ひらけ！ よなよな月の生活

Happy New Year!
福
2020
大吉IPA

MONTHLY MAGAZINE FOR YOHO LOVERS

月刊 月の生活

12
2019

よな里郵便局

毎月「ひらけ! よなよな月の生活」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、皆様に戴いた回答の中から、素敵なエピソードをご紹介させていただきます!

よな里スタッフに教えたい！ 最近ハマっているビールの楽しみ方

おたく（長野県）
私の誕生日プレゼントとして年間契約したところ、妻も気に入り2年目に突入し、嬉しい限りです。
誕生日プレゼントがビールだなんてビール好きの鑑ですね！ これからもご夫婦仲良くお楽しみいただけましたら幸いです♪

かなぱぱ（神奈川県）
月の生活をランダムに手にとって、表紙のビールを飲む！
月の生活のバックナンバーを保管してくださっていることに感激です･･･！ 表紙の写真は編集部員が毎月ああでもないこうでもない言いながら素人なりに全力で撮影しています（笑）

る～（埼玉県）
朝にストックしてあるビールを冷蔵庫に入れて、夕飯の時に妻と飲みたいビールを交互に選んで、ドラフト会議的なイベントを毎週末開催してます。限定ビールの最後の一本を先に指名された時のあの気持ちは何とも言えない。。。
二人で分け合うのではなく、あえてドラフトというのがなんとも新しい！ やってみたいけどその気持ちが想像できすぎてちょっと躊躇･･･（笑）

あずきとゆうのパパ（埼玉県）
ハードロックを聴きながらは青鬼。洋楽ポップスは僕君。でもやっぱり1番美味く感じるのは石川さゆりとよなよなエール。ダブルで沁みる。
石川さゆりとよなよなエール･･･！ 今夜やってみます。

kei（東京都）
仕事柄帰りが遅いのですが、深夜の部屋に響き渡る「ぷしゅ!」の音に、毎晩癒されています。世界平和の音です!
ヤッホーブルーイングは「ビールで世界を平和にする会社」を本気で目指しています。今日も世界中で世界平和の音が響き渡りますように！

あべちゃん（北海道）
暑い日のビールは最高だけど、寒い時期は味わいを楽しめるから冬ビールも好きです!!
エールビールはぬるめで飲むことでより香りが楽しめるので、冬にぴったりですよね♪

たくさんの素敵エピソードをありがとうございました! 朝から晩までビールのことばっかり考えている、よな里スタッフでも思いつかなかったような楽しみ方がいっぱいで、日々大変勉強になります･･･！ 今月もたくさんのご意見、お待ちしております!! おじょーより

編集後記

こんばんは、いっくんです。実は私、よなよなの里随一のサウナ好き。サウナ室でカンカンに温まってから、良く冷えた水風呂でリラックス。ああ、最高…!! この後によなよなエールが飲めたらもっと最高! ということで、よなよなエールが飲めるサウナを探しています。目撃情報、お待ちしております!

水風呂は13℃で
いっくん

もっちーの
気まぐれ瞬間4コマ
もう12月です！
12月ですね
…
軽井沢では既にスキーシーズン入り！
ASAMA
コタツも
手放せません（笑）
皆様
よい年の瀬を
お迎え下さい！

アンケートのお願い

抽選で3名様に 編集部員が選んだ ビールと「何か」をプレゼント!

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名様に編集部員が選んだビールと「何か」をプレゼント!

「よな里郵便局」へのご投稿もお待ちしております!

今月は「うえぽん」がチョイス!

← こちらのQRコードからご回答ください♪

NEWS & TOPICS

年末年始はよなよなビアワークスへ パーティーコースでお腹いっぱいに!

