Hoppy Magazine 37

[ホッピーマガジン]
◎第37号
2015年5月発行

5月19日(火) 20日(水) 開催。

春の「第7回」赤坂食べ飲ま直前スペシャル!

懐が深い、赤坂をもっと知りたい。

3,500円で５軒まわれる、「チョイ飲みチョイ歩き」イベント、
赤坂食べ飲まは回を重ねて第７回を迎えました。
チケット制で、気軽に各店自慢の食べ飲まスペシャルメニューをご堪能いただけます。
48の店が、皆様のお越しをお待ちしております。

5月 19 火 20 水

2015年春の赤坂食べ飲まは、味の名手が、手を替え品を替え、48手揃い踏み。

赤坂のおもてなし、48手。

一日目は仕事つながりで行った。
二日目は友達と肩を並べて飲んだ。
なぜか二日続けて行った店がある。
気に入った店を友達にも教えたかったから。

★

赤坂食べ飲まの楽しみ方　1

ちょっとずつ、いろいろ。
そんな食べ歩きができるのが、
食べ飲ま。
しかも、赤坂なら
世界の味覚が揃っています。
さあ、世界の
グルメナイトツアーへ。

★

赤坂食べ飲まの楽しみ方　2

赤坂は敷居が高い？
そんなことはまったくないと
店を巡ればよくわかる。
まずは食べ飲までいろいろのぞいてみてください。

★

赤坂食べ飲まの楽しみ方　3

アルコールなしでも楽しめる。
ソフトドリンクと食事で5軒という
女性グループも。
呑兵衛さんだけに楽しませるなんて
もったいない。

★

赤坂食べ飲まの楽しみ方　4

あなたの行きたい店は、
きっとみんなも行きたい店。
ちょっと食べたら、次の人に席を譲る。
そんなマナーが笑顔をひろげます。

★

赤坂食べ飲まの楽しみ方　5

チケットが足りなくなるほど、
次々と店をめぐる。
一晩で十数軒はしごしたという猛者も。
それでも行きたい店が多くて回りきれません。

★

赤坂食べ飲まの楽しみ方　6

Discussion
for
Tabe-Noma

ここだけの、食べ飲ま談義。

あしかけ3年、数えて第7回を迎える赤坂食べ飲まを
側面からお手伝いしてきたホッピービバレッジ。
食べ飲まを赤坂にと奔走したホッピーミーナと
事務局となって支えてきた社員が、
これまでの食べ飲まを振り返り、
そしてこれからの食べ飲まを語り合った。

大震災で消えかけた灯を取り戻す。

ホッピーミーナ（以下：ミ）　きっかけは、3.11のすぐあと、赤坂から灯が消えて、お店をたたむところも出てきた。なにかできることはないかと探して、食べ飲まを知り、最初は神楽坂の食べ飲まを視察に行ったのよね。

石津香玲良（以下：香）　大勢のお客様がいらしていて、これを地元赤坂でできたらすごいなと話してました。

ミ　1000人もの人が地下鉄赤坂駅から上がってこの街にやってくるのを想像して、ワクワクしたのを今でもはっきり覚えている。それが、わずか３年で2000人のお客様をお迎えするまでになった。食べ飲ま当日に会社の窓から通りを見下ろして、人が溢れているのをみると感慨深い。

香　はじめは、「ホッピーさんが言うのならやるよ」と言ってくださった参加店舗さんのおかげで食べ飲まの形が作れた。それが次第に「うちも参加したい」とお店の方から手を挙げていただけるようになった。

大森啓介（以下：大）　今は、食べ飲まが終わると自然に「次はいつにしようか」と声があがる。

香　店舗さんが自分たちのイベントいう意識でみてくださっている気がする。

お店同士のつながり。試食会も。

香　食べ飲まのメニューについては、お店側ではお互いに料理をかぶらせたくないという意識がある。他店にないなら自店で用意したい。そして、他店ではどんなメニューを出しているのか気になるが、営業中時間が重なっているのでよその店に行けない。それならばと各店が持ち寄って事前試食会が開かれたりしています。

