MONTHLY MAGAZINE FOR YO-HO LOVERS

月刊 月の生活

4
2019

水曜日以外も
やっぱり飲みたい！
水曜日のネコ

2019 April 01

よな里郵便局

このコーナーは、ビール発送後にメールで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、エビリードをご紹介させていただくコーナーです！

よな里スタッフから質問だ！　最近いろいろっているビールの楽しみ方

ぴた（愛知県）
深夜の、ギザギザポテトと、ため込んだDVDをお供によなよなエールをアレコレチェイスにくぎ付け！
ため込んだDVDが気になる…僕は「さよ～ならエヴァンゲリヲン 完全版ビールがすきです(笑)

よっち（大阪府）
ペアリングを意識して食事に合うビール選び！
缶ハイ、気軽ですね。ビールを選ぶ時間ってワクワクしますよね。僕も大好きです！

origo（北海道）
レーズンバターと黒ラブラック。生ハムとイケメンの私。
レーズンバターと黒ラブラックってすごく合いますね。僕もレーズンチョコと黒ラブラックが大好きです！

ふじりんご（神奈川県）
旦那様が手術を終えて、アルコール OK が出たので、青鬼を仲良く半分ずつ注いで乾杯しています。超美味しい！
僕も健康にありがとうございます。くれぐれも飲みすぎには お気をつけください！

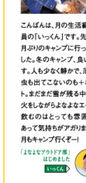
ミムニマツ（東京都）
子守をしながら 缶で子供と遅びながら
ビール好きの 奥さま教育ですね！すごい！

ひろたろ（東京都）
1缶を食べると 毎回ぷりる ことど、毎日違飲地わくもん
こんんで飲む人、いろんなビールを飲めていいですね。僕は「さよ～ならエヴァンゲリヲン」1日で「今月の選べるビール」を全種類制覇できるコース

みっちゃん（東京都）
職場で出製をした頃に次の飲み会のネタにします
すごい美しさですね！ネタを事前に準備するお会はとても大切ですね。

今月もたくさんの投稿ありがとうございました！やっぱり"おつまみ"にだわっている方が多くいらっしゃいますね～。黒飲、ハマっているシチュエーション等、様々なビール番組などもお教えください！どうもありがとう！

編集後記



こんばんは、月の生活編集無限員の「いっくん」です。九月2ヶ月ぶりのオペレーターとなった。冬のキャンプ、良いのです。人もなく静かで、芯分な虫も出てこないのも+ポイント。ただまだ暑が残るや、焚き火もしながらよなよなエールを飲むのはとっても雰囲気がよって気持ちがアップします。来月もキャンプ行くぞ～！

「よなエアドリア7個」はじめました
いっくん

アンケートのお願い

抽選で3名様に

限定ピールプレゼント!

会報誌「月刊 月の生活」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 ヴィンテージ2017」をプレゼント！

「よな里郵便局」へのご投稿やおすすめのビアバブ情報もお待ちしております！

こちらのQRコードからご回答ください

NEWS & TOPICS

味はひみつ?!
僕ビール、君ビール、「満天クライマー」発売決定!

「僕ビール、君ビール」の新作「満天クライマー」が5/21（火）より全国のローソン限定発売！ビアスタイルは、アメリカ西海岸で注目されている最先端の「Brut IPA」。そして、気になる味はひみつ！ぜひ皆んで確かめてください～。一般発売に先駆けて、全国の業務店や「よなよなビアワークス」「超宴」などで開校します。お楽しみに！

「大人の厳造所見学ツアー」開催決定
醸造所をもっと楽しめる"新イベント"も！

見学ツアーに参加された皆さまの「醸造所でこのまま飲みたい！もっと醸造所を楽しみたい！の声にお応えして、今年は「醸造所見学ツアー」に加えて、醸造所をもっと楽しめる新しいイベント「オープンブルワリー（仮）」を開催します！詳細は5月ごろにお知らせますので、どうぞお楽しみに！
見学ツアー：4/5（火）より予約開始、6/1～23の土日（8日程）に各日80名で開催。オープンブルワリーは6月上旬予約開始予定、6/3（土）、4日（日）各日500名で開催予定。

クラフトザウルスに新製品登場!
『ブラックIPA』4/16～販売開始ヤマ

大人気の「軽井沢ビール クラフトザウルス」、待望の新製品が発売決定。ビアスタイルは「ブラックIPA」。黒ビールらしいロースト感と、ホップの鮮やかな香りが調和した衝撃の味わいです！ 4/16（火）～軽井沢町内で販売開始する他、4/19（金）～よなよなビアワークス各店にて数量限定提供予定！この機会を見逃すな～！

水曜日以外も
やっぱり飲みたい！

水曜日のネコ

ビールの中でも「白ビール」と聞くだけでおいしそうな気分になれるのは、なぜでしょうか？

ベルギーの伝統的なビアスタイルである「ベルジャンホワイト」。小麦由来のフルーティな香りとスパイシーなコリアンダーシードの爽快感が特徴です。

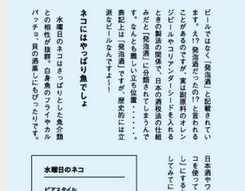
今回ご紹介する「水曜日のネコ」は、ベルジャンホワイトの中でも、特に華やかな香りが楽しめるよう、ホップにこだわりました。

ベルギーの伝統的なビアスタイル「ベルジャンホワイト」。14世紀ごろからかぶべギーを中心に愛されてきた、とても伝統的なビアスタイルです。小麦由来の爽やかな酸味とスパイシーなコリアンダーシードの清涼感、そしてフルーティーな香りが特徴です。

香りを楽しむ為に、ホップは贅沢に使用しました。ホップは、苦味を出す為に使われることが多いビールですが、ビールの風味にとって大切な役割を担っています。

ではなぜ「水曜日」なのか？それは週末の楽しみから、毎週月曜日から金曜日まで頑張っている人へ、週の真ん中の水曜日にビールを飲んでリフレッシュしてもらいたい！という、「人々のみがけば、毎日が水曜日」という意味を込めて、「水曜日のネコ」が誕生しました。

ネコについては、ベルジャンホワイトの醸造所で、ネコを飼っていることから、ネコをラベルに採用しました。



水曜日のネコはちょっぴりと魚介類との相性が抜群！白身魚のフライやシーフードパエリヤ、貝の酒蒸しにもぴったりだ！

水曜日のネコはちょっぴりとした魚介類との相性が抜群！白身魚のフライやシーフードパエリヤ、貝の酒蒸しにもぴったりだ！

水曜日のネコはちょっぴりとした魚介類との相性が抜群！白身魚のフライやシーフードパエリヤ、貝の酒蒸しにもぴったりだ！

水曜日のネコは「発泡酒」

水曜日のネコは「発泡酒」に分類されます。クラフトビールは、「発泡酒」に分類されることが多いのですが、実は副原料の違いによるものなんです。

ビールのベースとなる麦芽100%のビールを「ビール」、麦芽の一部を副原料に置き換えたものを「発泡酒」と定義されています。

副原料とは、麦芽以外の原料のことで、米、コーンスターチ、糖類などが該当します。

水曜日のネコは、麦芽100%で造っているので、「ビール」です。

水曜日のネコは「発泡酒」

水曜日のネコは「発泡酒