

月の形 YONA YONA ALE
 満月でも半月でも三日月でもなく、ごく普通の日常的な夜の月。「特別な夜だけでなく、毎晩エールビールを楽しんでほしい」という想い。

宇宙に行ったことがある
 2021年の夏、限定デザインとして星々が描かれたよなよなエール缶は、スペースバレーンで本当に宇宙へ飛び立った。

人力での到達最高高度
 ヤッホーブルーイング公式記録では、よなよなエールがこれまでに到達した人力の最高高度は6,960m。(南米最高峰アコンカグアにて)

5000人で乾杯
 2018年お台場で開催した「超宴」にて、5000人がよなよなエールで乾杯。

テレビCMが流れた
 実は発売当初の1997年とその後数年、長野県内だけでテレビCMを放映。

CMで流れていたBGM
 曲名「よなよなラババイ」。

缶に動物が描かれたことがある
 1998年、冬の長野を盛り上げるため、よなよなエールにスキーをするうさぎのシルエットが描かれた。

よなよなエールがプリントされた車がある
 東京都内でよなよなエールがプリントされた車が走行中! 見つけたらラッキー!

国連総会で提供された
 2017年ニューヨークで行われた国連総会で、日本政府主催のレセプションパーティーで提供。

品評会で8年連続金賞
 代表的なビール品評会であるThe International Beer Cupにおいては、8年連続金賞受賞。

ネーミング候補
 エールナンバーワン。

誕生秘話
 よなよなエールというネーミングが生まれたのは夜ではなくて早朝。

「よなよなエール」の由来
 「夜な夜な毎晩のように、個性豊かなエールビールを楽しんでいたきたい」という気持ちから命名。

泡の黄金比率
 よなよなエールは「9:1」が黄金比率。よなよなの里のブルワーが試行錯誤して導き出した、よなよなエールの豊かな香りや濃厚な味わいをもっともバランスよく感じられる泡の比率。

海外でも飲める
 アメリカ、ニュージーランド、香港、ベトナム、スウェーデン、エストニア、6か国にビールを輸出。(※2021年実績)

デザイン
 日本の伝統的な「花札」をモチーフ。

缶に描かれた植物
 稲穂じゃなくて麦穂。(すずきでもない)

あうお菓子
 公式から認められた、ポテトチップスのり塩味。

初出荷時
 出荷してゆくトラックに向かって、てんちよが万歳三唱していた。(※元よなよなの里 店長)

日本初
 日本初の本格的缶入りクラフトビール。

バーコード
 よなよなエールの缶のバーコードは、4747(よなよな)。

オンラインストアの電話番号の末尾
 4747(よなよな)。



皆様ありがとうございます!

よなよなエール誕生

25周年

こんばんは、「よなよなマガジン」編集部です。「よなよなエール」は2022年7月7日で25周年!

当時からそのデザインや味は大きく変わっていませんが、知られざる秘密や変化をみなさんはいくつご存知でしょうか?!



2022年7・8月号

よなよな MAGAZINE

2022 7・8月号

会報誌
 バックナンバーはこちら



過去の会報誌をWEB上で読めます!

ハノちゃんの気まぐれ探検4コマ「夏だ! ビールだ!!」



LINE
 よなよなエール
 ヤッホーブルーイング公式
 日々更新中!

新発売商品やおトクな情報をお届け!

ビールの悩み相談室 vol. 27

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悩みを解決します。

今月のお悩み 相談してくれた人... ひーまにあ

樽、瓶、缶の違い、「味、保存方法、処理方法、賞味期限、炭酸などなど」ペットボトルのビールが無いのは何故?

こらー A. ペットボトルは日光と酸素に弱いんです;;

容器の役割は酸素・日光などの品質劣化の要因からビールを守ること。特殊な加工を施したものを除いて、ペットボトルは酸素を通しやすく、リサイクルを考えると着色も出来ないため、日光を遮断することも難しいです。樽と瓶と缶については一般的に、樽>瓶>缶の順で酸素に強く、日光から守るという点では缶=樽>瓶です。ただ、ビールの品質は容器の差より、設備の能力や管理状態の影響が大きいです。だからこそ僕らはビールだけでなく、設備とも常に向き合っています。

スタッフChoice! 選べるビール
 「ひらけ! よなよな月の生活」で選べるビールの中から、スタッフがおすすめのビールをチョイス! その魅力をご紹介します。

前略 好みなんで聞いてないぜSORRY 真ノ四 セッション柚子エール〜あら塩仕立て〜

クラフトビールが好きなら新しいビールをどんどん試してみたいですが、実験的なビールは往々にして癖が強すぎて、「面白いけど一回飲めば満足かな」といって、二杯目を飲むことなく終わってしまったという経験も多いのではないのでしょうか。このビールは、そんな「実験精神」と「何度も飲みたい」という二つの要素を両立した、稀有な存在だと思います。柚子皮にあら塩を漬けておくことで引き出された柚子の香りに、絶妙なバランスで感じられる塩味。そこにホップのハーバルなアロマが調和していて、爽やかな飲み心地。ご好評をいただけて何度も再販してきたシリーズ其の四。SORRYとは言いつつも、熱烈な支持をいただいている製品です。

ビアスタイル セッション柚子エール 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、ゆず果皮、ゆず果汁、食塩

★MJ通信★ CHAPTER 06 よなよなの里の製造スタッフ「MJ」が、佐久藤造所の日常を独自の視点でご紹介!

