MONTHLY MAGAZINE FOR YO-HO LOVERS

月刊 月の生活

3
2022

グラスが変わればビールも変わる

TOKYO BLACK [PORTER] 東京ブラック
AOONI インドの青鬼 [IPA ビール]
水曜日のネコ SUIYOUBI NO NEKO BELGIAN STYLE WHITE ALE

グラスが変われば ビールも変わる

こんばんは、よなよなの里の「ケビン」です。今日はビールをよりおいしく飲むための「グラス」についてご紹介します。グラスってどう選んだらいいんだろう？ と思っている方、必見です！

ケビン

缶や瓶から直接、よりも グラスがおすすめの理由

「ぷしゅっ」と開けたビールを、そのままゴクゴク。これもおいしいのですが、グラスに注ぐことで、ビールをよりおいしく飲むことができるんです。その理由は、グラスに入れることでビールが本来持っている「香り」を十分に感じることができるから。ビールの原材料である麦芽やホップ、酵母の生み出す香りは、他のお酒にはない特徴です。醸造士も「どんな香りを感じてほしいか」まで考えて、ビールをつくっています。そのこだわりをグラスに注ぐことで感じてみてください。

はじめてのグラスは「ガラス製」で！

グラスの素材は、ガラス製からステンレスなどの金属製、陶器でできたものまでさまざま。それぞれに良いところがあるのですが、はじめてのビールグラスには、「ガラス製」をおすすめします。なぜなら、ガラス製のグラスだと「ビールの色」も楽しむことができるから。透き通った金色や、美しい琥珀色、光を通さない黒……のように、色のバラエティが豊かなこともビールの魅力の一つ。それを存分に堪能できるのがガラス製のグラスなのです。

普段着のような「アメリカンパイントグラス」

最初にご紹介したいのが「アメリカンパイントグラス」です。「パイント（pint）」とは、イギリスやアメリカで使われる体積の単位のこと。アメリカだと473㎖、イギリスだと568㎖が1パイントとされています。

アメリカンパイントグラスは、350㎖の缶を注いだ時に泡の量も含めてきっちり1杯に収まるサイズ感。手に持った時の収まりもよく、何かと使いやすいのです。よな里の醸造士「なおG」も、アメリカンパイントグラスの愛用者。「ビールの味はグラスによって本当に変わるもの。初めてのビールは必ずアメリカンパイントグラスで飲みます」と、強いこだわりがありました。上部に膨らみのある形状のグラスは重ねて置いたりするのにもぴったり。まさに日常生活で気軽に使える「普段着」のようなグラスです。

こだわりたい方向けの「ビアスタイル専用グラス」

次にご紹介するのが「ビアスタイル専用グラス」。インドの青鬼のビアスタイル「IPA（インディアペールエール）専用」のように、ビアスタイルごとの最適な形状に仕上げた特別なグラスです。ドイツのグラスの名門「シュピゲラウ社製」で、アメリカンパイントグラスと比べると、香りはもちろん、味わいも大きく変化します。

IPA専用グラスの特徴は、たまご型になっているグラス上部と、うねうねとしている持ち手の部分。グラスの先がすぼまっていることで、フルーティーなアロマをよりしっかりと捕まえることができるんです。さらにこのグラスは、ビールを飲もうとすると鼻先がグラスの中に入る設計なので、ビールの香りをより深く感じることができます。また、持ち手のうねうねによって、飲むたびに泡が復活。一層ビールの香りが広がります。

他にも、水曜日のネコや東京ブラックのビアスタイル専用グラスもありますよ。ぜひご自身の好みのグラスを見つけて、素敵なおうち時間をお過ごしください！ グラスのご用命は、『月の生活限定ストア』からどうぞ。

NEWS & TOPICS

飲み比べが楽しいギフトセット 安心のギフト包装、熨斗＆メッセージ対応

よなよなの里では、よなよなエールをはじめとしたクラフトビール5種を飲み比べできるギフトセットを販売中です。「よなよな」をあしらったオリジナルの包装、そして熨斗とメッセージカードにも対応。予算や用途に合わせて5ラインナップから選べるので、「気軽なプレゼントなので少量の6本ギフト」「ビール好きに送りたいのでたっぷり入った30本ギフト」など幅広い用途でご利用いただけます。
https://yonasato.com/ec/gift/

公式ビールラジオ「よなよなエールの空想ビアパブ」配信中

よなよなエールの
空想
ビアパブ

いつでもどこでもお聴きいただけるビールラジオ「よなよなエールの空想ビアパブ」を、YouTubeや各種Podcast（Spotify, apple, Google等）で配信中。様々な偏愛を持つ個性豊かなスタッフとマスターであるスタッフ「キノケン」が、クラフトビールを飲みながらゆるりと語り合っています。隔週木曜21時に更新中。お好きな時間にふらっとお立ち寄りください。
https://yonasato.com/column/radio

