

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	ベアレン レモンラードラー・ゼロ	特長機能	ドイツ伝統スタイルの新感覚レモン・ノンアルコール飲料	
コンセプト	ドイツで伝統的に愛されるビールのレモネード割「ラードラー」のノンアルコール。			
いいところ「強み」	人工甘味料等不使用・香料無添加で、甘すぎないキリッとシャープな味わい。飲む人・シーンを選ばない、新感覚のクラフトノンアルコール飲料。			
他社との優位性	人工甘味料等不使用・香料無添加で、南ドイツで長く愛飲されている「ラードラー」の味わいを再現。			

【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲットお客様は	お酒が好きな20代～50代男女			
利用場面（利用シーン）	よく冷やして、色合い・風味などを楽しんで頂くためにグラスに注いでお飲み下さい。			
お客様の「メリット」	お酒を飲める・飲めないに関わらず、伝統的なクラフトビール文化の世界観をノンアルコールで楽しめる。			
地元での「評判」等	スッキリとしているので、運動後や夏の暑い日でも飲みやすい。「こういうノンアルを待っていました！」という声も多く頂いております。			

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	ベアレン ノンアルコール黒ビール	特長 機能	モルトのコク・甘みとホップの苦み・香りがバランスよく、驚くほど飲みごたえ抜群。
コンセプト	ドイツ産麦芽の旨みと甘みを感じる、味わいのある本格ノンアルです。		
いいところ 「強み」	人工甘味料・香料・着色料・保存料等未使用。厳選した麦芽、大麦、ホップ、水でつくられた黒ビールタイプのノンアルコール飲料。		
他社との 優位性	人工甘味料・香料・着色料・保存料等を使用せず、伝統的な「ビール純粋令」に基づいて製造しています。		



【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲット お客様は	お酒が好きな30代～50代男女
利用場面 (利用シーン)	よく冷やして、色合い・風味などを楽しんで頂くためにグラスに注いでお飲み下さい。
お客様の 「メリット」	お酒が飲めても飲めなくても、本格的な黒ビールの味わいをノンアルコールで楽しめる。
地元での 「評判」等	人工甘味料や香料を使ってビールのように仕上げたものとは違い、飲みごたえがあってノンアルでも満足できる。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	ベアレン つなぐビール	特長 機能	原料となる麦芽とホップは100%岩手県産のこだわり。麦の穏やかでやさしい甘味、特別な製法で抽出したホップ由来のさわやかな柑橘香がぎゅっと詰まっています。
コンセプト	岩手県産原料100%。原料生産者から消費者まで、たくさんの人の想いを未来につなぐビール。		
いいところ 「強み」	ドイツでビール醸造を学び、ブラウマイスター資格をもつ職人がつくる本場の味わい		
他社との 優位性	ドイツ伝統の味を缶で気軽に飲める。 麦芽とホップをふんだんに使用し、オープンタンクで酵母にできるだけストレスを与えずに発酵していることで生まれる味わい。		



【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲット お客様は	お酒が好きな30代～50代男女
利用場面 (利用シーン)	よく冷やして、色合い・風味などを楽しんで頂くためにグラスに注いでお飲み下さい。
お客様の 「メリット」	ヨーロッパ伝統の味を選ぶ楽しみを感じながら味わえる。 地域経済の循環・地産地消のモノづくりを実現したこの商品を選ぶことで、農業課題の解決やSDGsへの貢献ができる。
地元での 「評判」等	麦の旨みとホップの香りが存分に感じられながら、すっきりと飲みやすい。 岩手県産原料100%ということで、最終的には地域に貢献できるのも魅力。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	ベアレン レモンラードラー	特長機能	ドイツ発祥のビールのレモネード割。ドイツで夏場を中心に飲まれ、自転車乗りの異名を持ちます。 香料無添加、夏に美味しい、まるでカクテルのような清涼感たっぷりの味わいです。	
コンセプト	シチリア産レモン香るすっきり爽やかな味わい			
いいところ「強み」	ドイツでビール醸造を学び、ブラウマイスター資格をもつ職人がつくる本場の味わい			
他社との優位性	ドイツ伝統の味を缶で気軽に飲める。 麦芽とホップをふんだんに使用し、オープンタンクで酵母にできるだけストレスを与えずに発酵していることで生まれる味わい。			







