MONTHLY MAGAZINE FOR YO-HO LOVERS

月刊 月の生活

9
2020

食欲の秋、
ペアリングの
コツ大特集

「ペアリング」のコツを知ればもっと晩酌が楽しくなる！

ビールに合う料理って？

こんばんは。「月刊 月の生活」編集長のらうです。今年も食欲の秋を心ゆくまで楽しみたいところ。そこで今回は、ビールと料理の「ペアリング」のコツをご紹介します！

そもそもペアリングとは

ワイン好きの人であれば、「ずっしりした肉料理なら赤ワインが合う」「さっぱりとした魚料理なら白ワインが合う」と聞いたことがあると思います。このように、お酒と料理の相性を考えながら食事を楽しむことを「ペアリング」といいます。

実はワインと同じように、ビールにも「ビアスタイル」ごとに合う料理があるのです。ペアリングを意識しながらビールと料理を合わせると、ぐっとおいしく、さらに楽しく飲めるようになるんですよ。ペアリングと聞くとちょっと難しそうな気がしてしまいますが、実は意外と簡単。「味わいの軽い料理には軽いビール」「濃い料理には濃いビール」といったように、鉄板の組み合わせがいくつか存在しているんです！

似たような「色」で合わせる

ひとつめの鉄板の組み合わせは、ビールと料理の「色」を合わせること。ビールの色の濃さに合わせて、料理も同じような色合いのものを選ぶと相性が良いと言われています。ビールの色は原材料のモルト（麦芽）によって決まりますが、使っているモルトの焙燥度合いによって、ビールに合う料理も変わってくるんです。ロースト香が際立つモルトを使っている黒ビールには、「しっかり焼き色を付けたお肉」、淡い色のビールには「薄味の白身魚」を合わせると相性がいいですよ。琥珀色のよなよなエールには、皮にパリッと焼き目をつけた「照り焼きチキン」がおすすめです。

「香りや味」の特徴を合わせる

ふたつめにオススメしたいのは、ビールと料理がそれぞれ持っている「香り」や「味」の特徴を合わせること。相乗効果が生まれるので、ビールと料理の特徴をさらに楽しめるようになります。たとえばハーブの香りが目立つフルーティーな水曜日のネコには、白身魚のハーブ蒸しがぴったり合いますよ。

また、異なる特徴を対比させるのもテクニックのひとつです。苦味が目立つビールに合わせる場合、パンチの効いた料理でないと印象がぼやけてしまいますよね。適度に辛い料理はホップの苦みを強調し、モルトの甘みを引き立ててくれるのでおすすめですよ！

国	ビール	料理
ベルギー	ベルジャンホワイト	ムール貝のビール蒸し
イギリス	ポーター	ローストビーフ
アメリカ	アメリカンペールエール	ハンバーガー

「発祥国」を合わせる

たとえばベルギー生まれのベルジャンホワイトには、同じくベルギー発祥の「ムール貝のビール蒸し」。イギリス生まれのポーターには、がっつり「ローストビーフ」。発祥国が同じビールと料理は、高確率でベストペアリングになります。このビアスタイルはどの国で生まれたんだろう？ と意識してみると、今よりももっと晩酌を楽しむことができますよ。

日本で手に入れにくい食材は、よく見る食材で代用しても大丈夫。「ムール貝のビール蒸し」はアサリで作ってもおいしいです。貝類のうま味成分は、実はビール中にも含まれる成分。特徴的な味なので、柔らかい味わいの水曜日のネコと合わせるとお互いが引き立ちます。

今回はあらためて「ペアリングのコツ」をご紹介しました。ビールと料理のペアリングは本当に奥深いもの。ぜひいろんなビールと料理とを食べ合わせながら、あなたにとっての「ベストペアリング」を見つけてみてください。公式ウェブサイト「よなよなの里」でもペアリングレシピを公開しているので、迷ったときはぜひチェックしてくださいね。今日の晩酌も楽しいものになりますように。

NEWS & TOPICS

お気づきですか？
定番ビールの缶にQRコードがつきました

定番ビールの缶がプチリニューアル！ よなよなエールの缶の裏面のコピーを一新、そしてよなよなエール・インドの青鬼・水曜日のネコの缶の側面にQRコードを追加しました。QRコードを読み込むと、ここでしか見ることのできない「コンテンツ」をお楽しみいただけます。よなよなエール・インドの青鬼・水曜日のネコの世界観にもっと浸ることができるかも。お手元の缶にQRコードはついていますか？ 見つけたらぜひ読み込んでみてくださいね。

