ひらけ! よなよな月の生活

MONTHLY MAGAZINE FOR YO-HO LOVERS

月刊 月の生活

8
2021

新時代の
クラフトビールに
挑戦

軽井沢ビール クラフトザウルス ブリュットIPA

こんばんは、「ナガレ」です。私たちの創業の地「軽井沢」で大人気の「軽井沢ビール クラフトザウルス ブリュットIPA（以下、クラフトザウルス ブリュットIPA）」の魅力をご紹介します！

ナガレ

クラフトビールの街「軽井沢」

「地元軽井沢をクラフトビールの街にしたい。」クラフトザウルスは、軽井沢に新しいクラフトビール文化を提案するブランドとして生まれました。

実は、軽井沢のクラフトビールシェアは、クラフトビールの本場アメリカを上回る数字であることをご存知でしょうか。日本のビール市場全体におけるクラフトビールのシェアは約1％であるのに対し、軽井沢のクラフトビールのシェアは、なんと約30％！地元民に愛されるスーパーでは、約6mも続くビール売り場の上から下までクラフトビールが並んでおり、圧巻の光景が見られます。

クラフトビール文化が浸透し、様々なバックボーンを持った人が集まる軽井沢。ここ軽井沢のクラフトビール文化を盛り上げていくべく、クラフトザウルスシリーズはビールの概念を覆すような「一歩先を行くビアスタイル」にこれからも挑戦していきます。

新しいビアスタイル ブリュットIPA

「ブリュットIPA（Brut IPA）」は、クラフトビール先進国であるアメリカのサンフランシスコで、2018年に生まれた新しいIPA。ビールに含まれる糖分が非常に少ないため、ドライで爽やかな口当たりと、ドリンカビリティ（飲みやすさ）の高さが特徴です。（Brutとは「辛口の」という意味の言葉。辛口のシャンパンのボトルに「Brut」という表記がありますが、それと同じ意味合いですね）

このスタイルの特徴は、酵素を用いて麦汁の糖分を完全に発酵させること。通常のビールづくりでは、酵母が発酵できない種類の糖が残ります。しかし、ブリュットIPAでは「グルコアミラーゼ」という酵素を使うことで、これらの糖を酵母が発酵できる糖に分解しています。完成したビールには糖分がほとんど残らないため、非常にドライで、キレのある味わいになります。

最先端のホップに挑戦

クラフトザウルス ブリュットIPAには私たちの缶製品としては初めて、Yakima Chief Hops社が開発した「CRYO HOPS©（クライオホップ）」（以下、CRYOホップ）を採用しました。ホップには摘み取ってそのまま乾燥させた「ホールホップ」のほかに、乾燥させてからペレット状に固めた「ペレットホップ」があります。今回使用した「CRYOホップ」は、ペレットホップの一種。通常のペレットホップと比較すると余分な枝葉や花弁が取り除かれているので、渋みや青臭さが少なく、ホップアロマだけをクリーンに出すことができます。

さらに香りを引き立たせるため、ホップを加えるタイミングにも一工夫。従来は発酵が終わる頃にホップを投入しますが、クラフトザウルス ブリュットIPAでは発酵が進んでいる最中にホップを加えています。そのためアロマ成分の抽出が良くなり、ライチやトロピカルフルーツのような香りがより一層引き立ちます。スッキリとした味わいながら、トロピカルな香りを引き出したブリュットIPAは、まさに暑い時期に飲むにはピッタリの味わいに仕上がっています！

缶のデザインはマンモスではなく……

「缶にいるのはマンモス？」とよく聞かれます。缶にデザインされているのはマンモスではなく「架空の生物」なんです。縮小傾向にあるビール市場を「ビール氷河期」に例え、そこに誕生した新しいビールを「クラフトザウルス」という架空の生物で表現しています。まさに、新しいビール文化づくりに挑戦するぞ！という思いが「クラフトザウルス」には込められているのです。

NEWS & TOPICS

今年も世界平和を祈って登場 よなよなエール2021年限定缶

昨年、世界平和を祈って期間限定で販売しました「よなよなエール2020年限定缶」こと「よなよなエールピース缶」は多くの反響がありました。今年も、みなさまの今夜が少しでも平和になるように2021年限定缶を販売します。表面は、昨年同様、麦穂の丘が地球になって月を見上げた時のデザイン。裏面は、今年仕様の特別なデザインです。ぜひお手にとってご覧くださいませ。数量限定セットを8月初頭販売予定、会員限定ストアでの販売の他、9月・10月号の「選べるビール」でも登場予定です。どうぞおたのしみに。

年末年始限定飲み比べセット 「マジ福袋2022」鋭意準備中!

