

Hoppy Magazine

46

[ホッピーマガジン]

◎第46号

2017年4月発行

第11回 赤坂食べないと飲まナイト 直前情報号



ついに実現! **NY night in Akasaka.**



48のお店で、 赤坂をお楽しみください。

5月 **16** **17** 開催
火 水

海の幸、山の幸が次々に出揃う季節に、
第11回赤坂食べないと飲まナイトの開催です。
チケット制でお得に食べ飲み歩ける2日間だけのナイトイベント。
今回は、スペシャルコンテンツとして、
一夜だけのニューヨークを赤坂に再現。
ますます楽しい赤坂食べ飲まの魅力をお伝えします。



第11回赤坂食べないと飲まナイト



第11回 赤坂食べないと飲まナイトの開催に寄せて

11回目の「食べ飲ま」の開催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年に始まったこのイベントも、今では赤坂の恒例行事としてすっかり定着しました。街に活気とにぎわいをもたらし、住む人、働く人の、街への愛着を高めることにもつながっています。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。

4月から、区内全域で客引き行為等を条例で禁止します。赤坂でも生活安全パトロール隊による指導を徹底します。より安心・快適に、お店のはしごを楽しんでいただき、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



食べ飲ま・第11回記念

ニューヨークナイト in 赤坂

2017年5月16日(火曜日)・18:00~22:00

国際新赤坂ビル西館 地下1階サンクンガーデン

〒107-0052 東京都港区赤坂6丁目1-20

ニューヨークで今、大注目されているアイスカーバー岡本慎太郎氏率いる総勢5名の氷彫刻家が来日。実演パフォーマンス(18:00~19:30)では様々なツールを駆使し、氷彫刻でニューヨークを表現する。また当日、会場では「食べ飲まチケット」が使える氷のバーも登場!



www.hoppy-happy.com

木村 5 話そう。

【第5回】

シンガーソングライター
かまえ やすのり
構康憲さんと

今回は、赤坂の森の部屋を飛び出して、都心のオアシス日比谷公園内の松本楼での対談となった。お相手は食べ飲みソングを唄っているシンガーソングライター構康憲さん。冬枯れで葉を落としてはいても樹齢のある巨木が窓の外に見える部屋で、二人の話は始まった。

石渡 構さんて、バリバリ理系ですね。

構 はい、建築学科です。

石渡 音楽家として大切にされていることはなんですか。

構 余白を持たせる。いい意味での隙を作るというか、完璧にならないようにしています。

石渡 それは、例えば歌詞で？音、リズム？

構 なんでもそうですが、ものを作っていると詰め込んじゃうんです。きっちり全部やろうとするんです。

石渡 建築系だと本来そうでなくちゃいけませんよね。構造計算して。

構 だけど、それを音楽でやっちゃうと逆につまらなくなることもあるんです。だから、意識してちょっと余白をつくるんです。

石渡 つめつめに詰め込んだ建築学科生の構さんが作る音楽と、音楽家構さんが作る音楽は、それぞれどんな感じになるんでしょう。

構 建築学科生なら、完全に理論攻めで、きっちり小節を決めて、コード進行はこういう展開でってカチッと決めて、コードから作るみたいな。どこかにあるもので作る

というか、そんな感じでしょうか。ないところから作るというのが逆の立場で、生まれるのは自由度のある音楽ですね。それが目標であり、大事にしようと思っていることでもあります。

石渡 ずっと理系の頭脳で来ていて、音楽家としての活動を始められた時に、どこかで自由度というものに気づかれた時ってあると思うのです。理詰めから余白を持たせようって。それって、どんな時でしたか。

構 実は最近で、人に曲を書くようになってからなんです。



人に曲を書く時のほうが解放されていて、自由になって、面白いものが書けたり、今までにないメロディが出てきたりするんです。自分のことになると、よく見せようとか、こうあるべきという枠を勝手に作ってしまっている。そういうものがない方がいいなって。

石渡 それに気づいた瞬間を覚えていますか。

構 他の人からの評価ですね。楽曲を提供した歌手さんのファンが、あの曲いいよねってネットに書き込んでいたり。音楽関係の方からいい曲書いたよねと声を頂いた時に気づきました。

石渡 それってある意味自己否定にもなりますよね。その辺りはどうですか。

構 結構複雑でしたけど、年齢も重ねたので受け入れられました。20代だったらもう少しとんがっていて受け入れられなかったかもしれません。自分で歌う時の僕と、楽曲を提供する時の僕と、両方とも僕だし、使い分けるというか、共存してもいいかなと。

