

食欲の秋、満喫しましょう!

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. 10月号
NO.476

能登地方の元日の地震に追い打ちをかけた今回の大雨の大災害は大変心が痛みました。改めて自然災害の怖さを感じずにはいられません。暑さ寒さも彼岸まで、9月まで続いた極暑がようやく収まり、やっと秋の気配が感じられるようになりました。甲州街道の銀杏並木も、高尾に向かい心なしか黄色く変化してゆくように感じられます。木々や草花が葉を落とす前の実りのとき、自然が私たちに与えてくれる豊穡の季節です。 宮原 隆夫



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**145**回 **本格**
手打ちうどん あらた さん (八日町)

手打ちならではの優しいコシとダシ。

2005年にオープンした手打ちうどん『あらた』さん。

屋号の由来は常に新しい気持ちでいられるようにと思いを込めて名付けました。ご主人の岡部さんは二年間、本場香川でみっちり修業をして奥様の実家のあるこの八王子に店を構えました。本場でもやっている店は少ない練りからの手作業。季節の微妙な温度変化や湿度に合わせて練りや仕込みにかかる時間を調節します。

これこそ職人技、岡部さんにしか分からないころ合いで、美味しくコシのあるうどんが仕上がります。季節の素材も天ぷらにして、バラエティに富んだメニューをだしてくれて夕方、仕事終わりのお酒とうどんでお腹を満たしてくれます。そんな岡部さんのうどんは口コミであっという間に人気なり、遠くからもあらたさんのうどんを求めてお客さんがいらっしやいます。有名グルメサイトの口コミランキングでもお墨付きをもらい、益々円熟味を増すあらたさんのさぬきうどん。まだの方は是非お店にいらしてそのおいしさを体感してください!!



口コミサイト
100名店!



9月のうどん
中にはしみしみ大根



日課のうどん作り
熟練の技



テーブル席と
カウンター席があります



店主の
岡部さんと

お店の詳細は裏面へ

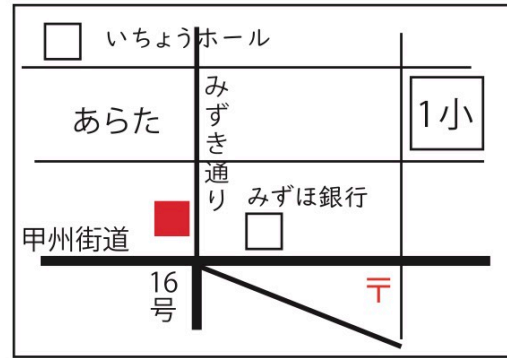


本格手打ちうどん

あらた

八王子市八日町 10-2

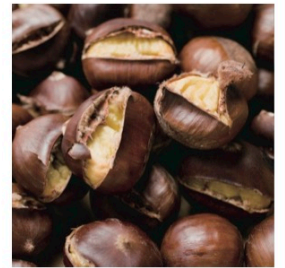
042-628-2330



営業時間 月～土 11:00-14:30
17:30-21:00
日曜日 定休

わたしのイチオシ

食欲の秋ー、暑さが一段落して色々な食材が実るこの時期。皆さんは何を思い浮かべますか??私は、親しい友人から送られてくる「ぽろたん栗」。一時間程茹で上げた硬めで甘さを抑えた味は『秋の味覚』そのもの。私のこの季節の楽しみです。 宮原 富江



あともがき

9月19日の高尾付近の豪雨はすさまじいものでした。あっという間に雹が降りだし、その大きさが見る見る大きくなりました。幸い屋根のある場所に逃げ込めて車の損傷は少なかったですが、外に置いてあった車は見るも無残です。浅川に架かる綾南大橋の外灯もカバーが割れて落ちてくる始末。後日車両保険会社に電話をしましたがこの雹の対策室も設けられており、その被害の大きさに改めて自然災害の怖さを感じました。被害に遭われた方の早い復旧をお祈りしております。

