Hoppy Magazine 31

[ホッピーマガジン]
◎第31号
2014年6月発行

Episode of growth 22 ◎永石卓宏のOne Step

悔し涙は、誇りのために。

仕込み・発酵・貯酒を１年、ボトリング（充填）を２年、濾過を３年と、ホッピーの製造をひと通り経験してきた。

調布工場West Line立ち上げの時は、新たに導入した珪藻土濾過で試行錯誤した。それまでとはまったく違う設備なので、なにをどうみればよいのかもわからず、あらゆるデータを記録した。今そのノートを見直してみるとこんなところでつまずいていたのかと思う。工場の開始日が迫り、何日も泊まりがけになった。何回チャレンジしてもうまくいかなくて工場から駅に向かう帰り道で涙をこぼした。その時の思いを忘れないために、３月10日の殴り書きのメモは切り取って自宅の玄関ドアに今でも貼ってある。その日が誕生日だったことも忘れていた。

そして、翌日に東日本大震災が来た。原料や資材が入荷しなくなった。フィルターも残り僅かになり、規格に合うフィルターを工場中から探し出してなんとか繋いだりもした。濾過のせいで生産を止めてなるものかと食いしばった。

ホッピービバレッジに入る前は、お酒がまったく飲めなかった。ビールの泡で顔が真っ赤になるほど。それが今では休日になるとホッピーを飲みに出かける。隣でホッピーをおいしそうに飲んでいる人を見るとうれしくなる。クラフトビールを飲みにブリュワリーを訪ねることもある。遠くはベルギーにも行った。うちと同規模のブリュワリーがいくつかあり、ブリュワリーでは生産工程やもちろん濾過や設備について質問する。そして密かに思うのだ。うちの濾過は結構いい線いっているなと。新しい黒ホッピーができた時はこんなにクリアにしていいのかとさえ思った。ドキドキしながら社長の試飲を見守り、OKが出た時は胸を撫で下ろした。

日々の仕事に真剣に向きあっているからこそ、そこに新しいものも見えてくることがある。彼には胸に秘する新しいアイディアがある。今はまだ機が熟していないと、時を待っている段階だ。その時まで、彼の研鑽は続く。

ながいしたかひろ
永石卓宏
ホッピービバレッジ株式会社　調布工場 製造部 ボトリング・パッケージ課
ボトリングチーム主任

ホッピー３代目対談 ～承継と創造と～

第1回◎2代目から3代目へ。石渡光一・美奈 父子対談

今号から始まる対談新シリーズは、３代目がテーマ。２代目があるから３代目がある。というわけで、第1回目はバトンを渡す側と受ける側のそれぞれの思いを聞く、父子対談とあいなりました。ちょっと照れも入っておりますが、本音も飛び出し、なんとも濃密な時間となりました。

ホッピーミーナ（以下。M）　人生初の父子対談でございますね。経営の話を改まってすることはお互いないですね。直面している問題について相談することはあるけれど。それよりも、普段の会話の中で、あ、こういう見方をするんだというのは私にはあります。そういうところで背中を見ているというか。

石渡光一会長（以下、K）　僕が学者ならね、経営の話をするけれども（笑）

心は裏腹だが、はじめは娘の入社を断った。

K　美奈が入りたいといってきた頃は、社内がごたごたしていた。ホッピーが売れなくなり、会社を分社化して家庭用のホッピーにも力を入れようとしていたのだけれど、販売部門が何も対策を打ち出さない。販売会議から僕が閉め出されたり、その会議でも売れないと愚痴ばかり。

M　天気が悪いとか、暦が悪いとか、よく言ってたね。私が入社した頃もまだその名残があった。

K　僕としては娘に苦労させるだけだから止めたわけだ。もっといい状態だったら喜んで入ってくれと言った。だって僕は待っていたんだから。

M　ありがとうございます。

K　社員の誰もホッピーを飲んでいなかったような会社の跡を継げと言っても無理な話だと思った。僕自身は戦争中に兄が亡くなり、小学３年だったけれど跡取りになるんだと思っていた。娘も、小さい時からこの子は跡取りだとずっと思っていた。だから、会社に入るよと言ってきた時はうれしかったよ。

M　私はもう「入れて！」でした。私にはこの道しかないと。

K　心理的には裏腹だったけれどね。苦労かけちゃうなと。

M　ややこしいというのは小さい頃から知っていたし、３代目は誰がやるのかねと小さい頃から耳元でささやかれてもいた。それよりもなによりも、自分がどう生きたいのかを突き詰めていった時に、私にはこの道しかないと思った。覚悟があった。なにが来ても私は向き合おう、それが３代目の宿命だと。

K　世に後継問題はあるが、うちはうまくいっていると思う。特に若い社員を見ればね。僕なら、あんなにはできないからね。

M　いやいやいや。

K　僕の時代には社内に政争があって、それを一掃して、すっきりしたというのがなによりだね。

M　それはもしかすると私にしかできなかったかもしれない。やはり、父ではしがらみがあまりにも多く大鉈が振るえなかった。私は気づかないふりができた（笑）

先を見る目と、あきらめないこと。

M　祖父は商人でアントレプレナーでしょ。どんなときでも、やるときは徹底してやるみたいな。やることが大きいというか、徹底している。それが石渡家に脈々として、あるような気がする。

K　兄弟の中じゃ親父さんは突出していたね。ほかは学者タイプだった。

M　会社をつくって発展させて、工場を建てて赤坂にビルを残した。でも、金もうけの人ではなく、事業を通じていかに社会のお役に立てるかを追求していた人だったと思う。

K　損もしている。僕が知っているだけで1億5千万から2億。でも、先進的なところもあってアメリカから全自動の洗壜機を輸入していた。

M　そういう大きさがあるから、今につながるんですよね。

K　うちの親父さんは負けず嫌いだったね、やはり。

M　先を見通すということでは会長もそうですよね。

K　サワーが出てきてホッピーが売れなくなった時、このままじゃ世間に受け入れられない、品質改良しかないというんで、三宅製作所に頼んでいい設備をつくってもらい、アサヒビールから技術顧問を招いた。それで万全を期した。だから、心配してなかった。ここで技術革新をしておけば、次のタイミングできっとホッピーは認められると信じていた。だけど、これが売れないんだ。前より味はずっと良くなったのに。前のほうがよかったなんていう（笑）。僕はじっと待っていた。

M　つまり、それは信念のようなもの？

K　ともかく辛抱して、潰さないでいけば、必ず日が当たると思っていた。

M　家業というのは、もういいやとあきらめるという選択肢は絶対にないんですよね。

K　僕自身、こんなホッピーじゃ売れなくなると、ピーク時に思っていた。よく売れるなと。

M　こんなんじゃ売れないという始まり方は、私も一緒です。この会社に入った時、私もこんなんじゃ売れないと思ってた。それと、父だからあの大変な時期を乗り越えられたのだと思う。私だったら多分飛び出していた。いちばんややこしくて、面倒で、窮屈な時代だった。