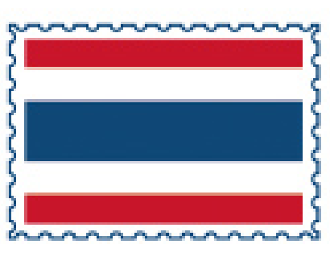
夏真っ盛りですが、一足早い冬のお話……年末年始にお家で飲むビール、至福のひと時ですよね。そんな年末年始にピッタリの「マジ福袋2022」を11月頃販売予定です! マジ福袋といえば、限定醸造ビール「福ビール」も魅力のひとつ。福ビールは、年末年始のおめでたいシーンをイメージして、様々なビアスタイルをお届けしています。過去には、金柑IPA、大吉IPA、ヘイジーIPA……今年のビアスタイルは続報をお待ちください!
※販売時期は変更となる場合もございます。

旅するビールリレー

Country No.13

"CHALAWAN PALE ALE" チャラワンペールエール
American Pale Ale / Full Moon Breweworks

「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 もえぴー

今月のビール
タイの 「CHALAWAN PALE ALE」

ビールの感想

観光地のはずれにあるレストランで飲んだプーケットのクラフトビール。ラベルに大きく描かれているワニは、タイの昔話に出てくるワニの王「Cha La Wan」がモチーフになっているそう。苦味が少なく、華やかなホップの香りが特徴の飲みやすいペールエールでした。

タイのビール事情

製造量の条件など、国内でのビール製造が実はとても難しいタイ。そのため、タイのクラフトビールは海外で製造して国内に輸入するパターンも多いんだとか。そんな中でも、ここ数年で街中には国内外問わず様々なクラフトビールを取り扱う専門店が増えてきています。一年を通して温暖な気候のタイは、訪れた12月でも半袖で過ごせるほど。屋外のビアバーで飲む一杯も格別でした!

8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。

さんま

軽井沢ビール クラフトザウルス ブリュットIPA

ブリュットIPAは後味に甘味が残らずスッキリとしているので、黒コショウをピリリと効かせた「手羽先」がぴったり。肉のジューシーさを楽しんだ後にビールを飲むと口がサッパリとして、もう一口! もう一杯! と気づけば手が止まりません! さらに、トロピカルな香りと軽やかな飲み心地が特徴のビールなので、肉料理だけでなく白身魚のカルパッチョとも相性が良いんです。カルパッチョに使ったレモン汁とビールの香りが爽やかな相乗効果を生み出します。ビールの味わいを活かして「味が濃すぎない料理」と合わせるのがミソです! とはいえ、おいしければどのペアリングだって正解!あなたの理想の組み合わせを見つけてみてくださいね。

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℃	原材料	麦芽、ホップ

NEXT 「よなよなエール（2021年夏限定製造版）」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11回

突然ですが、インボルティーニをご存じですか? 肉や野菜に具材を入れて巻いたイタリアの家庭料理なのですが、見た目も美しくとにかくおいしいのです! 今回はビールにあうインボルティーニをご紹介します!

webでも!

ズッキーニとパクチーのインボルティーニ

あうビール
水曜日のネコ

1 パクチーはみじん切りにし、Aの材料にあわせて粘り気が出るまで混ぜ合わせる。
2 スライサーで薄くスライスしたズッキーニに、①のタネをのせて、くるくると巻く。
3 耐熱容器に入れ、パン粉・オリーブをふりかけトースターで火が通るまで焼く。
4 仕上げにブラックペッパー、パクチーを散らして完成!

