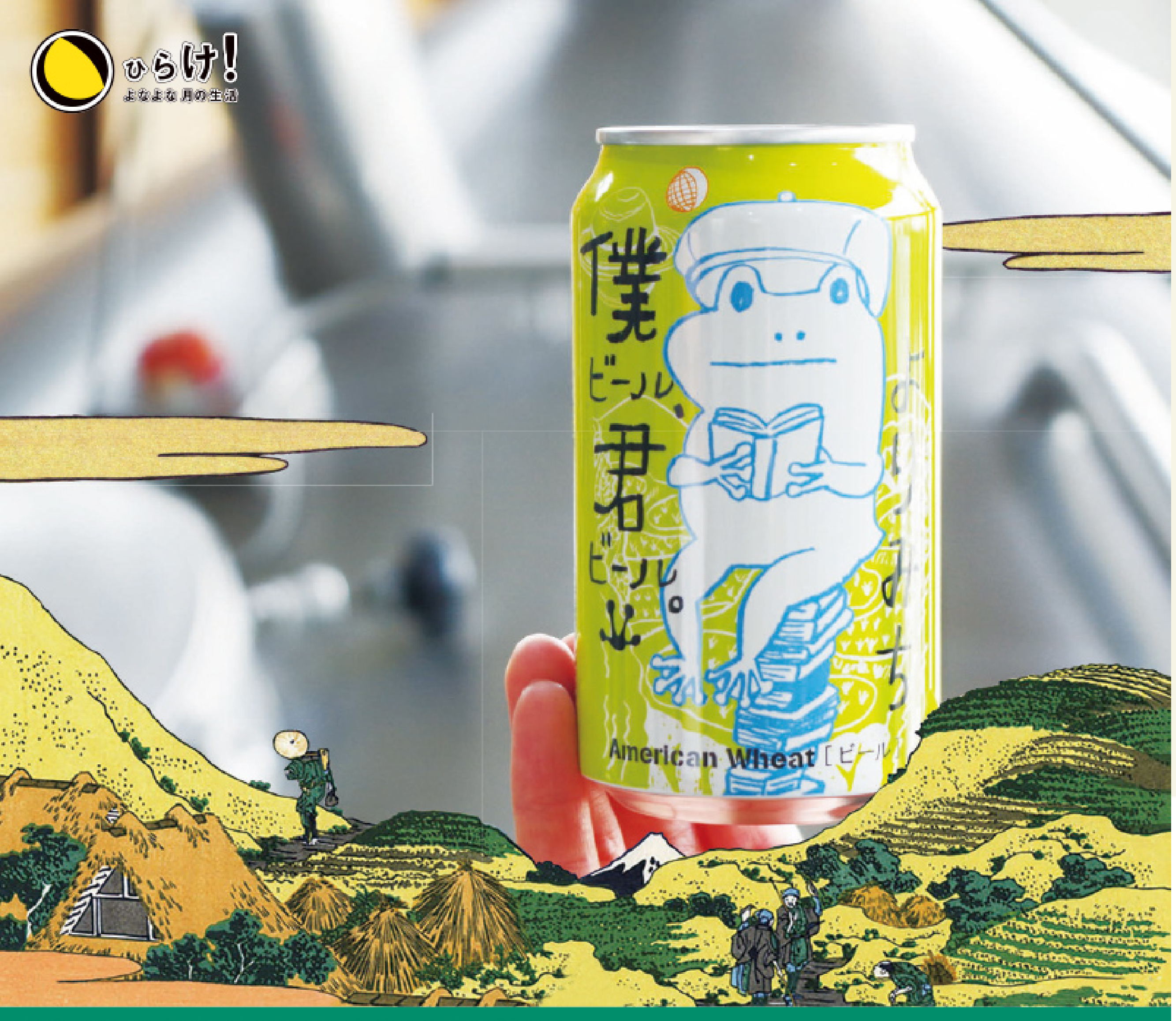
ひらけ! よなよな 月の生活


僕ビール、君ビール。
よりみち
American Wheat［ビール］

MONTHLY MAGAZINE FOR YO-HO LOVERS

月刊 月の生活

5年ぶりの再会
僕ビール、君ビール。
よりみち

5
2021

5年ぶりの再会
僕ビール、君ビール。
よりみち
American Wheat［ビール］

こんばんは。月刊 月の生活編集部の「いっくん」です。2016年にリリースした「僕ビール、君ビール。よりみち」が、この度復活しました！ はじめましての方も、お久しぶりの方にも楽しんでいただきたい、よりみち特集をお届けします。

僕ビール君ビール復活総選挙 1位を獲得した「よりみち」

私たちが定番で販売している「僕ビール君ビール」。実は過去に季節限定版の「僕ビール君ビール」を発売していました。どのビールもお客様からご好評いただいており、「また飲みたい！」というお声をいただくことも一度や二度ではありませんでした。

そんなお声にこたえるべく今年の一月に実施したのが「僕ビール君ビール復活総選挙」。過去にリリースした「僕ビール君ビール」の中で、特に人気の高かった三種類のうち一つを、お客様の投票で復活させるキャンペーンでした。そして、そこで最も票を集めたのが２０１６年にリリースした「僕ビール、君ビール。よりみち」（以下「よりみち」）だったのです。

小麦の風味を活かした アメリカンウィート

「よりみち」のビアスタイルは「アメリカンウィートエール」。ウィートとは小麦のことで、名前の通り小麦由来のやさしい口当たりが特徴です。一般的なビールづくりで使われる大麦麦芽に比べて、小麦麦芽はたんぱく質が豊富に含まれているため、この味わいが生まれるんですよ！

