

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

KIYOSATO
MOEGINOMURA

萌木の村

Vol. 04
SPRING
2019

TAKE
FREE



特集
萌木の村人図鑑

DELICIOUS MENU PAPER

ROCK

2019 SPRING

Vol. 04
TAKE FREE

69の興奮が集う感謝祭

今年もやってくる！



特集

Re:birth Day



6/8,9はROCKの再誕祭!
今年は2day's!!
テーマは「69LIVE」!!!



69の興奮、感動、出会いがROCKに集結!
ROCKの再誕祭で熱く盛り上げれ!

昨年6月9日、火災からの復活と感謝を伝える一日となった「ROCK Re:birth Day」。PM6:09に690人での乾杯で大いに盛り上がりました。今年はよりパワーアップし6月8日、9日の2日間開催します! テーマは「69LIVE」!!音楽、ダンス、ワークショップなど69のプログラムをROCK店内だけでなく八ヶ岳ブルワリー、パーパーチなどでお楽しみいただけます!生の興奮をぜひ味わいに来てください!



今年は「TOUCHDOWN×うちゅう×北杜」
2種類のスペシャルコラボビールで乾杯!!

ROCKに併設する八ヶ岳ブルワリーでは、「Re:birth Day」限定ビールを昨年に引き続き2種類醸造します!
 1つめは同じ北杜市に2017年に誕生した「うちゅうブルーイング」とのコラボビール!2つめは北杜市の若手ホップ農家小林さんのホップを使用した、アロマが香るライスビール!この2日間しか味わえない奇跡のコラボビールをご堪能あれ!!



今年もやります!690人で乾杯!

「Re:birth Day」のメインイベント、6月9日PM6:09に690人で乾杯に今年もチャレンジします!690枚限定の乾杯チケットをゲットしてイベントに参加しよう!



「Re:birth Day」チケットで、
スペシャルメニューがお得!!

ROCKビーフカレーはもちろん、この日しか食べられないオリジナルメニューをお得なチケットでお楽しみいただけます!

69LIVEの出演者や、イベント詳細は
特設サイトにて随時発表します!

ROCK Re:birth Day
 特設サイトはこちら▶▶



<https://rock1971.jp/feature/rebirthday2019>

ROCK Re:birth Day

ロック リバースデイ2019
 日時 6/8(土)10:00-21:00
 6/9(日)10:00-19:00
 入場料 無料
 会場 萌木の村 ROCK
 八ヶ岳ブルワリー
 パーパーチ 他
 問合せ 0551-48-2521



Rock Fresh Spring Menu



八ヶ岳湧水^ま鱈と真鱈^{だら}のフィッシュ&チップス
1,380 小麦 卵

モルトビネガーと自家製タルタルソース添え。贅沢に八ヶ岳湧水鱈を使用したフリッターです。

甲州麦芽ビーフの手ごねハンバーグ
200g 1,790 乳 小麦 卵

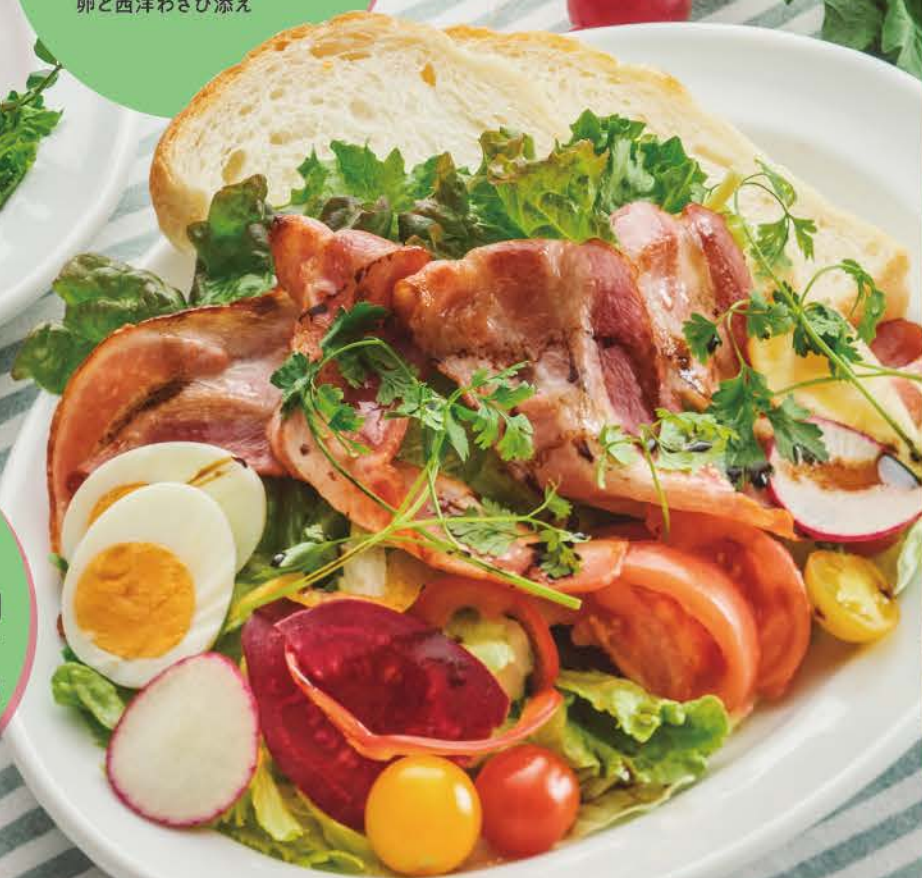
「デミグラスソース」「和風ソース」からお選びください。朝、夕2回に分けてお店で仕込んでいます。クラシックタイプのハンバーグに仕上げました。

