ひらけ!

MONTHLY MAGAZINE FOR YO-HO LOVERS

月刊 月の生活

年末年始が
たくさんの福で
溢れますように

12
2020

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! あなたが「よな里のビール」に合う!と思う曲

てち（岐阜県）
曲ではないですが、たき火の音。家ではYouTubeで流す。
ゆったりと穏やかな気持ちになりますね。キャンプしながら焚火を見ていると、ついつい時が経つのを忘れてしまいます。

てん（京都府）
少し古いかもですがカーペンターズの曲が聴きたいです。穏やかな気持ち。まだ少女だった頃に戻れるような気持ちになります。
カーペンターズはメロディと綺麗な歌声が最高ですよね! みずみずしい気持ちになれます。

RiffMan（千葉県）
この時期だとフジファブリックの赤黄色の金木犀を聴きながらバルコニーで一杯でしょうか。
秋の雰囲気漂う曲ですね! よなよなエールを飲みながら黄昏れたい気分になりました。

しゅり（東京都）
Mr.Childrenの「ラララ」。歌詞は葡萄酒…なんですけど、あーでもない、こーでもない。まぁいっか! みたいな感じが、飲みながら、できれば青鬼を片手に聴きたい一曲!
「太陽系より果てしなく コンビニより身近な……」という歌詞が胸に刺さりました♪ 歌詞にある「LaLaLa」の部分を「青鬼」にしてみたら、不思議と違和感がなかったです(笑)

chicane（石川県）
Both Sides Now / Joni Mitchell。理由は飲みながら浮かんできた曲が、それだったから。物事は一方からでは語れない!
ビール片手に物事をいろんな角度から考えてみるのも良いですね〜 ビールの味も、いつもとは感じ方が変わるかも。

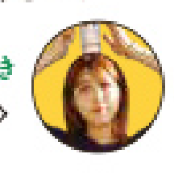
みち（千葉県）
「月」を思わせるような曲。綾香の「三日月」とか……
月を見上げながらビールを飲み、想いを馳せる……想像しただけで胸がきゅんっとしますね♡ 今宵はこのご時世で気軽に会えなくなってしまった実家の母を想いながら月を見上げ、飲もうと思います。

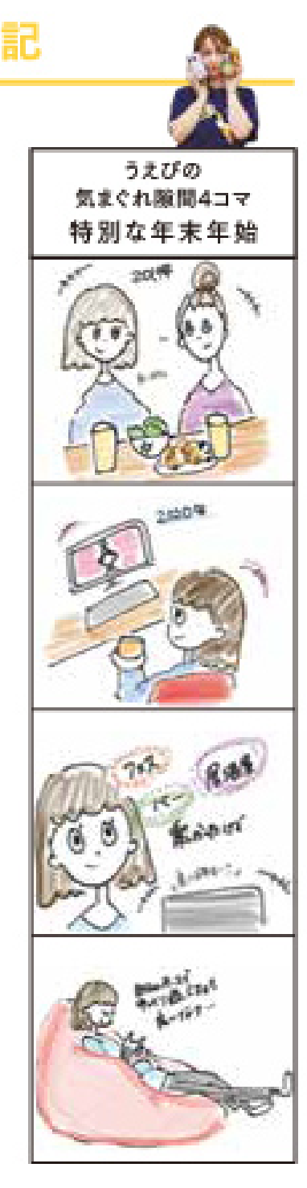
今月もたくさんのお気に入りの曲を教えていただきありがとうございます! お気に入りのサウンドをBGMによな里のビールを楽しめば、心身共に豊かな気分に♪ どれもみなさんの共感を得られそうなものばかりです。ぜひビール片手に聞いてみてください! はまちより

編集後記

はじめまして。月刊 月の生活編集部のうえびです。私は今年の3月に埼玉県から引っ越してきました。長野に越してきてから「ドライブ」に激ハマり中です! 暇さえあればどこかにドライブをしに行きますが、四季によって様々な顔を見せてくれる長野には全く飽きません! 旅先の名物飯とビールを家に帰ってゆっくり堪能! までがドライブですよ〜!

