

No.01
モリオカ ニックネーム/職人 勤続年数/12年
 Mr. Morioka

始めは、先代社長から引き継ぎデリバリースタッフとして、大阪市内を駆け回っておりました。ここ数年は、工場のボトリングをバリバリこなしてくれています。ニックネームは職人。何せ機械に強く、イタリア製のボトリングマシンだって、日々のメンテナンスはもちろん少々の事は全て修理します。ボトリング、機械トラブルは任せあれ。

そんな森岡ですが、還暦を過ぎ、孫2人を持つおじいちゃん。歳を全く感じさせない超人(スーパーマン)です。年々ちょっとずつガンコになりつつありますが(笑)正義感が強く、頼りがいのある箕面ビールにはなくてはならない存在。いつまでも(何歳まで働かずね〜ん)バリバリやって欲しいと願うスタッフです。

**おうちで
 ミノビ**
 Cheers! Cheers!
 how to enjoy
 MINOH BEER

オンラインサイトや箕面ビールのお店で買えるグッズ、秘伝のおつまみレシピなど
お家で箕面ビールをもっと楽しむ方法をご紹介します!



クラフトビールには、多彩なスタイルとそれぞれに固有の香りや味わいがあります。スタイルに合わせたグラス形状は、クラフトビールが持つ個性豊かな香りや、味わいを最大限に引き出し、ブルワー(ビール職人)がクラフトビールに込めた想いを正確に伝えてくれます。このグラスの形状は、スタウトの特徴である焙煎したモルトの豊かな風味を引き出し、コーヒーやチョコレートのような深い香りと苦味をバランスよく調和させます。

**湯爺爺の
 放湯記**

昔、私が生まれ育った町では家の周辺徒歩圏内に6軒ほどの銭湯があった、ちょっと遠出して自転車で10分も走るとものならさらに多くの銭湯に行く事ができた。私は幼い頃毎日ほとんど日替わりで銭湯に行き、お湯につかっちはポーツとしていた。今でもポーツとしているのはそのためなのかも。現在では銭湯はその最盛期の5分の1程に減っているそうだ。それは後継者不足や設備の老朽化そしてほとんどの家に風呂がある事が原因だろう。その中で後を引き継ぐ銭湯のご主人方がFor-U(湯)を立ち上げられ、色んな工夫をされて居心地の良い銭湯の環境作りをされています。

私達箕面ビールもFor-U(湯)が企画された湯上りにビールを飲むイベントに参加させていただき、知らなかった町の知らなかった沢山の銭湯を訪ねました。レトロ感、ちょっと不思議な最新設備、人情、頑固ジジイ、温冷浴、どこの、ATフィールドな電気風呂、銭湯周辺の下町情緒漂う居酒屋やこ焼き屋や古本屋、大阪の原風景、そんなキーワードを元に次号より一軒一軒の銭湯さんを紹介させていただきます。