【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲットお客様は	お酒が好きな20代～50代男女
利用場面（利用シーン）	よく冷やして、色合い・風味などを楽しんで頂くためにグラスに注いでお飲み下さい。
お客様の「メリット」	ヨーロッパ伝統の味を選ぶ楽しみを感じながら味わえる。
地元での「評判」等	お風呂上りやスポーツの後など、汗をかいた後に飲むとより爽快で美味しい。苦みが少なく、ビールが苦手な方にもオススメです。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	ベアレンビール ザ・デイ Nクラシック	特長 機能	100年前のドルトムントのレシピを再現。苦みとコクのバランスが良く、しっかりとした味わいと、ドイツ産アロマホップを生かした上品な香りが特徴のラガービールです。
コンセプト	芸術的なコクと苦みのバランスで飲み飽きしない、ドイツスタイルの本格ラガー		
いいところ 「強み」	ドイツでビール醸造を学び、ブラウマイスター資格をもつ職人がつくる本場の味わい。ドイツの国際大会では90/100点という高い評価を受ける。		
他社との 優位性	ドイツ伝統の味を缶で気軽に飲める。 麦芽とホップをふんだんに使用し、オープンタンクで酵母にできるだけストレスを与えずに発酵していることで生まれる味わい。		



【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲット お客様は	お酒が好きな30代～50代男女
利用場面 (利用シーン)	よく冷やして、色合い・風味などを楽しんで頂くためにグラスに注いでお飲み下さい。
お客様の 「メリット」	ヨーロッパ伝統の味を選ぶ楽しみを感じながら味わえる。
地元での 「評判」等	ベアレン人気No.1の「ベアレンクラシック」を缶で気軽に楽しめる。コクと苦みのバランスが良く、飲み続けられる味わい。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	ベアレンビール ザ・デイ TGピルスナー	特長 機能	伝統的なピルスナーのスタイルでありながら、チェコ産ザーツホップをふんだんに使った キリリと苦みのきいた味わい。のど越しよく、飲んだ後の余韻も楽しめる味わいです。
コンセプト	伝統的なチェコスタイルのピルスナー		
いいところ 「強み」	ドイツでビール醸造を学び、ブラウマイスター資格をもつ職人がつくる本場の味わい。 ビールの本場、ドイツの国際大会では部門別世界一を受賞しました。		
他社との 優位性	ドイツ伝統の味を缶で気軽に飲める。 麦芽とホップをふんだんに使用し、オープンタンクで酵母にできるだけストレスを与えず に発酵していることで生まれる味わい。		



【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲット お客様は	お酒が好きな30代～50代男女
利用場面 (利用シーン)	よく冷やして、色合い・風味などを楽しんで頂くためにグラスに注いでお飲み下さい。
お客様の 「メリット」	ヨーロッパ伝統の味を選ぶ楽しみを感じながら味わえる。世界的にも高い評価を受けた商品を気軽に楽しめる。
地元での 「評判」等	毎日飲み続けられる味。和食や洋食、その他様々な分野の料理にもよく合う。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	ベアレン Our Hour ドライシードル	特長 機能	岩手県産のりんごのみを100%使用したシードル。1本につき、りんご2個分の果汁を使用した、贅沢なリンゴのお酒です。
コンセプト	岩手県産りんご100%のドライシードル（＝サイダー、りんごのお酒）		
いいところ 「強み」	ドイツでビール醸造を学び、ブラウマイスター資格をもつ職人がつくる本場の味わい		
他社との 優位性	100年以上前の醸造設備を南ドイツより移設して盛岡の地でビールを手造りしています。中でもビール仕込み釜は今では国内ではめったに見られない100%銅製の釜を使用し、ヨーロッパの昔ながらの製法で製造しているビールです。		



【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲット お客様は	お酒が好きな30代～50代男女
利用場面 (利用シーン)	よく冷やして、色合い・風味などを楽しんで頂くためにグラスに注いでお飲み下さい。
お客様の 「メリット」	ヨーロッパ伝統の味を選ぶ楽しみを感じながら味わえる。
地元での 「評判」等	すっきりとドライな味わい。りんごの香り・味を贅沢に感じられる。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	ベアレン シュバルツ	特長機能	苦味が少なくすっきりとした味わいの黒ビール。旧東ドイツ圏でよく飲まれている、ドイツスタイルの黒ビールです。
コンセプト	すっきりとまろやかで飽きのこない黒ビール		
いいところ「強み」	ドイツでビール醸造を学び、ブラウマイスター資格をもつ職人がつくる本場の味わい		
他社との優位性	100年以上前の醸造設備を南ドイツより移設して盛岡の地でビールを手造りしています。中でもビール仕込み釜は今では国内ではめったに見られない100%銅製の釜を使用し、ヨーロッパの昔ながらの製法で製造しているビールです。		



【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲットお客様は	お酒が好きな30代～50代男女
利用場面（利用シーン）	よく冷やして、色合い・風味などを楽しんで頂くためにグラスに注いでお飲み下さい。
お客様の「メリット」	ヨーロッパ伝統の味を選ぶ楽しみを感じながら味わえる。
地元での「評判」等	苦味が少なく飲みやすい。女性人気No.1。

