



月刊 生活の 3 2019

桜の季節になりました
軽井沢高原ビール
春限定

NEWS & TOPICS

YONA YONA BEER WORKS 3店舗で周年イベント開催

3月末は公式ビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」のオープン記念ラッシュ! 日頃の感謝の気持ちを込めて、神田店(4周年)・吉祥寺店(3周年)・新宿東口店(2周年)で「周年イベント」を開催します。限定ビールも提供しますので、ぜひお越しください。
【神田店】3/20(水)~24(日)【吉祥寺店】3/22(金)~24(日)【新宿東口店】3/20(水)~22(日)

新企画「よなよなアウトドア部」始動! 部員も随時募集中です!

アウトドアクラフトビールも好き! そんな方へ向けて、ヤッホーブルーイングの公式部活動第2弾「よなよなアウトドア部」がスタートしました! よなよなの里本店にて、月1程度でお届けしますのでぜひお楽しみに!
https://yonasato.com/ec/columns/outdoor/

「僕ビール、君ビール。」次の新作が Japan Brewers Cup へ入賞!

「Japan Brewers Cup 2019」のIPA部門で、「僕ビール、君ビール。」の新作がなんと入賞しました! ビアスタイルは「Bruit IPA」。アメリカ西海岸で注目されている最先端のIPAです。先入観なく味わっていただきたいので、味や香りはまだ「秘密」! 新しいかえる今の登場まで、今しばらくお待ちください!

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、エンブレムをご紹介させていただくコーナーです!

よな里スタッフが紹介します! 最近、ハマっているビールの楽しみ方

のりくん(愛知県) 完全防備で寒空の下! いいですね! 僕もキャンプ用限定ビールであまりながら飲むビールが大好きです!

ひろしょう(広島県) 「僕ビール、君ビール。」と合うように自分で好きなようにカレを作ってます。好きなように作って食べて、それぞれのビールに合うカレーレシピ、やってみたいですね!

あずき(神奈川県) 愛犬とたわむれながら熱い鶏団子鍋(が我が家アム)と冷えたよなよな一おうちビールタイムが至福の時間です! 愛犬に癒されながら飲むビールはたまらなすぎです!

かつや(神奈川県) この季節、風邪をひくことが多いので、冷たいビールに喉を潤わすビールを飲むのが最高。でも風邪をひきたくない。僕に僕を重ねた後のビールは特別です! 喉を潤わすビールを飲むのは最高です! 喉を潤わすビールを飲むのは最高です!

うづま(東京都) 旦那と娘やG'sキッチンレシピなどを参考に作って楽しんでます。料理はとておもしろい! 料理はとておもしろい! 料理はとておもしろい!

今月も投稿ありがとうございます! 寒い中でもみなさんビールを飲んでくださっているの嬉しいですね! 風邪をひかないように、しっかり暖まらなければなりません! 暖まらなければなりません! 暖まらなければなりません!

アンケートのお願い

抽選で3名様に限定ビールプレゼント!

会誌「月刊 生活の」では、みなさまからのご意見・ご感想を募集しております。アンケートに回答してくださった方の中から抽選で3名様に「クラフトザウルス ガンテージ2017」をプレゼント!

「よな里郵便局」へのご投稿やおすすめのアパ情報もお待ちしております!

普段は軽井沢しか売っていない限定品!

こちらのQRコードからご回答ください!

桜の季節になりました 軽井沢高原ビール 春限定

「春の軽井沢らしさ」を表現

こんばんは、ブルワー「藤原」です。今年、軽井沢高原ビール「春限定」のビールを醸造しました。軽井沢高原ビール「春限定」は、春の軽井沢らしさを表現するために、特別なビールを醸造しました。軽井沢高原ビール「春限定」は、春の軽井沢らしさを表現するために、特別なビールを醸造しました。

「春の軽井沢らしさ」を表現

こんばんは、ブルワー「藤原」です。今年、軽井沢高原ビール「春限定」のビールを醸造しました。軽井沢高原ビール「春限定」は、春の軽井沢らしさを表現するために、特別なビールを醸造しました。軽井沢高原ビール「春限定」は、春の軽井沢らしさを表現するために、特別なビールを醸造しました。

今月はペルリーナ・ヴァイセ

「僕ビール、君ビール。」の新作がなんと入賞しました!

