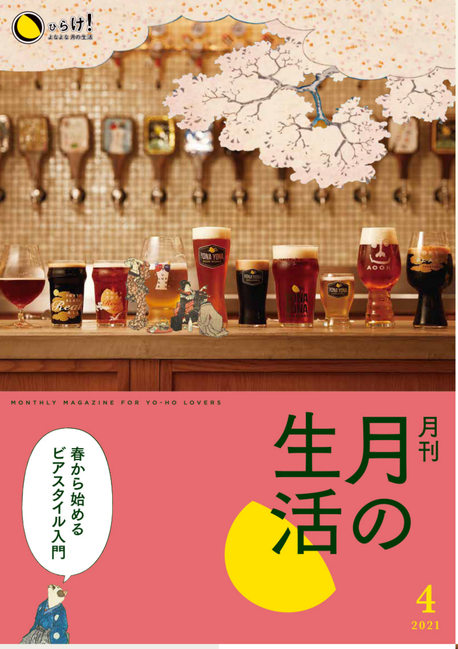


MONTHLY MAGAZINE FOR YO-HO LOVERS

月刊 よなよなの生活の月

春から始めるビアスタイル入門

4
2021

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へ。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！ ビールにまつわるちょっといい話を聞かせてください！

hagardēn（秋田県）
この場、コンビニ・酒店・スーパーなどで入手はせず、家にはつころあるのにたくさんの種類のビールをとりそろえています。これって私だけ？
「嬉しくていつまにか飲んでしまう素敵にに駆られるなんて嬉しいこと！ありこうございますわかれるようにちなみにカンファンのことばかりですてここまで書いていただいたという喜ばれる。感れまる。

かなばば（神奈川県）
今年は奇跡的に猛ビールが節分まで残ったので、インドの青鬼と福はうち鬼もうちで飲めました。
「鬼にかなインの青鬼で節分いってすね♪」「福は内」で福ビールを体内へ取り込み、「鬼は外」でインドの青鬼を鎮めて鬼退治！

wing（東京都）
猫ビールが思いた後に手洞の受験が無事合格。また猫ビールへ！
合格おめでとうございます！猫ビールをご購入頂きありがとうございました。
にゃぱりん、素敵な新生活をお送りください。

うっちー（神奈川県）
千葉県の館山に来ています。1ヶ月間、ここからリモートワークです。今月はビールの宅配が、海岸までの10minほどに送ってもらえました。海岸が近い場所で仕事を始めて、西の空が少し焼けから夜になる頃に、西の空がう焼けを楽しんでいます！
の毛及びビールを楽しんでいます！
今だからこそ、最高の贅沢ですね。
私もいつか館山に移住したい…！
今月もビアビールを お楽しみください！

おさちん（広島県）
美味しいものとビールが大好きな主婦です。未だに仲良しなのは大崎同窓の秘訣ですね。おいしいものとビールはずっと変わらず！
これからも末永く仲よくお過ごしください。

今月のお題はビールにまつわるちょっといい話を聞かせてください。深いちょっといい話を聞かせてください。深い話でなくてもいいです。ビールがテーマです！（？）みなさん、今月もクラフトビールと一緒に素敵な日々をお過ごしくださいねぇ♪ むぎちゃん

編集後記

月刊 月の生活編集部の「まりも」です。春ですね。暖かくなってきたから、公園（火気OK）にカセットコンロとホットサンドメーカーを持って行って、その場でホットサンドを つくって食べるとういう、ちょっと豪華なピクニックにハマっています。まだ肌寒いこの時期、チーズとふわふわでカホカのホットサンドは最高！やや大胃物ですが、公園で昼日寝感が味わえるのでオススメです！

アンケートのお願い

編集部員が選んだ ビールと「何か」を プレゼント！

抽選で3名様に

会報誌「月刊 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「おっぺ」がチャンス！

こちらのQRコードからご回答ください♪

NEWS & TOPICS

コロンビア（Columbia）×よなよなエール 限定デザインウェア 4/2（金）販売開始！

コロンビアとよなよなエールがコラボレーションした限定ウェアが、4/2（金）から全国のコロンビア直営・コロンビアオンラインストアや他で販売開始！よなよなエールのパッケージに使われているカラーや、よなよなエールの月があしらわれた限定デザインです。

インターネットラジオ 「よなよなエールの空想ビアバ」配信開始

いつでもどこでもお聴きいただけるインターネットラジオ「よなよなエールの空想ビアバ」が始まります。一緒に「今日の一杯」を堪能しましょう。昨今のクラフトビール事情を語ったり、ビールと料理の相性を語ったり……内容はさまざま。クラフトビールの話をつまみに、今日もよなよな楽しみましょう。4月上旬にYouTubeやSpotifyなど、各種ポッドキャストで配信開始予定です。
https://yonasato.com/column/radio

