

Episode of growth 24 ◎今田かずみのOne Step

未来を、今、ここで育てている。

百倍すごい人材を採りにいく。それが新卒者採用担当になった今田かずみの決意だった。今年の新人たちのPE(内定者)時代に関わって、「がんばっている人材に育ってくれた。この人たちがさらに良くなっていくためには、次の年に優秀な人たちが入ってくるのだ」と思ったからだ。前を見据えて揺るがない。「彼女は1000本ノックをすべて正面で受ける」というのがホッピーミーナの今田評である。時には涙をうっすら浮かべながらも次の球を捕ろうとグローブを構える。「ノックを打ってもらえることはありがたいです」と今田はいう。

内定者時代は声が出なかった。自信も持てなかった。「営業の人たちについていけるか心配で」。この春、ホッピーミーナが今田の実家に伺い、リーダーとしてがんばっていることを話すと、ご両親は「あの子が人前で話すなんてできるのですか」と、信じられない顔をされた。人見知りするタイプで、人込みに酔う高校生だった。そんな彼女の希望を受け入れ、ご両親は東京に送り出した。「今度帰省したときは、私たちのほうから、初めましてと挨拶しましょう」。驚きながらも成長が嬉しそ



うなご両親だった。

今田は、昨年HACCP(ハサップ:食品製造における危害要因を分析し管理する手法)について学ぶ機会があった。その学びを石渡社長に報告した際に、それならばと彼女の部署である品質管理室を品質保証室に改めてはどうかと提案があった。お客様の健康をお守りする商品作りを、製造部門のみならず全社的な取り組みとする。HACCPの考えは創業者石渡秀の理念にも通じるものだった。温故知新の逆で、新しきを学び旧きを知るということだ。こうして組織図は新たに書き換えられ、今年の経営計画書には品質保証室の名が記された。

新卒採用は、未来を見つけ育ていくことである。品質保証室の仕事とと

もに、今田は大きな役割を二つ担っている。だが、重荷だとは思っていない。「この二つをいかに両立していくか、時間は2倍欲しい」とはいうが、その笑顔はいきいきと輝いてみえた。

こんた
今田かずみ

ホッピービバレッジ株式会社 調布工場 戦略的技術開発部門
品質保証室主任 兼 採用15PE教育チーム主任

第5回赤坂食べないと飲まナイト報告

にぎわう赤坂、大人の文化祭。



2014年7月15日(火) 16日(水) の二日間、赤坂2丁目を中心に第5回赤坂食べないと飲まナイトが開催されました。前売り券は直前に完売で、初日の夕方には早くも街に繰り出す人波ができていました。そのにぎわいをレポートしました。

●知らなかった赤坂を、見つけた夜。

いつもの店だけではなく、赤坂の街の魅力をどんどん発見してもらおうのが、赤坂食べ飲まです。「こんなところにこんなおいしい店があったなんて」「以前から気になってたけど、食べ飲まだから気軽に入れてよかった」と、うれしい声をたくさんいただきました。お店側も腕によりをかけてお客様を待ち受け、おおいににぎわいました。



●楽しみ方も、大人。

チケットで飲み物と食べ物の食べ飲まセットが楽しめるというのが基本ですが、別料金でその他のメニューもオーダーオッケーというのを、多くの店が対応しています。まさにこれこそ、大人の楽しみ方。お店をもっと知るためのテクニックです。そんな楽しみ方をして食べ飲まをディープに味わうお客様もいらっしゃいました。ご参考までに。



●街じゅうが仲間。缶バッジと店情報の交換も。

今回から始まった食べ飲ま缶バッジ。5種類の絵柄を用意して各店に置きました。どの店にどの絵柄があるかを探るのも店巡りの楽しみの一つとなりました。お店によっては早々となくなってしまうところもありご迷惑をおかけしました。お客様同士、缶バッジを交換しあったり、そのついでに店情報を聞きあったりと、交換が交歓の場にもなったという次第。思わぬバッジ効果でした。



●次はいつ? また来たい! という声。

食べ飲まを楽しんだ方にうかがうと、また来たいという声ばかり。アンケートでも9割がまた食べ飲まに参加したいという方でした。食べ飲まはお店だけでなくお客様も含めてみんなで作り上げる場です。



●ホッピー 66歳の誕生日が重なって、祝杯。

7月15日は、ホッピーがこの世に生まれた日。赤坂食べ飲まの初日に重なりました。皆さんからのおめでとうの声を残すためにビデオ撮影班も出動。その様子はウェブサイトで公開されています。ぜひご覧ください。



<http://www.hoppy-happy.com/info/hoppybirthday66th/index.html>



次回開催決定!

10月 **21** **22**
火 水

第6回赤坂 食べないと 飲まナイト ～秋の、大人の文化祭～



参加店舗さらに増えて、 秋の夜長をにぎやかに。

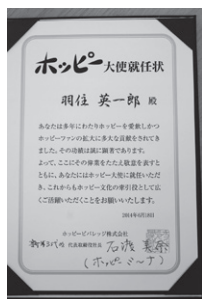
新店舗がなんと12店。
かつてない規模で秋の赤坂を楽しみましょう。
詳細は、イベント直前発行の
ホッピーマガジン「食べ飲まスペシャル」で。

ご期待ください。



「海猿」「MOZU」の羽住英一郎監督、ホッピー大使に。

ほうぼうから羽住英一郎監督がホッピーを愛飲していただいている話を伺っていた。「海猿」「MOZU」「おっぱいバレー」とヒットを重ね、いまや日本の映像界をリードする監督に、お忙しい中、ようやくお時間をいただくことができた。ぜひぜひ、ホッピー大使をお願いします。



TBS×WOWOW共同制作
ドラマ「MOZU Season2」
10月16日木曜夜9時より
TBS系列にてオンエア！

羽住少年は、冒険小説のような映画をつくろうと思った。

羽住英一郎監督は、さすが海猿やMOZUを手がけているだけあって、男臭く体も鍛えられているようにみえる。「体育会系に思われますが」そうでもないと羽住監督はいう。子供の頃は小説家になりたかった。しかも、わくわくしてハラハラする冒険小説だ。中学生の時に名画座でオーソン・ウェルズの第3の男を観て、映画監督になれば冒険小説のような映画がつけると、進む道を決めた。痺れるほどの緊張感や展開のダイナミズムなど、羽住監督の手がける映画やドラマは観る者を映像の中に思いきり引き込む。それがたまらない。

打ち上げの現場は、絶対にホッピー。

そんな制作現場を離れ、スタッフとの打ち上げでは、ホッピーが脇役を務める。店にホッピーの在庫を確認し焼酎の銘柄を指定し、なければ持ち込む。普段はホッピーの取り扱いのない店にも、あらかじめことわってホッピーを持ち込むというのだから、これはもうホッピー大使になっていただかなくては逆に申し訳ないくらいである。

基本は白。気配りの黒。

監督の飲み方は、ナカとソトを交互に注文し、それを繰り返す。「その終わらない感じ」が好きなんだとか。最近、「朝までビール」ができなくなったという監督だが、ホッピーなら朝までいけるそう。基本は白から。白の在庫がなくなりそうになったら、黒ホッピーに切り替える。「白を飲みたい人がいるので」という心遣いが、男気である。打ち上



