ひらけ! よなよな 月の生活

MONTHLY MAGAZINE FOR YO-HO LOVERS

月刊 月の生活

7
2021

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!

sakura／翁（北海道）
地元のホップを使ったクラフトビールを地元で楽しむ会を発足し、ホップヘッズが増えたこと。
地元のホップを使ったクラフトビールを地元で楽しむ会! 素敵ですね。その土地で収穫されたものを使って、その土地で味わうと格別に美味しそうです。

ともち（北海道）
『よりみち』復活! 大好きな私は、ほぼ毎日、少しずつコンビニで買っては飲んでいました。自分の生活圏のコンビニでは品切れで買えなくなってしまった時、夫が『仕事先のコンビニ寄ったらあったから』と、買い物袋の中には、よりみちのカエルカエルカエル…その後もまた『見つけたから』と言って、カエルの捕獲をしてきてくれました!
たくさんのカエルを捕獲していただき、ありがとうございます。旦那様、ファインプレー!

ひなたのかぁちゃん（岩手県）
エールビールの香りはもちろん、ラベルも楽しんでいます。子供達に『ネコさん持ってきて』と頼んだり、子供達から『次はカエルさん? マンモスさん?』と聞かれたり。合言葉は『ビール飲んでもいいですか?』子『いいです!』
お子様とのコミュニケーションツールにもなっているんですね。合言葉のやり取りがほほえましいです。

る～（埼玉県）
先日のよなよな月の道楽座に参加して、以前ビアバー、ビアワークスでやっていたイベント「宴」のどんな人達が参加してるんだろ?? って言うドキドキ感を思い出す事が出来た! そして初めてお話しする方達と楽しい時間が過ごせた!
よなよな月の道楽座へご参加いただき、ありがとうございます。オンライン上での再会、新しい出会い、どんどん仲間の輪が広がっているのですね、感動です!

カズネコ（福岡県）
月の生活で定期的にビールを飲む事が増え、週末には子供達が"お母さん仕事で疲れたやろ? ビール飲んだら?"と冷蔵庫から取り出しグラスへ注いだりしてくれます。こんな時にふと、子供からの優しさに触れ幸せを感じれています。よなよなさんありがとうございます。
お子さんたちのホスピタリティ、感動しますね。カズネコさんを労う気持ちが伝わってくるエピソードで心温まりました。

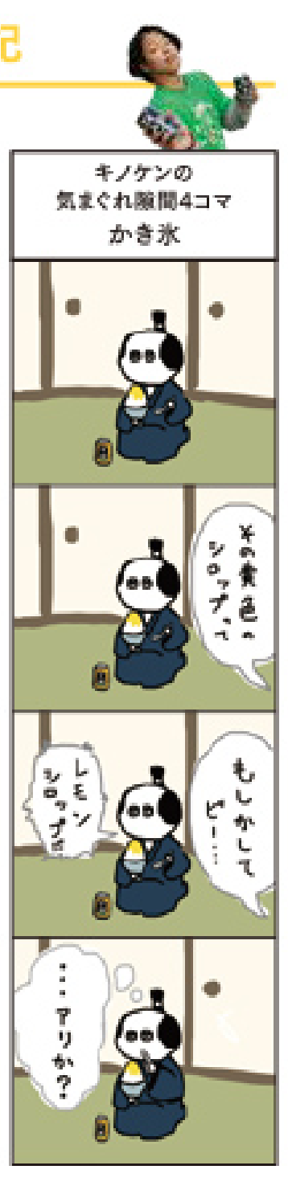
皆様充実したビールライフを過ごしているのが伝わってきます! お子様とのやり取りにスタッフ一同和みました。はまち

編集後記

前からおちょこを買い集める趣味があったのですが、最近は瓶ビールを飲む時に出されるぐらいの小さいコップを集めるのにもハマっています。小さいコップは蚤の市やアンティーク雑貨のお店で見つけることが多く、分厚くぽってりとした見た目がなんとも可愛らしい!先日買ったガラスのコップは、ラムネの瓶のような緑がかった青色に小さな気泡があり、見ているだけで涼やかです。

靴下も集めています 三の宮

キノケンの気まぐれ瞬間4コマ かき氷


その黄色い シロップって
レモンシロップ?
もしかして ビー…
…アリか?

