

肉派も魚派も大満足の名店揃い



中央線が好きだ。

公式アカウントでも情報発信中!

@chuosuki

chuosuki

magazine

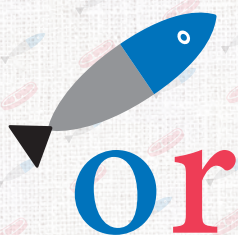
vol.32 2021

Fish or Meat



お試しラボ
中央線の畑から
中央線手みやげノート
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



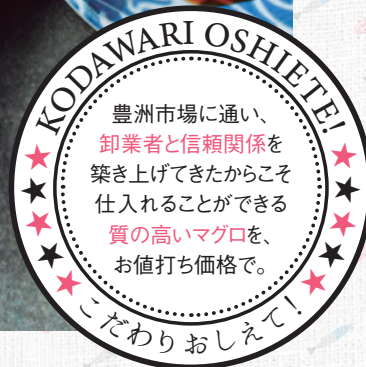
or Meat?

こだわりの詰まったメニューから、
グルメまで、
プロが提供する自慢の逸品をご紹介します。

スプーンで
ちびちびいただく、
至福の時間……



希少部位も登場の
マグロワールド!



1. 本マグロ中落ち2028円(約3人前)は骨ごと! 2. マグロmart盛り1人前968円(写真は2人前)。手前から中トロ、赤身、天身、脳天、ベーゴマ、鰭。頬の炙りも。 3. ユッケ748円は眼球奥の身で。 4. 下部が中トロ、先が天身。 5. マグロ好きスタッフ。中央が平島さん。



マグロmart (中野駅)

「おいしいマグロは、美しいんです」。大きく艶やかなコロ(塊)に見惚れながら包丁を当てる店主の平島瑠樹さんが、ひと言。マグロ好きが高じて創業10年。主に国産本マグロの、トロや赤身、希少部位を使うメニューは驚きのマグロ尽くしだ。まずは、刺身6部位の食べ比べに心躍るマグロmart盛りから始めよう。食感、脂の甘み、口溶けなど、1切れごとにうならずにはいられない。脂が抜群にのり、身に張りがある冬こそ、ぜひ。

DATA JR中央線中野駅北口から徒歩約6分。17時～23時15分LO(日・祝は16時～22時15分LO)、不定休。
※テイクアウトは11時30分～終日。中野区中野5-50-3
☎03-5942-8527





見よ、
このほどよい
焼き加減！

肉派も魚派も大満足の名店揃い

Fish



メインディッシュの代表食材、肉と魚。
多摩育ちの厳選食材に、気軽なワンハンド
肉と魚、それぞれの食材を知り尽くした
さて、今日はどっちの気分？

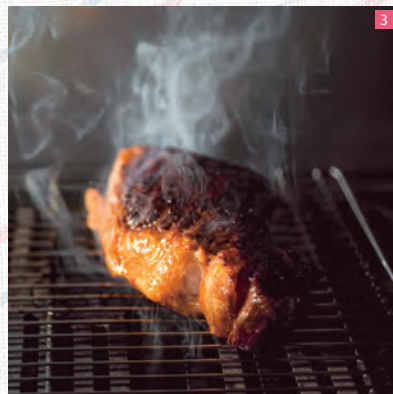
取材・文＝team まめ（佐藤さゆり・松井一恵）
撮影＝オカダカオ 鈴木奈保子

「**クーポンあり**」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！

クーポンの
使用は
こちらから



自然派ワインと味わう
健康的な漢方牛



1. 断面のグラデーションが見事。
2. 漢方牛サーロイン（宮城・関村牧場）100g2640円（写真は390g）。地元野菜、ポテトフライ、『チクテペーカリー』のパン付き。自然派ワイン748円～（グラス）。3. 炭香をまとうせて。4. 塊肉から選ぶ。5. 「おいしいなあれ」と願う木暮シェフ。



GURECO（八王子駅）

クーポンあり

炭火の上で温めるように火入れし、独自の秘技でローストする漢方牛のサーロイン。香ばしい表面の内側は、ウェルダン、ミディアム、ミディアムレア、レアが層となり、1切れに5つの焼き加減が封じ込められている。オーナーシェフの木暮誠さんは、「肉の味をダイレクトに」と、調味は塩とコショウのみ。塩はヒマラヤのピンクソルトやボリビアの紅塩など4種類を使い分け。ピゴール豚や雪国放牧豚といった国内外の銘柄肉が、続々と入荷する。

