

11

November
2018

HOPPY BEVERAGE CO., LTD. SINCE 1905

HOPPY

★ MAGAZINE ★

I S S U E
No. 053

【ホッピーマガジン】第53号 2018年11月発行

Cover Story

いよいよ最終回！ありがとう「赤坂食べ飲み」
生まれ変わる前のフィナーレをあなたと。



第14回
赤坂食べないと
飲まナイト、開催!!

11/20&21
Tue. Wed.

Tabe Naito Noma Night

グルメ交差点・赤坂を彩る53店舗をはしごする「大人の文化祭」

2012年の初開催から今回で14回目となる
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」。

赤坂の春と秋の風物詩ともいえるまでになった「赤坂食べ飲み」は、今回でフィナーレ。

来年5月、装いも新たにさらに進化し、ファンの皆様をお迎えます。

フィナーレを飾るのは、新店舗5店を含む53店舗と訪れてくださる皆様おひとりおひとり。

「赤坂食べ飲み」で、とっておきのひとときをお過ごしください。

All About

Tabe Naito Noma Night

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

赤坂食べ飲み

akasaka.tabe-noma.com

※受付は11/19(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10/29(月)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

赤坂食べ飲みは、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「食べ飲みまできた」と伝え、
チケットを1枚渡し食べ飲みセットを堪能

チケット1枚で、1フード&1ドリンク

1Ticket = 1Food + 1Drink

※1店舗につき、おひとりさま1枚 ※追加オーダーは
現金払い ※混雑時は30分を目安に次のお店へ

Step 4 「食べ飲み」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

11/22(木)から12/9(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!

赤坂食べ飲み情報のオンエア

11/5(月)～11/9(金)、11/12(月)～11/16(金)
毎晩午後9時57分から10時まで。

赤坂食べ飲ま 新参加店舗紹介

第14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。あなたはおどのお店を開拓しますか？

New Place

F Food D Drink T Time S Seat

01

Zuikarou | Map No.18

広東料理 瑞華樓

食べ飲ま INFORMATION

F 麻婆豆腐・パンパンジー・
薄皮餃子・シュウマイから1品

D 紹興酒・角ハイボール・サワー各種・カクテル各種・お茶割各種・ソフトドリンクから1杯

T 17:00 ~ 24:00 (L.O. 23:30) S 50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
/ 営業時間: 11:00 ~ 23:30 (平日)
11:30 ~ 23:30 (土、祝)

広東人のベテランシェフが作る本場の広東料理を楽しめます



山椒のスパイスが効いた、繊細で本格的な広東料理の数々。敏腕シェフが作る、本格広東料理の心地よい痺れがやみつきになること間違いなし。

New Place

Okonomiyaki Noro Akasaka | Map No.20

02

お好み焼き のろ 赤坂本店

食べ飲ま INFORMATION

F 特製ふわトロとんべいハーフまたはイカべいハーフ

D 生ビール・角ハイボール・ウーロン茶から1杯

T 17:00 ~ 22:00 (L.O. 21:30) S 20席

赤坂 2-17-72 赤坂イーデンビル B1F
☎ 03-6441-2315 / 席数: 28席 / 定休日: 不定休
/ 営業時間: 17:00 ~ 29:00 (平日、土曜)
17:00 ~ 22:00 (日、祝)

赤坂の新参者!『とんべい』玉子とソースのコラボをお楽しみください



関西風お好み焼き”のろ焼き”、“ねぎ焼き”、“とんべい”などのほか、『浅草開化楼』さんの特製生麵を使用したこだわりの焼そばを振る舞う本格鉄板焼屋。

New Place

03

Suusann | Map No.33

焼きちすうーさん

食べ飲ま INFORMATION

F センマイサシ・ハツサン・ギョウスジニコミから1品

D カールスバーグ・ウーロンハイ・緑茶ハイ・ハイボールから1杯

T 17:00 ~ 24:00 (L.O. 23:30) S 28席

東京都港区赤坂 2-14-7 / ☎ 03-6807-4329
席数: 28席 / 定休日: 日祝
/ 営業時間: 17:00 ~ 6:00 (平日) 17:00 ~ 23:00 (土)

特製ダレでホルモンと厚切り肉を楽しむお店



「焼きち」こと鈴木一泰氏がプロデュース。厳選したお肉を秘伝のダレで気軽に満喫できる、ひとつ上の焼肉店。赤坂ならではのシックで高級感のある空間も◎。

New Place

04

Kyuo | Map No.35

燻製居酒屋 きょう

食べ飲ま INFORMATION

F 自家製の燻製三点盛り合わせまたは燻製アイスクリーム

D 生ビール・ジャックダニエル (ウイスキー)・龍宝 (芋焼酎) から1杯

T 18:00 ~ 22:30 (L.O. 22:00) S 16席

赤坂 2-13-8 赤坂ロイヤルプラザ 2F
☎ 03-6874-9938
席数: 40席 / 定休日: 土日祝
/ 営業時間: 11:30 ~ 23:00

燻製料理をリーズナブルにアットホームな雰囲気を楽しめる。



酒好きはもちろん、酒のアテが好物という方にも楽しんでいただける自家製の燻製料理の数々。肉と魚両方の燻製料理ほか、「燻製ラーメン」などの変わり種もあり。

New Place

05

Kuze | Map No.37

いわて酒場 久世

食べ飲ま INFORMATION

F 岩手名物ひつみつ汁 (すいとん) またはすき昆布

D 生ビール・日本酒・ウーロン茶から1杯

T 18:00 ~ 23:00 (L.O. 22:30) S 6席

赤坂 2-13-7 赤坂キヨシビル 4F
☎ 080-1306-8645 / 席数: 10席 / 定休日: 土日祝
/ 営業時間: 18:00 ~ 23:30 (月~水・金) 18:00 ~ 28:00 (木) 18:00 ~ 24:00 (土)

