

# よな・よな YONA YONA MAGAZINE



今月は、年末年始限定ビール「バクの初夢2026」の製造現場取材しました。「バクの初夢2026」で1番大事なみかんを投入するタイミングに密着！  
どんな工夫がされてるのでしょうか？

缶製品の開発は  
今回が初めてです



バクの初夢2026  
開発ブルワー  
シーザー

## バクの初夢2026にかけた思い

今年の「バクの初夢2026」は、みかんを使用したフルーツペールエールです。ホップによる柑橘香と、みかんやオレンジの香気がお互いに引き立て合い、奥行きのある香りを実現。「前略ゆず塩」のようなさっぱり感とは違う、ホップ由来のヘイジーっぽいジューシー感を目指しました。私はブルワー歴3年目で普段は充填作業がメインなのですが、最近レシピ

開発にも挑むように。「バクの初夢」のレシピは公募制で、自由な発想でレシピ提案ができる点に魅力を感じて立候補。缶製品の開発は今回が初めて！みかんペーストとオレンジ果汁を使うことによって、みかんらしい香気は残しつつも柑橘のフレッシュさや香気の複雑さが感じられるよう工夫しました。

## バクの初夢2026の製造工程



### ① 仕込み

麦芽とお湯を混ぜて麦汁をつくり、煮沸するタイミングでホップを投入します。



### ② 発酵

麦汁に酵母を加え、アルコールと炭酸ガスを生成させる工程です。この工程でビール特有の風味が生まれます。



### ③ みかん投入

ホップキャノンという機械をつかって、みかんピューレとオレンジ果汁をビールに投入します。



### ④ 遠心分離

遠心分離機にかけて、みかんの余分な繊維を取り除きます。



### ⑤ 貯酒・熟成

発酵を終えた若いビールを低温で熟成・安定させる工程です。この期間に味わいがまろやかになります。



### ⑥ 充填

完成したビールを缶に詰めて密封して、ついに完成！

## ホップキャノンを使って、みかんピューレとオレンジ果汁を投入

ホップキャノンとは通常、ビールにホップの香りを移すドライホップをする際に使っている機械で、ビールの酸化を防ぐために、CO2によって圧力をかけることができます。圧力がかかったタンクで酸素に触れさせずに安全にホップを入れ、香りを抽出できることが特徴です。ホップキャノンのある醸造所は少なく、私たちヤッホーブルーイングで使っているホップキャノンは、ヤッホーの設備に合わせてオリジナルで作ってもらいました。

ホップキャノンはドライホップ以外で使うことはなかなかないのですが、今回は果汁/ピューレの投入に使います。まずは、果汁とピューレを手作業で投入。この入れる量も工夫しながら入れているんです。果汁とピューレを入れ終わったあと、ホップキャノンをCO2で充填させます。その後、タンクから配管を通してビールを呼び込み、果汁とピューレとともにビールをしっかりと混ぜる。しっかりと混ぜ終わったら、配管を通して遠心分離機に移動させます。

遠心分離をする前にホップキャノンの段階でビールと果汁/ピューレをしっかりと混ぜておくことが大事。ちゃんと混ぜておかないと、濃度が高い部分が出てしまい、繊維がこの後の遠心分離で取り除ききれずに残ってしまいます。



ホップキャノン



果汁投入



ピューレ投入



混ぜる

遠心分離機とは、遠心力を利用してビールから酵母やホップなどの固形物を分離する機械です。今回のバクの初夢では、酵母やホップを分離させる他、みかんの繊維を取り除くために使っています。余分な繊維を取り除くことによって、安定的に充填することができるんです。

2列並んでいる「サイトグラス」の、上の配管は果汁・ピューレ投入後のビール。肉眼で濁り、繊維が見えますね。遠心分離機を通ることによって、下の配管の色になります。

遠心の処理量に限界があり、流量を下げて流さないと繊維質が取り除けません。ホップキャノンからビールを送り込む際には、ゆっくり送り込めるよう流量の調整をします。

ホップキャノンから遠心分離機に流し込むタイミングと、遠心分離機で分離した固形物の排出するタイミングの調整が大事。このタイミングが被ってしまうと、フルーツの香気も失われてしまうことがあるんです。そうならないように、ホップキャノンでフルーツを入れる人と、遠心分離機をコントロールする人が呼吸を合わせる必要があります。



遠心分離機



サイトグラス



コミュニケーション

## 遠心分離機にかけて、みかんの余分な繊維を取り除く

## 前例がないから、チームで紡ぐ！ 開発秘話

### みかんの香りを活かす、「後入れ」製法

「バクの初夢2026」はフルーツの入ったビール。ヤッホーのフルーツビールである「前略ゆず塩」とフルーツを入れるタイミングが少し違うんです。「前略ゆず塩」は香りを複雑にするために発酵の途中でフルーツを入れるのですが、「バクの初夢2026」では発酵後に投入しています。



というのも、みかんの香りって結構デリケートで。発酵のプロセスを通すより、ビールがほぼ完成した状態に加える方が、フレッシュな香りをダイレクトに活かせると考えました。ゆずみたいに香りが強いものは発酵中でも良いのですが、みかんやパイナップルのような香りが繊細なフルーツは、このやり方が向いてるんですね。

### このやり方、実は2024年6月発売の「月のウラ研究所 PRODUCT#01 Pineapple IPA」での試行錯誤から生まれました

この「発酵後フルーツ投入」にはじめて取り組んだのは、2024年に月の生活でお届けしていた「月のウラ研究所 PRODUCT#01 Pineapple IPA」でした。

