青色十色 No.191

七月号

おいしいね！みなさんに！

よりみち日和。

今日の一枚
空も山も、夏の気配。

雨に濡れた活き活きとした緑と川の涼を楽しめる、松田駅徒歩圏内のお散歩。御殿場線松田駅の目の前では「二宮尊徳生誕地栢山道碑」がお出迎え。そのまま電車の高架をくぐり酒匂川（かわおとがわ）へ向かうと、ウォーキング用に整備された河川敷が広がります。土手を上がって「店屋場公園」に到着。木陰で休みつつ、夕方、新松田駅を通り過ぎ「玄や」へ。豊富なメニューに迷いつつ、夏バテ防止に辛いラーメンをいただきました。

01 二宮尊徳生誕地栢山道碑（にのみやそんとくせいたんちかやまどうひ）

足柄上郡松田町松田惣領1301

御殿場線松田駅北口すぐのポケットパークにある二宮尊徳生誕地栢山道碑は、1909年に駅構内に建立されたものを2012年に移設したものです。生家・誕生地からの小田原市栢山までの道しるべとして、ミキモト創業者の御木本幸吉氏によって建てられたそう。ベンチがあるのでちょっと一休みもできるスポットです。

徒歩15分

02 店屋場公園（てんやばこうえん）

足柄上郡松田町松田惣領414

川音川の上流。土手を挟んですぐに芝生のきれいな店屋場公園があります。木陰も多いので心地よい風が抜ける中で休憩ができます。土手をアリりれば川の水に足を浸すこともできるので、涼しく過ごせます。暑い日を乗り切るお散歩コースとしておすすめです。

徒歩12分

03 小田原坦々麺 玄や（げんや）

月～土 11:00～14:00 L.O.13:45 /17:00～22:00 L.O.21:30
日・祝 11:00～20:00　水曜定休　駐車場5台
TEL：0465-82-2963　足柄上郡松田町松田惣領1315-16

新松田駅北口を左に進み徒歩2分程度、ロマンス通り沿いにある「玄や」へ向かいました。担々麺の大きな看板が目印。暖簾をくぐると、黒を基調とした店内は清潔感が保たれており、カウンター6ペと付かず、女性客の来店が多いことも頷けます。「料理以外で嫌がられたら損ですから」と店主。お見事です。看板の通り担々麺の専門店かと思っていたら、味噌、醤油、とんこつと各種ラーメンもあります。店主が麺の研究をしていた時、素材や太さに最適な麺料理に試作していると相性の良いものを次々に発見、メニューが増えていったとのこと。ラーメン店、有名中華料理店で修業した腕前が存分に振るわれています。今回は、カレー担々麺とライスを注文。こちらはスタッフに一番人気のまかない料理だったそうです。スープの一口目は、唐辛子のほど良い辛さが感じられます。少し混ぜてみるとカレーの風味がロに広がり、あまりのうまさに一気に麺を食べ終えていました。残ったスープにライスを投入。口いっぱい、幸せに満たされます。辛いものが苦手な方でも美味しく食べられる辛さです。店主に特別にお願いをして、入店時から気になっていた鯛だし麺ラーメンのスープも一口いただきました。高級日本料理店を食べ歩いた末に完成したこのスープは、あっさり上品でありながら、しっかりとした旨味が。今後もどんなオリジナル料理が生まれるのか、とても楽しみなお店でした。

まかないから生まれた
人気のカレー担々麺　880円

青色十色読者様に特典

「青色十色」をご持参で、　期限：2019.7.31
トッピング1品無料サービス。

PRESENT

自家焙煎の名店直伝 スペシャルティコーヒー。

訪問場所　本格自家焙煎珈琲豆販売&喫茶
ひな珈琲

営業時間：12時～20時／土・祝日12時～19時
（喫茶タイムは17:30まで）
住　所：小田原市蓮正寺370-13近藤ビル1F
電　話：0465-43-8615
定休日：日曜日　駐車場：2台
https://hina-coffee-roasters.business.site/