餅が大好き
うえび




うえびの
気まぐれ瞬間4コマ
特別な年末年始

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「らう」がチョイス!

← こちらのQRコードからご回答ください♪

NEWS & TOPICS

2020年を、ハッピーに〆よう。年末を楽しむアイデア公開中

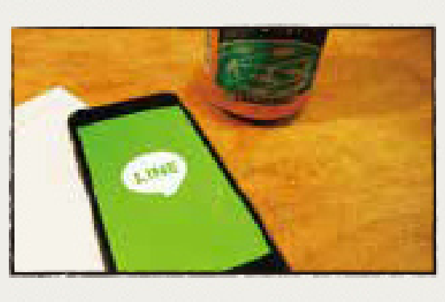
色々なことがあった2020年も残りわずか。どうせならビールと一緒に楽しく年末を過ごしませんか? 年末を楽しく、ハッピーに〆る（しめる）ためのアイデアをまとめた特設ページ「ハッピーに〆よう」を現在公開中です。お時間がある時にぜひご覧ください!
https://yonasato.com/column/yearend2020/

実は、YouTubeもやっています 晩酌のおともにいかがですか?

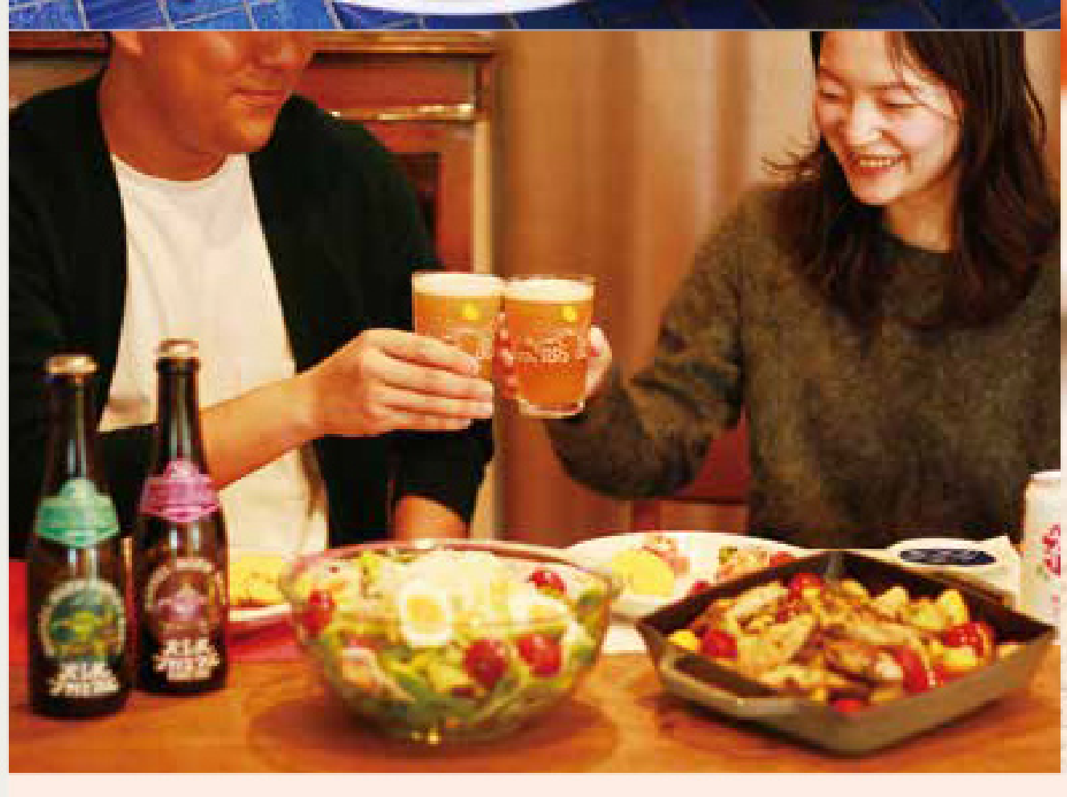
醸造家が徹底解説!
クラフトビール
ってなに?

