ひらけ!
よなよな月の生活

MONTHLY MAGAZINE FOR YO-HO LOVERS

月刊 月の生活

2
2021

今年で10年目の「水曜日のネコ」大解剖スペシャル

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!「よな里のビール」を飲むときのマイルール

niku（北海道）
ビール専用のグラスは専用のスポンジで洗い冷凍庫に保管!
スタッフの間でも専用スポンジは必須アイテムです。ビール好きが集まってグラスに合うスポンジの話をしたら盛り上がりそうですね。

AKAONI（愛知県）
ビールの種類やその時の気分に合わせてビールグラスを変える。冷蔵庫からビールを出す→風呂に入る→風呂上がりにちょうど良い温度のビールで乾杯!
完璧すぎる流れ! 最初の一口を想像して笑顔になってしまいました。グラスを選ぶ時間も楽しいですよね。お風呂からワクワクが止まらなそうです。

アカガミさん（埼玉県）
家事を全て終わらせてから飲むようにしています。ゆっくり飲みたい〜。ビール飲みたさ故に、早々に家事を終わらせるようになってきている。
とっても共感しました。これが終わったらビール! と思いながら家事をするとスピードが上がる気がします。

sakurinNo.1（埼玉県）
自宅でシャワーを浴びてから一人で飲む。「今日もお疲れ様」と身も心も解放したいので一人で飲みます。
1日の疲れがリセットされる最高の時間……情景が浮かんできました。

なつお（東京都）
飲み始める前に本数を決めます。おいしくてついつい飲みすぎてしまって、次の日後悔するので……
私も毎日決めています。飲み始めるとおいしさに負けてついつい決定を覆してしまいがちですが……

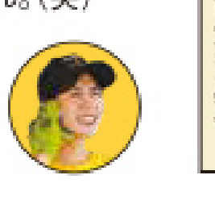
ベルギービール（東京都）
よなよなで教えてもらったように、冷蔵庫から出して、すぐに飲まずに少し時間をおいてから飲むようにしています。
飲み頃温度を実践していただき嬉しいです。ペアリングなども是非お試しください〜

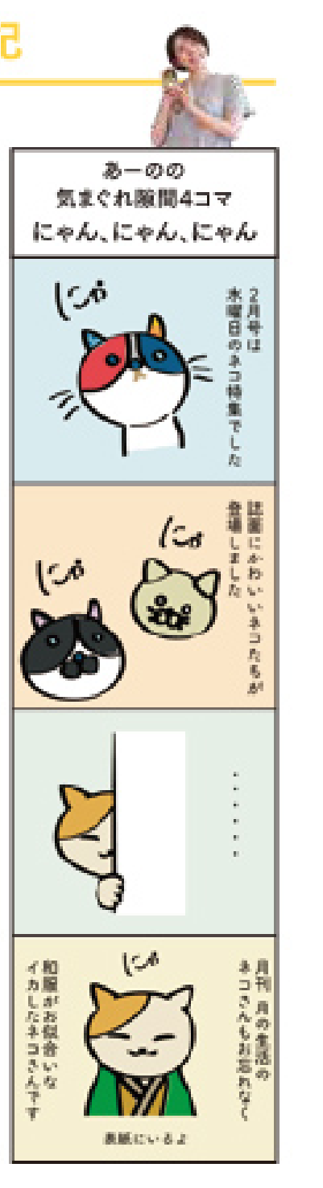
お届けしたビールで様々な楽しみ方をしてもらっていることが知れて幸せな気持ちになりました! どのマイルールも楽しいビール時間が想像できて私も早く乾杯したくなりました。はまちより

編集後記

月刊 月の生活編集部の「まりも」です。我が家にはネコがいます。その名も「社長」です。2度も捨てられてしまった悲しい過去があるため、自信をつけて欲しいという想い(?)から、強そう(?)な名前を付けました。以前、公式Instagramに登場したところ、「水曜日のネコのモデルですか?」と言っていただいたことがありますが、残念ながらモデルではありません。(笑)

我が家のボスはネコ
まりも




あーのの
気まぐれ瞬間4コマ
にゃん、にゃん、にゃん
にゃ
2月号は水曜日のネコ特集でした
にゃ
にゃ
誌面にかわいいネコたちが登場しました
……
にゃ
月刊 月の生活のネコさんもお忘れなく
和服がお似合いなイカしたネコさんです
表紙にいるよ

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「マッツォ」がチョイス!

