



月刊 生活の

6 2021

ビールと映画さえあれば。

ビールにまつりちゅっという話を聞かせてください!

けい(茨城県) 今年から新たな職場で働いています。こんな時期なので歓迎会もオンラインでもクラフトサウルの皆様からクラフトビール好きの方々と盛り上げて地元のお酒の魅力を伝えてもらいました!

しめじ(山形県) 今月はたまたま誕生日にビールが来たので、そのまま祝いで乾杯しました。なんの巡り合わせか、一番好きな前職シーズの抽子も届いて幸せな誕生日になりました!

Mako(広島県) じゃんぶうね(東京都) 最近、子供(5才)がビールをグラスに入れてくれるようになりました。グラスに入れたこと、泡がモロモロになるのが楽しいようです。「はなよな」や「やっほーぶるん」という言葉に敏感に反応して嬉しそうに「ん」や「ん」を繰り返してビールを飲む様子を見て嬉しく思っています。

家族やプライベートの素敵なエピソードがあればぜひご紹介ください。これからは毎月の季節ごとの皆様のコメントで盛りだくさんの「よなよな」を創りたいです。ご応募お待ちしております。

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 生活」では、みなさまのご意見・ご感想を募集しております。アンケートに回答して下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「もっちゃん」がチャオイス!

こちらのQRコードからご回答ください!

NEWS & TOPICS

今年もありました! よなよなの里の父の日限定ギフト

毎年恒例のよなよなの里「父の日ギフト」が今年も販売開始! 限定ビール「軽井沢高原ビール2021限定」が入った、5種類の飲み比べできるセットです。開けると思わず笑みがこぼれそうなお父様のオリジナル包装も健在です。ラインナップは6本入り〜30本入りまで、予算や量から選べる5種類。大切なお父様へクラフトビールで「ありがとう」の気持ちを贈りませんか? 父の日ギフトは数量限定のためなくなり次第終了となります。

https://yonasato.com/ec/father/

「ビールが出てくる映画」と「おいしいつまみ」

よなよな映画部が選ぶ

「水? あいにく水は無いんだ、ビールならあるけど。」

2作目は「新撰の千鶴」!

「水? あいにく水は無いんだ、ビールならあるけど。」

2作目は「新撰の千鶴」!

これまでの「月刊 生活」実はWEB上でも読めるんです

「月刊 生活」アーカイブ

いつも会報誌「月刊 生活」をお読みいただき、ありがとうございます。2018年5月以降の会報誌は、よなよなの里本店「月の生活会員 ポータルサイト」内「会員コンテンツ」にすべてアーカイブしていただくことができます。ビールのおいしい「温度」(2020年8月)、焚き火とビールの魅力(2020年11月)といった特集だけでなく、G'sキッチンやお届けビール情報などの人気コンテンツもそのままアップしています。思い出に浸りたいとき、大好きなビールの情報を知りたいとき、ぜひご利用ください。

https://yonasato.com/ec/kaihoushi_archive/

「ビールが出てくる映画」と「おいしいつまみ」

よなよな映画部が選ぶ

「水? あいにく水は無いんだ、ビールならあるけど。」

2作目は「新撰の千鶴」!

「水? あいにく水は無いんだ、ビールならあるけど。」

2作目は「新撰の千鶴」!

G's キッチン VOL.40

クラフトビールに合うこだわりレシピ

ポークピンドル

材料(2人分)

豚肩ロース 300g
揚げ込みスパイス
コリアンダー(パウダー) 大粒1
クミン(パウダー) 大粒1
クロウ(パウダー) 大粒1/2
シナモン(パウダー) 大粒1/2
カルダモン(パウダー) 大粒1/2
しょうが(すりおろす) 1片
塩(粒) 大粒1/2
ごま油 大粒1/2
砂糖 大粒1/2
チリパウダー 大粒1/2

白ワインセネガー 20ml
お好みで水・ヨーグルト・豆油
ペース
玉ねぎ 1個
マスタード 大粒1
サラダ油 大粒2
トマト水 大粒2
水 1缶
しょうが(すりおろす) 1片
塩(粒) 大粒1/2
ごま油 大粒1/2
チリパウダー 大粒1/2

スパイスカレーとビールってこんなに相性がいいの! 驚きが止まりません

旅するビールリレー

Country No.11

「旅するビールリレー」とは

旅先で飲むビールは、特別な味。現地飲んだビールに特別な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。

今月のビール

メキシコの「Pescadores IPA」

ビールの感想

カリブ海の沿岸にある醸造所のIPA。美しい海を眺めながら飲む新鮮なIPAは、まさに最高。ビールは味覚だけでなく、五感を刺激されることを狙っているんです。海へ行く太陽にホップの効いたビール!! Es muuuu rica!!!! Próbala por favor!!! (これすごくおいしいよ。お試しあれ!)

メキシコのビール事情

メキシコは生産量も消費量もずっと世界10位以内をキープしているビール大国。隣接しているアメリカのクラフトビールブームの影響を大きく受け、クラフトビール醸造所の数は2010年以降に激増! その数、今や1,000を越えます。旅行の際はぜひその土地のクラフトビールを飲んでみてください。メキシコ北部が特にレベル高いです!!

よなよなスタッフのおうち時間

vol.11

アルコールのオンオフで「おいしくたのしくすこやかに」

我が家の家訓は「おいしくたのしくすこやかに」。しかし、おうち時間が増え、調子によって毎日お酒を飲んだら、健康の質が下がりがれ取れぬ日々。そこで、ノンアルコールビール(脱アルコールビール)「ヴェリタスプロイ」や「エリディンガー」を導入、ドイツのビール純粋令に則って製造されたノンアルコールです。アルコールがないために通常のビールよりも麦芽の味がしてドイツビールの麦芽の丁寧さに圧倒されます。そして何よりノンアルコールの翌日は仕事も元気にこなせて、仕事終わりのビールが格段においしくなります!