教えた人

はまち

こんばんは、はまちです。夏が旬の野菜はたくさんありますが、私が特に好きなのはズッキーニ! 今回は、フライパン不要のトースターでできる簡単なインボルティーニをつくりました。あっさりしているので、暑い夏にもぴったりですよ! 水曜日のネコによくあいます。

材料（2人分）

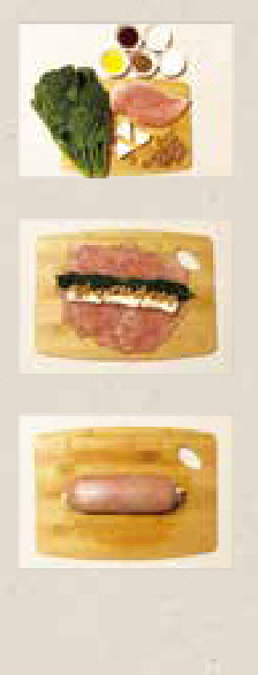
パン粉	適量	(A)とりひき肉	200g
オリーブオイル	適量	(A)卵	1個
ブラックペッパー	適量	(A)粉チーズ	10g
パクチー	適量	(A)ハーブソルト	小さじ1
ズッキーニ	2本		

ペアリングのワンポイント
パクチーが水曜日のネコの香りを引き立てる!

今回つくったインボルティーニは、水曜日のネコにあわせるために、パクチーやハーブソルトを使っているのがポイント! 一口たべて、ビールを飲むと、水曜日のネコの特徴の一つである、コリアンダーシード由来のハーブの香りが引き立ちます! 今回は細めのズッキーニしか手に入らなかったため二層にして巻いていますが、太めのズッキーニならば一層でも大丈夫ですよ。

鶏とくるみとチーズのインボルティーニ

あうビール
よなよなエール



1 むね肉の皮を取り、厚みが均等になるように、めん棒で叩いて伸ばし、塩コショウをまぶす。
2 茹でて固く絞ったほうれん草・カマンベールチーズ・くるみを一直線に①の上にならべ、ラップでしっかり巻く。
3 お皿に載せて700Wのレンジで3分、裏返してさらに700Wで3分温める。その間に、ソースの材料を混ぜておく。
4 盛り付けて完成!

教えた人

ちゃっぴー

こんばんは、ちゃっぴーです。実は、ずっと前から作りたかったインボルティーニ! 今回は、よなよなエールにあう、忙しい夜にもレンジでチンするだけで簡単にできるインボルティーニのレシピをご紹介します! クルミの食感がたのしいので、ぜひつくってみてくださいね!

材料（2人分）

鶏むね肉	300g	マスタードソース	
ほうれん草	3株	粒マスタード	大さじ2
カマンベールチーズ	45g（3切れ）	醤油	大さじ1
クルミ	適量	オリーブオイル	大さじ1
		酢	大さじ1
		塩	少々

ペアリングのワンポイント
とにかくよなよなエールにベストマッチング!

こちらのインボルティーニはよなよなエールとともにかく相性抜群! クルミの香ばしさが、よなよなエールのカラメルモルトのコクと調和するのです。また、マスタードソースの塩味がよなよなエールの柔らかな甘みを強調させます。お好みでカマンベールチーズをブルーチーズにかえるとインドの青鬼にあうインボルティーニになりますよ!

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 8 月	担当	よんさん
今月の出来事	「クラフトザウルス ペールエール」、JGBA2021「金賞」受賞!		

感想

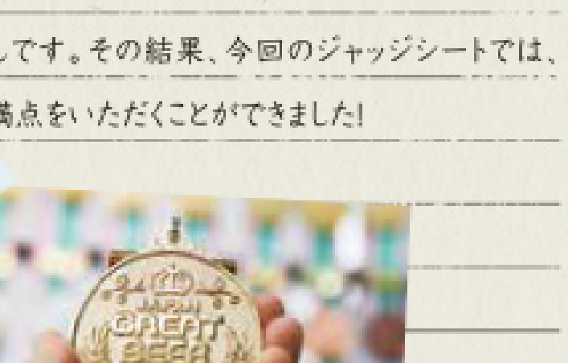
ビッグニュースです! 日本地ビール協会が主催する、日本国産ビールの品評会「ジャパン・グレートビア・アワーズ（JGBA）2021」で、私たちのビールが5部門において入賞いたしました!