大　選択肢が広い方が、お客様がうれしいはず。あくまでも、お客様目線での発想だよね。

関祐希（以下：関）　飲食店様同士がLINEでグループを作り活発にやりとりされているそうですよね。

香　食べ飲まを通じてお店同士の横のつながりができたというお声を、お店の方々から多くいただく。私たちとしてもとてもうれしい。

食べ飲まが、一年のリズムをつくっている。

関　赤坂の食べ飲まは春と秋の年２回開催が定着してきて、お店の方にも季節の変わり目の区切りとして、このイベントを捉えているように思える。一年の中のアクセントというか。

香　私たちもそうだが、大きなイベントとしてお祭りごとになると、お店の方々も気持ちのメリハリが出るとおっしゃっている。

大　年２回をコンスタントに開催しているのは、赤坂だけかも。根付いているといっていいかもしれない。

香　事務局として関わっていない時期が年にひと月くらい。今や年中行事のような感覚です。食べ飲まは、ビジネスパートナーの皆様とも年に2回定期的にお会いできる貴重なチャンスでもある。私は広報から営業に異動して普段なかなかお会いできなくなった方にお目にかかれ、お声をかけていただいたりすると喜びもひとしおです。

楽しみ方はお客様の数だけある。

関　食べ飲まにいらっしゃるお客様は、千差万別ですね。火曜や水曜の開催が、職種によってはうれしいそうです。例えば、美容師。火曜日がお店だから。美容師さんたちと合コンするなら食べ飲まです。

香　火曜日定休の埼玉の飲食店の皆さんが、お店の常連さんと連れ立って赤坂ツアーでお越しになっている。

大　営業としての立場からいうと、お酒を１杯だけいただいて店を出られる。それで一晩に何軒もの店に顔が出せるというのはメリット。

香　一晩で10数軒回ったという人も。何軒ハシゴしたか、皆さんに聞いてみたい。

関　ストイックに数を稼ぐならソフトドリンクで回るというのもありですね。
遠方に異動になった銀行の方が、久しぶりに同僚で集まってというグループがいらっしゃった。

香　新しい参加店舗には、食べ飲まのご常連はみんな行く。その傾向ははっきりしている。

大　行きつけの店、食べ飲まで必ず行く店を抑えつつ、新しい店も開拓したいということかな。

香　接待に使う場合、チケット制が好都合みたいです。現金を見せないで済むから心理的負担を感じさせないし、スマート。

ミ　チケットだと、すでに精算が済んでいるしね。それに、どこか「ごっこ」感がある。こども銀行じゃないけど。電車ごっこの切符みたいな。大人が童心に帰って楽しめる感覚があるよね。

食べ飲まは、むしろ女性向きイベント。

香　データはとっていないが、はしご酒的イベントの割には女性が多いような気がする。普段の赤坂の夜と比べて。

関　お得感みたいなものに敏感だからですかね。

香　ちょっとずついろいろ、というのは女子は好きです。

大　食べることへの好奇心は、女性の方が旺盛だよね。いろいろなお店に行けるというのは、むしろ女性に向いているのかも。

香　はしご酒というと、女性は「あまり飲まないから」と敬遠される。そこをどう伝えるかですね。私ははしご酒に反応しちゃいますが。

電脳コンシェルジュも、最後はアナログ。

関　開催当日は道に立ってご案内するのですが、もう一つの役割として、お店の空席情報を調べることもします。席数の少ない店には特に頻繁に行くようにして、より精度の高い情報を本部に送るようにしています。