さあおすすめのおうち時間アイテム【もはやおうち美術館! 名作絵本たち】

名作絵本は「絵」言葉「し」かけが素晴らしい。大人も考えさせられる物語。まるで毎日美術館に居るかのよう短時間で癒やされるので最高です。おすすめはレオナルドの「じふんだけのいろ」。

6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。

前略 好みなんで聞いてないぜ SORRY

其ノ二 味一 旨 だ し アロマ 仕 立て ホウダイ IPA

6月の暑い日こそ飲みたい、爽やかなビール。ピアスタイルは「エクスペリメンタルホワイIPA」で、既存のスタイルに当てはまらない挑戦的革新的なビールを意味します。最大の特徴は、原材料に「かつお節」を使用していること! かつお節が持つまみ成分で酵母の働きを活性化させ、発酵が促進されることを狙っています。これにより、アロマホップのトラスやロビカフルーツを思わせる香りがより一層引き立ち、華やかですっきりとした味わいに仕上がります。じめじめした雨の日でも、晴れやかな気持ちになること間違いなし!

ピアスタイル エクスペリメンタルホワイIPA アルコール度数 6.5% 飲み温度 5-7℃

原材料 大麦麦芽、小麦麦芽、ホップ、かつお節、コリアンダーシード、オレンジピール

NEXT 「僕ビール、君ビール。よみちについて紹介します。おたのしみに〜!

ビールのお悩み相談室

vol.20

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。

グラウラーとは?

グラウラー(グロウラー)とはビールを詰める際の過程でできる水筒の運ぶこと。ガラス製、ステンレス製、陶器製と素材や形状は様々ですが、いずれも炭酸が抜けずにキープできるのが特徴です。

今月のお悩み

グラウラーが気になります。ビールを直詰めしてくれる所があるわけではないので、欲しいけど躊躇しています。グラウラーの魅力教えてください!(すぎやさん)

A. グラウラーの魅力とは?

まずはなんと言っても「お店のビールが家で飲める」のが魅力ですね! 私がよく使うシチュエーションは、仕事終わりに自転車にビール屋さんへ寄って、一番気になる銘柄をグラウラーに詰めて爽爽と帰ります。といった感じですが! もちろんアウトドアのシーンでも大活躍です。車の旅行先でも! その場で飲まずに持ち帰るという選択技が生まれるのがいいですね。私は「RevoMax社」のグラウラーを採用しているんですが、こちらは瞬間にフタをロック/ロック解除できて、保冷が36時間も続く優れもの!

あなたのちょっとしたお悩みも募集! 編集部宛てに送ってください。

醸造所日誌

2021年 6月

今日の仕事 「ワークスエール」は誰のビールに!? 社内ビールコンペ

実は、よなよなエール公式ビュッフェ「よなよなビアフェス」で、7月初旬から限定販売される「ワークスエール」は、いつもと一味違うのです。何が違うのか……それは、「社内の製造メンバーたちがコンペで競って、投票の結果1位を獲得したビール」だということ。この醸造所日誌は、候補者3名の熱戦の様子をお届けします。果たどのビールが選ばれたのか……?

今回のコンペは、なんと「ルール無し」。ピアスタイルはなんでもアリの「自由形」です! ただし、ビールのコンセプトや開発理由をきちんと説明できればいいです。過去に社内コンペを行ったことはありますが、大々的にコンペを立てて競い合ったのは今回が初めてです。投票を行うのは、製造部門のメンバー7名。投票できるのはひとり一票で、最多の票を獲得した候補者のビールが採用されます。それはいよいよ、選手とビールをご紹介します!

【エントリーNo.1: ナイト(北境チーム所属)】

Session Brut IPA/コンセプトは、「ヘルシーを追求したBrut IPA」。「ヘルシー」なの12つの理由から、Brut IPAなので、最終投票が1位! 10で、勝分がほぼ含まれない。そして、従来のBrut IPAのアルコール度数を減少させ、ABV 4.5%程度に抑えました。

【エントリーNo.2: まれみん(品質管理チーム所属)】

SPICY Saison/コンセプトは、「一筋縄ではいかないスパイシーなセッションビール」。人気のホッピーなビールの「ハラエテ」を模倣したいという思いから、ホップと一緒に「黒胡椒」もドライホップした、スパイシーなビールです。

【エントリーNo.3: むっろ(醸造所チーム所属)】

ニール美酒(スパイスビール)/コンセプトは、「個性派のみに、一口飲んだらクセになる刺激的なスパイスビール」。Black IPAをベースに、クラフトコーラ用スパイスを使用した。ビールに「ハラエテ」を特化したものもありますが、僕自身がかなり個性的な味が好きだったという点も大きいです。(笑)

自由形なので、ユニークなビールばかり。候補者のプレゼン聞きながらディスティングを行い、「使った酵母は?」「飲むときの温度は何度?」なんて尋ねたりしながら、票を入れるビールを決めています。そして、いよいよ結果発表。むっろが最多票を獲得しながら、票が割れました。先ほど「最多の票を獲得した候補者のビールを採用」とお伝えしましたが、全員が納得するまでここでディスカッション。従来のピアスタイルのコンセプトを踏襲したこのビールは、7月ごろから「よなよな」全店で提供開始予定ですが、「セッション」が、最終的にどうなるのかも注目です。ぜひ、お口に足を選んでみてください!

※提供の無償は提供開始日とさせていただきます。よなよなエールよなよなビアフェスもピアスタイル公式アカウントで告知予定です。なくなり次第終了となります!