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♪

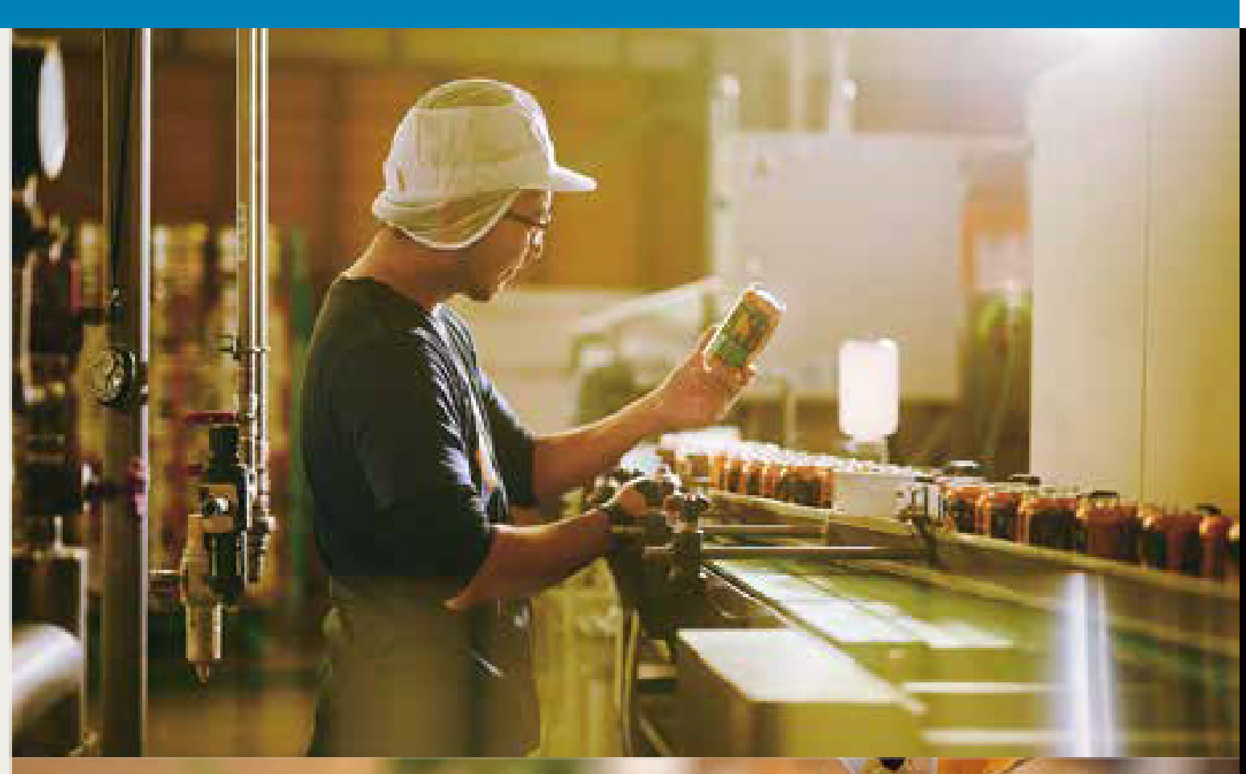
NEWS & TOPICS

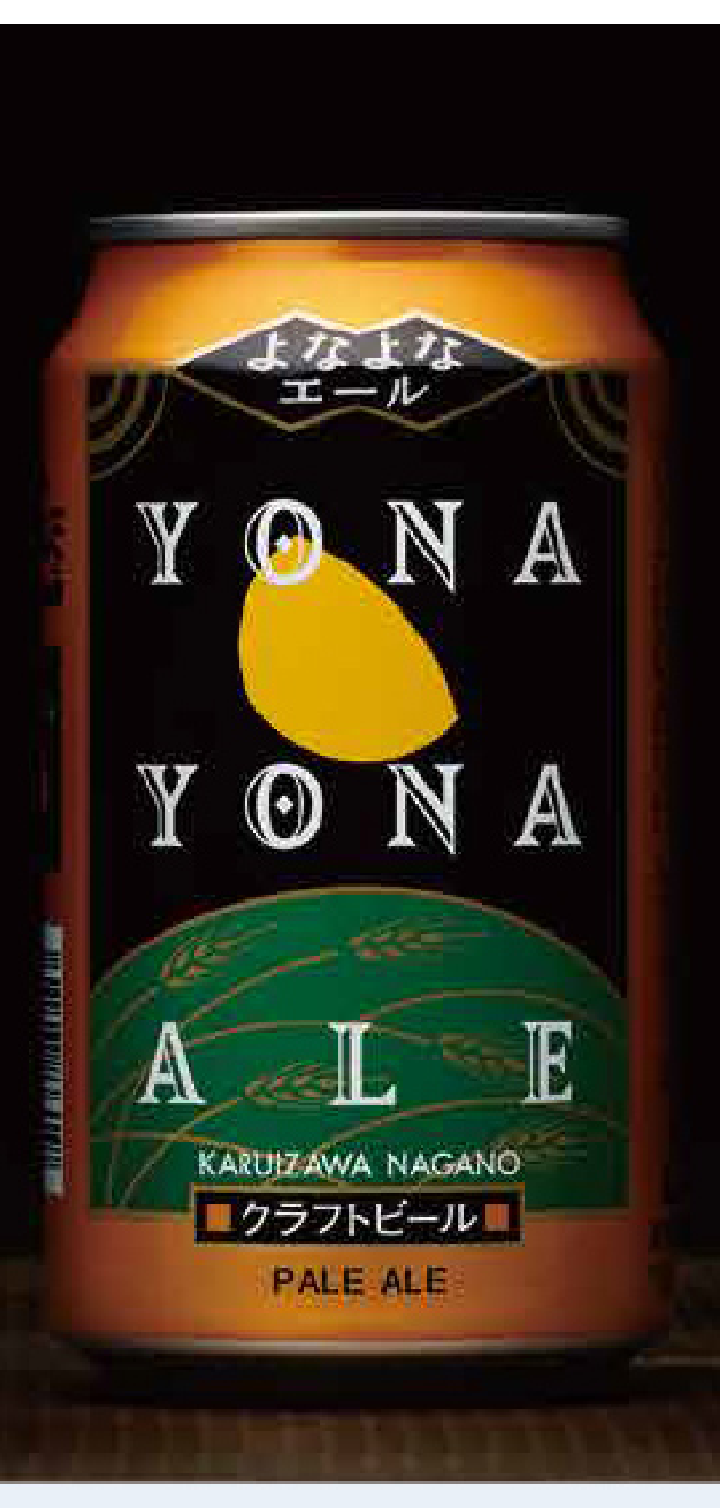
広げよう、乾杯の輪。「よなよな乾杯委員会」スタート

「ビールに味を! 人生に幸せを!」をミッションとして、日本全国に「乾杯の輪」を広げる取り組み、題して「よなよな乾杯委員会」がスタートしました。「ひっそりと自分の胸に秘めている、クラフトビール文化を広めるアイデアを実現したい!」という方は、ぜひ企画書を私たちにお送りください。「ヤッホーブルーイング公認企画」として、ささやかながらご支援させていただきます。第1弾募集は8月31日まで。詳細はURL先をご確認ください。
https://yonasato.com/column/cheers

毎月開催! よなよな 月の道楽座 よなよなエール ペアリング編

このオンラインイベントのために、【よなよなエール専用のおつまみ】を開発しました! よなよなエールの良さを引き出す「ペアリング」のコツを体験しながら学びませんか? ビール&おつまみが届くので、お気軽に参加いただけます。開催日時や、詳しいイベント情報はPassMarketにて「月の道楽座」と検索。先着順での申込となりますので、この機会に是非チェックしてみてください。
※お申込みページは7/1頃に公開予定です。





