ひらけ！ よなよな月の生活

MONTHLY MAGAZINE FOR YO-HO LOVERS

月刊 月の生活

4
2020

今年だけのとっておき

今年だけのとっておき
軽井沢高原ビール
2020年限定

こんばんは。月刊 月の生活編集長の「らう」です。実は軽井沢って、クラフトビール文化がかなり浸透している街なんですよ！ 今月は、軽井沢の魅力と、軽井沢限定の新製品についてたっぷりお届けします。

クラフトビールに出会う街、軽井沢

私たちの醸造所があるのは、軽井沢。軽井沢にはクラフトビール文化がかなり浸透していること、みなさんご存知でしたか？

軽井沢の街を歩いてみると、お土産屋さんや飲食店だけでなく、地元で愛されるスーパーでも、クラフトビールがずらりと並んでいる棚を見付けることができるんです。それもそのはず、軽井沢のビール市場では、クラフトビールのシェアがなんと約30％(!)。クラフトビールの聖地と呼ばれるアメリカでは約23％ですから、軽井沢はクラフトビール文化が根付いている街と呼んでも過言ではありません※1。

そして、軽井沢を愛する人たちに20年以上前から親しまれているのが、「軽井沢高原ビール」シリーズなんです。

軽井沢を愛する人のための軽井沢高原ビール

最初に「軽井沢高原ビール」を発売したのは、1996年。軽井沢を愛する気持ちから生まれた、軽井沢を愛する人のためのビールとして生まれました。

「軽井沢高原ビール」ブランドの定番製品である「ワイルドフォレスト」「ナショナルトラスト」は、売上の一部をそれぞれ「軽井沢ワイルドフォレスト」「軽井沢ナショナルトラスト」という団体に寄付しています。さらに、(株)グリーンフィールド（JA佐久浅間）の協力により、軽井沢産小麦「ゆめかおり」を原材料に使っています。愛する軽井沢を守るため、軽井沢の自然や景観、農業、文化遺産を守る活動を支援しているんです。

また、軽井沢に様々なビールのバラエティを届けるため、2002年からは期間限定製品を生み出してきました。スコティッシュエール、ビエールドギャルド、ベルジャンダークなど、新旧さまざまなビアスタイルを提案してきた「軽井沢高原ビール」ブランドから、今年も期間限定製品が登場です！

満を持して登場！ 2020年限定

「軽井沢高原ビール 2020年限定」のビアスタイルは、セッションIPA。IPAの鮮烈なホップアロマとキリリとした苦味はそのままに、低いアルコール度数による爽やかな飲み口を追求したビアスタイルです。2020年限定では、軽井沢産小麦やオーツ麦の割合を減らしてボディ感を従来よりも下げ、さらに軽快に仕上げました。

使用したホップは5種類。ホップのキャラクターをさらに引き出すため、たくさんのホップを2次発酵中にドライホップ※2しています。Citra、Mosaic、Cascadeを漬け込むことで、トロピカルフルーツや柑橘類、その中でも若い果実を思わせる香りが強く感じられるようになりました。

飲み頃温度は低めの5℃です。マルチに活躍できるビールなので、食前酒や食中酒として、肩ひじ張らずにカジュアルに飲んでいただけると嬉しいです！

シーフードがぴったり◎

このビールに合わせるなら、エビやイカ、白身魚などのシーフードがぴったり！ カルパッチョやエビチリも合いますが、開発ブルワーのがみたがオススメするペアリングフードは「シーフードピッツァ」。今年は「2020年限定」とシーフードピッツァをつまみながら、家族や友人とのセッション（おしゃべり）を楽しんでみませんか？

軽井沢高原ビール 2020年限定

ビアスタイル ▸▸ セッションIPA
アルコール度数 ▸▸ 4.5%
原材料 ▸▸ 大麦麦芽・小麦麦芽・小麦・オーツ麦・ホップ
ホップ ▸▸ Citra, Mosaic, Cascade, Simcoe, Cashmere

