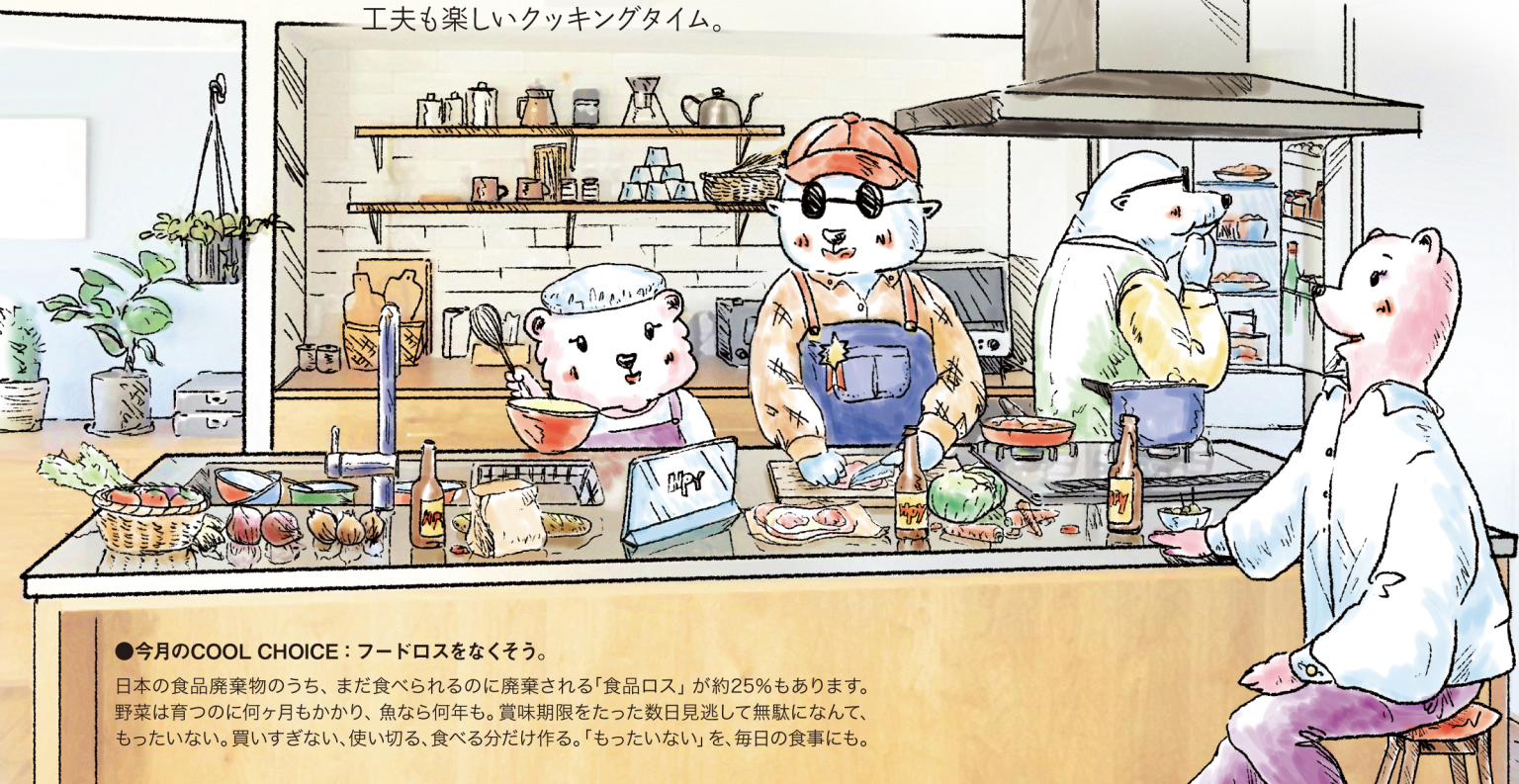


残さないから、「おいしい」が残ります。

Hoppy
Monthly Message

5
May 2020

冷蔵庫をチェックして、賞味期限の近いものから。
献立に困ったら、食材でメニューがわかる料理サイト。
それでも余った野菜は漬物に。
工夫も楽しいクッキングタイム。



●今月のCOOL CHOICE：フードロスをなくそう。

日本の食品廃棄物のうち、まだ食べられるのに廃棄される「食品ロス」が約25%もあります。野菜は育つの何ヶ月もかかり、魚なら何年も。賞味期限をたった数日見逃して無駄になって、もったいない。買すぎない、使い切る、食べる分だけ作る。「もったいない」を、毎日の食事にも。

三重×ホッピー◎松阪鶏焼き肉 ラヂオ食堂 世田谷店

三軒茶屋の人気店が、世田谷線の世田谷駅近くにオープン。松阪市のソウルフードとして名高い鶏焼き肉だが、地元の味噌ダレを使わなければ松阪は名乗れない。ラヂオ食堂では、店専用の味噌ダレを松阪から取り寄せている。若鶏は柔らかふんわり、親鶏は噛むほどに味があり、肝は新鮮で滋味深く。しつかりと火を通したその熱々を三冷55ホッピーと共にいただければ、向かうところ敵なしの気分だ。もう、牛じゃない。今日からは松阪といえば鶏焼き肉なのだ。



松阪鶏焼き肉 ラヂオ食堂 世田谷店

東京都世田谷区世田谷1-16-14 電話：03-6674-1856

営業時間：17:00～23:00(水曜定休)

お取扱商品：55ホッピー



「ホッピー deliきぬこう作戦」義援金のご報告

2020年4月30日、皆様からご支援いただきました71,863円を2020年2月分の義援金として、福島県南相馬市の特定非営利活動法人あさがお様にお送りしました。

このDMは、ホッピービバレッジ株式会社および石渡美奈がご縁をいただいた方にお送りしております。送付を希望されない方は、ご面倒をおかけいたしますが下記まで御一報いただけますようしくお願ひ申し上げます。ホッピービバレッジ株式会社 広報担当 (0120-5137-88 もしくは info@hopypy-happy.com)