

DO YOUR BEST
AND IT MUST BE FIRST CLASS
— PAUL RUSCH —
KIOSATO
MOEGINOMURA

2018 AUTUMN
Vol.02

TAKE
FREE

Paul Rusch Fest, YATSUGATAKE COUNTY FAIR



特集
清里開拓の父
ポール・ラッシュ博士

KOSUGE

DELICIOUS MENU PAPER

ROCK

2018 AUTUMN

Vol. 02

TAKE FREE



特集
TOUCH DOWN
SPECIAL COLLAB BEER

特集2 ROCK秋限定メニュー
コラム ROCK MAGAZINE mini

Tropical Lager

SPECIAL COLLAB BEER

生年月日が同じ!!
運命的な二人の出会いによって生まれた、八ヶ岳ブルワリー“初”の限定コラボビール

山梨県北杜市にある八ヶ岳ブルワリーと、山梨県小菅村にあるファーストブルーイング。同じ山梨県内にあるブルワリーでも、まったく違ったタイプのビールを醸造しています。ジャーマンスタイルのラガービールを得意とする八ヶ岳ブルワリーと、ホップの華やかな香りを生かしたエールビールを中心に醸造するファーストブルーイング。それぞれのヘッドブルワーである松岡と柳井さんが、他では持っていない技術を持ち寄り、彼らにしか作れない「トロピカルラガー」を完成させました。記念すべき初コラボビールをご賞味あれ!

9/14
START

キレと華やかさのセッション
トロピカルラガー
L ¥780
S ¥580 / ビッチャー ¥3,000

ホップ由来のトロピカルフルーツを思わせる香り心地よい苦味、ラガー特有の後味のスッキリしたバランスを楽しんでもらいたい逸品です。癖になるビールに仕上がりました。



運命的な2人の熱い対談を、「ROCK MAGAZINE」でチェック!

八ヶ岳ブルワリーヘッドブルワー 松岡風人(まつおかかざと)

1983年10月8日広島県生まれ。東京農業大学醸造学部卒業後、2008年萌木の村に入社。醸造長の山田一巳と、ビール職人、中村和彦からビールづくりを学ぶ。



ファーストブルーイングヘッドブルワー 柳井拓哉(やないたくや)

1983年10月8日埼玉県生まれ。2016年 FAR YEAST BREWING 株式会社入社。2017年4月に完成した醸造所で醸造長を務める。



Tsugane Apple Weis

YATSUGATAKE BEER
TOUCHDOWN

10/1
START

世界初チャレンジ!?リンゴを使ったヴァイスビールを、八ヶ岳ブルワリーで醸造!!

北杜市の津金地区は、蜜たっぷりジュシーなリンゴの産地。しかし、実はその味の良さにもかかわらず、市場にはなかなか出回らない、地元でしか手に入らない幻のリンゴなのです。そんなリンゴ果汁を贅沢に使ったフルーツビール作りに、八ヶ岳ブルワリーが初めてチャレンジしました。しかも、世界でも類を見ない、ヴァイスビールとのコラボレーションです。今しかない限定ビールをお楽しみください。

世界初のフルーツビール!?
アップルヴァイス
L ¥780
S ¥580 / ビッチャー ¥3,000

リンゴの風味とヴァイスのフルーティな香りがマッチして、ビールが苦手な方にも新感覚で楽しんでもらえる、タッチダウン初のフルーツビールです。



*運転者、および20歳未満の方へのアルコール提供はいたしません。 ※表示価格は全て税込です。

ROCK AUTUMN MENU

今年の秋は限定メニューが満載!!

ROCKオリジナルのハロウィン料理をお楽しみください。

ROCKハロウィンバーガー ¥1,720

甲州麦芽ビーフパテとポーク煮込みのツイ
ンバーガー!高原レタス、フライドポテト、ピ
クルス、チーズ添え。

ハーベストチャウダー ¥860

かぼちゃ、玉ねぎ、にんじん、コーン、ポテト、
茸、ベーコン、ジャージー牛乳。地ものをふ
んだんに使った、よそでは味わえない、具だ
くさんの食べるチャウダースープ。

ビーフシチュー ¥1,640

甲州麦芽ビーフをじっくりと煮込みライ
麦パンのポットに盛り込みました。隠し
味はタッチダウンビールです。

骨付きチキンと野菜の オリエンタルスープカレー ¥1,720

山梨県甲府市で栽培される“サフラン”を中
心にスパイスとココナツとアーモンドのミル
クで仕上げた体に優しい一品。

ホットワイン ¥680

赤ワインに砂糖、レモン、オレ
ンジ、シナモン、クローブを漬
け込みました。

禁断の芋栗南瓜 ¥640

大学芋、マロングラッセ、かぼちゃ
クリーム。禁断の組み合わせ。

かぼちゃプリン ア・ラ・モード ¥860

ロック秋の定番メニュー!
フルーツとバニラアイス添え。

スイートポテトパフェ ¥740

さつまいもをトッピングした季節限
定パフェ。

パンプキンナッツ ロイヤルミルクティーラテ ¥680(ice/hot)

オーガニック茶葉と濃厚なジャージー牛乳
のラテに、オーガニックパンプキンアガベシ
ロップをブレンド。

まるごと焼きリンゴ ¥750

バター、はちみつ、シナモンシュガー
とアーモンドパウダーで焼き上げた
クラシックタイプの焼きリンゴです。

いちじくのコンフィ ¥430

県産のいちじくを砂糖だけで煮込
み仕上げました。トロトロな食感
をお楽しみください。

スタッフの人に
「トリックオアトリート」と
言うてみよう!!数量限定
オリジナルクッキーが
もらえるよ★

KIDS HALLOWEEN MENU

※10歳以下、限定メニューです。



キッズハロウィンカレー ¥640

サフランライスとスパイスを控えた辛い
ないカレールウです。



キッズハロウィンハヤシ ¥640

甲州麦芽ビーフを使った本格派ハヤシ
ハロウィンバージョン。



キッズハロウィン スペシャルデザート ¥640

かぼちゃお化けとチョコレートミラドゾー

TOUCHDOWN BEER

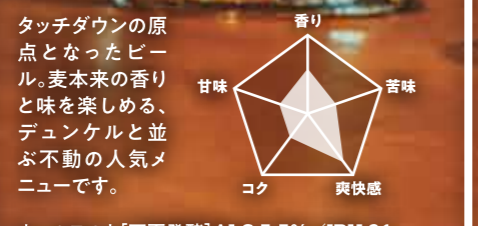
ただのクラフトビールではありません。ROCKは「つくっている場所からほんの数歩の場所でビールを楽しむお店」だって知っていましたか？

