



読んで気持ちがホットなる

マンスリー

ホット

情報

2025. 1月号  
NO. 479

新年明けましておめでとうございます！本年もよろしくお願いたします。21世紀も今年で1/4のところまで来ました。2000年に生まれた次男も当り前ですが25才を迎えます。感じるのは時間感覚違い。通信の進化によって体内時間の流れ方が私が25才の時とは圧倒的に違うのでしょいうね。さらに早くなっていく事に期待もあり不安もあり…。2025年は巳年。へビは脱皮を繰り返して自分を大きくさせて行きます。年齢に捉われる事無く自分を成長させていきたいですね。 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148回 日本酒 醸造所 東京八王子酒造 さん (中町)

### 八王子発、地元で育まれる日本酒

江戸情緒を今に伝える黒塀通りの一角。

一昨年6月にプロジェクトをスタートさせて、昨年10月に日本一小さな醸造所として『東京八王子酒造』さんが開業しました。『10年前から、米作りから醸造まですべてこの八王子で仕込む事を思い描いて取り組んできました。』と社長の西仲さん。日本酒醸造に懸ける想いが溢れます。一度に造れるのは四号瓶で200本程度と数は少ないですが、蔵内温度をいつも一定に保っているの一年通しての醸造が可能です。完成した酒をすぐに瓶詰めしてお客様にお渡しできるのでこれほどフレッシュな原酒を味わえることは滅多にありません。特殊なタンクに詰めて鮮度が落ちないように管理体制も



しっかりしています。お米はもちろん八王子産、高月町の稲田で植えた稲を収穫。丹精込めて育てたお米を手にしたときの嬉しさは格別。社員教育や子供たちの食育の場としても活用されています。同じ中町にある日本料理の『蔵人舞姫』ではこの出来立て生酒を振舞ってくれます。オリジナリティあふれるギフトとしても活用され、その知名度は確実に広がっています。



高月町にある田んぼで毎年田植えが行われます。食育にも通じますね



『製菊』という大切な作業。おいしい日本酒が育ちます



舞姫では出来立ての生酒をサーバーから提供しています

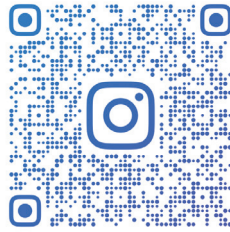


出来たての日本酒栓を開けるときのワクワク感！

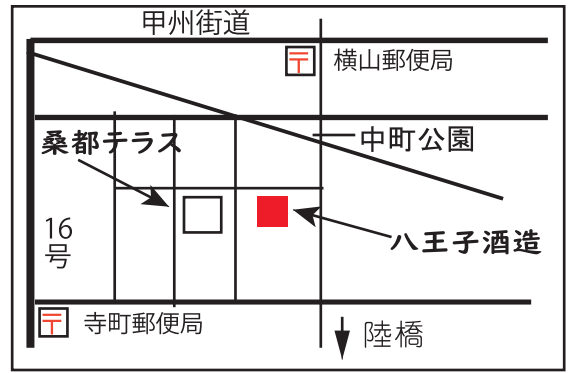


社長の西仲さん(左2)地酒への想いを熱く語ってくれました

お店の詳細は裏面へ



@TOKYO0802\_SHUZO



日本酒醸造所 **東京八王子酒造**  
八王子市中町 10-9

営業時間

【金】 12:00 ~ 18:00

【土 / 日 / 祝日】 11:00 ~ 17:00

## わたしのいち推し

私のおすすめはこちらのお茶です。名前の通りとても濃厚なお茶で美味しいです。ちょっと苦味が強いですが、リフレッシュしたい時等にオススメです。普段はコーヒーを飲むことが多いのですが、気分を変えて濃い目のお茶もいいですね。

藤樫 新一



## あとかき

昨年取材のメは『東京八王子酒造』さん。西仲社長の日本酒に対する想いを熱く感じた取材でした。改めて日本酒の底力を見た気がします。八王子の地酒が海を越えて世界の人々に親しまれる日を願っています。

八王子の個店取材し始めてから12年、自分では良く取材が続けてきたなあとと思うのですがまだまだ知らない、いいお店が八王子には沢山ありますね。今年はどのお店の取材が出来るのか自分でもワクワクです。今年も突撃取材、敢行します♪



2024.1 猿さん



2024.2 弥彦さん



2024.3 FUMOTOYA さん



2024.4 権現茶屋さん



2024.5

MIHARAKITCHEN さん



2024.6 ごおでさん



2024.7

WINESTAND さん



2024.8 横山商店さん



2024.9 らくざさん



2024.10 あらたさん



2024.11 馬ノ丈さん



2024.12 安井豆腐店さん