



大下 香緒里 (箕面ビール 社長・工場長)
 『Organic Cotton ロングTシャツ (WEIZEN)』、着続けると肌になじんで気持ちいいロングTシャツがオススメです。
 スタッフの皆さんがWEIZENをイメージして書き下ろしたデザインが、ゆる〜くて可愛いので気に入っています。



栗原 尚美 (出荷スタッフ)
 リサイクル素材で作った『UpcycleおまるTシャツ』です。汗をかいてもサラッとして、日々の作業着にも活用しています。
 丈感も少し短めなので、シャツを重ね着してオシャレを楽しめます。
 この春一枚いかがですが？(^^)



北田 春美 (WARE HOUSE スタッフ)
 おまるIPAのラベルにもデザインされている、『ホップピア』がオススメです。
 ビール好きにはたまらない！そして、主張しすぎないサイズ感が独断に可愛いです！



山本 紀子 (WARE HOUSE スタッフ)
 箕面ビールが6本入る『オリジナルエビバッグ』は、普段使いにとっても便利。ちょっとしたお買い物にも活用しています。
 シンプルなデザインなので、アクセントにエビバッグを付けて楽しんでいます。

*詳しくは下記「公式オンラインサイト」にて

読む、箕面ビール

005

2023.04 TAKE FREE

特集
 シーズナルの人気者、こざるIPA。



YOMU MINOH BEER

湯爺爺の放湯記 『パラダイスな銭湯』

朝日温泉 (大阪府大阪市)

子供さんが多い銭湯だ、それもそのはず、こちらでは毎月2回「こども銭湯」と銘打って小学生入浴無料のイベントをされており、銭湯のお向かいにある温浴の朝日食堂では、「こども食堂」もされているからだ。(すばらしい)三代目湯主の田丸さんにお話を伺うと、その原質はお客さんの暮らによるそう。だから子供達には、「なぜ無料でお風呂に入れるのか?」や、「お風呂に入るときのマナーや楽しみ方」などをきっちり伝えているそうだ。そこでできた友達とまだ「風呂行こーや」となり、銭湯が社交場になっていたらサイコーだ。薪で焚くこちらのお湯はきっちり温度管理がされており、高温・中温・低音とスエ塩梅のお湯と水風呂がある。温冷浴だけでも充分だが、そこにサウナを挟むともう忙しくて忙しくて(笑)浴室の壁には原宿風な『入浴客はビール1杯半量』のポスターが貼ってあるが、それを横目に、修行のように黙々とサウナと温冷浴を繰り返す。「もう限界やー!」となったら、湯上がり番台で袖手ホワイトを購入し、お向かいの朝日食堂で鶏ももをたたくと共にといただく。相性バツグンのこの組み合わせに「ライス大盛りだ!!」と思わず声張ってしまった。湯気の中に愛と優しさあふれるここ「朝日温泉」は、つつい長居してしまうパラダイスな銭湯だ。"Let's fly fly & fly We fly & fly"最後にとびり冷たい水風呂に長く入る方法を田丸さんが教えてくださった。すくく乾かしやすい体勢になるのでできなかったが、次はぜひチャレンジしてみたいと思う。気にならぜひ田丸さんにお尋ねを(笑)

U, check it out, U ☺
 ■朝日温泉 (大阪府大阪市) ■定休日: 年中無休
 ■http://asahi-onsen.com



みのおで、散歩。

第三回 『五月山公園』 文: 三村恵三

たまに五月山公園まで散歩することがある。池田市になるのだが、箕面の隣なので散歩の範疇に入る場所でもある。春になるとこの桜目当てにたくさんの方が訪れている。また無料の動物園が併設されていて、珍しい動物、ウォンバットがいる。実際見ると、コアラみたいで可愛い。箕面からは国道9号線までまっすぐ行くとここに位置している公園だ。この9号線はアップダウンが少なランニングにも適したコースで、考え事しながら歩いたり走ったりできるの、好みの道でもある。運動としてはもっともアップダウンがある方がいいのかもしれないが、散歩は時にキョロキョロする楽しさもあるけど、いつのまにか自分のゾーンに入って気づけば遠くへ来たもんだみたいな時もある。それで正しい楽しみ方である。五月山公園まで来た時の帰り方は、そのまま9号線もいけれど、道なりに歩いていき、中央線というこれまたフラットな道で戻るのがおすすめ。みむらけそう●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、最寄り駅より2駅手前で降りて散歩して帰るもの、「歩きながらビール飲んだからカリヨリックにはプラマイ0ですけど」と本人談。



