



# 月刊 生活の 11 2019

もっと身近に なりました

## NEWS & TOPICS

### 今年も「福」をお届けします! 福ビール「大吉IPA」登場

年末年始を盛り上げるために、毎年新開発している「福ビール」シリーズ。今年も「大吉IPA」。ブラウンレッドの色合い、グレープフルーツを思わせるアロマが特徴。華やかな香りを存分に楽しめる爽やかな味わいに仕上げました。11月上旬発売の「マジ福袋」に入るほか、12月・1月の選べるビールにも入りますのでお見逃しなく!

11月1日からオトクな「早割」もスタート! 年末年始はよななビアワークスで令和元年を労おう

忘年会のご予約はお済みですか? 公式ビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」では、11月1日~12月10日の期間中にご予約いただくと、通常コースより500円OFFの他、飲み放題に限定ビールも加わります! 「早割」を実施中! 大人気の「お料理7種+飲み放題付きプラン」の他、コース内容は人数やご予算に合わせてお選びいただけます。 <http://yonayonabeerworks.com/>

10月22日から屋上のジョンを ローション他に数量限定発売中!

「僕ビール、君ビール」。屋上のジョン、ナチュラールーション、ポブラにて販売中! 今回のピアスタイルは「ベルジャンペールエール」。ホップ由来のメロンやレタスの香りが特徴的なビールに仕上がっています。ピンクでメタリックな缶色と、スーツ姿のかえる君が目印です! 詳しくはよなな月の里の「よなな」もチェック! <https://yonasato.com/column/bokukimi/>

### よなな里郵便局 最近ハマっているビールの楽しみ方

クリスマスローズ(香子) ムービー、毎晩見たいので、毎月送ってくださるよななエールが大好き。新鮮な酸っぱいモウグ、シソ、コンニク等の薬味たっぷり。よななエール合います!

ふじりんご(神奈川) 羽田空港に少し早めに着いて、ペーパハンの中道イッチとキンキンに冷やした青鬼持参で搭乗前のお楽しみで主人と乾杯するの最高です! 文章を読んでいるだけで口にいっぱいその味が広がりますよ!! よななエール合います!!

t2(神奈川) サクラモチスタウトをふだんビールは苦くて飲まないけど飲ませたら、ビールイメージが変わった。と言っています。ダビオカームには合わないですが、新しいトレンドになると思います。どちらも斬新な飲み物ということで、普通のデザートといえど「ダビオカーム」のデザートといえど「サクラモチスタウト」が来るのも嬉しいかも!

リリー(東京都) やっぱり専用のグラスで頂くこと! わかります〜。私も最近「ピラゴスのIPA」グラスを購入して家族みんなが段々興味を持ちました。もう普通のグラスには戻れない!

のりくん(愛知県) 分量のかつおの削り節をかじりながら、高たんぱく・低脂肪、低糖質です。糖質の含まれたビールのお供に最適です。額も控えられます(笑)。大々「SORRY UMAMI IPA」です。糖質が気になる皆さん、ぜひぜひ試してみてくださいませよ。

皆さま、今月号もお楽しみいただけましたら幸いです! 「月刊 生活の」の読者の皆さまと一緒に作る「僕ビール」の情報を送ります! 「この内容はよかったです!」もってくださると嬉しい! 「この内容がよかったです!」もってくださると嬉しい! 「この内容がよかったです!」もってくださると嬉しい!

### 編集後記

11月 決断なです!

12月からは 心願一発! 新年スタートです。

皆様、引き続き「月刊 生活の」を よろしくお読みください!

飲んでも赤くならない! 「よなな」

### アンケートのお願い

編集部門が選んだ「僕ビール」何かをプレゼント!

抽選で3名様に

会報誌「月刊 生活の」では、みなさまのご意見・ご感想を募集しております。アンケートに回答して下さった方の中から抽選で3名様に「僕ビール」何かをプレゼント!

「よなな郵便局」へのご投稿もお待ちしております!

今月は「のりくん」がチョイス!

こちらのQRコードからご回答ください!