これまでの「月刊 月の生活」WEBで読めます

月刊 月の生活 —アーカイブ—

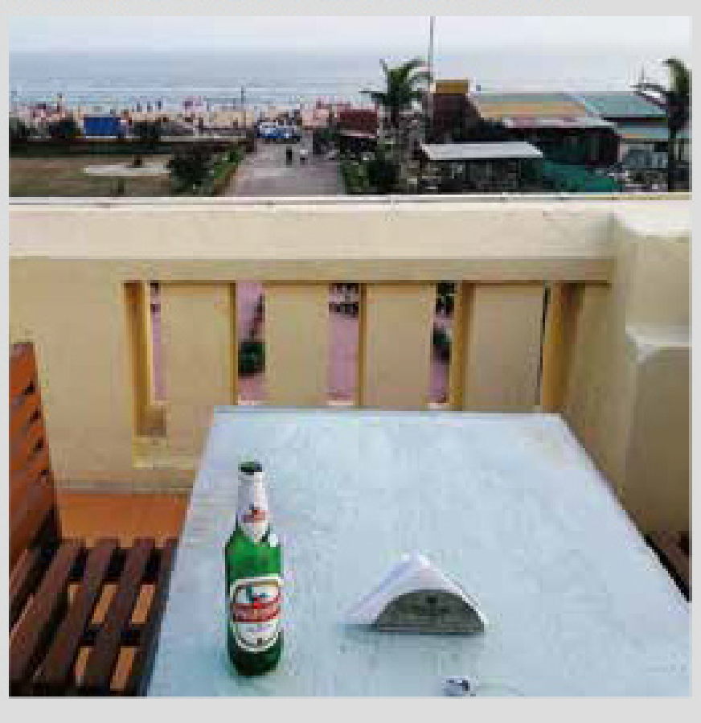
いつも会報誌「月刊 月の生活」をお読みくださり、ありがとうございます。2018年5月以降の会報誌は、よなよなの里本店「月の生活会員 ポータルサイト」内「会員コンテンツ」にすべてアーカイブしていることをご存じですか？ G'sキッチンやお届けビール情報など、人気コンテンツの内容もそのままアップしていますよ。表紙を眺めてみるだけでもちょっと楽しいアーカイブ。過去の思い出に浸りたいとき、大好きなビールの情報を知りたいとき、ぜひご活用ください。
https://yonasato.com/ec/kaihoushi_archive/

旅するビールリレー

Country No.2

「旅するビールリレー」とは

旅先で飲むビールは、格別の味。現地で飲んだビールにまつわる思い出をリレー形式でつなぎ、あわよくば世界一周を目指す連載コーナーです。



"Kingfisher"（キングフィッシャー）
/ United Breweries Holdings Limited

飲んだ人 こんどう

今月のビール
インドの「Kingfisher」

ビールの感想

スッキリながらコクもしっかり感じるピルスナー。やっぱりインド料理との相性が良いですね。バターチキンカレーや、サモサ（インド版餃子）、辛いスナックと一緒に飲むのがおすすめ！ 日本でも、インド料理店で飲めるところが多いですよ！

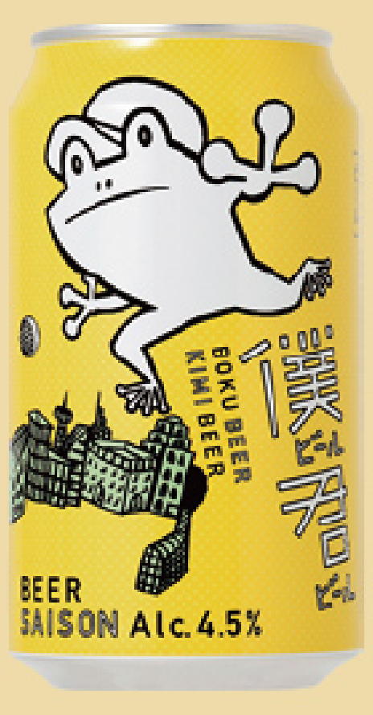
インドのビール事情

インドといったらやっぱりIPA（インディア・ペールエール）！ と言いたいところですが、インドではクラフトビールを飲む文化はまだ浸透しておらず、IPAに出会うのは難しい環境。でも最近では、首都のニューデリーや、ベンガルールでクラフトブルワリーが誕生したとのことなので、是非行ってみたいですね！ インド発のIPAが飲める日も近いかも!?

