

2026 年 11 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　嶌田　洋一

＼今年収穫した岩手県産りんご 100%の贅沢な微発泡ワイン／

「ベアレン　Our Hour ドライシードル」本日発売！

岩手県盛岡市のベアレン醸造所は、2026 年 11 月 6 日（金）より、いわて果実の微発泡ワインシリーズ「ベアレン　Our Hour　ドライシードル」を数量限定で販売いたしますので、ご案内いたします。





＜ベアレン　Our Hour ドライシードル＞



　シードルは、その年の気候や栽培環境によって味わいが変化する酒類であり、収穫年ごとの個性を楽しめることも魅力のお酒です。10 年以上にわたりこの地でシードルづくりに取り組んできた私たちが手がける「ベアレン Our Hour ドライシードル」は、地元農家から直送された岩手県産りんごを 1 本あたり約 2 個分のりんごを贅沢に使用しています。製造スタッフが約 40 トンのりんごをひとつひとつ丁寧に搾汁。今年のりんごは、春先に凍霜害の発生が懸念されたようですが、その後の夏の暑さが極端になることもなく、例年通りおいしいりんごが実っているようです。保存料・着色料・香料は一切使用せず、果実本来の芳醇な香りや甘さを抑え、お食事にあわせやすいドライな後味に仕上げました。

　そして、昨年に引き続き、初仕込み分を「ドライシードル　ヌーヴォー」として数量限定で発売いたします。できたてならではのフレッシュな香りとみずみずしい味わいをお届けいたします。今年の味わいをぜひお楽しみください。

■商品概要■

・ペアリング例：フィッシュアンドチップス、チーズ、豚肉料理（ポークソテー、豚の角煮など）、白身魚のソテーなど

原　材　料　名：りんご（日本産）

ス　タ　イ　ル：シードル

アルコール分：6.5%

希望小売価格：449 円（税込）

出　荷　開　始：2026 年 11 月 6 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。

▸公式 HP はこちら　https://ourhour.wine/

▼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）