げの現場では、俳優さんもホッピー党に招き入れること多数と伺った。なんともありがたいことである。

ザッピーに名を変え、映画デビュー。

羽住組のスタッフにも愛されるホッピーは、映画の中にも登場しているという。名前は「ザッピー」。美術さんが、ラベルをつくり、店に貼るポスターもつくってしまった。MOZUの中にもそんなシーンがあるというから、ぜひ探し出してほしい。



ひとは単純作業が好き。ホッピーも同じ。

ホッピーはたき火のようなものと羽住監督はいう。火をみながらぼんやりとしている至福の時間。「火の勢いを保つように調整しながら薪をくべる単純作業は、ナカとソトを交互に繰り返しながらホッピーの味を調整しているのと似ている。ひとはそういうのが好きではないのか」という。なんだか腑に落ちる一言だった。



TOKYO DRINK

issue #03

「TokyoDrink」では、東京の飲みものとして弊社の商品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。

ショートバカンスを、都心で。



プロバンスやニースやタヒチやラハイナに行かなくとも、バカンスは楽しめる。それが大人というものだ。第一、そんなに休んでられない。仕事と仕事の間に、ふと自分だけの空き時間ができた日、行きたくなる場所がある。都心だけれど、空を見上げるための場所。東京タワーの足下にある公園だ。

アイディアに詰まったら、幼い子供か東京タワーを出せばなんとかなる。そんな話をCMプランナーに聞いたことがある。今ならスカイツリーだろうといわれるかもしれないが。しかし、東京タワーでなければならぬのである。いずれにせよ、笑顔の子供と東京タワーには、無条件で人を納得させる力があると彼は信じていた。その意見には、賛成だ。

東京タワーを見上げているとき、実は見とれているのは、空だ。雲の動きがこんなに速いのかと驚き、刻々と変わる日射しが、鉄骨の明度を変化させるのに気づく。タワーのそばにやって来るのは、空を覗きたいからなのだ。

空を覗いていると、小腹が空く。お昼の客が帰ったあたりの蕎麦屋ののれんをくぐる。蕎麦前にと赤坂生ビール。冷たさと濃密が喉に染みわたる。こうして白昼堂々お酒をいただけるのは、通しでやっている古くからの蕎麦屋である。何しろここは創業200余年。老舗の一等賞だ。暗黙のコンセンサスがあり、客の長っ尻を誰もとがめない。下に火が入った桐箱に海苔が乗ってきた。気配りのほどよさも、酒肴になる。もう一度いうが、大人のバカンスは、都心にある。

更科堀井

東京都港区元麻布3-11-4
電話:03-3403-3401
営業時間:11:30~20:30
(年中無休※夏期休暇、正月休みを除く)
カード可、予約可
お取り扱い商品:赤坂ビールビルゼン樽

郷に入りては郷に従えということで、地元の人気店を訪ねました。

木比○鉄

東京メトロ
銀座線編 ⑫
【浅草】

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。

居酒屋高橋

東京都台東区浅草2-3-15 電話：03-3844-2512

営業時間：12:30～22:00(月～金) 9:30～22:00(土日) 11:00～22:00(祝) (水曜定休) お取り扱い商品：ホッピー・黒ホッピー



しばらくぶりに訪れた浅草ホッピー通りは、広々とした印象に変わっていた。かつては各店舗が道路に席をもうけ、それがこの通りのにぎやかな雰囲気を演出していたのだが、緊急車両の通行に支障があるということで、店側が自らセットバックし対応した結果だ。ホッピー通りの入り口に店を構える居酒屋高橋もそのひとつ。3年前の本誌取材時よりも10数席分店が狭くなった。かつて30数席だった規模でのこの減席は、店としてはかなり厳しい。しかし、そんな犠牲を払うこともホッピー通りを存続させるためにはいとわない。そんな心意気を強く感じたのだった。

居酒屋高橋のメニューはなんといつても自慢の煮込み。その味は、相変わらずしっかりうまい。これも食べてみて店主の高橋さんが出してくれた馬刺は絶品。頬張ればしばらく言葉が出

ないほどだ。豊富にそろった鯨料理の中から刺身もいただいたが、自慢のメニューだけのことはある。

開業してから40年になろうとしているこの店は、創業当時からホッピーは3冷だった。それが、10数年前から氷を入れてくれというお客様の要望で氷入りも出すようになった。「本当は3冷がいいんだけどね」と高橋さんは目配せをくれた。もちろん、お店ではホッピーも焼酎もジョッキもきっちり冷や



してスタンバイしている。

ホッピー通りに、高橋あり。浅草の心意気を感じる一杯だった。



カナメキッチン

東京都台東区西浅草2-25-13 電話：03-3842-0788

営業時間：12:00～15:00/17:30～23:00(月木定休・第3火曜ディーナー休み) 17:30～22:00(日曜)

お取り扱い商品：ホッピー・黒ホッピー



7月にオープンしたばかりのカナメキッチン。以前は、昼はKaname Cafe、夜は炭火焼き鳥かなめという二毛作店で、その昼の部の店長岡野真理さんが、新たに始めた店である。浅草から合羽橋道具街に通じるくっぴ橋本通り、どじょうの飯田屋のはす向かいに店はある。

カフェ時代から真理さんはいろんなメニューをつくってきたが、その料理にはファンが多く、総称して「まり飯」と呼ばれている。この日の献立、野菜の



煮物をいただいてよくわかったのだが、あっさりとしながらもはっきりした味付けがされている。吟味した素材の味を生かしながら。くどさがないという点であっさりと言ったが、味はしっかりと程よい。「ほっこりおばんざいやさん」というキャッチフレーズはまさにぴったりだ。

「お一人様から家族連れまで、お酒を飲みたい人からコーヒ一杯の人まで、みんなにちょうどいい店」というのがカナメキッチンのコンセプト。若い人もご老人も気兼ねなく食事やお酒やお茶の時間を楽しんでもらいたいという真理さんの思いがふれている。

そして、うれしくもホッピーは3冷だ。「ホッピーにきっと合う」と牛すじ煮込みと合わせたホッピーセットは580円。それぞれを単品でとると760円になるのになんたるダンピング。うっかり

その値段にしちゃったと笑う真理さんである。「浅草でもホッピーを知らない人はいるんです。で、この店でホッピーデビューしたお客様もいらっしゃいます」。真理さんに勧められたら飲んじゃうでしょ。

カフェ時代からの定番メニューは浅草鶏うどん。スープを仕込んでいるときは店の外までいい匂いがしている。濃密なものにすっきりした印象。大きめのもも肉入りでボリュームたっぷりだ。時々伊勢うどんもご実家から送ってもらうが、待ちわびるお客様に出してしまうので結局自分の分がないんだとか。



◆浅草

農田地(のたじ)

東京都台東区浅草1-40-2 電話：03-5828-7750

営業時間：12:00～14:00(前日までに要予約) /18:00～23:00(月～金) 18:00～23:00/17:00～22:00(日祝)(火曜定休)

