YONA YONA ALE

MONTHLY MAGAZINE FOR YO-HO LOVERS

月刊 月の生活

1
2022

新年からはじめる耳活
「よなよなエールの空想ビアパブ」

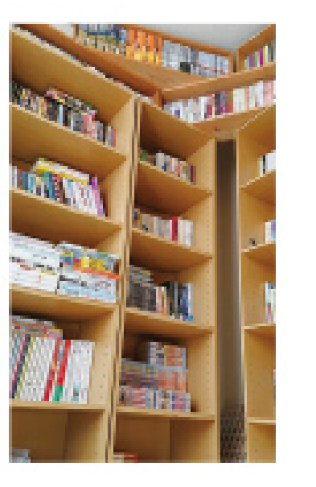
＼ 毎日をちょっと楽しく、幸せに♪ ／

よなよなスタッフのおうち時間

vol. 18

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！

寝落ちするまで飲んで、読んで……



僕のおうち時間はもっぱらマンガです。予定の無い平日の夜にビールを片手に腰を据えて、買って満足してしまったマンガの山を片っ端から読んでいく。そんな時間がとても好きです。酔いもまわって眠くなる頃には読み終えた本が積み上がっており、なぞの達成感があります。首都圏への往来が出来た頃はコミティア（漫画の即売会）に行ったり、古本屋さんを巡ったりしていました。（もちろん、買い物帰りにはビアバーに寄ります!）皆さまもクラフトビールとマンガで冬の長夜をお楽しみください。

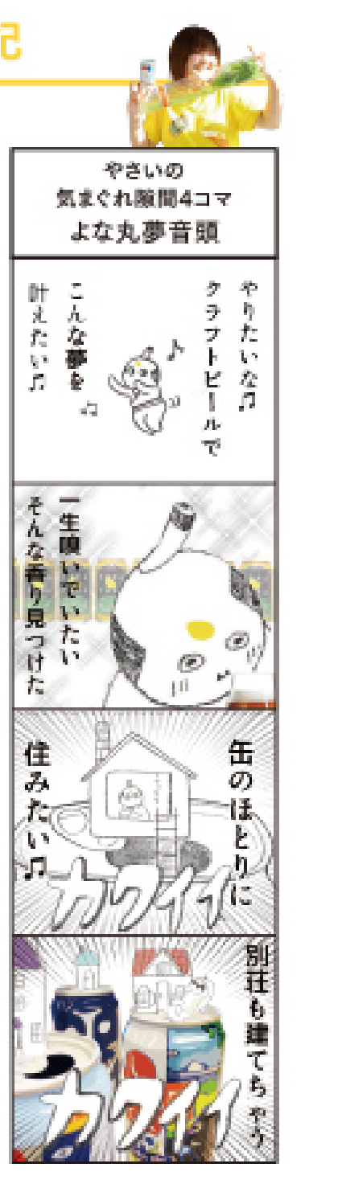
ハジメチャンのおすすめのおうち時間アイテム 【バー・オクトパス　著者：スケラッコ】

タコのマスターがやっている海底のバーのおはなし。お客さんになった気分が味わえる独特の雰囲気が素敵なマンガです。最近、副業で飲食店を始めたので「こういうお店にしたいな」と思いもあり、お気に入りです。

編集後記

ヤッホーブルーイング

ヤッホー! 信州の山から「美味しいビールができたよ～」と呼びかけたくて、よなよなエールをつくる「ヤッホーブルーイング」は生まれました。はじめましての方から、もう十分声が届いているよーという方まで、今年はより一層、みなさまにワクワクとドキドキをお届けできる予感!! そんな時に、ビールとともにこの会報誌がそばにありましたら幸いです。2022年はさらにビールを楽しめる年になりますように!


やさいの
気まぐれ隙間4コマ
よな丸夢音頭
やりたいな♪ クラフトビールで
こんな夢を叶えたい♪
一生嗅いでいたい そんな香り見つけたい
缶のほとりに
住みたい♪
カワイイ
別荘も建てちゃう
カワイイ

新たな仲間と新たなビールもお届けしていきます!

