

中央線が好きだ。

公式アカウントでも情報発信中!

 @chuosuki

 chuosuki

magazine

vol.29 2020

*TakeOut

ライフ

テイクアウト

やみつき!

New Contents 続々!

- 新連載 お試しラボ
- 新連載 中央線の畑から中央線手みやげノート
- 新連載 そろそろ、ソロ飯エキスポ!
- プチ旅コンシェルジュ
- NEWS&TOPICS

青女歩の達人

おいしいものをリラックスして食べる贅沢♡

やみつき!

テイクアウトライフ

テイクアウト専門店に加え、人気料理店のあの名物メニューや、店主が工夫を凝らした新商品も参戦!

お店で楽しむのもいいけれど、公園で、自宅のリビングやベランダで、のんびり味わうひとときもクセになりそう。

取材・文 | iteamまめ(佐藤さゆり・松井恵) 撮影 | オカダタカオ 鈴木奈保子 P.2-3 フードスタイリング | さいとあき



「クーポン」のマークがあるお店では、「中央線が好きだ.web」に掲載のクーポン画面を提示すると、ステキなサービスを受けられます! クーボンの使用はこちらから▶▶



*TakeOut

#今日は宅飲みパーティー

B. 手作り点心 また明日。 (中野駅)

軽やかでコクある豚の旨味に惚れる! クーポン

大ぶりの肉まんや、三角コーン形が麗しい肉シューマイを看板にしながらかりーションは多彩。群馬県産「和豚もちぶた」の上質な脂をまとうシューマイは、エビやホタテの海鮮と合体すると口中が濃厚な旨味の増場。また、水餃子は食べる前に3分茹でて。皮の弾力に目を見張るはず。どちらも冷凍保存OK。近隣飲食店も御用達の店だ。

DATA JR中野駅北口から徒歩約5分。11時~19時(売り切れ次第終了)、日休。中野区中野5-52-15 中野ブロードウェイB1 ☎03-3389-6502



A. Bon Mariage Deli (西国分寺駅)

料理人が作る、食卓華やぐ総菜

西国分寺の名店、フレンチレストラン「ボン マリアージュ」と和風創作料理「ぼんまり」の姉妹店として8年前に開店。両店で腕をふるう料理人がレシピを考案した、季節を盛り込んだ和洋折衷のメニューが揃う。夏はハーブやレモンが香る爽やかな風味の総菜がいっぱい。予算や好みに応じて注文できるオードブルもおすすめ。

DATA JR中央線西国分寺駅南口から徒歩約3分。11時~20時、火休。国分寺市泉町2-9-1 西国分寺ライフタワー1F ☎042-324-7010





D. ever free IPA 450ml 1190円

D. COCOA STOUT 450ml 1700円 (別途マイボトル 1000円)

ナミキアフロのしモン漬け 100g 489円

A. キャロットラペ 100g 388円

B. 水餃子 10個 670円

C. 揚げ処の太巻き寿司 1本 1750円

D. 高円寺麦酒工房 トニー

(高円寺駅)

旬の香りが弾けるクラフトビール

2010年開店のクラフトビール工房。自家醸造5〜6種に、姉妹店醸造を加えた全10種の旬味が楽しめる。フルーティーな香りのever free IPAを定番に、ビター&スイートのココアスタウト(黒ビール)、スパイシーなIPA、白ビールなど、個性あふれる味が樽替わり。テイクアウトで再利用できるマイボトルを購入すれば、冷え冷え持続!

DATA JR中央線高円寺駅北口から徒歩約6分。17時〜23時LO(土・日・祝12時〜21時LO)、月・火休。杉並区高円寺北2-24-8 ☎03-5373-5301



C. 揚げ処 まさ竜 まっ

(武蔵小金井駅)

やわらかなヒレを巻いたごちそう太巻き クーポンあり

昼はとんかつ定食、夜は串揚げコースを味わえる、地元御用達の人気店。テイクアウト限定の太巻きは、宮崎県産霧島豚など国産銘柄豚のヒレ肉を揚げ、酢飯、大葉の上に乗せて巻く。もうひと切れ食べたくなる味の秘密は、「八丁味噌とデミグラスソースの合わせダレだよ」と、店主の早坂齊竜さん。カット済みなのがうれしい。

DATA JR中央線武蔵小金井駅北口から徒歩約10分。11時30分〜14時・18時〜22時(テイクアウトは要前日予約、お渡し時間11時30分〜22時)、水休。小金井市本町5-36-15 ☎042-316-5729



E. cafe Bask (荻窪駅) クレープ作り

デトックス効果にも期待できる!

