



No.01
モリオカ

ニックネーム / 職人

勤続年数 / 12年

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いました。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、機械トラブルはお任せあれ。

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(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)働かすね~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!



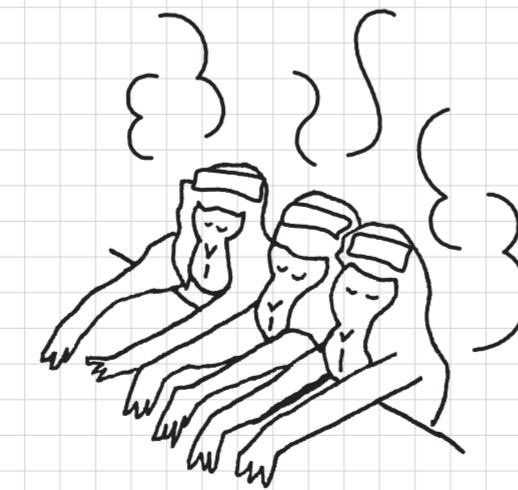
クラフトビールには、多彩なスタイルとそれぞれに固有の香りや味わいがあります。スタイルに合わせたグラス形状は、クラフトビールが持つ個性豊かな香りや、味わいを最大限に引き出し、ブルワー(ビール職人)がクラフトビールに込めた想いを正確に伝えてくれます。このグラスの形状は、スタウトの特徴である焙煎したモルトの豊かな風味を引き出し、コーヒー・チョコレートのような深い香りと苦味をバランスよく調和させます。

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、お湯につかってはボーッとしていた、今でもボーッ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んどの人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、色々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い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、どとのう、ATフィールドなど電気風呂、銭湯周辺の下町情緒漂う居酒屋やたこ焼き屋や古本屋、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



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/能勢茸屋本舗/樋口酒店

各種SNSも
更新中!

@minohbeer
@MINOHBEEF
@minohbeer

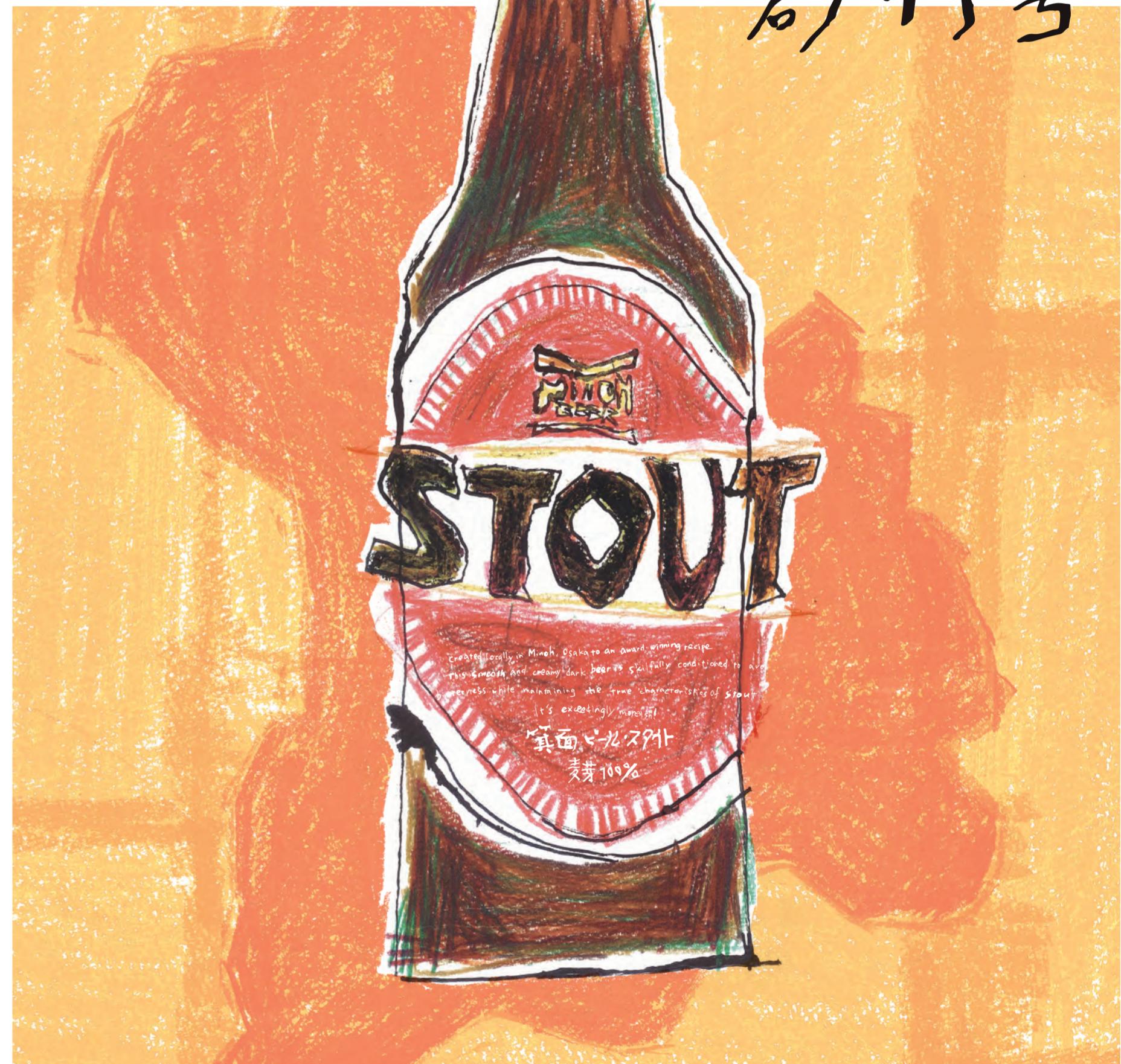
箕面ビール公式
オンラインサイト



Monkey Times

モンキータイムズ

Vol.01 winter / 2021.1.31



Minoh Beer

Take Free

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。

昨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、未来の為にもみんなが意識して、気をつけないといけませんね。そこで、箕面ビールも環境の為にも少しづつ出来ることを増やしていくといたいなと思い、「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、少しづ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)を少しづつ始めています。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、碎いて溶かされ、再生利用(リサイクル)の原料になってしまいます。

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がっていくのではないかと考えています。

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番目に環境に優しいとされている再利用(リユース)を取り込む会社です。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。(SDGs 2030)

株式会社 成尾屋 <http://www.naruoya.com>



ビール語り場

シーズナルビール、ゆずホワイトのひみつ



ゆずホワイト

箕面特産ゆずを使用した世界金賞フルーツビール。
そのやわらかい風味は、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ナルビール「ゆずホワイト」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「ゆずホワイト」がどう出来上がっていかか、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させていただきます。箕面ビールで使用するゆずは、先代社長の時から毎年、能勢葛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葛屋本舗さんですが、実はゆずの栽培もされています。「出来るだけ



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の、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、「ゆずホワイト」をお届けできるよう仕込んでいます。毎年、農家さんと一緒に収穫から一緒に手伝いし、私たちもその年その年の季節を楽しみながら作り上げるシーズナルビールたち。「ゆずホワイト」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

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



いて、見る度に少しづ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も珍しいと思いませんか?さらに、ラインナップはアレな箕面限定ラベルのビ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様や、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