



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

## 岩手クラフトビールアソシエーション設立

寫田 洋一 | 代表取締役社長



設立総会時の集合写真

この度、岩手県内のすべてのブルワリー、開業予定も含めて15社が集まり、岩手クラフトビールアソシエーション（略称ICA）を設立しました。岩手県は東北で最もクラフトブルワリーの多い県で、ここで全ブルワリーが参加しての団体設立は大変意義深いことと考えています。私、ベアレン醸造所の寫田が会長に就任して会をけん引していきます。

ICAでは設立の目的として、クラフトビールの更なる普及促進と品質向上を掲げています。前者においては様々な周知活動やイベントを通して、岩手のクラフトビールをもっと知ってもらう機会を多く作りたいと考えています。品質向上については、ブルワリー間の情報交換や勉強会の実施などを計画しています。岩手県工業技術センターのご協力もいただきながら進めてまいります。

クラフトビール業界は近年、急速にブルワリーの数を増やしており、全国で80社を超えとも言われています。しかし、業界にいる実感として消費がその伸びに追いついていない感触を持っています。ビール生産量に占めるクラフトビールの割合は1〜2%程度と言われており、長年、それは伸びていません。アメリカではクラフトビールの割合は約13%と市場において確固たる地位を示しているのに対して、日本のクラフトビールは1994年の規制緩和によって生ま



懇親会の様子



ベアレンが造るわんこビール「コロニーア」をぜひお召し上がりください！



各アカウント一覧はこちら↓

## 編集後記

都鳥 勇介 | 総務部

ベアレンのCMが新しくなりました。テーマは「世界品質を、岩手で。」昨年シユバルツが世界一を受賞するなど、世界で認められた味わいを岩手の皆さんに飲んでほしい。そんな願いを込めています。CMにはベアレンスタッフも登場します！ぜひご覧ください！



↑YouTubeで公開中

## リレーエッセイ

村田 悠紀 | 営業部業務課



お風呂上がりの息子さんかぶつても、笑顔で受け流せる男、内館さんからバトンを受け取りました、今年2月に入社した業務課の村田悠紀です。ファイナーレスではくす玉の掛け軸を書かせていただきました！というわけで、初めてのエッセイは書道について書いていこうと思います。28年以上習っていたこともあり、書道を趣味・特技のひとつにあげています。いつか仕事でも生かしたいな……と、ぼんやり考えていたら、入社早々機会をいただき、目標が一つ叶いました。掛け軸サイズの商品は久しぶりで、しかも手本も何もないからどういう作風・バランスに仕上げればいいのか。おまけにひらがなが苦手なこともあ



くす玉の掛け軸

それでは、次のバトンは笑顔が素敵な栗石工場の一樹さん！お願いします。

り、「美しいかなの書き方」(野ばら社)を見ながら頭を悩ませました。「誰が見ても分かりやすいバランス・書体」を意識したのですが、なんせ久しぶりに書く大きい作品。スパイスは、ほんの少しの緊張と、でも大きい作品を書けるワクワク。若干文字がズレたのは味、というか伸びしろ。(・・)ということにしていた(次)の機会があること信じ、今度は墨をするところから書きたいなと思ってみたり。墨汁と固形墨をすつて書くのだとまた書き味が違うんです。これについてはまた別のタイミングで、と言いたいところですが果たして需要はあるのでしょうか(笑)

## 今月の新製品

都鳥 勇介 | 総務部

今月は、ベアレンが創業当初に初めて製造したビール「コロニーア」のご紹介です！今年からベアレンの根幹をなすトラディショナルラインのひとつとして整理された本商品は、ドイツ・ケルン発祥「ケルシユ」というスタイルのエールビールです。上面発酵酵母を使用した華やかな香りと、すいすいと飲めてしまうスムーズで軽やかな飲み口が特徴。現地ケルンでは、シユタンゲと呼ばれる20mlの小さなグラスで同じビールを何杯も飲むのが慣習で、その光景はさながら岩手名物「わんこそば」のよう。

## 今月の一枚



今年もベアレンに新たな仲間が加わりました！スタッフ一同気持ちを新たに、ベアレンビールで皆さまの食卓がハッピーになりますよう、心を込めてビールをご提供いたします！

# Japan Cider Cupで金賞ダブル受賞!

内館 康喜 | 商品企画室

先日行われた「Japan Cider Cup 2024」にて、当社の果実酒ブランド「Our Hour」シリーズの「ドライシードル」と「ゆずシードル」が揃って金賞を受賞しました!

