



MONTHLY MAGAZINE FOR YO-HO LOVERS

新米ブルワー、
はじめての
ビールづくり。後編

月刊 生月活の 11月

2021

NEWS & TOPICS

「マジ福袋2022」10月27日から先行販売
クラフトビールの飲み比べで会話に花が咲く♪



最大9種類のビールを詰め込んだ「マジ福袋2022」、
10月27日から販売です。

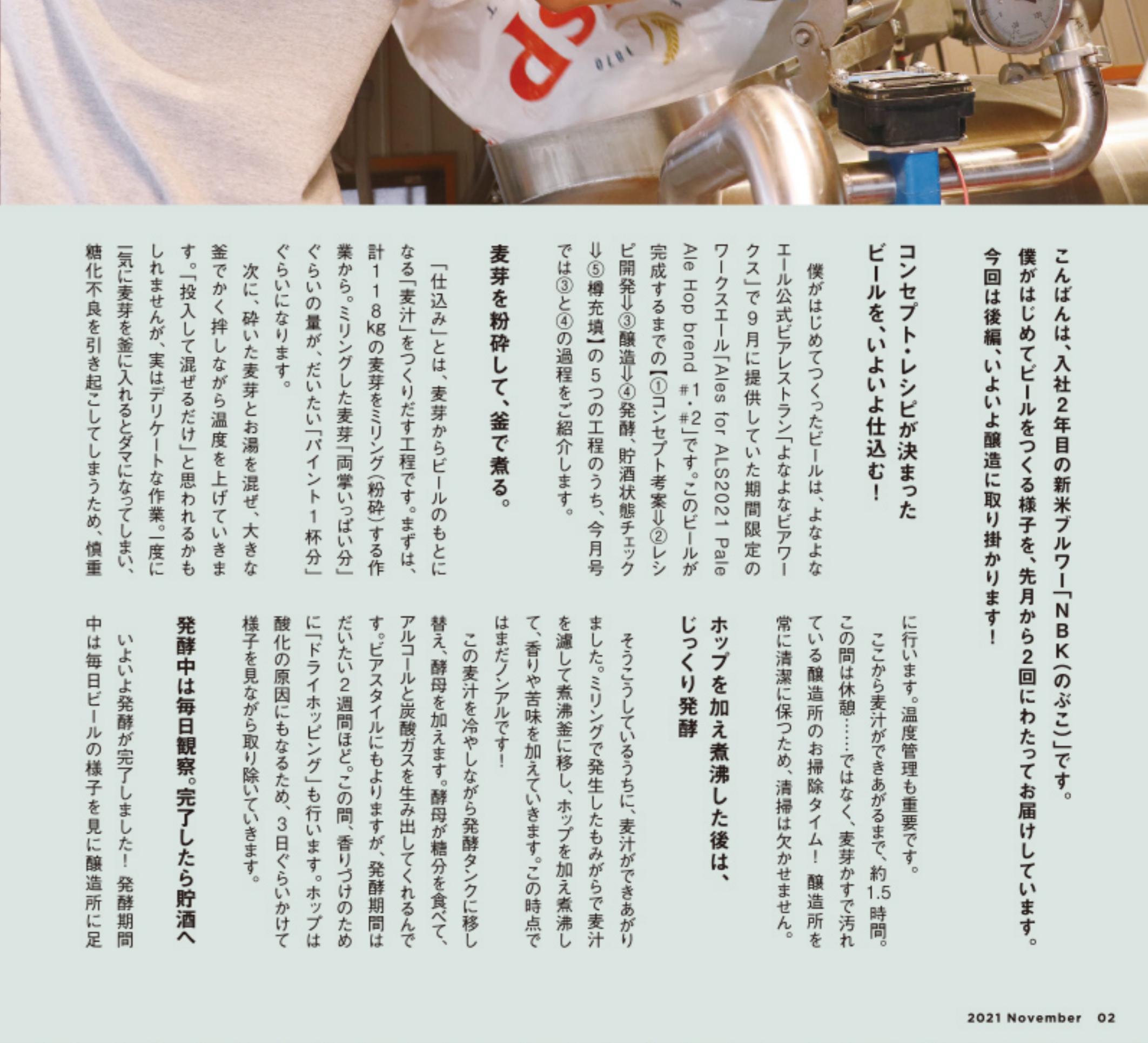