ランチの日替わりご飯プレートを持ち帰りに。ベジハンバーグ、車麩の唐揚げなどの主菜に、有機・無農薬野菜の仕入れ次第で副菜の献立が決定。ニンジン、タマネギなどが入るドレッシングはやさしいフリしてパンチがあり、「これだけ購入する人も」と店主の上山飛香さん。体が調子を取り戻し、便秘にきき面と喜ぶ声も多数。

DATA JR中央線荻窪駅西口から徒歩約6分。11時30分～20時30分(金・土は～23時30分)、木休。杉並区上荻2-30-16 ☎03-5397-3199



× ヴィーガン

1. 本日のご飯プレート1200円は高野豆腐のカツがサクふわ。豆乳マヨのポテサラなど、副菜ともども食感、香りの妙に惚れる。2. 左が上山さん。

TakeOut アドバイス!

付属のソースやドレッシングを別のおかずに使ったり、主菜を自宅にある中濃ソースや醤油などで味変させるのも楽しい!

× 創作家庭料理



1. 日替わり弁当700円。豚の角煮、塩レモンキンピラなど。2. スタッフのレンさん。3. タッパープリン640円(容器返却で100円返金)。カaramelは別添え。

F. ごはんといえば、長男堂 (吉祥寺駅)

新しいアイデアに常連客もわくわく

手描きの暖簾が揺れるキュートな店構え。主菜と副菜は和・洋・エスニックと幅広く、彩りの良さがそのままグッド栄養バランスだ! 艶やかで香り高い白米は、店主・吉田瑠実さんの故郷・新潟県糸魚川から届く、一番の自慢なり。1週間分の「作り置きおかずセット」や、指定の弁当箱を購入&利用での割引など、時代を読む企画満載。予約や要望にも柔軟に応じる。



DATA JR中央線吉祥寺駅北口から徒歩約20分。11時30分～20時(水は～17時)、火休。武蔵野市中町3-18-11 ☎0422-56-1530



G. くじらのおなか (阿佐ヶ谷駅)

肉も魚もオムレツも。人気総菜が勢揃い!

阿佐ヶ谷の創作フレンチ「アンゼロアン」で作られる総菜やスイーツが彩り豊かに並ぶ。なかでも、店長・大橋麻友子さんのアイデアで誕生したのが幕の内弁当だ。肉・魚料理に、野菜料理、オムレツなどの人気総菜がぎっしり。雑穀米ご飯で栄養バラン

スも抜群だ。群馬や武蔵野市など、農家から直に仕入れる元気な無農薬野菜も販売。



DATA JR中央線阿佐ヶ谷駅北口から徒歩約7分。11時～14時・16時30分～22時、水休。杉並区阿佐ヶ谷北1-43-6共栄ハウス1F ☎03-6312-1687



1. 完全無添加のくじら幕の内弁当702円はハーブグリルチキン、マダラのバターソテー、ヒジキ入りスフレオムレツなど。2,3 野菜の仕入れにも精を出す大橋さん。



× フレンチ

×モロッコ料理



1. ラム肉のハンバーグ
1480円。2. アンチョビドレッシングで和えるエビのクスクスサラダ900円は、エビに野菜、オリーブがゴロゴロ。3. 駅近くに移転、店内が広がった。



