



月刊 生活の 11 2018

NEWS & TOPICS

夢のクラフトビール詰め合わせ 年末年始を盛り上げる 「マジ福袋 2019」発売!



よなよなの盟では、11月1日(木)から「マジ福袋 2019」を販売中です! ご用意したのは「松・竹・梅」の3セット、年末年始限定醸造の限定IP「金柑IPA」など、バラエティ豊かなクラフトビールを詰め合わせました。年末年始のビールライフを盛り上げるため、松セットと竹セットには「テイスティンググラス」もお付けします。さらに松セットには、年に一度しか提供できない「ハレの日」のワインディングも入っています! どうぞご来店ください!

早割特典を見逃すな! YONA YONA BEER WORKS 忘年会プラン



11月19日(月)、よなよなエル公式ビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」にて、忘年会コースの予約が開始となります。普段はお料理7品+クラフトビール7種類+飲み放題のパッケージが、11月19日(月)~12月12日(水)のご利用で、限定ビール2種類を含む「クラフトビール12種類」飲み放題! さらに8名様以上のご予約なら「幹事様1名無料」&「よなよなメンバー」が付いてくる! 詳しくは公式サイトをご確認ください! <http://yonayonanbeerworks.com/> ※月の生活会員特典「10%OFF」はご使用いただけません



「十三道」の基本

まずはお作法を習得し、実践してみよう。今回は「十三道」を究める第一歩。これから一連の修行を積みまよう! 「十三道」の道がひらけたら、もう一人の自分が出てくるといわれています。この基本から一歩ずつ進みましょう!

よなよなエールの作法

- 1. 1日お水2リットルを飲む。
- 2. 3日お水2リットルを飲む。
- 3. 1週間お水2リットルを飲む。
- 4. 1か月お水2リットルを飲む。

03 2018 November

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タへの回答の中から、エピソードをご紹介させていただきます!

HiroHiro (埼玉) 季節限定(春・夏・秋)を2本買って飲んで季節の移り変わりを感じながら飲む。季節限定は飲んで、ツツと飲んで季節の変わり目の定番行事にしたい!

さかき (東京) 友人に限定ビールをあげて有難う、友人がクラフトビールにハマって来てくれた! 有難うございました! クラフトビールを愛する生活を送る女性ならではの経験をしていただけたことは大変うれしかったです!

さかひ (東京) 両の中、部屋一杯 飲みたてにビールを飲むのが、僕の人生に輝けながら飲む一杯もまた本当に楽しい!

ウイアー (東京) 金曜日から週末に、手打ちバスケットと楽しむ。手打ちバスケットをして、ビールを飲むのは最高の時間!

モチ・モチ (長野) 今度だけ、よなよなエルがおいしい! 飲めるのだから購入予定、早く飲んでみたい!

モト・モト (東京) テイクアウトが、家で飲むより美味しい! 家で飲むビールは、飲むたびに美味しく感じる! テイクアウトが、家で飲むより美味しい!

編集後記

こんばんは、月の生活編集部員の「ケビ」です。もう11月、醸造所の周りはすっかり冬の景色になってきました。冬といえば鍋、ということですが毎日のように鍋を食べています。アツアツの鍋と冷たいビール、最高です。ちゃんこ鍋の中にお餅を入れて食べるのがマイブーム。キムチ鍋、水炊き、豆乳鍋、今晩は何鍋にしようかな!

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タへの回答の中から、エピソードをご紹介させていただきます!

ビール好きのあなたのご意見募集

「月刊月の生活」では、ビールがもっと楽しくなる「こだわりの趣味」や、自分だけの「こだわりのビール」の楽しみ方などを募集しております!

あなたのご投稿、お待ちしております!

「ビールと私と」の出演者募集!

こちらのQRコードからアクセスしてご投稿ください!

よなよなエールの 適温13°Cを究める 十三道

皆様こんばんは、「月刊月の生活」編集部員の「あつぽ」です。よなよなエルを13°Cで飲むのが、よなよなエールの適温を究める「十三道」の一歩。この道場を歩きたいと思います!

なぜ、13°Cのよなよなエルが美味しいのか?

実は、ピルスナー(ビール)の理想の温度帯は大きく左右されます。よなよなエルは「アメリカン・ピルスナー」といってアメリカン、アメリカン・ピルスナーの特性は、アメリカ産ホップをふんだんに使った香り豊かな香り、そしてモルトの甘味とピルスナーの苦味を併せ持つ、爽やかな味わい。その中でも、ピルスナーの中でも、モルトの甘味とピルスナーの苦味を併せ持つ、爽やかな味わい。その中でも、ピルスナーの中でも、モルトの甘味とピルスナーの苦味を併せ持つ、爽やかな味わい。

03 2018 November

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. 21

常夏のバターとチョコレートボウルに入れて、60℃くらいの温度で溶かし、混ぜ合わせる。さらに卵黄、砂糖、洋酒を加えて混ぜ合わせる。

卵白にグラニュー糖を加えてメレンゲをつくる。(ホイッパーを持ちあげるとゆるく角が立つくらい)

①の1/3の量を②に加えてよく混ぜ合わせる。混ぜ合わせたら厚力粉をふるって混ぜ、さくさく混ぜる。(メレンゲの泡をつぶさないように)残りの①を加えてさくさくと混ぜ合わせる。

ココットを弱火で温めたら鍋底と側面にバター(分量外)を薄く塗る。ココットを洗い、量を10分弱火で加熱し、火を止め5分置くと、トッピングにきなこ、粉砂糖、ドライフルーツ、ナッツなどを好みで散らして完成。そのまま食べても冷やしてもOK。

ハレの日仙人の良さがより出た!

