

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



私たちの旅行は、社内旅行と呼びたいです。ルールは食やお酒などの研修となる内容であること、あとは自由です。

ベアレンの社内旅行

畠田 洋一 | 代表取締役社長

皆さんは、社内旅行と聞くとどんな光景を思い浮かべられるでしょうか。最近はいくつか少なくなっただけですが、社員が全員でバスに乗って、観光地を巡った後に温泉旅館で大宴会…そんな光景を思い浮かべる人もいるかもしれません。私の若いころにはおなじみの恒例行事でした。しかし、ベアレンの社内旅行は違います。2月下旬から3月中旬にかけての約1カ月間、1班4〜5名で1泊2日、行先も自分で決める旅行を社内旅行と呼びたいです。ルールは食やお酒などの研修となる内容であること、あとは自由です。

この旅行、自由に行先を決めること以外、いろいろなベアレンらしいユニークさがあります。まず、班決めから。例年、11月の班のメンバーが発表されるのですが、このメンバーの選定は私が一人ですべて決めていきます。過去に一緒にいない人同士、なるべく部署が離れていて、普段接点のなさそうな人、管理職1人は入れる…など、もちろん業務の都合も考慮して、一人で頭を悩ませて決めています。決まった班のメンバーは一人ずつ、自分の分だけ個別に連絡します。つまり、一緒のメンバーは自分で見つけなさいといかないのです。ここでまず、普段にはないコミュニケーションが生まれ、リーダー役になって取りまとめをする者、なかなか自分の班を明かさないう者などいて興味深いです。そして、班のメンバーが決まったならリーダーを決め、班ごとに行先などを検討し始めます。普段本社で見ないスタッフがいて「どうしたの?」「あ、旅行の打ち合わせです」みたいなやり取りが日々あります。(旅行の打ち合わせも業務内でOKです)

事前発表会が旅行の1か月前に前にもあります。遠くをひたすら求める班、近場で豪勢に行く班、様々です。今年は福岡2班、徳島、大阪京都、奈良、青森と多彩な行先になっています。

旅行の楽しみは行く前、行っている間、行った後の3回あると言われるのですが、行った後の旅行報告会も盛大に行われます。各班、行った先で必ず土産を買入してこれになっている、それを集めて各班の報告を聞きながら各地の名産品やお酒などを楽しみます。大抵、トラブルや想定外はあるもので、そんな出来事を面白おかしく発表して盛り上がりがあります。そんな旅行先での見聞が意外にベアレンの業務に役立っています。あのアイデアは旅行先で見えたことだったね、なんていうものがいくつもありません。今年もどんな珍道中が待っているのか、楽しみにです。

リレーエッセイ

山崎 瑠佳 | 営業部直販課

元・隣の席の村田さんよりバトン受け取りました、直販課の山崎 瑠佳です。

今年暖冬で、盛岡にはあまり雪が積もらず、雪かきをしなくて済んで過ごしやすいな一と思っっています。娘は雪が積もっていないか毎朝窓から外を確認するほど雪を待ち望んでいるようですが…。その娘と過ごす休みは大雨の日以外、公園に行きます。わたしの実家は隣、秋田の田沢湖なのですが、そこに比べると岩手は公園がかなり多く、歩ける距離で公園のハシゴができてちやうどが嬉しいなと感じています。

さて、今回は勝手に、わたしが大好きな公園ベスト3を紹介してみます！笑

第3位：毎週行っている「ぼちかち飯岡公園」！こちらは長めの滑り台があるのが特徴。コウ

ホネという絶滅危惧種の植物も隅の方にある池で見られます。



ぼちかち公園の長い滑り台

第2位：「都南のつどいの森」！アスレチック公園のような遊具があり、無理なく気軽に森の散策ができます。

第1位：「滝沢森林公園」！遊具はないけれど綺麗に整備された散策コースは子どもも歩きやすく、楽しめます！森林のマイナスイオンでリフレッシュ！みなさんのベスト3に入っている公園はありませんか。

さて、次のバトンを隣の隣の席のウッチーさんに渡したいと思います！

今月の新製品

都鳥 勇介 | 総務部

今年は大変話題となりました。今年、ベアレンのシンボルである10年以上前の銅釜で仕込む初北山プロトタイプ。紫波産・陸前高田産の麦芽と遠野産「(BUN)・軽米産(リトルスター)」のホップを使用し、柑橘系の爽やかな香りやライトな味わい特徴のセッションラガーとなっっています。オール岩手県産原料で造ったビールをぜひご賞味ください！



