

あきしまの水を使った 新たな名物 「**拝島ハイボール**」を開発



前商店会会長

岡部恒男さん

拝島駅前商店会会長

丸鶴信一さん

新しく生まれ変わった**拝島駅南口**

拝島駅前商店会は、新しく生まれ変わった
拝島駅南口を再び盛り上げるために力を合
せて活動しています。

駅南口はかつて、狭い道に沿って店舗が並
び、その間を多くの車や歩行者が行き来する
ため、たびたび渋滞が起きていました。

平成17年より南口周辺の道路整備事業が開
始され、令和元年によりやく完了しました。

「長期にわたる工事の影響
で、多くの店舗が移転や閉
店し、約90店舗だった会員数
は約70店舗まで減ってしま
いました。道路工事を完了を
契機に、商店会を再び盛り
上げようとイベントの開催



と商店会マップの作成を企画していました」と、前商店会会長の岡部さんは振り返ります。

あきしまの水を使った**新たな名物** 「**拝島ハイボール**」を開発

市内で広告企画制作業を営んでいる株式会社
クリエイティブナッツの若林さんに相談したと
ころ「昭島市とえば、やはり都内で唯一の深
層地下水100%の水道水です。他市にないこの宝
を使わない手はありません。そして、本質的
な活性化を目指すには、打ち上げ花火のよう
な一過性のものではなく日々の売上に貢献する
『継続性』と、拝島だからこそできる『希少性』、
集客につなげる『話題性』の3つの柱が必要で
す」と、あきしまの水を使った【**拝島ハイボール**】
という新たな名物の開発を提案されました。

拝島ハイボールは、拝島駅が最寄りの石川酒造が製造するリキュールを、あきしまの水からつくった炭酸水で割ります。

レシピは、商店会会員である『K'SBAR』のマスター大須賀さんが考案しました。杉が香るすっきり味の「白」と黒ビール麦汁をベースにした甘口の「黒」の2種類あり、飲み比べを楽しむことができます。

「あきしまの水」×「石川酒造のリキュール」×「豊富な飲食店」×「レシピ開発」と様々な要素が集結した拝島駅前商店会だからこそ、実現できた名物です。



白と黒、あなたはどっち派？



拝島ハイボール
Hajima Highball

認知を定着させる
ロゴマークの開発

拝島ハイボール提供までの道のり

拝島駅前商店会の新名物として「拝島ハイボール」を売り出すためには、物販店などを含む商店会の全ての会員から承認を得る必要があります。同時に、商店会未加入の飲食店に対して入会を促す絶好の機会でもありました。

前商店会会長の岡部さんや後に商店会長となる丸鶴さんが中心となり、一店一店説明に回りました。さらに、試飲会を開き、事業の説明やレシピの共有、意見交換などを行いました。

拝島ハイボール提供店に、商店会会員から11店舗が参加。そして、新たに5店舗が入会し合計16店舗で提供することになりました。

昭島で初の快挙！

東京商店街グランプリで優秀賞受賞

提供店も決まり、商店会全員の理解も得られ、いよいよ実動というタイミングでコロナ禍に。事業延期も考えましたが「こういう時期だからこそ起爆剤にした」という飲食店からの強い要望があり、令和2年9月に拝島ハイボール事業がスタートします。「飲食店以外の店舗もポスターを掲示してくれる、商店会が一丸となって始められたのは、本当にうれしかったです」と岡部さんは感慨深げに話します。



翌年、満を持して

第16回東京商店街グランプリにエントリー。東京都には商店街が約2,400あるそうですが、その中で見事、優秀賞

を獲得。テレビやウェブ、新聞、雑誌など様々なメディアに取り上げられ、知名度は一気に高まりました。認知が広がった今、それぞれ提供店では、「私は黒派」「次は白で！」といった声が当たり前のようになってきます。

「今後も、第3の拝島ハイボールを作るなど、様々な企画を構想しています。ご期待ください」と丸鶴会長は語ります。拝島駅南口を元気にしたい商店会の皆さんの想いが「拝島ハイボール」に込められています。

