

# J♥HOME

TOYODA BEER号

J jissen・女子  
H hino  
O oshare (オシャレ)  
M me (私)  
E experience (経験)

日野でおしゃれな“Me”をつくる  
meet mate moment...



Hino Brand  
-HINO TOKYO-

# TOYODA BEER

女子大生でも飲みやすい!



## 女子大生飲んでみた!



## TOYODA BEERの楽しみ方

### Step1. TOYODA BEERのこだわりを知る!

- ★歴史的こだわり
- ★人々のつながり
- ★日野産大麦に向けての試み

### Step2. TOYODA BEERを味わう!

ビール以外にも、TOYODA BEERを使ったお菓子もあるよ! パティスリーールパンで販売中!

### Step3. 料理と一緒に飲んでみる!

〜1ランク上の大人の世界へ〜

## こだわり①丸型ラベル

明治時代に使われていたTOYODA BEERラベルの丸型は手貼りになるためコスト大!! しかし、当時のものをそのまま再現するために、同じ形にこだわっています。

ラベルは明治時代のデザインそのまま!



〜TOYODA BEERはクラフトビール〜  
クラフトビールって知ってますか?

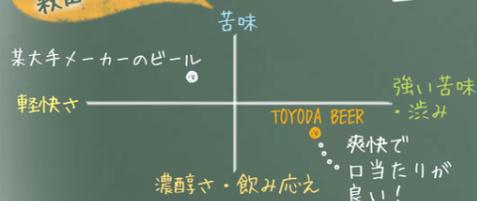
クラフトビール=地ビールのこと。つまり、その土地らしさを感じられ、個性があるビールです! 某有名会社のビールなどは数種類に対し、クラフトビールは100種類以上! 製法や原料、味、甘味、苦み、など違いがたくさんあります! きっとあなたに合う一杯があるはず! TOYODA BEERの個性を感じませんか?

## TOYODA BEERの味は?

- ・こくがある
- ・フローラルな香り
- ・くせがないため飲みやすい

実践女子大学  
食品加工学研究室  
秋田 悠先生

## 味分析調査



## TOYODA BEERの歴史

多摩地域最古のビール!

多摩地域とは東京都の23区と島を除いた市町村全てが範囲! そんな広い地域の中で、TOYODA BEERは130年と長い歴史を持っています! 最古=当時の最新!  
多摩地域でまだ誰も挑戦したことがなかったビールづくりに最初に挑戦したのがこの日野市です!



## こだわり②ラガー製法

### 獨逸醸造法 (ドイツビョウゾウほう)

明治時代の新聞記事の情報元にして、現代もラガー製法にこだわって、製造しています!

	主なビールの製造手法
ラガー	ドイツ主流の製造手法。成熟期間が長く、すっきりした味わいになる。
エール	イギリス主流の製造手法。成熟期間が短く、フルーティーな香りだが複雑な味わいになる。

## こだわり③地元産大麦

ビールの原料になる麦は「二条大麦」といいます。この麦はとれる量がごくわずかで作るのが難しい。作り方の手本もなく、全てが手さぐりの状態! 毎日が実験だけど、それでも日野の大麦を使いたい! と取り組み中!

Hino Brand  
-HINO TOKYO-

とは... 東京都でありながら、自然豊かな緑と清流がある日野市。自然の恵みをいかし、こだわりとチャレンジ精神に満ちている地元ならではのもの。それが私たちのHino Brandです。

# The Great Good Place

〜私のサードプレイス〜

サードプレイスとは?  
家(ファーストプレイス)や職場・学校(セカンドプレイス)ではない、第三の居場所のことです。

TOYODA BEERとは...  
こだわり・つながり・チャレンジ精神

日野市にはこのTOYODA BEER以外にも“こだわり”をもった活動がたくさんあります!  
そんないろいろな仲間とつながれる場所がこのカワセミハウス!

みなさんも“こだわり”のある人たちと一緒に何か新しいことに挑戦してみませんか?