また、香りにもこだわりが。「ＨＢＣ４３１」という、ピーチのような香りを持つホップを中心に、マンゴーやパパイヤを思わせる香りの「Ｍｏｓａｉｃ」などをブレンドして使用することで、トロピカルな香りを楽しんでいただけます。「香りをかぐ」のを、ぜひお忘れなく！

今回の「よりみち」は２０１６年にリリースしたときのレシピがベースになっていますが、この５年間で蓄積されたブルワー（醸造士）の経験や技術を活かし、よりおいしく飲んでいただけるような工夫も行っています。詳しくは今月号の「醸造所日誌」に掲載してありますので、ぜひそちらもチェックしてみてくださいね。

「おうちでよりみちネオ横丁」特設ページ オープンしました

外出するのが少し憚られるようなムードのある今、おうちに居ながらにして気分転換してもらえるような取り組みが出来れば……という想いで「おうちでよりみちネオ横丁」という特設ページをオープンいたしました！

「よりみち」や「僕ビール君ビール」「よなよなエール」を飲むときに楽しい「テイスティングガイド（音声コンテンツ）」や、よなよなエール公式ビアレストラン「よなよなビアワークス」のシェフが考案した手軽でおいしい「ペアリングレシピ」などを公開しています。お仕事終わりや週末のちょっとしたお時間に、「よりみち」片手に遊びに来て（よりみちしに来て）いただけたら嬉しいです。お待ちしております！

アメリカのフードをあわせるのも◎

「よりみち」は軽やかな味わいのビールなので、重ための食事よりは、軽いものと一緒に楽しむのがおすすめです。ソースやタレよりは、塩やハーブなどを利かせたあっさり目の味付けが良いですよ。

その他、たまには「国」であわせてみるのも楽しいです。「よりみち」はアメリカンスタイルのウィートエールなので、アメリカのフードにあわせるイメージですね。今月号の「Ｇ'ｓキッチン」ではこの「国であわせる」に挑戦したレシピを掲載しています。ぜひご覧ください！