岩手の新鮮食材、日本酒ご用意。お一人様でもお気軽にお越しください。



9月に1周年を迎えた、岩手県産の新鮮な食材と日本酒をメインに振る舞う郷土料理店。盛岡名物「びんびん冷麺」や岩手県産の海の幸もお試しあれ。

How to Discover

赤坂食べ飲ま 完全攻略 6ステップ & マップ

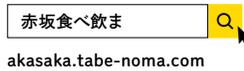
04

01

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。



akasaka.tabe-noma.com

02

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。



03

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 アレーナロッサ
- 6 Café & Wine Bar jeeco
- 7 アンベ・クアトロ
- 8 元祖もつ鍋 博多屋 赤坂店
- 9 季節野菜ダイニング 彩
- 10 赤坂 よ志多
- 11 サムチュンネ
- 12 九州じゃんがらあめん赤坂店
- 13 CLEBAR
- 14 ルシエロ ~ワインと生ハムの店~
- 15 肉バル & 国産ワイン TONTEKING
- 16 中国料理 たけくま
- 17 チッティーノ赤坂
- 18 広東料理 瑞華樓
- 19 博多やきとり・海鮮・もつ鍋 博多よからう門 本店
- 20 お好み焼き のろ 赤坂本店
- 21 トーゴレストラン エコ ロロニオン
- 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 詰祥房
- 26 ラダッカ多国籍酒場
- 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 九州まる
- 31 APACHE
- 32 レストラン アミーゴ
- 33 焼きさすうーさん
- 34 赤坂 まるしげ
- 35 煙製居酒屋 きょう
- 36 えん
- 37 いわて酒場 久世
- 38 relax
- 39 赤坂 うのあん
- 40 ジャローナ
- 41 ボア・セレスト
- 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 ~ヨンマルイチ~
- 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!

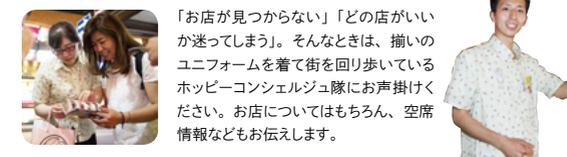


お店が混雑している際はゆずり合いのご協力をお願いいたします。

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。

05

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。



06



Tabē
Naito
Noma
Night

AKASAKA TABENOMA LIVE

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

What's ATL?

ATLは、Akasaka Tabē-Noma Liveの頭文字をとった「赤坂食べ飲みライブ」の略称。食べ飲みのイメージソング『明日のために〜食べないと飲まナイト』の生みの親であり、食べ飲みを音楽の力で支えてきてくれた「食べ飲みの顔」でもあるシンガーソングライターの構 康憲（かまへ 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。赤坂食べ飲み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、赤坂食べ飲み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。



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。

荒木林太郎

Rintaro Araki



千葉県市川市出身。都内を中心に弾き語りライブ活動を行うシンガーソングライター。お客様から頂く言葉での即興作歌や生活から溢れる言葉をもとに紡ぐ曲を熱く歌い続ける。ニューアルバム「BEHAVIOR」「CONDUCT」をリリース、精力的に活動中。

1st Day 11/20 Tue.

出演アーティスト

構 康憲 / 荒木林太郎 /
MAGENTA RODEO / 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
ミー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
/ MAGENTA RODEO
- 20:30-21:15 [第2部]
出演：荒木林太郎
/ MAGENTA RODEO
- 21:30-22:15 [第3部]
出演：荒木林太郎 / 構 康憲

※各部総入れ替え制。1部につき食べ飲みチケット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。

2nd Day 11/21 Wed.

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

- 19:30-20:15 [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
 - 22:15-22:30
グランドフィナーレ
グランドフィナーレには2日間全5組の
出演者と石渡美奈が登場！
- 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
ください

※各部総入れ替え制。1部につき食べ飲みチケット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。

大貫永晴

Nagaharu Onuki



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。2017年6月から10月に「全都道府県 東西南北ぶっぎり TOUR」と題し、ヒッチハイクのみで日本一周ライブツアーを敢行し完遂。珍道中をまとめたYouTube 動画も好評配信中。

MAGENTA RODEO

マジエンタ ロデオ



茨城県出身。報われない女心を全力で唄い上げるギター弾き語りシンガーソングライター。甘い声から唄れたような声、そして太く低い声で、七色の歌声を持つ。「GO AROUND JAPAN」2年連続出演。現在 AbemaTV おぎやはぎの「ブス」テレビに不定期出演中。

みつつき

Mitsutsuki



栃木県出身・元気と笑いが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。

篠崎柚宇

Yu Shinozaki



三度の飯より三杯のホッピー！都内中心に活動するホッピーをこよなく愛するマルチプレイヤー。ライブハウスでのライブ活動やMCを始め、ホッピーの魅力をもっと広めるべく開催している「呑兵衛酒場 篠崎屋」は次回で7回目を迎える。

Swing Akasaka 2018

構康憲さん
も出演!



エンタメの街、赤坂の音楽フェスティバル

9月13・14日の両日、一ツ木通りや赤坂Bizタワー周辺など赤坂の街角数カ所で開催された音楽フェスティバル「Swing Akasaka」。江戸時代から文化の中心として栄えてきた赤坂は、その伝統を大切にするだけでなく常に新しく変化し続けている街だ。10回目を迎えた今年、赤坂食べ飲み音楽イベントATLやHoppy Hourで知られるシンガーソングライターの構康憲さんも出演。秋の気配漂う赤坂の夜を音色で彩り、道ゆく人々が足を止め、その歌声に耳を傾けた。

平成30年度 赤坂氷川祭

9月14・15・16日の3日間行われた、平成30年度赤坂氷川祭。氏神さまでもある赤坂氷川神社の例大祭に、ホッピービバレッジも社を挙げて、山車巡行や神輿、歌の奉納などに参加し、祭を盛り上げた。境内の盆踊り会場ではホッピーのうちわを配布、屋台ではホッピーや赤坂ビール「樽」のほか、コアップガラナや限定で復刻版のイカリラムネも販売。大人だけでなく子どもも楽しんでいただいた。