K　僕の実感はね、よくあのホッピーをここまでにしたなっていう気がする。誰もホッピーなんかに期待していなかった。清涼飲料組合の連中だってホッピーがここまで発展するとはみていなかった。でも、僕にはこれしかないという思いがあった。清涼飲料で中小が生きていく道というのはすごく狭い。同業者はラムネやサイダーの安売り合戦をして、どんどん廃業していく。うちの親父さんがよくぞこのホッピーを考えてくれたなと思う。これはもう感謝の気持ちね。僕はこれを育てよう、これでみんな幸せになれるんだと、そう思ってきた。バブルの頃、同業者が随分真似をして、ホッピーのまがいものを作るところが出てきたけど、みんなできなくてやめちゃった。難しいんだよ、実際は。

M　うんうん。

K　工場を赤坂から調布に引っ越して、拡張して、うまくいくんだけれど、それは僕が親父さんにアドバイスしたことだった。正解だった。そして、親父さんの本物志向というのが効いている。これが今にして価値がある。

社長の元気がみんなを元気にする。

K　僕が３代目に願うことは、やはり健康第一！

M　きゃあ、言われてしまった。でも、そう。キャップストーンとして、トップは組織に気を流すのだから、我が家でも、やはり会長が元気じゃないと家中が元気じゃないんです。私が社長になって思うことも同じで、社長の元気は社員の元気。私がほろほろで、社員に元気になりなさいといっても説得力ない（笑）

K　まず、それだね。僕は「飲んだくれのコウさん」でやりすぎてしまった（笑）。健康でなければ何もできないよ。

M　がんばります。

ミーナ、3代目としての自覚

３代目は身上を潰すとよく言われるが、それは３代目の時代に岐路に立つような時期を迎えるからだ。没落するか発展するかの分かれ道で、成功したことは後々語られることは少なく、不幸な結果ばかりが取り上げられて「3代目は身上を潰す」という言い方になったのではないかと思う。

初代がものすごく先見性があって可能性のあるものをつくり、２代目はそれを維持発展させ、その礎の上に私は立たせてもらっている。父の時代には忍耐も必要で、例えれば練習と試合みたいなことなのかもしれない。練習で鍛えたからこそ試合で勝てるというような。そんな地道な努力と忍耐の時代は、父じゃなかったら務まらなかったと思う。その時代を経て今がある。だから、我が社のここまでの3代の流れは正しい気がする。

社長になってまる３年経ったところで、早速試されるようなことが降ってきた。ミーナ３代目体制の組織の枠組みがこの3年でき始めている。その今だからできること、お引き受けできそうなことが、タイミングよくやって来るのである。

なにせ私は70億分の１の確率で３代目として命を授かった。その幸福を全うしたい。そのためには、もっと学び、汗を流し、感性を磨き、見聞を深めたい。自分の成長をどん欲に求め、役割を全うしたい。そうすることで内なるエネルギーはますます沸いてくる。ご充実様の人生を生き抜いていこうと、改めて肝に銘じた。

TOKYO DRINK

issue#01

「TOKYO DRINK」では、東京の飲みものとしてホッピーをいろいろな角度から眺め、
新しい表情を追い、すてきな飲み方提案も含めてご紹介していきます。

金魚を埋めたタコ公園と、ホピンガ。

郊外の街から都心の赤坂に引っ越してきた日、
一緒に連れて来た金魚が死んでしまった。
昨日までは庭のある家だったのに、ここはコンクリートだらけで戸惑ったが、
近くに公園があったので、内緒で埋めた。
無事に土に還すことができたと、内心ほっとした。
それが、赤坂での最初の記憶になった。

転校生の内気な子はなかなかクラスになじめなかった。
やがて友達ができ、家にも遊びに来るようになった。
連れ立って外に遊びに行くのは、金魚を埋めた公園だった。
タコを模したコンクリート製の遊具があり、
正式には他に名前があるのだが、子供たちはタコ公園と呼んでいた。
ランドセルの頃からやがて家業を継ぎ３代目の社長になるまでの彼女を、
アンベ・クァトロのマスターとママはずっと見てきた。
エネルギッシュにどんどん変わっていく彼女とその部下達をみて
とても元気がもらえるという。

ブラジルの強い酒ピンガを注いだショットグラスを、ホッピーを満たした中に落とす。
アンベ・クァトロの名物カクテルのひとつ、ホピンガだ。
グラスを傾けると、中のショットグラスがカタカタと音を立てる。
飲むほどに、ピンガとホッピーの混ざり具合が変わって
味わいも変化する。そこが楽しい。

おっとりと育った子が、やがて都会のリズムに目覚め
水を得たように動き出す。
はじめのひと口はおだやかで、飲むほどにピンガの強いテイストが
舌と喉に刺激を与え、味わいも濃くなる。
情熱を秘めた佇まいは、どこか重なる。

アンベ・クァトロ
東京都港区赤坂2-15-12
パール赤坂B1
電話:03-3585-0065
営業時間:
11:30〜14:00(火〜木)
18:00〜24:00(月〜金)
(土日祝定休)

浅草 ● 田原町 ● 稲荷町 ● **上野** ● **上野広小路** ● **末広町** ● 神田 ● 三越前 ● 日本橋 ● 京橋 ● 銀座 ● 新橋 ● 虎ノ門 ● 溜池山王 ● 赤坂見附 ● 青山一丁目 ● 外苑前 ● 表参道 ● 渋谷

寄席があり、アメ横があり、動物園があり、美術館があり、
西郷さんが一年中浴衣のままでいる上野。
買い物客も多く、また、東北や常磐線方面の玄関口として
多くの人が集まるこの町にもホッピーの店は数多くあります。
今回は、末広町〜上野界隈でホッピーのおいしいお店をご紹介します。

ホピ鉄

東京メトロ 銀座線編⑪ 【末広町〜上野】

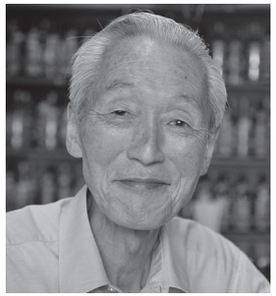
ホピ鉄とは 電車に乗ってホッピーを飲みに行こう！！
ホッピーが飲める店をリレーして、電車を乗り継ぎながらホッピーを飲むことをホピ鉄といいます。

居酒屋げんき ◆上野

東京都台東区東上野4-11-8　電話：03-5827-7277
営業時間：17:00〜23:00　（土・日・祝休業）　お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー

常連客がこぞって注文するマグロのブツは開店以来十数年価格が据置だったが、半年前に値上げしたばかりだった。それに加えて消費税が８％になり他のメニューもやむなく価格を改定せざるをえなかったと店主山本剛さんは申し訳なさそうにいう。しかし、大皿料理の中から三品選べるお得な名物三点盛りはずっと500円のまま。これとホッピーで千円以内というありがたい価格設定は、居酒屋げんきの企業努力のたまものだ。山本さんは、外で飲む時には必ずホッピーだ。お店ばかりでなく他の店でもホッピーの伝道師を務めてくださっている。その山本さんは、3年前からお店でシャーベットホッピーをはじめた。シャーベットホッピーもまだまだ知らない人も多く、驚かれることもあるという。