← こちらのQRコードからご回答ください♪

NEWS & TOPICS

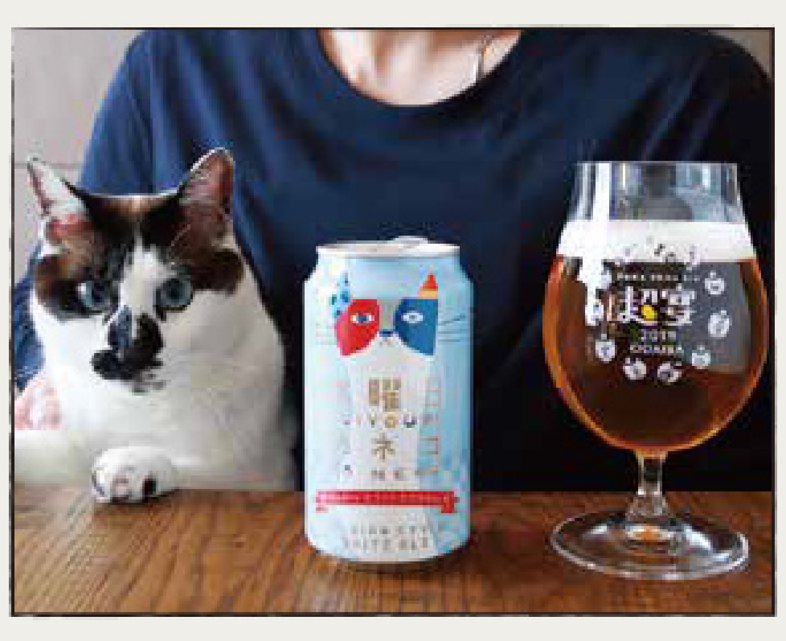
公式LINEでお得な内容や最新情報をゲット!

お得な情報配信中!
LINE
よなよなエール/ヤッホーブルーイング
公式アカウント

「よなよなエール/ヤッホーブルーイング公式」LINEがあることをご存じですか? 新発売商品やイベントなどのおすすめ情報やお得な情報、ビールをもっとおいしく楽しめるメッセージをお届けしています。LINE限定のお楽しみ企画などもありますよ。

タイムラインでもさまざまな情報を日々更新中! 最新情報を見逃さないよう、ぜひチェックしてみてくださいね。
https://line.me/R/ti/p/%40829qpock

自慢の猫ちゃんの写真を募集! SNS投稿キャンペーンを実施します



2月22日の「猫の日」にちなんで、Twitter・Instagramにて、「水曜日のネコ」と「自慢の猫ちゃん」の写真投稿キャンペーンを実施します。

投稿してくださった方の中から3名様に、投稿写真をプリントした「世界にひとつの白雲石吸水コースター」を含むセットをプレゼント! 詳しくは、改めて公式Twitter・Instagramでお知らせします。乞うご期待!

キャンペーン実施期間:2/21(日)〜2/28(日)※予定

今年で10年目の
水曜日のネコ
大解剖スペシャル

こんばんは。「月刊 月の生活」編集部の「まりも」です。 2月22日は〝にゃん にゃん にゃん〟で「猫の日」だそう。 ということで今月は、今年で10年目を迎える「水曜日のネコ」のいろんな「ひみつ」にクローズアップ!

誕生のひみつ

水曜日のネコがうまれる2012年より前、一般的には、女性がビールを飲むのは今よりももっと珍しいといわれていました。よなよなの里にも、「よなよなエール」、苦〜い「インドの青鬼」、真っ黒な「東京ブラック」など、あまりビールに馴染みのない女性の方にはとっつきにくいビールばかりでした。でも、女性だってビールを飲みたい人はきっとたくさんいるはず。気兼ねなく、手に取っていただきやすいクラフトビールをつくりたい……! そんな想いからできたのが「水曜日のネコ」でした。

