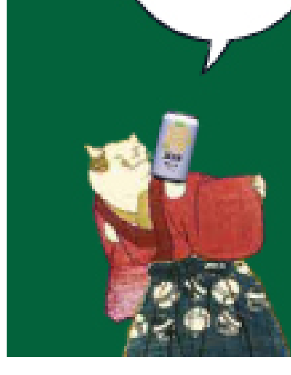
ひらけ！ よなよな月の生活

MONTHLY MAGAZINE FOR YO-HO LOVERS

月刊 月の生活

12
2018



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！

よな里スタッフに教えたい！ 最近ハマっているビールの楽しみ方

なおき（京都府）
夫婦でほぼ毎日晩酌しており、冷蔵庫に種類別に並べているところから選ぶときが幸せです
選ぶ楽しさを味わえるのがこの「月の生活」の醍醐味のひとつですよね！是非、こんな気分の時にはコレを選ぶ！みたいなことも教えてください！

オゼコ（北海道）
クラフトザウルスと奈良漬クリームチーズがとっても合いました！奈良漬風味というインパクトあるクリームチーズにこれまたインパクトあるクラフトザウルスがマッチします。
奈良漬クリームチーズ、とても気になります！数あるおつまみの中でベストなものを見つけた時は人におすすめしたくなっちゃいますよね！

shihozoo（静岡県）
グラスで違うビールの楽しみ方
グラスの奥深さに足を突っ込むとビールライフがさらに楽しくなりますよね！同じビールを複数のグラスで楽しんでみるのも面白いですよ～！

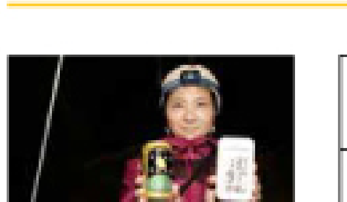
じゅんじゅん（神奈川県）
キャンプに行き、よなよなの里のビールを全種類飲み比べしています！秋のキャンプ場で焚火を見ながら飲む軽井沢高原ビール秋限定は最高です！東京ブラックがデザートの焼きマシュマロのスモアとよく合います。。。
秋限定に東京ブラック…コク系のビールと秋のゆったりした雰囲気は合いますよね！紅葉を眺めながらの秋限定はたまらないですよ～！

omrat（大阪府）
冬は殻付き落花生。春は空豆。6月から11月くらいまではだだちゃ豆、黒埼茶豆、紫ずきんなどの各地の枝豆で楽しんでます（^o^）
ビールのバラエティと一緒に枝豆のバラエティも楽しんでいるなんてさすがです！バラエティあるもの同士、相性のよいものを探すのは楽しそう！

きょう（神奈川県）
大好きなウクレレを弾きながら飲むこと
演奏しながらのビール、素敵です！どうやら適度に酔うと手の動きがすばやくなるなんてこともあるとかないとか！

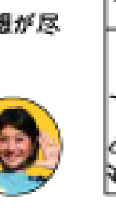
みなさま、今月もたくさんのご投稿ありがとうございました！さすが、食欲の秋！今月はいつにも増して素敵なおつまみの紹介をいただきました！来月のご報告をお待ちしています！ どうもっちゃんより

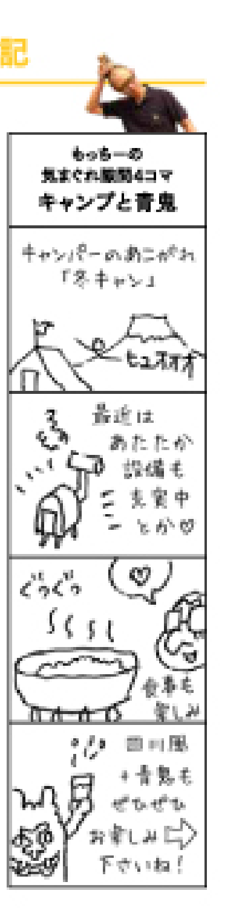
編集後記



こんばんは、月の生活編集部員の「あづあづ」です。今年に入り脳の中の7割が「キャンプ」。子供の頃は夏か春にしていたので寒いキャンプに猛烈な憧れがあります。今年の最終は12月1週目の予定ですが、夢は雪中キャンプ！ブルブル震えながらよなよなエールを何かで温め13℃にする妄想が尽きません。

