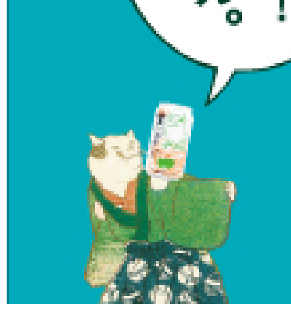
MONTHLY MAGAZINE FOR YO-HO LOVERS

月刊 月の生活

8
2018

猛暑に負けない、ど根性！
僕ビール、君ビール。



猛暑に負けない、ど根性！

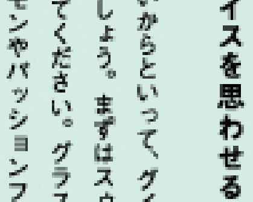
僕ビール、君ビール。

こんばんは、月刊 月の生活編集部員の「ふじこ」です。ああ、8月。厳しい暑さが続く日々。今月は、そんな暑い日に合う「僕ビール、君ビール。」をご紹介します！

暑い夏、ぜひ味わってほしいビール

「僕ビール、君ビール。」は、普段ローソンでしか販売していない限定ビールです。夏によく合うこのビール、ぜひ月の生活会員さまにも楽しんでいただきたい！という思いから、今月の選べるビールのラインナップに追加させていただきました。今回は「僕ビール、君ビール。」を開発した「れいちゃん」に、ビールへのこだわりや美味しい楽しみ方を聞いてみましょう♪

しっかり冷やして飲みましょう


ブルワー れいちゃん

こんばんは、ブルワー（醸造家）の「れいちゃん」です。（自分でれいちゃんって言うの恥ずかしい……！）みなさま、ぜひお手元に「僕ビール、君ビール。」を準備して、グラスを傾けながら読んでくださいね。飲み頃温度は5~7℃。しっかり冷やしてお楽しみください。

ビアスタイルは「セゾン」。セゾンとは、かつてベルギーやフランスの一部農家で冬の閑散期に仕込み、夏の繁忙期、農作業中に水分補給のように飲まれていたビールです。保存期間を長くするためにアルコール度数を高くし、防腐効果のあるホップを大量に入れてつくられていました。伝統的なセゾンは、高いアルコール度数のほか、ホップによる強い苦味と、セゾン酵母による複雑な酸味やスパイシーな香りと味わいが特徴です。

「僕ビール、君ビール。」は伝統的なセゾンの特徴を活かしつつ、柑橘類やトロピカルな香りを持つホップを加え、より個性的なフレーバーのビールに仕上げました。

レモンやスパイスを思わせる香り

夏だから、暑いからといって、グイっと飲むのを我慢しましょう。まずはスゥーっと香りをかいでみてください。グラスに鼻を近づけると、レモンやパッションフルーツ、そしてほのかにスパイスを思わせる香り。鼻から抜けると、柑橘の果皮を思わせるクリーンな苦味を感じることができます。

酵母とホップの絶妙なバランス

ポイントは酵母とホップの絶妙なバランス。「僕ビール、君ビール。」で使う酵母は、複雑なフルーティーさと、かすかなスパイシーさを醸し出すのを得意とするタイプです。酵母独特のエステルを活かしつつ、ホッピーなビールにしたい。そのため「僕ビール、君ビール。」は、柑橘類の香りを持つアメリカンホップのキャラクターと、酵母のエステルの両方の良さを引き立てるように設計しました。

ペアリングはハーブ系の肉料理が◎

スッキリしつつも複雑な味わいの「僕ビール、君ビール。」に合わせたいのは、ハーブ系の肉料理！ローズマリーやバジルなどのハーブをふんだんに使用したローストチキン、ローストポークによく合います。手短にペアリングを楽しみたい方は、コンビニによくある「サラダチキン」がおすすめ。そこにレモンをきゅっとかけるとなおよし！ぜひ、料理とのペアリングも楽しんでくださいね♪

僕ビール、君ビール。

ビアスタイル ▸▸ セゾン
アルコール度数 ▸▸ 5.0%
ホップ ▸▸ Magnum, Cascade, Mosaic, Simcoe, Citra, Amarillo
麦芽 ▸▸ 大麦麦芽、小麦麦芽

NEWS & TOPICS

「よなよなエールの超宴」チケット好評販売中！

皆さんお待ちかねの「よなよなエールの超宴」が10月27日（土）にお台場で開催決定! ただいま、チケットを好評販売中です! ビールにまつわるワクワクする「発見」や、「仲間との出逢い」がたくさん詰まっていますよ。みんなでCheers!! https://yohobrewing.com/cho_utage/