「よなよなエール」ってなに? 名前とパッケージに込めた思い

こんばんは、よなよなの里のスタッフ「ごろう」です。7月7日は、よなよなエールの誕生日! 今回はよくご質問をいただく「よなよなエール」の名前とパッケージの秘密をご紹介します。

ごろう

アメリカのパブでの衝撃の出会い

よなよなエールが生まれるきっかけになったのは、アメリカ滞在中の創業者がパブで飲んだ1杯のビールでした。日本のビールしか飲んだことがなかった彼は「こんな味わいのビールが世の中にあったなんて!」と衝撃を受けます。

「今飲んでいる、個性的な香りと味わいのビールを日本にも広めたい。」創業者は帰国後に試行錯誤を重ね、クラフトビールの王道とも言える、美しい琥珀色、柑橘のような爽やかな香り、モルトの甘みを兼ね備えたビールを完成させます。

100人に1人がファンになってくれたらそれでいい

自信をもって提供できるビールはできあがりましたが、日本のビール市場にはなかったこのビールを、日本のビール好きに広く届けるにはどうすればいいのか? 社内で激しい議論が始まりました。

小さな醸造所がつくる少し高いビールが店頭で並んでいても、ほとんどの人が「いつものビール」を買っていくことでしょう。他社の真似をしても、きっと製品の山に埋もれてしまいます。しかし、少し気になる名前とパッケージだったら「1本くらいなら買ってみるか」と思ってくれるかもしれない。一度でも飲んでくれたら魅力に気づいてくれるはずです。100人に1人の確率でこのビールのファンになってくれる人がいたら、それだけで世に出す意味があると考えました。

まず着手したのは「ネーミング」です。最初は「エールナンバーワン」や英語の名前が候補にありましたが、どうもインパクトに欠けます。行き詰った私たちは議論から離れて「新しいビールでつくりたい未来」を想像してみました。

エールビールが広まった日本ってどんな感じ? 日本のみなさんにも様々な味わいのビールを楽しんでほしい。わたしたちがつくるエールビールで、毎晩幸せな気持ちになってもらえたら……妄想が止まらなくなった、その時でした。「"よなよな"って、よくない?」

ひとり自分の世界に浸るときも、皆で一緒にいるときも、毎晩のように個性豊かなエールビールを楽しんでいただきたい、そんな想いを込めて「よなよなエール」と名付けました。

今まで見たことない「新しい」デザインを求めて

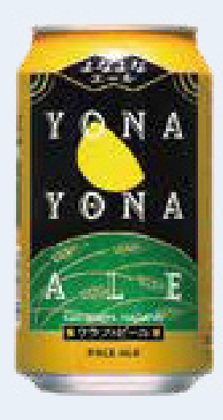
名前も決まり、ビールの顔になるパッケージを考え始めました。アメリカ発祥のアメリカンペールエールという伝統のあるビアスタイルで、画一的な味わいしかなかった日本のビール市場に飛び込むという革新性を表現するため、「伝統と革新」「和と洋」を織り交ぜたデザインにしたいと考えました。

選んだモチーフは日本の伝統的な「花札」のデザイン。モルトのコクを表す豊穣な麦畑と夜に浮かぶ月を表現しています。よなよなエールの月は半月でも三日月でもなく「ごく普通の日常の月」を表しています。ここにはよなよなエールの名前の由来である「特別な晩だけでなく、毎晩エールビールを楽しんでほしい」という想いを込めました。

バーコードに隠れた秘密

最後に、よなよなエールの小さな秘密を教えちゃいます。よなよなエールの缶の「バーコード」を見てみると、実は「4747（よなよな）」になっているんです! 今度、お手に取る機会がありましたら、ぜひチェックしてみてくださいね。

缶側面のQRコードを知っていますか?



CHECK!
よなよなエールの一番おいしい飲み方を紹介しています。

G'sキッチンと隔月連載!

