



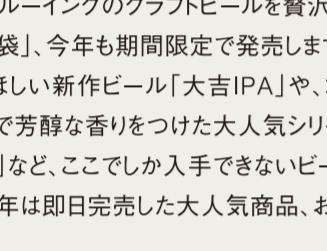
MONTHLY MAGAZINE FOR YOHO LOVERS

秋、モルトが
たのしい季節月刊
生月活の10
2019

NEWS & TOPICS

飲みくらべてみてね!

「僕ビール、君ビール。屋上のジョン」いよいよ発売!



「僕ビール、君ビール。」シリーズの最新作「屋上のジョン」が、10/22(火・祝)より全国のローソン・ナチュラルローソン・ボンズで発売になります! 今回のテーマは、ホップと酵母由来の香りの「調和」。一足早く飲んでみたいという方は絶賛先行開栓中のYONA YONA BEER WORKSに足をお運び下さい! 今なら飲みくらべ楽しめるテイスティングギアや、「屋上のジョンオリジナルスッcker」を配布中! (※配布終了の場合はご容赦ください。)

年末年始の準備はできましたか?
「マジ福袋 2020」11月上旬発送予定



ヤッホーブルーリングのクラフトビールを贅沢に詰め込んだ「マジ福袋」、今年も期間限定で発売します! ハレの日に飲んでほしい新作ビール「大吉IPア」や、木樽で熟成させることで芳醇な香りをつけた大人気シリーズ「パルファミダス」など、こじれか手できないビールも入っています。昨年は即日完売した大人気商品、お見逃しなく!

YONA YONA BEER WORKS

赤坂・青山・恵比寿・新虎通り店で周年イベント開催!



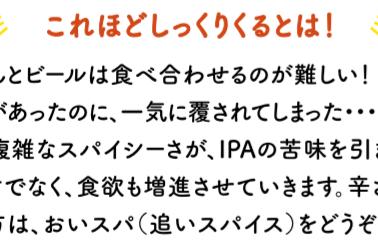
10月~11月の間に4店舗で周年記念イベントが続きます。なんと、1号店の赤坂はお隣様で6年目です! 感謝の気持ちを込めて、イベント限定の新作は飲めないビールや特別なカードをご用意してお待ちしております。詳細はSNSや読み物コンテンツでお伝えいたしますのでお楽しみに♪



G's キッチン VOL. 51

こんばんは、なおGです。
今回は料理部イベント「ペアリング教室」vol.2で作った「インドの香鬼」に合う料理をご紹介します!

① 玉ねぎ、パプリカ、セロリ、にんにくはみじん切りにする。鶏肉は一口大に、エビは縦に半分に切る。



スパイシージャンバラヤ with ブレイザーソテーPan 美食の国フランスで生まれたSTAUB社とのコラボ企画!

材料(4人分)

鶏肉	150g	米	1.5合
葱	2尾	ケジャンスバイス	大さじ2
玉ねぎ	1/2個	鶏ガラスープの素	大さじ1
セロリ	1/2個	塩	小さじ1
にんにく	1/2本	水	300ml
	2かけ	バセド	適量
		レモン	1/4個

料理部イベント「ペアリング教室」vol.2のイベントレポートはこちから! ►► QRコード

② ペアリングでさらなる旨味を

③ 稲葉の甘みや香ばしさとの相乗効果を

結果、いつと取扱いの完璧な調論を重ねた結果、いつと取扱いの完璧な調論をしていましたと貢献しています。(るるん)

重視しています。(よんさん)

「また、チヨコレートモルトの配合には悩みました。秋らしい緑豊かなフレーバーを出すために、濃い色モルトをもう少し入れたい。でも、それが苦い香りのモルトを混ぜると、試験醸造の議論を重ねた結果、いつと取扱いの完璧な調論をしていましたと貢献しています。(るるん)

ヘアリングでさらなる旨味を

そんなビールと一緒にモルトを一緒に飲むためには濃い色モルトをもう少し入れたい。でも、それが苦い香りのモルトを混ぜると、試験醸造の議論を重ねた結果、いつと取扱いの完璧な調論をしていましたと貢献しています。(るるん)

結果、いつと取扱いの完璧な調論をしていましたと貢献しています。(るるん)

重視しています。(よんさん)

「また、チヨコレートモルトの配合には悩みました。秋らしい緑豊かなフレーバーを出すために、濃い色モルトをもう少し入れたい。でも、それが苦い香りのモルトを混ぜると、試験醸造の議論を重ねた結果、いつと取扱いの完璧な調論をしていましたと貢献しています。(るるん)

ヘアリングでさらなる旨味を

そんなビールと一緒にモルトを一緒に飲むためには濃い色モルトをもう少し入れたい。でも、それが苦い香りのモルトを混ぜると、試験醸造の議論を重ねた結果、いつと取扱いの完璧な調論をしていましたと貢献しています。(るるん)

ヘアリングでさらなる旨味を

そんなビールと一緒にモルトを一緒に飲むためには濃い色モルトをもう少し入れたい。でも、それが苦い香りの