ROCKでお出ししているタッチダウンビールは、本場ミュンヘンから輸入する天然酵母と、伝説のビール職人・山田一巳の門外不出の製造方法にこだわり、ROCK地下にあるハヶ岳ブルワリーでつくられます。日本はもとより世界のビアアワードで数々の一等賞をいただいた、ここから飲める生ビールです。ぜひ、ROCKのフードと一緒に楽しみください。



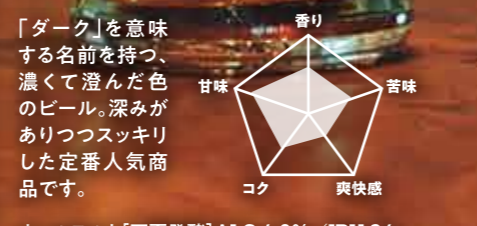
HAPPY HOUR
 ハッピーアワー限定ビール
10:00~17:00
ケルシュ s ¥300
 低アルコールビール「ケルシュ」
 300mlがなんと¥300!!
 開催時間も価格も
 規格外のお得さ!!

すっきり爽やか、ほのかな香り
ピルスナー
L ¥780
s ¥580 / Pitcher ¥3,000



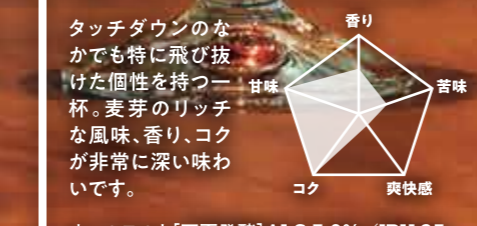
オールモルト【下面発酵】ALC 5.5% / IBU 21
 Awards 2015 WBA ジャーマンスタイルビール部門 日本第1位

カラメル麦芽が生む深い味わい
デュンケル
L ¥780
s ¥580 / Pitcher ¥3,000



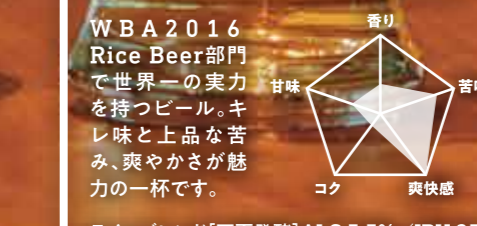
オールモルト【下面発酵】ALC 6.0% / IBU 26
 Awards 2015 WBA ダークラガー部門 日本金賞

濃く、甘く、深い、長期熟成ビール
プレミアムロックボック
L ¥860
s ¥660 / Pitcher ¥3,300



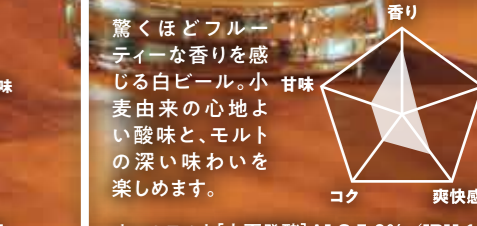
オールモルト【下面発酵】ALC 7.0% / IBU 25
 Awards 2014 WBA ボック部門 ASIA's BEST
 2015 IBCボック部門世界第1位

マイルドな苦味と爽快感
清里ラガー
L ¥780
s ¥580 / Pitcher ¥3,000



ライスブレンド【下面発酵】ALC 5.5% / IBU 25
 Awards 2016 WBA Rice Beer部門 世界第1位

フルーティーなホワイトエール
ヴァイス
L ¥780
s ¥580 / Pitcher ¥3,000



オールモルト【上面発酵】ALC 5.0% / IBU 12
 Awards 2017 IBC ヴァイツェン部門 世界第1位

TOUCH DOWN
ビアフライトセット
 150ml×5種 **¥1,560**
 レギュラーのビール5種類を少しずつお試しできるセット。実はたくさん飲める、ROCK随一のお得なメニューです。

ビアフライトセットおすすめの飲み方！

1 ビルスナー 2 清里ラガー 3 デュンケル 4 プレミアムロックボック 5 ヴァイス

ピルスナーはビールの基本です。そこから色の濃い順番に飲み進めてみてください。ヴァイスは個性的な香りと味わいのため、最後がおすすめです。

未成年とドライバーの方には、アルコールは提供しません。

ハンドルキーパー運動にご協力ください。

NON ALCOHOL
サントリーオールフリー
¥580

TOUCH DOWN
フリーフロー（飲み放題）
90分/1名様 ¥2,160
 レギュラービール5種の飲み放題コースです。

対象ビール 各300ml

- ・ピルスナー
- ・デュンケル
- ・プレミアムロックボック
- ・清里ラガー
- ・ヴァイス

TOUCH DOWNフリーフローのルール ※飲み放題ビールのシェアは、ご遠慮ください。

1 お席で「TOUCH DOWN 飲み放題」とご注文ください！

2 1杯目のビールと一緒に、開始と終了時間を記載したカードをお渡します。

3 2杯目以降はビールサーバーカウンターで直接ご注文ください。その際カードをご提示ください。

*運転者、および20歳未満の方へのアルコール提供はいたしません。

※表示価格は全て税込です。

ROCK CURRY

ROCK創業以来愛され続けるビーフカレーの7つの秘密をご紹介します。

1 八ヶ岳の農家も
まるごといただきます。

地元野菜

カレーに使う野菜はもちろん、同じお皿に盛られるサラダの野菜も地元産。八ヶ岳の恵みを召し上げ!



2 カレーと一緒に
食べるためのサラダ
ドレッシング

カレーと交互に食べたときに一番美味しくなるように、ROCKではビネガーを使わないオリジナルレシビのものをつくっています。



3 牛を一頭
まるごと仕入れ
甲州麦芽ビーフ

甲州麦芽ビーフを一頭丸ごと買い、カレーにもたっぷり使っています。牛一頭は約1,000リットルのカレーになります。



ROCKビーフカレー

Big ¥1,290

Regular ¥1,080 / Half ¥860

もっともスタンダードなROCKのカレー。カレー、サラダがひと皿にのった、40年以上変わらず愛され続けています。

※写真はレギュラーサイズです。

4 まかない飯と酒のつまみから
生まれた“顔”

レーズンバター

創業直後の貧乏だったROCKでスタッフが大好きだったまかないが「バター醤油ごはん」。ほかほかごはんはバターはもともと相性がいいんです。「だったらカレーにもバターを」と載せたのが、お酒のつまみだったレーズンバター。



