ひらけ!
よなよな月の生活

MONTHLY MAGAZINE FOR YO-HO LOVERS

# 月刊 月の生活

みんなで乾杯！
よなよなエールの超宴

9
2018

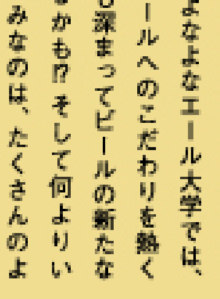
---

# みんなで乾杯！ よなよなエールの超宴

**こんばんは、よなよなの里の「ケビン」です。天気のいい日は、野外で気持ちよくビールが飲みたくなりますね。そんな願いをかなえるイベント「超宴」が近づいてきました。**

## ビールとオトナの文化祭「超宴」

超宴とは、よなよなエールファンのみなさまとヤッホーブルーイングが一緒にビールを楽しむオトナの文化祭。今年は10月27日（土）に東京のお台場特設会場での開催が決定しました！ 緑があふれる開放的な空間で飲むビールは文句なく美味しい。昨年お越しいただいたお客様からは、「爽やかな野外の空気をいっぱいに吸って昼間からよなよなエールを楽しむことができた！」「おまつりのような雰囲気で心がワクワクしました」と嬉しいコメントをたくさんいただきました。超宴でビールを飲む気持ちよさを一緒に分かち合いませんか？ 今年の超宴隊長「いわっちょ」に超宴の魅力を聞いてみましょう！



"超宴隊長"
いわっちょ

## より取り見取りのビールたち

こんばんは、「いわっちょ」です。超宴の一番の魅力は何といってもフルラインナップのクラフトビール！ 定番ビールはもちろんのこと、季節・エリア限定ビールも多数味わえます。ヤッホーブルーイングが用意できる限り全てのビールを持っていきますよ！ わくわく！ なかなか樽で飲むことのできない軽井沢エリア限定のクラフトザウルスやハレの日仙人には大注目！ ラインナップの詳細は特設ページをご覧ください。ビールにぴったりのフードと合わせて、青空の下でゆったり味わうビールは格別。是非お試しあれ！

## 超宴ならではのビール体験

ビールやフードだけでなく、ビールと相性ばっちりの様々なコンテンツも準備しています。まずは、ライブ演奏！ おいしいビールと音楽に酔いしれましょう。最高の一日になりますね！ さらには、「よなよなの里」超宴店限定の公式グッズを買って身に着けたり、ウルトラクイズで景品を狙ってみたり。よなよなエール大学では、ブルワー自らビールへのこだわりを熱く語るため、知識も深まってビールの新たな魅力が見つかるかも⁉ そして何よりいわっちょが楽しみなのは、たくさんのよなよなエールファンとの乾杯。今年は5000名ものファンの方々と出会えると思うと、今から心が躍ります！ 超宴で乾杯しましょう〜！

---

超宴の最新情報はコチラ!

## よなよな月の生活 会員様限定の特典

超宴では、月の生活会員様限定の特典もご用意しました!

### ❶ 会員特典ビール「金柑IPA」を無料でご提供

ビアスタイルはヤッホーブルーイング初となるフルーツIPA! ブルワーが新たに開発した、金柑（きんかん）を使用したビールです。金柑とホップがどのような味わいを生み出すのか、お楽しみに！

※会員特典ビールは、月の生活会員様ならびにお連れ様は無料でお飲みいただけます。
※無料でのご提供は、お一人様一杯までとなります。

### ❷ 月の生活会員様限定グッズをプレゼント

超宴をより楽しめるグッズを会員様限定で差し上げます。どんなグッズにしようか、スタッフ一同でただいま考え中! 身に着けると、ビールがさらに美味しく楽しく飲めるかも!?

※グッズは月の生活会員様限定のご提供となります。お連れ様は対象外となります。ご了承ください。

スタッフ ヤタロー

特典のお受け渡しには、会員カードが必要となります。詳細なご利用方法は、決まり次第ご案内致します。みなさまと乾杯できるのを楽しみにしています!

