



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



これまでの集合写真

### ベアレンの家族会

代表取締役社長 馬田 洋一

当社では「家族会」という行事があり、春と秋の年2回開催しています。今回の春の家族会には、スタッフとその家族を含め約100名が集まり、大いに盛り上がりました。詳細は中面の記事をご覧ください。春はホテルでのパーティ、秋は郊外へバスで出かけてアウトドアを楽しむのが恒例となっています。

当社のミーティングルームの壁には、第1回目からの家族会の写真がずらりと飾られているので、入ったことのある人は見覚えがあるかもしれません。第1回の写真は、2008年3月に撮影されたものです。この年の1月に、工場内で重大事故があり、営業を停止していました。そんな中、再開への目的が立ったことを受けて、団結を深めること、そして心配をかけた家族へ感謝の気持ちを伝えることを目的に開催したものでした。この事故を受けて、ベアレンは大きく変わってきたのですが、その一つがこの家族会に象徴されるような一体感づくりでした。家族会の他にも様々な取り組みで、社内の一団の醸成に取り組んできています。

この家族会、改めて第1回の写真を見ると、17名のスタッフとその家族が写っています。記憶をたどると、この時、集合写真を撮る予定はなく、みんなで帰ろうとしていたのですが、ホテルの方に声をかけていただき、急遽、撮影したものでした。それから17年、写真に写る人は100名近くになり、子供の人数だけで初回と同じちょうど17名となりました。そして、この第1回の写真に写っている私の長男が今年、ベアレン醸造所に入社しました。本人の希望で、大学から醸造を学び、ビール会社や海外での経験を経ての入社です。なにも家庭的なこととはしてこなかったダメな父親でしたが、この日から歩んできたベアレンの道筋を見て、彼なりに考えて、決断してくれただんだと思います。ベアレンは確実に世代交代が進んできていると感じます。その中で、ベアレンが大事にしてきたことをしっかりと伝え、しかし時代の変化に合わせた柔軟性を持ちつつ、長く続くこの地でのビール文化をさらに深めていけるよう、努力していきたいと考えています。



### 今月の新製品

総務部 奈々 | 菅原

今月は、南ドイツの伝統的なエールビール「ベアレン ライ麦ビール」をご紹介します！本商品は、ライ麦パンを思わせる芳醇な香りと麦芽由来のほのかな酸味、熟したバナナや桃のようなフルーティーさが特徴です。また、とろみを感じるような口当たりはこのビールでしか味わえない感覚で、ライ麦に含まれる「βグルカン」に由来しています。麦芽を煮込むと粘度が増してドロドロになるため、効率を求めた近代の設備ではる過することが困難です。しかし、弊社は昔ながらの設備を使用し、職人の技術と経験によってこの問題をクリアしています。製造方法の難しさから世界的にも珍しいビールです。ぜひ、ご賞味ください！



各アカウント一覧はこちら↓

### 編集後記

総務部 都鳥 勇介

今年もあつという間に3月ですね。新しい年度を迎える準備に追われつつも、一息つく時間も忘れずに。1年間頑張った自分へのご褒美に、ベアレンビールで乾杯してみたいかがでしょうか？少しずつ近づく春を感じながら、お気に入りの一杯を楽しんでください！

### リレーエッセイ

岸 勇輝 | 製造部北山工場



山本さんからバトンを受け取りました。北山製造部の岸勇輝です。入社して半年が経ちました。時間が過ぎるのはとても早いです。現在は主にビールの瓶詰めを担当しています。入社して最初の頃は毎日筋肉痛でヒーヒー言いながら仕事していましたが、今は心も体も慣れてきて、できる仕事も少しずつ増えてきています。悪い慣れ方をしないよう、初心を忘れず頑張ります。さて、初めてのエッセイ、何を書こうか迷いましたが、あまり皆さんに話していない自分の前職、前々職のお話したいと思っています。1社目が人材紹介会社でキャリア&リクルーティングアドバイザー（3年間）、2社目がイベント会社

でイベント企画や什器・マネキン等のレンタル販売の営業（1年間）、そして現在が3社目になります。1社目も2社目も個人成績に厳しい会社だったので、とにかく目標を達成させることだけを考えながら働いていました。特に1社目では年間の目標に対して半年・3か月・1か月・1週間・1日単位の目標数値が出され、夢の中でも数字を追っている感覚でした。この経験はとても今に活かされていて、仕事でもプライベートでも着手の早さが大事ということも教えてくれました。皆さんも様々な経験をお持ちだと思いますが、その経験はいつか必ず役に立つと思えますので、今しんどくても少しだけ踏ん張ってみましょう！（何を偉そうに。）

次はほぼ同期入社（1か月違い）の潤さんにバトンをお渡しいたします！

### 今月の一枚

この度、盛岡市よりビールを通じた市の知名度向上とクラフトビールの振興に貢献してきたことを評価いただき「もりおか暮らし物語賞」を受賞いたしました。これからも地域に根差したビール造りで、岩手・盛岡の魅力を発信していきます！

# 野田村研修レポート

山本 智也 | 営業部直販課

ホタテの養殖は、ただ海に沈めて育てるだけでなく、専用の籠で育て、成長に合わせて網の入れ替え作業を行います。網を浜に運び、ホタテの選別、フジツボや海藻の除去、新しい籠へ移し替え、再び海へ戻す、この作業が繰り返されるのです。年中無休で取り組む漁師