9月の お届けビール

今月お届けしたビールって、どんなビール？ このビールを「選べるビール」にセレクトしたスタッフが、その魅力をご紹介します。

ケビン



僕ビール君ビール

僕ビール君ビールのビアスタイル「セゾン」は、かつてベルギーやフランスで夏の農作業の間に飲まれていた季節限定のビール。そんな伝統的なビアスタイルを現代風にアレンジしました。レモンやマスカット、ハーブを思わせる軽快な香りと、スッと抜ける爽やかな苦みが特徴です。食事と合わせるのはもちろんのこと、自分だけの「リフレッシュ」の時間にも楽しめるビールに仕上げました。私のおすすめは、小説を読みながら飲むこと。ゆっくりと読み進めていると、ビールの温度が上がってホップの香りが徐々に開いていく瞬間がたまりません！

ビアスタイル	セゾン	アルコール度数	4.5%
飲み頃温度	7℃	原材料	大麦麦芽、小麦麦芽、ホップ

NEXT 「軽井沢ビール クラフトザウルス ブラックIPA」について紹介します。おたのしみに～！

G'sキッチンと隔月連載！

ちょいめし食堂

第7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。今回のテーマは「おうち時間で楽しみたいレシピ」です。さくっと作ってぱくっと食べちゃいましょ！

webでも！

鶏テリたまごソース

合うビール よなよなエール

1. フライパンに油をひかず、皮目から鶏肉を焼く。中火で皮がパリパリになるまで焼き（約5分）、裏返して蓋をしてさらに焼く（約5分）。
2. 鶏肉を焼いている間に、卵、スナップエンドウ、乱切りにした人参をゆでる。
3. 鶏肉が焼けたらしょうゆ、みりん、砂糖を入れて絡める。軽くとろみが出るまで煮詰める。
4. つぶしたゆで卵に、加熱した人参・スナップエンドウ・Aを加えて混ぜる。
5. 鶏肉は食べやすい大きさにカット。たまごソースと一緒に食べる！

考えた人 さっちゃん

こんばんは、さっちゃんです。「時短」「簡単」「効率」が、もっぱらのテーマです。おうち時間を楽しむために、ちょっと贅沢な時短料理を作ってみました。よなよなエールには甘辛照り焼きソースがぴったりです。

材料（2人分）

鶏モモ肉	1枚（250〜300g）	人参（中）	1本
しょうゆ	大さじ3	スナップエンドウ	10〜12本
みりん	大さじ2	※A	
砂糖	大さじ1	マヨネーズ	大さじ3
たまごソース		牛乳（orヨーグルト）	大さじ1
卵	2個	砂糖・塩・胡椒	少々

ペアリングのワンポイント 甘じょっぱい照り焼きソースをプラスオン！

よなよなエールが持つ甘く香ばしいモルトの風味には、甘じょっぱい照り焼きソースが合うのです。照り焼きチキンは実は簡単料理。たまごソースに使うお野菜も、電子レンジを使えば時短で調理できて超ラクチンですよ！

真鯛ときゅうり・大葉のフェ

合うビール インドの青鬼

1. きゅうりを千切りにし、塩（分量外）をかけてしんなりさせる。大葉は食べやすい大きさに、真鯛は一口大にカットする。
2. タレの材料をボウルに入れて混ぜ合わせる。
3. 1と2を混ぜ合わせれば完成！

考えた人 いっくん

こんばんは、いっくんです。お魚料理にハマっています。秋口とはいえまだ暑いので、今日はおうちでサッと作れる冷たいおつまみを紹介します。お魚を使ったレシピだから、ヘルシーに楽しめますよ！

材料（2人分）

真鯛（生食・お刺身用）	1柵	米酢	大さじ2
きゅうり	1本	砂糖（きび砂糖がおすすめ）	大さじ1
大葉	10枚	レモン汁	大さじ1
タレ		にんにくすりおろし	少々
コチュジャン	大さじ2	しょうがすりおろし	少々

