

Happy Magazine 43

[ホッピーマガジン]

©第43号

2016年11月発行

第10回 赤坂食べないと飲まナイト 直前情報号





赤坂の粒ぞろい54店が、 お待ちしております。

11月 **15** **16** 開催
火 水

味覚の秋に、赤坂の料理人たちがご用意した味の数々。
存分にお楽しみください。
赤坂食べないと飲まナイトは、チケット制で食べ飲み歩く、
2日間だけのナイトイベント。
2016年秋の赤坂食べ飲まは、回を重ねて10回目。
ますます充実の食べ飲ま席が、お待ちしております。



第10回 赤坂食べないと飲まナイト



第10回赤坂食べないと飲まナイトの開催に寄せて

「食べ飲ま」が、もう10回目を迎えられました。おめでとうございます。

東日本大震災の影響が東京にも及ぶなか、赤坂の街を活気づけようと、震災翌年の2012年に地域の有志の皆さんが企画され始まったこのイベントも、回を重ねるごとに参加するお店もお客さんも増え、すっかり赤坂の恒例行事になりました。一見さん大歓迎のこの企画に参加して、赤坂の街により親しみを感じ、応援団になってくれた方も多いことと思います。

今回もお店のはしごを楽しみながら、あなたならではの新しい赤坂を発見してください。まちとひとが一つになる「赤坂食べないと飲まナイト」の益々の成長を心から願っています。

港区長 武井雅昭



【第2回】

赤坂 まるしげ
小久保茂紀さんと

赤坂の森の部屋においでいただいたのは、赤坂食べ飲まの中心的存在である「赤坂 まるしげ」の小久保茂紀さん。
「へえー、木の香りがしますね。なんだか落ち着くなぁ」。今日はここで、赤坂食べ飲まのこれまでと、これからを、語り合ってもらった。

食べ飲まの、一期一会に出逢う。

石渡 食べ飲まを始めるきっかけは、大震災でした。街から人が消え、大きな地震の後も、この辺の大きなビルのあちこちで「余震があるから早く帰りましょう」とアナウンスがある。

小久保 計画停電の影響も大きかったですね。

石渡 この辺りは停電しないけど、自宅や電車が心配で、早めに帰っていく。その時です、花でんのママに「ミーナ、このままだと赤坂がダメになる。なにかできないかしら」と相談を受けた。なにかって、人を動かすこと。でも、赤坂の街を潤すほど人を動かすって並大抵ではないし私が友達を連れてくるレベルの話じゃない。その時、たまたま、ある業務用酒販店様の展示会に伺った時に、神楽坂での食べ飲まのご案内をいただいた。よくわからないまま、当時秘書だった石津と一緒にマップ片手に歩きまわったんです。

小久保 規模はどれくらい？

石渡 あの当方で、1000人来てるといわれてました。

小久保 大震災の後で、すごいですね。



石渡 神楽坂って敷居が高いイメージですが、食べ飲まだといえば店に入れりし、マップを持てるとみんな親切にしてくれる。今、この席あけるから待ってなど、一期一会がすごくあって。これだなど、私はその場で思いました。

小久保 これを、赤坂でできると。

石渡 でも、これだけのイベントをやるには社内の理解と協力が不可欠です。タイミング良く広島で食べ飲まがあり、社員数名を見に行っておいでと送り出しました。赤坂であれをやるからって。それから、近しいお店の方々にも個別にご相談に行き、実現に向かうわけです。

小久保 うちには石津さんが来てくれました。

石渡 それで、2012年6月に第1回目の開催が実現しました。

共創力を、奏でよう。

小久保 1回目の時はまだ実行委員会はなかったですね。2回目の時に実行委員会を作ろうとい



う話になって、初めての会合でミーナさんからお話があって、その中で共創力という言葉が強く残りました。

石渡 第一回目が終わって、皆さんがどんな反応を示してくれるかドキドキだったんですが、2回目もやってもいいよというご意向をいただきました。そこで有志の方と弊社で実行委員会を立ち上げ、食べ飲まを持ち込んだ張本人なので御礼とご挨拶をさせていただきました。これは単なる賑やかしの、一過性

のイベントではなく、食べ飲まを通じて我々が一つになって、共に奏でることで大きな感動を呼び起こし、お客様に赤坂のリピーターになっていただき、赤坂を好きになっていただくことができました。そんなお話をした記憶があります。**小久保** そうです。共創力は、3.11以降注目された言葉の一つであると紹介されていた。それは日本全体の話ではあるけれども、まず自分たちが住んでいる赤坂で、赤坂2丁目でやってみましょうと。

石渡 覚えていてくださって、ありがとうございます。私は、場違いな、偉そうな話をしてしまったと思ったんです。でも、口から出ちゃったことは仕方ない(笑)。

小久保 先だって食いしん坊將軍祭の準備中にやり取りをさせていただいた時に、共創力の話をメールに書いたのは、ずっとそれが胸にあったからです。

石渡 あのメッセージをニューヨークでいただいて、感動しすぎて、なんて返信していいかわからないまま、手が止まっていた。軽々と返信できなかった。同報で読んでいた石津が、あれでまた変わりました。大將がこうやって一緒に走ってくださっている、思いを共にする同志、あえてそう呼ばせていただきますが、同志がいてくださることがすごく嬉しかったし、やってきてよかったなと深く思いました。

赤坂が、一つの家族に。

石渡 食べ飲まをここまでやってきて、お店の方たちに何か変化はありますか。

小久保 相当変わりました。最初の実行委員会の頃はお互いにまだコミュニケーションが取れていない状態で、仲



間という間柄にもなっていなかった。当時は多分みんな個々で噛み砕こうとして、考えて、それぞれ悩んでいる感じだったですね。そこをどうにかしたほうがいいなと思い、とりあえず飲み会を開きました。そしたら、あつという間でしたね、仲良くなるのが。

