MONTHLY MAGAZINE FOR YO-HO LOVERS

月刊 よな月の生活 8 2020

ビールの「飲みごろ温度」ご存じですか？

よな里郵便局

毎月「ひらけ！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、皆様に届いた回答の中から、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！「よな里のビール」に合う！と思うおつまみ

なつお（東京都）
サバ缶、新玉ねぎをベポレンチチ／風パスタソースとレモン果汁であるとだけ。これはおいしそうですな！ヘルシーだし、何と言ってもあるお竹じゃ！お酒とは嬉しい♪

りき（東京都）
しらすとチーズの焼きおにぎり。金箔げしらすかマンベールか入り チーズ（1センチ角切り）を二枚に挟むとんでも金箔を塗って焼いたものとビールはめっちゃ合うけどめっちゃ太ります！危険！わああ～～なんて美味しおつまみ。上あとわわっていてもついつ手を伸ばしちゃうんだろうな。

ちかりんご（兵庫県）
私が作るおつまみは基本的に和食が多いです。前菜シリーズとの相性はもちろんパッチリ！柔外と水曜日のネコにもなります。和又和のペアリング、大正解です！ロ、水曜日のネコの優しい お味は、優雅さとも合います。

よーこ（神奈川県）
酸つきのアーモンド、アーモンドの香りと味が凄くて濃厚なとなるエールにピッタリ！ナッツ系とよくなるエールとってもおいすまる。真の実にもトックスファッキを重宝しています。

そよすずパパ（神奈川県）
旬の野菜の素揚げです。素材そのものの良さが一番おいしいですね！

青鬼たす（東京都）
明太子系や、さきさの塩辛を合うんです。インドの青鬼に、他のビールだと合わないのです。青鬼凄いです！塩味又苦みのペアリング 私も早速試してみようと思います！

ちきん（愛知県）
とろけるチーズをレンジで飲クチンして、パリパリのお菓子みたいな状態にしたもの。とろけるチーズ、レンジでチンするだけなので、とっても美味しいですよね。あのパリパリ具合がたまりませんね！

今回のお題はあなたが「よな里のビール」に合う！と思うおつまみを教えてください！でした。関東なものから、ちょっと疑ったものまで…さっそく試してみたくなる投稿ばかり。ぜひいろいろ組み合わせに挑戦してみてください。運命の出会いがあるかも…？！ はたして

編集後記

こんばんは！よな よな の里スタッフのもえびーです。野菜が美味しい長野に住み始めてから、週に一回、近所の直売所に行くのが習慣になっています。いつでも美しいのですが一番好きなのは夏！色鮮やかな野菜がたっぷり詰まってるのにお安い！テーマパークに行ったようなワクワク感が味わえます。我が家の夏の食卓は野菜だらけです（笑）

やっぱ緑鳳凰を買いました　もえびー

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「もえびーの」がチョイス！

こちらのQRコードからご回答ください♪

こんばんは、月刊 月の生活編集部の「まりもとです。夏本番ですねー！いつも以上に、冷えたビールが美味しく飲むための「温度」について紹介します。

今月は、ビールを美味しく飲むための「温度」について紹介します。

おいしさを引き出す

「飲みごろ温度」をご紹介します。

ビールには、「飲みごろ温度」があるのをご存じですか？

気付けばもう8月、いよいよ真夏。毎日暑い日が続いていますね。こんな日には、キンキンに冷やしたビールを、ちょっと凍ったグラスに注いで、気にフクフクフォーム！なるべくしたいとっていますが、実はビールは一冷えすればいいというわけではなくて、キンキンに冷やしすぎると、ビールが本来持っている「香り」や「味わい」を感じづらくなってしまうから。

どんなビールも、ブルワー（ビール職人）が「こんな香り」「味わいが美味しい」と意図に設計してつくりあげたものです。冷やし過ぎると、もしかしたブルワーが込めたこだわりを感じにくくなってしまうから。

ということで、今回はビールの香りや味わいを最大限に楽しむための「飲みごろ温度」について解説させていただきます。

そもそも「キンキン」って何？どのこと？

世間一般的に「キンキン」と言われているビールの温度は、約5℃前後。一般的に冷蔵庫の温度は2～5℃程度と言われているため、冷蔵庫の温度よりも低い温度ということになります。

なるべく、冷蔵庫から長く冷やしたい。

ご自身の「飲みごろ温度」を探してみてください！

とはいえ、どの温度が一番美味しいと感じるかはもちろん個人差があると思います。ビールの「清涼感」や「喉ごしの刺激」を楽しみたいときには、キンキンの状態でゴクゴクいただくのもいいですね。

