



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

ベアレンは岩手のランニングシーンを応援しています

畠田 洋一 | 代表取締役社長

7月20日、ベアレンが協賛している、岩手県出身の日本のトップトレイルランナー、小笠原光研さんを招いてのランニング教室とトレイルランニングイベントを開催しました。小笠原光研さんは、今年9月にスペインで開催されるトレイルランニング世界選手権の日本代表でもあります。体のほぐし方から坂道の走り方など、様々なレクチャーしていただきながら、交流会では大変盛り上がり、良い一日になりました。自分が走るからということもありますが、ビールとランニングの親和性を常々感じています。私が主宰しているベアレンランニングクラブは、今年10月で5周年になりますが、毎回20〜40人の方々に参加いただき、楽しく走ってそのあとのビールを楽しんでいます。どなたでも参加できます。

ので、ぜひご参加ください。また、岩手の自然を生かしたトレイルランニングの大会も新たにできています。沿岸の野田村塩の道トレイル、将来的に三陸ステイジレースを企画しているディスカバーリアスさんの活動や11月に開催されるSealpsトレイルジャーニーもささやかながら応援させてもらっています。様々な機会が岩手の自然の素晴らしさ、人、風土、食などを知ってもらい、また岩手と関わりを持つ機会になればいいなと思っています。



ランニングクラブの詳細はこちらから↓



約50名の方にご参加いただきました！

BAEREN

ベアレンニュース2025年8月号 No.238

編集：総務部

岩手県盛岡市北山1丁目3-31

ベアレン醸造所 〒020-0061



各アカウント一覧はこちら↓



リレーエッセイ

大越 愛奈 | 営業部業務課



仁紀くんバトンありがとうございます。業務課の大越愛奈と申します。入社から半年が経つ中、人生初のエッセイということでもここ数日自分のことを見つめ直していました。音楽、絵、喫茶店巡りなど好きなことに溢れていてテーマを絞るのに悩んでしまいました。が、今回は「カメラ」についてお話ししたいと思います。カメラと一口に言っても色々ありますよね。デジタル、フィルム、インスタントカメラからトイカメラ…。私は正直、メーカーやブランドは詳しくないので、見た目でこれだ！と自分のセンサーが反応したものを中古ショップなどで購入しています。今のお気に入り

りは東芝のsomaというデジタルカメラ。角が丸いコロンとしたフォルムに小さめのレンズ、他にはあまり見ない形と、若干白みを帯びるまろやかな空気感の写りがとくめきポイントです。発売年が2002年と、自分と歳が近いのも愛着が湧きますね。最近落としてしまったから撮れる写真の全てが青白く発光しますが、それも唯一無二だとますます気に入っております。私にとって写真を撮るという行為は、思い出の扉を作ることだと感じています。撮った写真を見返すとその時何があつて何を感じたか、写真が扉となりその記憶に入り込んでいくことができます。日々忘れたくないものが多い自分には、手放せない相棒です。



次は仁紀くん・私と同期トリオを組んでくれた賢太郎さんへ、バトンをお渡しします。よろしくお祈いします！

今月の新製品

菅原 奈々 | 総務部

夏にぴったりの限定ビール、三陸の海塩を使用した「イーハトーブの海」のご紹介です！

本商品は、地元岩手で収穫されたホップ「IBUKI」と、三陸・野田村で職人が直煮製法で煮詰めた海塩を原料に使用しています。まさに、岩手生まれとした口当たりで、ほのかなミネラル感、ホップ由来の柑橘香を感じられます。そして、ラベルにもご注目！今年は大船渡市の碁石海岸が舞台となっており、小型船を操縦するベアレンのクマや碁石海岸屈指の名所「穴通磯」などが描かれています。ぜひお試しください！

編集後記

都鳥 勇介 | 総務部

冷蔵庫を開ける回数が増えたら夏本番の合図。ひんやり冷えたベアレンビールが静かにスタンバイしていたら、あとは「飲む理由」を探すだけ。暑いから、頑張ったから、なんとなくでもよし！この夏も、軽やかに、ベアレンビールで乾杯を！

今月一枚 ドイツ醸造専門学校「カメックス」主催の国際ビール品評会 **FINEST BEER SELECTION** 受賞 国際ビール部門 最高級ビールセレクション **90** Nクラシックがドイツの国際ビール品評会で90点のスコアを獲得し、『Finest Beer Selection 2025』を受賞しました！これからも、この賞に恥じないビール造りに精進していきたいと思います。

秋の頒布会2025

佐々木 陽 | 商品企画室

8月1日より好評発売中の「ベアレン秋の頒布会2025」のご紹介です。今年のテーマは「東北をつなぐ」。今年4月に発売となった岩手県産原料100%の「つなぐビール」に刺激され、東北各地で育まれた素材を使用したビールなどを仕込みます。その土地の風土や関わる