石渡 それが本当大成功でしたよね。

小久保 食べ飲まで、このあたりの飲食店同士の関係はずいぶん変わった。こういうことが楽しいんだ、こういうことをしていいんだと実行委員が覚えちゃった。だから、新しい店が出来たらすぐに飲みに行って、声をかけていますよ。

石渡 すごーい。動きが早い。

小久保 先月オープンの彩さんとはとんかつ水野さんとか、もうすごく仲がいいですよ。

— 先日、ある店を取材中に、隣の店主が生ビールの樽が空になったから貸してと入ってきました。

小久保 そういうことができるようになったんですよ。そういう関係がこの辺にはなかったですから。

石渡 お互いの信頼がないとできないですよ。お互い様だからってという関係。そういえば、水野さんご夫妻がよく歩いているの見かけます。

小久保 もう早い早い、手をつけるのが(笑)。水野さんがお店が一番早く終

わるので、夜に空く時間が結構あって、特攻隊長的にどンドン切り開いてくれる。新しい店に行って、すぐに仲良くなって、じゃあ仲間だね、食べ飲ま参加ね、みたいな。

石渡 同じ地域で仕事をしていて、やはり不文律とかありますし、緊急時にどうしたらいいとか、そういう相談ができる仲間ができたのは、私たちこの赤坂2丁目で商いをして本当にありがたいと思います。

赤坂食べ飲まは、三位一体。

小久保 うちはメニューの種類がちよつと多いですが、食べ飲まはそれをさらに大きくしたようなものと捉えています。うちの店にできないことや足りないことを、他の店がやってくれる。それで万遍なくおぎなえる。

石渡 被っちゃうとお互い損だよねではなく、お客様にいろんなチョイスをもらえるよう全力で用意して、あの店この店に行ってもらおうという発想で

いらっしゃる。

小久保 それから、赤坂の一つのカラーである多国籍。これも、ものすごい売りだと思うんです。

石渡 赤坂食べ飲まらしさっていうと、それが一つですね。

小久保 最近は、その多国籍の方々とも、なんらかのコミュニケーションが取れる関係が作れました。

石渡 それと、私が研究したいと思っていることなのですが、この食べ飲まが大きく変わり始めたのは、第5回あたりからです。小久保さんが中心となり飲食店側がもっと食べ飲まに関わろうという動きになってから、ぐんと成長していくわけです。で、お店への食べ飲ま誘致も、飲食店の皆さんがどんどんやってくださった。その方が私たちが行くより効果的なんです。それを見ていて、これは地域創生のモデルになるなと。地元の飲食店と企業とお客様の三位一体になっていること。これは、食べ飲まをやっている他のエリアにはないんです。三位一体がないと、いろんな意味で食



べ飲まを続けることは難しい。

小久保 飲食店だけでは続かないものを100年カンパニーであるホッピーさんが支えてくださるから、こうして10回続けられてきた。ホッピーさんを同志だと思っていますが、スポンサーでもあるわけです。自分はそれをとても恩義に感じているので、自分たちにできることは精一杯やろうと。飲食店の方たちに動いてもらうよう促すのが自分たちにできることですから。

— そもそもホッピーの企業文化として、創業者石渡秀さんの時代から「地元を大切にしろ」というのが大切な教えだった。それが連綿とありますよね。**石渡** そう。父が祭だ神輿だっていうのを、やってるやってると思っていたんですけど、気がついたら私も同じことをしている。

小久保 ははははは。

石渡 母にも言われました、結局娘も父や祖父と同じ道を歩んでいるって。

小久保 先代、先々代と同じ目線でものを見ておられる。





石渡 それが、今様になってということでしょうか。昔は地域のつながりって当たり前だった。それが寸断されてなくなった時に、あれこそが日本の豊かさの象徴だったと再検証され、地域創生という言葉でもう一度切れた絆をつなぎ合わせましょうということになった。飲食店の方々は、赤坂生まれでなくとも赤坂で過ごす時間がご自宅よりも長いですね。つまり、ここがもう一つの地元。ここで店をやってよかったという街に赤坂がなってくれたら、赤坂っ子としては最高に幸せなことです。

小久保 仲間とは、赤坂は村だよねっていう話をよくします。20年30年前のことはわかりませんが、自分が赤坂に来てから過去最高に横のつながりがあると思う。

石渡 それをつくってくださった。

小久保 いやいや、自分だけじゃないですよ。たまたまそういう時期に自分がここにいられたという幸運もあります。それから、横とのつながり、分け合おうという考えがそもそもある。お客様が今日赤坂で使う予算が1万円だとします。自分たちはうちの店で1万円使って欲しいという発想はない。うちで3千円、次で5千円、もう一軒あそこのバーだったら2千円で2杯飲めるというように使ってもらいたい。

石渡 いうなれば、毎日食べ飲まをやってるような(笑)。じつは、小久保さんを中心に、一つのコミュニティが元々あったのですね。そこに食べ飲まという流れを乗せることができた。全然違うファクトでやってきたことが合わさって、一つのメニューになろうとしている。

小久保 ここにきて、一つの形になってきたなという感触はあります。

石渡 なんか、地元で暮らしてるとって感覚がしますもん、私も。

小久保 店で働いている若い子達が俺も赤坂で店やりたいなと言ってもらえる街を作りたいねと店主同士で話してるんです。実際にもういるんです。赤坂の店で働いていて、独立して赤坂で店を出したという子が。昔の考えだったら、違う街に行けよと客の取り合いになった。でも、元の親方は独立した子のところにお客様も流してくれる。そういう店主たちが今の赤坂には結構います。

