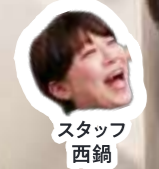


冬の宴フェア

11/10(金) → 03/31(火)
2019 2020

ROCK初
鍋メニュー!!



シェフの気まぐれ
小鍋立て
880

シェフがその日のおすすめの具材で作ります。



濃厚スープで
食べ応え十分!

オニオングラタンスープ
840

厚めのパンとチーズたっぷりで焼き上げた“食べる”スープ



本場の味を
再現しました!

ジャーマンプレート
2~3人前 3,300

ジャーマンポテト / ソーセージ / グリルポーク / サバのマリネ

熱々をパンにつけてどうぞ!
やけどにお気をつけください



海老ときのこ、
野菜のアヒージョ
(バケット付き)

1,320 エビ 小麦
おかわりバケット (¥220) あります。

甲州麦芽
ビール

アメリカンプレート
2~3人前 3,300

ベイクドポテト / ボックスベアリブ / ビーフステーキ / マカロニ&チーズ



国産のお肉を
満喫できます!

本格
エスニックです!



アジアンプレート
2~3人前 3,300

エスニックチキン / 焼き海老 / 生春巻き / 卵焼き

+SET
ライス・サラダセット
ライス + ミニサラダ (オニオンドレッシング)
セットにするとお得です!!
+300

*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。

XMAS

フェア

11/1 → 12/25
2019 金 2019 水

トロトロになった白菜が美味しいですよ~



スタッフ 青野

ソーセージと白菜の
クリーム煮込み

880

乳 小麦

腸詰屋ソーセージと野辺山産白菜をジャージーミルクたっぷりのホワイトソースで煮込んで仕上げています。

ブイヤベース (ルイユ添え)

1,870

エビ 卵 小麦

海老、甲斐サーモン、白身魚、ホタテ、イカをふんだんに使った本格派。

山梨県産のサフランを使用しています。



スタッフ 新海

特製ソースが絶品です!



スタッフ 小泉

チキンガーリックステーキ

1,320

ヘルシーなむね肉を使用、トマトとガーリックのソース。

ボリューム満点! ジューシーな逸品です。



スタッフ 中島

ロールキャベツの
グラタン仕立て

1,650

乳 小麦

野辺山産のキャベツで甲州麦芽ビーフと信州ポークの合挽肉を包みました。じっくり煮込んでチーズで焼き上げます。

甲州麦芽ビーフ

賛否両論ポークカツカレー

1,800

小麦 乳 卵

使っている調味料は ROCK ビーフカレーと同じですが、配合を変えて、まったく違う今だけのスペシャルカレーに。(ご飯とルーはレギュラーサイズ)

BIGサイズで大迫力! がっつりお楽しみください!!!



スタッフ 山下

+SET

ライス・サラダセット



ライス

ミニサラダ (オニオンドレッシング)

セットにするとお得です!!

+300

*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。

年末年始 フェア

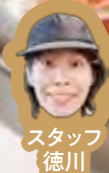
12/26(木) → 01/10(金)
2019 2020

伊勢海老&野菜たっぷり
トムヤムクン (ライス付き)
3,080

エビ 小麦

海老のエキスとココナッツミルクで濃厚に仕上げました

シェフヒエップ特製。
よりおいしくなって
帰ってきました!



スタッフ
徳川

ローストビーフ
たっぷりの
ゴージャスサラダです。

甲州麦芽ビーフの
ローストサラダ
1,540

甲州麦芽
ビーフ
乳

ローストビーフ / バルサミコピネガー /
バルミジャーノチーズ

スタッフ
趙

お肉もいいけど、
湧水サーモンも
隠れた人気メニュー!

八ヶ岳湧水サーモン
BBQ グリル
1,870

マリネした湧水サーモンとたっぷり野菜
を焼き上げました



スタッフ
小田切

ジンジャーソースで、
ごはんが
進みますよ。

ポークジンジャー
1,650

乳

うす切り肩ロースを使い豚ずき風に



スタッフ
永井

150gのステーキで
贅沢な
カレータイムを!