もともと事務所として借りようと物件も見ずに契約した場所が、地下鉄銀座線が地上に上ってくる踏み切りのあるここだった。人に勧められて店に改装し、近所にあった居酒屋チェーン店に負けられないと値段をぎりぎりに抑えて十数年。気がつけばなじみ客が増え、この界隈になくてはならない店になった。町内の神輿は、以前から店の前が休憩場所で、その都度店内を開放してきた。その縁もあって、今年からなおらいもこの店に決まった。手作りの味を丁寧に提供する、そのあたたかみのある味わいは、下町の人情を表しているとつくづく思うのである。



がむしゃら ◆上野

東京都台東区上野3-5-6 ＪＳビル1Ｆ　長谷川ビル2F　電話：03-3831-4399
営業時間：16:00〜23:00（日・祝・第三土曜定休）　お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー

店の前に自転車が置いてある店は、ある。それがピストの場合も、ままある。しかし、3本ローラーがある店というのは、ほぼお目にかかれない。3本ローラーとは、自転車のペダリングの練習用に使う、要するにかなりマニアックな道具だ。しかも、傍らにあるピストは、有名選手のネーム入りだ。店主の渋谷行彦さんはバンク（競輪場のすり鉢状のコースのこと）を走ることもあるホビーレーサーだ。店は「まったくの素人から、仕事を教えてもらいながらはじめました。ともかく日々、がむしゃらにやるしかない」という決意と方針をその名にした。

ホッピーは、通常のタイプの他に、2年ほど前からシャーベットホッピーがメニューに加わった。人気があり、凍らせた焼酎が売り切れた翌日はメニューに出せないこともあるという。焼酎を凍らせるには時間がかかるからだ。食材は毎日芝浦から仕入れる。その日の朝にしめたものだから、レバーにしても火を通さなくてもいいほどフレッシュだ。逆に言えば、それゆえ火の通し方もいちばん旨い状態になるよう自由度が高くなるという寸法だ。これを目当てにやって来る客は、必然的にこの新鮮さの虜になる。

店では我々は舞台に立っているのだと、渋谷さんはいう。「舞台の役者を演じなさいと、先輩に教わった」。お客様に接するプロであれという意味なのだろう。ひたすらに、がむしゃらに、お客様に相対する。そして、観客は味をしめて、また新たな観客を伴い、再訪するのである。

炭火焼 鶏奈緒 ◆上野

東京都台東区上野7-5-5　電話：03-3847-0234
営業時間：18:00〜24:00（日祝定休）　お取り扱い商品：ホッピー、ホッピーカクテル（きずな、みらい）

その日の朝にしめた鶏を使い、部位によって串の種類を使い分け、炭火の上に乗せた時は一心不乱で焼きに集中する。その焼き鳥はどの一本も絶品。すべてにピンと張りつめた職人的な気高さを感じさせる、店主荒木信哉さん。東日本大震災のあと、店のメニューに加わったのは、きずなホッピーだった。柚子酒と柚子梅酒をミックスしてホッピーで割ったカクテルは、柑橘のさわやかさと酸味の絶妙なバランスをもつ。このバランスを見つけるまでに試飲を重ねたと荒木さんはいう。「少しずつ作ればいいものを、それぞれきちんと一杯分ずつ作って、それを5〜6杯」。毎日の試行錯誤はさぞかし試練だったに違いない。そのおかげもあって、当初は女性向けと考えたきずなホッピーだったが、男性にも好評で、その夏限りだったのが今では定番化。この店のオリジナルホッピーカクテルとして定着した。それに続く第2弾が、みらいホッピーだ。こちらは55ホッピーとレモンハイのブレンド。これまたその開発にもじっくりと取り組まれたことはいうまでもない。これにはホッピーの営業部員も係わらせていただいたのだが、「安直なものはダメ」と、ここでも試行錯誤が続いた。荒木さんは、真剣にやることの尊さを知るからこそ、なかなかOKは出さない。でき上がったものは、だから自信をもってお客様に提供できるのだ。きずなとともにみらいという名のホッピーには、荒木さんの男のやさしさがかいま見えた。

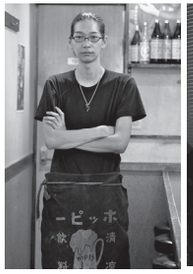
やきとん 東京下町酒場 御徒町店

◆上野

東京都台東区上野4-1-6 1F　電話：03-3837-1288
営業時間：16:00〜25:00（無休）　お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー

『深夜食堂』というコミックから生まれたTVドラマがある。主人公の決め台詞は「勝手に注文してくれりゃあ、できるもんなら作るよ」。店長の太田強さんからも同じ言葉が出た。店に決まったメニューはある。なじみ客が、こんなの食べたいというと、材料があればつくってしまうという。仕事はすべて観て覚えたというが、器用さと機転の利く頭脳が太田さんのひととなりを作っているのだろう。太田さんがこの店の店長になって1年半だが、太田さんを慕ってやってくる常連客で席は埋まる。名刺は二つ折り似顔絵のイラスト入り。一方にメニューが書いてあり、裏を返せばスタンプカードになっている。さらに、スタンプカードの景品もご自分でホッピータンブラーを購入され、お客様に提供されている。こんな熱心な仕事ぶりは、メニューにもそっくり反映されている。

やきとんの材料はすべて生。串に刺すのは、観て覚えた逆三角形型。焼き台でうまく焼ける形なのだという。その串ものも、注文を受けてから焼く。あらかじめ火を通しておいて二度焼きすれば時間が短縮できるのだが、それでは味が落ちると、太田さんは灼熱地獄になるという厨房で孤軍奮闘するのである。店に入った時からずっと掛けているというホッピー前掛けは、歴戦の年季が入っていた。



緊急告知！

第5回 赤坂食べないと飲まナイト 7月開催決定。

第19弾 食べないと飲まナイト
東京グルメ交差点 赤坂 5回目

7月 15 火 16 水

赤坂２丁目界隈は、大人の文化祭になる！

５回目となる今回のテーマは〝大人の文化祭〟当日参加する方々はもちろん、皆さんにもっと赤坂を楽しんでいただきたいと準備を進める飲食店の姿はさながら学生時代の文化祭のよう。赤坂の街がいつも以上に盛り上がる２日間です。新店舗も続々参加！ チケットは据置の一枚700円（前売り券）です。

チケットは、前売りがお得。

５枚つづりのチケットは、
前売り3,500円、当日4000円。
絶賛発売中です。
チケット受付はこちら
→http://akasaka.tabe-noma.com

次号は、総力特集「これで食べ飲ま、まるわかり」。

次号のホッピーマガジンは、第5回赤坂食べないと飲まナイトの
食べどころ、飲みどころ、楽しみどころを
ご紹介する特別編集でお届けします。ご期待ください。
（というわけで、ホピ鉄は次号一回お休みします。）

赤坂氷川神社

水の記憶 ①

水の記憶／ホッピーの大切な原料でありまた弊社がこだわりをもつ水をテーマに、
その表情を追い、ストーリーを辿ります。

氷川の名は、出雲の簸川（ひかわ・現在の斐伊川）に由来するといわれる。古く、出雲の氏族・武蔵氏が関東にやって来た時、荒川を簸川に見立て信仰した。田や畑のための水を与えてくれ、洪水によって暮らしを流してしまう川は、恵みであると同時に恐れの対象でもあった。