DATA JR中央線八王子駅北口から徒歩約3分。
17時～22時LO、日（月不定）休。＊テイクアウトあり
八王子市東町6-2 天安ビル3F ☎090-6113-2512



じっくり焼いて
ゆっくり味わう。



迫力のステーキを
食べやすくカット

KODAWARI OSHIETE!
中心まで
しっかり火入れ、
安心して柔らかな
レアが自慢。
ソースは幅広い世代が
好む和風仕立てで、
レモンが隠し味。
こだわりおしえて!



1. 熱々の鉄板でジュージュと登場するあいたい屋ステーキ(ご飯と味噌汁付き)200g1914円。サイズは100gから。2. 音楽好きの益田さん。

ROCK'N KITCHEN あいたい屋

(武蔵小金井駅) ・クーポンあり

「包丁を入れた瞬間から味が落ちる」と、店主の益田智史さん。注文を受けてからカットして、分厚い鉄板へ。脂が少なくヘルシーで、味わい深い部位のハラミを、ステーキカバーを使って手品のように短時間で焼き上げる。最初はレア、徐々に火が通り、変化していく食感に前のめり! 岩手県たんかくの短角牛を使うハンバーグも人気だ。

DATA JR中央線武蔵小金井駅北口から徒歩約8分。11時30分~14時・18時~22時、水・日・夜休。*テイクアウト・デリバリーあり。小金井市本町2-9-11 ☎042-384-7069



主役は旬魚の塩焼き
七輪も楽しめる



炙り居酒屋 ふさ (国立駅)

「脂ののって、焼いたら絶対においしい!」。店主・高久さんが太鼓判を押す旬の魚介を、八王子の市場や産地直送で仕入れる。高久さんの手にかかる、炭火で豪快に焼かれてもおな、ピチピチと跳ねているようだ。エビや貝、干物は、お客さま自身が七輪で焼く。じんわり焼ける肴をひっくり返しながら、魚に合う日本酒を傾けよう。



DATA JR中央線国立駅南口から徒歩約8分。17時~24時LO、水休。国立市東2-6-27 ☎042-507-7225

1. 天使の海老528円と地ハマグリ418円は七輪で。2. 強い火力で豪快に! 熊本産真鯛858円、五島列島のブリ968円。3. 「魚を楽しんだ後は、締めにお茶漬を」と、高久さん。

宇和島漁港直送 旬魚と鯛めし がいや

〔阿佐ヶ谷駅〕

・クーポンあり

店主の福田光さんは郷里の愛媛県・宇和島から旬魚を仕入れ、鯛めしなど、郷土名物の数々を用意。自慢の旬魚のなかでも、「豊後水道の荒波に揉まれたアジは、身が締まっていて肉厚。脂がのっているんです」と、アジをフライに。何もつけずに食べれば、華やかな香りがぶわっと広がる。初夏には愛媛ブランドの奥地アジもお目見え。身が大きく香りも炸裂する。

DATA JR中央線阿佐ヶ谷駅南口から徒歩約2分。17時～24時、不定休。
*テイクアウト・デリバリーあり。
杉並区阿佐ヶ谷南3-37-5
エレガント阿佐ヶ谷1F
☎03-6383-5255



ぶんごすいどう
豊後水道が磨いた
肉厚アジをフライに

1 大豆油で揚げたアジフライ858円は衣が細かめで軽やか。塩コショウの下味がつけてあり、ソースなしでもイケる。2 アジを持つ福田さんと料理長の佐々木さん。



カラッと揚げて
サクッと食べたい。



濃厚な旨味を放つ
鹿児島産の六白黒豚

とんかつ けい太

・クーポンあり

〔西荻窪駅〕

店主の青木敬太さんが「サツマイモで育てるんですよ」と胸を張るのは、鹿児島県産六白黒豚。実家の母と兄が10カ月かけて丹精して育てた豚だ。洋食店などで腕を磨き、この豚を使いたくて2019年に開業した。低糖質のパン粉をまよわせ、低温ラードでじっくり、高温でカリッと仕上げる。上フィレを味わうと、柔らかな弾力の後、濃い甘みの肉汁が口中にあふれます。

