MONTHLY MAGAZINE FOR YO-HO LOVERS

# 月刊 月の生活

1
2020

柑橘香で、ほっと一息
冬

---

# 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

**talako**（埼玉県）
「水曜日のネコグラス」でも、「東京ブラックグラス」でもなんでも、よなよなさんのビールグラスにビールを注ぐ前に爪で弾いて音を楽しみます。「いい音だあー」と言ってからビールを注ぎます。
爪で弾いてみたことなかった!! グラスの音まで楽しむとは恐るべしビール上級者ですね・・・。

**さわちん**（北海道）
おつまみのチーズがなくてかわりに冷蔵庫にあったチーズケーキ。インドの青鬼にマッチしました! ハマると太りそうですが。
苦味と甘みなど、対比する味を合わせると一方の味が弱められる「抑制効果」が起こります。チーズケーキの甘みがインドの青鬼の苦味を感じにくくさせることで飲みやすくしてくれたのでしょうか。ナイスペアリング!

**よこまさ**（愛知県）
その日の夕飯とビールをスマホで写真に撮ってます。写真を撮ると器や盛り付けにも気を使うようになり、お家ご飯もランクアップするような。ビールライフが更に楽しくなります。
素敵! 忙しい毎日だからこそ、そういうちょっとした気遣いが生活を豊かにしてくれますよね。私もちゃんとしよう・・・!

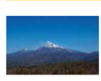
**こば**（群馬県）
超宴グラスで家宴、昼下がりに日だまりで外呑み
超宴グラスがあれば気分はいつでも超宴♪ 何種類も持ってるよ〜! という方も多いのでは??

**まっこ**（東京都）
定期便を始めてから、月1で宅飲みビアパーティーをしています。ビール好きの友人達と持ち寄りのつまみでワイワイやるのが楽しみ♫
ご友人との楽しい時間のお供によなよなの里のビールを選んでくださり大変光栄です! どんなおつまみが持ち寄られてるんだろう?♪

**やっぽー**（静岡県）
夜のランニングの時に必ず月を探します。そして、風呂上がりのご褒美よなよなが最高!
冬の夜は寒いですが、そんなことも忘れちゃうくらい月が綺麗ですよね・・・。と思いつつもやっぱり一番好きなのはよなよなエールの月!

月の生活8月号から半年間にわたり「おじょー」が担当させていただいたよな里郵便局ですが、今月号をもちまして担当スタッフが変わります! 皆さまの貴重なお声を直接伺うことができて、とっても嬉しい楽しい大好きな時間でした! ありがとうございました! おじょーより

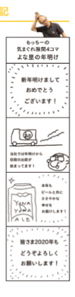
## 編集後記



こんばんは、ケビンです。1月になって冬本番ですね。冬らしい景色ってどんなものを思い浮かべますか? 私は雪をかぶった浅間山。醸造所の周辺は浅間山が良く見える地域なのですが、山に積もった雪の白さと空の青さのコントラストがたまりません。近くまで来ることがありましたら、ぜひご覧ください!

実は登山家です
ケビン

もっちーの気まぐれ顔関4コマ
よな里の年明け


新年明けましておめでとうございます!
当社では年明けから初荷の出荷が始まってます!
YONA YONA ALE
本年もビールと共にささやかな幸せをお届けします!
皆さま2020年もどうぞよろしくお願いします!

**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「三の宮」がチョイス!

← こちらのQRコードからご回答ください♪

---

# 柑橘香で、ほっと一息 軽井沢高原ビール冬限定

**あけましておめでとうございます、月刊 月の生活編集長の「らう」です。軽井沢は極寒。ダウンジャケットとマフラー、手袋が手放せません……。あなたはこの冬、どんなビールを飲みたいですか？**

## 今年も登場！ 冬に飲みたいあのビール

軽井沢エリアで冬になると登場する「軽井沢高原ビール　冬限定」が、今年も月の生活に登場！　軽井沢の銀一面をモチーフとしたパッケージから、ビールの色、香り、味わいにいたるまで、寒い冬をたのしむためのエールビールとして生まれました。このビールの開発を担当した「しょこたん」に、開発のこだわり、おすすめの飲み方を語ってもらいましょう！

## 小麦とホップ、副原料が織り成す三重奏

しょこたん

こんばんは、ブルワー（醸造家）の「しょこたん」です。寒い冬をめいっぱい満喫したい、そんなあなたにぴったりのビールができました！

ビアスタイルは「ホワイトＩＰＡ」。ウィートエールとインディア・ペールエール（ＩＰＡ）の特徴をうまく融合させたビアスタイルです。小麦由来のほのかな酸味、ホップの華やかな香りと上品な苦味、副原料のオレンジピールによって生まれるフルーティーさを、一度に楽しむことができますよ。