香　コンシェルジュ隊専用のクローズドのFacebookがあって、そこで情報を更新し、それを本部がまとめて出すという形です。ピーク時は15分に1回更新します。

関　でもタイムラグがどうしても出てしまいます。

ミ　スマホでできる「調整くん」（グループのスケジュール管理ができるアプリ）みたいにリアルタイムで情報を載せられるようにできるんじゃない？次の課題ね。

香　空席だと思ってご案内したら、他のコンシェルジュも同じように動いて、タッチの差で席が埋まっちゃったということがあります。

関　なので、結局、最後は自分の足で走っちゃったようが早い。超アナログです。

ホッピーの社員が一日店員で、お手伝い。

香　第一回の初日に大勢のお客様がおいでになり、「こんなに大変だとは思わなかった。とても手が回らない」というお店がでてきたので、それならお手伝いとして中に入ろうというのが最初でした。でも、一番の理由は、勉強の場としてお店に入らせていただくということ。飲食のバイト経験がなくて入社してきた社員もいる。そういう人にとっては、店側の一員として働ける絶好のチャンスなんです。

大　勉強になるし、お客様との関係性が作れるし、ということでお手伝いさせていただいてます。食べ飲まにこられたお客様にその場で宴会の予約をもらったという店の方からのうれしい報告もいただいた。食べ飲まはビジネスチャンスにつながっていると実感できるお話だった。地域活性の一助として、赤坂食べ飲まをこれからも盛り上げていきましょう（了）

ここだけの、食べ飲ま談義。

食べ飲ま談義を、食べながら飲みながらさせていただいたお店は。

BLUE エリア
No. 04

ニジイロ Dining,Cafe&Bar

東京都港区赤坂2-17-52　タウンハウス赤坂1F　電話：03-6426-5122
営業時間：11:30～23:00（日祝定休）

◆食べ飲ま時間：
17:00～23:30（L.O.23:00）

◆食べ飲まメニュー　【フード】ガーリックシュリンプ・スパイシーもち粉チキン・ジャスミン枝豆の３点の盛り合わせ
【ドリンク】生ビール、グラスワイン、ハイボール・カクテル・ソフトドリンク・コーヒーから1杯

食べ飲まと出会って、地域との共生がリアライズした。

石渡美奈

ホッピーをつくっている調布工場の社員たちは、お客様と直接向き合うチャンスは滅多にない。だが、製造部門の人ほどお客様を知っておくべきだと私は思っている。自分たちがつくったホッピーをお店がどんな思いで扱ってくださるのか、ホッピーを飲んでいるお客様はどんな顔をしているのか、その現場を知っておくことは、工場に帰ったあとの自分たちの仕事に大きく関わると思うからだ。雨の日も晴れの日もたとえ嵐の日でも、ホッピーを売ってくださるお店の姿勢を体験的にみてもらう。そして、それが同時にお手伝いとしてお店に喜んでいただければ、一石二鳥というか、ホッピービバレッジにとっては価値あることだ。その貴重な体験をさせて頂くチャンスが、食べ飲まにはある。ある工場の社員は、食べ飲まのお手伝いでお店に入り、店主様に可愛がっていただき、その後は食べ飲ま開催時には決まってご指名をいただくようになった。仕事が休みの日に、その社員が夫婦連れ立ってお店をたずねると、まるで息子夫婦が里帰りしてきたかのように歓迎してくださったという。そんな関係が生まれるのも、食べ飲まを通してのことだった。

赤坂に育ち、赤坂に根を下ろして仕事をさせていただいているが、わが身で地元赤坂の街をくまなく動き回るのは、なかなかできない。しかしながら、食べ飲まによって少しは街をめぐる時間がつくれるようになった。そして、数回の食べ飲ま開催を経て、街の様子が変わってきているのを、うれしくみつめている。貢献というのはとても口幅ったいが、地域の皆様とともに歩ませていただいている実感が強くある。