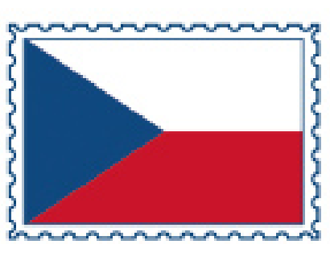
旅するビールリレー

Country No.20

"Březňák Ležák"
Pilsener/Pivovar Velké Březno

「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 やぐっちゃん

今月のビール

チェコの「Březňák Světlý Ležák 12°（ブレズニャーク ライトラガー）」

ビールの感想

一人で申し込んだヨーロッパツアーの旅行で、現地で出会った人と飲んだのがこのビールでした。すっきりしていて飲みやすく、注文したどの料理とも相性抜群！ おいしくてつい飲みすぎてしまいました。
一緒に飲めば、どんな方とも友達になれるのがビールのいいところですね！

チェコのビール事情

チェコはビール消費量が世界一！ スーパーにはビールがずらりと並び、水よりも値段が安いです（笑）
そしてピルスナーの生誕の地でもあり、街中がビールだらけ。首都・プラハでは昼からビールを飲む人がたくさんいて、どこからともなく陽気な歌が聞こえてきました。
チェコではビールが生活の一部となっているのです！

3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。

なおやん

僕ビール君ビール BOKU BEER KIMI BEER
BEER SAISON Alc.4.5%

僕ビール君ビール

セゾン。フランス語でシーズン、季節という名のビアスタイル。ベルギー南部発祥で、仕事が少ない冬のシーズンに仕込み、夏の農作業の合間に飲んだといわれています。「僕ビール君ビール」はそんな伝統のスタイルを現代的にアレンジ。ホップのレモンやマスカットを思わせるアロマに、酵母由来のスパイス・ハーブのような香り、ほどよい酸味があって、軽快に飲めるビールに仕上がっています。気持ちをリフレッシュしてちょっと新しいことを始めてみたり、たまにはかえるくんと共にビアスタイルのルーツを遡って、農場での暮らしを想像しながら、飲んでみるのも〇。

ビアスタイル	セゾン	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 ペールエール」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.42

こんばんは、なおGです。本日は、前回に引き続きお菓子でつくる本格レシピをご紹介！
今回は中華に挑戦！ たった15分でできちゃうので、ぜひ試してみてくださいね。

1. にんにくは叩いて潰して荒く刻み、長ネギは1cm幅くらいで斜めに切る。鶏もも肉は筋を取り除いて2cm角くらいの食べやすい大きさに切る。ビニール袋に鶏もも肉を入れて、生姜、醤油を加えて揉み込む。唐辛子は適当な大きさにちぎり、種とわけておく。

2.
下味をつけた鶏肉に片栗粉をまぶし、こめ油を引いたフライパンで、弱火〜中火でカリッとするまで揚げ焼きにしたら取り出し、油も別容器に取り出す。

3. 取り出した油を大さじ3~4程度フライパンに戻し入れ、にんにく、花椒を加えて弱火で炒める。香りが出てきたら長ネギを加えて、中火にしてしんなりするまで炒める。

4.
唐辛子（好みで種も）・荒く砕いた激辛スナックを加えてさっと炒めあわせる。塩コショウで味を整えたら揚げた鶏も肉を戻しいれ、紹興酒を鍋肌から加える。
アルコールが飛んで汁気がなくなったら味見をして、好みで激辛スナックを追加する。お皿に盛り付けて完成！

試食係 ぺぺより
もぐもぐもぐ

とにかく癖になるペアリング……！

インドの青鬼との相性抜群です！ 苦味と辛味、そしてうま味のハーモニーが素晴らしい……！ また、しっかりボリュームもあるので満足感も味わえます。スナックならではのカリカリとした食感のアクセントや凝縮されたうま味によって、食べ続けても飽きない一品でした。激辛スナックの種類はたくさんあるので、他のものでも試してみたいな〜！

激辛スナックでつくる 辣子鶏（ラーズージー）

材料（2人分）

鶏もも肉	200g	唐辛子（ホール）	お好み
生姜（すりおろし）	小さじ1	激辛スナック	お好み
醤油	小さじ3	こめ油（サラダ油でも可）	大さじ6
片栗粉	適量	塩	適量
長ネギ	1本	胡椒	適量
にんにく	1かけ	紹興酒（料理酒・白ワインでも可）	大さじ1
花椒（ホール）	お好み		

＼ペアリングのワンポイント／

心ゆくまで刺激的なペアリングをお楽しみあれ

この料理におすすめのビールは『インドの青鬼』です。ビールの強烈な苦味と鮮烈な香りが、料理の持つ痺れるような辛味とあわさり、パンチのきいたペアリングを楽しむことができます。また、ビールの苦味がスナックのうま味を強調させ、奥深い味わいを引き出すのもポイントの一つです。