日本最大のクラフトビールのお祭り！ けやきひろば 秋のビール祭り

9月5日～9月9日にさいたまスーパーアリーナにて開催される「けやきひろば 秋のビール祭り」に、YONA YONA BEER WORKSが出店します! 今回の目玉は、けやきひろば特製フードのスペアリブ! さらに限定ビールも出しちゃうとか!? 久しぶりの大型イベント出店に向けて、フードもビールも全力で開発していますので、ぜひご期待下さい。

社会人のための飲み会平和化プロジェクト チーム"ビール"ディング

最近遠ざかってしまっている「会社の先輩・後輩カンケイ」。クラフトビールの力でなんとか近づけることができないか・・・? よな里スタッフ一同が本気で考えた結果、なんと、秘密兵器がふたつもできちゃいました。その名も「先輩風壱号」と「無礼講ースター」! 詳しくは8月3日（金）から公開中の動画をご確認ください!!

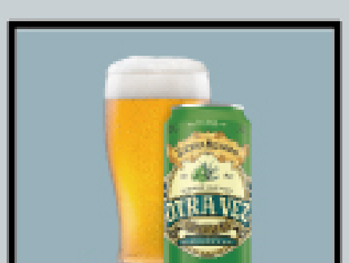
ビア スタイル 図鑑

ヘッドブルワー「もーりー」と、ホップの魔術師「れいちゃん」が、彼らの独断と偏見により、素敵なビールをみなさまにお伝えするコーナーです。

今月は れいちゃん

今月は ゴーゼ

こんばんは、れいちゃんです。暑いですね！日本ではまだまだマイナーですが、太陽の下でゴクゴクっと喉を潤してリフレッシュするのにぴったりなビアスタイル「ゴーゼ」を紹介します。ゴーゼはドイツの伝統的なビアスタイル。本来のゴーゼの特徴は、小麦由来のまろやかさ、製造過程で投入する大量の塩による塩味と、コリアンダーのスパイシーな香り、乳酸発酵による酸味です。すっぱくて、しょっぱい不思議なビール。塩を入れるビアスタイルは珍しいですよね。ドイツに布かれた「ビール純粋令」により1966年には誰も造らなくなりましたが、1980年代に見事復活！今ではアメリカを中心に、塩味を抑えたり、フルーツを入れたりしてアレンジされたゴーゼが多く造られています。中でもオススメしたいのが、シエラネバダ醸造所のOTRA VEZ LIME & AGAVE。なんと副原料としてコリアンダーとライム、ブルーアガベ（テキーラの原料となる植物）が入っています。塩は入っていないのですが、乳酸菌発酵させたビールをブレンドしているため、口がきゅっとなるくらいすっぱいビール！ライムの酸味も相まって、とっても爽やかな香りと味わいになっています。初めて飲んだ時の感想は「もはやレモンサワー！」夏のために生まれたような、どこまでも爽やかなビールに衝撃を受けたのでした。このビールには絶対から揚げが合う！日本にはすっぱいものを好む文化があるので、IPAやセッションエールに次いで人気が出るかも？今後注目のビアスタイルです！ぜひお試しを。



おすすめ
商品名：
OTRA VEZ LIME & AGAVE
ブルワリー：
Sierra Nevada Brewing Co.

このビールどんなふうにつくられたんだろう？ 醸造所の日常を少しだけご紹介！

醸造所日誌

今日の出来事 スティーブ・ヒンディがやってきた！

2018年8月
担当 ぎん

看板商品「ブルックリン・ラガー」

憧れの人を前に感無量のもーりー

伝説の男、現る

6月某日、よなよなの里に伝説の男がやってきました。彼の名前はスティーブ・ヒンディ。かの有名なブルックリン・ブルワリーの創業者の一人です。彼らの造る看板商品「ブルックリンラガー」は1988年当時、大手のビールしかなかったアメリカのビール業界に革命を起こしました。今やアメリカのビール市場全体に占めるクラフトビールの割合は約20％。対して、日本はなんと1％。彼らが切り拓いてきたクラフトビールの歴史を日本でも再現したいと思っている私たちにとっては、まさにスーパースターなのです！