甲州麦芽
ビーフ

甲州麦芽ビーフの
ヒレステーキカレー
150g 3,300

乳 小麦 卵

ヒレ肉のステーキをのせたロックビーフ
カレー (ご飯とルーはレギュラーサイズ)

数量
限定



スタッフ
船木

ビールのつまみにも、
ごはんのお供にも。

チキンと根菜の
ラマンチャ風チーズ焼き
1,100

乳 卵

トマトとパプリカで煮込んで卵とチーズで
焼き上げています



スタッフ
鷹野

+SET
ライス・サラダセット
ライス
ミニサラダ
(オニオンドレッシング)
セットにするとお得です!!
+300

*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。

温かい

フェア

02/17月

→ 03/3火

手づかみで
豪快にかぶりついて
ください!



スタッフ
坂本

ポークバックリブフライ

5本 1,680

ベイビーバックリブと呼ばれる部位を
蒸してから油で揚げました。ポテト、
オニオンリング、サラダ付き

たっぷりトマトで、
スッキリ仕上がって
います。



スタッフ
桜井

ジョージアのビーフ煮込み

1,690

ジョージアで親しまれている牛肉と野
菜のシチュー。トマトをふんだんに使い
煮込んであります。

甲州麦芽
ビーフ

トロトロチーズが、
野菜に
ぴったりです!



スタッフ
松本

蒸し野菜の
チーズフォンデュ仕立て
1,320 乳

冬の野菜をタジン鍋で蒸し焼きにし、
チーズと味噌を合わせたソースで。

チーズフォンデュ
ソース
(チーズ & 味噌)

たくさんの具の
うまみが出たスープは、
冬のROCK、人気の一品。



スタッフ
小林

アイントプフ
(ドイツ風ポトフ)

1,430

農夫のスープとも呼ばれるドイツの具だ
くさんスープ。

+SET
ライス・サラダセット



ライス
ミニサラダ
(オニオンドレッシング)

セットにするとお得です!!
+300

アツアツのグラタン、
やけどにはご注意ください!



スタッフ
関

ポテトドフィノア
960 乳

ポテト、牛乳、クリームの
シンプルポテトグラタン。

*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。

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めるお店」だって知っていましたか？

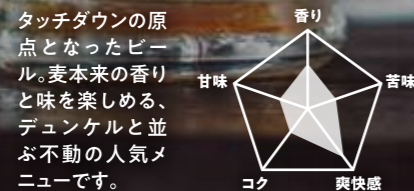
ROCKでお出ししているタッチダウンビールは、本場ミュンヘンから輸入する天然酵母と、伝説のビール職人・山田一巳の門外不出の製造方法にこだわり、ROCK地下にあるハヶ岳ブルワリーでつくられます。日本はもとより世界のビアアワードで数々の一等賞をいただいた、ここから飲める生ビールです。ぜひ、ROCKのフードと一緒に楽しみください。



HAPPY PRICE
スタッフ
おすすめビール
¥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。



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

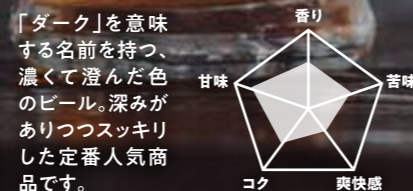


オールモルト【下面発酵】ALC 5.5% / IBU 21

Awards
2015 WBA ジャーマンスタイルペール部門 日本第1位



カaramel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

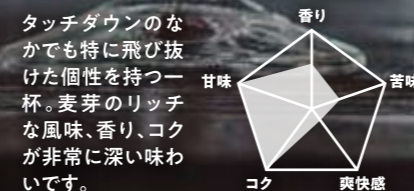


オールモルト【下面発酵】ALC 6.0% / IBU 26

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

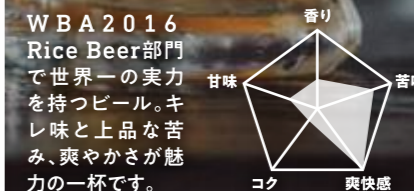


オールモルト【下面発酵】ALC 7.0% / IBU 25

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

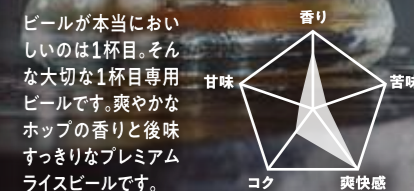


ライスブレンド【下面発酵】ALC 5.5% / IBU 25

Awards
2016 WBA Rice Beer部門 世界第1位



世界初、1杯目専用ビール
ファーストダウン
L 760
s 560 / ビッチャー 2,990



ライスブレンド【下面発酵】ALC 5.5% / IBU 8

Awards
2019 WBA Rice Beer部門 日本第1位



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!