みなさまに気に入っていただけるかしら……とドキドキしていましたが、発売直後、水曜日のネコは想定の2倍もの販売数を記録し、当時、過去最大の売り上げとなりました。

名前のひみつ

このビール、はじめは「水曜日の白」という名前になるかもしれなかったのです。「水曜日」は、毎週月曜日から金曜日まで頑張っているみなさまに、週の真ん中の水曜日はビール片手にちょっとゆっくりしてほしい、というところから名付けました。そこに、ビアスタイルは「ベルジャンホワイト」なので、「白」をくっつけようとしていたのです。でも、なんだか「飲みながらゆっくりリラックスしてもらえるようなビールでありたい」という想いが伝わりきらない気がする……。ひとりでのんびり、ゆっくり気ままに飲んでいただけたら……まるで自由に暮らす「ネコ」のように! そんな経緯で「水曜日のネコ」になりました。

パッケージのひみつ

実は、パッケージのネコにもこだわりが。このネコ、実は笑っていないのです。開発当初は笑っているデザインも用意していたのですが、自分の世界を持って凛としている媚びないネコを表現するため、現在の「ツン」とした表情になりました。

「発泡酒」のひみつ

ところで、水曜日のネコは「発泡酒」です。「なんで発泡酒なのにほかのビールと同じ値段なの?」と疑問に思われた方もいらっしゃるかもしれません。

日本では、原材料である麦芽の使用比率が「50%以上」のものを「ビール」、「50%未満」のものを「発泡酒」と表記する決まりがあり、麦芽の使用比率によって「酒税」が決まっています。では、水曜日のネコの麦芽使用比率は「75%」なのになぜ? 実はさらに、麦芽使用比率が50%以上であっても、「副原料」の使用比率が「5%未満」でないとビールと名乗ることができないというルールが。水曜日のネコの副原料は5%未満ですが、製法の関係で発泡酒に分類されています。だから、水曜日のネコは「発泡酒」で、お値段はほかの「ビール」と変わらないというわけです。

みなさまに愛されて10年目

水曜日のネコは男女問わずたくさんの方に愛していただきながら、いよいよ今年で10年目を迎えます。これからもどうぞ、うちのネコをよろしくお願いいたします!

ビールと発泡酒の定義について

ポイント	表示
麦芽使用比率	50%以上なら「ビール」 50%未満なら「発泡酒」
使用する副原料	日本の法律上認められているものであれば「ビール」 そうでないものを使うと「発泡酒」
副原料の使用比率	5%以内なら「ビール」 それ以上なら「発泡酒」

水曜日のネコ

ビアスタイル ▸▸ ベルジャンホワイト
アルコール度数 ▸▸ 5.0%
原材料 ▸▸ 大麦麦芽、小麦麦芽、ホップ、オレンジピール、コリアンダーシード

クラフトビールに合うこだわりレシピ

G's キッチン 番外編

今回は「G'sキッチン」番外編! 都内に8店舗を持つ、よなよなエール公式ビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」赤坂店の料理人「みやさん」が、水曜日のネコに合う生春巻きのレシピを教えてくれました。にゃ。

YONA YONA BEER WORKS

ゆず香る、エビとスモークサーモンの生春巻き

材料(2人分)

ライスペーパー	3枚
むきえび	9尾
スモークサーモン	9枚
トマト	1個
アボカド	1個
紫キャベツ	50g
きゅうり	1本
サニーレタス	3枚
水菜	2株
ミニトマト	3個
パクチー	5本
●柚子胡椒ドレッシング	
オリーブオイル	25g
柚子胡椒	8g
レモン汁	15g
●柚子レモンソース	
きざみゆず(市販チューブ)	適量
レモンペースト(市販チューブ)	適量
柚子	1個

1. 柚子胡椒ドレッシングの材料を混ぜ合わせる。柚子レモンソースを作るため、柚子の果汁を搾り、きざみゆずとレモンペーストと混ぜ合わせておく。
2. えびは背ワタを取り除き、ひとつまみの塩で揉み、沸騰したお湯で1分〜1分半ボイルする。プリプリ感が出たらザルにあげ粗熱をとり、冷めたらペーパーで水気を取る。アボカドとトマトは縦半分に切り、断面を下にして端から3ミリ幅に切り揃える。きゅうりは縦8等分に切り、タネ部分を取り除く。サニーレタスは巻きやすい大きさにちぎり、紫キャベツは千切りに。水菜は20cm程度の長さに切り、しばらく水にさらしてからザルにあげ水を切っておく。
3.
ライスペーパーを水を張ったボウルに1枚ずつくぐらせる。ライスペーパー中央より少し上にアボカド、トマトを交互に並べる。中央手前にサニーレタスを1枚敷き、先程8等分にしたきゅうり1本、エビ3尾、スモークサーモン3枚を並べる。水菜の葉が外に出るようひとつまみ程度乗せる。塩胡椒を少々、柚子胡椒ドレッシングをスプーン1杯程度掛け、最後に紫キャベツを乗せ、軽く抑え込むように巻く。(※野菜の量はお好みで調整してください!)
4. 巻き終えたら好みの長さに切り、お皿にミニトマトとパクチーをバランスよく盛り付ける。柚子レモンソースを添えたら完成!

