



読んで気持ちがホットなる

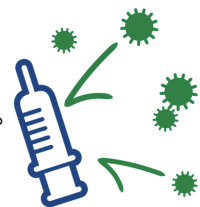
マンスリー

と
ホット

情報

2020.10月号
NO.427

久しぶりの大型連休で盆休みも自粛していた人たちが一斉に出かけられ、日本各地で予想以上の混雑で三蜜状態がありました。堪える限界がきて来ている感があります。油断していると新型コロナに付け込まれるかもしれません。一日でも早く安全なワクチンが全世界の協力で行きわたることを願います。・・・経済も大切だし。どうすれば？・・・宮原 正樹



八王子の素敵なお店をご紹介します

第97回 はちさんぽ

酒蔵直結酒場 蔵人 **舞姫** さん

信州の造りたて日本酒と正面から向き合える



今年6月中町にオープンした「舞姫」さん。コロナ禍で満を持しての開店でした。店長を務めるのは龍神丸市場の大石さん（第61回に掲載）。岩手直送の海鮮と八王子産の野菜は健在。そこに酒蔵直結の日本酒が



特製の錫のおちょこと徳利



融合、その鮮度はおりがみつきます。「酒蔵できたての日本酒を味わえる経験はそうできるものではありません。おいしい肴とのコラボレーションを是非楽しんでいただきたい！」と大石さん。メインは八王子で作られたお米を醸造した日本酒『高尾の天狗』。樽生サーバーから注がれる原酒は、その芳香に気持ちも高揚します。その他にもいろいろなお酒を用意していて、同じ酒蔵でもキレ、のど越し、味が全く違う顔を持つ商品を堪能できます。「お酒はその国の風土を生かした



トマトの天ぷら

特産品、日本酒のおいしさと一緒にその背景や特徴なども楽しんでもらいたいですね！」

大石さんの言葉どおり、このお店から新しい八王子の日本酒発信が始まっています。



明るいカウンターは2～3名での会食にぴったり。おいしい酒に会話も弾みます。



個室もあるので会合にも使えますね。この他にもテーブル席もご用意してます



店長の大石さん（右）と女将さん（中央）。お二人の元気でお店も明るいです



とれたて海鮮八種盛り
日本酒との相性もバッチリ

お店の詳細は裏面へ

信州舞姫酒蔵直送酒場

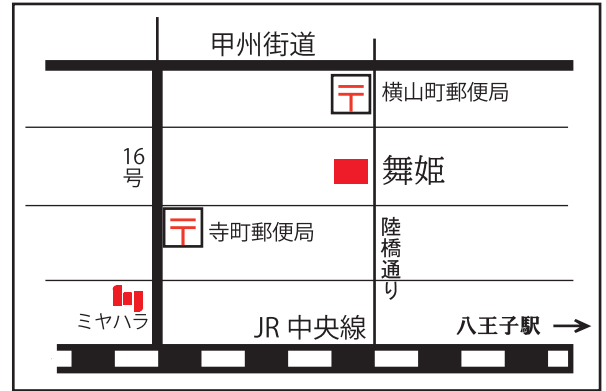


蔵人(くらびと)

舞姫

八王子市中町 10-12
TEL: 042-649-7942

月~土 16:00~23:00
日曜定休



ワタシのイチオシ

おうち時間が多いと、ご飯も悩んでしまいますね。ご近所に教えていただいたタイ料理に挑戦 ^_^ このガパオソースでひき肉を炒めるだけ!

バジル風味なので食べやすく、パプリカで色添えして、目玉焼きを乗せて出来上がり。しばらくクセになりそうです。。

鈴木 ゆみ子



あしがき

早いもので今年もあと3カ月を残すのみとなりました。吹く風の色も変わり、すっかり秋模様。せめて気持ちのいいこの季節を長く楽しみたいですね。

ミヤハラは今現在使っている事務所がずいぶん古くなり、(もう建ててから70年近くになります) 倉庫を改修して事務所移設を計画中。新しい事務所の色決めにうちの女子たちはウキウキで思案してました。さて、どんな事務所になりますでしょうか?? 私楽しみです! 宮原 康行