※1 金額ベース。※2 発酵～熟成中のビールにホップを浸漬する手法のこと。ホップの香りを強調したい場合に使うことが多い。

NEWS & TOPICS

僕ビール君ビール 発売日程変更のお詫びと訂正について

新「僕ビール君ビール」の発売日程が変更となりました。お待ちいただいている皆様には深くお詫び申し上げますとともに、以下の通り訂正させていただきます。
<訂正前> 3月上旬～下旬にかけて、店頭にて順次現行製品と切り替え　<訂正後> 4/14(火)一斉販売開始
なお、新「僕ビール君ビール」の最新情報につきましては「よなよなの里」の他、弊社SNS（Facebook,Twitter,Instagram）やメールマガジンにて随時発信いたします。

僕ビール君ビール×からあげクン フォトコンテスト開催！

「僕ビール君ビール」のリニューアルを記念して、Twitter・Instagram上でフォトコンテストを開催！「からあげクン」と「僕ビール君ビール」が写っている写真を撮ったら、「＃からあげクンと僕ビール君ビール」のハッシュタグを付けて、TwitterかInstagramで投稿するだけ。素敵な投稿をしてくれた方の中から、抽選で3名様にオリジナルグラスをプレゼントします。LINEクリエイターズスタンプも発売しましたので、ぜひ写真にスタンプして投稿してみてくださいね。
https://yonasato.com/column/bokukimi_15

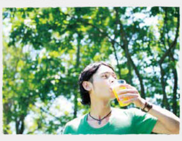
限定ビール続々開栓！ 飲みたいビールがたくさんあって逆に悩みが増えるレベル。

よなよなエール公式ビアレストラン「よなよなビアワークス」では、私たちが醸造する期間限定ビールがたくさんお楽しみ頂けます。4月1日(水)から、新たな限定ビールも開栓しちゃいますよ。開栓ビール情報の詳細は下記URLからどうぞ！
https://yonasato.com/spot/yonayonabeerworks

軽井沢ビール クラフトザウルス

わたしたちが軽井沢エリア限定で提供している「軽井沢ビール クラフトザウルス（以後、クラフトザウルス）」。
なぜ普段は軽井沢エリア限定なのか、なぜ軽井沢の人びとに受け入れられているのか――今日は、ちょっとだけ真面目にお話しします。

新しいライフスタイルに寄り添う



あなたにとって「軽井沢」って、どんなイメージですか？ 避暑地で、高級な別荘が多くあり、夏になると大きな犬を連れた家族がやってくる……そのイメージも間違いではないのですが、実は最近、新しいライフスタイルを求めて軽井沢に住まいを構える人が増えているのです。

たとえば、自宅やコワーキングスペースでリモートワークをする方、平日は東京で働き、週末は軽井沢で暮らす二拠点生活の方、別荘で暮らすフリーランスの方……。自分らしく生きることを選んだ人たちが、新たな居住地として軽井沢を選び、共に暮らしています。軽井沢は今、個性的で面白い人が集う場所になっていると言っても過言ではありません。

クラフトザウルスは、そんな彼らの日々の暮らしを最大限盛り上げるために生まれたブランドです。「軽井沢だから、軽井沢にいるからこそ飲みたいビール」をつくりたいと、そう考えたのでした。

一歩先を行くビールとして

クラフトザウルスは、時代の流れに迎合しない個性と、常識にとらわれない多様性を掲げ、2017年に誕生しました。ビールの概念を覆す「一歩先を行くビール」として、最新かつ尖ったビアスタイルを採用しながら、軽井沢にバラエティ豊富なラインナップを広げていったのです。

新しいビアスタイルを打ち出すたび、クラフトザウルスは徐々に軽井沢住民たちに受け入れられていきました。「飲んでるよ！」と住民の方にお声掛けいただくことも増え、新しいライフスタイルと軽井沢にクラフトザウルスが根付きつつあるのだと、日々、実感しています。

でも、まだまだ道半ば。クラフトザウルスは今年も、また一歩先を行くことに決めました。

「クラフトザウルス ブリュットIPA」誕生

これはまさに、「ビールからシャンパンへの挑戦状」。2020年4月14日(火)に新発売となる「クラフトザウルス ブリュットIPA」は、Brut（辛口）でドライな口当たりと、アロマホップの鮮烈な香りをお楽しみいただけるビールです。軽井沢のライフスタイルに寄り添うビール、ぜひ実際に軽井沢の地で、味わってみてください。