それではみなさま、良いビールライフを！

僕ビール、君ビール。よりみち

- ビアスタイル ▸▸ アメリカンウィートエール
- アルコール度数 ▸▸ 4.5%
- 原材料 ▸▸ 大麦麦芽、小麦麦芽、ホップ

「おうちでよりみちネオ横丁」特設ページはこちら！

NEWS & TOPICS

クラフトビールイベントを定期開催！ 「よなよな 月の道楽座」はじまります

「よなよな 月の道楽座」とは、クラフトビールが好きで、好奇心旺盛な大人たちがふらりと集える、新しい出会いと学びの場。ビールにまつわる様々なイベントを定期開催いたします。初回のテーマは「よなよなエールを楽しみ尽くす！ ペアリング」。Zoomミーティングで6月より開催します。じっくり味わい、たっぷり語り合う、よなよなエール尽くしの濃密な時間を体験しませんか？ 詳しくは、5月中旬頃にオープンする公式サイトにて。お楽しみに！

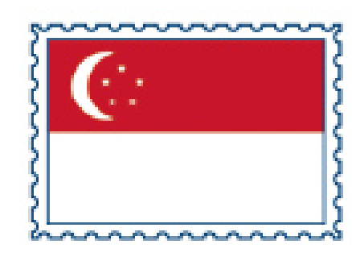
“よなよなビアワークス流”横丁料理!?

仕事終わりによりみちをして向かう先と言えば横丁。美味しい料理やお酒、そして知らない人とも気軽に会話を楽しめる魅力的なスポットとして今若い方や女性にも人気だとか。「僕ビール、君ビール。よりみち」の復活にあわせて、よなよなビアワークスでは横丁料理を更に進化させたものを提供中！ また、僕ビール君ビール公式サイトではビアワークス監修のご自宅で作れる簡単横丁メニューも公開中です。ビール片手に食べ比べしてみるのも楽しいかも！

旅するビールリレー

Country No.10

「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。



Fuller's London Pride（フラーズロンドンプライド）
English Pale Ale / Fuller, Smith & Turner PLC

飲んだ人 ジャカ

今月のビール
シンガポールで飲んだ「ロンドンプライド」

ビールの感想

旧英国領のシンガポール。赤道直下のこの国ではピルスナーがよく飲まれていますが、エールビールもまだまだ根強い人気です。街角のカフェテラスで頼んだロンドンプライドは淡い炭酸が心地よく、モルトの甘味がしっかりと感じられるちょっとクラシカルなエールビールでした。

シンガポールのビール事情

シンガポールでビールを飲むならカフェやホーカーズ（屋台）がおすすめ。缶や瓶のビールは販売の規制等が厳しいので、飲食店で飲むのがSo,easy!
ちょっとマニアックなお酒はリカーショップやバーで探しましょう。ただ、贅沢品の税率が高いことが多いのでお会計時にショックを受けないよう気を付けて！

5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。

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～あら塩仕立て～

和の柑橘である「柚子」のフルーティーな香りと、「あら塩」が醸し出すすっきりとした後味が印象的な一杯です。柚子の鮮烈な香りとみずみずしさを表現するため、乾燥した柚子皮ではなく、生の柚子皮を使用。生の柚子皮をあら塩で漬け込むことで、果皮の細胞から柚子の香りのエキスが、ビール内に引き出されます。そして何と言っても、あら塩!ビールの温度が上がってくるとほのかに塩味を感じられるような、絶妙なバランスです。個人的にオススメのペアリングは、お蕎麦!柚子の持つフルーティーな香りやほろ苦さが、蕎麦と絡み合って蕎麦もビールも止まらなくなりますよ。

ビアスタイル セッション柚子エール　**アルコール度数** 4.5%　**飲み頃温度** 5℃
原材料 大麦麦芽、小麦麦芽、ホップ、ゆず果皮、ゆず果汁、食塩

NEXT 「前略 好みなんて聞いてないぜSORRY 其ノ二 うま味一番だしアロマ仕立てホワイトIPA」について紹介します。おたのしみに～！

クラフトビールに合うこだわりレシピ
G's キッチン VOL.39

こんばんは、なおGです。先日SNSで開催された『僕ビール君ビール復活総選挙』で「僕ビール、君ビール。よりみち」の復活が決まりましたね。今回は、そんな「よりみち」にぴったりのレシピをご紹介します！

