

FUN BEER AND

ヤッホーブルーイング/
文 イラストレーション 竹内巧

BEER FAN!!



旗艦製品の「よなよなエール」、鮮烈な苦味の「インドの青鬼」、フルーティな香りが特徴の「水曜日ネコ」。皆さんも一度は目にしたことがあるのではないだろうか。一見するとビールとは気づきにくい個性的なネーミングやパッケージデザイン。様々なエールビールを発表し、幾多の品評会受賞を果たしてきたヤッホー。ファンとの関わりを大切にしつつ、いつだって面白く期待を裏切ってくれます（「前略好きなんで聞いてないぜ SORRY」という製品シリーズも存在します）。日本のクラフトビール業界では最も大きな会社です。最近では海外での展開も強化しており、原料にかつお節を使った「SORRY UMAMI IPA」というユニークな製品も造られました。

年間契約を申し込むと、好きなビールを1缶単位で自由に選んで注文できます。普通には買えない限定醸造ビールも選べるため、毎回組み合わせを考えるのが楽しみです。

エールビールを知っていますか？細かく分類すると、世界には100種以上のビールの種類が存在するそうです。最も大きな分類では発酵の種類によってラガービールとエールビールに分けられ、日本のビール市場では大半をラガービールが占めています。簡単に言うとラガービールはすっきりごくごく飲める、冷やして美味しいおなじみのビール。一方エールビールは、香りや味わいが個性的で、あまり冷やさずゆっくり味わいながら飲むビールと言えます。ヤッホーブルーイング（以下愛を込めてヤッホーと表記）はエールビールを専門に造るブルワリー（醸造所）です。

1

てんちよと出会った日
よなよなエールのことは以前から知っていたものの、他の製品やヤッホーに関してはあまり知らず…。まず参加したのは、池袋・天狼院書店で開催された井手直行社長（通称てんちよ）のトークイベント。著書『ぶしゅよなよなエールがお世話になります』の発売を記念して企画されたものでした。ヤッホー20年の軌跡や取り組みをてんちよが語ったこの本、僕は事前に2回読んで参加したものの、まわりの観客たちはどうやら大ファンで、ディープな質問が続きました（かつてヤッホーの入社試験を受けた人も参加していたようです）。本を読んで感じていたことですが、てんちよは遊び心と情熱に



「エールビールはヤッホーの「よなよなエール」でした。それまで親しんでいたビールとは全く異なり、柑橘類を思わせる爽やかな香りとほのかな甘みを感じられます。飲むほどに段々と好きになり、そのネーミング通り夜な夜な飲む日々。ついには年間契約を申し込み、定期的にケースでビールが届くようになりました（それでもすぐ飲みつくして、お店に行ったりしています）。まぎれもなく、ヤッホーのファンになってしまいました。」

溢れた方でした。1つだけ、以前から気になっていたことを質問してみました。——個性的なパッケージやネーミングの製品は、どのように造られるのですか？「どうやらあんなにインパクトのあるものに行き着くのが、興味がありました。物事はたいてい、多数決をして最大公約数のものにまとまっていくと思いますが、てんちよは間髪入れずにこう言いました。「みんながいつか言うものはダメなんです。それよりも2割とか3割くらいの人が熱狂的に好きというデザインを選んでいきます。」この答えがとても印象に残っています。イベント終了後てんちよに握手とサインを求めた長蛇の列ができました。ヤッホーとファンとの関係を垣間見た夜でした。

2



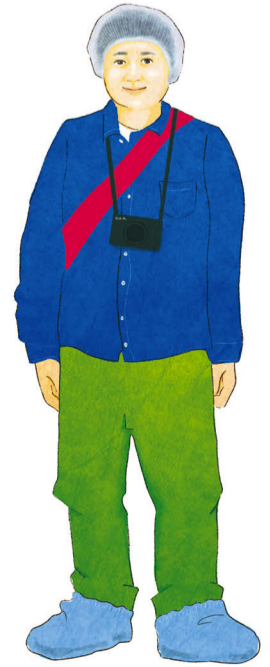
通販担当のエミリー(右)と、ルークーのたけお(左) (敬称略)。ニックネームの由来を聞くのも楽しい。

は7月から10月の間に3000人近い人が全国から来場しました。今回は、地元長野に住む母と妻を連れて参加しました。「ワエルカムよなよなエールをどうぞ！」の掛け声で始まった醸造所見学。この日の案内担当は「エミリー」と「たけお」。ヤッホーには「スタツフ同士ニックネーム」で呼び合う」という文化があります。社長も例外なく「てんちよ」と呼ばれ、フラットなチーム作りがされているそうです。