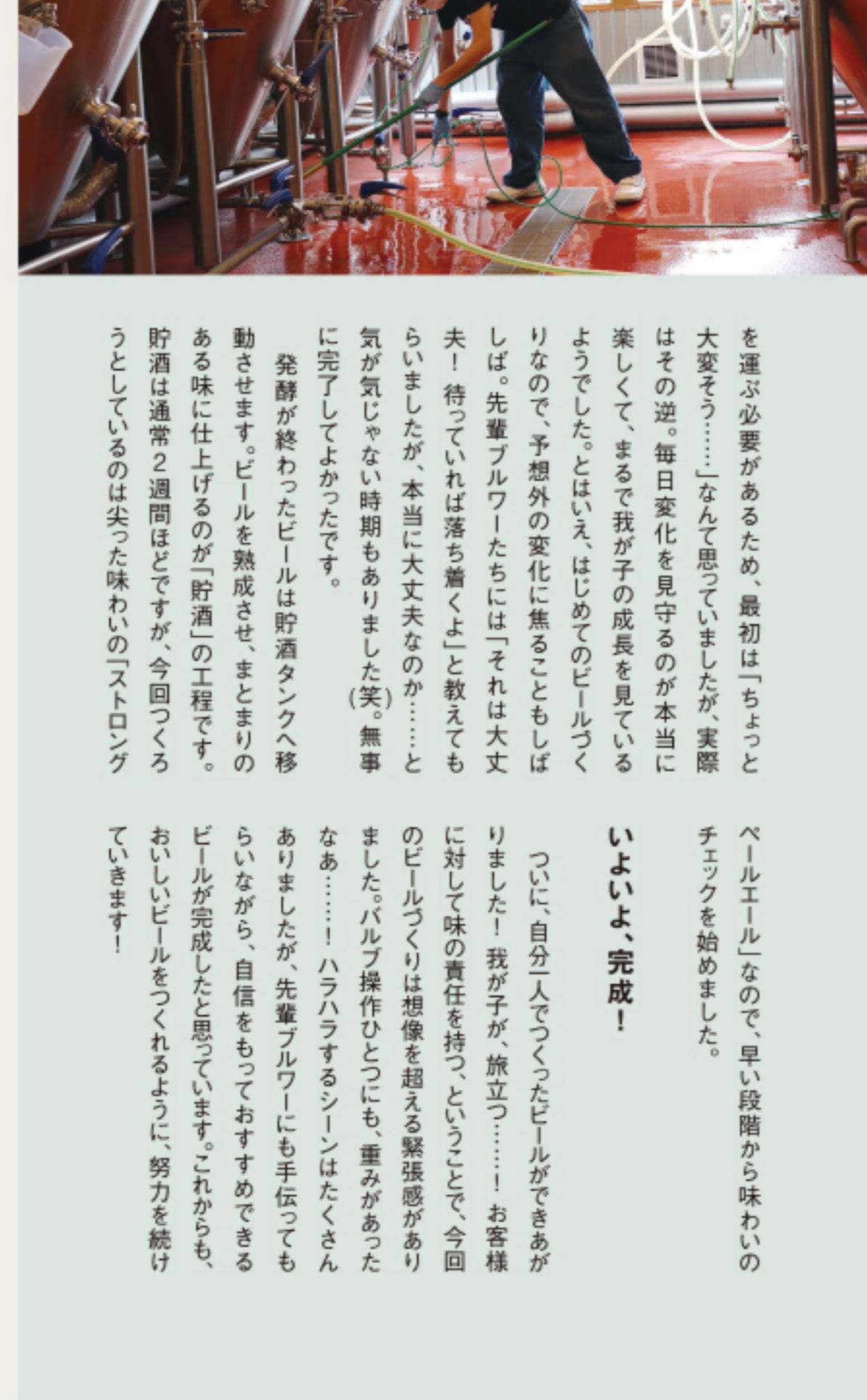
マジ福袋の限定期「福ビール」、今年のビアスタイルは「ホワイアIPA」! レモンやオレンジを思わせる華やかな香りと、年末年始の様々なお食事と合わせやすいスッキリとした味わいが特長です。更に、松セットではマジ福袋オリジナルの「ティスティンググラスセット」が登場。色々なビールを少しづつ入れて飲み比べを楽しんだり、大切な方と一緒に飲むだけで味わったくなります。よなよなの他のクラフトビールのバラエティを体感いただけるセットになっています!