ローストビーフライス
2,490 乳 卵

甲州麦芽ビーフのローストをカレー風味のソースで。温泉卵と西洋わさび添え

BLT
オープンサンド
1,580 小麦 卵

ROCK流のオープンサンドです!!
ベーコン、トマト、レタスをたっぷりトッピング。



+ ONE MORE DISH

+ SALAD



ベビーリーフは北杜市産です!!



料理長 菊原

フレッシュサラダ
白ぶどう酢ドレッシング
750

こだわりの白ワインビネガードレッシングです。山梨県産ぶどうを100%使用しワインへ醸造したのち5年以上熟成させました。

+ SOUP



ジャージーミルクの
コクをお楽しみ
ください。



シェフ ヒエップ

ジャージーミルクの
コーンチャウダー
640 乳 小麦

19世紀中頃のレシピにない、科学調味料を使わないシンプルな味付けで調理しています。

+ SWEETS



春を感じるスイーツです!!



スタッフ 魁

レアチーズ&
ミルクフィユコルネ
750 乳 小麦

ジャージーヨーグルトで仕上げたレアチーズとコルネ型のパイにホイップクリームとフルーツソースを添えました。

+ DRINK



いちごミルク
580 乳

いちごピューレの甘酸っぱさをジャージーミルクのコクが包みます。

バナナヨーグルトミルク
580 乳

ジャージーヨーグルトとバナナミルクの爽やかなドリンクです。

+ RICE



ミニカレー
640 乳 小麦



石焼きガーリックライス
540 乳



ライス
220

※表示価格は全て税込です。

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んでください。

サイズの違いについて



すっきり爽やか、ほのかな香り
ピルスナー
L 690
s 490 / ビッチャー 2,690

タッチダウンの原点となったビール。麦本来の香りと味を楽しむ、デュンケルと並ぶ不動の人気メニューです。



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 690
s 490 / ビッチャー 2,690

「ダーク」を意味する名前を持つ、濃くて澄んだ色のビール。深みがありつつスッキリした定番人気商品です。



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 760
s 560 / ビッチャー 2,990

タッチダウンのなかでも特に飛び抜けた個性を持つ一杯。麦芽の豊かな風味、香り、コクが非常に深い味わいです。



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 690
s 490 / ビッチャー 2,690

WBA 2016 Rice Beer部門で世界一の實力を持つビール。キレ味と上品な苦み、爽やかさが魅力の一杯です。



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 690
s 490 / ビッチャー 2,690

驚くほどフルーティーな香りを感じる白ビール。小麦由来の心地よい酸味と、モルトの深い味わいを楽しめます。



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

HAPPY PRICE
スタッフ
おすすめビール
s 300
※お一人様1杯限定
ROCKスタッフがぜひ飲んでいただきたいおすすめタッチダウンビールをお試し価格でご提供! 詳しくはスタッフへ。



TOUCHDOWN ビアフライトセット

150ml×5種 **1,490**

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!



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
480

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。



お席で「TOUCH DOWN 飲み放題」とご注文ください!

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。

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。

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がれ!



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ピ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 乳 小麦 卵

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、とびり美味くなったんです。



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 乳 小麦 卵

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 乳 小麦 卵

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 乳 小麦 卵

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 乳 小麦 卵

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 乳 小麦 卵

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

ごはんとお肉の量が異なります。



※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。

VEGETABLE

ビールのお供におすすめです。
一番人気は特製チーズソースで食べるフライドポテト!

