

株式会社 バアレン醸造所

DATA

【代表者名】 代表取締役 木村 剛 【設 立】 2001年2月
 【実施場所】 〒020-0024 岩手県盛岡市菜園1-5-10
 【資 本 金】 2,375 万円 【従業員数】 58名
 TEL.019-606-0171 FAX.019-626-0201

【事業内容】 クラフトビールの製造、販売、バー、レストランの経営
 【U R L】 <http://www.baerenbier.com/>
 E-mail. info@baeren.jp

28年度
事業計画名

さきがけのビールを創る街なかファクトリー
多様なビールが広める人と人の輪

少量単位のクラフトビール試作により、開発コストの削減と商品開発のスピード化を図る

岩手県産の原料を使ったビールを開発するにあたり、1ロット200ℓのビール醸造設備を導入。これにより大幅な少ロット化を実現。開発コストの削減および商品開発のスピード化が図られた。斬新な味への挑戦、新商品開発を狙う。

ビールを選ぶ楽しみを提供

盛岡市北山に本社工場を置く当社は、創業以来ヨーロッパの伝統的文化を尊重し、これを活かしたさまざまなクラフトビールを製造、販売してきた。近年、クラフトビールは日本国内はもとより世界的に注目を浴びており、当社も岩手をはじめ国内にクラフトビールのひろがりを目指している。

現在、当社では手作りのクラフトビールを約40種製造し、多くのお客様に「ビールを選ぶ楽しみ」を提供している。地域密着を旗印に、岩手を代表するクラフトビールとして県内各地で開催されるイベントへの出店や工場ビール祭等を積極的に行っている。

こうして当社のクラフトビールは、地元の方々に長く愛されてきており、これに感謝を込め県内産の果実を使ったクラフトビールの製造に思い至り、その生産をはかる製造設備が必要となった。



海外で開発された麦芽で作られた「REDX」。赤色の麦汁が特徴的なこのビールは試作後、商品化された。

小規模ビール醸造設備を導入

これまで新たなクラフトビールを試作品開発するときは、本社工場の醸造設備で行ってきた。この試作品開発は他のクラフトビール醸造と並行して行うため、実験的な試作やさまざまな要望に応えられないという課題があった。このため本事業により小ロットで試作品を製造できる小規模ビール醸造設備を導入した。この醸造設備は本社工場の醸造設備と同じ構造を持つ設備でありながら、最少製造単位が200ℓとコンパクト化されているため多彩なビールを短期間で製造することが可能となっている。

本社工場の仕込み釜の最少製造単位は2,500ℓであり、試作品開発においてもこれと同量の醸造が必要と

少量単位の製造で可能となった新製品への取り組み

導入した小規模ビール醸造設備は、当社が出資する創作レストラン「菜園マイクロブルワリー with Kitchen」内に取り付けた。レストラン利用客にクラフトビール製造工程を見てもらうと同時に開発したクラフトビールを実際に飲んでいただく狙いがあり、レストラン内に設置した。これにより飲んだビールの感想や意見をダイレクトに聞くことができ、商品開発へのフィードバックを期待している。

ビール製造の最少量200ℓを月に4回製造することが可能となったため、思い切った試作品製造への挑戦、県内産の農作物や希少な原材料を使った商品開発にも

商品開発により岩手のPRに取り組み、地域経済の発展を目指す

当社の強みは、自由な発想でビール作りに取り組むことにある。その強みを最大限に活かすため、本事業で導入した小規模ビール醸造設備を利用し、県内市町村の特産品を使ったクラフトビールの製造、販売へとつなげていきたい。一例として、2019年ラグビーワールドカップ開催に向け新設された、釜石鶴住居復興スタジアムの完成に合わせて開発したクラフトビールがある。

釜石で自生しているセリ科の植物「ハマボウフウ」を用いたクラフトビールである。2018年8月19日に開催されたスタジアムオープン記念試合で会場限定により販売したところ、大きな手応えがあった。



岩手県産のラズベリーを仕込んでいる様子。小規模醸造設備で実験的な試作が可能になっている。

された。このため試作品開発でも麦芽500kg、ホップ5kgが必要であり、主原料や副原料にかかる費用は多大であったが小規模ビール醸造設備の導入は、麦芽40kg、ホップ0.5kgと大幅な開発コストの削減につながっている。



レストランに併設された200ℓビール醸造設備。

乗り出すことが可能となった。小ロット単位のクラフトビール製造は、製造量が少なくて済むため製造回転期間も短く、商品開発の迅速化につながっている。

「新しい原料を使ったビールの開発は、難しい部分もあるがチャレンジ精神を忘れずに取り組んでいきたい」と語る、代表取締役の木村剛さん。



今後もこうしたイベントに積極的に出店し、地域とのつながりを大切にして岩手のPRに努めるとともに地域経済の発展に貢献していきたい。