

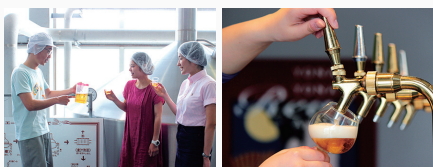
夏休みに出かけよう！

ヤッホーブルーイングのビールが飲める おすすめスポット

長野

よなよなエール 大人の醸造所見学ツアー

毎年大人気！ビールづくりを五感で体感できる潜入型ツアー「大人の醸造所見学ツアー」は、今年の夏も開催！ガラス越しではない「生の製造現場」をご案内します。普段はビール醸造士しか飲めない「タンクから出したばかりのできたてビール」も飲めるかも！



※要予約
※ツアーの詳細はメールマガジンやサイトにてお知らせいたします

北海道

そらとしば by よなよなエール

野球好きの方におすすめなのが、世界初のフィールドを一望できるクラフトビール醸造レストラン「そらとしば by よなよなエール」。北海道日本ハムファイターズの本拠地「エスコンフィールドHOKKAIDO」で営業中です。ここでしか飲めないオリジナルクラフトビールをお楽しみください！（試合がない日もおすすめ！）

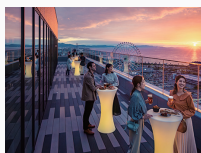


©H.N.F.

大阪

よなよなムーンウォーク

「OMO関西空港(おも) by 星野リゾート」最上階の22階にあるクラフトビアバー「よなよなムーンウォーク」。開放的なテラスで景色を見ながら飲むクラフトビールは絶品！通常は宿泊者しか入れないこちらの施設ですが、会員特典として「ひらけ！よなよな月の生活」会員の皆さんもご利用できます。



東京



すーじょん

YONA YONA BEER WORKS

よなよなエール公式ビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS (よなよなビアワークス)」。常時10種類以上のクラフトビールを提供しており、ここでしか飲めない限定ビールや、特製フードもご用意。「ひらけ！よなよな月の生活」会員の皆さんは、会員特典として、10%OFFでご利用可能です！



よな よな

MAGAZINE

2025 7・8 月号

特集

外で飲む、 クラフトビール。

こんにちは、よなよなマガジン編集部のでつこです！

外で飲むビールってなんであんなに美味しいんでしょうか？

暑すぎて外で遊ぶのは億劫という声も聞こえてきそうですが、それでも太陽の下で、あるいは夜風に当たりながら、外で飲むビールは一味違う気がします。

クラフトビールと共に夏を楽しむアイデアをご紹介します！お試しあれ～



てつこ

よなよなスタッフに聞きました！クラフトビール意識調査。 「夏、どうやってビールを楽しんでる？」

醸造所のある長野県は避暑地として有名ですが、日中は30℃を超える猛暑日も多いです。一方で、夜になると半袖では肌寒いくらいに気温が下がります。なので、夕方くらいが外飲みにはちょうどいい時間帯。キャンプ椅子を出して、玄関前で本を読みながらビールをゆっくり楽しめます。

ハジメチャン

夏はやっぱり外でバーベキュー！休日に我が家の愛犬と一緒に運動した後は仲間と一緒にバーベキューを楽しみます。運動の後に飲むビールは最高～！いつもの食事とは一味違った“ちょっと豪華な食材”を持ち寄るのがこだわりポイント。アウトドアならではのダッチオーブンを使った豪快な料理もビールと相性抜群！

のりひい

夏といえば軽井沢は多くの観光客でにぎわいます。そんな時期に登場するのがクラフトザウルスシリーズのブラックIPA。涼しい部屋でアイスと一緒に濃色系のビールを楽しむのが私の夏ビールです。（外飲み特集と言いつつ、室内ですが……笑）

てつこ



ゆうちゃん

夏といえば「夏祭り」。屋台で買うキンキンのビールもいいけど、私は家の冷蔵庫からよなよなエールを持参して、ビール片手にお祭りの雰囲気を楽しみます。やきそば、焼きトウモロコシ、たこ焼き……お祭りの屋台は“おつまみ”がいっぱいあって迷います(笑)

編集後記



ハジメチャン

月の生活会員のみなさんはアウトドアの趣味はお持ちですか？私自身はどちらかと言えばインドア派ですが、アウトドアも嫌いではないのでバーベキューやキャンプも誘われたら喜んで参加するタイプです。そこにビールがあれば二つ返事で飛んでいきます。一方で、インドア派と言いつつも家でじっとしているのは苦手なので、休日は映画館や美術館、本屋へ買い物など比較的アクティブに過ごすことが多いです。なので、私はこれをドア to ドア派と呼んでいます。結果的に室内にはいるのでインドア派に見えて、家にはいない第三勢力です。意外と私のような人も多いのでは？と思う今日この頃です。

自称「ヤッホーのクイズ王」なおやんの ウルトラクイズ予備校

ヤッホーブルーイングのイベントではお馴染みのウルトラクイズ。月の生活メンバーの全問正解を目指して、自称クイズ王のおやんが模擬クイズを出題します。

Q よなよなエールは、あるブランドに、「キャンプとクラフトビール」をテーマとしてコラボパレレルを販売していたことがあります。そのブランドは次のうちどれ？

- 1 Columbia
- 2 patagonia
- 3 ARC'TERYX
- 4 Goldwin



5・6月号正解：④ギター

正解は：9・10月号でお知らせします

ビールを持って 外に出かけよう



おもち

バーベキューやキャンプ、海や川など、これからの季節は外にお出かけすることも多いのでは？
せっかくなら、お気に入りのビールや、旅先で見つけたビールとともに楽しんでいただきたい！
外で楽しむための役立つ豆知識をご紹介します。