WHEAT DISH

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)。ピザの原型と言われているピンサ。どちらも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



自家製クリームチーズソース フライドポテト

750

乳 小麦

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。

プロシュート

860

乳 小麦

ヨーグルト / プロシュート / 野辺山産レタス



はくれいだけの グリルバター醤油

750

乳

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。



甲斐サーモンスモーク

910

乳 小麦

ヨーグルト / 甲斐サーモン / ハーブソース

レギュラーサイズ



シーザーサラダ

Regular 980 / half 640 乳

ベーコン、チーズ、コーンチップスとアンチョビのきいたクリームドレッシングで

Come Back! /



くらかけ豆腐

580

長野県小海町の“鞍掛豆”のお豆腐。まずはそのままお召し上がりください。

オールドファッション

720

乳 小麦

ヨーグルト / オニオン / ベーコン



New!! /



ピンサ

乳 小麦

Regular 1,080 / Big 1,860

ピザの原型と言われ、小麦粉の他に大豆粉と米粉を練り込んで作る生地が特徴です。ヨーロッパで大人気のヘルシーフードです。

(自家製ドライトマト/白麗茸/コッホサラミ/アジアゴチーズ/ジャージーヨーグルト)

Regular...フラムクーヘンの倍の大きさです。

Big...レギュラーサイズの倍の大きさです。

レギュラーサイズ

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。

STEAK / GRILL

800°Cまであがる上火式のセラミックヒーターで焼き上げるステーキやオリジナリティ溢れるグリル料理です。

腸詰屋 ソーセージ

3種盛り 780 / 7種盛り 1,490 乳

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土産にもおすすめです。



7種盛り



3種盛り

フライドチキン ライム&サワークリーム

Regular 990 / Small 540 乳

14種類のスパイスをつかって味付けをしたフライドチキンです。ライムとサワークリームをお使いください。



レギュラーサイズ

New!!!

New!!!



コールドミートプレート 1,490 乳

燻製生ハム/白カピサラミ/腸詰屋太巻きソーセージ2種/バックシンケン/コーンドビーフ/ビクルス/ブルサンベッパーチーズ

*特定原材料7品目 卵、乳、小麦、エビ、かに、落花生、ソバを表示しています。



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。



甲州麦芽ビーフ

ウイスキーやビールを醸造する際の副産物麦芽糖化粕を飼料の一部に加えて育てられた牛です。赤身と霜降のバランスがROCKのメニューにとってもよく合い、肉本来の旨味が楽しめるお肉です。

Big!!!

リブローズ 1ポンドステーキ

450g 6,900

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。



赤身サイコロステーキ

150g 2,490 乳

ラムプやイチボを使用しております。ポリネシアンソースでどうぞ。

New!!!

New!!!



甲州麦芽ビーフのシチュー

1,690 乳 小麦

煮込みに適した部位を県産の赤ワインとトマトであっさり仕上げました。



ビッグサイズ

※レギュラーは写真の半分です。

BBQ バックリブ

Regular 1,690 / Big 2,980

ベイビーバックリブと呼ばれる豚の骨付き肉を豪快にグリルしました。ハニーマスタードソースでどうぞ。

*表示価格は全て税込です。

OTHER

北杜市産トマトを使用したナポリタンがおすすめです!
トルティーヤはおつまみにどうぞ!!



ナポリタンスパゲティ
1,080 乳 小麦

北杜市産トマトを使った昔懐かしい
ナポリタン。

トルティーヤチップス
640 卵

2種の自家製ディップソース



SIDE DISH



ミニカレー
640 乳 小麦

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 乳

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。

*特定原材料7品目 卵、乳、小麦、エビ、かに、落花生、ソバを表示しています。

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。



厚切りトースト
970 乳 小麦

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

Classic!!



オリジナルパン
280 小麦

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 小麦

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 乳 小麦

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。



キッズパン
280 乳 小麦

お子様向けの白い柔らかいパン



キッズカレー
640 乳 小麦

スパイスを控えた辛いカレーです。



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。

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。



- ドリップコーヒー (ice/hot) *おかわり自由 **420** 乳
- ジャージーカフェラテ (ice/hot) **550** 乳
- キャラメルラテ (ice/hot) **580** 乳
- ヘーゼルナッツラテ (ice/hot) **580** 乳



ドリップコーヒー キャラメルラテ ヘーゼルナッツラテ

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)

- オーガニックスタンダード(アガベシロップ) **420**
- ジンジャーピーチ(ピーチビューレ) **420**
- アイランドブリーズ(ベリービューレ) **420**



アイ스티ー(グラス300ml)

HOT (ポット450ml)

- アールグレイ **420**
- ココナッツアッサム **420**
- ジンジャーツイスト **420**



ホットティー(ポット450ml)