キャッチコピーは ブルドーザー
あづあづ




もっちーの
気まぐれ漫画4コマ
キャンプと青鬼
キャンパーのあこがれ「冬キャン」
ヒュオオオ
最近はあたたか設備も充実中とか♡
ぐつぐつ
食事も楽しみ
四川風+青鬼もぜひぜひお楽しみ下さいね！

みなさまからの ご意見募集中！

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
「クラフトザウルス ヴィンテージ 2017」をプレゼント！

「よな里郵便局」への投稿や
あなたのおすすめのビアパブ情報も
どしどしご応募くださいね。

私は最近、四川麻婆豆腐×インドの青鬼にハマっています！美味です！
らう

こちらのQRコードからご回答ください♪

NEWS & TOPICS

上品な柑橘香がふわりと香る「軽井沢高原ビール 冬限定」新登場！

11月16日（金）から、軽井沢エリア限定で「軽井沢高原ビール 冬限定」の販売を開始しました。気になるビアスタイルは「ホワイトIPA」。おだやかな苦味と柑橘類の香りが特徴的な、非常に飲みやすいIPAとなっています。ホップやアードネス酵母由来のレモンの香りと、オレンジピール由来の柑橘香が混ざり合い、軽井沢の冬にぴったりの上品な味わいに仕上がりました。「ひらけ！よなよな月の生活」の選べるビールにも登場しますので、どうぞお楽しみに！

1,000個ご注文をいただければ、復刻！ コースター型トークゲーム「無礼講ースター」

前回の販売時、わずか1分で完売となった幻のトークゲーム「無礼講ースター」。お客様から再販希望の声を多数頂戴していたこのゲームが、今回限りで復刻することが決定いたしました！
2018年11月21日（水）～2019年1月11日（金）の期間中に、皆様から合わせて【1,000個】以上の予約注文をいただければ再生産となります。飲み会をピースフルなものにするために開発した「無礼講ースター」、トークゲームですが勿論コースターとしてもご使用いただけますよ。ご予約お待ちしております！
http://yonasato.com/ec/product/burei_coaster/

福を呼びこめ！ 金柑IPA

こんばんは、月刊 月の生活編集部員の「らう」です。来年の干支はイノシシですね。私もイノシシのように突っ走りたいものです。今月はさわやかな柑橘の香りが印象深い「金柑IPA」をご紹介します！

よなよなの里 初のフルーツIPA

年末年始限定で醸造している「福ビール」シリーズ、2019年の新作「金柑IPA」が登場です！月の生活の選べるビールに2ヶ月限定で登場するほか、「マジ福袋2019」にも限定ビールとして入っています。実はこのビール、よなよなの里史上初の「フルーツIPA」なんですよ。今回は、醸造を担当した「ろくもん」「あーすぃー」「まーむ」の3人に、ビールのこだわりや楽しみ方を聞いてきました。

幸運を呼ぶ「金柑」を使用

まーむ
ろくもん
あーすぃー

皆様こんばんは。ブルワー（醸造家）の「ろくもん」と「あーすぃー」、そして「まーむ」です！今年の1月から構想を開始した「金柑IPA」が皆様のお手元に届くんだと思うと、なんだか感慨深いですね……。飲み頃温度は7℃。しっかり冷やしてからお楽しみください。

「金柑IPA」のビアスタイルはフルーツIPA。IPAはホップによる苦味とフルーティーな香りが特徴的なビアスタイルですが、フルーツIPAは文字通り、フルーツを入れて造るIPAです。年末年始にふさわしいビールにしたかったので、幸運を呼ぶフルーツとも言われる「金柑」を贅沢に使い、香り豊かなIPAに仕上げました。