試食係 らうより
もぐもぐもぐ

味変もできて一石二鳥! 柑橘香を満喫できる生春巻き

ダイナミックな水菜!! 映えとは総合芸術だったのですね、完成品を見たときは思わず笑ってしまいました。エビとスモークサーモンの安定感、「水曜日のネコ」の柑橘香を際立たせる中の柚子胡椒ドレッシング、すべてのバランスが絶妙です〜! 味変したいときに柚子レモンソースを付けると、水曜日のネコの印象も変わりますね。(スタッフ・らう)

\ ペアリングのワンポイント /

ビールとお揃いの「柑橘香」を際立たせる!

「水曜日のネコ」の持つフルーティーさ、爽やかさを強調し、香り高くすっきりした飲み口が楽しめるように考えました。
「水曜日のネコ」の特徴でもある「オレンジピール由来の爽やかな香り」を感じていただくため、生春巻きの中には柚子胡椒とレモン汁、オリーブオイルを混ぜて作った柚子胡椒ドレッシングを忍ばせました。さらに柑橘香を感じたい場合は、刻んだ柚子とレモン、柚子果汁の「柚子レモンソース」をちょっと付けてお召し上がりください!

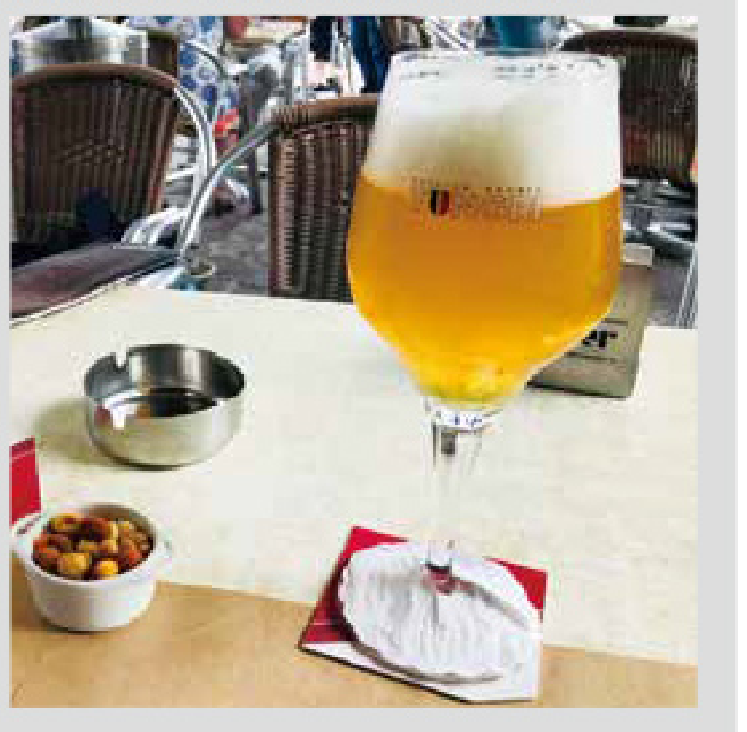
旅するビールリレー

Country No.7

「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 みぶぞん

今月のビール
ベルギーの「TUNGRI」



"TUNGRI"(トゥングリ)
BITTER/Amburon Belgian Craftbrewery

ビールの感想

ベルギーで最も古い都市のひとつ、トンゲレンで数年前に誕生したブルワリーがつくっている「TUNGRI」。黄金色の爽やかな見た目に対して、意外と苦味がしっかりしているビールです。少し塩味が効いたナッツと共に流し込むと、「私の身体が喜んでいる」、そんな気がしました。

ベルギーのビール事情

とにかくビールの銘柄が多い! その数約1,600種類ぐらい。どのレストランに行っても複数のスタイルが楽しめて我々ビール好きには最高の国です。2016年には「ベルギービール文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたそうで、ビールはベルギーの人々の生活に欠かせない存在のようです。あぁ、日本にも早くそんな未来が訪れますように。プロスト!