ぜひ、ご自身にとって「ちょうどいい」飲みごろ温度を探しながら、ビールをお楽しみください。

ビールの香りとコクを感じて。

これを先ほどのPROFIに通すと…

ご覧ください！グラスの反対側の指がハッキリと透けて見えるほどに！

液中にあった酵母や析出物が取り除かれ、透明度の高いキレイなビールとなります！

いかがだったでしょうか？このような工程を経て、皆様にお届けお出しするビールが出来上がるというわけです。今度は別の醸造作業をご紹介できたらと思います！それでは！

感想

ろ過をするときに使う最新の機械が、こちらの「PROFI」。PROFIのおかげで、サッポロ・ブルーイングは安定的に「ろ過」を行うことが出来ているのです。タッチパネルがついているため、画面をタッチするだけの簡単操作！なんですよ。いつも助かっています。

さてここからは、実際のろ過工程中のビールの様子をもっと見せたい！と思います！ろ過前のビール、僕たちは「ろ過元」と呼んでいます。この段階ではまだ薄っていますね～。

●「醸造所日誌」WEBでも更新中

醸造所の今月はWEB版にて、ほぼリアルタイムでご確認いただけます。

https://yonasato.com/column/brewery/

NEWS & TOPICS

この夏は、かえるとインコと遊んじゃおう！

「僕ビール君ビール」×「FLOWER FLOWER」コラボ決定

クラフトビールとアーティストのコラボ企画「Craft Beer Music Project」第三弾！ ななんと、僕ビール君ビールが、あのyuiさん率いる人気バンド「FLOWER FLOWER」とコラボしちゃいます！ 今回はコラボ楽曲の制作に加え、"かえるとインコのhave a nice summer"と題して、コラボ デザイン缶の限定発売、コラボイベントなど楽しい企画が盛りだくさん。乞ご期待！

https://yohobrewing.com/bokujimi/cp2020summer

もう冬の話!? 年末年始の豪華飲み比べセット「マジ福袋2021」の企画が進行中！

即日完売になるほどのご好評をいただいている「マジ福袋」。今年も一段とパワーアップして販売します！ 福袋とは毎年ビアスタイルが変わる限定ビール「福ビール」も魅力の1つ。過去にはジューシーホップIPA、金柑IPA、大吉IPAをお届けしてきました。さて、今年の「福ビール」は…？ わっと、まだ言えませんが！「マジ福袋2021」販売時期は11月頃を予定。続報をお待ちください ※販売時期は変更となる場合もございます。

旅するビールリレー Country No.1

「旅するビールリレー」とは

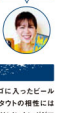
旅先で飲むビールは、格別の味。現地で飲んだビールにまつわる思い出をリレー形式でつなぎ、あわよくば世界一周を目指す連載コーナーです。

"Angkor"(アンコールビール)
PREMIUM EXTRA STOUT / Cambrew Brewery

飲んだ人 よりも

今月のビール

カンボジアの「Angkor」



ビールの感想

カンボジアの世界遺産「アンコール・ワット」のモチーフがロゴに入ったビール「Angkor」。30℃を超える蒸し暑～いカンボジアの気候とスタウトの相性には一抹の不安がありましたが、飲んでびっくり、おいしいさすがメイドインカンボジアのビール、コクが捨て目で飲みやすい味わいでした。

カンボジアのビール事情

カンボジアは実はビール大国。聞くところによると、カンボジアの1人当たりのビール消費量はアジア地域最多とか！ お店では、自国のビールのほか、他のアジアの国のビールもたくさん売られています。豊富なラインナップ以上に驚いたのは、値段の安さ。私が旅した当時、1缶50円ほどでした！ 生ビールが飲めるお店もたくさんあり、連続観光で歩き回った後にテラス席で飲む一杯は最高でした。

8月のお届けビール

今月お届けしたビールって、どんなビール？ このビールを「選べるビール」にセレクトしたスタッフが、その魅力をご紹介します。

軽井沢ビール クラフトザウルス ブリュットIPA

ブリュットIPAは、サンフランシスコで生まれた、最先端のビアスタイル。糖度の低いシャンパンの表現に使われるフランス語「ブリュット（辛口）」から名前がつけられています。その名の通り、キレのあるドライな口当たりと、IPAらしい鮮烈なホップの香りを楽しめるビールです。ライチやトロピカルフルーツのようなフルーティーな香りと、極限まで糖度を下げたことによるドライな飲み口のギャップがたまらない！ スイスイと飲めてしまい、気づけばやみつきに！ 味の濃いものより、塩味の効き鳥などと合わせて、ビールと料理のペアリングを楽しむのがおすすめです♪