1杯目専用ビール、ファーストダウンからお楽しみください。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ください。

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

SPEED MENU お待たせしません!とりあえずの一品を頼みたい方に。 **ALL 390**



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 & 梨北米
 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。お米も八ヶ岳南麓のブランド米「梨北米」です。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。

!New!!
1/4サイズ登場!
Quarter 790
 みなさまの声にお応えして!ルーもライスもサラダもHalfサイズの半分です。
 ※ROCKビーフカレーのみ



ROCKビーフカレー
Regular 1,150
Half 960 / Big 1,390 乳 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だけでなく、すでにお客様のものなのです。



ベーコンカレー
Regular 1,580 乳 小麦 卵
Half 1,360 / Big 1,790
 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
Regular 1,580 乳 小麦 卵
Half 1,360 / Big 1,790
 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
Regular 1,790 乳 小麦 卵
Half 1,580 / Big 1,990
 「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
Regular 1,790 乳 小麦 卵
Half 1,580 / Big 1,990
 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
Regular 1,790 乳 小麦 卵
Half 1,580 / Big 1,990
 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
 ※ごはんルーの量が変わります。
 ※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。

	ごはんの量
Big	400g ●●●
Regular	250g ●●
Half	130g ●

*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。

OTSUMAMI

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おつまみです。
もちろん、お酒を飲まない方にもおすすめの逸品ぞろいです!



クランチ フライドポテト 750

乳 小麦

2種類のフライドポテトを、自家製
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。



自家製
クリーム
チーズ

! New!! /



牛モツ煮込み 550

国産牛モツと牛すじを甲州味噌でトロトロに
煮込みました。

! Come Back!! /

! New!! /



ナチョス 880

乳

トルティーヤチップス/チリコンカン/
チェダーチーズ。

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。



生ハムとクリームチーズの サラダ

レギュラーサイズ

乳

Regular 1,100 / half 840

レタス/プロシュート/クリームチーズ/トマト/
粒マスタードドレッシング。



腸詰屋 ソーセージ

7種盛り 1,490 / 3種盛り 780

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お土産にもおすすめです。



3種盛り



7種盛り

フライドチキン 800

手羽元を使用。米粉をつかった
サクサク衣です。



! New!! /



コールドミートプレート 1,490

乳

燻製生ハム/白カビサラミ/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/ピクルス/
ブルサンベッパーチーズ。

フラムクーヘン 720

乳 小麦

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)。ヨーグルト、
オニオン、ベーコンでシンプルに仕上げました。



*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。

STEAK / GRILL / MEAT

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ルティ溢れるグリル料理です。



甲州麦芽
ビーフ

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。

3種類のソース付き

しょうゆ わさび おろし
ポン酢



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!!



甲州麦芽
ビーフ

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。

6種類のソース付き

しょうゆ わさび おろし
ポン酢
ポリネシアン マスタード ごま



デミグラス
ソース

手ごねハンバーグ

200g **1,790**

毎日お店で愛情込めて仕込んでいます。クラシックタイプのハンバーグに仕上げました。

甲州麦芽
ビーフ

乳 小麦 卵



甲州麦芽
ビーフ

ビーフシチュー

1,690

甲州麦芽ビーフの煮込んでおいしい部位をデミグラスで煮込んで仕上げています。

乳 小麦

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

地元の梨北米です。

*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

小麦 乳

名物の厚さ8cmの特製食パンに自家製のジャム、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!!



お好みのジャムを
お選びください。



ラズベリー



かぼちゃ



りんご



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

お子様向けの甘口カレーです。



キッズ100%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。

SEASONAL DRINK

寒い冬は、清泉寮ジャージーミルクをたっぷり使ったホットドリンクで、体も心もほかほかに。

!New!!



ほうじ茶ラテ
(hot/ice)
580 乳

ほうじ茶の奥深い苦みが、牛乳本来の甘みをより一層引き立てます。

!Come Back!!



ジンジャーラテ
(hot)
580 乳

濃厚なジャージー牛乳にしょうがを使った冬の一品。体が温まります。



花豆オ・レ
(hot/ice)
580 乳

花豆を使ったドリンクが飲めるのは、日本の中でも多分ここだけ?!



