MONTHLY MAGAZINE FOR YOHO LOVERS

月刊 月の生活

夏しか飲めないクラフトザウルス

7
2019

よな里郵便局

毎月「ひらけ! よなよな月の生活」会員様にお送りしているアンケートメール。このコーナーでは、皆様に載った読者のかから、素敵なエピソードをご紹介させていただきます!

よな里スタッフに聞きたい! 最近いろいろっていうビールの楽しみ方

さささん(広島県)
休日に、昼間からローチェアーに座って空を眺めながらボーっと呑って飲むこと。よなよなエールのレーベルを、ただ呑ったり眺めたりしたりしてます。

ろっくリー(埼玉県)
バイクに乗ってキャンプツーリングの時、保冷バッグに必ず6本は持って行って、テントでその飲食言了後に夫婦と一緒にアハー! 最高です。キャンプで設営を終えてのビールは格別ですね。夜は3つ8リットルっと夫婦と楽しいひとときです!笑

まっきぃ(秋田県)
大好きな東京スイーツの試合をTV観戦しながら飲むビール、勝つと最高に美味しい。
ちなみに、ビールは、おいしいですね。五輪の観戦時しなかも飲むビールは、美味しいです。
飲むビールは、ビールを、ビールマーケットに並べて観戦したい!

くろ(三重県)
休日の朝早起きしては寝り、疲れてきて風呂上がりの夕、空腹状態で、最高の瞬間です!
愛しの、美麗ですね! 山のとて飲むビールは最高です!!山は、ビールは!!

モトマキ(長野県)
長野のキャンプ場で、地元の野菜、肉を焼のしながら、よなよなを飲むと、うまい!
おっ、もしかしたら、いっくんや僕とアリエスしているのも。

あずさ姫(東京都)
ワンコと飲み。1缶潰すと、近くの河原まで行って、2缶を見えなくなるまで、眺めがあたりする前のみだけの楽しみ。
少無計画なので、結局あのようなことーーーまってます。

さや(神奈川県)
カエルビールを片手に、水辺を散策。涼しい場所を見つけて、ゆっくりいただきます。
最近見たのは、夏の近くの田んぼ道で、カエルの大合唱に聞きたがやいっ。

今月もたくさんの郵便ありがとうございました!ついに! 外飲みが心地いい季節が来ましたね! キャンプや登山や家の周りの川辺などなど、皆さんの投稿をみいるだけで、ワクワクしたくなりますー。今日も家の周りをビール片手に散歩してみようっ!
どうもっちゃんより

編集後記

こんばんは。ドッグスポーツ(特にアジリティ)が趣味の、のりぴーです。年を重ね、新たにはじめた事のひとつに「ビール」があります。実はビールが苦手でした。それが今では、夏の冷蔵庫にエールがしめんで!! でも3口で酔ってしまうので、ちびちび~こくり、うまーい 私、ビールはじめました!

いろいろ挑戦中! のりぴー

アンケートのお願い

抽選で3名様に **編集部員が選んだ「ビールと「何か」を」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名様に編集部員が選んだビールと「何か」をプレゼント

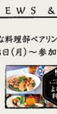
「よな里郵便局」へのご投稿もお待ちしております!

今月は「さんぽチャイエス」

← こちらのQRコードからご回答ください。

NEWS & TOPICS

「よなよな料理部ベアリング教室」第2弾 開催決定! 7月8日(月)~参加者エントリー開始です

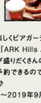


よなよな料理部公式イベント「なおGのベアリング教室」。なんと第2弾の開催が決定しました! 今回のテーマは「おもてなし料理」。ブルワー「なおG」や仲間と一緒に、よなよなの里のクラフトビールに合う料理を作って・食べて・楽しんでみませんか? ベアリング技術を体験いただけるご関連いらしし。詳しくはURL先をご確認ください。集まれ! 食いしんぼ!
https://yonasato.com/ec/column/recipe_event2/

よなよなエールの超宴2019 in 豊洲市場 いよいよチケット発売!

