

晴れた日は
ビール片手に
外に出かけよう

ビクニックに
行ってきま〜す!

よなよなマガジン編集部

1

天気の良い日は
青空の下で乾杯!

今月号のテーマは、「外で乾杯」です!

過ごしやすい季節になって外に出かけることが増えたと思います。皆さんは屋外で乾杯したことありますか? 外で飲むビールはいつもと少し違って格別においしく感じる方も多いはず。それが多彩な味わいや香りが楽しめるクラフトビールなら言うことなし! 今月号では外でビールを楽しむ方法をお伝えしたいと思います。

外に持っていききたいビール3選



僕ビール君ビール
軽快な香りと、スツと抜ける爽やかな苦みが特徴のビール。かえるくんと一緒に野原へお出かけしましょう!



山の上ニューイ
爽やかなノブールホップ香が特長のクラフトビール。自然とのペアリングで楽しんでみませんか?



よなよなエール
何を持っていか迷ったら、こちら定番のおとも。今日は星からよなよなエール。

カモン晴天!
アウトドアで楽しむ
スタッフたち...

よなよなスタッフはビールが大好き。そこで今月号のテーマ「外で乾杯!」にぴったりなスタッフのエピソードを集めてみました。「キャンプで乾杯」などアウトドアを全力で楽しむスタッフから、「ベランダで乾杯」するスタッフまで様々な楽しみ方をご紹介します! ぜひ参考にしてみてください!

キャンプで乾杯!

シャオリン

キャンプ好きにとってクラフトビールは最高のパートナー。タープで日除けを作り、イスとテーブルを仲間と自慢しあって準備ができたらみんなと乾杯!

おやきを焼いて

ベランダで乾杯!

やぐちゃん

晴れた日はベランダに出て空と森を眺めながら飲んでます! 普段はお昼にゆっくりできませんが、お休みの日はのんびりと、自分時間を楽しんでいます。

原っぱで乾杯!

おーな

天気のいい日は原っぱでいい感じの場所を探して日向ぼっこしながら飲みます。晴天の下でビールを飲む背徳感と開放感がたまりません。

山の上の
ニューイ

天気の良い週末はビールを背負って登山に出かけます。泊まりがけで登る時には山の上でふしゅ! ほどよい疲れと雄大な景色が最高の肴です。

山頂で乾杯!

とやちゃん

2

「準備はばっちり?」
ピクニックの基本的持ち物リスト

持ち物

- レジャーシート
- お弁当
- 飲み物
- おつまみ
- お菓子
- 食器やグラス
- カトラリー
- ティッシュ
- ウェットティッシュ

あとと便利な持ち物

- 椅子
- 虫よけスプレー
- 日焼け止め
- 折り畳み傘

缶ビール・瓶ビールを持って外出する時はなるべく保冷バックに入れたり、グラウラー(※)に詰め替えて持っていくしましょう。グラスを持っていくときは割れないように持ち運びに要注意です。

※ビールを持ち運ぶことができる「詰め替え容器」、ビール専用で作られた水筒



こんなグラスもありますよ〜

おしゃれグッズで
ピクニックをもっと満喫

今は様々な種類の
プラスチックカップがあります!
おしゃれなカップで
乾杯すれば気分も上がりますね!
by かてい



3

昼からビールを楽しむなら
お弁当を作ろう!

サンドイッチ派?

おにぎり派?

ベーグルは焼くと
外はカリカリで
中はモチモチ食感に!
by ハム



サーモン&クリームチーズベーグルサンド

材料(1人分)

- ベーグル 1個
- クリームチーズ 大さじ2
- スモークサーモン 4枚
- レタス 1枚
- トマト 輪切り1枚
- あらびき黒こしょう 少々

point
ビールとパンはどちらも原料に「酵母」と「麦」が使用されているため相性もぴったりです! スモークサーモンのスモーキーな香りが僕ビール君ビールのハーブを思わせる軽快な香りにあります。

【作り方】

- 1 ベーグルは横から半分に切り、オーブントースターで軽く色づくまで焼く。
- 2 ベーグルにクリームチーズを塗り、あらびき黒こしょうを振る。
- 3 スモークサーモン、レタス、トマトをのせてサンドさせれば完成!