5部門のうち、2部門同時に受賞を果たしたビールがあります。それは、「軽井沢ビール クラフトザウルス ペールエール」! 「無濾過ケグ（樽）」部門で「金賞」、「無濾過ビン」部門で「銀賞」（※今年金賞は無し）を受賞することができました。

この審査用のビールを醸造したのは、日々ビールの醸造を行っているチーム「北斗行」所属のブルワー「よんさん」です。ダブル受賞を記念し、今回の醸造所日誌は、よんさんが語る「軽井沢ビール クラフトザウルス ペールエール」のこだわりについてお届けします。

―「ジャパン・グレートビア・アワーズ」は、金賞が獲りづらい品評会として知られていますよね。すごくおいしいビールでも「銀賞」で、なにかよっぽど特別な工夫をしないと金賞は獲れないと聞きました。「金賞なし」の部門も多いとか。そんななか、今回「無濾過ケグ（樽）」部門で金賞を受賞できたのは、なぜだと思いますか?

よんさん：今回は、金賞をいただくためにとても努力しました。実は過去3、4回出品していたのですが、銀賞ばかりで。そこで、受賞時にいただく「ジャッジシート」……成績表みたいなものですね……の中身を読み込み、何が足りていないのか、どこは評価していただいているのかを分析し、ネガティブポイントをつぶしていったんです。その結果、今回のジャッジシートでは、50点中50点、満点をいただくことができました!



―努力の末の「金賞」だったのですね! 「ネガティブポイントをつぶしていった」ということですが、具体的にどんなことをされたのですか? また、そのほか、工夫されたことがあれば教えてください。

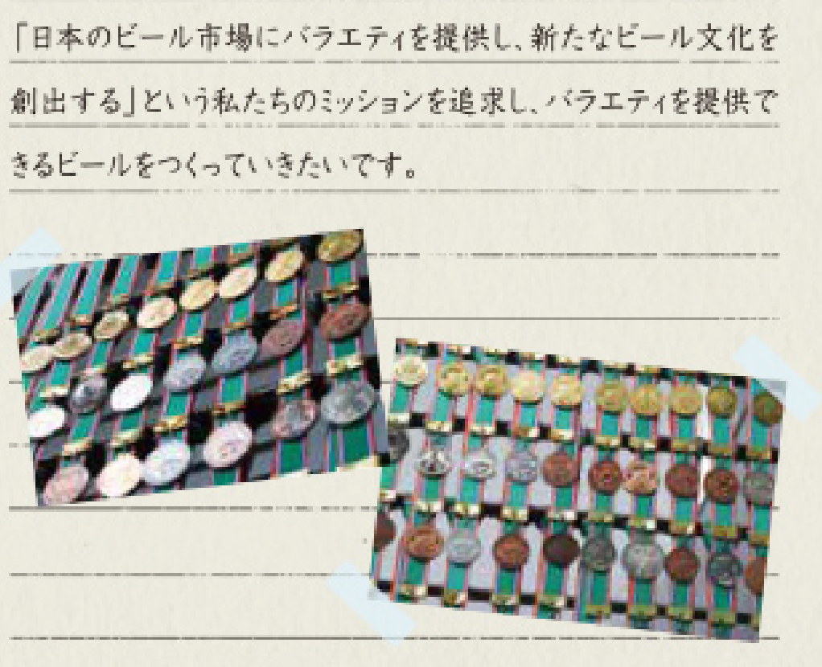
よんさん：「クラフトザウルス ペールエール」の特徴にあわせ、現行の缶のレシピよりもドライホップの量を増やしたり、ホップの種類を変えたりして、アロマボリュームを増やしました。ただし、ドライホップをし過ぎると苦みや渋みが出てしまい、「ペールエール」のガイドラインから外れてしまう可能性があるため、あくまでもペールエールであることを意識しながら工夫しました。

また、パイロット版を実機に落とし込むときに、スケールや設備の違いにより味に誤差が出てしまうので、品質管理チームに最終糖度（FG）や苦味（IBU）を見てもらったり、テイスティングをしたりしながら調整していきました。

このように、既存のレシピに工夫を加えたため、現行の缶とはやや異なる味わいになっています。直近で缶製品のレシピを変更する予定はありませんが、今回得た知識を、今後の製品開発にも活かしていきたいと思います。また、受賞したものと全く同じ「無濾過」の製品も、「YONA YONA BEER WORKS」の周年イベントなどで今後提供できたら嬉しいですね。

―よんさんが今後つくりたいビールはありますか?

