

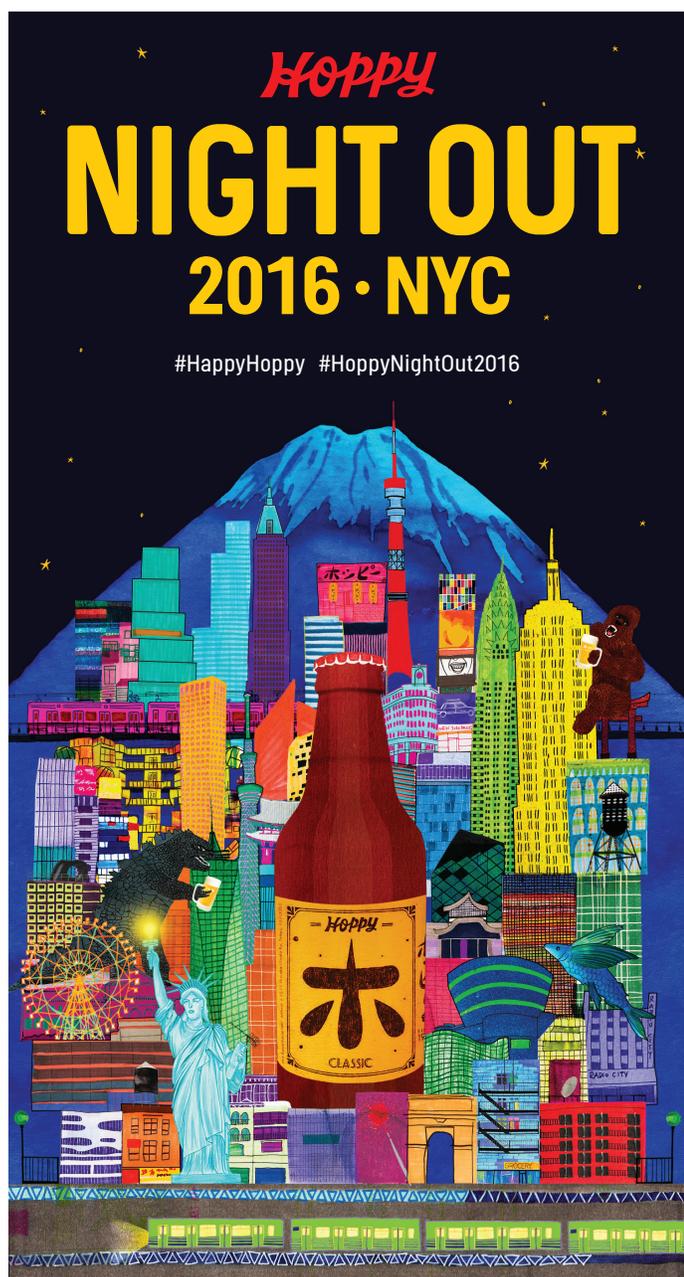
ホッピー

NIGHT OUT

2016・NYC

ホッピービバレッジ(株)、“東京カルチャー”を ニュー Yorker 達とシェア。

ホッピーはアニュアル・ニューヨークイベント第二弾、『ホッピー・ナイトアウト』を
2016年10月22日に開催。麻布十番にある蕎麦の名店『更科堀井』の堀井氏がニューヨークで
腕を振るう。伝統的な蕎麦はもちろん、ニューヨークのレストラン『SakaMai』の
秋山シェフとコラボレーションしたメニューを、ホッピーと共に楽しめる。



1948年、東京赤坂で生まれたホッピーが、ニューヨークのレストランでも召し上がっていただけるようになり、早3年になります。これも70年近くの長きにわたり、多くのお客様にご愛飲いただきましたお陰様です。

これから先、ニューヨークの地で1日も長くホッピーをご愛飲いただくためにも、ホッピーという商品だけでなく、ホッピーを育てて頂いている『東京』という街の素晴らしい文化も知っていただきたいと、この度『ホッピー・ナイトアウト』というイベントとして、ニューヨークのお客様にご案内させていただきますこととなりました。

ホッピービバレッジ株式会社は、私の祖父石渡秀が111年前の1905年に東京で創業したことに端を発します。東京の歴史と食文化に育てて頂いて今日があります。私たちは、ホッピーの新たな土地での挑戦とともに、ホッピーを通じ、海外にて受け入れられた東京の、そして日本のカルチャーの新たな発展に、多少なりとも貢献させて頂くことを目指して参ります。

ホッピービバレッジ株式会社
3代目 代表取締役社長
石渡美奈 (Hoppy-Mina)

イベント・プログラム

- ・ 更科堀井による、蕎麦打ちと玉子焼きの実演。
- ・ ホッピービバレッジ社長、石渡美奈氏の挨拶。
- ・ SakaMai秋山シェフと堀井シェフの共作蕎麦フード。
- ・ 落語家、立川らく次氏による英語での落語。
- ・ 海外向けホッピーボトルデザインのソフトローンチ。

日程: Saturday, October 22nd, 2016

場所: SakaMai: 157 Ludlow Street, NYC 10002

時間: 6:30pm - 9:30pm