

自由な発想で新しいビールをつくる!



よなよな

MAGAZINE

2022 9・10月号

「前略 好みなんで聞いてないぜ SORRY」シリーズの「うま味一番だしアロマ仕立て ホワイトIPA」が限定復刻!

自由な発想で全く新しいビールをつくる

世の中のニーズや、たくさん売れているビールの味わい、既存のビアスタイルには縛られず、自由な発想で新しいビールをつくりたい! そんな「ビールの新しい可能性」への挑戦を形にしたのが「前略 好みなんで聞いてないぜ SORRY」なんです。

前略シリーズの特徴は2つ。ユニークで尖ったビールであること、「和」の素材を使っていること。海外にルーツをもつクラフトビールだからこそ、「和」という日本らしい要素を取り入れたら面白いんじゃないか、と考えたのです。今までにつくってきたビールは、米麹を使ったストロングエール、

「前略 好みなんで聞いてないぜ SORRY」シリーズの「うま味一番だしアロマ仕立て ホワイトIPA」が限定復刻!

自由な発想で全く新しいビールをつくる

袖子と塩のセッションエール、黒豆・黒ゴマ・黒松の実・黒加納/クロカリンを加えたインベリアルポーター、そして今回復刻したかつお節を使ったホワイトIPAの全4種類です。

今回復刻する「前略 好みなんで聞いてないぜ SORRY うま味一番だしアロマ仕立て ホワイトIPA」(以下、前略うまみIPA)の最大の特徴はかつお節を使っていること。実はこのビール、国内だけでなく2016年にはアメリカへ輸出をしたことがあるんです。和の食材を使ったIPAがクラフトビール大国アメリカで受けられるように、「挑戦」でした。そこで着目したのが、日本人の心「かつお節」。かつお節に含まれる旨味成分は、海外でも「umami」と表記されるほど有名なのです。

かつお節は長時間蒸立たせると渋味が出る場合があります。ホップと同じタイミングで加えると長時間蒸して

会報誌
バックナンバーはこちら



過去の会報誌をWEB上で読めます!

やさしい
気まぐれ限定4コマ
「あ〜
おもしろい」



よなよなエール
ヤッホーブルーイング公式
日々更新中!



新発売商品やおトクな情報をお届け!

ビールの悩み相談室 vol. 28

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。

今月のお悩み 相談してくれた人... ~

ビールの味を表現する際に使われる、「松」がどんな風に感じるか分からん!
ついでにインベリアルスタウトとかで出てくる「醤油」感も分からん! どんな
味わいなんかな? 自分もこれが「松」か! ってなりたい。

がみた A. 『松』はホップ由来、『醤油』は酵母由来です!

「松」はホップ由来のアロマとなります。松脂(まつやに)をイメージするとわかりやすいかもしれませんが、樹脂っぽくオイリーなニュアンスのIPA等に使用されることが多いです。ホップの品種だとsimcoeやcentennialがPINE(松脂の香り)を出しやすいです。「醤油」は熟成香の一つであり、熟成中に酵母がビール内に残っていた場合、時間経過するにつれ酵母が自己融解していきます。それにより酵母の内容物がビール中に流出し、結果「醤油」のようなアロマが出るようです。



スタッフChoice! 選べるビール

「ひらけ! よなよな月の生活」で選べるビールの中から、
スタッフがおすすめのビールをチョイス! その魅力をご紹介します。



インドの青鬼



青々しく深みのあるホップ香のイメージカラーに、「ニヤリ」と微笑む鬼の顔。店頭で彼と目が合うと、ついつい引き寄せられてしまいます。「インドの青鬼」はクラフトビールの中でも特に人気が高い「アメリカンIPA」スタイルのビール。IPAらしい強い苦みはもちろんのこと、カスケード、シトラ、モザイクなどの王道のアメリカンホップをふんだんに使用しているの、トロピカルフルーツ、グレープフルーツ、グランチー(草様)な香り、松脂のような香りが、強烈に感じられます。「青鬼」は、ヤッホーブルーイングにとっても、IPAの理想の味わいを形にしてきたビールです。世に数多ある他のブルワリーのIPAや、ホワイトIPA、ヘイジーIPAなど、派生形のスタイルと飲み比べてみるのもいいですね。

ビアスタイル インディアペールエール (IPA) アルコール度数 7.0%
飲み頃温度 9℃ 原材料 麦芽、ホップ

★ M J 通信 ★

CHAPTER 07

よなよな月の製造スタッフ「MJ」が、
佐久醸造所の日常を独自の視点でご紹介!



皆様ごきげんよう。
何回かに分けて、
「ビール仕込み作業・ビール充填作業の1日」を
ザックリ紹介していきたいと思います。
今回はビール仕込み早番、通称「B早」です。
B早のBは「BREW」のBです。
この日のB早は... 僕です。

まずいきなり、**最初の難関、その名も「起床」。**
立ちをはだかる敵は「酢酸」。

起床に関しては個人差あるかと思いますが、
僕ははっとなら目覚ましが鳴ると、お腹が空くしなれない限り一生懸命タイプなので!

