



水分補給をこまめにしましょう！

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

2020.8月号  
NO.425

4月入社 of 藤樫と申します。初投稿になりますので、簡単に自己紹介させていただきます！読み方はトガシと読みます。『なんて読むの？』と聞かれる事が多いですが何を考えてるのはすぐに読まれます！誕生日は12/31でこれまた話のネタになるので気に入ってます。前職はスーパーや家電量販店で生活家電を担当しておりました。サッカーが大好きで川崎フロンターレと大久保嘉人を応援しています。まだ4ヶ月ですが、今日より明日、明日より明後日という気持ちで少しずつ経験値を蓄えて皆様のお役に立てるよう努力して参ります。

見かけたらお声を掛けてください！

藤樫 新一

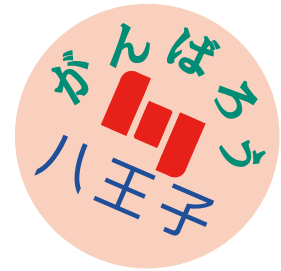


## 八王子の素敵なお店をご紹介します

### 第95回 はちさんぽ

博多中州 **ぢどり屋** さん

焼き鳥とは違うトリの食べ方がここにあります！



2012年10月にオープンした「ぢどり屋」さん。

繁華街から少し離れた旧花街の黒堀通り。その奥に隠れ家のような佇まいで皆さんを迎えています。店いちばんのオススメはもも焼き。新鮮なトリだからできる料理法で、高温の炭火で一気に周りに焼きを入れます。串さしの焼き鳥はじっくり焼く為にあぶらが落ちてしまいがちですが、もも焼きは鶏肉



本来のあぶらを閉じ込めるのでとてもジューシーな食感が自慢です。「是非皆さんにこのおいしさを味わっていただきたい！」と店長の深田さん。他ではなかなか食べられない逸品で、初めて来る方もこの料理の虜になります。そのままだでもおいしいですが、にんにく醤油やゆず胡椒と合わせて食べるとまた新たな味わいが楽しめます。普通の串に刺したヤキトリとはちがうトリ料理、まだの方は是非足を運んでください！



左から、もも焼き・ゆびき・半玉ニラ焼き。この3品が食べられる「黒堀コース」は飲み放題がついてなんと¥4,000(税込み)！唐揚げやとり飯も付いてきますので、男性でも十分満足できます。

店長の深田さん。やさしい笑顔で来る方を迎えてくれます。

お店の詳細は裏面へ



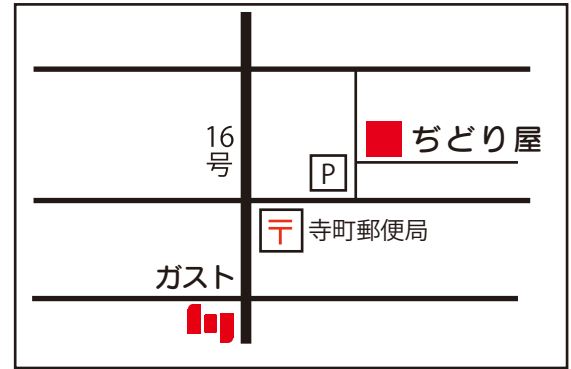
## ちどり屋

八王子市南町 2-3

TEL：050-5450-3011

17:00~23:00

定休日：月曜



## ワタシのイチオシ

最近ハマっているのが右のバジルソース。最初はパスタやペネの隠し味に・・・と思ったのですが、このソースだけでも味付け十分！ゆでたパスタにあえるだけでおいしいバジルパスタが完成します。息子たちにも好評！オトコの一品料理の強い味方です。

宮原 康行



## あとかき

毎年あった展示会がなく、7月は淡々と過ぎていきました。「残念だね」と皆さんにお声を掛けてもらい、いままでやってきた意義や寂しさを改めて感じました。文具や事務用品のお披露目の場がなくなり、代わりにコロナ対策の商品の確保に追われる昨今。早く、気兼ねなしに皆さまの会社にお伺いして、近況や商品のご紹介のお話をさせていただきたい！

蒸し暑く、マスクもうっとおしくなってきました。水分補給をしっかりと熱中症にお気を付けください！