



ゆく年、くる年。素敵な年越しを!

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

2024.12月号  
NO.478

10月半ばに浜離宮恩賜庭園が夜間公開をしていたので会合のあと、足を延ばしてみました。ライトアップされた橋や散策路を歩き、普段はなかなか体験できない夜の庭園を堪能しました。光の無い庭園内から見上げる汐留の高層ビル群は眩しすぎる光源を放ち、私たちが普段どれだけ光のある場所に身を置いているのかと再考させられました。たまにはあまり光の無いところで自然の暗さを味わうのもいいですね。別の庭園でも夜間公開の企画があれば是非行ってみたいです。 宮原 康行



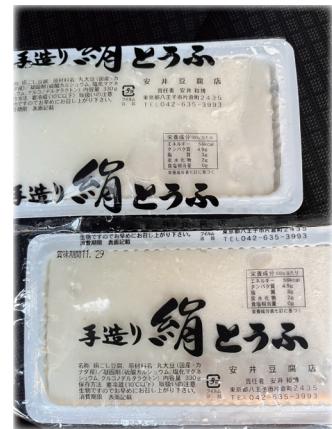
## 八王子の素敵なお店をご紹介 はちさんぽ ミヤハラ社長が 突撃取材!!



### 第147回とうふ 安井豆腐店 さん(片倉町)

#### 手作りを続ける片倉のおとうふ屋さん

昭和30年5月創業の片倉町にある安井豆腐店さん。ご主人の安井さんは2代目になります。『昔はもっと沢山お店があったんだけど、今は少なくなったねえ。』とご主人。朝は3時ころから前日に準備した大豆を砕き、煮て、豆乳とおからに分けます。たっぷりと時間かけ、熟練の作業でおいしい豆腐が出来上がります。安井さんの豆腐の良さを知る飲食店・保育施設・養護施設から注文が入り、日々八王子市内を配達に回ります。お店に来る方の中には出来立てアツアツの豆腐が目当てで、早朝にいらっしゃる方もいる程です。湯豆腐以外にアツアツの豆腐なんて食べた事はありません。これは是非近いうちに体験したいです。今も敷地内から湧き出る井戸水でお豆腐作りをまかせています。水質検査もしっかりして安全・安心にも気を配っています。数年前から娘さんの作る『おからドーナツ』がおすすめ。時期で替わるオリジナル商品は口コミで人気上昇中です。もちもちの食感でカラダにもやさしく、お子さんのお菓子としても持ってこいです。地域の食を支え、おいしい豆腐を提供してくれる安井豆腐店さん、これからも宜しくお願いします！



素材のままの味を大切に  
おいしいお豆腐ができあがり もちもちでおいしい！



ご主人の安井さんと  
今も現役の井戸を見せてくれました



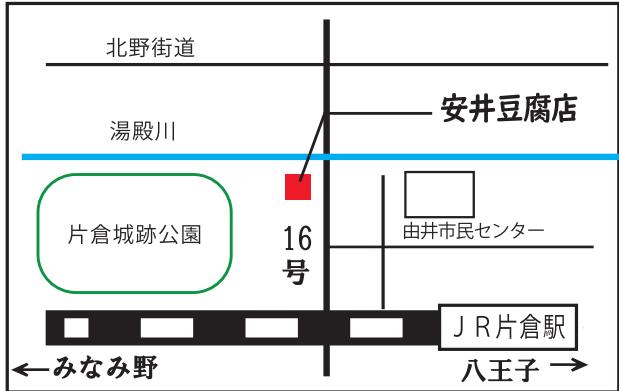
この機器で  
豆腐が作られます  
後世に残したい風景

お店の詳細は裏面へ



## とうふ 安井豆腐店

八王子市片倉町 2435



営業時間 6:00~18:00  
日曜日 定休日

## わたしのイチオシ

ミヤハラから八王子駅に向かう道、三崎町辺りの左側に OPEN した「21 時にアイス」。アイス専門店にしては珍しい夕方から夜の営業時間です。これからの忘年会シーズン、飲んでたのしんだ後もう少し何か欲しい！のメデザートにもってこいです。

鈴木 ゆみ子



## あとがき

今年の秋はどこへやら…。まだまだ夏の装いだった街の雰囲気は、あっという間に冬の気配です。三回あった酉の市も終わり、師走を残すだけとなりました。能登の地震から始まり、WBC や衆院選と、2024 年は激動の一年だった気がします。年末の暦は区切りがよく、正月休みもいつもより少し長めにお休みが出来そうですね。心身ともにゆっくり休んでリフレッシュ。来年は落ちついた良い年になりますように…。



## 年末年始休業のごあんない

令和6年12月28日（土）～令和7年1月5日（日）

新年は1月6日（月）より通常営業いたします

**株式会社ミヤハラ**

取材編集：宮原 康行