氏神さまのご神事、社を挙げて取り組み





ホッピー
発売

70 周年 感謝 の集い

BE HAPPY WITH HOPPY



7月14日土曜日、帝国ホテルで行われた「ホッピー発売70周年記念感謝の集い」。当日は、ホッピービバレッジの社歌「輝やけるホッピー」やプロトタイプの「Cascadeホッピー」、シンガーソングライター構康憲さんによるホッピー70周年記念ソング「Be Happy with HOPPY」のお披露目、ニューヨークを拠点に世界で活躍する氷の彫刻家Okamoto Studioによるレセプションエリアのアイスバーやライブカービング、芸道殺陣波瀾高瀬道場およびNY道場の殺陣師、アクションスターたちによる殺陣演舞、ニッポン放送のラジオ番組「看板娘ホッピーミナのHoppy Happy Bar」の公開収録など、さまざまなプログラムをご用意し、220名以上のゲストの方々と特別なひとときを過ごすことができました。





UNCA

The United Nations Correspondents Association

HOPPY

Celebrating 70th Together

国連報道協会設立 70 周年記念行事に参加

去る6月26日、ニューヨーク市にある国際連合本部で行われた国連報道協会 (UNCA) の設立 70 周年記念行事に、ホッピーバレッジも「70 周年同士」のホッピーを携え参加しました。

アントニオ・グテレス事務総長もスピーチをされるなか、250 名あまりの国連特派員の方々に、

ニューヨークで誕生したホッピーカクテル「HANA HOPPY」を楽しんでいただきました。

世界平和実現のために何ができるのか。今後も、今年発売 70 周年を迎えたホッピーを飲食文化を伝える民間外交官とし、異文化交流と理解に貢献したいと、誓いと決意を新たにしました。

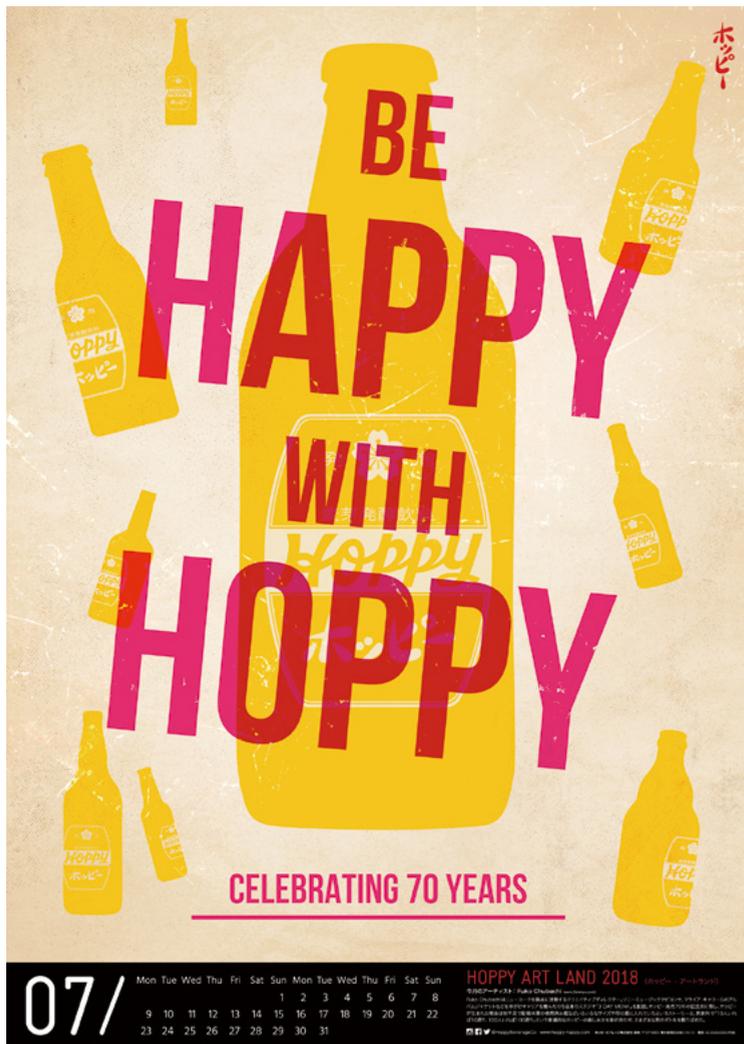
ホ
ッ
ピ
ー
を
異
文
化
交
流
と
理
解
に
貢
献
す
る
民
間
外
交
官
に



HOPPY ART LAND

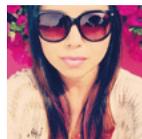
ホッピー アートランド

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。



Fuko Chubachi

中録ふーこ



Fuko Chubachiはニューヨークを拠点に活動するクリエイティブディレクター。ソニーミュージックでピロニセ、マライア・キャリーらのアルバムジャケットなどを手がけキャリアを積んだのち自身のスタジオ「3 DAY MONK」を創設。ホッピー発売70年の記念月に際し、ホッピーが生まれた戦後は物不足で駐留米軍の使用済み瓶などいろいろなサイズや形の瓶に入れていたというストーリーと、割飲料で「10人いれば10通り、100人いれば100通り」という普遍的なホッピーの楽しみ方を掛け合わせ、さまざまな形のボトルを散りばめた。



Cynthia Alonso

シンシア・アロンソ



アルゼンチン・ブエノスアイレスを拠点にするアーティスト。色合いが持つ視覚的な物語を追求するために世界各国で学び歩きながら文字のない絵本を上梓するほか、大学でタイポグラフィを教えるなど幅広く活動。ホッピーと夏をテーマにした今作では、真夏の白い砂浜に真っ青な海、色とりどりの貝殻、青空と風になびく凧など、彼女自身の「ハッピーな夏」の記憶をインスピレーションに表現。「新しい文化に触れるたび、繊細さという宇宙の扉を開くような気持ちになる。アートを通して日本とアルゼンチンの交流につながれば」と語る。