すご技体験記

入口は左の路地に入ったところにあります。

自然光が取り込まれ、明るくスッキリとした店内。

ハンドピック作業、焙煎前後に計5回以上行います。

手軽に楽しめるドリップバッグ180円～。

当田駅東口（すり改札前）に見えるレンガ造りのビルに、「ひな珈琲」があります。全国で368名しかいないというアドバンスド・コーヒーマイスター認定者のお店とのこと。

店内は、ウッドと白を基調としており、明るく清潔感に溢れています。マスターは珈琲の名店で名高いカフェ・バッハでの修業を経て、2年前にこの「ひな珈琲」をオープン。お客様に美味しい珈琲を飲んでいただきたいの思いから、わずかな不純物を手作業で取り除き、焙煎したて、挽きたてで提供することを守っているとのこと。

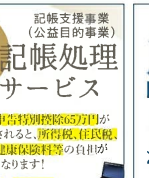
多くの種類が取り揃えられた商品棚から、どれにしようか決めかねていると、オーナーが詳しく説明してくれました。沼袋はマイスター、道路の深さに引き込まれ、間くらいほどに珈琲の奥深さを堪能出来て、もっと知りたくなります。今回は、店名でもある「ひなブレンド」を注文。第一印象は「とても、キレイ」な味です。珈琲独特の嫌な苦みや酸味が全くせず、さっぱりしているのですが、奥深い味を感じることができます。蕾殻飲んでいる珈琲とは全く別物。とても感動しました。

豆の種類は4段階（浅煎り、中煎り、深煎り）、それぞれの焙煎度でのブレンドコーヒーもあるそうです。マスターは、日本で一番おいしい珈琲を飲んで欲しい〜」との想いから、常に試行錯誤している毎日だそうです。

ここに来れば世界トップクラスの珈琲が飲めると思うと、幸せな気持ちになります。喫茶、珈琲豆の他、カップ用のドリップバッグも販売しているので、気軽に色んな味を楽しむことができます。自分への「褒美」や、大切な人へのお贈り物にも美味しお勧めです。

ひな珈琲 お好きな珈琲豆プレゼント

「青色十色」をご持参で珈琲豆ご購入の方、お好きな珈琲豆を1杯分プレゼント！
※予約販売豆を除く
期限：2019年7月31日



※記帳処理サービスご利用の会員様を掲載しています

記帳支援事業（公益目的事業）
経理に不安のある方へ
記帳処理サービス

ぱっちり とっても 節税 安心

青色申告特別控除65万円が適用されると、所得税、住民税、国民健康保険料等の負担が少なくなります！

手書き とパソコン 二つの帳簿作成方法が選べます！

毎月の伝票確認から決算申告指導まで、専属の担当者が付いた完全予約制。だから、安心・便利です。

本サービスは、専属の担当者が付き、簿記処理の為に青色申告特別控除65万円が適用されるシステムです。会計の専門を務めながら、自社にセッポート致しますので、是非ご検討ください。

お問い合わせ！ TEL 0465-24-2614（事業課）　税理士関係の方は税理士にご相談ください

創業セミナー 無料

どなたでも参加できます

ここから始める、わたしの未来。

近い将来に事業を始めようとお考えの方を対象に、「創業セミナー」を開催します。独立時の不安や疑問、質問等にもお答えしますので、どなたでもお気軽にお申込みください。

8月7日水
午後7時～9時
青色会館3F　大ホール

内容
独立ノウハウ&最新事情
①「上手な資金調達法と最新融資情報」
金融機関融資担当
②「儲ける経営・成功の秘訣」
和田経営事務所代表
和田義死氏
③「開業手続きと税金ガイド」
青色申告会事業課職員

お申込み　青色申告会・創業セミナー係　TEL0465-24-2614（直通）E-mail soudan@aoiro-odawara.com