

エコな人は、暮らし方がすがすがしい。

1910

Cafe Hoppy

使い捨てのものは買わない。
ぼんやり観てるテレビは消す。
遠回りや寄り道が楽しいから、
自転車で出かける。
シンプルな暮らしは、いつの間にか
省エネになっている。

Cafe Hoppy

Hoppy

Monthly Message

7

July 2023



●今月の **HOPPY EARTH PROJECT**
ライフスタイルをエコに。

無駄をなくし、ものを大切にする。シンプルですがすがしい生き方は、エコにつながります。

続きは、





居酒屋 静八

こちらの店では熟成魚がいただける。神経締めめのと血抜きをして内臓をとるという下処理の後、プラス2度の冷蔵庫で熟成させる。熟成期間7日目の鯛をいただく。獲りたてが瑞々しい美味さだとすれば、こちらはしつとりと奥深い旨味が広がる。さらに、熟成23日目のブリに至っては噛むごとに旨味が滲み出てくる。熟成を経て水気が抜けアミノ酸の旨味はより強くなるのだろう。一般に魚は鮮度が落ちたら捨てるしか

ない。しかし、下処理をした熟成魚は、言うなればずっと食べ頃でもある。したがっ

て食品ロスがない。いいことづくめで、飲み干す3冷ホッピーの味も格別だ。



居酒屋 静八

埼玉県さいたま市浦和区上木崎4-1-13 電話：048-755-9352

営業時間：11:30～14:00/17:00～24:00(日曜定休)

お取扱商品：ホッピー、黒ホッピー

※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6月30日、皆様からご支援いただきました70,337円を2023年4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よろしく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@hopypy-happy.com)