石渡 大きな一つの村とおっしゃいま

したが、大きな家族、ファミリーみたいなイメージですね。赤坂村へようこそ。最近、食べ飲ま、次はいつって聞かれるようになりましたね。

小久保 赤坂見附の方でもやりたいという人たちもぼちぼち出てきました。

石渡 他の取り組みも含めて、赤坂ではいつも何かの仕掛けがあって、年間を通じて楽しめる街になるといいですね。赤坂の街が大人の楽しめるワンダーランド化したらいいな。



35

赤坂 まるしげ

東京都港区赤坂2-14-8 山口ビル 2F 電話：03-3224-1810
営業時間：17:00～26:00(日祝定休)

◆食べ飲ま時間：17:00～26:00(L.O.24:30)

◆食べ飲まメニュー：【フード】①刺身盛り合わせ ②豚肉と根菜のおでん風 ③牛すじカレーライス ④ガトーショコラから1品 【ドリンク】3冷ホッピー、生ビール、日本酒、焼酎、ワイン、サワー、ソフトドリンクから1杯



「食べ飲まは、お店にとって
どうですか」

赤坂食べ飲まを
リードする
6店に訊きました。

うちよりも、よその店を紹介する。

25◎家庭料理 さん六 田坂洋明さん

2012年3月30日のお店をオープンした日が、ちょうど第1回赤坂食べ飲まの参加募集締め切り日だったんです。まだ、お客様に来てもらえるかどうかまったく読めないで、参加を見送りました。秋の第2回目からは続けて参加しています。

うちで食べ飲まの前売り券を買ってくれたお客様には、よその店に行ってくださいと言ってます。輪が広がっていかないと意味がないでしょ。うちにおいでになったお客様が次の店を迷っている時は、好みをお聞きて、知っている店を紹介します。人と人のつながりがあって、食べ飲まの輪は広がるんだと思う。うちの店も、紹介してもらっているから、持ちつ持たれつ。



25 家庭料理 さん六

東京都港区赤坂2-17-73 前岡ビル 2F 電話：03-3587-4036
営業時間：11:30～14:00/17:00～23:30(月～金) 18:00～23:30(土) (日祝定休)

◆食べ飲み時間：17:00～23:30(L.O.23:00)

◆食べ飲みメニュー：【フード】 グリルチキンか豚バラ肉の炊き込みごはん 【ドリンク】 ビール、ハイボール、ホッピー、ソフトドリンクから1杯

お店側も楽しみにしている。

17◎中国料理 たけくま 野口召敏さん

赤坂では、色々な国の人がいるにも関わらず、街のイベントがあまりなく、付き合いも薄かった。よく知ってる人にしか声がかけれなかったのですが、今はLINEのグループもあるんですよ。食べ飲まの回覧とかも自分たちでやってるし、定期的に集まって飲み会もあるし、お店同士のネットワークがしっかりできていますね。食べ飲まがなかったら絶対になかった。これが一番の功績かもしれません。さらにリピーター作りのための取り組みも有志の間で始まっています。これからも、店側はやるつもりだし、お客様も今度はいつと楽しみにしてくれています。



17 中国料理 たけくま

東京都港区赤坂2-15-18 西山興業赤坂ビル 1F 電話：03-3585-3600
営業時間：11:30～14:30/17:30～22:30(月～金) 17:30～21:30(土) (日祝定休)

◆食べ飲み時間：17:30～22:30(L.O.21:30)

◆食べ飲みメニュー：【フード】 担々麺または赤酢酸辣湯麺 ※ハーフサイズ 【ドリンク】 美人酒(ルビンロード)・美酒(ミュンヘン)・ビール(生中)・ウーロン茶から1杯

赤坂食べ飲まをリードする6店に訊きました。 「食べ飲まは、お店にとってどうですか」

お客様との新しいつながりが。

27◎とんかつ 赤坂水野 亀山孝嗣さん 奈美さん

赤坂1丁目にあった店が3.11で建物にダメージをうけ、この地に移転したのが10月でした。飲食店が入っているビルなのかと一瞬ためらうお客様もいて、入りにくそうだったのが、食べ飲まに参加してからお客様が確実においでになるようになりました。食べ飲ままではメンチカツとヒレカツのセットなので、「次はカレーを食べにくるよ」という声を頂いたり、出前のチラシをお渡ししたり、お客様との新たなつながりができました。

いつも店の中にいるので、赤坂食べ飲まの街の賑わいが実感できません。一度、それを見てみたい。なにか「食べ飲まやってますよ感」がするものをそれぞれの店や街の中にあると、お祭り感が増えるのじゃないかな。



27 とんかつ 赤坂水野

東京都港区赤坂2-7-5 ブライトビル 2F 電話：03-3585-4040
営業時間：11:00～21:30(土日祝定休)

◆食べ飲み時間：17:00～21:30(L.O.21:00)

◆食べ飲みメニュー：【フード】 メンチカツとヒレカツのセット 【ドリンク】 生ビール、ホッピー、焼酎、ソフトドリンクから1杯

食べ飲まを自由な発想で楽しむ。

39◎赤坂 うのあん 永友康秀さん

最初の頃は関西から来たばかりで東京の事情が分からないのと、横のつながりが持てればと1回目から参加させてもらいました。食べ飲まをずっとやってきて、地元に関わりたなと思います。うちの店では、食べ飲まのお客様が、普段使いや宴会にご利用いただけるようになりました。お客様と連れ立って赤坂めぐりとか、社員の福利厚生に使うとか、接待のお店探して利用するとか、食べ飲まの使われ方もいろいろひろがっているようです。私たちが思っている以上に、お客様は自由に食べ飲まを楽しんでいただけているようで、こちらとしてもうれしいですね。



39 赤坂 うのあん

東京都港区赤坂2-6-22 デュオ・スカール赤坂II B-101 電話：03-3585-7116
営業時間：11:30～14:00/17:30～24:00(土日祝定休)

◆食べ飲み時間：17:30～22:00(L.O.22:00)

◆食べ飲みメニュー：【フード】 ①大和肉鶏もも肉とムネ肉のタタキ ②紀州地鶏の炭火焼 ③あつあつカレーうどんから1品 【ドリンク】 生ビール、日本酒、焼酎(芋・麦)、ハイボール、サワー、梅酒、ソフトドリンク(オレンジジュース、ジンジャエール、ウーロン茶、コーラ) から1杯

