

来年は辰年、「ドラゴンYEAR」

日高屋 5年ぶりのドリンク新メニュー 「ドラゴンハイボール®」で乾杯！

メディア先行発表会・試飲&試食会 イベントレポート

株式会社ハイデイ日高（本社：埼玉県さいたま市大宮区／代表取締役社長：青野敬成）は、創業 50 周年を記念して新ドリンクメニュー「ドラゴンハイボール®」を「熱烈中華食堂日高屋(以下、日高屋)」全店にて 2023 年 12 月 22 日より販売開始いたします。それにさきがけ、12月5日にメディア関係者向け先行試飲・試食会を開催しました。



写真左から：(株)永昌源 剣持社長、(株)ハイデイ日高青野社長、キリンビール(株)江田執行役員

「ドラゴンハイボール®」は、横浜中華街で誕生した紹興酒の炭酸水割りアルコールドリンクです。世界 No.1 紹興酒ブランド※1である「古越龍山（こえつりゅうざん）」の中でも、深い味わいと華やかな香り、上質な甘さが特長の「善釀（ぜんじょう）仕込み」※2を使用することで、飲みやすく、料理の味をより引き立たせる味をお楽しみいただけます。発表会ではこの「ドラゴンハイボール®」の試飲をはじめ、今年創業から50周年を迎えた(株)ハイデイ日高の周年イヤーの振り返り、また次の50年、100年に向けてのビジョンについて、メディアの皆様にお話しさせていただきました。

50周年の感謝の気持ちを胸に、次の50年、100年に向かってドラゴンのように！

会の冒頭で、(株)ハイデイ日高 代表取締役社長 青野敬成は2023年を振り返り、「3月に創業50周年記念メニュー『日高ちゃんぽん』を販売開始したのを皮切りに、さまざまなキャンペーンを展開してきました。おかげさまでコロナ禍で落ち込んだ売り上げもV字回復、過去最高益を記録し、慌ただしくも実りの多い一年でした。これもひとえにお客様の支えあってこそ」と感謝の気持ちをスピーチ。



(株)ハイデイ日高 代表取締役社長 青野敬成

今回のドラゴンハイボール®発表会は、そんな50周年の締めくくりであると同時に、「辰年、ドラゴンとかけ、2024年の日高屋はドラゴンにちなみ、昇り龍のごとく、これからもっと力強く前進し続けていきたい、そんな思いを込めてこのドラゴンハイボール®の販売をスタートします」と日高屋5年ぶりとなるドリンク新メニューを発表しました。

周年イヤーは記録を更新し続けた1年に。

次の50年・100年に向けて、「ちよい飲み」でさらなるムーブメントを起こしていきたい！



「ドラゴンハイボール®」(左)と紹興酒「古越龍山 善醸仕込み」(右)

「日高屋の2023年は、当初はまだコロナ禍の影響を受けておりましたが、先ほどお話しした50周年記念メニューの『日高ちゃんぽん』は、期間限定メニューとして、最速の21日間で20万食を突破しました。5月に新型コロナウイルス感染症が5類感染症に位置付けられ、街に繰り出す人の数が増えたこともあって、客足も伸び、その後の「担担麺」などの復刻版メニュー企画も大好評をいただきました。

2019年12月に37億8千万円の総売り上げを記録した後、20、21、22年と伸び悩む中、23年3月に38億円と過去最高に達し、5月に40億弱、7月に41億、秋以降も好調で、まさに記録を更新し続けた年でもありました。世の中の物価が上がり続ける中、弊社も値上げを余儀なくされてきましたが、それでも、できる限りお客様に寄り添いたい、最小限にとの思いです」と青野社長。お通しもなく、気軽に「ちよい飲み」できる店、それを大切に、51周年からは昇り龍のごとくドラゴンハイボール®とともに進化した「ちよい飲み」で、新たなムーブメントを起こしたい、志も新たな51周年のスタートです。

「ドラゴンハイボール®」には、深い味わいと華やかな香りが特長の「古越龍山 善醸仕込み」を使用

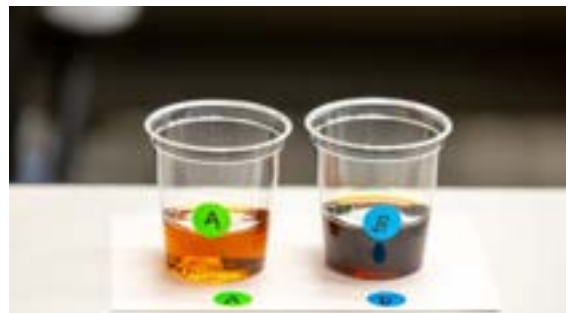
次に、日高屋で提供するドラゴンハイボールの紹興酒を製造する、キリングループの(株)永昌源 剣持英夫社