ペアリングのワンポイント 辛味と酸味がIPAのホップ香を引き立たせる！

「フェ」は韓国の料理。コチュジャンの辛味と酢の爽やかな酸味がたまりません。この辛味と酸味がインドの青鬼のフルーティーな香りを引き立たせてくれるんです！ また、タレの中にきび砂糖を入れることでコクが増し、インドの青鬼の苦味を中和してくれます。

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

2020年 9月 担当 MJ

今月の出来事 夏限定醸造「よなよなピース缶」充填風景

みなさんこんばんは！ 2020年7月7日（よなよなエールの誕生日）に発売となった、2020年夏限定製造のよなよなエール、通称「よなよなピース缶」。実は7月7日・誕生日当日に初回充填をしたんです。今日はその充填風景をお届けします！

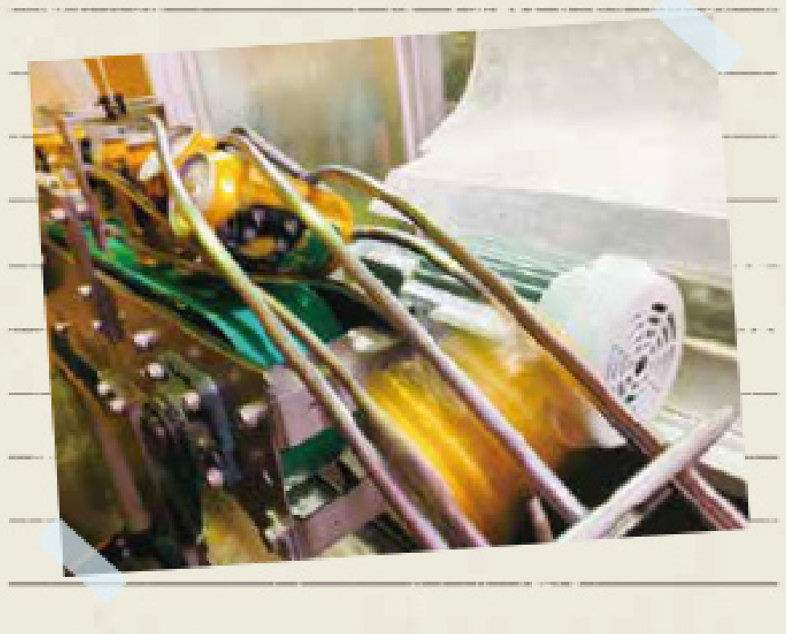
こちらがよなよなピース缶。平和を願い、表面は地球に。裏面が月から見た地球になっており「YONA YONA PEACE」の文字が入っています。

ベルトコンベヤーに乗って運ばれていくよなよなピース缶。この時点では裏返しで運ばれていきます。

実はダンボールも地球が描かれた特別仕様。こちらもいつもと違うデザインになっていたのです。

地球。青いですね。

早く平和な世の中になることを願うばかりです。それではまた！



クルッと1回転して…

感想

「醸造所日誌」WEBでも更新中

醸造所の「今」はWEB版にて、ほぼリアルタイムでご確認いただけます。
https://yonasato.com/column/brewery/

今月は もーりー

\ 毎日をちょっと楽しく、幸せに♪ /

よなよなスタッフのおうち時間

vol. 02

よなよなスタッフがおうち時間で楽しんでいるあれこれをご紹介！

おうちでも妥協しないビール選び

おうちでの楽しみは、晩御飯のメニューを聞いてから何のビールを飲むか考える時間。そのために冷蔵庫の中に数種類のビールを常備しています。献立にあうビールがない時は、サワーやワインをペアリング。おいしく食事をするために妥協はしません。外出を控える為に借りた畑で収穫した葡萄で、葡萄サワーにも挑戦しようと思っています。

