

ハ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 **162** 回 自家製パンとビストロ

CREVETTE (クルヴェット) (明神町)

美味しいパンとワインで「パン飲み」を楽しむ

京王八王子駅から歩いて5分ほど。明神町の静かな路地に現れるのが自家製パンとビストロの店「クルヴェット」さん。扉を開けた瞬間焼きたてパンの香りがふわっと鼻をくすぐり、思わず深呼吸したくなります。『CREVETTE (クルヴェット)』の日本語訳は「エビ」ご夫婦の苗字の『海老原』から名付けられました。『小さいけど皆さんからずっと愛される店になりたいです!』と奥さま。料理を職としていた旦那さんと長年パンを作ってきた奥さまが奏でる風味と食感はどれも秀逸です。自家製酵母から出来上がる『カリッ』『モチッ』のコントラストがたまらなくイイんです! イートインもゆっくりくつろげるスペースがあるので、自分で選んだパンに合うワインを片手に、贅沢な時間を過ごしてみたいかがでしょう♪旦那さんが計画する「ディナーの部」も着々と準備が進んでいるとのこと。乞うご期待です!(右下写真の丸いうぐいす豆入塩パンは私、宮原のお気に入りです。)



自家製パンとビストロ

CREVETTE (クルヴェット)

八王子市明神町 4-13-10

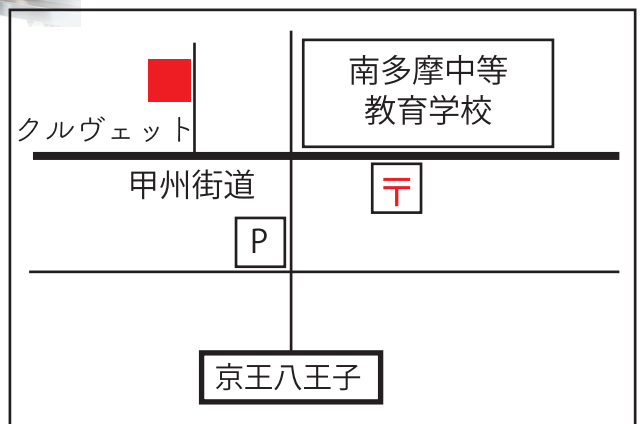
042-641-3753

営業時間 11:00 ~ 18:00

お休み 月・火



@CREVETTE_BREAD



わたしのいち推し

便今は自宅の壁に飾ってあるピッケルづくり職人・二村善則氏作の長谷川恒男モデル、制作番号は1915番。陽光眩しい5月の穂高岳涸沢シュルンドが大きく開いた8月の剱岳長次郎谷、初冬11月のアイスバーンの富士山吉田大沢、深い新雪の中をラッセルで藻掻きながら登った八ヶ岳阿弥陀岳南稜等の単独山行。そして7月のアルプスモンブラン登頂、すべてこのピッケルがパートナーとして私を助けてくれました。若い日の記憶が詰まった私の愛蔵品です。

宮原 隆夫



柏餅とちまき

おしえてA I

子どもの日の食べ物と言えば、柏餅。でも西日本ではちまきが主流だそうです。

柏餅（日本発祥）

- ・ 柏の葉の性質から「家が続く＝子孫繁栄」を願う食べ物。
- ・ 江戸で端午の節句の定番として定着し、関東に広まった。

ちまき（中国由来）

- ・ 詩人・屈原を供養するために、邪気を払う葉で包んだのが始まり。
- ・ “厄除け”の意味が強く、関西を中心に根付いた。

「福井・岐阜・三重」ラインが東西の分岐点とされています。



営業車から眺める、この季節の景色の変化がとても好きです。

桜のピンク、菜の花の黄色、雪柳の白などなど…。街が色づき始め心が軽やかになるのを感じます。市内を走っていて目につく桜は駅前通りと甲州街道の交差点にあるしだれ桜。毎年きれいな花を付けて、通る人たちを魅了しています。でも最近では荒天による倒木や老齢による伐採など、各地で寂しいニュースを目にします。

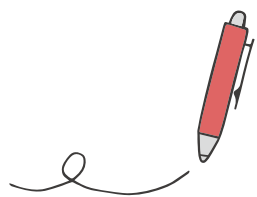
富士森公園の桜も樹齢とともに勢いの変化を感じます。ソメイヨシノの寿命は60～80年ほど、当園の整備は1896年頃なので、そこからの桜だとすれば、すでに130年が経っています！まだまだ頑張ってもらい、来る人を楽しませてもらいたいです。

宮原 康行



八王子駅入口交差点のしだれ桜

あとがき



今月の文字色 紅色を肌着に用いると体の冷えに
(紅絹 (もみ)・ 良いという俗信があり、湯文字や
#C64654) 衿の胴裏 (どううら) には紅絹が使われていた。

吹き出し色 (#4abbae)

株式会社 **ミヤハラ**

取材編集：宮原 康行

〒192-0073 東京都八王子市寺町7-10
TEL 042-625-6563
T9010101003859