※持ち運ぶ際はアルミホイルやラップに包んで持っていくと具材が崩れにくくなります

ビール&サンドイッチで
おしゃれにペアリング

ビールにあうおにぎり!?
おつまみおにぎりでペアリング



お弁当といえ
おにぎりだよね
by ハジメちゃん

おつまみにもなる
生姜焼き巻き一口おにぎり

材料(1人分: 3個)

- ごはん 150g
- 豚バラ薄切り肉 3枚
- 細ねぎ(刻み) 適量
- 白ごま 適量
- サラダ油 小さじ1

- みりん 大さじ2
- 砂糖 小さじ2
- しょうゆ 大さじ2
- おろし生姜 小さじ1
- 料理酒 大さじ2

point
生姜焼きの味付けにすることで生姜の香りがよなよなエールのシトラスを思わせる香りを際立たせてくれるベストパートナーに!

【作り方】

- 1 ごはんを3等分にしてラップに包み、丸く成形して豚バラを巻きつける。
- 2 フライパンにサラダ油を入れて1を中火で、転がしながら全体をこんがり焼く。
- 3 余分な油を拭き取って調味料④を入れてとろみがつくまで絡めながら焼く。
- 4 フライパンから出して細ねぎと白ごまをかけた後完成!

※ビッグなどを刺して持っていくと外でも手を汚さず気軽に食べられます!

もっと楽しめる。
外で遊ぶのは子供だけじゃない。

大人も外で楽しむ方法

雨の日は室内でも
楽しめます!

マツオ

晴れた日は外に
出たくなるよね〜

ケビン

野外映画

ももきよ



パソコンを持って外で映画を見ます! キャンプの時はテントにプロジェクターでパソコンの映像を映して楽しむことも出来ますよ!

図鑑

なおやん



葉っぱや樹皮の特徴を手がかりに、まわりに生えている木を樹木図鑑で調べます。何の木が分かるか、見える景色も変わるかも……?

カードゲーム

ハジメちゃん

外で遊ぶなら手軽なカードゲームがいいですね。定番のトランプでも絵柄がビールモチーフだとビール好きにはたまらないですね(笑)



ヨガ

ナール

いつまでも健康で、おいしく楽しくお酒が飲みたい! 休日の晴れた日にはヨガマットを持って公園や屋上へ。開放的な空間で心も体もリフレッシュ。外ヨガ、おススメです! ※お酒を飲んだ後や飲みながらの状態でのヨガはお気を付けてください。



外で飲むときも飲み頃温度を調整しよう!
外で簡単にビールを冷やす方法!

家からビールを持っていく時は直射日光を避けて外に持ち運んでも、気温が高い日は飲み頃温度よりもビールの温度が高くなってしまいます場合があるかもしれません。よなよなの里の「エールビール」の飲み頃温度は8〜13℃です。ぬるくなってしまったビールを外で簡単に冷やす方法をご紹介します! と思います。ぜひ外出先でも飲み頃温度でクラフトビールをお楽しみください!

簡単に冷えるので
冷蔵庫に入れ忘れたビール
などでもお試しください!

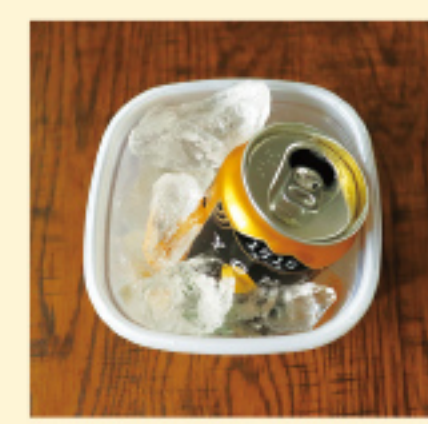
まりも

用意
するもの

- ・カップタイプの氷
- ※氷と入れ物でもOK
- ・塩(あれば)

方法

- 1 カップタイプの氷の真ん中に缶ビールが入るよう不要な氷を抜く
- 2 氷に塩をかけ、真ん中にビールを挟む
- 3 冷やす時間は3分〜5分ほど(当日の気温やビールの状況とあわせて調整してください)



実際に検証してみました…

暑い日(外気温32℃)に常温保存されていたビールで検証したところ

- 10分冷やすと
4.9℃
(キンキンに冷えてしまいます)
- 5分冷やすと
8℃
(冷たく飲みたい人におすすめ)
- 3分冷やすと
13℃
(丁度いい飲み頃温度になります)



こちらの検証結果を参考にお好みの飲み頃温度でお試ください。