DATA JR中央線西荻窪駅南口から徒歩約1分。11時～14時LO・17時～20時LO、月・木休。*テイクアウトあり 杉並区西荻南3-10-6 中村ビル B1 ☎03-5941-5532(要予約)



1 六白黒豚上フィレ膳200g3410円。まずはそのまま。岩塩、わさび醤油もいい。ほかに、南州自然豚ロース膳140g2200円～あり。
2 「メンチカツも人気ですよ」と青木さん。

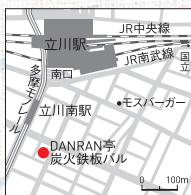


DANRAN亭 炭火鉄板バル

(立川駅)

青梅市の旧・東京都畜産試験場で7年かけて開発された東京特産TOKYO Xは、豚の健康と安全に配慮して肥育されるため、出荷数がまず少ない。薄切りですら香り高く、脂の甘みが強いのが特徴だ。この店では、めったに採れない分厚いロースを用い、鉄板でシンプルに焼き上げる。柔らかな肉質と濃厚な肉汁に、思わずうなる。また、ロース肉を卵液で巻いたとんべい焼きや肩ロースの炭火焼きなどもあり、部位ごとに異なる香り、風味を楽しんで。

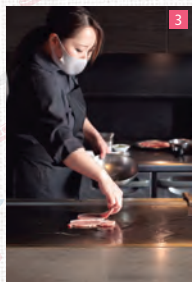
DATA JR中央線立川駅南口から徒歩約5分。17時～22時LO、不定休。＊テイクアウトあり 立川市柴崎町3-10-4 コーラル立川2F ☎042-540-0229



幻の豚TOKYO Xを
贅沢に食べ比べ



1. ロース厚切り鉄板焼き桜チップの燻製1650円。2. 手前は肩ロース炭火焼き 生粒胡椒&粒マスタード968円、奥はとんべい焼き748円。3. 鉄板に立つ藤江路子さん。



開発以来、
豚の仕入れから
販売まで一手に担う肉卸
『ミート・コンパニオン』
の直営。
リーズナブルに
味わえる。
こだわりおしえて!

多摩

育ちの

肉と魚に驚き!

八王子の清流が育んだ
香りのいい川魚



小川の魚

(八王子駅)

昭和40年(1965)より、清流に棲む川魚の養魚を八王子市恩方町で始めた『小川養魚場』。2代目の小川勇一さんは、川の上流に棲むイワナや、溪流の女王と呼ばれるヤマメを年中味わえるよう、2014年に居酒屋を開業した。注文後に生け簀からすくい上げる活魚は、刺し身なら弾力のある身がとろりと甘い。また、炭火の遠火でゆっくり焼き上げる塩焼きは、ふっくらと香ばしい。さらに、じっくり燻したイワナの骨酒もはずせない。芳醇な出汁が燗酒にしみ出し、恍惚となる。



DATA JR中央線八王子駅北口から徒歩約7分。17時～22時30分LO、無休。＊テイクアウトあり。八王子市横山町8-4 1F ☎042-649-3317



1. ヤマメの塩焼き500円、活イワナの刺し身890円は食べた後、中骨を素揚げしてくれ、バリバリ食べられる。2. 調理場を囲むカウンターがよい風情。3. 昭和レトロ感の漂う店構え。

手軽に絶品! ワンハンドグルメ



揚げたて、焼きたて、作りたて。
手軽なワンハンドの総菜やパンなら、
買ったその場でガブリと噛りつけるのだ!

肉の小清水 (三鷹駅)

注文後に揚げる熱々が魅惑。学校給食に卸す肉の端材を挽くので、牛・豚・鶏の割合が、なんと日替わりだ。昭和16年(1941)創業以来、地元の食卓に欠かせない存在で「陳列に並ぶ肉は何でも揚げますよ〜」。

[DATA] JR中央線三鷹駅南口から小田急バス野々谷行きで約10分「新川通り」下車、徒歩約1分。11時~19時、日・月・祝休。三鷹市新川6-26-6 ☎0422-46-3803



メンチカツ
129円

肉汁たっぷり!
ジューシーな総菜

ベーカリーKiBuN屋 (西立川駅)

