



月刊 生活の 11 2020

特集 焚き火とビール

NEWS & TOPICS

今年最後に、最高のぶしゅを。オンライン忘年会「よなよなエールのメ宴」、初開催!

2020年12月12日(土)・19日(土) 14:00~16:30に、ヤッホー史上初のオンライン忘年会「よなよなエールのメ宴(しめうたげ)」を、Zoomウェビナーで開催いたします。PC・スマホを使った参加型コンテンツや、冬ならではの楽しみ方が学べるコンテンツなど豪華準備中です。申込方法など、詳細は「よなよな」や「公式SNS」で順次ご案内します! 2020年を走り抜けた自分に乾杯して、ハッピーにめくりましょう!

よなよな時間を楽しくするよなよなエール専用グラスがリニューアル

よなよなで大人気の「よなよなエール専用グラス」が、新しくなって11月中旬発売予定です。新しいグラスは、放物線を描き満ちては欠ける月が浮かんだデザイン。ビールを飲むながら、思わずグラスをぐるりと回したくなるような、遊び心を込めました。大きさは変わらず、1本分注ぎきれたっぷりサイズ。口当たりを意識した薄手の飲み口も健在です。新しいグラスでよなよなエールを飲む時間をもっと楽ししてみませんか?

よな里郵便局

毎月「よなよな」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、皆様から頂いたお返事の中から、素敵なコメントをご紹介させていただきます!

よな里スタッフの皆さんへ! あなたが「よな里のビール」に合う!と思う曲

きよ(愛知県) the WhoのMr.BIG お気に入りのソングは「オールド・タイム」です。よな里のビールは最高です。

七斗(沖縄県) 夏の緑のハーモニー、セッション IPA 飲みながら、この美しいメロディラインに酔いながら飲む、セッション IPA 完成です。そしてロマンチック!

さくら(愛知県) ジブリジャズ 秋の夜長のビールにぴったりの曲です。秋の夜長の曲とビールが、ぴったり合うように思っています。

ozeka(北海道) マツリシながらもテンションのあがる曲、マッシュアップが良いですね。色んな人がカバーしていますが、フランク・アイド・ビーズのMas Que Nadaはソングブックに載っています。カバートはCMで聞いていたのですが、フランク・アイド・ビーズは初めて聴いた。全く雰囲気が違って、いい曲だからビールを注いでほしい!

naono(愛知県) ホール&オース/Wait For Me 曲がよなよなエールの曲に似ている。よなよなエールの曲を聴くと、その曲が「ありかた」のように思えます。

うさぎ先生(群馬県) Mr.Children/足音 聴けば聴くほど好きになる曲。聴けば聴くほど好きになる曲。聴けば聴くほど好きになる曲。聴けば聴くほど好きになる曲。

こーじ(東京都) 青鬼はアップテンポな曲でよなよなエールはじっくりとゆっくりな曲の曲で! ビールのスタイルによって音楽をチョイスするのは最高に楽しいです。

みなさんの好きな音楽への愛がひびくと伝わってくる曲で! ビール、食事やおつまみ、音楽を楽しむ時間は、何ものにも代わがたいですよね。みなに私共は音楽のBGMを通して、関係者とともにリクエストするの好きです。季節とともにビールや音楽を変化させるのも楽しみ! むさしゅんり

編集後記

あーの、読まねばならない! 読むのも面白い!

こんばんは! 月刊の生活編集部のまもりです。長野に越してきてから、高原めぐりにハマっています。最近のお気に入りには「聖高原」、山頂からの美しい景色はもろろん。「スカイライダー(リフト)山頂まで登り、麓まで全長710m、標高差120mを一気に滑り降りるアトラクション」がスリル満点です。おすすめです!

長野に来てから秋風を待てました!

アンケートのお願い

編集者が選んだビールと「何か」をプレゼント!

抽選で3名様に

会報誌「月刊の生活」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名様に編集者が選んだビールと「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!

今日は「いっくん」がチョイス!

こちらのQRコードからご回答ください!

G'sキッチンと隔月連載!