★_月_間_M_J_★

CHAPTER 03

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。
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。
日ごろ社内向けに佐久醸造所について発信している社内報「★_週_間_M_J_★」。好評につき、月刊 月の生活で「★_月_間_M_J_★」としてお届けします！

よなよなの里の醸造所には、
湯タンク と呼ばれるタンクがあります。
読んで字の如く、
名前の通り お湯 が入っている タンク です。

ビールを作る際、
1回の仕込みで 12000~13000リットル以上 という、
たッッッッくさん のお湯を使用しますので、
この湯タンクには 20000リットル という
たッッッッくさん のお湯が入っております。

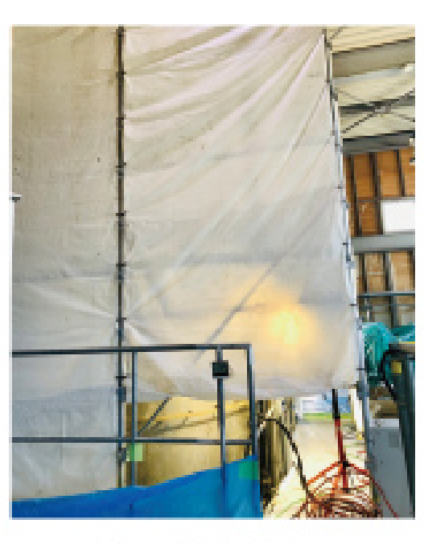
そんなこの湯タンク、
25年 という、大変長期に渡って
ずっと使用していたということもあり、
漏れ等が発生したりと、
老朽化 に伴う問題が目立つように
なってきました。
なので、

新・湯タンク を屋外に設置しました。

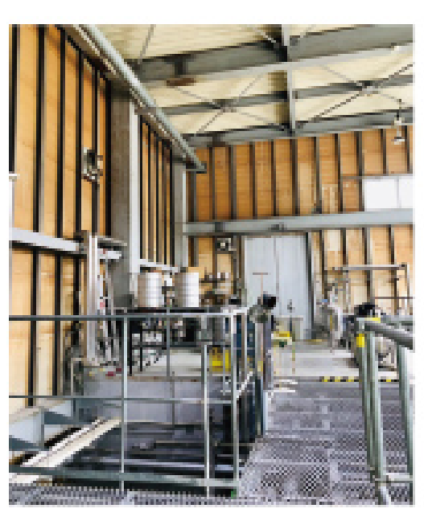
新しき物が現れたら、
旧き物に何らかの処遇が必要に
なりますよね・・・

という訳で、
業者さんによる、
屋内の旧・湯タンクの解体工事が行われました！

足場を組んで、


シートで覆い、

火花 を散らし、
轟音 を響かせながら
カッティング!!
しばらくして、
シートが取れたら・・・



虚空。
圧倒的虚空。

ほんのちょっと前まで巨大な物が
そびえ立っていただけに、
急に見通しが良くなると違和感が
すごいですね。
それと ちょっと寂しい ですね

旧・湯タンクにおかれましては、
25年という長い間、
大変お疲れさまでした。

と、そんな気持ちでございます。

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

＼ 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.19

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！

今月は ラブちゃん

ほっとけば最高のおつまみが!?

炭火焼って炭で焼いてるだけなのになんでこんなにおいしいの？ もしかして食材って火を通すだけでもおいしくなる？ そんな疑問をきっかけに、おうちでオーブン料理にハマりました。かるく味付けした食材を耐熱皿に乗せてオーブンにいれる。あとはビールを飲んで待てば最高のおつまみが完成！ できたてのおつまみでもう一缶！ 抜ける手は全力で抜いたっていいじゃない、だっておうち時間だもの。

ラブちゃんのおすすめのおうち時間アイテム【キッチンが潤うカレースパイス達】

クラフトビールも奥が深ければ、スパイスカレーも奥深い！「クミン、コリアンダー、ターメリック」が揃えばスパイス沼にこんにちは。一緒にスパイス沼を楽しみませんか？

ビールの

お悩み相談室

vol.26

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

海外のビール等を以前掲載していましたが、さらにご紹介頂きたい。また、変な話かもしれませんが、よなよなの各種ビールと日本酒のペアリング？ みたいな情報があれば教えて欲しい。例：青鬼の後は山廃系みたいな（クマさんさん）