ロイヤルミルクティー
(hot/ice)
580 乳

マイティリーフ社のオーガニック茶葉を使用した香り高い一杯。



ココア
(hot/ice)
580 乳

寒い寒い冬の定番!今年も復活。



ジャージーミルク
(hot/ice)
550 乳

まずは砂糖を入れずに、ジャージー牛乳本来の味をお楽しみください。

JERSEY MILK ジャージーミルク

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。安心、安全の理由は、農業や化学肥料を使用せず、循環型を意識し、牛の糞を肥料にして育てた牧草をエサにして育てているんです。その味は特濃。清泉寮ジャージー牧場の牛乳は、平均して乳脂肪分が4.8%もあります。ぜひROCKのメニューと一緒に、ここ八ヶ岳でお楽しみください。



SEISEN-RYO
SINCE 1938

農場レポートは「ROCK MAGAZINE」をチェック!▶▶▶



※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。

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 (hot/ice) *おかわり自由 420
- ジャージーカフェラテ (hot/ice) 乳 550
- キャラメルラテ (hot/ice) 乳 580



ドリップコーヒー



キャラメルラテ(ice)

HOT TEA (ポット 450ml)

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

- 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)



PREMIUM 100% JUICE

- オレンジ 480
- ブラッドオレンジ 480
- アップル 480
- good ぶどう(山梨県産) 480
- good もも(山梨県産) 480



もも(山梨県産)



ぶどう(山梨県産)

SOFT DRINK

- コカ・コーラ 380
- ジンジャーエール 380
- good ゆずソーダ(大分県大山町産) 480
- good うめソーダ(大分県大山町産) 480
- good アップルビネガーソーダ(北杜市産) 480
- ウーロン茶 380



ゆずソーダ



うめソーダ



アップルビネガーソーダ

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一緒に楽しめる、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。



Big!!

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。

お代わりスティック
¥50/1本



イエティ カップジェラート

ジャージーミルク/かぼちゃ/
チョコラムレーズン/
ゴルゴンゾーラ&ブラックペッパー/
季節のシャーベット

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。

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。



New!!!

ソフトクリーム

540 / Mini 380 乳 小麦

濃厚ソフトクリームにグラノーラ。



バスクチーズケーキ

660 卵 小麦 乳

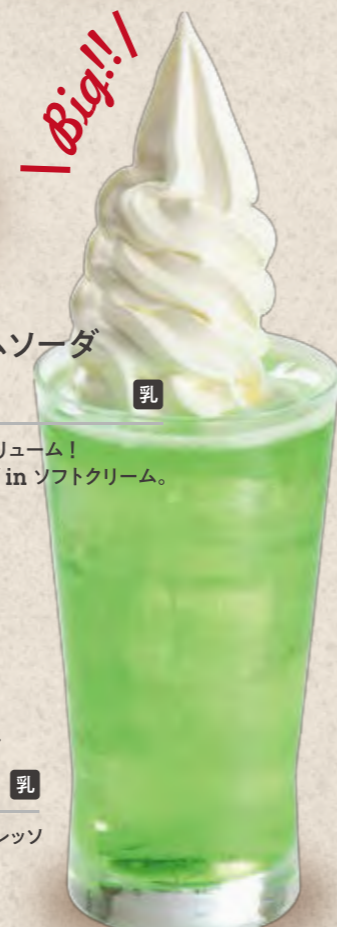
いうまでもなく。



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。



Big!!!

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。

ROCK MAGAZINE mini

VOL.06



「次の世代は『松木』という名前にこだわる必要はない」 松木良の息子・松木功インタビュー

ROCKの創業者・松木上次の弟である松木良。ROCKの店頭でもおなじみの彼ですが、実は娘の松木章子に加え、息子もROCKで働いているんです。それが現在32歳の松木功。ショップやレジなどで見かけたことがある人ものではないでしょうか。実は彼が萌木の村で働くようになったのは最近のこと。高校卒業後、音楽をやりながら10年以上東京で過ごし、少し前に萌木の村に帰ってきました。「ROCK生まれ」ともいえる彼の考える、自分の役割は何なのか、改めて聞いてみました。

東京で過ごした音楽生活

—功さんは良さんの息子さんなんですよね。そうですね。でも、親から「この仕事を継げ」と言われたことは実はないんです。けっこう自分の選択に任されていた。
—高校卒業後は何を? 進路は自由にさせてもらっていたので、東京の専門学校に進みました。ほら、あるじゃないですか、10代の「一度は東京に出てみたい」みたいな。それで環境系の専門学校に入りました。清里で

育ったからっていうのもあったんでしょうね。自然に触れる仕事に興味があって。でも、その学校でやったのは森林保護とか生態調査とかじゃなくて、自分の興味とはちょっと違っていた。なので、卒業後も環境系じゃなく、東京でフリーターをしながら、10年くらい好きな音楽をやっていました。—その後、社員として萌木の村に戻ってきたわけですよね。長く続けた音楽をやめるきっかけは何だったんでしょう?

