルツもそうですが、ドイツスタイルの黒ビールがこのような脚光を浴びるようになったのもそのような背景の中から生まれたのだと思います。

今からの季節、黒ビールをまつたり飲むのもよい時期です。こんな歴史を感じながら、香ばしい味わいをゆったりと、できれば大きめのグラスで楽しんでみてください。

新人賞研修報告

石岡 新司 | ビアバーベアレン中ノ橋

どうも皆さま、中ノ橋店のシンデイです。昨年2月に入社2年以内のスタッフに贈られる「新人賞」をめでたく私シンデイが受賞させて頂き、今も身に余る光栄に思っております。副賞といたしまして、花の都東京へ研修に行っていましたのでご報告させていただきます。

期間は1月15日から17日までの3日間、うち15日と16日の2日間は「ハイバリーザホームオブビア」というビアパブにて、研修勤務をさせていただく予定となっておりまして。しかしながら、前日に先方から「イベントとして使うベアレンビールが届いてないです」との連絡が入って来て、さあ大変。ハイバリーさんでは届いたばかりのビールは一日置いてからじゃないつなげられないというルールがあり、15日発送の16日着では研修中ビールが出せないことに…。じゃあ人力で持っていけば間に合うんじゃないかとなりまして、ええ、私がビールを持参いたしました。不格好ながら、えっちらおっちら運び、エスカレーターでこれが落ちたら東京にベ



アレンの悪名が轟いてしまう恐怖心と戦いながら無事にハイバリーさんへと届けることができました。ビールと共にいざ東京！

16日には鳥田さんも合流してイベントは大盛り上がり、17時の開店から3時間でベアレンビールは完売してしまいました。20時以降に来店されたお客さまは楽しみにしていたのに、と残念そうなお様子で、私がおもったくさんのビールを持っていくほどの筋力があればよかったのにと悔いるばかりでありました。

ハイバリーさんでは「カスクコンディションエラー」という未完成なビールをお店で手を加えて完成させるオリジナルのビールや、並々ならぬこだわりのビールへの品質管理を学んでまいりました。

その他、東京の生ビールの名店で飲み歩きといった至福の時間を過ごしたり、鳥田さんと美味しいだけでなく接客が有名なお店でランチをごちそうになりつつ原宿を徘徊してみたり。ベアレンがお世話になっているお店へご挨拶したりと、普段レストランで働いているだけでは味わえない貴重な体験をさせていただきました。

この経験はお店でも活かしてより美味しいビールが提供できるようにいたしますのでご期待ください。

研修の様子



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。この時期にいつも話題にするのが「もりおか短角牛フェア」です。毎年市内の参加飲食店でもりおか短角牛を食べ、アンケートに応募するとお肉などのプレゼントが抽選で当たるという企画で、この期間中は県外のお客さまもせっせと



「もりおか短角牛のステーキ」

赤身が柔らかく肉質もしっかりとして風味も豊かな短角牛、とくに「もりおか短角牛」は生産者が2人しかおらず、希少なお肉でもあります。希少がゆえに実はお値段も張るのですが、このような企画でみんな皆さんに食べていただいて、生産者さんが増え出荷数も増えて

格も落ちていくような、みんなまで育てていくのも大切なことなんだろうな、と感じております。この赤身のお肉を頬張る際に合わせて頂きたいビールは「ベアレン シュバルツ」。2023年にミュンヘン近郊で開催された国際ビールコンクールにて、国際ビール部門の第1位の栄冠に輝いたビールです。赤身肉に詰まった旨味にも負けない、しっかりとしたコクと風味の広がりを感じさせてくれると思います。余談ですが、直営レストランでも赤身肉の煮込みをよく作るのですが、その際はシュバルツを使う事が多いんですよ。



「ベアレンシュバルツ」

最近レストランで接客する際、この料理にはどのビールが合うかな、なんて楽しみ方をしているお客さまもお見掛けします。ペアリングはワインの世界だけではなく、クラフトビールでビールの多様性がある今の楽しみ方の一つかもしれません。

笑熊会活動報告

木村 駿斗 | 製造部北山工場

笑熊会の駿斗です！昨年の社内行事になってしまいましたが、笑熊会主催の勉強会&研修報告会&ティステイニング会を北山工場で開催しました。

勉強会は宮木ブラウマイスターによる北山工場設備の紹介です。

ビールがどんな設備でどの工程を経て完成するのかの説明をしていただきました。新入社員や中途採用の方々も初めて聞くことに興味津々！質疑応答の時間では長年勤めていらっしゃるスタッフでも醸造に関して知らないことがあり質問が飛び交う素晴らしい時間でした。研修報告会は、駿斗が広島県にあります酒類総合研究所のビール醸造短期コースを受講した研修報告を行いました。ビール醸造短期コースとは？という方に簡単に説明しますと「ビール醸造技術者を養成するため、ビール製造の基本的な知識及び製造技術の習得を図ること目的とする」といういわばビール製造の学校のようなところですね。ブルーになって2年目。さらなる知識向上を目指すため行かせてもらえる運びとなりました。

わたしとベアレン

投稿者 | 北沢 善之 さま

ベアレンと出会ったのは2013年の冬に札幌のデパートで開催された岩手物産展。ブースで皆さんとお話しして頒布会を教えて頂き、申し込んだところから始まりました。この頒布会初回に届いた「グラッシーエール²⁰¹³」を飲んだとき、まるで近くで造られていた山崎ケルナー（白ワイン）のような華やかな香りに魂を打ち抜かれました。おかわり販売が終了するまで愛飲しました。何度も注文したので業務用販売の案内を頂いたほどです。当時、通販サイトに「通信欄」があったので、その後のビールを注文するたびに「グラッシーエール再販希望」と入力していたら、担当の方から「私も！」とお返事を頂き、2018頒布会で再販、今回²⁰²³頒布会でも再販。ありがとうございました！他にも再販して欲しい銘柄がありますが、頒布会ビールは一期一会と心得て、これからも欠かさず申し込みますので、今後ともよろしくお願致します。



応募QRコード



勉強会の様子