ちょいめし食堂

第10回

流行中の「スパイスレシピ」。挑戦したものの、スパイスが余ってしまった……なんてこともしばしば。今回は、そんな「おうちで余りがちなスパイス使い切りレシピ」をご紹介します!

webでも!

3種のディップで味変! スパイシーガーリックシュリンプ

あうビール
インドの青鬼

考えた人 うえぴ

こんばんは、うえぴです。本格的に暑くなってきたこの季節。夏バテで食欲が低下してしまう方も多くいらっしゃるのではないでしょうか? 今回は、そんな時でもモリモリ食べられて、しっかりスタミナをつけることができる「ガーリックシュリンプ」をご紹介します。ぜひインドの青鬼にあわせて、パンチのきいたペアリングを試してみてくださいね。

材料（2人分） 調理時間：20分

- ガーリックシュリンプ
  - 海老 ……6尾
  - (A) チリパウダー ……大さじ3
  - (A) ガーリック（あらびき）……大さじ3
  - (A) セージ ……大さじ3
  - オリーブオイル ……大さじ4
- ディップソース
  - 『アボカドディップソース』
    - アボカド ……1/2個
    - オリーブオイル ……大さじ3
    - レモン汁 ……大さじ1
  - 『ヨーグルトディップソース』
    - ヨーグルト（無糖）……40g
    - みそ ……大さじ1
  - 『チーズディップソース』
    - クリームチーズ ……40g
    - ナチュラルチーズ ……50g
    - 牛乳 ……大さじ3
    - 塩コショウ ……少々

1 ガーリックシュリンプ
①ポリ袋に(A)と海老を入れ、3分程度揉みこむ。
②フライパンにオリーブオイルを加えて熱し、①を投入し、色が変わるまで5分程度炒めたら完成!

2 ディップソース
●アボカドディップソース…アボカドを小さめにスライスし、ペースト状になるまで混ぜ、レモン汁とオリーブオイルを投入したら完成!
●ヨーグルトディップソース…すべての材料を入れて、混ぜたら完成!
●チーズディップソース…材料を全て入れて電子レンジで30秒～1分温めたら完成!

ペアリングのワンポイント 3種類のディップで飽きない!

今回は、アレンジとして3種類のディップソースをつくりました。どれもおいしいのですが、特におすすめなのは「アボカドのディップソース」です。レモン汁がインドの青鬼のグレープフルーツのような鮮烈なホップ香と調和して、さっぱりとした味わいを楽しんでいただけます。

ピリッとスパイシー! 砂肝のアチャール

あうビール
よなよなエール

考えた人 つん

こんばんは、ちょいめし食堂に初参戦のつんです。今回のテーマは「おうちで余ったスパイスレシピ」ということで、インドのお漬物といわれる「アチャール」に挑戦してみました。よなよなエールにあうスパイスの組み合わせを考えてみたので、一緒に楽しんでいただければうれしいです!

材料（2人分） 調理時間：15分

- 砂肝 ……150～200g
- サラダ油 ……50cc
- 酢 ……大さじ1
- 粒マスタード ……大さじ1
- ニンニク（チューブでも可）……小さじ1
- 生姜（チューブでも可）……小さじ1
- 塩コショウ ……少々
- (A) ターメリック ……小さじ1
- (A) クミンパウダー ……小さじ1
- (A) コリアンダー ……小さじ1
- (A) カイエンペッパー ……小さじ1/3

