



読んで気持ちがホットなる

## マンスリー

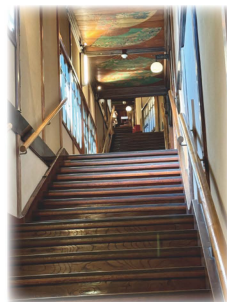
ホット

## 情報

2025.8 月号  
NO.487

目黒雅叙園で開催されている「和のあかり × 百段階段 2025」へ行ってきました。今年の9/30で一時休業することもあり、今回が最後になるかもしれない企画展。まずは百段階段に行くまでのエレベーターの螺鈿装飾に惚れ惚れし、百段階段の空間と各部屋の造りに改めて感動！ここで披露宴が盛んに行われていた頃は、その装飾のあでやかさに、主役である新郎新婦がかすんでしまうと言われるほどだったと聞きました。休業後この空間がどうなるのか、案じるころはありますが、ぜひ知恵と工夫で後世に残して欲しいです。

宮原 康行



### ハ王子の素敵なお店をご紹介します

## はちさんぽ

ミヤハラ社長が  
突撃取材!!

第154回 イタリア料理

Enoteca 206 さん(中町)

### 気負わず入れる本場イタリア料理店

昨年ご夫婦でお店を始めたエノテカ 206。Enoteca とはイタリア語で「ワインを貯蔵する場所」や「地元ワインを出すお店」という意味。206 はシェフの宮川さんがイタリア修行時に住んでいた部屋番号。当時はよく「エノテカ 206 本日開店します！」と仲間に集合を掛けて料理を振る舞っていたそうです。そんな気軽に入れるお店にしたい宮川さんご夫婦「本場のイタリア料理を気軽に味わってほしいんです。仲間や家族とわいわいがやがや自宅のダイニングと思って使ってくれたら嬉しいです。」出てくる料理はどれも家庭的な優しい味。素材本来の味を楽しめ、イタリア産のワインによく合います。



お店の作りもとてもシンプルで、本当に宮川さん宅にお邪魔したような雰囲気。2階にあるせいか放射線通りの喧騒は気になりません。ゆっくりと過ごすことができ、快適、ご夫婦の温かなおもてなしにお料理がさらに引き立ちます。お食事だけでも、ゆっくり飲み会でも、どのようにも対応してくれるエノテカ 206 さん、あなたの行きつけに是非加えてください。



おいしい料理を  
提供してくれる  
宮川さん



地元野菜も取り入れて



気負わず  
くつろげる店内



パスタも豊富！  
迷っちゃいます。

お店の詳細は裏面へ

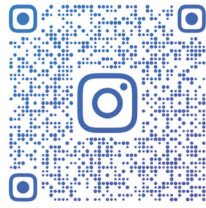


## Enoteca 206

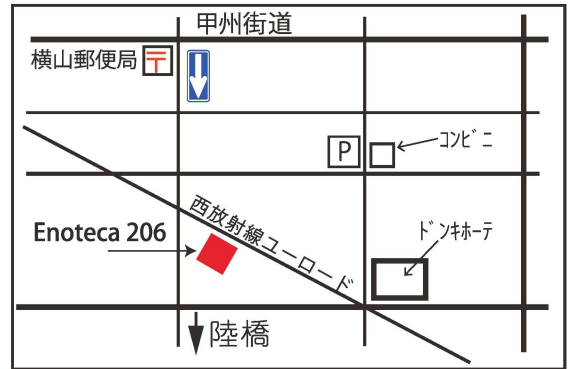
(エノテカ)

八王子市中町 7-9 2F

TEL 042-686-0769



@ENOTECA\_206



営業時間 17:00 ~ 23:00(L.O.22:00)

定休日 日曜日・第一月曜日

\*水~土は 16~17 時でドリンクのみの提供

## わたしのいち推し

私のイチオシはアイリスオーヤマ製のたこやきプレート付きのホットプレートです。鍋物、焼き肉、そしてたこやきも楽しめる商品です。我が家はたこやきではなくシュウマイの皮を敷いて、そこに餡を入れた上にエビやチーズしいたけ、キムチ、ホタテなど好きな具材を乗せて楽しんでいます。こちらの商品は火力も強くシュウマイであれば5~6分で出来上がるのも嬉しいポイントです。 藤樫 新一



## あとがき

7月初めにビックサイトで開催された「ライフスタイル Week」という展示会に足を運びました。いくつかの催しものが集まって企画された総合展示会、その中に以前「文具の大展示会」と銘打って単独開催されていた「国際文具・紙製品展示会 (ISOT)」もグループ開催されていました。ISOT といえば開催当初 (もう十数年前) は日本の各文具メーカーや問屋が一堂に集まった一大イベントでしたが今は様相が変わり、出展者は大陸の会社ばかり。初めての人は「一体何の展示会？」と首をかしげてしまうかもしれません。一方で共催していた「推し活 EXPO」は、大盛況！推し活グッズのサンプルに人が集まりあちらこちらで名刺交換が行われていました。時代とともに変わる人々の関心事が垣間見えた展示会でした。

8月13(水) より15(金) まで  
夏季休業させていただきます

8月18(月) より通常営業いたします



今月の帯色 (向日葵) f2c11b



吹き出し色 (向日葵・補色) 30a5de