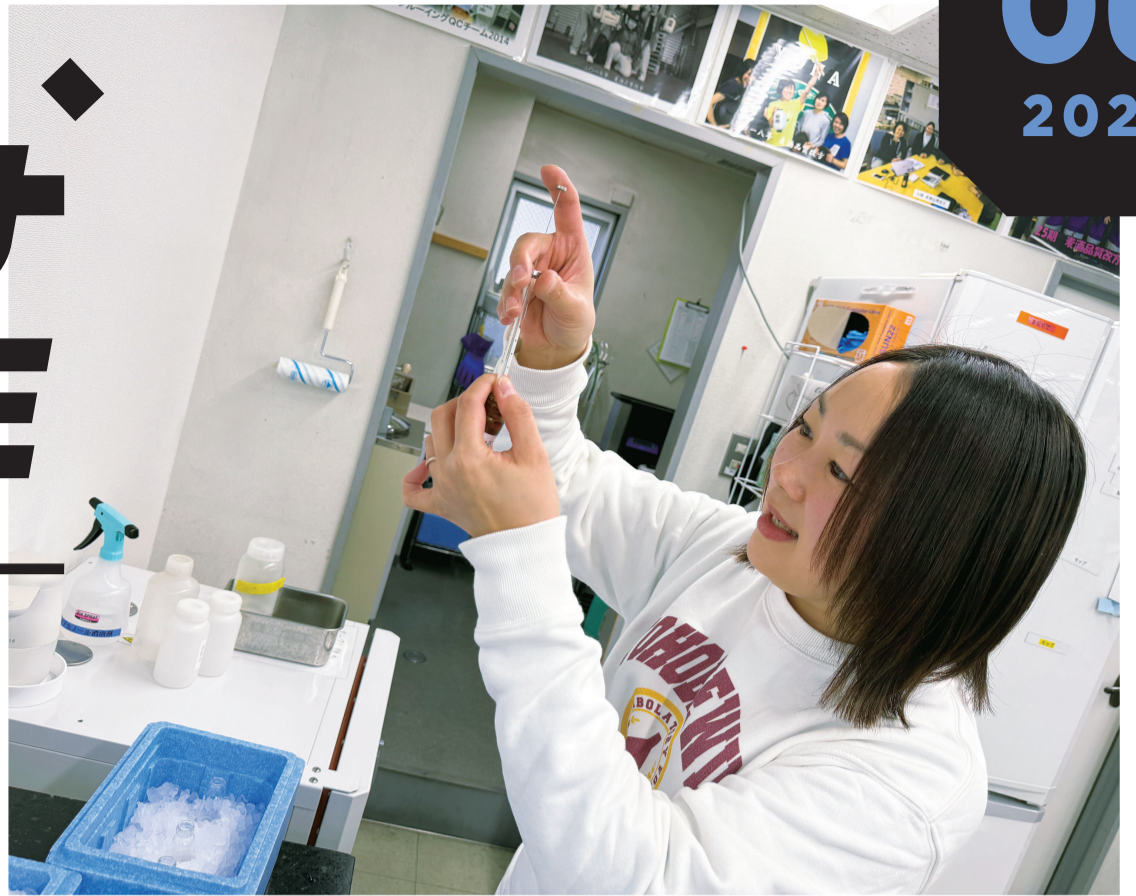


よな・よな YONA YONA MAGAZINE

ビールを開けた瞬間に広がる幸せな香り。その正体を科学の目で紐解く「香り分析装置」に密着！ 未来のビールづくりに活かすため、目には見えない複雑な香りと向き合う、私たちの新たな挑戦の軌跡をお届けします。



ビールの『香り』をトコトン追求

研究チーム **Fantastic Aroma Club**

私たちが大切にしているビールの「香り」。それをトコトン追求しているのが、製造部門の研究チーム、その名も「FAC(ファンタスティック・アロマ・クラブ)」！ 元々「香り部」として発足しましたが、よりワールドワイドな活躍を期して現在の名前に変更しました。「今まで嗅いだことがないような、いい香りのビール」を皆さまにお届けすべく、最新の香気分析や製品開発に日々取り組んでいます。