ブレックファースト・ブリトー

材料（2人分）

- 緑のトルティーヤ
  - 小麦粉 …… 150g
  - 塩 …… 小さじ1/2
  - 水 …… 70g
  - オリーブオイル …… 大さじ1
  - ほうれん草 …… 1株
  - 緑茶（抹茶） …… 小さじ1
- 具（お好みでOK!!!）
  - じゃがいも …… 1個
  - 厚めのベーコン …… 50g
  - 卵 …… 1～2個
  - チーズ（好きなチーズでOK） …… 適量
  - ひき肉 …… 100g
  - 好みのハーブ（セージ・タイム・ローズマリー） …… 適量
  - 塩 …… 少々
  - 胡椒 …… 少々
  - サラダ油 …… 大さじ1

1

ほうれん草は塩水で茹でて、水で冷やしてよく絞っておく。ミキサーにほうれん草、水を加えてなめらかなペーストにする。できあがったペーストと材料をボウルに入れ、よくこねる。まとまったらラップをして冷蔵庫で30分ほど休ませる。

2

じゃがいも、ベーコンは1cm幅の短冊状に切っておく。ひき肉にハーブ、塩、胡椒を加え、白っぽくなるまで練る。フライパンにサラダ油を熱し、じゃがいも、ベーコンを炒め、練ったひき肉を適当な大きさにちぎって一緒に炒める。じゃがいも、ひき肉に火が通り、ベーコンがカリッとしたら卵に塩コショウを加えて溶いたものを流し入れ、卵が半熟の状態で火を止める。そこに、食べやすい大きさにちぎったチーズを加え、予熱で火を通す。

3

トルティーヤを厚さ2~3mm、15cmくらいの円になるように伸ばす。油なしで蓋をして中火で焼く。膨らんで両面焼き目が少しついたらOK。焼けたトルティーヤに2でつくった具を乗せて包んだら完成。好みでサルサやタバスコをつけて召し上がれ！

試食係 ぴーぴーより
もぐもぐもぐ

爽やかなよりみち×パンチのきいたブリトーは相性抜群！

見た目と香りからして、すでにパーフェクト！「僕ビール、君ビール。よりみち」の缶と同じ色であるグリーンのトルティーヤは、華やかで目を引きますし、ハーブの爽やかな香りが鼻孔をくすぐります。いざブリトーを頬張ると、アツアツのチーズと卵、そしてスパイシーな味付けのベーコンが絡み合い、とっても濃厚で奥深い味わいに思わずニヤリ。爽やかな香りと味わいが特徴的なよりみちとの相性も抜群で、いくらでも食べちゃえる悪魔のブリトーでした。

＼ペアリングのワンポイント／

味わいだけではなく 色や国でもペアリング！

「僕ビール、君ビール。よりみち」のビアスタイルはアメリカンウィート。そこで、アメリカの料理である「ブレックファースト・ブリトー」をつくって国でペアリングをしてみました。今回は、具材として、定番のじゃがいも・卵・ベーコン・チーズをプラス。せっかくなので缶の色にも合わせて、グリーンのトルティーヤをつくってみました。こちらの料理は、味わいがしっかりしているので、軽快で小麦の優しい口当たりが感じられる「よりみち」を流し込むと、バランスがとれますよ。お散歩のお供にぜひ作ってみてくださいね！

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

醸造所日誌	2021年 5月	担当	あーすぃー ちゃんりょ、るんるん
今月の出来事	「僕ビール、君ビール。よりみち」開発＆復刻秘話		

感想

本日は、「僕ビール、君ビール。よりみち」の復刻記念に、2016年当時開発を担当した、「あーすぃー」と、今回復刻にあたり試行錯誤を繰り返した麦酒品質改方（製造・品質管理）の「ちゃんりょ」と「るんるん」に話を聞きました。