それよりも古い時代、現在の赤坂4丁目辺りに、祠が建てられた。地中から掘り起こした十一面観音を祀ったといわれる社だった。その百年後、関東一円は大干ばつに見舞われた。困り果てた人たちがこの社に願を掛けたところ、雨が降り、辺りは川となり、人々は救われた。そこでこの社を氷川の明神様とあがめるようになったという。現在の地に遷宮されたのは江戸時代、八代将軍吉宗が将軍職をつぐ時で、遷宮の翌々日に吉宗自身が参拝している。

水の神様がおわします台地の元、導かれるように石渡秀がこの地に秀水舎を構えたのは、奇遇なのか必然なのか。ラムネ製造のために掘った井戸は、ホッピーをつくる頃にも枯れることなく滾々と湧き出ていた。

大宮エリーさん、女性初のホッピー大使に。

日頃からホッピーをご愛飲いただき、多くの人にホッピーを広めてくださっている
ホッピーのエバンジュリスト（伝道師）を、私たちは感謝を込めてホッピー大使と呼ばせていただいている。
この度ご就任いただいたのは、作家にしてエッセイストにして演出家と
マルチな才能でご活躍されている大宮エリーさんです。

マルチな才能のかたまりエリーさんに、新たな肩書きを。

ラジオのMCをつとめ、CMプランナーでもあり作家でもある大宮エリーさんに、もう一つ肩書きをつけていただいた。ホッピー大使へのご就任である。「私でいいんですか。これまでなんとか大使というのになったことがなく、あ、普通ないですよね、大使バージンだったんです。大使にしていただいてありがとうございます。たすきにしたいくらいうれしい。がんばります。とりあえず飲んでいればいいんですよね」。はい、エリーさんなら、普通にホッピーをお飲みいただくだけで、どんなにホッピーを伝道していただけるか計り知れません。

会った時から、ハイスピード＆ハイテンションだった二人。

ホッピーミーナとエリーさんが出会ったのは、昨年のタモリ倶楽部の収録の時。ホッピーミーナからみた大宮エリーさんの第一印象が、「同じ匂いを感じていた」というのもうなずける。エリーさんは「ホッピーのつぎ方を教えてもらいました。社長なのに皆さんの飲みものをさっとつくるのに、みとれていました」。ホッピーミーナは、収録が終わってからもエリーさんともっとおしゃべりがしたかったがかなわず、また絶対お会いしたい方だと思ったという。エリーさんは「あの時すてきだなと思ったのは、ゲストにプレゼントを用意されていたこと。その時頂いたホッピージョッキで、毎朝青汁飲んでます」と、オチをつけて笑わせる。

ホッピーは、白派、たまに黒。白のほうが長く飲める。

エリーさんがホッピーを知ったのは7年前。ある方にホッピーを飲みに行こうと誘われていったのが最初。ナカ、ソトというのがかっこいいなと思った。次の日、さっそくホッピーを飲みに行こうと友達を誘った。カジュアルな雰囲気、気取ってなくていいとエリーさんはいう。「例えばワインだと相手を選ぶけれど、ホッピーなら誰でも誘えるし、誰とでも行ける。あと、ラーメンでも麺カタとか注文できるけど、そういう雰囲気があって食事っぽいなと思うんです。お酒で、こういうものは他にないですよね」。ホッピーのとらえ方も、エリーさん独特だ。ホッピーにはフグの唐揚げが合うという。「私、油っこいものはダメなんですが、フグの唐揚げは好きなんです」。

マルチな肩書きは、巻き込まれて付いた。

エリーさんは各方面に顔が広い。「人脈というより酒飲み相手ですね」。一度斉藤和義さんが知人にエリーさんを紹介する時に、ふと言葉につまって、「よっぱらいです」と紹介したという。肩書きの中のどれを言ったらいいか迷ってその揚げ句、それしか思いうかばなかったのだと。「意外としっくりきてます」。

小さい頃はいじめられ体質だったそうだ。被害妄想がひどくこんなに卑屈でダメなのにと、いまだに自分のことを思っているから、仕事のお話を頂くとありがたいと思って何でも引き受ける。結果、肩書きが増えるのだという。しかし、いろんな才能がまわりからは見えるから仕事を依頼するのではないだろうか。「自分のことを客観的に眺めると、巻き込まれ型の人生です。でも、それをありがたいと思っています。勉強になるし、そういう機会で成長させてもらっています。そういう意味ではホッピー大使にも巻き込まれたといえますよね。でも、大使っていっても、ホッピーをとりあえず飲んでいればいいんですよね」。そうです、これからもホッピーをよろしくお願いいたします。

「大人の部活」❶

大人の部活とは、社会生活における対人関係性の円滑化を促すための集団行動である。学生時代の部活は、各人の身体的もしくは精神的成長を促すものであるのに対し、大人の部活ははなはだしく享楽的ニュアンスが強い。すなわち、おいしいものを求めて街に出て、楽しくホッピーを飲んで親睦を深めるというのが大人の部活行動の基本である。大人になって良かったと思えることがなくちゃ、生きていけないから、これでいいのだ。

それは女将の「ご飯あるわよ」のひと言から始まった。
「たれ部」

たれ部とは、世の中のあらゆるたれを愛する部である。焼き鳥のたれはもちろん、牛丼のつゆも煮魚の汁も麻婆豆腐のとろみも、愛してやまない。中でも鍋物の汁は、たれ部員の誰もが競い合って求めるものだ。そもそも、たれ部はすき焼きのたれから生まれた。2010年夏、ホッピーの原点を求める旅で長野に向かった我々は、取材を終えた夜、湯田中穂波温泉つるや旅館に宿を取った。ホッピーの生みの親である石渡秀がホップ栽培農家に足繁く通った時に定宿としていたところだ。夕食の宴となり、散々ホッピーを飲み尽くした揚げ句、宴会場から部屋に戻って飲み直そうということになったのだが、ふと見ると大きな炊飯ジャーがある。女将は「ご飯はたくさんあるから、好きなだけ食べてね」という。一足先に部屋に戻ったホッピーミーナの席にはまだ手付かずのすき焼きが残っていた。これ幸いとばかり、よそったご飯にすき焼きを乗せつゆだくにしてかき込んだ。飲んだあとはやはり汁物だよねと、お替わりまでした。その後、部屋に戻ってみると、待ちくたびれたホッピーミーナたちは、我々が部屋に持参するはずだったホッピーの到着を待てずにビールを飲み出していた。

本日の鍋は、ちゃんこ鍋。これがたまらんほど、うまい

タレだ、タレだ、うま味が詰まったタレだ

待たせた揚げ句、飯を食らい、残りのホッピーでしばし談笑までしていた我々とは、石津香玲良と遠藤カメラマンとライターのサイトウである。遅れた我々の言い逃れは「だってそこにタレがあったんだもん」というセリフだった。以来、暴挙の首謀者３名と被害者であるホッピーミーナを中心にたれ部が結成された。その後のたれ部開催には、むしろ被害者が主体的に関与しているので、首謀者側にもあまり罪の意識はないのである。