マッツォ

アンケートのお願い

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。ぜひ皆様の声をお聞かせください。

← こちらのQRコードからご回答ください♪

ジュンジュン

これまでの「月刊 月の生活」実はWEB上でも読めるんです

過去の会報誌は、よなよなの里本店「月の生活会員ポータルサイト」内で見ることができます! WEBでまとめて見たい時や、レシピの活用にも♪

ああ、魅惑のきのこハント

ビール好きの山男が語る！

よなよなエールの空想ビアパブ

1人あたりのビール消費量世界一！

水よりビールが安い「チェコ」の話

よなよなエールの空想ビアパブ

よなよなエールの
空想
ビアパブ

マスターと店員による“閉店後”雑談

禁断の「昼飲み」について

よなよなエールの空想ビアパブ

どれ買う？ 何飲む？

クラフトビールの選びかた

よなよなエールの空想ビアパブ

あけましておめでとうございます。「月刊 月の生活」編集部のマッツォです。新しい年に、新しいことを始めようと思っている方も多いはず。まずは気軽に、ビール好きが集まるというラジオ番組を聴く生活から始めてみるのはいかがでしょう？

インターネットラジオ「空想ビアパブ」配信中！

「よなよなエールの空想ビアパブ」は、いつでもどこでもお好きなときにご視聴いただける「インターネットラジオ」です。隔週木曜日の21時に更新するこの番組は、よなよなスタッフの「キノケン」がマスターとなり、ビールを愛する人たちの「偏愛トーク」に耳を傾けたり、ちょっと役立つ「クラフトビールの豆知識」などを交えて配信しています。

そこは知的な変わり者たちが集う世界

「空想ビアパブ」とは、そのタイトル通り、四六時中ビールに夢中な大人たちが、ふらっと集まってひっそり乾杯するビアパブ、という空想の世界。ビアパブには、ビールをはじめ、様々な偏愛を持つよなよなスタッフたちが訪れます。ビールの楽しみ方や豆知識だけでなく、個性豊かなスタッフたちが愛してやまないものについて、マスターであるキノケンとともにゆるりと熱く語りあったりしています。ここで、今まで配信された中から、いくつかエピソードをご紹介します！

キノケン

第1夜「どれ買う？ 何飲む？ クラフトビールの選びかた」

まずはじめに、空想ビアパブの世界観を知っていただく上でも、第1夜を視聴することをおすすめします。記念となる開店回には、スタッフ「きしたく」がビアパブに来店し、キノケンに「クラフトビールの選びかた」を問いかけます。世界にある100種類以上のクラフトビールの中から、自分にあったビールを見つけるための道しるべが見つかるかも!?

第13夜「水よりビールが安い国。“チェコ”のビール事情」

第13夜は、世界一周1人旅もするほど旅好きな「ぺーち」が来店。ピルスナー発祥の地「チェコ」について、旅をした思い出とともに話が盛り上がります。トークの中では、チェコで飲んだビールや格別なおつまみをぺーちが巧みに表現。黒パンをバターで焼いてミートソースとチーズをあわせたという料理は、まさに情景が思い浮かぶほどおいしそう！

そして、よなよなスタッフ内でひそかに評判が良かった回は、こちらのゆる～い雑談回。

第13.5夜「禁断の昼飲みについて」

マスターと店員の閉店後ゆるトークと題して、店員「らう」が昼飲みの醍醐味について展開します。気がつけば、らうの楽しげな笑い声とともに会話に引き込まれていき……。ぜひ一緒に雑談に交じっているかのように、お好きなビールとつまみを片手に気楽にお聞きくださいませ♪

今後も続々登場！偏愛スタッフ

ご紹介したエピソード回以外にも、きのこをこよなく愛するスタッフ「シャオリン」による、魅惑のきのこハント話などもお聴き逃しなく。今後も、各国のビール事情や様々な偏愛トークを配信していきますので、それをつまみにみんなで乾杯しましょう！

各種Podcast（Spotify, Apple Podcast等）やYouTubeで配信中。Podcastはバックグラウンド再生ができておすすめ。

インターネットラジオ

よなよなエールの空想ビアパブ
隔週木曜21時更新

← こちらのQRコードから

NEWS & TOPICS

甲信エリア限定の新製品「山の上ニューイ」、今月からよなよなの里で販売スタート!

12/9(木)から、長野県・山梨県のセブン-イレブン限定で、新商品「山の上ニューイ」の販売を開始しました（店舗により取り扱いのない場合もございます）。レモングラスなどのハーブや森林を思わせる爽やかな香りが特徴です。ひらけ! よなよな月の生活では選べるビールとして2月以降に登場予定。その他にも、オンラインストアでの販売（1月下旬頃）やビアワークスでも提供予定です! 詳しくは特設サイトをご覧ください。
https://yohobrewing.com/newee/

ハレの日仙人2020 販売がスタートしました!