歴代FAC製品のの一部を紹介！



FAC "PINK" West Coast IPA

ビアスタイル West Coast IPA
新品種ホップ「PINK」が放つ、桃や蜂蜜の甘い香りが秀逸。キレのある苦味とコクが調和した一杯です。



FAC IPA2025 #1

ビアスタイル American IPA
クリーンな飲み口、スッキリした後味を目指したIPA。アロマはトップに柑橘類、ミドルに松脂、ラストにキレイな余韻が残るレシビです。



FAC Pale2025 #1

ビアスタイル Pale Ale
最新技術と知見が融合。ホップの香りを最大限に引き出し、グレープフルーツやパイナップルのようなトロピカルな香りが感じられる一杯。



FAC Milk Shake IPA

ビアスタイル Milk Shake IPA
乳糖を多く使用することで、ビールにミルクィさや甘みが加わり、ホップのフレーバーと相まってジューシーなビールに仕上がっています。

FACの相棒?!

香り分析装置「GC-MS」とは

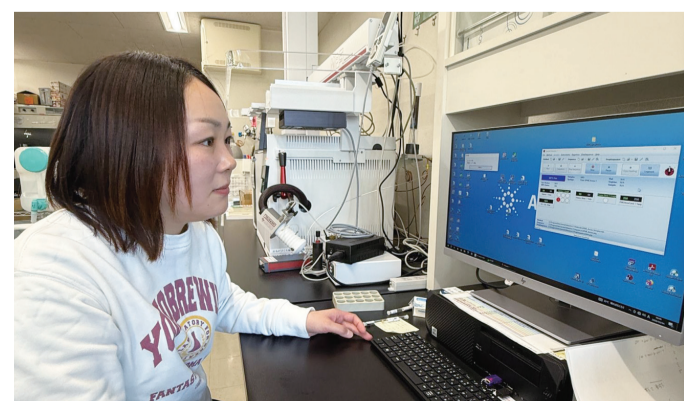
GC-MS(ガスクロマトグラフ質量分析)は、ビールの香りを成分ごとにバラバラに分解し、その正体を突き止める精密な分析マシンです。熟練の「鼻」でも判別が難しい複雑な香りを、科学の力で数値化してくれます。



ブルワ어의鼻と香り分析装置

これからの香りづくりはどう変わる?

人間の鼻はとても優秀ですが、香りを構成する要素の分解が難しかったり、その日の体調や天気で感じ方が変わることもあります。また、感覚だけを頼りにすると他の製品を開発するときに「前はこうだった気がするけど、今もそうかな?」と、確信を持つまでに時間がかかってしまうんです。そこでGC-MSの出番。香りを数値化して「この成分が原因だ!」と客観的に突き止めることで、迷いなく次のステップへ進めます。この確かな積み重ねが、新しいビールをスピーディーに、そして安定してお届けするための大きな力になると考えています。



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

2023年に中途入社した、品質マネジメントユニットの「たっけー」です！
新卒で食品分析会社に勤務した後、行政の衛生管理職として食の現場を幅広くサポートしてきました。ヤッホー入社後は品質マネジメントユニットで、品質の仕組みをより良くアップデートしていく品質保証・品質管理の役割と、ホップの豊かな香りを引き出す香り成分の研究を担当しています。「どうすればもっとお客様に喜んでいただけるか」を形にしていくプロセスに一番のやりがいを感じています。科学の視点を活かしながら、最高の美味しさを目指して日々試行錯誤しています！

name

たっけー

ビールおもしろい
【ユニット】麦酒品質改方



ヤッホーのおしごと

私の役割は、美味しく、安全なビールを作るための仕組みを進化させていくことです。単に品質をチェックするだけでなく、製造プロセス全体をスムーズにするための工夫を醸造所メンバーと一緒に考えています。また、ホップが持つ香りの強度や繊細なトーンを精密に分析し、美味しさの根拠を次なる感動へつなげる研究も進めています。

たっけーから一言

私たちがお届けしたいのは、心から「美味しい」と笑顔になっていただける瞬間です！日常がもっと楽しくなるような最高のビールを目指して進化し続けます。
みなさまの好きなビールの香りはどんな香りですか？
イベントなどでお会いした時にはぜひ教えてください！