## NEWS & TOPICS

### ついに新店舗オープン! YONA YONA BEER WORKS 新虎通り店

10月18日（木）、よなよなエール公式ビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」の8号店「新虎通り店」がオープンします！「YONA YONA BEER WORKS」でしか味わうことのできないオリジナルビールのほか、ビールとの相性にこだわったグリルやダッチオーブン、スキレットを使ったキャンプ料理も提供いたします。オープンを記念した数量限定ビールも提供準備中。どうぞご期待ください！
場所：東京都港区新橋4-1-1他 新虎通りCORE 2階

### この秋! ローソンに かえるくんが、カエってきます!

10月30日（火）、「僕ビール、君ビール。流星レイディオ」が発売になります! ビアスタイルは「ライペールエール」。「ライ麦」特有のユニークな風味に合わせて、ワイルドなホップ品種を使用しつつも、飲みやすく仕上げています。フルーティな香りのあとの、心地よい苦味が秋の夜長にぴったりです。おたのしみに!!

### チーム"ビール"ディング「無礼講ースター」再販プロジェクト始動!

8月3日（金）20時15分（ぶれいこう）に発売し、1分で完売した「無礼講ースター」。みなさまの声にお応えして、再販に向けて準備中です! 詳しくはメルマガ、各SNS（Facebook、Twitter、Instagram）で情報発信をいたします! 要チェック!

---

# 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 ニューイングランドIPA

今月は もーりー

こんばんは！ もーりーです。今、世界には100種類以上のビアスタイルがあるのですが、さらに日々、新しいスタイルが生まれています。今月は、昨年から日本でも話題の「ニューイングランドIPA（以下、NE-IPA）」をご紹介しますね。

このビールと出会ったのは、ちょうど2年前。米国を訪れた際「これが今キているIPAだ！」と紹介されたのですが、ドロドロの味噌汁みたいな見た目に面喰らったのを覚えています（笑）。

このNE-IPAですが、ソフトな口当たり、パパイヤやマンゴーなどを思わせるトロピカルでジューシーな香り、そして濁った見た目が特徴なんです。たんぱく質の多い小麦やオーツ麦などを使うことが多いため、濁って見えるんですね。ソフトな口当たりにするため、苦み付けのホップはあまり使わず、ジューシーさやトロピカルさが引き立つ香り付けのホップが多く使われます。

今までに色々なNE-IPAを飲んできましたが、その中で僕がおススメしたいのはペンシルバニア州にあるTIRED HANDS BREWING COMPANYのNE-IPAです。実際にブルワリーに行って飲んだのですが、ものすごく美しいNE-IPAでしたね。やわらかな口当たりの後にとろみがあって、キャッチーな香りがあって…。まるでホップの魔法にかかってしまったよう。たとえて言うなら、ホップのふかふかなベッドに包みこまれるようなビールでした。あの味は忘れられない…。まだまだ新しいビアスタイルなので、今後日本でも根付いていくかもしれませんね！

おすすめ
ブルワリー：
Tired Hands 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

2018年9月
担当 がみた

今日の出来事 「Premier」って何者？

新作開発に勉強は必須

小規模醸造とはいえ大きい装置!

仕込み中は何回も覗いちゃう

**そう、彼は小規模醸造装置**

今日は小規模醸造装置、通称「Premier（プレミア）」についてお話しします。

Premierは、新しいビールの開発や少量生産の時に稼働させる装置です。実機だと1回の仕込みで約10キロリットルも出来てしまうので、実験的にビールを造るときに重宝します。Premierで仕込めるビールの量はおよそ400～500リットル程度（樽にすると約30本分）。よなよなの里のレギュラー製品ではない限定ビールをつくるので、皆様から、どんな反応があるのだろうか？ とレシピ担当者もドキドキします。

### ここで飲めます 小規模醸造ビール

よなよなエール公式ビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」限定で出している「ワークスエール」シリーズは、すべてPremierでつくったビールです。最近では「金柑IPA」も、この装置で試験醸造したんですよ。

私たちも出来上がりが気になってしょうがない……！ わくわくしすぎて気になりすぎて、ほとんど毎日のようにビールの成長を確認しに行ってしまいます。そんな少量生産限定ビール、ぜひ味わってみてくださいね。では！

