

4

April
2018

HOPPY BEVERAGE CO., LTD. SINCE 1905

HOPPY

★ MAGAZINE ★

I S S U E

No. 051

【ホッピーマガジン】第51号 2018年4月発行



新しいはじまり
新しいホビマガ

Cover Story

第13回 赤坂食べないと飲まナイト

「食」×「飲」×「音楽」の楽しさを、もっと。



MAY 5/15 & 16
Tue. Wed.

第13回 赤坂食べないと飲まナイト、開催!!

Tabe Naito Noma Night

赤坂のまちを盛り上げる53店舗

味の世界旅行に繰り出す2日間

チケット制でお得に食べ飲み歩ける

2日間限定のグルメイベント「赤坂食べないと飲まナイト」。

2012年の初開催からひとまわりして、今回で第13回目を迎えます。

新しい節目を迎える赤坂食べ飲まは、気のおけない仲間や、

たまたま相席になった人と食べ飲み交わす楽しみはもちろん、

飲食とならんで人を豊かにしてくれる音楽の楽しみも提唱。

「食×飲×音楽」のかけ算でますます加速する

赤坂食べ飲まの魅力をお届けします。





「まち」と「ひと」が一つに。

第13回赤坂食べないと飲まナイトの開催に寄せて

港区長 武井雅昭
Masaaki Takei

13 回目の「食べ飲ま」の開催おめでとうございます。東日本大震災の影響が東京にも及ぶなか、赤坂の街を活気づけようと、震災翌年の2012年に始まった「食べ飲ま」は、今では赤坂の恒例行事としてすっかり定着し、毎回50前後のお店が参加しています。このイベントは、まちに活気とにぎわいをもたらし、住む人、働く人の、まちへの愛着を高めることにもつながっています。一見さん大歓迎の「食べ飲ま」に参加して、赤坂のまちにより親しみを感じ、応援団になってくれた方も多いことと思います。今回もお店のはしごを楽しみながら、あなたならではの新しい赤坂を発見してください。まちとひとが一つになる「赤坂食べないと飲まナイト」の益々のご盛況を心から願っています。

All About Akasaka Tabē Noma

このページを読めば赤坂食べ飲まのすべてがまるわかり！

About Ticket

チケットについて

チケットは5枚1組

種類は2種

前売り券：3,500円

当日券：4,000円

※いずれも予定枚数に達し次第販売終了

前売り券の購入は？

1 公式HPで購入

赤坂食べ飲ま



akasaka.tabē-noma.com

※受付は5/14（月）午後10時まで。当日、現金での引き換え

2 参加店舗へ行き直接購入

3 ホッピービバレッジ本社ビル1階入り口で購入

※販売は4/24（火）より午前11時30分～午後1時までの間
※雨天中止

当日券の購入は？

1枚（800円）から参加店舗またはチケット引換所（ホッピービバレッジ本社ビル1階入り口）で購入。

ホッピービバレッジ本社ビル：東京都港区赤坂2-15-12

How It Works

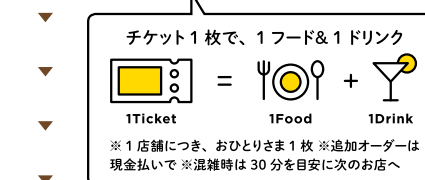
楽しみ方について

赤坂食べ飲まは、1枚のチケットで1フード&1ドリンクが楽しめます。気になるお店をハシゴしましょう。

Step 1 チケットをゲット！

Step 2 パンフレットをゲットし
行きたいお店を決める

Step 3 入店し「食べ飲まできた」と伝え、
チケットを1枚渡し食べ飲まセットを堪能



Step 4 「食べ飲ま」をしている人との
コミュニケーションを楽しみながらハシゴを！

Step 5 使い切れなかったチケットは
「あとナイト」で使う
5/17（木）から6/3（日）まで参加店舗で金券として使用可能



事前にもっと赤坂食べ飲まのことを知りたいなら、
ラジオ番組
「看板娘ホッピーミーナの HOPPY HAPPY BAR」
（ニッポン放送）をチェック！

赤坂食べ飲ま情報のオンエア

4/30（月）～5/4（金）、5/7（月）～5/11（金）
毎晩午後9時57分頃から10時まで。

赤坂食べ飲ま 新参加店舗紹介

新しいひとまわりの幕開けともいえる

第13回赤坂食べ飲まの参加店53店のうち、新参加店は5店。

昨年赤坂にのれんを掲げた新店舗から長年赤坂を盛り上げてきた店舗まで

さまざまな「顔」を持っています。あなたはどのお店を開拓しますか？

New Place

Kanryu Shokufu | Map No.19

01

冠龍食府

食べ飲ま INFORMATION

F 冠龍焼餃子・よだれ鶏・焼売・
麻婆豆腐から1品

D ハイボール・紹興酒（グラス）・ウーロ
ンハイ・サワー・ソフトドリンクから1杯

T 17:00 ~ 24:00
(L. O. 23:30) **S** 25 席

赤坂 2-15-18 西山興業赤坂ビル 2F / ☎ 03-6441-0508 / 席数: 50 席 / 定休日: 日祝 /
営業時間: 11:00 ~ 15:30 17:00 ~ 24:00 (月
~ 金) 11:00 ~ 15:30 17:00 ~ 23:30 (土)

冠龍焼餃子はお店の一押し。大きくてボリューム満点!



