

急がないで、スマートに。

Hoppy
Monthly Message

10
October 2020

余裕を持って出かければ、
急がないですむ。
景色は、ゆっくりのほうが味わえる。
あわてずに、安全に。



●今月のCOOL CHOICE：急がないドライブ。

急発進、急ハンドルは同乗者にも不快です。急ブレーキではなく、先を見越してアクセルオフ。ふんわりアクセルを踏めば、温暖化にもブレーキがかかります。地球に優しいエコドライブは、助手席に乗る人にも優しい。

岡山×ホッピー ◎築地はじめ鮮魚店

蛸は蒸すより茹でるほうがおいしいという。築地で唯一の茹で蛸専門店大政本店から岡山・下津井の蛸を仕入れ、「自分が食べて美味しいと思う厚さ」に切る。さくとした歯応えの後に、旨味が滲み出てくる。店主の渡邊さんは魚の仕事をずっとしてきた。市場の人たちと深い関係性ができたからこそ、うまい魚が手に入る。下津井の蛸もその一つ。メニューは魚屋の賄いのイメージだという。刺身の豪快な厚みに、なるほどとホッピーを飲みつつ、うなづくのである。



築地はじめ鮮魚店

東京都中央区築地7-16-14 電話：03-6264-0873

営業時間：11:30～売切れ次第 / 17:00～22:00(土日祝定休)

お取扱商品：ホッピー、黒ホッピー



「ホッピー de ikigai kōsaku」義援金のご報告

2020年9月29日、皆様からご支援いただきました77,820円を2020年7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よろしくお願い申し上げます。ホッピービレッジ株式会社 広報担当 (0120-5137-88 もしくは info@hoppy-happy.com)