TMC 展示・商談用「商材シート」

「商品・サービス」



【商品の特性】

1/3

商品名	ベアレン クラシック	特長 機能	100年前のドルトムントのレシピを再現。苦みとコクのバランスが良く、しっかりとした味わいと、ドイツ産アロマホップを生かした上品な香りが特徴のラガービールです。	
コンセプト	100年前のドルトムントのレシピを再現した地ビール			
いいところ 「強み」	ドイツでビール醸造を学び、ブラウマイスター資格をもつ職人がつくる本場の味わい		 	
他社との 優位性	100年以上前の醸造設備を南ドイツより移設して盛岡の地でビールを手造りしています。中でもビール仕込み釜は今では国内ではめったに見られない100%銅製の釜を使用し、ヨーロッパの昔ながらの製法で製造しているビールです。			

【ターゲット・利用場面・お客様メリット】

ターゲット お客様は	お酒が好きな30代～50代男女			
利用場面 (利用シーン)	よく冷やして、色合い・風味などを楽しんで頂くためにグラスに注いでお飲み下さい。			
お客様の 「メリット」	ヨーロッパ伝統の味を選ぶ楽しみを感じながら味わえる。			
地元での 「評判」等	「ベアレンといえばクラシック」という声が多く、当社商品の中でも最も多くのお客様にご愛飲いただいている商品です。			

TMC 展示・商談用「商材シート」

「会社概要」



【企業紹介】

2/3

会社名	株式会社 ベアレン醸造所		
従業員	54	人	
売上	714	百万円	
代表者名	高田 洋一		

出展カテゴリ	食と農	出展回数	1 回
出展商品名	ビール、発泡酒、果実酒		

代表者、社員からのメッセージ(思いなど)

私たちは、ヨーロッパの伝統的なビール文化を尊重し、手作りの本格ビールを通じて、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。

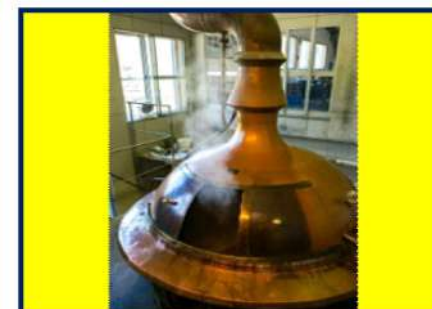


【所在地・連絡先】

地域貢献活動や地域とのつながりについて

創業以来、ビールを通じて地域と人をつなぐ活動を続けています。岩手県産原料100%の「つなぐビール」では、大麦生産者や地元の学生と協働し、地域に根ざしたビールづくりを実現。さらに、岩手県産りんごを使用したシードルの醸造にも取り組み、地域資源を活かした商品を通じて盛岡・岩手の魅力を広く発信しています。また、盛岡市の伝統的な路上市「よ市」へ約20年間出店を続けるほか、約2,000人が訪れる工場前イベントを毎年開催するなど、地域交流を促進するとともに交流人口の増加にも貢献しています。

所在地	〒 020-0061 岩手県盛岡市北山1丁目3-31 (本社・北山工場)
URL	https://www.baerenbier.co.jp/
担当者名	(注) ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。
E-mail	同上
TEL	019-606-0766
FAX	019-626-0201



TMC 展示・商談用「商材シート」

「アピールポイント」



【アピールポイント】及び【生産・製造工程】

3/3

ヨーロッパの伝統的な醸造方法を尊重し、ドイツのブラウマイスター資格を持つ職人が手掛ける本格ビールを作っています。信念を持ったこのビールづくりは、地元岩手をはじめ国内外において高い評価をいただいております。

<北山工場>

麦芽粉碎→仕込み(沸騰)→麦汁濾過→ホップ投入→冷却→酵母投入→発酵→熟成→瓶詰→ラベル貼り

※熱殺菌は60℃で20分間<前後の温度の上昇下降時間は含まず>

<雫石工場>

麦芽粉碎→仕込み→発酵→貯酒→ろ過(前段:粗め、後段:細かめ)→缶充填→パストライズ殺菌(65℃.10分)



【品質管理情報】

商品検査	☒ 有	☐ 無	☐ その他
	<具体的内容> 官能検査、外観検査、糖度検査		

衛生管理	生産・製造工程の管理
	製造工程管理表の運用
	従業員の管理
	年1回の健康診断、検温チェック、従業員教育
	施設設備の管理
	防虫・防鼠対策実施、一般衛生管理に基づく管理

危機管理	担当者	(注)ホームページ上にアップする場合は記載しないで下さい。
	連絡先	同上

【公的認証・受賞歴】

- いわて女性活躍企業等認定
- いわて働き方改革AWARD最優秀賞
- 健康経営優良法人2025
(中小規模法人部門)認定
- もりおか暮らし物語賞
- 世界に伝えたい日本のクラフトビール
グランプリ受賞
- Finest Beer Selection 2023
BEER OF YEAR INTERNATIONAL受賞
- Fuji Cider Challenge 各種受賞
- Japan Cider Cup 各種受賞

【取引条件等】

商談のうえ取り決めとする