やっぱり底が見えちゃったんですよね。自分の底が。20代のころはいい意味で自分を知らない。自分の可能性がわからないんです。で、中途半端にどこかで評価されちゃうと「俺、けっこうイケるんじゃない?」って思っちゃう。よく言えば夢が持てる。だけど、それで続けていって30歳くらいになると「これ以上はいけないんじゃないか」というのが見えてしまった。それで「音楽をやめよう」と。30歳を過ぎて、マジメにやるなら今がギリギリのタイミングだろうと思ったんです。

—音楽をやめて東京で働くというのは考えなかったんですか? それはすごい迷いました。東京って便利ですし、働くにしても東京の方が安定が見込める。戻って

きて家の仕事である萌木の村で働くといっても、なまじ自分の家のことだからいい時期も悪い時期も知っているし、今後一生涯続けられるのかという不安も感じちゃうんです。それに、普通の人なら「入ってみたいけどちょっと合わないな」って思ったら辞めて転職すればいい。もちろん僕だってそうできるんだけど……

—ちょっと微妙な関係ですよね。そうそう(笑)。どこかに「入った以上辞めたらあかんでしょ」というのが。でも、今までここに何もやってあげられなかったという気持ちもあった。

—萌木の村に対してですか? はい。叔父や父がつくった会社に……それこそ火事のときも何もできなかった。「音楽をやめよう」となったとき、自分がやりたかったことは全部やりきってしまっていて、自分からはらっぽだったんです。それなら、東京で無難な仕事に就くんじゃなく、多少でも喜ばれるのであればこの会社に戻ってこようと思ったんです。

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▶



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ビール・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!

ROCK Free wifi password:0551482521

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

*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。

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/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/17:00~25:00(Lo24:00)
定休日/なし
(詳細は公式サイトに記載)



7 果物の灰釉を使ったオリジナルの焼物
萌木窯

営業/10:30~16:30(冬期)
定休日/火曜日
TEL/0551-48-5080



9 小物とドッググッズのお店
エレン

営業/10:30~17:00
定休日/金曜日(臨時休業あり)
TEL/0551-48-2596



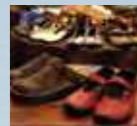
11 森の中に佇むメリーゴーラウンド&カフェ
カントリーフードテラス

営業/10:00~18:00(5月~11月)
10:00~17:30(12月~4月)
定休日/木曜日(1月~2月は火、木定休)
TEL/0551-48-3741



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



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/10:00~17:00
定休日/火・水曜日(臨時休業あり)
TEL/0551-48-5100



19 ランチと自家製ケーキ
キャロル

営業/10:30~17:00(冬期)
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まで冬期休業)
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/金曜日(冬期)
TEL/0551-20-7712



25 癒しのオルゴール&時計の製作販売・製作体験
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 ネイチャアクト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/8:30~16:30
定休日/火・水曜日
火・水・木曜日(1~3月)
無休(7~9月)
TEL/080-4436-8423



16 山梨の果物を使ったお菓子やクッキー
ジア マリア

営業/10:00~16:30
定休日/火・水曜日(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/10:00~17:00
定休日/火・水曜日(臨時休業あり)
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/10:30~17:00(夏季延長あり)
定休日/火曜日(祝日は営業)
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 驚きのペーパーワールドです
紙わざの店 ペーパーバグ

営業/10:00~17:00
(土日祝、夏季は18:00まで)
定休日/火曜日(12月から金曜日)
TEL/0551-30-4281



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(4月~10月)
10:00~17:00(11月~3月)
定休日/水曜日(1月、2月は水・金曜日)
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/

の、ポールさんの求める条件に「致するものでした。彼はさっそくその後清里を訪れます。

「ポール・ラッシュが清里に来た日は霧が深い秋の日だったそうです。ところが、美し森を登っていくと霧が晴れていき、富士山と清里高原の景色が眼前に広がった。とてもドラマチックですよ。キリスト教でいう『Calling』、つまり神の啓示が降りるような体験だったんだと思います」(泰さん)