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。



- ロイヤルミルクティー ラテ (ice/hot) **580** 乳
- ヨーグルトドリンク プレーン **550** 乳
- ヨーグルトドリンク トロピカル **580** 乳
- 花豆オ・レ (ice/hot) **580** 乳
- ジャージーミルク (ice/hot) **550** 乳



ロイヤルミルクティーラテ ヨーグルトドリンクトロピカル ヨーグルトドリンクプレーン ジャージーミルク

※ROCKでは2019年3月15日よりプラスチックストローのご提供を終了いたしました。ストローをご使用になりたい方は自然に配慮した代替ストローをご用意いたします。スタッフまでお申し付けください。

PREMIUM 100% JUICE

- オレンジ **480**
- ブラッドオレンジ **480**
- ピンクグレープフルーツ **480**
- アップル **480**
- ぶどう(山梨県産) **480**
- もも(山梨県産) **480**
- トマト(山梨県産) **480**



ピンクグレープフルーツ ブラッドオレンジ ぶどう(山梨県産)

SOFT DRINK

- コカ・コーラ **380**
- コカ・コーラZERO **380**
- ジンジャーエール **380**
- アップルタイザー **480**
- グレープタイザー **480**
- 洋梨タイザー **480**
- ゆずソーダ(大分県大山町産) **480**
- うめソーダ(大分県大山町産) **480**
- アップルピネガーソーダ(北杜市産) **480**
- ウーロン茶 **380**



左) 洋梨タイザー
中) アップルタイザー
右) グレープタイザー



ゆずソーダ うめソーダ アップルピネガーソーダ

ALCOHOL お酒について

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気軽に楽しめる、世界でも珍しい土地なのです。ROCKではタッチダウンビール以外にも様々なお酒がございます。山梨の地で育まれた、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。

※別紙メニューをご用意しております。スタッフまでお尋ねください。
※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。



*特定原材料7品目 卵、乳、小麦、エビ、かに、落花生、ソバを表示しています。

※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ピー
860 乳 小麦

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。

ベイクド
メガバウムクーヘン
1,080 乳 小麦 卵

材料にこだわった無添加バウムクーヘンです。



クリームソーダ
580 乳

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 乳

オーガニックエスプレッソ
in ソフトクリーム。

ミニソフト
380 乳 小麦

フルサイズは食べきれない
という人にオススメ!!

*特定原材料7品目 卵、乳、小麦、エビ、かに、落花生、ソバを表示しています。

クレマカタラーナ
400 乳 卵

スペイン、カタルーニャ地方のお菓子。ジャージー牛乳と卵で濃厚に仕上げ、凍らせました。

イエティ
カップジェラート
ジャージーミルク/黒ゴマくるみ/
花豆/ストロベリーミルクソルベ/
グリーンティー
各 380 乳

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。

ROCK MAGAZINE mini

VOL.04

対談「ROCK総支配人・三上が聞く!」Vol.10

「酒造りは酒蔵の役割の中核だけど、
酒造りだけが酒蔵の役割ではない」
——七賢醸造責任者・北原亮庫



対談「ROCK総支配人・三上が聞く!」シリーズ。Vol.10は、多くの酒造メーカーが集まる山梨県北杜市でも特に長い歴史を持つ「七賢」と山梨銘醸さんです。創業はなんと1750年。250年以上にわたって、甲斐駒ヶ岳の麓、北杜市白州でお酒づくりを続けています。今回はそんな七賢の創業家に生まれ、現在は醸造責任者を務める北原亮庫さんに話を伺います。

三上 世代は違いますが、高校もいっしょなんですよ。

北原 そうだね。僕が高校生のときに三上くんは小学生とかですけど(笑)。同じサッカー部出身だし。

三上 「SAKE GURU」を始めたきっかけはなんだったんですか?

北原 もともと2年くらい前から考えていたんです。たとえば、うちには日本酒が好きな方というのが日頃からいらっしゃるんですけど、その人たちが求めているのって七賢だけじゃないんです。「この地域を知りたい」とか「地域を体感したい」という気持ちが潜在的にある。それは毎年やっている酒蔵開放に来たお客さんにお話を聞くと、「このあとシャルマンワインさんに行くんだ」とか「サントリーさんに行くんだ」とか「泊まって行って八ヶ岳に行くんだ」っておっしゃる人がよくいるんです。つまり、七賢という「点」だけではなく、この地域という「面」でとらえている。だったら、その点をつなげて面にしてあげる必要があると思っていました。