HOPPY HAPPY AWARD



あなたの「My Hoppy Story」が短編映画や本に

米国アカデミー賞公認、日本発・アジア最大級の国際短編映画祭

「ショートショートフィルムフェスティバル & アジア」による短編小説公募プロジェクト「ブックショート」

協力のもと生まれたホッピー発売 70 周年記念キャンペーン「HOPPY HAPPY AWARD」。

ホッピーにまつわるショートストーリー「MY HOPPY STORY」をテーマに、短編小説・エピソードを公募いたします！

募集要項

How to Apply

1 募集テーマ

「MY HOPPY STORY」

初めてのホッピー、忘れられないホッピー、ホッピーが飲みたくなるとき、ホッピーと私のこれからなど。リアルストーリーのみならず創作可。

2 文字数

10,000 字以内

※本編の前に、作品タイトル、著者名、140 文字以内のあらすじ、文字数を記載すること

3 募集期間（全 6 期）

第 1 期 - 第 4 期：終了しました

第 5 期：2018 年 11 月 1 日（木）～ 11 月 30 日（金）

第 6 期：2018 年 12 月 1 日（土）～ 12 月 31 日（月）

※優秀作品は、各期の締め切り約 2 ヶ月後にブックショート Web サイトにて発表、全文を掲載

4 賞

●ショートフィルムカテゴリ 優秀賞
（全優秀作品の中から 1 作品）

賞金 20 万円 + ショートフィルム化

●ブックカテゴリ 優秀賞（全優秀作品の中から 1 作品）

賞金 20 万円 + 書籍に収録

●ブックカテゴリ 佳作（全優秀作品の中から最大 10 作品）

賞金 3 万円 + 書籍に収録

●月間 HOPPY AWARD 月々の優秀作品の中から、毎月 5 名様にホッピー・オリジナルジョッキ（名前入り）をプレゼント



プロジェクトの伝道師 別所哲也さんよりコメント
国際短編映画祭ショートショート フィルムフェスティバル & アジア代表の別所哲也です。ホッピー発売 70 周年、誠におめでとうございます。今回の企画では、ホッピーを愛する方々から「My Hoppy Story」を募集します。みなさまからのエピソードのご応募を楽しみにお待ちしております。

詳細は WEB サイトをチェック！

HOPPY HAPPY AWARD



お問い合わせはこちら → info@bookshorts.jp



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3」

ラムネと同様に、ビンの中のガス圧が高い商品にシャンメリーというのがある。アルコール分が1%未満の炭酸飲料である。これは、当時下谷にあった三和商会の関さんという同業者が発案したもので、生ぶどうエキスや香料をブレンドしてシャンパン風に作り、コルクの栓を針金で止めていかにもシャンパンみたいな形になっていた。当初はソフトシャンパンという名前でも売り出され、これが飛ぶように売れた。当時の繁華街にはランドキャバレーがあった。広いフロアにたくさんのボックスシートがあってホステスさんを相手に飲み、バンド演奏に合わせてダンスを踊る。ソフトシャン

パンは主にランドキャバレーに卸され、栓を抜くとボンと勢よく音が出て景気がいいと、各テーブルで競うように開けられた。ノンアルコールだからホステスさんはいくら飲んでも酔わない。しかも、良い値で売れる。店にとっては願ったり叶ったりの飲み物だった。当時はランドキャバレーばかりでクリスマスともなると席を確保するのも大変な盛況ぶりだった。そこで店側はデコレーションケーキとソフトシャンパンをセットにした席を法外なクリスマス料金で用意し予約を受け、往時のキャバレー王の懐は大いに潤ったという。そんな逸話も残されているソフトシャンパンだが、ノンア

ルコールだから子供でも飲める。その頃世の中は急速に洋風化していて、クリスマスにはケーキを買ってソフトシャンパンで乾杯するというのが庶民の間にも広まっていた。広く世間で飲まれるようになると生産する方も大変だ。関さんはえらい人で、ソフトシャンパンの製法を独占することなく、みんなが良くなるならと広く同業者に公開した。それで、他の同業者もこれを作り始めた。

ともかくクリスマスには爆発的に売れるので、製造は夏から始め、大量に作り置いてクリスマス商戦で一気に捌く。中小の飲料メーカーにとっては大切なドル箱となった。人気を博したソフトシャンパンは、人気があるだけにフランスのシャンパン製造業者から目をつけられ、シャンパンの名を使ってはいけないとクレームが入った。そこで、昭和48年(1973年)にシャンメリーに名称を変更した。シャンパンとメリークリスマスをくっつけた名前だ。名前だけでなく、次にクレームをつけてきたのは形態だった。コルクと針金で密封する方法がシャンパンを真似ているというので、コルクをポリ栓に変えた。

うちも一時期シャンメリーを作っていた。ちょうどその頃、酒問屋を通じての商いを始めたところだった。返品なしでやってくださいとお願いをしていたがなかなかそうもいかない。ある酒問屋か

らシャンメリーの注文を受け納品したところ、大量に返品がきてしまった。置き場所に困っていたら、ちょうど杉並区堀内内の小屋が空いていたので、そこに戻ってきたシャンメリーを保管した。翌年この在庫を出荷しようとしたら、変敗してみんな処分するしかなかった。同業者の中には倉庫を借りて保管している人たちもいて、彼らの被害はさらに甚大なものだったと思う。そもそも当時のポリ栓は熱に耐えられないから、殺菌できない。それで僕はシャンメリー製

造から手を引いた。ところが、それからしばらく経って、広島と同業者からシャンメリーの製造依頼がうちに来た。もうシャンメリーはやらないと思っていたのだが、聞けば殺菌して作ってくれという。なんでもその広島の業者は殺菌できる耐熱性のポリ栓を開発したのだという。いま全国各地で作っているシャンメリーはこのポリ栓を使っているのだろう。

ところで、シャンメリーを開発した関さんはアイディアマンで、いろんなものを作ったのだけれ

ど、缶コーヒーも関さんが初めて開発して売り出し、それがいまの缶コーヒーブームの先駆けだ。これも、独占なんてことはせずに、分け隔てなく誰でも作れるようにと特許も取らなかったんだと思う。

