

ことしもよろしくお願ひします

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

ホッと

情報

2020.1 月号
NO.418

あけましておめでとうございます！令和初めてのお正月を迎え、いつもよりもすがすがしい気持ちで新年を迎えたことと存じます。2020年、干支の最初の子年、そしてオリンピックイヤーということもあり、お楽しみがたくさん盛り込まれた一年になりそうな予感。。「笑う門には福来る」の精神で、いつも元気よく笑顔でいようと思います。どんな人が、どんな事が、どんな食べ物が話題になるのか？！そして皆さまのご発展とご健勝をを心よりお祈りしております！
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

素敵なお店紹介しますっ

第88回 TRATTORIA 福祐 FUKUSUKE さん

「MADE IN JAPAN」の食材を満喫できるイタリアン食堂

昨年7月にオープンしたここ「福祐(ふくすけ)」さん。店主の金井祐子さんはお料理が大好き！「パスタが大好きでしたが、和食もしっかり学んでみたかったの」と、こちらの高校を卒業して京都に仕事の場を求めました。京都で13年修行をして長野に移住、そこで6年。長野ではワイナリーも立ち上げたレストランで、県産ワインと野菜に



惚れ込みました。「みなさんに是非

日本のワインのおいしさを知ってほしい！」ということで、置いてあるワインはほぼ国産。ワインや食材の調達から、なんと自家製パンの仕込みもすべて祐子さん一人。出していただいたお料理は素材の味が十二分に引き出されています。平日昼間に伺ったのですが、ワインを頼もうかどうか、かなり悩みました(笑)「駅から距離があって、しかも二階。。。オープン当初はとても心配でした

が、来てくれる方皆さんのやさしさと笑顔に助けられています。』と祐子さん。八王子の隠れ家的な名店になるのも時間はかからなさそうです。



店主の金井祐子さん。飛び込み取材にも快く応じてくれました！



信州サーモンをスモークした
クリームソース。絶品！
¥1,600



旨味がギュッとつまった
軽井沢トマトを使った
カプレーゼ ¥1,000



締めデザートなのに
ワインが欲しくなる
酒粕とチョコレートの
テリーヌ ¥600

お店の詳細は裏面へ



福祐 (ふくすけ)

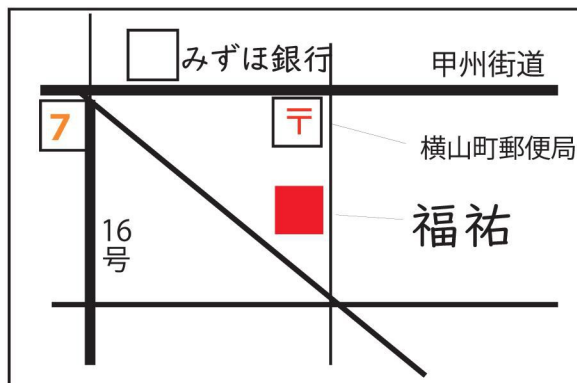
八王子市横山町 11-12
ムサシビル 2F

042-649-3454

18:00-24:00

L.O.23:30

日・月 定休



ワタシのイチオシ



最近枕元に置いて重宝しているのがこのジェントスのLED ランタン。明るさは370ルーメンと明るく、おしりにカラビナもついているのでキャンプや野外活動でも活躍しそうです。明るさの切り替えも4段階あり、自分の好みの明るさに調節可能。水にも強く災害時にも役立ちそうです。夜寝る前の読書に最適！この明るさと機能、単三6本使用はちょっと多い気もしますが、目をつぶろう！ 宮原 康行



あとがき

スキーシーズン到来！今年は暖冬で雪が降らず、どのスキー場も年末までは苦戦が続きました。私、宮原は今シーズンは二年に1回の指導員研修の年。12月半ばに車山に行ってきました！スキー場はスタッフの努力のおかげで、なんとか2本のリフトが稼働できる状態にしてくれており、内容の濃い研修会になりました。しかし、、、このスキー業界も高齢化の波が。約15人編成の班が15班あり、年齢順の構成で私は下から2番目??

いかに指導員になる人が少ないかを物語っており、今後の行く末が心配です。若い人が今から始めるなら予算的にもスキーよりスノボですね。。。リフト待ちが少ないのはうれしいですが、閑散としたスキー場も、これまた寂しい限りです。同年代のみなさん、「私をスキーに連れてって」の頃の情熱を取り戻しましょう！！

