

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



各アカウント一覧はこちら↓

# リレーエッセイ

内館 康喜 | 商品企画室

隣の席、営業部直販課の瑠佳さんからバトンを受けました、商品企画室の内館です。ベアレンには聞き慣れない部署だな？と思っ

また、今月は定番伍ビール「ザ・デイ」がリニューアル、新発売となります。中身のビールはもちろん、ベアレンを象徴する熊がどっしりと構えるカッコ良いデザインに仕上がっていますので、ぜひ皆さまにお試しいただけると嬉しいです！

に発足し、主に製品原料やラベルなどの資材関連対応、製造・営業スケジュールの調整、お店に揭示するPOP案検討やラベルデザインのやり取りなど、新商品開発に関わることを全般を担当しています。最近では、テレビ岩手の人気番組「ブノキオ・サンセット」とコラボした100%県産はちみつ使用のサンセットミードや Nagasawa COFFEEさまのコーヒー豆を使ったコーヒースタウト、若大クラフトビール部とつなぐビールプロジェクトから生まれた「つなぐビール北山プロトタイプ」など、さまざまなコラボレーションもあり異業種とのかかわりを楽しんでいます。

8か月となり、いたずら盛りの無尽蔵な体力に負けじと父ちゃんをやっています。お風呂あがりキッチン直行で片栗粉を頭から被られても、勢いよく振りかざした裏拳とかかと落としを顔面に喰らっても、笑顔で受け流せる男に成長している？と自負しています。



次はベアレンの新メンバー、20周年フィナーレフェスのくす玉で美しい書を披露した村田悠紀さんにつなぎます。

# イヤーズブック2024完成

寫田 洋一 | 代表取締役社長

イヤーズブックとは、ベアレン醸造所が年に一度、紹介冊子の役割で刊行しているものです。その2024年版が完成いたしましたので、ご紹介したいと思います。

まず、2024年度のテーマは、「世界品質を、岩手で。」ということは、以前にお伝えしました。4月からのこのテーマに沿った新CMも放映される予定です。新聞広告も予定しています。このイヤーズブックにおいても、そのテーマに沿った構成になっていますが、ベアレンファンの方にも読み物として楽しんでもらえるよう、

# 今月の新製品

都鳥 勇介 | 総務部

ベアレンの定番伍ビール「ザ・デイ」がリニューアル！新たにライオンナップした『Nクラシック』と『TGビールスナー』の2種をご紹介します。

まずは「Nクラシック」。伝統的な製法と職人の技術が織りなすドイツスタイルの本格ラガーで、コクと苦みの芸術的なバランスの味わいはベアレンビールの代名詞「クラシック」の遺伝子を受け継ぐ新商品です。続いて、「TGビールスナー」。伝統的なチエコスタイルのビールスナーで、のど越しよく、キリリと苦みの効いた味わいと香りの余韻が楽しめます。昨年ドイツの国際大会で高評価をいただいたトラッドゴールドビールスナーのおいしさはそのままにリニューアルしました。新たな「ザ・デイ」をどうぞよろしくお願います！



今月の一挙

岩手県産原料100%ビール「つなぐビール北山プロトタイプ」の発売記者発表会を開催し、報道関係者6社に取材いただきました。本商品を通して、地域経済の活性化につなげていきたいと思えます。

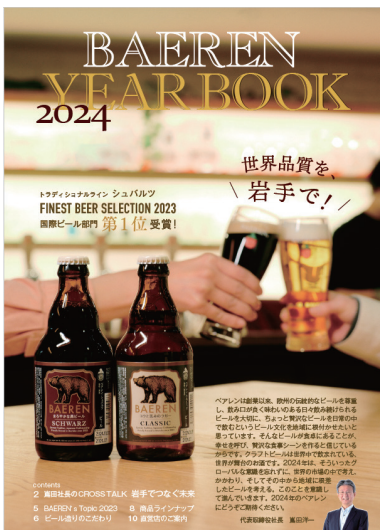
# 編集後記

都鳥 勇介 | 総務部

ベアレンにも春到来！5月3日〜5日の3日間、「スプリングフェスト」を開催します！ベアレンビールが最大4時間半飲み放題、キッズコーナーもありますので、お子さま連れでお楽しみいただけます。さらに今年は延長戦も開催します！心が弾む春の陽気に一緒にベアレンビールで乾杯しましょう！