お取り扱い商品：ホッピー・黒ホッピー・55ホッピー・ガラナ

ワンちゃんを連れて行ける店だと伺っていたが、ドアを開けたらシュナウザーが出迎えてくれた。名前はのたじろう(通称じろう)。青森の保健所から人を介して引き取った。犬好きの店主後藤彰久さんは、じろうがやってくる前、店頭におもちゃの犬を置いていた。それもシュナウザーだった。同じ犬種だったのは偶然だという。じろうが来て半年、今ではすっかり店の人気者で、「じろう君、今日はいますか?いる!じゃあ、じろう君お願いします」と、お座敷がかかる。

農田地の店先はガチャポンに覆われ、ウィンドウにはかき氷の機械やが見えて、ここが焼肉店とは一瞬思えない。しかしお客様の肉への評価は高く、ご常連で店は埋まる。肉の部位によって仕入れる店を分けるというこだわりようだ。とはいえ、後藤さんのおすすめはナムルだったりする。さらに、牛すじの煮込みが人気だ。「僕は肉をさばくのが下手で、すじを取るときに肉が多めに付いてきちゃう」のが、どうやらその秘密らしい。店のなじみになれば、わがままも聞いてもらえるらしい。キムチチャーハンとかペペロンチーノとか、メニューにないものも。TVドラマで田中要次扮するバーテンダーが、むちゃくちゃなオーダーにも「あるよ!」と言って出してくる、あれを目指しているらしい。らしいばかりだが、そうらしい。ホッピーのお取り扱い当初白と黒だった



が、広島で赤ホッピーを飲んだというお客様の話を聞き、カーブだから赤なのかと思ったそうだが、それで55ホッピーの存在を知って仕入れた。「僕はホッピーをストレートで飲むのが好き

なんですけど、55がいちばんいい」と、後藤さんもお気に入りだ。

最後に、ワンちゃんをつれての入店は予約してからというルールなので、念のため。

龍苑

東京都台東区竜泉3-14-6 電話：03-3875-06258
営業時間：17:00～翌2:00(元旦以外、年中無休) お取り扱い商品：ホッピー・黒ホッピー



龍苑の新里(しんざと) 店長は、大のホッピーファンだ。ご自宅でも3冷で一日6～7杯はいくという。一人のときは気兼ねなく好きなものを飲みたいからと、焼酎なら芋、ホッピーなら黒と決めている。店でももちろん3冷をすすめていて、その用意も怠りないのだが、「この辺りのお客様はほとんどが氷入りで注文してくる」のだという。「本当は3冷がおいしいのだけど」と新里さんは少し残念そうだ。しかも、新里さんに

よれば、3冷のほうが店にとっては楽だという。ホッピーも焼酎もジョッキもあらかじめ冷やしているから、3冷をつくるのはわけもない。しかし、氷入りだと、氷の手配やナカやソトの注文に対応しなければならない。なるほど、いわれてみれば確かにそうだ。

龍苑は、おいしい焼き肉を手軽に食べられると、浅草ばかりか遠くからも人が押し寄せる。和牛カルビ、和牛ハラミ、ホルモン系、豚系と、良質の肉を

価格を抑えて提供している。浅草でおいしい焼き肉を思いっきり食べ、きっちり3冷のホッピーを飲みたいというときは、ぜひとも足を伸ばして訪れた一軒である。駅からは少し距離があるが、バス停の前だ。



◆浅草

浅草伝一郎

東京都台東区雷門2-20-8 電話：03-5858-6807 営業時間：17:00～24:00(年中無休)
お取り扱い商品：ホッピー・黒ホッピー・サワー(レモン・グレープ・青りんご・アセロラ・しそ・あんず)



店の中にコンテナを改装した厨房とバーがある。以前はこれらのコンテナが野外にあり、その周囲で飲むというオープンエアな店だった。そこに壁と屋根を設けて現在の姿になった。はめ込まれた窓ガラスは今では手に入れるのが難しいものだし、床板も再利用したものみたいだが、厚みがあって頼もしい。天井から柔かく光が入るので、店内は明るく居心地がすこぶる良い。吾妻橋のたもと、地下鉄銀座線4番出口の真ん前という絶好のロケーション。隅田川花火大会のときは、隣の駐車場に仮設のやぐらを組んでお客様を招き入れる。板長の渋谷直希さんによれば、「当日どなたでもおいでいただけます」とのこと。隅田川の花火を観る特等席がここにある。

さて、伝一郎ではホッピー、黒ホッピーがシャリキンで飲めるほか、弊社

のサワーを数多く楽しめる。定番のレモンなどのほか、人気のベスト3はしそ、あんず、青りんご。「女性向けにと思っていたのですが、男性からの注文が意外に多い」という。ジョッキとサワーの入った緑の瓶が出てきて、自分でつくるのはホッピーと同じスタイル。サワーでこれができるのも、ちょっとうれしい。

味がじんわりしみ込んだ煮込み、軟骨のコリコリがほどよく残った食感が

たまらないつくね、塩加減が丁度良いポテサラ。酒欲をそそのものばかりで、渋谷さんの術中にはまってしまうのであるが、それもまた良い。大人をやってきつづく良かったと思える店である。



ワンダーランドの東京を、表現する。 土居下雅晃 (FC東京・運営部)

FC東京
×
Hoppy
情熱の所在地
「青赤横丁編」

僕にとっては、東京のイメージはやはり下町の酒場なんですと、大学まで関西で過ごした土居下雅晃はいう。地域に密着したスポーツチームに興味があり、日本ならJリーグだなとFC東京に入った。職場の先輩に連れられて居酒屋に入り、初めてホッピーを知った。一人で通うようになり、ナカ、ソトと注文したときは、いっぱしの大人になったと思った。居酒屋の席は、猥雑ながらどこか暖かみがある。そんな雰囲気をスタジアムの外につくれたらと、青赤横丁を企画した。東京にはこんなに楽しく、おいしく、ハッピーになれる場所がある。それを紹介したかった。

青赤横丁のにぎわいを見守る一方で、ギャップをつくりたいと彼はいう。やはり、FC東京のメインはサッカーだ。青赤横丁では東京の味を楽しんでもらい、いざスタンドに陣取れば、キリッと張りつめた空気の中でゲームに集中してもらいたい。勝負にこだわりたい。実際、運営部としての彼の仕事は、相手チームや審判との事前打ち合わせはもちろん、スタジアムの警備体制の構築など、ゲームに係わるあらゆることに目を配らなければならない。試合当日もそれに忙殺される。プロサッカーチームとしてのメインテーマはゲームであり、ファンが望んでいるものでもあると土居下は思っている。緩やかさと緊迫した時間のギャップ。チームカラーの青と赤がスタイリッシュとトラディショナルの二面性を表すように、スタジアムの外ではこてこてのイベントがあり、中に入ったらカッコいいサッカーをやっている。その両面があって、標榜する「スタジアムのワンダーランド化」は実現する。その手応えを尋ねると、まだまだだと上を向く。やりたいことが無尽蔵にあるとその目は語っていた。

