



MONTHLY MAGAZINE FOR YO-HO LOVERS

キャンプとビール

月刊 生月活の

3
2021

よな里郵便局

よな里スタッフに教えてください!

ビールにまつわるちょっといい話を聞かせてください!

のぶ(千葉県)

「よなよな月の生活」24缶入りダンボールから半分を抜き出し、まずは自分のご褒美に。12缶分の空きスペースを庭で採れたサツマイモで埋めつくし、田舎の両親にオマケ付でクラフトビールのお裾分け。後日、ビールも芋も大満足ときの知らせ。少しは親孝行できたかな、と自己満足の私。心温まる贈り物ですね。ご家族皆様でお楽しみいただけて、とっても嬉しいです!

クマさん(埼玉県)

「ハレの日仙人」を娘の二十歳の誕生日に一緒に飲んだ。炭酸系(ビールもジュースも)が苦手な娘が「美味しい」と言った時の笑顔に涙が…(涙腺弱い(笑))情景を想像したらこちらもウルウルしていました。これからも親子で楽しんでいただけたら嬉しいです!

na-ta(東京都)

冬は部屋を暖かくして、テーブルの上に花やキャンドルを、夏は庭にテーブルを出して、木や花を眺めながら、食事とともににいただくなんて素敵なんでしょうか……! なんだか真似したくなってしましました。スローライフとともに楽しむビール、素敵な一日の締めくくりになると間違いないですね。

びた(愛知県)

よなよなエールを呑んでるから、話しが弾み、こんなものもあるよとか、福ビールをおすそ分けしたりと、まるでヤッパーの関係者のよーに、自慢しながら、ビール談義になりました。更に仲良くなれました。普及活動していただいて、ありがとうございます。自分の好きなものを共有するのって楽しいですよね。これからも自慢できるような美味しいビールづくり頑張ります!

「ビールにまつわるちょっといい話を聞かせてください!」が今月のお題でした。ビールと一緒に楽しむ仲間に出会えたり、ご家族との思い出が深められたり、ちょっと暮らしが豊かになりました。素敵なお話がたくさんありますね。心がほっこりしました! はまちより

編集後記



キノケンの
気まぐれ隙間4コマ
冬が終わる

月刊 月の生活編集部の「いっくん」です。毎年この時期は冬キャンプに行くのが恒例なので、今年はどのキャンプ場も予約がいっぱい……! キャンプブームのすごさを感じています。あまり混んでいる所に行くわけにもいかないので、有休を使って平日にキャンプへ。よなよなエール片手に興じる焚き火は最高。このために生きているな……という気持ちになりました。冬キャンプ、みなさまもぜひ!

冬キャンプ愛
いっくん

アンケートのお願い

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「さんま」
がチョイス!



← こちらのQRコードからご回答ください♪



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、素敵なお話をしていただきます!

いよいよ来月! 1位を獲得した
僕ビール君ビールが帰ってくる



僕ビール君ビールリニューアル1周年を記念して、1月に開催した「#僕ビール君ビール復活総選挙」。いよいよ来月・4月に「僕ビール君ビール よりみち」「僕ビール君ビール 裏庭インベーダー」「僕ビール君ビール 満天クライマー」の中から投票によって1位を獲得した僕ビール君ビールが復活します。

現在、復活するビールづくりの様子や魅力を、公式SNS・LINEにて発信していますのでぜひチェックしてみてくださいね。

<https://yohobrewing.com/bokukimi/>



コロンビア(Columbia)×よなよなエール
限定デザインのウェア、発売決定!



コロンビアとよなよなエールがコラボレーションした限定ウェアが、4月上旬から全国のコロンビア店舗・コロンビアオンラインストア他で販売されます。よなよなエールのパッケージに使われているカラーや、よなよなエールの月があしらわれた限定デザインです。

続報は「よなよなの里」や、ヤッホーブルーイング公式SNSでも発信していくので、お楽しみに!



外遊び×クラフトビール

「よなよなエールの超宴」など、外でクラフトビールを楽しむイベントを開催している私たち。2年前からは「アウトドアで飲むビールはおいしい!」をお伝えする企画「よなよなアウトドア部」もスタートさせました。私はアウトドア部のもスタートさせました。私たち、外で飲むビールが大好きなんです。

世の中は今、「一大キャンプブーム」。暖かくなつきましたし、「キャンプデビュー」しようかな?と考えている方も多いのでは……。ということで、今回の特集はキャンプでよりビールを楽しく飲む方法をテーマにお送りします!