まずは全員そろって穏やかに乾杯

現在たれ部の部員は十数名だが、この日はなぜか原点のメンバーだけが集まった。まずは乾杯、とりあえず乾杯、メインゲストの顔が見える前に予習と称して乾杯と、すっかりハイペースでホッピーの瓶が空になっていく。隣の席の皆さんとも瞬く間に意気投合、ホッピーをお勧めしたら、おいしいとお替わりもしていただいた。そうこうするうちに、ホッピーミーナが登場。そこからはもう記憶が飛ぶ。えーと、新橋のこの店、飯さんを会場にしたのはご飯をお釜で炊いてくれるからなんです。ほら、たれ部としては、飲むのももちろんだけど、やはりたれをかけたご飯がなくちゃね。

もうなにがなんだか。空き瓶だけが異様に増える

見よ、この威風堂々の粒立ち。これにたれを掛けずしてどうする

炊き上がったご飯は、ふっくらとお米が立っていて、口に含めば甘ーいのである。飲んだあとは、ラーメンもいいけど、たれ部としてはご飯なのである。ごちそうさま。さ、次行こう。と、たれ部は夜を徹して浮かれるのである。あー、楽しかった。

夜の街に繰り出したたれ部。酒瓶持って典型的酔っ払いを演じる

たれ部がお邪魔した店

飯（はん）

東京都港区新橋3-19-4 桜井ビルB1
電話：03-3433-7053
営業時間：11:30〜13:30/17:00〜23:00（土日祝定休）
お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー、55ホッピー、サワー（レモン、うめ、青リンゴ、しそ、アセロラ）

たれ部の王道のメニューは鍋である。今回こちらのお店でいただいたのはちゃんこ鍋。具材の基本は、じゃがいもと油揚げとごぼうだ。それにホタテやアサリや新潟のメギスの団子が入る（季節で変わる）。じつはもつ鍋も人気で、こちらも本場博多からのお客様が驚くという。牛の小腸であるシロコロの中でも、この店では上等のものを使う。ちょっと入手が難しいという真っ白なものだが、見ただけで普通とは違うのがわかる。それにコンニャク、豆もやし、キャベツ、にら、シメジが入る。書いているだけでよだれが出てくる。ホッピーに合うに決まってる。さらに、香辛料30種類をブレンドしたオリジナルのルーで作るカレー鍋も逸品だ。豚バラの脂と味わいに野菜も多めに入りとてもヘルシー。少し和のテイストが入るからお酒によく合う。そして、最後は、店主こだわりの豚肉を使った豚のしゃぶしゃぶ鍋。こちらは予約が必要だが一年中食べられるのがうれしい。

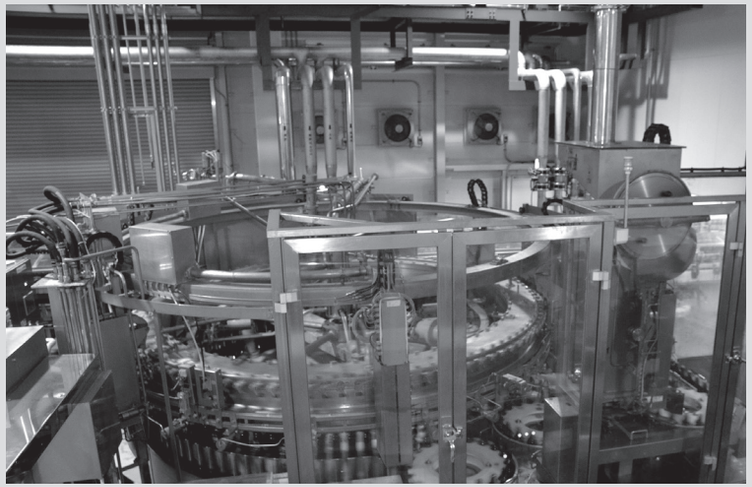
たれ部の巻き添えを食らった店主とともに

魚は日本海の一本釣りのものを仕入れる。だから、その日の釣果によってメニューが決まる。網で獲るのと違って魚にストレスを与えず、したがって、身がおいしいのだという。地場産の食材を使うのはよりおいしいものをお客様に提供したいからという店主の心意気が、どの器にも満ちている。

ホッピーの素・物語 ❼

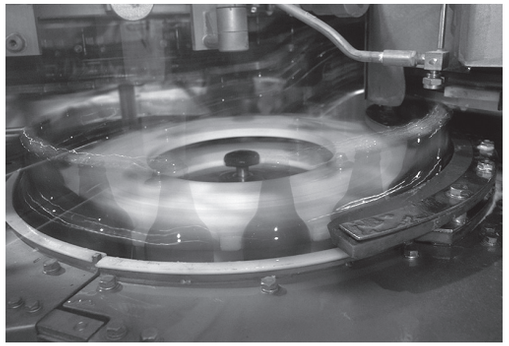
【充填機は、まるでゼロ戦】

ホッピービバレッジ調布工場のWest Lineにある充填機は、ゼロ戦とも形容される名機だそうです。瓶が目にも止まらぬ勢いで流れていく様は工場の中でもひときわ目を引く花形的存在ですが、なぜ名機をいわれるのでしょうか。工場で聞いてみました。



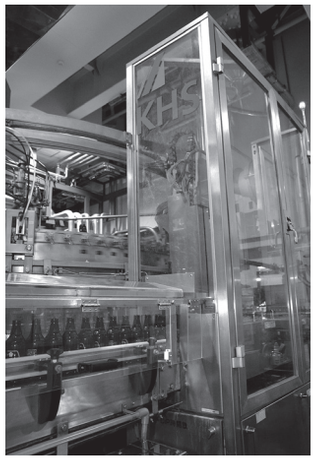
1 充填機ってなにをするの？

仕込み･発酵･調合過程を経て送られてきたホッピーを、最高の状態で瓶に封じ込めるのが充填機の役割です。作業としては、調合されたホッピーの液体を瓶に注入し、最後に瓶口の酸素を抜く工程を経て栓をします。



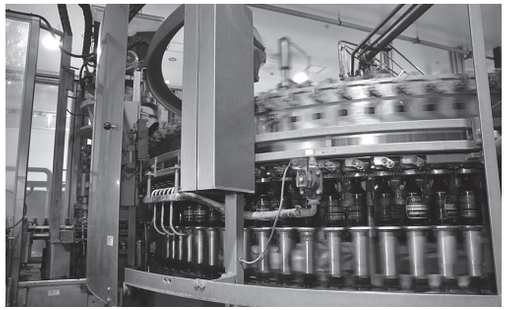
2 ドイツ生まれのゼロ戦。

調布工場のWest Lineにある充填機は、ドイツKHS社製。充填機のモデルチェンジはよくあるそうですが、この機械はいろんなメーカーでも長く使われており、充填機の世界では名機といわれています。



3 機械の能力は？

この充填機は、1分間に最大600本の充填をすることができます。現在、調布工場では450本のペースで稼働しています。一日に換算すると20万本くらいということになります。けっこう働きものですね。



4 無事これ名馬。

充填機に大切なことは、速さを保ちながら製造ラインが止まらないことだと、この機械を担当する横山健一さんが教えてくれました。壊れにくいというのも名機のゆえんです。

5 シンプルなつくり

この充填機は、無駄を極限までそぎ落とした機能美があると、横山さんはいいます。メンテナンスなどで機械を分解するとよくわかるそうですが、「内部を開けるとシンプルなんです」。さらに、互換性もよく考慮されていて、パーツを流用できることが多いのがわかるのも、シンプルだから。機械を操っている感がするそうです。