LINE公式アカウントで
ビールをおいしく楽しむ!



「よなよなエール/ヤッホーブルーイング公式」LINEがあることをご存じですか? 新発売商品やイベントなどのおすすめ情報やお得な情報、ビールをもっとおいしく楽しめるメッセージをお届けしています。

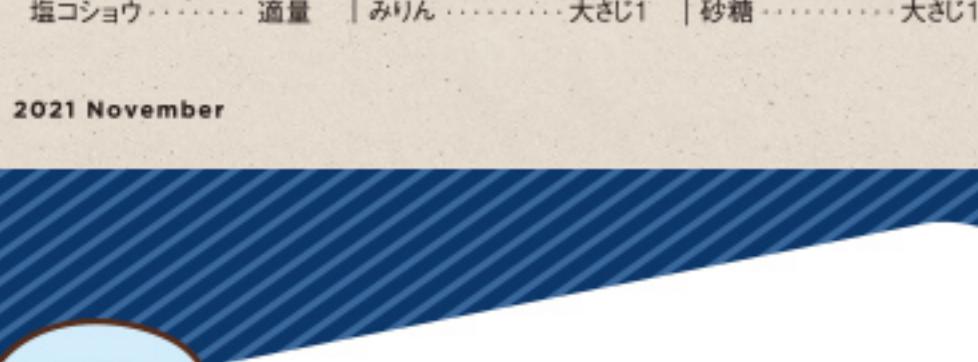
LINE限定のお楽しみ企画などもありますよ。タイムラインやリッチメニューでもさまざまお情報を日々更新中! 配信日はもちろんのこと、最新情報を見逃さないよう、ぜひチェックしてみてくださいね。



ちょいめし食堂

第13回

カルトッフェルブッファー



こんばんは、つんです。今日は、ヨーロッパのじゃがいも料理「カルトッフェルブッファー」をつくりました。ポテトパンケーキのようなイメージです。リンゴソースを添えて召し上がり!

材料(2人分) 調理時間:25分

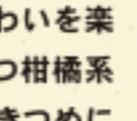
じゃがいも……………3個 玉ねぎ……………1個 小麦粉……………大さじ1.5 姑……………1個 塩……………少々 胡椒……………少々 オリーブオイル……………適量

りんご……………1/2個 ソルト……………大さじ1.5 ミックスドレッシング……………適量

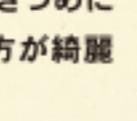
お好みで サワーキーム……………お好み イギリスバター……………適量

前回に引き続き、「秋のフルーツおつまみレシピ」
第2弾! 今回は長野県に住む私にとって馴染み深いフルーツである「りんご」を使った簡単おつまみをご紹介します。

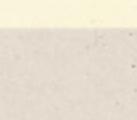
webでも!



1 じゃがいもと玉ねぎの皮をむいて
すりおろし、水気をきる(細かい千切りでも可)



2 鶏・塩胡椒・小麦粉を加えてハンバーグのよにねでネモネをくる。



3 ミキサーもしくはおろし器でりんごを挽りおろし、小鉢にいんごと砂糖を加えて、5~10分ほど煮てリンゴソースをつくる。



4 烹いたりんごソースを熱湯タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げるのが工程です。



発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げるのが工程です。



発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げるのが工程です。



発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げるのが工程です。



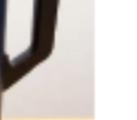
発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げのが工程です。



発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げのが工程です。



発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げのが工程です。



発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げのが工程です。



発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げのが工程です。



発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げのが工程です。



発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げのが工程です。



発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げのが工程です。



発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げのが工程です。



発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げのが工程です。



発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げのが工程です。



発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げのが工程です。



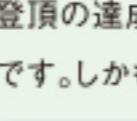
発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げのが工程です。



発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げのが工程です。



発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げのが工程です。



発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げのが工程です。



発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げのが工程です。



発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げのが工程です。



発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げのが工程です。



発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げのが工程です。



発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げのが工程です。



発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げのが工程です。

発酵が終わったら、貯蔵タンクへ移動させます。ビールを熱成させ、ある味で仕上げのが工程です。