【あーすぃーに聞く、「よりみち」開発秘話】

Q:「よりみち」はどのような経緯で誕生したのでしょう？

A:「よりみち」は、苦味や飲みごたえは抑えつつ、IPA並みのホップアロマを楽しめるビールを開発したい、という想いから誕生したビールです。

当時、低いアルコール度数とホップアロマを特徴とする「セッションIPA」というスタイルの製品が存在しましたが（「軽井沢高原ビール2015年限定」）、強い苦みがあり、あくまでもIPAをベースとしたものでした。

そこで、新たに、ホップアロマを意識しながらソフトな味わいと口当たりを追求した結果、小麦独特の柔らかな飲み口の「アメリカンウィート」というビアスタイルに辿り着いたというわけです。

Q:開発にあたり、特に大変だったことは何ですか？

A:「ホップアロマ」と「ドリンカビリティ（飲みやすさ）」の両立に最適なホップを見つけ出すことに苦労しました。

そもそも「アメリカンウィート」は、さほどホッピーでないビアスタイル。ただ大量のホップを入れるだけでは、苦味にしろボディにしろ明らかにバランスを欠いてしまい、僕ビール君ビールのコンセプトである高いドリンカビリティが表現できなくなってしまいます。

そこで、トロピカル、ストーンフルーツ系のアロマを持つホップ品種である「Mosaic」をアロマホップのベースとすることにしました。また、当時「新種のホップ」として入手できた「HBC431」のピーチのような香りに惚れ込み、こちらも使用することに。その結果、「HBC431」と「Mosaic」のホップアロマと、酵母の作るエステル香が華やかに調和するウィートエールが出来上がりました。

【ちゃんりょ・るんるんに聞く、「よりみち」復刻秘話】

Q:復刻にあたり、変えたこと・工夫したことはありますか？

A:当時のレシピ・原料をつかってそのまま製造することはできましたが、せっかくだからパワーアップさせよう!ということで、よりよい味わいで復刻できるよう微調整を行いました。

レシピ調整をするなかで最も気を配ったのは、ビールの風味に影響を及ぼす「ダイアセチル」というにおいを抑制することです。ビールの発酵後すぐに冷却してしまうとダイアセチルが出てしまうので、試行錯誤を重ねて最適な冷却タイミングを割り出し、ダイアセチルが消失するように発酵コントロールを行いました。

また、発売当初に比べ現在は選択できるホップの種類も豊富になったので、旧レシピのキーホップである「HBC431」を主軸にもう一度ホップブレンドを見直し、「よりみち」の骨格は残しながらさらにおいしく復刻させました。

Q:復刻にあたり、特にこだわったポイントを教えてください。

A:こだわりポイントは3つあります。

1.「アメリカンウィートであること」を意識し、小麦のフレーバーがしっかり感じられるようにしたこと。

2. 僕ビール君ビールシリーズの「ハッとする香り」というコンセプトを再現するために、より印象的なホップフレーバーになるように調整したこと。

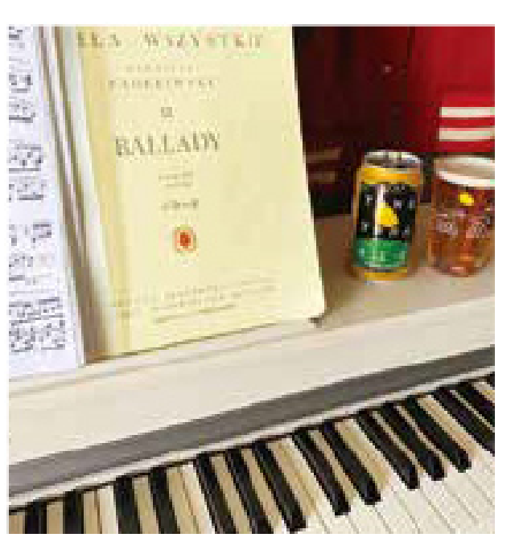
3. ドライホップの添加タイミングを「発酵中」にしたこと。発酵中にドライホップすると、ホップの香り成分が酵母によって代謝され、ホップをそのまま嗅いだのとは異なる複雑な香りが出るようになります。

