

おらけ! 2018年5月号

月刊 生活の 5 2018

創刊号だ! よなよなエール 大解剖

よな里郵便局

このコーナーは、ビール発送後にメールでご案内させていただいているアンケートへのご回答の中から、エピソードをご紹介させていただくコーナーです!

よな里スタッフに似たい! 最近、ハマっているビールの楽しみ方

にんにがし(東京) 東京ブラックと柑橘のお菓子エンガデーにハマってました! 9リットルなクラッキー部分とキキカラメルナッツがポーターにマッチ合いますよー!
東京ブラックと柑橘のお菓子エンガデーは、なんでもかき混ぜてお楽しみください!
大人の飲み会にぴったり!

ラッキー(広島県) カミさんの食事がいいんです、毎晩楽しんでいます。ビールも美味しいです。最近ハマっているビールは、なんでもかき混ぜてお楽しみください!

けーちゃん(北海道) 肉の煮込み料理に使う、なんでもかき混ぜてお楽しみください!

なっちゃん(鹿児島) 買ったビール全種類を冷やしておいて、旦那さんとイッサーのせいで、旦那さんで最初の1杯を選び、最初の1杯のビールは、旦那さんで飲むよ! 旦那さんの手にした限定ビールの、旦那さんで飲むよ!

のりくん(愛知県) 工場見学のために初めて訪れた、生井田で発見した、生井田さんのタンと共に出会えました。よなよなエールは、生井田さんのビールです。よなよなエールは、生井田さんのビールです。よなよなエールは、生井田さんのビールです。

へろちゃん(広島県) 味噌汁で漬けた鶏のセセリのチーズタルトと生井田さんの高麗ビールでスッキリな晩飯です。よなよなエールは、生井田さんのビールです。よなよなエールは、生井田さんのビールです。よなよなエールは、生井田さんのビールです。

みなさん、ご自分のビールを飲んで、よなよなエールの魅力を教えてください!

NEWS & TOPICS

醸造所見学ツアー予約受付は 5月21日(月)開始!

今年もよなよなエール 大人の醸造所見学ツアーの季節がやってまいりました! よなよなエールの現場に案内いたします。普段はブルワリーしか飲めない「タンクから直出しビール」もご提供しますよ! 会員様グループは無料でご予約いただけますので、皆様もぜひご参加くださいませ。(詳しくは7ページをご覧ください)

「僕ビール、君ビール。家庭インベダー」、全国のローソンを侵略中!

4月24日(火)から「僕ビール、君ビール。」シリーズ最新作「家庭インベダー」が全国のローソンにて好評販売中! ピアスタイルは「イージーホップグリーンエール」。軽快な味わいとスムーズな飲み口。ほどよいホップの香り。初夏にぴったりなビールに仕上がりました。お近くのローソンに寄りにて、5月の爽やかな太陽の下をゆっくり散歩してみたいはいかがでしょうか。

創刊号だ! よなよなエール 大解剖

皆様こんにちは。よなよなエールの西郷 ちゅうです。扱ったよなよなエールの生活創刊! ということで、よなよなエールの看板ビール「よなよなエール」について語らせていただきます!

鮮やかに香るホップのアロマと、ゆったりとしたコクの両立

よなよなエール最大の特色は、フレッシュなホップのアロマと、ゆったりとしたコクの両立。これは、アロマとコクを両立させるのが難しい。よなよなエールのアロマは、ホップの香り、味、口当たり、そしてコク、すべてをバランスよく表現しています。よなよなエールのアロマは、ホップの香り、味、口当たり、そしてコク、すべてをバランスよく表現しています。よなよなエールのアロマは、ホップの香り、味、口当たり、そしてコク、すべてをバランスよく表現しています。

よなよなエール商品情報

ピアスタイル
▶▶ アメリカンペールエール

原材料
▶▶ 大麦麦芽、ホップ

アルコール度数
▶▶ 5.5%

飲み頃温度
▶▶ 13℃

クラフトビールに合うこだわりレシピ なおGの G's キッチン VOL.15

今年もやります! I & N エール大人の醸造所見学ツアー

5月21日(月)からよなよなエール 本店にて予約受付を開始します! ひらけ! よなよなエールの生活創刊! というわけで、今回は「よなよなエール」に合うハンバーガーのレシピをご紹介します!

よなよな テリヤキバーガー with ビュアグリルスクエア

美食の国フランスで生まれたSTAU社とのコラボ企画!