TakeOut アドバイス!
ラム肉のハンバーグはパンを添えて、ソースまで味わって。クスクスのサラダは、大きめのスプーンでどうぞ。ワインのご用意を。



H. **モロッコレストラン**
ラムラム
tamtamu (西荻窪駅)

スパイス香るヘルシーな羊料理を

地中海に面したモロッコの料理を、店主・太田さんが欧州で暮らした経験を活かして作る。円錐形のタジン鍋を使う煮込み料理が代表的だが、ハラール認証済みのラム肉をこねるハンバーグは太田さんのオリジナルだ。クミン、コリアンダーなど5種類のスパイスをたっぷり入れるので臭みがなく、トマトペーストの酸味が効いている。



DATA JR中央線西荻窪駅南口から徒歩約3分。17時～21時LO(テイクアウト予約受付は17時～20時)、月、第1・3火休。杉並区松庵3-25-9 北斗参番館1F ☎03-3331-8883

手打ちうどん・そば 国分寺甚五郎

(国分寺駅)

クーポンあり

コシの強いタフな麺を、濃厚肉汁で

ファン待望のテイクアウトを、満を持して開始。「茹でたての麺、熱々のつゆをご用意します!」と、店主の幸山貴さんが腕まくり。自宅で蓋を開けると、干し椎茸と昆布、かつお節を使う濃厚なつゆの香りが、ふわ～。埼玉県産の地粉を中心にブレンドして打つ、噛めば噛むほど甘み立つ無骨な麺を、人目を気にせず、ずっと吸ろう。

DATA JR中央線国分寺駅北口から徒歩約5分。11時～15時30分・17時30分～21時40分LO(テイクアウトは15時30分～17時30分の間も可、土・日・祝は通し営業)、無休、国分寺市本町3-12-2 ☎042-325-6916



×武蔵野うどん

1. 普通サイズ600gの肉つけうどん750円。2. 茹で時間は約10分。生麺のお土産うどんもある(注:そばと同じ釜で茹でています)。3. 待ち時間も楽しい店内。

TakeOut アドバイス!
麺がくっついた場合は、湯通しするとほぐれる。残ったつゆにご飯と卵を入れ温めて、雑炊を作るとおいしさ2倍!

×イタリアン



1. 生ハム600円など、ピザウィッチは8種。2. カウンターのほかテーブル席もあり。3. ライスコロッケのアマンチーニ、グラタンコロッケのフリッターナー各2個600円も持ち帰り可。



PIZZERIA TARTARUGA

(東小金井駅)

ランチにもおやつにもいいピザウィッチ

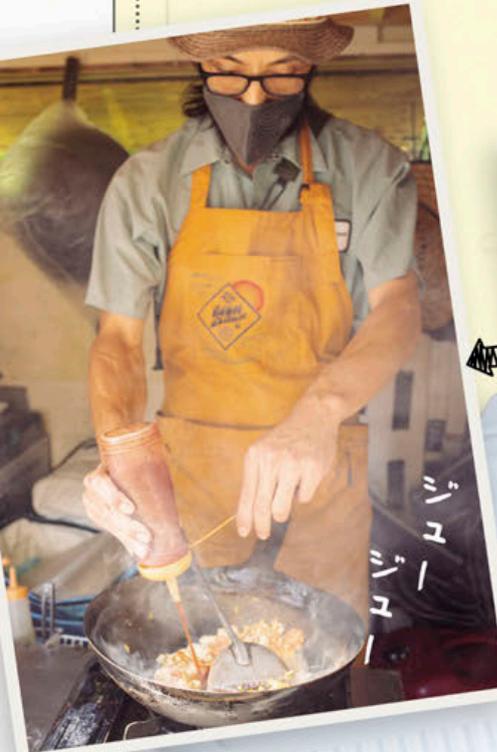
「できたてを味わってほしくて」と、薪窯で焼くピZZAは店内提供だが、テイクアウト用にと考案したのがピザウィッチだ。国産小麦を練り、1～2日寝かせたピザ生地で、サラミ、4種のチーズなどの具をサンドし、焼き上げたもの。歯切れよく、噛むほどに小麦の香りがふわっ。ラムレーズンクリームチーズなどスイーツ系もあり。



DATA JR中央線東小金井駅nonowa口から徒歩約5分。11時30分～14時LO・17時30分～21時LO、火休。小金井市榎野町5-6-15 ☎042-301-0422

パッタイが
届くまでの
一部始終

ほんとに来た！



おうちの目の前がレストランに!?