## ほっと心ゆるまる「柑橘香」

軽井沢の冬の風物詩といえば、アイススケートやスキー、スノーボードなどのウィンタースポーツ。冬ならではのスポーツをおもいっきり楽しんだあとに、暖かい部屋で心も身体もほっとゆるめてほしい……。そんな想いから、中心のアロマは「柑橘香」にしようと決めました。

グラスにビールを注いでまず体感していただきたいのは、レモンのような甘酸っぱい香り。レモンのような香りを出すホップ「センテニアル」、発酵時にレモンを思わせるエステル香を出す「ベルジャンアードネス酵母」を使用することで、穏やかなレモン香を引き出しています。

また、柑橘香が特徴のホップ「アマリロ」「シトラ」「シムコー」や、発酵段階で加えたオレンジピール由来の甘い柑橘香もしっかり感じられるようになりました。すっきりとした柑橘香を楽しんでいただきたいので、おすすめの飲み頃温度は「７℃」です。冷蔵庫から出したばかりだと冷たすぎるので、ちょっと置いてから、グラスに注いであげてくださいね。

## 食事と一緒にゆっくり楽しんで

このビールで目指したのは、食事と一緒にゆっくり楽しめるような味わいです。そのため、苦味と酸味は柑橘類のようにおだやかに、あとに残る渋味などは極力抑えるように設計しました。インドの青鬼（ＩＰＡ）と飲み比べると、かなりマイルドな苦味になっているのではないでしょうか。一口飲むと、次の一口が飲みたくなるようなビールになっています。

## 特徴的なレモン香でペアリング

「軽井沢高原ビール冬限定」は柑橘香が特徴のビール。同じように柑橘のフルーティーな香りを楽しめる料理を合わせると、ビールも料理も一層楽しめるようになりますよ！　おすすめは塩ベースの鶏鍋にレモンを散らした「塩レモン鍋」や、アボカドとトマトをレモン汁であえた「ワカモレ」です。柑橘香の心地よさに身も心もゆだねながら、素敵な冬をお過ごしくださいね。

**軽井沢高原ビール冬限定**

ビアスタイル ▸▸ ホワイトIPA
アルコール度数 ▸▸ 6.0%
原材料 ▸▸ 麦芽、オーツ麦、小麦、ホップ、オレンジピール、コリアンダーシード
ホップ ▸▸ Amarillo、Centennial、Citra、Simcoe、HBC682

NEWS & TOPICS

### 豪華絢爛! これぞよなよなビアワークス流おせち!

新春恒例「よなボール」で新年を迎えよう! 球体型の有田焼のお重の中には、クラフトビールとのペアリングを考えつくされたお肉や、海鮮を贅沢に使った豪華料理がぎっしり詰まっています。「壱の重」「弐の重」「参の重」まで、開けてびっくり玉手箱! 新年から縁起がいいなあ……。
よなボールが食べられるのは1月31日(金)までです。2020年もよなよなビアワークスで乾杯しましょう!
https://yonayonabeerworks.com/

### 「月刊 月の生活」 過去のアーカイブがWEBで読めます

月刊 月の生活
—アーカイブ—

いつも会報誌「月刊 月の生活」をお読みくださり、ありがとうございます。2018年5月以降の会報誌は、よなよなの里本店「月の生活会員 ポータルサイト」内「会員コンテンツ」にすべてアーカイブしています! 世界のビール図鑑やG'sキッチンなど、人気コンテンツの内容ももちろんそのままアップしていますよ。表紙を眺めてみるだけでもちょっと楽しいアーカイブ。過去の思い出に浸りたいとき、大好きなビールの情報を知りたいとき、ぜひご活用ください。
https://yonasato.com/ec/kaihoushi_archive/

---

G'sキッチンと隔月連載!

# ちょいめし食堂

第3回

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、よなよな料理部員の4人が簡単ペアリングレシピをお届けします。

webでも!

## ほくほく青のりポテト

合うビール

1 じゃがいもをよく洗い、くし形に切る（皮は付いたままでOK）。

2 フライパンにバターを溶かし、じゃがいもを炒める。じゃがいもに火が通ったらベーコンを入れて、塩胡椒・コンソメを入れて炒める。

3 よく炒めたら最後に青のりを入れて混ぜ合わせ完成!

