

ホッピービバレッジ 創業120周年、ホッピー誕生77周年



石渡美奈社長、近況と抱負を語る

ホッピービバレッジ（本社：東京都港区赤坂、工場：東京都調布市）は、今年（2025年）創業120周年を迎える。また看板商品である麦芽発酵飲料「ホッピー」も発売77周年となる。

「父である二代目・石渡光一も七回忌。弊社ではトリプル記念の節目の年となります」と石渡美奈社長（写真）は話す。

その沿革や歴史とともに、コロナ禍から現在までの近況や記念年への想いを伺った。

（聞き手 松丸浩二）

創設者の初代・石渡秀氏が現在の東京ミッドタウンのエリアで「石渡五郎吉商店」を創業したのが1905年（明治38年）のこと。08年には清涼飲料「ラムネ」の製造を開始、10年には現在のホッピービバレッジに繋がる秀水舎を設立し、「ラムネ（イカリラムネ）」の製造販売をスタートしている。

その後秀水舎を「コクカ飲料」と改組したのが48年（昭和23年）で、この年に麦芽発酵飲料「ホッピー」が誕生し、製造販売をスタートした。

「トリプルの記念年です。今年には特に大切な年となります。ホッピーを軸に、料飲店様・酒販店様・小売店様・問屋様ほか得意先に向けて、改めて『ホッピー』の訴求とともに、飲み方のご提案なども強化していきます」（石渡社長）。

近年の振り返りでは、「会社としてコロナ期で大きな影響を受けました。家庭用『ホッピー』も販売していますが、やはり料飲店様・

居酒屋様向けの業務用が大きなウェイトを占めています。さらに、ホッピーは東京生まれ、東京育ち。戦略的にも売り上げの大部分は首都圏・関東圏のお客様に担っていただいております。その東京でいゆる禁酒令が発令され、弊社の事業は製造業一本であることから、やはりコロナの影響は大きかったです。

この間に飲食のライフスタイルも変化しており、その1つに夜が早いことが挙げられます。お得意先様でも夕方4時半にオープンする店が増えましたし、スタート時間が早くなりました。

弊社も早い時間帯からの飲み方のご提案などを積極的に進めているところだと思います。」と語る。

飲み方提案で、最近推奨しているのが「黒ホッピーと本格焼酎（乙類焼酎）」

BE HAPPY WITH HOPPY

いまこそ、奇跡の星「地球」のためにできることを

しあわせつないで119年

ホッピービバレッジ株式会社
www.hoppy-happy.com



銀ちゃんホッピー

点としても展開を

『銀二郎』は、村田酒店様(福岡県行橋市、村田銀二郎代表)のオリジナルブランド焼酎(製造元＝福岡県みやこ町・林龍平酒造場、アルコール分20度)で、日本酒の

注 業務用リターナブルびん製品は「黒ホッピー」、家庭用ワンウェイびん製品では「ホッピーブラック」

のマリージュだという。「発売以来76年間、『ホッピー』に最適なパートナーといえば、甲類焼酎である」と頑なに思っていました。ところが昨年夏に北九州の方より「黒ホッピーと乙類」のアドバイスをいただき、さらに「銀二郎」というとても珍しい粕取り焼酎(酒粕焼酎)との相性が良いとの紹介を受けました。

大吟醸酒粕を再度発酵させて作ります。日本酒のようにふくよかできれいな香りがする反面、焼酎のためキレが良いのが特徴です。これが大きな出逢いで驚きのおいしさでした。この「黒ホッピー×銀二郎＝銀ちゃんホッピー」(同左上)を新しいストーリーとして展開していきます。

また、冷やした黒ホッピーをそのままグラスに注ぐ、名付けて「玄ーGenー」の飲み方にも注目が集まっており、「黒ホッピー」の飲用訴求も進めていきます。

様々なCSR活動としては2019年に始まった「大島ホッピーバー」(岡山県大島)も、主に瀬戸内国際芸術祭期間中に地元ならではの季節の食材を活用したホッピーカクテルや軽食を用意し、文化・芸術をサポート。元々の古民家を世界的建築家妹島和世氏監修のもと、近藤哲雄氏の設計で改修し、島民の方に集会場として活用してもらうなど、地域活性の拠点としても展開を

考えています。

また、様々な日本の文化を守り、拡め、承継していきたいとの想いから、23年には日本独自の芸能文化である宝塚出身の朝夏まなと氏主演の「SHINE SHOW!」をサポート。「上演期間に合わせキャンペーン『呑みまSHOW!』も開催し、劇場近隣店舗様にご協力いただき、朝夏まなとさん監修及び命名のオリジナルホッピーカクテルをご提供致しました。これまでに訴求できていなかった女性層の方々より、『ホッピー推し活』のお声もいただいております。」

同氏は2023年4月、上智大学大学院 地球環境学研究科に入学。博士前期課程に所属しながら、地球環境問題における「ガラスびんの果たす役割」についての研究活動にも力を注いでいくという。

「『ホッピー』のおいしさを保つ・引き立ててくれる理由から、創業以来飲料容器に『ガラスびん』を採用しています。

弊社では、関東圏の料飲店様向けには洗浄して繰り返し使えるリターナブルびんで出荷、酒販店様、問屋

様を通じて回収し自社で洗浄、検査した上で再び『ホッピー』を充填しています。家庭用のホッピーにはワンウェイびんを使用、廃棄されたびんは各自自治体によって回収されたのち、カレットとして新びんに使用されるシステムとなっており、用途に応じたびんの使い分けという独自のリサイクルシステムを先代が確立されました。



代表取締役社長

鳥越 徹

鳥越製粉株式会社

〒812-0014 福岡市博多区比恵町5-1
TEL.092-477-7110 FAX.092-477-7113
<http://www.the-torigoe.co.jp/>

カクヤス、福岡にSSと2つの新店



カクヤスは、福岡市博多区中洲に飲食店向け小型出荷倉庫「なんでも酒やカクヤス 中洲二丁目SS(サテライト・ステーション、写真左上)」を新設、20日から稼働した。同社は個人飲食店を中心とした販売拡大を目的として、飲食店向け出荷

倉庫の増設を進めており、今回の新設で九州の小型出荷倉庫は5カ所となる。拠点は中洲川端駅から徒歩約4分の中洲中心部繁華街に位置し、飲食店との距離が短く、きめ細かく、フレキシブルな配達サービスを提供することが可能。またリヤカーや台車での配達が可能で、運転免許の有無に関わらず多様な人材が活躍できる体制となる。中洲エリアで既稼働の近隣拠点との連動で、配達効率化も図っていく。



なお、福岡エリアでは昨年12月14日に実店舗の「なんでも酒やカクヤス 博多駅東店(同右下)」を同時に新規オープンしている。博多駅東店(福岡市博多区博多駅東3丁目11番14号アバンダント901階)は、博多駅から徒歩

10分ほどのビジネス街に位置し、飲食店向け、家庭向け、さらにはオフィスなど法人顧客からのデリバリー需要が中心。また、大名店(福岡市中央区大名2丁目1番35号モントレー大名ガイデン1階)は天神近くにあり、多くの飲食店やカフェなどが集まっていることから、飲食店向け顧客からの要望に対し、フレキシブルな配達サービスを提供していく。ともに営業時間は午前10時午後10時。(M)