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.34

こんばんは、なおGです。
今日は新しくなった「僕ビール君ビール」に合う一品をご紹介します！
休日にゆっくり作ってみてください。

①

牛乳を沸騰直前の80～90℃まで温めて、ごく弱火にする。レモン果汁を入れてかき混ぜ、分離してきたところで火を止める。しっかり分離したら、キッチンペーパーを敷いたザルで濾す。水分（ホエイ）が抜けたら、固形分（カード）を四角く整形したっぷりの塩で2,3日塩漬けにする。

②

エビ、ミニトマトは適当な大きさにカットして、オリーブオイル、塩コショウでマリネしておく。白ブドウ、オリーブは食べやすいサイズにカットする。スプラウトは洗って水気を切っておく。レモンは薄くスライスし、お好みの大きさにカットする。

③

フェタ風チーズはそのままでは塩辛いので、ぬるま湯で10分程度塩抜きしておく。パンを好みの大きさにスライスして、クリームチーズを塗り、②を自由にトッピングして、ちぎったチーズを散らせば完成！

試食係 らうより
もぐもぐもぐ

レモンとハーブが名脇役！

これはもはや、休日の昼下がりにちょっと背伸びして誰かと食べたいおつまみNo.1。主役は「エビとプチトマトのマリネ」なんですが、ハーブ入りのクリームチーズと、レモン、そして白ブドウが、僕ビール君ビールのさわやかなアロマにぴったりです。フェタ風チーズのアクセントも楽しい！ さて、食べ終わったら何をして過ごそうかな～。

スモーブロー

材料（2人分）

- お好みのパン …… 数枚
- クリームチーズ（ハーブ入り）…… 適量
- フェタ風チーズ（作りやすい量。市販でもOK!）
  - 牛乳（おいしいもの。加工乳は不向き）…… 1L
  - レモン果汁（酢でもOK）…… 大さじ4
  - 塩 …… たっぷり
- トッピング
  - 好みの魚介類（今回はエビ。白身魚でもOK）…… お好みで
  - 好みの野菜（ミニトマト、白ブドウ、スプラウト、オリーブ）…… お好みで
  - レモン（スライス）…… お好みで
  - オリーブオイル …… 適量
  - 塩 …… 少々
  - 胡椒 …… 少々

＼ペアリングのワンポイント／

軽快な味と爽やかな香りで、ビールと料理をつないで

リニューアルした「僕ビール君ビール」は、レモンやマスカット、ハーブのような爽やかな香りをイメージしてつくったビールです。魚介や揚げ物がペアリングとしてはイメージしやすいですが、きっと幅広い料理と組み合わせられるはず！
というわけで、今回は流行りのオープンサンドと合わせてみましょう。トッピングも自由度高く、「映え」感を大事にしてみました。ハーブ入りのクリームチーズで香りをプラスして、重くなりすぎないように。トッピングは「味の軽快さ」と「香り」を意識して選ぶと、ビールとの相性が良くなりますよ。

撮影協力 class vesso

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 4月　担当 もーりー

今月の出来事　ビアジャッジの話

感想

こんばんは、もーりーです。昨年10月に開催されたビール品評会「ヨーロピアンビアスター（EBS）」に、ビアジャッジとして参加しました。

ビアジャッジって何？

世界中でおこなわれている、数々のビール品評会（Beer Competition）。これらの品評会において、出品ビールを厳正に評価している審査員をビアジャッジ（Beer Judge）と呼びます。

ビアジャッジの資格を持っていて実績があれば、様々な品評会に参加することができます。いろんなビールをテイスティングできて、多くのブルワーと交流できる、とても良い機会なんですよ。

各国のビアジャッジたち

ヨーロピアンビアスター（EBS）とは

ヨーロピアンビアスター（以下EBS）は、Private Brauereienが2004年から年に一度開催しているビール品評会。カテゴリー（ビアスタイル）ごとに、金・銀・銅賞が選ばれます。今回は47か国から2,483ビールのエントリーがあり、67のカテゴリーで審査をおこないました。

今回のEBSは、28か国から145名のビアジャッジが参加しました。初参加のジャッジが少なく、「いつもの顔ぶれ」なのがEBSの特徴です。私が参加するのも2年ぶり、通算3回目ですしね。WBC（ワールドビアカップ）ほど規模も大きくないので、比較的リラックスして参加できます。

