



ようやく秋本番。朝夕の冷え込みにご注意を。

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

2023. 11 月号
NO.465

ようやく秋らしい気配を感じるようになりました。暑さも落ちつき、先日久しぶりに友人たちと会うことになりました。グループ6人が全員で会うのは実に三年ぶりです。ランチをしながら取りあえず近況報告です。健康のこと趣味のこと、溜まっていた話題が飛び交います。楽しいおしゃべりが続く中瞬く間に時間が過ぎました。皆の笑顔に元気をいっぱい貰ってきました。次はいつ会えるのかしら？

宮原 富江



八王子の素敵なお店をご紹介します

ほちさんぽ

ミヤハラ社長が
突撃取材!!



第①③④回 海鮮和食 なるきさん (中町)

居心地の良さと素材を生かした絶品つまみ

2020年7月にオープンされた【なるき】さん。店主の師岡淳さんは料理専門学校卒業後、日本料理店で腕を磨きました。

「日本酒に合う和食をお手頃なお値段で楽しんでいただきたい」

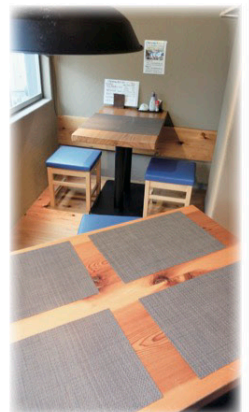
そんな想いで日々調理場に立ちます。師岡さんのアレンジしたおつまみはどのお皿もおいしく、創作の効いた素材ばかり。

やさしい味付けで日本酒の旨みを引き立てます。日本酒も顔の違う銘柄がそろっており、料理に合わせていろいろな味を楽しめます。

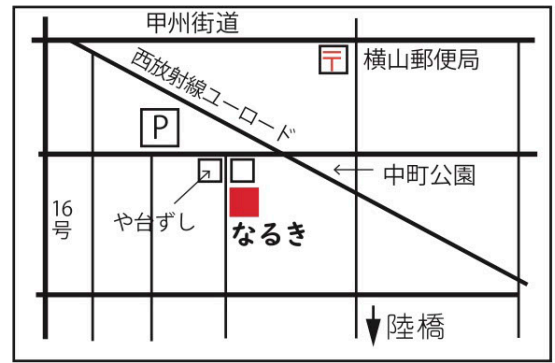
これからの季節は爛とおでんで一杯！美味しい料理との

相乗効果でつつい杯が進んでしまう！「なるべく他のお店では出てこない掛け合わせのお皿を楽しんでもらおう」と思い、私自身も楽しみながら日々料理を提供しています。」

と師岡さん。中町の隠れ家的な和食居酒屋 なるきさん、大横町の加柵屋さんにも良～いお店を紹介してもらいました！



お店の詳細は裏面へ



海鮮和食 なるき

八王子市中町 9-7G ヒルズ 2F
TEL 042-686-2037

営業時間 火～土 17:00～23:00 (LO22:30)
日 17:00～21:00 (LO20:30)
月曜 定休

わたしのイチオシ

先日、鶏のもも肉が安売していたので大量に買ってきました。早速冷凍にしよう！と包丁を入れましたが、切れ味が悪くぐちゃぐちゃになってしまいました... そんな時に見つけたのがこちらの包丁研ぎです。100円なので期待はしていませんでしたが、何往復かするとスパSPA気持ちよく切ることが出来ました^^ 吸盤がついており置き場にも困らないので、いいアイテムだと思います♪



藤樫 新一

あとかき

動くたびに汗をかいていた夏はどこへやら。。すっかり秋の空です。秋にピッタリの展覧会をやっていたので広尾の山種美術館へ。日曜日とあってか、館内はかなり盛況でした。作品は日本全国の風景画を北から順に展示しており、四季折々の名所を楽しむことが出来ました。奥田元宋氏作の奥入瀬(秋)や東山魁夷氏の京洛四季はさすがの安定感(なんだか上から目線)。特に奥入瀬(秋)は今の時期に重なり観る人に感銘を与えてくれます。日本の四季を存分に愉しめるこの作品展、11/26まで開催しています。