教えた人

いっくん

こんばんは、いっくんです。よなよなエールには、湖池屋さんのポテトチップス「のり塩」が合う! と再三言っている僕たち。これをじゃがいもで実際に作ってみたらどうなるのよ? ということで、作ってみることにしました。

**材料（2人分）**

| | | | |
|---|---|---|---|
| じゃがいも | 3個 | コンソメ | 適量 |
| ベーコン | 適量 | 塩胡椒 | 適量 |
| バター | 適量（多めがおいしい） | 青のり | 適量（多めがおいしい） |

ペアリングのワンポイント
**柑橘香を引き立たせるために「磯の香り」をプラス**

味や香りが違うものをあえて組み合わせることで、片方の持つ良さを最大限に引き出すペアリングのテクニック「対比」が使われています。青のりの持つ磯の香りによって、よなよなエールが持っている柑橘香がより引き立つんですよ。

## 山椒香る味噌ねぎま

合うビール

1 鶏肉をひと口大（直径3cm程）に切り、味噌とマヨネーズを混ぜたものに10分ほど漬けておく。ネギは3cm幅に切る。

2 ネギと鶏肉を交互に串に刺す。串とししとうをオーブントースターに入れ、1000〜1200Wで5分、裏返して5分焼く。（串が焦げてボロボロにならないよう、アルミホイルで包んでおくと◎）

3 焼きあがったら、山椒をつけて召し上がれ。

教えた人

さっちゃん

こんばんは、さっちゃんです。焼き鳥といえば、タレ派の人〜! 塩派の人〜! いえいえ、それだけではありませんよ。いつもの焼き鳥とは一味変えて、味噌を試してみませんか? よなよなエールにも、合いますよ!

**材料（2人分）**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 鶏もも肉 | 1枚 | 味噌（白味噌がオススメ!） | 大さじ1 |
| ネギ | 1本 | マヨネーズ | 大さじ1 |
| ししとう | お好みで | 山椒 | お好みで |

ペアリングのワンポイント
**共通する「柑橘香」で相乗効果をねらいうち**

山椒はオレンジ科の植物。柑橘系の香りを持つので「柑橘香」との相乗効果が生まれやすく、よなよなエールにぴったりのスパイスなんです。山椒の香りとピリッとした刺激が、脂ののった焼き鳥のうまみも引き立ててくれますよ!

# HAPPY NEW YEAR 2020

## 旧年中は大変お世話になりました

いつも「ひらけ! よなよな月の生活」をご愛顧いただき、本当にありがとうございます。ヤッホーブルーイングにとっての2019年は「挑戦の年」。約7年ぶりに公式通販サイト「よなよなの里」の全面リニューアルを行い、ラインナップを一新すると同時に、企業努力で全国統一送料を実現いたしました。また、通年で約30種類の個性的なビールを製造・販売し「多様なクラフトビールを楽しむ、新たな文化を創出する」という、私たちのミッションを追求してまいりました。

おかげさまで、顔なじみのお客様はもちろんのこと、多数の新しいお客様との出会いにも恵まれることができました。初開催となった「よなよなエールのオープンブルワリー」には全国から数多くのファンがご来場くださり、スタッフ一同、今でも言い尽くせぬ感謝の気持ちで一杯です。

その一方で、大型の台風によって、会社総出で約1年かけて準備を進めてきたイベント「よなよなエールの超宴 inお台場」が中止になるという、大変悔しい年でもありました。挑戦と、喜びと、悔しさと、様々な出来事や想いが交錯した、私たちにとって忘れられない年となりました。

## 本年も果敢にチャレンジします!

そんな想いを胸に秘め、いよいよ2020年をスタートしたいと思います! 令和2年、東京オリンピックも開催される今年は、昨年以上にエキサイティングな年になること間違いなし!（笑）スタッフ一同も心機一転、美味しいビールと楽しい仲間との交流を通じて、皆様の人生にささやかな幸せをお届けすることをお約束します。今年もどうぞお付き合いの程よろしくお願い申し上げます!

---

# #クラフトビールに合うグラスって?

「クラフトビールに合うグラス」と聞いて、みなさんどんなものを思い浮かべますか?

**ためしてほしい「スワリング」**
スワリングは、グラスをくるくると回してビールやワインを空気に触れさせること。グラスの内側にビールの膜をつくると、ビール本来のアロマをさらに引き出すことができますよ。

今回は、ドイツの名門グラスブランド「シュピゲラウ」のテイスティングセミナーに参加してきました! クラフトビールとグラスの関係性を教えてくださったのは、シュピゲラウのチーフ グラスエデュケイター・庄司大輔さん。クラフトビールグラス3種とパイントグラスで、いろんなクラフトビールを飲み比べてみたのですが…びっくりなことに、本当に「グラスによってビールの味が変わる」んですよ。

記事内では、ちょっと楽しく飲める方法のほか、なぜこの形状がこのビアスタイルに合うのか? なども詳しくご紹介しています。ビールの個性を最大限に引き出す形として生まれたクラフトビールグラス、実は月の生活の限定ストアでも販売中です。ぜひご自宅で堪能してみてくださいね。

webでも!