楽しみ方を心得ているお客様。

09◎アンベクアトロ 萩原節さん

2回目からだったかな、実行委員会のミーティングはうちの店になったのは。皆さんの顔が見えるし。なにせ、ホールだから(笑)。街を歩いていると、いろんなお店の人から挨拶を頂くんだけど、あれ?どなたでしたっけと思いながら、どーもって返してるのは内緒。この街の人と人が繋がってるってことですよ。食べ飲まも参加店が増えたので、1店舗あたりのお客様が減ったと思う。混雑するよりはいいかも。うちの場合は、1回目はライブを聴きに、2回目はお酒を飲みについで一晩で2回お見えになる方もいます。食べ飲まの楽しみ方を心得てるお客様が増えているってことです。



09 アンベクアトロ

東京都港区赤坂2-15-12 パール赤坂ビル B1F 電話: 03-3585-0065
営業時間: 18:00~24:00(土) (土日祝定休)

◆食べ飲み時間: 18:00~24:00

◆食べ飲みメニュー: 【フード】羊飼いのタコス&秘伝のスパイスで鶏肉をじっくり煮込んだ“ボージョーライス”のスペシャルセット 【ドリンク】フローズンマルガリータ・ホピング(ホッピー+ピンガ)・ガラナジュースから1杯

「食べ飲まは、お店にとってどうですか」

食べ飲まで、地域のつながりが復活した。42◎ボアセレスト 山田正春さん

春と秋の食べ飲まがすっかり定着して、会話のネタになってますね。私にとって最大の収穫は、店同士の交流が復活したこと。約30年の間にどんどん店が変わって友人もいなくなっちゃった。それが、食べ飲まという核ができて、またいろんな店とお付き合いがしやすくなった。昔はね、地域のつながりがあって、お酒の配達のお兄さんが店で世間話していった。おっとりしていた。でもそれでよかった。食べ飲まを続けていけば、お店同士の付き合いがもっともっと広がって、赤坂村ができるんじゃないかな。



42 ボアセレスト

東京都港区赤坂2-13-21 清川ビル B1F 電話: 03-3588-6292
営業時間: 18:00~24:00(月~金) 18:00~23:00(土) (日祝定休)

◆食べ飲み時間: 18:00~22:00(L.O.21:30)

◆食べ飲みメニュー: 【フード】ブチオードブル 【ドリンク】ラ・レーヌ・ブロンシュ(ホッピーとヒューガルデンホワイトのカクテル)

第10回赤坂食べ飲ま 新参加店情報!

いずれ劣らぬ精鋭が食べ飲まに名乗りをあげました。
オープン間もないのに、早くも地元の人気店となっている実力派ぞろいです。
ぜひ、お立ち寄りください。

n e w 6 f a c e s



季節野菜ダイニング 彩 IRODORI おいしい野菜は、おいしいのです。

東京都港区赤坂2-15-15 アカサカプラザビル1F 電話：03-3585-0831
営業時間：11:00～23:30(日祝定休)



◆食べ飲み時間
18:00～23:30
(L.O.23:00)

◆食べ飲みメニュー

【フード】 ローストビーフ(ハーフ)・牛すじと根菜の彩煮込み・ミニオードブル・黒ゴマプリンから1品
【ドリンク】 生ビール・グラスワイン・サワー・カクテル・ソフトドリンクの中から1杯

9月1日に開店したばかりのニューカマーだが、オープンな店構えで早くも女性客やカップルの人気を集めている。普段なかなか野菜が食べられない人にたくさん食べて帰ってもらいたいと始めたのが、ビュッフェスタイルの野菜食べ放題980円。野菜は、契約農家からフレッシュなものがどんどん届く。高原の長野や西日本をはじめ、話題の鎌倉野菜も。野菜のかごには産地を書いた木札が立ててある。普段は肉に走ってしまう男性も、野菜でお腹いっぱいになると罪悪感がないうとよこんでいる。おいしい野菜は

そのままでおいしい。だから、塩とオリーブオイルでザクザク食べられる。野菜ばかりでなく他のメニューも豊富だ。ローストビーフは、冷たいままではなく少し温めて出す。そのほうが味がよくわかるしおいしい。そんな細やかな気配りがうれしい。そして、人気はラクレット。とろり溶けたチーズをかけた料理はワインによく合う。そのワインも独自のルートで仕入れたフランスのオーガニックワインだ。おしゃれに美しく、ヘルシーに。食生活に、あらたな彩りが加わった。



旬菜肴 情(じょう) 日本海の幸が、毎日届く。

東京都港区赤坂2-17-72 赤坂イーデンビルB1F 電話：03-6441-3895
営業時間：18:00～25:00(不定休)



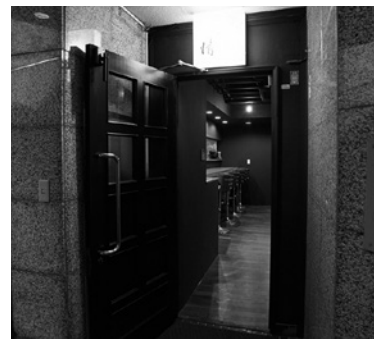
◆食べ飲み時間
18:00～23:00
(L.O.22:30)

◆食べ飲みメニュー

【フード】 日本海直送お造り4点盛り
【ドリンク】 生ビール・ハイボール・サワー各種(酢立以外)・梅酒・ソフトドリンクから1杯

通常の営業では、お通しに小鉢とお吸い物が出てくる。出汁のおいしさを知ってほしいという店主の思いが注がれた一杯は、ほんわりとおいしい。お酒をいただく前に温かいものをお腹に入れるのは体にもいいと聞いた。一石二鳥である。出汁の話の続けると、この店では、うま味成分が多いマグロ節でとっている。上品な香りとうま味の奥深さは、煮物よりもお吸い物でわかる。おいしいものをいただく