6 人の手でメンテナンスできる。

現在の機械の多くは電子制御になっており、故障したらすべてが止まってしまうけれど、この機械はシンプルなつくりゆえにたとえ故障しても自分たちで対処できる部分が多いそうです。

7 機械だけどぬくもりがある。

シンプルで壊れない。寿命が長い。機械に人が支配されるのではなく、人が操る機械になっている。故障しても人の手に余らない。人が意志疎通できるもの、それが名機なのかも知れませんね。

未来予想図

～ホッピーの、次のステージは、彼らの手の中に～

person 12：神田豊（かんだゆたか）

「止めない、製造」

新しいことに挑む。それが神田豊のモチベーションである。彼の中には、常になにかを知りたいと思っている自分がいる。

以前、神田が作った作業マニュアルを見せてもらった。彼の持ち場での作業手順が事細かに、しかしながらわかりやすくまとめられていた。製造という仕事は、ややもすればルーティンの単純作業のようにみえる。受動的に“やらされている”仕事なら、そうなってしまうかもしれない。しかし、能動的にとらえれば、仕事はクリエイティブなものになる。彼は自分の仕事を、努めてそうしようとしている。

神田の理想を聞いたら、「止まらない製造ですね」と即答した。「僕が知っているこの数年、まだ一度もないんですよ」。ホッピーの製造ラインが一日中まったくノートラブルで動くということはないそうだ。ガラス瓶に発泡する液体を詰めるという作業には、ある意味危険が伴う。しかもその複雑な作業を高速で行うわけだから、少しの不具合でも機械が止まるようになっているのだ。神田が受け持つ充填機の操作パネルには、この機械が止まった時間や充填機以降のラインが止まった時間などが表示される。それで稼働率がわかる。日によって稼働率は上下する。それを一定の稼働率にしたい。できれば限りなく稼働率を高めたいというのが神田の思いだ。それにはどうすればいいのか。機械が止まる原因は様々だ。でも、日頃からどれだけ機械を見ているか、気にしていられるかで、止まることを未然に防げるのではと彼は考えている。「機械のメンテナンスをもうちょっとがんばるというのもありますが、環境整備も大切だと思うんです」。つまり、日々の掃除である。直接的には関係ないかも知れないが、細部まで掃除をしていて機械の状態に気付くこともある。それでラインが止まる原因のひとつを潰すことができるというのだ。「機械がなにごともなく動いていると、気持ちいいんです。じつは、今日は午前中すごく良かった。８時から機械を回し始めて、まだ３～４分しか止まっていない。これまででいちばん短いかも」。そう語る神田の顔は明るく見えた。

person 13：大森啓介（おおもりけいすけ）

「2020年へ、前のめりで」

100周年の式典から３年が経ち、ようやくゼネラルマネージャーの役割が自分の中で明確になりつつあると大森啓介はいう。遅すぎると自嘲気味にいうが、この3年間の積み重ねはそのまま彼の成長の年輪に刻まれた。社会的な経験の浅い若い社員を束ねる立場というのは、思いがけない事態に直面することでもあった。これくらいはできるだろうということが、できない。唖然とすることがままあるのだという。以前は、そこで口うるさく注意をしていた。それは、優秀な成績で入社してきた人たちだからもっとできるだろうという思いがあったからだ。しかし、マネージャー職としての研修指導を受ける中で、期待値は持つなといわれた。期待をするから、落胆する。だからそんなスタンスを一旦捨て、プライマリーな視点で、相手が知らないなら教える。成人になるまでに教わったはずのしつけや社会常識と思われることも、手取り足取り教えていく。再教育する必要があるのかもと思っている。

とはいえ、全体的には、いい方向に向かっており、仕事に前向きに取り組む社員がセグメントされたと大森は感じている。「僕らの仕事も、たとえばお医者さんの仕事も、大工さんでも、どんな仕事でも基本はみんな同じだと思う。感謝とか謙虚とか。そういう姿勢がまずあって仕事ができるのだと思う。それはとてもシンプルなことだし、弊社にはそれが社是としてある。それを社会人として身に付けていくことが、うちの会社ではできると思っている。僕が口うるさく言っているのはそのことなんです」。 2020年に東京でオリンピック・パラリンピックが開催されることになり、目標ができた。それまでに、「大阪といえばたこ焼きというように、東京といったらホッピーだねといわれるようにしたい」と彼はいう。それを考えると、やらなければならないことは山ほどある。「東京に行ったらホッピーを飲もうよという世界にしたいですね。もしかするとアラブの石油王が気に入ってくれて、むこうにホッピーの工場ができたりするかも知れません(笑)」。６年後、自分は40を越えているのかと遠い目になりながら、若手に思いをはせる。「たとえば11の人たち(2011年入社の社員たち) も30歳を越えて脂が乗ってくる時期です。彼らは課題があると乗ってくる。ひとつアイディアが出たらそれに上乗せしてアイディアが出て、企画がどんどん膨らむような、活性化した状態がつくれる」。そんな社内はもっともっと面白いだろう。「社長もよくいいますが、転ぶ時は前のめり。これです」。

石渡光一

Autobiography of a storm by Koichi Ishiwatari

嵐の自叙伝

第十三回

「チェリオで一息」①編

調布工場が稼働してからすぐ、昭和46年にチェリオの加工の話が飛び込んできた。赤坂から調布に工場を移転するにあたり、僕たちが目論んでいたのはホッピーの生産の他に外部から加工の受注をうけて、その両輪で安定経営を計るというもので、まさに、その目論見が早速実現したということだった。当時チェリオの本社工場は国分寺の恋ケ窪にあり、日本精工というベアリング会社が運営していた。当時チェリオは約300mlで、200mlのコーラに比べて容量が多く、中高生に人気があった。それで生産が追いつかず、まず富士ボトリングに外注委託していたのだがそれでも間に合わずうちにも声が掛かったというわけだ。その頃、調布工場のホッピーの生産ラインは毎分60本と毎分40本の2ラインだった。合計100本だが、毎分60本詰められるほうのラインでチェリオは100本、40本詰められるラインで60本、合計160本のチェリオを詰めることができた。その理由は、チェリオはホッピーに比べると炭酸ガスの圧力が弱いことと瓶の形状が良いからだった。この時の充填機は以前にも書いたように、ポストミックスといって原液とガス水を別々に流し込んで打栓をしてから撹拌する方式で、撹拌機の能力は100本しかなかった。したがって、160本詰めると残りの60本の撹拌ができなかった。そこで窮余の一策、検瓶を兼ねて手で一瞬逆さまに振る程度で良しとしていた。これで中身が混ざるわけがない。しかもこの充填機の欠点なのだが、入り目線（瓶の中の液面）がでこぼこで、たくさん入っているものもあれば少ないものもある。こんなふざけた商品は世に通用するはずがない。しかし、チェリオさんは、お客様が中高生でパン屋の店頭での立ち飲みということもあるし、なんといっても品物を間に合わせることが最優先なので黙って引き取ってくれた。毎日夜の10時頃まで機械を動かし一日8万～9万本を製造した。ホッピーだと１万５千本なので、これは大変忙しい思いをしたものだった。

