



マンスリー

ほっと

情報

スギ花粉が落ち着き、色鮮やかな植物を楽しめる季節になりました。今年もGWに高校1年時の担任宅に同級生とその家族が集まりました。庭でバーベキューをしながら各家庭の近況報告から生活の知恵まで。「我が家の次男は私たちが出会った歳になったよ!」「長女は僕と結婚したかあちゃん(先生の奥さん)の歳になっちゃたよお。」どうりで歳とるわけだ。。とか話しながら会話は尽きません。その先生もあと2年で定年退職だそうです。引退後、出会った年の夏に先生に連れて行ってもらった星空を、また皆で見に行こうと約束しました。 RYOKO



第39回 ミヤハラ展示会

2016.7.6 (Wed)

10:00-17:00

またこの季節が
やって来た!

わたしのイチオシ



今年の夏にむけてはまっているのが、水出し煎茶です。深蒸し茶をお湯でなく、水で抽出します。香りの良いお茶が楽しめますよ。深蒸し茶でなくとも荒茶などでも、良いようです。冷茶にしておけば、暑いときの一品には良いと思います。ペットボトルでも広口ビンでも何でもオーケーです。是非この夏に冷蔵庫にどうぞ!!。



KISHINO

はちさんぽ

今度行ってみよう!

八王子ならではの穴場や素敵なお店を紹介していくコーナー

第45回 Original Curry & Spice Food Indra さん

「やさしい辛さ」に舌鼓!

今年で開店から40年を迎える横山町にあるカレー屋「インドラ」さん。

シェフの天野さんはご主人と旅行先のインドで本場の味に感動し、早速みずき通りでお店を始めました。(天野さんは根っから八王子っ子!!)でも40年前の日本。本場の味を持ち込んで今のように多種多様な世界のお店があるはずもなく、当時は日本人に合うカレーを求めて試行錯誤の連続だったそうです。「カレーの醍醐味は何といても中身の具と香辛料、どうしたら来ていただける皆さんに満足していただけるかずっと考えていました。」そんな時に開店当初からインドラさんを見つけてにしていたのが俳優の竹中直人さん。

↓↓↓↓ 裏面へ続く ↓↓↓↓

↓↓↓↓ 続き ↓↓↓↓

八王子の大学の学生だったこともあり、今もよく来店されているそうです。（インドラHPにも登場！）ランチはセットメニューがおすすめ。2種類のカレーとサラダ・デザートもついてとってもお得。辛さも5段階から選べるので辛いのがダメな人も大丈夫！！辛さに強くない私は2辛をおいしく頂きました。ちょうど1年まえに以前のお店のすぐ近くに移転。広くて落ち着いた雰囲気で大満足！カレーはとてもしゃべりやすい味。「日々新しいカレーに挑戦しようと思ってやっていたら、アツという間に40年経っちゃった！これからはインドラにしかできない味を求めていきたいですね。」と天野さん。これからは「やさしいカレー」を作ってください！
YASUYUKI



左上：1年まえに横山町甲州街道の一本北側の通りに移動。白い壁に鉄プレート「Indra」の文字が目を引きまます。
上中央：店内は広くて解放感があります。友人や家族とゆっくり食事をするにはピッタリのお店です。
右上：いただいたのはランチセットの「豆&ベジタブルカレーセット」¥1,000
カレー2種ピタパン（ライスの奥）に挟んでほおぼるカレーは絶品！
左中央：シェフの天野順子さん（左）と八王子のアイドル「8Princess」のなーみん
左下：明日のカレーのため、1日20Kg!?!の玉ねぎを薄く切ってランチ後から仕込みます。辛さに隠れたやさしさの正体です。

Indra
 八王子市本町2-2
 TEL: 042-622-4448
 12:00~21:00
 （平日15~17時は休憩）
 定休日：火・水曜日

肉の山本
 Indra
 八日町交差点
 新宿 >
 セブンイレブン
 国道16号

編集後記

透明感のある空気にさわやかな風ー。
車で営業に回っていると陽気の良さに思わずどこか高速に乗ってドライブに出かけたい気分になります。皆さん、それから仕入れ先の営業マンに「GWはどうだった？」と話を振ると、趣味や家族のことなど普段なかなかな出来ないことしたり、旅行に行ったり、「その人なり」が垣間見えてとっても面白い！そんなことを考えていてふとカレンダーを見ると。。あれっ!? 何だかすぐ8月のお盆休みですね。ミヤハラも7月の展示会、決算に向けてラストスパートです。
YASUYUKI



シゴトつなげる

ヒトつながる

OA機器・オフィス用品



〒192-0073 東京都八王子市寺町6

Phone 042-625-6563 Fax 042-624-3523

URL http://www.miyaharajim.co.jp