＼ 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.10

今月は NBK

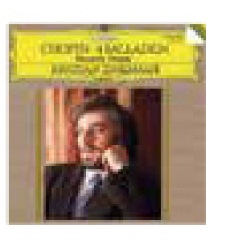
よなよなスタッフがおうち時間で楽しんでいるあれこれをご紹介！

音楽とクラフトビールとの至極のペアリング



おうちだからこそできるビールの楽しみ方としておすすめしたいのが、「クラシック音楽×クラフトビール」! クラシックは30分を超える超大作も少なくないので、ゆっくり楽しめるクラフトビールと相性抜群です。ビールを飲んで気分が高まった状態で聴くと、自分で演奏するときのアイデアや、隠れた音などの新たな発見があります。思い浮かんだアイディアが次の日に思い出せない!なんてことが無いように楽譜へのメモは必須です……(笑)音楽配信サービスで楽しめる曲も多いので、是非一度お試しください。

NBKおすすめのおうち時間の1曲【現代楽壇を代表するピアニストの傑作】



ショパンの傑作を巨匠ツィメルマンが演奏する「舟歌 嬰ヘ長調 作品60」。癖のない弾き方なのに、音の粒がキラキラしているのが印象的で聴く度に発見があります。

ビールの
お悩み相談室 vol.19

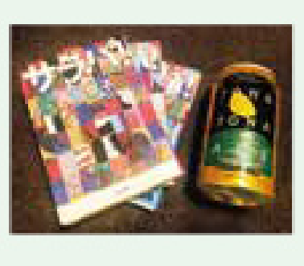
ビールをもっとおいしく、もっと楽しく飲むには？
あなたのちょっとしたお悩みを解決します。

今月のお悩み

ビールと合う趣味について知りたいです。お気に入りの小説やマンガなど、みなさんのオススメがあれば教えてください！（木曜日のネコさん）

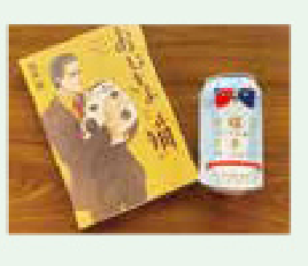
A. サラバ！ / 西加奈子

控えめな性格の主人公の歩は、自分と正反対な凶暴な姉と共に、移住先のエジプトの地とその後の人生で、様々な人や出来事に出会います。この作品の人間描写は凄まじく、周囲の環境が登場人物の人格に作用する様子や、それらが交差するストーリーに、生々しい人間臭さや人生の奇妙さが垣間見えます。静かに読書しながら激しく心が揺さぶられる感覚は、よなよなエールを飲む感覚に近いなと感じます！



A. おじさまと猫 / 桜井海

愛する妻に先立たれたピアニストと、売れ残っていた猫「ふくまる」。孤独を抱えた両者が出会い、一緒に暮らすお話です。ふくまるのおかげで、少しずつ前に進んでいくおじさまにほっこりします。個性的な登場人物と一緒に巻き起こす笑いあり涙ありのお話から、猫飼いあるあるネタまでぎゅぎゅっと詰まった魅力的な一冊です！ この本の後に水曜日のネコを飲むと、いつもよりもおいしく感じられますよ。



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！ ビールにまつわるちょっといい話を聞かせてください！

とらまる（東京都）
ビール好きが高じていつの間にかビアグラスにはまり、いつしか食器全般が趣味に。男にしては珍しい食器趣味をきっかけに出会い、今の妻と結婚できました！ 新居にはグラス専用の棚も作り、仲良く食器ショッピングをしています。
食器でのつながり、素敵ですね！ シーンや気分にあわせてグラスを選ぶのも楽しそう。グラスで飲むことをおすすめしている私たちにとっては、嬉しい味わい方です。