## 日野市立カワセミハウス



日野市を象徴する緑と清流に囲まれた地に誕生した、環境情報センターの機能と地区センターの機能を融合した複合施設です。

誰もが気軽に居心地の良い場所づくりを目指しており、様々な人々が持つ夢や力をつなぎ合わせ、新たなエネルギーをうみだす拠点として開館されました。

私たちは日野市での地域活動を通じて、この地域には、様々なこだわりやチャレンジ精神をもった人々がいる、とても魅力的な街だということがわかりました。その中でもTOYODA BEERは、130年の歴史から今もいろいろな人々がつながり、挑戦し続けているHino Brandです。今回の取材を通じて日野に対する思いが深まり、さらにこの地域について知っていきたいと思いました。

## J♥HOMEとは?

地域と大学をつないで、日野キャンパスライフの充実を提案する学生ライフスタイルマガジンです。「多摩の学生まちづくりコンペティション2016」奨励賞受賞。

発行: 実践女子大学生生活科学部現代生活学科  
地域・生活文化研究室(須賀ゼミ)

協力: 日野市企画部

問い合わせ: gensei@jissen.ac.jp



# TOYODA BEERの歴史 TOYODA BEER History



**History 1** 明治19年 “豊田村”で生まれた!  
 明治時代の豊田駅周辺は日野市ではなく、“豊田村”だったんです! 合併し、豊田村→桑田村→日野市へだから、TOYODA BEERは日野ブランド!!

**History 2** 新聞広告の資料はあるが、詳細が不明な『幻のビール』だった!  
 豊田でビールが造られていたことは、当時の新聞などで知られていました!  
 「朝日新聞」明治21年7月10日  
 しかし実物は見つからず…

**History 3** 平成25年 当時の実物ができた!  
 文化財調査で大量のビール瓶の破片が発見されました。これを機にTOYODA BEER復刻の動きがスタート!!

【ビール貯蔵所の一部】 【ガラス瓶の破片】  
 当時は、海外のシャンパンやワインの瓶を再利用して使い、栓はコルクを使っていました!

【コルク】 【大正時代の写真】  
 蔵の中から発見!

130年の歴史!

## 駅近! 樽生のTOYODA BEERが飲めるお店!

**Hino Area** おしゃれ♡ちょっぴり大人の気分で時間が過ぎせる

**BAR&DINING River Side**  
 東京都日野市新町 1-19-1  
 ボナールレジデンス 2階  
 ☎042-584-1044  
 定休日 なし

豚スペアリブのTOYODA BEER意♡  
 TOYODA BEERを使った料理やTOYODA BEERに合う料理がたくさんあります!  
 カジュアルBARなため、入りやすく、おしゃれな料理がたくさんあります!

ビールにあう料理はこれ!  
 生ハム!  
 アヒージョ!

**Takahatafudo Area** おしゃれ♡食器も料理も両方のこだわり

**居酒屋たるすけ** f 日野産野菜を使った料理、おいしいお酒にこだわり、料理もお酒も両方おいしく楽しめます!  
 一品一品がともにおしゃれです♡

東京都日野市高幡 3-10  
 遠藤ビル 1階  
 ☎042-599-0420  
 定休日 年中無休  
 (たまにお休みします)

ビールにあう料理はこれ!  
 ローストビーフ♡  
 サーモンとアボカドのタルタル

**Toyoda Area** おしゃれ♡地域密着のお料理!

秘伝! 唐揚げとおぼんざい  
**だんらん** f  
 東京都日野市多摩平 1-10-8  
 谷合ビル 1階  
 ☎042-585-4939  
 定休日 日曜日・祝日

地域密着のお店作りをしており、日野産野菜を使った料理や、店頭販売もあります! 唐揚げのトッピングも種類が豊富で、いろんな味が楽しめます!  
 お持ち帰りもやっています♡

ビールにあう料理はこれ!  
 100円食べ放題!♡  
 味付けがあっさりめで、何個でも食べれちゃう!