大先輩に続け！

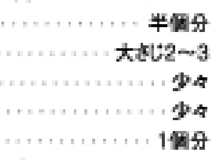
AP通信の記者だったスティーブは、取材先のサウジアラビアで飲んだ手造りビールに感銘を受け、アメリカに帰国後自ら醸造を開始します。たった2人で創業したブルックリン・ブルワリーは30年でアメリカNo.1のクラフトビール輸出量を誇るブルワリーに成長。今では世界中で愛されています。わたしたちも、日本のクラフトビールをもっと盛り上げなければ！と改めて思いました。「ブルックリンラガー」はしっかりホップが香る華やかなラガー。すっきりした飲みやすさと、モルトの甘みのバランスが素晴らしい一本です。アメリカのビール界を変えた一杯。ぜひ飲んでみてください。

クラフトビールに合うこだわりレシピ なおGの

G's キッチン VOL. 18

こんばんは、なおGです。「僕ビール、君ビール。」のビアスタイルはセゾン。セゾンはベルギー発祥のビールなのです。というわけで今回のペアリングは、ベルギー料理に決定！

夏にぴったり！ トマト・オー・クルヴェット with マルチパン



美食の国フランスで生まれたSTAUB社とのコラボ企画！

材料（2人分）

トマト	2つ
むき海老	80g
片栗粉	大さじ1
塩（下処理用）	小さじ1
白ワイン	大さじ1
塩胡椒	少々
・衣	
片栗粉	大さじ2
冷水	少々
卵白	1個分
・マヨネーズソース	
レモン果汁	半個分
マヨネーズ	大さじ2~3
塩	少々
黒胡椒	少々
卵黄	1個分
揚げ油（サラダ油）	適量
桜海老	お好みで
イタリアンパセリ	お好みで

1. むき海老の背ワタをとり、片栗粉・塩をもみ込みヨゴレが出てきたら流水で洗い流す。
下味に白ワイン・塩・胡椒を振っておく。

2. トマトの上側を切り落とし、中をスプーンでくり抜く。自立するように底の部分も薄く切っておく。
マヨネーズソースは材料をボウルで混ぜ合わせ冷やす。

3.
衣の材料をふわっとするまで泡だて器でよく混ぜて、エビに衣をつけて170~180℃の油で揚げる。
カラッと揚がったら取り出し、油を切ってソースと絡める。

4.
くり抜いたトマトの中にソースを絡めたエビを詰め、その上から軽く炒った桜海老とパセリを散らし、トマトの蓋を飾り付けて完成！

試食係 ふじこより
もぐもぐもぐ

トマト・オー・クルヴェット、生まれて初めて食べました（笑）

「僕ビール、君ビール。」（以下、僕君）って、一見スッキリとした味わいの印象が強いのですが実はあとから酸味や甘味がふわっとくるような、とても複雑なビールなんですよね。そんな僕君の複雑さを消さずに、むしろそれらの良さを引き立ててるペアリングがまさにコレ…！ 海老とトマトの優しいうま味と甘みは、僕君のレモンのようなホップの香りをより引き立ててくれます◎ また、桜海老と一緒に食べると違った味わいを楽しめますよ！

\ ペアリングのワンポイント /

共通の味で整え、より引き立てる

セゾンはあまり決まった味の形がないスタイルですが、「僕ビール、君ビール。」はレモンのようなエステルとアメリカンホップの香り、そして複雑だけどドリンカブルな味わいが特徴です。この軽快さを損ねないようにトマトとエビをメインにして、レモンを効かせたマヨソースで香りと味を支えます。最後に桜海老とパセリで香ばしさと爽やかさもプラスして一口でいろんな味が楽しめる一品にしてみました。作るのは少し面倒ですが、エビマヨ部分だけ作っておいてさっと詰めれば意外性のあるパーティの前菜になりますよ。

撮影協力 class vesso

新人ケビンのビールづくり

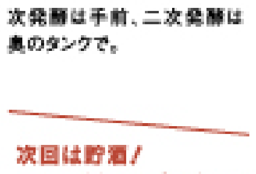
誰でも自由にビールを醸造できる試験醸造（pilot）制度! この企画では、よな里の新人スタッフ・ケビンが、ブルワーの知恵を借りながら「豆大福に合うポーター」をつくる様子をお届けします。

第4回「発酵」
~いよいよビールになってきた!!~

前回は麦の糖分がたっぷり含まれた麦汁を作り、そこに酵母を投入しました。今回は、酵母が麦汁の糖を食べながらビールをつくる過程「発酵」をお届けします。発酵は、期間にして約2週間。酵母が勢いよく増えてアルコールができる一次発酵と、炭酸がビールに溶け込む二次発酵の二段階からなります。

発酵の間は、1日2回ビールの様子をチェックします。ビールの糖分やpHを測定したり、テイスティングしたり。何回も検査するのでとても愛着がわくんです。測定するたびにビールの味が変わるので面白いのですが、発酵途中のビールはとげとげした味で、きちんとおいしいビールになるのかはちょっと心配・・・。発酵が終わったら、次はビールを寝かせて味を調えるために貯酒室へ!

