

読んで気持ちがホットなる

ホット

マンスリー

情報

2024.6月号
NO.472

食材をテーマにした講演会に誘われたので参加してみました。現代の食事はミネラルが十分に摂れていなく、そのために新型の栄養失調になっている人が多くいるそうです。時短を優先するあまり、手軽な冷凍食品やファーストフードなど、一週間の内で占める割合が増えているようです。特に幼少期の栄養バランスは大切で、性格にも関わってくること。太陽を燦燦と浴びた海や陸のめぐみをそのまま頂くことの大切さを再確認しました。息子たちの中高時代、毎日朝早くから食材を調理し、お弁当を持たせてくれた奥さんに改めて感謝・感謝。

宮原 康行



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141回 ごおでさん(万町)

新鮮串焼きとおいしい小鉢料理の地元名店

オープンして丸三年になる万町の「ごおで」さん。屋号の由来はオーナー・岸本昂大さんの母方の苗字「郷出」。出身は奈良県・吉野だそうです。めずらしい苗字と愛着があったことから、すぐに屋号は決まりました。駅からもずいぶん遠く、あまり目立たない場所ですが、内見時に自分の描いていたイメージが合って、すぐにこの場所を契約したそうです。メニューはやきとりをメインに、小鉢やメの料理まで品数豊富。どのお料理もひと工夫されていてとても美味！鳥はどの部位も新鮮でジューシー。仕入れにもこだわり素材を吟味していて、その柔らかさに驚きます。「1人飲みも家族連れもみなさんにおいしく、たのしい時間を過ごしていただきたいです」と岸本さん。カウンター越しのオーナーとのやり取りも魅力の一つです。「僕自身、1人で食事をするってあんまり好きじゃないんです。だから1人で来ても誰かと話しながら食事をたのしめる空間をつくりたかったんです。」 今では万町界隈の憩いの場です。



創作やきとりもオシです！



オーナーの岸本さん



さっぱりした雰囲気店内



新鮮な焼き鳥、揃ってます

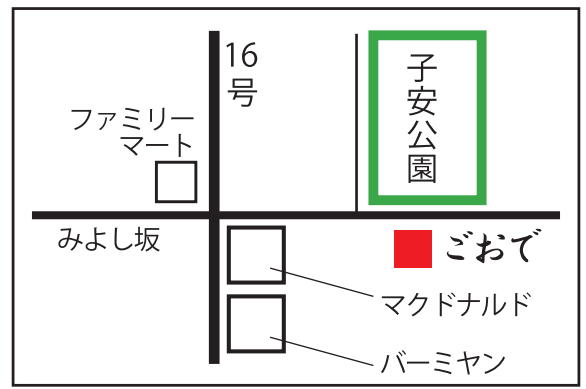


おばんざい3種盛りは必須アイテム



普段は呑めない銘柄も用意してます

お店の詳細は裏面へ



営業時間 月～木 17:00～23:00
 金曜 17:00～24:00
 土 15:00～24:00
 日 15:00～23:00

やきとり ごおで
 八王子市万町 50 尾川ハイツ 1F
 TEL : 042-657-5803



第44回 ミヤハラ展示会 開催します！！

と き：2024年7月9日（火）
 ばしょ：八王子エルシィ

わたしのイチオシ

横浜線矢部駅より徒歩10分程の「なみき」さんというお店の天井です。こちらの天井に入っている穴子天は15～20cmと迫力、ボリュームともに満点です。もちろんそのまま食べても美味しいのですが、こちらのお店では途中からお好みで薬味と出汁をかけて食べるスタイルになります。開店直後でもすぐに満席状態ですので、興味のある方は早めに行くことをオススメします。



藤樫 新一

あとながき

4月のある日、夜の会合の後に酔い覚ましで多摩境から歩いて自宅へ帰ることにしました。新緑のうっそうとした尾根緑道を通っていると、どこからか「ホホー」と、この周辺では聞いたことのない鳥の鳴き声が……。思わず「え？フクロウ？ミミズク？」と声が出てしまいました。聞き耳を立てるとやはり「ホホー」。こんな街の中でこんな鳥の鳴き声が聴けるなんて！生で聞いたのは初めてかも……。

八王子には自然がいっぱい。どこから来たのか、声の主に聞いてみたいですね！