毎年味わいが異なる、超々長期熟成ビール「ハレの日仙人」。2020年仕込み版が、12月より販売開始しています。ハレの日仙人2020は、今までにない飲みやすさが最大の特徴。味わいは、バーレーワインの王道「ブリティッシュバーレイワイン」を目指しました。カラメルのような甘味が主体の、苦みを抑えた軽やかな飲み口です。今年もお祝いの席で主役になること間違いなしです!
https://yonasato.com/ec/product/harenohi

ちょいめし食堂

第15回

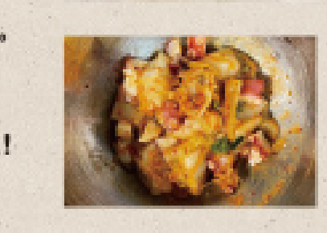
お正月といえば、やっぱりお餅! つい買い過ぎてしまい飽きちゃうこともしばしば……。今回は、お餅を使ったアレンジおつまみレシピをご紹介しちゃいます。

webでも!

もちもちタコキムチ

合うビール
インドの青鬼

1. 4等分した餅を耐熱容器に入れて、餅がややかぶるくらい水を入れる。
2. 600Wのレンジで1分30秒～2分加熱する。
3. ②とひと口サイズに切ったタコと、キムチ、ごま油をすべて和える。
4. 大葉の上に盛り付けたら完成!



考えた人
きたきょ

こんばんは、料理部初参戦のきたきょです。ピリッと辛くておいしい「もちもちタコキムチ」のレシピをご紹介します。レンジで簡単にできちゃうので、ゆっくりしたいお正月にもぴったりです。インドの青鬼とあわせてお楽しみください～!

材料（2人分）　調理時間：5分

餅	4個	大葉	3～4枚（お好みで）
キムチ	大さじ2～3	ごま油	小さじ1（お好みで）
タコ	50g		

ペアリングのワンポイント　キムチの辛味×大葉の香り×インドの青鬼の苦味=最強!

キムチの辛味と大葉の爽やかな香りが、インドの青鬼のもつ苦味と鮮烈な香りを引き立てます。レンジで温める際は、レンジ内の様子を見ながら、お餅が膨れてきたら取り出してくださいね! 大葉好きな人は、お餅をくるんで食べるのがおすすめです!

ゼッポリーネ風・磯辺焼き餅

合うビール
よなよなエール

1. 餅をサイコロ状にカットする。
2. 鍋に多めに油（分量外）を引き、揚げ焼きにする。
3. 醤油と砂糖を混ぜあわせ、餅を和える。
4. ③に青のりをかけて混ぜたら完成!

考えた人
いっくん

こんばんは、いっくんです。ピザ生地に海藻をいれて揚げたイタリア・ナポリ料理「ゼッポリーネ」ってご存知ですか? 今回はお餅で再現してみました。よなよなエールと相性抜群ですよ。スナック感覚で食べれちゃうので、食べ過ぎ注意です（笑）

材料（2人分）　調理時間：10分

餅	4個	砂糖	小さじ1
醤油	大さじ3/4	青のり	大さじ1

ペアリングのワンポイント　磯の香りと柑橘の香りは相性抜群です!

醤油と砂糖をつかったタレがよなよなエールのコクとマッチし、また、青のりの風味はビールのもつ柑橘系を思わせる香りを引き立てます。鍋の中でお餅がくっつかないよう、少量ずつ揚げ焼きにしてください。お餅はタレ・青のりの順番でかけると風味をより感じられるのでおすすめです。

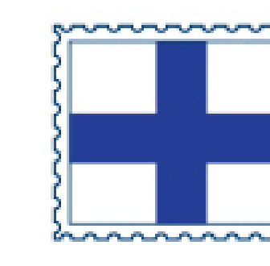
旅するビールリレー

Country No.18

“Mattsson Oat Pale Ale”
Pale Ale / Hartwall

「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 ジン

今月のビール
フィンランドの「Mattsson Oat Pale Ale（マットソン オートペールエール）」

ビールの感想

ジンをグレープフルーツで割った「ロング・ドリンク」の製造元であるHartwall社が2017年に立ち上げたブルワリーMattssonがつくるビール。フィンランド旅行初日に訪れたレストランでいただきました。主張が強すぎず心地よい香りでまろやかな味わいでした。フィンランド料理との相性がよかったです。