ヤッホーブルーイングの醸造家によるビール解説動画を、YouTubeにて公開しています。動画を見れば、クラフトビールについて学べたり、よりビールをおいしく感じられるはず! ぜひ、ビール片手にご覧ください♪ 今後もいろんな動画を投稿していきますので、最新の動画を見たい方はぜひチャンネル登録を!
https://www.youtube.com/channel/UCO1WDLOiH8paClclmR7sDYg

2021年も乾杯! LINE上で送れるオリジナル年賀状!



「よなよなエール/ヤッホーブルーイング公式」LINEアカウントにて、LINE上で送れる「よなよなデジタル年賀状」キャンペーンを実施中。ここでしかゲットできない、限定イラストが入ったデジタル年賀状は新年の乾杯が待ち遠しくなること間違いなし。普段は年賀状を送らない家族や、ビール仲間など、来年も一緒に乾杯したいあの人に送るのがおすすめです。毎週新しい絵柄が登場するので、お楽しみに! まだ友だち追加してない方はこの機会にぜひ追加してくださいね。



年末年始がたくさんの福で溢れますように

福ビール2021

こんばんは、よなよなの里のうえびです。あっという間に12月となりました。今年はいつもとちょっと違う年末年始。だからこそ、みなさまに福をお届けしたい……! そんな想いをこめて開発した「福ビール２０２１」をご紹介いたします。

今年も登場!「福ビール２０２１」

「楽しい年末年始の食事の時間に華を添えたい」そんな想いから始まった福ビールの開発。

今回の福ビールのビアスタイルは、よなよなの里初の「ヘイジーＩＰＡ」。ヘイジーＩＰＡとは、ホップの豊かな香りや、霞（濁り）が特徴のビールです。この特徴は活かしながらも「ドリンカビリティが高い（飲みやすい）」ビールを目指し、不快な渋みや苦みが残らないように後味にもこだわりました。

どんな人にも飲みやすいビールを作ろう

飲みやすさを重視した理由は、家族や大切な人との会話を楽しみながら飲むことができるように、と考えたからです。「もう２杯目だ!」なんて風に福ビールを通して会話や食事を楽しんでいただきたい。そんな想いから、飲みやすさを追求しました。

福ビール２０２１の特徴

まずはヘイジーＩＰＡ特有の「きれいな黄金の霞み」を目で楽しんでみてください。

その後に一口、ビールを口に含む。するとトロピカルでいてナチュラルな甘みを感じ、そのまま飲み込むと口当たりは非常にまろやか! これは、小麦やオーツ麦を多く使っているからなんです。さらに奥にはライムやミントのような清涼感もあるため、甘すぎずスッキリとした香りが感じられます。この絶妙なバランスは原材料のホップにあります。

こだわりの製法とホップ

「福ビール２０２１」では苦みを抑え香りを出すことができる「ＣＲＹＯ（クライオ）ホップ」の「シムコー」「モザイク」や、よなよなの里のビールでは珍しい「アイダホ７」「ザッパ」をドライホップに使用しています。これらを使うことで、華やかなトロピカルフルーツのような香りや清涼感のあるライムのような香りを感じることができるんです!

さらに、今回の「福ビール２０２１」は無ろ過。充填する前にろ過しないことにより、ビールが本来持つ豊かな香りが損なわれることなく、ダイレクトに感じることができるんです! タンクからそのまま注いだような特別な味わいを是非ご自宅でお楽しみください。

福ビール２０２１をもっと楽しむために……

福ビール２０２１の飲み頃温度は１０℃です。エールビールは温度が上がれば上がるほど華やかな香りが広がりますが、福ビール２０２１の華やかな香りと飲みやすさの絶妙なバランスは、１０℃の時に最も際立ちます。