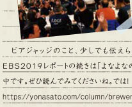
フライト後にリラックス
※ちなみにジャッジ中は写真撮影・SNS厳禁

ビールはこうして審査される

EBSの審査はオリンピック式でおこなわれます。各カテゴリーごとに、最大4～5ラウンドある予選で勝ち残った銘柄が決勝に進み、決勝で金・銀・銅賞を決定します。当然のことながら、自分が所属するブルワリーが出したビールのジャッジには携われません。

審査は、基本的にビアジャッジ10名1グループでおこないます。予選では5名1グループになることも。1ラウンドごとに10前後の銘柄をテイスティングし、次のラウンドに進めるビールを3～5銘柄決定します。初戦ではジャッジシートへの得点記入がありますが、2回戦以降はジャッジシートは無し。手元のメモをもとにグループで議論して、ビールの評価を決めているんですよ。準決勝や決勝はハイレベルな戦い。ほんのわずかなオフフレーバー*と全体のバランスで優劣が決まるのです。

ちなみに、審査は朝9時～夜19時まで、計2日間おこなわれます。ビアジャッジ1人あたり最大216銘柄をテイスティングできることになります。ご想像の通り、かなりタフな審査なんですよ。



毎晩打ち上げ（※飲み会）が開催されます

ビアジャッジのこと、少しでも伝えられたでしょうか？ EBS2019レポートの続きは「よなよなの里」本店で公開中です。ぜひ読んでみてくださいね。では！
https://yonasato.com/column/brewery_18

---

*オフフレーバー：そのビアスタイルにあってはならないフレーバーのこと。代表的なものにダイアセチル（強いバター様・チーズ様の匂い）がある。

よなよな飲める店 Vol.16 星野リゾート BEB5軽井沢

クラフトザウルスを楽しむホテル「星野リゾート BEB5軽井沢」

若い世代に人気の、滞在を楽しむホテル

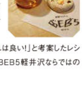
「仲間と一緒に、普段とちょっと違う体験をすることで、時間を忘れて楽しく過ごせるホテルをつくりたい」そんな思いから生まれたのが「星野リゾート BEB5軽井沢」です。コンセプトは「居酒屋以上 旅未満 仲間とルーズに過ごすホテル」。そのコンセプトを色濃く感じることができるのが「TAMARIBA（タマリバ）」というスペース。24時間利用可能なカフェ&ラウンジやライブラリー、中庭等で自由に過ごすことができるんです。TAMARIBAのテーブルやソファは色々なものがあるのですが、自分たちの過ごし方にあった場所を選んだり、ソファを動かしたりと自由にアレンジできちゃうのが人気の秘密。

「寝るだけ」のためにホテルを利用するのではなく、ホテルを拠点にして気になる場所に足を運んだり、逆にホテルの中でゆったりとくつろいだり……といった過ごし方をする方にはピッタリのホテルです。

スタッフ考案のペアリングフードも！

「ヤッホーブルーイングのビールの魅力にハマったのは、BEB5軽井沢に導入するために、「軽井沢ビール クラフトザウルス　ペールエール（以下、クラフトザウルス）」の樽ビールを試飲したときです。それまでに飲んだことのあったビールとは比べ物にならないくらい香り高くビール独特の苦味も強すぎないため、とても飲みやすく、新鮮でした！」そう教えてくれたのは、料飲担当の木下さん。

軽井沢への移住をきっかけに、クラフトザウルスなどのクラフトビールに出会ったという木下さんですが、今ではすっかりクラフトビールにハマっているとのこと。



こちらは、木下さんが考案した「マシュマロクッキー」。サクサクの生地に塩気がきいたナッツが散りばめられていて、意外にもクラフトザウルスの味わいにマッチするんです！

こうやって、スタッフ自らが「これは良い！」と考案したレシピでフードを提供してくれるのも、BEB5軽井沢ならではのいいところです。

こだわりの生ハムも忘れずに

特におすすめだというのがこちらの生ハム。熟成を重ねた生ハムは、クラフトザウルスのおともにピッタリです。原木まるまる1本をその場で切り出してくれるスタイルなので、迫力もたっぷり。「原木生ハムのコクのある脂を口で溶かしながら、続けてクラフトザウルスを飲めば、旨味が合わさりつつも、フルーティーなホップの苦みが口をさっぱりとしてくれますので、生ハムを食べるフォークがきっと止まりません…！」（木下さん）

皆様も軽井沢にいらっしゃるときは、BEB5軽井沢での滞在を楽しんでみてくださいね！

それでは今回はこの辺で。Cheers!