この出会いで清里という場所を気に入ったポールさんは、ここに清泉寮をつくります。

「言ってみれば、ポール・ラッシュが清里へやってきたのはたまたまなんです。清里へ来た日のドラマチックな霧、談露館への宿泊、さらには、例えば関東大震災、そのどれかがなかったらポール・ラッシュの人生も清里の歴史も今とはまるで違ったものになったでしょう。」(泰さん)

「清里の父」の誕生

日本でキリスト教布教の活動を続けたポールさんですが、時代は第二次世界大戦へと進んでいき、日米関係にも暗雲が立ちこめます。そして、太平洋戦争開戦とともにポールさんもアメリカへ強制送還されます。

しかし、帰国後も日本への情熱を持ち続けたポールさんは、アメリカで陸軍日本語学校の教師となり、戦後GHQの

を知ることでないと言います。

「人物顕彰館の役割は偉大さを宣伝することだけではないと私は思っています。ポール・ラッシュ自身も自分のことを宣伝するのは好まなかった人で、そういう意味ではこの記念館も本当は、本人の望むことではないのかもしれませんが、それでもここに顕彰館がある意味は、彼を追いかけて乗り越える人を育てることにあります。

ポール・ラッシュは確かに偉人であるし、すごい人ですが、同時にとても普通のおじさんでもあるんです。だから、マネできることはたくさんあるし、誰もがポール・ラッシュのようになれる。そのことをいろんな人知ってもらい、次の時代のポール・ラッシュを生むために顕彰館はあるんです」(泰さん)

その言葉どおり、ポール・ラッシュ記念館にはポールさんの思想や事業実行の手法を知ることが数多く残されています。

たとえば「祈りと奉仕」。これはポール・ラッシュさんの基本理念のひとつとして知られる言葉ですが、組織運営の手法でもあります。「あえて宗教的なところから離れて考えると、祈りというのは集まって共通認識をつくること。共通認識をついたら、今度はそれぞれが最高の形で能力を活かせる場で奉仕、つまり実践を行う。そして、実践の結果をまた祈りという形で検証して次の奉仕につなげる。上昇サイクルをつくる手法なんです」(泰さん)

また、ポールさんの住居であり、迎賓館でもあった記念館は、彼の細やかなホスピタリティを読み取ることもできます。



1、ポール・ラッシュ博士の執務室。 2、リビングルーム。ポールさんの趣向が見え隠れする居間。 3、JOHN DEERE社のトラクター。 4、1955年に火事で焼失した初代清泉寮の模型。5、清里教育実験計画、ポールさんの開拓プランが描かれたもの。6、清里で毎年秋に開催されるカンティフェアの第一回目のポスター。当時は夏に行われていた。

ポール・ラッシュ記念館

ポール・ラッシュ記念館は、キープ協会の創設者であるポール・ラッシュ博士の功績を顕彰し、彼の事業の実績である残された資料群を保存する施設です。博士が数々の手紙をタイプした執務室やリビングルームなどが保存されています。

Information

- 10:00~17:00(16:30最終入館)
※季節により変動あり
- 休 (4~10月)無休(11~3月)水曜・木曜
- 料 大人:500円/小中学生:200円
(*20名様以上は団体割引がございます。あらかじめご予約をお願いします。)
★ROCKのレシート提示で半額で入館できます
- 記 記念館正面に5台、脇に4台の駐車スペースをご用意しています
- ☎ 0551-48-5330

インタビューの完全版は
WEB版「ROCK MAGAZINE」
で公開します!→



誰もがポール・ラッシュになれる

ポール・ラッシュ記念館ではこうしたポールさんの功績を知ることが出来ます。ですが、泰さんは人物顕彰館の役割は「偉人」の偉大さへ、

「居間や執務室を見ると、すごくたくさん物が置いてあると思いませんか? 彼はいろんな人からお土産を買っていましたが、お土産をくれた人が次に来たとき飾ってなかったら悲しいだろうと極力飾っていたようです」(泰さん)

同時に学芸員としてポールさんを研究すると、「普通のおじさん」としての顔も数多く見えてくると言います。

「ポール・ラッシュも勘違いでスタッフを叱ったりしてしまふことがあった。そんなときはスタッフもやっぱり機嫌が悪くなるじゃないですか。そうすると、あとからご機嫌を取りに来たりしたそうです(笑)。寂しがり屋だったのかもしれないですね。」