「ホップ全盛」の今だからこそ、ホップに頼らないおいしいビールをつくりたいですね。よなよなの里でも、最近ホッピーなビールが増えています。もちろんホッピーなビールもおいしいのですが、「日本のビール市場にバラエティを提供し、新たなビール文化を創出する」という私たちのミッションを追求し、バラエティを提供できるビールをつくっていきたいです。



今月は きむ2

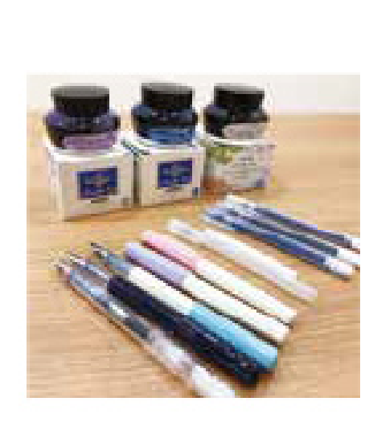
\ 毎日をちょっと楽しく、幸せに♪ /

よなよなスタッフのおうち時間

vol. 13

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!

文房具はクラフトビール?! 文房具愛を極めたおうち時間



こだわってみると様々な発見があって楽しいのが「文房具」。自分にあった逸品と出会えたり、個性豊かな製品がどんどん登場する文房具の世界は、奥の深いクラフトビールの世界と通ずるものがある気がします。その魅力に取りつかれた私は、文房具好きとして雑誌に掲載してもらったことも……最近のおすすめはインクを自分で変えられる「からっぽペン」と、万年筆初心者にも優しい「カクノ」です。どちらも機能性もエンタメ性も兼ね備えた楽しい製品です。自分にあったビアスタイルを探す感覚で、自分だけのイチオシ文房具を探してみてください。

きむ2のおすすめのおうち時間アイテム【見た目と香りで二度驚く! 新感覚の芋焼酎】

クラフトビール好きにお勧めしたいのが、芋焼酎の「フラミンゴオレンジ」。なぜクラフトビール好きに芋焼酎? と思うかもしれませんが、減圧蒸留とは思えないほど果実系の香り高く、その香りの華やかさに圧倒されます。ソーダ割でお試しを。

ビールの お悩み相談室

vol. 22

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。

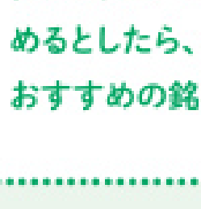
今月のお悩み

クラフトビールが初めての人やビールが苦手な人に薦めるとしたら、どんなビールを選べば良いのでしょうか? おすすめの銘柄やポイントを教えて下さい。（りんこさん）

ちゃっぴー

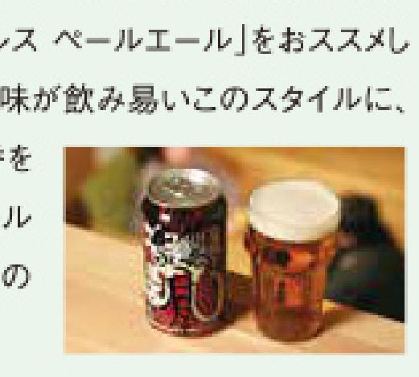
A. 苦味が少ない、小麦使用のビールはどうでしょう!

ビールが苦手な方には、苦味が少ないビールが飲みやすくおすすめです。その中でも小麦を使用したビールは苦味が少なく、まろやかな味わいのビールが多いのでちゃっぴーイチオシ! ヤッホー製品だと「水曜日のネコ」が小麦を使用していて、やわらかな口当たりを楽しめます。他にも「ヴァイツェン」や「フルーツビール」なども飲みやすく、初心者の方におすすめです! （実はわたしも大好き!）


ぺーち

A. 王道でありながら玄人も唸らせる!!

日本のクラフトビールのスタンダードである「よなよなエール」（手前味噌ですが……!）と同じ"アメリカンペールエール"というビアスタイルの「軽井沢ビール クラフトザウルス ペールエール」をおススメします! 柑橘系の香りに心地よい苦味が飲み易いこのスタイルに、こだわりの製法で衝撃のホップ香を加えたのがこのビール。クラフトビールの奥深い世界への第一歩に最高のスタートを切れる事、間違いなし!



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!