都内の有名中華店舗で経験を
積んだシェフやスタッフが、餃子
をはじめとした手作り点心でおも
てなし。心を込めた手作りの品々
に舌鼓を打つこと間違いなし。

New Place

La Dhaka | Map No.26

02

ラ ダッカ多国籍酒場

食べ飲ま INFORMATION

F チキンビリヤニ（デザート付き）

D ホッピー・生ビール・ハイボール・
オリジナルアボカドラッシーから1杯

T 13:00 ~ 23:00
(L. O. 23:00) **S** 80 席

赤坂 2-12-33 赤坂永楽ビル B1
☎ 03-6426-5598 / 席数: 80 席
定休日: 日曜 / 営業時間: 11:00 ~ 23:30

エスニックな料理が自慢の多国籍居酒屋



ハラルチキン、ラムなど本格的
な肉料理、アツアツで濃厚な
チーズフォンデュで話題のバル。
リゾート気分が味わえる店内で
特別なひとときを。

New Place

Restaurant Amigo | Map No.34

03

レストラン アミーゴ

東京で唯一のパラグアイレストラン

食べ飲ま INFORMATION

F ミラネッサ（チキンカツレツ）またはエ
ンパナーダ（パラグアイ風揚げ餃子）

D カイビリーニャ・ワイン（赤・白）・マテ茶・
ガラナアンタルチカから1杯

T 17:00 ~ 21:00
(L. O. 21:00) **S** 20 席

赤坂 2-13-17 シントミ赤坂第2ビル 2F
☎ 090-6195-0068 / 席数: 26 席
定休日: 日曜 / 営業時間: 11:30 ~ 14:00
17:00 ~ 23:00



大使館が多く国際色豊かなまち
として知られる赤坂でも知るひと
ぞ知るパラグアイ料理店。秘伝
の塩をふりかけただけの飾らない
肉のどこか懐かしい味の虜に。

New Place

Sashimi Izakaya Rinzo | Map No.45

04

刺身居酒屋 鱗蔵

2018年1月リニューアルオープン!

食べ飲ま INFORMATION

F 本日の鮮魚3点盛りまたは鯛茶漬

D 生ビール・サワー各種・本格焼酎・
日本酒・ホッピーから1杯

T 17:00 ~ 23:00
(L. O. 22:00) **S** 30 席

赤坂 2-14-27 国際新赤坂ビル東館 B1
☎ 03-6441-3117 / 席数: 40 席
定休日: 日祝 / 営業時間: 平日 11:30 ~
14:00 17:00 ~ 23:00 土曜 11:30 ~ 14:30



旬魚の刺身盛り合わせや逸品
料理が堪能できる、魚好きには
たまらない居酒屋。鮮度抜群の
魚介・海鮮料理の数々に舌鼓
を打ってみては？

New Place

Golden Unicorn | Map No.48

05

ゴールデンユニコーン

洋食レストラン出身のシェフがつくる創作中華

食べ飲ま INFORMATION

F ゴールデンユニコーン特製麻婆豆腐
または黒酢ミルフィーユ酢豚

D 生ビール・ハイボール・グラスワイン（赤・
白）・紹興酒・レモンサワーから1杯

T 18:00 ~ 24:00
(L. O. 23:30) **S** 16 席

赤坂 3-6-13 MTビル 1F
☎ 03-6435-5065 / 席数: 18 席
定休日: 日祝 / 営業時間: 平日 12:00 ~
24:00 / 土曜 18:00 ~



アメリカンやイタリアンなど洋食
シェフとしてのバックグラウンドを
持つ店主が振る舞う創作中華
料理。味覚の好奇心がくすぐら
れる方、必訪!

AKASAKA TABENOMA LIVE

produced by Yasunori Kamae, supported by AKASAKA CLUB TENJIKU (Map No.42)



「食 × 飲 × 音楽」を、もっと。

赤坂はもとより、明治時代の花柳界にはじまり、日本のエンターテインメント史に名を残す数々のナイトクラブやキャバレーのあったエンタメカルチャーの発信地。ライブハウス「赤坂 club TENJIKU (天竺)」で2日間開催される、赤坂食べ飲まの楽しさに「音楽」も掛け算したライブイベント「Akasaka Tabe-Noma Live (赤坂食べ飲まライブ)」の魅力に迫る。

Photo : NiRai

What's ATL?

ATL は、Akasaka Tabe-Noma Live の頭文字をとった「赤坂食べ飲まライブ」の略称。食べ飲まのイメージソング『明日のために〜食べないと飲まナイト』の生みの親であり、食べ飲まを音楽の力で支えてきてくれた「食べ飲まの顔」でもあるシンガーソングライターの構 康憲（かまえ やすのり）さんをプロデューサーに迎え、昨年始動したライブイベントです。赤坂食べ飲ま参加店の常連でもあるライブハウス「赤坂 club TENJIKU」を舞台に、今回は新たな出演アーティストも加え、赤坂食べ飲まの夜をますます音色鮮やかに盛り上げます。「ライブハウスという空間に集った人が、ともに飲食を楽しみ音楽に耳を傾ける」。そのアクションを通して生まれる人の輪と笑顔の連鎖をもっと繋げていきたい、ATL にはそんな願いがあります。「食」と「飲」と「音楽」の掛け算で加速して進化するATL を、心ゆくまでお楽しみください。



前回のATLの動画はこちら ▶

Artist Profile

出演アーティスト紹介

みつつき
Mitsutsuki



栃木県出身、元気が笑いトレードマークのシンガーソングライター。独自の切り口から生み出される楽曲と、お客さま参加型のライブが特徴的。都内を中心としたライブ活動の他、アーティストへの楽曲提供やミュージカルに出演するなど、マルチに活動中。

構 康憲
Yasunori Kamae



東京神田・末広町生まれのシンガーソングライター。都内を中心としたライブ活動の他、CM 楽曲制作をはじめイベントテーマ曲、NHK みんなのうた等幅広く手掛ける。アイドル、アーティストへの楽曲提供、ディレクションといったコンポーザーとしても活動。

katter
カッター



3 歳からヴァイオリンを始め大学時代に CD デビュー。バンドでテレビ出演やホールライブなどを経験し、昨年より「ひとり生バンド」をコンセプトに katter 名義でソロ活動を開始。ギター、ラップ、ビートボックスをループペダルで自在に操るパフォーマンスは圧巻。

大貫永晴
Nagaharu Oonuki



東京・下町・江戸川区出身のギター弾き語りシンガーソングライター。昨年「全都道府県 東西南北ぶっちぎり TOUR」と題し、ヒッチハイクで日本を一周する LIVE ツアーを敢行。4 カ月をかけた旅の珍道中をまとめた youtube 動画も人気を博している。

MAGENTA RODEO
ジェンタ ロデオ



茨城県出身。音楽専門学校在学中にゆずや TUBE などメジャーアーティストのコーラスを経験。ライブハウスでの活動と並行し、音楽イベントにも参加。近年は日本を一周するフェス「GO AROUND JAPAN」に 2016 年から 2 年連続出演。

ATL Program

1st Day 5/15 Tue.