皆様ごきげんよう。
 以前、「巻締測定を自動化しました!」という記事を書かせて頂きました。

〜巻締測定とは〜
 缶にビールを充填する作業の度に缶の蓋がきちんと巻締されているかを測定する作業。かつてはペンチで蓋を割いたり、糸ノコギリで切断して断面を見たり、とアナログな手作業で行っており、割と高負荷の作業でしたが、巻締検査装置を導入して全自動化に成功しました。

つまり、
 こうやってたのが...



こうなりました!!

ただ、「自動化して楽になった! ラッキー!!」で終わるのではなく...
 確かに実際かなりラッキーなんですけどね...w
 やはり作業で関わるからには、きちんと巻締とはどのような物で、なんたるか、ということを理解してはなりません。
 そこで、「巻締講習を実施!!」



だいわせいさん
 ヤッホー製品の缶を作っている、大和製罐さんがご来社!
 缶のスペシャリストです!

巻締とは何か、如何に大事か、



見るべきポイント等を1日掛けて学びます。



ペンチで割き、専用の器具で測定。
 「もうそういう手での測定やらなくても良いように自動化したのにわざわざやる必要はない?」
 確かに、「実作業で行う測定自体は自動化し、もうペンチで割いたり」と言ったアナログ...且つ...作業は必要なくなりました。

この測定自動化はまだ「大手ビール」や「飲料メーカー」でも、実施している所は多くないようで、
 よなよなの里はクラフトビール業界だけでなく、飲料業界内でも1歩先へ進み出したようです。

「え、じゃあ尚更この講習が必要か?」...となりそうですが、
 敢えてアナログ測定の講習を実施することで、理解を深め、検査の目を養い、常に正常に巻締されて密閉された状態の製品をお届けできるよう、日々精進しています。

時代の先を行く最新の自動測定と、この講習で知識も身に付けて、
 更なる飛躍を目指していきます!!

こんなところで働きたいと思えます。
 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! (w・)ノ

様々な人がよなよなエールを飲んで笑いあえる世界に。

「よなよなエール」は1997年以來、看板製品として多くの人に飲んでもいたただける存在になり、名前を冠した「よなよなエールの超宴」等のファンイベントを通じて、多くの繋がりを生んできました。
 発売から25年が経った今、世界は大変な状況が続いています。そんな状況だからこそ、改めてクラフトビールを通じて少しでも世界を平和にしたいという願いを込め、昨年・一昨年と、1998年以來の限定パッケージ版「よなよなエール」を発売しました。

「YONA YONA PEACE」という文字と平和を願うメッセージを記載した、通称「よなよなピース缶」のビールで人と人が繋がり、その積み重ねで訪れる世界の平和。様々な人が「よなよなエール」を飲んで笑いあえる、そんな世界を私たちは目指しています。
 ビールも人も、バラエティがあるからこそ面白い。これからの「よなよなエール」の活動をどうぞよろしくお願います!

オリジナル日めくり! ビールにまつわる豆知識を300個収録!

カンタンなアンケートに答えて、抽選で10名様に『よなよなめくり』をプレゼント!
 応募券切: 8月31日(水)
 アンケートのお願い >>> グラス大調査!
 みんなどんなグラスで飲んでいる? あなたの自慢のグラスを教えてください! 調査結果は今後の会報誌やWEBで発表します!

「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。

暑い国ならではの飲み方に気分が上がるビールサーバーで味わうタイの夜
 屋台飯を楽しむビアガーデン。ビールサーバーと氷とグラスをドカンとテーブル置かれます。そびえ立つChangのビールサーバー。最高! ビールに氷! さすが暑い国! と思いきや、冷たさが増し効果でサーバーのビールが全然減らない! 焦って氷を抜いてやっとなり切りました(笑)
 仏教国のため、日没までお酒の提供はないのですが、解禁時間になると一斉に店員を呼び止めるお客様の声、夜の屋台の光の中で輝くビール、スパイシーな香りなど全身でおいしいんです! 国内のビールは安いですが、クラフトビール価格は、日本と同じくらいでした(2016年当時)。