

読んで気持ちがホットなる

マンスリー

と
ホット

情報

2019.7月号
NO.412

近くに小さいお子さんがいる家族が引っ越してきました。聞けばその男の子は今2才、窓をあけていると聞こえてくるはしゃぎ声、笑い声、お母さんに叱られて泣いている声。。。すべての声が何かやさしいメロディーのように聞こえて、とても心地よく穏やかな気持ちにさせてくれます。昨今、様々な事件で小さい子供が犠牲になるニュースが後を絶ちません。かわいい未来ある命が大人の身勝手な行動や些細な不注意で奪われてしまうことにやるせない気持ちでいっぱいになります。いつまでも、常にやさしい心で、小さくてかわいい地球の宝物を愛しんでいきたいです。



宮原 康行

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81回 Curry&Bar **ミリス** さん

素敵なお店紹介しますっ

日本の食材を上手にアレンジしたミリスのカレーをご堪能あれ！

陸橋のお店から移転して、三崎町にこの5月にオープンしたカレーのお店『ミリス』さん。店主のインディさんは14年前にスリランカから留学生として日本に来て、自動車メーカーに就職しました。「これでいいのかな？このままでいいのかな？」と悩みながら仕事をしていた時に、このお店を引き継がないかと誘われました。」聞けばこのカレー店を自分が引き受けてから、いろいろなカレーのお店を食べ歩きしたそうです。そこで考案したのが、春菊や竹炭など、日本の食材をメインにしたカレー。特に竹炭を使ったデトックスカレーは、お通じも良くなり体調が整うと評判です。「スリランカは昔から体に入れる食材に、とても敏感な人が多いです。スパイスなども必要以上に使わず素材そのものの味を大切に料理をします。」取材時にいただいたスリランカカレー¥1,500(ランチ時)は、魚・ナッツ・パイナップル・春菊など、さまざまな食材をカレースライスでアレンジ。イナダと聞いて一瞬しり込みしましたが、食べてみるとさっぱりしていてとてもおいしい！インディさん曰くすべてのカレーを混ぜて頂くのがおすすめだそうです。とても気さくて親切なインディさん、「お味はどうですか〜」とか「今日は暑いですね〜」とか、日本人以上に日本人っぽいなあと感じてしまいます。これからの季節は体力勝負。デトックスカレーを食べてイイ調子。で、お仕事も右肩あがり!!



スリランカのアーユルヴェーダに基づいたカレー料理。油を一切使用せず薬膳に近いお料理です。イナダのカレーも初体験！



シンプルで落ち着いたある1F(左)とバーカウンターのある2F(右)パーティーや懇親会にもどうぞ！



私のおすすめパクチーチキンのカレー¥1,000。パクチーの風味が最後まで消えません！



中央が店主のインディさん。日本語も会話も上手！お店を紹介してくれたオータカ不動産の川又さんと。

お店の詳細は裏面へ



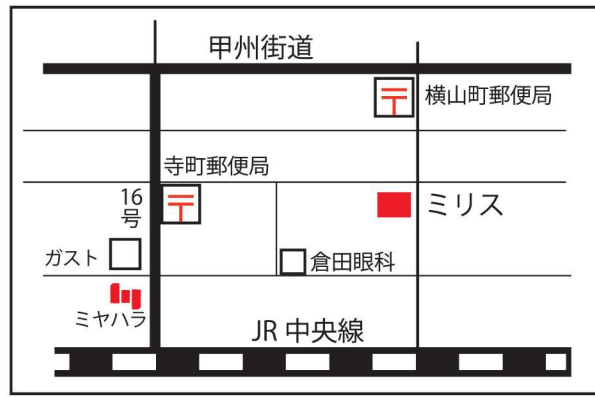
Curry&Bar ミリス

昼：11:00～15:00

夜：17:00～23:30

八王子市三崎町 9-9

042-686-0901 定休日：日曜



棚卸による休業のお知らせ

8月2日（金）は
棚卸業務により誠に勝手ながら
営業をお休みいたします
何卒ご了承ください



ワタシのイチオシ

私が大好きなマテ茶をお勧めします。肉料理中心のブラジル南米で採れる茶葉で苦味も少なく爽やかな飲み心地です。抗酸化作用のあるポリフェノールが多く含まれていて「飲むサラダ」とも言われています。食生活が不規則だったり暑さで食欲がなくなるこれからの夏バテ予防の健康維持の一つにお試しください。

鈴木 ゆみ子



あしがき

先日、ペンメーカーのパイロットさんの群馬工場の見学に行ってきました。ここ数年で当たり前になってきた油性ボールペンの「滑らかさ」。問題なのは如何に紙面にインクをうまく『乗せる』かが重要になります。ペン先は無垢のステン針金を直線に伸ばしてから、24もの工程で仕上げていきます。日夜研究を重ねて、より良い商品を作ろうと努力する姿勢に、『Made in Japan』の誇りを感じました。

宮原 康行

