

私たち、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

## ワイン事業をリブランディングします

鳴田 洋一 | 代表取締役社長

ベアレン醸造所は果実酒も造っています。岩手のりんごから造るお酒「ドライサイダー」が中心で、りんごの量では年間40トントンの量を自分たちで絞り、酸化防止剤を加えずにまさにりんごのみで醸造しています。そのほか2020年にフジシードルチャレンジにて最高賞を受賞したゆずサクイダー、そして昨年度初めて発売した山葡萄スパークリングワインとラインナップを増やしてきました。



左からドライサイダー、  
ゆずサイダー、  
山葡萄スパークリングワイン

今日は社内より3年目の若手スタッフと社外の協力会社とも連携してプロジェクトチームを組み、進行中です。発売は今



プロジェクトメンバーの一人

BAEREN

ベアレンニュース 2022年7月号 No.201

編集：鳴田洋一

岩手県盛岡市北山1丁目3-31

ベアレン醸造所 〒020-0061

よ市を担当しています！



イベントを盛り上げて、今まで今後ともよろしくお願ひいたします。

初めてのエッセイという事で、

レンファンの方にお声かけ頂きまして毎週土曜日が楽しみになりました。よ市や地域一体となりました。よ市や地域一体となりました。が経ちました。よ市では多くのお客さまやベアレンファンの方にお声かけ頂きました。

が経ちました。山本智也様で音楽大好き都鳥さんよりバトンを受け取りまして今回のリレーエッセイを担当させて頂きます。ベアレン醸造所でお仕事を始めて3カ月



ソロキャンプ堪能中

リレーエッセイ  
山本 智也 | 営業部直販課

こんなのは、営業部販課の山本智也様です。同

期で音楽大好き都鳥さんよりバトンを受け取りまして今回のリレーエッセイを担当させて頂きます。ベアレン醸造所でお仕事を始めて3カ月

が経ちました。よ市ではキャンプを楽しんでいます。キャンプ場にソロで行ったときです。

毎回キャンプにテーマを決めています、ちなみにこの時は「無限お酒キャンプ」酒を切らさない限りで、産直に行き、地の物を調達します。焚火の薪は切らしても酒だけは切らさないようクーラーボックスパンパンで挑むのが私のスタイルです。今年の夏はベアレン樽生(TGP)をもって釜石根浜海岸での出キャンプを楽しむ計画です。



昨日販売したお中元、お歳暮の売上の一部を三陸防災復興ゾーンプロジェクトに寄付いたしました。ご購入いただいたみなさま、ありがとうございました。

## 今月の新製品

藤村 美花 | 営業部流通課

暑くなってきた感じでした。



このビールの一番の特徴は、通常のホップ投入のタイミングに加えて、さらに追加でホップを漬け込む「追いホップ」の工程です。ホップそんなに使ったわけないんだ…と思いまが、アロマの華やかな香りを引き出しつつ、かつ苦みは爽やかに仕上がっているので、「PAは好きだけど」「クグクゴクは飲めない。でもホップ感も楽しみたいんだよな」という方にもおすすめです。暑い夏に冷やしてうまい! 夏限定「ママホップドラガー」ぜひ飲んでみてください。

## 編集後記

都島 勇介 | 総務部

いよいよ梅雨の時期に入りました。どんどんとした天候が続き、なんだか憂鬱な気分になってしまふ方も多いのではなしでしょうか…。そんな時は、ベアレンビールでリフレッシュ! ビールの原料であるホップの香りには、気分を落ち着かせるアロマ効果があるそうですね。ベアレンビールを飲んで一緒に梅雨を乗り切りましょう!



既にご存知の方もいらっしゃると思いますが改めまして、ビアーベアレン中ノ橋店はバスセンターに移転する事になりました。

実は私自身、盛岡に住み始めた頃には以前のバスセンターは既になくなっていたので盛岡市民の方含め岩手県の方にとってバスセンターがどのような存在だったのかわからぬのですが、盛岡駅の次に盛岡の玄関口になるとと思うのでこのような場所に出来出来る事をとても楽しみにしております。