出演アーティスト

構 康憲 / 大貫永晴
みつつき / MC. 篠崎柚宇

タイムテーブル

● 19:00-19:30

オープニングセレモニー

※オープニングセレモニーにはホッピーミナこと石渡美奈も登場。出演者も交え、トークショーを行います。素敵なサプライズもあるかも…!!

● 19:30-20:15 [第 1 部]

出演：構 康憲 / みつつき

● 20:30-21:15 [第 2 部]

出演：大貫永晴 / みつつき

● 21:30-22:15 [第 3 部]

出演：大貫永晴 / 構 康憲

2nd Day 5/16 Wed.

出演アーティスト

構 康憲 / MAGENTA RODEO
katter / MC. 篠崎柚宇

タイムテーブル

● 19:30-20:15 [第 1 部]

出演：構 康憲 /

MAGENTA RODEO

● 20:30-21:15 [第 2 部]

出演：katter /

MAGENTA RODEO

● 21:30-22:15 [第 3 部]

出演：katter / 構 康憲

● 22:15-22:30

グランドフィナーレ

※各部総入れ替え制。1部につき食べ飲まチケット1枚で入場できます。3部通して入場される場合は、チケットが3枚必要です。※プログラム、時間については都合により一部変更になる場合がございます。ご了承下さい

Original Tab Noma Song

Written by Yasunori Kamae

明日のために

～食べないと飲まナイト～赤坂Ver.

作詞・作曲：構 康憲

赤坂 一ツ木 みすじ
お江戸の入り口 坂の街
絶えぬ人の流れと
数えきれぬ出逢い作ってきた街

明日を案ずるは僕も同じ こんな時代さ だから
右の人 左の人 ここにいるのも何かのご縁
想い想いの酒を交わそう oh

さあ 今日は食べないと! 飲まナイト!
僕らの明日のためにも
溢れる笑顔に舌鼓
次は何処にしよう? あそこでしょう!
なんだか楽しくなってきた
見上げればお月様も笑ってた

赤坂 一ツ木 みすじ
活気溢れるメディアの基地
新しさと伝統が融合する
Happy Hoppyな街

明日を案ずるは皆も同じ こんな時代さ だから
上の人 下の人 とともにいるのも何かのご縁
今宵 出逢いの歌を唄おう oh

さあ 今日は食べないと! 飲まナイト!
僕らの明日のためにも
溢れる笑顔に舌鼓
次は何処にしよう? あそこでしょう!
なんだか楽しくなってきた
見上げればお月様も笑ってた

ああ 今日は食べないと! 飲まナイト!
僕らの明日のためにも
溢れる笑顔に舌鼓
あれ こんな時間か? また来るとしよう!
なんだか名残惜しいけれど
この街に お店に あなたに逢いに来よう
逢いに来よう



Birthday LIVE Re:resolution!!

バンドDOUBLE LIMITSと
感謝を込めて、全15曲熱唱!



4月7日、赤坂Club TENJIKUにて「Birthday LIVE Re:resolution!!」を行った構 康憲さん。2日に誕生日を迎えた構さんのお祝いも兼ねて集まったファンに向け、自身の代表曲『北の風と太陽と』を含め、全15曲を熱唱。また成年にかけて「ワンダフルな1年にすべく、より精力的に活動していきます」と36歳年男の抱負も語った。ライブ終了後は、関係者よりビデオメッセージのサプライズもあり男泣きする場面も。「皆さんの愛に生かされていることを改めて実感することができました。ありがとうございました!」と満面の笑みをみせた。

Message from Yasunori Kamae

小さくてもいい、自分なりの
自分が出るアクションをしよう ——— 構 康憲

2011年5月、上野・瑞島から始まった「食べないと飲まナイト」。
東日本大震災直後という事もあり、この時期からの開催は見送られる可能性も
大いにあったなか、北の玄関、上野から元気を発信します! まず我々が元気に
ならないと。街を日本を盛り上げていこう! という意志のもとに、実行委
員会を中心とした街の皆さんが一丸となって第1回は開催されました。

そんな経緯を、そして想いを、地元のご縁で開演に見させてもらっていた自分。
当時の僕はバンド活動を休止し、構 康憲というソングライターとして新たな
スタートを切って間もない頃でもありました。地元で根付いたアーティストとして
自分出しが出来ないことを模索する日々を送っていた僕にとって、「食べ飲ま」
開催というトピックは、感銘を受けたと同時に、音楽で僕もこのイベントを
盛り上げたいという衝動へと昇華していきました。

そして先に述べた、地元のご縁もあり、
僕の衝動は「食べ飲ま」テーマソング「明日のために～食べないと飲まナイト～」
という一つの楽曲に結実した。

「小さくてもいい、自分なりの自分が出るアクションをしよう」

そんなことをテーマに一気に書き上げました。
この世界のほぼ全てのことが、誰かの仕事によって成り立っています。
食べる事、飲む事だって、そのアクションは人に、何かに繋がっていて、僕らが
生きる明日にも繋がっているのです。

上野・瑞島から始めて、赤坂・広島、色々な「食べないと飲まナイト」開催地で
歌わせてもらって来ました。この曲をきっかけに新たな出逢いがいくつもあり
ました。イベントと人々を繋ぐ架橋として、この楽曲がより多くの方から愛さ
れることを願っています。

「さあ 今日は食べないと! 飲まナイト!
僕らの明日のためにも 溢れる笑顔に舌鼓」♪

Yasunori Kamae

How to Discover

赤坂食べ飲ま 完 全 攻 略 6 ステップ & マップ

赤坂食べ飲ま情報は公式ホームページ、Facebook、チケット引換所ホワイトボードでチェック!



