



**富田 五月子 (事務員)**  
 普段、ほぼ車移動の私ですが、今年電動自転車を買いました。「いらんやろー」というツッコミは膨大にいただきました。(泣)きっかけは娘の電動自転車を借りたこと。  
 ツッコミにはない強迫さを知り、今ではほぼ電動自転車移動です。これです少しは爽やかな、と安んずる考えで毎日走ってます!(笑)



**藤村 智恵 (出荷スタッフ)**  
 阪神ファンの私はプロ野球の開幕と共に1年がはじまり、阪神の最終戦を観戦して1年を締めくくります。今年は開幕9連敗からはまりましたが、最後は3位プレーオフまで進出。  
 新年最初の1年でしたが、観戦中の片手にはいつも箕面ビールW-IPAがあります。



**前多 将行 (デリバリースタッフ)**  
 配達をしていると色々な物を見かけます。道路の真ん中のシカゴ・ブルズのキャップ、繁華街の歩道に水中メガネ、ニヤニヤしながら笑いな「なんでやねん」を笑く僕、湯と物で笑いなる大阪はやっぱり素晴らしいですね。日々密かに湯と物を探しながら車を走らせていました。



**小倉 剛志 (デリバリースタッフ)**  
 林道ツーリングをしながらお巡りさんに声を掛けられ、何故か不安な気分になったので…。「新型ですか?良い音ですなね。」と言われました。「ドキとした自分が恥ずかしいです。(何でドキとしたんやろ。)」

# 読む、箕面ビール

004

2022.12 TAKE FREE

特集

## 冬の風物詩、ゆずホ和イト。



YOMU MINOH BEER

### 湯爺爺の放湯記

『オアシスな銭湯』

湯処あべの橋(大阪府大阪市)

天王寺駅前の喧騒をちょっと離れた所にある都会のオアシス「湯処あべの橋」。いつも土地と浴場の広さに驚かされ、出迎えてくれる女将さんの笑顔はお湯に浸かる前からホッコリとした気分させてくれる。銭湯の業務は早朝から深夜まで多岐に渡り、我々には許り知れないご苦労があると思う。その中でどのお客様に対してもいつも変わらず笑顔で接してくれる女将さんには、畏敬の念すら感じるほどだ。「湯処あべの橋」には多彩な浴槽があり、毎日投入される天然温泉に白湯、ジャグジー、バブルバス、電気風呂、金ピカ風呂、サウナも湿式&乾式としっかりと充実していて、どの順番で入るか迷うほどだ。そしてここには銭湯によくある注意書きの張り紙が一切ない。もちろんマナー啓発、向上の為に注意書きの張り紙が必要な事もあるし、他所の銭湯の中にはニヤッと笑ってしまふユーモアにあふれた張り紙もあつたりするのだが、それより「うちの風呂を楽しんでやー」という暗黙のメッセージがあるのかねーかと思いつつ、浴槽の壁に貼ってあるクイズをポーツと考えながら答えも出ないまま、つい1時間以上も長居してしまう。天然温泉で芯まで温まり金ピカ風呂でキョッと引き締めたら、さあビール、スタウトをクワッと飲んでみた。五臓六腑どころか脳天にまで染み渡る感じで、自分が何に浸れていたのか、そんなことすら忘れさせてくれる瞬間だ。また疲れとストレスをいっぱい溜めこんで訪ねてみたい「湯処あべの橋」。

#You're my wonderwall  
 U, check it out, U ☺  
 ■湯処あべの橋(大阪府大阪市)  
 ■定休日: 木曜日  
<https://yudokoro-abenobashi.com>



### みのおで、散歩。

第二回 『もみじの天ぷら』 文: 三村恵三

昔から甘いものでビールを飲むのが得意な方だ。「え!」と思う方がいらっしゃたら、ぜひケーキとスタウトで飲んでみてください。意外と合うんです。さて、まよは箕面の滝道を歩いています。散歩の目的は、もみじの天ぷらを買うこと。僕は大阪に遠方から友人が来たら、いつももみじの天ぷらをお土産として渡します。僕らにとっては当たり前ですが友人にはまず天ぷらという名前からどんな味が想像できないと驚かれます。実際に食べてみると、甘く、かりんとうのような味で、ゴマがまいたいいアクセントになっています。珍しい食べ物なので喜ばれます。滝道には何軒ものもみじの天ぷらの店がありますが、箕面市はそれぞれお気に入りの店を持っていて、僕もいつも買う店は決めています。同じような味だけど、店ごとにちょっと違う。その違いを探するのもまた散歩の楽しみになるので、ぜひ一度まよしてみてください。