石渡 もう一つの自分の世界が拓けたというか、もう1個プールがあったよみたいな感覚かしら。そのプールは寸断されたプールではなくて、行き来ができるプールで。

構 まさに、その通りです。

石渡 そうなんだ。それを知った時はどういう感覚でしたか。

構 あ、いいじゃん、これ。得なんじゃないかと。

石渡 お得な人生。最近弊社のキーワードです、お得な人生。

構 自己否定ではなくて、どちらも正しい。器用になりすぎるのは良くないかもしれませんが、うまく使えるとお得かなと。

石渡 構さんとも食べ飲みからのご縁なので5年以上になりますが、その間にそんな大きな節目、脱皮の瞬間があったの

ですね。構さんの世界が大きく変わった、フェーズが変わった瞬間を、感じたことがあって、腑に落ちました。

構 その脱皮の、まだ途中だと思っています。もっといろんなことを今年はやっていきたいと思っています。

石渡 具体的には？

構 シンガーソングライターという核はそのままに、レジェンドの方たちとバンドを始めようとしています。

石渡 どんな音楽、どんなメッセージを伝えていきたいと思われていますか。

構 まだ正式には出ていないのですが「愛に生かされて」という曲があります。やはり人は一人じゃなくて、誰かに生かされていると僕は思っています。人に認められるというのは、人間の3大欲求より人として大事だと思います。認められた上で、音楽家構康憲として生かされていると思うので、そういうようなメッセージを込めたものを出し続けていきたいですね。身近に感じられる音楽をやってきたい。それはずっとありますね。

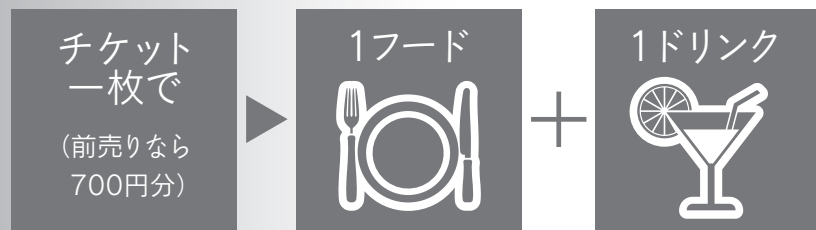
石渡 私の好きな曲「胸いっぱい愛を」もそうですが、構さんの曲って身近なんですよ。

構 あー、ありがたいです。

石渡 身近にある人の気持ちとか、ありえる現象を身近に感じるメロディに乗せて唄ってくださる。だから、響く。心が引き寄せられるんです。昨日も慶應大学でshiwase2.0という幸せを考えるシンポジウムがあって、そこで皆さんが言うのは「つながり」なんです。幸せを自分から作り出して、インフルエンサーになれる人って、やはりそこに同じことを考えている人がやって来る。つながって、幸せが拡大連鎖する。まずご自身の幸せを実現していただいて、ぜひ歌を通じて、構さんの歌を聴く方がまた幸せになるように、幸せのキャリアを増やしていきたいでしょう。本日はありがとうございました。



お得&簡単な、食べ飲まのシステム。 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れる街歩きイベント。
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。

1
step

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。
(5月15日まではwebから前売りチケットもご予約いただけます)