シャンメリーの話に戻るが、そういう関さんが開発したシャンメリーだし、我々の仲間である中小の飲料メーカーが売れ筋と頼むものだった。分野調整法ができて、その法によって守られるべき我々中小の製品分野を決める際に、このシャンメリーもぜひ加えようということになった。それは、それまで中小だけが製造していたからという理由だけではない。関さんは我々同業者みんなのために製法を公開してくれた。ならば、これを守るのは僕らみんなだ。なんとしてもこの製品は我々の仲間の中で守ろうという熱い想いもあつたことだった。(続く)



いまでもクリスマスシーズンに根強い人気のソフトシャンパン「シャンメリー」。



石渡光一
Koichi Ishiwatari

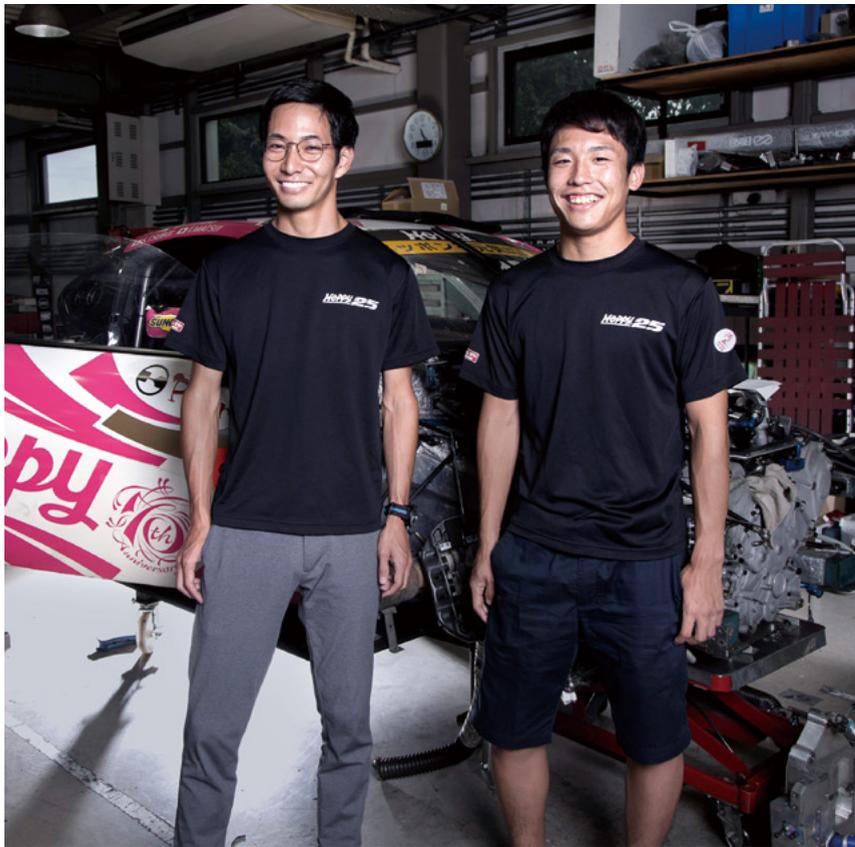
ホッピービバレッジ2代目、現会長。割飲料のバイオニアとなるホッピーを時代のうねりの中で育てつつ、地ビール事業も展開。赤坂ビール3種は2017年にモンドセレクション金賞を受賞。企業人としてだけでなく、赤坂氷川山車保存会を創設するなど、文化遺産を後世に継ぐ活動にも尽力する。



ドライバーが語るチャンピオン奪還への熱い想い

ホッピービレッジがメインスポンサーとして応援するレーシングチーム「つちやエンジニアリング」の「#25 HOPPY 86 MC」が、チャンピオン奪還を目指し奮闘した SUPER GT 2018 年シーズン。9月6日、SUPER GT 第6戦 SUGO を前に控えたドライバーの松井孝允選手、坪井翔選手に、ここまでの戦いを振り返ると共に、優勝争いに向けた現在の心境と抱負を伺った。

Photo : Yoshifumi Egami / Interview & Text : Fumiko Sato



座右の銘は「一生成長。一人の人間として生涯成長し続けたい」と話す松井孝允ドライバー(左)と、「努力は無限。やるかやらないかは自分次第。自分が一番好きなレースで無限の努力をしたい」と話す坪井翔ドライバー(右)。

厳しい戦いも「このチームだからこそ乗り越えられた」

国内最高峰のモータースポーツ・SUPER GTが開幕してから早5カ月。初戦の岡山国際サーキットでは優勝候補の筆頭と目されていたが、レース後半に熾烈な首位攻防が展開され、悔しくも3位という幕開けとなった。開幕直後のインタビューで土屋監督は、「最初から最高の喜びがくるよりは、悔しさがあって、そこからスタートできたことは、新体制の僕らにとってすごくいいレースだった」と語っていた。その開幕戦での悔しさをバネに、第3戦の鈴鹿サーキットでは2位、第5戦の富士スピードウェイでは5位と善戦。残り3戦を控え、チャンピオン奪還への思いはより強くなっている。「今シーズンは天候に恵まれなかったとはいえ、得意なコースで優勝を逃してしまった。5戦とも厳しい戦いだったが、このチームだからこそ乗り越えられたと思う」とコメントするのは坪井選手。松井選手は、「苦手と言われる(第5戦の)富士スピードウェイでは、久しぶりにポールポジションが獲得できたので、後半戦に向けて調子が上がってきている」と、ドライバーはもちろん、チームとしてもコンディションは良好で、終盤戦が非常に楽しみだと話す。

お兄ちゃん × 頼りになる相方

今季よりホッピーカラーのピンクを基調とした新マシン&レーシングスーツとなり、印象がガラリと変わった。「海外でも速いチームがピンクのマシンに乗っている。後続車がピンクで迫ってくると、“抜かれるん