超頑張って5時台に起きます。
家がそこそこ離れているので、
ここでつまづいたら 終わりです。
あまりにも終了。

睡魔という強敵を撃破し
朝食を済ませ出発し、

醸造所到着
--- 6:30

到着すると、前日の自動予約の
お陰で自動工程でいくらか進
んでいる状態です。

**初麦汁を回収し
糖度とPHを
測ったり**
--- 6:47

**ホップを取りに
行ったり**
--- 7:16

**酵母タンクから
仕込みタンクへ
酵母を投入**
--- 7:30

麦汁煮沸!
--- 8:47
この時にホップ投入。
仕込み室の温度は
真夏には40℃超えも;
もお暑いっただ
ないです。

煮沸終了! --- 10:19
別のタンクに移し、麦汁をまだ
ホップや原材料の粕連が浮
遊しているのしばらく静置して落
ち着かせます。ここでこの静置をし
ないと、次の工程で麦汁と一緒に
粕連と一緒に引いてしまいます。
この辺りで運搬の人が出社します。

麦冷 --- 11:00
現段階でアツアツの麦汁を
冷却器で冷やしながらタンクへ
移します。麦汁を冷やしながら
行うので麦冷という名前にな
っております。移送も終わり、
諸々の片付けや清掃をしたら...

終了 --- 12:00 くらい
ここで運搬の人とタッチして完全交代になります。
その後はお昼食べて、ゆったりとデスク作業をしたりして過ごします。

そして、
定時 --- 15:30 **仕事終了時間を入力してくだ
帰ります。**
あとは帰って好きなことやります。
と、こんな感じです。

早く来たから早く帰れる! これがB早の利点ですね。
その分朝苦手な人はキツイかもですが...
金曜日のB早は結構良いなと思います! 15:30過ぎたらもう土曜日みたいな気分になってw
以上! **B早作業** の1日でした!
今度は別の作業者の1日を紹介出来たらと思います!

こんなところで締めたいと思います。
次回もまたお暇頂いても読んでいただけたら幸いです。
またお会いしましょう! (w) / MJ



ため、短時間だけ漬ける特別な方法を
開発。この「一番だし製法」で旨味成分
を抽出することで、渋味のないすつき
りした味わいになりました。ちなみに、
この旨味成分は発酵の過程で代謝され
まるやかな口当たりに変化するので、
完成したビールでは「だし」の味はしま
せん。

今の時期にぴったりな味わい

前略うまみIPAをグラスに注ぐ
と、柑橘を中心としたも奥行きのある
香りが感じられます。ホップやオレンジ
ビールの香りに、コリアンダーシードの
スパイシーな香りがあわさることで、フ
ルーティーかつスパイシーという複雑
な印象に仕上がっています。ぜひ、ホッ
プ由来のグレープフルーツを思わせる
アロマを探してみてください!

前略うまみIPAとあわせていた料理
は、まもなく旬を迎える「さんま」の塩
焼き。脂が乗ったさんまを食べた後に前
略うまみIPAを飲むと、爽やかに秋
を感じられます。IPAらしい苦みが
ありつつもクリーンな後味なので、すき
りに楽しめます。また、さんまの塩焼
きにすだちを絞ることで、よりビールと
の相乗効果が生まれますよ。これからの
秋の時期にぴったりなビール、楽しんで
ください!

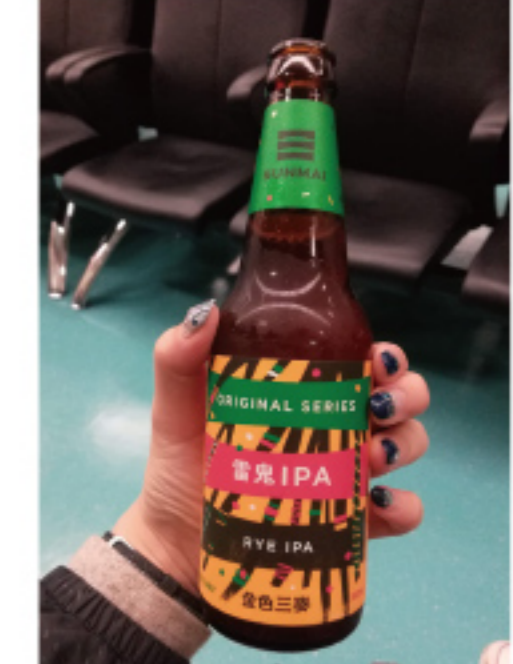


「旅するビールリレー」とは
旅先で飲むビールは、格別の味。現地で
飲んだビールにまつわる思い出をリレー
形式でつなぎ、あわよくば世界一周を
目指す連載コーナーです。



見た目はカッコいい鬼。でも中身は優しい鬼でした。
あとちょっとで台湾旅行が終わっちゃう。そんな時に思い出が
あったのが「雷鬼IPA」でした。強烈なパッケージに魅力を感じ
ずにはいられない……。カッコええやん! 思わず手にとって即
購入。日本に帰る飛行機を待つ空港で、旅行の思い出を振り返
りながら飲みました。どんな味かワクワクしながら開栓するとパッ
ションフルーツのような香りがふわっと漂い、期待値上昇。IPA
だからほろ苦い感じ? もうちょっとフルーツよりの味わい? そんな
考えが頭をよぎりながら、いざ。結果は... 甘い! まるやかで
苦みがほとんどありません。見た目は、キリッとかっこいい系で
すが、中身はとっても優しい鬼でした。味を思い出すと、旅行の楽
しかった思い出と一緒に振り返ってまた幸せな気持ちに。これ
からも旅行先で素敵なビールに出会いたいです! 乾杯!

旅ビール
台湾の雷鬼IPA



Beer style : Rye IPA
Brewery : Long Sun Brewing