年末年始のご褒美に、自宅ではなかなか味わえない「ローストチキン」や「職人ソーセージ」を、クラフトビールと一緒にたっぷり味わいませんか? よなよなビアワークスの「パーティーコース」は、クラフトビールやサワー、チューハイなど、50種類以上のドリンク飲み放題付き。ワイワイ気兼ねなくお楽しみいただけます♪ こちらの記事でパーティーコースの魅力を詳しく解説していますので、ぜひご覧ください。※パーティーコースは、「よなよな月の生活特典10%OFF」の対象外となります。予めご了承ください。
https://yonasato.com/column/yonayonabeerworks_18

生まれ変わった「よなよなの里」で よみもの更新中

年末年始のご褒美に
限定ビール入り「マジ福袋」販売中

公式通販サイト「よなよなの里」は、クラフトビールをもっと楽しむためのサイトに生まれ変わりました。クラフトビールって何? という疑問にお答えするよみものから、クラフトビールに合う料理、クラフトビール×アウトドアの提案、本に合うビールの紹介などなど、さまざまなよみものを更新しています。ぜひ一度、遊びに来てくださいね。よみものへの感想もお待ちしています!
https://yonasato.com/

大吉IPA
飲んだ人に福が訪れますように…
Happy New Year!
福
2020
大吉IPA

こんばんは、月刊 月の生活編集部の「いっくん」です。年の瀬ですね。最後の平成、そして令和元年を駆け抜けてきたみなさまの年末年始に大きな福が訪れますように…と思いを込めてつくった「大吉IPA」をご紹介します。

年末年始をハッピーに

「大吉IPA」は、よなよなの里のブルワー（ビール職人）が「年末年始に飲むなら、こんなビールが良いね！」と想像力を働かせながらつくったビールです。

ビールづくりにあたって設定したコンセプトは3つ。ひとつ、新しい年にふさわしい、おめでたい色合い…ということで、日本で昔からおめでたい色として使われてきた「赤色」をビールで再現すること。ふたつ、華やかな席にピッタリの華やかな香りをホップから引き出すこと。みっつ、飲んだ人が、年末年始を家族や仲間と楽しく過ごせるように、おめでたい名前にすること。この3つを満たせるようにしよう！ というところから開発がスタートしました。

その後の開発期間を経て、ビアスタイルは「レッドIPA」に、ビールの名前は「大吉IPA」に決まりました。味わいや製造上のこだわりについて、ブルワーに聞いてみましょう！

飲みやすさを追求したIPA

「大吉IPA」の開発を担当した「せるべぇ」と「ナイト」です。「大吉IPA」の香味の特徴は2つ！ グレープフルーツを思わせる香りと、圧倒的な飲みやすさです。

まずは「香り」。よなよなエールにも使用している「カスケード」や「シトラ」等、柑橘類のような香りを持つアメリカンホップをふんだんに使用しているため、グラスに注いだ瞬間、鮮烈な香りがパッと広がります。ホップの使用量はなんとよなよなエールの3倍以上！ 飲み比べてみると違いがよく分かるかもしれません。

次に「飲みやすさ」。IPAとしては苦味を極力抑えたほか、飲み口が重たくならないようにボディを軽くしています。ブラウンレッドの一見重そうな色合いとは裏腹に、スイスイと飲める味わいに仕上がりました。そのギャップを楽しんでみてください。飲み頃温度は8℃です。

こだわりぬいた「赤」

開発にあたってこだわったのは、なんといってもこの色合い。綺麗なブラウンレッドを出すのにとても苦労しました。ビールの色はモルト（麦芽）の配合比率によって決まってくるのですが、「これだと明るすぎる」「これは茶色が強いね」となかなか良い色の配合にたどり着かないのです。過去のレシピ等も参考にしながら何度も実験を繰り返し、「これだ！」という配合比率に出会うまでは本当に骨が折れました。

今お手元にある「大吉IPA」はそんな紆余曲折を経て生まれたビール。ぜひビールの色を楽しんで下さいね。おめでたい赤色のビールで、皆さんに大きな福が舞い込んできますように！

ペアリングには肉料理

大吉IPAと合わせたいのはズバリ、お肉料理！ クリスマス料理では定番の、最近ではおせちにも入っていたりする「ローストビーフ」は相性抜群です。年末年始はぜひこの大吉IPAと一緒に、楽しいひと時をお過ごしください。

それでは皆さま、今年もお世話になりました。来年もよろしくお願いします。良いお年を～！

福ビール大吉IPA
ビアスタイル
▸▸ レッドIPA
アルコール度数
▸▸ 6.5%
原材料
▸▸ 麦芽、ホップ

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.32

こんばんは、なおGです。親族や友人との集まりが多くなる年末年始は、会話も料理も楽しみたいですよね。今回は「福ビール 大吉IPA」に合うレシピをご紹介します!

