



令和6年4月吉日

報道局各位

株式会社ベアレン醸造所  
代表取締役社長 鳶田 洋一

＼春を告げる長期熟成濃厚ラガー／  
「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、2024年4月10日(水)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。

ラベルリニューアル  
新登場!

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、  
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。

BAEREN

飲みは20歳になってから



## <ベアレン マイボック>

今年からラベルデザインをリニューアルし、ベアレンの根幹をなす“トラディショナルライン”の一つとしてラインナップが整理された本商品は、毎年春に限定発売し、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。「マイボック」の「マイ(Mai)」はドイツ語で「5月」のこと、「ボック(bock)」とはアルコール度数のやや高いコクのあるドイツスタイルのビールのことを指します。冬の間熟成を経て5月に美味しくなることから、ドイツでは春の訪れを告げる5月のビールとして親しまれています。

ベアレンの“マイボック”は、麦芽100%のベアレンビールの中でも最もアルコール分が高いビールの一つで、麦芽のコクやうまみを贅沢に感じることができます。また、エキス分が高く、熟成期間もクラシックと比べ2倍以上タンクで寝かせて、どっしりとした味わいのビールに仕上がっています。100年以上前の設備・製法で、本場ドイツの味わいを模すだけではなく、輸入では味わえない本物の味にこだわった“日本最高峰”のボックビールをぜひご堪能ください。



### ■商品概要■

原 材 料:麦芽(外国製造)、ホップ

ス タ イ ル:マイボック

アルコール度数:7.0%

希望小売価格:452円(税込)

出 荷 開 始:2024年4月10日(水)

主 な 販 売 先:北山工場直売店、ベアレン Web ショップ、直営レストラン、  
県内スーパー、酒飯店、百貨店、県外酒飯店、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。

以上

▼取材のお申し込みはこちらまで▼

mail: [todori@baeren.beer](mailto:todori@baeren.beer) (ベアレン醸造所 都鳥)