ル間が広めでゆったりした店内と相まって、とても落ち着いた気分になる。さて、メニューに目を転じれば、おいしい魚の名が並ぶ。金沢と京都丹後から毎日届く日本海の旬の魚たちだ。しかも、お造り盛り合わせをはじめ、料理の全てがお値打ち価格。普段の酒場入り浸りの感覚から申し述べれば3割は安い。料亭の味と技を、和食居酒屋という立ち位置で提供したいという店主永尾正宣さんの心意気である。



22

赤坂 アンチョビ 湘南老舗イタリアンが、赤坂に。

東京都港区赤坂2-17-72 赤坂イーデンビルB1F 電話：03-6277-6564
営業時間：11:30～15:00/17:30～23:30(月～金) 17:30～22:30(日・祝) (土曜定休)



◆食べ飲み時間
17:30～22:30
(L.O.22:00)

◆食べ飲みメニュー

【フード】ワインと相性Goodなメのパンプティング・しっかりとマリネしたローストポーク(サラダ付き)から1品

【ドリンク】グラスワイン・生ビール・焼酎・ハイボールなどから1杯

湘南藤沢にある1973年創業の創作イタリアンレストランが本店。赤坂店は8月末にオープンしたばかり。内装は、太陽をいっぱい浴びてきた人の色彩感で湘南っぽさを感じる。湘南シラスとアンチョビのペペロンチーノ、店主佐藤譲治さんおすすめのジャマイカ風ジャークラム、そして岩海苔カルボナーラなど、潮風を感じるメニューが並ぶ。赤坂に居ながら、湘南のおおらかさを味わえる店だ。創作イタリアンに合わせるのにはワイン。イタリアワインはもちろんのこと、これはと思う各国のワインが棚に並

んでいるのも、この店の大きな特徴。珍しいなと眺めると、モルドバやマケドニアのワインがある。モルドバ、マケドニアといえばワインの発祥地だ。なかなかお目にかかれないワインが揃っている。これを飲みにくるだけでも十分価値がある。

「仕入れの努力は僕らの仕事。お客様においしかったと喜んでいただければ本望」と譲治さんは笑う。「美味しい」をリーズナブルに。それが赤坂アンチョビのモットー。ハッピーアワー(5時半～7時半)では、飲み物がすべて300円で楽しめる。



30

和風肉バル jeeco japan 和牛ほおばる、スポーツバル。

東京都港区赤坂2-8-11 初穂マンション101 電話：03-6441-2550
営業時間：17:00～27:00(土日祝定休)



◆食べ飲み時間
17:00～27:00
(L.O.26:00)

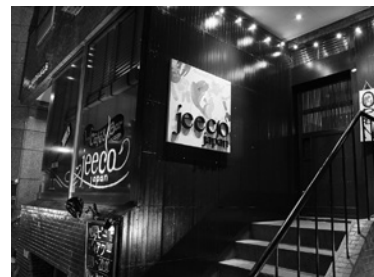
◆食べ飲みメニュー

【フード】スベアリブのとろとろ角煮

【ドリンク】生ビール、ハイボール、サワー、グラスワイン赤白、スパークリングワイン、日本酒、ソフトドリンクから1杯

極上A5和牛を炭火焼きでいただけるスポーツバル。大型スクリーンでサッカー、野球、ラグビーなどを観戦しながら、最高級和牛を頬張るなんて、そんな贅沢が許されるのか。ここでは許される。とにかく肉にこだわりをもっているから、牛ばかりでなく豚も鶏も目利きが厳選した良いものばかりが揃っている。そのうえ、ハツラツ店長に元気がもらえる。もしもテンション低めな時は、ここに来れば明日はやってやるぜという気になれること請け合いだ。肉ばかりではない、料理メニューで目を引くのは讃岐うどんづ

くるパスタだ。もちもちとした食感のうどんで作るのは、カルボナーラ、ペペロンチーノ、アラビアータ、もつラーグとどれもうまい。飲食店ならおいしいのは当たり前、楽しかったと帰ってもらうために、プラスアルファのサービスを常に心がけているという我妻店長。おいしく楽しい夜が待っている。



34

和ダイニング仄香(ほのか) アイディア溢れる、料理のひと。

東京都港区赤坂2-13-8 赤坂ロイヤルプラザ B103 電話：03-5545-5861
営業時間：17:00～23:30(月～金) 17:00～21:00(土) (日祝定休)

食べ飲まのフードメニューを見て、品数も多くずいぶん豪華だなと思った。しかし、代表の上木和之さんは、「先にこちらから提案しないと、返ってこないで」とさりという。店はオープンしたてで、食べ飲まというお祭りだし、初参加だし、まずはこういう店ですというプレゼンテーションがこのフードメニューになった。これはドリンク一杯では済まないかも。割烹で修業した時の話は浅田次郎の小説のようで、そこから京都でも仕事をして、スペインに飛び、マネジメントの勉強をして、ようやく自分の店を持った。最初の割烹での修業を基礎にしているが、自分は和食料理人ではなく、ただの料理人だという。和のメニューにフレンチのソースを使ったり、自由な発想が真骨頂。和の枠では狭すぎるということか。月ごとにメニューがあるが、その中身もどんどん変わる。コースメニューでも、隣のテーブルと同じものは出さない。だって、その方が楽しいでしょという。手間？そんなことは言われてられないと、頭と手が動くのである。



◆食べ飲ま時間
17:00～22:30
(L.O.22:00)

◆食べ飲まメニュー

【フード】お得な前菜、主菜などの6点盛り合わせ

【ドリンク】生ビール・サワー・カクテル類・ワイン・焼酎などから1杯(日本酒のみ半合)