みむらけいそう●ビールと散歩をこよなく愛する箕面市民。本業はクリエイティブディレクター。最近、休日の散歩は友達を誘うことが多い。「一人で歩くのもいいけど、誰かと歩くってプチピニック気分でもれもまた楽しいですよ。」

### 編集後記

今年も残すところ…とご挨拶する季節になりました。師走の口癖は「今年がほんと早い〜」です。歳を重ねるごとに1年が早く感じるというたつたりますが、実際どうなの!?と思っ調べてみた結果、人の心理の変化によって早く感じたり遅く感じたりするのだそう。確かに若い頃は色んなことが新しく、時間が経つのが早いようで遅く感じたり、小学生の頃などは夏休みやお正月が待ち遠しかったなど、つまり、体感的に長く生きる方法は「新しいことに挑戦すること」らしいです。ドキドキワクワクがあるかないか、ですね。2023年は「ドキワク」を頭の片隅におき、一つでも多く新しい発見が出来るように大切に過ごせば良いかと思っています。もちろん、片手にビールは必須で^^今年の振り返りを書くつもりだったので最初からそればいしました。^^2022年後半はイベントも再開され、各地へへ行かされていた機会が沢山ありました。さらに国内ブルワリーをはじめ、海外のブルワリーとのコラボビールの機会も沢山あり、スタッフ一同、非常に刺激的な一年でした。来年はさらに沢山の乾杯ができますように。そして、さらにブラッシュアップした箕面ビールをお届けできるよう、より一層精進して参ります。皆様にとっても2023年が素晴らしい年になりますように、少し早いですですが「メリークリスマスそしてハッピーニューイヤー!」 大下 晋輔編 (編集: 大下 晋輔)



酵母が頑張ってくれた分、デザインも頑張りました。

MINOH  
**BATON**  
 BEER

日本パッケージデザイン大賞2023  
 アルコール飲料部門「金賞」受賞!  
 Mimoh Beer

株式会社 箕面ビール  
 〒562-0004 大阪府箕面市牧野 3-14-18  
 TEL: 072-725-7234 FAX: 072-725-7235  
<https://www.minoh-beer.jp>

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



YOMU MINOH BEER

# 冬の風物詩、ゆずホ和イト。



## 箕面ビールの中でも人気のゆずホ和イト。つくる工程や、ペアリング、楽しみ方など、ゆずホ和イトを徹底解剖。

冬の箕面ビールといえば…。そうです。毎年人気のシーズナルビール、ゆずホ和イトが販売されます！

販売に合わせて、今回の特集では、箕面ビールの皆さんと編集部(以下一)、特別ゲストに箕面ビールが長年お世話になっているナチュラルワイン専門店「北摂ワインズ」のオーナー 富鶴さんをお迎えし、ゆずホ和イトを飲みながら、まだまだ知られていない秘話をお聞きしたいと思っています。

一では早速、ゆずホ和イトをいただきます。進めさせていただきます。  
一 同：いただきます！  
一 すごく爽やかで美味しいですね！富鶴さん、いかがですか？  
富鶴(以下富)：淡くて上品アロマ的です。苦味もちょうどいい。  
一 ゆずホ和イトは、箕面のゆずを使用しているということですが、他のゆずとの違いはありますか？  
大(以下大)：ゆずホ和イトで使用している

ゆずは、「実生のゆず」といって、接木をしていません。つまり、種から育て、自然の中で自生しているんです。  
一 育ち方や環境も違うんですね、それによって、匂いなどの違いもあるんですか？  
大：はい、それと、大きさも違う。ゆずって結構小振りなイメージがあるけど、すごく大きいんですよ。ゆずの飲み物って、ゆずの中身を使って風味を出したりすることが多いのですが、私たちは香りに重点をおいているから、ゆずの皮しか使わなくて。  
一 では大きき皮も使える部分か？  
有田(以下有)：多分です！  
一 箕面で採れたゆずならではのゆずホ和イトはいつ頃から販売されているんですか？  
大：2006年です。仕込みは2005年からやっています。  
一 すごく15年以上前からあるんですね！作り始めたきっかけは何ですか？  
大：あと物産展で、ゆずの栽培もしている植草農園さんと知り合って、ゆずを使わせていただくことになったんです。(詳しくはMonkey Times Vol.01参照 ※1)いざゆずを使って何をしようかとなって色々考えたときに、ベルジャンホワイトというビールを思い出しま