参加店舗や食べ飲まマップも掲載。あらかじめどこどこを巡って楽しむルートを考えるのも一興。500 円お得な前売りチケットのご予約もこちらで。

赤坂食べ飲ま
akasaka.tabe-noma.com

赤坂食べ飲まオリジナル
ウコンタブレットを GET!

参加店舗にご用意しています。数に限りがありますので、ひとりひとつずつとさせていただきます。なくなり次第終了です。のでお早めにお問い合わせください。



パンフレットを GET!

チケット引換所や参加店舗にあるパンフレットをご活用ください。英語版もご用意しています。



英語版
もあります!



- 1 ニジイロ Dining, Cafe & Bar
- 2 スペイン食堂 & BAR タベルナ ユキ
- 3 バングラディッシュ & インド料理 ショナルガ
- 4 NEST CHICKEN
- 5 Canti Canti
- 6 アレーナロッサ
- 7 Café & Wine Bar jeeco
- 8 アンペ・クアトロ
- 9 元祖もつ鍋 博多屋 赤坂店
- 10 季節野菜ダイニング 彩
- 11 赤坂 よ志多
- 12 サムチュンネ
- 13 九州じゃんがらあめん赤坂店
- 14 CLEBAR
- 15 ルシエロ 〜ワインと生ハムの店〜
- 16 肉バル & 国産ワイン TONTEKING
- 17 中国料理 たけくま
- 18 テッティノ / 赤坂

- 19 冠龍食府
- 20 博多やきとり・海鮮・もつ鍋 博多よかう門 本店
- 21 トーゴレストラン エコ ロニョン
- 22 リトルアジア 赤坂
- 23 家庭料理 さん六
- 24 赤坂 蘭苑飯店
- 25 結祥房
- 26 ラ ヴァカ多国籍酒場
- 27 とんかつ 赤坂水野
- 28 Musha Tora 赤坂
- 29 旬の和食 溜池うさぎ家
- 30 和酒バル jeeco japan
- 31 南部どり 赤坂店
- 32 九州まる
- 33 APACHE
- 34 レストラン アミーゴ
- 35 赤坂 まるしげ

- 36 えん
- 37 relax
- 38 赤坂 うのあん
- 39 ジャローナ
- 40 ポア・セレスト
- 41 赤坂いなげ家
- 42 赤坂 CLUB TENJIKU
- 43 本格インド料理 MOTI TBS 前店
- 44 火鍋屋
- 45 刺身居酒屋 鱈蔵
- 46 Italian Bar Credo
- 47 鶏 Dining Bird Place
- 48 ゴールデンユニコーン
- 49 401 〜ヨソマルイチ〜
- 50 赤坂柿山総本店
- 51 BJ 2nd
- 52 赤坂伊ち太
- 53 赤坂青野 赤坂見附店

空席情報アップデートもリアルタイムで!



お店が混雑している際は
ゆずり合いのご協力を
お願いいたします。

空席情報はチケット引換所のホワイトボードで。Facebook 公式ページでは 15 分ごとに更新。

迷ったときのお助け部隊、ホッピーコンシェルジュ隊
赤坂の街角で皆様をご案内!



「お店が見つからない」「どの店がいいか迷ってしまう」。そんなときは、揃いのユニフォームを着て街を回り歩いているホッピーコンシェルジュ隊にお声掛けください。お店についてはもちろん、空席情報などもお伝えします。

あります、赤坂食べ飲まアプリ!

● 参加店の店舗情報 ● 空席情報 (お店の混雑状況は刻一刻と変化するので目安としてご利用ください) が早わかり。スマートフォンやタブレットにダウンロードのうえ、ご活用ください。なお、赤坂食べ飲まの終了後には参加店舗で使えるアプリ限定クーポンなど、お得な情報が届きます。



HOPPY ART LAND

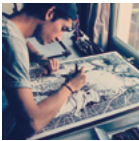
ホッピー アートランド

HOPPY ART LAND は、2016 年に始まったホッピービバレッジと世界中のアーティストによる、コラボレーションカレンダープロジェクト。プロデュース&アートディレクションはニューヨークを拠点に活躍する日本人アートディレクター Fuko Chubachi 氏。ホッピーをインスピレーションにアーティストが自由に描いた世界をお楽しみください。



Pierre-Marie Postel

ピエール＝マリ・ポステル



フランス、カーンを拠点に活動するアーティスト。美術大学の学生でありながら自身のアートスタジオを創立、グラフィティアーティストとして即興パフォーマンスを行うなど、活動の幅を広げている。日本の漫画やアニメに魅せられ、自身の作品でもその表現手法を多く取り入れているが、今作ではフランスの古新聞にホッピーが掲載されているイメージで、ヴィンテージ感のあるタイポグラフィーをデザイン。「歴史のあるホッピーとフランスのレトロを融合すべくシンプルかつ力強く表現した」と語った。



Sergiy Maidukov

セルジー・メイドコフ



ウクライナの首都キエフを拠点に活動するアーティスト。抽象化されたフォルムと豊かな色彩で描く作品で知られ、新聞や雑誌のほか、マクドナルドやブリュッセル航空など企業の広告コラボレーションに抜擢されるなど幅広い創作活動を展開。今作は緑のカーテンのように欄干をつたうホップ、ホッピーを片手に春の海を眺めるイメージで制作。「近代と伝統の要素を絶妙に掛け合わせて物事をつくり出すことができる日本人の感性に響くよう、デジタルにもアナログにも見える作品を目指した」とのこと。



おかげさまで発売70年

FOLLOW US TO THE STARS

つながるしあわせ、
つなげるホッピー。

ホッピービバレッジ株式会社

www.hoppy-happy.com



「中小の生き残りをかけた分野法編 1」

ここに、『中小企業の事業活動の機会の確保のための大企業者の事業活動の調整に関する法律（分野調整法）関係法例集』という冊子がある。「の」ばかりの実に長いタイトルだが、分野調整法と省略されて呼ばれている。我々中小の飲料メーカーにとって、なくてはならない法律だ。今回からはしばらくこれについてお話しする。