2
step

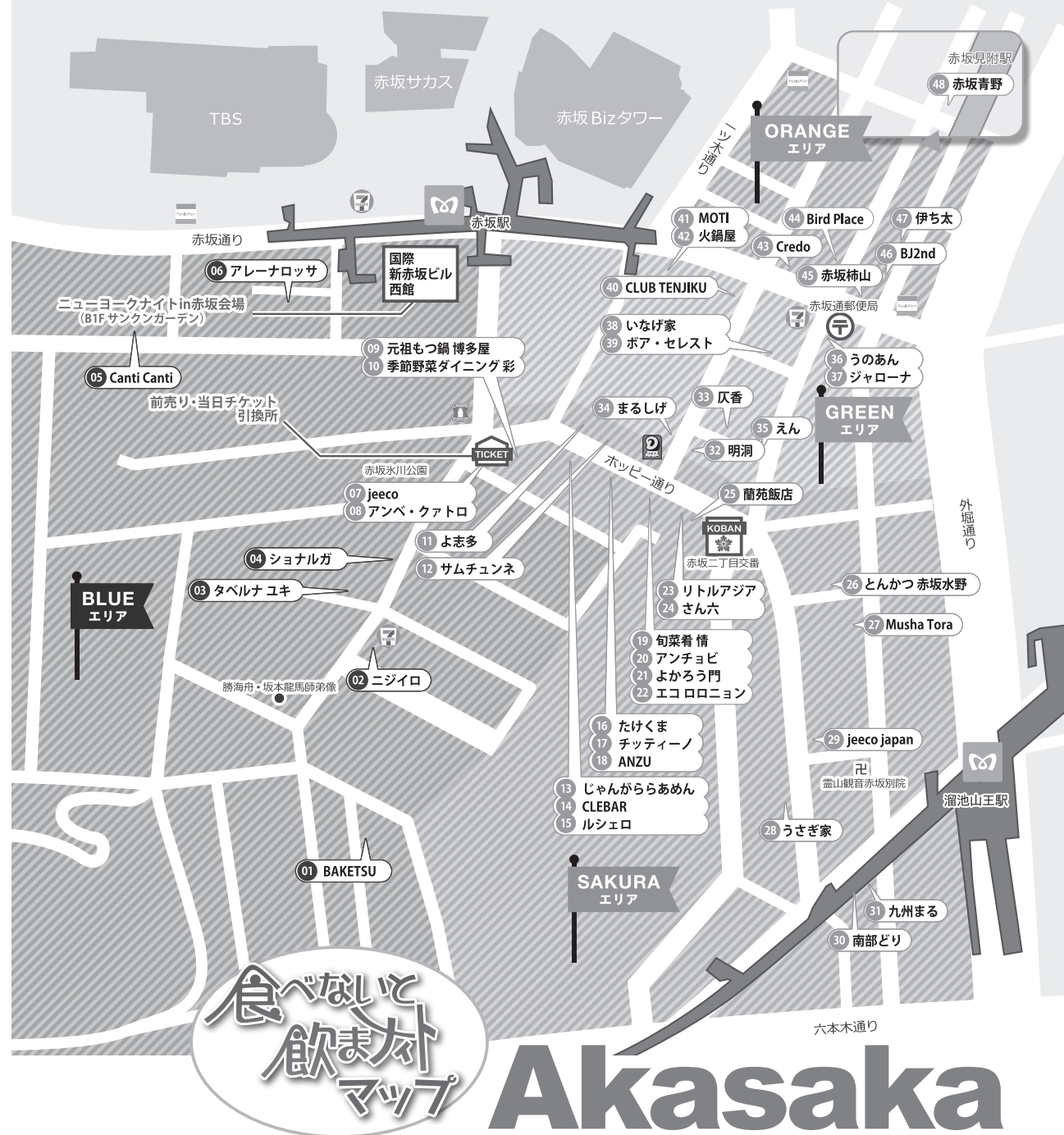
1人1店1枚。

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。

3
step

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。
5月18日(木)～6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。



どの国にする？ 何食べる？ ジャンル別お店リスト

●日本	●
09 元祖もつ鍋 博多屋 赤坂店	
10 季節野菜ダイニング 彩	
11 赤坂 よ志多	
19 旬菜肴 情	
21 博多やきとり・海鮮・もつ鍋 博多よかろう門 本店	
24 家庭料理 さん六	
26 とんかつ 赤坂水野	
28 旬の和食 溜池うさぎ家	
29 jeeco japan	
30 南部どり 赤坂店	
31 九州料理 居酒屋九州まる	
33 和ダイニング 仄香	
34 赤坂 まるしげ	
35 えん	
36 赤坂 うのあん	
38 赤坂 いなげ家	
44 鶏Dining Bird Place	
47 赤坂 伊ち太	
●中国	●
16 中国料理 たけくま	
25 赤坂 蘭苑飯店	
27 Musha Tora 赤坂	
42 火鍋屋	
●韓国	●
12 サムチュンネ	
18 焼肉ANZU AKASAKA	
32 明洞	

●インド	●
23 リトルアジア 赤坂	
41 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	
17 チッターノ 赤坂	
20 アンチョビ	
43 Italian Bar Credo	
●スペイン	●
03 スペイン食堂&BAR タベルナ ユキ	
●ベルギー	●
01 ベルギビアバー BAKETSU	
39 ボア・セレスト	
●ヨーロッパ	
07 Cafe&Wine Bar jeeco	
15 ルシェロ 〜ワインと生ハムの店〜	
●メキシコ	●
08 アンベ・クアトロ	

●トーゴ	●
22 エコロロニョン	
●ラーメン	
13 九州じゃんがらあめん赤坂店	
●BAR	
14 CLEBAR	
46 BJ 2nd	
●CAFE	
37 ジャローナ	
●CLUB	
40 赤坂 CLUB TENJIKU	
●お土産	
45 赤坂柿山総本店	
48 赤坂青野 赤坂見附店	



早くから遅くまで、食べ飲まは営業中。

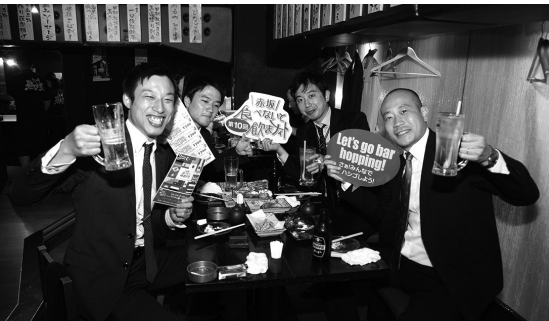
早めの時間でも、入れる店があります。終電のあとも、まだまだ店は開いてます。

●早くても開いてます。

開店時間	
9:00～	45 赤坂柿山総本店
9:30～	48 赤坂青野 赤坂見附店
11:00～	13 九州じゃんがらあめん赤坂店
16:00～	23 リトルアジア 赤坂
	41 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	
20:45	26 とんかつ 赤坂水野
21:00	45 赤坂柿山総本店
	48 赤坂青野 赤坂見附店
21:30	06 アレーナロッサ
	16 中国料理 たけくま
	38 赤坂 いなげ家
	39 ボア・セレスト
21:45	44 本格インド料理 MOTI TBS前店
22:00	18 焼肉ANZU AKASAKA
	19 旬菜肴 情
	28 旬の和食 溜池うさぎ家
	36 赤坂 うのあん



●遅くまでやってます。

閉店時間	
～26:00	07 Cafe&Wine Bar jeeco (L.O.25:00)
	32 明洞 (L.O.25:00)
	34 赤坂 まるしげ (L.O.24:30)
	43 Italian Bar Credo (L.O.24:30)
～27:00	17 チッターノ 赤坂 (L.O.26:30)
	29 jeeco japan (L.O.26:30)
	46 BJ 2nd
～29:00	14 CLEBAR (L.O.28:00)



博多やきとり・海鮮・もつ鍋 博多よかろう門 本店



赤坂
食べ飲み
対

Join the fun for the two nights full of food & drink promotions!