ヤッホーブルーイングの大人気イベント「よなよなエールの超宴」。例年恒例の前出のチケットを、いよいよ7月中旬に発売します! 個性豊かなクラフトビールと呑ったりした非日常、この秋もみんなで楽しみませんか? 発売日やイベント詳細はウェブサイトをご確認ください。
https://yohobrewing.com/cho_utage/

YONA YONA BEER GARDEN in ARK Hills 六本木アークヒルズ カラヤン広場で開催中!



今和の夏も楽しくビアガーデン営業中! ここでしか飲めない限定ビール「ARK Hills Ale 2019」はもちろん、ビールに合うフードが盛りだくさんの「よなよなコース」もおすすめ! 席も事前に予約できるので呑ったりお楽しみいただけます♪
期間: 開催中~2019年9月1日(日)まで
http://yonayonabeerworks.com/shop/arkhills/

香りの秘密は「高温発酵」

麹温の熱に工夫したのはビールを高温で発酵させること。ヤッホーブルーイングでビールを造る際、通常は20℃程度に温度を保ちながら発酵させるのが、夏のホワイトエールは26℃程度で発酵させてみようと、ビールの香りを引き出すことが出来るんです! 麹温の熱に工夫したペルシャンエールの製法にトライしてみようと。

高温発酵という新法自体は珍しいものではありませんが、サッポロブルーイングがこの製法でビールを造ることはなかなかありません。酵母の力を引き出して作った香り、是非体験してみてください!

魚介類との相性がGood

サマーホワイトエールに限ってお薦めするなら魚介類が相性バッチリ。今年号のキッチンでは「サマーホワイトエール(魚介のマリネ)」のレシピご紹介していますが(もっと簡単で作りたい!という方にはカルパッチョがおすすめ。淡白な白身魚がビールの味をスッキリ、ぜひお試しください!)それでは!

軽井沢ビール クラフトザウルス サマーホワイトエール

ビアスタイル ▸▸ ホワイトエール
アルコール度数 ▸▸ 5.0%
原材料 ▸▸ 大麦麦芽、小麦麦芽、ホップ、オーツ麦、小麦、オレンジピール、コリアンダーシード

簡単に作りたい!という方にはカルパッチョがおすすめ。淡白な白身魚がビールの味をスッキリ、ぜひお試しください!それでは!

軽井沢ビール クラフトザウルス サマーホワイトエール登場!!

こんばんは。月刊 月の生活編集部のいっくんです。
大人気「軽井沢ビール クラフトザウルス」に新作が登場!
夏しか飲めないサマーホワイトエールで、暑い夏を楽しみ切りましょう!

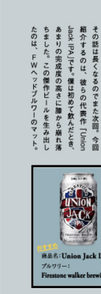
夏限定のクラフトザウルス

軽井沢ビール限定で発売している夏人気ブレーンド「軽井沢ビール クラフトザウルス」に、新作が登場しました。その名も「サマーホワイトエール」。夏しか飲めないこのビールは限定品ですので、飲みかな地のこのビールは、この夏皆様の晩酌時をシャイングーンとさせる、ブルーベリーの風味とスパイシーなつくりの最高に夏感じ、夏はらしいのですが!

相性抜群!!

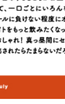
こんばんは。今回開発を担当しました「サマーホワイトエール」は、「夏のビール」を目指して、ホワイトエールの味に「爽やか」という、「爽快さ」といった、「夏」を元に開発した、夏ビールです。

ホップ&ビール、アルコールスタイルは、「水曜日のラスカル」と同じ、ベルジャンホワイトエールとは全く違うホワイトエールに仕上がりました。



魚介類との相性抜群!!