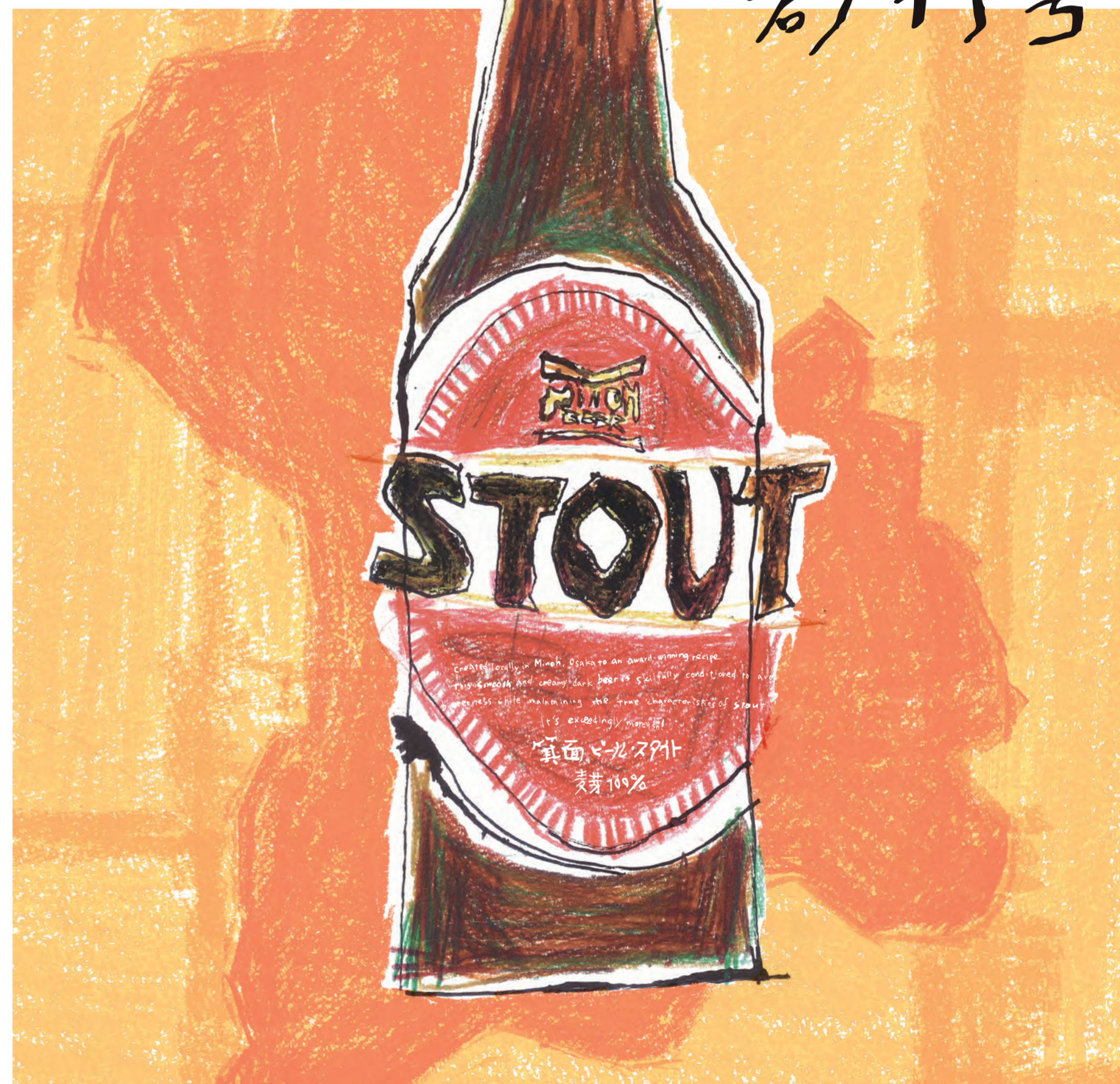
U, check it out, U



Monkey Times
 モンキータイムズ

Vol.01 winter / 2021.1.31

創刊号



Minoh Beer

Take Free

株式会社 箕面ビール 〒562-0004 大阪府箕面市牧落3-14-18
 TEL: 072-725-7234 www.minoh-beer.jp
 (発刊日)2021年01月31日 (special thanks)成尾屋/能勢箕面本舗/樋口酒店

