



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



今回の研修メンバー

ドイツ研修

鳥田 洋一 | 代表取締役社長

当社では毎年、4〜5人のグループでドイツへ研修に行っています。これは、ヨーロッパ、特にドイツのビール文化を尊重するベアレンとして、スタッフにその現場を見て、体感してきてほしいという思いで実施しています。今年も私を含めた4名でドイツのミュンヘン、バンベルク、そしてオーストリアのザルツブルクを訪ねました。

今回、特に印象的だったのはザルツブルクのアウグスティナー醸造所です。その直営のパブに行ったのですが、まず最初に陶器製のマダカップを棚からとり（大きさに違いがあるため好みに合わせて）、自動で水の出る蛇口ですすぎ、窓口でビールをオーダー、お金を支払います。出てきたレシートをもってビールコーナーへ行くと、そこで陶器製マダカップに木樽からビールを注いでくれるのです。さらに、ビールの注がれたマグをもってホールまたは外へ行き、自分の居場所を決めてビールを飲むのですが、面白いのはビールウォーマーと書かれたお湯を張ったシンクがあり、そこにマグを入れてビールを温めることができますのです。ビールがちよっと冷たいなと思ったときに便利。結構使っている人がいました。おつまみは別の場所にあるフード

コートのようなお店で好きなものを買います。キャッシュオンです。パン、ソーセージ、フライなど様々なお店が軒を並べていました。ここまで聞いて感じませんか？そう、よ市にそっくりなんです。動いているのはお客さんのほう、ビールコーナーでビールを頼んで、思い思いの場所で楽しむ。その楽しみは自分で作り上げる。よ市に似た雰囲気があるなあと感じました。しかし、上をいくのは常連席。多くのプレートが貼ってあり、それぞれに「〇〇会」「何年から毎月最終〇曜日」みたいなことが書いてあります。すごいなあ：これぞ文化だなあと感心してきました。よ市に通ずるものがあるとは言っても、なんとこちらは創業1621年、歴史が違います。よ市でもこの経験を取り入れて、文化と呼べる場所に育てるまでに頑張っていきたいと感じた経験でした。

BAEREN

ベアレンニュース2025年12月号 No.242

編集：総務部

〒020-0061 岩手県盛岡市北山1丁目3-31

ベアレン醸造所

リレーエッセイ

伊藤 一樹 | ビアベースベアレン盛岡駅前



同じ年頃の娘さんをもつ坂爪さんからバトンを受け取りました、ビアベース盛岡駅前店のキッチン担当、伊藤一樹です。私の好きな物といえば皆さんご存知「ラーメン」ですよ！ラーメンは奥が深く、その一杯にかける店主さんの情熱を感じる食べ物だと思っています、必ず完食完飲をモットーに食べ歩いております。食べたお店のラーメンは必ず写真に収めているので、フォルダがラーメンと娘の写真で占領されています。ラーメンは地域の特徴も現れ、ご当地ラーメン総選挙なるものも開催されるほど日本人に馴染みのある食べ物になりました。ラーメンは中国から伝わり、

最初に食べたのが水戸黄門こと徳川光圀だとかそうじゃないとか。そして、世界初のインスタントラーメン「チキンラーメン」を開発したのが日清食品の安藤百福さんだとか。チキンラーメンって無性に食べたくなる時ありますよね！先日全国チェーンのスシローと柳家がコラボしてキムチ納豆ラーメンが全国で販売されました！地元のラーメンが全国チェーン店とコラボして他県の方に食べていただけていることも、つながりとして大事なことで感じました。皆さんはどの味が好みですか？ちなみに私は煮干し強めのラーメンとこってり味噌ラーメンにハマってます。美味しいお店ありましたら是非教えて頂けたらと思います。

お次は地元が同じで実は結構ご近所さん、高橋洋子さんにバトンを繋ぎます！

今月の新製品

菅原 奈々 | 総務部

冬だ！雪だ！ベアレンの限定ビール「ウルズス」の発売だ！ということで：今月は、冬季限定の人気商品「ベアレン ウルズス」のご紹介です！

創業以来毎年造り続けている本商品は、初代マイスターがおもむるに発した一言で決まりました。その名を象徴するかのよう

にアルコル度数は7%。どしりとした味わいながら苦みは控えめでまろやか、フルーティーで芳醇な風味が特徴の小麦のビールです。毎年少しずつ麦芽の配合やレシビがわるので、その年限りの味わいをお楽しみいただけます。寒い季節にゆったりと楽しむ一杯として、ぜひお試しください！



編集後記

都鳥 勇介 | 総務部

気がつけば今年も残りわずか。うまくいった日も大変だった日も、忙しい日々の中で、ベアレンビールが少しでも皆さんの心身のリフレッシュに役立っていれば嬉しく思います。今年も本当にお疲れさまでした。どうぞ笑顔で、よいお年をお迎えください。



各アカウント「覧はこちら」↓



今月の一枚



『片面紫蘇のアンバーエール』の完成報告のため宮古市長を表敬訪問しました。本商品は、G認証を取得した岩手県宮古市特産の「川井赤しそ」を使用し、鮮やかな色合いと赤しその清涼感あふれる風味が特徴です。ぜひお試しください。

2025年イベントハイライト

吉田 仁紀 | 営業部直販課

今年一年を振り返ると、さまざまなイベントがあり、多くのお客さまとお会いする機会に恵まれた一年でした。イベントにご参加いただいた皆さま、「よ市」に足を運んでいただいた皆さま、本当にありがとうございました。

