



令和6年7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

## ＼海を思いながら味わってほしい。岩手生まれのソルティラガー／ 「ベアレン イーハトーブの海」本日発売！！

岩手県盛岡市のベアレン醸造所は、2024年7月12日(金)より、「ベアレン イーハトーブの海」を販売いたしますので、ご案内いたします。

三陸の海塩を使用したラガービール  
**イーハトーブの海**  
IHATOV SEA

数量限定

スッキリとした口当たりで、  
ほのかなミネラル感、ホップ由来の  
柑橘香を感じられる仕上がりです。

地元岩手で収穫されたホップと、  
三陸・野田村で職人が直煮製法で煮詰めた  
海塩を原料に採用した、  
まさに岩手生まれのソルティラガー！

BAEREN

飲酒は20歳になってから。



## <ベアレン イーハートブの海>

本商品は、今年で発売 5 年目を迎える暑い時期の限定ビールです。柑橘フルーツに近い華やかでフローラルな香りが特徴の地元岩手で収穫されたホップ「IBUKI」と、三陸・野田村で職人が直煮製法で煮詰めた「のだ塩」を原料に採用しております。まさに、岩手生まれのソルティラガーです。希少な岩手県産ホップと時間をかけて発酵させる酵母を使用したラガービールは、スッキリとした口当たりで、ほのかなミネラル感、ホップ由来の柑橘香を感じられる仕上がりです。

また、毎年変わるラベルも人気で、盛岡市在住のデザイナー 佐藤未南子さんに今年もデザインしていただきました。今回は、ベアレンを象徴するクマが大槌町まで周遊してくるアカウミガメと戯れる動きのあるレイアウトで、海を守るメッセージをわかりやすく訴求します。三陸の海塩を使用したラガービールをぜひご賞味ください。



### ■商品概要■

原 材 料 名:麦芽(外国製造)、ホップ、食塩

ス タ イ ル:ソルティラガー

アルコール分:5.0%

希望小売価格:440 円(税込)

出 荷 開 始:2024 年 7 月 12 日(金)

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、酒販店、百貨店、県外酒販店、アンテナショップ他  
※発売日や販売チャン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: [nana@baeren.beer](mailto:nana@baeren.beer) (ベアレン醸造所 菅原)