5 とにかく煮込む、
ひたすら寝かす

煮込み

ROCKのカレーは最低でも10時間以上、1日かけて煮込みます。煮込んだあとは寝かせ。今度は最低2日かけて冷蔵庫で寝かせます。



6 仕入れミスから
生まれた隠し味

イチゴジャム

店頭販売用に大量に仕入れたイチゴジャムがまったく売れず、苦し紛れにカレーに入れたところ、とびきり美味しくなったんです。



7 その味はもはや
店にも変えられない
40年の歴史

40年以上にわたって愛していただき、たくさんの方の記憶の一部になったことで現在のROCKのカレーは完成しました。今ではサラダを別皿に盛って提供しただけで「これじゃROCKのカレーじゃない」とお叱りを受けます。ROCKのカレーはお店のものではなく、すでにお客様のものなのです。



ベーコンカレー

Big ¥1,720

Regular ¥1,510 / Half ¥1,290

ビーフカレーに大きな厚切りのオリジナルベーコンと温泉卵をトッピング。80年代に登場し、今ではビーフカレーに次ぐ人気です。



ファイヤードッグカレー

Big ¥1,720

Regular ¥1,510 / Half ¥1,290

温泉卵とカラブレッサというピリ辛のソーセージをトッピングしたメニュー。90年代に登場。



ダブルベーコンカレー

Big ¥1,940

Regular ¥1,720 / Half ¥1,510

「ベーコン1枚では足りない!」という人のために厚切りベーコンをダブルでトッピング。



ダブルファイヤードッグカレー

Big ¥1,940

Regular ¥1,720 / Half ¥1,510

ピリ辛ソーセージを2本トッピングした大ボリュームのビーフカレーです。



ベーコン&ファイヤードッグカレー

Big ¥1,940

Regular ¥1,720 / Half ¥1,510

厚切りベーコンとピリ辛ソーセージ、温泉卵をトッピングしたROCKの全部盛りカレーです。

サイズの違いについて

ごはんの量が異なります。



※ルーの量はごはんに伴います。
※サラダのサイズは変わりません。

※表示価格は全て税込です。

VEGETABLE

ビールのお供におすすめです。野菜は全て地元産です。

FLAMMKUCHEN

ドイツで有名なピザのようでピザではないフラム（炎）クーヘン（菓子）。ハヶ岳ブルワリーヘッドブルワーの松岡がつくるタッチダウンビールにバツグンに合うおつまみです!もちろんお食事としてもお召し上がりください。



高原のシーザーサラダ
Regular ¥970 / Half ¥540

長野県野辺山産レタスに陽詰屋ベーコンとクリームタイプのドレッシング。



ROCKフライドポテト
クリームチーズ
¥750

2種類のフライドポテトを、特製クリームチーズディップソースでお召し上がりください。



はくれいだけのグリル
バター醤油
¥750

長野県小海町で栽培される白麗茸を軽くグリルしました。風味と食感をお楽しみください。



くらかけ豆腐
¥540

長野県小海町産“鞍掛豆”のお豆腐。まずはそのままお召し上がりください。



甲斐サーモンスモーク
¥910

ヨーグルト / 甲斐サーモン / ハーブソース



Season!!

カボチャとさつまいも
¥860

ヨーグルト / カボチャさつまいもオニオンのマリネ



オールドファッション
¥640

ヨーグルト / オニオン / ベーコン



プロシュート
¥860

ヨーグルト / プロシュート / 野辺山産レタス

SPEED MENU

お待たせしません!とりあえずの一品を頼みたい方はこちら。

ALL ¥480



青トマトのピクルス



野辺山キムチ



種付きオリーブ



にんじんマリネ



ポテトサラダ



パリパリザーサイ

ここが
ROCK
オリジナル!!

本場ドイツのフラムクーヘンはサワークリームを塗って焼きますがROCKでは濃厚なジャージー牛乳ヨーグルトをソースとして使用しております。ピザとは違う、サクサクな軽めの食感や、ROCKオリジナルのトッピングをお楽しみください。



ROCK 料理長 菊さん

※表示価格は全て税込です。

MEAT

こだわりのドイツ製法で作られた腸詰屋ソーセージとビールに合う肉料理です。



腸詰屋 ソーセージ

3種盛り ¥750 / 7種盛り ¥1,400 / 冷製盛り ¥860

国内産の原料にこだわった安心安全のソーセージです。
ROCKSTORE、通販でも販売しておりますのでお土産にもおすすめです。

New!!

ソーセージポトフ

¥860

腸詰屋ソーセージとベーコン、野辺山の野菜を煮込みました。



Big!!

シュバイネハクセ - 豚スネ肉のロースト -

¥3,200

ドイツ・バイエルン地方の伝統料理。
皮はパリッと、中はしっとり。
少々お時間いただきます。



スパイシーチキンウイング

¥860

ビールのお供に最高です!!メキシカンなポテトと一緒にどうぞ!



フライドチキン

Regular ¥750 / Half ¥480

小麦粉の代わりに米粉を使った、グルテンフリーのフライドチキンです。



牛スジ肉豆腐

¥580

牛スジと豆腐をじっくり煮込みました。

燻製生ハム & パルミジャーノ

¥1,300

生ハム / 白カビサラミ / パルミジャーノ
すべてイタリア産です。



YAKINIKU

¥970

バラカルビや切り落としの脂が旨い部位を使用しました。ビールに最高に合います。もちろんご飯にも。

※表示価格は全て税込です。

STEAK

800℃まであがる上火式のセラミックヒーターで旨味を閉じ込めた甲州麦芽ビーフのステーキです。

GRILL

ROCK は牛肉だけじゃないんですよ!!
チキン・ポーク・八ヶ岳湧水サーモンおすすめですよ。

Big!!

リブローズ
1ポンドステーキ

450g **¥6,800**

赤身と脂身のバランスが最高!とにかく“ステーキ!”という方にオススメです。



チキンガーリック

¥1,400

ガーリックたっぷりのトマトソースで。



サーロインステーキ

225g **¥3,880**

甲州麦芽ビーフの特徴である、上品な肉の旨味をご堪能あれ。

***Season!!*

八ヶ岳湧水サーモンのグリル
バルサミコソース

¥1,620

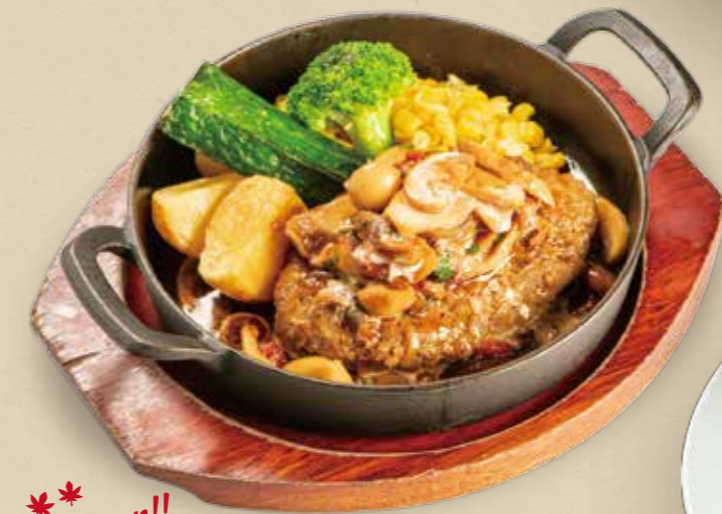
清里の湧水で育った八ヶ岳湧水サーモン。バルサミコと山梨県産の赤ワインビネガーのバターソースで。



