

国産クラフトビールにスポットを当てた、クラフトビール専門ムック  
『クラフトビール読本』 11月14日（月）発売

2022年11月14日  
株式会社ホビージャパン

株式会社ホビージャパン（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：松下大介）は、MOOK  
『クラフトビール読本』を11月14日（月）より全国の書店で発売いたします。

クラフトビールがよりおいしくなる読み物満載！

本書は、年々盛り上がりを見せるクラフトビールのなかでも、国内のクラフトビールにスポットを当てたクラフトビール専門ムックです。

巻頭では静岡市用宗にあるブルワリー「West Coast Brewing」を特集。毎週さまざまなクラフトビールをリリースし、ビアゲークを熱中させる WCB のビールの魅力を、代表のバストン・デレック氏のインタビューにより掘り下げていきます。



全国 70 以上のブルワリーの紹介や、国内のクラフトビールを語るうえで知っておきたいビールのスタイルなども解説。

数々のクラフトビールを味わってきた作家・阿羅本 景による渾身のクラフトビール専門ムック。ぜひご堪能ください。

【著者データ】

著者：阿羅本 景

小説家・漫画原作者。2010 年前後からベルギービールを経て海外の IPA、そして国内のクラフトビールに興味を持ち、各地のイベントやブルワリーを飲み歩く。その知識を生かしてクラフトビールを題材とした小説『エクストラ・フォーリン・エールワイフ』（LINE 文庫）を執筆。

クラフトビール読本 著：阿羅本 景

● 定価：2,310 円（税込） ● 判型：A4 判 ● 発売：2022 年 11 月 14 日

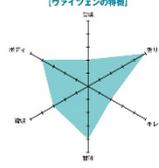
● ISBN-10：4798629626 ISBN-13：978-4-7986-2962-9

バナナとクローウが香る  
**ヴァイツェン**



**富士屋 深蒸酒 ヲアイツェン**  
ドイツの伝統的なスタイルを継承する名匠の上等深蒸酒の、バナナとクローウの香りのアロエ抽出液が特徴的なヴァイツェンが、アメリカンで味わえる本格的なヴァイツェンと見られる。

**【ヴァイツェンの特徴】**



**パイゼルの伝統ビール  
白ワizenの個性と魅力**  
ドイツの伝統的なスタイルを継承する名匠の上等深蒸酒の、バナナとクローウの香りのアロエ抽出液が特徴的なヴァイツェンが、アメリカンで味わえる本格的なヴァイツェンと見られる。

**小樽ビール** **NORTH ISLAND BEER**

**運河沿いのビアハウスから全国へ**  
小樽は、本州の北緯35度線、小樽運河沿いの自然環境を背景とした醸造所が、アロエ抽出液とクローウ抽出液を、ドイツの伝統的なスタイルを継承する名匠の上等深蒸酒の、バナナとクローウの香りのアロエ抽出液が特徴的なヴァイツェンが、アメリカンで味わえる本格的なヴァイツェンと見られる。

**江別から贈られる北の大地の恵み**  
アラスカ州の北緯60度線、北緯60度線沿いの自然環境を背景とした醸造所が、アロエ抽出液とクローウ抽出液を、ドイツの伝統的なスタイルを継承する名匠の上等深蒸酒の、バナナとクローウの香りのアロエ抽出液が特徴的なヴァイツェンが、アメリカンで味わえる本格的なヴァイツェンと見られる。

**Be Easy Brewing**  
Be Easy Brewingは、元米空軍兵の醸造所として知られる。アメリカンスタイルのクラフトビールを醸造している。クラフトビールは、伝統的なスタイルを継承する名匠の上等深蒸酒の、バナナとクローウの香りのアロエ抽出液が特徴的なヴァイツェンが、アメリカンで味わえる本格的なヴァイツェンと見られる。



**クラフト・ヴァイツェル(ドイツ風)ロルギヤベツ**  
ドイツの伝統的なスタイルを継承する名匠の上等深蒸酒の、バナナとクローウの香りのアロエ抽出液が特徴的なヴァイツェンが、アメリカンで味わえる本格的なヴァイツェンと見られる。

**【CONTENTS】**

- ・続々と挑戦的なビールを生み出す West Coast Brewing を巻頭特集
- ・国産クラフトビールを楽しむうえで知っておくべきビールスタイルを解説
- ・全国のクラフトビールブルワリーから、今注目したい 70 以上のブルワリーを紹介
- ・ビールを醸造する課程をコミック形式で掲載
- ・家飲み、外飲みでクラフトビールをより美味しく楽しむ方法を解説
- ・ビールのスタイルごとのペアリングが楽しめる料理レシピを 10 品以上掲載

まるやかの味あいの  
**ヴァイツェン**  
ものペアリング!



**クラフト・ヴァイツェル(ドイツ風)ロルギヤベツ**  
ドイツの伝統的なスタイルを継承する名匠の上等深蒸酒の、バナナとクローウの香りのアロエ抽出液が特徴的なヴァイツェンが、アメリカンで味わえる本格的なヴァイツェンと見られる。

**【作り方】**

1. 玉子牛を細かく刻み、おろし金で絞る。
2. 油揚げを細かく刻み、おろし金で絞る。
3. 玉子牛と油揚げを混ぜ、おろし金で絞る。
4. 玉子牛と油揚げを混ぜ、おろし金で絞る。
5. 玉子牛と油揚げを混ぜ、おろし金で絞る。
6. 玉子牛と油揚げを混ぜ、おろし金で絞る。
7. 玉子牛と油揚げを混ぜ、おろし金で絞る。
8. 玉子牛と油揚げを混ぜ、おろし金で絞る。
9. 玉子牛と油揚げを混ぜ、おろし金で絞る。
10. 玉子牛と油揚げを混ぜ、おろし金で絞る。

**【材料】(2人分)**

玉子牛	100g	油揚げ(油を絞った)	100g
小麦粉	150g	水	200cc
塩	1g	卵黄	1個
醤油	1g	酒	1g
ごま油	1g	ごま	1g
ごま油	1g	ごま	1g
ごま油	1g	ごま	1g
ごま油	1g	ごま	1g
ごま油	1g	ごま	1g
ごま油	1g	ごま	1g

**【関連リンク】**

- ホビージャパン出版物リスト <https://hobbyjapan.co.jp/books/>
- 大人の道楽メディア <https://www.screw-hj.net/>

**【問い合わせ】株式会社ホビージャパン 広報宣伝課 岡本**  
 TEL. 03-5304-9115 FAX. 03-5304-9318 E-mail. [pr@hobbyjapan.co.jp](mailto:pr@hobbyjapan.co.jp)  
 〒151-0053 東京都渋谷区代々木 2-15-8 URL: <https://hobbyjapan.co.jp/>