

よなよな

YONA YONA

MAGAZINE

02
2026



2月は節分、そしてネコの日！ 今月は「インドの青鬼」と「水曜日のネコ」を大特集します。テーマは、
「たぶん！初出し情報」。あなたの知らない鬼とネコの物語、どうぞお楽しみに！

2月は鬼とネコに夢中！
たぶん初出し！

「インドの青鬼」と「水曜日のネコ」の裏側

手がかりは
ほぼ画像
のみ？！

インドの青鬼の前身 「幻のIPA」に迫る！

「インドの青鬼」のルーツに、今とは全く異なる「前身」があったことをご存知ですか？ よなよなの里社内でもほぼ画像しか手がかりのない「幻のIPA」の謎に迫ります！

時代の先を行く挑戦

物語は2000年の冬からはじまります。当時、日本は「地ビール」ブームが一段落し、ビールといえばラガーが主流。「IPA（インディアペールエール）」は“知る人ぞ知る”存在でした。そんな時代に、私たちは日本市場でほぼ前例のないIPA開発に挑戦したのです。「面白いビールをつくりたい」という情熱で完成したこのIPAは、同年スタートした現在の月の生活の原型となるサービス「頒布会」で全国のビールファンの皆さんにお届けし、沢山の熱い声を頂きました。



幻のIPA、もとい「18世紀のインディアペールエール」。インドの青鬼同様、IPAのルーツである18世紀の船旅を彷彿させる地図のデザインが特徴です。



当時のアメリカ留学の様子。断絶されたブルワリーのレシピを、顧客の声を元にレシピ復元するといった課題に取り組み、イメージを味わいに落とし込んでいくことを学びました。

頼りは「記憶」と「経験」

当時は試作用に少量生産できるような設備もなく、開発は“一発勝負”。開発者は、以前、イギリスで飲んだIPAの「味わいの記憶」と、アメリカ留学で学んだ「失われた過去のレシピを再現する」経験を頼りにレシピを構築。こうして生まれたのは、草のような青々しいホップ香と、重厚な苦味や甘みが特徴の濃厚な「ブリティッシュIPA」でした。2003年、このIPAは「軽井沢高原ビール2003年シーズン限定」として1年間限定で発売され大ヒット！ その好評を受け「18世紀のインディアペールエール」と名を変え、通年販売がはじまりました。

目指すは「飲み飽きない王道」

時代は移り、世間では華やかな香りの「アメリカンIPA」が注目を集めます。私たちも、伝統の「苦味と甘みの骨格」は守りつつ、新しい魅力を取り入れられないかと考え、約1年半の試行錯誤の末、伝統と革新を融合させた現在のスタイルを確立しました。IPAの流行は変わっても、私たちが目指すのは「日常と共にあるIPA」。ホップの個性とモルトの味わいを両立させ、「もう1杯飲みたい」と思える王道の味わいを追求し続けています。



2003年に発売していた軽井沢高原ビール2003年限定。2002年から現在にいたるまで、様々な限定ビールをお届けしているシリーズです。

「ニガニガエール」
から
大逆転！

インドの青鬼 ネーミング決定秘話

一度見たら忘れられない「インドの青鬼」というユニークな名前。このネーミングに至るまで、無数のボツ案があったんです……。当時の開発担当「てんちょ」に、ネーミング決定の裏側を聞きました！

「苦い」をどう伝えるか

実は、ネーミングやパッケージを考え始める前から、ビールそのものは完成していました。問題は、その強烈な「苦味」という個性をどう伝えるか。またその頃は製品開発の経験が少なかった私は、当初「ニガニガエール」「ウマニガエール」といった、味わいの特徴をそのまま打ち出した名前を考えていました。しかし、当時の開発責任者から返ってきた言葉は「苦いビールを苦いと言うのは工夫がない」という厳しいダメ出し。浮世絵で苦い顔を描いたデザインも、一瞬で却下されました。



よなよなエールのように、日本で日常的に楽しめるIPAをお届けしたいと約1年試行錯誤しました。

ヒントは「相容れないもの」

毎月のように数百の案を持ち込んでも、首を縦に振ってはもらえません。焦りが募る中、ヒントをくれたのは「ホームレス中学生」など、当時のヒット本でした。それは「相容れないものの組み合わせ」という視点です。18世紀にイギリスから遠いインドへビールを運ぶ長い船旅で品質を保つために誕生したIPA。その歴史を伝える「インド」。そして強烈な苦味を、直接的でない言葉…「鬼」に託す。ホップの青々しさも感じられる「青鬼」はどうだろうか。

1年越しの「いいね！」

苦いと言わずに、物語で苦さを伝える。「インドの青鬼」。もうこれだ！と直感していました。開発責任者に、いつものようにいくつものダメ案と共にこの名前と絵を差し出した時、ようやく「いいね！」の声がかけてきました。あの時の「いいね！」から、10数年。今では「インドの青鬼」は、本当に多くの方に愛される製品になりました。もしあの時、うっかり「ニガニガエール」が採用されていたら…と想像すると、今では笑い話です(笑)。この青い鬼が、これからも皆さまの暮らしのそばで、ささやかな驚きと楽しみをお届けできますように！



にゃんともいい香り!

「水曜日のネコ」おいしきの足跡

プシュッと缶を開けた瞬間にふわりと広がる、爽やかな香りと甘酸っぱい味わい。おなじみの「水曜日のネコ」ですが、その味わいを更に美味しくするために、私たちが日々続けている"ある取り組み"があるんです。担当スタッフ「がんこちゃん」と一緒に、「水曜日のネコ」のこだわりを追いましょ!