「Japan Brewers Cup 2019」のIPA部門で、「僕ビール、君ビール。」の新作がなんと入賞しました! ビアスタイルは「Bruit IPA」。アメリカ西海岸で注目されている最先端のIPAです。先入観なく味わっていただきたいので、味や香りはまだ「秘密」! 新しいかえる今の登場まで、今しばらくお待ちください!

クラフトビールに合うこだわりレシピ なおG's キッチン

こんばんは、なおGです。今回紹介するのは、皆様からのアンケート投票で決まったこの一品! 「鶏肉とピリ辛ソースは間違いない! (そう、MIKOさん)」という声もいただきましたよ。

鶏肉とピリ辛ソースは間違いない! (そう、MIKOさん)

インドの青鬼のおともよだれ鶏 with ピココットラウンド

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)

鶏ムネ肉	1/2枚	ごま油	大粒12
塩	少々	黒胡椒	少々
長ネギ(赤)	1本	鷹の爪(赤)	1本
長ネギの青い部分	あれば	黒胡椒(ホール)	少々
生薬(ライス)	1枚	花枝(ホール)	小粒12
		ニンニク	1かけ

トッピング

もやし	お好み	醤油	大粒12
パプリカ	お好み	豆豉	小粒12
ピーナッツ	お好み	豆豉	小粒12
ねぎ	お好み	鶏肉の旨み汁	お好みで少量

「ベアリングのワンポイント」 「強い香り」と「辛味」を持たせる!

インドの青鬼はホップの特徴が全面にでたビール、香りや旨味の強烈さが特徴なので、ベアリングでもそれを生かさないといけない! 今回ご紹介した「よだれ鶏」は、ホップの香りに負けない「花枝のスパイシーな香り」と、ホップの旨味を強調する効果がある「辛味」を持ち合わせている料理です。少しはアレンジ可能ですが、花枝はぜひ入れてみてください。どこか柑橘に近い爽やかな香りなので、果実感のあるホップの香りとするとすごく相性が良いです。

必携! ホップ手帖

クラフトビールに使われるホップってどんな違いがあるんだろう? この香りはなんのホップ? ホップを知ればビールがもっと楽しくなる!

一度かいたら忘れられない、鮮烈フルーティホップ

世界中のクラフトブルワリーで広く使われているアロマホップ「シトラ」。グレープフルーツやライムのような柑橘(シトラ)香、パッションフルーツやペパーのような鮮やかなフルーティさが特徴。ドイツやイギリスなど様々なホップの交雑の末、キャッチャーで複雑なアロマがつけられた。2008年にリリースされ、その爽やかなフルーティさから、IPAやアメリカンスタイルのペールエールで多く使われている。ヤッホーブルーイングのビールでは、インドの青鬼やクラフトザウルス ペールエール、軽井沢高原ビール 冬限定などに使用されている。

使われているビール

インドの青鬼 ペールエール
クラフトザウルス ペールエール
軽井沢高原ビール 冬限定

よなよな飲む店 Vol.9 カドヤ

アウトドアショップの一角がビアバーに「カドヤ」

アウトドア×クラフトビールを楽しむならコウ「カドヤ」は横須賀・どが坂通りの入口近くにひっそりと佇むアウトドアグッズショップ&バー。1991年にオープンした当初はアウトドアグッズがメインのお店だったものの、オーナーが常連さんとのコミュニケーションの場としてお酒を提供しはじめてから、徐々にお店の一部がバーコーナーになったそう。開店当初は常連さんがおつまみを持ち込んだり、冷蔵庫からお酒を自由に取って飲むようなスタイルでしたが、5年前に店舗をリニューアルしたタイミングで現在の本格的なバーに変わりました。中谷さんのおつまみは、もう半分がアウトドアグッズ販売という個性的なお店になっています。

マスターお手製のおつまみも美味しい

おつまみは中谷さんのおつまみ! 中谷さんは管理栄養士の資格を持っていて、前職の時から焼酎等の料理に興味があったそう。おつまみにはオーナーと一緒に釣ってきたイワナの焼きたり、北海道から直送されたエゾ鹿のステーキやジャージャー等、滋味あふれるおつまみが揃っています。取材当日は地元横須賀で育った葉山牛を使った旨味を頂きましたが、旨味が凝縮されていて、フルーティなよなよなエールともピッタリの味わいでした。

