



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 嵐田 洋一

＼盛岡りんごを丸ごと贅沢に。土地の恵みを映した新商品誕生！／ 「ベアレン Our Hour 盛岡りんごドライシードル」

発売のご案内

この度、株式会社ベアレン醸造所は、盛岡産のりんごを 100% 使用した「ベアレン Our Hour 盛岡りんごドライシードル」を数量限定で発売いたしますので、ご案内いたします。



▼取材のお申し込みはこちらまで▼

mail: nana@baeren.beer (ベアレン醸造所 菅原)



～盛岡産りんご 100%で造る、微発泡ワイン～

「ベアレン Our Hour 盛岡りんごドライシードル」は、いわて果実の微発泡ワインシリーズ“Our Hour”より新発売する、地元・盛岡産りんごのみを使用したドライシードルです。本商品は、盛岡市の「美食王国もりおかイノベーション事業補助金」を活用し、地域資源を活かした新たな商品として開発しました。岩手県内で最も多くのシードルを生産している※当社が、10年以上にわたり培ってきた果実酒製造のノウハウを惜しみなく注ぎ込み、土地が育てた個性、ありのままのテロワールを表現しています。(※当社調べ)



◇こだわりの原料と味わい



本商品は、地元農家さんから直送されたりんごをひとつひとつ丁寧に搾汁して造っています。盛岡りんごは、収穫時期を遅らせて、樹に実らせたまま完熟させることが多く、長期保存は難しくなるものの、蜜が入りやすく、ジューシーなりんごに育ちます。その盛岡産りんごだけを贅沢に使用し、フレッシュな果実味が溢れる1本に仕上げました。自然でドライな味わいはお食事にも寄り添い、その年ごとの果実の表情と盛岡の風土が感じられます。

◇歴史と自然が育んだ盛岡りんご

盛岡りんごは、岩手県盛岡市で栽培されている特産品で、本州で最初にりんご栽培を始めた地域と言われています。本州で最も寒い県庁所在地である盛岡市は、りんご生産に適した気候であり、県内市町村での生産量は第1位。内陸性気候で昼夜の寒暖差が大きいため、糖度と酸味のバランスが良く、香り高いりんごに育つのが特徴です。また、確かな品質を伝える盛岡生まれの地場産品として「盛岡ブランド品」の認定を受けています。



■商品概要■

- ・盛岡りんごの香りと爽やかな酸味が調和した、自然でドライな味わい。
- ・ペアリング例:白金豚のグリル、鮭のムニエル、ルッコラ・生ハム・りんごのサラダ、アップルタルトやカスタード系スイーツ

原 材 料 名:りんご(岩手県盛岡市産)

ス タ イ ル:シードル

アルコール分:6.5%

容 量 / 容 器:330ml / 茶瓶

希望小売価格:440 円(税込)

出 荷 開 始:2026 年 2 月 2 日(月)

販 売 数 量:瓶 7,500 本予定

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。

►公式 HP はこちら <https://ourhour.wine/>