三上 去年は天候に恵まれなかったのが残念でしたけど、来てくださった人の満足感が高いと感じています。

北原 そうですね。内容的にも「SAKE GURU」はもっといろいろできるとしています。お酒というのをキーにして点を繋げるイベントですけど、各拠点ではお酒にだけに限る必要性はないと思うんです。実際、清里で開催されるカンティフェアなんかもお酒を飲んでる人もいれば飲まない人もいて、でもみんなが楽しめる時間と空間がある。カンティフェアは一か所で行っているけど、あれを「面」でやるようなイメージが理想像です。この地域を知ってもらって、この地域の価値を上げるというのが僕のやりたいことなので。酒造りというのはそのための手段なんです。酒造りは酒蔵がやるべきことの中核ではありますが、酒造りだけが酒蔵の役割ではありませんね。

お酒をキーにして お酒以外のものをつなげる

——そもそもおふたりの出会いはいつだったんですか?

北原 去年初めて開催した「HOKUTO SAKE GURUGURU(通称SAKE GURU/さけぐる)」ってイベントがきっかけですね。北杜市の酒蔵、酒造メーカーが集まって、各蔵を乗り放題のバスで自由に回ってもらうイベントです。そこで八ヶ岳ブルワリーさんにも参加してもらって、三上くんの名前は知っていたんですけど、会ったのはそのときが初めてですね。

インタビューの完全版は
WEB版「ROCK MAGAZINE」
で公開中!!今すぐチェック▶



ROCK
KIYOSATO MOEGINOMURA

カントリー喫茶店だった初代ROCK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 / 三上浩人&進藤淳平&海野平(Agile Club) Photographer / 飯塚周平、小林雅之、五味貴志 Writer / 小林聖 Chef / 菊原和徳 SPECIAL THANKS / ALL ROCK STAFF 萌木の村、中一輪、ペール・マキナー、カーンブルームス(深澤てる)、うちゅうブルーイング、Hop Farm Kobayashi、山梨銘醸株式会社(北原亮庫)、合同会社ヤツガタケシゴト(中村洋平) and you!

2019 spring

春のイベント
Pick up

八ヶ岳の熱い作り手との 出会いの場

YATSUGATAKE BAKER'S

5/25(sat)-26(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できます。第2回目のベーカーズは、初参加の作り手さん、オリジナルグッズ、ROCK特別メニュー等々見所満載です！初夏の八ヶ岳を全身で味わってみませんか？



Information

会場/萌木の村ROCK前
入場料/無料
TEL/0551-48-2521(萌木の村 ROCK)
Facebook, instagram 'yatsugatakebakers' で検索



ウイスキー界のレジェンド奥水精一氏、ウイスキー評論家土屋守氏プロデュース WHISKEY FESTIVAL

6/22(sat)昼の部12:00-19:00/夜の部19:00-21:30
23(sun)昼の部10:00-17:00

清里の豊かな自然のもと、世界のウイスキーとスピリッツを楽しむ野外フェスティバルが帰ってきます。初めての夏開催！緑と星が眩しい6月の高原、萌木の村でお会いしましょう。



Information

会場/萌木の村広場
入場料/前売り券 1日(昼の部) ¥2,500/(夜の部) ¥3,000
2日通し券 ¥4,000 ※当日1日券 ¥3,000
TEL/0551-48-3522(萌木の村)
03-6277-4103(ウイスキー文化研究所)



うた 自然の韻が聞こえてくる



第5回 萌木の村ナチュラルガーデンフェア

6/8(sat)10:00-16:00 / 6/9(sun)10:00-15:00

ランドスケープデザイナーポール・スミザーさんが創る「萌木の村ナチュラルガーデン」。無農薬、無化学肥料の庭づくりも7年目を迎えました。「第五回 萌木の村ナチュラルガーデンフェア」では、ガーデンマーケット、ハンギングバスケットコンテスト、ポール・スミザー講演会など、若葉が萌える初夏の美しい庭をお楽しみいただけます。



Information

会場/萌木の村広場
入場料/無料(一部のプログラムは有料)
TEL/0551-48-3522
(萌木の村ナチュラルガーデンフェア事務局)



ナチュラルガーデン春の見どころ

アジュガ レプタンス 'キャトリンズジャイアント' Ajuga reptans 'Catlin's Giant'

濃い緑色の葉の上に、深い紫色の花を隙間なくびっしりと咲かせる多年草。地面を覆って広がるグランドカバーとして大活躍してくれます。とても丈夫で、日陰から日当たりの良いところまで場所を選びません。バラや低木の足元に植えると雑草も抑えてくれるし、ミツバチにとっては美味しい蜜源に。他のグランドカバーと組み合わせても素敵。忙しい人にオススメなのはリシマキア 'オーレア' とピンカ マイノールとの組み合わせ。放っておくと美しいグリーンタペストリーを織り上げてくれます。



