

No.02
勝見 健二 ニックネーム/ケンケン 勤続年数/約9年
 Mr. KATSUMI

箕面ビール3姉妹の三女、望さんの旦那さんです。前職は長距離トラック、18輪トレーラーを転がしていたそうで乗り物は自転車からブルドーザーまで何でもござれ。約9年前から工場長(香緒里さん)の基、醸造に携わっています。今では箕面ビールの味を作るなくてはならない存在です。毎年この時期は諸々のイベントをこなしながらビールを作っている忙しい頃ですが、コロナ禍の中、今は工場に朝から晩までこもり、ビール造りに専念。新しいビールの構想なんかもこれまで以上に取り組んでいる今日この頃。

家庭では4児の父ちゃん。最近健康を考え、お酒はちょっとだけ自粛中。テイステイング+たしなむ程度に楽しんでいます。これからも職業病?(^ω^)に気をつけて頑張ってくださいね、とーちゃん。(紹介者:森岡)

おうちで 三ノビ

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!



天然無農薬柚子を使用した、 ビール屋さんが造ったボン酢

箕面ビールの「いっほん酢」「なぜビール屋がボン酢!?!」と思われる方も多いかもしれませんが、箕面ビールでは以前より、毎年冬に地元の柚子を使用した季節限定ビール「ゆずホ和イト」を製造しております。柚子の皮で香りづけした「ゆずホ和イト」は毎年大変好評いただいております。早くに完売してしまう人気商品でもあります。「ゆずホ和イト」に使うのは、柚子の皮の部分のみ。果汁は仕込みで使用しないので、自家用でボン酢にして楽しんでいました。そのボン酢がご近所で大変評判がよく、商品化してほしいとの声を沢山いただき、約11年前から工場などで販売し始めたのが始まりでした。「いっほん酢」の名前の由来は、その生みの親でもあり、作り手の大下いつ子(箕面ビール3姉妹の母)「いっちゃん(お母)の造ったボン酢」だから。また、一本一本手づくりのボン酢だからでもあります。

簡単レシピ 鶏のトロトロ煮

お好みで一味唐辛子を
かけてもGOOD
おつまみにもオススメ!

- 材料 手羽先/ゆで卵/生姜/いっほん酢
 (手羽先でも手羽元でもどちらでも美味しいです!)
- 手羽先は水気をふき、生姜を千切りにする。
 - お鍋に刻んだ生姜と(水:いっほん酢)1:1を入れて煮立たせる。
 - 手羽先とゆで卵を入れて煮る。
 - 手羽先に火が通ったらお皿に盛りつけて出来上がり!



湯爺爺の 放湯記

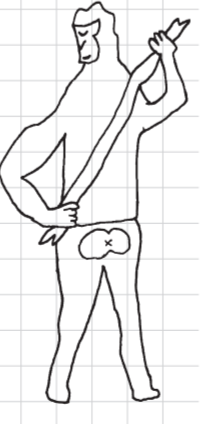
平和温泉(大阪府池田市)

石 橋阪大前から駅前商店街をブラブラ歩いていくとどり着くここは、学生さんの活気溢れる銭湯、そう、平和温泉です。まずは主浴槽に浸かると左側のタイル絵は三保の松原、右側のモザイク絵は荒々しい神奈川沖蕨。この静と動の対比にご主人の遊び心が伝わってきます。ちなみに女湯の方は赤富士だそうです。そしてコンパクトにまとまったクリニックバス、気泡超音波風呂、電気風呂、ヌルいめの生薬風呂にゆっくりと浸かるともうすっかり身体はホコホコです。そこからの水風呂、天然の地下水を汲み上げたちょっと深くて冷たいこちらの水風呂は少々勇気を試される。



息を吐きつつ一気に肩まで浸かると身体中が痺れます、そしてそこから怒涛の温冷交互浴5往復。忙しくても何も考えられなくなり無の境地に、これで私のストレスは発散されます。他にもここでは使いやすいシャワーヘッドや心地よい湯上がりのバスマットなどご主人の細やかな気遣いを感じられ、それこそがこの銭湯の一番良い所だと思います。

湯上がりにはビルスナーをグイッと飲み干せば気分はサイコー、今日もぐっすり眠れそうです。飲み足りない方は周辺のお店も充実しているので、ぜひ足を延ばしてみてくださいは?!



