

よなよな里アフターフレーズを教えてください!

飲んでみたいビールとその理由

よなよな里のビールでも、それ以外のビールでもOKです。

具体的な銘柄ではないのですが、「飲ったことない飲みやすいサーエール」が

あります飲んでみたいですね。サーエール、

海外で飲んでいたのですが、それがチャ

レンジしたのです。

苦手なビールでもチャレンジする内

に、ビールの世界の広がりを感じます

ね。度数が低いものや、フルーツを使った

サーエール飲みやすい印象がありますよ!

旅先で出会ったビールや、飲めない理由などなど、理想のビールなど、トト沢山いただきましょう!

皆様のクラフトビールライフに応援♪

月刊 生月活の2月

編集後記



信州といえば、リンゴ！ リンゴが好きなので、リンゴを使ったビールが飲みみたいです。日本は作っている所がまだ少ないですね。

山の上(あいの母)のりびい



アンケートのお願い

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。ぜひ皆様の声をお聞かせください。

こちら QRコードからご回答ください!



これまでの「月刊 月の生活」

実はWEB上でも読めるんです

過去の会報誌は、よなよなの里本店「月の生活会員ポータルサイト」で見ることができます! WEBでまとめて見る時や、レシピの活用にも♪

QRコード

うまばん

2022 February 08

NEWS & TOPICS

月の生活会員限定ストアでオリジナルグラス販売中!



「月の生活会員限定ストア」をご存じですか? 現在、ドイツの名門シェケラ社製のオリジナルビールグラスも販売中。公式ビアリストラン「YONA YONA BEER WORKS」でビール提供の際に利用している本格ビールグラスです。それぞれ「インドの青鬼」「水曜日のネコ」「東京ブラック」のビアスタイルに合わせて作られており、おしゃれな一杯を楽しめるので、ぜひご活用ください!

LINE公式アカウントでビールをおいしく楽しむ!



「よなよなエール/ヤッホーブルーライン公式」LINEでは友だちになっていますか? 新発売商品やイベントといったおすすめ情報や、ビールをもっとおいしく楽しむメッセージをお届けしています。リッチメニュー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。

QRコード

03 2022 February

クラフトビールに合うこだわりレシピ

G'sキッチン VOL. 41

牛肉は筋を軽く取り除き、軽く塩コショウを振る。フライパンにサラダ油を熱する。中火で片面ずつ色がつくまでステーキを焼いたら、取り出してアルミホイルで包んで休ませる。

みじん切りにした玉ねぎ、マッシュルームを肉汁が残ったフライパンに加え、中火で炒める。玉ねぎがあめ色になったら赤ワインを入れ、焦げをこそげおとしながらトマトの水煮を加えてさらに煮込む。

火を止め、1~2cm角にカットした①のステーキ肉を②のミートソースに加える。そこに溶けたバターと一緒に小麦粉を混ぜながら、手でよく混ぜ合わせる。弱火でとろみがついたり、水分が蒸し出されてしまうので、そのまま炒めることで止める。

じゃがりこを袋に入れてゆきものを耐熱容器に移し、牛乳を加えてレンジで30秒ほど加熱する。よく温めあわせて、必要に応じて塩コショウで味をととのえる。

耐熱容器をセカルクなどでポテトマートソースボートの層にする。好みで粉チーズをかけて表面をオーブンまたはオーブンで焼き目をつける。バゲリをちらして完成。

*今回はベットル封をする。

一口食べた瞬間に、まず「これ本当にお菓子なの?」って疑いました(笑)。マッシュポテトとミートソースが織りなす奥深い味わいにとにかく驚きが隠せません。おのるようなエールと一緒に味わうと、想像が膨らんで、恐るべくおなじみの簡単さでの、今度おうちで試してみようかなと思いました。

1 2 3 4 5

牛丼

牛丼