本当にいい香りですが、空気に触れるとすぐ酸化して水化してしまうそうです。

まずはビールの基礎知識を、実際の原料を手にしながら教わります。ホップを揉んで嗅ぐと、「よなよなエール」そのものと思えるような香りがしました。カスケードというアメリカカが開発された品種です。その後異物混入対策をして建物内へと入り、一切ありません！撮影・拡散大歓迎！！とスタツフの方が言うように、普段実際に醸造作業されている場所を間近で見学させてもらいました。



「仕込み室」には、クラフトビール業界では最大級という10キロリットル（10000リットル）の仕込み釜が3つが並んでいます。見渡すと部屋の隅に小さなタンクがあり、開発初期の試作用としても使いつつ、ヤッホーでは申告すればスタツフはオリジナルビールを仕込むことができるそうです。みなさん斬新な味に挑戦し、味噌や山椒が副原料に使われたこともあるとのこと。味がとても気に入ります。

醸造所見学の最後には、7種のビールのテイステイングが待っていました。製品毎の特徴や開発の裏話などを伺いながら、終わる頃にはみんなほろ酔いで、なごやかに見学ツアーは終了。お酒をそれほど飲めない母も、すごく楽しかったと帰り道で繰り返していました。

3

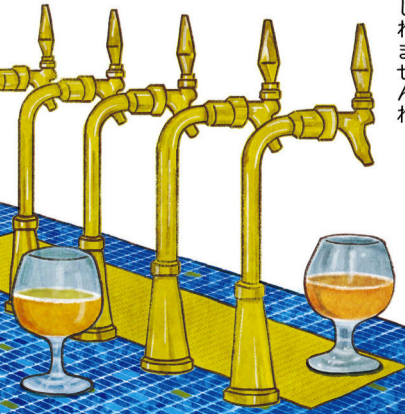


共通点は「ヤッホーが好きなこと」。見知らぬ人ともカンパ〜イ！で仲良く

「風から」宴
「よなよなエール大人の醸造所見学ツアー」と並ぶ名物企画「宴」にも参加しました。参加費は4747円（税抜）。ヤッホーを愛するファンがヤッホーのエールビールを飲む集いで、予約開始後数分でチケットが完売するほどの人気イベントです。余談ですが「宴」のチケットや限定製品の販売時に、全国の見ざるヤッホーファンの存在をひしひし感じます。皆買うのが早すぎる！

場所はよなよなエール公式ビアバル「よなよなビアワークス」。26回目のこの日の参加人数はおおよそ80人！ニックネームでの自己紹介、新作ビールの試飲や各種ビールのテイステイング、ヤッホーにまつわるマニアックなQ&A等を通じて、最終的には大盛り上がり！参加前には、まさか初対面同士でこんなに騒げるとは思わず、「よなよなエールが好きで仲間」になれた不思議な出来事でした。（宴の様子は裏面）

4



ビールに味を！人生に幸せを！
ヤッホーは1997年に星野リゾートの代表である星野氏が創業。彼がアメリカ留学中に飲んだマイクロブルワリーのビールの美味しさに感動し、「日本にもエールビールの文化を根付かせたい」と考えたことがきっかけでした。時代は、酒税法改正から様々な醸造所が生まれた「地ビールブーム」

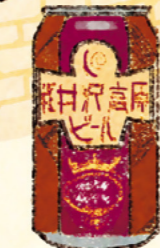
と重なります。90年代終わりにブームが去った後は、とても苦しい冬の時代があったそうです。インターネット通販でのある出来事をきっかけに、紆余曲折を経て人気広がりが（詳細はてんちよの著書にあります）今やヤッホーのビールはコンビニエンスストア・ローソンで買えるようになりました。最も手軽に買えるクラフトビールではないでしょうか。「ビールに味を！人生に幸せを！」というのが、ヤッホーのミッションです。僕はヤッホーを通じて、ビールの様々な味わいを知りました。家の冷蔵庫に「よなよなエール」があることを考えると、嬉しい気持ちになります。僕はもう、叶えてもらっているのかもしれないね。

YONA YONA



着ぐるみや顔ハメは、ヤッホーの文化かもしれません

軽井沢高原ビール 2016年秋限定



新作ビールのお披露目も!



変な人

うたげ

2016.9.24
YONAYONA BEER WORKS
AKASAKA



よなよなTシャツ(よなよ)の着用率が高くて時々誰がスタッフかわかりません



テイスティングの楽しみ方



適宜水も飲むのも忘れずに!



窯焼きローストチキンやソーセージが自慢の一品



BREWERY INFORMATION

会社名 株式会社ヤッホーブルーイング
 設立 1996年
 本社住所 〒389-0111 長野県軽井沢町長倉 2148
 電話 0120-28-4747
 営業時間 月曜～金曜 9時～17時 (年末年始を除く)
 URL <http://yohobrewing.com/>

3 味わう!