人を支える情熱に、
ホッピーで乾杯。



多摩川

水の記憶 ②

太古に、水を求めて人は旅を重ね、家族のための糧が得られる土地で暮らしを始めた。水が人を動かした。そして、今なお、水は人の命の源であり続ける。身体のおよそ70%ともいわれる水は、海と深くつながっている。そして、川もまた海につながる。大いなる海があるからこそ気流が生まれ雲ができ、陸の起伏にあたり雨を降らせ、川となる。たゆまぬ循環。たゆまぬ命の営み。

雲取山の奥深くに小さな一滴が生まれ、谷に集まり、溪をうがち、多摩川となる。地表の流れとはべつに、人の目に触れず流れる地下水脈もまた、もう一つの多摩川である。かつて、赤坂から調布へと工場を移したのはホッピーの水を求めてのことだった。井戸を掘れば、予定の深さにたどり着く前に豊かな水脈にあたった。その水脈から清らかな水を得て、ホッピーは生まれる。

ホッピー 3代目対談 ～承継と創造と～

第3回◎株式会社ナリカ 中村友香代表取締役社長

3代目対談、今回は理科教材メーカーの老舗、ナリカの中村友香社長。一人娘で3代目、ともに古くからの東京の下町神田と赤坂に育ったなど共通点も多い二人です。

**社長の娘だからと歓待を受ける。
これではダメだと大阪へ。**

ホッピーミーナ(以下、M) 会社の歴史もほぼ同じで100年企業ですよ。

中村友香社長(以下、Y)

1918年創業で、あと4年で100年です。

M 同じような時代背景、社会環境の中で歴史を重ねてきた。

Y 初代が三省堂の器械標本部から独立して、中村理化学機店として神田亀住町に興しました。それが、弊社始まりです。

M 2代目のお父様は若くして会社を継いだそうですね。

Y 大学を出てすぐです。

M 友香さんも早くして3代目になられた。お父様が譲られたのですか？

Y そうですね。

M 小さいときから後を継ぐようにいわれていた？

Y 祖母には言われていました。明治の人なのでお婿さんをもってという考えで、ただ会社のことはあなたがやりなさいと。ただ、両親にはあまり言われなかった。もともと海外に行きたくて英語学校にも通っていたのですが、祖母の介護もあって、完全なる縁故採用でうちに入社しました(笑)

M 入社してからは、どんなふうでしたか。

Y 父の信頼するコンサルタントの先生の勉強会に参加した

り、いろんな部署を転々としたり。でも、あるきっかけで大阪に転勤しました。

M それはどんな？

Y ナリカは日本全国の約500社の販売店と共に、学校へ理科の教材をお届けしています。初代の頃からお付き合い頂いている販売店様も沢山いらっしゃいます。その中の一社へ、

入社して間もない頃に
応援営業で伺ったところ、
素敵な食器でおもてなしを受けました。
お菓子もたくさんご用意してくださって。うちの
営業は幸せだな、こんなに
歓待してもらって思ってい
たら、担当する先輩社員が
戻ってきてどうしたんです
か今日は!と驚くんです。
ここまでの歓待を受けたこ
とは今まで一度もなかった
と。これを聞いて、特別扱い

を受けている自分に気づきました。これではダメだと思い、一社員として扱ってくれる関西へ行こうと転勤を願い出しました。

事業継承。苦勞させたくない親心。

M 御社の経営計画発表会にはずっとお邪魔させていただいていますが、友香さんがどんどん成長されていくのがすごく見える。今日も久しぶりにお会いして、また雰囲気が変わったなど。オーラが増しているというか。追いかける目標として拝見しています。それに、会社の雰囲気が似てますね。やはりビックファミリーみたいな。

Y そうですね。家族的です。時折、社員の子供たちを集めて実験教室をしていました。そういうことを通じてお父さんお母さんの会社を知ってもらおうと。

M 会長と社長の関係もうちと似てるって思っていました。そのお父様ですが、会社を継ぐようにおっしゃったときに社名を中村理科工業からナリカに変えた。お父様からのプレゼントだったそうですね。

Y 海外に出ていくときに読みやすくしたいという思いと、いつまでも個人商店のような社名ではいけないと、それでナリカにしたと聞きました。

M センスのいい社名だなと思いました。お名前が友香さんで、そのニュアンスも入っているような気がします。

Y ほんとうは私の名前、リカにしたかったみたいです(笑)

M そうなんだ(笑)。お父様が62歳の時に社長の座を譲り会長になられた。65歳では遅いというお考えだった。この年齢ならまだ娘をバックアップできるからと。

Y そうですね。

M 先代がいない事業承継ってすごい大変ですよ。ご自身が社長になられた時がそうだった。それで同じ苦勞をさせたくないという親心があつてのことではないかと思うんです。それはうちの父も同じでないかと思う。2002年に私に譲るといってくれてから8年の時間をかけて、少しずつ社長の仕事を譲り受けながら覚えていった。後ろ盾にもなってくれた。恵まれていると感謝しています。

Y そうですね。私が解決できないで悩んでいることを即断でこうしなさいと助言をくれることがあります。

M 父が社員に話すのを聞きながら、あ、そういう判断をするんだと学ぶことがまだまだたくさんあります。

Y そうですね。

M 悔しいのですけれどね。



理科は地球を救う。

Y 先代から海外には打って出しています。海外にうちの製品をプレゼン

するときは、使い方まで紹介しなくてはなりません。日本の場合は先生がとても優秀で、教材を提供すれば使い方は先生が工夫して考えてくれる。それが日本と海外の違いですね。

M そうなんですか。

Y 私が思うに、理科は全世界の教科で唯一共通の科目なんです。言語や歴史観は国によって異なりますが、理科はどここの国も同じ。

M なるほど、理科ってそうなんですね、面白い。

Y 太陽は地球上どこでも東から昇って西に沈むし。

M 今日お持ちいただいた顕微鏡、これは御社の製品ですか？

Y 学校用の顕微鏡も、もともと大手の光学機器メーカーが作っていたのですが、次々と撤退されてしまっ。一時、良質な顕微鏡がなくなってしまったんです。そこで、学校の先生方の要望を盛り込んで、先生が指導しやすいものを、大手の光学機器メーカーさんでは思いつかないような、ちょっと冒険したものを開発しました。

M 形がまるっとしていてかわいい。

Y 学校での使いやすさを、とことん追求しました。

M うわっ、よくできる。備品のポケットもあつたり仕掛けだらけですね。

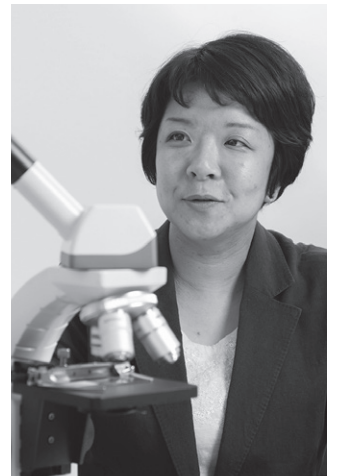
Y 私たち理科屋は教室の黒子として、先生が腐心してつくる授業の必要不可欠な存在として支えていきたい。先生はスターで私たちは黒子で。