夢の出張 パッタイ屋さん

私のための1杯に出逢える！
仲間で注文しても楽しい新形態

テイクアウト、フードトラック、デリバリーなど、いろんなスタイルがある時代。そんななか、新しい形態の「パッタイデリバリー」を発見！自宅のほか、公園などお出かけ先の場所を指定して、日時、注文数などをメールやDMすると、追って確認が入り予約完了だ。時間になると指定の届け先近くにキッチンカーが停車。手早く調理したパッタイを手渡されるため、作りたてにありつける嬉しさよ。憧れの出張シェフを呼んだ贅沢感が味わえるのだ。

2代目店主の多久間知宏さんは、自転車で引き売りしていた初代の客だった。「もともと同郷の友人で、彼がタイに移住するときに引き継いだんです」。そして、タイ南部の味を会得し、軽トラの荷台に、友人手作りの小屋を設えたキッチンカーも新調した。

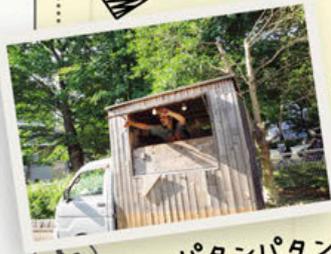
およそ2分で完成するタイ焼きそばのパッタイは、「辛くないし、米粉麺やピーナッツの食感に子どもの反応がいいんです」。唐辛子も用意されていて、ピリ辛にもできる臨機応変さ。ナンプラーやパクチーの香り、キュッと搾ったレモンの爽やかさが口の中に南風を呼び、太陽の下こそ似合う味わいだ。

できたて
ホカホカ！



パッタイは1杯1000円、2杯1500円と、注文数が増えるほど割安。スパイス目玉焼き+100円。レモン、桜エビ、パクチーなど、トッピングは選べる。

ゴロゴロ……



パタンパタン



アドウィーララウィーフ

Adwee Lalawee 2 クーポンあり

DATA 月(杉並・中野・渋谷・世田谷・目黒)・火・日(杉並・中野・新宿・練馬・吉祥寺)の12時~20時。金は中野ピクニックゴハン(11時~14時)に出店。注文はHP参照。
<http://adweelalawee2.tokyo/>

あなたのおすすめのテイクアウト商品を「#中央線が好きだ」のハッシュタグを付けて投稿しよう!

新連載

気になる“アレ”をやってみた!!

お試しラボ vol.1

旅の思い出を製本してみよう!



旅行中に集めたパンフレットや
マップ、チケットなどを一冊の旅の本にする
ワークショップに参加しました

本間さんが作った本たち、どれもステキ!



一冊一冊、自分の手で
じっくり作る教室です

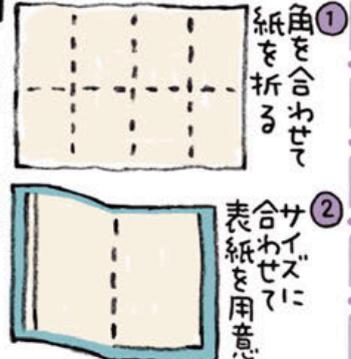
本日の先生

1 まずは製本の基本についてレクチャーを受ける。



アンティーク家具に囲まれた
アトリエ、どこか異国にいる気分。

2 練習も兼ねて
小さな本を作成。



4 いよいよ、旅の本作りへ



パンフレットやチケットを5~6種類
用意する(できるだけ同サイズで)。



一折中綴じの本、完成!



5 開き方と順番を
考えながら揃える。
ワケが
わからなく
なってきた
クリップを
使うといいですよ!



この作業が
手製本の醍醐味
手先だけでなく頭も使うので
達成感とほもに頭もスッキリ!
製本技術を学ばたい人はもちろん
リフレッシュしたい人にも
おすすめです!