ぜひ、最後までお楽しみください。

外飲みにピッタリなギア(キャンプ道具)とは

まずは、最近私がキャンプで使い倒している外飲みギアを3つ紹介。一つ目は「ゆらぎタンブラー」。樹脂製のグラスで割れず、色もクリアでビール本来の色が楽しめます。外でも、やっぱりビールはグラスに入れて飲みたい。でも割れるのは怖い……。そんな悩みをバッタッと解消してくれました。

二つ目は「Draft Top」。これは缶の上面だけを切り取って、フルオープニングしてくれる「お外でクラフトビール」をより楽しむためのアパレル、出ます!

……ここで重大発表!!

なんと、「よなよなエール」のアウトドアウェアが出来ました!! 開発してくれたのは、アウトドアウェアメーカーの「コロンビア」さん。「アウトドアで飲むビールはおいしい! を、もっと沢山の方に知つてほしい」……この想いに、コロンビアさんが共感していただいたことで出来上がった、限定のウェアです。



販売予定は4月上旬。全国のコロンビア店舗や、コロンビアのオンラインストア他で販売予定となっております。続報は本誌でもお伝えしていくので、お楽しみに。それでは皆さま、いいビールライフを!

ツールです。缶まるごとグラス代わりにできて、直接飲むより香りを楽しむことができます。あわせて使いたいのが三つの「Y E T I ランブラー」「コルスター」。最強のクーラーボックスの呼び声高い「Y E T I」が開発した保温・保冷用缶ホルダーです。これを使えば、ビールを長い時間適温でキープできるので、外で飲むときには欠かせません。もちろんこれららのギアはおうちの中でもガングン使えますので、気になる方はチェックしてみてくださいね!

ビールにあうキャンプ飯レシピ

お次に、ビールにピッタリなキャンプ飯をご紹介。その名も「ラム・ファヒータ」!

「ラム・ファヒータ」はメキシコ発祥の料理で、ピリッとした効いたスパイスが特徴ですが、あえて鶏肉でつくる」との多い料理ですが、あえてラム(羊肉)を使うことで、インパクトの強い味わいの「インドの青鬼」にあわせます。チリパウダー・クミンパウダー・パプリカパウダー・オレガノ・ニンニクすりおろし各小さじ1と、オリーブオイル大さじ2、塩胡椒適量をラムチョップに揉みこんでから焼き上げるだけ。スパイスの効いたラムが、インドの青鬼にピッタリで、たまらないのです……。

「月刊 月の生活」編集部のいつくんです。暖かくなつてくると、外に行きたくなります。おうちにこもりがちな今、密を避けながらの外遊び……。キャンプは気分転換にぴったり。そこにクラフトビールがあればもう、最高です。

クラフトビールに合うこだわりレシピ

G's キッチン

VOL.
38

こんばんは、なおGです。3月には「スイーツの日」(「ス(3)イ(1)ーツ(2)の語呂合わせが起源」なるものがあるそうです。今回のG's kitchenでは、「水曜日のネコ」にぴったりのスイーツを紹介します。



1

クレープミックスの袋の指示に従って、粉、卵、牛乳、サラダ油を適量混ぜて、冷蔵庫で30分おいておく。テフロンのフライパンを熱し、濡れ布巾にのせて適度に温度を下げクレープ生地を流し入れて、薄くクレープを焼く。両面焼き上がったらとりだしておく。

2

オレンジは皮を塩でもみ洗いしてよく洗う。半分に切り、ジュースを絞っておく。

3

別のフライパンに砂糖を入れて弱火で熱し、砂糖が溶けて色づいてきたらバターを加える。バターが溶けたらオレンジジュース、水曜日のネコを加えソースがとろとろ煮詰まり始めたところでクレープを入れる。

4



クレープをフライパンの中で4つ折りにしながらソースを含ませスプーンでソースをかけたりしながら1分ほど煮る。グラスやレードルに入れたリキュールを遠火で温め、火がついたらフライパンに流し入れてフランベする。アルコールの火が消えたら、盛り付ける。アイス、フルーツ、ミントを添えてオレンジの皮を削ってちらして完成。



もぐもぐもぐ
試食係
まだきょうりょく

酸味と苦味のハーモニー
永遠に食べ続けることができます

一見すると甘そうで、水曜日のネコに合うの?と疑問に思ったのですが、食べるとびっくり!これが相性抜群なのです。一口食べるといちごの酸味、オレンジのビター感が口の中にひろがり、なんとも大人な印象を受けました。そこに水曜日のネコの爽やかな酸味が加わることで混然一体となり、いい感じにおいしさを引き立てます。なおGがカフェを開いてくれればいいのになあ……!



