

読んで気持ちがホットなる

マンスリー

ホット

情報

2019.6 月号
NO.411

5月26日猛暑の日曜、早朝3時に家を出て関越道を水上インターへ、初夏の谷川岳東面、マチガ沢～ノ倉沢～幽ノ沢を散策して来ました。残雪とブナ、ミズナラの森の中をゆっくり歩いてリフレッシュ、充実した一日を過ごしました 宮原 隆夫



八王子にある素敵なお店を紹介するコーナー

はちさんぽ

第80回 和食堂 穰 (ゆたか) さん

揚げたて天ぷらを各地の隠れ名酒でいただく

南多摩中等教育学校の20号を挟んで向かい側に『穰 (ゆたか)』さんはあります。今年の11月で丸8年を迎えるこの和食堂は旬の野菜の天ぷらがおすすです。「天ぷらと聞くとどうしても敷居が高くて入ることを躊躇してしまうお店が多いですが、なるべくそこを感じずに気軽に天ぷらを楽しめるようにしています。」と店主の堤さん。「穰 (ゆたか)」と言う屋号は父親の名の一字と、来店した方が楽しい時間を過ごしてくれることを願って名付けられました。昼間は限定の日替わりと各種天ぷらのランチ。他にもカツ、鶏、かき揚げなどの井モノも揃っていて目移りしてしまいます。旬野菜で作った味付け抜群の小鉢が2種類選べるのがとても感激。この小鉢とみそ汁でご飯一杯目。二杯目をおかわりしてメインの天ぷらで頂きます。どの天ぷらも揚げたてサクサク!夜の部は堤さん厳選の日本酒と、こちらもおすすの「おでん」でついつい杯が進みます。日本各地の日本酒がそろっており、西日本の日本酒を味わえるのがまたうれしいですね!新しい日本酒を求めて来店するお客さんもいらっしやるそうです。今夜は一押し日本酒と天ぷらで一杯いかがですか?

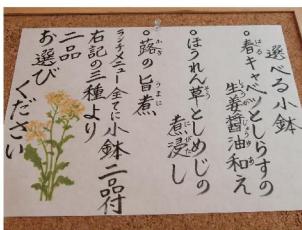
素敵なお店紹介しますっ



自慢の日本酒たち。真ん中の「穰」は名前が一緒のこともあり、徳島の酒蔵から特別に分けてもらっています。



おすすの天ぷら定食 ¥1,150-



お好きな小鉢を2皿選べます。どれも旬菜を使っいてオススメです。



スタッフの皆さんと (左から2番目が堤さん) 和気あいあいと迎えてくれます



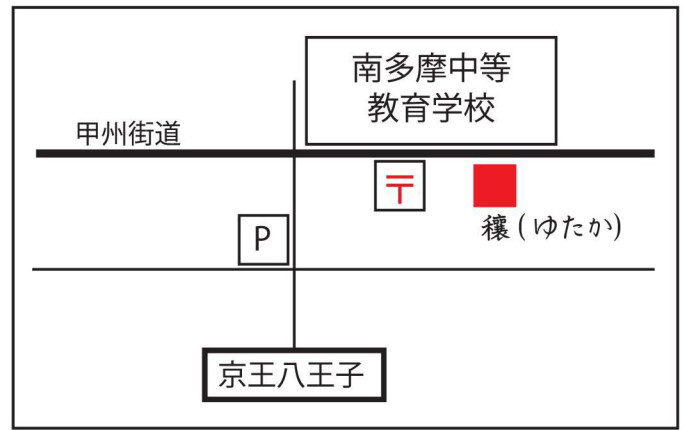
カウンターとテーブル席があり、合計で20名程度。会社の宴会や同窓会にどうぞ!!



お店の詳細は裏面へ



和食堂 穰 (ゆたか)
 昼: 11:00 ~ 15:00 (L.O. 14:30)
 夜: 17:00 ~ 22:00 (L.O. 21:30)
 042-649-8626
 定休日: 日曜・祝日の月曜
 八王子市明神町 4-2-2 秀和第 2 八王子レジデンス 107



第 42 回ミヤハラ展示会


今年もはりきって
 開催します!!

令和元年 7 月 2 日 (火)

10:00 ~ 17:00

八王子エルシイ



ワタシのイチオシ  多い時には 5 人分の弁当を作るのですが、何が大変で…弁当箱洗い! なるべく手間のかからない弁当箱を求め至ったのはパッキンの無いシンプルなデザインのもの。パッキンはつけたままにしておくとかびてしまうので、いちいち取り外して洗い、また次の日には付けなければいけません。容量の大きい弁当箱にはパッキン付きが多いのですが、850 ~ 900ml くらいでも中ふた付きでパッキン無し弁当があるんです。



宮原 涼子

あとがき 「令和」の新元号のもと新たな時代が始まりました。「平成」という 31 年使われ、聞き慣れた暦が変わるのはなんだか妙な感じですが、一年ごとにこの「令和」という称号も日本に浸透して馴染んでいくのでしょうか。気になって調べると、一番長く使われたのはやはり「昭和」の 64 年、続いて「明治」の 45 年、三番目は 1394 年から始まる「応永」の 35 年です。「大化」から「令和」まで、実に 247 個もの元号で日本の歴史は脈々と受け継がれてきました。こう見ると、日本人として誇りや心の大切さを改めて感じます。これから生まれてくる「令和っ子」にも日本の遺伝子を大切に繋げていきたいですね♪

宮原 康行