編集後記

早いもので2023年がスタートしてからもう春の季節。春といえは出会いと別れ。卒業や入学の学生さんを見かけるたびに「春なのに」のフレーズが頭の中で流れるが、昭和な自分もいます。切ない別れや、新たな門出、そんな時もあったなぁと懐かしい記憶がよみがえり感懐かしい気持ちになると同時に、キラキラした学生さんに触れられて何が新しいことにチャレンジしたくなり、もう工場前で裏書きしている私をみかけたら、そっとしておいてください。(WBCあるある) 今年も各地でビアイベントが再降予定です。私たちも、国内のビアイベントをはじめ海外のビアフェスへのお声掛けもいただき、今から気持ちが高ぶってきます。そして、箕面ビール感懐かについて「今年も開催されますか?」とお尋ねいただく事が非常に多く、とても嬉しい事。反面、4年ぶりの開催にプレッシャーも半端ないですが、これまで地元自治会の方々や長年続けてきたイベント、今年こそ開催したいと思っています。ただ、これまで毎年6月に開催しておりましたが、会場の都合がつかず、今とこところ10月後半から11月前半あたりで開催できたらと考えています。野村でもビールを楽しんでもらえる気候で出来るかまだ不便をおかけしないよう検討中ですので、詳細が決まりましたら改めてSNS等でご案内させていただきます。先方で皆さまとお会いできるのを楽しみにしております! 大下 香緒里 (箕面ビール 社長・工場長)

Minoh Beer
 地元のお好み焼き屋が一番うまい。
 そんな味を目指している。
 ローカルビールとして、
 これからも。

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!

Twitter @minohbeer
 Facebook @MINOHBEER
 Instagram @minohbeer

箕面ビール公式
 オンラインサイト

YOMU MINOH BEER

シーズナルの人気者、

こざるIPA。



シーズナルビール「こざるIPA」マニアのスタッフも参加した座談会を開催!



座談会のメンバー
 大下 香穂里 (東武ビール 社長・ご来賓) 八幡 真友子 (東武ビール 専務) 有田 正行 (WAREHOUSEバーオーナー) 小倉 剛志 (東武ビール デザイナー・スタッフ) 吉田 匠 (東武ビール フルーツ・スタッフ) 樋口 雄大 (東武ビール フルーツ・スタッフ) 水口 真蒼さん (朝日 東武ビール 専務)

毎年春から夏に販売され、多くのファンが待ち望んでいるこざるIPA。

今回の特集では、真面ビールの皆さんと編集部(以下一)、そして真面ビールの取引先 業務店オーナーの水口さんをお迎えし、こざるIPAを飲みながら、違ったきっかけや、とっておきのエピソードをお話してこうと思います。

一今回のメインであるこざるIPAはいつ頃から販売していますか?

大: 2014年に初めて作り、販売しました。そして、春・夏のシーズナルビールになったのは翌年2015年からです。

一選り始めたきっかけは?

大: 春・夏向きのちょっと低アルコール(4%前後)のビールがあればいいなと思ったことがきっかけです。ちなみに真面ビールには、定番ビールの年中飲める「おさるIPA」、秋・冬のシーズナルビールに「ボスざるIPA」というビールも販売しています。

一要部には合うIPAを販売されているんですね。こざるIPAのペアリングとしてはどういふものが合いますか?

大: 結構万能で、色々なものと合うのですが...、ホットドッグなどのアメリカンフードが特に合いますね。

一味の違いもと合わせて、グビッと飲める低アルコールビール、いいですね。先ほど、



比べて見てわかるんですけど、こざるIPAのイラストは体が少し小さいですよ。

一あ!本道です!サイズまでデザインされている...これは家族サイズ全員分飲んで、服を並べたくなりますね!そして「こざる」なので、

どれかの子どもになるわけですよね...
 吉田(以下 吉): そういえば、父の日は「パパ」さるラガが出てますよね。おさる、ボスざる、パパざる、それがお父さん...?
 一一家系図、見てみたいですね... (笑)
 大: ちゃんと考えない。(笑) ママざるも構想にはあるのですがまだできていないんですよ。

一とお!本日のメイン!