行動を起こすには、場が必要だ。場がなければ何も生まれない。赤坂食べ飲まは、面白いステージになっていると思う。赤坂の飲食店さんにとって、食べ飲まが一年間のサイクルの中に完全に溶け込み、一つの節目になっているように思える。とても興味深く、これらのことを私の研究テーマにしたいと考えている。私にとってとても重要なことは、食べ飲まと出会って、地域との共生という意識が、掛け声だけではなく実感として持てたことだ。私が、そしてホッピービバレッジが、地域に生かせていただいているという意識、それを強烈にリアライズできた。そのことにも、感謝したい。

食べ飲まの魅力は、２丁目というセグメントされたエリアにフォーカスできること。ここに特化できるからこそ見えること、気付けることが沢山あるので、大変面白い。赤坂２丁目の飲食店様と深いつながりができたことがうれしい。もちろん、いいこともあるし、今後の課題もある。誤解を恐れずに言えば、食べ飲まを通じて今まで以上に飲食の世界により深く踏み込むことができたような気がする。年２回のイベントがリズム化した。この街で商いをしているという意識の顕在化が、飲食店の皆さんにもみえる気がする。自分の街に、色がつく感じが今は、幸せに感じている。食べ飲ま開催中の２日間は私も赤坂２丁目におります。見かけたら是非声をかけて下さい。

今年の赤坂食べ飲まは、ここが違う。

使いやすい、持ちやすい、探しやすい。パンフレットが変わりました。

❶コンパクトなサイズに。

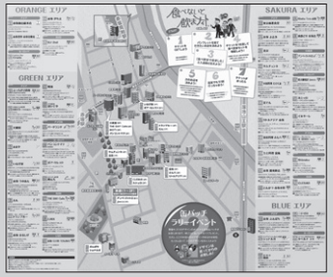
ポケットやバッグにすっきり収まる持ちやすいサイズにしました。折りたたみ方も工夫して、広げやすくしました。

❷お店が探しやすい。

まずエリアを4つに分けて、エリアごとにお店に通し番号をつけました。さらに、パンフレットを大きく広げると、マップとお店のリストが一緒に見られて、場所を探しやすくしました。

❸アイコンで探しやすさアップ。

お店の紹介欄に、アイコンをつけました。5名以上の大人数OKとか深夜営業OKとか。メニュー情報のアイコンも、ヘルシーメニューありとか、がっつりメニューありとか追加オーダー可能とか、ご希望にあわせたお店探しをサポートします。



秋のチケットをゲットすれば、パスケースがもらえます。

春に次いで、秋の食べ飲まもすでに開催日が決まっています。これらを併せてご予約いただき、ご購入された方には、限定パスケースをプレゼントいたします。食べ飲まチケットと新しくなったパンフレットが入る赤坂食べ飲ま特製のケースです。まずは、チケット予約フォームで秋開催のチケットをお申し込みください。

秋の赤坂食べ飲まは、11月17日(火)・18日(水)です。

早めに開催日を決めてほしいというご要望を多くいただき、第8回秋の赤坂食べ飲まはすでに開催日を決めました。5月の食べ飲まと併せてチケットをご予約いただくと、限定パスケースが付いてきます。

食べ飲ま情報をラジオでご紹介。

ニッポン放送「ホッピー・ミーナのHOPPY HAPPY BAR」では、今度の食べ飲まの事前情報をご紹介します。どの店に行くか作戦を練りながら、ぜひオンエアをチェックしてください。

放送日時：ニッポン放送
5月11日(月)～19日(火) ※土・日を除く
21:57～22:00

缶バッジラリーイベントで盛り上がろう。

5つのデザインの、赤坂食べ飲まオリジナル缶バッジを各店にご用意。一軒ごとに缶バッジをひとつプレゼントいたします。どの店にどのデザインがあるかはおたのしみ。ダブったら、お客様同士で交換するのもたのしいかも。前回は、5軒とも同じデザインだったという、それはそれで奇跡のようなラッキーな人も。集め方、楽しみ方はいろいろです。