お酒香るちょっぴり大人な春のスイーツ クレープシュゼット ～オレンジと水曜日のネコソース～

材料(2人分)

● クレープ	水曜日のネコ	大さじ1~2
クレープミックス	リキュール(コアントローやグランマルニエがオススメ)	10~20ml
卵	お好みで	
牛乳	アイス	適量
サラダ油	季節のフルーツ	
● オレンジソース(一皿分)	(オレンジの残りといちご)	適量
オレンジ	ミント	お好み
砂糖		
バター		

\ペアリングのワンポイント/

フランベに使うお酒の種類だけ ビールの合わせ方は存在する

春なので今月はちょっと気分を変えて「スイーツ」に挑戦してみました。クレープシュゼットは、リキュールが味の主体となるお酒の風味豊かな大人っぽいデザート。今回は春に旬なフルーツであるオレンジを使用したソースで煮て、水曜日のネコを合わせました。お好みでソース・お酒をアレンジすると、より大人な印象に。より爽やかなマイヤーレモンなら「僕ビール君ビール」でもいいかもしれないしブランデーでフランベすると「東京ブラック」もいいかも知れないですね。フランベは意外と簡単なので、ぜひトライしてみてくださいね!

旅するビールリレー

Country
No.8



"HOFBRÄU OKTOBERFESTBIER"
(ホーフブロイ・オクトーバーフェストビア) Märzenbier/ HOFBRÄU

「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。



飲んだ人 ケビン



今月のビール

ドイツの 「HOFBRÄU OKTOBERFESTBIER」

ビールの感想

ビールの祭典オクトーバーフェストのためにつくられたビール。陽気な音楽が流れ、肩を組みながら「Prost!」(乾杯)とビールを飲みます。ローストチキンや塩気の聞いたプレッツェルとぴったりなラガーでした。一杯あたり1L入っているので、ちょっと飲みすぎてしまったのはここだけの話。

ドイツのビール事情

オクトーバーフェストに参加してビール以上に驚いたのは会場の豪華さ。ビールは各ブルワリー専用テントの中で飲むのですが、なんと数百人は入れるという巨大サイズ。専用テントの他にも、会場内には移動式遊園地や屋台やお土産屋と並び、まるでテーマパーク。ちなみにオクトーバーフェストの開催期間は16日間なのに、会場の準備にも撤去にも数週間かけています。

3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。



軽井沢ビール クラフトザウルス ブリュットIPA



昨年、「クラフトザウルス」シリーズに新たに加わった「ブリュットIPA」。一時欠品していた軽井沢エリアのお店では、今や多くの「待ってました!」という声があるほど人気となった黄色いザウルス。糖度の低いシャンパンなどの表現に使われるフランス語“ブリュット”=“辛口の”、という言葉の通りドライでキレのある味わいのビアスタイルです。アルコール度数は高めですが、渋みや苦味は控えめで、心地よいホップアロマの余韻が長く続き清涼な後味が楽しめるIPAです。焼き鳥の塩味や、さっぱりと塩で煮た豚肉にわさびを付けて、といった料理がおすすめです♪

ビアスタイル ブリュットIPA アルコール度数 7.0%

飲み頃温度 5°C 原材料 麦芽、ホップ

NEXT



来月は「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。お楽しみに~!

今は
あーの



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

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お紹介!

vol.
08

遠くにいても、一緒に楽しむおうち時間

もちろんビールも大好きですが、今回は日本酒も好きな私のおうち時間をお紹介。私は国内旅行が好きで、友人と東京駅に集合し、その時間から最も早く出発できる新幹線に飛び乗り、各地の日本酒を楽しむ!といった旅行をしていました。気づけば1年近く会えなくなってしまったので、お互いにオススメのお酒をプレゼントし合うことに!当時は冬だったので、私は雪だるまが可愛らしい「仙禽」の日本酒を贈りました。友人を思いながらお酒をセレクトしたり、飲んだ後に感想を連絡し合うのも楽しいおうち時間です。



あーのおすすめのおうち時間【地元新潟のお漬物】

最近のおうち飲みのおつまみは「新潟淡麗ぽんしゅ漬」。日本酒の風味は強くなく、ほんのり甘くてボリボリとした食感が癖になるので、日本酒が苦手な方にもオススメできるお漬物です!



