



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 蔦田 洋一

＼今年も世界的クラフトビールブランドとのコラボが実現！／
「ミッケラー×ベアレン クールシップウィーンラガー」
本日発売！

岩手県盛岡市のベアレン醸造所は、2026年2月25日(水)より、「ミッケラー×ベアレン クールシップウィーンラガー」を数量限定で販売いたしますので、ご案内いたします。

6th Collaboration!

Mikkeller × BAEREN

クールシップウィーンラガー
COOL-SHIP
VIENNA LAGER

世界的ビールブランド「ミッケラー」との
コラボレーション6周年。
ベアレンが国内で唯一所有する「クールシップ」を
駆使して仕上げた、コクのあるウィーンラガー。
NZ産ホップを100%使用し、マスカットやピーチの
ような柔らかなフルーツ香が特徴です。

容量 330ml Alc 5.5%

※価格は2026年2月時点

▼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)



＜ミッケラー×ベアレン クールシップウィーンラガー＞

「ミッケラー×ベアレン クールシップウィーンラガー」は、ビール業界に旋風を巻き起こすファントムブルワリー「ミッケラー」とのコラボビールです。毎年大好評で多くのビールファンの皆さまにご愛飲いただいております。コラボ6周年を迎える今年はさらなる進化を遂げました。

本商品は、当社が国内で唯一保有する麦汁冷却設備「クールシップ」を駆使して造る、ウィーンラガーというスタイルのビールです。今回、近年流行のニュージーランド産ホップを贅沢に使用し、ビタリングには高い人気を誇る“Bullet”を、香りを付与するアロマホップには“Experimental076”という新品種を特別に入手しました。麦汁を煮詰める工程で引き出した芳醇なフレーバーに加え、クールシップでホップを加える独自のドライホッピング※により、奥深く鮮烈なアロマを表現、伝統と革新が出会う、唯一無二のコラボレーションラガーに仕上げました。



※ビールの元となる麦汁を煮詰める煮沸工程以外でホップを追加し、香りを抽出する製法のこと。



クールシップ



■商品概要■

- ・ニュージーランド産ホップ 100% モルティでコクのあるニュージーランド新品種ホップ由来の熟したオレンジやピーチのような柔らかなフルーツ香
- ・ペアリング例:ウィーン風シュニッツェル、サーモンのハーブロースト、スパイス系のから揚げ(参照・コリアンダー風味)、オレンジピール入りパウンドケーキ

原 材 料 名:麦芽(ドイツ製造)、ホップ

ス タ イ ル:ウィーンラガー/ウィンナーラガー

アルコール分:5.5%

希望小売価格:517 円(税込)

出 荷 開 始:2026 年 2 月 25 日(水)

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

※販売チャンネルや瓶・樽によって出荷日が異なります。

<デンマーク発の世界的ビールブランド・ミッケラー>

2006 年にミッケル・ボルグ氏とクリスチャン・ケラー氏がデンマーク・コペンハーゲンにて創業したブルワリーです。特定の醸造所を持たない「ファントムブルワリー」として世界各国の醸造所とコラボレーションし、さまざまなビアスタイルへの挑戦やビールイベントの開催、世界中の直営レストランの出店のほか、芸術的なボトルサインなどのその革新的な姿勢はクラフトビール業界を牽引する存在です。



<コラボレーションの経緯>

ミッケラー・ジャパン代表のハミルトン氏より、日本国内で伝統的な製法で一番うまいラガービールを造るクラフトビール会社を探していたと弊社にお声がけいただき、盛岡市内のテストブルワリーで試験醸造を重ね、2020 年度に初めてコラボが実現しました。