【その1】 空想製本屋 (東小金井駅)

思い出の詰まった本の仕立て直しや少数の受注製本を行う手製本のアトリエで、製本教室も開催。製本教室は定期クラスのほか、今回参加したような1回完結のワークショップも不定期で開催している。費用は1回4000円。

DATA JR中央線東小金井駅南口から徒歩約11分。10時~17時(来訪は事前予約が必要)、日・月・祝休。小金井市東町4丁目 ☎042-382-7088 開催情報はホームページを参照。
<https://honno-aida.com/>



イラスト=さとうみゆき



シベリア南部原産、タデ科の野菜で和名はショクヨウダイオウ。西洋ではジャムの定番。緑と赤があり、市内の出荷は緑が主。茎を食べ、葉は食用には向かない。

新連載

中央線の畑から

第1回 大堀ファームのルバーブ



ミツバチも舞う広い農地で
のびのび育てて20年

都立小金井公園の南側に隣接する「大堀ファーム」は、江戸時代から300年以上も続く大きな農家。現在は、露地栽培の野菜約60種類を中心に、江戸東京野菜も栽培、養蜂も手がける。ルバーブは、栽培を始めて約20年。埼玉県から嫁いだ大堀百合子さんが、「珍しくておもしろい野菜」と、試行錯誤しながらチャレンジする。土壌に合うのか収穫量も増えて、毎年楽しみにするファンも多い。「小金井 江戸の農家みち」沿いの「大堀ファーム直売所」[JA小金井ファーマーズマーケット]で販売するほか、ジャムを使ったルバーブパンが市内学校給食に登場することも。収穫は5月末頃から夏の終わりまで。「暑い日こそ、ルバーブの酸味がおいしいんです」と、百合子さん。今夏、ルバーブに親しんでみませんか？

DATA JR中央線東小金井駅北口から徒歩約20分。小金井市関野町1-10-4

農家の SPECIAL RECIPE

ルバーブのコンポート
〜かき氷にのせて〜

緑と赤、2色のコンポートをかき氷にたっぷりとのせて。電子レンジでも簡単かつ短時間でできるので、冷蔵庫に常備しておくとお重宝。ブルーベリーやミントをあしらって。



MAPやレシピの詳細は
「中央線が好きだ。web」を見てね!

撮影=鈴木奈保子

中央線 手みやげノート No.06

洋菓子舗 茂右衛門の あんことくろみつ

「和菓子の“水無月”のイメージで作りたくて」と、店主・志村恭代さんが考案。ココナッツのダックワーズ、ラム酒が効いた練りあんムース、黒蜜入りシャンティショコブラン、十勝小豆の鹿の子と、丁寧に手をかけた4層の洋菓子だ。ラム酒とあんこの相性の良さに、唸らずにはいられない。

DATA JR中央線立川駅北口から西武バスで約10分「砂川九番」下車、徒歩約1分。11時～18時、全・土・日のみ営業。立川市幸町4-36-2 ☎042-849-7098



[今回のテーマ あんこのおやつ]



つぶ
なめらかなあんこを
包む

ラム酒とあんこの
出会いに心躍る



御菓子司 三陽の 麩まんじゅう

笹を開くと、冷んやりつるっの麩まんじゅう。弾力ある食感、小麦粉から取り出すグルテンを茹で上げるから。甘みやさしいあんは、十勝小豆を使う。結ぶ紐が緑色のものはヨモギ入りにつぶあん、茶色は青海苔入りにこしあん。作り続けて50年、地元が誇る銘菓だ。

DATA JR中央線武蔵小金井駅北口から徒歩約7分。9時～19時、月休。小金井市本町2-9-10 ☎042-383-7400



新連載

そろそろ、ソ^{メシ}飯

～好きなお店で好きなものを～

1軒目：テンポラネオ食堂 [荻窪駅]