テラスガーデンで見られます。ガーデンは様々な命に出会えるところ。どうぞゆっくり散策してください。

萌木の村ナチュラルガーデン

「萌木の村ナチュラルガーデン」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。

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。



1 名物カレーとクラフトビール
萌木の村ROCK

営業/10:00~23:00(GW7月~8月)
11:00~21:00(9月~6月)
定休日/年中無休
TEL/0551-48-2521



3 TOUCHDOWN BEER醸造所
ハッ岳ブルワリー

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/10:00~23:00(GW7月~8月)
11:00~21:00(9月~6月)
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(冬期休館あり)
TEL/0551-48-2131



5 希少なウイスキーに出会えるかも
Bar Perch

営業/20:00~24:00(La23:00)
※4月以降変更となる場合がございます。
定休日/不定休
(詳細は公式サイトに記載)



6 「猫」グッズのみを集めたお店
ル・シャ・デ・ボワ

営業/10:00~17:00
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/10:00~17:00
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/10:00~16:00
(4月中旬オープン予定)
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/10:00~17:00
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(5月~11月)
10:00~17:30(12月~4月)
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 「ティディア」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



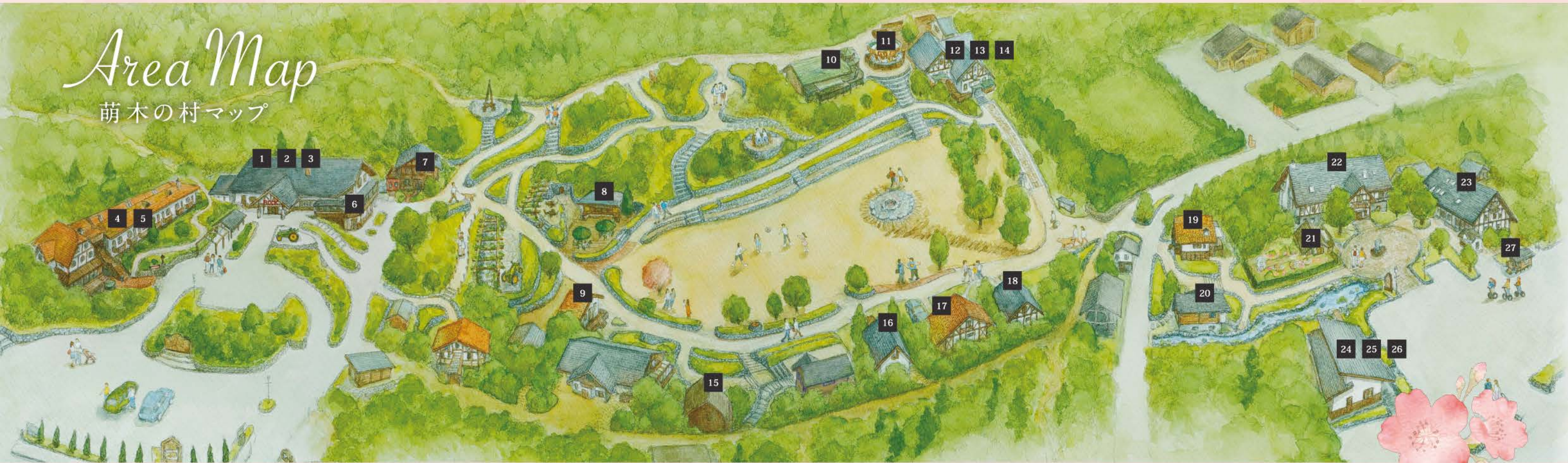
14 地場産業の商品を集めた食品館
ハッ岳市場 メイフェア食品館

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



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(1/4~4/15まで冬季休業)
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
ハッ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(冬期休業あり)
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/10:00~17:00
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/火曜日(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/10:00~17:00
(オルゴール展示室は最終入館16:30)
定休日/HPをご確認ください。
TEL/0551-48-3535



24 2019年4月オープン予定
紙わざの店 ペーパーバグ

営業/9:30~17:00
定休日/火曜日
TEL/0551-48-8022



26 ハッ岳の自然木でトナカイや森の動物
自然木工房ONO

営業/10:00~17:00
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/



アナログの良さを感じてもらいたいです。

MAP 25 メインスプリング ゼンマイ屋

ピエロと美術館館長の顔を持つ男

名取 淳一さん
(清里出身/入村歴32年)

清里開拓の父、ボール・ラッシュを叔父に持ち、元ホール・オブ・ホールズ館長代行。現在はオルゴールギャラリーと長野県の小海美術館館長を兼任しています。



萌木の村のトナカイも作っています!