AKASAKA, TOKYO

**Tabe
Naito
Noma
Night**

#11

LET'S GO BAR HOPPING IN AKASAKA!

..... **MAY 2017**

TUE 16 | WED 17



MORE INFO: www.HoppyHappy.com/TableNoma

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。

 大人数OK 大人数OK 5名様以上の席あり

 喫煙OK 喫煙席あり

 深夜OK 深夜営業OK AM0:00以降営業

 テイクアウトあり Takeoutあり

 ヘルシーメニューあり ヘルシーメニューあり

 デザートあり デザートあり

 がっつりメニューあり がっつりメニューあり

 べの一品あり べの一品あり

 お酒にこだわります お酒にこだわっています

 追加オーダーOK 追加オーダーできます

 あとナイトランチ 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

D 食べないと飲まナイト“ドリンク”メニュー

T 食べ飲み開催時間 イベント開催時間と営業時間が
異なるお店もあります

S 食べ飲み席数 イベント用にご用意する席数です

- アイコンは目安です。お店選びのご参考にお役立てください。
- 営業時間は店舗によって異なります。
- 共にお楽しみいただくために、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。

コンシェルジュ隊、 街角でご案内。

「お店が見つからない」「どの店がいいか迷ってしまう」。そんな時は、お揃いのユニフォームを着たホッピーコンシェルジュ隊にお声をお掛けください。お店選びのご相談や、お店の空席情報などをお伝えします。



15分ごとに空席情報更新。

赤坂食べ飲み開催当日は、Facebookを使って空席情報をリアルタイムでご紹介しています。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「食べ飲み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。

赤坂食べ飲み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、当日は空席情報も発信します。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辿って楽しむかルートを考えるのも一興です。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。

●「赤坂食べ飲み」で検索 または、
<http://akasaka.tabenoma.com>にアクセスしてください。

赤坂食べ飲み 検索



ラジオで食べ飲み情報。 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、P16/17でご紹介した公開収録と食べ飲み情報を下記の日時にオンエアします。ぜひオンエアをチェックしてください。放送終了後は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 21:57~22:00
4月10日~14日 公開収録1週目
4月17日~21日 公開収録2週目
5月1日~5日 食べ飲み情報
5月8日~12日 食べ飲み情報



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

赤坂食べ飲み限定 「ウコンタブレット」。

お酒飲みに愛されているウコンタブレットを、赤坂食べ飲み専用ケースに入れてご用意しました。肝臓機能の強化と回復に効果があるといわれているウコン。赤坂食べ飲み参加店舗にご用意しております。お酒を飲む前に服用するほうがより効果的です。二日酔い予防にお役立てください。数量限定でお店にあります。
※デザイン仕様等は変更になる場合があります。
※ウコンタブレットは、なくなり次第終了となります。



構康憲ライブ in イマジンスタジオ。 赤坂食べ飲まに向けて、公開収録。



ニッポン放送イマジンスタジオの70余りの客席はハワイエでホッピーを飲んでた人たちが埋まった。開口一番、立川志らら師匠の落語でこの日の公開収録が始まった。演目は「居酒屋」。三代目三遊亭金馬の十八番だった噺をベースに、3冷ホッピーの作り方や赤坂食べないと飲まナイトを盛り込んだもので、会場を沸かせた。

「看板娘ホッピー・ミーナのHOPPY HAPPY BAR」の収録は、2週分を2回に分けて行われた。まず第1週目は、冒頭に落語を披露してくれた立川志らら師匠を迎えてのにぎやかな収録。立川志らら師匠は、HOPPY HAPPY BARで垣花アナと交代しながらホッピーミーナのお相手を務めてもいる。普段なら、垣花アナと志らら師匠が同時に出演することはない。とても珍しい光景だ。赤坂食べ飲まの話題では、志ら

ら師匠は、赤坂食べ飲まの第1回からの常連だそうで、「いつも客側だったのに、まさか自分が食べ飲まをラジオで紹介する側になるとは」と、立場の豹変ぶりに驚くのだった。

第1週分の収録が終わると、休憩。人々は再びハワイエでホッピーを楽しむ。この時間から、ホッピーに加えてホピートも提供された。軽井沢国際音楽祭のシグネチャーカクテルとして作られたもので、ミントの葉をたっぷり入れたカクテルは、「フルーティで飲みやすい」と大好評だった。

休憩後は、食べ飲まソングでおなじみのシンガーソングライター構康憲さんのライブだ。食べ飲まライブでもいつも歌っている「北の風と太陽と」。中島みゆきのカバーで「糸」もしっとりいい曲。ホッピーミーナが密かにリクエストしていた「胸いっぱい愛を」で

は、スタジオの隅で嬉しそうに一緒に口ずさんでいた。高音で始まる出だしを聴いただけで胸がキュンとなるようだ。そして、最後は食べ飲まのテーマソング「明日のために～食べないと飲まナイト～」。アンコールの拍手が鳴りやまない中、構康憲さんを迎えて第2週分の収録が始まった。歌の話もちろんだが、構さんが鉄道ファンであり、プロはだしの鉄道模型の造り手でもあることが判明、また、収録中に年内にこの番組が3000回を迎えることがわかり、またイマジンスタジオで公開収録を行うことが決まると会場から喝采が起こった。収録の中身は、4月10日から21日にかけて、ニッポン放送「看板娘ホッピー・ミーナのHOPPY HAPPY BAR」で聴ける。オンエア時間は21:57～22:00だ。お聴き逃しのないように。