4月から始まった「よ市」では、季節の移り変わりを感じながら、

オクトーバーフェスト 2025



たくさんのお客さまにお越しいただきました。毎週のように来てくださる常連の方とのちょっとした会話が励みになったり、「今日が初めてです」「やっぱりベアレンうまい!」と声をかけていただく瞬間がとても嬉しく、回を重ねるごとに温かい雰囲気を感じられる場面が多くありました。

そして、延長戦を含め4日間にわたって開催された「スプリングフェスト」、秋には「オクトーバーフェスト」も行われ、多くのお客さまにご参加いただき、たくさんの方の笑顔を見ることができました。よ市でお会いする方、フェストのみで毎年来てくださる方のほか、今年初めて参加してくださった方もおり、いつも以上に多くの皆さまと関わることで、最高の機会でした。

そのほかにも、さんさでの出店や岩手クラフトビールフェス、高島屋での催事、飲み放題イベント

トなど、県内外のさまざまな場でベアレンを知っていただく機会がありました。「また来たい!」と声をかけてくださる方、今年初めてベアレンを飲んで好きになったくださった方など、たくさんのお会いに恵まれました。どれも自分にとって大切な経験であり、来年に向けての大きな励みとなっています。

「よ市」を含め、今年のイベントシーズンはひとまず区切りとなりますが、来年もまた皆さまと笑顔でお会いできるよう、より良いビールと時間をお届けできるように頑張っています。なお、冬の材木町営業の日も皆さまに楽しんでいただけるよう企画を用意していますので、ぜひお越しください。

改めまして、今年一年間、ベアレンのイベントに足を運んでくださった皆さま、本当にありがとうございました。来年もどうぞよろしくお願いたします。

わたしとベアレン

投稿者 | 岩澤佑一さま

ベアレンのクラシックは、私にとって「帰るべき場所」を思い出させてくれる特別なビールです。2008年、東京でさまざまなビールを飲み歩いた旅の最後に、材木町で口にしたクラシックの一口で、言葉で言い表せないような安心感が全身に広がりました。2012年、新婚旅行先のミュンヘンから帰国した翌日、再びクラシックを飲んだ時も全く同じ感覚に包まれました。盛岡という場所、そしてクラシック。この二つは、私にとってかけがえのない「帰るべき場所」なのです。

記事募集中! どんな小さなエピソードでも大歓迎! Ooコードから「お名前」「メールアドレス」「電話番号」「投稿記事(300文字程度)」をご入力ください。皆さんとベアレンとの思い出をぜひ教えてください。



↑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リー

連日の熊出没で何かと騒がしい11月。街の空気もぐっと冷え込み、そろそろダウンコートを出して盛岡の冬支度が整う頃になりました。そんな季節の変わり目に、菜園マイクロブルワリーはおかげさまで8周年を迎えることができました。これまで支えてくださった

多くの方々への感謝を込めて、2週間にわたり「8(はち) 蜂」をテーマにした特別企画を開催。期間中は、鴨肉のロースト蜂蜜ソースをはじめ、県産蜂蜜を使ったハニーハイボール、ホットハニーウイスキー、ハニーラードラー、蜂蜜ワインなど、

甘くやわらかな味わいの限定メニューが店内を彩り、蜂にちなんだ遊び心ある雰囲気漂いました。さらに先着8組さまへの800円キャッシュバックや黒と黄色の蜂コーデ来店特典など、企画そのものも楽しんでいただける内容となりました。中でも鴨肉のローストは想像以上の人気で、多くのお客さまにご注文いただき、期



蜂蜜ワインと鴨肉のロースト

間中に再度ご来店くださる方までいらつしゃいました。蜂蜜が鴨の旨味を引き立て、秋らしい深みのある味わいとしてご好評いただけたようです。また、「ホットハニーウイスキー」を定番にしてほしい」といった声も多く、これからの寒い季節の強い味方になりそうです。今後も地域の素材と季節の魅力を大切にしながら、街に根ざしたブルワリーレストランとして9年、10年と歩みを重ねていきたいと考えています。改めて、8年間のご愛顧に深く感謝申し上げます。

エコチーム活動報告

佐々木 彩瑛 | 営業部業務課



エコチームの彩瑛です! 11月、日常のビール造りの現場を飛び出し、弊社缶ビール工場と同じく雫石町に工場を構える盛岡セイコー工業株式会社さま(以下盛岡セイコーさま)へケーススタディーに伺いました。盛岡セイコーさまは高級腕時計の製造を担う一方で、地球環境にやさしいものづくりを意識されており、敷地内の自然豊かな森を地域の生態系ネットワークの一部として守り育てているなど環境保全の取り組みに力を入れています。今回の訪問の目的は、そんな社の取り組みを学び、ベアレンのエコ活動のヒントを得ること。実際に教えてい

いただいた活動内容は、その規模と専門性に驚かされるものばかりでした! 工場内での二酸化炭素や産業廃棄物の削減、エコスタック、インセクトホテル、雨水を自然の力で浄化・循環利用する水辺バイオープの運用など生物の多様な生息環境を創出するための工夫が随所にありました。同じ「ものづくり」の会社として、環境への配慮、特に持続可能な社会を目指した活動に対する真摯な姿勢と取り組みに感銘を受けました。今回の貴重なケーススタディーで深まった関心は「ベアレンではどんなことができるだろう?」と改めて考える大きな原動力となりました。この学びを活かし、私たちも岩手に根ざす企業として環境保全につながる活動にも積極的に取り組んでいきたいと強く思いました。私たちの次なるエコ活動にご期待ください!!