ベアリングは、「ビールの特徴と似た味わい」にするのが大事なんです! ハレの日仙人は、一般的なビールのおつまみである唐揚げや餃子とは合わないよな〜とモヤモヤしていたので、このガトーショコラは、甘すぎず和風スイーツなのに、美味しく仕上がります。なんといってもチョコの中にひっそり、粒あんの優しい「甘味GOOD!」ハレの日仙人のふよよな甘味もあって、見た目も見た目! 年末年始のハレの日におにぎりと一緒に味わいたいな。

材料(ココット10cm/器分/2人分)			
ミルクチョコレート(駄菓用)	40g	グラニュー糖	5g
無塩バター	20g	薄力粉	20g
卵黄	1個分	きなこ	適量
卵白	1個分	粉砂糖	適量
		ドライフルーツ	好み
		ナッツ	好み
		お好み	

ベアリングのワンポイント!
スイーツとビールは実は合うのです。

ハレの日仙人のビアスタイルは、ベアリング(直訳すると「麦のワイン」)。高いアルコール度数と長い熟成期間が特徴で、ふよよな甘味や強いボディ、甘味を感じることが出来るビールです。そこで今回はスイーツと合わせてみました。ハレの日仙人は、焙煎したモルト(チョコレートモルト)由来のカカオ香をほのかにもつので、チョコと洋酒を使ったガトーショコラをベースにつけてみました。甘味が強すぎるとビールの風味を消してしまうので注意! 粒あんの優しい優しい甘味をつけてみました。ドライフルーツやきなこなど、素材本来の甘味やコクを出すことで、ハレの日仙人の特徴をより引き出していきますよ!

ビアスタイル図鑑

「ビアスタイル」は、ビールの特徴を把握するための図鑑。本誌では、ビアスタイルの図鑑を掲載します。

今月は「ハレス」

「ビアスタイル」は、ビールの特徴を把握するための図鑑。本誌では、ビアスタイルの図鑑を掲載します。

今月は「ハレス」

醸造所日誌

「月刊月の生活」編集部が、クラフトビールを醸造する日々を、毎月ご報告します。

2018年 11月 担当 なるるん

「月刊月の生活」編集部が、クラフトビールを醸造する日々を、毎月ご報告します。

2018年 11月 担当 なるるん

ながれの アメリカ出張報告

こんばんは! よなよなの盟の輸出担当「ながれ」です。今回はアメリカのL.A.に行ってきました!

L.A.でも人気!

実はクラフトビール大国アメリカでも、よなよなの盟のビールを販売しています。今年日本国内でも再販した「SORRY UMI IPA」や「水曜日」が特に人気。今回は現地インフルエンサーを呼んで日本のクラフトビールを届けるイベントに参加しました! なんと「SORRY UMI IPA」が一番最初に人気の人気者。

クラフトビール天国

現地のスーパーのビールコーナーはほとんどがクラフトビール。まさにクラフトビールの天国です。瓶詰は減り、持ち運びやすく、価格も安くなる傾向があります。クラフトビールが一般的になってきたら、日本のクラフトビールをもっと盛り上げたい! と強く思っていました。

よなよな趣味道

「月刊月の生活」編集部では、毎月「よなよな趣味道」をテーマにした企画を掲載しています。今回は「クラフトビール」についてご紹介します。

マラソン マラソン! 走った後のビールは最高! ビールのために走る! 走るためにビール!! (さなさん)

キャンプ&BBQ ビア! 地元のBBQ! キャンプ(まゆみさん)

楽器 英国式ブラスバンドという、イギリスの伝統的な楽器の金管楽器と打楽器によるブラスバンドをやっています。(Kozyさん)

解謎 かぎ針編みです。しかも面白い糸と上着と外着になるものを編むのが好きです。(ふじりんごさん)

タティングレース とびペンレース(はたばらさん)

「月刊月の生活」編集部が、クラフトビールを醸造する日々を、毎月ご報告します。

軽井沢ビール クラフトザウルス ペールエール IBC2018 銀賞受賞!

今年「ほら! よなよな月の生活」の限定ビールとして登場した「軽井沢ビール クラフトザウルス ペールエール」が、9月におこなわれた国際的なビール品評会「インテリナーショナル・ビアカップ 2018 (通称:IBC2018)」のアメリカンスタイル・ペールエール部門で、見事「銀賞」を受賞しました!

IBCは、毎年100スタイルごとに金賞・銀賞・銅賞を決定している。世界でも3番目に歴史が長いビール品評会です。今年アメリカンスタイル・ペールエール部門で金賞が出なかったため、「軽井沢ビール クラフトザウルス ペールエール」が実質1位(1)を獲得したことになります。

世界のみならずに認められたこのビール、普段は軽井沢エリアのみで販売されています。「ほら! よなよな月の生活」での次回登場時期は未定となっておりますので、みなさま、ぜひ軽井沢まで遊びに来てくださいね。

軽井沢ビール クラフトザウルス ペールエール	
ピルスナー・ペールエール	
原料	麦芽・ホップ
アルコール度数	5.5%

今月のビアパブ Vol.0 ピアパー うしとら

2018年10月のビアパブ。今回は「ピアパー うしとら」をご紹介します。

2018年10月のビアパブ。今回は「ピアパー うしとら」をご紹介します。