ちょいめし食堂

第8回

うずらのカレーピクルス

1 材料を耐熱容器に入れて混ぜ、500Wのレンジで1分加熱する。

2 水気を切ったうずらの玉子とローズマリー(お好みのハーブ)を保存容器に入れ、加熱した★を流し込む。

3 粗熱を取ってから冷蔵庫に移し、4時間~1晩漬ける。

4 水曜日のネコはスナックリとした味わいと、フルーティーな香りが特徴的。淡泊な魚介類、柑橘系のフルーツ、さっぱりとした味わいのものがととも合います。今回作ったサムウエンでは、レモン・パクチー・セロリの爽やかさ、エビのくどすぎないうまみを意識しました。水曜日のネコとカルテット、いやオケストラしていると言っても過言ではありません!

実は簡単! パクチー香るサムウエン

1 清潔した湯に酢をきりきり〜と洗い、春用の順に入れ、春用は推奨ゆで時間通りにゆでる。

2 具をゆでている間に、野菜を切る。たまねぎは薄くスライスし、水につけて辛味をぬく、セロリはざくざくに、赤唐辛子は輪切りにしておく。

3 たれの材料を混ぜる。

4 ゆであがった具材が温かいうちに、たれと和える。しつかりと春用に味が染みわたる。水切りしたたまねぎとセロリを加え、さらに入れたら完成! (ふじこはタッパーに入れてふんばり戻して和えます)

水曜日のネコはスナックリとした味わいと、フルーティーな香りが特徴的。淡泊な魚介類、柑橘系のフルーツ、さっぱりとした味わいのものがととも合います。今回作ったサムウエンでは、レモン・パクチー・セロリの爽やかさ、エビのくどすぎないうまみを意識しました。水曜日のネコとカルテット、いやオケストラしていると言っても過言ではありません!

よなよなスタッフのおうち時間 vol.04

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紹介!

実はスタッフ内でもプチ流行中!

おうちで缶ビールを飲む時間が100倍楽しくなるアイテムを購入しました。缶の上部を丸ごと切り取る缶切り「Draft Top」。上部を開けると、鼻が缶にちょうど入って、プルタブからは感じづらいビールの香りが広がります。グラスにも注ぎやすくなり、家族でひとつの缶を飲む際にとっても重宝しています! 香りを十分に感じつつ、缶のデザインを眺めながらビールが楽しくて最高です!

mocaおすすめのおうち時間アイテム【イタリアから直輸入したエスプレッソマシン】

新しく購入したエスプレッソマシンでラテアートの練習に精を出しています!

おうちで過ごす時間が増えて、めきめきと腕が上がっています。

ビールの悩み相談室 vol.13

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悩みを解決します。

今日のお悩み

ヤッホースタッフの押し! 自社以外のビール、ビールメーカーが聞いてみたい!(るーさん)

A.Thornbridge ジャイブールIPA

Thornbridgeはイングランドの新しいブルワリーですが、いきなり賞を受賞する等、世界中で愛されています。ジャイブールIPAはアメリカンIPA(いわゆるウエストコーストスタイル)、ホップ特有の苦味も強いですが、クリーンなフレーバー。お花畑に似ていますが、何杯でも飲める気になります。日本では、缶とボトルのほか、都内の公式パブでタップで飲めます。

A.アード・サイド・サイエンス革新的ブルワリー

面白いビールに出会ってしまった、と少し興奮しながらもガツンと衝撃を受けたのは、コロラド州デンバーで誕生した「Crooked Slave Artisan Beer Project」がつくるビアシリーズ。日本でも数少ない開放式発酵タンクで、野生酵母とバクテリアを用いてビールをついているそう。クラシカルでクリーンな味わいなのに個性が光るその複雑さは感激もの。セッション&ケラビルスが押しです。

あなたのちょっとした悩みも募集中! 編集後記で送ってください。

火を囲んで飲むビールはうまい。

焚き火の不思議な魅力

最近のアウトドア志向の高まりを受け、「焚き火が好き」という方は、数年前よりかなり多くなっている。焚き火を囲んで飲むビールは、焚き火の熱気を感じながら飲むのが、何となく特別な感じがする。焚き火を囲んで飲むビールは、焚き火の熱気を感じながら飲むのが、何となく特別な感じがする。

