

ホッピーで
ハッピー!

～ホッピーの魅力を探る～

ホッピーとは？

ホッピーは、1948年(昭和23年)東京赤坂生まれの清涼飲料水です。ラムネやサイダーの製造販売を行っていたコカ飲料株式会社(現ホッピービバレッジ株式会社)が、創業の地・港区赤坂にて製造、販売を開始しました。

戦後まだビールが高根の花で、庶民の手に届かなかった頃に誕生したホッピーは、粗悪なお酒でも「ホッピーで割ると安くて美味しく飲める！」と東京の下町の居酒屋を中心に庶民に爆発的にヒットしました。



ホッピーは調布でつくられています



生産拠点のあるまち調布

製造拠点を移転する際、会社の創業理念である「本物へのこだわり、天然ものへのこだわり」を重視した結果、豊かな水に恵まれていた調布が製造拠点に選ばれました。1970年(昭和45年)に調布市多摩川に生産工場を新設移転し55年。調布市とともに歩んできたホッピー。今ではホッピーや調布びーる、深大寺ビールなどほとんどの製品を市内で製造し、全国に届けています。



フィルターという機械で
瓶に飲みものを詰めて
いきます



発酵貯酒に使用する屋外タンク。低温でじっくり熟成させる

COLUMN

ホッピーの醸造で使用した麦芽の搾りかすは、牛の餌として活用されています。また、貯蔵用のタンクに溜まる酵母などは、液体飼料として豚の餌に活用しています。西東京市の施設でバイオガスとして活用されることもあります。

History

1905年(明治38年)

「石渡五郎吉商店」として五個連隊の御用商人を拝命

1910年(明治43年)4月

秀水舎を港区赤坂に設立。清涼飲料、ラムネ(商品名：イカリラムネ)、サイダーの製造販売開始

1948年(昭和23年)7月

秀水舎をコカ飲料株式会社と改組。麦酒様清涼飲料「ホッピー」を開発。製造販売開始

1956年(昭和31年)11月

「ホッピー」製造の特許を取得

1970年(昭和45年)5月

事業規模拡大のため、調布市多摩川に工場を新設移転。以降ホッピーは調布工場で製造

1995年(平成7年)7月

地ビール免許取得、コカ飲料株式会社をホッピービバレッジ株式会社と改組

1995年(平成7年)8月

地ビールの製造販売開始

「本物のホップを使った本物のノンビア(ノンアルコール)」との意味から「ホッピー」と命名

ホッピーは、敗戦からいち早く立ち直ろうとする日本人の心を支えた「お助け飲料」とも言われ、日本人独自の酒文化「焼酎」との割り飲料」のパイオニアとして、半世紀以上に渡って支持され続けています。

発売以来77年、日本の食文化とともに歩み続けてきたホッピーは、日本のミキサードリンク史や酒文化史を語る上で欠かせない清涼飲料のひとつとなっています。



HOPPY EARTH PROJECT

COLUMN

ホッピービバレッジ株式会社は、2022年(令和4年)2月から、地球温暖化が及ぼす影響、個人が実践できる取組や自社の取組を46項目にまとめ、世界に発信するプロジェクトとして「HOPPY EARTH PROJECT」を展開しています。

温暖化の現状やこれからのことを漫画で学べるオリジナル冊子を無料で配布しています。市の環境学習などでも活用しています。

おいしく飲んでエコしよう



ホッピービバレッジ株式会社が実践している CSR(Corporate Social Responsibility) 企業活動の一環として、2025年3月に調布市と連携協定を結び、脱炭素社会、資源循環型社会、自然との共生の実現に取り組む活動を行っています。

「時空を超える容器」リターナブル瓶、環境シートでリユース&リサイクル促進

店舗向けのリターナブル瓶(リユース瓶)は、回収後にびんの中と外を綺麗に洗浄し、繰り返し使用しています。

また、家庭向けの使いきりワンウェイ瓶(リサイクル瓶)も、収集後に細かく砕かれた後に高温で溶かされ、また新しいガラス瓶に生まれ変わります。新しいガラス瓶を作る際に、新たな原料(バージン原料)はほとんど必要としません。ここまでの高効率で同じものに生まれ変わる(ボトルtoボトル)ことができる原料は、ほかにはなかなかありません。



リターナブル瓶。
業務用は洗浄して再利用。
家庭用は細かく砕いて
再度ガラス瓶になる

約20回の繰り返し使用を終えたガラス瓶。細かく砕かれ、また新しいガラス瓶に生まれ変わる

COLUMN

調布花火や観光フェスティバルなどへの協力のほか、ホッピービバレッジ調布工場では市内小学校の「まちたんけん」でのインタビューを受けたり、運動会への景品協力を行っています。



1日10万本ほどのホッピーが出荷されます



お話を伺った
生産技術部門長
横山健一さん



意外と知らない!? ホッピーの飲み方



飛田給BELLS TOKYOの
堀江さんに
教えてもらいました。

撮影協力:串焼きと創作料理の店「飛田給BELLS TOKYO」
(飛田給1-26-1グリーンウッド1FA)

居酒屋でよく聞く注文方法の「ナカ」と「ソト」

ナカ(中)とはグラスの中に入れて提供される焼酎
ソト(外)はホッピー(瓶で提供)

※「ナカ」「ソト」はメーカー発信ではなく、ホッピーご愛飲者の方々から生まれ、広く親しまれるようになった用語です

- BASIC STYLE - 基本スタイル「3冷」

ホッピー・焼酎・ジョッキの三つをよく冷やしていただく飲み方。

風味も炭酸も薄まってしまうため氷は入れず、ホッピー・焼酎を冷蔵庫でよく冷やし、ジョッキは凍らせることをおすすめしています。昭和40年代後半に発案された飲み方です。



お好みの濃さで楽しめる

- ハーフ&ハーフALCOHOL 約0.8%(焼酎を入れない場合)
ホッピーと黒ホッピーを、名前の通り半分ずつ
- ウルトラD ALCOHOL 7%
甲類25度の焼酎とホッピーを合わせた、キレ味抜群のドリンク

- COCKTAIL RECIPE - カクテルレシピ

自分だけの配合、好みのアルコール濃度で楽しめるのがホッピーの醍醐味。ソフトドリンクなどノンアルコールの割材と組み合わせてもグッド。あなただけのオリジナルレシピを見つけてください。



Triangle
【トライアングル】
梅酒 30ml
ほうじ茶 30ml
ホッピー330 60ml



JAM【ジャム】
リンゴジュース 100ml程度
マーマレードジャム 10g程度
ホッピー330 適量

調布×ホッピー コラボ企画 市制施行70周年記念

調布市LINE公式アカウントに 登録して オリジナルラベルのボトルと コースターを当てよう!

市とホッピーの周年ロゴを印字したオリジナルボトル(ホッピー330、ホッピーブラックの2本1セット)とコースターをセットでプレゼント。この機会に、皆でホッピーを飲もう!

■1月31日(出まで
■右のQRコードから市LINE公式アカウントに登録して、アカウント上の応募フォームから応募※登録済みの方はLINE応募フォームから応募可
■当選者には、市から通知を送付。プレゼントの受け渡しは、3月31日(火)までに広報課で実施(郵送不可)
■広報課 ☎042-481-7301

※ホッピーはアルコール度数約0.8%の清涼飲料水です



限定
30人