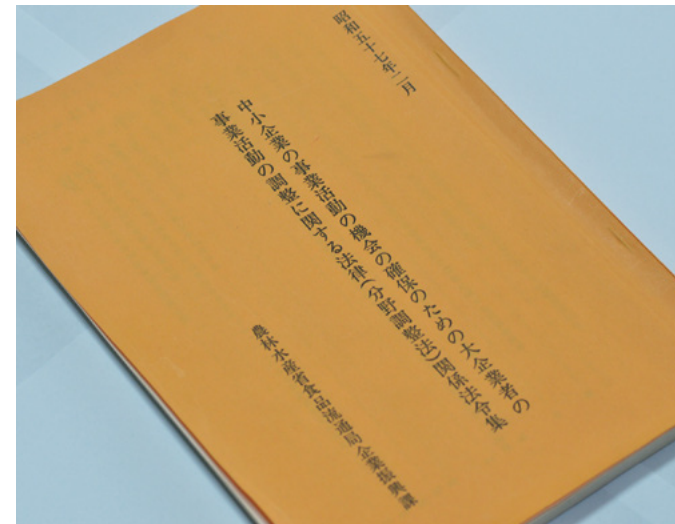
大企業と中小企業が同じ土俵で戦ったら、中小企業は到底かなわない。日本が戦後高度経済成長期を迎えた頃、中小企業がほそぼそと営んできた商圈へ大企業が次々に押し寄せ、中小企業の経営環境は悪化の一途をたどっていた。そんな窮状から中小企業を守ろう

と、中小企業の産業分野を確保するための法案が昭和 30 年代後半から国会に提出されるのだが、その都度廃案となり続けていた。その数は 11 年間で 9 回に及んだ。昭和 50 年（1975 年）に、ユニチカがもやし製造への進出を農林省の行政指導で取りやめたり、ヤクルトが豆腐製造業を断念したりということがあり、さらには大手スーパーの地方進出で窮地に立った地元商店街とが対立する事態などが相次ぎ、これらを契機に、ようやく中小企業の事業分野を守る法律成立の機運が高まった。国会内に分野調整小委員会が作られ、昭和 52 年（1977 年）によりやく分野調整法が可決され、同年施行された。

我々飲料メーカーの分野で、どの製品を守りたいかというのは、それから次第に形作られていくのだが、その契機のひとつが、ローヤル飲料の缶詰ラムネだった。

あれは、現在のホッピービバレッジ赤坂本社ビルを建築中の頃だったから昭和 50 年頃だろうか。九州は都城市から、南日本酪農協同組合の野上さんという方が訪ねてきた。彼はカルピスのような乳酸飲料に炭酸を混ぜた製品を携えていた。実は、うちのオヤジさんもカルピスにガスを入れてずいぶん試作をしていたのだけれど、豆腐みたいに固まってしまう、うまくいかないので諦めていた。野上さんはそこへ成功事例を携えてきたので、オヤジさんもこれはすごいと大感激した。見た目もきれいにできていて、味もいい。ガスもちゃんと効いている。野上さんは、これをうちで製造してくれないかと打診してきた。関東地区で販売するためにこちらに製造拠点が欲しいということだった。ところが、うちはホッピーのために酵母菌を使っている。そこで乳酸菌を扱うわけにはいかない。菌同士だからうまくないのだ。でも、あんまり良くできているものだから、売るのはやらせてもらうという話になり、製造拠点は他を当たってもらうことにした。それから程なくして、再び野上さんがやってきた。今度はなんだか血相を変えた様子だった。いよいよ全国的に売ろう

としたら、東京の同業者がすでに商標登録をしているので困っているというのだ。その炭酸入り乳酸飲料の商品名は「スコール」といった。その商標を、なぜか東京のローヤル飲料が持っているというのだ。「このままじゃ売ることできないからなんとか取り計らって、商標を売ってもらいたい」と頼りにされたのだ。オヤジさんは東京の清涼飲料組合の理事長だったからね。じゃあ一緒に行きましよう、野上さんを伴って墨田区東向島のローヤル飲料の土倉さんを訪ね、「なんとか安く譲ってやってよ」と話をつけ、商標が使えるようになった。土倉さんはオヤジさんに顔を立てたのか 100 万円という只みたいな値段で売ってくれた。仲介したオヤジさんは一銭ももらえなかったよと笑っていた。



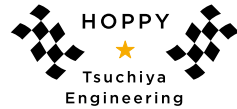
前置きが長くなったが、そんな土倉さんが昭和 52 年（1977 年）にラムネを缶詰にした。ラムネといえば、普通はビー玉入りのガラス瓶に入っている。それを缶詰にして売り出したのだ。それをみて、僕とオヤジさんは「そんな缶詰にして売れるわけない」と笑っていた。案の定、当初の売れ行きは大したことがなかった。それが、大手食品卸に話を持って行き取り扱ってもらった途端、300 万本があっという間に売れてしまった。それで業界はびっくりしたと同時に、大きな危機感を持った。それというのも、缶詰では我々中小飲料メーカーはすでに痛い目にあってきたからだ。かつて、ミルクコーヒーは『瓶詰め』だった。それはうちでもやっていたし、中小の飲料メーカー各社が商品として

出していた。120℃で殺菌をしなければならぬので大きな葛籠のような殺菌機に入れて、ギリギリと栓を締め、生蒸気を入れて殺菌をするので流れ作業とはいかないので大いに手間がかかった。それが、缶コーヒーが出た途端、瓶詰めはたちまち缶入りに席卷されてしまった。いまでは缶コーヒーが全盛となっているのをみればおわかりいただけるだろう。『瓶詰め』のミルクコーヒーは、いまでも分野調整法の一つに入っているが、「缶で出してはいけないことにはなっていないが同じ土俵では勝負にならない」。そこが肝心なところだ。中小の清涼飲料メーカーとしては最後まで守るべき砦ともいえるラムネで、同じ轍を踏むことになってはいけない。缶入りのラムネが大手企業から発売されたら、我々中小飲料メーカーはひとたまりもない。そこで、我々は清涼飲料組合として働きかけを始めることにした。（続く）