1 たまねぎは皮を剥き、にんじんとセロリは皮を剥かずに薄切り（スライス）にする。鍋にオリーブオイルを引き、香味野菜を弱火で軽く炒める。香味野菜が色づく前に、白ワイン、白ワインビネガーを入れて中火にする。沸騰したら水とハーブを加え、アクを取って蓋をし、弱火で10分ほど煮る。粒胡椒・塩を加え、味を整えたら、火からおろす。

2 ニラは細かく刻む。干しエビとごまはフライパンで弱火で乾煎りする。香ばしい香りがしてきたら火を止める。エビダレの材料を全てボウルに入れ、混ぜ合わせる。

3 葉物野菜をよく洗い、食べやすい大きさに切る。葉物野菜、豚肉、白身魚を取りやすいように皿に並べる。

4 クールブイヨンを鍋に入れて中弱火で沸騰させる。具材をしゃぶしゃぶして、好みのタレ（ポン酢・ゴマダレ・エビダレ）をつけて食べる。香ばしいエビダレを絡めて食べると、大吉IPAにぴったり!

試食係 おじょーより
もぐもぐもぐ

しゃぶしゃぶがビールの肴に… エビダレってすごい!

クールブイヨンなんて、お洒落すぎてご縁がない! と思いきや、残り野菜でできる親しみやすいお出汁だったのですね。複雑な香りに食欲そそられる……（ごくり）。しゃぶしゃぶだけでも旨味全開だけど、この「エビダレ」はなんですか!? 最高ですね!? しゃぶしゃぶが一気にビールの肴に変身します。煎って混ぜるだけの簡単ダレなので、忙しい年末年始にお試しあれ!

みんなで囲もう! フレンチ しゃぶしゃぶ

材料（4人分）

アレンジクールブイヨン
香味野菜（たまねぎ・セロリ・にんじん）……合わせて100g程度
ハーブ（タイム・ローリエ・パセリ・ローズマリーなど）……30g程度
オリーブオイル……適量
白ワイン……100ml
白ワインビネガー（なければ酢）…大さじ1
粒胡椒（白でも黒でも）……5粒くらい
塩……小さじ1弱（5g）
水……1000cc

エビダレ
干しエビ……30g
ごま……10g
ニラ……適量
生姜（すりおろし）……小さじ1/2
豆板醤……お好み

具（お好みで）
薄切りの豚肉（ロース・バラなど）…200g
薄切りの魚（タイ・ブリ・タラなどお好みで）……200g
葉物野菜（春菊・クレソン・レタスなど）……お好み

ポン酢……お好み
ゴマダレ……お好み

＼ペアリングのワンポイント／

大吉IPAの香りを最大限引き立てる

大吉IPAは柑橘類や爽やかなハーブを思わせる香りと、優しいモルトの味わいが特徴。ビールの香りを最大限引き立てるしゃぶしゃぶを目指しました。「クールブイヨン」はフレンチの爽やかなダシ。香りの良いダシでしゃぶしゃぶした具材に、特製エビダレを合わせることで旨味とコクがプラスされます。豊かな香りに加え、食べごたえも十分。肉なら「ジューシー」に、魚なら「さっぱり」と味わえます。年末年始は「大吉IPA」と一緒に、お好みの食材でしゃぶしゃぶをお楽しみくださいね。

撮影協力 class vesso

世界のビール図鑑

世界のビアジャッジ「もーりー」と、新進気鋭の若手ブルワー「がみた」が、彼らの独断と偏見により、素敵なビールをみなさまにご紹介するコーナーです。

今月は アイスボック

こんばんは、もーりーです。本当に寒いですね。寒くなると飲みたくなるのが色の濃いダークビール。黒ビールやブラウンエール、バーレイワインも魅力的ですが、今回はこれぞ冬！ な、ビアスタイル「アイスボック」を紹介したいと思います。

アイスボックは、ドイツ発祥のアルコール度数が高い濃色のビールである「ボック」を凍らせて水分を抜き、アルコールと味わいを濃縮させることで完成します。1900年頃のある寒い日、ビール樽を外に放置してしまったことから偶然生まれたと言われているロマン溢れるビアスタイルです。高いアルコール度数と麦芽由来のもったりした甘さが特徴。アルコール度数は9～14％とかなり高く、寒い日に飲むと体がポカポカします。ギュッと凝縮された甘みは、たっぷりハチミツをかけた、少しこげめのついたトーストを頬張ったような、やさしい重厚感があります。僕の中のアイスボックは、まっしろの雪にうずくまる、心おだやかなイエティのようなイメージ。寒い日にほっこり包んでくれるようなそんなビールなんです。