小: すごく飲みやすいんですよ、低アルコールのIPAなので、仕事終わりの暑い日とか何杯でも飲めます。僕、趣味でキャンプによく行くんですけど、その時は絶対持って行って、1杯目はこれを飲んで!

一自然に飲まれるのが飲むこざるIPA、いいですね!吉田さんはいかがでしょう?

吉: 実は僕、入社してまだ4ヶ月(2023年2月取材時)なので、あまりエピソードが...。(笑)
 一そうなんです、元々は何をされていたんですか?

吉: 調味料の開発とかをしていました。
 一ビールとは全然違う世界にいたんですか?なぜビール選りの門を叩いたんですか?

吉: そうですね、美味しさを求めてみたいという気持ちが一番強かったです。まだまだ勉強中ですが覚えることもたくさんありますが、それもやりがいを感じます。樋口さんにもよく教わっています。

大: 樋口くん、鳥が近いスタッフが来てくれためっちゃ喜んでました。(笑)

地域に根差し、地元の方に応援してもらえるビール屋でありたい、その想いは今も昔も変わらず私たちのモットーです。
 地元での新たな取り組みの一つとして、昨年からはスタートしたことは、大阪北摂をホームタウンとするサッカーリーグチーム「ガンバ大阪」さんとのコラボレーションです。
 十数年前、イギリスを訪れた際に目の当たりにした、「地元のパブで、地元のクラフトビール(ローカルビール)を飲みながら、地元でのサッカーチームを応援する。」という、当たり前のように親子代々受け継がれてきたカルチャーに、これまでに「ローカル!!」と感動したのを今も鮮明に覚えています。
 日本でも「ローカルビール+スポーツ」のカルチャーが着実に広がってきており、私たち

良さそうですよ。
 一ママざるのビール、いつか販売されることを楽しみにしています!お話を少し聴いてしまいましたので、皆さんのこざるIPAエピソードをお聞かせください!小倉さん、何かこざるIPAエピソードはありますか?
 小: 僕、実は一番好きな真面ビールがこざるIPAなんです。
 一とお!本日のメイン!

小: すごく飲みやすいんですよ、低アルコールのIPAなので、仕事終わりの暑い日とか何杯でも飲めます。僕、趣味でキャンプによく行くんですけど、その時は絶対持って行って、1杯目はこれを飲んで!

一自然に飲まれるのが飲むこざるIPA、いいですね!吉田さんはいかがでしょう?

吉: 実は僕、入社してまだ4ヶ月(2023年2月取材時)なので、あまりエピソードが...。(笑)
 一そうなんです、元々は何をされていたんですか?

吉: 調味料の開発とかをしていました。
 一ビールとは全然違う世界にいたんですか?なぜビール選りの門を叩いたんですか?

吉: そうですね、美味しさを求めてみたいという気持ちが一番強かったです。まだまだ勉強中ですが覚えることもたくさんありますが、それもやりがいを感じます。樋口さんにもよく教わっています。

大: 樋口くん、鳥が近いスタッフが来てくれためっちゃ喜んでました。(笑)

樋口(以下 樋): めっちゃテンション上がりました。(笑)
 一そんな樋口さんは、選り手としてこざるIPAはどんな印象ですか?
 樋: 定番ビールではないので、今回はどんなものになるんだろうというワクワク感がありますね。一毎回何がかわるんですか?
 大: ある程度固定されていますが、年によってホップの種類を変えたり、全体のバランスを少し変えたりします。



樋: あと、こざるIPAみたいな淡色の低アルコールビールってすごく繊細なので、他のビールと比べても特に気を使いながら造ります。
 一選り方を知っているからその印象ですか?有田さんはこざるIPAの思い出はありますか?
 有田(以下 有): WAREHOUSEの店頭限定で、こざるIPAにグレープフルーツをカットして漬けたものをお出ししたことがあって、漬け込むことで味がもっとフレッシュになり、お客様の反応がすごく良かった思い出がありますね。

水口(以下 水): え!そんなものを出していたんですか!
 一取引先の水口さんでも知らないレアな情報ですか?一そういうものはWAREHOUSEでしか飲めないですか?
 大: あとはイベントでたまに出させてもらう事が

