



台風への備えは万全ですか??

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

2021.10月号
NO.440

こんにちは。ここ最近朝晩は肌寒い日が増えてきましたね。皆さん体調にはお気をつけください。先日、前々から欲しいと思っていた炊飯器を購入しました。10年以上使っていた炊飯器のご飯に慣れていたので、比べ物にならないほど美味しいご飯が炊きあがります。お弁当にしても美味しいご飯なので、食事の時間が楽しみになっています。次は「ほったらかし」でも美味しくおかずを作る事ができる電気圧力鍋がほしいなあと思っています。最近は家で過ごす時間も多く食べる量も増えつつあるので、体調も考えてしっかりと運動量も増やしていこうと思います ^^

藤樫 新一

八王子の素敵なお店をご紹介します

はちさんぽ 第109回



ぷりん 朋のわ (とものわ) さん

インパクト抜群のオンリーワンぷりん、どれにします??

昨年11月にオープンしたぷりん専門店の『朋のわ(とものわ)』さん。オーナーの松尾文栄(まつお ふみえ)さんは以前、食材メーカーに携わっていたので、ご高齢の方でも簡単に食べられる美味しい食材を思案し「手作りぷりん」に行きつきました。「自分でも気軽に食べられて、ちょっとしたお土産にもなるんです。」と松尾さん。お手頃な価格帯でも食材にこだわり、いろいろな素材をぷりんに変身させ、お客さんたちを楽しませています。たとえば「ほうれん草ぷりん」(季節のぷりん)、葉物野菜独特のえぐみを上手に抑えて、苦手な人にも食べられるよう工夫しています。本物のほうれん草は苦手なお子さんも、こちらのぷりんは自分で手に取って食べているそうです。これはナイスアイデア!他にも八王子の農家と提携して、採れたての野菜をアレンジしてぷりん作りを楽しんでいます。店名の由来が「朋」は親しく交わる友だち、「わ」は和・輪・話。「お子さんからお年寄りまで、みんなでテーブルを囲んで食べていただきたいです。」松尾さんにかかるるとどんな素材も美味しいぷりんに変わります。(お店の詳しい情報は裏面に記載しています)



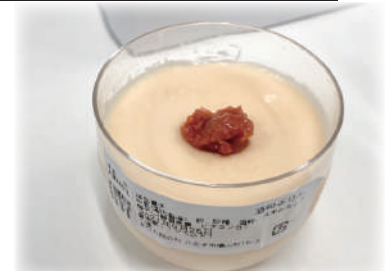
迷ったら相談してね!



選べる詰め合わせBOXが好評です(¥1,500~¥1,800)。カラフルでインスタ映えしそう!



オーナーの松尾文栄さん。ぷりん作りをとっても楽しそうにお話しされました。さて、おすすめは??



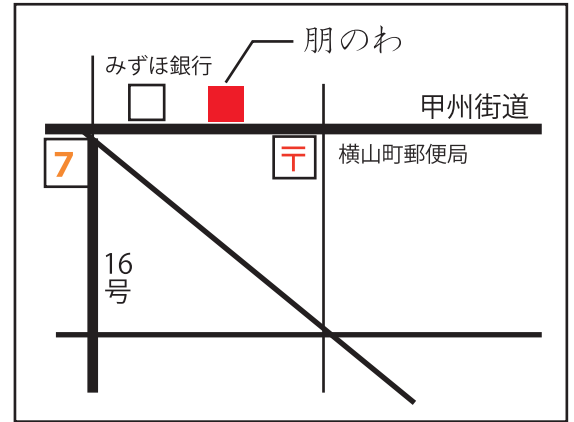
松尾さんおすすめの「酒粕ぷりん」赤い食材はなんと梅干し。好き嫌いがはっきりするぷりんだそうです。食わず嫌い損をする!?



ぷりん 朋のわ

八王子市横山町 18-7
TEL：090-6770-6685

営業日
月・火・金・土
11:00~18:30



わたしのイチオシ

秋です。夜が長く、静かに過ぎていきます。

そんな静かな夜にこんなアルバムはいかがですか？

ジェリー・マリガンの「ナイト・ライツ」。バリトンサクソフの低くこもったような音色が秋の夜にピッタリとハマります。私自身、JAZZには詳しくないのですが、以前夜の

カーラジオから流れてきた曲が何とも心地よく、用事で急いでいた気持ちをととてもリラックスさせてくれました。アルバムの題名の通り、ムードのある旋律を聞いて、今日一日の疲れを耳から癒してあげてはいかがでしょうか？

宮原 康行



あしがき 今年は十五夜に8年ぶりの満月が重なり、雲の間からきれいな月を見られた方も多かったのではないのでしょうか？早いもので今年も後三カ月を残すのみとなりました。10・11・12月の過ぎるのがまた早い！今年もコロナに始まりコロナに終わる一年になりそうです。せめて10月からは緊急事態も解除され、徐々にで構わないので気を遣わない日常に戻って行って欲しいと願うばかりです。