柔らかいパンズから顔を出すタラフライに、タルタルソースとCHEDDARチーズがしっかり寄り添う人気商品。魚系調理パンはほかに、アジフライやエビカツサンドも。朝8時からオープンする活気ある店内は、イトインも。

[DATA] JR青梅線西立川駅南口から徒歩約5分。8時~19時(売り切れ次第終了)、無休。立川市富士見町1-15-8 ☎042-526-1035



フィッシュ
バーガー
302円

ボリュームで
軽い食べ心地



アジフライ
150円

サクサクの衣をまとう
巨大さにも惚れる

倉持惣菜店 (高円寺駅)

細い路地で昭和20年(1945)より営む総菜店。「うちは愛情がいっぱい入ってるのよ」と、2代目ママの倉持久江さん。粗めのパン粉をつけてラードでカリッと揚げたアジフライは一辺13cm余りある巨大サイズ。ソースをたっぷりつけてかぶりつけ!

[DATA] JR中央線高円寺駅北口から徒歩約1分。11時~19時、日休。杉並区高円寺北3-22-16 ☎03-3337-6134



手づくりハム・ソーセージ専門店 フランクフルト (西荻窪駅)

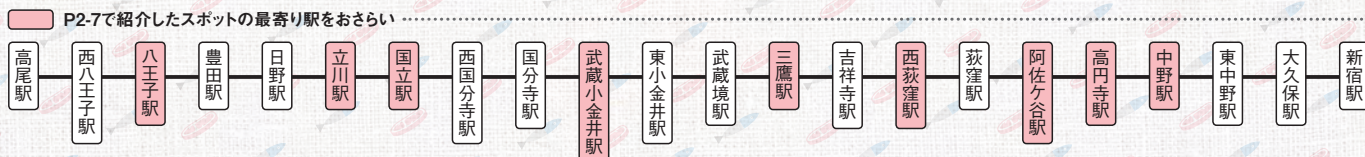
店内で焼き上げたパンに挟み入れたウインナーがブリッ。国産豚肉のやさしい旨味が口中に広がる。また、チーズ、ガーリックなど6種の粗切りソーセージ入りのスペシャルドッグ150円もあり、香りの余韻が後を引く。

[DATA] JR中央線西荻窪駅南口から徒歩約1分。10時~19時(祝は~18時)、日休。杉並区西荻南3-24-1 ☎03-3395-7766



ホットドッグ
210円

歯切れいいパンとの
相性がサイコー!



あなたのおすすめの肉・魚グルメを「#中央線が好きだ」のハッシュタグを付けて投稿しよう!

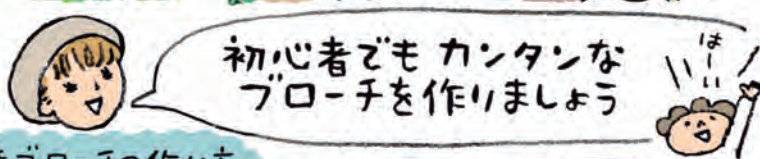
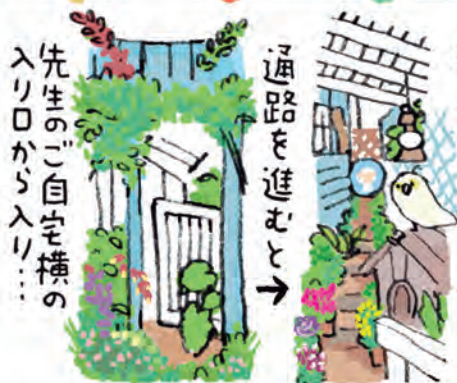
お試しラボ vol.4

気になる“アレ”をやってみた!!

羊毛フェルトでブローチを作ろう!



風らい坊先生プロフィール
独学でスタートして羊毛歴8年目。
四谷シモン賞をはじめ受賞歴多数。
自宅ガレージに作ったアトリエで
羊毛人形教室を開催している。

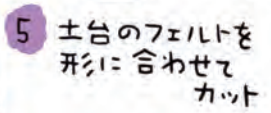


羊毛ブローチの作り方

- 1 下地(フェルト)に下糸を描く
- 2 手芸糸を乗せて開きを作る
- 3 色のついた羊毛フェルトをパーツごとに刺していく



中心から外に向かって刺す



完成!