また福ビールはどんな料理にも合いますが、よなよなの里おすすめペアリングは「セビーチェ」。５ページの「G'sキッチン」でレシピを掲載しているのでぜひお試しあれ。

ビールとのペアリングを楽しみながら、素敵な年末年始をお迎えくださいね。

それではみなさん、今年も大変お世話になりました。来年もどうぞよろしくお願いします。

福ビール2021
ビアスタイル
▸▸ ヘイジーIPA
アルコール度数
▸▸ 6.5%
原材料
▸▸ 大麦麦芽、小麦麦芽、ホップ、オーツ麦

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. 36

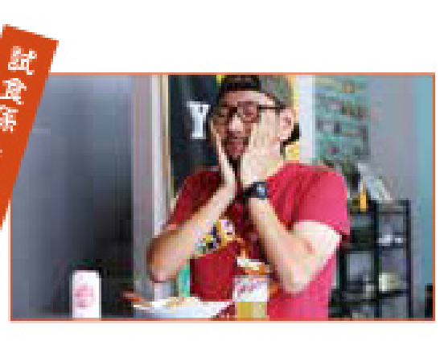
こんばんは、なおGです。メインディッシュは準備万端! だけど、ビールにあわせて楽しめるもう1品が欲しい…できればすぐに作って乾杯したい! そんな時にオススメのレシピをご紹介。「福ビール2021」と一緒に、おめでたい席を盛り上げます♪

① タコ、イカ、その他魚介類は塩水（分量外）でよく洗う。一口サイズにカットし、食べにくい場合、隠し包丁を入れる。

② たまねぎは縦に半分に切り、繊維にそって薄くスライスする。冷水にさらし水気を切る。大根、人参は千切りにする（フードプロセッサーやチーズ削り器などを使って荒い千切りにするのがオススメ）。トマトは一口大に乱切りにする。

③ ボウルに柚子果汁を絞り、オリーブオイルを加える。水気を切った魚介と野菜を加えてざっくり混ぜ合わせる。大葉とパクチーを刻み、柚子胡椒を加えて混ぜ合わせ、黒胡椒、塩で味を整える。盛り付けて柚子皮を薄くそいで千切りにし、大葉やパクチーを飾って完成。

試食係 またきちより



ほのかな酸味がビールの苦味をまろやかに!

福ビール2021の醸造担当者のひとり、またきちです。なおGがペアリングフードを考えたと聞いてやってきましたが…… こ、これは…合いますね……。レモンのほのかな酸味とオリーブオイルがビールの苦味を抑えてくれるので、ビールが持つトロピカルなホップアロマ、特に隠れたライム香がしっかり確認できるようになります。年末年始にこの一皿と福ビール2021が出てきたら、大満足いただけること間違いなし!

紅白の彩りがめでたい和風セビーチェ

材料（2人分）

魚介類	
タコ（酢だこでも）	50g
イカ	50g
その他好きな魚介類（ホタテ・白身魚・エビなど）	適量
野菜	
たまねぎ（紫たまねぎでも）	中1/4個
大根	適量
人参	適量
トマト	中1/2個
柚子	1個ぶん
柚子胡椒	小さじ2
黒胡椒	適量
塩	適量
オリーブオイル	大さじ1〜2
大葉	お好み
パクチー	お好み

