

よな里スタッフに訊きたい! 最近ハマっているビールの楽しみ方

みなさん、こんにちは。よなな月生活編集部のいっくんです。4月に発売して以来、軽井沢ビール「クラフトザウルスブラックIPA」が大人気の理由がいろいろと聞かれています。今回は、「クラフトザウルス」シリーズの中でも、この「ブラックIPA」について、よなな月生活編集部が「クラフトザウルス」のイメージを一新させている理由を、クラフトザウルスの開発者、重野 俊之先生にお話を伺いました。先生は、クラフトザウルスシリーズの中でも、「ブラックIPA」について、クラフトザウルスのイメージを一新させている理由を、クラフトザウルスの開発者、重野 俊之先生にお話を伺いました。先生は、クラフトザウルスシリーズの中でも、「ブラックIPA」について、クラフトザウルスのイメージを一新させている理由を、クラフトザウルスの開発者、重野 俊之先生にお話を伺いました。

月刊 8月号 生月の

8 2019

黒ビールの概念を覆す

NEWS & TOPICS

今年もやりますよー!
よななエールの超宴2019@東京

8月17日(土) Works Ale #011
「夏休みウッドエール」開催!

よななエールの超宴2019@東京開催のお知らせ

クラフトビールの概念を覆す

軽井沢ビール クラフトザウルス ブラックIPA

お待たせしました! 軽井沢ビール クラフトザウルス ブラックIPA

クラフトザウルスブラックIPAの開発者、重野 俊之先生にお話を伺いました。

アンケートのお願ひ

編集部員が選んだ ビールと「何か」をプレゼント!

今月は「いっくん」がチョイス!

このアンケートには、毎月「おら!」よなな月生活「よなな」会員様にお送りしているアンケートメール。このコーナーでは、皆様からいただいた回答の中から、素敵なコメントをご紹介します。

G's キッチン

クラフトビールに合うこだわりレシピ なおGの

夏だしガッツリいきました! スペアリのマーメレード煮 with ピコココットラウンド

美食の国フランスで生まれたSTAU社とのコラボ企画!

材料(2人分)

スペアリブ	400g	水	適量
片栗粉	適量	塩	適量
胡椒	少々	じゃこ	1個
サラダ油	大匙1	玉ねぎ	1個
マーメレード(今回は日向酒)	大匙2	その他付合せの野菜	
醤油(白ワインでも)	大匙2	酒(白ワインでも)	お好み
醤油	大匙1	マスタード	お好み

合えないわけ、ない! 柑橘香が互いを支えあうこの感じ

世界のビール

今月は「ブラックIPA」

ピッチブラックIPA

必携! ホップ手帖

アマリロ

AMARILLO

ホップDATA

産地: アメリア

アロマ: グレープフルーツ、オレンジ、レモン、フローラル、トロピカルフルーツ

ピアスタイル: アメリカンスタイルエール、IPA

使われているビール

「箱入り」ホップ

偶然発見された美しい「箱入り」ホップ

アロマホップとして世界中で広く使われているホップ。1990年にアメリカワシントン州のVirgil Gamache Farmsのホップ畑で偶然発見され、2003年にリリースされた。レモン、オレンジのような柑橘香が特徴。その香りからドライホップで使われることが多い。このホップの濃度調整を効力削減するために、限定された農場で唯一品種の交配が続けられている。他のホップに比べて色が少しイエローのため、スペイン語でイエローを表す「アマリロ」という名前がつけられた。

よなな飲める店 Vol.14 炭火焼鳥 bird

こだわりの焼鳥とクラフトビールを堪能「炭火焼鳥 bird」

軽井沢民に愛される名店

「名店といわれる焼鳥屋さんを何軒も訪問し、味を研究しました。これは美味しい! と思うエッセンスを吸収し、自分のこだわりを加えて作り上げたのが「bird」の焼鳥です。」(穴澤さん)

クラフトザウルス ブラックIPAには何が合いますか? と聞いたところ「レバーとかでも勿論良いんだけど、ブラックIPAにはこれかな」と出てくれたのが手羽先の燻製。板のチップで香り付けをした自家製の燻製は、ブラックIPAの持つ濃厚なモルトの香ばしさと相性ピッタリ! といった、秤が選んでしまう味わいでした。

いつかはブルーバブに?

ちなみに穴澤さんは自らビールを作るべく、ビールの製造免許取得のために色々な準備を進めているほどのクラフトビール好き。いつかはブルーバブ(ビール製造施設とレストランが併設された店舗のこと)を軽井沢に出したいんだとか。そうなら、こだわりの焼鳥とできたてのクラフトビールが一度に楽しめる、日本唯一のお店になるかも、中軽井沢の「bird」、要チェックです!

それでは今回はこの辺で、Cheers!

こだわりの焼き鳥を堪能して!

焼鳥は国産の鶏肉のみを使用しており、更に部位によって火力を変えられるのがこだわり。また、通常の炭火よりも高い火力をキープ出来る「紀州備長炭」を使って焼き上げることによって肉汁が逃げず、パリッとジューシーな焼鳥に仕上がっているそう。味付けに使う塩は、旨味や甘みも感じられるように岩塩を使用しています。

醸造所日誌

2019年 8月 担当 まーむ

今月の出来事 大和製罐さんに聞く! 缶のひみつ

みなさまこんにちは。パツキャロ(茨城ユニット)のまーむです。今月の醸造所日誌では、ヤッホーブルイングの缶についてお話しします。新は新しい! ということで、大和製罐株式会社の松井さんと篠原さんのお二人に話を聞いてみました!

缶は「缶蓋」と「缶胴」からできている

ヤッホーブルイングが使っている缶は「缶蓋」に「缶胴」の2つからできています。「缶胴」にビールを充填し、「缶蓋」を乗せてから巻締・密封することで、漏れることなく新鮮な状態のビールを密封できるんです。ヤッホーブルイングでは、4種類以上の缶蓋を使い分けています!

ビールに合わせて缶を変える?

「缶の保管状況にもよりますが、ビールに入っている柑橘類の果汁や塩素によって、アルミがダメージを受ける可能性があります。そのため、「SORRY NIPPON CITRUS ALE」にはチューハイ用の缶蓋・缶胴を使用していました。」と教えてくれたのは、技術部門の松井さん。このビールの充填時は、私たちが確認しないよう缶入り缶を運送していただきました。営業部門の篠原さんは、新しいビールの確認ができるのは、どんなビールで何が入っているのか、わくわく半分、どきどき半分なんだそうです。(笑)

缶には「月」もまぎれています!

よなな月生活のビールがデザインいろいろなんです。実はほとんど缶に「月」が描かれているんです! こちらもぜひ探してみてくださいね。