毎戦ごとにラベルが変わる55ホッピー(左下)とピットフォークで配布され人気を博したコラボうちわ(右下)。

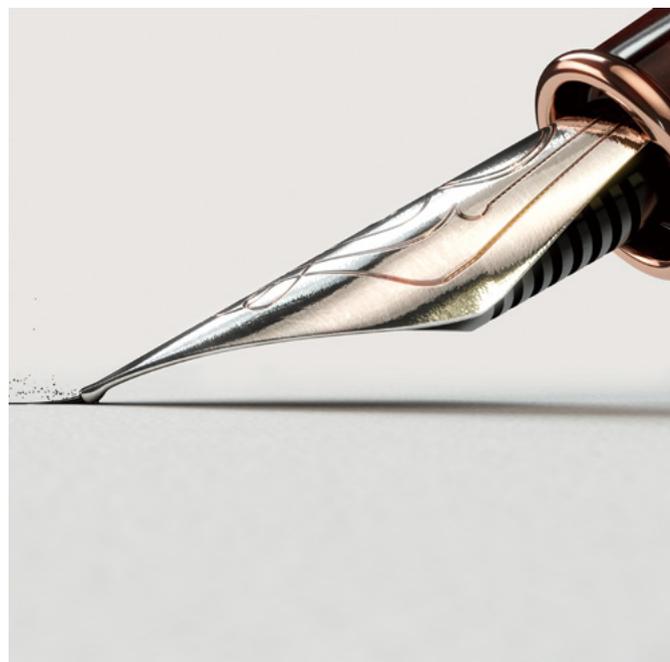
じゃないか”って思うのではないかと松井選手。一方、以前より「ピンクは自身のテーマカラー」と公言していた坪井選手は「やっぱりピンクは馴染む」とお気に入りの様子。インタビュー中も、息のピッタリ合ったコンビネーションで応える二人に、ズバリお互いの存在について尋ねてみると、「(松井選手は)お兄ちゃん! ワガママを言っても伸び伸びとやらせてもらえる」と坪井選手が言えば、「いい意味、(坪井選手は)楽でいい。本当に頼りになる相方です」と松井選手があうんの呼吸で返答。そうした掛け合いで生まれる笑いに、二人の信頼関係の深さを垣間見た。

タイトルに挑戦

さて、シーズンも終盤にさしかかり、チャンピオン奪還がかかった残

り3戦、タイトルレースも一層の激化が予想され、引き続き目の離せない戦いが随所で繰り広げられるだろう。そんな激戦を前に松井選手は、「結果、勝たないとチャンピオンは獲れないが、チームの目標でもある内容面を充実させ、1戦1戦しっかりと取組み成長することで、結果は自ずと付いてくると思う」と発言。坪井選手は、「次の2戦(スポーツランドSUGO、オートボリス)は得意なコースなので、1つは絶対に優勝して、チャンピオン争いに残りたい」と意気込みを語った。

最終戦まで目が離せない緊迫したレース展開が予測される中、残り3戦も全力を尽くしタイトルに挑戦する「#25 HOPPY 86 MC」の活躍と健闘を祈ると共に、ホッピービレッジも全身全霊でさらなる声援を送りたい。



AT THE MOMENT

ホッピー3代め
石渡美奈の
日々つれづれ



| Vol.03 |

まさに「AT THE MOMENT」な出来事である。

10月24日の朝、起き上がろうとして異変に気付く。首が痛くて一瞬、起き上がれなかったのだ。単なる寝違えのレベルではない。「あ、これはやっちゃった…」と思いきりながらなんとか、起き上がる。

神経に障ることはなく、ちょっと程度のいった外傷レベルで難を逃れたものの、翌週月曜日から予定していたNY出張は泣く泣く断念、一週間もの間、夜の飲みを我慢して大人しく過ごすという、想定外の静養時間をいただくこととなった。

たっぷりの時間があると思いきや、予定がびっしり詰まっても、スカスカでも時間が経つスピードに変わりはなく、良い年齢を重ねて尚、自身の時間の使い方の下手さに大いに反省している今現在である。

五日間の報酬は、「1日15分でも良い、自分の好きなことに向き合う時間を作る」という決断だ。そしてその好きなこととは…？

書くこと、のようである。

2003年頃から、万年筆にはまった。同じモデルでも一本一本、書き味が違うこと、万年筆ならではの「ぬらぬら感」、書いた後に残るインクの陰影など、万年筆にしか無い味わいに心

が奪われた。15年かけて集めた本数は、数百本に及ぶ。最近では、いつきの熱は落ち着いたが、私には「自身の心の余裕が万年筆のお手入れに影響する」という面白いバロメーターが残った。

思いもかけずにいただいたギフトの時間、久しぶりにお気に入りの一本をお手入れし、インクを入れて新しいノートに向かっていく。今、自分に足りないことは？自分が欲していることは？思いつくまま、ペンを走らせた。走ったペンは、ペリカンのリミテッドエディション、その名も「ゼウス」。ギリシャ神話の中で、大変に人気の高い神様のお一人に捧げられた一本である。

思っていたことの1/3も片付かなかった五日間だったけれど、やはり書くことを大切にすべしと思った五日間。そういえば、人生の師からも「トップリーダーたるもの、負の感情をあらわにしては、人はついてこない。負の感情は、自分だけのノートに書き表すなどして対応すべし」との教えをいただいている。

来たる2019年、自分自身をもう一つ飛躍させるために「1日15分、秘密ノートに思うがままに書き綴ること」が私の心身共の健康を支えるようだ。そしてそこから何が生まれてくるのか、そのことも楽しみである。





ホッピー
銘店
めぐり

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。



SAKAMAI (酒舞) : 157 Ludlow St, New York, NY 10002 USA TEL: +1 (646) 590-0684

今宵訪れる銘店は...