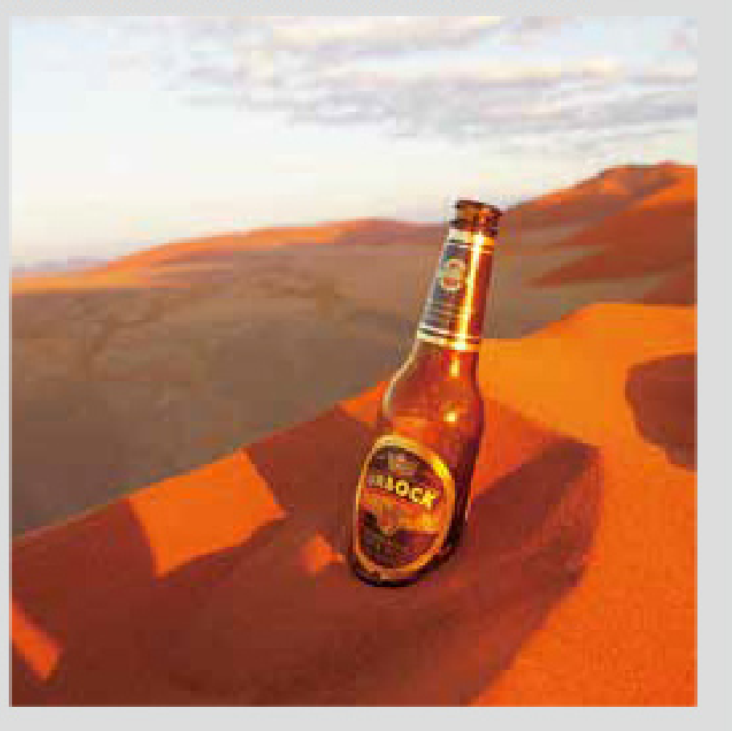
\ ペアリングのワンポイント /

トロピカルで甘い香りにはさっぱりとした一品も◎

ヘイジーIPAはここ数年で一気に人気の出た新しいビアスタイル。ヘイジーIPAならではの「霞みがかった（濁っている）見た目」は、小麦・オーツから出てくるタンパク質と、ホップ由来のポリフェノールによるもの。スタンダードなIPAに比べると、控えめの苦味やすこし甘味の残る味わいが特徴です。
IPAにはスパイシーなペアリングを推してきましたが、せっかくのフルーティな味わいを損ねないように、さっぱりと華やかなレシピも試してみては。年末なので、柚子や大葉でアレンジした"紅白でめでたい"セビーチェにしてみました。トロピカルなホップアロマのビールにはやっぱり陽気な感じのメニューが似合いますね。

旅するビールリレー

Country No.5



"Urbock" ウルボック
Dunkler Bock/ Namibia Breweries

「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。

飲んだ人 マッキー

今月のビール
ナミビアの「Urbock」

ビールの感想

世界一周していたとき、ナミビアのナミブ砂漠で味わった「Urbock」というビール。アフリカ道中で知り合った友人達とレンタカーで回りましたが、何度もタイヤがパンクし波乱万丈。最後にナミブ砂漠で、夕日を見ながら飲んだビールはぬるくなっていたけど、ローストしたモルトの香りが心地よく、格別な味でした。

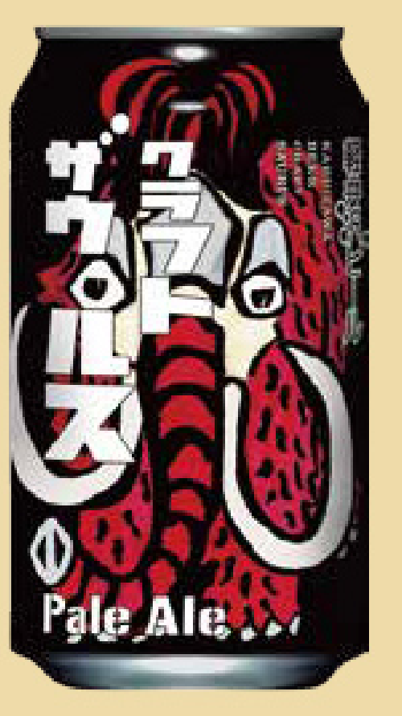
ナミビアのビール事情

アフリカの南部に位置するナミビア。実は、アフリカでは国別1人当たりビール消費量が1位! 世界で見ても消費量8位の、ビール大国です! ナミビアはかつてドイツの植民地だったこともあり、現在でもドイツの伝統的なスタイルのビールが多く製造されています。近年ではご多分に漏れずクラフトビールの波が来ているようで、街中でよく見かけました。

12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。

うえぱん



軽井沢ビール クラフトザウルス ペールエール

イギリス発祥の「ペールエール」は、モルトのコクやホップの香りがふくよかに感じられるビアスタイルです。イギリスからアメリカに渡り、ホップの香りがふんだんに感じられる「アメリカンペールエール」が考案され、世界中に人気が広がりました。「クラフトザウルス ペールエール」は柑橘系の華やかなホップ香と、モルト由来のほのかな甘味、そして軽快な苦味が特徴。個人的には、マルゲリータピザやじっくり焼いたステーキと一緒に飲みたいなぁ。ビールが持つ柑橘系の香りとクリアな苦味が、ピザの味わいや肉料理の持つジューシーさを引き立たせてくれますよ。

ビアスタイル アメリカンペールエール
アルコール度数 5.5%
飲み頃温度 11℃
原材料 麦芽、ホップ

NEXT 来月は「福ビール2021」について紹介します。お楽しみに〜!