---

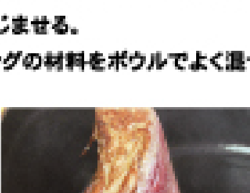
クラフトビールに合うこだわりレシピ なおGの

# G's キッチン VOL.19

こんばんは、なおGです。さっぱりしたいけど、ガツンと肉も食べたい残暑のジレンマ。今回はそんな日にぴったりな「軽井沢ビール クラフトザウルス」に合う肉料理をご紹介！

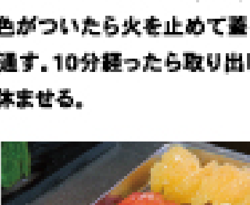
❶
牛ブロック肉は常温に戻し、塩胡椒を全体に振って10分ほどなじませる。
ドレッシングの材料をボウルでよく混ぜ合わせる。

❷



ココットにオリーブオイルを入れて中火で熱し、十分に温まったら牛肉を入れて、一面ずつ焼き目を付ける。全面に焼き色がついたら火を止めて蓋をし、10分ほど予熱で火を通す。10分経ったら取り出してアルミホイルに包んで休ませる。

❸



ズッキーニを5mm程度の輪切りにし、両面を中火で焼く。ロメインレタスは食べやすい大きさにカットする。パプリカは繊維と直角に薄くスライスする。トマトは薄くスライスする。グレープフルーツは皮をむいて、薄皮もきれいに取る。

❹
牛肉を5mm程度のそぎ切りにする。皿に③の野菜と牛肉をランダムに盛り付け、ソースを全体にかけたら完成！

試食係 ふじこより
もぐもぐもぐ

**グレープフルーツに助演男優賞をっ！**

肉の風味、食感の楽しいサラダ、全体を引き締めるバルサミコソース…全ての掛け合いが素晴らしい。特にグレープフルーツがいい味出してて…！ クラフトザウルスがもつグレープフルーツのようなホップ香を最大限に引き立ててくれます。やはり、ビールの香味と似た要素をペアリングに取り入れるのは間違いないのですねぇ。あと、タリアータは見た目によらず簡単につくれるところも嬉しいです♪

## 高原野菜とタリアータ with ピコココットラウンド

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）

| 材料 | 分量 |
|---|---|
| 牛ブロック肉（もも、肩ロース等） | 300g |
| 塩 | 1.5g |
| 胡椒（あらびき） | 少々 |
| オリーブオイル | 大さじ1 |
| ●ドレッシング | |
| バルサミコ酢 | 大さじ1 |
| オリーブオイル | 大さじ2 |
| 塩 | 少々 |
| 胡椒 | 少々 |
| はちみつ | 小さじ1 |
| グレープフルーツ | お好み |
| パプリカ | お好み |
| ズッキーニ | お好み |
| ロメインレタス | お好み |
| トマト | お好み |

＼ペアリングのワンポイント／

### ビールの特徴を料理に取り入れる！

「軽井沢ビール クラフトザウルス」はよなよなエールと同じアメリカンペールエールだけど、その中でもかなりホップ香が強く、飲みやすい味わいが特徴。後味もクリーンなビールなので、肉の余韻は感じつつもさっぱり食べてもらえるように高原野菜と一緒にサラダ仕立てのタリアータと合わせました。
ポイントとしては、ロースト感を強く出したくないので、肉はさっとグリルで焼き目をつけること（あとはストウブで保温すればじっくり火が通ります）。また柑橘をサラダに加えてバルサミコソースで全体をまとめることで、クラフトザウルスで感じる柑橘や果実のフレーバーをより引き立ててくれますよ。

撮影協力 class vesso

---

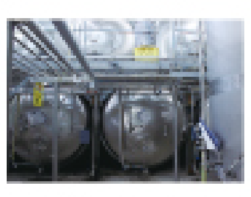
# 新人ケビンのビヒルづくり

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5回「貯酒・充填」
### ～ついにビールが完成だ！～

前回は、甘い麦汁をビールへと変える発酵をお届けしました。今回は、貯酒とビン充填の様子をお伝えします。貯酒の段階では、4℃の貯酒室で2週間ほどビールを寝かせました。発酵直後のビールはとげとげした味わいですが、寝かせることでどんどん滑らかになっていくんですよ! 僕も毎日のように味をチェックしにいきました。まるで子を持った親のような気持ちです。
貯酒が終わったら、ビンへビールを充填しました。写真のような機械を使って、1本ずつ手作業で詰めていきます。手を動かしながら詰めていると、ビールが完成したことをひしひしと感じられるので、すごく楽しかったです。ハレの日仙人やバレルフカミダスを瓶に詰めるときも、皆こんな気持ちなんだろうなぁ。……あぁ、早く味わいたい!!

pilot用のビン充填機とケビン。



貯酒室。ここで約2週間ほどビールを寝かせます。

豆大福に合うポーター！完成!