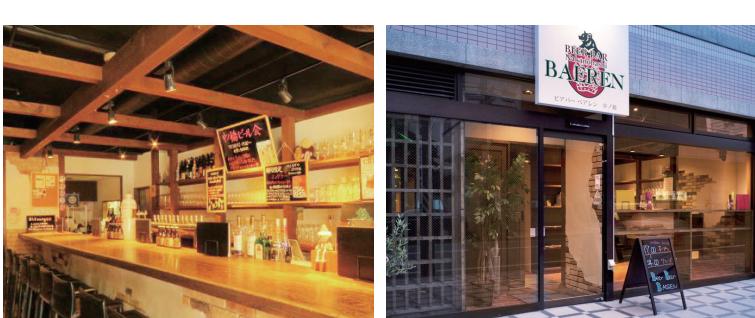
## 盛岡バスセンターへの移転について



盛岡バスセンター 10月4日開業予定

現在の中ノ橋店と比べると規模はとても小さくなりカウンターゲインのお店になります。イメージするならばフードコートの一画にカウンター席のあるベアレンのお店があると言った感じでしょうか。なのでフードは別のお店で頼んでビールはベアレンといった楽しみ方もできるようになります。出来ればフードもベアレンでご注文いただけるとありがたいですが(笑) 盛岡バスセンターのオープニング日が10月4日なので、それまで楽しみにしていただければと思います。皆さまが気軽に立ち寄れるようなお店になれるよう努めてまいりますので、新転地のビアーベアレン中ノ橋店を今後ともどうぞよろしくお願い致します。

なお、中ノ橋店の最終営業日は8月20日（土）を予定しております。お店にマイジョッキを置かれている方については、お持ち帰りをお願いしておりますので、ご理解のほどよろしくお願いいたします。



現在のビアバー中ノ橋  
在の中ノ橋のお店を使用していただける方、募集中です。什器備品など大部分をそのままご使用いただけます。関心のある方はベアレン醸造所までご連絡ください。

現在のビアバー中ノ橋

## わたとしとベアレン

投稿者 | 昌浦 利伸 さま

ベアレンビールは私の家庭と共ににある大切な「仲間」です。岩手出身の妻と結婚し東京で働いていた2006年、日本橋高島屋の岩手物産展で、売り子だけアレン醸造所までご連絡ください。

それから早十数年、ベアレンビールのストックを切らしたことは一度もありません。また、様々なイベントに参加する中で、CMやカレンダーにも出させていただき始めたのも良い思い出です。

いつぞやのスプリングフェスティバルの大声コンテストで「息子と一緒にベアレンビールが飲みたい！」と叫び、特別賞をいただきましたが、ベアレンの歴史と共に時を歩んできた子どもあと2年でビール解禁です。これからも我が家楽しい時間を作る側にはベアレンビールがり続けると思います。

## 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。季節は夏を目前にし、日中は汗ばむ日が多くなってきました。県内では数年コロナで中止していたイベントが少しずつ開催する方向で動いているようです。盛り上がっていきたいですね。

そんなイベントの話題については今が12周年イベントが7月に開催されントの紹介です。直営レストラン3店舗（材木町を除く）の中で今では一番歴史の古い店舗、中ノ橋店の12周年イベントが7月に開催されます。中ノ橋店は、ベアレンビールはもちろん、3店舗のなかでは唯一輸入ビールも複数タップする店舗として営業してきました。きましたと書いたのは、ご存じの方も多いと思いますが8月20日を持ちまして現在の場所での営業はひとまず終了、10月から新しくなるバスセンター内への移転が決まっています。

従いまして周年イベントはラストとなります。現在の店長、永野はじめ中ノ橋店のスタッフがどんなイベントにするかアレコレ思案中です。チラつと話しますと、日替わりで中



ご家族・ご友人お説いあわせのうえ思い出作りにぜひお越しください!

是非、移転までの残された期間に足を運び思い出話をスタッツに聞かせてくださいね。

## 笑熊会活動報告

坂爪 燐 | 特命担当

先日、弊社代表の交代がありました。2001年に木村、鳴田、ドイツ人マイスター・イヴォの3人が世界に通用するうまいビールを作りたいと起業し、2003年に醸造開始、以来、この春までスタッフを引つ張つてきてくれた木村から鳴田にバトンタッチし、すべての職から退くこととなりました。

元々早くから引退してのびのび暮らしたいということを言っていたのですが、有言実行で5月20日時点で退職し、今後は趣味の山歩きや釣りに没頭するようですね。そんな木村の送別会をビアバーエレン中ノ橋にて開催しました。たくさんのスタッフに囲まれての送別会、贈る言葉替え歌バージョンの熱唱があつたり、ちょっとした昔を掘り起こす動画があつたり、なぜか腕相撲大会があつたり(笑)と盛りだくさんの内容でしたが、21年間の苦労を少しでも労えたかなと思っています。

今後は鳴田を中心に新生ベアレ



木村さん、お疲れさまでした！



応募QRコード