焚き火とビールでいい時間を過ごそう

焚き火を囲んで飲むビールは、焚き火の熱気を感じながら飲むのが、何となく特別な感じがする。焚き火を囲んで飲むビールは、焚き火の熱気を感じながら飲むのが、何となく特別な感じがする。

旅するビールリレー

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

今月のビール アメリカ・ポートランドの「Total ReKolsch」

ビール感想

到着から2日のお昼過ぎ、5軒のバブを巡り、ちょびっぴり疲れを感じていたときに出会ったのがこの一杯。爽やかな香りとライトな甘み、そしてパツパツとした酸味が絶妙にいい。ジャーマンスタイルビールでした! 疲れを忘れ、あっという間に飲み干してしまいました。

ポートランドのビール事情

アメリカ西海岸のオレゴン州の都市・ポートランドは、70軒以上のブルワリーがあるクラフトビールの街! ホップの生産地が近く、特にIPAの種類が豊富なので、パブに行くとIPAだけで10種類以上あることも。選んだときは店員さんにオススメを尋ねるのですが、必ず「好みの味持」と断られてから選んでくれます。好みのビールをおいしく味わってほしいという気持ちは、自分たちのビールへの誇り、いつも最高の一杯に出会える術です。

11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、その魅力を紹介します。

軽井沢高原ビール 2020年限定

紅葉から雪景色へと移り変わる、軽井沢。冬は氷点下になる軽井沢です。秋になるとぐっと肌寒くなります。寒くなると食べたくなるのが、鍋料理! 暖かくなった部屋で熱々の鍋を食べながら、冷やしたセッションIPAをゴクリ、トロピカルフルーツのような香りと低いアルコール度数が特徴のビールなのでピツッと辛い鍋も、出汁をいかけた優しい味の鍋もドンとこい! 爽やかな味わいで、食事と一緒に楽しめるビールです。気づけば、もう少して2021年。ぜひ最後まで「軽井沢高原ビール 2020年限定」をお楽しみください。

ピルスタイル セッションIPA アルコール度数 4.5%

飲み温度 4℃

原材料 大麦麦芽、小麦麦芽、小麦、オーツ麦、ホップ

NEXT 来月は「軽井沢ビール クラフトザウルス ペールエール」について紹介します。お楽しみに~!

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 11月 担当 またさち

今月の出来事 御代田醸造所と私たちが描く未来

皆様こんにちは! ブルワー(醸造家)のまたさちです。この度、長野県御代田町に、ヤッホーブルワリングの新拠点「御代田醸造所」が誕生しました(醸造所とオフィスから成ります)。御代田醸造所は主に「研究開発拠点」として、実験的限定ビールなどをつくる予定です。本日はこの「御代田醸造所」についてお伝えします!

皆様こんばんは! ブルワー(醸造家)のまたさちです。この度、長野県御代田町に、ヤッホーブルワリングの新拠点「御代田醸造所」が誕生しました(醸造所とオフィスから成ります)。御代田醸造所は主に「研究開発拠点」として、実験的限定ビールなどをつくる予定です。本日はこの「御代田醸造所」についてお伝えします!

皆様こんばんは! ブルワー(醸造家)のまたさちです。この度、長野県御代田町に、ヤッホーブルワリングの新拠点「御代田醸造所」が誕生しました(醸造所とオフィスから成ります)。御代田醸造所は主に「研究開発拠点」として、実験的限定ビールなどをつくる予定です。本日はこの「御代田醸造所」についてお伝えします!

皆様こんばんは! ブルワー(醸造家)のまたさちです。この度、長野県御代田町に、ヤッホーブルワリングの新拠点「御代田醸造所」が誕生しました(醸造所とオフィスから成ります)。御代田醸造所は主に「研究開発拠点」として、実験的限定ビールなどをつくる予定です。本日はこの「御代田醸造所」についてお伝えします!