人の想いが詰まった、まさにビールで東北を味わう3カ月コースです。（※発泡酒も含まれます。）

9月は暑さの残る初秋にぴったりの「サシモンIPA」と「かぼすラードラー ドライ」をお届け予定。おそろく北山工場では初醸造となるセッションIPAは、宮城県産大麦と福島県産ホップ「クリスタル」を使用しました。ホップはペレット



10月は岩手県産大麦&秋田県産ホップ「センチニアル」を使用した「アンバーラガー」と、岩手県産ホップ「ソラチエール」を使用した「SORACHI-GOLD LAGER」を。

11月は山形県産ホップを使用した「ボック」と、雫石町産ホップを使用した「ジャーマンピルス」をお届け予定です！（※ホップの生育状況により産地が変更となる場合がございます。）

「秋の頒布会2025」はウェブショップ本店・楽天市場店、北山工場直売所、直営レストランでもご注文可能です。限定650口のみの販売となっておりますので、ぜひお早めにご検討ください。ビール

レストラン便り

今野 克伸 | 菜園マイクロブルワリー



暑さも本格化し、いよいよ8月。キンと冷えたベアレンビールが美味しい季節ですね。最近喉を潤しに、たくさんのお客さまが足を運んでくださり、スタッフ一同うれしき限りです！

さてこのたび、ビアフロントの裕人くんと中ノ橋店のシンディ店長が、それぞれのお店を入れ替わる形で異動となりました。これまでビアフロントでラーメン作りにも腕をふるってきた裕人くん。見た目はちょっとコワモテですが、実はとても気配り上手で、優しさあふれる店長です。今回、中ノ橋店の店長として戻っ

てくることになり本人も「久々に中ノ橋に帰ってきた！懐かしさと新鮮な気持ちが入り混じっていますが、全力で楽しんで頑張ります！」と意気込んでいます。彼の料理経験を活かした新たなメニューや店内の雰囲気づくりに期待が高まります。

一方、ビアフロントの新店長となるシンディは、さっそく市内のラーメン店を食歩いて「ラーメンとは何か」を日々探求中。最近賞状を出すためにひげを伸ばし始めたとか。「初心者ですが、まずは雰囲気から入っていくアルヨ！」と笑顔で語っています。ユニークな視点と行動力で新しい風を吹き込んでくれそうです。

それぞれの個性が光る新体制で、これからもお客さまにとって心地よい、そして美味しいひとときをご提供してまいります。今後とも変わらぬご愛顧をどうぞよろしくお願いいたします！

で巡る東北の旅、晩酌の時間が少し豊かなる3か月間をお楽しみいただけたら幸いです！頒布会限定の特別なラインナップを、どうぞお見逃しなく。

※ご注文方法によりお支払い方法などが異なります。あらかじめご了承ください。

※本記事は7月末時点での情報です。内容が変更となる可能性があります。



笑熊会活動報告

伊藤 一樹 | ビアベースベアレン盛岡駅前



初夏の岩手を楽しむ「盛岡・北上川ゴムボート川下り大会」が2年ぶりに開催されました。昨年は大雨の影響で中止となりましたが、今年は天候に恵まれ、県内外から34組の参加があったようです。ベアレンからは「4組」が出廷しました！早朝から川を下りたい勇敢な男女が集まり、雄大な自然と戯れる最高のアクティビティを楽しみました。流れる川に身を任せ、時には自力でオールを漕いでスピード感とスリル溢れる川下り。途中でボートが浅瀬に乗り上げてしまうハプニングもありましたが、4組とも無事にゴールまで辿り着くことが出来ました！

わたしとベアレン

投稿者 | 村上健太さま

「かぼすを使ってみませんか？」 寫田現社長に直談判したのが2018年。レモンラードラーに感動した私は、「ベアレンさんなら母の故郷・大分のかぼすを使って美味しいビールを造ってくれるのではないか」と思い立ったのです。

働き方改革の支援者という食に全く関係ない私からの提案に耳を傾けてくださり、2019年に「かぼすラードラー」が完成！レモンとは異なり和を感じる爽やかな味わいに感激！以後、大分と岩手の交流が生まれ、盛岡の飲食店を巻き込んだ「かぼすフェア」も毎年規模が拡大。今年は甘さ控えめの「かぼすラードラーDRY」も発売されます。

想像をはるかに超える展開に、ベアレンさんの底力を感じ、ただただ感謝と敬意の気持ちでいっぱいです！

※たくさんのご応募、お待ちしております。



↑応募はこちら