構康憲さんの今後の予定

4月末、AORバンドを結成。活動開始。

5/1(月):「横浜BAYSIS」出演

<http://www.yokohamabaysis.com>

5/16(火) & 17(水):「第11回 赤坂食べないと飲まナイト」出演(食べ飲まライブ)

◎公式サイト

<http://kamae.jp>



石 渡 光 一

嵐の自叙伝

Autobiography of a storm by Koichi Ishiwatari

第二十三回

「Xサワーに狙い撃たれる」編

発 酵タンクを次々に増設して、昭和56年に37トンタンク4基の増設計画のうち1基を導入したところで、ホッピーの売れ行きは天井を打った。そこから急激に売り上げが下がっていくのだが、その原因はXサワーの台頭だった。戦後間もない頃から我々がコツコツと販路を広げてきたその轍を追って、Xサワーはホッピーの看板のある店をめがけて攻勢をかけてきた。ホッピーはなにもないところから一軒一軒回ってホッピーを置いてもらったのだが、Xサワーはホッピーのある店を狙えばいい。ある意味効率のいい、とても簡単な戦略で市場を席巻していった。

実は、Xサワーが出る前に、焼酎に生レモンを絞リ炭酸を加えてレモンハイとして出す店があった。押上の大黒屋という名で、浅草の叔父がホッピーを配達していた古い店だ。それまでホッピーばかりだった店なのに、ホッピーの売れ行きがさっぱりでその代わり炭酸ばかりがいくようになった。あわてて店を訪ねると誰もホッピーを飲んでいない。どの席でも半分は切っ

たレモンを絞って炭酸を加えて飲んでいる。営業は炭酸が売れるからいいじゃないかというが、炭酸を売ってもいくらにもならない。ホッピーを売らなくちゃいけないんだと僕は強くたしなめた。その頃そんな飲み方をするのは、その店一軒だけだったし、仮に瓶詰めレモン炭酸風味をつくるとすれば、簡単なのですが、商品化できるんだけど、これが売れちゃうとホッピーの売り上げに差し触ってしまうので、どうしようかとジレンマに陥った。まあ、この店一軒での影響力は大した事は無いだろうと頬被りにした。1年経ったらこのXサワーが出た。若い人も女性もみんな喜んで飲んだ。凄まじい勢いだった。しまったと思った私はこの押上のお店の商品名のレモンハイをいただいて、すぐに商品化をした。レモンハイもそれなりに売れたけど、ホッピーの落ち込みは凄まじかった。レモンに続いて、梅、グレープフルーツ、しそ、青りんご種類を増やしていった。レモンハイと表示された瓶を兼用した。そのうちにウーロン茶を出す羽目になった。そんなに売れるものでは無いだろうと思って

はいたけれど、たまたまホッピーを扱う問屋の中に中国福建省の方々と懇意にしている方がいて、お茶業者を呼んでくれた。ウーロン茶はまだ一般的に出回っていない初期の段階だったので、その方から鉄観音と称しても良いというグレードの高いお茶を仕入れた。キロ4,000円もした。実においしいお茶だった。事実、鉄観音と称して売りもした。このお茶の加工は当社ではできないので、Y乳業と言う同業者をお願いをした。実にうまく煮出し、おいしいお茶を作ってくれた。5リットルのバックインボックスも作った。何年かしてY乳業が他の事業に手を出して倒産をしてしまった。あまりに急だったので、欠品を起こす事態になってしまった。そこで全国の飲料水組合で知り合った某大手さんをお願いをして、超特別に2、3日のうちに1リットルのウーロン茶を出していただいた。やれやれとありがたくほっとしているとどんどん返品になってしまった。なぜと聞くと焼き鳥屋

さんの方で伸びが薄くて使えないという。今までのうちのウーロン茶が大手さんにない高品質で、伸びが効くという事が図らずもわかった。私たちは大手さんのできないことをやっぱりやっていかなくてはならないとしみじみ思った。

その間、ホッピーのイメージチェンジを図ろうと、ある先生をお願いをして、新しいロゴを作ったり、ホッピーを運ぶトラックにその新しいロゴを大きく入れたりした。あるいはビールにレモンを入れてシャンディーガフというカクテルがあるのを参考に、ホッ

ピーシャンディーガフを作ったりした。ちょうどその頃JTが全国でキャンペーンをはっていたが、ハワイは禁煙国でキャンペーンがはれないということで、そのハワイでの権利を安くするからどうだという話があった。ホッピーのシャンディーガフのキャンペーンをはってはどうかと思い、その話に飛びついた。その頃ハワイで、歌手の杏里が公演をしていた。今の社長がまだ娘だった頃、杏里の大ファンで連れてけ、連れてけというので一緒に行った。しかし空港で、娘は飛



行機が離陸寸前でドアが閉まってまだ来ない。後ろの座席の人が、その席は空いているんですかと聞いてくるぐらい来ない。そこへ、あたふたと飛び乗ってきたのだった。ハワイへ着くと、杏里には兄のマネージャーがついていて、彼女のご両親も一緒に、家族全員が揃っていた。夕食は杏里の隣で食事をして、食後は杏里の歌でパーティーをした。楽しい楽しい一時であった。シャンディーガフは1軒の酒屋に話をしただけで終わってしまった。とんだハワイ記となってしまった。