撮影＝オカタカオ

肉や魚に旬野菜が色とりどり！お酒と一緒にゆっくり味わいたい



石畳の先で丁寧^{こしと}に拵^{こしら}えられた今日のごはんが待ち受ける

看板を頼りに奥へ奥へ。のんびり食事を楽しむ一人客も多いこの店は、腰下窓から隣のある坪庭が見え、目が潤う。

イタリアン出身の店主・神谷浩二さんは「一日一膳を旨とし、^今食べたものを」と、本日の日替わり定食のみを用意。なかでも登場回数最多が、千葉で加工された瀬戸内のイワシの丸干しだ。「これに出合ったのが一日一膳を始めるきっかけで」と、惚れ込んだだけあり、頭からかぶり

つけば、ふくよかな身からギュッとした旨味がほとばしる。また、トマトやアボカドなどの洋野菜も顔を出す味噌汁にも刮目。いりこ昆布の出汁に、麦と豆の味噌をブレンドして溶き入れ、風味が奥深い。土鍋で炊く山形産つや姫を使った雑穀ご飯と食べるもよし、郷里の純米酒・蓬萊泉1合800円でゆるゆるやるもよし。最後にイタリアのスイーツ・カタラーナとコーヒール800円で締めれば贅沢この上なしだ。



DATA JR中央線荻窪駅西口から徒歩約1分。11時30分～14時LO・17時～19時30分LO。水休。杉並区荻窪5-18-9 杜ビル1F ☎非公開

本日の日替わり定食1200円。イワシの丸干し、ひじき入り豆腐ハンバーグなどおかずもりもり。土鍋で炊いた雑穀ご飯と野菜満載の味噌汁が滋味深し。



撮影＝オカタカオ

駅社員イチオシスポット！ エキスポ！

原材料にこだわった手作りハムとソーセージのお店。できたてのホットドッグなどを楽しくドイツ気分も味わえます。おいしい天然水が汲める井戸も小金井ならではの！

武蔵小金井駅社員 諏訪健太さん

武蔵小金井駅社員 中山莉瑠さん



6駅目：武蔵小金井駅

ドイツで学んだ製法で作る本格派

2階にレストランもあるが、1階でイートインも可。数あるハムやソーセージの中でも、地元小金井農家仕入れのハウレンソウを練り込んだほうれん草チーズは、噛んだ瞬間、香りと肉汁があふれ出る。もちもちのプレッセルにピクルスのみじん切りをオンしたホットドッグ900円にすれば、ドイツ・ニュルンベルク産白ビールの生700円と相性抜群！



ケーニヒ本店（武蔵小金井駅）

DATA JR武蔵小金井駅北口から徒歩約7分。10時～20時（ホットドッグ19時LO）、無休。小金井市緑町5-3-18 ☎042-381-4186



👉 次回は国分寺駅

もっと！エキスポ！

one more 武蔵小金井駅



六地蔵のめぐみ 黄金の水

黄金に値する湧水が多いことから地名が付いた小金井市。2004年に中央商店街裏の六地蔵境内に井戸が掘られ、まろやかな水を求めて近隣住民が集う。プッシュ式水栓で試飲できるが、登録制の水栓鍵500円で思いっきり楽しみたい。

●小金井市本町1-7 ☎042-381-1379(④菊屋文具店)

NEWS & TOPICS

ニューオープンの美術館をはじめ、野外ビールフェス、自宅でも楽しめるオンライン情報など盛りだくさん!



tupera tuperaのかおてん、「かおカオス」

立川駅

「PLAY! MUSEUM」オープン

立川に開業した新街区「GREEN SPRINGS」内に6月10日、美術館がオープン。絵や言葉、映像や立体物を通じてさまざまな体験ができる場を提案する。年間を通して著名な作家を紹介する常設展では「エリック・カール 遊ぶための本」(〜2021年3月28日)を、ユニークな視点で作家や作品を特集する企画展では「tupera tuperaのかおてん」(〜12月29日)を開催。入館料一般1500円。

時間◎10時〜18時
場所◎GREEN SPRINGS W3
<https://play2020.jp/>

MAPは「中央線が好きだ。web」を見てね!

中央線から山梨県を応援しよう!!

JRE MALLで「やまなしマルシェ」を開催!