各種SNSも更新中!
 @minohbeer
 @MINOHBEER
 @minohbeer
 箕面ビール公式オンラインサイト



こんにちは、箕面ビールです。

箕面ビールは、緑豊かな箕面の地で生まれたローカルビール。

「箕面ビールをもっと楽しんでもらいたい」

そんな想いから

「Monkey Times」は生まれました。

箕面ビールが出来るまでや、

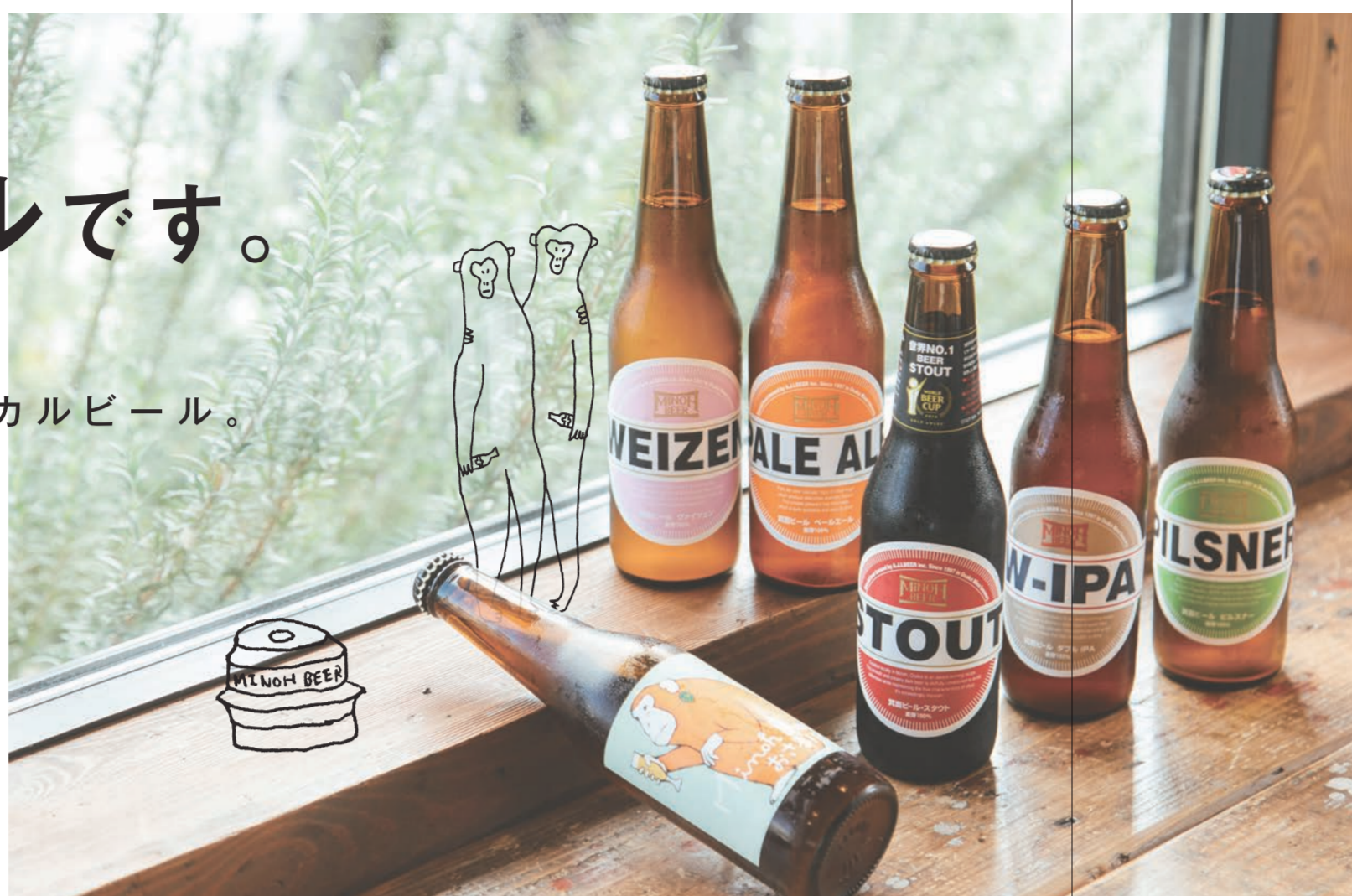
ビール造りへのこだわり。

また、地域の情報だったり、

スタッフの裏話などなど。

ゆる〜くお届けしていきますので、

ビールのアテになれば嬉しいです。



column

箕面ビール、エコ活動のはなし。

去年はレジ袋有料化が実施されたことによって、マイバッグ・エコバッグ持参の新しい買い物スタイルに変わりつつありますが、地球や環境、未来の為にみんなが意識して、気をつけたいといけませんね。そこで、箕面ビールも環境の為に少しでも出来ることを増やしていきたいと思い、「3R」を積極的に行っていくように動き出しました。箕面ビールの商品は、美味しさを閉じ込める為に全て瓶

で販売しております。その全ての瓶をリユースに変えていくことは難しいですが、少しずつでも環境のことを考えて、お客様の飲み終わった空き瓶を回収し再利用(リユース)を少しずつ始めています。空き瓶をお近くの自治体の資源ごみ回収に出すと、そのまま再使用できるリユース瓶であっても、砕いて溶かされ、再生利用(リサイクル)の原料になってしまうらしいのです。また原料から新しい瓶を作るとな

意外と知らない?地球にやさしい「3R」とは?