フィンランドのビール事情

「サウナ、酒、タールさえも効かなかったらその時は墓場あるのみ」フィンランドに伝わることわざです。そのくらいお酒が身近なものなのでしょう。実際、国民1人あたりのビール消費量は約70リットルと日本人の約2倍。フィンランドのスーパーにいけば、日本とは比較にならないほどさまざまな個性あふれるビールを買うことができます。毎年クリスマスの時期に各ブルワリーがつくる「クリスマスビール」も必見です。ほろきゅんころきゅん!（フィンランド語で乾杯という意味。まるで呪文）

1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。

三の宮

クラフトザウルス
Brut IPA

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（Brut）とはシャンパンで使われる「辛口の」という意味の言葉です。その名の通り「ブリュットIPA」は後味に甘味が残らず、ドライな口当たりが楽しめます。味噌やデミグラスソースなど味の濃いお料理よりは、スッキリとしたビールの味わいを活かしてシンプルなお料理とあわせるのがオススメです。トマトとバジルをフランスパンにのせた「ブルスケッタ」なら、バジルの香りがブリュットIPAのマスカットやライチのような香りを引き立てます。その他にも、シャンパンに合うお料理からペアリングを探してみると新しい発見があるかもしれません♪

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

「山の上ニューイ」について紹介します。おたのしみに～!

HAPPY NEW YEAR 2022

旧年中も大変お世話になりました。

「ひらけ! よなよな月の生活」をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。2021年はよなよなの里にとって、チャレンジが多い一年でした。

昨年はビールのラインナップが充実し、全部で18種類ものビールをご提供することができました。私たちにとって特に印象的だったビールは、復活総選挙で優勝した「僕ビール、君ビール。よりみち」、地球のデザインが印象的な「よなよなエール2021年夏限定缶」、年末年始が楽しくなる「福ビール2022」でした。お気に入りのビールには出会えたでしょうか? お届けしたビールでみなさまのビールライフが少しでも充実したものになっていれば、こんなに嬉しいことはありません。

今年もリアルイベントの実施はかないませんでしたが、オンラインイベント「恥見酒」を開催しました。なかなか直接お会いできない時期だからこそ、みなさまと乾杯できて嬉しく思いました。ゲストの眉村ちあきさん、コットンさんを交えての「恥」トークは盛り上がりましたね。その他にも、クラフトビールの楽しみ方を学べる「よなよな月の道楽座」も定期的に開催し、多くの方々にご参加いただきました。

2022年もご期待下さい!

2021年、みなさまに支えられながら進化することができました。2022年も私たちのミッション「ビールに味を! 人生に幸せを!」に向けて、おいしいビールをつくることはもちろんのこと、クラフトビールの面白さや楽しさを感じていただけるよう、スタッフ一同精いっぱい頑張ります。本年も変わらぬご愛顧をどうぞよろしくお願いいたします。

月の生活編集部一同

★_月_間_M_J_★

CHAPTER 01

よなよなの里の製造スタッフ「MJ」が、佐久醸造所の日常を独自の視点でご紹介!

皆様ごきげんよう。

そしてはじめまして。よなよなの里の製造スタッフ「MJ」です。ビールの製造に関わる業務を担当している「麦府北奉行」というチームに所属しています。

僕は日ごろ、佐久醸造所の日常を伝えるべく、社内向けに「★_週_間_M_J_★」という社内報を発信しています。これがありがたいことに社内で好評なようでして、「お客様にこの面白さを伝えたい!」という声をもらったので、今月号から「★_月_間_M_J_★」として「月刊 月の生活」で連載をスタートすることになりました。今月からよろしくお願いいたします!

