



花粉症の季節です。マスクと目薬で予防しましょう。

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

2024.2月号

NO.468

新しい年を迎えて目標を立てた方も多いのではないでしょうか。私も大小様々な目標やチャレンジしてみたいことを掲げてみました。その際に参考にしたのがゲッターズ飯田の『五星三心』という本です。運気の良い時期悪い時期、運気の上がる行動等いろいろな情報があってなかなか面白いです。いつ頃までに何をやろうとか、未経験のことにもチャレンジしてみよう！というきっかけ作りにもなります。今年はこの本を片手に、一つでも多く目標を達成し充実した日々を過ごしていけたらと思います。興味のある方は本屋さんで探してみて下さい

藤桜 新一

開運

八王子の素敵なお店をご紹介

はちさんぽ

ミヤハラ社長が
突撃取材!!

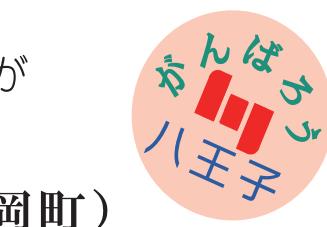
第137回 越後そば 弥彦さん(平岡町)

八王子で新潟名物を味わえる古民家食事処

2005年7月にOPENした越後そばの「弥彦」さん。

看板商品はなんと言っても新潟特産「へぎそば」。「へぎ」とは「剥ぎ(はぎ)」が訛ったものといわれています。木を剥いだ板を食台にしたものを感じています。そばにはフノリという海藻をつなぎに使いみどり色が特徴です。つるつるの口当たりと

歯ごたえのある食感が魅力、麺つゆをタップリつけて食べるのがおすすめです。今回頂いたのは丸ごとしめじ天へぎそば。手を大きく広げたサイズのしめじを、こめ油と専用機械でカラッとあげています。かなりのボリュームですが、サクサクと脂っこくなく塩をかけてペロッと完食。へぎそばもつゆとの相性ばっちりで、そのつるつるしたのどごしがたまりません。古民家をアレンジした店内はいろいろのテーブル席と座敷があり、小人数でも大人数の宴会にも対応できます。お店の外溝には綺麗な錦鯉が泳ぎ、小さいお子さんも大喜び!家族できても楽しい時間になること間違いないなしです。



ボリューミー^{しめじ天}

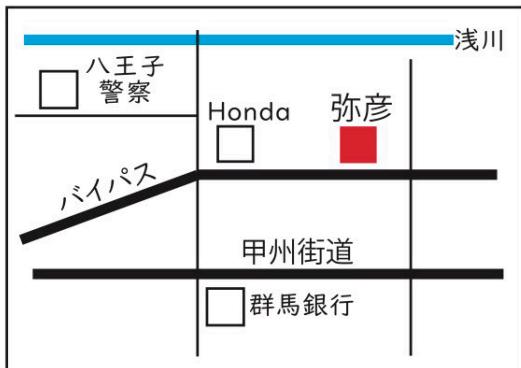


お店の詳細は裏面へ



越後そば 弥彦 (やひこ)

八王子市平岡町 24-3
TEL 042-625-7743



営業時間

年中無休 (年始除く)

11:00 ~ 16:00

17:00 ~ 20:30

*訂正…前回のブラッセリー 貂（ばく）さんのお名前に誤りがありました。
弥さんはお父様で息子さんは佑太さんです。大変失礼いたしました。

わたしのイチオシ

昨年からマイブームのこの瓶詰。玉ねぎのみじん切りがたっぷり入ったマヨネーズベースのペーストです。

シールにも書いてありますが、サンドウィッチにぴったり。私は焼いたベーコン＆サニーレタスサンドに、このペーストをたっぷりかけていただきます。わさびもそれほど強くなくて辛さが苦手な方でも大丈夫です。他にもいぶりがっこ・にんにく・柴漬けと三種類のペーストが出ています。お好みの味でかんたんレシピを考えしてみてください。

宮原 康行



あとがき

ここ数年、暮れにゲレンデに行くことが恒例になっています。

昨年も白馬方面に足を伸ばしたのですが…雪が少ない！積雪量を求めて一番奥の白馬コルチナまで行ったのですが、ここも残念ながらリフト数本が動くだけでした。この冬は暖かい日が多くスノーマシンのあるスキー場でも雪づくりに苦労しそうです。写真でとなりのピースサインは次男。昨年4月で社会人になりました。さてあと何年、誘ったら付いてきてくれるか？運転の交代要員は実に助かります♪



能登半島地震で被災された皆様にお見舞い申し上げます



取材編集：宮原 康行