



令和 8 年 1 月 吉日

報道関係者各位

株式会社ベアレン醸造所

代表取締役社長 鳶田 洋一

＼ベアレンが造るいわて果実の微発泡ワイン、ドライな味わいで新登場！／

「ベアレン Our Hour ロゼスパークリングワイン」

「ベアレン Our Hour ドライレッドスパークリングワイン」

本日発売！！

岩手県盛岡市のベアレン醸造所は、本日 2026 年 1 月 28 日(水)より「ベアレン Our Hour ロゼスパークリングワイン」及び「ベアレン Our Hour ドライレッドスパークリングワイン」を数量限定で販売いたしますので、ご案内いたします。



▼取材のお申込みはこちらまで▼

mail: nana@baeren.beer (ベアレン醸造所 菅原)



＜ベアレン Our Hour ロゼスパークリングワイン＞

岩手県紫波町の「自園自醸ワイン紫波」さまで醸造された岩手県産マスカットベリーA100%のロゼワインをベアレンがカーボネーション（炭酸ガスを注入）し、スパークリングワインに仕上げました。自園自醸ワイン紫波さまは、岩手県紫波町で栽培した良質なぶどうを使用し、町内のワイナリーで醸造する“自園自醸”をスタイルに掲げ、紫波の土地を感じるワインづくりを行っています。今回、本商品のためにベースワインをオリジナルで仕込んでいただきました。ベリー系の華やかでフルーティーな香りと、お食事にも合わせやすいやや辛口な味わいが特徴です。



【リニューアル概要】

- 味わい ベースワインをすっきりさせ、食事を引き立てる辛口の爽やかな味わいに。

■商品概要■

原 材 料 名：ぶどう（岩手県紫波町産）／酸化防止剤（亜硫酸塩）、炭酸ガス
アルコール分：9.0%

希望小売価格：792 円（税込）

出 荷 開 始：2026 年 1 月 28 日（水）

主 な 販 売 先：北山工場直売所、ベアレン Web ショップ、県内スーパー、酒販店、百貨店、アンテナショップ他

※発売日や販売チャネルは販売店等によって異なります。



＜ベアレン Our Hour ドライレッドスパークリングワイン＞

岩手県花巻市の「エーデルワイン」さまで醸造された岩手県産キャンベル使用の辛口赤ワインをベアレンがカーボネーションし、スパークリングワインに仕上げました。エーデルワインさまは、「良いワインは良いぶどうからしか生まれない」という信念のもと、畑づくりにこだわり、岩手の土と水が育んだ地元産のぶどうにこだわり、岩手の風土が感じられる大地に根ざしたワインづくりを行っています。今回味わいを辛口にリニューアルし、芳醇な果実味とシャープな酸味、すっきりドライな飲み心地に仕上げました。



【リニューアル概要】

●ラベル

商品名に合わせ、全体として赤みを帯びた配色を採用。ドライな味わいをイメージさせる、落ち着いたがあり、ちょっぴり大人の印象にまとめました。

●味わい ベースワインを辛口に変更し、ドライな味わいに。

■商品概要■

原 材 料 名：ぶどう(岩手県産)／酸化防止剤(亜硫酸塩)、炭酸ガス

アルコール分：9.0%

希望小売価格：792 円(税込)

出 荷 開 始：2025 年 1 月 28 日(水)

主 な 販 売 先：北山工場直売所、ベアレン Web ショップ、県内スーパー、酒販店、百貨店、アンテナショップ他 ※発売日や販売チャネルは販売店等によって異なります。

■Our Hour(アワーアワー) ～一緒に飲めば、ちょうどいい。いわて果実の微発泡ワイン～

岩手県産の果実を使った微発泡ワインのブランドです。ブランド名にはいろいろな「私たちの時間」が特別なものになるように想いを込め、ふたりで飲むのにちょうど良い小瓶を使用しました。

▶公式ホームページはこちら <https://ourhour.wine/>