中谷さんとあれこれおしゃべりしている中、常連の山岳ガイドのお客さんが来店。中谷さんも交えながら山やアウトドアについて話していたら、いつの間にか横須賀の街中にあることを忘れて、どこかの自然に囲まれた山小屋でよなよなエールをじっくり飲んでいる気分。都会のビアバブではなかなか味わえない、唯一無二の空間がカドヤには広がっています。横須賀に行ったら是非訪れてほしいお店です。

開業当初からずっと、よなよなエール

現在バーコーナーを担当しているのは中谷さん(通称「マスター」)。中谷さんはもともとハイキングや登山が趣味で、カドヤのオープン直後から常連客としてお店に通っていました。5年前の脱サラを機にバーコーナーのマスターとしてカドヤに加入しました。長年の常連客だけあって、カドヤの中で働く姿はすでにベテランマスターの風格!

扱っている樽は「よなよなエール」のみ。開店当初は缶で提供していましたが、バーのリニューアルをするタイミングでサーバーを設置、その後は樽で提供し続け、今やカドヤの看板ビール! ちなみにお客さんは地元の方がほとんどで、8割が女性の方だそうです。そんな女性のお客さんにも、「よなよなエール」だけでなく料理にも合う! と好評とのこと。中谷さん自身もクラフトビール好きで色々なビールを飲んできたそうですが、結局は「よなよなエール」に戻ってきたそうです(うれしい!) by編集部。

カドヤ
神奈川県横須賀市本町2-8
京急本線汐入駅から徒歩5分
TEL 046-827-8957
営業時間
月、木 18:00~22:30
金、土、日、祝日 12:00~22:30
定休日 火、水、祝日(祝祭日)

このビールどんなふうにつくられたら? 醸造所の日常を少しだけご紹介!

醸造所日誌

2019年 3月 担当 おじー

今月の出来事 「新・父の日限定ビールができるまで(1)」

こんばんは、ブルワー(醸造家)のおじーです。よなよなの里が「父の日」限定で醸造しているビールをご存知ですか? 例年「アイリッシュレドエール」を出していたんですが、今年、ビールを一新することになったんです!

今回用意したホップティーは「Amarillo」[Citra]「Simcoe」[Cashmere]「Centennial」[Nelson Sauvin]「Cascade」の7種類、無数に思い浮かぶ組み合わせの中から、私たちのイメージに合うホップブレンドを探しました。

「お父さん」に飲んでほしいビールとは?

開発担当は私と「いたち」。「私たちが飲みたいお父さんに飲んでほしいビールって何だろう?」と議論を重ね、「ホップのフルーティなアロマを際立たせるなら、味わい深く、モルトの甘みやコクを重視したビール」を目指すことになりました。現在も作り出し中です。

私たちが特に気をつけているのは「アロマのボリューム」。ホップの「個性」や、グラスに垂れ下ったときの「第一印象」[余韻]を大事にしたいんです。そこで、香りの方向性を決定付けるドライホップにどのホップを使うか、どの比率で漬け込むかを決めるため、ホップティーテストを行いました!

ドライホップ・ビールの発酵中にホップを漬け込むとさらに華やかな香りが増す。/ホップティー...発酵中のビールにホップを入れ、1日かけて漬け込まれたもの。

無数の組み合わせから選ぶ

ホップティーテストは、「ビール1あたり10gのホップを漬け込んだホップティー」と「ホップを漬け込んでいない発酵中のビール」をブレンドして、どの品種でどの濃度(g/L)のホップを混ぜたときに理想の Aroma ができるかを試すもの。「Amarillo」:Citra=2:1は?どしようかな? 「Citra:Simcoe:Cashmere=2:1:1」は?どしようかな? レンドを片っ端から組み合わせていくです!

「惜しくも落選したブレンド」

「Amarillo」×「Nelson Sauvin」
すべし相性(オレンジ)の香り、
すべし相性。

「Centennial」×「Nelson Sauvin」
グラス(草の香り)や香り。
Nelson Sauvinの香りが少ない。