



令和8年4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

＼春にしか飲めない！麦芽の甘味を感じる長期熟成の贅沢なラガー／
「ベアレン マイボック」本日発売！

岩手県盛岡市のベアレン醸造所は、2026年4月10日(金)より、「ベアレン マイボック」を数量限定で販売いたしますので、ご案内いたします。

春にしか飲めない！
長期熟成の贅沢ラガービール
マイボック

ボックとは少しアルコールの高いコクのあるドイツスタイルのラガーです。
春の訪れを告げるビールとして親しまれています。
マイ(Mai)とはドイツ語で5月のこと。
長期間熟成を経て、本場の美味しさそのままに仕上がりました。

容量 330ml アルコール 7.0%

株式会社ベアレン醸造所
BAEREN



<ベアレン マイボック>

「ベアレン マイボック」は、毎年春に限定発売する、爽やかな色合いと深く甘みを感じるコクが特徴の季節感あふれるビールです。ビアスタイルは、ボックと呼ばれる、アルコールのやや高いコクのあるドイツスタイル。商品名のマイ(Mai)は、ドイツ語で“5 月”を意味し、冬の間の熟成を経て美味しくなることから、ドイツでは春の訪れを告げるビールとして親しまれています。

本商品は、麦芽 100%の当社製品の中で最もアルコール分が高い液種の一つで、麦芽のコクや旨みを濃厚に感じられます。熟成期間はクラシックの2倍以上、エキス分が高く、どっしりとした味わいに仕上げました。100年以上前の設備・製法で、本物の美味しさにこだわった本商品をお試しください。



■商品概要■

- ・麦芽の甘みを感じる濃厚なラガービール
- ・ペアリング例： ホワイトアスパラガス、ジャーマンポテト

原 材 料 名：麦芽(外国製造)、ホップ

ス タ イ ル：ボック

アルコール分：7.0%

希望小売価格：484 円(税込)

出 荷 開 始：2026 年 4 月 10 日(金)

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

※発売日や販売チャネルは販売店等によって異なります。

▼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)