旅先でおみやげを探すとき、
ワクワクする気持ちになっている自分がある。
おみやげをいただくのももちろん嬉しいが、
持ち帰るおみやげを探しているときもまた、楽しくてしかたがない。

仕事で海外に出張するときは、たいてい日程が詰まっていたときには超ハード弾丸ツアーになってしまったりする。
そんなときでも、現地に着いたら、
何はさておきおみやげのメドをつけないことには落ち着かない。
時には空港から真っ先に向かうのがおみやげ品を買うための店である場合も。
品物を決め、ほっとしたところで仕事に向かう。このひと手間が、私には大切。
たとえ時間がタイトでも、その予定は必ず入れる。
出張の際の大切な通過儀礼ともいえる。

このところニューヨークに行く機会が増えたのだが、
ご当地のおみやげはヘンリーベンデルで選ぶことが多い。
このニューヨークの老舗デパートは女子たちに人気で、

h i - t o - t e - m a

どんな顔するかな。おみやげを選びながら思う。

日本でも通販で買えたりするのだけれど、
スリーレターのモノグラムを入れてくれるサービスは現地でしか受けられない。
東京で私の帰りを待つ弊社社員たちの顔を思い浮かべ、
お揃いをちょっとずつ変えながらセレクトし、モノグラムを頼んで、
ひと仕事した気になるのである。

誰かのためにもものを選んでいる時間は、楽しい。
ひとにあげるものを考えるのが好きなのだ。
祖母が晩年病床にあった頃、
旅先で祖母が好きそうなお菓子や果物をみつけてはおみやげにした。
その頃、私は祖母を心の中にいつも思い描いていたのかもしれない。

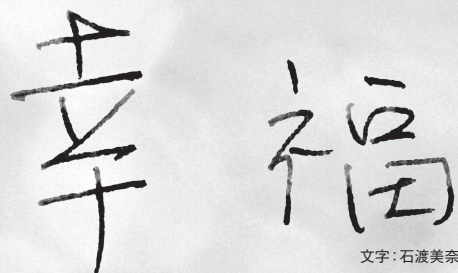
ものを見ると、ひとの顔が思い浮かぶ。
これは、あの人にいいんじゃないかしら。
この品物はあの人喜んでくれるんじゃないかしら。
おみやげを探す時間は、その人を思っている時間だ。

ホッピーミーナの社員“共”育奮闘記neo vol.32

立教大学に、立教OBを迎えての「社長の履歴書」という学内でも人気のカリキュラムがある。講義の内容は、立教大学での経験が今の自分の人生にどう生きたかとか、自分の生き様とか、何を話してもいいのだが、昨年度と今年度、2回続けてそこに仲間入りさせていただき、学生に向けて話をすることができた。もちろんどの講演でも一所懸命させていただくのだが、やはり後輩のためだともう一步自分も前のめりになるし、同じ学び舎で同じ教育を受けているという共通感がお互いにある。例えば、道を伝えて己を伝えずというウィリアムズ主教の有名な言葉など、立教生ならではの共通知識がある。だから、私たち講師側も話に熱が入り、講義を聞く学生も歳が親子ほど離れていても熱心に聞いてくれる。リアクションペーパーも一所懸命書いてくれて、200枚以上返ってきた。すごく嬉しいことも書いてくれるのだが、社会人になることが不安という声が多く見受けられた。弊社でも、2次選考を終えた学生を集めて、私は講演をさせていただくのだが、その時に必ずしていることがある。社会人になるにあたって気になることってなんですかと尋ねるのだ。そうすると、ほぼ百発百中、社会人になると自分のことをする時間がなくなるんじゃないかとか、ノルマを課せられて大変そうとか、人間関係が冷たくてギスギスしている環境なのではとか、とどのつまりは、働きたくない、社会人になるのが嫌という雰囲気なのだ。いうなれば、終わりのない牢獄につながれると感じているようだ。一体そんなことをどこから仕入れたのかと聞くと、テレビの影響だったり、お父さんとか、先に就職した先輩とか、兄弟とかだったりする。学生からの特に多い質問は、残業はどれくらいありますかとか、休日のこと。これは間違いなくマスコミの影響だと思う。残業の多い会社、休日のない会社は悪い会社

だ、危険な会社だみたいな。

困ったなと思う。もちろん全員ではないが、かなりの確率で今の学生に、社会に出ることに対する希望がない。それこそ、お祓いしてくれる御幣を空からブーンと振って学生を浄めたいほどだ。私は、企業の実存価値は、社員とその家族、お客様、ビジネスパートナー様など、その企業に関わる全ての人を幸せにするためにあると思っている。そして、仕事は幸せを実現するための具体的な行動だと思っている。私にとっての企業や仕事