### 現代の「新しい」セゾン!

## 僕ビール、君ビール。

こんばんは、月刊月の生活編集部「おじいちゃん」です。醸造所のある軽井沢は、そろそろ本格的な冬が到来する季節。そんな今こそ楽しみたい「僕ビール」君ビールの2月の生活に登場です!

限定ビールを、もっと身近に

「僕ビール、君ビール」は、従来のローション限定で販売されているビールでも「近ごろローション」的な飲みやすさという点や、「ローション」で買ってきたビールは重たい! という方にも、もっと手軽に楽しんでもらいたいという思いから、11月の生活「僕ビール」君ビールのラインナップに追加させていただきます。

実はこれからの季節にぴったりな「僕ビール、君ビール」の魅力を今月はとことんお伝えします。

### 伝統的な「セゾン」を現代風に

ピアスタイル「僕ビール」は「セゾン」世界有数のビール大国ベルギーで生まれたピアスタイル。フランス語で「季節」を意味する「セゾン」を意味する名前がつけられていて、この「セゾン」は「ベルギー」や「フランス」の農作業の間に水分補給用に飲まれていた「セゾン」季節限定で造られていた「セゾン」と呼ばれるようになったのです。

その最大の特色は「香り」。「つかりと冷やした「僕ビール、君ビール」をグラスに注いだら、まずは「僕ビール」が鼻につけていく。さらさらとした「君ビール」が舌を滑らせていく。副産物は一切使われていません。この「僕ビール、君ビール」は「ベルギー」で造られてきた「ピアスタイル」の「セゾン」を現代風にアレンジした、現代的な「セゾン」です。

ライムにスパイス? 不思議な香り

飲み温度は5〜7℃で、ヤッホー! 飲みます。

寒い冬、冷たいビールの楽しみ方

「僕ビール、君ビール」は「セゾン」世界有数のビール大国ベルギーで生まれたピアスタイル。フランス語で「季節」を意味する「セゾン」を意味する名前がつけられていて、この「セゾン」は「ベルギー」や「フランス」の農作業の間に水分補給用に飲まれていた「セゾン」季節限定で造られていた「セゾン」と呼ばれるようになったのです。

その最大の特色は「香り」。「つかりと冷やした「僕ビール、君ビール」をグラスに注いだら、まずは「僕ビール」が鼻につけていく。さらさらとした「君ビール」が舌を滑らせていく。副産物は一切使われていません。この「僕ビール、君ビール」は「ベルギー」で造られてきた「ピアスタイル」の「セゾン」を現代風にアレンジした、現代的な「セゾン」です。

ライムにスパイス? 不思議な香り

飲み温度は5〜7℃で、ヤッホー! 飲みます。

寒い冬、冷たいビールの楽しみ方

### G'sキッチンと隔月連載!

## ちよいめし食堂

第2回

webでも!

疲れてクタクタの夜にも、クラフトビールとのペアリングを楽しみたい! そんなあなたに、よなな料理部員の4人が簡単ペアリングレシピをお届けします。

### 牛肉のなんちゃってしぐれ煮

合うビール

よななエール

- Aの調味料を混ぜ合わせてから鍋に注ぎ入れ、フツフツするまで加熱する。その間に生姜の皮をむき、千切りにする。
- Aがフツフツしてきたら、牛肉を入れて煮る。
- 牛肉が火が通ったら盛りつけ、生姜をのせ、山椒を割って完成!

ペアリングのワンポイント

甘いしぐれ煮に山椒を一振りほばせて

よななエールのボディ感に負けない甘い味付けと、それをキュッと引き締める山椒の風味がホップロマを思わせる和のメニューです。多めに作って、残ったものは翌朝のお飯のあけずけでさちやうのおかずもポイント、お試しあれ!

