MONTHLY MAGAZINE FOR YO-HO LOVERS

月刊 月の生活

6
2020

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、皆様に届いた回答の中から、素敵なエピソードをご紹介させていただきます！

よな里スタッフに教えてください！ よな里のビールに出会ったき、かけ

火の国太郎（熊本県）
イオンで売っていた、クラフトビールに興味本位で購入。美味しくてとても買いをすべくHPを探してみましたら、これからもずっと購入します。ととの買いのためにうれしいですーこちらこそ、末永くよなよな の里をよろしくお願いします！

YK（兵庫県）
娘がプレゼントしてくれてから、はまっています。素敵なお歳暮ですね！私も来年にプレゼントしてみようかな…

ダディダイ（大阪府）
クラフトビールを初めて飲んだときIPAってどういう意味？と店のおっちゃんに聞くと「インディアン・ペールエール」と一言。あとで聞いたら「初見のくせにそんなことを聞くから無いよ」と思っていたそうです。おかげで調べて青鬼に出会えました。驚きのさっぱりですね！お店のおねーさんとのやり取りもドキっとしながらでしたが、でもその結果ダディダイさんが青鬼に出会ってくらしたんですよね。その おねーさんとダディダイさんの様の笑ミ。感謝です！！！

ケイ（北海道）
お店でクラフトビール飲み放題があり、そこで初めて飲みました。飲み放題がだんだんとっぱんってすね！たくさん お酒がありなので選んでいただき、こうして自の 日を楽しんでくださっていると、感謝です！

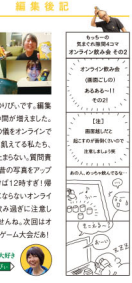
千葉のビール大好き子（千葉県）
もともとキャンプ大好き・軽井沢大好きもしくはマルヤ大好き。キャンプの後寝ようのにツルヤのレジに近いところに山積みになってたクラフトビールを、試しに買ってみたのがきっかけ。年間契約は19年の超家付きっかけ。お好きなものが「キャンプ」「軽井沢」「スーパーなどなどなど」と家でのビールに出会うべくして出会っていますね！超家金持ちが 1の主体に込みのきっかけといりのも嬉しい！

スギ（群馬県）
数年前、バルルエイジドビールを探していると特にネットでよな里ビールを知りました。バルルがきっかけになるとは！スギさんしなかなかの変人ですね…！

今月は「よな里のビールに出会ったきっかけ」がテーマでした。皆さに残ったのは、「よな里のビールを知るきっかけ」が「クラフトビールを知るきっかけ」になっているケもいらっしゃることと！嬉しいです。よな里のビールが、今日も誰かに新しい出会っていることを思慕して、幸せな気持ちになりました。むぞうもんより

編集後記

こんにちは、のりパンです。編集部に新しい仲間が増えました。さっそく歓迎の歳をオンラインで開催。無装に慣れてる私たち、喋るわ喋る、止まらない、質問責めから始まり、昔の写真をアップしたり、気づけば12時すぎ！帰る時間が気にならないオンライン飲み会は飲み過ぎに注意しないといけませんね。次回はオンラインボードゲーム大会だあ！



肉が大好き
のりのり

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！

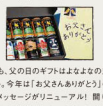
「よな里郵便局」へのご投稿をお待ちしております！

今月は「ジャカ」がチョイス！

こちらのQRコードからご回答ください♪

NEWS & TOPICS

2020年よなよなの里 父の日ギフト 今年は内容を大幅リニューアル！



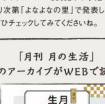
2020年も、父の日のギフトはよなよなの里にお任せください。今年は「お父さんありがと？」の気持ちを伝えるメッセージがリニューアル！ 開けるだけでワクワクと感謝が伝わります。「軽井沢高原ビール 2020年限定」を含む3種類の飲み比べが楽しめる贅沢なギフトで、お父さまに感謝の気持ちを贈りませんか？

https://yonasato.com/ec/father/

「よなよな for ALS」プロジェクトが今年もスタートします！

クラフトビールを通じてALS支援団体を応援する「よなよな for ALS」プロジェクトが今年も始まります。2017年から始まったこの取り組みも、今年で4年目。今年は「オリジナルデザインチャリティシャツ」と「よなよなエール」のセットを販売する他、SNS上でキャンペーンを実施する予定です！ 詳細は決まり次第「よなよなの里」で発表していきますので、ぜひチェックしてみてください。