今回は、夏の暑い日、冷蔵庫で30~60分ほど置いて、味をなじませる、味がなじんだ状態に仕上がります。オリーブオイルをたらす。お好みでトルティーヤチップスを添えて完成。



柑橘・バジル・オリーブオイルのコンビネーションたまや!

レモン、ライム、柚子胡椒に バジル・・・香り強いものが多いから相性ですかな? と思っていましたが、現場すると ビールの香りを補強しあっていて、一口ごとにいろんな香りを楽しめました! ビールに良くない殺菌にオイリーだから、サマーホワイトをもっと飲みたくなっちゃいます! そして何よりおしゃれ! 真っ黒間にセビーチェとサマーホワイト出されたらたらないだろうな~!

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.29

こんばんは。なおGです。この夏は、新製品「軽井沢ビール クラフトザウルス サマーホワイトエール」と一緒に、さっぱりすっきり爽やかに過しましょうか?

1

ゆでダコは水で洗って1~2cm角の厚さに切ります。ボイルえびは大きければ縦半分大きさにする。イカはさっと湯通しして冷水切りにし、1~2cm角の厚さに切ります。切った魚介類に少量の塩を振り、水がにたち状態をつかむ。

2

玉ねぎは薄くスライスしてみじん切りにするか(辛味が苦手な方少量の酢を加えるとよい)、パプリカは半分に切りつぶ粒ッとマンプでくるみ、電子レンジ(500W)で1分ほど加熱してから水洗で冷やし、皮をむく。皮をむいたパプリカ、プチトマトは粗いスジ切りにする。バジルの葉は手でおおまかにちぎる。

3

1,2をボウルに入れ、レモン・ライム搾り、塩、柚子胡椒を加え、全体を混ぜあわせる。その後、冷蔵庫で30~60分ほど置いて、味をなじませる。味がなじんだら出に盛り付け、オリーブオイルをかたらす。お好みでトルティーヤチップスを添えて完成。

夏はやっぱり爽やかに 3種の柑橘のセビーチェ

材料(2人分)

タコ(ゆで)	80g	バジル	適量
ボイルえび(生食用)	80g	ライム	半分
ローイカ	80g	レモン	半分
プチトマト(カラフルだとお洒落)	10粒	柚子胡椒	小約1
紫玉ねぎ(普通のでも)	1/4個	塩	小ボ1/2
パプリカ	1/4個	オリーブオイル	大約1
		トルティーヤチップス	お好み

\ペアリングのワンポイント/ 低アルコールで軽快なビールにはさっぱり爽やかな料理を!

「クラフトザウルス サマーホワイトエール」は、レモンを思わせるホップ香と、酵母のややスパイシーな香りが特徴。まさに軽井沢の夏に飲みたい爽やかなビールです。
すっきり軽快なビールには、さっぱり系の料理を合わせたいところ。というわけで、レモン・ライム・ゆずを使い、魚介のマリネ「セビーチェ」を作ってみました! 本場ペルーのセビーチェは、にんにく・パクチー・生姜等少々を用いたパンチある味ですが、今回は柚子胡椒とバジルに置き換えて、爽やかさと香り高さを強調しています。冷蔵庫でしっかり寝かせてあげると、手軽に「ワランク上の味わい」が完成しますので、ぜひ。

撮影協力 class vesso

世界のビール図鑑

世界のエクシャップ(キューリー)と、新潟魚沼産の海外ブルワーズ(がるた)が、愛なる時間と信頼によって、ご紹介するコーナーです。

今月は Firestone walker brewing.Co

こんばんは。がるたです。僕が新人職人時代に、ホップの研究者で、ホップにおもて研究をご紹介します。今回紹介するのは、アメリカの「Firestone walker」。アメリカの「Firestone walker」は、「Firestone」と「walker」の2人がつくった会社です。「walker」は、「ウォーカー」と読みます。ウォーカーは、ウイスキーの「Johnnie Walker」で、「Johnnie」は、「ジョニ