(株)永昌源 剣持英夫代表取締役社長

長が登壇。「そもそもドラゴンハイボール®は、夏場に紹興酒をおいしく飲んでもらえるよう、2012年に横浜中華街の料理人さんやお店で働く皆さんと永昌源がレシピを共同開発したものです。選んだお酒は、世界ナンバーワン紹興酒※1の古越龍山の中でも、炭酸水で割っても割負けしない、高い香りや深いコクが特徴の「古越龍山 善醸仕込み※2」です。このタイミングで記者席には、一般的な紹興酒と善醸仕込みの2種類の紹興酒の飲み比べセットが配られました。「まずはストレートで、善醸仕込みの味・香りなどの特徴を感じていただき、ぜひ飲み比べていただければと思います」と、剣持社長。

紹興酒は、日本で流通している9割が加飯酒（かはんしゅ）と呼ばれるものです。そして「善醸酒（ぜんじょうしゅ）」は、善醸仕込み※2という製法で造られたもので、仕込むときに水だけではなく老酒を加えていて、味わいに深みがあり、香りもとても高いのが特長です。「炭酸水割りにすることで、紹興酒になじみのない方も飲みやすい爽やかな味わいで中華料理との相性もよく、特に辛い料理、揚げ物などがさっぱりおいしくいただけます」。



A・Bの紹興酒をそれぞれ飲み比べ。
右のBが「古越龍山 善醸仕込み」

中華料理には、「ドラゴンハイボール®！」生ビールもよろしく！



続いてのトークセッションでは、麒麟ビール(株)の江田雄太執行役員も加わり、ハイデイ日高の青野社長からは「実は日高屋のドリンクの中では、不動の一番人気は、生ビールです。今回ドラゴンハイボール®が仲間入りしたことで、本日お2人に挟まれた形になりまして、、、、焦っております。まずはドラゴンハイボール®をデビューさ

せて売り出しに力を入れるのはもちろん、一番人気のビールも変わらずに推していき、どちらも相乗効果で売っていきたいと思います！」との、ドリンクメニュー二枚看板宣言。

江田雄太執行役員からは「日高屋さんには、キリン一番搾り生ビールをはじめ、キリングループ商品を大変ごひいきにいただいています。このたび、グループ会社・永昌源の紹興酒が仲間入りしたことをうれしく思います。日高屋さんが発信源となって、ドラゴンハイボール®を盛り上げていただきたいと思います。そして引き続きキリン一番搾り生ビールもよろしくお祈りします！」と笑顔のご挨拶。



キリンビール(株) 江田雄太執行役員

紹興酒の新しい飲み方！ 普段紹興酒になじみがない方や女性にも！



▲ 「古越龍山 善醸仕込み」

どんな方に飲んでいただきたいかという問いかけには、「日ごろから紹興酒になじみがない方はもちろんですが、この炭酸水割りのおいしさは、紹興酒の新しい飲み方としておすすめです。香りも高く、女性にも人気が出そうです」と分析する江田執行役員。青野社長は「日高屋としては、たとえば飲み会の後などに、このドラゴンハイボール®で2次会、3次会利用で来て頂きたいですね」。それを聞いた剣持社長は「ちょうど11年前に横浜中華街で誕生したドラゴンハイボール®ですが、それが、今回こうして日高屋さんで採用され、胸が熱くなります。大きなうねりやムーブメントになってくれたら、と期待します。2次会3次会と言わず、ぜひ1次会に行く前、ゼロ次会として、軽く一杯立ち寄っていただくのもアリかと思えます」。

トークセッション中、「最初にドラゴンハイボール®を飲んだ時の感想は？」との問いかけに対し、青野社長は「個人的には強いお酒が好きで、そのままストレートで飲みたい派ではありますが、ドラゴンハイボール®はのど越しがいいので、何杯でも飲めちゃいますね！」。キリンビール(株)の江田執行役員は「夏場に頂いた時は、すっきりした味わいでどの渴きもいえました！」。(株)永昌源 剣持社長は「おっしゃる通りです、とにかく飲みやすい。スッキリした中にも、華やかな香りが立つのが特徴です。暑い夏はもちろん、冬もおいしくいただけます」。