僅か0.5℃が分ける、香りのバランス。

水曜日のネコが理想とするのは、酵母由来のエステル香と、副原料のオレンジピールやスパイスが織りなす、フルーティーで清涼感のあるアロマです。理想とする清涼感のあるアロマを際立たせるため、甘いニュアンスのエステル香との調整に取り組みました。このエステル香は、酵母が発酵する過程で生み出されます。そこで私たちは、酵母の発酵温度を0.5℃刻みで検証し、温度ごとの極端な香りの変化を探り、理想とする清涼感のある香りを引き出す発酵温度を見極めました。

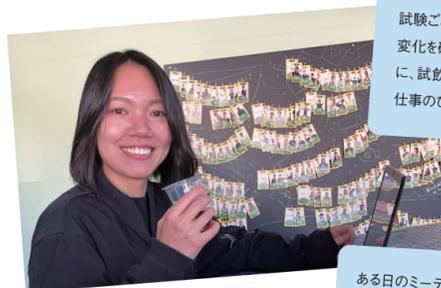
スパイスの香りを、更に引き出す。

気になるところを一つ解決したら完成!というわけにはいかないのが、ビールづくりの奥深いところ。次に私たちは、清涼感のある香りを際立たせるため、副原料のコリアンダーシードの投入タイミングの調整に取り組みました。いつ、どのタイミングで投入するかによって、使用量は同じでも引き出されるアロマボリュームが変わるんです。この投入タイミングの見直しによって、コリアンダーシードのスパイス香が増しました。「水曜日のネコ」のように、オレンジピールやコリアンダーなどの副原料を使用した製品は、副原料とエステル香のバランスを見極めるのが難しくもありますが、楽しいところでもあります!

試験と試飲を繰り返し、ベストを目指す。

コリアンダーシードでのアプローチのように、今私たちが試しているのは、もうひとつのスパイス「オレンジピール」の風味を、どうしたら更に引き出せるのか、ということ。オレンジピールを入れるタイミングや使用する量を変えながら、試験と試飲を繰り返し、ベストなバランスを探っています。試行錯誤の途中ではありますが、理想の味わいに近づくと手ごたえを感じています!

実を言うと、この数年で「水曜日のネコ」はどんどん美味しくなっていると、私たちは自負しているんです! 最近、ファンの方から「ネコ、なんだか美味しくなったよね」と声をかけていただくことがあって、それが、私たちにとって本当に嬉しい言葉なんです。皆さんの暮らしに寄り添い、ささやかな幸せをお届けする一杯であるために、これからも理想の味わいを追求し続けます!



試験ごとの味わいの変化を確認するために、試飲は大切なお仕事のひとつです。



ある日のミーティングの合間、会報誌用に記念撮影! 理想の味わいを目指して、真剣に楽しく議論しています。

理想の味わいの追及は、終わりが無い挑戦です。これからも沢山の方に美味しく楽しんでいただけたら嬉しいです!



*掲載内容は、2025年10月22日(水)取材日時点の取り組みです。

里っこ名鑑

name

よなよなの里の住人「里っこ」の自己紹介

プロフィール

2022年に中途入社した、醸造ユニットの「がんこちゃん」です! 前職はカレーメーカーでの開発経験のみで、入社当初は醸造経験ゼロ。本当に右も左もわからない状態からのスタートでした。ですが、毎日大好きなビールを仕込み、真剣にテイストング(これも大事なお仕事!)する日々を、楽しく一生懸命送っています! 弊社のミッションは「ビールに味を! 人生に幸せを!」。これを実現するため、今は、どうしてももっとおいしくなるか考えながら、ビールと日々真剣に向き合う毎日です。最高のビールを皆さまの元へお届けできるよう、これからも頑張ります!

がんこちゃん



ヤッホーのおしごと

醸造ユニットで日々ビールを造っています! 仕込みやビールのお世話が主な仕事で、最近では特に「有頂天エイリアンズ」の安定した量産化(スケールアップ)に注力していました! 他にも「よなよなエール」「インドの青鬼」「水曜日のネコ」といった主要なビールのブラッシュアップにも携わっています。

皆さんへ一言

私たちは定番のビールも「もっと美味しく!」と日々調整を重ねています。「最近飲んでないな」という銘柄があったら、ぜひ再会! きっと新しい感動がありますよ!

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コードはこちらから



思い出写真で振り返る、あのとき。

～初めての超宴 in 北軽井沢～

ヤッホー、はじめての大イベント「超宴」。参加者500人規模の開催は、私たちにとって本当に未知なる挑戦でした。果たして人が集まってくれるのか、無事にイベントを進められるのか...スタッフ一同、当日までずっと心臓がバクバクだったのを覚えています。



やっぱり、広い大地で飲むよなよなエールは最高だよ!

編集後記



のりびい

2月号は「インドの青鬼」と「水曜日のネコ」の大特集! 「インドの青鬼」誕生の裏側にあるボツ案の数々や、「水曜日のネコ」の香りを目指す0.5℃刻みのこだわりなど、ブルワールの情熱をたっぷり詰め込みました。「もっと美味しく!」と日々進化を続けるビールたち。ブルワールの努力をあらためて知る取材となりました。この溢れる情熱をぜひ堪能してみてくださいませ。

1月号のウルトラクイズの正解 > ③ エイリアン君の一時帰国