SakaMai

ニューヨーク市マンハッタン区。

山手線内側とはほぼ同面積といわれるこのエリアには、

2万4,000軒の飲食店があるという。

ここで本物志向が強いうえに新しいもの好きでもある
ニューヨーカーの舌を唸らせ続けることは至難の技だ。

「SakaMai (酒舞)」が店を構えたのは2012年のこと。

変化を恐れず楽しみながら

ニューヨークの居酒屋シーンを牽引してきた

エグゼクティブ・シェフの秋山剛徳さんを訪ねた。

居酒屋とIZAKAYA、
どちらも「楽しい場所」

SakaMaiを訪れたら、居酒屋の進化系に遭遇した気持ちになるかもしれない。落ち着いた照明のトーンやインテリアはバーラウンジのような空間を演出していて、いわゆる居酒屋とは一線を画している。それでも「これがIZAKAYAというものか」と納得してしまうのはここがニューヨークだからだろうか。それともそもそも、居酒屋の定義の懐が深いからだろうか。居酒屋とIZAKAYAには、共通項がある。秋山シェフのそ

れは「お酒と料理で仲間とわいわい楽しめる場所」であり、いわく「今後はもっと、SakaMaiをそういう場所にしていきたいです」。

「刺身」や「ポテトサラダ」、「揚げしし唐」など、聞き馴染みのある居



酒屋メニューも秋山シェフの手にかかると、「IZAKAYA感」が附加される。それは、味覚・嗅覚・食感だけではなく視覚も刺激する盛り付けの仕方やニューヨークならではの食材を使っ

ての味付け、別の言い方をすれば、秋山スタイルがあるからだ。居酒屋がIZAKAYAになるとき、そこには付加的な要素がある。その土地特有の食材だったり郷土料理からヒントを得たメニューだったり、店主やシェフの「色」だったり。100あれば100通りの、1000あれば1000通りの居酒屋があって、その違いが楽しいからこそ居酒屋ファンは絶えないの

だろう。日本国内に
だっ

続きは
Webへ!

www.hoppy-happy.com



New York Journal

ニューヨーク・ジャーナル

Vol. 003

2018
November
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. 003

2018
November
issue

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年より長崎市長平和特派員。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。

Uber and Other Ride-Hailing Apps Battle in NYC

配車サービスアプリの過当競争から何を学ぶか

No Need Uber in Japan?

日本でアプリ配車サービスが浸透しないワケ

「配車サービスアプリ『Uber』は、便利ですか？」とよく聞かれる。日本ではサービスがはじまってもなかなか浸透せず、停止したり一部地域で再開したりとまちまちな現状があるからだ。

ニューヨーク市クイーンズ区に住む私にとっては、とても便利だ。第1に、ニューヨーク市には5つの区があるが、名物タクシーのイエローキャブが走っているのは、摩天楼連なるマンハッタン区だけだ。タクシーがない他の4区で、スマートフォンのアプリで、車が1、2分で来るようになったのは、嬉しい。

第2に、イエローキャブが汚くて、運転が乱暴なのに対し、Uberは車体や車内が清潔で、運転手も陽気で気持ちがいい。

第3に、料金は多くの場合、タ



NYC 名物イエローキャブ (奥) と「UBER」を掲げる個人ドライバーの車 (手前)

クシーよりも安い。アプリに登録したクレジットカードで自動的に支払いをする上、チップをやらなくてもいい。目的地に着いて、チップの金額が少ないといった運転手の文句は聞かないですむ。イライラして乱暴運転の運転手にチップをやりたい人はいない。でも、Uberからは、サッと降りる

ことができる。

これら3つの理由を挙げて、「Uberはすごく便利ですよ」と答える。しかし、「日本では競争力がないかもしれません」とも付け加える。車両がきれいで、不機嫌な運転手はいない日本のタクシー業界が、Uberより劣っている点は、あまり思い浮かばない。ただ、

タクシーの数が少ない地方の町では、Uberがあれば、お年寄りがもっと簡単に外出できるようになる。もっともスマートフォンを使わないで配車をお願いする仕組みが必要かもしれない。

the Future of Regulation

NYでの教訓を活かせるか

私のような利用者にとっては、便利で人気のUberだが、実は問題も山積みだ。

ニューヨーク市は今年8月14日、全米で初めて、Uberなどの運転手の数を暫定的に制限する法律を施行した。1年間、ニューヨークで展開するUber, Lyft, Juno, Viaのアプリ4社は、運転手を新たに雇用してはならない。

法律の狙いは、Uberなどに収入を脅かされているイエローキャブ運転手と、攻めるUberなどの運転手らの収入を改善することだ。

米最大の都市で、最も煩雑なニューヨークの運転手間の競争は、Uberなどの台頭で急速に熾烈なものになった。もともとタクシー運転手の数も全米1で、約1万4,000人いた。加えて、Uberなど4社の運転手は、2015年に1万2,500人だったのが、

2018年7月現在8万人に上った。Uber参入前のタクシーしかなかった頃に比べ、6.7倍もの運転手がいる事態となった。

初めはUber1社だったのが、今や4社になった。料金が下がるのも当然だ。さらに、運転手の数が7倍近くになったものの、住民の数はそれほど伸びていない。まさに「超」がつく「過当競争」だ。

何が起きたか。競争は、タクシーだけでなく、Uber運転手らの生活さえ困難に陥れている。イエローキャブ運転手の間では、収入減による生活苦が広がり、今年前半に6人の運転手が自殺したという。

同様に、Uber運転手も、なるべくお客をたくさん乗せるため、飲まず食わずで1日に20時間も働く人がいる。2つか3つのアプリを併用し、お客が近くにいて早くつかまるアプリに回答して奪い合う。ある時はUber運転手としてお客をピックアップし、次はLyft運転手としてピックアップするという具合だ。私も乗る際に「Are you Uber now? (今はUberだよ?)」と聞いて、車のナンバー以外に自分が乗るべき車両なのか確認する。

運転手は売り上げから、Uberに40%を支払い、ガソリン代、メンテナンス代、高速代、車両のレンタル代などを支払うため、生



スマートフォンにダウンロードされたアプリ。

活を支えるためには、1時間30ドル以上の売り上げが必要となるが、それも毎時間可能ではない。

米メディアによると、2017年までに96%のUber運転手が1年以内に運転手を辞めている。期待したほど収入が増えなかったのが理由で、実際にUberは2017年、連邦取引委員会(FTC)が「収入が増えるという見通しについて、間違った、あるいは根拠がないミスリーディングをした」とする追及に対し、2000万ドルの和解金を払って、手を打っている。