は、イコール幸せなのだ。ところが、社会に出ることに希望を見出せない学生は、断首刑直前みたいな面持ちでやってくる。最初のうちはびっくりしていたが、最近ではもう慣れてしまった。私も大学4年の頃に、社会人になることに希望を持っていたかというハテナだった。希望がなかったというよりも、社会人になるということや仕事というものがよくわかっておらず、したがって深く考えていなかった。だが、少なくとも、ご縁があって働くかもしれない会社の人事担当とか社長の前で、社会人になりたいとは、さすがに言ってはまずいことぐらいはわかっていた。しかし、彼らは自分の抱いているイメージの中で、社会人になると先が辛そうだと思い込んでいて、そ

れが顔に書いてある。そこで、私は彼らに聞く。ねえ、私そんなに辛そうに見える？うちの社員たちが辛そうに見える？すると、彼らはいいいと答える。違うよね、おかしいね、と言いながら、そこからいろんな話をしていく。今回新卒採用のパンフに挨拶文を書いた。指定された800字を大幅に超えて2600字にもなってしまったが、そこに綴ったのは、幸せを実現するための企業でありたいという思いと、そのためのしっかりとした体制についてだった。そして、仕事を通じて共に幸せな人生の実現を目指

会をこんな風に見てしまった原因が大人たちにあることだ。そういうことを私たちが教えてしまっているのだ。我々社会人の責任だと思う。憂いているだけでは仕方がないので、自分のできるところから始めていこうと思っている。私が学生に会う時とか、講演会をさせてもらう時とか、パンフレットを書く時には、少しでもメッセージを届けようと思う。思いは百回言わないといけならしい。大きな山が動かない。これまで私の周囲には、幸いにして仕事を不幸なものだという人は誰一人としておら

企業は、社員とその家族、お客様、ビジネスパートナー様など、その企業に関わる全ての人を幸せにするためにあると考える。しかし、仕事をするのが不幸だと思っている学生がいる。では、私たちは不幸か。そう見えるか。その問いかけから、話を始めよう。

そうと訴えた。挨拶文を書いていて気付いた。ホッピーをお届けすることで、受けとってくださる方がハッピーになる。ハッピーのお手伝いをするのが、私たちの仕事の真骨頂なのだと改めて思った。そうならば、仕事が不幸だなんてありえない。でなければ、「ホッピーでハッピー」なんていえない。このことは昔からずっと言い続けてきたことでもある。私たちはハッピー街道をまっしぐらに進んできた。そして、現在も爆走中なのだ。

ともかく学生たちが仕事に対して抱いている、重くて暗いイメージは、本当になんとかならないものか。これまでに、あまりにも楽しくなさそうな若者を非常に多く見てきた。私が強い憤りを感じるのは、若い人たちが社

会、今まで、仕事は幸せなものだと殊更にいう必要もなかった。しかし、こんなに社会人になりたくない病が蔓延すると、私にとって当たり前だったことをきちんと言葉にして伝えていかないと彼女彼らは路頭に迷ってしまう。

そして、大事な人が幸せになるためのサポートをもっともっとできる会社に、もっとできるCEOになりたいと思う。社会はそんなにつまらないものじゃないよということをもっと言っていきたい。たとえそれが小さな一歩であっても、彼ら彼女たちが持ってしまったイメージを改定してあげないと、書き換えることを努力しないと、この先の日本は大変なことになると私は強く思っている。

国際幸福デー、ホッピーもハッピーに参加。

3月20日は、国連が定めた国際幸福デー。東京では、日比谷と三田で関連イベントが開催され、ホッピーも参加した。

shiwase2.0シンポジウム @三田

shiwase2.0とは、自分の幸せ(shiwase1.0)のみならず、世界の幸せ、次世代の地球や人類の幸せについて考えよう、という意味。Peatexの事前申込者は1500人にものぼり人々の関心の高さを示した。会場の慶應義塾大学三田キャンパス南校舎には、幸福学、ポジティブ心理学、マインドフルネス、コーチング、幸せな経営など「幸せ」に関する様々な活動をおこなう人々が一堂に会し、みんなで幸せな社会のデザインについて考える場となった。学生を始め子供連れの若いお母さんなども目立ち、参加者は1000人を超える大盛況となった。



ホールで行われた対話マラソンでは、前野隆司教授と中村一浩さんを対話人に、朝10時45分から午後5時半まで、休む間もなく連続でゲストとの対話が行われ、その中で弊社社長石渡美奈も「多様性を生かす～違いが生む豊かさ」と題して、ユニリーバ・ジャバ

ンの島田由香さんとともに参加した。また、8カ所の教室では、様々なワークショップや講演が行われ、どこも大盛況となった。この日は、参加者全員にshiwase2.0オリジナル ハッピーホッピーをお持ち帰りいただいた。笑顔と愛に溢れ、幸せに満ちた各会場だった。



HAPPY DAY TOKYO 2017 @日比谷公園

国際幸福デー(International Day of Happiness)を日本中に広め、幸福について考え、感謝する日として定着させるために、2013年より日比谷公園で開催されているHAPPY DAY TOKYO。コンサート、アクティビティ、展示、飲食ブースなどのプログラムで、楽しく幸せを体験するイベントとなっている。ホッピービバレッジでは今年もブースを出店し、樽ホッピー・赤坂生ビール・コアップガラナ、そして、アイリッシュウィスキーを使ったハッ