先生のやさしいお人柄、語りかけてくるような表情の人形たち。すっかりファンになりました。2/27、3/7東村山ノンクランで先生の個展「ガイアの守り唄」がありますのでぜひ!

風らい坊の羊毛教室 (武蔵境駅)

キュートな小屋の扉を開くとおとぎの国の世界へ。羊毛人形作家の風らい坊(土方智香子)さんが「作りたいものを一緒に楽しく」と、初心者を対象に羊毛教室を開く。カラフルな羊毛は自由に使え、完成するまで何度通ってもOK。

DATA JR中央線武蔵境駅北口から徒歩約12分。受講料2500円(1作品分の材料費込み)。申し込み→fuuraibooo@gmail.com



イラスト=さとうみゆき



2～3月は長ネギ、エシャロット、5月頃からニンニクなどが収穫期を迎える。果樹を含め、年間80種を肥料なしで自然栽培。野菜本来の香り、味の濃さを実感する。

武蔵五日市駅にて。

「五市マルシェ」開催!

昨年好評だった駅前ロータリーのマルシェが今年も3～11月に開催予定。秋川渓谷沿いの生産者やクラフト作家たちが出店し、農産物、パン、雑貨を販売する。和紙作り体験も楽しみだ。多摩産材の魅力を体感できるブースもある。第3土曜の11時～16時。雨天翌日順延。

※お問い合わせは☎042-596-0037(秋川木材協同組合)。開催概要は「五市マルシェ」で検索を。※開催日時や内容は変更になる場合があります。



撮影＝鈴木奈保子

中央線の畑から

第4回 しみず農園ののらぼう菜



江戸時代以来の伝統野菜を自然の力を信じて栽培

江戸後期にジャワ島から種が持ち込まれ、あきる野市など東京近郊で栽培が始まったといわれるのらぼう菜。真夏に種をまき、旬を迎えるのは寒さ緩む2月下旬～3月だ。「昼夜の寒暖差で軸がぐんぐん甘みを増すんです」とは、約680年以上も前から代々土地を耕す清水孝之さん。現在、肥料不使用の自然栽培で農作物を育てている。「例えばスギナ。酸性の土壌に生える雑草ですが、そのまま土に還すことで、土中の微生物が活性化して、土壌のバランスが戻るんです」。気候風土に合った大地は力強く、「放ったらかし」と笑うが、香味の強い農産物が育まれる。生のままで齧れば、シャクッとした歯触りとみずみずしい甘み。青葉は柔らかく、ほのかな苦味が後を引く。「さっと茹でたお浸しや、味噌汁に入れてもいいですよ」

DATA JR五日市線武蔵五日市駅南口から徒歩約8分。あきる野市五日市327 直売は不定期開催。情報はInstagram→@inonoyamami

中央線 手みやげノート No. 09

『マ・ブリエール』のマブリショコラ

渡仏し、ショコラティエに開眼した店主・猿舘英明さんは産地、香り、カカオ含有率など、160種ものチョコの特性を見極める。名物はマブリショコラ5個1836円。マイルドなエクアドル、フルーティなパプアニューギニアなど、カカオ70%の産地違いを卵、バター、スローカロリー®のシュガーと合わせて蒸し焼き。風味の多彩さに目を見張る。

DATA JR中央線三鷹駅北口から徒歩約7分。10時～19時、不定休(木が多い)。武蔵野市西久保2-1-11 パニオンフィールドビル1F ☎0422-55-0505



5つのチョコレートで産地ごとの個性を楽しむ



[今回のテーマ チョコレート]

花や果実のアロマが香る重奏的ショコラ



『プレスキルショコラトリー』の Mariage Chocolat

約10カ国の産地からカカオ豆を仕入れ、ビントゥパーショコラを駆使するショコラトリー。甲州ワインを忍ばせたショコラも用意する。シェフの小抜知博さんは「香りと香りを合わせるショコラ」を考案し、ゼリー、ガナッシュなどにジャスミンやベリーなどの香りを閉じ込める。口の中で溶けながら、次々と花開くようだ。4個1382円。

