青色十色（あおいろといろ）

九月号 No.205

よりみち日和。

富水駅下車。西口から出て住宅街の細い道を進むと小さな川が、橋を渡ってしばらく進むと右手にせせらぎのこみちが現れます。爽やかな水音を聴きながら小径を進むと、ゆったりと流れる鯉。流れに水面を眺めていたかの姿を探してみましょう。住宅街を左に折れると稲荷神社。しっかりと整備された境内で深呼吸して一休み。717号線に向かっていくと、道端に小さな道祖神があり、そっと手を合わせました。日も暮れ、そろそろいい時間です。お散歩の最後は「クラッシュ」で美味しい料理とお酒を頂き、秋の夜長を堪能しました。

今日の一枚

ひっそりと佇む小さな道祖神

01 めだか公園（こうえん）・せせらぎのこみち

小田原市柳新田87

平成8年から実施してきた「せせらぎ復元事業」が平成15年に完了すると共に「せせらぎのこみち」と「めだか公園」が完成したそうです。地区の名前にちなんだしだれ桜や、四季折々の草花が植えられており、季節の自然に触れられるスポットです。

めだかの池

徒歩3分

02 稲荷神社（いなりじんじゃ）

小田原市新屋5

1542年（天文12年）頃に新屋村を開拓した小林、鍋和田、加藤の三家族が村の鎮守として祀ったのが始まりとされています。その後大久保氏が小田原城主となった時代に、大久保氏の菩提寺である正母寺を通して京都の伏見稲荷大社より同様の祭神を招ぎこを許され、現在の稲荷神社となったそうです。

徒歩5分

03 GLASSY Kitchen（グラッシュ キッチン） & Bar（アンド バー）

TEL：0465-25-4047

18:00～23:00（L.O.22:30）※時間の変動あり（詳しくはFBにて）

小田原市飯田岡142岩崎ビル1階　駐車場3台

定休日：月曜日　https://www.facebook.com/iidaoka/

夕暮れ時にも増に鮮やかなターコイズブルーのドアが目印の「GLASSY KitchenBar」。ブラウンの内装とあたたかな照明から漏れる影が落ち着いた空間を演出する、パリ・アジアンテイストに纏められたおしゃれなお店です。

気軽に、ゆったりと大人の時間を楽しめる空間をめざして去年の1月にオープン。お客様は7割はビールが大好きな女性です。女子会などのグループはもちろん、女性お一人での来店も多いとか。店名の「GLASSY」は「キラキラ光る」という意味のサーフィン用語で、オーナーはサーフィンが趣味とのこと。なるほど、カウンターから覗ける大画面のモニターに迫力なサーフィンの映像が流れているのはそういう理由でした。食材は地元のものにこだわり、家庭菜園の柿とれ野菜はもちろん新鮮です。美らかくて肉の旨味が広がる牛もち肉のローストビーフ、湘南しらすをふんだんに使ったピザが人気。また、ガパオライス、ナシゴレンなどのアジアンテイストなご飯メニューも好評です。フードメニュー、デザートは毎月更新。クラフトビールは常時2～3種置かれ、多種多様なテイストをチョイスしているので、お店に行くのが楽しみです。コース料理は美味さ抜群で新メニューが出ることもあるとか。

店内を飾る小物やインテリアはオーナー夫妻が少しずつ集めたもので、直営交換されています。また、店内外にはこっそりとヤモリの飾りが隠されており、その名の通りお店の守り神だそうです。見つけたらちょっといいことがありそう。清潔感を大切に、飾りつけの隅々までこまめに清掃され、アルコールスプレーやスタッフのフェイスガード、また一部テーブル席を削減するなど口コミ対策もばっちり。秋の夜長をゆったり過ごせるお店でした。

プレゼント PRESENT

青色十色読者様に特典

「青色十色」をご持参でお食事をご注文の方にウェルカムドリンク1杯サービス（生ビール、サワー、ソフトドリンク）！

期限：2020.9.30

手作りの温もり伝わるお弁当をお届け。

訪問場所　仕出し弁当専門 いつみ

受付時間：8：00～17：00
住　所：小田原市下堀138-1
電　話：0465-42-6318／090-6549-0670
定休日：日曜日（第2・第4日曜のランチは営業）、第2水曜日