試験醸造で使用した小さなタンクとケビン。


実際に使っているタンク。一次発酵は手前、二次発酵は奥のタンクで。

糖とpH、温度のメモ。毎日チェック!

次回は貯酒！
美味しくなりますように！

今月のビアパブ Vol.3 barBAR東京

一人でも気軽に立ち寄れる店づくり

リピーター続出! イチ押しメニュー「ビール漬けからあげ」

JR東京駅の地下1階に、2006年9月にオープンした国産クラフトビアバー! 店名の「barBAR東京」は、「小鳥がしばし羽を休める止まり木（bar）のように、働く人たちにひとときの安らぎを提供するバー（BAR）でありたい」という想いをこめて名付けられたそうです。アクセスが非常に良く、落ち着いた雰囲気でありながら気軽にお酒を楽しめるお店なので、一人で立ち寄るお客様も多いのだとか。提供しているクラフトビールは常時10種類。barBAR東京の自社ブルワリー（暁ブルワリー）で造っているビール6種類のほか、よなよなリアルエールも提供しています。「出張のたびによなよなリアルエールを飲みに立ち寄ってくださる方も多いんです」と教えてくれたのは、店長の佐藤さん。ビールも料理も手作りにこだわっているビアバー、ぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。

〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-9-1
東京駅地下1階黒塀横丁（キッチンストリート地下）
JR東京駅八重洲北口改札出て徒歩2分／TEL 03-3216-0581／営業時間 11:00~23:00／元旦休業

店長・佐藤さん

ビールと私と、

ビールにこだわるあなた。きっとビールの楽しみ方にもこだわりがあるのではないでしょうか？
このコーナーでは月の生活会員さんのよなよなの里のビールの楽しみ方をご紹介します。

神奈川県在住。「月の生活」歴2年。ビールと音楽をこよなく愛するギターテック。最近のお気に入りのビールの楽しみ方は、自宅のベランダで夜景を眺めながら飲むこと。一番すきなビールは「インドの青鬼」。今回はお届けビールを持って、ふじこがご自宅に突撃しました!

よなよなの里のビールと出会ったのは？

出会いはコンビニ。よなよなエールのパッケージに惹かれて買っちゃいました。缶の裏を読んだら楽しみ方が詳しく書いてあって、実際にグラスに注いで飲んでみたら本当に美味しくて。それまではラガービールしか飲んでいなかったので衝撃的でしたね。よなよなエールに感動してからは、インドの青鬼や他のビールも飲むようになり、気付いたらクラフトビールにすっかりハマってました。

どんなビールの楽しみ方を？

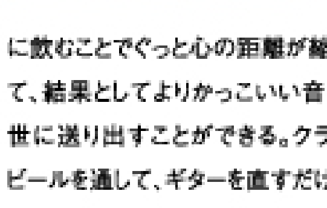
子供を寝かしつけたあとにゆっくり楽しむ時間は大切な時間ですね。お気に入りのハードロックやメタルのCDを聞きながら飲んだり、ベランダで夜景を眺めながら飲んだり。あとはお客さんとのコミュニケーションツールとしても重宝しています。ギターテック（ギターのメンテナンス、レコーディングやライブでの調整などを行うお仕事）はギターを直すだけでなく、プレイヤーのメンタルケアも大事になってくるんです。音を聞くとその人の調子がわかるんですが、直接聞いても話してくれなかったり。そんなときに「今日はガツンと青鬼飲もうぜ!」ってビールを一緒に飲むと、自然といろいろ話してくれるんです。

インドの青鬼に合う渾身の一枚を選んでもらいました

ベランダからの景色! 素敵!