今月は
ぽむ

\ 毎日をちょっと楽しく、幸せに♪ /

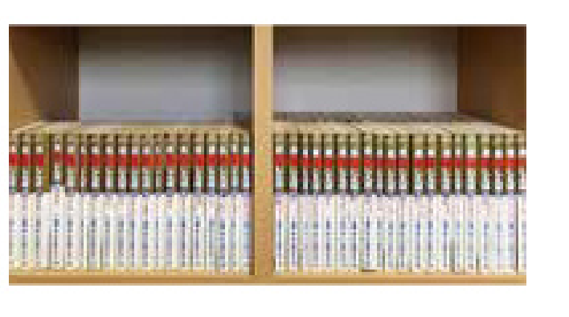
よなよなスタッフのおうち時間 vol. 05

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!

ビールメーカーならでは?! こだわりのひと手間

おうちでお酒を楽しむための手間は苦になりません! 住んでいる佐久市の水は硬度が高めなので、グラスは必ず洗浄後に水垢の付きにくい軟水を洗瓶に詰めて硬水を洗い流す作業をします。もちろん、専用のスポンジも常備! 仕上げは自然乾燥で美しさを保っています。また缶ビールは買ってきたその日は飲まず、炭酸を落ち着かせるために最低一晩は寝かせます。少しの手間でおうち時間のクオリティがぐっと上がります。

ぽむおすすめのおうち時間アイテム【大事なことを（大体）教えてくれる名作】



自粛期間にふと思い立って、美味しんぼをまとめ買いしました。食にまつわる知識はもちろん、人生に大事なことは大体ここから学んでいるかもしれません（笑）

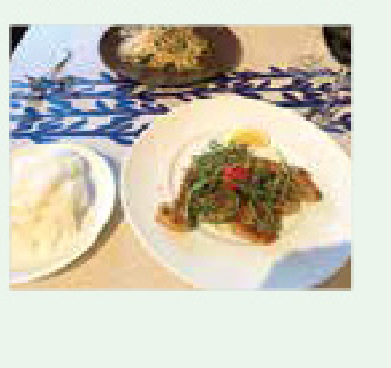
ビールの お悩み相談室 vol. 14

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
近頃あまり旅ができないため、軽井沢の情報を知りたいです!（みづきさん）

NBK

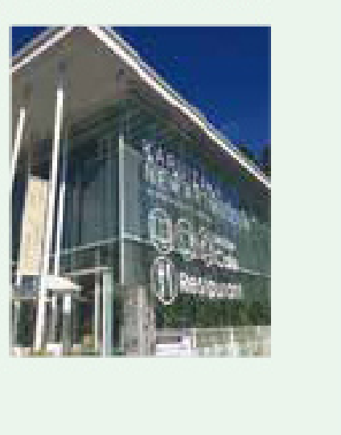
A.旧軽井沢ランチ〜雲場池までゆるっと、ぶらっと



午後から旧軽でのんびり過ごすのが好きです。先日「ワインと小料理の店 kiki」にお邪魔しました。築60年の民家をリノベした店内は隠れ家のような雰囲気で、看板メニューである「ミラノ風カツレツ」は絶品です。（現在は冬季休業中）食後の運動に、道中の雑貨屋さんを巡りながら雲場池まで散歩してみるのはいかがでしょう。たくさんあるお店の中で、運命の出会いがあるかもしれません。

シャオリン

A.軽井沢でアートを。美術館・ギャラリー巡り



軽井沢には多くの美術館やギャラリーが点在しており、歴史的な作品から現代アートまで楽しむことができます。おすすめは「軽井沢ニューアートミュージアム」。様々なアーティストの企画展が開催されており、ギフトショップでアートのお土産も購入可能。併設しているレストランでは軽井沢高原ビールもいただけます。夏の雰囲気とは一転、趣のある秋冬の軽井沢でゆっくりするのもいいものです。

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。

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 12月	担当	まーむ
今月の出来事	御代田醸造所ができるまで〜土地決め・建物改装編〜		