Tsukkie（鳥取県）
これまであまり話す機会がなかった同僚が、社内報の自己紹介でよなよなエールの大ファンだとわかり、ビール談義で盛り上がるきっかけになりました。
いい話！ ひょんなことで対話が生まれてステキです。「よな好き」アピールって大事ですね(笑)その社内報、拝見したいです♪

じゅんじゅん（埼玉県）
ビール柄のTシャツを着て街に出かけると、なぜか知らない人によく話しかけられる。ビールを飲んでいないのに、だ。これは楽しい。ビールは人と人を結ぶパワーがある！
ビール柄のTシャツを着るのがやめられなくなっちゃいそうですね！ ビールとTシャツで素敵なご縁が生まれますように。

ひーくん（千葉県）
6歳の娘にヤッホーのビールの匂いを嗅がせてあげました。いいにおい～！ と言っていました。いつか一緒に飲める日がくることを楽しみにしています。
14年後、お子様と一緒にビールで乾杯する日が待ち遠しいですね♪ 三世代でビールを楽しめたら最高！ 夢が膨らみます。

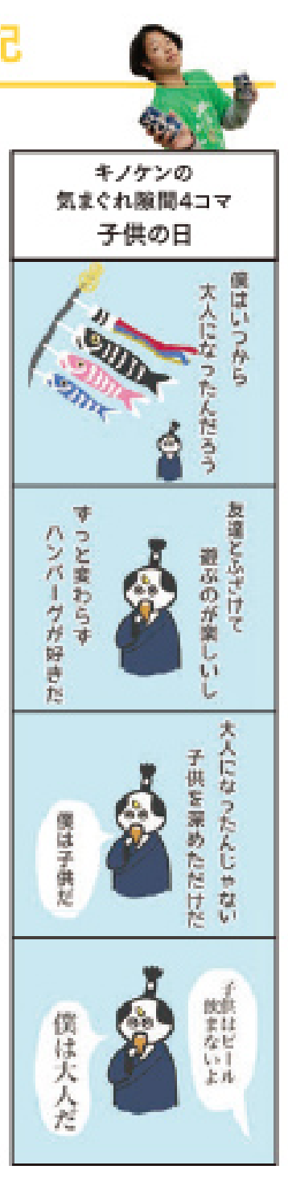
ハセ（東京都）
よなよなエールにハマり始めたころ、同僚に「美味しいビールがある」と紹介。今では同僚も夫婦そろって、よなよな好きに。やっぱり美味しいものは人を幸せにするんですね！
おいしいものって大切な誰かと共有したくなりますよね。そこからさらにおいしい幸せの輪が広がる。それがよなよなエールだったこと、私たちには嬉しいです！

素敵なエピソード満載で、コメントを読みながら心が温かくなりました。ビールがつなぐ皆様とのご縁を大切にしていきたいです。むぎちゃん

編集後記

1年半ぶりに東京に行く機会があり、自分が学生時代に通っていたカレー屋さんを訪ねてみることに。コロナの影響もあるけど大丈夫かな……閉店してないだろうか……と思っていましたが、元気に営業されていてほっとしました。今のご時世、自分が好きだったお店に足を運べるのは、私のようなIターン就職者からすると、本当に貴重な機会なんだなあと実感。また行けるといいなあ。

実は東京育ち いっくん


キノケンの
気まぐれ瞬間4コマ
子供の日
僕はいつから大人になったんだろう
友達とふざけて遊ぶのが楽しいし
ずっと変わらずハンバーグが好きだ
大人になったんじゃない 子供を辞めただけだ
僕は子供だ
子供はビール飲まないよ
僕は大人だ

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「ジュンジュン」がチョイス！

← こちらのQRコードからご回答ください♪