MAP 26 自然木工房ONO

ソフトボール清里リーグ30年以上エースで4番!

小野 和弘さん
(山梨県北杜市出身/入村歴29年)

ハットウォールデンのホテルマンとして働いた後、好きだった木工の楽しさを伝える工房を開きました。自然木そのままの温もりを大切にしています。



庭のポイントは微生物の光ファイバー。



MAP 27 ランドスケープ デザイナー

ガーデン界のジョー・コール
ポール・スミザーさん
(イギリス出身/入村歴8年)

萌木の村の全体に広がるナチュラルガーデンをデザインしています。憧れのサッカー選手はジョー・コール。横浜なんていらない。縦へ!縦へ!



みんな章ちゃんのお積みを見てくれー!



MAP 28 萌木の村 村長

清里のスーパーマン
船木 上次さん
(清里出身/入村歴42年)

ROCKの創業者にして、萌木の村の村長。歳を重ねるごとに増えていく好奇心。清里の未来と一緒につこう!



ボール!俺にまかせとけ!

MAP 29 萌木の村 石積み職人

萌木の村の石積みですべて積んだ男
輿水 章一さん
(清里出身/入村歴8年)

独学の野面積みでポール・スミザーのイメージを具現化する現代の穴太衆(あのおしゅう)。船木上次村長とは同級生。村一番の酒豪。



フィールドバレーで会いましょう!



MAP 30 萌木の村 総務部

萌木の村の愛されキャラクター
船木 剛さん
(清里出身/入村歴42年)

村長船木上次の長男。フィールドバレーなどイベントを担当しています。ライフワークはボランティア。全国どこへでも駆けつけます!



清里の青い空 四季折々の花々が好きです。

MAP 23 エッセンシャルテン

小さなことこそ目を配る
山田 満寿美さん
(山梨県北杜市出身/入村歴11年)

萌木の村での楽しい思い出と一緒に、お持ち帰りいただけるお土産とタッチダウンビールや様々なお酒をご用意しております。



初めてみたフィールドバレーに大感動!

MAP 14 ハヶ岳市場 メイフェア食品館

うどんの国から来た妖精
富田 ひかるさん
(香川県出身/入村歴3年)

食べ歩きが大好き!そんな私がおすすめの名産品や、旅行の楽しさをおすすめできる美味しいおみやげを揃えています。



作品を通して素敵な出会いを楽しみにしています!

MAP 15 まるてんぼう

家族9人、全員デニム作家!

萱野さん
(愛知県出身/入村歴1年)

7人兄弟の次女。毎日変化する萌木の村の自然の中で毎日ミンを踏んでいます。他には無い使って楽しい、新しいデニムの魅力を発信します!最近ではテントを担いで山も歩きます!



オシャレは足元から。

MAP 13 メイフェアII

萌木の村のオシャレ番長
大石 将也さん
(静岡県出身/入村歴12年)

メイフェアから見えるハヶ岳が好き。時計やバッグ、靴など大手デパートさんでは扱っていないコアで良いものを取り揃えています。



エントランスには青いシトロエンがお出迎えます。

MAP 17 カントリーコート シュガープラム

フィールドバレーに恋してる
岩崎 タカ子さん
(東京都出身/入村歴14年)

娘も踊ったフィールドバレー。「くるみ割り人形」や「コッペリア」、なかでも「フェアリーテイルズ」が萌木の村にぴったりで大好きです。



お店もお菓子も手作りです!



MAP 19 キャロル

お菓子作りはシンプルに
平賀 正子さん
(東京都出身/入村歴18年)

看板メニューのレアチーズケーキをはじめ、ケーキには一切添加物を使用しません。18年間見た目は変わりませんが、日々、味の追求をしています。



ここでしか出会えないものと時間を提供します。

MAP 20 てんつくりん

小さな手仕事に会いに来て!
中嶋 麻子さん
(大阪府出身/入村歴7年)

20年間続けている茶道で磨いた日本人の豊かな感受性と美意識をオリジナルブランドや一点ものの商品を通してご紹介します。



満足度120%の博物館です。

MAP 22 オルゴール博物館 ホール・オブ・ホールズ

佐々木蔵之介と
ボルダリングしたい
川乃 さちこさん
(福岡県出身/入村歴6年9ヶ月)