もーりーおすすめのおうち時間アイテム
【座り心地のいい椅子】

子供たちにソファーをとられてしまうので、居心地の良い椅子を2つ購入しました。包まれるような座り心地が最高です。

ビールの お悩み相談室

vol. 11

ビールをもっとおいしく、もっと楽しく飲むには？
あなたのちょっとしたお悩みを解決します。

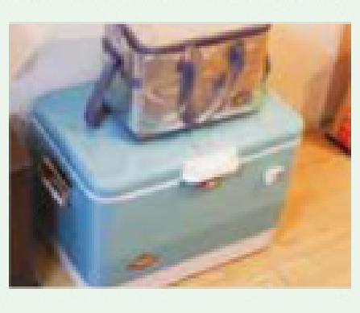
今日のお悩み

キャンプでビールを美味しく飲み続ける方法（グッズ等）を教えてください！
（うっちーさん）

シャオリン
アウトドアでもワイングラスで香り豊かに

普段家ではチューリップグラスで飲んでいるのですが、アウトドアでは落としても割れにくいプラスチック製のワイングラスがオススメ！ ビールの香りや風味を存分に楽しめます。なんと言ってもグッと優雅な雰囲気になるし、脚部を持てば手の熱が伝わりにくいという利点も。上部と脚部が取り外しできてコンパクトになる物もあるので、持ち運びも楽々。つい飲み過ぎちゃいますね。

いっくん
「ビール用」のクーラーボックスがあると◎



食材用とビール用（飲料用）でクーラーボックスを2個使いしているのですが、結構快適です。食材が入ったクーラーボックスは、割と頻繁に開け閉めをするため、冷気が外に逃げてしまいがち。中に入っているビールも温くなってしまいやすいのです。ビール用のクーラーボックスを使いだしてからは、いつでも適度に冷えたビールを飲めるようになりました！ お試しください。

あなたのちょっとしたお悩みも募集中！
編集部宛てに送ってください。

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、皆様に戴いた回答の中から、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」に合う！と思うおつまみ

ニック（宮城県）
花椒と五香粉をこれでもかと振り入れた汁無し担々麺（インドの青鬼）
文字を見ただけで、エキゾチックな香りが…舌がピリピリ痺れちゃいました！ 青鬼のガツンとした味と合わないわけがない。

のりくん（愛知県）
青鬼、軽井沢高原ビール2020セッションIPAなどに茹でたゴーヤを醤油や豆板醤などで漬けたものを合わせるのにハマっています！
おおお！ これは、IPAに最高の組み合わせですね。ハマるはず…苦みと苦みの競演。

ちんたら（大阪府）
おつまみとはちょっと違うかもしれませんが…カレーを作るときはいつもインドの青鬼飲んでます！
スパイシーで濃厚なカレーと強烈な苦みとコクの青鬼は、ベストマッチ。今すぐ食べてパンチを浴びたい（笑）

びーるまにあ（沖縄県）
よなよなビアワークスのソーセージ!! めちゃくちゃ美味しかった、ボリュームが半端ない！ 冷凍室でも存在感が凄かった！（笑）
これは参りましたよね。ひと口かぶりついた時、そのおいしさに天を仰ぎました（笑）鬼に金棒！ ビールにソーセージ、瞬殺！

サトミユ（東京都）
オリーブオイルで茄子をじっくり焼いておかかとポン酢をたっぷりかけて食べます！
お箸が止まらない夏の定番メニューですね。よな里のどのビールとも合いそうです。

サク（埼玉県）
ベイクドチーズケーキに僕君ビールが意外と合います！ 給料日後のプチ贅沢です！
スイーツとのペアリングを試すのも楽しいですよね…！ レアチーズケーキと水曜日のネコも相性最高ですよ♪

てっつぁん（岐阜県）
ナッツに塩とオイルをかけて、さいごに黒胡椒をたっぷり！
これは…絶対に手が止まらなくなるおつまみですね。

9月のお題は前月に引き続き「あなたが「よな里のビール」に合う！と思うおつまみを教えてください！」です。おつまみはビールを飲む時の楽しみのひとつ。みなさんも是非お試しいただき、おつまみのバリエーションを増やしてみてください！ はまちより

編集後記

こんばんは！ よなよなスタッフあーのです。私が今年の4月から住み始めた長野は野菜のとても美味しい地域ですが、私の地元、新潟も長野に負けないくらい野菜の美味しい地域です。この時期になると実家で収穫された茶豆が送られてきます。仕事終わりによなよなエールと茹で立ての茶豆で晩酌をするのが何よりも幸せな時間です！

はじめまして！ あーの

まりもの気まぐれ隙間4コマ
ペアリング

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「あーの」がチョイス！

← こちらのQRコードからご回答ください♪