M そうやって授業がつくられているのだと、今日改めて感じました。

Y 今の子供たちはネットで調べればたいいのことはわかります。でも、体感したことがない。

M ネット上のトラフィック数は日本は世界一だそうです。それでわかった気になる。でも、理科のような体感できる知識をこれから教えていく必要があると思います。やはり、理科は地球を救うんです。友香さんには地球防衛隊長としてがんばっていただきたいです。

Y 地球防衛隊、任されました(笑)



誰よりも強くホッピーを愛する男。

高校一年生のとき、スーパーのアルバイトでホッピーの存在を知った。次々に売れて行くホッピーを売り場に補充するのに、何度も倉庫と売り場を往復した。それが正田伸一郎とホッピーの出会いだった。大学生になり、アルバイト先は居酒屋になった。そこで正田は初めてホッピーを飲む現場を知った。ナカ、ソトという符丁がちよっとかっこいいと思った。そのうちに、自分でも飲むようになり、たちまちホッピーの虜になった。ともかくうまい。友達と連れ立って飲みに行くときも、正田は一人だけホッピーを飲んでいて、「その頃は黒ホッピーを好んで飲んでいました。氷入りの店が多くて、氷が溶けても黒だと味の薄まり方が弱かったのだ。既に、いっぱしのホッピー飲みになっていた。



大学3年になり就活を始めなければならなくなった。食品関係が希望だった。ある時、ホッピーの瓶をみてホッピービバレッジという名前を見つけた。それまで、ホッピーはどこかのビールメーカーがつくっているのだらうと思っていた正田には新鮮な驚きだった。早速ホッピービバレッジの会社説明会に駆けつけ一次試験を受けた。その後順調に選考をパスし、内々定を受けた。その時点まで選考に残っていた他の企業には断りの挨拶を入れ、ホッピービバレッジに入社できる喜びを享受していた。その喜びのあまり事件は起こる。企業ごとに就活生が自由に書き込みができる就活サイトで、正田は自分の内定を漏らした。たまたまその書き込みを読んだ大森GMから、正田に呼び出しがかかった。事情を知らない正田は、内定後の手続きの話でもあるのだらうと赤坂本社に出向いた。大森GMは開口一番「あのサイトに書き込みをしましたか」と正田に尋ねた。マドリーの名での書き込みだったが、彼がリアル・マドリード(スペインのプロサッカーチーム)のファンであることを大森はすでに知っている。正田はその瞬間すべてを悟った。そこで彼は正直に自分が書き込みをしたことを認め、己の至らなさを反省した。大森は、「わかりました」とだけ告

げ、「本日はお引き取りください」と彼を帰した。正田はその後どうやって家に戻ったのか記憶がない。それほど深いショックを受けていた。

大森は正田のホッピーを愛する気持ちを十分に汲み取っていた。それで今回の軽率なミスも自分がこれから指導していくからと社長に進言し、彼の内定をそのまま維持することをすすめた。

正田の名刺には、ホッピーへの愛は誰よりも強いと書かれている。「誰よりも?」と問うと、きっぱり「はい」と答えが返ってきた。ホッピーが好きでホッピーの会社を選び、その職に就いた。営業熱心な仕事ぶりは、同期が舌を巻くほどだ。学生時代に東急ハンズで買ったホッピージョッキ3個は、常に冷蔵庫にあり、毎晩それぞれ晩酌をする。一杯目を飲んだあとはすぐに洗って4杯目のために冷やすという用意周到さも彼の性格だ。偶然ではあるが、筆者は学生時代のアルバイト先で彼を見かけたことがある。彼の就職後、その居酒屋の店長に話を聞いたら、よくがんばって仕事をしてくれたと懐かしがっていた。そして、たまには遊びにきてくれと伝言まで頼まれてしまった。どこにいても、一途さを持つ男は周囲に愛される。正田伸一郎もまた、ホッピーを一途に愛してやまない。彼のストーリーはこれからどのように展開して行くのだらう。楽しみでならない。



無敵の、串揚げと煮込みと3冷ホッピー。

正田は入社2年目からこの地域を担当しているが、そこでお世話になっているのが調布駅前のぼくぼくだ。正田の提案で3冷にも挑戦していたが、また55ホッピーもメニューに加わった。西東京営業所が開設し、そのただ一人の担当者として正田が就任したときは、この店で同僚たちから祝ってもらった。串揚げが名物だが、いわゆる大阪の串揚げとは一線を画する。油切れが良く低コレステロールの米油を使って、さくっと揚げりもたれない。頻繁に取り替えなくてはならぬ。高価だが味には変えられな



いと、料理長の平裕一郎さんという。常時30~40種類の串メニューがあり、女性でも10本は軽く食べられる。串はすべて店で刺す。注文をいただいでから刺す食材もある。おいしく食べ

てもらうための手間は惜しまない。しろモツの煮込みは、モツのみで他の具材が入らないというのも珍しい。これで380円はかなりお値打ちだ。



居酒屋ぼくぼく

東京都調布市布田1-40-4
コートプラザ104
電話: 042-426-8034
営業時間: 17:00~24:00(月~金)
15:00~24:00(土日祝) (年中無休)
お取り扱い商品: ホッピー、黒ホッピー、55ホッピー、コアップガラナ



ホッピーの素・物語 ⑧

【麦芽を砕く、粉碎機】

挽きたての豆で淹れたコーヒーは、おいしい。

それと同じように、粉碎したての麦芽で仕込んだホッピーは
きつとうまいはず。というわけで、この度調布工場に

麦芽用の粉碎機が設置されました。

ミルとも呼ばれるこの機械は、

はるばるドイツからやってきました。

これはぜひ見てみようということで、

工場に潜入です。

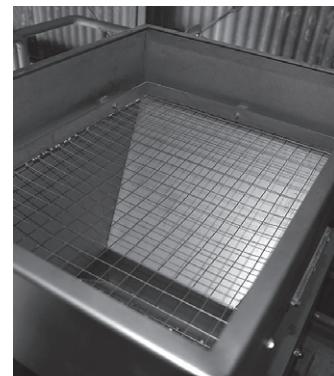
麦芽は丸のまま
工場にやって来る。

これまでは麦芽を保管してもらっ
ている会社から、必要分を粉碎し
てもらい送ってもらっていました。
これからは、丸のままの麦芽が工
場にやってきます。写真は、少量
の麦芽用の袋ですが、メインの材
料は400キロもある大きなフレキ
シブルコンテナバッグ(通称フレ
コンバッグ)に入ってきます。

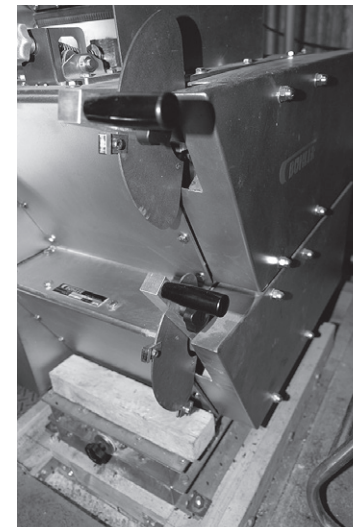


粉碎機の使い方

- ① 上から麦芽を投入します。
- ② 投入口の下にわずかな隙間があり、そこから少しずつ麦芽が落下します。



- ③ 2つの金属ローラーの間を麦芽が通り、こなごなに。
- ④ どの程度こなごなにするかという粉碎度は、ホッピー用に決まっています。粉碎度は、写真の上下にあるハンドルのところで設定します。