DATA JR中央線吉祥寺駅北口から徒歩約10分。11時～19時、火・水休。武蔵野市吉祥寺本町2-15-18 ☎0422-27-2256



そろそろ、ソ^{メシ}飯

～好きなお店で好きなものを～

4軒目：マロロガバワン [中野駅]

撮影＝オカダタカオ

小サイズを
いろいろオーダー！
スパイシーな料理は
ロゼにぴったり。



スパイス料理とワインで 気軽に和める、街角酒場

外から店内が見通せるガラス張り。透明のドアは初来店でも気負わずに押せて、一歩入るとふわっとスパイスの香りに包まれる。「こんなにちほ」と、気さくに迎えてくれるのは、「食いしん坊担当」を名乗る磯邊和敬さんと、「呑んだくれ担当」の麻由さん。和敬さんは小学校時代にカレーに目覚めて以来カレー「筋」麻由さんはフレンチバルの厨房で腕を振るった料理人で、共にお酒が大好きだ。いつかスパイス

料理を味わえる酒場を開こうと夢を描き、2019年12月、商店街と住宅地が近い五差路角にオープン。昼はカレーが中心だが、夜は雰囲気が一転。スパイス料理と麻由さんが選ぶカジュアルなワインでゆるりと過ごし、カレーを食べない人も少なくない。辛い料理にマークを付け「子どもや辛味が苦手な人もぜひ」。地元の人々が気軽に通えるコミュニティの場になればと、2人は新たな夢を膨らませている。



DATA JR中央線中野駅北口から徒歩約10分。11時～15時LO・17時～21時LO（日は11時～18時LO）、月休（火不定休あり）。*テイクアウトあり
中野区新井1-35-12 ☎080-8150-3523

好きなおつまみを選ぶ3種類盛り合わせ770円。ほぐしながら食べる、自家製ツナ770円。
タンドールで焼くパン2個165円、バターチキン385円（ハーフ）、自然派ワイン660円（グラス）。

9駅目：中野駅

老舗の技と目利きを生かした 愛らしくてモダンなお茶

江戸期に日本橋で創業し、戦後中野に移転。卸問屋を続けながら2007年、小売部分を雑貨店さながらに刷新した。7種のカフェイン少なめの茶葉・葛湯セット ^{フラン} brun1500円をはじめ、手作りの花柄ボックスの詰め合わせがキュート。いちご緑茶など、季節ごとにブレンドする茶葉が多彩で「女性が楽しめるお茶を」と、店主の森田徹さん。



OHASHI

DATA JR中央線中野駅南口から徒歩約2分。10時30分～18時、日休。中野区中野3-34-31大橋ビル1F ☎03-3381-5320



エキスポ！

日本茶にフレーバーティー、紅茶など、常時20種類以上！パッケージがかわいくて、自分へのご褒美やちょっとした贈り物にもぴったりです。

中野駅社員 弘繁健也さん
小林美聖さん 稲田彩乃さん



撮影＝鈴木奈保子

もっと/
エキスポ！
one more 中野駅



中野セントラルパーク 中野四季の森公園

芝生広場を樹木がぐるりと囲む「中野四季の森公園」がシンボル。都会のオアシスでのんびり手足を伸ばしたい。また、広場前にカフェ&レストランが並び、平日昼は「PICNIC GOHAN」と題した日替わりフードトラックも集結。2月末までは、夜を彩るランタンイルミネーションが幻想的だ。

NEWS & TOPICS

太宰ファン必見の新名所や心躍るフェスティバル、街歩きを楽しめるイベントなど話題がいっぱい!

Pick Up

「中央線が好きだ。」からのお知らせ

「中央線が好きだ。」はwebマガジンとしてリニューアル!

2015年から『散歩の達人』とタイアップして発行してきた「中央線が好きだ。」マガジンは、次号からwebマガジンとして再始動いたします。楽しい・お得な情報が満載の「中央線が好きだ。web」で、これからも中央線沿線のお出かけ情報を発信していきますので、よろしく願っています!



中央線が好きだ。web 検索

公式アカウントでは随時情報発信中! チェックしてね!