次回はテイスティング！ 皆からの評価は？

## 今月のビアパブ Vol.4 ALE HOUSE 加美屋

リアルエールや青鬼のタップが並ぶ

よなよなの里スタッフ大絶賛！ 加美屋式からあげ

「パブではお客様と店が対等。キャッシュオンでお金とビールを交換していくスタイルが好きで。アイリッシュパブでもブリティッシュパブでもない、独特の個性を持った"パブ"を立ち上げようと思ったんです。」そう話すのはオーナーの船井さん（元・総合格闘技選手!）。2011年4月に開店したALE HOUSE 加美屋は、インドの青鬼提供量全国NO.1を誇る名店舗です。よなよなの里のリアルエール2種やインドの青鬼のほか、パブには欠かせないタップサイダーや、ビアカクテルも用意されています。なかでも、開店当初から提供しているよなよなリアルエールは、船井さんにとって思い入れの強いビールなんだとか。また、味付けに東京ブラックリアルエールと味噌を使用した「加美屋式からあげ」は、第8回からあげグランプリで金賞を獲った絶品料理！ よなよなの里スタッフもつい通ってしまう魅力的なパブ、大阪にお越しの際はぜひお立ち寄りください。

〒530-0027 大阪府大阪市北区堂山町2-10 K1ビル B1F・3F／阪急線梅田駅から徒歩5分、JR大阪駅から徒歩7分／TEL 06-6363-0876／営業時間 17:00～翌7:00（L.O.6:00）／不定休

4月に店長就任！ 好きなビールは よなよなリアルエール!!

店長・高橋さん

---

# 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。

ryoさん

いわっちょが伺いました！

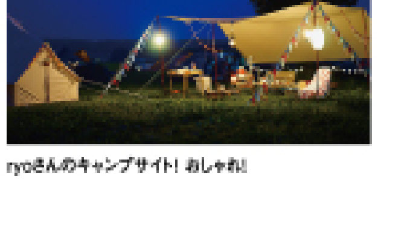
東京都在住。「月の生活」歴半年。マーケティング会社に勤めるサラリーマン、そしてヤッホーブルーイングファンの有志イベント「ファン宴」「超ファン宴」の発案者。キャンプ、サッカー、カメラ、料理、コーヒー、カホンなど、こだわりの趣味も多数持っているんだとか！ 今回は一緒にビールを楽しむべく、いわっちょが乾杯に伺いました。

### よなよなの里のビールと出会ったのは？

今から3年前、ヤッホーブルーイングの取り組みを知り、惹かれたのがきっかけです。よなよなエールを知る前にヤッホーブルーイングを知るという…特殊なパターンかもしれませんね（笑）。実を言うと、それまでビールはあまり好きではなかったんですが、よなよなエールに出会って世界が一変しました。「月の生活」を始めてからは、常に家にクラフトビールがある生活に幸せを感じています。

### お気に入りの楽しみ方は？

僕自身、すごくキャンプが好きなので、アウトドアでよなよなの里のビールを楽しむことが多いです。1年間に4～5回は、キャンプ好きの仲間で集まってキャンプをしているのですが、そこでみんなで一緒に飲むのが好きですね。緑に囲まれた大自然のもと、みんなでテントとタープを張って、自分たちだけの心地よい空間を作り上げて…。



ryoさんのキャンプサイト! おしゃれ!