食べ飲まコンシェルジュもパワーアップ。

街角でご案内役を務める食べ飲まコンシェルジュは、iPad片手に各店舗の空席情報やコンシェルジュだけが知ってるお店情報をたずさえて、お役に立つべくお待ちしております。道案内もいたします。なんでもご相談に乗ります。お気軽にお声をお掛けください。

Facebookで、ネットで、くわしく。

食べ飲まを存分におたのしみいただくには、お店情報のチェックは欠かせません。赤坂食べ飲まのホームページではお店のご紹介をしています。また、Facebookでは当日の空席情報をご案内しています。ぜひご活用ください。

●「赤坂食べ飲ま」で検索 または、
http://akasaka.tabe-noma.comに
アクセスしてください。

赤坂食べ飲ま 検索

●赤坂食べないと飲まナイトFacebookも
要チェック

食べないと

粒揃いのニューフェイス5店。
その実力は**食べ飲ま**で。

2015 Spring & Summer
Akasaka Tabe-Noma

New Face

GREEN エリア
No. 05

いなげ家

◆食べ飲ま時間:
17:00~21:30(L.O.21:30)

東京都港区赤坂2-13-21 清川ビル　電話：03-3583-1989
営業時間：11:30～13:30/17:00～21:30(月～金)、12:00～15:00/17:00～20:30(土)（日祝定休）

◆食べ飲まメニュー
【フード】コロッケパーティでおなじみの復活コロッケまたは前菜3品盛り合わせから1品
【ドリンク】エビス生ビール、グラスワイン(白・赤)、焼酎(麦・芋)、ハイボール、梅酒、ソフトドリンクから1杯

創業は昭和10年、赤坂の老舗である。もともとは一ツ木通りで鳥肉と川魚の店として創業し、割烹と鰻の店という変遷ののち、今年の1月に赤坂2丁目に移転してきた。老舗の名店らしく、一歩お店に踏み入れると、店内のしつらえの細部にまで神経が行き届き、落ち着いた贅沢な空間を醸し出している。本店から引き継ぎ江戸時代から守り続けられてきた秘伝のタレで焼き上げるうなぎが絶品なのはもちろんだが、今回の食べ飲まに供されるコロッケにもご注目を。「復活の」と名前がついているのにはわけがある。

その昔、TBSで番組の打ち上げパーティーになると、新米ADは買い出しに行かされた。行き先は、とんかつ水野(赤坂食べ飲まSAKURAエリアNo.11）といなげ家である。水野でまとめ買いするのは当然とんかつであるが、いなげ家で仕入れてくるのはコロッケ入りオードブルだった。その当時、いなげ家の精肉店でコロッケは評判のうまさだったのである。そのコロッケはしばらくいなげ家のメニューから消えていたが、この度、食べ飲まに合わせて復活となった。往年のファンはもちろん、揚げ物好き、コロッケ好きにはたまらない一品である。この老舗の味をぜひお試しいただきたい。

GREEN エリア No. 11

立ち飲み　おいでや

◆食べ飲ま時間:
16:00〜23:30(L.O.23:00)

東京都港区赤坂2-13-13 オレンジビルB1F　電話：03-5545-5922
営業時間：16:00〜23:30（月〜水）/16:00〜4:30（木・金・祝前日）/16:00〜23:00（土）（日祝定休・土不定休）

◆食べ飲まメニュー

【フード】煮込み、ナンコツ煮・コブクロとガツの盛り合わせから1品
【ドリンク】生ビール、瓶ビール、ホッピー、チューハイ、ハイボール、レモンサワー、ウーロンハイ、アセロラサワーから1杯