今回オススメしたいのは、アイスボック発祥の地であり、そしてドイツビールの中心地であるクルムバッハに醸造所をかまえる「Kulmbacher Brauerei」の「Kulmbacher Eisbock」。実は僕もまだ飲んだことがないのですが、発祥地の歴史あるビールなので、ものすごく飲んでみたいんですよね。冬の夜に暖炉で木が燃える音を聞きながら、ロッキングチェアに座ってゆっくり飲めたらすごく幸せでしょうね…。では、今月はこのへんで。みなさま、良い夜を！

おすすめ
商品名：Kulmbacher Eisbock
ブルワリー：Kulmbacher Brauerei AG

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!

テトナンガー

TETTNANGER

※Yakima Chief Hops

ホップDATA
産地：ドイツ
アロマ：フローラルとハーバル、スパイス
ビアスタイル：ブロンドエール、ピルスナー、ラガー

複雑で繊細なアロマが特徴の「高貴なホップ」

テトナンガーはドイツに古くから伝わる在来種。最近はスイスやアメリカ、オーストラリア産のものも見られるが、外国産のテトナンガーと分類されるホップは実際のところファグルホップと掛け合わされたものであり、真のテトナンガーではない。テトナンガーはドイツ南西部にあるテットナンという村を中心に、スイスのコンスタンツ湖の近くで少量栽培されている。テトナンガーはスパイシーさと繊細さ、バランスのとれたフローラルでハーバルなアロマが特徴。

使われているビール

・軽井沢高原ビール ワイルドフォレスト

＃よなよなアウトドア部

そろそろワカサギ釣りのシーズンですね。ワカサギ釣りに持っていきたいビールとは…?

みなさんこんばんは。よなよなアウトドア部部長の「いっくん」です。先月に引き続き、よなよなアウトドア部の活動紹介を! 今回は「ワカサギ釣り×クラフトビール」です。氷上で釣ったワカサギをその場で料理して、クラフトビールと一緒に楽しんじゃおう、という贅沢な企画です。氷の上、というとっても寒い環境だからこそ、コクのあるクラフトビールがピッタリだったんです。ビールをちびちびやりながら、釣り糸を垂らす…いやーとっても楽しかったなあ。また、「ペアリング」という観点からもとっても楽しめました。ワカサギは淡白な魚なので、あっさりした味わいのクラフトビールがまた最高に合うのです! 何を合わせたのか…は記事をご覧くださいね。美味しかったなあ。。ワカサギ釣りの達人に聞いた釣り方なども記事内で紹介しています。記事を見た後はぜひクラフトビールを持って、ワカサギ釣りに出かけてみてください!

いっくんのワンポイント
ワカサギが餌に食いついた時のアタリ（反応）はとっても繊細。これを見逃してしまうと全く釣れない…ということになります。釣りながらのビールは、ほどほどにしておきましょう!

よなよな アウトドア部

webでも!

ビールの お悩み相談室 vol.03

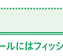
ビールをもっとおいしく、もっと楽しく飲むには?
あなたのちょっとしたお悩みを解決します。

今日のお悩み
無濾過ビールって何ですか? 無濾過ビールの美味しさの秘密や合う料理などを紹介してほしい。
（パクチーとマグロのたたき。さん）

おじょー

A. タンクから出したての貴重な味

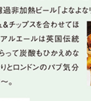
ヤッホーブルーイングでは通常、缶や樽に詰める前に濾過をして酵母を取り除いています。そうすることでビールの透明度を高め、美味しく飲める期間を長くするという重要な役割を持つのですが、一方で酵母と一緒に香りやコクの一部も取り除かれてしまう可能性があります。無濾過の場合、それらが取り除かれないので、ビール本来のフルーティーな香りやコクをより楽しめるのです。



らう

A. リアルエールにはフィッシュ&チップス

無濾過ビールにもビアスタイルは色々あるので、共通ペアリングをお伝えするのは難しいところ。ただ、全国の飲食店に樽で出荷している無濾過非加熱ビール「よなよなリアルエール」には、ぜひともフィッシュ&チップスを合わせてほしいです! リアルエールは英国伝統の製法にならって炭酸もひかえめなので、ゆったりとロンドンのパブ気分を味わえますよ～。



あなたのちょっとしたお悩みも募集中!
編集部宛てに送ってください。

このビールどんなふうにつくられたんだろう? 醸造所の日常を少しだけご紹介!