# ビールの お悩み相談室

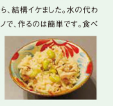
vol. 04

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**
もったいないので滅多にしませんが、ビールを使ったお料理レシピを教えてください。
（ちかりんごさん）

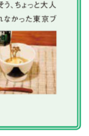
いっくん
### A. よなよなエールの炊き込みご飯

以前某テレビ番組で紹介されていた「ビールを使った炊き込みご飯」をよなよなエールで作ってみたら、結構イケました。水の代わりにビールで炊き上げる…というモノで、作るのは簡単です。食べてみると、麦芽のコクとホップの香りが口の中でふわりと広がる、今までにない炊き込みご飯でした。味付けはだしの素と醤油でOK。具はお好みでどうぞ!



らう
### A. 東京ブラックでアフォガード

「東京ブラック」は、コーヒーのように濃厚な香りと焦げ感を楽しめるポーター。これをバニラアイスにかけると、そう、ちょっと大人のアフォガードに大変身するのです。飲み切れなかった東京ブラックで、食後のスイーツもワンランクアップさせちゃいましょう〜。（※クラフトザウルスブラックIPAをかけると、チョコミントっぽくなりますよ!）



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

2020年 1月　担当 いたっち

今月の出来事　ビールの苦味度（IBU）の測り方

感想

みなさんこんばんは。麦酒品質改方のいたっちです。麦酒品質改方とは、品質管理をする部署で、日々様々な検査を行っています。今日はビールの苦みを表す「苦味度(IBU)」の測り方を紹介します!

私たち、麦酒品質改方です!

## ビールの苦味度ってなに?

苦味度(「くみど」と読みます)は苦味の強さを数字で表したものです。ビアパブに行くとメニューに載っていたりする「IBU」(International Bitterness Units)という表記は、この苦味度を意味しています。

数字が大きければ、とても苦い! 数字が小さければ、あまり苦くない! ということです。

ヤッホーブルーイングの商品を例にすると(表1)のようになります。

(表1)

| | IBU |
|---|---|
| 水曜日のネコ | 11 |
| よなよなエール | 41 |
| インドの青鬼 | 62 |

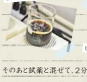
「今日は苦味が強いパンチのあるビールが飲みたい!」とか、「苦いのが苦手だから苦味弱めで飲みやすいビールが飲みたいな」とか、人や日によって様々な好みがあると思います。そんな時、この数字を参考にするとお好みのビールに巡り合えるかもしれません。ぜひチェックしてみてくださいね。

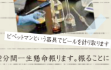
## どうやって測っているの?

実験器具と試薬を使って、測定しています。ビーカー、三角フラスコ、ピペットマン、メスピペット、スターラー等…懐かしい響きですよね、実験器具の名前覚えてますか?(笑)

まず、ビールを20分ほど攪拌し、ガスを抜きます。データにブレがないようにするためです。

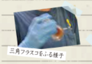
ビールのガスを抜いているところ

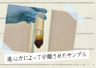



ピペットマンという器具でビールを計り取ります

そのあと試薬と混ぜて、2分間一生懸命振ります。振ることによって、ビール中の苦み成分が試薬のほうに移るんです。

次に登場するのが、遠心分離機。5分ほど機械にかけると、遠心力によって液体がキレイに分離します。


三角フラスコをふる様子


遠心力によって分離させたサンプル

上層が有機溶媒と苦味度が抽出された層、一番下の層はビールを含む水層、真ん中が色々まざった層。使うのは一番上だけです。ここにある苦味成分を、吸光度計という「光を当て、検体がその光をどれだけ吸収するか」を測定できる装置で測定しています。

少し専門的な話になってしまいましたが、ビールをつくる裏側にはこんな仕事もあるんです。

## とっても大事! 苦味度検査!

麦酒品質改方ではこのようにデータ測定をして、データ管理することで品質を維持しています。

また、ブルワーは苦味度の値とテイスティングで味をチェックして、苦味の強さや味のバランスを調整しています。

製品開発のときにも、苦味度検査は欠かせません。試験醸造したビールの苦味度を測定したり、テイスティングをしています。理想の味に向けて「もう少し苦味を足そうか」「全体のバランスとるためにHOPを少な目にしよう」といった試行錯誤を重ねることで、より美味しいビールを皆さまへお届けしているのです。

今日は「ビールの苦み」に関するお話でした。
これからもおいしいビールつくるぞー!