石渡光一
Koichi Ishiwatari

ホッピービバレッジ 2 代目、現会長。割飲料のパイオニアとなるホッピーを時代のうねりの中で育てつつ、地ビール事業も展開。赤坂ビール 3 種は 2017 年にモンドセレクション金賞を受賞。企業人としてだけでなく、赤坂氷川山車保存会を創設するなど、文化遺産を後世に継ぐ活動にも尽力する。



チームテーマは「繋ごう、情熱を。拓こう、未来を。」 ホッピーカラーのマシンもお披露目

2004年にご縁をいただき、06年からスポンサー企業のひとつとしてレーシングチーム「つちやエンジニアリング」を応援してきたホッピービバレッジ。2018年の今シーズンはメインスポンサーとして「ゼッケン 25」をバックアップ。シリーズで彼らの活躍をレポートする。

Photo : NiRai / Text : Fumiko Sato



新しいマシン「HOPPY 86 MC」をお披露目。左から土屋武士監督、松井孝允選手、坪井翔選手、石渡美奈。

今年もGT300クラスに参戦するつちやエンジニアリングが、2月26日、表参道bambooで、「つちやエンジニアリング SUPER GT チーム体制発表 & 2018 年シーズンキックオフパーティー」を開催。かねてからつちやエンジニアリングを応援してきたホッピービバレッジは、今年からメインスポンサーとなり、ホッピーキャラバンとともに同パーティーに参加した。

チーム4年目となる松井孝允選手と新加入の坪井翔選手、そして第3ドライバーとして近藤翼選手が昨年に続きドライバーを務めることが発表され、登壇したつちやエンジニアリングの代表であり、チームの指揮を執る土屋武士監督は「GT300に今年も参戦できることを嬉しく思います」とコメント。松井選手、坪井選手からは「今年は絶対にチャンピオンを取ります!」という熱い意気込みが語られた。

マシンはブルーを基調としたカラーリングから白とピンクに一新。車名が「HOPPY 86 MC」だと発表されると、会場からは驚きの声、そしてすぐさま歓声と拍手が沸き起こった。土屋監督は「今年は2004年から僕のレース活動をずっとサポートし続けてくれたホッピービバレッジさんが発売70周年という記念の年を迎え、メインサポーターになってくださったメモリアルな年。このマシンなら、旋風を巻き起こせるのではないかと思います」と、ホッピービバレッジのコーポレートカラーでもある桜色（ピンク）がメインのカラーリングになった理由を語った。

メインスポンサーである社を代表して登壇した石渡美奈は、土屋監督



誕生日だった石渡にサプライズで贈られた「HOPPY 86 MC」を模ったケーキ。



キックオフパーティーに集った関係者の方々。



今年70周年のホッピーもパーティーに花を添えた。

とは互いに下町工場の跡取りであり、15年にわたり監督の走りを応援しながら、さまざまな出来事や想いを共有してきたことを語り、2人の共通キーワードである「情熱」をモットーとしたチームテーマ『繋ごう、情熱を。拓こう、未来を。』を発表。「監督も私もこれから後人たちに伝えていく、育てていくというステージに入るとき、大切なのは「情熱」だと考えており、「夢が未来を築く」、「未来への希望が人生をワクワクさせる」と思うので、それを監督とチームと一緒に伝えていけることが、本当に幸せです」と、

テーマに込めた想いを伝えた。

中締めでは、土屋監督の粋な計らいから、折しも当日が誕生日だった石渡のサプライズバースデーが行われ、「HOPPY 86 MC」のマシンを模ったケーキと共に、参加者全員でバースデーソングを歌い祝う一幕も。

今季は激戦が予想されるGT300クラスだが、サーキットではひときわ目立つであろうホッピーカラーのマシンがどんな走りを見せてくれるのか、ホッピービバレッジもメインスポンサーとして全力で応援していきたい。



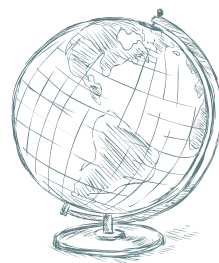
AT THE MOMENT

ホッピ－３代め
石渡美奈の
日々つれづれ

2010年3月7日、弊社創業100周年（当時、創業年は「秀水舎」開業の1910年とされていたが2010年秋、石渡光一会長によってホッピービバレッジ株式会社は「石渡五郎吉商店」設立の1905年を創業とするに変更された。よって、2018年4月現在、社歴は113年を数えた）の感謝の集いがきっかけで、ホッピーマガジンを創刊した。商品だけではなく、社員達のこと、社内の出来事、関わらせていただいているイベントなど、ありとあらゆる角度から、ホッピービバレッジのことをお伝えして、その文脈の中でホッピーを始めとする、全弊社商品へのご理解を深めて頂きさらなるご愛顧を頂戴できたらと考えたからだ。以来9年間、昨年の編集会議でふと気づいたら記念すべき50号が、私の50歳の誕生日と重なることがわかったときには、興奮で思わず大きな声をあげてしまった。計算して進めても、このような巡り合わせに恵まれることはなかなか難しいだろう。

まるで我が子が、母の記念すべき誕生日を祝って最高のギフトを用意してくれたようなそんな幸福感に包まれた。それならばと、50号は大好きなNYで、大好きな書店という場をご用意いただき撮影をお願いして、私自身が表紙を飾らせていただいた。実は、自ら前面に出ることはあまり得意ではないのだけれど、我が子が用意してくれたステージなので、思い切り楽しませてもらったという次第だ。

そして50号を機に、創刊以来初の規模でホッピーマガジンを大リニューアルすることにした。最大の変化は、編集部がNYへ引っ越したことだ。今後、まさに日米を行ったり来たりしながら本誌は制作され、皆様のお手元に届くということになる。ホッピーもホッピービバレッジも真の意味での「グローバル化」が必須であると強く感じる今日この頃、日米合作への挑戦が弊社の企業文化に真の「グローバル化」の波を寄せてくれると、大いに期待している。





人と食とともに歩いてきた
ホッピーにとって、
ホッピーを愛してくださる
店主との出会いは
宝そのもの。

今宵訪れる銘店は...