今月は「ベアレンつなぐビール 北山プロトタイプ」をご紹介します。岩手大学クラブとベアレンさんとの共同企画「つなぐビールプロジェクト」より誕生した本商品、昨年菜園マイクロブルワリーにて発売したファーストバッチは、史上初の岩手県産原料100%ビールとして大変話題となりました。

今月の一枚



岩手県内の地域福祉の促進にお役にいたため「ベアレンフェスティバル」の売上の一部を赤い羽根共同募金へ寄付いたしました。ご購入いただいた皆さまからの深いご理解とご協力を賜り、心より感謝申し上げます。

編集後記

都鳥 勇介 | 総務部

年度末が差し迫り、多忙な日々をお過ごしの方も多いのではないのでしょうか。ビールの原材料のひとつである「ホップ」には緊張や不安、イライラを和らげ、心を落ち着かせるリラックス効果があるとされています。ベアレンビールを飲んで、ぜひ肩の力を抜いてください！



各アカウントへは こちら ↓



海外研修旅行

高橋 司 | 営業部

ベアレンでは、2009年から社内表彰があり、副賞として海外研修制度があります。コロナ前までは毎年1名が選ばれてヨーロッパへの研修旅行へ派遣され、社内報告をもって還元する仕組みでした。しかし、コロナ禍で3年間中断し、20周年を迎えた今年から再開。今年からは選抜チームでドイツへ研修旅行に行くことになりました。第一回目となった今回の選抜チームは、ドイツ、ミュンヘンを中心に現地3泊で行ってきました。

基本的には、現地では伝統的なスタイルのお料理やビールを食しながら、ビール工場や精麦工場を見学してきました。まず真っ先に向かったのは、シュナイダー醸造所の直営レストラン。かつて王家が独占していたヴァイスビアの醸造権が売りに出されると、それを購入し醸造開始した15年以上続く老舗の醸造所です。シュナイダー醸造所の直営レストランでは午前中しか提供されない伝統料理「ヴァイスヴルスト（白ソーセージ）」に定番の甘いマスタートドを付けて頂きました。ほんのり甘くてふわふわの食感がとてもあっさりしていて、朝から結構食べられます。この甘い味わいに、無濾過・上面発酵の「ヴァイツェ



シュナイダー直営店にて

その後、ミュンヘンで最大のビアホール「ホフブロイハウス」、オクトバーフェスト博物館、ヴァイヘンシュテファン醸造所の工場見学、ヴァイヤマン精麦工場の工場見学、バンベルク市内の老舗醸造所を見学して回りましたが、どこも期待を裏切らない学びの多い場となりました。一方で新たな発見もありました。例えば、ミュンヘン、バンベルクでもクラフトビールの会社創業されており、地元若者がビールを飲む場として着実にその存在感を増してきました。そして、これまでのドイツには

なかつたビアスタイルを造り出す彼らに対して、地元では賛否両論でいるという話も現地でも聞くことができました。旅行の醍醐味は、事前準備、現地探索、お土産報告と3つあると思います。私は改めて「現地探索」が最も大事なことだなと感じています。SNSが発展してきて情報のスピードが早くなってきました。そのため、

現地に行かなくても、ほぼリアルタイムで多くの情報から沢山の知識を得ることができるようになってきました。しかし、実際に現地に行くと「地元」の方が飲むビール情報と「観光」の方向けの情報は異なります。世代によっても異なります。そして現地でもわからない「空気感」が間違いなく存在しています。ここ数年のクラフトビールブームは、ビール大国ドイツにおいても例外ではなく、世界規模で影響も出ています。これは、僕らも例外ではないと感じました。今回学んだこと、感じたことをベアレンに活かし、「世界中の食卓をハッピーに」していきたいと思えます。

わたしとベアレン

投稿者 | 橋本 哲弥 さま

ベアレンとの出会いは、平成27年4月に就職で岩手に来た直後、材木町よ市にてベアレンでクラシックを飲んだのが始まりでした。当時ビールを飲めなかった私ははまり、大体のビールは飲めるようになりました。

それからというもの、よ市は勿論ベアレン直営のレストランへも行き続け、様々な出会いがありました。今はよ市やベアレンのつながりの仲間やそこで初めて会う方々との出会いを楽しんでいます。