ピーデー限定のオリジナルカクテル「SONA」を用意した。

5回目となる今年のテーマは「～てをつなごう～」。会場では、ダンスの輪ができ、ステージにはアーティスト次々に登場し、温かな陽光を浴びながら、大人から子供までが楽しんだ。また、会場いっぱいに並んだブースには復興支援、途上国支援などの活動を紹介するテントも目立った。自分だけではなく他者の幸せについても考えることも、大切なことだ。



新たな力を。2017年度入社式。

開花宣言から一週間を経て、ようやく桜もほころび始めた4月1日、2017年度の入社式が赤坂陽光ホテルで行われた。ホッピービバレッジの前身である秀水舎の創業の地に建つこのホテルで、毎年新しい力を迎える。第3創業のために新卒採用を始めて11年。10年という一区切りがつき、さらに新しい一歩を踏み出す第11期生である。

はじめに、石渡光一会長から、幸運に恵まれた会社で、明るく元気よくともに幸せな人生を送りましょうと、新入社員にエールが送られた。深澤祐暉と五味洸未青の二人は、社長を前に新入社員宣誓。「入社前の研修で、仕事の真の喜びを知った。自分の可能性に扉を立てず、日本を背負って立つ人間になる」と誓った。力強く頼もしい宣誓を受けて、先輩社員からは、「半年間のトレーニングで二人がみるみると成長しているのを間近に接してわかった。最初の一年がとても意味のある一年だから一緒にがんばりましょう」と声をかけられた。

二人には、営業部門 第5.5ビジネ



スモデル推進営業部の辞令がくんだり、これから社会人としての仕事が始まる。石渡美奈社長からは、新卒採用に取り組んだおかげで毎年4月1日に感慨を新たにできると、以下のような訓示があった。「新卒採用を始めようと思った頃は、他の先輩企業の新卒社員が社長を盛り立てているのを羨ましく思った。弊社にその日が来るのは随分先のことに思えた。この11期生という数字は命がけで走ってきた時間の積み重ねでもある。創業者の石渡秀は、私にはとても優しいおじいちゃんだった。常に人が喜ぶことを考えていた。立教大学のウィリアムズ主教の言葉に、道を伝えて己を伝えずという教えがある。人の生きる道を伝えるが、自分のことは伝えな

いという意味だ。100周年の前の年に、長野に行った。ホップの生産地に通った際祖父が定宿にしていたつるや旅館で、あなたのおじいさまはうちの宿で晩御飯を食べたことがなかったと言われた。夜はいつも農家の人たちをねぎらう場を設け、宿に戻るとボタンキューだったと。我欲にとらわれるのではなく、利他の精神でいること。ホッピーにはその精神が連綿と受け継がれている。新入社員のご家族にご挨拶伺った時、別れざわ五味洸さんのお父様から末青を嫁に出すみたいですと言われた。いただいた言葉を胸に、私は命がけで守り、成長を全力でサポートする。74期も素晴らしい年になる。頑張っていきましょう。おめでとうございます」。

嘉茂 bar kamoは、パワースポット!? 2月11日、シェフ嘉茂竜二さん、ゴールイン。

ホッピーファミリーの欠かせないピースとして、銀座 嘉茂 bar kamoがある。銀座で55ホッピーが飲めるバーとして貴重であり、軽井沢国際音楽祭をはじめ、様々なイベントではオリジナルのホッピーカクテルを考案し提供している。また、嘉茂 bar kamoは、料理が楽しめるバーとしてもその存在を広く知られている。一流ホテルのフレンチレストランで料理人を務めていたシェフの作る一皿を目当てに店に通う客も多い。その料理担当が嘉茂竜二さんである。オーナーバーテンダー嘉茂太輔さんの弟で、バーカウンター奥の厨房から時折店に笑顔を振りまく。その彼が、この度生涯の伴侶を得た。同じ銀座を仕事場とする聖子さんだ。聖子さんは実はお酒が飲めない。だが、嘉茂 bar kamoにはよく立ち寄っていた。お酒の場のくつろいだ雰囲気が好きで、仕事の同僚たちと店を訪れているうちに竜二さんが見染めたということらしい。恋の包丁さばきも見事な腕前ということか。

嘉茂 bar kamoでは、お客様同士がこの店で知り合って結婚に至ったカッ



ブルもいると聞く。ちなみに、弊社GM 大森啓介の夫人は聖子さんの後輩で、こちらもきっかけは嘉茂 bar kamoが関係している。竜二さんと聖子さんの馴れ初めをみて「銀座結婚」という言葉

が囁かれているが、嘉茂 bar kamoはもしかすると恋が成就するパワースポットかもしれない。竜二さん、聖子さん、ご結婚おめでとうございます。末長くお幸せに。

【編集後記】 いよいよ「赤坂食べ飲み」が、第11回という新しいステージを迎えます。開催に先立ち、4月7日には、実行委員店舗様と今後の「赤坂食べ飲み」の方向性について共有し、私たちの意気込み高まり、絆も深まっております。引き続き、赤坂2丁目が一丸となりこのイベントを育てて「都会の地域活性化モデル」の一つにして参ります。(37)

Hoppy Magazine (ホッピーマガジン) 第46号(隔月発行) 2017年4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



次回、第12回赤坂食べ飲まは、2017年11月14日(火)・15日(水)です。
それまで待てない人には、「赤坂食べ飲まアプリ」で赤坂の街のお得な情報をお伝えします。あわせてご活用ください。