前に働いて、一度離れた萌木の村。子育てが落ち着いたので、ひさしぶりに復帰しました。こう見えてボルダリングが大好きです。





世界の動物、
ウイスキーやブランデーを
ご用意しています。



500種類以上の
ウイスキーやブランデーを
ご用意しています。
MAP 05
Bar Perch

歩く酒辞典
中村 圭佑さん
(山梨県甲府市出身/入村歴9ヶ月)
仕事も趣味も「お酒」、ウイスキープロ
フェッショナルの資格を持ち、ワイン、
ビールにも精通しています。今年は日
本酒の勉強も熱を入れています。

ネコ店長と
お待ちしております。



MAP 06
ル・シャ・デ・ボワ

萌木の村のアイドル猫娘
多田 友美さん
(清里出身/入村歴約21年)
親の代から萌木の村で猫グッズの専
門店を営んでいます。生活に一つ加
わるだけで幸せを感じられる猫グ
ズを全国各地から取り揃えています。



毎日の暮らしを
楽しむお手伝いを
します。

MAP 07
萌木窯

馬を作るためにうまれてきた男
三井 亮さん
(山梨県韮崎市出身/入村歴27年)
親子でオリジナルの工芸品を作ってい
ます。僕はこどもの頃から馬が好きで、鉄
で馬をモチーフにした作品を作ってい
ます。ちなみに乗ったことはありません。



お散歩がた
らぜひ立ち寄っ
てください!

MAP 08
**ナチュラルガーデン
カフェ**

植物に恋して清里へ来ました。
岡村 佳世さん
(東京都出身/入村歴1年)
一年を通して萌木の村の庭が移り変
わってゆくその美しさに恋して移住して
きました。普段は落ち着いて見えますが、
植物のことにになるとキャラが変わります。

こんなの作って!
も大歓迎です。



MAP 09
エレン

愛犬グッズは
タキちゃんにおまかせ!
野田 滝子さん
(鹿児島県出身/入村歴36年)
海外で買い付けたリボンで犬
のリードやハーネスなどオリジ
ナルグッズをお作りします。



清里の遊び方
教えます!

MAP 12
メイフェア

いわな
岩魚好きのくまや
調所 宏一さん
(東京都出身/入村歴23年)
コレクター垂涎の一点物のティペアな
ど販売しています。趣味はフライフィッ
ング、バイクはKawasaki、ギターは
cyclone、車はcappuccinoです。



メリーゴーラウンドに
ぜひ乗ってね!

MAP 10
メリーゴーラウンドカフェ

趣味は
キャスルラウンド(※城巡り)
阿部 康崇さん
(東京都出身/入村歴20年)
お城が好きです。特に中世城郭(山
城)が好きです。100名城28/100踏
破。続100名城28/100踏破しました。



美味しいビールと
ソーセージを
お土産にどうぞ!

MAP 02
ROCK STORE

生粋の村人
舩木 章子さん
(清里出身/入村歴10年以上?)
村長舩木上次の姪であり、ROCK
STOREの看板娘。実はドッグトレー
ナーの勉強もした大の犬好き。愛犬を
萌木の村で散歩させるのが日課です。



誠心誠意
対応します!

MAP 01
萌木の村 ROCK

2019年のROCKを
引っ張ります!
伊藤 魁さん
(山梨県韮崎市出身/入村歴1年)
2018年春に入村し、ROCKのフロア
を飛び回る若手ホープ!趣味のバス
ケットボールで鍛えた足腰で一枚で
多くのカレーをお届けします。

WELCOME TO Since 1977 萌木の村人図鑑 もえぎのむらびとずかん MOE GI VILLAGE



Do Your Best!

萌木の村の個性豊かな村人たち。
もしかしたら意外な共通点があるかも?
これをきっかけに、優しいけどちょっとシャイな村人たちに
声をかけてみてください。

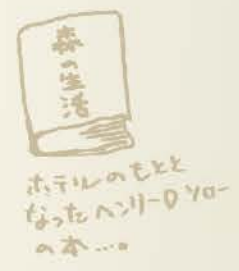
第一巻



ゆったりした時を
ご提供いたします。

MAP 04
**ホテル
ハットウォールデン**

182cmのワインソムリエ
町田 有弘さん
(新潟県出身/入村歴3年)
2019年にワインソムリエの資格を取
得しました。ホテルのディナーの際に
は山梨県、長野県を中心にセレクト
したワインをご用意いたします。



ROCKで
できたの"生"
をぜひ!

MAP 03
ハヶ岳ブルワリー

萌木の村随一の
バリビだウエイ!!!!
名取 良輔さん
(山梨県北杜市出身/入村歴3年10ヶ月)
釣りやキャンプなどのアウトドアが大好
きな若手ブルワー。こう見えて真面目
な一面もあり、各地でクラフトビール巡
りをしてビール研究も欠かしません。