赤身サイコロステーキ

150g **¥2,580**

ランプ、イチボ、シンタマ等の赤身肉。肉々しい味わいはこちらがオススメ。



***Season!!*

ハンバーグ きのこのソース

¥1,640

きのこエシャロット、県産白ワインを使ったソースです。



信州ポークしょうが焼き

¥1,480

オーソドックスなしょうが焼きです。



ミニカレー **¥540**

それでもカレーを食べたいあなたに!
(お茶碗約一杯分)



石焼きガーリックライス **¥540**

お肉に合わせるならガーリックライス。
(お茶碗約一杯分)



ライス **¥220**

国産こしひかりです。

※つけあわせの野菜は収穫時期により変わります。

※表示価格は全て税込です。

PASTA / TACOS

ROCK オリジナルのパスタとタコスです。
特に、期間限定のクリームパスタがおすすめです!



ナポリタンスパゲティ
¥970

北杜市産トマトの自家製ケチャップを使った昔懐かしいナポリタン。

Season!!

かぼちゃとゴルゴンゾーラの
クリームパスタ

¥1,180

カボチャの甘味とチーズの塩味がもちもちの
リングイネとよく合います。



New version!!

全粒粉トルティーヤのメキシカンタコス
¥970

スパイシーミートソース / チーズ / トマト / レタス / ローストポテト
具材をトルティーヤに包んでお召し上がり下さい。



トルティーヤチップス
-2種のディップソース-

¥640

地元産野菜を使用したオリジナルチリソースと
アボカドソースでお召し上がりください。



BREAD / KIDS

ブレッドは全てオリジナルです。キッズメニューはお子様向けに
スパイスや塩味を控えめに仕上げています。

Classic!!

厚切りトースト
¥970

名物の厚さ8cmの特製食パンに自家製
かぼちゃジャム、ホイップクリーム、ミニソフト、
レーズンバターを添えて。



オリジナルパン
¥280

油脂、卵は使っておりません。ROCKオリジ
ナルの白パンとライ麦パンです。



プレッツェル
¥280

噛みしめると小麦の旨味を感じる、ドイツ発祥
の素朴なパン。おつまみにもオススメです。



ガーリックトースト
¥480

オリジナルのブレッドにガーリックバ
ターを。おつまみにもオススメです。



キッズコーン
¥130

長野県野辺山産のあま〜いトウモロコシです。



キッズかぼちゃプリン
¥420

卵不使用で、クリーミーなトロトロプリンです。



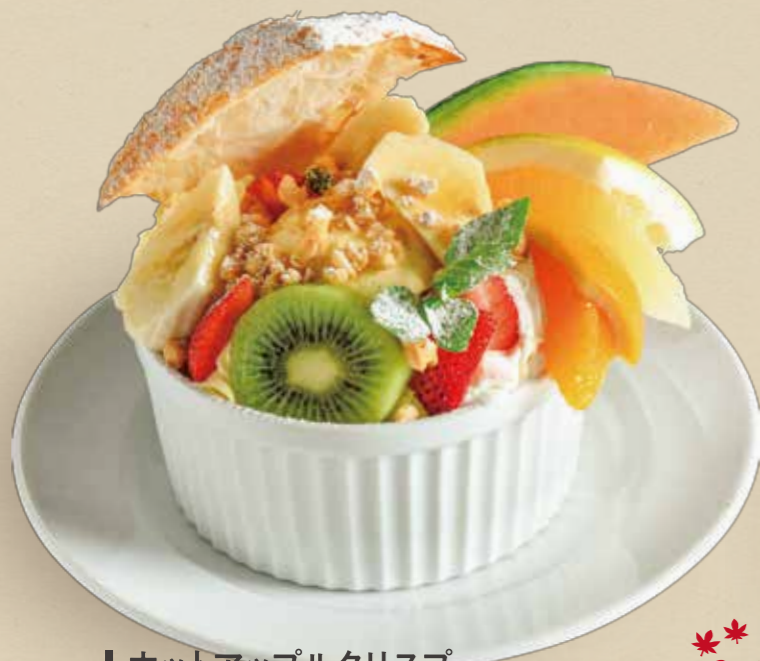
キッズジュース
各¥180

オレンジ / ぶどう / アップル

※表示価格は全て税込です。

DESSERT

独り占めするもよし!みんなでシェアするもよし!!
ボリューム満点のデザートがROCKのこだわりです。



ホットアップルクリスプ
¥860

温かいシナモンアップルにバニラアイス、ホイップ、フルーツをトッピングしたBIGサイズのデザートです。



クリームブリュレ
¥640

ジャージー牛乳、生クリーム、卵のシンプルな味わい。



プレーンヨーグルトとフルーツ
¥380

濃厚なジャージー牛乳ヨーグルトに季節のフルーツをトッピングしました。

Season!!

ベイクド
メガバウムクーヘン
¥1,080

材料にこだわった無添加バウムクーヘンです。



イエティ カップジェラート
各¥380

八ヶ岳南麓・北杜市高根町のジェラートファクトリー・イエティ。上質なジャージーミルクを使用した、個性豊かなジェラートです。



ソフトクリーム
¥540

ジャージーミルク入りのソフトクリーム。



ミニソフト
¥380

フルサイズは食べきれないという人にオススメ!!



Big!!