巻頭にヘラルボニーの松田代表取締役Co-CEOとの対談を掲載しました。ヘラルボニーさんもフランスをはじめ、世界進出する中で盛岡においての地域活性化を大事に考えておられ、グローバルな視点を大事にしていく中で考えていくことなど話しました。また、2024年度はビールラインナップの整理を行い、より分かりやすいラインナップになります。まず、今月発売になるザ・デイのリニューアル缶。TGビールスナーとNクラシックですが、これをベアレンのフロントラインのビールと位置づけ、北山工場で作る本格ジャーマンスタ

イルのラインナップをトラディショナルラインとして整理しました。ザ・デイでベアレンを知って、トラディショナルラインで深めてもらえたらうれしいです。その他にも、これから発売になる新製品の情報も掲載されています。ベアレンファンなら、この商品のラベルが変わるのか！といった新発見もあると思います。さらに、工場設備や直営レストランの情報も満載の内容になっています。新しいイヤーズブックは、ベアレンの直営店や工場直売所、ウェブショップのご注文に封入可能です。ぜひ手に取って読んでもらえたらうれしいです。



世界品質を、岩手で！

トワシヨナカワイン シュバルツ  
FINEST BEER SELECTION 2023  
国際ビール部門 第1位受賞！

ベアレンは創業以来、国内の伝統的なビールを継承し、岩手の地でつくられたビールを誇りにしています。その中でも、世界品質を追求し、国際的な評価を受けるまでには、多くの苦労がありました。今年、再び「世界品質を、岩手で！」というテーマで、世界に誇れるビールを届けていきます。

岩手県産原料100%ビール「つなぐビール北山プロトタイプ」の発売記者発表会を開催し、報道関係者6社に取材いただきました。本商品を通して、地域経済の活性化につなげていきたいと思えます。

岩手県産原料100%ビール「つなぐビール北山プロトタイプ」の発売記者発表会を開催し、報道関係者6社に取材いただきました。本商品を通して、地域経済の活性化につなげていきたいと思えます。

# ベアレン20周年フィナーレフェス

澤田 岬希 | 営業部直販課

「ベアレン20周年プロジェクト」「ベアレンとカケルプロジェクト」は昨年4月26日の岩手日報の新聞広告にてスタートしました。すでに何度かここで書かせていただいています。本プロジェクトは、この20周年を機にもっともっと岩手を盛り上げたい、元気にしたい、そして岩手の誇れるビールになりたい！という思いから始まったベアレンと何かを「カケル」プロジェクトです。募集は一般の方から企業さままで幅広く、一緒に岩手を盛り上げてくれる方に向けた広告でした。いただいたアイデア数は約100件。現時点で実現したのは小さなものも含めると14件。最初は1件も応募がなかったらとドキドキしていました。が、想像を超えるたくさんの方のアイデアをいただき、嬉しい悲鳴でした。



この20周年の締めくくりとして、3月2日に「ベアレン20周年フィナーレフェス」を開催いたしました。会場は、ベアレンには珍しくホテルで開催。しかしながら、カジュアルな飲み放題&ビュッフェスタイルにすることでベアレンらしいアットホームな会になるように準備しました。前売りチケットは完売！当日は、栗石町長猿子さまの挨拶に始まり、途中には盛岡市長内館さまにも駆けつけていただきました。普段のイベントとは少し違った趣ながらもスタッフも含めてベアレンファンの皆さまとの交流も弾んだ会でした。

イベントのオープニングには、盛り上げるために準備した手作りのくす玉が割れず、眞田がダイレクトに手で玉を割ることに。これが会場を一気に盛り上げ、結果的には皆を笑顔にすることになりました。中盤からは今話題沸騰!の毎月一度のベアレンYouTube配信「オンベア」チームが司会を交代してLIVE配

信を行い、プロジェクトでコラボした皆さまにもご参加いただき、20周年を振り返りました。（この様子はベアレンYouTubeチャンネルにてアーカイブでご覧いただけます）