すご技体験記

仕出し弁当「いつみ」は、手作りのお弁当とお祝業の専門店。去年の3月に開業した新しいお店です。著名なアンを地元としています。基本はランチのお弁当で、夕食のお弁当は2相談、前日の午後5時までに注文をすれば次の日に届けてくれます。

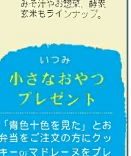
食材は地元のものにこだわり、作り置きはせずにその日に調理したものをお客様に届けるのがモットー。

日替わり（いつみ弁当）550円（税込）～

日替わり弁当を提供しております。「美味しい、献立に感謝」ことがお客様の評判です。日替わり弁当以外に毎週のおかずや、丼物、カレーなど幅広いメニューがあり、一食限定の「本日のお弁当」は、最近人気の酢飯や、鯖や、生姜入り唐揚、鶏ささみ、豚ヘレ等、毎日用意。選ぶ楽しさもあります。

また、常連さんになりたくなる素敵な特典も。通常は一般的なプラの弁当箱を使いますが、定期的に利用する方には「わっぱ」の弁当箱でお届けします。わっぱの弁当箱は密閉・調湿に優れ、木の香りも楽しめます。さらに80種類以上の弁当包みでくるんで届けられるのが「自分のために作ってもらった特別な弁当」という印象があり、好評です。

ある利用者は「わっぱの弁当を見た他のスタッフが、『私も頼みたい』と注文が広がったそうです。母親のいとの夢をもって、様々な飲食業の仕事に携わりたいと思ったのがきっかけでした。



定期利用で使えるわっぱが大人気。

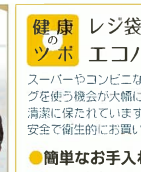
みそ汁やお惣菜、鮭紫玄米もライフソップ。

いつみ

小さなおやつプレゼント

「青色十色を見た」とお弁当をご注文の方にクッキーorマドレーヌをプレゼント！（数量限定）

期限：2020.9.30



食業の仕事に就き修行を重ねてきたオーナー。店名の「いつみ」はオーナーの名前からですが、「いつもいい味！いつみ」との願いも込められているそうです。今後は「夕飯のおかず」、「お酒のおとも」、「お子様ランチ」などの新しい構想も準備中だとか。

配送エリアは応相談、受取にて行くことも可とのこと。住宅街でわかりにくいので事前に電話するのがお勧めです。

※仕出し弁当サービスに利用の会員様を掲載しています

健康のツボ　レジ袋有料化で大注目 エコバッグは清潔に！

スーパーやコンビニなどでレジ袋が有料になり、エコバッグを使う機会が大幅に増えた昨今。あなたのエコバッグは清潔に保たれていますか？エコバッグのお手入れをして、安全で衛生的にお買い物をしましょう。

●簡単なお手入れ

目に見えて汚れてはいない場合は、食卓用のウェットクロスや食卓用消毒スプレーで内部を拭き、湿り気が残らないようによく乾かしましょう。

●洗える素材かチェック

丸洗いをする前に取り扱い表示を見て洗えるか素材かチェックしましょう。洗えるかどうか不明な場合は洗うのは避けたほうが無難です。

●洗濯機で洗う

持ち手が引っ掛かりやすいので洗濯ネットに入れ、他の衣類と共に表示に従って洗います。乾かすときはしっかりと振って、裏返しにし、洗濯ばさみで広げるように干しましょう。

●汚れをふき取る

洗えない場合は水で濡らした布巾で汚れをふき取ります。取れないような洗濯用洗剤を少量付けて、シミ抜きの容量で叩いてください。その後水を含ませた布で叩き、汚れと洗剤を移し取ります。お手入れの後はキッチンペーパー等で水分を拭き取り、しっかりと乾かしてください。

●時にはレジ袋を購入する選択肢も

汁けが多いお惣菜やお弁当、ホットスナックなどは、レジ袋を購入するのがおすすめ。すぐに食べるものだからこそより衛生的に持ち帰りたいものです。使ったレジ袋は自治体の指示に従ってゴミの日に出しましょう。