「ドラゴンハイボール®」に合うドラゴンをイメージしたおつまみメニューも登場！



▲「ドラゴンハイボール®」に合うメニューとして開発された「ロマネスコサラダ」(手前)と「ドラゴンチキン」(奥)

また、今回ドラゴンハイボール®の発売に合わせた新しいおつまみメニュー「ロマネスコサラダ」と「ドラゴンチキン」の2品も紹介。今回のメニュー開発には青野社長自ら積極的に参画。「ドラゴンハイボール®は、のど越し、華やかな味わいから、どんな料理にも合うと思っています。ただ、今回せっかく5年ぶりのドリンク新メニュー登場ということで、おつまみメニューも開発しようじゃないか、と商品部には知恵を絞ってもらいました。日高屋にはあっさりしたものが少ないとのご意見もあるので、新野菜、ロマネスコを採用したサラダと、そして、王道のから揚げのアレンジバージョンです」。



ドラゴンチキンは、つまりメニューとしては唐揚げですが、そこに、甘辛ソースをあわせ、トッピングには10種類以上の原料をミックスした深みのある辛スパイスがアクセントを添えています。「西洋のドラゴンが火を吹くところからの発想で、火を吹く、イコール辛さをトッピングに加えました」。甘辛ソースと相性の良い細切りの白髪ネギと一緒に食べると、口の中でスパイスの香りが広がります。ロマネスコサラダは、世界一美しい野菜といわれている、ブロッコリーやカリフラワーの仲間であるロマネスコと明太子のまろやかな辛味が程よいアクセントのポテトサラダで、ロマネスコの歯ごたえとクリー

ミな明太ポテトが口の中であいまって口福感あふれます。10種類以上のスパイスをブレンドした辛スパイスが、風味豊かに重なります。

「ドラゴンハイボール®を飲みに行こう！」そう言ってもらいたい！

トークセッションの最後に一言、ということで、江田執行役員からは「日高屋さんは、一人ひとりの明日の活力になるお店、というイメージがあります。キリングroupの商品が明日の笑顔につながるように、一緒に頑張っていきたいと思います」。「ドラゴンハイボール®のおいしさを日高屋のお客様に味わっていただきたい、次の51周年、100周年を目がけ、共に歩んでいきたい」と剣持社長。青野社長からは「日高屋は、400数十店舗ありますが、全国規模ではなく、関東に店舗が集中しています。ですから、関東にきたらドラゴンだ！ドラゴンハイボール®を飲みに行こう！」そう言ってもらえるのを目標に、まずはスタートする所存ですのでよろしくお願いいたします」との言葉で、熱気あふれるトークセッションは終了しました。



ドラゴンハイボール®を片手に「乾杯！」

「5年後10年後、20年後、日高屋に来てもらえる」そんな店づくりを目指して

また、「ここだけは変えたくないところは？」という記者からの質問に対して、「決してお客様を裏切らないこと。価格や、値上げ幅の課題はもちろんのこと、5年後10年後も日高屋に来てくれるように、今親御さんと一緒に来店して下さるお子さんたちが、大人になって子供を連れて、懐かしいと訪れてくれる店を目指したい」と語り、2023年を無事に終えることができるように、そして、2024年、辰年にあやかっのての運氣アップを祈念して、会場全体が一体となり、乾杯！で締めくくられました。



いつまでも「日高屋に行きたい！」と思っていただける店づくりを目指し精進していきたい。

※1 紹興酒生産数量(2021年度)No.1 中国酒業協会黄酒分会調べ

※2 仕込み水の一部に老酒を使用し、原料由来の上質な甘みと豊かなコクを生み出す製法

※「ドラゴンハイボール®」は(株)永昌源が取得している登録商標です

【日高屋「ドラゴンハイボール®」発売記念プレス発表会・試飲&試食会開催概要】

- ・開催日時：2023年12月5日（火）15:00～16：30（受付開始：14：30）
- ・開催場所：キリンビール広域販売推進統括本部
- ・登壇者：株式会社ハイデイ日高 代表取締役社長 青野 敬成
キリンビール株式会社 執行役員 広域販売推進統括本部長 江田 雄太
株式会社永昌源 代表取締役社長 剣持 英夫

【商品情報】

「ドラゴンハイボール®」価格：320円（税込）

「ドラゴンチキン」価格：330円（税込）

「ロマネスコサラダ」価格：330円（税込）

「紹興酒 古越龍山善醸仕込み」

・グラス（90ml） 価格：220円（税込）

・ボトル（600ml） 価格：1,430円（税込）



※すべて12月22日より発売開始