赤坂濱寿司

高級感の漂う店構えの料亭や割烹が

多く立ち並ぶ、東京・赤坂。

覗き込んだ路地に佇む店にも惹かれるが、
「赤坂濱寿司」は賑やかな繁華街にある。

ひとたび暖簾をくぐればそこには、

ホッピーを愛してやまぬという大将が誘う、
とっておきの「味の秘境」が現れる。



大将の稲生洋三さんは、お花の教室も開催。月2回の開催（不定期）で費用は3,000円（一人前のお寿司付）。詳しくはお店まで。

赤坂濱寿司：〒107-0052 東京都港区赤坂3-12-7 花岡ビル TEL：03-3583-0864

料理の世界にも通じる 「花」と「茶」の道

開店前の寿司屋の凜とした静謐さには、畏怖の念さえ感じる。それは、これから始まる宴と客のために準備と手間を惜しまない職人やスタッフが放つ空気感からだろうか。包丁やまな板をさっと拭く所作には流れがあり無駄がなく、選び抜かれたネタを見つめる彼らの眼差しはなお鋭く、いい緊張感が場を支配している。それを一瞬でやわらかな空間にしてしまうのが、赤坂濱寿司の大将である稲生洋三（いのう ようぞう）さんの朗ら

かな笑顔と優しい声だ。
「きましたね、いらっしゃい」

寿司職人歴50年、赤坂の土地で江戸前寿司を握って45年というベテラン中のベテラン大将だ。さっそくその包丁さばきを拝見できるのかとワクワクしながら清潔感あふれる檜造りのカ



ウンターに腰掛けようとする、「こちらへ」と手招きされる。通されたのは二階にある宴会の間。なんと炉があり、踊り口まである。「茶室ですね」というと、にっこりと大将は笑った。「茶道はね、ずっとしたかったんですよ。いい先生に巡り会えたので、やっとはじめました。ここでお茶を点てるのは1年になります」

四季折々の味わいを最大限に引き出すことに重きをおく日本料理において、季節を感じさせてくれる「花」の存在は大きい。店の花を自身で活かしている大将は華道家の顔も持つ。茶も然り。

日本料理には欠かせないものであり、茶道におけるおもてなしの心や無駄のない所作は、料理人として改めて気づかされるところも多いという。「もっと早くやるべきでしたねえ」というが、そこに後悔や自責の念は感じない。華道に茶道、陶芸にも造詣の深い大将、「好きにやってきただけ」と飄々といったのけるように.....

続きは
Webへ！

www.happy-happy.com



New York Journal

ニューヨーク・ジャーナル

Vol. 001

2018 April issue

By Keiko Tsuyama

ジャーナリスト津山恵子のニューヨーク通信

New York Journal
ニューヨーク・ジャーナル
Vol. 001
2018 April issue

Now is the time to embrace this diversity, one more time.

対立ではなく、多様性を受け入れる・助け合う精神を

Can we still say
“business as usual”?

「平常通り」ではられない

トランプ大統領の政権が発足し、自由主義の旗手とみられてきた米国が、変貌し始めてから1年数カ月が経つ。「メディアとホワイトハウスの対立」「国民の分断」といったネガティブなニュースが世界に日々発信される。

米国最大の都市で最もリベラルな空気に満ちたニューヨークに住み、市民が「ビジネス・アズ・ユー・ジュアル」だと胸を張っていても、首都ワシントンからの不安で絶望的なニュースは、洪水のように押し寄せてくる。長く住んだ移民はいつ強制送還されるかという不安に脅かされ、デモが散発する。トランプ大統領の強硬な通商・外交政策で、米国発で株安が広がり、世界の国々からも切り離されていくような、真綿で首を締められるような日々だ。



筆者が暮らすクイーンズ区 Ridgewood の通りに並ぶ煉瓦造りの建物。

Fight for equality
and freedom

自由と平等の精神を守る

しかし、ニューヨークは、もともと世界で最大の移民都市、「人種のるつぼ」だ。自由と平等の象

徴としての市の伝統と礎を守ろうと、市長やニューヨーク市警など自治体が一丸となって、連邦の政策に反対している。そして、市民も日々の生活を営む中で、その精神を維持していこうとしている。

私が住んでいるニューヨーク市クイーンズ区には、190、つまり世界にあるほぼ全ての国と地域か



津山恵子 Keiko Tsuyama

ジャーナリスト。ニューヨーク発で米社会および経済について「アエラ」「東洋経済オンライン」などに執筆。フェイスブック CEO であるマーク・ザッカーバーグ氏への単独インタビューも果たしている。著書に「教育超格差大国アメリカ」（扶桑社）、「カナダ・デジタル不思議大国の秘密」（現代書館）。2014 年より長崎市平和特派員。元共同通信記者。2匹の猫と暮らすクイーンズのリッジウッド地区で夏祭りを主催するなどグラスルーツの異文化交流にも尽力。

ら来た住民が集中している。日本人が思い浮かべるマンハッタンは、摩天楼ではなく、戦前戦中に移民のために建てられた美しい煉瓦造りの建物に、190 の国と地域の人が、懸命に暮らしている。

Real life
in the heart of
Queens, NYC

市井の暮らしのホント

私とアパートの隣人は、食費を浮かして楽しむために、料理を持ち寄りディナーをよく開く。常連は、フランス人とバングラデシュ系のゲイカップル、フランス人の女性警官、コロンビア人のゲイだ。

