MONTHLY MAGAZINE FOR YOHO LOVERS

月刊 月の生活

これぞジャパニーズスタイル

5
2019

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、エビリーフをご献上させていただくコーナーです!

よな里スタッフに聞えたい! 最近いろいろいるビールの楽しみ方

さかな(東京都)
暑かくなり、思う存分で南風にあたりながら一杯。
やっぱ、ビールをたくさん楽しみやすい季節になりましたね。ぼくらこの時期のために東京ウッドアートを作りました!

Dけげんパス(長野県)
夏真っ盛、家族が揃って夜にこっそりとよなとを楽しんなからDVD観賞をしてること。
ビールをゆっくり飲みながらのDVD観賞、いいですね! 良かの時間をゆったりと楽しめる。

ケイジ(石川県)
ギター弾きながら、夜中から音が鳴かなくなる…。
よっぽどうと良が飲みなくて弾けていく気がしてきますよね!(笑)

ベース博士(愛知県)
仕事が休みと決まったら、明日いうちから、よなとなの夏シリーズをいくつも飲み比べる。こんな贅沢はないでしょう。
暑さいうちのビールは喉ん渇いますよね。大瓶だに限らずに、いろいろビールが色を良樹に飲飲できるから!

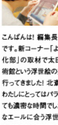
けんじいさん(神奈川県)
冷蔵庫から出してすぐ少が経ってもいて美味しい温度のビールをグラスに注いで楽しんでます!
夕食後のゆっくりタイムに合はせて、ビールをちょはちょはっていただくんでこ一杯なはかりにすぐ飲、飲むです。

MxSxR(埼玉県)
あったかくなってきたので愛車のエンーターをいじりながらいっぱい、最後一。
趣味のひとりにひなりが飲むとなんとなくエールがいいですよね。夏も飲みながらプランを組みなでていくのが最高に充実ないですよ!(趣味・キャンプ)

ケイ(神奈川県)
家でまったり。
いやーこれにつきますよね。夏の日会に乾杯!

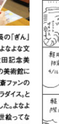
今月もたくさんの投稿をありがとうございました! 今回はみなさんが楽しんでおられる「リチャエエーション」を多くご紹介させていただきました! 来週でさらもの日のあ!? 今月も投稿を待ちしております! どうもっちゃんりゃ

編集後記



こんばんは! 編集長の「ぎん」です。新コーナー「よなとな文化形」の取材で太田記念美術館という浮世絵の美術館に行ってきました! 北斎フンのわたしにとってはパラダイスとても満足や時間でした。よなとなエールに合う浮世絵ってんだろう? と頭をひねってきました。みなさんの文化的な趣味、教えてください~!

文・絵=ぎん(ぎん)
校正=田谷
7/26



アンケートのお願い

抽選で3名様に 限定ビールプレゼント!

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。

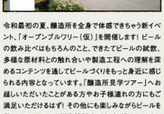
アンケートに回答してくださった方の中から抽選で3名様に「クラフトザウルス オリジナルグラス」をプレゼント!

「よな里郵便局」へのご投稿やおすすめのビアバブ情報もお待ちしてあります!

◀◀ こちらのQRコードからご回答ください>

NEWS & TOPICS

新イベント「オープンブルワリー(仮)」開催決定!



令和最初の夏、醸造所を全身で体感できちゃう新イベント、「オープンブルワリー(仮)」を開催します! ビールの飲み比べはもちろんのこと、できたてビールの試飲、多種な原材料と的な的な製造工程への理解を深めるコンテンツを通じてビールづくりをもっと身近に感じられる内容となっています。「醸造所見学ツアー」へお越しいただいたことがあるリピーターさんの方にもご満足いただけるよう、その他にも楽しみながらビールを学べるコンテンツを鋭意検討中です。結報はSNSやメルマガをご確認ください!

6/5(水)予約開始予定、8/3(土)、8/4(日)
11:00~17:00に各日500名で開催予定

味はひみつ!「僕ビール、君ビール。満天クライマー」いよいよ発売!

「僕ビール、君ビール。」の新作「満天クライマー」が、いよいよ5/21(火)より全国のローソンで発売になります! 味は「ひみつ」なので、ぜひご自身で飲んで確かめてくださいね。発売を記念して、発売日の5/21(火)21時より公式facebookでオンライン飲み会(よなとナイト)も実施します! ぜひ「満天クライマー」片手に見てください

せっかくだから和でスペアリング

和食って味にインクセントをつけるためにゆずを使いますよね。それと同じにゆずを使いますよね。それと同じ要素にさっぱり合わせたいですね。薬味や美しくはっぱ。ゆずはいろいろな料理に合わせるのオススメです。鍋だけでなくてもいろいろなフルーツやタコのカルパッチョなんかにも合わせてもいろいろ。ぜひ、ご自分でフードを準備して、組合わせてみてください。ちょっとの工夫がおいしい日は抜群に美味しいと思います。

飲み頃温度は?

ビールの飲み頃温度は7℃。冷蔵庫で上がってくると温味を感じやすくなってくるので、温度と料理の味をペアリングするのも楽しいかもう。自分流の楽しみ方を見つけてください!

SORRY NIPPON CITRUS ALE

ビアスタイル
▸▸ セッションゆずエール
アルコール度数 ▸▸ 4.5%
原材料 ▸▸ 大麦麦芽、小麦麦芽、ホップ、ゆず果皮、食塩

こんばんは!「月刊 月の生活」編集長のぎんです。ピクニック日和ですね。今月は新しい新に無線した「SORRY NIPPON CITRUS ALE」をご紹介します!

SORRYシリーズとは?

パッケージにカブキを男が無いるSORRYシリーズ。和の素材を使用した、日本生まれの発酵的なビアスタイルを世界に発信する「インターナショナル・ジャパニーズ・ペールエール」シリーズ。第一弾、第二弾の醸造を使用したSORRY CITRUS。とにで、今年は、と、海苔を使わず使用し、日本らしいビールを目指しました。結果、好みなんで関してはいまだSORRY!」として販売したもののニューアルバリジンです。新コンセプトのリリースに合わせてレシピも調整。新たに生まれ変わりました。

ゆずを引き立てる隠の立役者「海」

こんばんは。隠長を担当したあ~ぎーです。

今年はセッションゆずエール。このビールを開発するにあたって一番重要だったのは、ゆずは他の材料に比べると香りが強すぎるあまりすぐ飽きてしまうことでした。