醸造所日誌	2019年 12月	担当	まーむ
今月の出来事	ビールケースについて王子コンテナーさんに聞いてきました!		

感想

みなさまこんばんは! ビールケースとしてもよく使われているダンボールについて、せるべぇと一緒に王子コンテナー株式会社の杉山さん（すぎちゃん）にお話を伺いました!

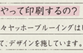
そもそもダンボールって?

日常的によく見るダンボール。当たり前に使っているものですが、ダンボールについて詳しくご存知の方も多くないのでは…? まずはダンボールの基本を教えてもらいました。

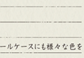
「ダンボールとは、板紙を使って表と裏を張り合わせたものだと思ってもらえればいいかと思います」と、丁寧にご説明してくださるすぎちゃん。なんだか親しみやすく、初対面とは思えませんでした（笑）

ダンボールの原料にはリサイクルされたダンボール古紙が使用されており、そのダンボール古紙を水の中でドロドロにして、ロール状の原紙が作られるんですって。ダンボールが古紙からできていることはなんとなく知っていましたが、ロール巻された紙がダンボールになるなんて想像がつきませんね（笑）

また、ダンボールは上下のライナー原紙と、中央の中芯（なかしん）原紙によって構成されています。このライナー原紙と中芯原紙は一枚の紙に見えますが、ダンボールの強度を保つため、薄い原紙を5層重ねているんですよ! よーく見ると重なっているのがわかると思います。



左からせるべぇ、王子コンテナーさんのすぎちゃん、まーむ

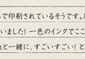


よく見ると層になってる!

ロール巻の状態から、表裏のライナー原紙と中芯原紙を貼り合わせて板状にし、版より少し大きめにカットし、印刷を行い、版の形に打ち抜くと、よく見るビールケースのダンボールが出来上がるんだそうです!

どうやって印刷するの?

我々ヤッホーブルーイングはビールケースにも様々な色を使って、デザインを施しています。遠くから見てもぱっと目を引くデザインになっています! どうやって表現しているんでしょうか? すぎちゃんに聞いてみました。

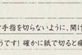


同じインクで濃淡を表現

「この部分を見てください。色が変わっているように見えますが、これはインクを打つドットの大きさを変えることで濃淡を表現しています。ドットが大きく、密度が大きければ濃く見え、逆にドットが小さく、密度が小さいと薄く見えます。ダンボールに載せられる色に限りはありますが、その中できれいに印刷できるように調整しています」と教えて下さいました!

この部分、黒のインクのみで印刷されているそうです。灰色のインクも使っているのかと思いました! 一色のインクでここまで変化できるんですね! せるべぇと一緒に、すごいすごい! と大盛り上がりしました。

エコなビールケース



端の波型は優しさの形

ヤッホーブルーイングのダンボールは、100%リサイクルされたダンボールで作られているんです! 製品の特性上、組み立てたあとは中に缶が入って支えてくれるため、そこまでダンボール自体の強度を上げなくてもいいんだそうです。

自分たちが使っているダンボールがすごくエコだなんて、嬉しくなりますね! ヤッホーブルーイングの製品と切っても切れないダンボールで、環境に優しくできていたなんて、王子コンテナーさんに感謝感謝ですね。

さらに、ビールケースの端で手指を切らないように、開け口の部分を波型にしているんだそうです! 確かに紙で切ると痛いですものね…。細やかな心遣いに感激しました!

まとめ

普段あまり見かけることのない、ビールケースですが、王子コンテナーさんのたくさんの工夫がありました! 皆様も、ぜひお好きなビールをケース買いして、ご自分の目でも確認してみてください! 月の生活で24缶同じものを選択すると、ビールケースごと送られてくるそうですよ! 要チェック!