クリームソーダ
¥580

規格外のボリューム!
メロンソーダ in ソフトクリーム。

カフェデリス
¥580

オーガニックエスプレッソ in ソフトクリーム。



BEVERAGE

有機栽培認証されたコーヒー豆、オーガニック茶葉、日本で唯一の有機JAS認証を取得しているジャージー牛乳など、素材にこだわってご提供しています。



COFFEE 有機栽培認証されたコーヒー豆を使用。フレーバーラテの甘味は、アガベシロップを使っています。

good ドリップコーヒー (ice/hot) *おかわり自由	¥480	キャラメルラテ (ice/hot)	¥680
ジャージーカフェラテ (ice/hot)	¥650	ヘーゼルナッツラテ (ice/hot)	¥680

TEA カリフォルニアのティーブランド「マイティーリーフ社」製オーガニック茶葉を使用しています。

ICE (グラス300ml)		HOT (ポット450ml)	
ピュアブラック(ナチュラルアガベシロップ)	¥480	紅茶	
ジンジャーピーチ(ピーチピューレ)	¥480	アールグレイ/ダーズリン/オレンジドルチェ	¥480
ブラックマンゴー(マンゴーピューレ)	¥480	ハーブティー	
レッドベリー(ベリーピューレ)	¥480	good ジンジャーツイスト/トロピカル/デトックス/ワイルドベリー	¥480
		グリーンティー	
		マラケシュミント/ジャスミン	¥480



MILK 日本で唯一有機JAS認証を取得した清泉寮ジャージー牛乳を使用しています。

花豆オ・レ (ice/hot)	¥680	good ミルキーラッシー プレーン (ice)	¥650
ロイヤルミルクティー ラテ (ice/hot)	¥680	good ミルキーラッシー トロピカル (ice)	¥680
バンホーテンココア (ice/hot)	¥680	ジャージーミルク (ice/hot)	¥650

PREMIUM 100% JUICE

オレンジ	¥540
ブラッドオレンジ	¥540
アップル	¥540
good 山梨県産ぶどう	¥540
good 山梨県産もも	¥540
good 山梨県産トマト	¥540

SOFT DRINK

good ビネガードリンク (八ヶ岳産リンゴとブルーベリー)	¥540
コカ・コーラ	¥480
コカ・コーラZERO	¥480
ジンジャーエール	¥480
アップルタイザー	¥480
ペアタイザー	¥480
グレープタイザー	¥480
ウーロン茶	¥480

※表示価格は全て税込です。

ALCOHOL

山梨県、特に八ヶ岳周辺は、名水に恵まれており、数多くの酒蔵・酒造メーカーがあります。ビール、ウイスキー、ワイン、日本酒、焼酎といろんなお酒が一気に楽しめる、世界でも珍しい土地なのです。山梨の地で生まれた、個性豊かな味わいを、ぜひ ROCK のお食事と一緒に楽しみください。

WHISKEY

白州ハイボール シングル **¥980** メイカーズクラフトハイボール シングル **¥780**
(ストレート/ロック/水割りも提供可) (ストレート/ロック/水割りも提供可)

同じ北杜市にある広大な森の中で生まれたシングルモルトウイスキー白州。

清里開拓の父、ポール・ラッシュの故郷ケンタッキー州でつくられるバーボン「メイカーズマーク」。

WINE

グラスワイン

甲州 百(白) グラス120ml **¥580** ベリーA 百(赤) グラス120ml **¥580**

マルサン葡萄酒／辛口 マルサン葡萄酒／ミディアムボディ

果皮の香りや味わいを感じることができる心地よい白ワインです。 木苺のような甘い香りと程よいタンニンが特徴の軽やかな赤ワインです。

本日のグラスワイン(赤・白) オススメの県産ワインをご提供いたします。 グラス120ml **¥780**

ルバイヤート 甲州シュールリー(白) ボトル **¥3,900** グレイス ロゼ(ロゼ) ボトル **¥5,400**
丸藤葡萄酒／辛口 中央葡萄酒／辛口

フレッシュなアロマと生き生きとした酸味、そして甲州種特有の渋みがバランス良く調和した深みのあるキリッとした辛口甲州。 やわらかく丸みのある口当たり、ジューシーな果実味と綺麗な酸味が口の中でまるやかにとけ込み、ほのかなピンクペッパー風味がアクセント。

グレイス グリド甲州(白) ボトル **¥3,900** アルガーノ クラン(赤) ボトル **¥3,900**
中央葡萄酒／辛口 勝沼醸造／ミディアムボディ

まるやかな口当たり、ほんのり甘みを感じる辛口、酸味、柑橘系の果実味とスパイスの風味、ほのかな苦みがアクセントとなっています。 ベリー系の香りと豊かな果実味に加え、柔らかい酸味、円い渋みがバランスよく調和するミディアムボディです。

アルガーノ ボシケ(白) ボトル **¥5,400** ルバイヤート ルージュ樽貯蔵(赤) ボトル **¥5,400**
勝沼醸造／辛口 丸藤葡萄酒／ミディアムボディ

ソービニオンブランのような華やかな香り、穏やかな酸味とほのかな甘味が絶妙なバランスです。 12か月小樽で熟成させた落ち着きのある香りと凝縮感のあるバランスのよい味わいが楽しめます。

SAKE / SHOCHU

七賢 風凜美山 300ml **¥980** 甲斐男山 本生 300ml **¥980**
山梨銘醸／純米酒 八巻酒造／本醸造生酒

米の旨味を引き出しながらふわりと感じる上品な甘味が爽やかに鼻を抜けていきます。幅広い料理と合います。 寒中に丹精込めて仕込んだすっきり飲める生酒。

武の井 純米吟醸 300ml **¥980** 甲斐男山 清里 720ml **¥2,300**
武の井酒造／純米吟醸酒 八巻酒造／純米酒

美山錦100%使用。爽快感ある上品な口当たりの辛口純米吟醸。 純米酒らしい飲み口でしっかりとした飲みごたえ。辛口。

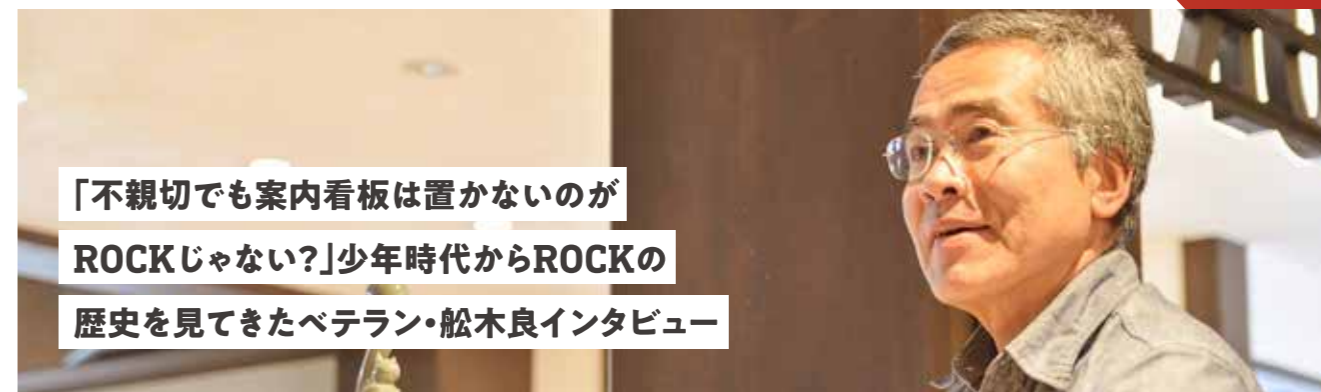
谷桜 生いき 300ml **¥980** 武の井 八ヶ岳の舞 90ml **¥540**
谷桜酒造／本醸造生酒 武の井酒造／米焼酎