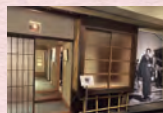
@chuosuki chuosuki

※「中央線が好きだ。」マガジンの誌面での発行は、今号をもちまして休刊とさせていただきます。

三鷹駅

「太宰治展示室 三鷹の此の小さい家」オープン

三鷹市美術ギャラリーの一角に太宰治の自宅をモチーフにした展示室を開設。常設展示室や企画展示室に加え、写真資料や回想を基に再現した書斎は、文机に座って太宰の執筆の気分を味わえるような体験型展示室になっている(体験型展示室は写真撮影OK)。観覧無料。開館時間◎10時～18時 休館日◎月曜(祝日の場合は翌日と翌々日) 場所◎三鷹市美術ギャラリー内



武蔵境・東小金井・国立駅

「リアル電車ごっこ」開催

自分自身が電車になりきって、駅周辺を回遊するお子さま向けイベント。「駅」に見立てたチェックポイントでは、レトロな改札紙で台紙をバチンと切ってくれる。昔懐かしい気分も味わえるラリーにぜひ参加しよう。詳しくはHPで確認を。開催日◎2月27日 時間◎10時～16時 場所◎JR武蔵境駅・東小金井駅・国立駅 <http://www.nonowa.co.jp/>



高円寺駅

「第11回高円寺演芸まつり」開催

高円寺の店舗など約20カ所が寄席に早変わり。期間中、100人以上の芸人が落語や講談、浪曲、漫才、コント、紙切りなどさまざまな演芸を披露する。料金や事前予約は会場により異なる。詳しくは公式サイトで確認を。開催日◎2月12日～21日 場所◎高円寺周辺の約20会場 <https://www.koenji-engei.com/>



東小金井駅

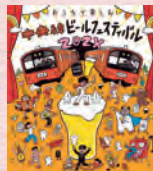
「中央線コーヒーフェスティバル2021」開催

JR中央線沿線のお店を中心に、こだわりのコーヒー店が東小金井駅高架下に集まり、飲み比べが楽しめるイベント。丁寧に淹れられたコーヒーをじっくりと味わって、お気に入りを見つけよう。飲み比べ5杯分1000円。開催日◎2月27日・28日 時間◎11時～17時 場所◎コミュニティステーション東小金井広場 <http://chuo-coffee.com/>



「おうちで楽しむ! 中央線ビールフェスティバル202X」

JR中央線・青梅線沿線で作られるクラフトビールをセットで販売。「快速セット」「中央特快セット」の2種が発売され、オリジナルBOXに入ったプレミアム商品だ。個性豊かなビールでおうち時間を楽しもう。予約期間◎2月1日～3月14日 ※在庫がなくなり次第終了 <https://chuo-beer.com/>



武蔵小金井駅

「たてもの園フェスティバル」開催

歴史ある30棟の建物が付む江戸東京たてもの園。開園記念日の3月28日は無料公開する。日本のみならず世界各地の名建築を体で表現するけんちく体操などさまざまな催しを開催予定。春のうららかな一日を楽しもう。開催日◎3月28日 時間◎11時～16時(開園は9時30分～17時最終入園) 場所◎江戸東京たてもの園



中央線が好きだ。magazine 読者プレゼント

プレススキルショコラトリーのマリアージュ ショコラ 8個

P9掲載の『プレススキルショコラトリー』から、マリアージュ ショコラ8個詰め合わせボックスをプレゼント(種類はおまかせ)。店内でカカオ豆から作るクラフトチョコレートと、アロマの組み合わせが新鮮。個性あふれる味と口どけをご堪能あれ。



5名さま

応募締切: 2021年3月31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。

中央線が好きだ。webで お得なクーポンを ゲットしよう

例えば、P.3に掲載の「GURECO」では「お会計一人さま9000円以上で10%引き」、P.5に掲載の「とんかつ けい太」では「お食事の方に一口メンチカツを1個サービス」と、お店によって異なるステキなサービスを受けられます! クーポンを賢く使って中央線沿線のお散歩をもっと楽しもう!

◎クーポン情報はP.3のご案内をチェック!



※本冊子の情報は2021年1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。

次号からはwebマガジンでのお届けとなります。お楽しみに!

