



2026 年 8 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

＼初のシリーズ限定醸造！岩手県産原料 100%アンバーラガー／ 「ベアレン つなぐビール 琥珀色のラガー」本日発売！

岩手県盛岡市のベアレン醸造所は、2026 年 8 月 1 日(土)より、「ベアレン つなぐビール 琥珀色のラガー」を数量限定で販売いたしますので、ご案内いたします。

▼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 つなぐビール 琥珀色のラガー＞

つなぐビールに、待望のシリーズ限定品が誕生しました。誕生のきっかけは、1年を通して岩手県産原料100%のつなぐビールを皆さまに楽しんでほしいという気持ちから。本商品は、紫波町産の大麦の麦芽、陸前高田大麦の色麦芽、岩手県産のホップを使用しております。特徴は、グラスに透かした瞬間に広がる、美しい赤褐色の液体。アンバーモルト(色麦芽)がもたらす穏やかなロースト香、優しい甘味、そして澄んだ後味に仕上げました。暑さが残る季節でも心地よく飲み続けられる、豊かで爽やかな一杯です。



【岩手県産原料100%ビールの意義】

- ・県産大麦を安定した品質でできる環境を構築し、その麦芽をビールに使用することで所得の海外流出に歯止めをかけることができる。
- ・地産麦芽を使用したビール造りは商品付加価値の創出につながる。
- ・地産地消及び地域経済や資源の循環にも寄与する。

■商品概要■

・ペアリング例：鶏もも肉のグリル、岩手県産牛のステーキ、サバの味噌煮、スモークチーズなど

原 材 料 名：麦芽(国内製造)、ホップ

ス タ イ ル：アンバーラガー

アルコール分：5.0%

希望小売価格：452 円(税込)

出 荷 開 始：2026 年 8 月 1 日(土)

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。



【つなぐビールプロジェクト】



2022 年 12 月に、株式会社ベアレン醸造所と岩手大学クラブビール部の共同によりスタートした「つなぐビールプロジェクト」は、県産の大麦を使用した“100%岩手県産原料のビール”の実現を通じて、地域内での新たな経済循環の創出、農地荒廃などの地域課題を解決することを目指しています。生産者、製造者、消費者といった多様な主体が関わることで成立するこの取り組みは、単なる地産地消に留まらず、気候や風土に根ざした“岩手ならではのビールづくり”を形にしていけるものです。

1 年目となる 2025 年度の生産量は約 45,000L、販売本数はおよそ 10 万本となりました。大麦の作付面積は前年の 1.2 倍となり麦芽量も増える見込みで、4 月には昨年収穫分の大麦を使用した新ロットのつなぐビールを出荷しています。2年目を迎える本年は、製品ラインナップの拡充・ブランド強化に取り組み、「ベアレン つなぐビール 琥珀色のラガー」に続いて、収穫したての生ホップを使用した「フレッシュホップ版」もお届けする予定です。季節が織りなす特別な一杯に、ぜひご期待ください。



2026 年 4 月つなぐビール発売 1 周年記者発表会



2026 年 6 月つなぐビール大麦収穫祭