あなたは何タイプ？ ビールの楽しみ方診断

公式LINEでは新製品情報だけではなくクラフトビールライフがちょっと楽しくなる限定コンテンツも届いています。今週べるのは「ビールの楽しみ方診断」！いくつの質問に答えると、あなたにピッタリなビールの楽しみ方を診断します。ビール片手に「こういう場面あるある！」と語るながら楽しめることご間違いなし！ 公式LINEのメニューから遊んでみてください。https://lin.ee/wrPNuNB

ビアスタイルで広がる ビールの世界

こんにんは！「月刊 月の生活編集部の三の宮です。新しいことを始めるにはうってつけの季節がやってきました。今年の春は、自分好みのビールに出会うためのビールの世界を広げてみるのはいかがでしょう。

「ビアスタイル」って？に？

最近ではクラフトビールを取り扱う場所も増え、「ビアスタイル（○○）」と表記してあるビールを頻繁に見かけるようになりました。ビールの瓶底にいくつかお書きされていますね。「すっぱい入り見ることは味わえるビールである」「苦いのはいいけどシュワシュワしすぎるのは苦手」などなど、今回の特集では「ビアスタイル」について解説していきます。

ビアスタイル（ビールの種類）は世界に100種類以上！

ビアスタイルとは簡単にいうとビールの種類のことです。ビールの原料は「麦芽・ホップ・酵母・水」の4つですが、麦芽の種類や焙煎の仕方、ホップの種類や量、酵母の種類などによって、ビールの味わいは大きく変わります。ビアスタイルは、現在100種類以上もあるといわれています。

「麦芽・ホップ・酵母・水」の4つの原材料のうち、何か1つでも違うとそれは別のビールになります。ビールの原材料の中でも麦芽の種類や量、ホップの種類や量、酵母の種類などを組み合わせることで、さまざまな味わいのビールが生まれます。

「麦芽・ホップ・酵母・水」の4つの原材料のうち、何か1つでも違うとそれは別のビールになります。ビールの原材料の中でも麦芽の種類や量、ホップの種類や量、酵母の種類などを組み合わせることで、さまざまな味わいのビールが生まれます。

「ビアスタイル」によってグラスを選び楽しめる

ビアスタイルにもっと深くハマって先にあるのがグラスの選び方です。ドイツの名門ヴェストベーアーン・ビアゲラウンというクラフトビールとビアスタイルごとの専用グラスを開発しています。それぞれの専用グラスを使用してビールを飲むことで、ビールの香りや味わいをより楽しむことができます。「ビアスタイルごとの専用グラスがあるなんてところまでは手が回らない…」という方も多いと思いますが、もしビアスタイルの専用グラスがなくても、ビアスタイルの特徴にはまりそうなグラスで飲んでみるのもおすすめです。

よなよなの里では世界の様々なビアスタイルを詳しく解説！

こちらのQRコードから

「自分の好きなビアスタイル」を知ってみよう

ビアスタイルの中には、100種以上前から醸造されている伝統的なビアスタイルもあれば、ここ数年の間に生まれ続けているビアスタイルまで新旧様々に存在しています。

「自分の好きなビアスタイルは何か？」を知っておくと、一人みんたに、皆様の強い味方になってくれるはずです。

「自分の好きなビアスタイルは何か？」を知るためには、まずは自分の好きなビアスタイルを知ることが大切です。

まずは自分の好きなビアスタイルを知るために、ビアスタイルの特徴にはどのようなものがあるのかについて、ご紹介していきます。

ビアスタイルの特徴にはいろいろありますが、ここでは「苦味」「香り」「酸味」「濃さ」の4つの特徴について、ご紹介していきます。

「苦味」については、ビールの苦味の強さを表すIBUという指標があります。IBUの数値が高いほど苦味が強くなります。

「香り」については、ホップの香りが強いビールや、酵母由来のフルーティーな香りが強いビールなどがあります。

「酸味」については、ビールの酸味の強さを表すpHという指標があります。pHの数値が低いほど酸味が強くなります。

「濃さ」については、ビールの濃さを表す指標として、原麦汁濃度があります。原麦汁濃度が高いほど濃いビールになります。

自分の好みのタイプを知っていることで、まだ飲んだことのないビールに出会ったときに、もしかしたら好きなビアスタイルの特徴にはまりそうかどうかを判断することもできます。

G'sキッチンと福月連動！

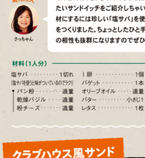
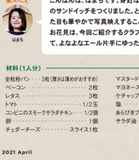
ちょいめし食堂 第9回

webでも！

もうすぐ春ですね。春といえばやっぱりお花見！今回はお花見に持っていきたい、よなよなエールと相性抜群のサンドイッチレシピをよなよな料理部員が紹介します。

サバサンド

1 あらかじめ骨を抜いた塩サバを潰き酢にくぐらせたあと、乾燥パン粉と粉チーズを混ぜたパン粉をつける。フライパンに多めのオリーブオイル・バターをひいて温め、両面揚げ焼きする（片面約5分程度）。

2 玉ねぎ・トマト・レモンを輪切りに、ピクルス・ルッコラ・レタスは食べやすい大きさにカットする。

3 3等分にしたバゲットに①②の具材を挟み、フックスペースパーセを完成！