春には関西から九州へ行く予定で転職先を探していますが、遠くへ行ってもつながりを大切に、ベアレンを広めて行きたいと思えます。また、盛岡には年に1、2回は行きたいと思っています。

※引き続き、皆さまからのご応募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。今年には本当に雪も少なく、この記事を書いている今、日中は春のような陽気でも何とも不思議な気分が過ぎています。今回は、直営4店舗のうち唯一、醸造設備をもつ菜園マイクロブルワリーで造られる「菜園クラフトビール」について少しお話をしたいと思います。



菜園の醸造設備

皆さんもご存じの通り、ベアレンはドイツスタイルのビールを醸造しておりますが、ここ菜園マイクロブルワリーは国にとわらずに様々なビールをチャレンジングに醸造しております。一度の仕込み量が限られているために、直営店の中でも実際に菜園に足を運んで頂けないと飲むことが

2017年10月に1st Batchを造って、今現在、209 Batch目がタンクで発酵しているところです。お客さまの中にはお店に通って頂き、すべてのビールを飲んでいらっしゃる方もいますよ。

Batch	Date	Type	Notes
2023/7/29	190	IPA	190-IPA001 小盛岡市の小盛岡
2023/8/1	191	Trappist IPA	191-IPA002 中川町の中川
2023/8/27	192	lager	192-IPA003 盛岡市の盛岡
2023/9/18	193	IPA	193-IPA004 盛岡市の盛岡
2023/10/14	194	IPA	194-IPA005 盛岡市の盛岡
2023/10/28	195	IPA	195-IPA006 盛岡市の盛岡
2023/10/28	196	IPA	196-IPA007 盛岡市の盛岡
2023/10/28	197	IPA	197-IPA008 盛岡市の盛岡
2023/10/28	198	Trappist IPA	198-IPA009 盛岡市の盛岡
2023/11/13	199	lager	199-IPA010 盛岡市の盛岡
2023/11/23	200	IPA	200-IPA011 盛岡市の盛岡
2023/11/23	201	IPA	201-IPA012 盛岡市の盛岡
2024/1/14	202	IPA	202-IPA013 盛岡市の盛岡
2024/1/25	203	lager	203-IPA014 盛岡市の盛岡
2024/1/25	204	lager	204-IPA015 盛岡市の盛岡
2024/1/25	205	IPA	205-IPA016 盛岡市の盛岡
2024/1/25	206	IPA	206-IPA017 盛岡市の盛岡
2024/1/25	207	IPA	207-IPA018 盛岡市の盛岡
2024/1/25	208	IPA	208-IPA019 盛岡市の盛岡

これまでに醸造したビールのリスト

また、裏話ですが短期間で同じようなビールを何度も造っている時期がたまにあるんです。勘の鋭い方は気づいているかもしれませんが、実はこれはテスト醸造。レシピを少しずつ変えて醸造し、お客さまの反応をみています。ここからヒントを得て、本社の商品ラインナップになる事もあります。秘密を知っちゃった感ありますよね。マイクロブルワリーだから出来ること、そして味わえるビールの垣根を広げて県産食材を中心としたお料理と合わせて楽しんで頂きたいと思えます。是非お待ちしております！

笑熊会活動報告

町屋 太望 | ビアベースベアレン 盛岡駅前

2月19日、毎年恒例の家族会を開催しました。2年ほど都合が合わなかつたのですが、今年は久々に盛岡グラウンドホテルでの開催となりました。

今年は、総勢80名と大変賑わいました。子ども連れのスタッフも増え、大きな会場での家族会、終始賑やかな会となりました。料理も普段なかなか味わえないものも多く、ビュッフェ形式で、各々好きなものを好きなだけ味わえたと思います。今年にはラーメンも提供して頂き、何度か行列ができる場面もありました。

今では、年に2回の家族会。毎年2月に開催される家族会は、他部署のスタッフとゆつくりり食できるとてもいい機会です。テーブル配置は笑熊会で決めており、各テーブルに各部署のスタッフがまんべんなく配置されるよう調整しています。なかなか他部署のスタッフと交流することが少なくなってきました。初めて顔を合わせる方も少なく

ないです。家族会があつてこそ、生まれるものが多いと思える会にできたのではないかと思います。笑熊会としては、年度最後の大事な仕事ですが、スタッフのたくさん笑顔を見ることができて幸せでした。