Japan Cider Cup (ジャパン・サイダー・カップ) は2022年11月にinCiderJapanによって立ち上げられた、国内初で唯一の、一般消費者の方々がサイダー・シードル(りんごの果実酒)を評価するスタイルのコンテストです。今年からは10か国50事業者、国内外から計106点がエントリーされ、国内の一般消費者や飲食業界の専門家、海外のエキスパートによって審査されました。当社としては初めての出品で金賞受賞の快挙となります。また、岩手県産りんご100%で造るドライシードルは、部門の最高賞にあたるベスト・イン・クラスのおまけ付き! 金賞商品の中でも最も優れた、最高得点のサイダーだけに贈られる称号です。

【受賞結果】  
『Our Hour「ドライシードル」』  
・モダンサイダー(辛口)部門  
ベスト・イン・クラス&金賞



『Our Hour「ゆずシードル」』  
・フルーツサイダー部門 金賞



授賞式が行われた会場では、ドライ、甘口、フルーツ、などのカテゴリ別に投票されるシステムになっており、サイダー・シードルに関するさまざまな催しが行われました。非常にアットホームな雰囲気の中でりんごの果実酒についての認

知が高まる雰囲気を感じられ、今後さらに人気が加速していくお酒と感じました。



授賞式会場での様子

昨年末に開催された第7回フジ・シードル・チャレンジ2023で「ドライシードル」「ゆずシードル」が揃って銀賞を受賞したのは記憶に新しいニュース。いわての果実を贅沢に味わえるOur Hourシリーズが、国内外から高い評価を得ていることを実感しつつ、地元のプロデューサーと一緒につくりあげてきた商品・味わいが評価されることはたいへん光栄なことです。

「世界品質を、岩手から。」のテーマのもと、頂いた高評価に恥じぬよう、これからもうまいビールとサイダーで皆さまの食卓にハッピーをお届けします!

# レストラン便り

園尾 優季 | ビアベースベアレン盛岡駅前

盛岡駅のすぐ目の前、秘密基地のような場所にビアベースベアレンがオープンして4周年を迎えました。お店がオープンした直後にコロナの影響を受け、非常に苦しい思いをした数年が経ちましたが、そんな時期からお越しくださっていただお客さまが今も変わらずにご利用してくださるのを見ると、地元の方や県外からリピートしてお越しいただく皆さまに支えられて迎えることができた4周年だと本当に感謝の思いでいっぱいです。いつもご利用、本当にありがとうございます!

4周年フェアの目玉は町屋シェフが作る絶品の「ローストポーク」100円! 数量限定での提供でしたが、ご注文いただいた皆さまに「この量と値段で本当にいいの!？」と驚いていただけて嬉しかったです。



「ローストポーク」

また、周年フェアの期間限定で、テイクアウト缶ビールのラベルを毎年、特別バージョンでお渡ししているのですが、このラベル、なんとも言えない独特のタッチで毎回インパクト大! 密かにファンもあり、ジワジワ人気か・・・(私もファンの一人です笑)。来年も恐らく期待を裏切らないラベルが出来上がると思いますので、周年フェアを開催の際にはお手に取ってみてくださいね。

これからも居心地の良い空間をご提供出来るよう、スタッフ一同精進して参りますので、ビアベースに限らず、直営レストランの美味しいビールや地元の食材を使った極上の料理で元気をチャージしに、ぜひお店にお越しください!



お待ちしております!

# わたしとベアレン

投稿者 | 江戸 正人 さま

私は陸前高田市出身で、千葉県市川市在住です。

3・11の後に、全国ニュースでベアレンビールが取り上げられ、代表がビールを届ける意味を熱く語っているのを拝見してから、月に一度、いわて銀河プラザでまとめ買いをして飲んでみます。

さいとう・たかを展『ゴルゴ13』ラベルや、映画『影裏』ラベルなど、限定ボトルもあり難しいですね。

最近では、なんといってもシユバルツとライ麦ビールが美味いです。大いわて展への来店など、ますます応援していきたい。がんばっぺし。

※記事は随時募集中です! 採用された方には「ベアレンビール3本セット」をプレゼント! ご応募お待ちしています!



応募QRコード

# 笑熊会活動報告

坂爪 燈 | 社長付

今年度となり、笑熊会スタッフも新しいメンバーとなりました。顔ぶれも一新され、気持ちも新たに楽しい企画を届けていきたいなと思っております!

さあ、そして一発目の大仕事は毎年恒例、お花見となります! この数年はコロナ禍もあり出来なかった、お客さまをお誘いしてのお花見を今年から再開しました。お花見を企画するときには、桜咲いてるかな、気温どうかな、天気どうかなと、当日まで気を揉むことも多いのですが、今年は晴天なうえ満開のタイミングが重なり、とても気持ちのよいお花見でした!



桜の木の下で乾杯!

準備から司会・進行まで、入社3年目の菅原且輝くんがそつなく(!?)こなし、途中で地元テレビ局の突撃取材も受けながら、楽しい一夜を過ごすことができました。

スタッフの数も年々多くなり、みんなで集まって・・・ということが難しくなっている今日この頃の笑熊イベントですが、スタッフみんなの笑顔のために(笑)今年も一同頑張っていきたいなと思っております!



取材を受けるツカサ