JR東日本グループが運営するオンラインショッピングモール「JRE MALL」では、山梨県の選りすぐりの品を産地直送でお届けする「やまなしマルシェ」を開催します。旬のみずみずしい果物や野菜、絶品スイーツやワインなど、山梨県が誇る特産品を、インターネットからお気軽にご注文いただけます。中央線からもアクセスしやすい山梨県の旬を自宅で味わい、食べて応援しよう!



(左)「桔梗屋」の「プレミアム桔梗信玄餅アイス」/ (右)「マンスワイン」の「酵母の泡」



※写真はイメージです

JRE MALL「やまなしマルシェ」

開催日◎8月1日〜10月31日

お取り寄せきっぷ

検索

QRコードはこちら



※Suicaでの鉄道利用や駅ビル・エキナカでのお買い物で貯まる「JRE POINTプレゼントキャンペーン」も実施します! (キャンペーン開催期間は8月1日〜31日)

武蔵小金井駅

特別展「ぬくもりと希望の空間〜大銭湯展」開催中

江戸時代に発達した銭湯は、年々減少しつつも、人々の憩いの場として愛され続けている。本展では東京の銭湯の歴史をひもときながら、その魅力に迫る。入園料一般400円で観覧可。

開催日◎9月27日まで
場所◎江戸東京たてもの園 展示室



吉祥寺駅・三鷹駅・武蔵境駅

WEBサイト

「武蔵野市のテイクアウト&デリバリーガイド」オープン

武蔵野商工会議所では、テイクアウトやデリバリーサービスを行っている市内店舗の情報を発信するWEBサイトを開設。3エリアのマップからピン表示された店舗を探せるほか、カテゴリーから店舗の情報を検索することもできて、とても便利だ。 <https://musashino-bento.com/>



高円寺駅・阿佐ヶ谷駅・荻窪駅・西荻窪駅

WEBサイト「高円寺百貨店」ほかオープン

飲食店のテイクアウトや物販店の通販、ライブハウスの動画配信などの情報を無料掲載しているWEBサイト「高円寺百貨店」。そこから派生し、「阿佐谷百貨店」「荻窪百貨店」「西荻窪百貨店」と杉並4駅に展開中! カフェや居酒屋、レストラン、古着や雑貨など、今知りたい情報が満載! 高円寺百貨店 <https://koenji-depart.com/>



中央線が好きだ。magazine

読者プレゼント

5名様

洋菓子舗 茂右衛門の焼き菓子の詰め合わせ

P.9に掲載の「洋菓子舗 茂右衛門」から、焼き菓子の詰め合わせをプレゼント。誌面でご紹介の生菓子同様にお酒が効いたパウンドケーキのほか、お酒が苦手な方も楽しめるものまで数種をセットに。



応募締切: 2020年9月30日

〈応募要項〉

スマートフォンやタブレットから下のQRコードにアクセスしていただき、必要事項とアンケートの回答をご入力の上、ご応募ください。

応募用QRコード



※ご入力いただいた個人情報は「当選者への賞品発送」以外の目的では使用いたしません。またアンケートの内容はマガジン制作の参考にさせていただきます。※当選された方には、ご登録のメールアドレス宛に「賞品発送先の登録フォーム」を送付いたします。手順に沿って期限内にご入力ください。※QRコードはデンソーウェブの登録商標です。

※本冊子の情報は2020年7月現在のものです。※表記されている料金は税込価格です。※料金営業時間・休園(館)日、イベント内容期間などは変更になる場合がありますので、事前にご確認ください。※営業時間・休園(館)日はゴールデンウィーク、お盆、年末年始などは変更になる場合があります。※新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、営業休止や営業時間・形態の変更、イベントの延期・中止など、掲載内容と異なる場合があります。※掲載の写真・地図などは全てイメージです。

次号は2020年10月上旬発行予定です

中央線が好きだ。マガジン 2020 vol.29
2020年8月発行
発行|東日本旅客鉄道株式会社 八王子支社
制作|株式会社JR中央ラインモール
編集|株式会社交通新聞社
構成|teamまめ(佐藤さゆり・松井一恵・香取麻衣子)

(表紙写真:「ごはんといえは、長男堂」の惣菜と「cafe海猫山猫」のドリンク)



中央線が好きだ。webがリニューアル!