上野の立ち飲み店で働いていた仲間で赤坂に店を開いた。立ち飲みの店は、赤坂２丁目では珍しい。だからなおさら挑戦しがいがあるのだと店主の中村さんは言う。立ち飲みというのは、独特の空気感がある。そんな雰囲気が好きで、立ち飲みの店に通うファンは多い。今年の1月11日、開店した初日にも、そんな立ち飲みファンが早速やってきた。「上野とは異なるやはり赤坂ならではの、どこか落ち着いた雰囲気がある」と中村さんは言う。猥雑さが魅力だったりする下町の店の雰囲気とは違って、赤坂には大人の落ち着きがある。しかし、かしこまったようなところはない。だから居心地というか立ち心地がいい。その絶妙さが赤坂の立ち飲みというこの店のスタイルをつくっていると思える。店の細やかな気配りにも注目したい。携帯電話などの充電ができるよう、コンセントが無数にある。フロアの真ん中に島のようにある、ビールケースで作ったテーブルにはバッグを掛けるフックが備わっている。キャッシュオンデリバリーが一般的な立ち飲みだが、ここでは後払いもオッケー。領収書がほしいお客様への配慮でもある。おつまみの品数は多く、しかも安価。「薄利多売ですよ」と笑う中村さんだ。ホッピーは上野でも赤坂でも人気メニューとのこと。客の間でお互いに同志のような意識が働くのは立ち飲みならではだ。なぜなんだろう。テーブルや椅子に固定されていない自由さが垣根を取り払うのだろうか。それを探りに、地下一階の暖簾をくぐってみるのも面白そうだ。

GREEN エリア No. 17

LiAN

◆食べ飲ま時間:
19:00〜翌1:00(L.O.24:00)

東京都港区赤坂2-13-8 赤坂ロイヤルプラザB101　電話：03-5549-4590
営業時間：19:00〜翌1:00（土日祝定休）

◆食べ飲まメニュー

【フード】日替わりおつまみ（お楽しみに♪）
【ドリンク】生ビール、角ハイボール、グラスワイン（白・赤）、焼酎、カクテル数種、ソフトドリンクから１杯

接客歴20数年、六本木でのパブ経営、自宅ネイルサロンの経験後、ママ松下カナさんが赤坂でバーを構えてから約８年になる。店名のLiAN（リアン）には“絆”という意味が込められており、スタッフ同士、お客様とのつながり・絆をとても大切にしているという。店内にはモノクロームの色気ある写真や絶妙なタッチの似顔絵が貼られている。いずれもお客様の個性光る作品で、さらりと飾られているかと思えば、昔ながらの黒ひげやオセロなどアナログゲームがあったりと、ここは粋な大人の健全な遊び場であることがうかがえる。某バラエティ番組ではないが、叱られたいお客様も多いらしく「うちはまるで幼稚園タンポポ組なんですよ」とお客様のわがままも笑い飛ばし、そんなやりとりすら楽しんでいる様子。バックバーにはモルトウイスキーがずらりと並ぶ。最近はTVドラマの影響かジャパニーズウイスキーも人気とのこと。ウイスキー初心者の方には飲みやすいハイボールからお勧めしている。19時のオープンまで、日中（12時以降）はガラリと雰囲気を変え、折りたたみ式ベッドを広げ、照明は明るくアロマを香らせ、スタッフの一人津田真理さん（セラピスト歴９年）が施術するボディケアサロンとなる。本来はアルコールとマッサージは切り離すものだが、バー営業中にリクエストがあればお客様の了承を得て、お試しのみ受けている。なんと、背中を触るだけで肝臓や腎臓の具合がわかってしまうそうだ。まさにゴッドハンド。まずは食べ飲まで様子を見てはいかがだろう。

SAKURA エリア

No. 20

CLEBAR

◆食べ飲ま時間:
17:00～翌5:00(L.O.翌5:00)

東京都港区赤坂2-15-15 ハイツサト2F　電話：03-6459-1108
営業時間：18:30～翌5:00(日祝定休)