U, check it out, U

次回予告 これが大坂の下町やでー 西成区

Monkey Times

モッキータイズ

Vol.02 spring / 2021.4.30



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
 (発行日)2021年04月30日

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



春うらら～。 心地良い日差しをあびて、 青空の下で乾杯！

ゆるっとスタートしたタブロイド紙ですが、早くも2号が発刊となりました。2回目にして若干、逃げ腰気味でしたが、前号を手にとっていただいた皆さまから嬉しいコメントを頂戴したり、お取引先さまからもリクエストいただいたりと皆さまのお陰でやる気が湧いております。何より、紙を通してビールを楽しんでいただき嬉しです。

季節はうつろい、自然と空を見上げて鼻唄口ずさむ季節が到来しました。これからの季節、青空の下で飲むビールが最高に美味しい！ビールを片手に今号もゆるっとお目通しいただけると嬉しいです。 乾杯!!



猿山鹿男(サルヤマシカオ)

「秋鹿酒造」×「箕面ビール」Collaboration Brew with 秋鹿酒造
「秋鹿酒造」さんとのコラボビール。

秋鹿さん同様、同じ北摂の豊中で開業し、梅田にもお店を構える味噌ラーメンの人気店。斎藤さんは味噌をはじめとする発酵というジャンルに魅了されて、造り手さんとの交流も広く私たちにも色んな楽しい繋がりをくれています。今回は猿山鹿男のフィクサーである斎藤さんと、みつか坊主のスタッフさんにお手伝いいただき、猿山鹿男を仕込みました。大事に育てられた秋鹿さんの山田錦の麹米を約10%使い、麹の酵素を最大限に生かせるように仕込み工程ではなく発酵工程で投入しています。セゾンイーストを使用し、ホップの主張は控えめに。素材を重視し、仕上りはほんのり残る米の風味とセゾンイーストの複雑さ、そこに吟醸香の様な余韻も。温度によって覗かせる香りの違いが楽しい、モルトと米麹の織りなす風味は日本でしか成し得ない、新しいピアスタイルです。箕面ビールの”おさる”キャラクターでお馴染みのデザイナー木富くんのほっこりするラベルイラストにも注目です。共通の目標をもって一つの物を造ることで新しい刺激を沢山受け、自分たちにはない可能性が広がりました。何よりも楽しく勉強になったコラボレーションでした。

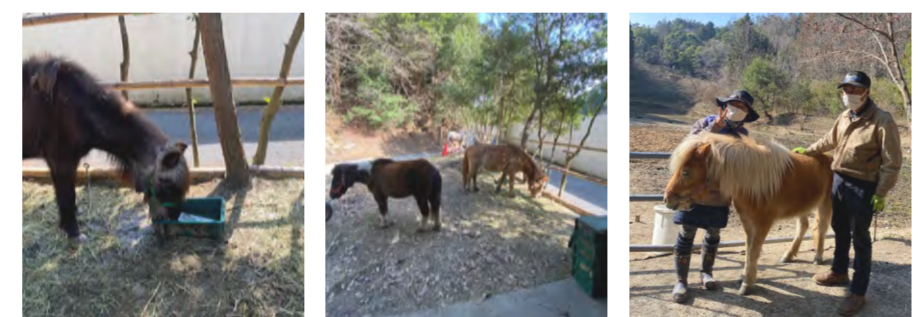
column 麦粕のお話し

ビールを作るのに欠かせないのが「麦芽」。ビールの色や味わい、コクを生み出すもとなる重要な原料です。しかし、ビールの仕込みの後に、その麦芽のカスは不要となり、廃棄されてしまいます。そこで箕面ビールでは、この麦芽カスを動物のエサや、野菜づくりの肥料として全て引き取っていただいています。ご協力いただいている清阪テラスさんとばかほこ広場さんをご紹介します。