ホタテ漁師・山本

の皆さんに、尊敬の念を抱きました。

また、前半の研修でお世話になった漁師の内野澤正勝さん、荒海ほたての味わいを叩き込んでいただき、ありがとうございます(ご馳走さまです!!)さらに、時化で沖に出られない可能性がある中、ぎりぎりまでご検討いただき、材木町店で開催する「はやどれワカメ会」のために船を出してください感謝いたします!!ワカメは大人気で皆さんの温かさにも感謝しています。研修をサポートしてくださった野田村役場の皆さんをはじめ、漁師の方々にも仕事の合間に熱心にご指導いただき、地域全体で研修を支えていただいていることを強く感じました。

さらに、民泊先の安藤正樹さんご一家にも大変お世話になりました。奥さまの智子さんが作る地元食材を使った料理は絶品!温かい家庭料理から本格的な料理まで毎日堪能し、「食べに来たのでは?」と思うほど贅沢な時間を過ごし

ました(笑)。元気いっぱいのお子さんたちにも「山ちゃんくー」と呼んでもらい、家族のように迎えてくださった安藤家が好きです!!  
この研修を通じて、漁師という仕事への敬意が深まり、地域の魅力や人の温かさを改めて実感しました。仕事への姿勢や地域との関わり方について多くの学びを得ることができました。最後に、この機会をいただいたことに心より感謝申し上げます。野田村の皆さん、不在の間サポートくださったベアレンスタッフ、本当にありがとうございました!



安藤さん宅にて「中間報告会」

# わたしとベアレン

投稿者 | 若佐菜さま

「共通点はよいちで飲むベアレンは最高!」って思っていると「ころ」と口を揃える偶発的に集ったおじさんたち。マイジョッキと共にある笑顔を見たとき、都会に行きたい!と盛岡から上京したわたしは、恥ずかしながらもはじめて、盛岡素敵かも、好きかも:~と思いました。自然と人々が集って、笑顔になる、そんなきっかけを作るベアレン、集ってくるお客さんふくめ、全てがベアレンの魅力!これからも、街のみんなと共にあるベアレンでありま

すように。  
ベアレンにまつわる思い出を教えてください!

・初めて飲んだベアレンビール  
・ベアレンで広がった交流  
など、どんな小さなエピソードでも大歓迎です。

ご応募お待ちしています。



↑応募はこちら

# レストラン便り

今野 克伸 | 菜園マイクロブルワー

先日「荒海ホタテフェア」を開催し、ホタテを使った多彩なメニューを展開しました。このフェアで特に注目したいのが、産地である岩手県野田村と私たちベアレンとの深い関わりです。2018年「地域の未来創造と産業振興に関する連携協定」を締結し、特産の山葡萄を使ったスパークリングワインの販売や毎年開催される「ベアレンビアフェスト」野田村」など、地域貢献を目的とした様々な取り組みを行っています。荒海ホタテは、野田村沖の外海にある、潮流が速く水質が非常にきれいな漁場で育てられています。この環境で育ったホタテは、豊富なプランクトンを摂取し、身が肉厚で甘みが豊か。その美味しさは、盛岡の人々にもよく知られています。しかし、残念ながら2024年は、三陸海岸の長期間にわたる貝毒の影響でホタテの出荷ができず、私たちも約一年半ぶりのフェア開催となりました。このような困難な状況を乗り越え、再び地元の特産品を提供できることを嬉しく思います。

10年以上前になりますが、震災復



興の最中に野田村を訪れ、荒海ホタテの漁船に乗せてもらい、実際に漁場を体験しました。その日は二日酔いで、台風が近づいており海は荒れ模様。予想以上の波と激しいうねりに、すぐに船酔いに。それでも厳しい外海で漁をしている漁師さんたちの姿に深く感銘を受けました。手間暇をかけて育てられる荒海ホタテ、その美味しさの背景にはこうした漁師たちの努力があることを強く実感しました。岸に戻り新鮮なホタテをいただきましたが、あまりの船酔いのひどさに残念ながら食べることができませんでした。それでも、今の私たちの思いに繋がっています。このような地域との深い関わりを、食を通じてもっと多くのお客さまに伝えていくことが私たちの責務だと感じた、1月のフェアでした。

# 笑熊会活動報告

山本 智也 | 営業部直販課

2月18日、毎年恒例の「春の家族会」を開催しました。今年は総勢94名(子ども17名)が参加し、過去最大の賑わいとなりました。日頃支えてくれる家族への感謝を伝える場として、また、普段あまり接点のない部署同士のスタッフが交流を深める機会として、多くの笑顔があふれる一日となりました。

会場には子供たちの元気な笑い声が響き、スタッフと楽しそうに遊ぶ姿があちこちで見られ、普段の仕事の場ではなかなか見せないスタッフの表情が垣間見えました。子供たちと一緒に走り回ったり、じゃれ合ったりするスタッフの姿はとてほ微笑ましく、会場全体が温かい雰囲気包まれていました。こうしたふれあいを通じて、スタッフ同士はもちろんのこと、家族同士のつながりも深まったように感じます。また、食事を囲みながらの歓談では、普段業務の中でなかなか話す機会のないメンバ



同士が自然と会話を交わし、リラククスした雰囲気の中で親睦を深めることができました。仕事の話だけでなく、お互いの趣味や家族のことなど、普段とは違った話題で盛り上がり、改めて仲間との絆を感じる場面が多くありました。このような交流が今後の仕事にも良い影響を与えてくれることでしょう。家族への感謝の気持ちを再確認し、仲間とのつながりをより強く実感できた「春の家族会」。これからも、このような温かい時間を大切にしながら、笑熊会の活動を続けていきたいと思えます。