実は、Pineapple IPAの開発の際、最初はセオリー通り発酵中にフルーツペーストを入れていたんです。でも、フルーツペーストって粘度が高く、ビールと均一に混ざりにくいという問題がありました。しっかり混ざらないと、フルーツの風味が落ちたり、缶充填のラインが詰まったりして、結構大変で……。

### 前例がないから、チームで考える

そこで、醸造ユニット「麦府北奉行」や品質管理ユニットの「麦酒品質改良方」と一緒に、チームみんなで「どうしようか?」と解決策を話し合いました。

社内でもまだフルーツペーストを使った事例が少なかったですし、この設備(キャノン)を同程度の規模で使っているブルワリーが国内にあまりないので、参考にできる情報もほとんどないんです。設備も会社ごとに違いますし。

バクの初夢に限らず、小規模な試験醸造で上手くいっても、本番の大きな設備でやると同じ結果にならない、なんてことは日常茶飯事です。前例がないから、チームでベストな方法を探す、この製造プロセスはヤッホーならではの道だと思います。

## バクの初夢&福ビールの歴史

お正月専用クラフトビールと、バクの初夢!

新しい一年のはじめに、新しい味わいのクラフトビールを毎年お届けしたい……そんな想いから誕生した製品です。

2023年に「バクの初夢2024」誕生のきっかけとなったのは、よなよなの里で2014年から毎年発売していた「福ビール」でした。年末年始の食卓を盛り上げたいという気持ちから、毎年新しい味わいをお届けしていた福ビール。その想いを残しながら、新しい1年のはじめを盛り上げる製品としてリニューアルして生まれたのが「バクの初夢」です。福ビールとバクの初夢の歴史を振り返ってみましょう! 気になる味わいや、想い出に残っている味わいはありますか?



	ビアスタイル	ポイント
バクの初夢2025	ニューイヤーヴィットビア	柚子の爽やかな香りと花椒のスパイシーさが調和。
バクの初夢2024	エクストラペールエール	年末年始限定ビール「バクの初夢2024」が新登場! 豊かなホップ香と軽快な飲み口が特徴。
福ビール2023	CITRUS SESSION IPA	約4万票の投票から選ばれた「幸せシトラス」の香りが特徴。
福ビール2022	WHITE IPA	柑橘系の香りが特徴。
福ビール2021	ヘイジー IPA	無濾過のIPA。
福ビール2020	大吉 IPA	縁起の良いだるまの赤色をイメージしたデザイン。
福ビール2019	金柑 IPA	金柑をふんだんに使用したフルーツIPA。
福ビール2018	JUICY HOP IPA	2016年のファン投票で復刻版が作られた。
福ビール2017	BLACK IPA	黒ビールのイメージを覆すフルーティなホップの香りが特徴。
福ビール2016	Abbey Style Beer	修道院で造られるビールをアレンジした、中身が秘密の福袋。
福ビール2015	スコティッシュエール	麦茶のような麦芽の香りが特徴。
福ビール2014	アメリカン ESB	福ビール第一号で、無地のアルミ缶にラベルを貼ったシンプルなデザイン。

## 里っこ名鑑

### よなよなの里の住人「里っこ」の自己紹介

#### プロフィール

皆さんこんにちは。2024年入社のヤッホー初新卒美大生! キャッチコピーは「人生のスパイス(なくても困らないけどあると楽しい)」おみさです。学生の頃から何かを作って人に届けることが大好きで、SNSでラジオ配信をしたり学園祭でインチキを売りにした占いをしたり、ワクワクするクリエイションと楽しいコミュニケーションで人に喜んでもらうことにやりがいを感じていました。ヤッホーに入社した今でも、皆さんが楽しくなっちゃうようなクリエイティブ制作を作ることをモットーに日々お仕事しています。おみさの今後の活躍をお楽しみに!

name

## おみさ



#### ヤッホーのおしごと

お客様の気持ちを知るユニット「よなよなピースラボ」内にあるデザインチーム「よなよな図工室」に所属しています。皆さんが目にするPOPからギフトの包装紙、オフィスの内装など様々な制作に関与しています。クリエイティブを通して皆さんの素敵な飲用体験に携わることができたらとても幸せです!



#### おみさからお知らせ

最近、ヤッホーのかわいい段ボールを使ってよなよなピースラボのみんなで工作をしています。皆さんに、いろいろな工作情報を発信していく予定ですので、ぜひ楽しみにしてください!

## 月の生活郵便局 アンケートのお願い

皆さんからの、ご意見・ご感想をお聞かせください! 「#よなよな月の生活」でもご感想をお待ちしております!



アンケートのQRコードはこちら

## 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、模擬クイズを出題します。

### Question

- 2026年に予定されていないものはどれ?
- ① 冬季オリンピック
  - ② ビール減税
  - ③ エイリアン君の一時帰国
  - ④ よなよな東京ブルワリー誕生

11-12月号正解 > ④ 山上ニューイ:21年12月/裏通りのドンダバダ:22年3月/正気のサタン:22年8月/眠れるしし:24年4月/有頂天エイリアンズ:24年12月(テスト販売) 1月号の正解は2月号でお知らせします

## 編集後記

正月は伊達巻があれば大満足!!



のりぴい

今年から「よなよなマガジン」が毎月発行になります。デザインも少し変えて心機一転! ヤッホーの様々な情報をお届けします。新年号は「バクの初夢」の裏側に潜入取材! ブルワリーが絶妙な塩梅でホップキャノンを操作する様子に、ビールづくりの奥深さと大変さを改めて実感しました。この熱い想いが詰まった一本で、2026年も最高のビール体験を楽しんでくださいね!