生酒用に特別に醸した爽やかでフルーティーな味と香り。 八ヶ岳南麓の伏流水から丹念に醸した米焼酎。スムーズなのに味わい深い山梨県唯一の本格純米焼酎です。

※運転者、および 20 歳未満の方へのアルコール提供はいたしません。 ※表示価格は全て税込です。

ROCK MAGAZINE mini

VOL.02



「不親切でも案内看板は置かないのが
ROCKじゃない？」少年時代からROCKの
歴史を見てきたベテラン・船木良インタビュー

たくさんのスタッフが働くROCK。そのなかでも、お店の顔ともいえるベテランのひとりが船木良だ。名前ではピンと来なくても、顔を見れば「ROCKのレジや店内でよく見る人だ!」と思いつく人も多いのではないだろうか。彼はROCKの創業者である船木上次の実弟で、ROCKにはオープンしたばかりのころから関わってきた。ROCKの店頭で歴史を見てきた彼がどんな人で、今何を考えているか、改めて話を聞いた。

中学生の少年に大人の世界を見せたROCK

—ROCKができたとき、良さんっておいくつくらいだったんですか？

船木 ROCKが創業したとき(1971年)は中学生ですかね。何しろ昔のことだから、細かいことは忘れてしまったけど、最初のお店はとにかく寒かったのを覚えてます(笑)。それ

から、関わっている大人やお客さんとしてくる大人がみんなステキに見えて、「早く大人になりたいぞ」って思っていました。社長(船木上次)は大学を中退して戻ってきてROCKをはじめたでしょう？ だから、田舎の中学生だった僕からすると、都会の文化を知っている大人だったんです。

—お店もそのころから手伝っていたんですか？

船木 それはもちろん。僕らのころは家の仕事で忙しければ手伝いをするのは当たり前でしたから。

—良さんは50年近いROCKの歴史を見てきたひとりですが、良さんの考えるROCKらしさってどんなものでしょう？

船木 改めて聞かれると、なかなかパッと答えが出てきませんね。でも、そういうものをもっと僕ら自身が自覚しないといけないですよ。それはお店の理想像ともつながっているはずですし。たとえば、ROCKって萌木の村

の前の交差点あたりからもうROCKの一部だと思えます。曲がり角を曲がって駐車場に入ってくるあたりで、少し雰囲気が変わるでしょう？ このあたりは電線も少ないですし、ちょっと景色が変わる。テーマパークに近づいていくときのような高揚感を、お店の周りからつくってあげたいと思うんです。だから、不親切だけど案内看板も出していない。

—そういえばないですね。
船木 お叱りを受けることもあるんです。確かに案内板があるほうがわかりやすい。でも、そういう案内看板って「これから楽しいところに行くぞ!」って気持ちを盛り上げるためには邪魔になるでしょう？ 案内があれば親切なのかっていわれたらそれも違う気がするんです。

ウェブサイト「**ROCK MAGAZINE**」ではインタビューの完全版を公開中!!

カントリー喫茶店だった初代ロックが生まれたのは1971年。開放的でアメリカンスタイルだった2代目を経て、今のROCKは3代目です。清里の開拓時代から受け継がれる「開拓者スピリッツ」を基に、40年以上変わらないROCKビーフカレーや、店舗に併設されたブルワリーでつくられた本物のクラフトビール、地元食材をふんだんに使った料理をお楽しみください。

萌木の村ROCK <https://rock1971.jp/>
ROCK MAGAZINE <https://rockmagazine.jp/>
タッチダウンビール通販サイト <https://www.yatsugatake-beer.com/>
Follow Me!! 公式SNSで最新情報を発信中!

I WANT YOU
ROCKスタッフ募集中!!

萌木の村ROCKでは、一緒に働いてくれる“元気で笑顔が素敵な仲間”を募集しています!

TEL / 0551-48-2521
FAX / 0551-20-7551

ROCK Free wifi password:0551482521

Director&Designer / 三上浩太&進藤久宇&篠鉄平(Agile Club) Photographer / 砺波周平、小林雅之、五味貴志 Writer / 小林聖 Chef / 菊原和徳 Brewer / 松岡風人 Special thanks / 合同会社ヤツガタケソトニ(中村洋平)、柳井拓哉(Far Yeast Brewing)、井尻俊之、ポール・ラッシュ祭~八ヶ岳カンティフェア~実行委員会事務局、公益財団法人キープ協会清泉寮、ポール・ラッシュ博士、and you♡

1 名物カレーとクラフトビール
萌木の村ROCK

営業/4月~10月 10:00~23:00
11月~3月 11:00~22:00
定休日/年中無休
TEL/0551-48-2521



3 TOUCHDOWN BEER醸造所
ハヶ岳ブルワリー

営業/10:00~18:00
定休日/年中無休
TEL/0551-20-7552



2 ROCK直営お土産ショップ
ROCK STORE

営業/4月~10月 10:00~23:00
11月~3月 11:00~22:00
定休日/年中無休
TEL/0551-48-2521
※レストランご利用以外のお客様も
お買い物いただけます。



4 村内にあるクラシックホテル
ホテル ハットウォールデン

営業/チェックイン 15:00
チェックアウト 11:00
定休日/年中無休
TEL/0551-48-2131



5 希少なウイスキーに出会えるかも
Bar Perch

営業/20:00~26:00(入店は24:00)
定休日/月曜日(冬期 月・火定休)
TEL/0551-48-2131
※ホテルにご宿泊以外のお
客様もご利用いただけます。