◆食べ飲まメニュー

【フード】自家製塩チョコポップコーン
【ドリンク】カシスモヒートパンチ(ノンアルコール可)、白州ハイボール(水割・ロック) から1杯

頭の中にはカクテルのレシピが300種類くらいは入っている。それは基本形であり、そこからオリジナルのカクテルにアレンジもする。お客様から「私に合ったものを」というリクエストをいただいたときに、想像を巡らせつくるカクテルにハズレはないという。ホテルのバーに勤め、それとは対照的な新宿ゴールデン街のバーカウンターも体験した。その間には、半年間一日も休むことなく和食の店で修業もした。それもこれも、自分の店を出すというプランがあってのこと。大きな樹と書く、ひろきさんがその人だ。昨年の9月にバーを開いた。「赤坂は、高級感だけでなく、ゴールデン街にも似た雰囲気があって、そこに共通点を感じた」と、赤坂に店を出すことを決めた。前述したようにカクテルの名手である大樹さんだが、「うちは食のメニューがよく出るんです」という。

黒板を見ればどれも美味しそうなメニューが並ぶ。中でも人気の特製納豆そばをいただいてみた。なんちゃってではなく、純然たる本格派の納豆そばである。なんでこんなにおいしいのかという失礼な質問に、大樹さんは「そばも納豆も茨城産」だとさりげなく答えるのである。茨城は言わずと知れた蕎麦の名産地。納豆は言うに及ばずだ。これだけでも味が真っ当に美味しいことは想像していただけるだろう。そしてまた、これが大樹さんのカクテルに合うのである。オーダーを受けて豆腐から作る厚揚げも絶品。その他にもそそるメニューがたくさんある。そんな不思議な魅力に満ちたCLEBARにぜひ足を運んで欲しい。

BLUE エリア

No. 03

食・酒・音　箱庭

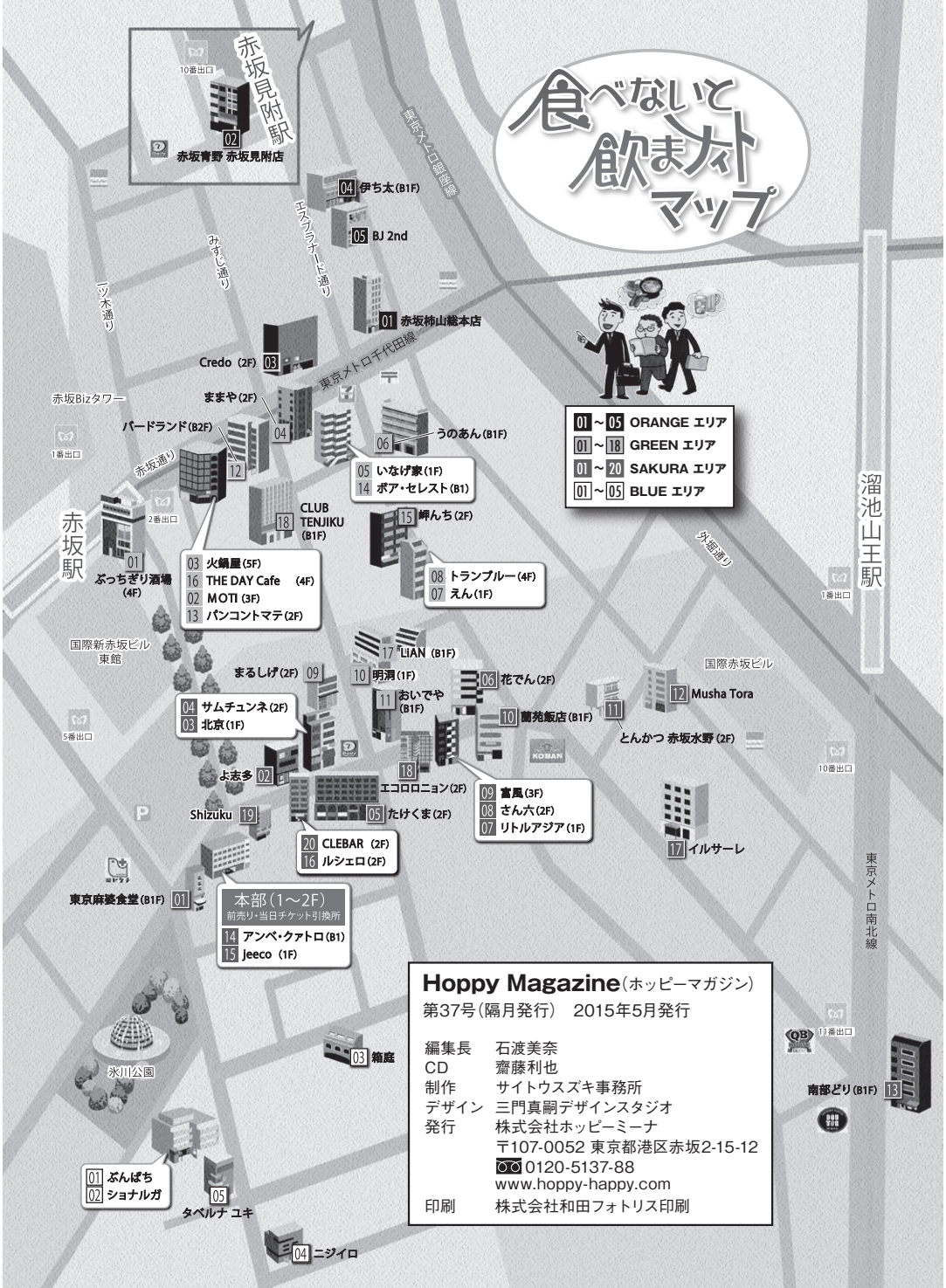
◆食べ飲ま時間:
17:30～24:00(L.O.23:00)