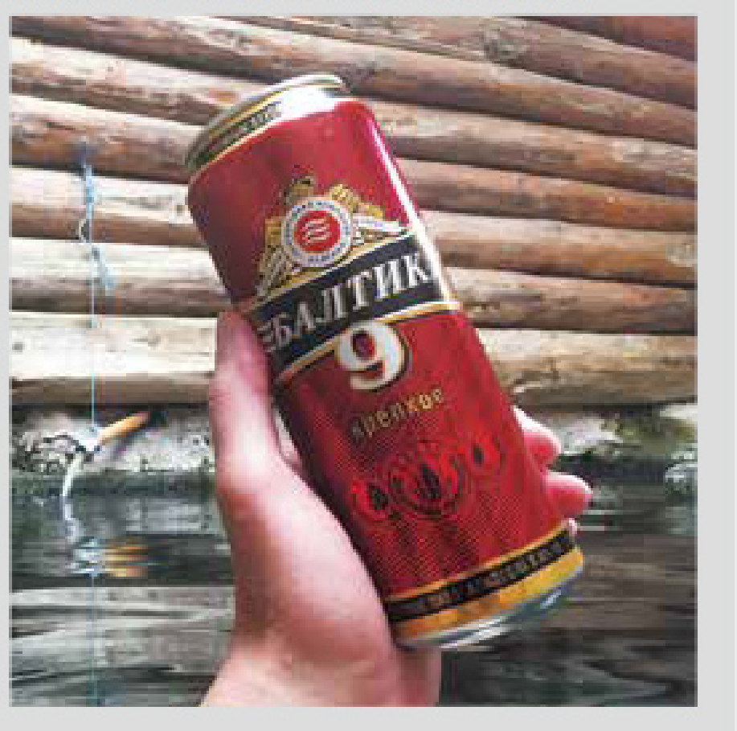
1 砂肝を一口サイズにスライス。
2 フライパンでサラダ油を熱し、そこにマスタード・ニンニク・生姜を加える。
3 ニンニクとショウガの香りが立ってきたら、スパイス・砂肝を加え、火が通るまで蓋をして炒める。
4 お酢を加え、ひと煮立ちさせ、塩コショウで味を整え完成!

ペアリングのワンポイント スパイスの分量と種類をアレンジして自分好みのアチャールに!

今回は、よなよなエールの香りと味わいを引き立てるために、クミンパウダーやターメリックなどを使用しました。ですが、一般的にカレーに使用するスパイスであれば、お好みの種類・分量で様々なバリエーションを楽しんでいただけるんです! また、一晩寝かせると、味に深みが増すのでおすすめですよ。

旅するビールリレー

Country No.12



"Baltika 9"（バルティカ9）
Strong Lager / Baltika Breweries

「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 ぺーち

今月のビール
キルギスの「バルティカ」

ビールの感想

"ストロングラガー"の名に偽りなし! ストレートなラガービールで麦の風味やフルーティさを感じられながら、ガツンとパンチのあるビール。それもそのはず、このビールアルコール度数は8%! 缶に書かれている番号はビアスタイルを表しています。その数は0～9番の全10種類! う～ん制覇したい!

キルギスのビール事情

キルギスの……と書いてますがこれ実は、ロシアのビール。中央アジアを旅するとロシアの影響がどれだけ広く強大だったか、その爪痕を未だ鮮明に感じられます。そしてキルギスは世界でも有数の温泉大国! 山に登った後、麓の村の天然温泉に浸かりながら飲むビールは堪らなかったです!

7月の お届けビール

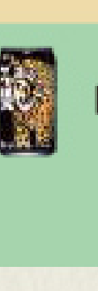
今月お届けしたビールって、どんなビール? このビールを「選べるビール」にセレクトしたスタッフが、その魅力をご紹介します。

僕ビール、君ビール。よりみち

人気投票により期間限定で復活した「僕ビール、君ビール。よりみち」。通常の黄色い缶の「僕ビール君ビール」がセゾンスタイルなのに対し、「よりみち」は小麦の風味を活かした「アメリカンウィート」スタイルです。ウィートとは小麦のこと。小麦由来のやさしい口当たりが特徴的で、桃やトロピカルフルーツを思わせるホップの華やかな香りを感じられる、苦味は控えめのビールに仕上がっています。2016年に発売した時のレシピをベースに、この5年間で蓄積されたブルワー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こだわりが詰まったビールです!

ビアスタイル	アメリカンウィート	アルコール度数	4.5%
飲み頃温度	5～7℃	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 ブリュットIPA」について紹介します。おたのしみに～!