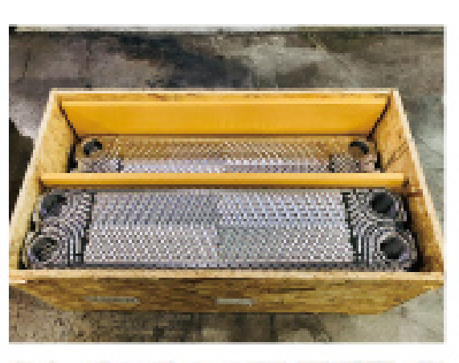
ビールを缶に充填する作業がないこの日は、**FPプレート**の交換をしていました。

『FP? なんじゃそりゃ??』

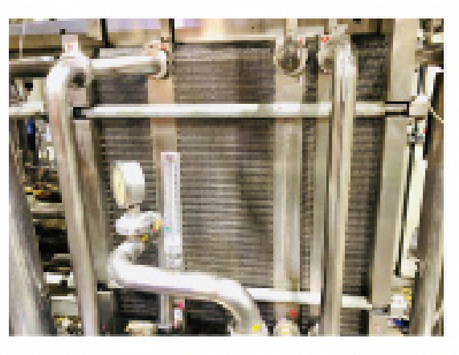
という方のために簡単に**ザックリ**解説しますと、

FPとは、**［FP:フラッシュ・パストライザー］**のこと。

ビールの充填前に一旦温度を上げて殺菌し、その後充填に必要な低温に下げる装置です。



で、これがFPのプレートです。全部で144枚あります。細かく溝が掘られてますね。

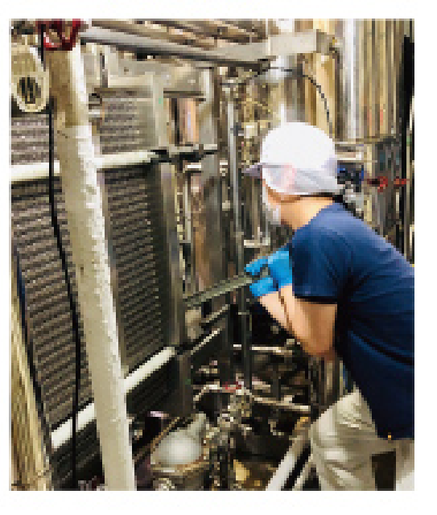


普段はこんな感じに隙間なく圧着された状態でセットされており、先程の溝をビールが通り、温められたり冷やされたりしているという訳です。

今回はこれをこんな感じに周りの配管と共に全て外して、新しい物に交換するという作業をしていました。

新しいものと言っても、**油みたいな離型剤**のようなものがついているのでまずはこれを洗浄。

ひたすら144枚全てを洗浄。



10:00頃に始めて1時間お昼を挟んで、14:30頃にようやく洗浄完了し、

装着。からの、**増し締めして圧着。**

当然、ビールが通る場所なので隙間なんてあってはなりません。

そして**山場**です。

［日ごろ充填を担当している屈強な男子］ 5人掛かりで、交代しながら、

フルパワーで力の限りガッッッチガチに

締め込みました。

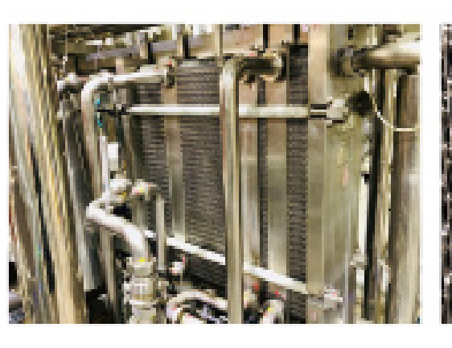
もう **固いったら** ありませんでした。

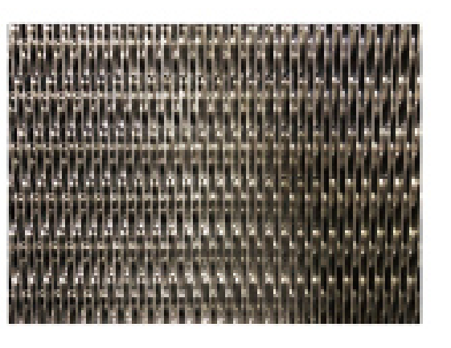
「5cmくらい締まりました!?」

「(---計測中---)・・・ん～～～2cm!!」

「に、にせんち!!??!!」

みたいな問答を果てしなく繰り返してました。





そんな努力の果てになんとか無事に終了! この密着具合!!

試しに水を流しての **水漏れ** の確認も無事にクリア!

非常に手間の掛かる作業で、**めちゃくちゃ大変ですけど、**美味しくて安全なビールを皆様に提供するためには必要な作業なのです。めちゃくちゃ大変ですけど。（2回目）

こんなところで締めたいと思います。

次回もまたお暇潰しにでも読んでいただけたら幸いです。

またお会いしましょう(･ω･)ﾉｼ

MJ