リニューアルオープンした「中央線が好きだ。」の公式webサイトには、便利な情報や機能がいっぱい! マガジンの最新特集や人気連載が読めるのはもちろん、バックナンバーも閲覧可能。検索メニューもさらに使いやすくなりました! webだけの新着記事も登場するので、ぜひのぞいてみて!

中央線が好きだweb 検索



告知 『散歩の達人』9月号 (8月21日発売予定)

巻頭特集/身近なる未知の世界へようこそ 自由のカレー!

スパイスカレーの存在が定着して以降、「カレー」の概念は変容し続けている。カテゴライズできない創意工夫の一皿、インド、スリランカ、ネパールなど各国の料理を極めた本格派、古きよきカレースタンドまで。街のいたるところにひそむカレーを発見&再発見! ●フリースタイル・カレーの宇宙/本気の現地食堂カレー/カレーの街を探検する(神田・下北沢)/家カレーを盛り上げ隊!



鳩ノ巣駅



1. 吊り橋の「鳩ノ巣小橋」を渡る。2. 鳩ノ巣駅近くの「山鳩」は木造り風情とテラス席が心地いい。2代&3代目夫妻で切り盛り。3. ハヤシライス(サラダ付き)のドリンクセット1080円〜。4. 「四季の家」の東京の森ピクルス各648円は奥多摩の旬味満載。おみやげにも。5. 勇壮な深谷美。6. 「四季の家」では、奥多摩産ワサビのジェラート250円で喉を潤したい。

DATA JR青梅線鳩ノ巣駅から、雲仙橋、大多摩ウォーキング・トレイルの看板に沿って鳩ノ巣小橋へ。渓谷沿いを約500m歩けば白丸ダムだ。ダムの上を歩き、街道に出たら、白丸駅まで約900m。虫除け、スニーカー必須。山鳩●10時〜17時、月休。☎0428-85-2158 手づくり工房 四季の家●10時〜17時、月(祝の場合は翌日)休。☎0428-83-3365

MAPは「中央線が好きだ。web」を見てね!

自然が生み出す造形美
涼を浴びに鳩ノ巣渓谷へ

せせらぐ水音、水しぶき、緑からこぼれる陽光など、体感温度がググッと下がるスポットが奥多摩にある。「大多摩ウォーキング・トレイル」は、古里駅〜奥多摩駅の全長約8kmの行程だが、鳩ノ巣駅〜白丸駅の区間はかなりお手軽なコースだ。

まずは鳩ノ巣駅すぐのカフェ「山鳩」で腹ごしらえを。青梅の無農薬栽培野菜を仕入れ、

中央線から出かけよう

プチ旅 コンシェルジュ

第6回 清夏のウォーキング・トレイル

撮影=オカダタカオ

湖畔遊歩道は昨年の台風被害で整備中ゆえ、街道で白丸駅へ。駅近の「四季の家」も見逃せない。「奥多摩の風はとのす庄」の料理長が丹精したピクルスの美しいこと。ミニトマト、スイートピクルスなど、奥多摩産旬味がすがすがしい酸味で、さらなる涼を呼ぶ。



歩き出すと間もなく鳩ノ巣小橋だ。吊り橋にテンションが上がり、ダイナミックな鳩ノ巣渓谷に見惚れ、龍に似た流木に心が躍る。ゴツゴツの岩場や急峻な坂道を越え、白丸ダムでは都内唯一で長さ約332mの魚道も望める。その先の白丸

名物のハヤシライスのほか、クロワッサンサンドやケーキも用意。山荘も営む店主一家は地元情報にも精通し、頼りになる存在だ。



Schedule

1. 「山鳩」で早めのランチ
2. 鳩ノ巣渓谷で自然を満喫
3. 「四季の家」でピクルスをゲット