- ⑤ 麦芽が正しく粉碎されているかをチェックできるよう、機械の下側にサンプル取り出しの筒がついています。



- ⑥ 粉碎された麦芽は、下のタンクに貯められ、そこからコンベアで仕込みタンクに送られます。



粉碎機は はしごの上にあった。

粉碎機は大きなサイロの上に設置されていました。サイロ側面のはしごを上った先にあります。本体は意外にコンパクトでした。



粉碎機導入で、 新しいホッピーが生まれるかも。

いまのところ、ホッピー用の麦芽の粉碎度は今までのレシピ通りだそうです。しかし、この粉碎機を導入したことで、これからは理想の粉碎度を求めている試すことができます。新しい、よりおいしいホッピーのための実験もはじまるようです。

どうやら粉碎度は ホッピー製造のキーポイントらしい。

粉碎度を変えると、どんなことが起こるのでしょうか。より細かくすると、仕込みの工程でできる麦汁が取り出しやすくなります。成分を抽出しやすくなると思ったほうがわかりやすいですね。しかし、濾過工程では目詰まりを起こしやすく濾過時間がかかってしまいます。逆に粗くすると、抽出しにくいけれど濾過しやすい。粉碎度をどの辺りにするか、つまりバランスを考える必要があります。最も適した粉碎度を求めていくことが、この粉碎機を備えたことによって可能となりました。

大人の部活

2

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大人の部活。今回は、辛いものの好きの回。

辛いという字は幸せに似ているのさ。 「辛いもののクラブ」



です。

関 凶暴だ。僕は3です。

大森 3て、普通だよ。私も3だけど。

——ホッピーの他の皆さんは結構辛いもの好きですね。

大森 そもそも、社長が好きですね。元祖というか、辛いもののクラブの影の部長でしょう。単に辛いだけというのではなく【辛おいしい】というのがいいですね。辛くてなおかつおいしくなければ。

足田 びよびよ会(新入社員と社長の懇談会)のときにいただいた、よだれ鶏の辛ソースがけ、あれはおいしかったです。

一同 そうだねえ(と、遠い目になる)。

橋本 麻婆豆腐は辛口がいいですね。あと、蕎麦にもたっぷりわさびを入れます。タバスコなんかよく使います。

——辛さを主張してますけど、わさびは今回とはちょっと違うジャンルかな。

関 僕はキムチが一番ですが、カレーの辛いのも好きです。必ず辛いほうを頼みます。

大森 唐辛子の辛さでいえば、私はテグタンがいいですね。かんぴょうわさびも好きです。あ、わさびからは離れましょうね。

足田 辛いものには黒ホッピーがありますよね。

——それはどうしてでしょうね。

大森 黒ホッピーは少し甘味があり、それが辛くなった口内を洗ってくれるからでしょうかね。

一同 なるほど。

大森 さっきの辛おいしいじゃないですけど、辛さは料理の素材を引き立てる役割もあると思うんです。だから、辛さが単独で存在しても意味はない。

——うわっ、なんか辛味の本質に迫る発言です。部長つばいなあ。



辛さにもだえる橋本部員

大森 しばらく、マイ七味を持ち歩いてることがあって、これにはというときに振り掛けて食べていました。

——その行為こそが料理の素材を引き立てていたと。

大森 マイ七味はマジックスパイスだったと思います。あ、それから、私は辛いものを食べると顔に汗をかくんですが、そういう汗はすぐに引く。それが気持ちいい。辛い料理には一種のサウナ効果があると思うんです。汗と一緒に体内の不純物が出て行くデトックス効果も。

——さて、ご飯もいただきますか。

関 日本昔ばなし盛りでお願いします。

——なんじゃこりゃ!冗談が通じる店だ。

足田 辛いものを食べるとどうしても炭水化物が欲しくなりますよね。

大森 でも、辛いものを単独で食べるよりも、こうしてご飯と一緒に食べたほうがより辛さを感じます。そう



これが日本昔話盛り

か! 黒ホッピーが合うというのがわかったぞ。

一同 なんですか、なんですか?

大森 ご飯の甘みが辛味を中和してくれるんだ。それは、黒ホッピーと同じ効果なんだよ。

——なるほど。謎が解けましたね。

大森 でも、甘みを感じる分、その後に辛さはより増すんですね。食べてみるとわかる。

一同 なるほど(と、さらにご飯をかつ込む)。



ホッピー辛いもののクラブの本拠地ともいえる東京麻婆食堂。ごちそうさまでした



辛いもののクラブがお邪魔した店

東京麻婆食堂

東京都港区赤坂2-15-10 電話: 03-3587-2815

営業時間: 11:30~15:30(L.O.15:00) / 18:00~22:30(L.O.22:00) (月~金) (土日祝定休)

お取り扱い商品: ホッピー、黒ホッピー、サワー

店の名前のごとく、店の売りは麻婆豆腐だ。辛さマシマシの激辛バージョンもリクエストできる。最近、麻婆豆腐はカレー風味タイプも新たにラインナップ。目をつぶって食べたらカレーにしか思えないのだが、見た目は普通の麻婆豆腐。これは不思議感覚。麻婆豆腐のお持ち帰りもできる。そして担々麺。汁ありのいわゆる担々麺と、汁なし担々麺がある。こちらも辛さを調整できる。ホッピーミナーも大ファンで、海外出張先で突然食べたくなり、帰国時空港から直行したほど。ホッピーは3冷でいただける。



絶品麻婆豆腐は、辛さの調整がお願いできる



八角風味の餃子の実力もあなどれない。もちろん、たっぷりのラー油で



激辛担々麺(手前)と通常バージョン(奥)。モノクロだとわかりにくいですが激辛は、凶暴なほどに真っ赤

石 渡 光 一

嵐の自叙伝

Autobiography of a storm by Koichi Ishiwatari

第十五回

「新しい瓶を探せ」編

前 回の話の続きでいえば、チェリオの加工を断られた時に、他社任せの加工の仕事ではなく、やはり自社製品をしっかりとやらなくちゃいけないとつくづく思った。それで、僕はもししたらホッピーを伸ばせるか、考えに考えた。そして、僕は瓶を新しくすることに決めた。じつは驚くなかれ、ホッピーはその時点まで進駐軍が使っていた瓶を使っていたんです。昭和23年から48年まで、なんと25年間も。スタッピーボトルというもの。スタッピーとは瓶型の名前。今のホッピーの瓶つまりは同じで、茶色で肩が張ったものが主だった。茶色だけじゃなく中にはグリーンとかブルーがあったり、なで肩のもあった。しかも、一番困ったのは高さが2ミリ違うものも混じっていたことだ。

この2ミリの違いは、ホッピーの製造工程で作業を増やす。特に充填機では大いに問題がある。高さが一定じゃないとガスが漏れてしまうからだ。充填機では、ノズルを瓶の中に入れて、中のエアを抜いて液を入れる。その際密閉状態にしないと瓶からエアを抜けない。