2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。

ケビン

軽井沢高原ビール 2021年限定

「軽井沢高原ビール 2021年限定」は、その名の通り軽井沢エリア限定のビール。多くの文豪が執筆活動を行った町「軽井沢」で、読書のお供として楽しむことをイメージしてつくられました。冷蔵庫から取り出してすぐにグラスに注ぐとさわやかな苦みが目立ちますが、温度が上がるにつれ徐々にホップの香りが花開きます。トロピカルフルーツを思わせるジューシーなアロマが印象的で、つい「もう一口」と飲んでしまいます。寒い冬こたつに入って、小説を読みながら徐々に酔っていく時間はちょっとした幸せです。

ビアスタイル セッションIPA
アルコール度数 4.5%
飲み頃温度 5℃
原材料 大麦麦芽、小麦麦芽、ホップ、小麦、オーツ麦

NEXT 来月は「軽井沢ビール クラフトザウルス ブリュットIPA」について紹介します。お楽しみに〜!

今月は がみた

\ 毎日をちょっと楽しく、幸せに♪ /

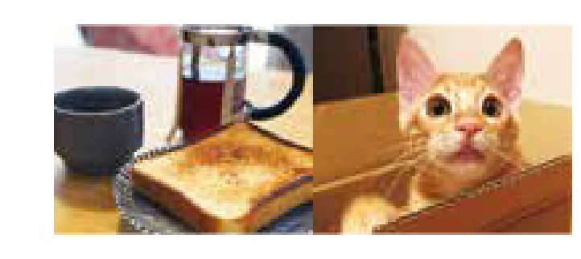
よなよなスタッフのおうち時間 vol.07

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!

ビール屋ならではちょっとお得なおうち時間

おうちでは、お休みの週末に昼からビールを楽しんでいます。コロナ禍になる前は毎週のように遠出をしてビアパブ巡りをしていました。それが難しくなってしまった今はブルワー達と、海外のクラフトビールを通販で購入しています。送料もお得、且つそれぞれが購入したビールの感想も聞けて一石二鳥です。最近おいしかったのはFirestone Walkerのマインドヘイズ。後残りするざらつきがなく、とってもドリンカビリティの高いヘイジーIPAです。皆さんもぜひ飲んでみてください!

がみたおすすめのおうち時間【ネコとモーニングルーティーン】

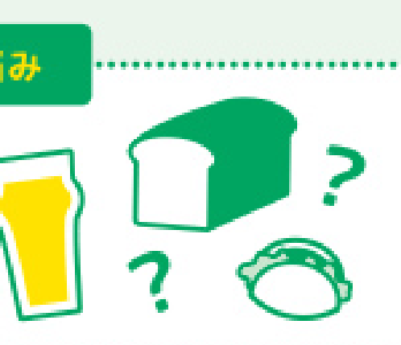


おうちでネコを飼い始めてから、ネコが起こしてくれるというルーティーンができたので早起きをするようになりました。大好きなコーヒーをゆっくりと入れて過ごしています。

ビールの
お悩み相談室 vol.16

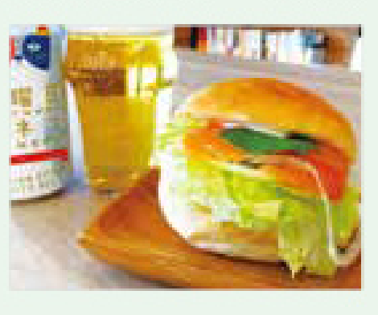
ビールをもっとおいしく、もっと楽しく飲むには?
あなたのちょっとしたお悩みを解決します。

今日のお悩み
みなさんが好きな、ビールに合うパンが知りたいです。
(かじわらさん)



ケビン

A. スモークサーモンサンド



水曜日のネコのスパイシーな香りには、ちょっと脂ののったスモークサーモンがぴったりだと思うんです。レタスや玉ねぎをたっぷりと挟むと、みずみずしい味わいが加わって、水曜日のネコのさわやかな味わいがより一層引き立ちます。晴れた休日のお昼に、スモークサーモンサンドと水曜日のネコを合わせて、ゆっくりとした時間を楽しみたいですね。