感想

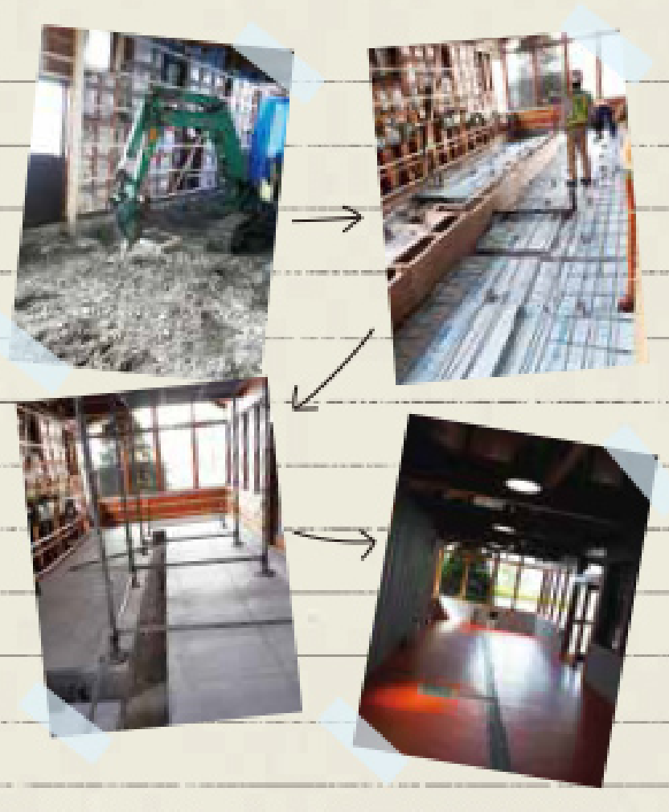
ヤッホーブルーイングは、2020年9月に「御代田醸造所」を設立しました! 研究開発拠点として、小規模醸造に適するように設計した醸造所です。今回は御代田醸造所ができるまでを通して、ブルワリー設立の手順をご紹介します!（ニッチ!）

まずは土地と建物を決めるところから始めましょう。一番最初に「醸造設備を建てる場所」を決めました。私たちが特に気にしたポイントは3つ。

①税務署に近い
今後、ブルワリー設立までにはたくさんの書類を提出しますので、所轄の税務署が近くにあるととても運用しやすくなります。保健所や、消防署などの位置関係もチェックしました!

②駅に近い
醸造所と併設のパブ開設を検討している場合は、お客様の交通の便を調べることも重要ですね! ビールはアルコールですから、来訪されるお客様が公共交通機関を不便なく使える、というのはとても大きなメリットです。私たちもいずれはブルーパブを併設できればと考えているので、御代田駅まで徒歩5分の場所を選びました。

③水質
大変細かいですが、お水は重要です。ヤッホーブルーイングは近くに火山がある土地柄のため、仕込み水に含まれるミネラルに偏りがあります。ミネラルは、酵母の生育や、香味にも影響しますので、ビールのほとんどを占めるお水のことは土地を決める前に調査してもいいかもしれません。



改装にはかなり力を入れたため、見違えるほどきれいになりました!
①元あったものをすべて捨てて、クリーニングしてもらいました。壁も全部取りました!（※耐震性などは確認済です）
②水やタンクの洗浄薬液がかかってもいいように、壁にステンレスの板を取り付けました。ステンレスはちょっとお高いですが、安心感が素晴らしい!
③原材料や樽の搬入出がしやすいように、壁を切り抜いてシャッターを付けました。
④床も基礎から全部、補修しました。耐熱・耐アルカリな塗装をしてもらいました!
⑤水がすぐきれるように、床に傾斜を付けました。これがないと、タンク下の水がいつまでも残って汚れの原因になってしまいます。
⑥排水溝もすべてステンレスにしました。これすごく大事です! 普通の塗装だと経年劣化で塗装が剥げ、錆びて劣化してしまうのです。

内装を綺麗にしたら、いよいよ「醸造設備」の運び入れ。ここから先は次回の醸造所日誌でお伝えしますので、お楽しみに!