

**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-** とは…

**Hino Brand -HINO TOKYO-**

**女子大生でも飲みやすい!!**

# TOYODA BEER

**女子大生飲んでみた!**

- 飲みやすい!
- 香りがある
- ビールが飲めない私でも飲めました!
- まろやか
- 味わい深い!
- 最初の一囗がさっぱり!
- 樽生だとグラスに入っているので、そこがおしゃれ!
- 炭酸が控えめ!

**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

**味分析調査**

苦味	・TOYODA BEER	強い苦味
軽快さ	・爽快で	・濃醇さ・飲み応え
濃醇さ・飲み応え	・口当たりが良い!	

**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!

**ニだわり①丸型ラベル**

ラベルは明治時代のデザインそのまま!

**ニだわり②ラガー製法**

**獨逸醸造法 (ドイツじょうぞうほう)**

明治時代の新聞記事の情報を元にして、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で複雑な味わいになる。

**ニだわり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、全てが手作りの状態! 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りたいと思いました。

**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



## 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ごせる

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

**Toyoda Area** おしゃれ♡地域密着のお料理！

**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

**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  
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)

**ワイン厨房 KOKICHI**  
東京都日野市多摩平2-3-1  
ラ・ボルトビル2階  
042-587-9533  
定休日 不定休

**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

**実践女子大学の学生限定♡**  
**お得情報！**

お店に行った際に、お得なサービスがもらえるよ♡  
実践生だとわかるようにしてね★詳しくは実際にお店の方に聞いてみてね！

有効期限: 2017年12月31日

お酒は20歳になってから！

## ヒノノアノヒト

# 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やれることが魅力的！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 「より一步、人と仲良くなろきっかけ」  
何にも縁がない人に向かってTOYODA BEERを伝える。ビーリイベントを通じてあいさつする仲になったりする。そして豊田の人たちがちょっと仲良くなれ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いきたい。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にあう料理を追及。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。



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 「諸々融合」  
いろいろな人たちの協力を得て、TOYODA BEERは復刻した。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が現代によりがえることによって、地元の歴史を知ってほしい！



目指すは日野産大麦のTOYODA BEER！  
農家

中村 高志さん

日野で大麦を作ることは全てが手づくり状態で、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 「一步踏み込む！」  
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ば嬉しいです。



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。  
まちおこしだけのTOYODA BEERではなく、歴史に基づいてのビール！

A2 TOYODA BEERの歴史や奥深い味わいを広げていきたい！

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/>

