



株式会社ベアレン醸造所



うまいビールで食卓をハッピーに!

BAEREN

令和 8 年 2 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

＼地元・盛岡の先人、石川啄木生誕 140 周年記念ビール！／

「ベアレン 一握のセゾン」本日発売！

岩手県盛岡市のベアレン醸造所は、2026 年 2 月 10 日(火)より、「ベアレン 一握のセゾン」を数量限定で販売いたしますので、ご案内いたします。

柑橘のほろ苦さと爽やかな風味、すっきりドライな飲み口

一握のセゾン

石川啄木の日記に記された
“ビールとみかん”的
組み合わせを現代に再解釈し、
みかんを使った
特別なセゾンビールを醸造しました。

容量 330ml Alc 5.5%

正しくは「啄木」ですが、デザインファンの感覚で
「啄木」で統一して表現しております。

啄木記念館協力

石川啄木生誕140周年記念

販売は2月10日になります。

▼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)



<ベアレン 一握のセゾン>

「ベアレン 一握のセゾン」は、盛岡の風土と文学のこころを込めた、石川啄木生誕 140 周年を記念したビールです。故郷・盛岡で青春を過ごし、詩と日記に織細かつ鋭い情感を綴った石川啄木。その足跡に敬意を表し、日記に記された“ビールとみかん”的組み合わせを、現代に再解釈した特別なセゾンビールを醸造しました。

みかんの果皮と果汁を贅沢に使用し、ほんのり感じる柑橘の程よい渋みをアクセントに、セゾン酵母によるすっきりドライな飲み口が調和した一杯です。また、岩手県産ホップ由来の爽やかな香りの奥に、啄木の短くも濃い人生の余韻を感じさせるような余白が漂います。使用した「信州早生」は、啄木の生きた時代に誕生した希少な日本産ホップ。啄木の歩みや世界観に想いを重ねながら仕上げた本商品を、ぜひご賞味ください。



セゾンビールとは？

ベルギー発祥のエールビールで、フランス語で「季節」を意味する“Saison”が名前の由来。農家が夏の農作業中にのどを潤すため、冬のあいだに自家醸造していたのが起源で、軽やかな飲み口と爽やかな香りが特徴です。

■商品概要■

・みかん由来のほろ苦くも爽やかな味わい、ドライな飲み心地

・ペアリング例：カブレーゼ、ポークソテーのオレンジソースがけ、エビのガーリックソテー

原 材 料 名：麦芽（ドイツ製造、イギリス製造）、温州みかん果汁、ホップ、みかんチップ

ス タ イ ル：フルーツセゾン

アルコール分：5.5%

希望小売価格：484 円（税込）

出 荷 開 始：2026 年 2 月 10 日（火）

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。