しゅりーのやってみた！シリーズ /

第1回 エイリアンズ×セブンでおつまみ調査



フルーティーでジューシーなエイリアンズ。地球上のどんな食べ物と合うのか？徹底調査！セブン-イレブンのおつまみを買込み、スタッフ8人でガチ試食会を開催しました！

事件



たことブロッコリー バジルサラダ まさかの宇宙戦争勃発！本命、散る。

「合う！」と思っていたバジル。しかし、ホップの香りと濃いバジルソースの個性が激突……。「お互い一歩も引かない（笑）」という悲しい結末に。

第2位



かぶとサーモンの フレンチマスタードサラダ 大人の友好条約、安定の選択。

意外や意外、かぶの爽やかさがエイリアンズの甘みを引き締める良ペア！「これぞ地球の知恵だね」と、通なスタッフから高評価を獲得。

優勝



かじる紅茶チーズケーキ アッサム仕立て 全会一致！ 紅茶×チーズ=未知の幸福感

出ました、100点満点！アッサムの香りとビールのマンゴー感が混ざり合い、口の中は高級アフタヌーンティー状態。「うまい！」と皆が声を揃えた、奇跡の出会いです。

よなよな便り

たくさんのコメント、本当にありがとうございます！

皆さんからの声は、私たちのビールづくりを支える、大切な元気の源です。今回は、レビューに寄せられた中から、いくつかご紹介させていただきます。

ころころさん

リカーマウンテンで、インドの青鬼のパッケージを見て気になり購入、ファンになりIPAを調べてますますファンになりました。水曜日のネコのこだわりと共に、裏話をとても興味深く拝読したとともに、仕事にも生かしたいと思います。ありがとうございます。

裏話、楽しんでいただけて、とても嬉しいです！ころころさんの「お仕事」のヒントになれば光栄です。

KENさん

先日、初めてよなよなエールの宴に参加しました。同席になった方々も、司会やスタッフの皆さんも、本当にいい方ばかりで楽しい時間を過ごせました。いいタイミングで、定期便が届き余韻に浸りながら妻と乾杯してます。熊本で布教したいと思っています。皆さんありがとうございました。

宴での素敵な出会い、そして奥様との乾杯。KENさんの「ビールのある幸せ」が伝わります！熊本に「よなよな」の輪、広めてくださいね。

cojicojiさん

本当にいつも美味しく楽しいビールを手頃なお値段で出してくれて嬉しいです。もちろんそれは味や製法のこだわりの割にですが、きっと皆さん楽しんで工夫して生み出しているのだろうと、感謝でいっぱいです。

私たちの「こだわり」を温かく受け止めてくださり感謝です！これからもワクワクをお届けします！

ぞうちゃんさん

ビールは夏に飲むものという印象があって今まで寒い季節は飲まなかったのですが、ペールエールなどはキンキンに冷えてなくても美味しいということを知ったのでこれからは冬も飲みたいと思いました。もし可能ならもっと常温で飲めるビールがあれば嬉しいです。

「冷やしすぎない美味しさ」の発見、嬉しいです！来年の冬も贅沢なビール時間を楽しんでくださいね。

皆さんのレビュー、一つ一つ大切に読ませていただいています！お返事も書いていますので、ぜひ投稿してみてくださいね！



月の生活郵便局 アンケートのお願い

ご協力おねがいします！！

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

ヤッホーブルーイング 大阪醸造所

よなよなビアライズ

2026年7月23日(木)
泉佐野市にオープン

編集後記

ビールの香りを科学の力で解き明かす「FAC」の情熱と、意外なペアリングに驚かされた今回の取材。数値化された確かな根拠と、紅茶チーズケーキが導き出した「未知の幸福感」の両輪が、新しい美味しさの鍵だと実感しました。感性と論理が混ざり合う、クラフトビールの奥深い世界をこれからも追いかけていきます！

イベントカレンダー

カレンダーをみる

2026年もイベント満載！
より多くの方にイベントを楽しんでいただきたく、この度「よな里イベントカレンダー」をつくりました。