私の住む通りは、ブエルトリコ人の世帯が多い。通りごとにいる「ガーディアン」と呼ばれる世話人は、ホセという郵便配達人だ。料理と釣りが好きな陽気な性格だが、同時に、通りで犯罪が起きないように目を光らせる。ホセのお陰で、日本人の私も、海外や他の州からニューヨーク市に希望を抱いて引っ越してきた人々も平穩に暮らしている。

今年2月からYMCAの会員になり、生まれて初めてジム通いを始めた。私のトレーナーは、エジプト生まれで、ヨガパンツスタイ



クイーンズ区から見えるマンハッタン。中央はエンパイアステートビルディング。

ルだが、常にヒジャブ（イスラム教の女性がおおうスカーフ）を被っている。ズンバクラスのインストラクターは、ロシア人女性だ。同郷の友人とはロシア語だが、ズンバの間は、英語とスペイン語で大声で歌っている。参加者も高齢者、ティーンズ、ラティーノ、中国人、ドイツ人、ルーマニア人と多彩だ。

YMCA は、キリスト教信者が、貧しい若者のために始めた教育、スポーツ、社会福祉の施設で150年以上の歴史がある。その精神を今日も引き継ぎ、若い父母がスポーツをしている間の保育施設も充実している。1カ月に何度もファンドレイジングのイベントもある。例えば、アフリカのダンス

を習う、あるいは子供向けバレエの初級教室に参加するために、20ドル寄付するといった具合だ。寄付金は、保育や幼児向けの教室に割り当てている。

一方、フェイスブックで繋がる隣人からは、「白人至上主義のステッカーをつけた赤い車に注意しよう。赤信号を無視して、危険走行をしている。ナンバープレートを撮影できたら、警察に通報しよう」といったメッセージも共有される。

私は、多種多様なバックグラウンドを持つ人々と住まうリアルさを日々体験している。そこにあるのは、「対立」ではない。むしろ「多様性を受け入れる」、「助け合う」精神だ。

WEB オンリーの対談コンテンツ

ホッピー 3 代め、石渡美奈が出会ったニューヨーカー

F

NEW YORK / F-TALK

MINA ISHIWATARI
KYO KASUMI

武士道の教えが宿る日本の伝統芸能「殺陣（たて）」を
ニューヨーカーに教える日本人女性殺陣師、香純 恭（かすみ きょう）さん。
「刀の向こうに世界の平和が見える」、その心とは？

続きは WEB で！



www.hoppy-happy.com/
for-society/f-talk/



HOPPY NEWS

2018

ホッピービバレッジにまつわるニュースを
ダイジェストでお届け。

NEXT



ホッピー試飲販売会、各地で開催！

GW の間、全国各地で試飲販売会を行います。詳しくはウェブ
サイトおよび公式フェイスブックアカウントに掲載予定！
www.hoppy-happy.com
www.facebook.com/HoppyBeverage

NEXT



ホッピー発売70周年、催事ぞくぞく

1948 年に誕生したホッピーは今年発売 70 周年を迎えます。
これを記念し、これまでの感謝の気持ちを皆様にお伝え
できるよう、さまざまなイベントを企画中です。本誌やウェブ
サイトで告知して参りますので、是非ご期待ください！

たて 殺陣の心をNYで

4 月 22 日に NY で行われた、波濤流 NY 道場 4 周年記念
演武会を昨年に続きサポートさせていただきました。武士
道の精神を元に相手と呼吸を合わせ一つの演目を創り上
げていく殺陣には、世界平和へのヒントが隠されています。

チームホッピー、サプライズ成功！

土屋武士監督とともに石渡美奈の誕生日サプライズを成功
させた（本誌 P20-21 参照）ホッピービバレッジの社員一
同。大好きな社員達からのお祝いを受け、3 代めの笑顔
がひときわ大きく輝いていました。

タイムリーなニュースは公式ウェブサイトやフェイスブックページなどでも随時アップデートしています。

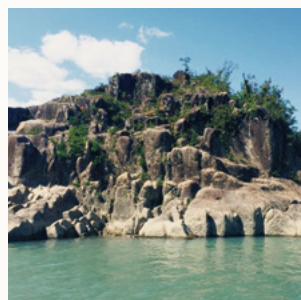
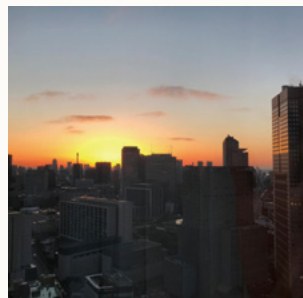
● www.hoppy-happy.com ● www.facebook.com/HoppyBeverage

Follow me on
Instagram



@iminahoppy

ホッピー 3 代め、CEO 石渡美奈の公式インスタグラムアカウントはこちら。
「空飛ぶ看板娘 ホッピーミーナ」のニックネームを持つ石渡のパーソナルな一面も覗けます。



HOPPY
★ MAGAZINE ★

ホッピーマガジン 第 51 号 2018 年 4 月発行

EDITOR IN CHIEF

Mina Ishiwatari

編集長：石渡美奈

CREATIVE DIRECTOR

Fuko Chubachi

MANAGING EDITOR

Kei Itaya

ART DIRECTOR

Yuki Imaizumi, Asami Sato

PUBLISHER

Hoppy Mina / ホッピーミーナ

Production by 3 DAY MONK

CONTRIBUTORS

Fumiko Sato, Keiko Tsuyama,
Kohichi Ogasahara, Megumi Sato-Shelley,
NiRai, Toshiya Saito

Editor's
Note

編集後記

編集長の石渡美奈です。新装第一号は如何でしたか。創刊以来、私の分身とも言えるホビマガと共に育てて下さった方々のお陰様で礎が出来、リニューアルさせることができました。深く感謝を捧げます。この礎を大切に、永く残る一冊を目標にライフワークとして育て続けて参ります。これからもどうぞ宜しくお願い申し上げます。



翔べ、翔べ、ホッピー

www.hoppy-happy.com

Instagram @HoppyBeverageCo #HappyHoppy | Official Facebook Page @HoppyBeverage & @HoppyBeverageCo | Twitter @HoppyBeverageCo