した。主なベルジャンホワイトは、オレンジビールとコリアンダーを使うんですが、それを箕面のゆずで代替してやってみようかなってのが最初です。  
一 当時ってゆずを使うビールはあまりなかったんですか？  
大：あんまりなかったと思います。2012年にWorld Beer Cup(WBC)を受賞したときも、ゆず自体が、世界的にメジャーじゃなかったから、ジャッジする人が「ゆずってなんや?」ってなったんですよ。だから、ゆずはジャンプして、ここいらで、こういうものって…っていうのを、たまたまジャッジのテーブルにいた日本人のブルワーが説明してくれて、それで理解してもらって、金賞をいただけるという。



▲ World Beer Cup(WBC)の賞状

一 そんな裏話のゆずホ和イトの元になったベルジャンホワイトはオレンジビールを使う

### 座談会のメンバー



大下 香緒里 (箕面ビール 社長・工場長) 八幡 真友子 (箕面ビール 専務) 有田 正行 (WAHREHOUSEオーナー) 石部 拓也 (箕面ビール フラワー・スタッフ) 富鶴 高さん (北摂ワインズオーナー)



ということでしたが、ゆずを使う良さはどういふところがありますか？  
大：オレンジとは違う、何ていうんですかね、甘さとは違うシトラス感というか。  
一 コリアンダーはどういう役目なんですか？  
八幡(以下八)：隠し味的な。  
石部(以下石)：あと爽やかさ。  
大：ただ、コリアンダーって好きな人は好きだけど、嫌いな人は入るとすごく敏感なんですよ。だから、絶妙なバランスをいつも考えています。  
一 なるほど。シトラス感や爽やかさが強かありますか？  
大：ただ、コリアンダーって好きな人は好きだけど、嫌いな人は入るとすごく敏感なんですよ。だから、絶妙なバランスをいつも考えています。

一 シーズナルビールならではのゆずホ和イトの、つくる上での苦労などはありますか？  
大：これは、「ゆずホ和イト」の名の通り、やっぱり和食ですね。だからお寿司とか、イカの沖漬けとか。  
大：いいですねえ。  
一 沖漬けとかの少しゆずがのっているものもありますもんね！  
富：そううちは、おでんの大根とか。  
一 おでん！これからの時期にぴったりですね！販売期間的にも、冬に飲めるビールですよ。

一 皮を剥くのがやっぱり大変、ゆずの皮を使うんで、それも大量の。  
一 それはどうやって剥くんですか？  
大：最初の頃は全部手作業で剥いてました。多い時は600キロくらい。  
一 ひとえ！そんな大量を手作業で！  
有：それを初年度は包丁でやって、もう手がね、おかしくなるくらいやりましたよ。(笑)  
大：そこからもいろいろピーラーを買って、色々試しました。(笑)みんな手、真っ黄色になって作業して。(笑)  
石：匂いも旧で落ちないですね。  
有：うん、でも悪い匂いじゃないからいいね。(笑)  
大：お店で作業しているから、その時期2週間くらいは、お店に入った途端、「なんかゆずの匂いする」ってなります。  
有：まあそれが、僕らもやし、お客さんにとっても風物詩ですよ。



大：はい最近はおかげさまで、少し寒くなってきたお客さんからも「そろそろゆずですね!」って言われます。(笑)



一 お店に訪れた方ならではの風物詩ですね！今も手作業でされているんですか？  
石：2年前くらいから、薄く切れる自動のピーラーを買ったんですよ。ほんま、今までで手作業のピーラーでやってたやろうって思います。(笑)  
有：苦い思い出や。(笑)  
石：よく考えると僕らがつくっているビールの中で1番工程が長いんですよ。  
八：自分たちで収穫行っって、大変な皮剥き作業もしてるもんね。  
一 このお話も聞くと、今まで以上にゆずの味わってみたいくなります。おすすめの飲み方はありますか？  
富：買ってからしばらくの間、静と置いておいて、そーっと注いで飲むのがおすすめです。  
大：「どうい飲み方がいいですか?」って、お