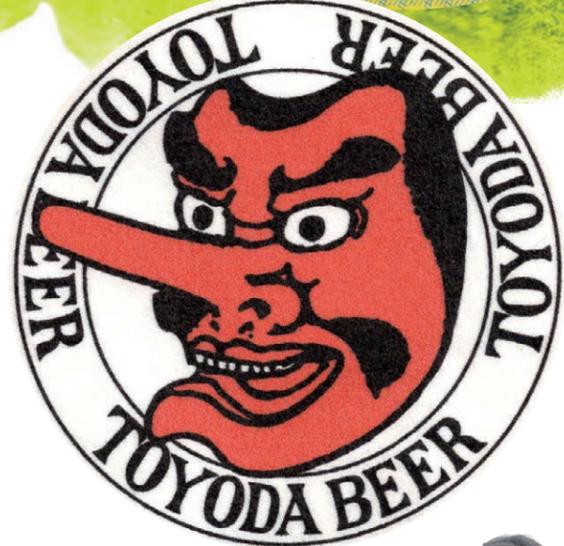
**ワイン厨房 KŌKICHI**  
 おいしい自家製デザート♡

東京都日野市多摩平 2-3-1  
 ラ・ポルトビル 2階  
 ☎042-587-9533  
 定休日 不定休

バーニャカウダやチーズフォンデュなどおしゃれに楽しめる料理が盛りだくさん!!  
 生バスタにもこだわります!  
 値段もお手頃♡

# ヒノアノヒト TOYODA BEERのすごい人

Question  
 Q1 あなたにとってTOYODA BEERとは?  
 Q2 TOYODA BEERへの熱い一言



**TOYODA BEER プロジェクト 実行委員長**  
**増島 清人さん**



生まれ育ったこの土地のTOYODA BEER。だからこそ、地域のコンテンツだと思っていられることが魅力的! TOYODA BEERを愛する人の輪を広げたい。仕事の合間をぬって、TOYODA BEERに熱い思いで関わっている実行委員長!

A1 「より一歩、人と仲良くなるきっかけ」  
 何にもご縁がない人に向かってTOYODA BEERを伝えるの。ビールイベントを通じてあいさつする仲になったりするの。そうして豊田の人がちょっと仲良くなるイベントにしていきたい。

A2 TOYODA BEERは自分の地元で誇りに思えるものにしてほしい。だからこそ、日野に来たらTOYODA BEER! という存在になってほしい。

**TOYODA BEER を取り扱う 飲食店オーナー**  
**内田 滋之さん**



TOYODA BEERが広まってほしいという思いを込めて、TOYODA BEERに合う料理を追究。TOYODA BEERテイストのお菓子を創作して商品化、あらゆる角度から挑戦し続けている飲食店オーナー。

A1 日野市の1つのエッセンスになっていけるようなもの。

A2 TOYODA BEERがもっと広まってほしい。そして「日野にこういうのがあるんだ!」という好奇心をもってほしい。そうすれば、日野に対する見方が変わってくると思う。

**目指すは日野産大麦の TOYODA BEER! 農家**  
**中村 高志さん**



日野で大麦を育てることは全てが手さぐり状態で、試行錯誤の繰り返し! 他の農家さんとの情報交換から新たなつながりも生まれる。日野産大麦ビールを作りたいと挑戦し続ける農家さん。

A1 「一歩踏み込む!」  
 TOYODA BEERには歴史的な背景や話のネタがたくさんあるので、ただのビールではなく、様々なこだわりがあるビール。

A2 日野で生まれたビールなので、将来的には日野産大麦を使いたい。それをみんなに知ってもらえれば嬉しいです。

**TOYODA BEER の歴史の事ならこの方!**  
**日野市立新選組のふるさと歴史館**  
**高橋 秀之さん**



TOYODA BEERの歴史の資料を集めている学芸員の高橋さん。TOYODA BEERには歴史的なストーリーがある。だからこそ、歴史を知ってTOYODA BEERの味わいを深めてほしい!

A1 「諸力融合」  
 いろいろな人たちの協力を得て、TOYODA BEERは復刻したの皆さんの力の結晶。

A2 多摩で最初に作られたビールがこのTOYODA BEER。だからこそ、TOYODA BEERが現代によみがえることによって、地元の歴史を知ってほしい!

**TOYODA BEER の事なら任せなさい!**  
**日野市役所 産業振興課**  
**服部 文哉さん**



地域の人と関わりながら、日野市の職員としてTOYODA BEERを引っ張っている服部さん。現在はTOYODA BEERプロジェクト実行委員会の事務局としてサポートしています。たくさんの調査を踏まえ、TOYODA BEERを伝えている方です!

A1 「新しい日野の地域資源」  
 日野と言ったらTOYODA BEER! という認知度になってほしい。TOYODA BEERを1つのアイテムとして、色々な分野に広げていきたい。

A2 TOYODA BEERの歴史や奥深い味わいを広げていきたい!

TOYODA BEERは、  
 いろいろな人のつながりと、  
 熱い思いが込められています。

もっとTOYODA BEERについて知りたい方はこちら!  
 TOYODA BEER 公式HP  
<http://toyoda-beer.tokyo/>