アウトドアでビールを美味しく飲むためには？ おすすめグッズ



01 グラウラー

ビール専用マイボトル「グラウラー」。密封設計のため、炭酸を残したままビールを楽しむことができるので、まるで注ぎたてのような美味しさを楽しめるアイテムなんです！最近ではビールの量り売りをするお店やテイクアウトできる醸造所も増えてきているので、旅先で見つけたっておきのビールを楽しむのもいいですね。



02 割れづらいグラス

ビールの香りを楽しむためには、グラスで飲みたいですね。ただ、使い捨ての紙カップやプラスチック製や樹脂製でもおしゃれなグラスが売っているんです。割れることを気にせず楽しめちゃいます！お気に入りのグラスで乾杯すれば、いつも以上にビールが美味しく感じるかも！



03 缶オープナー

「グラスを持っていくのは面倒臭い……。」という方には缶オープナーがおすすめです。缶オープナーを使えば、缶の上蓋だけを切り取って、缶をグラスのようにしながら飲むことができます。まるで、簡易ビアグラスって感じがですね！

検証！

ビールを外で キンキンに冷やすには？

外で飲むにあたって気になるのが、ビールがぬるくなっちゃう問題。
せっかくなら、冷えたビールを飲みたい！
そこで、外でビールをキンキンに冷やす方法を試してみました。



なおやん

方法

25℃の晴れた日に、350mLの冷えた缶ビールを用いて、2種類の実験を実施。

実験 01

冷えたビールを30分間持ち運び

A 何にも入れずに持ち運び

むき出しで持ち運んだ結果、ビールは17.3℃まで温まってしまうました。

B 保冷剤入りの保冷バッグで持ち運び

6.7℃で耐えましたが、キンキンとまではいきませんでした。ビールを冷えたまま持ち運ぶのは難易度が高いことが分かりました。



実験結果

Aは17.3℃、Bは6.7℃でした。

実験 02

常温のぬるいビールを屋外で冷やしてみる

A バケツに氷とビールを入れて回転させる

最短で冷やすならこの方法！ビールと氷と一緒にバケツに入れて2分間回転させるだけで5℃まで冷えました。



B ロックアイス(氷)の袋に入れて放置

ロックアイス(氷)の袋に入れてみました。30分放置してみたところ、2℃に！楽しく冷やすならこの方法ですね。



実験結果

Aは5℃、Bは2℃でした。

正気のサタンの
飲み頃温度は5℃

ケビンのおすすめ！

アウトドアクッキングアイテム2選！



ケビン

おすすめ その1

アレンジ次第でレシピは無限大!? 『ホットサンドメーカー』

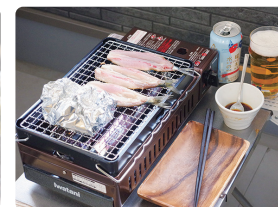
キャンプなどのアウトドアでは、直火式のホットサンドメーカーも大活躍します。ホットサンドをつくるのはもちろんのこと、焼いたり温めたり揚げたり、いろいろな使い方ができます。おすすめなのは、調理済みのローストチキンを挟んで焼くこと。ホットサンドメーカーで焼くというひと手間を加えることで、皮はパリッと身はジューシーなおつまみになります。調理済みのものを使うのもポイント。ホットサンドメーカーから多少はみ出したとしても、生焼けの心配をしなくて済みます。よなよなエールを飲みながら、焚火の音を聞きつつじっくりと焼けるのを待つ。とても素敵な時間ですね。朝ごはんにおすすめなのは、サバの味噌煮のホットサンド。サバの味噌煮・キャベツの千切り・チーズを挟んで焼きます。パンがサクッと香ばしく、サバの味噌煮のほのかな甘みとチーズの旨味、そしてしなしなになったキャベツの千切りが調和します。初めて食べたとき、私のホットサンドに対するイメージが、ガラッと変わった1品なので、ぜひお試しください！



おすすめ その2

ベランピングでアウトドア気分 『炉端焼き器』

キャンプに行くのはちょっとハードルが高いなあという方には、ベランピングがおすすめです。ベランピングとは、自宅のベランダで手軽にアウトドア気分を楽しむこと(ベランダとグランピングの造語)。ベランピングではアウトドアには持っていくづらい、ガラス製のグラスが使えるのもうれしいところ(キャンプに持って行って、お気に入りのグラスを割ってしまったことがあります)。ベランピングのお供にぴったりなのは、炉端焼き器！自宅で「炉端焼き」気分が味わえる優れもので、焼き鳥を焼いたり、貝を焼いたり、魚を焼いたり。お家に居ながらにして居酒屋気分が味わえます。私はツルヤという長野県のご当地スーパーを利用しているのですが、毎年夏の季節になると、殻付きのホタテやエビ、ホッケが並びます。キャンプ場でバーベキューをしながら食べるのも美味しいですが、ベランダで手軽に炉端焼きをしながらクラフトビールを飲むのも楽しいですね。



自宅プロの味!?

よなよなビアワークスの料理をお持ち帰りしよう！

よなよなエール公式ビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS(よなよなビアワークス)」で人気のメニューがお持ち帰りできることを知ってましたか？クラフトビールにあうように開発されたオリジナルソーセージは常時10種類以上から選べるほか、よなよなビアワークス開業時からの看板メニュー「国産伊達鶏のローストチキン」はよなよなエールとの相性が抜群！ホームパーティーやBBQで用意したら盛り上がること間違いなしです！提供にお時間のかかるメニューもありますので、事前に電話で連絡しておくとスムーズです！

※テイクアウト可能なメニューは店舗により異なります。詳しくは各店舗にお問い合わせください。