「月刊 月の生活」過去のアーカイブがWEBで読めます



いつも会報誌「月刊 月の生活」をお読みくださり、ありがとうございます。2018年5月以降の会報誌は、よなよなの里本店「月の生活会員 ポータルサイト」内「会員コンテンツ」にてペーアーカイブしています！ 過去の思い出に浸りたいとき、大好きなビールの情報を知りたいとき、ぜひご活用ください。

https://yonasato.com/ec/kaihoushi_archive/

こんばんは。ブルワー（醸造家）の「もーりー」です。「前略 好みなんて聞いてないぜSORRY シリーズ」やす場に引き続き、さらに期定復刻です！ その名も「うま味一番だしアロマ仕立て ホワイトIPA」。まったりやーーなかい！

かつお節を選んだ理由

「前略 好みなんて聞いてないぜSORRY」は、僕たちブルワー自由な発想でつくりあげた、和のクラフトビールシリーズです。その中にも特に思い出深いのが、この「うま味一番だしアロマ仕立て ホワイトIPA」。2016年に国内だけでなくアメリカでも輸出したビールだったので、クラフトビール先進国アメリカでも、舌の肥えたビールファンが僕たちのビールを飲むきっかけとなった挑戦でした。

アメリカで最も愛されているピスタイル「IPA」で勝負するなら、僕たちらしさのつくシャーエクストビールを確立したい、そこで目をつけたのが日本人に深く愛される「かつお節」だったのです。かつお節のだしに含まれる「うま味」は天然の食文化生まれの味わいで、これを海外生まれのビールに組み合わせることで、面白いビールができあがるのではと考えました。

うま味を生かしたビール造り

かつお節のうま味を最大限生かすため、じっられるホップ選びをしています。ホップを丸々楽しんでいるようなジューシーさを目指しました。苦味は「IPAらしい苦味を意識しつつも、後に残らないクリーンさを重視しました。

どんな料理にもぴったり寄り添う

このビールの特徴はどんな味わいにもぴったり寄り添うところ。いろんな料理に合わせてみてください。僕のオススメのペアリングはパスタとシーフード。お魚のムニエルなんかいいですね。レモンを少し絞っていただくと、ビールの相乗効果で、よりフレッシュな味わいを楽しめると思います。飲み頃温度は5～7℃ですし、しっかり冷やしていただけますと、美味しさが増します。

前略 好みなんて聞いてないぜSORRY
うま味一番だし アロマ仕立て
ホワイトIPA

ピアスタイル ▸▸ エクスペリメンタルホワイトIPA

アルコール度数 ▸▸ 6.5%

原材料 ▸▸ 大麦麦芽、小麦麦芽、ホップ、酵母、コリアンダーシード、オレンジピール

ホップ ▸▸ Citra、Mosaic、Simcoeなど

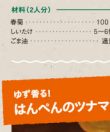
G's キッチンと隔月連載！ ちょいめし食堂 第6回

よなよな料理部員が簡単ペアリングレシピをお届けする連載。今月から新メンバーが増えました！ 今月のテーマは「前略ゆず塩に合う料理です。

webでも！

春菊といえばけの さっぱりポン酢かけ

1. 春菊を3cmほどに切る。しいたけは軸をとり、3mm幅に切る。
2. ご本油を熱したフライパンで、春菊の茎としいたけを炒める。しんなりしてきたら春菊の葉も入れ、さっと炒める。
3. 皿に盛り、ポン酢をかけてあえる。お好みでゆずと味を振りかけて完成！



はるか

こんばんは、はるかです。今月も一緒にビールを楽しみましょう。和なビールには、和のおつまみを……ということで、ゆず塩の味わいをそっと引き立てる、シンプルなおつまみを紹介します。作りかたもとってもシンプルです。さっと作れます。

材料（2人分）

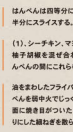
春菊	100 g	ポン酢	大さじ1
しいたけ	5～6個	ゆず七味	お好みで
ご本油	適量		