最高のシチュエーションでお気に入りのよなよなの里のビールと一緒に、ジャークチキンやアヒージョをつまみながら、気心知れた仲間たちとワイワイしている時間は最高に楽しいです！

### ryoさんにとってよなよなの里とは？

僕にとっては「気分を上げてくれる」存在です！ 嫌なことがあったとき、「あ、家にあの美味しいよなよなの里のビールあるじゃん!」と思い出したら沈んでた気持ちが上がったんですよね。実際に家に帰ってビールを飲んだら「大したことじゃないか」って思えてきて、なんかすごいなぁと。「ビールに味を。人生に幸せを。」を自然に感じた瞬間でした。

居心地のよさをとことん追求

今度、キャンプ好きが高じて、『超ファン宴 in 秋の軽井沢』を9月29日（土）・30日（日）に開催することになりました。場所はライジングフィールド軽井沢です。よなよなエールファンのみなさん、是非、一緒に乾杯しましょう！

超ファン宴について詳しくはこちら!

---

# 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

**つくし（大阪府）**
たっぷり汗をかいた後、よなよなエールを冷蔵庫から出しておき、お風呂でサッパリした後適温になったよなよなエールを半分くらいガブ飲みする
汗の後のよなよなエール…最高ですね！ ぼくなら、お風呂前にうっかりーロ飲んじゃうかも…

**きゃっつま（神奈川県）**
ダンナが冷蔵庫内に隠したビールを探しだして先に飲んじゃう！
夫婦でビール争奪戦…当店のビールをきっかけに喧嘩しないでくださいね！（笑）

**HiroHiro（埼玉県）**
暑い中ですがバルコニーでお気に入りのスナックとよなよなをマリアージュさせながら頂くのがマイブームです。
バルコニーでの晩酌ってとても羨ましい…！ ぼくにもおすすめスナック教えてください！

**子牛（新潟県）**
知り合いの農家さんから頂いた採りたての枝豆を茹で、熱いうちに塩をまいて食るように食べて青鬼を流し込む。真夏の最強コンビです！
採りたての枝豆に新鮮なビール…夏の恵みですね～…！

**チャックの母（東京都）**
毎回 半分は 自分が焼いたグラスで
自分で焼いたグラス、素敵です ね！ ビールをそのグラスに注ぐだけで、すでにわくわくしそう…！

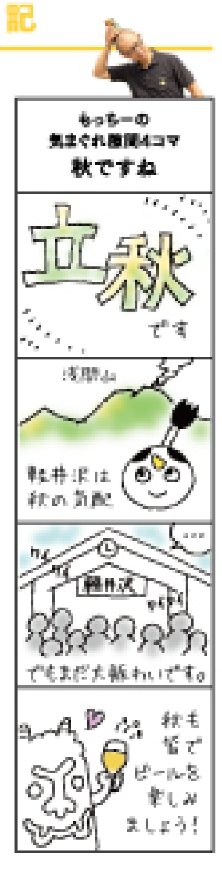
**禿丸（広島県）**
燻製器から出る煙を眺め、中のヤマメのでき具合を想像しながら飲むのが旨いです
最近、燻製で当店のビールを楽しんでいる声をちらほら聞きますが、ヤマメの燻製は珍しいですね！ ぼくも試してみます！

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！ 今月は自家製のおつまみや自家製のグラスなど、こだわりのモノと当店のビールとのペアリングに関する投稿が目立ちました！ その他のみなさまのこだわりのペアリングはありますか？ 来月のご報告をお待ちしています！
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「のりぴぃ」です。平成最後の夏、私はちょいと特別な夏でした。実は編集部、バリバリの若い人たちの中に、なぜか場違いな年寄りが一人。不明なカタカナ語が飛び交うも、新たな刺激が楽しい日々。気づけば……この夏、赤い日を迎えてしまいました。これからも、たくさん若い血を吸って頑張るぞ!

オーロラが見たい
のりぴぃ



もっちーの
気まぐれ趣聞4コマ
秋ですね
立秋
です
浅間山
軽井沢は
秋の気配
軽井沢
でもまだ大賑わいです。
秋も
皆で
ビールを
楽しみ
ましょう!

新企画！

## よなよな趣味道

### 求ム！こだわりの趣味！

趣味に励んだあとのビールって格別ですよね～。
そこで!
よなよなエールがもっと美味しくなる、
こだわりの趣味をお持ちの方！
是非、その趣味を教えてください。
こちらの紙面にて、ご紹介させていただきます！

ジャガ

よなよなの里には多趣味な人がいっぱい！ ちなみに私は登山が趣味なんです！

こちらのQRコードからアクセスしていただき、皆様の趣味を教えてください!