手記も面白いですし、生前に米国人によって書かれた伝記があるのですが、ひとつ明らかに盛っているところがある。ポール・ラッシュのお父さんは肉の仲買商なんですが、伝記には地質調査員と書かれている。おそらく彼にとって肉の仲買商というのは誇らしいものではなかったんでしょう。そういうところを見ると、彼も人間らしい普通の人だっと思えます」(泰さん)

偉大な人の背中を見るとき、人はときに「今この人がいてくれたら」と考えます。しかし、偉大な人物の偉大な功績も、見つけ直してみると、ごく普通の人間ががきながら積み重ねたものであることに気づけます。「Do Your Best and It Must Be First Class」(2)う、ポール・ラッシュさんの精神は、偉大な人間のためのものでなく、普通の人が置かれた場所で咲くことを伝える言葉なのかもしれません。

KIYOSATO CALLING



清里、あるいは日本にとっても「よそ者」だったアメリカ人のポール・ラッシュ博士は、開拓事業のなかで多くの日本人に慕われ、地域に根ざす人になっていった。



左端の少年は幼き頃の松木上次。

キリスト教でいう『Calling』、つまり神の啓示が降りるような体験だったんだと思います。

すごい人だけど、ふつうの人



秦 英水子 はたえみこ
神奈川県横浜市出身。地方自治体の市史編纂、電子書籍、辞書辞典などの編集に携わった。北杜市浅川伯教・巧兄弟資料館を経て、ポール・ラッシュ記念館の学芸員となる。趣味で作るティペアのイベントが清里との縁を作った。

1938年、この地に28戸の入植者がやってきたところから、清里の開拓の歴史は始まりました。当時の清里高原は一面の荒野。北海道と比較されるほど寒く、想像を絶する厳しい環境のなか開拓が進められ、清里は今の姿に変わっていったのです。
その開拓の歴史は多くの人たちの尽力によって支えられてきました。なかでも開拓初期に農業指導を行った安池興男さんと並んで、「清里の父」と呼ばれるのがポール・ラッシュ博士です。
戦前の清泉寮設立から清里と関わるようになったポールさんは、戦後、酪農を中心とした高冷地での農業モデル確立を目指し、清里に実験農場を設立。清里はもちろん、日本の戦後復興に大きな役割を果たしました。
ROCK創業者である松木上次を含め、さまざまな人が大きな影響を受けた偉人。そんなふうに語られるポールさんですが、ポール・ラッシュ記念館の学芸員 秦英水子さんは「すごい人であると同時に、普通の人」と話します。

偶然のなかで咲いた人生

そもそもポールさんが日本に来たきっかけは何だったのでしょうか？ ポールさんはアメリカ・ケンタッキー州で育ったクリスチャンでした。そんな彼は、関東大震災で崩壊した東京と横浜のYMCA会館を再建するために1925年に来日します。

その後、BSA（聖徒アンデレ同胞会）と出会ったポールさんはその日本支部設立に携わり、学生ら若者にキリスト教を布教する活動を始めます。現在では清里のシンボルとなっている清泉寮も、この活動のなかで生まれたものでした。こはそもそもBSAのリーダーを育てるためのキャンプ施設だったんです。

「ポール・ラッシュが合宿場所に希望した条件のひとつは富士山が見えることでした。さらに湖があることも彼にとって重要なことだったので、最初は山中湖で場所を貸してくれる人を探していました。ですが、当時は戦前。国定公園内であること、外国人であることから、山梨県は土地を貸す許可を出しませんでした」（秦さん）

山中湖で候補地を見つけることができなかったポールさんが失意のさなか宿泊したのが甲府市の談露館でした。そこで紹介されたのが、当時JR小海線が開通したばかりの清里だったのです。

美し森というきれいな森が広がり、富士山も臨める清里は、湖こそないもの

「清里の父」と呼ばれるポール・ラッシュ博士。極寒の荒地だった清里に酪農を根付かせ、多くの人々が暮らす土地として拓いていった彼は、「偉人」として語り継がれています。しかし、資料を読み解いていくと、彼が偶然に導かれた普通のアメリカ人でもあったことがわかります。私たちは「清里の父」に、何を学ぶべきなのでしょう？