- リデュース **Reduce** ごみを減らす(発生抑制)
- リユース **Reuse** 繰り返し使う(再利用・再使用)
- リサイクル **Recycle** ごみをもう一度資源にする(再資源化)

ると、その分地球温暖化の原因となるCO₂の排出量も多くなってしまいます。再利用(リユース)することで、少しでも環境保全に貢献し地球を守ることにもつなげていくのではないかと考えています。成尾屋さんにお声がけいただきまして、テストを何度も重ね、ようやく少しずつ再利用(リユース)をはじめております。WAREHOUSEの近くまで来られる機会がありましたら、箕面ビールの飲み終わった空き瓶をお持ちいただくと幸いです。

成尾屋さんから一言

まだまだ使い捨て容器が多い中、「3R」で2番目に環境に優いとされている再利用(リユース)に取り込む会社です。お客様の飲み終わった空き瓶を回収し、機械で洗浄し、再利用(リユース)をしています。業者一丸となり、持続可能な循環型社会を実現しています。(SDGs2030)

株式会社 成尾屋 <http://www.naruoya.com>



ビール語り場

シーズンナルビール、ゆずホ和イトのみみつ



ゆずホ和イト

箕面特産ゆず使用の世界金賞フルーツビール。そのやわらかな風味は、和食をはじめとしたお料理との相性も抜群!



箕面ビールでは、季節感を大事にしたいと考え、季節ごとにシーズンナルビールを発売しています。毎年12月頃に販売している冬季限定のシーズンナルビール「ゆずホ和イト」は、限定ビールの中でも大人気の、箕面特産ゆずを使用したフルーツビール。この「ゆずホ和イト」がどう出来上がっていくか、みなさんご存知でしょうか?今回、原料となる「ゆず」の収穫の一幕をご紹介します。箕面ビールで使用するゆずは、先代社長の時から毎年、能勢葎屋本舗さんでお世話になっております。普段はしいたけ狩りなどが楽しめる能勢葎屋本舗さんですが、実はゆずの栽培もされています。「出来るだけ

地元で採れた食材を使ってビールを造りたい」という私たちの想いに「ぜひ!」と快く受けて下さり無農薬のゆずを毎年分けていただいています。



箕面ビールのスタッフ総出、ボランティアの総勢10人ほどで、ほぼ一日かけて無農薬の実生のゆずを収穫していきます。意外と知らない人が

多いのですが、ゆずには誤って踏んでしまうと靴に穴が空いてしまうくらい、とても鋭いトゲがあります。ハラハラしながら一人が上から実を落とし、一人が拾いトゲをとる。農家さんの大変さを実感しながら、今年も立派なゆずを沢山収穫させていただきました。後はひたすら大量に採れたゆずの皮むき作業をし、「ゆずホ和イト」をお届けできるように仕込んでいきます。毎年、農家さんと収穫から一緒にお手伝いし、私たちがその年の季節を楽しみながら作り上げるシーズンナルビールたち。「ゆずホ和イト」を飲みながら皆様にも季節感を味わい、楽しんでいただけたらと思います。



発見 箕面スポット DISCOVERY MINOH SPOT

創業当時からのお付き合い 箕面ビールの自動販売機

樋口酒店さん

箕面駅から滝道に入ってすぐ左手にある「樋口酒店」さん。ここは、箕面ビール創業当時から約23年以上とてもお世話になっている酒屋さんです。創業当時は、今ほどクラフトビールが世間に出回っておらず、箕面ビールを販売しているお店はとて少なかったのですが、樋口酒店さんはいつもお店の冷蔵庫に箕面ビールを並べてくれ

て「応援してるで。頑張りや〜。」と声をかけてくれていました。お母さんの手書きの手作りPOPや、温かい言葉にもお世話になっている酒屋さんです。今でも、箕面ビールを豊富に置いてくださっている屋屋さん。定番はもちろん季節限定もしっかりと並べてくださっています。また、店頭では「ドラフト」が繋がって



いて、見る度に少しずつタップが装飾されていて豪華になっているので、箕面ビールへの愛情をとても感じます。嬉しい限りです。そして、お店の閉店後にも買えるようにと、自動販売機にも箕面ビールを入れてくださっています。クラフトビールが入っている自動販売機はとて珍しいと思いませんか?さらに、ラインナップはレアな箕面限定ラベルのピルスナーとスタウトです。もうかなり古くからこちらの自動販売機の一角を陣取っています。観光で来られたお客さんや、近隣にお住まいの方々が夜な夜な買って帰ってくださっているそうです。是非、近隣に立ち寄った際には、箕面観光のお供に買ってみてくださいね。



▲新鮮な自動販売機スタイル



▲いつも優しい樋口酒店のお母さん