材料(2人分)

ハンズ(市販のもの) 2個
 パン(市販のもの) 2個
 中肉(あじぎの真肉) 200g
 パン粉 20g
 牛乳 20g
 オイル(オリーブ) 2g
 オイル(オリーブ) 2g
 マヨネーズ 適量
 レタス 適量
 トマト 適量
 スライスチーズ 2枚
 フライポテト(冷凍) お好み

TERIYAKI BBQソース 中分量
 玉ねぎ 1/2個(約220g)
 パン粉 大さじ1
 クスターソース 大さじ1
 醤油 大さじ1
 酒 大さじ1
 三温糖 大さじ1
 水 100ml
 中華スープ(オリーブ) 100ml
 ナッツ(クルミ) 適量
 ナッツ(クルミ) 適量

お互いの良さを伸ばし合う、そんな関係、いいなあ。

ソースのコンコンのある甘味とよなよなエールの優しい甘味が、お互いの良さを伸ばし合う、そんな関係、いいなあ。

ビアスタイル 図鑑

今月はアメリカンペールエール

今月はアメリカンペールエール

アメリカンペールエールとは、シエラネバダの醸造所、シエラネバダ・ブルワリーで醸造された、アメリカンペールエールの一種です。シエラネバダ・ブルワリーは、アメリカンペールエールの醸造に特化した醸造所です。シエラネバダ・ブルワリーは、アメリカンペールエールの醸造に特化した醸造所です。

醸造所日誌

「醸し深」とは一体なんなのか

醸し深とは、醸造所の日誌をまとめたものです。醸し深とは、醸造所の日誌をまとめたものです。醸し深とは、醸造所の日誌をまとめたものです。

醸造所見学ツアー 号外

今年もやります! I & N エール大人の醸造所見学ツアー

5月21日(月)からよなよなエール 本店にて予約受付を開始します! ひらけ! よなよなエールの生活創刊! というわけで、今回は「よなよなエール」に合うハンバーガーのレシピをご紹介します!

よなよな テリヤキバーガー with ビュアグリルスクエア

美食の国フランスで生まれたSTAU社とのコラボ企画!

材料(2人分)

ハンズ(市販のもの) 2個
 パン(市販のもの) 2個
 中肉(あじぎの真肉) 200g
 パン粉 20g
 牛乳 20g
 オイル(オリーブ) 2g
 オイル(オリーブ) 2g
 マヨネーズ 適量
 レタス 適量
 トマト 適量
 スライスチーズ 2枚
 フライポテト(冷凍) お好み

TERIYAKI BBQソース 中分量
 玉ねぎ 1/2個(約220g)
 パン粉 大さじ1
 クスターソース 大さじ1
 醤油 大さじ1
 酒 大さじ1
 三温糖 大さじ1
 水 100ml
 中華スープ(オリーブ) 100ml
 ナッツ(クルミ) 適量
 ナッツ(クルミ) 適量

お互いの良さを伸ばし合う、そんな関係、いいなあ。

ソースのコンコンのある甘味とよなよなエールの優しい甘味が、お互いの良さを伸ばし合う、そんな関係、いいなあ。

ビールと私と

ひらけ! よなよなエールの生活創刊! というわけで、今回は「よなよなエール」に合うハンバーガーのレシピをご紹介します!

よなよな テリヤキバーガー with ビュアグリルスクエア

美食の国フランスで生まれたSTAU社とのコラボ企画!

材料(2人分)

ハンズ(市販のもの) 2個
 パン(市販のもの) 2個
 中肉(あじぎの真肉) 200g
 パン粉 20g
 牛乳 20g
 オイル(オリーブ) 2g
 オイル(オリーブ) 2g
 マヨネーズ 適量
 レタス 適量
 トマト 適量
 スライスチーズ 2枚
 フライポテト(冷凍) お好み

TERIYAKI BBQソース 中分量
 玉ねぎ 1/2個(約220g)
 パン粉 大さじ1
 クスターソース 大さじ1
 醤油 大さじ1
 酒 大さじ1
 三温糖 大さじ1
 水 100ml
 中華スープ(オリーブ) 100ml
 ナッツ(クルミ) 適量
 ナッツ(クルミ) 適量

お互いの良さを伸ばし合う、そんな関係、いいなあ。

ソースのコンコンのある甘味とよなよなエールの優しい甘味が、お互いの良さを伸ばし合う、そんな関係、いいなあ。