ところで、フォークリフトは調布へ来てから使い始めた。TCM（東京運搬機）のセールスがやって来たのがきっかけだった。そのセールスマンは、破瓶の細かい欠片が一杯落ちているからダメだと云っているのに、チューブ入りタイヤのものを「大丈夫ですから」と云って勧めた。スタビライザーといって品物を上から押さえる蓋のようなものまで安全だからとしきりにいうので付けた。それを２台買った。実際に使ってみると、品物を持ち上げる本体のツメは下げてもこのスタビは下げ忘れてしまうので、倉庫の出入り口を行き来するたび、上の縁にぶつけては入り、出てはぶつけると丁寧なことをする羽目になってしまった。地面はコンクリートではなくアスファルト敷きなので、フォークの後輪がすぐ穴を開けてしまう。ガラス瓶の細かな欠片が混ざっているところへほとんど直角にフォークの後輪が擂り込まれるからたまったものじゃない。すぐにパンクしてしまうのだ。パンクをすると、そのタイヤをはずして近くのガソリンスタンドへ急行し、治してもらって、すぐさま取って帰るということをしていた。これは僕の担当だった。とにかくフォークを使い出したらフォークがなければ仕事にならない。その時も、いつものように息急き切ってスタンドへ行った。しかし、スタンドでは他の車のタイヤを修理していて、ちょっくらできそうにない。少しも時間を無駄にしたくないと、手が空いたらすぐに取り掛かれるようにチューブを出しておいてやろうと思った。エアーは完全に抜き取る作業をしなければならないことは知っていたが、特に後輪のタイヤは小さく、フォーク自体の重量も相当あるし、惨めな様相のタイヤを見ているとあらかたエアーは抜けちゃってこのままで大丈夫のような気がして、ナットをはずしに掛かった。ナットは全部で６個付いていた。対角線上に１個２個と緩め、４個目を半分緩めたら鉄製のホイール盤がものすごい勢いで天井めがけてすっ飛んだ。反射的に首を引っ込めたがホイール盤は僕の鼻の頭をかすめていった。もう少しで顔が無くなっちゃうところだった。九死に一生とはこのことだ。フォークでは思わぬ苦労をさせられた。

フォークリフトを使うということはパレットを使うことでもある。パレットとは、荷物を載せる平べったい台でフォークリフトのツメが入るように隙間が空いている。１パレット50ケースで三段積みをする。ところが、発泡スチロール製（今はプラスチック製）とおぼしきケースが柔らかく弱いので、ちょっとした傾斜でも低いほうへと少しずつ箱がつぶれていき、そのうち三段積みの山ごと傾いて、ミシーッと音がし始め、あらあらといっている間に大音響が轟き崩落した。パレット三段重ね150ケースの炭酸飲料水だから、ボンボンと派手な音がして方々へ飛び散る。それはそれは凄まじいものだった。というところで誌面が尽きた。この稿、次号に続く。

はがきにするか、カードにするか、便箋にしたためるか。
目上の方には、はがきはあり得ないと思うから、手紙をさしあげる。
お便りを何に書くかを決めたら、次はペン。
そして、インクの色も、その時の波動に合うかどうかが選択の基準だ。
同じブルーブラックでも、微妙な色の違いを選びたくなる。

◆

ペンケースから万年筆をとり出したところで、いきなり書けるわけではない。
まず、心を整える。浮遊する言葉や思いが、やがて胸の奥に沈殿し
一文になっていくのを待つ。
そうして、書き出しのひと言が浮かび、思いをインクに乗せる。
そんなことだから、枚数は書けない。
例えば、割り切って同じ文面で量産していい場合でも、
定型文に付け加えたいひと言が、二言三言になり、
ついにはそちらが本文になっていく。

h i - t o - t e - m a

心を、思いを、インクに乗せて。

はがきを出したいと思った時に、たまたま文房具店の前を通りかかり
その先にカフェの席が空いていて、すぐにペンが取り出せ、
思いが筆に乗せられるなんてタイミングのいいことがあれば、
勢いで書けてしまうのかもしれないが。
つまるところ、お便りを差し上げるという行為には、
少なからずエネルギーが必要なのだと思う。

◆

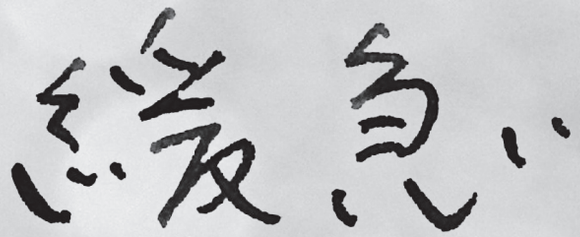
書き上げた手紙をポストに入れる瞬間に、思いを込める。
私の心をこれに託しました、どうか届きますようにと。
電話すれば済むことと済まないことがある。
SNSやネット上のツールで話せないこともある。
思いを書くというひとてまは、心を届けるのに必要な時間だ。

ホッピーミーナの社員“共”育奮闘記neo vol.22

予兆はあった。２月半ば、ニューヨークに着いた翌日、私は喉が痛くて目が覚めた。２日前の東京の夜からうすうす変調には気付いていたのだが、なんとかなると思っていた。東京からニューヨークに飛んだその日の晩は、少しは回復するかと向こうの仲間と焼き肉を食べに行った。でも、それも気休めに過ぎず、目覚めてみれば喉はがらがらで声が出ないほどに悪化していた。せっかくの好天のニューヨークにいながら、私はそれから２日間ホテルの部屋で寝るはめになった。そんな私の惨状をあわれんだのか、ルームサービスのホテルマンが「喉が痛いのかい、それにはジンジャーシロップが効くから、ちょっと待って」と、大量のティーバッグと生の生姜のスライスと蜂蜜を持ってきてくれた。これを飲むと効くからと、彼は次の日も部屋に運んできてくれた。

海外出張の時は、その直前のスケジュールがどうしても詰め気味になってしまう。さらに時差や寒暖の差があると、体調の隙間に良からぬものが忍び込んできて調子を崩してしまうことがある。今回は、ホテルマンの蜂蜜と生姜入りの紅茶のありがたさとともに、向こうの薬を飲んでなんとか治すことができた。やはり、現地で引いた風邪は現地の薬が効くらしい。人によるかもしれないが、私にはそれもわかる気がする。ただ、ニューヨークで出した熱は、疲れから来るものだったようにも思った。

後発部隊が到着したこともあり、週末のイベントに向けてそうそう休んでいるわけにもいかず、本調子ではないものの、３日目の午後から私も動き出した。週末の２日間は、HEAPSのデジタル広告アワードの受賞記念パーティがまずあり、さらに、とりあえず３店舗ながらホッピーが正式メニューとなるということでニューヨーク本格上陸のキックオフパーティが重なった。病み上がりどころか病んでる真っ最中だったにもかかわらずこれらをこなし、パーティのあとも仲間との談笑は深夜に及んだ。そして、日曜の早朝にはシアトルに飛んだ。もうその頃には体調もよくなっているかなと思ったが、全然回復しておらず、そこから日本に戻っても、すぐさまいくつかの会合に出なければならず、ついには身体の節という節がすべて痛いという状態でダウンを喫してしまった。