38

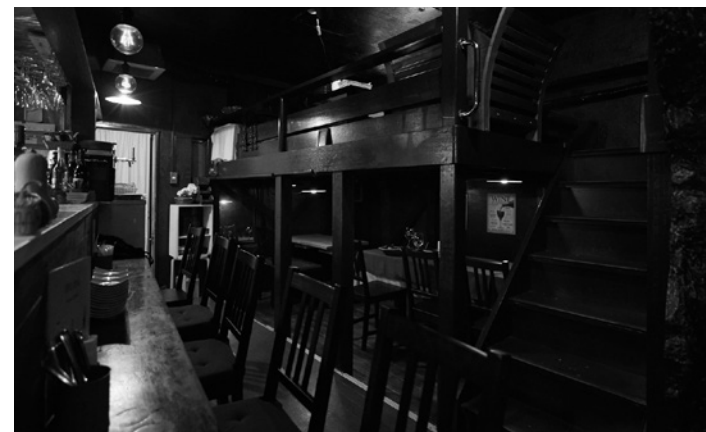
赤坂バル alma alma スペインは、愉快にうまい。

東京都港区赤坂2-13-6 巴屋ビル2F 電話：03-6441-0337
営業時間：11:30～14:30 / 18:00～23:00 (日曜定休)

スペインの飲んべえたちはタパスをつまみに酒を飲む。タパスとは小皿料理のこと。スペインのバルにはこれが並んでいて、酔っ払いおじさんたちは、店ごとに違うタパスを口に放りこんで、次の店にはしごする。まるでスペインの食べ飲まだ。そんな料理を楽しめるのがalma almaである。これを短い串に刺したのがピンチョス。日本なら爪楊枝だ。食べ飲まではピンチョスがいただける。

それと、この店の大きな特徴は年間を通してジビエが楽しめること。鹿、いのしし、きじ、うさぎ、雷鳥。え、雷鳥？天然記念物ではないので食べてもいいらしい。11月中頃までが旬。もともとフレンチが長いシェフの山内進太郎さんだから、ジビエはお手の物。そのうち、シェフ自ら狩りに出て、獲物が皿に乗るかも。ついでに、もうひとつ。隣のビル「えん」のマスターとは、かつて同じ店の仲間だったそう。隣り合わせになったのは偶然で、世間は狭い。

タパスやジビエに合わせるワインは、ボトルすべて2980円。安心して飲める、思い切りの良さに乾杯だ。



◆食べ飲ま時間
15:30～23:00(L.O.22:30)

◆食べ飲まメニュー

【フード】スペインのフィンガーフード「ピンチョス」3種盛り合わせまたは牛ラグーのスパニッシュオムレツ

【ドリンク】赤ワイン・白ワイン・生ビール・サングリアから1杯

お得に巡る赤坂。700円で1フード&1ドリンク



「食べないと飲まナイト」は、チケット制で美味しいお店をお得に巡る街歩きイベント。
一軒あたり700円で1フード&1ドリンクが楽しめます(前売りチケットの場合)。

食べ飲まの楽しみ方は3ステップ。

step 1

チケットを手に入れる。

お得な前売り券は**3,500円**(1部700円×5枚つづり)です。参加店舗、インターネット、ランチタイム&ディナータイムのホッピービバレッジ赤坂本社前にて販売しています。(11月14日まではwebから前売りチケットもご予約いただけます)