一 お店に訪れた方ならではの風物詩ですね！今も手作業でされているんですか？  
石：2年前くらいから、薄く切れる自動のピーラーを買ったんですよ。ほんま、今までで手作業のピーラーでやってたやろうって思います。(笑)  
有：苦い思い出や。(笑)  
石：よく考えると僕らがつくっているビールの中で1番工程が長いんですよ。  
八：自分たちで収穫行っって、大変な皮剥き作業もしてるもんね。  
一 このお話も聞くと、今まで以上にゆずの味わってみたいくなります。おすすめの飲み方はありますか？  
富：買ってからしばらくの間、静と置いておいて、そーっと注いで飲むのがおすすめです。  
大：「どうい飲み方がいいですか?」って、お

客さんにもよく聞かれるけど、本当に富鶴さんが言うように、「杯皿はそーと入れてもらって、最後は混ぜて飲んでもらうのがおすすめです。一と書いてます?」  
富：本のビールでも飲む方はワインのように静(おり)があるし、上部と下部では味わいもまた違うんですよ。  
一 飲むたびに1杯ずつ違うんですね！  
富：そう。お店の樽だとより違いますが、ビンでも楽しめますよ。違うってのは、ぜひ実際に飲んで試してもらいたいですね。  
一 なるほど！今日は、ありがとうございました。

※1 右記QRコード(箕面ビール公式サイト)からバックナンバーを見ることができます。



## 箕面ビールのおまじない

(文) 大下 香緒里 (箕面ビール 社長・工場長)

ビールの原料である大麦。主に、大麦を発芽させた大麦[麦芽]を使用しますが、その工程において様々な種類の麦芽がつかれます。私たちが使用している麦芽は、海外のモルトメーカー(麦芽をつっているメーカー)から輸入しています。良質な麦芽をつくることは簡単ではありません。しかし、自分たちで大麦を育てることはできるかと、前々からやりたいリストにあった「大麦栽培」を、箕面のお隣、川西市黒川町という地で今年の秋から実験的にスタートすることになりました。



以前工場のお隣さんだった会社の常務(もう定年を迎え、ご隠居されているけど未だに常務と呼んでいる)から、「うちの地元の畑や山でなんかできへんか?」と声をかけていただいたことがきっかけです。常務は現役の時から、サラリーマンをしつづ

元の能勢・黒川で畑仕事をする兼業農家で、休みなら朝から晩まで働くバファロイ人。今も変わらずバワフルで、「高齢化が進む黒川を活性化させて盛り上げたい」という常務に、「麦を育ててビールを造りたい」と私たちの思いを伝えると、二つ返事で「ええ、やろか」と話が進み、大麦を育ててみることにしました。私たちは大麦を麦芽にはせず、大麦を自分たちで加工してビールの原料にしようと思っています。(このあたりの話は少々長くなりそうなのでまた次の機会にへへ)麦から造ったビールはどんなビールになるだろう。と想像するだけでワクワク。畑仕事はほぼ無知な私たちですが、「常務や地元の農家さんと協働で新たな箕面ビールの種が(か)もたらさぬか」と妄想だけは膨らんでおります。まだ少し時間がかかりますが、ぜひこの私たちの新たな取り組みにご期待ください!



今日の一品

箕面ビールが楽しめるお店の一品とペアリングをご紹介します!

海老焼売 × ヴァイツェン

(今回おすすめする人) 八幡 真友子 (箕面ビール 専務)



ほんのり香る柚子が相性ピッタリ!

ポゴジローさんは、本格点心とクラフトビールが楽しめるお店。鶏・海老・鴨など変わり種を含む6種の自家製焼売がオススメです。中でも、柚子を練りこんだ皮で海老の餡を包んだ海老焼売は、ヴァイツェンにピッタリ。蒸したてのアツアツ海老焼売を口に含めば、ほんのり柚子の香りがして幸せな気分になります。ぜひお試しください!

- ポゴジロー / 大阪府大阪市中央区安室町2丁目3-14 TEL:06-4400-3626
- ピアバーラ・ポゴ / 大阪府大阪市北区豊崎5丁目7-15 TEL:06-7709-1383
- ポゴハウス / 大阪府大阪市福島区福島2丁目2-17 TEL:06-6743-4756

※こちらのメニューはポゴジローでしか提供されません。