金柑×ホップの相乗効果

まずはグラスに注いで、金柑を思わせる深い金色ディープゴールドをお楽しみください。ゆっくり鼻を近付けると、金柑由来のみずみずしい柑橘香を基調に、「Mosaic」「Citra」等のシトラス系ホップによる、青々しいレモンやグレープフルーツのような香りが華やかに広がります。今回目指したのは、飲みやすくジューシーなIPA。金柑やホップが持つフルーティーな香りが際立つように工夫しました。

酸味・甘み・ほろ苦さの融合

金柑はまるごと食べる柑橘類。果実からは酸味やおだやかな甘みを、そして皮や渋皮からはほろ苦さを感じることができるフルーツです。今回の金柑IPAは、金柑が持っている複雑な香味と、IPA特有の苦味がほどよくマッチした味わいになっています。金柑とホップが織りなすフレーバーを存分にお楽しみいただくため、モルトの主張はやや抑えめに。しかし飲みごたえは欲しかったので、「HBC431」という新種ホップを使用し、金柑が持つボディ感を強調しました。

年末年始にゆったりと

「金柑IPA」と合わせたいのは、スペアリブや豚の角煮、カモ肉のローストなど、甘じょっぱくて味が濃い肉料理。金柑IPAが持っているみずみずしい柑橘香がぴったり合いますよ。年末年始、ご家族や仲間と談笑しながら、ゆっくりとお楽しみいただけると嬉しいです。金柑IPAで、みなさまの2019年が素晴らしいものになりますように！

福ビール2019 金柑IPA
ビアスタイル ▸▸ フルーツIPA
アルコール度数 ▸▸ 7.0%
副原料 ▸▸ 金柑
ホップ ▸▸ Mosaic, Centennial, Cascade, Citra, HBC431

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.22

こんばんは、なおGです。親族や友人との集まりが多くなる年末年始は、大勢でつまめる料理があると便利♪今回は、そんなシーンと「福ビール2019 金柑IPA」に合うレシピをご紹介します。

みんなでつまめるパーティーメニュー プルドポークと柑橘のカナッペ with ピコココットラウンド

美食の国フランスで生まれたSTAUB社とのコラボ企画！

材料（2人分）

●プルドポーク
豚肩肉ブロック……400g
香味野菜（たまねぎにんじんセロリ）……1/2個ずつ
お好みのスパイス（今回はクミン、オレガノ、ガーリック）……お好み
塩……4g
胡椒……少々
●柑橘のソース
お好みの柑橘類（ゆず、マーマレードなど）……100g
グラニュー糖……40g
塩……少々
胡椒……少々
●キャロットラペ
にんじん……1/2本
はちみつ……小さじ1/2
酢（あれば白ワインビネガー）……小さじ1
マスタード……小さじ1
塩胡椒……少々
レモン果汁……小さじ1
お好みのチーズ（今回はペコリーノロマーノ）
お好みのハーブ（今回はイタリアンパセリ）
バゲット

1

豚肩肉に塩、胡椒、スパイスをまぶして30分～一晩寝かせる。香味野菜を2～3mm幅にスライスし、ココットに入れる。その上に豚肩肉を入れ、蓋をして弱火で3時間蒸し焼きにする。途中で焦げ付いたら少量の水（分量外）を加える。ほろほろに崩れるくらいになったら肉を取出し、ほぐす。お好みで野菜も一緒に加えてほぐし混ぜ合わせる。

2

柑橘は果皮と果肉に分けて、果皮は3～4mmの細切りにする。果肉・果皮とグラニュー糖を鍋に入れ、弱火で15分ほど煮る。とろみがついたら塩、胡椒で軽く味を調えておく。