瓶の高さが違うと瓶の中がうまく密閉状態にならないのだ。だから、空瓶の高さをそろえ、数がまとまったところでラインに流し、充填していた。キャッパー（王冠打栓機）も同じで、高さが決まっていなくて王冠がぎゅっと閉まらない。だから、瓶の高さの差に合わせてライン側の機械をそのつど調整していた。これがまず手間のかかることの一つ。それで製品として出荷するわけだけど、空瓶が工場に帰ってくるとサイズがまぜこぜになってる。で、瓶を見ながら手でより分けなくちゃならない。瓶選りという仕事だ。2ミリの差は目視でだいたいわかるようになる。僕も含めてみんなでこの作業をやった。ずいぶんと手間のかかる作業だったけれど。

それともうひとつ、ラベルの問題が空瓶の洗浄工程で問題になっていた。その頃は、スタッピーボトルに紙のラベルを貼っていた。いまの55ホッピーとほとんど同じラベルデザインのものだった。この紙ラベルがしっかり貼ってある。洗うときは洗瓶機の中でラベルが取れて、浮いてくる。それを集めて団子状に集めて

機械の外に排出する。ところが一般の洗瓶機はそういう装置がない。だから、ラベルがはがれて、浮いてくずになる。くず状態でカセイソーダの槽の中を浮遊する。瓶はカセイソーダの中に浸しておくから、瓶の中にもそのゴミが入ってしまう。だから、一般的にラベル付き瓶用の洗瓶機は別作りになっているのだが、中小の清涼飲料メーカーにはそういう機械はない。うちも昔は手洗いでやっているときは、ソーカーといって半円形の装置があって、湯船みたいなところにお湯がはってあり、その中に瓶を入れ、半円形のところどころに区切りの板が何枚かついている箱状のものを回転させると瓶が動いてラベルがはがれる。はがれたラベルは手を取り除き、それから瓶にブラシをかけていた。とても手間のかかる作業だった。

そんなこともあって、とにかくホッピーの売り上げを伸ばすためにはまず瓶を変えるのが絶対条件だと僕は思った。ところが、新瓶を作るなど中小企業ではとてもできない。みんな瓶問屋から既成の瓶を買っていた。うちは石浜内外ガラスという大阪が本社の瓶問屋から仕入れていた。そこの大山さんがうちの担当だった。僕はともかく自前じゃ新しい瓶を作れないから、「大山さん、こういった格好の瓶を探してきてよ」と頼んだ。日本のどこを探しても見当たらない。実際使っているところなどない。大山さんがそんなのありませんよというのを、何度も頼んだ。僕もないんだろうなと思いつつもしつこく頼んでいた。ここは生命線だから、何とか探してもらわなきゃいけないと思っていた。そうしたらあるとき、「ありました！」と大山さんが瓶

を抱えてやってきた。僕は見惚れましたよ。「いい瓶だねえ、これは」。その瓶は今のよりも肉厚だった。どしりしていて素晴らしい瓶だった。「あった！」。まさかあるとは思わなかったというのが本心だった。でも、現実に目の前にある。よくぞ探し出してきてくれたと思った。最初に声をかけてから見つかるまでは1年くらいあったと思う。どうしてもなけりゃ、おやじさんに言って金型起こして自前の瓶を作るっしょやうがないと思っていた。あの当時は瓶の金型が何千万円といわれていた。でも、工場もつくったばかりで、何しろお金がなかった。

大山さんが探し出した瓶の内容量は360mlで、これまでのホッピーと同じ。願ってもないジャストサイズだった。こんな瓶を中小がつくろうたって作れないようなしろものだ。そこで、大山さんに聞いた。「いったいどうやって手に入ったの?」。じつは某大手ビール会社さんの海外輸用のビール瓶だという。だ

から国内には一本も出回っていない。ホッピーさんがそんなに欲しいのならお分けしましょうといったという。ただし一つだけ条件がついていた。瓶にプリントをして使って欲しいというのだ。僕はラベルのことでは前述のように洗瓶の工程で苦勞していたので、願ったりかなったり条件だった。「じゃあ瓶にプリントして使わせてもらいます」とこちらは快諾をした。それで簡単に、それまでのラベルを模して瓶のプリント柄にした。今のリターナブル瓶のラベルデザインは、じつは僕の作なのだ。デザイナーにデザインしてもらうまでもなかった。





カムパニユラ・マヤさんの花で会社の玄関を飾ってもらうようになってから私の仕事部屋にも、自分で花を飾るようになった。

外出から部屋に戻ったときに花があると、それだけで心が和む。

生きているものが瑞々しくそこにあることで、少し豊かな気分になれる。

本だらけの部屋だから、一輪の花の効果はなおさらだ。



自分で花を買う習慣ができると、花の表情が気になりだす。

花屋さんの前で思わず立ち止まり、季節の色を愛でる。

季のわずかな移ろいが店先の花のラインナップに反映するのを発見する密かな楽しみも見つけた。

どの花が生き生きとした表情かも、自然にわかってくる。

h i - t o - t e - m a

花と暮らす。

花を飾ってもらうだけでなく、

マヤさんには社員向けのフラワーアレンジメント講習会も

やっていたっている。

意外なことに、男性社員の参加者も多く、それぞれ楽しんでいるようだ。

花を扱える男性はきっとモテる。

花に接することでマイナスなことなど、ひとつもない。



水をやるひとてまは、仕事と仕事の間に句点を入れるような行為だ。

機関車から人間に、リズムを少し戻すためのアクセント。

一服するときに、花にも一服してもらおうというような。

ホッピーミーナの社員“共”育奮闘記neo vol.24

軽井沢国際音楽祭は、夏の避暑地で行われる音楽祭として今年で13回目を迎えるが、今年の夏からそのメインスポンサーを務めさせていただくことになった。きっかけは、日頃から尊敬お慕い申し上げているシスコシステムズ合同会社平井康文社長からお話をいただいたことだ。実は、大好きなクラシック音楽になんらかの形で関われたらいいなと思っていた矢先のことだった。

長野、特に北佐久地域とホッピーとのつながりは深い。戦前、祖父の石渡秀は千曲飲料という合資会社を佐久につくり、そこでラムネの製造を始めた。東京では冬にラムネの売り上げが落ちるのだが、雪国ではスキーやスケートで喉が渇くし、暖房の効いた室内でラムネが飲まれるという話を聞いての長野進出だった。当時、長野ではホップの栽培が盛んであり、そのほとんどはビール会社が買い占めていた。それまでに祖父秀が本物のホップを見たことがあったかどうかは定かではないが、栽培されている畑を見て、もしかしたらホップが手に入るかもしれないと希望を持ったのだろう。それまでノンビアをつくってほしいという依頼に首を縦に振らなかった秀が、ビアテイストの飲料をつくることに情熱を燃やすようになるのはそれからのことだ。本物の材料がここにある。秀が佐久地方に足を踏み入れたことが、ホッピーが生まれる大きなきっかけになった。そういう意味で、この地はホッピーのルーツの一つといえる。

