



冷たいもののとり過ぎにご注意を！！

株式会社ミヤハラ
〒192-0073 八王子市寺町6
TEL 042-625-6563

読んで気持ちがホットなる マンスリー ホット情報

2019.9月号
NO.414

“立秋を過ぎ暦の上では秋となりましたが、まだ暑さは残っていますね。”というワードをここ何年も聞いている気がします。しかし、少しづつ日没の時間が早まり、蒸し暑さを感じながら夜になり、町の灯を見るのが私は好きです。そんな蒸し暑いときは空調をドライにするか、室外機に濡れタオルを被せ、冷房にすると良いいらしいです。はやく空調を使わなくて良い季節なるといいですね。

栗原 勝男



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83回 麺処 あづき さん

素敵なお店紹介しますっ

ひと味違う八王子ラーメンをご賞味あれ！

2011年の4月にオープンした『あづき』さん。東日本大震災で計画停電が行われた中の開店準備でとても苦労されたそうです。店主は中村あやさん。話を聞いてみると、なんと私の小中学校出身ではありませんか？！急に親近感が湧いてきます(笑)店名の由

来はその名のとおり、あづきの煮汁がスープに入っていること。『八王子ラーメンでも、私のお店オリジナルの味を作りたかったんです。』と中村さん。厳選して作ったメニューは麺の種類を選ぶことによって味の幅が広がります。今回私が食したのは「トマト味噌」の大盛り(¥880)！ブラックペッパーを練りこんだ麺をチョイス。イタリアンと和食が融合されたような初めての味わいですが、そのベースにあるのは「やさしさ」。とてもまろやかなトマトベースの汁にアクセントの効いた麺が非常に合います。『麺から作るこの仕事は、毎日の気温・湿度が違うので、気持ちを新たにして掛からないと『同じ味』が出ないんです。いつも来てくれる方にも、常に「新鮮」でありたいです。』あづきが奏でるそれぞれのラーメンが、食べた皆さんを虜にします。



麺は三種類から選べます。
手前が普通のたまご麺。右から
赤唐辛子、ブラックペッパー麺。



「二人でなんか持って撮ろうよ！」と
中村さん。とっても明るい性格で来る
方はみんなファンになっちゃいます。



全く表情の違うラーメンで
押す指が迷います。

お店の詳細は裏面へ

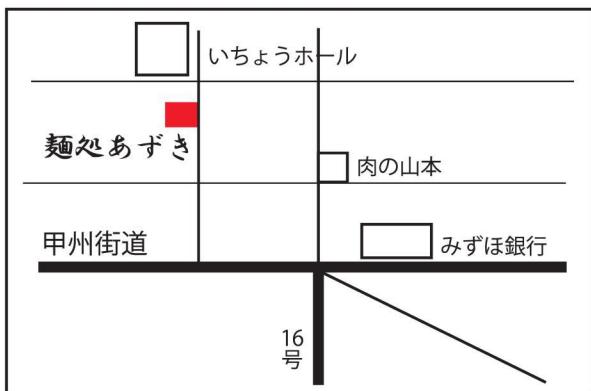


麺処あづき

八王子市本町 14-10
080-2551-7562

平日：11:00～15:00
土・日：11:00～15:00
17:00～20:00

定休日：月曜日



ワタシのイチオシ

私のイチオシ（愛用のコンパクトカメラ）

写真を趣味にする人ならご存知のリコー・コンパクトカメラ「GR」

1996年に登場した初代「GR1」を手に入れ9年間使っていました。

そして2005年に「GR」がデジタル化にしたのを機会に2台目

として12年のあいだ使い続けていましたが修理不能の故障が発生、手放さざるを得なくなりました。それから2年間のブラン

クのあと今年の7月に3台目となる「GRⅢ」をようやく念願かなつ

て手に入りました。使えば使うほど手に馴染んで愛着が湧く「GR」私のイチオシカメラです。

（2台目 GR で撮った長野県小川村上空よりの北アルプスの山々です、手前の稜線は後立山連峰、奥は剣・立山連峰です。その間を深く黒部峡谷が左から右へ日本海にそそぎます。） 宮原 隆夫



あとがき

皆さん、お盆休みはいかがでしたでしょうか？？はっきりしない天気で、海や山への行楽は難しい選択だったのでないでしょうか。私の夏休みは知らず知らずのうちに付いたお腹の肉を無くすべく、なるべくジョギングに励もうと思っていたのですが、天候不順とこの暑さのため、早朝 Run は満足に走れず、ビールののど越しがさらに良くなり結果、走った回数より飲んだ回数のほうが多くなってしまった夏休みでした。 宮原 康行