JACKさんにとってよなよなの里のビールとは？

自分にとっても、お客さんにとっても特別な時間をつくってくれる「スイッチ」ですね。ビールを飲んでいると、普段よりリラックスして仕事に集中できたり、お客さんの緊張がほぐれて話がもっと弾んだり。僕はこれからギターテックとしてどんどん日本の音楽シーンを盛り上げていきたい。そのためにはアーティストのメンタルケアはとても大事になってきます。ビールを一緒に飲むことでぐっと心の距離が縮まって、結果としてよりかっこいい音楽を世に送り出すことができる。クラフトビールを通して、ギターを直すだけじゃない、アーティストにとって特別なギターテックになっていきたいですね。



よな里郵便局

このコーナーは、ビール発送後にメールでご案内させていただいているアンケートへのご回答の中から、エピソードをご紹介させていただくコーナーです!

よな里スタッフに教えたい！ 最近ハマっているビールの楽しみ方

る～（埼玉県）
妻に内緒でYONA YONA BEER WORKSで1人飲み。バレたら怖い（笑）
ひゃ～！ ひやひやしてしまう！ 是非とも奥様とお二人でおたのしみください！

うず（東京都）
ダッチオーブンで丸鳥の唐揚げ、圧力鍋で炊き込みご飯、石釜グリルで真鯛のグリル、などドーンとした料理を子供たちと庭で食べつつビールを飲むのにハマっています。外で飲むビールは美味しいです！
よなよなの里にもダッチオーブンの使い手がたくさんいます！じっくり揚げたり煮込んだりするのを待ちながら飲むビールも格別ですよね！

グリーンズボロ（長崎県）
曜日ごとに飲むビールを決めています。ちなみに金曜日は大ファンの青鬼です。
やっぱり水曜日はネコですかね？

きじまる（埼玉県）
朝あえて銘柄を見ないで箱から取り出して、銘柄を見て冷蔵庫に。昼間選んだビールに合わせるつまみを考えて、帰宅後に考えたつまみを作ってみて合わせて飲むこと。
おつまみを考える時間、とても楽しいですね…！ 1日考え抜かれた手作りおつまみで飲むビールはとてもおいしそう！

Tる（山梨県）
テラスにキャンプチェアを運び出し、新緑の庭を眺めながら大好きなインドの青鬼をグイッと。
キャンプチェアに新緑の庭…もうBBQ欲が止まらないですね！

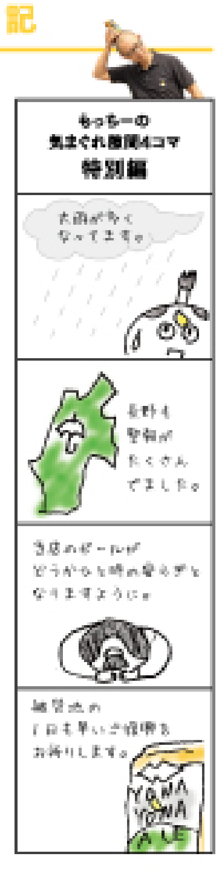
ちよ。（長野県）
ビールと甘味。チョコレート最高。体重も最高。
僕も東京ブラックと甘~~いデザートの組み合わせでよく楽しんでます！

みなさま、今月もたくさんのご投稿ありがとうございました！ その日飲むビールの決め方にも様々なこだわりがある方がたくさんいらっしゃいますね…！今日のビールはなににしようかな！ どうもっちゃんより

編集後記

こんばんは、月の生活編集部員の「ふじこ」です。最近、カメラ楽しいなと思い始めました。でもまだまだなので、精進したいなと思います。自分が「いいな。」と思った一枚が撮れたときって、とてもいいですね。（『僕ビール、君ビール。』の撮影時、長く川につかっていたため風邪をひいたのはここだけのはなし）（写真参照）

夏フェス行きたい ふじこ


もっちーの気まぐれ週間4コマ 特別編
長野も警報がたくさんでました。
YONA YONA ALE

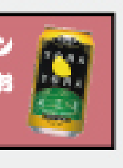
今月のお題

大喜利
オリンピックイヤー（2020年）にヤッホーブルーイングが新製品を出すとしたら、その商品名は？

「メダルの色なんて聞いてないぜ総理！」
うぐい（北海道）

「前略 好みなんて聞いてないぜ SORRY」のもじりですね！（笑）

初の試み、大喜利。スタッフ一同思わず笑ってしまったのがこの投稿でした！ 面白い！

うぐいさんには「よなよなエール」とオリンピックっぽい何かをお届けします。景品もおたのしみに！