今月は のびたくん

\ 毎日をちょっと楽しく、幸せに♪ /

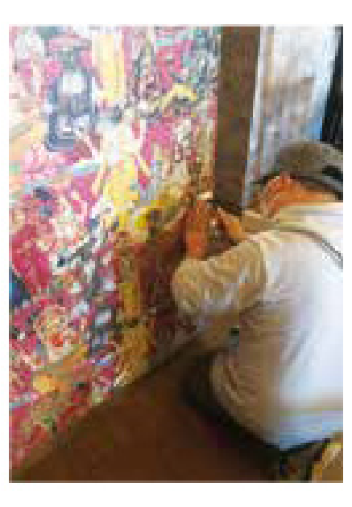
よなよなスタッフのおうち時間

vol.12

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!

DIYを極めた手作りおうち時間

元整備士ということもあり、モノ作りが趣味です。家のリフォームをやってみたり、醸造所の入り口にあるオブジェを作ったりと、大体のものは自分で作れちゃいます。最近は、スタッフに呼ばれて壁紙を張り替えるお手伝いをしました! インパクト大のこの壁には、ビールを飲むのに適したカウンターを設置する予定です。（もちろん手作り!）壁紙を貼るのも、カウンターを作るのも意外と簡単なので、おうちでの気分を変える為に、是非挑戦してみてください。作業をした後に、自分の作った空間で飲む1杯は格別なはず…



のびたくんのおすすめのおうち時間アイテム 【ナイフレスで持ち歩きも安心! マルチツール『STYLE PS』】

「手のひらサイズの工具箱」と呼ばれるレザーマンのマルチツールは、その名の通り携帯性の高さが魅力。カラビナの部分が栓抜きになっているので、アウトドアでビールを飲むときに大活躍します!

ビールの
お悩み相談室

vol.21

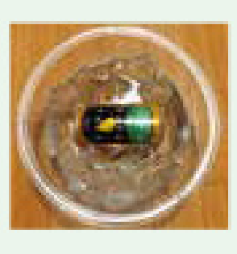
ビールをもっとおいしく、もっと楽しく飲むには? あなたのちょっとしたお悩みを解決します。

今月のお悩み
飲もうと思っていた銘柄が冷えていない…いったいどうすればいいのでしょうか?（きやさん）

まりも

A. 氷と塩水があれば、2分で冷え冷え!

「しまった! ビール冷やし忘れた!」そんな時でも、氷と塩水さえあれば、常温の缶ビールが2分で冷える裏技をご紹介します。①ボウルに、缶ビールを横に寝かせ、隙間に氷を敷き詰め、ひたひたにならない程度の塩水を入れる。②寝かせた缶ビールを2分間まわし続ける。はい、これでもう、ビールは冷え冷えです! 缶が水平でないと、ぷしゅっとした時に炭酸が抜けてしまうのでご注意ください。



さんま

A. 冷蔵庫に入れる前に、ひと工夫!

常温のビールをいち早く冷やして、ゴクリといきたい! そんな時は、キッチンペーパーの出番です。冷水でキッチンペーパーを濡らして缶に巻き付け、冷蔵庫に入れて待つこと約10分……丁度良い冷たさになっちゃいます! 待ち時間におつまみを準備すれば、10分もあっという間。冷え冷えビールと過ごす至福のひとときをお楽しみください。

※どちらの方法でも外気温、冷蔵庫の温度により分数は変動します。

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? 醸造所の日常を少しだけご紹介!