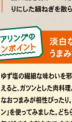
ペアリングのワンポイント 柚子の爽やかな香りを存分に引き出す

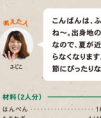
前略ゆず塩は、ふわりと爽やかな柚子の香りが一番の特徴。ポン酢との相性が非常にいいです。いったんが「和」なうまみもゆず塩に「合う」！ ←ロ＆べると香果の出ひろ苦さ、いしたけのうまみが広がり、それを前略ゆず塩ですーっと流す……柚子の爽やかな香りに全身包まれるよう。

ゆず香る！ はんぺんのツナマヨはさみ焼き

1. 玉ねぎを薄切りにする。耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをかけて、電子レンジ(600W)で3分加熱する。
2. はんぺんは四等分に、さらに半分にスライスする。
3. (1)、シーチキン、マヨネーズ、柚子胡椒を混ぜ合わせる。はんぺんの間にこれらを挟む。
4. 油をまわしたフライパンで、はんぺんを焼いて少しづつ焼く。表面に焼き目がついたら、小口切りにした細ねぎを散らして完成！







ふじこ

こんばんは、ふじこです。すっかり暖かくなりましたね～。出身地の埼玉県も現住地の長野県も海なし県なので、夏が近づくと海に行きたくて行きたくてたまらなくなります。今回は海を感じるような、夏がいっぱい詰びったりな、簡単おつまみをご紹介します！

材料（2人分）

はんぺん	1枚	マヨネーズ	大さじ1
たまねぎ	1/4個	柚子胡椒	小さじ1
シーチキン	一缶	細ねぎ	適量

ペアリングのワンポイント 淡白な味わいながらも うまみで勝負

ゆず塩の風味は味わいを邪魔させたくない。引き立てたい…と考えると、ガツンとした食料理よりは、素材の味わいを活かした淡白なおつまみが相性ぴったり。そこで今日は「はんぺん」と「シーチキン」を使ってみました。どちらも魚の加工品なのでうまみ抜群。塩気がうまみを引き立て、うまみがゆずの香りをより引き立てます◎

世界のビール図鑑

今月は リアルエール

世界のビアジャッジ「もーりー」と、前進醸造所の新手ブルワー「がみた」が、彼らの独断と偏見により、素敵なビールをみなさまにご紹介するコーナーです。

今月は もーりー

こんばんは、もーりーです。なかなかヒアパブに行けない日が続いていますがみなさまお元気でしょうか。今回は「ビールパブ文化の中で変化していく「リアルエール」お話しします。リアルエールの特徴は、炭酸がほとんど感じられないこと。無濾過・無殺菌の生きたビールであることです。炭酸がほぼないため、サーバーではなく、「ハンドポンプ」で井戸から水を汲み上げるように注がれます。ハンドポンプからよね。昔のキリスのパブでは、次発酵が終わったタイミングで樽詰めされたビールを店内で貯蔵し、セラーマンと呼ばれる人が発酵状態を管理し、飲み頃になったら店に出すというのが一般的でした。お客さんに出されるタイミングで炭化酵母と呼ばれるスパイスを入れることで、今度は「よなよなエール」のようなフルーティかつスパイシーな香りが付いたビールが完成する。今でもキスの文化は脈々と受け継がれ、イギリスやアメリカに昔ながらのリアルエールを楽しむことができます。

僕の初めてのリアルエールは「よなよなエール」。今まで感じたことのない口当たりのスムーズさ、モルトのコク…、こんなビールがあるのか！と衝撃を受けました。その後入社、世界的なビアフェスでたくさんのリアルエールを飲むのですが、中でも印象に残っているのがイングランドのBristol Beerの「Sensation」。ホップが鮮烈に香り、苦みがとても効いてるモルトのカラメルっぽ感じられる「リアルエール」だからこそ成立させることができるほどの味わいです。まったりリアルエールを楽しんでいただくためにも、ぜひ、ビールを口に含んだときのふっくらとした口当たりを楽しんでみてください。また、香りは柑橘を思わせる爽やかで美味しい香りになるよう設計しました。オレンジピールとコリアンダーシードのフルーティかつスパイシーな香りと、グレープフルーツやパイナップルのような香りの風に、少しグラジャー（草）さを感じるような、ちょっぱ、ちょっぱ、ちょっぱ