6 『猫』グッズのみを集めたお店
ル・シャ・デ・ボワ

営業/10:00~18:00
定休日/金曜日
TEL/0551-48-3075



7 果物の灰釉を使ったオリジナルの焼物
萌木窯

営業/10:00~18:00
定休日/火曜日
TEL/0551-48-5080



8 萌木の村広場のオープンガーデンカフェ
ナチュラル ガーデンカフェ

営業/10:00~18:00
(4月末~10月末オープン)
定休日/不定休
TEL/0551-48-3522



9 小物とドッググッズのお店
エレン

営業/10:00~18:00
定休日/年中無休(臨時休業あり)
TEL/0551-48-2596



10 ナチュラルガーデンを一望できる
メリーゴーラウンドカフェ

営業/10:00~18:00
定休日/木曜日
TEL/0551-48-3741



11 森の中に佇むメリーゴーラウンド&カフェ
カントリーフードテラス

営業/10:00~18:00(5月~11月)
10:00~17:30(12月~4月)
定休日/木曜日
TEL/0551-48-3741



12 「ディエア」を中心としたクラフトアート
メイフェア

営業/10:00~18:00
定休日/木曜日
TEL/0551-48-4671



13 「身に付ける」がテーマの雑貨店
メイフェアII

営業/10:00~18:00
定休日/木曜日
TEL/0551-48-4767



14 地場産業の商品を集めた食品館
ハヶ岳市場 メイフェア食品館

営業/10:00~18:00
定休日/木曜日
TEL/0551-48-5643



Area Map

萌木の村マップ



←のフォトスポットで写真を撮って、
「#萌木の村ハロウィン」のハッシュ
タグをつけてSNSでシェアしよう!

15 手づくり1点もの大人のデニム
まるてんぼう

営業/10:30~17:00
定休日/火曜日(臨時休業あり)
TEL/0551-48-3333



17 YUWAの布にLIBERTYの小物やクロス
シュガープラム

営業/夏期 10:00~18:00
冬期 10:00~17:00
定休日/火曜日
TEL/0551-48-5100



19 ランチと自家製ケーキ
キャロル

営業/10:00~18:00
定休日/水曜日
TEL/0551-48-2520



21 森の小さなガーデンカフェ
フェアリー テイルズ

営業/10:00~17:00
定休日/木曜日(5月上旬~11月中旬期間)
TEL/0551-48-2988



23 山梨の味が揃う食品と癒し雑貨
エッセンシャルテン

営業/10:00~18:00
定休日/無休(冬期定休あり)
TEL/0551-20-7712



25 オリジナルオルゴールの製作販売
メインスプリング ゼンマイ屋

営業/10:00~18:00
定休日/火曜日
TEL/090-2308-2344



27 ネイチャーアクティビティ情報の発信基地
ハヶ岳アウトドアアクティビティーズ

営業時間/9:00~17:00
定休日/水・木曜日(7~9月無休)
TEL/080-4436-8423



16 山梨の果物を使ったお菓子やクッキー
ジァ マリア

営業/9:30~16:00
定休日/なし(臨時休業あり)
TEL/055-282-6066



18 優しく広がる「香り」がテーマのお店
フェアヘブン

営業/10:00~18:00
定休日/火曜日
TEL/0551-48-5128



20 心が温かくなる小さな手仕事たち
てんつくりん

営業/夏期 10:00~18:00
冬期 10:00~17:00
定休日/金曜日(夏期無休)
TEL/0551-48-2812



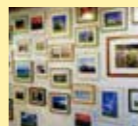
22 稀少なオルゴールが楽しめる博物館
ホール・オブ・ホールズ

営業/10:00~18:00
定休日/年中無休
TEL/0551-48-3535



24 写真家吉村和敏のミニギャラリー
吉村和敏 清里フォトギャラリー

営業/10:00~16:00
定休日/木・金曜日
TEL/0551-30-7720



26 ハヶ岳の自然木でトナカイや森の動物
自然木工房ONO

営業/10:00~18:00
定休日/水曜日
TEL/0551-45-7717



萌木の村

〒407-0301 山梨県北杜市高根町清里3545
TEL/0551-48-3522
URL/https://www.moeginomura.co.jp/

「#萌木の村ハロウィン」で秋の思い出をSNSでシェアしよう!!

萌木の村のハロウィン

9/14(fri)-10/31(wed)※期間中毎日開催

萌木の村の中もハロウィンムード満点。お子様やペット連れの方が数量限定のオリジナルクッキーがもらえる「ROCKでトリックオアトリート」や、萌木の村内のお店でも、楽しいハロウィンイベントを開催。そしてハロウィンフォトスポットで写真を撮ったら、ハッシュタグ「#萌木の村ハロウィン」をつけてSNSで思い出をシェアしよう!!



Information

会場/萌木の村
入場料/無料
TEL/0551-48-3522
(萌木の村事務局10:00~17:00)
<https://www.moeginomura.co.jp/>



日本最大級のカントリーイベント

第18回 私のカントリーフェスタin清里

10/20(sat) 9:00-16:00

10/21(sun) 9:00-15:00

アメリカンカントリーの雑貨に囲まれた、ちょっとアンティークでノスタルジックな田園生活を提案するお祭りです。主婦と生活社刊「私のカントリー」に掲載される有名雑貨店が萌木の村に集結!雑貨好きの女性にはたまらない二日間。地元の飲食ブースやワークショップブースも多数出店。紅葉に彩られた八ヶ岳の秋の一日を満喫できます。



Information

会場/萌木の村中央広場
入場料/無料
TEL/0551-48-2907(フェスタ事務局)
<https://moeginomura.co.jp/countryfesta/>



高原の秋を彩る花々を探しに 「ナチュラルガーデンROCKs清里」へ

鮮やかな黄色の姿の異なる花の対比が秋空に際立ち、空の色がより青く、より高く感じられます。花が終わった後も黒に残る大きな軸や赤く色づく葉が秋の深まりを知らせてくれます。もちろん、カエデやモミジなど、高原ならではの鮮やかな紅葉もみごと。特にホテル前のアズキナシの鮮やかなオレンジ色の紅葉は一見の価値があります。秋色にすっぽりと包まれる萌木の村。移ろい枯れゆく植物本来の美しさに、きっと感動を覚えることでしょう。

秋の
見どころ



ルドベキア 'ゴールドスター'とオミナエシ

もっと詳しくガーデンを知りたい方は
村内で配布されている専用MAPを
ご覧ください。(協力金100円~)
※お預かりした協力金はガーデンの維持管理に
活用させていただきます。



Natural
Garden
Rocks Kawada

ナチュラルガーデンROCKS 清里

「ナチュラルガーデンRocks清里」は萌木の村全体に広がる庭です。ランドスケープデザイナー、ポール・スミザー氏によるそれぞれの地形や特徴を利用した、個性豊かな風景が広がっています。

2018 autumn

秋のイベント Pick up



実り多き八ヶ岳が 五感を刺激する。

仮装する人もしない人も楽しんじゃおう!ROCK秋の宴

ROCK HALLOWEEN NIGHT LIVE

10/26(fri) 18:00-23:00 (L.O.22:30)

今年のROCKのハロウィンパーティーは、2種類の限定コラボビールにLIVE!!そして、みんなで踊っちゃおう!!八ヶ岳ブルワリー初のコラボビール「トロピカルラガー」と、山梨県北杜市産りんごを使ったフルーツビール「アップルヴァイス」が、お得に楽しめます。またLIVEステージ周りはスタンディングエリアなので、思い切り盛り上がりませんか!!もちろん魅力的な仮装、お待ちしております!