てちてちえ（東京都）
子どもたち（幼稚園児）がビール売場に行くと、お母さんとおばあちゃんのビールはコレだよね! と青鬼を選んでくれます。
お子さんが青鬼を選んでくれるなんて、その場面を想像してほっこりしました。

ダディダイ（大阪府）
寝る前に空き缶を洗ってベランダに出すようにしています。よなよなエールは水で洗っている時もいい香りがするので、最近は洗う時間も少し楽しみになっています。（笑）
確かに、洗っているときも少し香りがありますね。ダディダイさんを見習って、缶を洗うときも楽しもうと思います!

ちかりん（埼玉県）
旦那さんと喧嘩してもお互い食卓にヤッホーのビールをそっと置いておくと2人で晩酌して喧嘩の事もまぁいっかと仲直りして忘れちゃう。
ビールで乾杯して話し始めたら、自然と笑顔になって仲直りできそうです。家族円満の秘訣ですね。

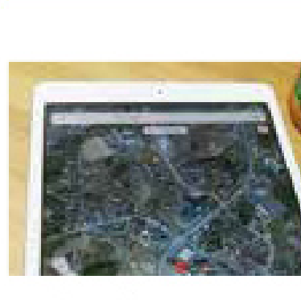
やましろ（東京都）
娘が今年社会人になり、週末の夕食時に妻と3人で仕事の事などを話しながらビールを飲むのが楽しみになりました。娘の旦那になる人はビール好きじゃないと駄目だねなんて冗談で言ってます。
大人になった娘さんと家族で晩酌、素敵なひと時ですね。将来、ふと思い返したときにも心が温かくなりそうです。

おすこ（香川県）
朝、冷蔵庫を開けたときにビールが並んでいるとにんまりとして、そのビールと夜ごはんのことを考えながら1日頑張れます!
夜に楽しみがあると、1日中ワクワクした気持ちで過ごせそうです。夜ごはんを考えるのも捗りますね。

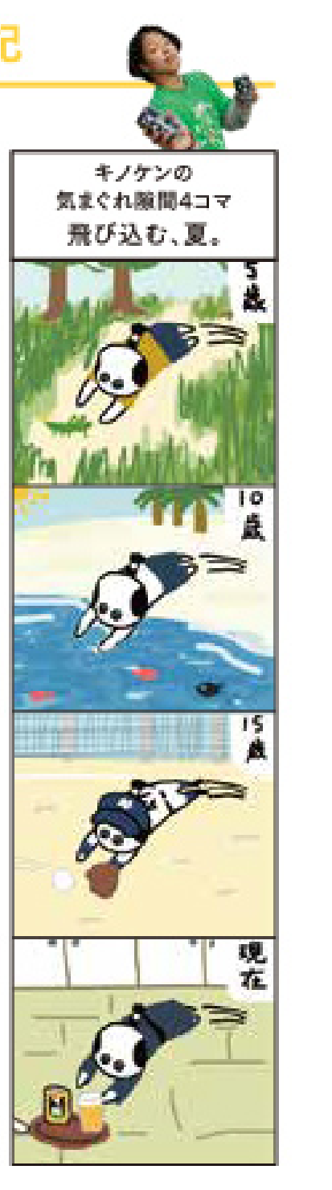
あいまま（埼玉県）
「前略うま味」を 写真付きでSNSにアップしたら、ソッコーで「これ飲みたい!!」と友人からコメントが付き、即飲み会が企画されました（笑）
飲み会のきっかけになれて嬉しいです! スピード感からビールへの想いが伝わってきます。

心温まるエピソードの数々をありがとうございます。日常の中でふと感じる、ちょっと嬉しい瞬間を大切にしたいです。はまち

編集後記



最近、タブレットを購入しました。スマホがあるので要らないかなと思っていたのですが、大きい画面でYoutube動画を見たりネットサーフィンしたり、寝る前にゆっくりする時間が楽しみになりました。ちなみに最もはまっているのはGoogleマップで世界の地図を眺めること。行ったことがない土地でも、ストリートビューを見ながらどんなところだろうと想像するのは楽しいです。



電子書籍で
ペーパーレス化も進みます

ケビン

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!

抽選で3名様に

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「うえぽん」がチョイス!

← こちらのQRコードからご回答ください♪