step 2

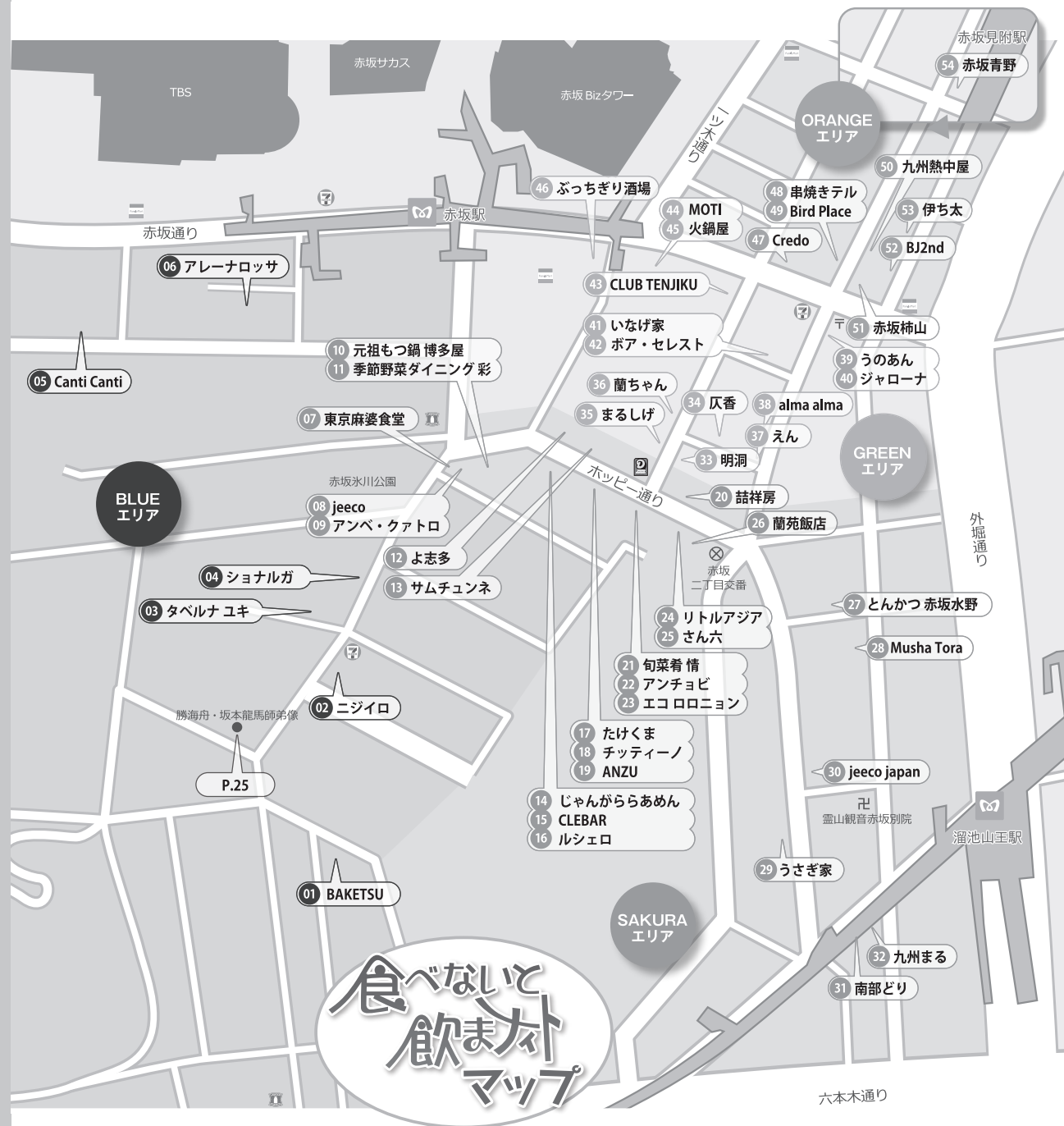
1人1店1枚。

食べ飲ま当日は、お店に「食べ飲まで」とチケットをお渡しください。
足りなくなったら当日券4,000円(1部800円×5枚つづり)もあります。
参加店舗でお求めいただけます。

step 3

余ったら

チケットを使い切れなくても、あとナイトで使えます。11月17日(木)～12月4日(日)まで、参加店舗でお使いいただけます。詳しくは食べ飲まパンフレットをご覧ください。



なにを食べよう？ ジャンル別お店リスト

●日本

10	元祖もつ鍋 博多屋 赤坂店
11	季節野菜ダイニング 彩
12	赤坂 よ志多
21	旬菜肴 情
25	家庭料理 さん六
27	とんかつ 赤坂水野
29	溜池 うさぎ家
30	和風肉バル jeeco japan
31	南部どり 赤坂店
32	九州料理 居酒屋九州まる
34	和ダイニング 仄香
35	赤坂 まるしげ
37	えん
39	赤坂 うのあん
41	赤坂 いなげ家
46	ぶっちぎり酒場 赤坂サカス前店
48	串焼きテル
49	鶏Dining Bird Place
50	九州熱中屋 赤坂LIVE
53	赤坂 伊ち太

●中国

07	東京麻婆食堂
17	中国料理 たけくま
20	チャイニーズレストラン 詰祥房
26	赤坂 蘭苑飯店
28	Musha Tora 赤坂
45	火鍋屋

●韓国

13	サムチュンネ
19	焼肉ANZU AKASAKA
33	明洞
36	炭火居酒屋 蘭ちゃん

●インド

24	リトルアジア 赤坂
44	本格インド料理 MOTI TBS前店

●バングラディッシュ&インド

04	バングラデシュ&インド料理 ショナルガ
----	---------------------

●アジア

02	ニジイロ Dining,Cafe&Bar
----	----------------------

●イタリア

05	Canti Canti
06	アレーナロッサ
18	チッターノ 赤坂
22	アンチョビ
47	Italian Bar Credo

●スペイン

03	スペイン食堂&BAR タベルナ ユキ
38	赤坂バル alma alma

●ベルギー

01	ベルギアバー BAKETSU
42	ボア・セレスト

●ヨーロッパ

08	Cafe&Wine Bar jeeco
16	ルシェロ 〜ワインと生ハムの店〜

●メキシコ

09	アンベ・クアトロ
----	----------

●トーゴ

23	エコロロニョン
----	---------

●ラーメン

14	九州じゃんがらあめん赤坂店
----	---------------

●BAR

15	CLEBAR
52	BJ 2nd

●CAFE

40	ジャローナ
----	-------

●CLUB

43	赤坂 CLUB TENJIKU
----	-----------------

●お土産

51	赤坂柿山総本店
54	赤坂青野 赤坂見附店

この時間もうやってる？ もう一軒、まだ行ける！

早めの時間でも、やってる店があります。終電がなくなっても、まだまだ店は開いてます。

●早くても開いてます。

開店時間		
9:00～	51	赤坂柿山総本店
9:30～	54	赤坂青野 赤坂見附店
11:00～	14	九州じゃんがらあめん赤坂店
16:00～	24	リトルアジア 赤坂
	44	本格インド料理 MOTI TBS前店

●ラストオーダー早めです。

ラストオーダー時間		
21:00	27	とんかつ 赤坂水野
	51	赤坂柿山総本店
	54	赤坂青野 赤坂見附店
21:30	06	アレーナロッサ
	17	中国料理 たけくま
	41	赤坂 いなげ家
	42	ボア・セレスト
21:45	44	本格インド料理 MOTI TBS前店
22:00	07	東京麻婆食堂
	22	アンチョビ
	29	溜池 うさぎ家
	34	和ダイニング 仄香
	39	赤坂 うのあん

●遅くまでやってます。

閉店時間		
～25:00	19	焼肉ANZU AKASAKA
	48	串焼きテル (L.O.24:00)
～26:00	08	Cafe&Wine Bar jeeco (L.O.25:00)
	33	明洞 (L.O.25:00)
	35	赤坂 まるしげ (L.O.24:30)
	47	Italian Bar Credo (L.O.25:00)
～27:00	18	チッターノ 赤坂 (L.O.26:30)
	30	和風肉バル jeeco japan (L.O.26:00)
	52	BJ 2nd
～29:00	15	CLEBAR (L.O.28:00)
	46	ぶっちぎり酒場 赤坂サカス前店 (L.O.26:00)