▲清阪テラスさんの様子

<ばかほこ広場さん> <http://pakapoko.com/>
茨木市上音羽で、自然の中で馬と触れ合える空間「ばかほこひろば」のんびりとした空間に馬がいる！馬と楽しい時間を過ごす、馬あそびひろばです。現代の社会は科学の発達によって便利で快適に生活できるようになりました。しかしその反面、便利さを追求するあまり人の心が置き去りにされ、人間性や生きる



▲ばかほこ広場さんの様子

<清阪テラスさん> <https://kiyosaka-terrace.jimdosite.com/>
"清阪テラス"さんは大阪府茨木市の最北端、標高400メートルに位置する「清阪(きよさか)」という集落で、自然養鶏を軸とした有畜型循環農業をおこなっています。「人・食への安全性」「鶏や環境への負担を減らし、すであるものを活かしてうまく循環させること」がその運営ベースになっており、2013年の創業当時より、農業・化学肥料はもちろん、外からの肥料を一切用いずに、自然のサイクルを活かしたスタイルで運営

されています。現在、鶏は約350羽程度を平飼いするとても小さな養鶏場ですが、この小さな規模だからこそ、ロスが少なく、循環型農業のサイクルがきれいにまわると横峯さんは言います。「あるものを活かす、人にも動物にも自然にも優しい循環をつくる養鶏」これが清阪テラスの一番のモットー。餌の原料には北摂周辺の地域からで、ビール粕やおからといった食品廃棄物を利用して

知ってる?! 箕面ビールが楽しめるお店 ～箕面ビールが飲める美味しくて楽しいお店をご紹介します～

クラフトビアハウス モルト

国産クラフトビール20種類が楽しめ、相性の良い本格イタリアンと大阪の夜景が一望できる高層階ビアレストラン!箕面ビールも樽変わりでお楽しみいただけます。

住所:大阪府大阪市北区角田町 8-47 阪急グランドビル31F
電話:050-5484-8971

北摂スパイス研究所

その日の朝に挽いたスパイスだけを使用し、独自の調合で生まれる香り豊かなカレーはまさに衝撃的。また樽変わりの箕面ビール5種類が樽にてお楽しみいただけます。

住所:大阪府箕面市箕面2丁目 1-34
電話:050-5591-0731

みつか坊主

味噌好きによる、味噌好きのための、味噌ラーメン屋。この味噌ラーメンは絶品!またラーメン屋さんでありながら、箕面ビールはボトルと樽の充実のラインナップ。

住所:大阪府豊中市蛍池町2丁目5-13
電話:06-6850-3532

箕面ビールPresents 結果発表!

全国から多数の応募をいただきまして、ありがとうございました。想像以上の数とクオリティの高さにスタッフ一同感動しております。一句一句、みんなで選ばせていただきました!また第2回開催も予定しておりますので、楽しみに。

お金持ち なったら毎日 ビール風呂 ジャンボパンさん(大阪)	牧落て おさると戯れ ヨヨイの酔い 酔之助さん(神奈川)	にわか雨 ホップのカサで 雨宿り 理由探しさん(東京)	箕面駅 僕が目指すは 酒の滴 がちゃさん(大阪)	体肝日 明日は倍飲み 泡となる 横里 純一さん(兵庫)
疲れたら 病院よりも IPA すべてのビールがIPAだったらいいのに～さん(千葉)	もう飲まない 泡と消えてく 強い意志 だいそうさん(神奈川)	8時だよ 全員解散 メビール 山田 均さん(神奈川)	どんぬ日も 酒税だけは 未納なし マツヨシノリさん(京都)	もみじより 泡が恋しい 箕面猿 やよいさん(兵庫)