東京都港区赤坂2-17-62　ヒルトップ赤坂1F　電話：03-5544-8577
営業時間：18:00～24:00(土日祝定休)

◆食べ飲まメニュー

【フード】自家製ドライトマトジェノバソースがけバケットのせと自家製塩豚のマスタードソースの2品をセットで
【ドリンク】日本酒、ワイン、ホッピー、生ビールから1杯

フードコーディネーターとしても活躍されている川崎万里さんが、中目黒に店を出したのはおよそ7年前。昨年、その中目黒の繁盛店が赤坂にやってきたのには、偶然が重なってできた人と人との縁があった。たまたま知り合った料理研究家でもある人がここで店をやっており、場所を譲っていただくことになった。赤坂という街にありながらこの一画は喧騒から距離を置く静謐なエリアである。店がビルの奥まったところにあり、「店を覗いてはくれるが入ってくれない」と川崎さんが言うように、店はひっそりとした小路にある。それだけにこの店を見つけた人にとっては、自分だけの隠れ家にしたいという隠蔽願望が働くようだ。人気雑誌に紹介されて赤坂界隈のお客様が来店するようになったこともあり、中目黒時代とは客層ががらりと変わった。それに合わせてお店の開店時間を1時間早めた。赤坂近辺の会社勤めのお客様が、仕事が終わって1軒目から来店したいというリクエストに応えた形だ。美味しい料理とセレクトされた美味しいワインと日本酒を楽しみたい人たちで、カウンターとテーブルは夜ごとにぎわう。川崎さん自身が料理を作るだけでなく食にまつわることをプロデュースする専門家であり、これまでに数々のイベントを開催し、料理店の立ち上げに関わったりもしている。食べ飲まは、近所のお店に紹介されて知った川崎さんだが、酒と食のイベントとなれば火がつくのは明らか。お店の定番メニューで待ち構える。食べ飲まフリークとしては行かねばならない一軒である。



Hoppy Magazine(ホッピーマガジン)
第37号(隔月発行) 2015年5月発行

編集長 石渡美奈
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