あります。
 有: 店頭では酒屋店ならではのビールも楽しんでもらいたいの、特に工場と共同で造っているんです。
 八: 人参加でもって造ったことあったよね。
 有: あとはイベント用に唐辛子と山椒を入れたW-IPAだったり。
 大: そうそう、次のシーズナルビールの構想を練る意味でも、テスト的に造ってお客様の反応を見てもらってます。もちろん、自分たちが納得した場合のみ提供しています。

一色々な組み合わせをされているんですね!一WAREHOUSEで出す時は、SNS等で発信されていますか?
 大: 数量がごく僅かなものが多いので、発信はあまりしていないんですよ。
 一では、もしかしたらあるかもしれない、という場合が多いんですね。

一店頭で選り始めたくなりますね!最初に紹介されていたグレープフルーツをこざるIPAに入れるというのは、どうやって選りついたので?
 大: グレープフルーツをたくさん頂いたので、(笑) 有難いことに、農家さんや、知り合いの方から頂くことが結構ありまして、その時々でフルーツによって皮と中身を分けて漬けてみよう、とかを考えるんですよ。

一なるほど、本当に、店頭に行ってもないのわからない、超レアな存在ですね。水口さんは真面ビールの取引先の焼鳥屋さんをされているんですね。
 水: そうです。
 一お店で選りこざるIPAを出すとお客様の反応はありますか?

大: 数量がごく僅かなものが多いので、発信はあまりしていないんですよ。
 一では、もしかしたらあるかもしれない、という場合が多いんですね。
 一店頭で選り始めたくなりますね!最初に紹介されていたグレープフルーツをこざるIPAに入れるというのは、どうやって選りついたので?
 大: グレープフルーツをたくさん頂いたので、(笑) 有難いことに、農家さんや、知り合いの方から頂くことが結構ありまして、その時々でフルーツによって皮と中身を分けて漬けてみよう、とかを考えるんですよ。
 一なるほど、本当に、店頭に行ってもないのわからない、超レアな存在ですね。水口さんは真面ビールの取引先の焼鳥屋さんをされているんですね。
 水: そうです。
 一お店で選りこざるIPAを出すとお客様の反応はありますか?



水: お客様を見ていても、こざるIPAはゴクゴクとたくさん飲めるビールという印象です。興やかめちゃうくらい飲みやすいですし、アルコール度数が低けれど、苦味や香りがしっかりあって飲みこたえがあるんです。
 一度飲めば真面ビールの中でも低い方ですか?
 大: そうですね、4%前後で、比較的飲みやすいジャンルになります。
 一味や香りもこだわりのが?
 大: 低アルコールだとボディが軽くなりながら、仕込の段階で糖分を少し残す工夫をしています。香りは、アリンコホップの使用量が効いていますね。

樋: おさるIPAと比べても、こざるIPAの方がたくさん量を入れてますもんね。
 水: こたがたたくさん詰まったこざるIPA、もって選ってほしいです。
 小: 僕が配達行っているお店の方も、なんぼでもほしいです!おっしゃる方が多いです。

大: 定期的に春・夏シーズンは機がツイエントと被ってしまうこともあり、工場のキャパ的なかなか頻度を上げて造れないのが現状です...
 一大体いつ何月頃に販売していますか?
 大: 多少変更しますが、大体5月~8月くらいです。今年はこのタグロイドもあるので、早めから準備していきたいなと思っています!

一今回のお話を聞きながら、こざるIPAを飲む日を楽しみに待っています!



真面ビールの口...実は。

地域に根差し、地元の方に応援してもらえるビール屋でありたい、その想いは今も昔も変わらず私たちのモットーです。
 地元での新たな取り組みの一つとして、昨年からはスタートしたことは、大阪北摂をホームタウンとするサッカーリーグチーム「ガンバ大阪」さんとのコラボレーションです。
 十数年前、イギリスを訪れた際に目の当たりにした、「地元のパブで、地元のクラフトビール(ローカルビール)を飲みながら、地元でのサッカーチームを応援する。」という、当たり前のように親子代々受け継がれてきたカルチャーに、これまでに「ローカル!!」と感動したのを今も鮮明に覚えています。
 日本でも「ローカルビール+スポーツ」のカルチャーが着実に広がってきており、私たち

良さそうですよ。
 一ママざるのビール、いつか販売されることを楽しみにしています!お話を少し聴いてしまいましたので、皆さんのこざるIPAエピソードをお聞かせください!小倉さん、何かこざるIPAエピソードはありますか?
 小: 僕、実は一番好きな真面ビールがこざるIPAなんです。
 一とお!本日のメイン!