ビアスタイル	ブリュットIPA
アルコール度数	7%
飲み頃温度	5℃
原材料	麦芽、ホップ

NEXT 「僕ビール君ビール」について紹介します。おたのしみに～！

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.35

こんばんは、なおGです。今年ももう夏本番、じりじりと暑くなってきましたね。暑い日には「水曜日のネコ」など、すっきりした淡色ビールが飲みたい！

1

ブライン液の材料を上に混ぜ、ビニール袋に入れておく。サーモンの水気を拭き、先程のビニール袋に入れ、ブライン液にひたす。しっかりと空気を抜き、10分間漬ける。

2

タプナードソースの材料を細かいみじん切りにする。オリーブオイルを加えてよく混ぜておく。

3

サーモンをブライン液から取り出し、水気を拭く。サーモンを新しいビニール袋に入れ、オリーブオイルを加えて空気を抜き、袋の口をしばる。4分間ほど漬かったらおよそ15分漬けする。漬ボから取り出したらキッチンペパラキ。

4

サーモンは少し厚めにカットして、上にタプナードソースを載せる。飾り付けにソースや野菜をあしらって完成。

もくもくもく

水曜日のネコには魚でしょ！

ブライン液って何？と思わずなおGに質問してしまいました（笑）この工程が大事なんですね！ドリップを最小限におさえ、魚がジューシーに仕上がります。生のお刺身とも火が入った魚とも違う、ふしぎな食感のミキュイ…これ、ハマりそうだなぁ……。タプナードソースがしっかりスパイシーなので、水曜日のネコも進みます。

サーモンのミキュイ～タプナードソース～

材料（2人分）

- 生魚用サーモン（サク）……200～300g
- オリーブオイル……適量
- ブライン液
  - 水……300ml
  - 塩……30g
  - 砂糖……10g
- タプナードソース
  - 黒オリーブ……8個程度
  - ケッパー……12粒程度
  - にんにく……1かけ
  - オリーブオイル……大さじ2
- トッピング
  - トッピング用野菜（スプラウト・ディル・レモン）……お好みで

＼ペアリングのワンポイント／

生臭くない魚料理に タプナードソースで複雑な香味をプラス

ミキュイとは「半生」という意味。聞きなれない料理名ですが、フレンチの定番料理なので、ディナーや結婚式で食べたことがある方も多いのではないでしょうか。

フレンチがはっきりとイメージされるかもしれませんが、今回は水曜日のネコに合わせて、オリーブとケッパーを混ぜたタプナードソースを使ってみました。水曜日のネコとはまた違うスパイシーな味わいのソースが、両方の味わいをより複雑にしてくれます。まさにペアリングにぴったりの一品です。サーモンが生臭く感じると台無しなので、下処理と冷却はしっかりと行ってください。低温調理器を使うと、さらに簡単に作ることができますよ。

撮影協力 class vessio

毎日をちょっと楽しく、幸せに♪ よなよなスタッフのおうち時間 vol.01

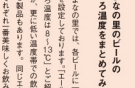
よなよなスタッフがおうち時間で楽しんでいるあれこれをご紹介！

おうち時間で気づいた自然界の弱肉強食?!

在宅勤務をしていると、何時間も同じ場所で会議なんてことも。そんな生活の中での発見は我が家にやってくる鳥たちのエサ事情！ 我が家は軽井沢の林の中にあるのですが、長男が得意の木工で作った エサ台で繰り広げられる争いがすごいんです。小さな鳥がエサを食べている場に大きな鳥が現れると、もはや大きな鳥の独壇場に。会議の合間に窓を開けて、小さな鳥たちがエサを食べられるように飲ってあげることも…（笑）おうち中心の生活で、自然界の縮図に改めて気づきました。

てんちょおすすめのおうち時間アイテム【ヒマワリの種】

よくやって来るアカゲラ（キツツキ科）がお気に入りのヒマワリの種を常備。今度、季節や鳥の好みに合わせてエサを用意するかも?!



ビールのお悩み相談室 vol.10

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

よなよなの里のビールに合う、アレンジ素麺を教えてください！（ニッキーさん）

さっちゃん

ブリュットIPAと、冷製パスタ風素麺！

ツナ缶、オリーブオイル大さじ1、レモン汁大さじ1/2、白だし大さじ1、パーフェルト・昆布茶（適量）を混ぜ、茹でて冷水で洗った素麺（1人前）と合わせます。大葉やプチトマトを飾り付けたら、見た目も鮮やかな冷製パスタ風素麺の出来上がり！ホップが鮮やかに香るブリュットIPAと合わせて、夏の暑い日、食欲が無い日にぜひ試してみてくださいね。一日の疲れがきっと癒されますよ！

どんぺい

僕ビール君ビールと、フォー風鶏ガラ素麺！

リフレッシングな香味の僕ビール君ビールに、「きっぱり・エスニックなフォー風素麺」がおすすめです。つけ汁は「鶏ガラスープ顆粒小さじ2、ナンプラー小さじ1、すりおろし生姜小さじ1.5、黒胡椒適量」をお湯に溶ぐだけ（1人前）。冷やして食べたい場合は、少量のお湯に溶いて氷で冷ましてください。お好みで、お酢、小ねぎがパクチー、糸唐辛子、鶏そぼろもおすすめです。

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。