3 にんじんはスライサー、グレーターなどで細切りにする。はちみつ、酢、マスタード、塩胡椒、レモン果汁をボウルで混ぜ、そこににんじんを加えて和えておく。

4 輪切りにしたバゲットを軽くトーストし、②のソース、①、③を盛り付け、皿に並べる。上からチーズを削りかけ、ハーブを散らしたら完成。

試食係 ふじこより
もぐもぐもぐ

めっちゃお肉が「ほろほろ」です…！

柑橘ソースのほんのりとした甘味と苦味が、肉のうま味をより引き立てている…！また食べ終わった後の余韻とともに金柑IPAを飲めば、金柑畑にいるかのよう。食べ応えはあるけど、サッパリとした味付けなのでペろっといけちゃいます。バゲットだから手づかみで食べられるし、気軽に準備もできるのでパーティー料理にいいですね。色合いも鮮やかで、なんとも気持ちが高まるペアリング…！

＼ペアリングのワンポイント／
柑橘の香りをより引き立てる！

「福ビール2019 金柑IPA」は、IPAに金柑を加えたことで、柑橘らしい甘い香りと金柑の果皮による複雑でジューシーな苦味が特徴です。ボディや果実由来の甘味がしっかりしたビールなので、今回は味が濃いめの豚肉を使ったパーティー料理をご紹介しました！ほったらかしで作れるプルドポークはアメリカ家庭料理の定番。作り置きもできるので、年末年始など人が集まるときにさっと出せます。柑橘のソースはビールとの香りと一体感をもたせつつ、さっぱりお肉を食べられるよう工夫しました。ビールに合わせてトッピングを変えるのもいいですね。

撮影協力 class vesso

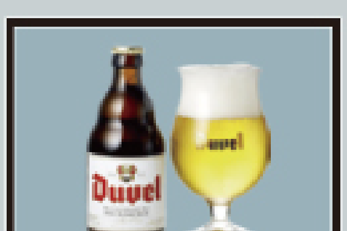
ビアスタイル図鑑

ヘッドブルワー「もーりー」と、ホップの魔術師「れいちゃん」が、彼らの独断と偏見により、素敵なビールをみなさまにお伝えするコーナーです。

今月は ベルジャンゴールデンエール

こんばんは！れいちゃんです。今月は「ベルジャンゴールデンエール」をご紹介します。実は私が今、最も注目しているビアスタイルなんです！色はその名の通り淡い金色、香りは柑橘系のフルーティーさが感じられます。ボディ感はドライで、スパイシーさを感じるのも特徴ですね。そして、アルコール度数は7～12度と高め！そのためか、ベルジャンゴールデンエールの銘柄には、「デュベル（悪魔）」や「ギロチン」など、名前がちょっと怖いものが多いんです（笑）。ちなみに私がその中でこよなく愛しているのは「デュベル」！もし、「無人島にビールを3つだけ持っていけるとしたら？」と聞かれれば、迷わずこのビールを挙げます。鼻を近づけると、レモンやリンゴなどの爽やかなフルーティさが感じられ、口に含むと、ドライな印象の中にもモルトの味わいが感じられます。瓶詰め後も瓶内で発酵させるため、きめ細かく豊かな泡が心地良いんです。これらすべてがバランスよくまとまった、繊細で美しいビールなんですよ。

異なる麦汁のブレンドや、複数の酵母の使用、長い熟成期間など、創業当初から変わっていない製法にはいちブルワーとしても関心があります。実は好きすぎて、ブルワリーに行ったこともあるんですよ。とても近代的でびっくりしたなぁ…。ちなみにこのデュベル、「世界一魔性を秘めたビール」と評されていますが、言い得て妙だなぁと思います。何度飲んでも、その素晴らしさに感動を覚えるビールです。是非皆さんも飲んでみてくださいね♪ペアリングのおススメは、「鶏もも肉の柚子胡椒焼き」です！



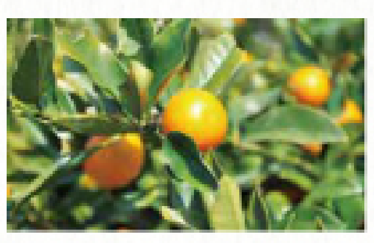
おすすめ
商品名：Duvel
ブルワリー：Duvel Moortgat（デュベル・モルトガット）