こうした悲惨な事態を見ると、日本でUberの導入が遅れているのもわかる。タクシーとUberの運転手、双方の生活を守り、「過当競争」が起きない仕組みが必要だ。ニューヨークの運転手が何万人も苦しんだ結果、施行された規制は、今後Uberを迎え入れる日本のモデルになるかもしれない。

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

Vol. 3

MINA ISHIWATARI
MAHO HONDA

大手芸能事務所を後にして、日本から単身ニューヨークに移り住み、俳優として生きる本田真穂さん。

芸能の世界で活躍する夢を抱く者が世界中から集まる街で、
不安や自信のなさ、英語の壁と闘いながら経験を積み着実に結果を生んでいる彼女と、
3代め 石渡美奈がホッピーを片手に語り合った。

続きはWEBで！



www.hoppy-happy.com/
for-society/f-talk/vol-03/



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

舞台は銀座 HOPPY HOUR 5!!

シンガーソングライターの構康憲さんが企画する音楽ライブイベント「HOPPY HOUR!!」。8/11に行われた「4」も盛況で年内最後の「HOPPY HOUR 5!!」は12/7(金)、ヤマハ銀座スタジオで開催。詳細は www.kamae.jp まで



NYでの夏の恒例イベント「HOPPY ICE MUG」

8/14、ニューヨークでの夏の恒例イベント「HOPPY ICE MUG TUESDAY」を開催。60名のニューヨーカーを招き、氷のホッピージョッキをつくっていただき、キンキンに冷えたホッピーで乾杯。飲食を通じた異文化交流を楽しんでいただきました。



GT300 シリーズチャンピオンの結果やいかに

今号がお手元に届くころ、ホッピービバレッジがメインスポンサーをつとめる、つちやエンジニアリングの「#25 HOPPY 86 MC」が、SUPER GT300のファイナルラウンドを終えています。シリーズチャンピオンの結果はいかに。



It's a BOY!! NEW HOPPY FAMILYの誕生

6/13、ホッピービバレッジ営業部、石津香玲良と銀座にある嘉茂 bar kamoの代表、嘉茂太輔さん夫妻のもとに第一子、辰之輔(しんのすけ)くんが誕生しました。ホッピーファミリーの新しいメンバーに社員一同、喜びでいっぱいです。

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。

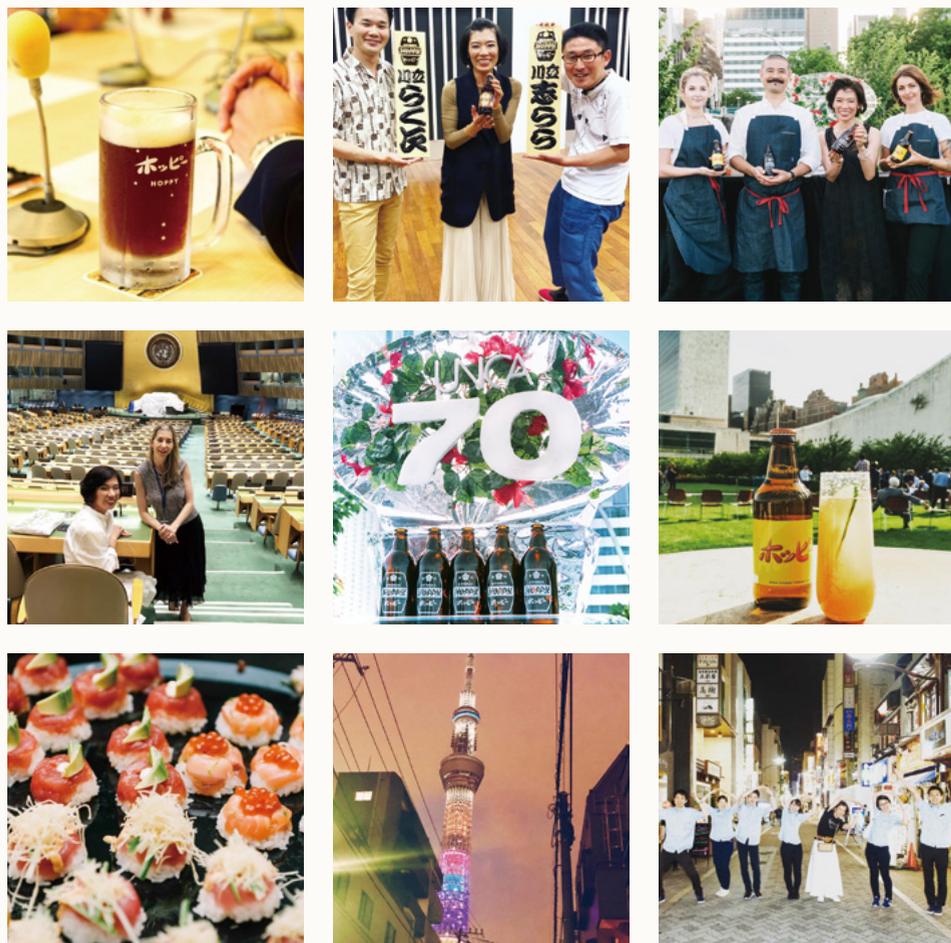
● www.hoppy-happy.com ● www.facebook.com/HoppyBeverage

Follow me on
Instagram



@iminahoppy

ホッピー 3 代目、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53号 (通算 54号) 2018年 11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, Kuo-Heng Huang, NiRai,
Toshiya Saito, Yoshifumi Egami

Editor's Note

編集後記

日本が誇る美しい四季が二季となってしまったことを痛感し、この地球の異変をなんとかして食い止めなければと強く感じています。私たち大人がもっと地球環境のことを本気で考え、語り合い、地球を守るために広く強く協力していきたい。まずは自分自身が、そしてホッピービバレッジができることから取り組んでまいります。(ホッピーミーナ)



秋晴れの日にはホッピー。

www.hoppy-happy.com

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