小: すごく飲みやすいんですよ、低アルコールのIPAなので、仕事終わりの暑い日とか何杯でも飲めます。僕、趣味でキャンプによく行くんですけど、その時は絶対持って行って、1杯目はこれを飲んで!

一自然に飲まれるのが飲むこざるIPA、いいですね!吉田さんはいかがでしょう?

吉: 実は僕、入社してまだ4ヶ月(2023年2月取材時)なので、あまりエピソードが...。(笑)
 一そうなんです、元々は何をされていたんですか?

吉: 調味料の開発とかをしていました。
 一ビールとは全然違う世界にいたんですか?なぜビール選りの門を叩いたんですか?

吉: そうですね、美味しさを求めてみたいという気持ちが一番強かったです。まだまだ勉強中ですが覚えることもたくさんありますが、それもやりがいを感じます。樋口さんにもよく教わっています。

大: 樋口くん、鳥が近いスタッフが来てくれためっちゃ喜んでました。(笑)

も真面という土地柄、ランやバイク、アウトドア関係の方々を親しくさせてもらう機会が多く、協働でのイベントも活発に行っています。
 様々なシーンでローカルビールが日常に根付いてくれるきっかけになればいいなと、少しずつ地元で出来る事を今後も広げていきたいと考えています。
 今年、ガンバさんとは昨年以上に熱い取り組みになる予定ですので、ガンバファンの皆さまに、ぜひコラボ活動をチェックしていただくと嬉しいですね。
 また、あまりサッカーに興味がないよって方も、青と黒の縦じまユニフォームを身にまとった「ガンバおさる」を見かけたら、グビッと楽しみたいだけなら幸いです。

良さそうですよ。
 一ママざるのビール、いつか販売されることを楽しみにしています!お話を少し聴いてしまいましたので、皆さんのこざるIPAエピソードをお聞かせください!小倉さん、何かこざるIPAエピソードはありますか?
 小: 僕、実は一番好きな真面ビールがこざるIPAなんです。
 一とお!本日のメイン!

小: すごく飲みやすいんですよ、低アルコールのIPAなので、仕事終わりの暑い日とか何杯でも飲めます。僕、趣味でキャンプによく行くんですけど、その時は絶対持って行って、1杯目はこれを飲んで!

一自然に飲まれるのが飲むこざるIPA、いいですね!吉田さんはいかがでしょう?

吉: 実は僕、入社してまだ4ヶ月(2023年2月取材時)なので、あまりエピソードが...。(笑)
 一そうなんです、元々は何をされていたんですか?

吉: 調味料の開発とかをしていました。
 一ビールとは全然違う世界にいたんですか?なぜビール選りの門を叩いたんですか?

吉: そうですね、美味しさを求めてみたいという気持ちが一番強かったです。まだまだ勉強中ですが覚えることもたくさんありますが、それもやりがいを感じます。樋口さんにもよく教わっています。

大: 樋口くん、鳥が近いスタッフが来てくれためっちゃ喜んでました。(笑)

今日の一皿

真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!

八幡 真友子
(真面ビール 専務)

牛ほほ肉の赤ワイン煮 × スタウト

(今回おすすめる!) 八幡 真友子 (真面ビール 専務)

ほほ肉の贅沢な旨みと相性抜群!

大阪の街を一望できる、明治の森真面固定公園の山頂に佇む癒し宿、「みのお山荘 風の杜」にあるカフェ「山陽楼」さん。ランチタイムに数量限定で味わえる「牛ほほ肉の赤ワイン煮」は、牛の希少部位であるほほ肉を赤ワインでじっくり煮込んだ贅沢な一皿です。口の中でとろけるように柔らかく、味わい深いほほ肉は、スタウトと相性抜群です。スタウトを飲みながら食べると、お肉の脂をさっぱりさせてくれるので最後の最後まで楽しめます。ゆっくりと大人ランチをぜひ。

●みのお山荘 風の杜(かぜのもり) / 大阪府東淀川区2-14-71 TEL:072-722-2191