Information

会場/萌木の村ROCK
参加費/大人3,500円または4,500円
小人1,500円※完全予約制(300名限定)
TEL/0551-48-2521
<https://rock1971.jp>



八ヶ岳の熱い作り手との出会いの場

YATSUGATAKE BAKER'S

10/27(sat)-28(sun) 9:00-12:00

八ヶ岳エリアで活動するパン・焼き菓子を始めとする作り手との出会いの場、その名も「八ヶ岳ベーカーズ」は、普段パンを買うだけでは知ることができない、作り手のこだわりや思いに触れることが出来ます。ここでの出会いをきっかけに、「あのの人に会いにまた八ヶ岳に行こう!」そう思ってもらえると嬉しいです。



Information

会場/萌木の村ROCK前
入場料/無料
TEL/0551-48-2521
facebookページ「YATSUGATAKE BAKER'S」



ポール・ラッシュ博士とカンティフェア

2018年は清里開拓80周年の年。そこで、「清里開拓の父」と呼ばれるポール・ラッシュ博士は、どんな思いで清里の地で過ごしたのか振り返ってみましょう。



井尻俊之さん
元山梨県山梨新聞編集長
山梨県アメリカンフットボール協会理事

秋の清里を彩る「ポール・ラッシュ祭」ハケ岳カンティフェア」。戦後間もない1954年にはじまり、その後一時中断されたものの、1988年に清里開拓の父と呼ばれるポール・ラッシュ博士の名前を冠して復活した高原の収穫祭です。カンティフェアはもとアメリカに伝わる収穫感謝祭なのですが、ポール・ラッシュ博士はなぜそれを清里ではじめたのでしょうか？ 博士の研究を行う井尻俊之さんにかがうと、そこには昭和天皇との約束があったといいます。「ポール・ラッシュ先生はもともと関東大震災で崩壊した東京と横浜のYMCAを復興するためにアメリカから派遣された宣教師で、戦後にはGHQの将校として極東国際軍事裁判での天皇の戦争責任免除の証拠探しなどにも関わっています。そんな彼が戦後につくったのが、現在のキープ協会の前身となった清里農村センターという施設。これは寒冷で農業に適さない清里で新しい農

業モデルをつくるための施設なのですが、これこそが実は昭和天皇との約束で始まったものなんです（井尻さん）太平洋戦争に負けた日本は復興をめざしますが、産業は破壊され、多くの人が路頭に迷っていました。食糧事情も悪いけれど、日本の国土の大半を占める山間高冷地では農業もままならない。そんな状況で博士は日本の新しい希望をつくらうと動き出します。「それまでの日本の農業というのは基本的に米づくりだったわけですが、日本では行くところもないため、農業の限界地であった清里などの荒野へ送られてきたのですが、農業ができないから、限界地、なわけです。だから、しかたなく大根や菜っ葉、そばなどをつくらうとするんですが、それもやはりうまくいかなかった。ポール・ラッシュ先生はそんな山間高冷地でできる農業を探した。そこ

でたどり着いたのが酪農と高原野菜の栽培だったんです（井尻さん）高原で牧草やキャベツ、レタスを育て、そこで乳牛を飼う。そして牛乳を搾り、肉やサラダを食べる。そういう新しい農業が成功すれば、人々は高冷地の厳しい環境でも生きていける。それは日本の農業改革であると同時に、食生活の改革でもありました。その計画をポール博士は昭和天皇に内奏します。日本を救うためのこの計画に天皇は協力を約束。そして生まれたのが清里農村センターだったのです。「カンティフェアも新しい日本の希望をつくるお祭りだったんです。だから、いわゆる日本のお祭りのような屋台ではなく、肉や乳製品が並ぶでしょうか？ 新しい日本の食文化、農業文化を、ここから全国に発信していく。そういうお祭りなんです（井尻さん）」

ポール・ラッシュの歩み

- 1897 米国に生まれる（11月25日）
- 1925 東京と横浜のYMCA会館再建のため初来日
- 1926 立教大学教授となり教育にめざめる
- 1927 日本聖徒アンレ同胞会(BSA)を設立
- 1928 日本聖路加国際病院建設のため米国で募金活動
- 1934 日本のアメリカンフットボールを組織化
- 1938 日米協会の青年活動および、BSA指導者訓練場として山梨県の清里に清泉寮を建設
- 1942 日米開戦のため米国へ強制送還
- 1945 GHQ将校として再来日
- 1946 清里農村センター(KEEP)建設開始
- 1948 清里聖アンデレ協会完成
- 1949 高冷地実験農場開始
- 1950 清里聖ルカ診療所開設
- 1957 清泉寮再建、清里聖ヨネ保育園開設
- 1961 日本アメリカンフットボール協会より「日本アメリカンフットボールの父」の称号をいただく
- 1979 清里農業学校開設
- 1979 聖路加国際病院で逝去（12月12日）



ポール・ラッシュ博士が 清里の人々のために始めた収穫感謝祭 「ハケ岳カンティフェア」が 今年も開催されます!!



カンティフェア（カンティ=郡、フェア=お祭り）は古くからアメリカで広く行われている収穫感謝祭です。クラフトマーケットや、様々なステージプログラム、収穫祭ならではの美味しい食べ物で賑わいます。ポール・ラッシュ博士がハケ岳の土になって39年。今年も、博士に感謝して、そして、私たちにもたらされる一年の収穫に感謝して、国境を超えた人と人の交流を深め、ハケ岳南麓に暮らす人とここを愛する人の交流を深めるために開きます。



Information

ポール・ラッシュ祭 ハケ岳カンティフェア

10/13(sat) 10:00-16:30

10/14(sun) 10:00-16:00

会場/山梨県北杜市 清里 清泉寮広場

TEL/0551-48-2626

MAIL/county@keep.or.jp

https://www.seisenryo.jp



カンティフェア名物!?

萌木の村 ROCKの **スペアリブ** を楽しもう!!



ROCKでは、毎年恒例のスペアリブ、ショートリブを提供致します!!濃厚な特製ダレにじっくり漬け込んだお肉を、目の前で豪快に焼き上げます!味はもちろんのこと、日頃の感謝を込めて破格の1,000円でご提供致します。通常のROCKのメニューにはない人気の逸品です。ぜひ食べに来てください!

