

ホッピーで、豚が育つ。

HOPPY
Monthly Message

3

March 2024

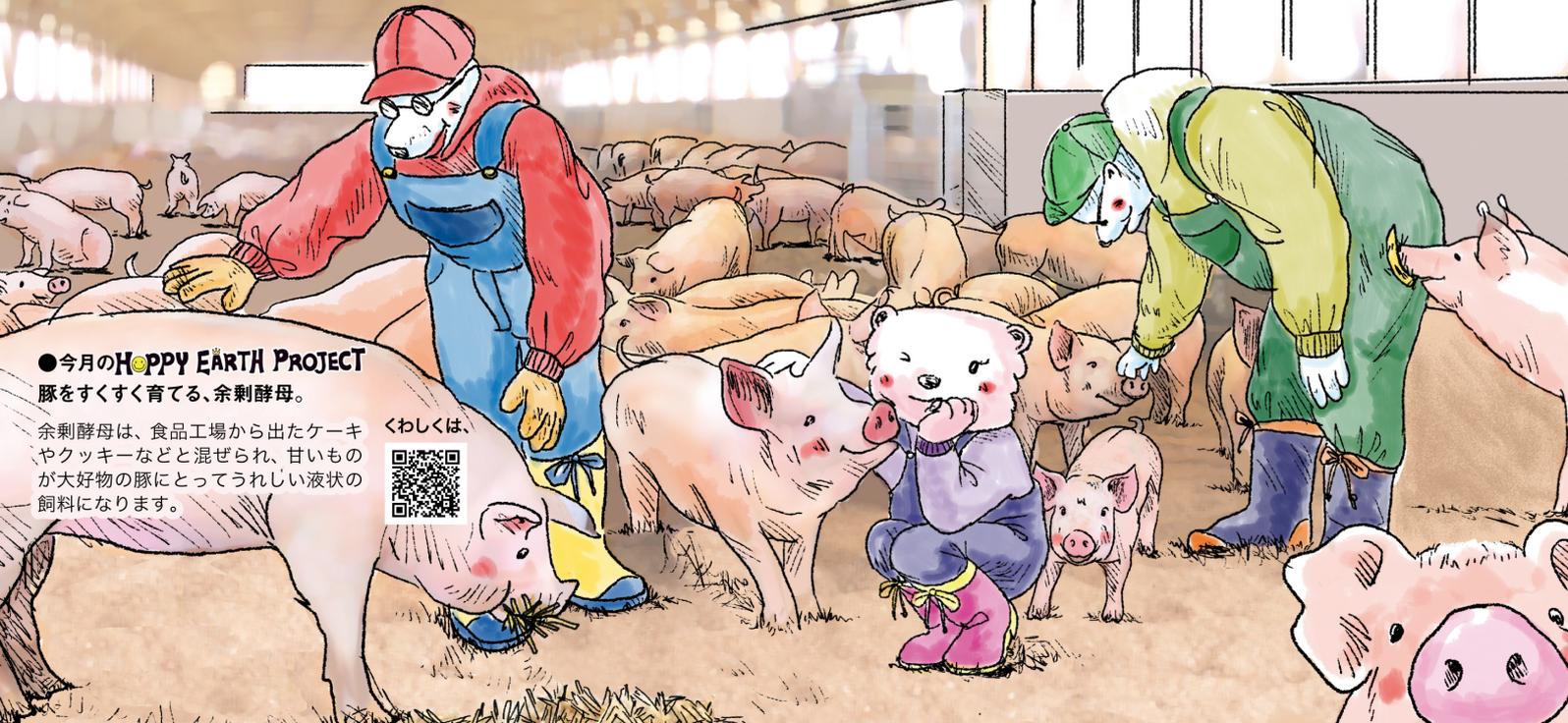
ホッピーを作る最後の工程で、貯酒タンクの底に澱が溜まります。
これが余剰酵母です。

余剰酵母には、まだまだたくさんの栄養素が含まれており、
他の食材を合わせて豚の大好きな飼料になっています。

●今月のHOPPY EARTH PROJECT 豚をすくすく育てる、余剰酵母。

余剰酵母は、食品工場から出たケーキ
やクッキーなどと混ぜられ、甘いもの
が大好物の豚にとってうれしい液状の
飼料になります。

くわしくは、





はがくれ

昨年50周年を迎えた老舗である。二代目店主は、毎日芝浦食肉市場に仕入れに行く。先代からの縁もあり極上ものが手に入る。すべてを自らで捌き、仕込む。時間も手間もかかるが、安く美味しいものを提供するため、手は抜かない。料理の盛りがよいのは、もともと近所にある自衛隊員たちの旺盛な食欲を満たすため。締めラーメンも付近に店がない時代に始め、二代目がバリエーションを広げた。ナポリタンが普通に出てくる。できる



ことを続けていたら、なんとか生き延びられたと笑う二代目が、眩しかった。居酒屋の理想が、ここにある。

はがくれ

東京都世田谷区下馬1-17-8 電話：03-3424-9195

営業時間：18:00～23:00(L.O.22:00) (日祝定休)

お取扱商品：ホッピー



「ホッピー de いきぬこう作戦」義援金のご報告

2024年2月26日、皆様からご支援いただきました75,404円を2023年12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@hopypy-happy.com)