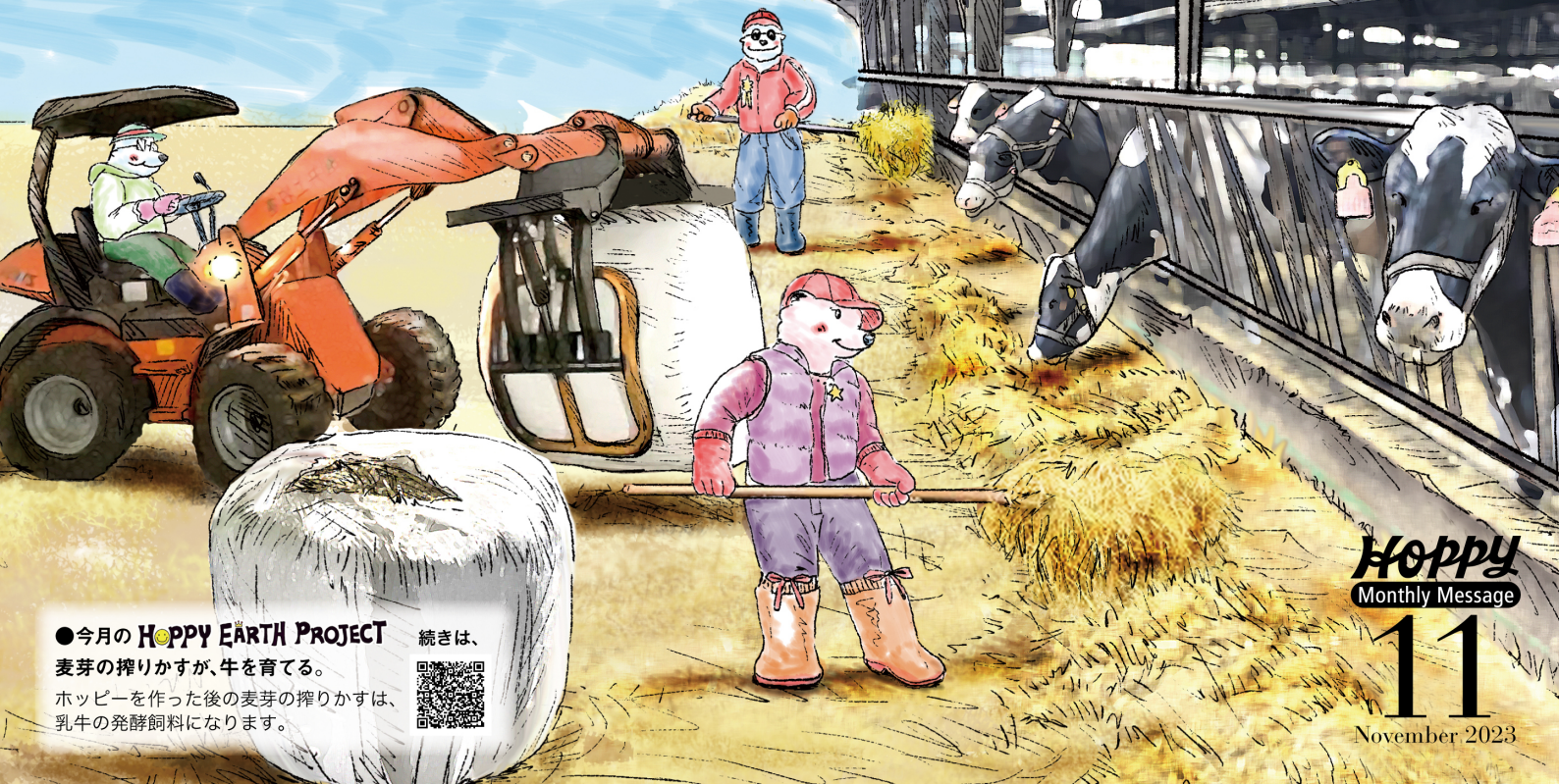


おいしい牛乳の元は、ホッピーの搾りかす。

ホッピーを絞った後の麦芽には、まだまだ栄養素がたくさん。
野菜や干草と合わせて、熟成したら、乳牛のごはんに。
牛たちの食欲も増して、お乳の出も良くなりました。



●今月の **HOPPY EARTH PROJECT**

麦芽の搾りかすが、牛を育てる。

ホッピーを作った後の麦芽の搾りかすは、
乳牛の発酵飼料になります。

続きは、



Hoppy
Monthly Message

11

November 2023



一球酒場

日本人の口に合うようアレンジされた町中華に対して、本場中国の味をそのまま再現した料理をガチ中華というらしい。一球酒場は、まさにその一軒。中国人がこの店を目指して志木駅を降りる。唐辛子とクミンをまぶしたラム串、ニンニクの芽と豚肉だけの回鍋肉。日



本人はなんでキャベツを入れるんだと韓店長は首を傾げる。そして、絶品のガツ炒め。黒酢が効いて、これほど旨いガツ料理

を食べたことがない。3冷ホッピーは専用の冷凍庫から取り出してしばらく経ってもキンキン。魂のこもった味に酔う。

一球酒場

埼玉県新座市東北2-35-5-101 電話：048-473-3919

営業時間：11:30～14:00/17:00～翌1:00(月～土) 16:00～22:00(日・祝) (無休)

お取扱商品：ホッピー、黒ホッピー、コアップガラナ



「ホッピー deいきぬこう作戦」義援金のご報告

2023年10月26日、皆様からご支援いただきました64,841円を2023年8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@hoppy-happy.com)