やさい

A.濃厚な生酛とサッパリ僕君でグイグイ

味わい深く酸味のある生酛系に、爽やかな僕ビール君ビールの組みあわせを！ 生酛は手間暇かけた昔ながらの製法のお酒で、主流の速醸に比べ複雑で濃厚な味わいが特徴です。今回は長野の㊦（まると）と一緒に。㊦で飲みごたえを感じた後に僕君でサッパリさせると、無意識にまた㊦を一口、そしてまた僕君……。㊦の酸味に、僕君のレモン様の香りがまたあう。面白い遊びですが、悪酔い要注意です。笑

ビービー

A.食事を楽しむスッキリ爽やかコンビ

美味しいもの食べながら、お酒をガッツリ飲んでリフレッシュするぞ。そんな日にオススメなのは、上品で爽やかなホップアロマとドリンカブルな味わいが特徴の「山の上ニューイ」と、搾りたてでフレッシュな吟醸香が特徴の「新酒おりがらみ」の組みあわせ！ 最近のお気に入りは青森の陸奥八仙。酸味と旨味のバランスが最高です。ついついお酒を注ぐ手が止まらなくなってしまうので飲みすぎ注意ですよ。笑

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！ 飲んでみたいビールとその理由 「よなよなの里」のビールでも、それ以外のビールでもokです。

すーだん（宮城県）
寒くなっちゃったけど、去年も今年も行けなかった屋上ビアガーデンで飲むビール！
外で飲むビールは何故あんなに美味しいんでしょうか!? 新鮮な空気も一緒に味わえるから？（まだまだ寒い日もあるので、寒さ対策＆体調管理にはくれぐれもご注意を！）

おなかさん（北海道）
インドの青鬼のガツンとした苦味とコクが大好きなので、兄弟姉妹分に当たるビールも飲みたいです。ぜひ作ってくださいませ！
実は過去にSnowMonkeyBeerLiveというイベントでインドの青鬼の兄貴（WIPA）は登場したことがあるんですよ！ 妹はどんなビアスタイルがいいですかね〜

Hop Saijo（千葉県）
シングルホップで醸造したビール
1種類のホップにフォーカスしたシングルホップ、面白いですよね！ 同じ品種でも産地によって個性が違ったりするので、本当にホップの世界は奥深いです！

ひよこ（東京都）
地元の食材を使ったクラフトビールがあれば飲んでみたい
その土地ならではのビールいいですよね！ 最近飲んだ、そばを使ったESBがとっても美味しかったので、いつか信州そばでもチャレンジしたいです！

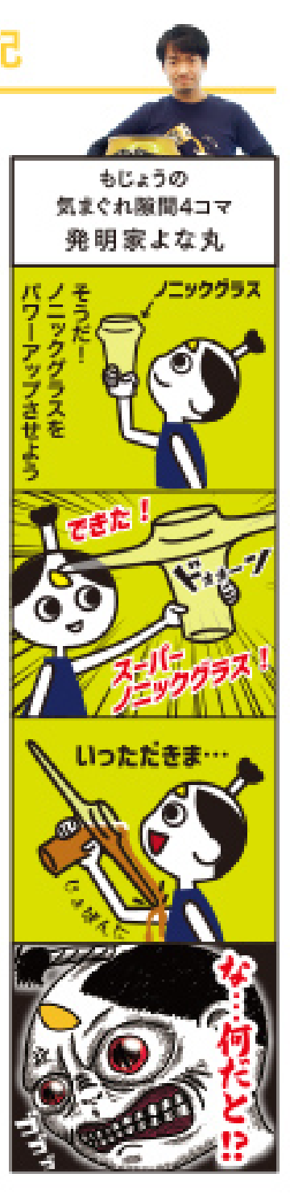
まーつん（栃木県）
黒ビールで、味比べしてみたい
黒ビールと言ってもポーター、スタウト、シュバルツ、はたまたバレルエイジなどバラエティ豊かですよね！ 冬は暖かい部屋で飲む黒ビールが最高です。

今月も回答ありがとうございました！ ビアスタイルの分類だけでも世界には100種類以上、加えて同じビアスタイルでも原材料で味わいが異なったり、さらには飲むシチュエーションでも楽しみ方は様々！……飲みたいビールがたくさんあって飲み切れないですね〜！♪ ハジメチャン

編集後記

読書が好きで、ついつい本を買ってしまいます。その結果、本が本棚に入りきらなくなってしまい……先日、本の断捨離をすることに。「この本は次読むときは電子書籍にしよう」など、思い切って半分ほど売りました。それぞれの本に、こんなことを悩みながら読んでいたなと思い出があって少しさびしさも感じましたが、断捨離が終わってみるとスッキリ気持ちよくなりました。次はどんな本を読もうかな。

最近は絵本がマイブームです ケビン


もじょうの 気まぐれ瞬間4コマ
発明家よな丸
ノニックグラス
そうだ！ノニックグラスをパワーアップさせよう
できた！
ドォーン
スーパーノニックグラス！
いっただきま…
な…何だと!?

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♪

すーじょん

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♪