



読んで気持ちがホットなる  
**マンスリー** **ホット** 情報

2023.5月号  
NO.459

新緑の季節、若葉がみずみずしく毎日ちがった表情をみせてくれます。そんな自然の鮮やかさに誘われて今年のゴールデンウィークはお出かけになられた方も多かったのではないのでしょうか。写真に納まるときも外すのを忘れてしまうくらい当たり前になってしまったマスク。『脱・マスク』と言い切るにはもうしばらく気持ちのトレーニング必要なようですが少しずつコロナ前の生活に戻っていきえるようにしたいものです。

宮原 涼子



## 八王子の素敵なお店をご紹介します

# ほちさんぽ



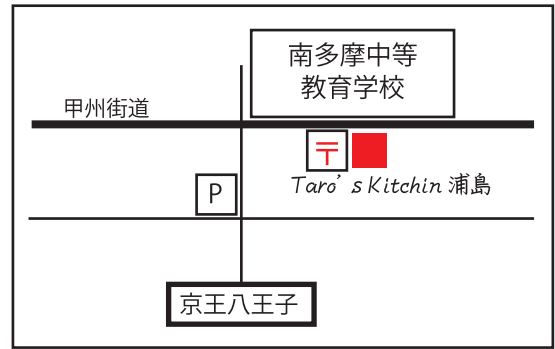
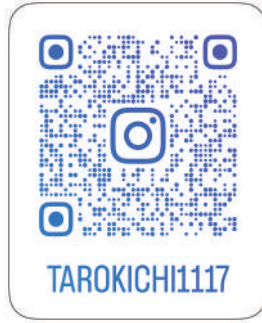
おかげさまで  
丸10年！

## 第128回 海鮮酒場 TARO's Kitchin 浦島さん(明神町)

2020年11月にオープンした浦島さん(名称略)。オーナーの小野寺さんは山田小・七中出身の37歳、高校・大学と野球に打ち込みました。ポジションがキャッチャーということもあり、お客さんへの目配り・気配りは抜群、ホールのアルバイトさんの対応も安心感があります。「食べ物へのこだわりは、金太郎さん(北口地下店)でしっかり学んできました。でも、本当に美味しいお店と思ってもらうにはお客様へのサービスがとても大切だと思います。」と小野寺さん。海鮮物は旬なモノを直送してもらっていて新鮮そのもの、おすすめのお作りはついつい日本酒が進みます。定番メニューもありますが皆さん、ボードに書かれた一品や店員さんお勧めメニューをオーダーしています。小さいころから野球に情熱を燃やし、その繋がりでも小野寺さんを慕って来る方も多く、紹介を受けたプロ野球選手も来店するとか。美味しい海の幸をアレンジして、来る人をもてなしてくれる浦島さん。これからもファンが増えそうです。



お店の詳細は裏面へ




海鮮酒屋

## TARO's Kitchin 浦島

八王子市明神町 4-2-2 秀和第 2 八王子レジデンス  
TEL 042-649-9292

営業時間 16:00~22:00  
定休日 毎週水曜日

**わたしのイチオシ**  5月の連休が終わると季節は初夏の装いに……。今年の京都は新型コロナの規制も無くなり、また親鸞聖人の生誕八百五十年法要で大変な賑わいでした。少し落ち着いた季節に、私の好きな石堀小路から高台寺あたりを散策したいと思っています。

宮原 隆夫



**あしがき** 気づけば今年ももう5月。ついこの間、箱根駅伝をテレビで観ていた気がするのですが……。時の流れは早いですね。

今回取材したTaro's Kitchin 浦島の小野寺さん。お話を聞いて、彼の温厚な性格が伝わって来ます。雰囲気で見分かります、その、いつも穏やかなハート！それは働く人にも伝わって、アルバイトの若い人たちの接客が本当に気持ちいい！注文のやり取りの中にも会話のキャッチボールがされていて、店内が幸せな空気に包まれます。心なしか、お酒のペースも早くなっている気がします♪さて、コロナも5類に引き下げられました。今年はミヤハラ展示会を計画中です！



取材編集：宮原 康行