このビールどんなふうにつくられたんだろう？ 醸造所の日常を少しだけご紹介！

醸造所日誌

2018年12月
担当 ろくもん

今日の出来事 「金柑IPA」開発秘話



まるごと食べられるフルーツ「金柑」

ホップは5種類使ってます

もっと詳しい開発秘話はこちらから！

こんばんは、ろくもんです。年末年始は実家でまったりしたいですね……。今回は僕とまーむ・あーすぃーで造った「金柑IPA」の開発秘話をお届けします。

ヒントは「年末年始」

「金柑IPA」は、大晦日やお正月などのおめでたい日に、家族や仲間とゆっくり飲んでいるシーンを想像しながら開発しています。年末年始は味が濃いものをみんなで食べる機会が多いので、パンチの強い料理にも負けない「IPA」をベースにしました。お正月といえば、僕の家では「金柑」をつまみながら飲むのが定番。複雑な香味を持つ金柑とIPAを組み合わせると、面白い味わいになるんじゃないかと閃いたんです。

レシピ開発に試行錯誤

レシピ改良を重ねていくなかで最も苦労したのは、「華やかなシトラス香を残したまま、苦味・渋みを落とすにはどうすれば良いのか？」という部分。単純にホップを減らすだけでは狙い通りのアロマが出なくなってしまいます。何度も試験醸造を重ねながら、モルトの使用量を1袋分（約25kg）増やしたり、ホップを漬け込む時間を短くしたりと工夫を凝らしました。僕たちが約1年かけて開発した「金柑IPA」、ゆっくりお楽しみいただけると嬉しいです。では！

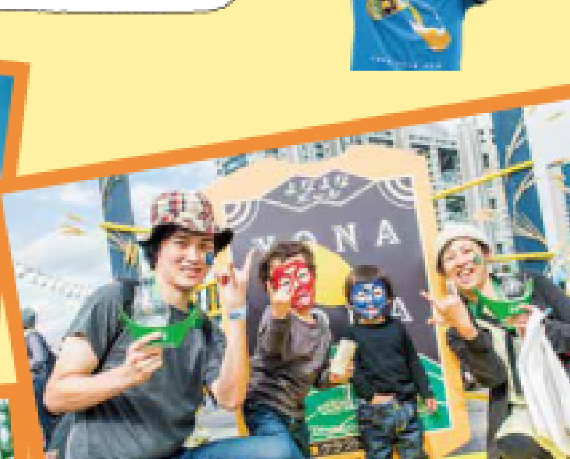
YONA YONA ALE 超宴 開催レポート

10月27日（土）お台場特設会場にて超宴を開催しました！
なんと当日は5000人ものお客さんとよなよなエールで乾杯しました～！

ウルトラクイズも大盛り上がり

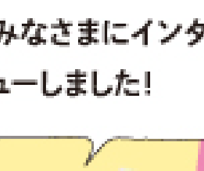
「よなよナイト」公開収録

Miya Takehiro さんのライブ

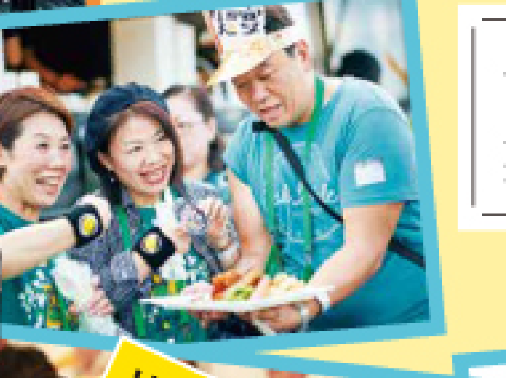


Tokoさん 月の生活3年目
2人とも10月が誕生日なのでお祝いに来ました！グラスセミナー楽しかったです♪

月の生活広場に遊びに来てくれた会員のみなさまにインタビューしました！



よっしーさん 月の生活5年目
大学の教授がきっかけでよなよなエール好きに。今はインドの青鬼がお気に入り。



月の生活会員のみなさまには限定リストバンドと「金柑IPA」を一杯プレゼント！一足先に開栓しちゃいました！

いつものビールが大変身