中央線が好きだ。マガジン 2021 vol.32

2021年2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)



告知 『散歩の達人』3月号 (2月20日発売予定)

東京近郊 春の山さんぽ案内

奥多摩・中央線・丹沢 箱根・奥武蔵

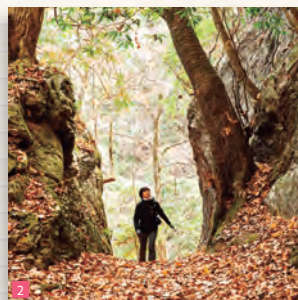
今やブームを超え、中高年には定番の趣味ともなっている「山歩き」。本特集では、東京から近く、気軽に楽しめる山の魅力を紹介することはもちろん、山を下りてから、または登らなくたって楽しめる、山麓の温泉や酒場などの情報も満載。街歩きからちょっと足を延ばし、冒険する「山歩き」の魅力をご案内! ●山アフターのお楽しみ(高尾、青梅、松田)/簡単おいしい山ごはん/山で最高のコーヒーを ほか



白丸駅

中央線が好きだ。 **magazine**
vol.32 2021

森林浴も楽しめる
露天でゆったり～



遊歩道から急に山道に。
足元に注意して



1. 白いドーム型の休憩室がある白丸駅。2. 大きなスケールに驚く数馬の切り通し。先人の偉業に感服。3. 『もえぎの湯』の上流露天風呂からは多摩川と吊り橋が。4. 秋川牛、自家栽培のシイタケを使ったハンバーグ1300円、前菜とサラダ、スープ、飲み物付き。5. 陽だまりのように心地良い『カフェレストランSAKA』。6. 『カフェレストランSAKA』で、シイタケ製品をお土産に。7. 海沢大橋もとの地蔵。

DATA JR青梅線白丸駅から数馬の切り通しへは徒歩約20分。行き止まりを引き返し、「白丸駅へ」の案内看板を頼りに青梅街道へ。海沢大橋を経て海沢地区へ徒歩約30分。昼食後は、吊り橋のもえぎ橋で多摩川を渡り、温泉へ徒歩約30分。スニーカー必須。
カフェレストランSAKA◎11時～14時30分LO、日・月休。
☎0428-85-8155 予約可 もえぎの湯◎10時～18時受付終了、月(祝日の場合は翌火)休。大人850円(3時間)。
☎0428-82-7770

MAPは「中央線が好きだ。web」を見てね!



白丸駅でチェックイン

沿線まるごとホテルが始動!

今回紹介した無人駅の白丸駅が「フロント」、地域の古民家が「客室」、地域の皆さんが「キャスト」になり、集落全体で訪れる人をもてなす新しい試みがスタート。1泊2日で、のどかな集落を散策したり、地域の食材を使った料理を味わったり、滞在しながら東京の田舎の魅力を体験! 開催期間は2月17日～3月31日。

プロジェクトの詳細は
<https://marugotohotel-omeline.com/>



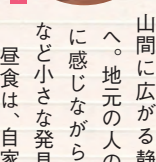
無人駅を起点にホッピング! 温もり漂う山里から温泉へ
奥多摩の自然に埋もれるように佇む白丸駅。降り立つと、空気は冷たいが、ほのぼののどかな風情があった。今回は、青梅街道から海沢地区を回遊。山里散策を楽しみ、奥多摩駅を目指す。最初に向かうのは、奥多摩町指定史跡で元禄時代にできた数馬の切り通し。山越えするしかなかった難路



多摩川に架かる長い吊り橋を渡れば『もえぎの湯』はすぐ。奥多摩の古生層から湧くところの湯に浸かり、身も心もほかほかでゴール。



多摩川に架かる長い吊り橋を渡れば『もえぎの湯』はすぐ。奥多摩の古生層から湧くところの湯に浸かり、身も心もほかほかでゴール。



へ。地元の人暮らしを近くに感じながら、庚申塔、梅林など小さな発見がたくさん! 昼食は、自家栽培のシイタケや旬の野菜を使う料理が自慢の『カフェレストランSAKA』へ。すぐ近くにシイタケの原木林があり、同法人の『東京多摩学園』で暮らす知的障がいのある園生が、力を合わせて育てている。奥多摩駅へは愛宕トンネルの手前から右へ。

中央線から出かけよう

プチ旅 コンシェルジュ

第9回 | 山里でカントリーライフ体験を

撮影=オカダタカオ

Schedule

1. 数馬の切り通しを散策
2. 海沢地区の『カフェレストランSAKA』でランチ
3. 奥多摩温泉『もえぎの湯』でリフレッシュ

クーポンあり