材料(2人分)

牛肉(ごま切れ) 250g

生薑(みじん切) かけ

山椒 好み

A

醤油 大さじ6

砂糖 大さじ6

酒 大さじ2

みりん 大さじ2

### 世界のビール 図鑑

世界のピアジャージ「モリ」

新道義の「モリ」がみたが、彼の独断と専断により、素直なビールをみなさんに紹介しようと考えています。

### 今月のセゾン

「僕ビール、君ビール」のピアスタイルである「セゾン」を紹介します。

「セゾン」の語源は「季節」を意味するフランス語で、農作業の間に水分補給用に飲まれていた「セゾン」を現代風にアレンジした、現代的な「セゾン」です。

ライムにスパイス? 不思議な香り

飲み温度は5〜7℃で、ヤッホー! 飲みます。

寒い冬、冷たいビールの楽しみ方

「僕ビール、君ビール」は「セゾン」世界有数のビール大国ベルギーで生まれたピアスタイル。フランス語で「季節」を意味する「セゾン」を意味する名前がつけられていて、この「セゾン」は「ベルギー」や「フランス」の農作業の間に水分補給用に飲まれていた「セゾン」季節限定で造られていた「セゾン」と呼ばれるようになったのです。

その最大の特色は「香り」。「つかりと冷やした「僕ビール、君ビール」をグラスに注いだら、まずは「僕ビール」が鼻につけていく。さらさらとした「君ビール」が舌を滑らせていく。副産物は一切使われていません。この「僕ビール、君ビール」は「ベルギー」で造られてきた「ピアスタイル」の「セゾン」を現代風にアレンジした、現代的な「セゾン」です。

ライムにスパイス? 不思議な香り

飲み温度は5〜7℃で、ヤッホー! 飲みます。

寒い冬、冷たいビールの楽しみ方

### えび油香る焼き枝豆

合うビール

インドの青鬼

- オリーブオイルを引いたフライパンに、チューブにんにくを入れて、しつかり香りが出たら弱火〜中火で炒める。
- 冷凍枝豆を投入し、中火で焼き目がくまらなくなるまで炒める。
- えび油(もしくはラー油)を回しかけ、強火でさっと炒めたら完成!

ペアリングのワンポイント

ビールのホップアロマに負けない「香り」

「インドの青鬼」の華やかなホップアロマと甘い味わいに負けない一品! えび油を使うことで、えびの香りと旨味を枝豆にまわす。インドの青鬼の香味がちよいめし食堂ならではの一品です。

材料(2人分)

冷凍えび油(香味なくても) 200g

えび油(なければラー油でも) 適量

オリーブオイル 適量

にんにく(チューブ) 適量

塩 適量

### 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!

### ドイツ生まれの奥ゆかしい隠し味ホップ

1960年代から1970年代初頭にドイツで生まれたとされており、1978年に正式にリリースされた。香りはおだやかで、さわやかなグリーンティー、アスティー(土や岩を思わせる香り)、ウディ(木の香り)と表現される。また、ホップイヤーのようなスパイシーな香りの奥ゆかしいのが特徴。近年はドイツだけでなく、アメリカでも生産されている。遺伝的には同じ品種だが、アメリカのホップのほうが苦みや辛味が強い。そのため、ドイツでは主に香りづけのアロマホップとして、アメリカではアロマホップ、ピタリングホップの両方の側面から使用されている。

使われているビール

- 東京ブラック
- 水曜日のネコ
- サンサンオーガニック

ホップDATA

産地: ドイツ

アロマ: グリーンティー、ペッパー、スパイス、ミント

ピアスタイル: ベルギースタイル、ペールエール、ケルシュ

### #よななアウトドア部

これらの時期にやりたい「焚き火」。焚き火を見ながら飲むクラフトビールは、最高なんです。

みなさんこんばんは。月の生活 編集部員よななアウトドア部長の「いっくん」です。最近「焚き火」流行ってますよね! 炎のゆらめきと焼く音と匂いながらゆったりと過ごしていると、なんだかとても幸せな気分になります。そんな時、かたわらよななエールがあったらもっと最高なんじゃない? という思いに至り、アウトドア歴40年・神奈川県「焚き火」を主宰する焚き火の達人、寒川一さんと一緒に、焚き火×よななエールの相性が良いかどうか検証してみました。記事の中では、焚き火のやり方や、楽しむためのコツなども教えてきていますので、興味のある方はぜひ読んでみてくださいね。最近では道具の専門店まである「焚き火」。みなさん冬の冬、チャレンジしてみるのはいかがでしょうか。もちろん、よななエールを持っていくのを忘れずに!