パンフレットが見やすく、 新しくなりました。

今までのパタパタ折りたたみ型からブック型へ、ちょっとスマートにモデルチェンジしました。料理写真もがんばってすべて撮り下ろしました。赤坂食べ飲まが生まれた背景などをご紹介したページもあります。ぜひ早めに手に入れて、食べ飲まの2日間の作戦を練ってください。

赤坂/
食べないと
飲まナイト
第10回
～大人の文化祭～
開催日
2016年
11月15日(火)16日(水)
PM14:00~翌AM5:00
※参加店舗によって営業時間が異なります。
Let's go bar hopping!
さあ!みんなで
ハシゴしよう!
<http://akasaka.tabe-noma.com/>

アイコンで探そう。

お店の特徴をアイコンで示しています。ご要望に合わせたお店探しをサポートします。

NEW 今回初参加のお店です。

大人数OK 大人数OK 5名様以上のお席をご用意しております。

喫煙あり 喫煙席あり

深夜営業 深夜営業OK AM0:00以降営業しています。

T Takeoutあり

ヘルシーメニューあり

D デザートあり

がつり がつりメニューあり

メの一品 メの一品あり

酒 お酒にこだわっています

追加オーダー 追加オーダーできます

🕒 食べ飲ま開催時間 イベント開催時間と営業時間が異なるお店もあります。

🪑 食べ飲ま席数 イベント用にご用意する席数です。

🎸 食べ飲まライブ有 このマークの付いたお店では食べ飲まライブがあります。

L ランチ使用可 ランチであとナイトのチケットが使えるお店です。

F 食べないと飲まナイト“フード”メニューです。

D 食べないと飲まナイト“ドリンク”メニューです。

●営業時間は店舗によって異なります。

●共に楽しみたいのために、混雑時は30分を目安にお店のご移動をお願いします。

●仕入れや混雑状況により、メニューが変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

●セットメニューが終了した場合、変更もしくは記載時間よりも早く終了させていただく場合がございます。

英語のパンフも ご用意しました。

今回も英語版パンフレットをご用意しました。海外からのお客様にも赤坂食べ飲まをお楽しみいただけます。



写真は前回のものです

コンシェルジュ隊が、 街角でご案内。



お店が見つからない。今すぐ入れる店はあるか。ご相談があれば街角に立つ食べ飲まコンシェルジュ隊にお声をお掛けください。お店の空席情報もリアルタイムでお知らせします。お店までの道案内もお任せください。

15分ごとに空席情報更新。

赤坂食べ飲ま開催当日は、Facebookを使って空席情報をリアルタイムで紹介しています。コンシェルジュ隊が各店舗を回り、混み具合をホッピービバレッジ本社内の特設「食べ飲ま中央オペレーションセンター」に報告。メンバーからの情報を集計して、15分ごとに空席情報を更新しています。

チケット引換所の ホワイトボードに最新情報。

空席情報は、ホッピービバレッジ赤坂本社1Fのチケット引換所にあるホワイトボードにも掲出していますので、ご覧ください。



Facebookでお店情報ゲット。 空席情報もリアルタイムで。

赤坂食べ飲まのFacebookでは、随時、参加店舗の情報などをお伝えしています。また、当日は上記の空席情報を発信します。ぜひご活用ください。

●赤坂食べないと飲まナイトFacebook



赤坂食べ飲まのウェブサイトも。

赤坂食べ飲まの詳細がわかるウェブサイトです。どんなお店があるかご覧いただけます。参加店舗マップも掲載。あらかじめどこどこを巡って楽しむカルートを考えるのも一興です。また、食べ飲まりピーターには気になる新規店については、専用のご案内リーフレットがダウンロードできます。お得な前売りチケットのご予約もこちらで承っております。ぜひご利用ください。

●「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。



ラジオで食べ飲ま情報。 podcastでも聴けます。

ニッポン放送「ホッピー・ミーナのHOPPY HAPPY BAR」では、赤坂食べ飲まのお店情報などをご紹介します。ぜひオンエアをチェックしてください。また、podcastでもお聴きいただけます。併せてご活用ください。

放送日時： ニッポン放送
10月31日(月)～11月11日(金)
21:57～22:00



<http://www.1242.com/hoppy/>



くまモン募金箱で、 熊本支援。

赤坂食べ飲までは、前回に引き続き熊本支援を行います。有志店舗に募金箱を設置しますので、ご協力をよろしくお願いいたします。

※皆様からお預かりした義援金は、熊本県を通じて、復興のシンボルである熊本城の修復再建に役立てていただきます。



【編集後記】おかげさまで「赤坂食べ飲ま」が第10回を迎えさせていただきました。始めた時は3.11後の状況回復に必死で、その後も目の前の一回が次の一回につながるよう社員と懸命に取り組み、気がつけば10回目というのが実感です。「赤坂食べ飲ま」が、都会に再びの「絆」をもたらしてくれたことは特筆すべきことと感じます。これからも街の皆様やご参加いただく皆様と共に「赤坂食べ飲ま」を大切に育てていけたらと願ってやみません。(37)

Hoppy Magazine (ホッピーマガジン) 第43号(隔月発行) 2016年11月発行
編集長：石渡美奈 CD：齋藤利也 制作：サイトウズキ事務所 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

赤坂食べ飲ま限定 「缶バッジ」。

お店ごとにもらえる缶バッジは5種類。じつは毎回デザインが違います。どの店にどのバッジがあるかは、当日のお楽しみ。たくさんお店を回って、5つのデザインを集めましょう。



※写真の缶バッジは過去のものです。
※缶バッジはなくなり次第終了となります。



赤坂食べ飲まの缶バッジは、2014年春の第5回から始まりました。

デザインは赤坂をモチーフにしており、毎回デザインが変わっています。その変遷をお楽しみください。

次回、第11回赤坂食べ飲まは、2017年5月16日(火)・17日(水) です。

ますます充実したサービスで皆様をお迎えいたします。ご期待ください。