「ベアレンとカケルプロジェクト」は、20周年特設サイトを立ち上げ、活動報告を上げております。そして、スピンオフ企画「ベアレンと駆けるプロジェクト」「岩手県内5市町村のpslan」では、岩手の33市町村で描いた文字で1つの文章を作った様子も見ることが出来ます。この20周年プロジェクトにご協力いただいた皆さまに心よりお礼と感謝を申し上げます。本当にありがとうございました！21年目も何卒よろしくお願致します！

また、旅にはハブニングがつきものでございます。前回の社内旅行では帰りの飛行機に乗り遅れ途方に暮れるという事態に見舞われてしまい、今年こそ気を付けるぞと息巻いていたものの、行きの飛行機で手荷物検査に引っかかってしまい立ち往生。あやや今回も行きから乗り遅れてしまふのか!と思いましたが何とか無事に乗ることができ、その後は何事も無く旅を終えることができました。このような事が続くのも己の不徳の致すところと反省する次第ではありますが、旅行の報告会でネタできたなと思わずにはいないのは悲しい性分です。

# レストラン便り

石岡 新司 | ビアバーベアレン中ノ橋



皆さまこんにちは、中ノ橋のシンディです。今回は社内旅行について少々お話ししようかと思っております。前号で眞田が綴ってありますが、2月下旬から3月中旬にかけて1班4〜5人で今回は6班に分かれて各々日本各地を巡ってまいりました。別々の部署で働いているスタッフが集められますが、ことさら我々レストランのスタッフが普段から顔を合わせる機会が少ないので行く前の打ち合わせから色々な性格が垣間見えたり、旅行中ともなればそんな一面もあるの？と驚いたり、とても楽しい時間を過ごすことができました。

レストランスタッフそれぞれがこういった酒のつまみになりそうな旅行の土産話があると思えますので、お店に来た際にはぜひ聞いてみてください。



また、旅にはハブニングがつきものでございます。前回の社内旅行では帰りの飛行機に乗り遅れ途方に暮れるという事態に見舞われてしまい、今年こそ気を付けるぞと息巻いていたものの、行きの飛行機で手荷物検査に引っかかってしまい立ち往生。あやや今回も行きから乗り遅れてしまふのか!と思いましたが何とか無事に乗ることができ、その後は何事も無く旅を終えることができました。このような事が続くのも己の不徳の致すところと反省する次第ではありますが、旅行の報告会でネタできたなと思わずにはいないのは悲しい性分です。

# わたしとベアレン

投稿者 | 山縣 小百合 さま

末の息子が縁あって盛岡で大学生活を始めました。引越しの手伝いが終わって、街を彷徨っていたところ、熊の看板に引き込まれました。ビールと岩手県産食材の料理を楽しみました。一人で入ったのですが、とても居心地が良く、ゆったり過ごせました。カウンターに置いてあったベアレン新聞を読んで、会社のファンになりました。息子にはここに就職してもらいたい!とも。

帰宅してからもビールの味が忘れられず、オンラインで購入し、家族とこちらの友人にも飲んでもらいました。このゴールデンウィークは他の子供達とお店に行く予定です!今から楽しみです。

※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

# 笑熊会活動報告

坂爪 燈 | 社長付 次長

2023年度の笑熊会では、4月のお花見に始まり、BCOや秋と春の家族会、勉強会など、いろいろなイベントを催してきました。その中でも新しい取り組みとして開催した勉強会では、Finest Beer Selection 国際ビール部門第一位の荣誉に輝いたシユバルツを、改めていろいろなメーカーのもの飲み比べて味を探ってみるというなかなか楽しい企画でした。逆に、毎年参加してきた北上川ゴムボート川下りに参加できなかったのはちょっと残念でしたが、今年こそは参加して盛岡を盛り上げるお役に立てればと思っております（果たして役に立つのか!）



春の家族会(2月)



ビール勉強会(12月)

毎年、マンネリも面白くないけど外せないものもあるし...とかなり頭を悩ませ、今年は何をやるのか?みんな参加してくれるかなあ?などドキドキしながら笑熊スタッフは企画を立てています。工場と直営店では営業時間が違うので全員揃って開催できるイベントは少ないのですが、出来るだけ多くのスタッフに参加しても

らえるように、そして我が社ならではのビールがたっぷり体感を全員が感じられるよう、2024年度の笑熊会スタッフがこれまで以上に頑張ってくれることでしょう!それを楽しみに、バトンをつなぎたいと思っております。