軽井沢国際音楽祭に心が動いたのは、その他にもいくつかの理由がある。ひとつは、この音楽祭が、音楽を通じた子供たちの情操教育も標榜しており、その点でも私の心にフィットしたこと。そして、私はかねがね企

業の経営者とオーケストラの指揮者には共通するものを感じており、社員のみんなにもオーケストラの音楽に接する機会を設けたいと思っていた。さらにもうひとつ、業界の大先輩から「もうぼちぼち自分の色を出したら」と背中を押していただいたこともある。大好きなクラシック音楽になんらかの形で関わることできたら、私のカラーを出せるということになるのではないかな。そんな思いもあった。

しかしながら、音楽と直接は関係のない業種であり、第一、身の丈に合うものなのか。大それたこと、出しゃ

報 恩

ばったことになりはしないかとしばらく思いを巡らせていた。そんな思いをある席で話した時、ある人からこんな言葉をいただいた。「僕たちのこの一杯がそういうふう文化を育てることにつながっていくのなら、なおさらおいしく飲める。いいことをしてもらった」。その一言は、私を大いに奮い立たせ、かつ、前に踏み出す力をくださった。今の時代、安心な飲み物をご提供するのは当たり前で、企業としてはその上で社会に貢献できることを考えなければならない。その方の言葉に、単に商品を提供することだけではない、メーカーとしての使命を教えられた気がした。

軽井沢国際音楽祭の準備は3月下旬に始まった。企画段階から関わらせていただき、お仲間に入れてもらった気分だった。音楽監督からもせっかくホッピーが入ってくれたんだから何か特色をとご提案をいただいた。欧米では夏の時期にサマーコンサートが催される。主に屋外で、ワインをいただきながら秋の序章を迎えつつ音楽に身を委ねるひとときを楽しむ。軽井沢でもそんなことができたらいねと、この音楽祭だけのホッピーカクテルをつくる話になった。そして、それを楽しんでいただける時間を作ろうと、ハッピーアワー

ホッピーのルーツの地のひとつに、
大好きなクラシック音楽とともに里帰りする。
そんな夢が叶った、2014年の夏。そのいきさつと、思いと。

コンサートという企画が生まれた。一日の時間の流れの中で、どこかのタイミングで音楽を楽しんでいただくようなそんなプログラムにしようと、1時間ずつのコンサートを3つ用意することになった。幕あいにカクテルを楽しんでいただくということだ。

軽井沢国際音楽祭のお話をいただいたときに、私はもしかしたらオーケストラの経営学を学べるかもと心が躍った。実際、音楽家は個人事業主の集まりで、国籍もそれぞれだし、取り仕切りはすごく大変らしい。彼らをまとめる音楽監督のご苦労も並大抵ではないと思う。この際そんなところもどん欲に見聞きし学ばせて

いただければと思っている。といいながらも、当音楽祭の音楽監督横川晴児さんはNHK交響楽団首席奏者を20年間務められたというすごい方で、そのお仲間や事務局の方々の口から出てくる名前はびっくりするような人たちばかり。ミーハーな話で恐縮だが、啞然としながらも今まで憧れていた世界が急に身近になったような気になり、たちまちクラシックファンに戻ってしまう。ブラームスの交響曲第2番はブラ2という業界裏用語も教わって、さっそく業界通を気取り大いに楽しんでいる。

事前の打ち合わせで軽井沢に伺ったとき、峠を越え町に入った瞬間にドーンと雷が鳴り雨が降り出した。しかし、大賀ホールについた頃には雨は上がっていた。そして、その日の帰り道にはダブルレインボーが、大きなアーチを描いてくれた。以前、祖父の足跡をたどった信州の旅路でも同じようなことがあった。雷は祝砲といわれるが、こうして、ホッピーがきれいな形で里帰りができたことを、祖父も空の上から喜んでくれているのではないかとと思っている。いつか長野にご恩返しをさせていただきたいと思っていたが、それがこういう形で実現できた。私は本当に果報者だと思っている。

告知

10月12日(日)・13日(月)
巢鴨名物どんがら市「ザDONがら」

会場：巢鴨地藏通り商店街 すがもん広場
 時間：10:00～17:00

お尻に触ると恋が実る人気のゆるキャラ「すがもん」に
 逢えるイベントです。ホッピーの出店も恒例になりました。
 樽ホッピー・黒樽ホッピーをご用意してお待ちしております。

10月19日(日)
立教ホームカミングデー

会場：立教大学池袋キャンパス
 時間：10:00～15:00

毎年恒例の、現役立教生によるパフォーマンスや映画の
 試写会などもある楽しいお祭りです。樽ホッピーやオリ
 ジナルラベルの地ビールを販売させていただきます。

10月19日(日)
慶應連合三田会大会

会場：慶應義塾大学 日吉キャンパス
 時間：10:00～16:00

卒業50年の方々をご招待しての式典、シンポジウム、コ
 ンサート、福引抽選会等の多彩なイベントなどもある楽
 しいお祭りです。今年も工場直送の樽ホッピー、黒樽
 ホッピーとソフトドリンクのガラナをご用意して皆様
 のお越しをお待ちしております。

10月21日(火)・22日(水)
第6回赤坂食べないと飲まナイト

会場：赤坂2丁目を中心としたエリア
 時間：17:00～翌5:30 ※営業時間は店舗によって異なります

この秋の赤坂食べ飲まの開催日が決定しました。今回の
 参加店舗は過去最多の49店舗と、ますます拡大。初参
 加店も12店で、barも初めて加わります。ご期待ください。



ホッピーが飲める！新規オープン店

2014年
 10月1日
 OPEN!

まるりゅう白楽店

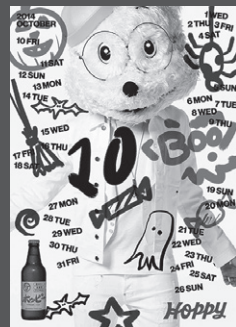
神奈川県横浜市神奈川区六角橋1-4-4
 電話：045-717-5522
 営業時間：17:00～01:00(日～木・祝)
 17:00～02:00(金土・祝前日) (年中無休)
 お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー

MixMixMixカレンダー

9月 10月



『十五夜に、
 Mr ホッピーが大変身! ?』



『オフの日は、
 ホッピーで気持ちもカラダも
 リフレッシュ』

編集後記

気づけば、いつの間にか夏が過ぎていました。日吉にも9月生が入
 学。キャンパスもすっかり秋の気配です。今夏は人生の分岐点で
 あったと感じます。これらの本当の意味がわかるのはいつのことか
 な。。。その前に明日は決戦だー! (37)

2013年度も残り半分となりました。さらに周りの方に喜んでいた
 けるよう、昨日よりも今日、今日よりも明日、0.1ずつ努力する。そんな
 楽しみ方を勉強中です。(Meg)

元気に走っている人のそばにいと、風が感じられて気持ちがいい。
 走る人の爽快感すらおすそ分けしてもらっているような気にな
 る。自分で走ればもっと気持ちいい。(to)

Hoppy Magazine(ホッピーマガジン)

第33号(隔月発行) 2014年9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ソ印刷