



<ベアレン つなぐビール ソラチエース>

岩手県原料 100%の「つなぐビール」限定シリーズ第 2 弾となる本商品。おいしさのベースとなるのは、地元の豊かな大地が育んだ岩手県産大麦の麦芽です。そこに、ひのきやハーブを思わせる爽やかな香りが特徴の希少ホップ「ソラチエース」を贅沢に掛け合わせました。発酵・熟成時にも追加でホップを加える「ダブルドライホッピング製法」を採用し、瑞々しく豊かな香りを最大限に抽出しました。すっきりとした味わいながら、鼻に抜ける豊かな香りが心地よい一杯です。



【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：岩手県産短角牛のステーキ、三陸産タコやホタテのカルパッチョ、ハーブを効かせた鶏の香草焼き、生春巻き他

原 材 料 名：麦芽(国内製造)、ホップ

ス タ イ ル：ドライホップドラガー

アルコール分：5.0%

希望小売価格：452 円(税込)

出 荷 開 始：2026 年 9 月 7 日(月)

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。



【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」、今回発売する「ベアレン つなぐビール フレッシュホップ 2026」、さらに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。

＜つなぐビールシリーズ＞

2025 年 4 月発売 岩手県産原料 100%の「ベアレン つなぐビール」

2026 年 8 月発売 つなぐビールシリーズ初の限定品「ベアレン つなぐビール 琥珀色のラガー」

2026 年 9 月発売 つなぐビールシリーズ限定品第 2 弾「ベアレン つなぐビール ソラチエース」