BEB5軽井沢に泊って、終電やラストオーダーを気にせずに仲間との時間を楽しみませんか？ お待ちしております！

星野リゾート BEB5軽井沢
長野県軽井沢町星野
JR軽井沢駅よりタクシーまたは西武バスで15分
TEL 0570-073-022
（星野リゾート予約センター）
料金：1泊9,000円～
（2名1室利用時1名あたり、税別、食事別）

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てください！　いちばん好きな「よな里のビール」

みっちゃん（東京都）
僕ビール、君ビール。青鬼も好きですが、カエルくんを初めて飲んだ時、めっちゃ美味しいと感動しました！ 今度また新たなカエルくんを飲めるのを楽しみにしています。
カエルくんファンは結構多いのです！ みなさんに、新しいカエルくんも気に入っていただけたら嬉しいです。

あーさん（埼玉県）
軽井沢高原ビール！ 軽井沢在住希望なのですが、なかなか。せめて毎日ビールを共にしたい。
軽井沢高原ビールで、少しでも軽井沢の雰囲気をお届けできたら嬉しいです！

ボブゆき（高知県）
クラフトザウルス。味がめちゃくちゃ好みなんです。
ホップの香りも鼻にぎゅんっと突き抜けて、美味しいクラフトザウルス…。あぁ…飲みたくなってきちゃいました。

じゅんじゅん（神奈川県）
クラフトザウルスです！ 普段はあえて飲まず、軽井沢に行った際の楽しみにしています！ スキーを楽しんだ後に雪山を眺めながら飲むビールが格別です！
飲めたときの感動はひとしおですね…！ スキーの後など、特別な場所やシーンで飲むビールはよりおいしく感じますよね！

ポール（兵庫県）
水曜日のネコ！ 味はもちろんですが、香りもとても気に入っています。
あの、青リンゴのような香りがたまらなく欲しくなる時、ありますよね～

talako（埼玉県）
よなよなエール。旅先てローソンがあったら絶対に入ってよなを買う。
旅行先でもよなよなエールをゲットしていただきありがとうございます！ 自分も出かけた先てローソンやスーパーに行くとついついチェックしてしまいます！

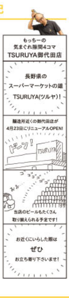
たけさん（神奈川県）
ハレの日仙人。滅多に飲めないので、記憶の中てどんどん美味しくなっていきます。
記憶て楽しむ気持ちとってもわかります！ 私は何かのお祝いにかこつけてハレの日仙人を買っちゃいます。

今回お聞きしたのは「いちばん好きなよな里のビール」でした！ みなさんのお好きなビールやそのエピソード、楽しみ方もとっても楽しく拝見しました。ビールそれぞれにストーリーがあることに感激です。今月もみなさまの投稿、お待ちしております！ むぎちゃんより

編集後記

こんばんは、らうです。最近編集部で健康ブームが巻き起こっており、わたしもついに自宅で筋トレをはじめました。いやー、やっぱり体を動かすとスッキリしますね！ そして寝る前のストレッチも気持ちいい！ 適度にビールを飲みながら、おいしいものを食べながら、無理ない範囲での運動を楽しんでいます。

朝ごはんはプロテイン　らう


もっちーの気まぐれ隙間4コマ TSURUYA御代田店
長野県のスーパーマーケットの雄 TSURUYA(ツルヤ)!
醸造所近くの御代田店が4月23日にリニューアルOPEN!
ドーン!
TSURUYA
ゴゴゴゴゴ
おお…
当店のビールもたくさん取り揃えられる予定です!
お近くにいらした際はぜひお立ち寄り下さいませ!

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「ヤギ」がチョイス！

◀ こちらのQRコードからご回答ください♪