ビールの

お悩み相談室

vol.
17

今日のお悩み

ビールが出てくる映画が知りたいです!
おすすめがあれば教えてください。
(chicaneさん)



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。



ハジメチャン

A. 荒野の千鳥足

『ランボー』のテッド・コッ彻監督が1971年に公開した怪作。オーストラリアの田舎町を舞台に精神衰弱に陥っていく男の姿が“圧倒的なビールの量”と共に描かれます。ジャンルは“サイコスリラー”となっておりますが殺人鬼なんか出てきません。むしろ全ての住人が必ずビールを奢ってくれます。この“親切”が主人公の鬱屈した深層心理に悪循環をもたらして……気になる方は是非観てみてください!(ネタバレ:飲みすぎには注意です笑)



A. ワールズ・エンド酔っぱらいが世界を救う!

中年おじさんたちが地元に再集合し、高校時代に達成できなかった「みんなで12軒のバブをハシゴする」という目的を果たそうとする……というイギリスのコメディ映画。この映画がユニークなのは、SF要素が絡んでいるところ。エイリアンの地球侵略を、さえないおじさんが(ビールを飲みまくりながら)防いでいくという、異色のSF飲んべえコメディです。鑑賞後、昔の仲間を誘って居酒屋をハシゴしたこと間違いない!



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。



このビールどんなふうにつくられたんだろう? 釀造所の日常を少しだけご紹介!

醸造所日誌

2021年3月

担当
まーむ

今月の出来事

御代田醸造所ができるまで~免許取得編~

こんばんは!まーむです。3回にわたってご紹介してきた「御代田醸造所ができるまで」ついに最終回です。前編では「土地決め・建物改装編」、中編では「醸造設備編」を紹介してきましたが、今回はちょっと視点を変えてみましょう。とても大事な「免許取得」までの話です!

まずは、日本の酒税法において、ビールがどのように分類されているか確認しましょう。ビールは「発泡性酒類」に分類されます。発泡性酒類からさらに品目が分かれ、「ビール」と「発泡酒」の2つが存在します。ヤッホーブルーイングでは「よなよなエール」「インドの青鬼」などがビールに分類され、「前略 好みなんて聞いてないぜSORRY其ノ四セッション柚子エールへあら塩仕立て~」「SORRY SAKURA MOCHI STOUT」などが発泡酒に当たっています。

実は、ビールと発泡酒を醸造するにはそれぞれ別の免許が必要なのです! その名も「ビール製造免許」と「発泡酒製造免許」!(そのまんま~)



ヤッホーブルーイングではビールと発泡酒、どちらも製造・販売するので、両方の免許を取得しました。それぞれの免許で作れる品目も大切ですが、ここで忘れてはいけないのが「免許ごとに必要な年間の製造見込み量」。ビール製造免許では60KL、発泡酒製造免許では6KLの製造が必要です。両方の免許を保有する場合は66KL! 年間で約7,800ケース以上製造しなければならないというわけです。

自分でブルワリーを建てたい方は、製造量が少ない発泡酒免許から取得することをオススメします。販売業免許などの免許も必要

になる場合がありますので、どんなビールを造るのかどこで売るのかを整理してから、必要な免許を取得してくださいね。



免許取得するためには、製造場の所在地を所轄する税務署に書類を提出する必要があります。免許申請書に加えて、・製造場の敷地状況や、建物の配置図、製造上の設備状況などの建物・設備を説明する資料・製造方法・業務フローや事業概要・収支見込・所要資金の額及び調達方法、実際の販売管理方法に関する取組契約書・免許要件誓約書や法人の登記事項証明書及び定款・不動産賃借契約書などなど……

状況によっては、さらに追加で書類提出が必要となる場合もあります。実際に私たちは22種類の書類を提出。税務署への訪問は10回を越えました。大変ですが頑張りどころです。

建物の工事と設備の搬入が終わったら、税務署の方に実地を確認してもらって……ようやく免許交付! 実際に稼働するには保健所や消防署の確認も必要になるため、地元の行政の皆さんと連携しました。免許の最短交付は2ヶ月ですが、私たちは半年がかりでした! ブルワリー設立は計画的に……!



製造免許交付・保健所の認可・消防署の安全確認をもって、ブルワリー設立となります! やったー! これでようやく稼働できます。なんでも自分たちでやってたので、最後のお仕事は醸造所外壁のペンキ塗りでした。楽しかったな~。

今後の御代田醸造所からの新作ビールリリースをどうぞお楽しみに! それでは!