いっくんのワンポイント

寒い日は焚き火をしながらやんぞお湯を沸かして、最後にコーンやポテトを茹でて、最高です。冷たい体からじんわり温まりますよ。これらの時期に焚き火をする方はお試しください。

今日の悩み

ヤッホーブルーイングの社員の方がいろいろ個人的にビールを試作している、オーブンブルワリーで聞きました。どんなビールを作ったのか知りたいです。(埼玉県・ながさきさん)

A. パンを使ったビール

海外にある「まだ食べられるけど捨てられてしまう」パンを使っているビールに感銘を受けて、自分でもパンを原材料に使用したビールをつくってみました。モルトの一部をトーストしたパンで代用するのです。結果…穀物っぽいコクと、パンドウのような香りが特徴的な、ペールエールが出来上がりました。美味しかったな!

あなたにちよいめし食堂も専業主婦! 編集部員でついでに、

A. ゼスプリ・ゴールデンエール

ゼスプリキウイを食べながら飲むビールがおいしいことに気付く、副原料にキウイ果汁をふんだんに使用したゴールデンエールを造りました。カシミア、ネールンソウジンなど上品フルーティなホップを使用しました。結果は大正解。ジュースのようなフルーティではなく、しっかり発酵感の感じられるビールに、私がおもしろかったです。

### 醸造所日誌

2019年 11月 担当 もえびー

### 今月の出来事

新人ブルワーの一日をご紹介します!

みなさん、はじめまして! 4月に入社したばかりの新人志願者です。現在OJTの一環で、醸造所で働いています。

今回はそんなブルワー(醸造士)の見習いの日を通して、醸造所の日常をご紹介します!

\*On-The-Job Trainingの略。実際の業務をしながら研修する方法。オナーブルトレーニングでは、新卒採用の新人は全員OJTで半年以上実際の仕事を行いながら研修をしています。

一日のはじまりはラジオ体操で

醸造所一日のはじまりは、ラジオ体操から。ブルワーの仕事は体を動かす作業が大半のため、準備運動はとっても大事! その後は醸造ユニットのメンバーで今日の作業の確認。今日の私の主な作業は「リソング」と「CIP」です。

「リソング」は、ビールをつくるのに使うモルト(麦芽)を粉砕する作業。1袋25kgほどの重さのモルト袋を機械で粉砕していきます。

作業が終わった後は、次のリソングで使うモルトを用意します。自分たちがモルト袋を敷いて運んだら、実はリソングより大変だったりします。モルト袋は重い...

Place)を使い終わったタンクを、次またきれいなビールを入れるように薬液で洗浄します。

CIPは新人が最初に覚える作業の一つ。この作業がしっかりできていないとビールをタンクに入れることができないので、とっても重要な作業です。

作業の合間には「トレーニング」や書類作業といったデスクワークもしています。作業は日ごとに内容が決まっているため、作業が少ない日は一日中デスクワークなんて日も実はあります。

一日の最後は次の日の配管確認。

ビールを移動させたタンクを洗浄する際には、うまくホースやポンプをつなぎ合わせる配管が必要な作業が沢山。

一箇所でも間違えてしまうと、予定とは異なるタンクにビールが入ってしまったり、薬液が漏れてしまったりと大事故になりかねないのです。

醸造で働き始めた時に、まず覚えてもらったのは醸造所内の配管でした(笑)

本日はこれで終了! 内務作業のブルワーは残業をせずに早く帰宅する人がほとんど。しっかり休んで明日に備えます。

ということで、私も今日はこれにてお疲れ様でした~!

醸造機を洗って!

リソングの音が重要!

お疲れ様でした!

午後の作業スタート!

お昼休みのついでに、続いてはCIP(Cleaning In Place)作業