醸造所日誌	2021 年 7 月	担当	シャオリン
今月の出来事	わたしたちがハッピーをお届け! ～加工・出荷編～		

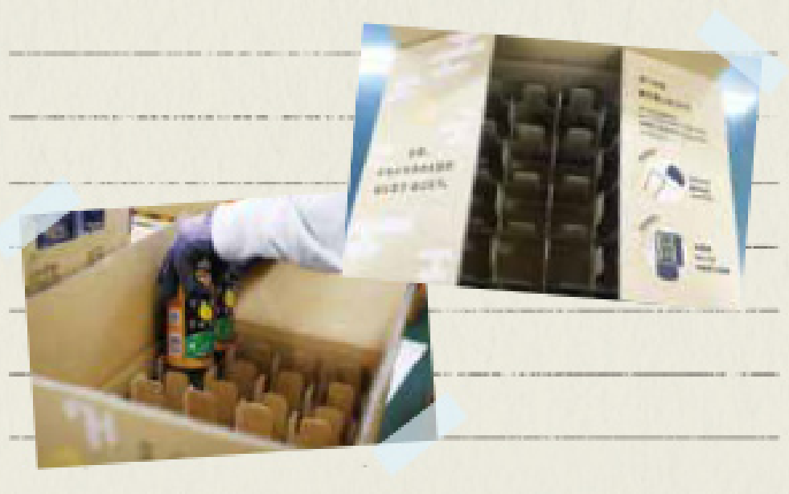
感想

みなさまはじめまして! 「ハッピーお届け隊」（物流加工部門）所属の「シャオリン」と申します。今回はいつもの醸造所日誌ではなく特別編として、出荷と加工を担っている部署、ハッピーお届け隊の紹介です! （H:ハッピー O:お届け T:隊で、"HOT"といいます）

私達"HOT"では、醸造所でつくられたビールを倉庫で管理し、お客様へ届ける最終アンカーとして日々、加工と出荷をしております。具体的には、ダンボールを組み立てるところから始まり、お客様のオーダーを念入りに確認し、ビールを詰め、最後にガムテープで封をし、運送業者さんへ受け渡しをするまで。お客様のお手元に届く前の最後の作業なので、どの工程も気が抜けません。現在、月の生活のお客様用のビールは全て私達の手作業で、一本一本へコみがないか、汚れがないかをチェックしながら確実に梱包しております。"HOT"が掲げるミッション「幸せをお届けするヤッホーブルーイングのアンカー」を胸に、最終走者としての誇りと責任をもって仕事に臨んでいます。

みなさまへ月の生活をお届けしているダンボールにも秘密があります。それは中の缶を仕切っている「しきり」が山型になっているところです。実はこのしきり、月の生活のダンボール専用に作られたもの。しきりを山型にすることで、よなよなの里の個性的な缶デザインが際立ち、どのビールがどこに入っているか一目で分かるようになっています。

さらに、しきりだけでなく、このダンボールも特注品!月の生活のお客様のみにお届けしており、側面や中のフラップ（蓋）部分までロゴマークや注意事項がプリントされています。これも運送会社さんへの「丁寧に運んでくださいね」というメッセージを分かりやすくするためのものです。実際に作業をしている"HOT"ならではの提案で、制約のある「資材」のなかでも、隠れた工夫が施されているんですよ。



"HOT"には、よなよなの里の出荷を支えているタイ出身のスタッフがいます。彼女たちは常に明るく優しくて、現場に活気を与えてくれます。そんなタイのポジティブな意識を"HOT"でも取り入れよう!と、スローガンにしている言葉があります。それは「マイペンライ（ไม่เป็นไร）」です。「OK! 大丈夫」「問題ない」というような意味なのですが、これは意味も響きも良いよね! ということになり、なにかミスや心配事があっても、みんなで「マイペンライ、マイペンライ!」と励ましあって仕事をしております。魔法の言葉、マイペンライ。よかったら皆さんも使ってみてくださいね!

写真はバレンタインの様子です。タイのバレンタインは男性が女性にバラをプレゼントするという風習があるそうです。とても素敵ですよね。その風習を取り入れ、毎年バレンタインに"HOT"でも、日々の感謝を込めて、男性陣はスーツを着用し女性陣にバラをプレゼントしています。（ちなみにホワイトデーは特にないそうです）HOTは現場でのチームワークが必要な部署なので、コミュニケーションの一環として続けていこうと思います!

以上、"HOT"のご紹介でした。私たちが、「月の生活」で今月もハッピーをお届けします!