

分別すれば、ゴミは資源に変わる。

HOPPY
Monthly Message

6

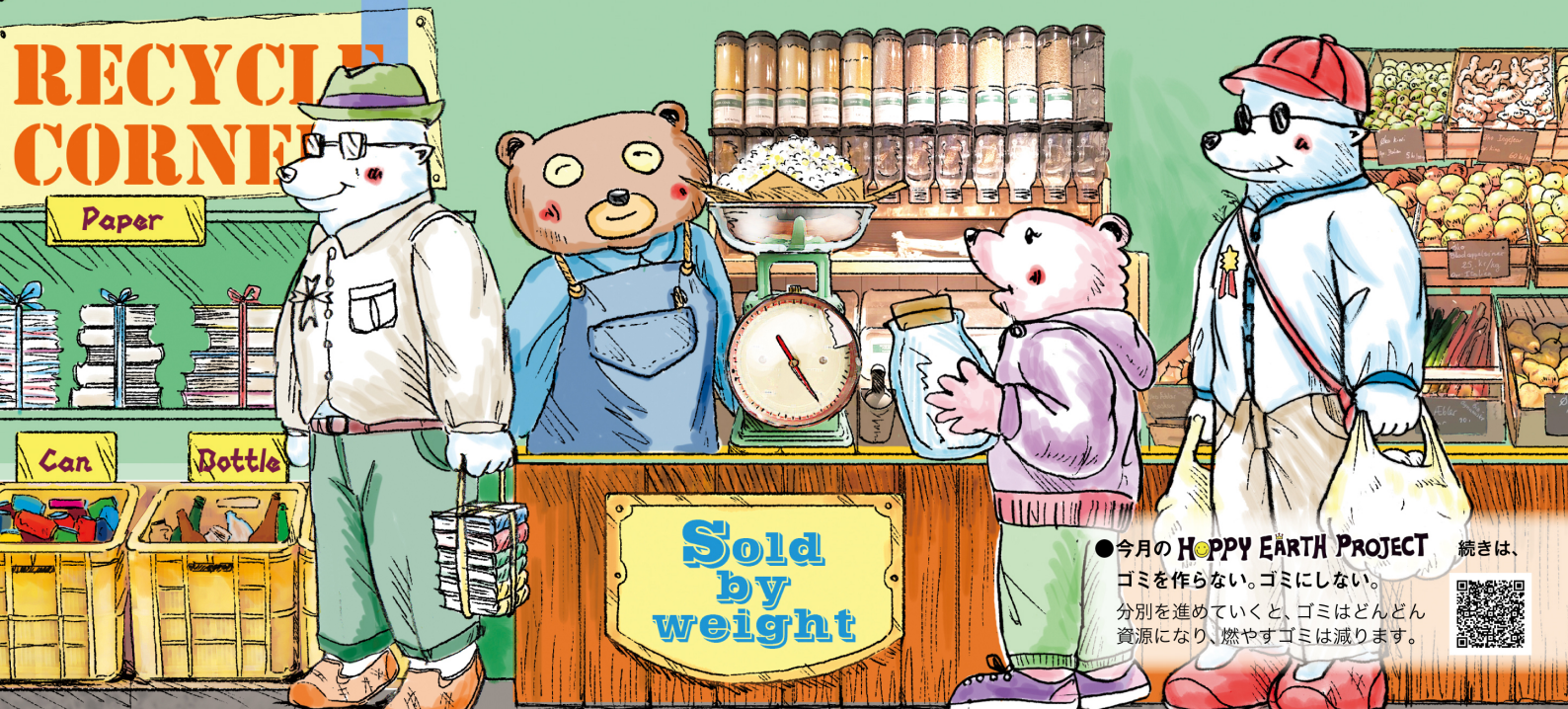
June 2023

分別して、燃やすゴミを減らせば、二酸化炭素の排出を抑えられる。

ゴミを出さない買い方や売り方が、もっと増えるといい。

分けて、トレーに入れて、ラップして、それらが全てゴミになる。

量り売りって、昔は全部がそうだった。



●今月の HOPPY EARTH PROJECT

ゴミを作らない。ゴミにしない。

分別を進めていくと、ゴミはどんどん資源になり、燃やすゴミは減ります。

続きは、





カミヤ

カシラには赤身と脂の部分があり焼くのが実は難しい。赤身も脂も程よく火を通せる店はなかなかない。できない店が、ハラミをカシラと偽って出すという。ある日、客に言われた。「ここは本物のカシラですね」。某有名焼き鳥店のオーナーだった。カミヤ発祥の店で修業した先代がそこから譲り受けたタレを今でも継ぎ足して使う。80年もの間受け継がれてきたタレである。そして、

その味が絶品なのだ。「父から受け継いだ味を守るだけで精一杯ですから」と大将は言う。揺るぎない味が、ここにある。カ



シラに舌鼓を打ち、飲み干したジョッキを見たらホッピーのロゴが少し細い。懐かしい口ゴだ。歴史がそこにも刻まれていた。

カミヤ

東京都荒川区南千住7-1-1 アクレスティ MB102 電話：03-3806-4954

営業時間：17:00～22:00(日祝定休)

お取扱商品：ホッピー、黒ホッピー、レモンサワー、うめサワー、コアップガラナ

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、営業時間が変更となる場合があります。ご来店の際は、事前にお店にご確認ください。



「ホッピー deいきぬこう作戦」義援金のご報告

2023年5月30日、皆様からご支援いただきました72,255円を2023年3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。

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お願い申し上げます。
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@hoppy-happy.com)