こうして久々に寝込むことになってしまい、関係各方面には多大なご迷惑をおかけした。猛省しつつかえりみるに、このところ時間の分配の仕方が下手だったとつくづく思う。たとえば、深夜に帰宅してお風呂に入るのも面倒なほどくたびれていることが、ままある。それでついついバタンキューしてしまうのだが、翌朝、出がけにシャワーを浴びて洗髪してドライヤーで乾かして化粧してというのは、けっこう大変な作業なのだ。前夜に髪を洗っておけば、それだけで朝の時間の20分くらいは猶予が生まれる。それだけで気分も楽になる。シャワーも浴びずにベッドに入ると、一日の埃やらなにやらを全部くっつけたまま寝ている自分がとても不快で、それが気になり安眠できない。ぐっすり眠れないから次の日も疲れる。ところが、シャワーを浴びて寝ると、たった３時間の睡眠でもすっきりとする。眠りの質が違うのだ。

私がよく「人の３倍働き３倍学び３倍遊ぶ」というと、ひとにはみな平等に24時間しかないから無理という人がいる。私が言いたいのは、いかに24時間の中で気持ちよく過ごし、より多くを学びものごとを成し遂げるかということだ。それは細切れ時間の活用でもある。A地点からB地点への移動をタクシーにするか電車にするかを考えるとしよう。そのタイミングで連絡しなければならない案件があるなら、タクシーのほうがことをひとつ消化できる。こういう組み合わせを積み重ね一日の予定をこなすことが細切れ時間の活用である。そのためには、事前のシミュレーションが必要だ。それがないと行き当たりばったりになってしまう。ただ、ここは笑うところなのだが、タクシーを選択して電話の時間にしようとしたところ、運転手さんに身元が割れて話しかけられ電話ができなくなることもあって、その時は運転手さんのお相手をすることでホッピーファンになっていただくという別の任務に充てることになる。

私は細切れ時間の活用を言い続けて早7年ほどになるが、うまくやるコツは、自然の流れと自分の流れをうまく合わせることだと思う。一日にやり残したことがあったとする。翌日それを挽回しようとしても、その日も別の予定がびっしりと入っていて無理をすることになる。そういう意味でも、最近の私は、自分の時間の分配を間違えていると思った。やはりリカバリーできる日を作っておくべきだと思った。毎日の予定がぱんぱんに詰まっていると、一ヶ所でも時間通りに進まないことがあるとあとがどうにも調整のつかない事態となる。バッファー・ディを持っておかないとと思うのだ。そんなに予定通り物事が運ぶわけはないし、想定していないことだって起こり得る。非常事態の時に動くのが社長の務めでもあるわけだから、そうした時に動ける状態にしておく必要もある。一週間やひと月というタームでみた時、どこかにバッファー・ディを設定する。そこでやり残したことや突発的なことが起こったことに対処する。心とからだのスケジュールの調整ができる日にするのだ。大学院での空き時間でも仕事はできる。ここでも細切れ時間の活用が可能だ。人の３倍働き学び遊ぶために、時間の分配をさらに極めていきたい。

時間はみんなに平等にあるというが、24時間をどう使うかは
それぞれの裁量であり、それによって時間の濃さは違ってくる。
多忙な人ほど、時間をうまく使える。
時間に追われ体調を崩した時、改めて自分もそうありたいと思った。

私の日々の行動はこのところ格段に過密になっている。この３ヶ月ほど、このままいくと大変なことになるとは思っていたが、それが早々と体調不良となって出てしまった。４月からは大学院にも行かせていただいている。それもあって、日々の生活の組み立て方を見直さないといけない。そのひとつが、バッファー・ディの設定であり、もう一つは、うちでご飯を食べることだ。感覚的にはこのところ半年に１回くらいしか一緒に食卓を囲んでいなかった気がする。これからは、週1かできれば週２は、うちでご飯を食べようと思っている。やはり母の食事というのは万能薬なのだ。

告知

7月15日（火）・16日（水）

第5回赤坂食べないと飲まナイト “大人の文化祭”

会場：赤坂2丁目を中心としたお店41軒
時間：17:00〜翌5:30
（店舗により営業時間が異なります）

５回目となる今回のテーマは〝大人の文化祭” 当日参加する方々はもちろん、皆さんにもっと赤坂を楽しんでいただきたいと準備を進める飲食店の姿はさながら学生時代の文化祭のよう。赤坂の街がいつも以上に盛り上がる２日間です。新店舗も続々参加！ チケットは据置の一枚700円（前売り券）。５枚つづりの前売り券（3,500円、当日は4,000円）は、絶賛発売中です。
チケット受付はこちら
→http://akasaka.tabe-noma.com

7月31日（木）〜8月6日（水）

聖蹟桜ヶ丘 京王百貨店 地ビール試飲販売会

会場：1階和洋酒売場
時間：10:00〜19:30

今年で３回目を迎えた地ビール試飲販売会です。毎回ご好評をいただき、今回は地ビール全7種類をラインナップ。皆様のお越しをお待ちしております。
赤坂ビール（ピルゼン・ミュンヘン・ルビンロート）、深大寺ビール（ピルゼン・ミュンヘン）、調布びーる、日本橋ビール

MixMixMixカレンダー

5月
新緑

6月
紫陽花

ホッピーが飲める！ 新規オープン店

2014年 5月1日 OPEN!

とおると勘ちゃん
東京都中央区月島1-9-15 1F
電話：03-3533-7232
営業時間：11:30〜13:30／17:00〜03:00（土日祝0:00）（ほぼ年中無休）
お取り扱い商品：ホッピー・黒ホッピー

2014年 5月23日 OPEN!

大衆酒場 泥亀
東京都中央区月島3-10-3
電話：03-6225-0269
営業時間：16:00〜24:00
お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー、どろっぴー（泥亀焼酎×ホッピー）

編集後記

貴重なご縁を頂き、ありがたくも軽井沢国際音楽祭のお手伝いをさせて頂くこととなりました。この夏に向けて、クラシック音楽にどっぷりな毎日です。（37）

創業者石渡秀の生き様・人柄は、「決しておごらず、常に感謝と謙虚の姿勢で、誇りを持つこと」。この基本姿勢を学び続けている私たち社員が各イベントで皆様を心待ちにしております。（Meg）

ダウンジャケットがまだ部屋にぶら下がっているのに、アロハを着始めた。季節感が狂ってしまったのか、怠惰なだけか。いや、世界を駆け回っていると、両方とも同時期に必要なのだ。と、Googleマップで世界一周するのが、目下の息抜き。（to）

Hoppy Magazine（ホッピーマガジン）
第31号（隔月発行） 2014年6月発行

編集長 石渡美奈
編集 桜井めぐみ
CD 齋藤利也
制作 サイトウスズキ事務所
デザイン 三門真嗣デザインスタジオ
発行 株式会社ホッピーミーナ
〒107-0052 東京都港区赤坂2-15-12
0120-5137-88
www.hoppy-happy.com
印刷 株式会社和田フォトリス印刷