さんま

A. ラタトゥイユのフォッカチオ

ハーブで炒めたラタトゥイユがたっぷり乗ったフォッカチオは、見た目にも鮮やかで気分が上がります! 水曜日のネコが持つ、フルーティーで爽やかな香りと甘酸っぱい風味が、ラタトゥイユのスパイシーさと混ざり合い、束の間のリラックスタイム。まだまだ寒い季節が続きますが、春になったらベランダに椅子を出して、夕日を眺めながら食べたいな〜なんて、雪景色を見ながら妄想する今日この頃です。

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	2021年 2月	担当	まーむ
今月の出来事	御代田醸造所ができるまで〜醸造設備編〜		

感想

2020年9月に研究開発拠点として誕生した「御代田醸造所」。小規模醸造に適するように設計したこの醸造所ができるまでを、全3回にわたってご紹介します。2020年12月号の醸造所日誌では「土地決め・建物改装編」をお届けしました。建物の改装が完了したら、いよいよ大事な「醸造設備」を運び入れましょう!

私たちは佐久醸造所にあった【Premier stainless systems(通称:PREMIER)】という醸造設備をそのまま持ってきました。PREMIERは、マッシュロイターとケトルワールプールのコンビユニットのため、2つの窯で仕込工程が完結する装置です。PREMIERで一度に仕込めるビールの量はおよそ400〜500L程度、樽にすると約30本分。佐久醸造所の実機だと約20KL分のビールが出来てしまうので、実験的にビールをつくるときに重宝するサイズ感なんです。

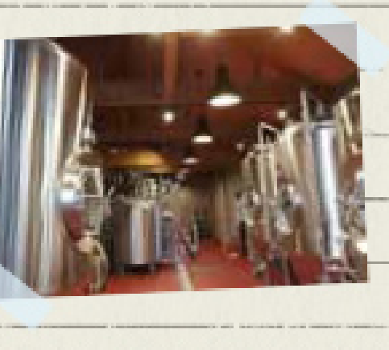
また、発酵・貯酒兼用のタンクは6基用意しました。発酵タンクが不足していたので、追加で2基購入することに。いつもお世話になっているHOPのサプライヤーさんが海外ブルワリーの設備事情にも詳しく、その方にSpecific Mechanical Systems社の良いタンクを用意してもらいました。ピカピカのタンクがきてとても嬉しかったです。佐久醸造所からクレーンで設備を出し、トラックに載せ、運び入れました。

私たちは基本的に佐久醸造所にあった設備を持ってきましたが、設備が足りない場合は内装工事と並行して設備購入の手配が必要です。海外から設備を輸入すると、納入まで数ヶ月かかりますので、計画的な手配が大事ですよ。

一通り設備が揃ったら「どこにケトルを置いて、どこにタンクを置いて、動線はこうで、ビールラインはこう……」とプロジェクトメンバーでひたすら議論しました。長年の経験から導き出される最適解(そして自分の好み)について、おそらく1ヶ月くらい話し合いました。最終的にみんなが納得できる配置になったので満足です!

設備の配置図ができたら、蒸気・水・ガス類・排水が通るラインを考えました。ビール醸造には、炭酸ガス・蒸気などをたくさん使用します。使い方を誤ると危険なので、作業者が安全に作業できる視点も大切にしなければなりません。例えば、ビールを仕込んだあとにモルト粕を出す工程がありますが、ここをいかに楽にするかが非常に重要。なぜならこの作業、腰に響くんですよ……!! 地味ですが、長く続けていくためには小さなことも重要です。

ちなみに、一番上の階に仕込タンク、その下の階に発酵タンクを置く構造にすると、位置エネルギーで液体の移送を補助できるため、ポンプの台数や圧力をかけるための炭酸ガスなどが少なくて済むという利点がありますよ。敷地面積が狭くても! ビールはつくれる!



配置図通りに設備が入った状態がこちら! ほぼブルワリーの形になってますね!

形が整ったら、実際に製造するための免許取得に動き出しましょう。続きは来月号で解説しますのでお楽しみに。それではまた!