SIC かわらばん
- Sagamihara Incubation Center - さがみはら産業創造センター　編集・発行
2010年 4月30日(金)
5月号
No. 71

入居企業紹介 その69

SIC に新しく入居された企業をご紹介します。

SIC-1　202

株式会社 F - Design

代表取締役　藤本　恵介氏

【代表プロフィール】

代表取締役　藤本 恵介(ふじもと　けいすけ)
昭和47年横浜生まれ上溝育ちの38歳。現在も上溝に在住。
湘南工科大学工学部機械工学科卒業。
地元の友人や仕事関係の人と居酒屋で飲むお酒がおいしい。
ビールに焼酎、話が盛り上がれば更に味がよくなります。

【起業しようと思ったきっかけは?】

本田総一郎の本を読むなど、学生時代から車関係で起業を考えていました。大学卒業後就職した会社では、特装車の開発、東京モーターショー展示用車両の設計や量産車両のボディから外装・内装の開発を手掛けました。

もっと現場に近づきたいと転職した会社では、今、日本で1番人気のある自動車レース「SUPER GT」のレーシングカー開発、バイクレースの最高峰である「Moto GP」の二輪車開発や世界最高峰のF1(フォーミュラー1)用部品の開発などを手掛けてきました。

経験を積んだのち、32歳で学生時代から思い描いていた独立を果たしました。

【事業紹介】

最先端の3DCADを駆使した機械設計に関わる一連の業務を行います。設計はもちろん、企画から試作・量産等の製造コーディネートまで行います。

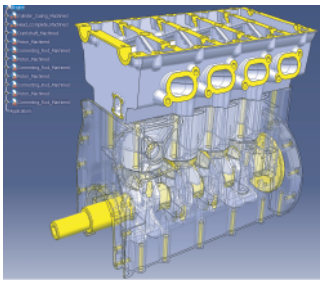
〈機械設計・電気設計〉各種自動車部品、レーシングカーや特殊車両の設計、家電やアミューズメント機器の機構設計、※1 部品を搬送する為の搬送機器や検査するための治具設計等。

〈3Dモデリング〉CATIA V5/THINK DESIGN/INVENTORで3Dモデリングを行ないます。STP/IGES/STLファイル等で出力、レーシングカー等の風洞用モデル作成、製品形状確認用の光造形モデルの作成、電子カタログ用の各種部品の3Dモデルの作成(ホームページへ載せるためのご相談も承ります)等。

※1 機構設計とは、例えばリンク、ギア、チェーン等によるモーション解析(=部品が動く、その軌跡)を行います。車両で言うと、懸架装置(サスペンション)のジオメトリ(=幾何学的配置)やドアの開閉、操舵系の装置からブレーキペダルやアクセルペダルの動きなど、多岐に渡ります。通常は各部品の強度や剛性は機構設計には含まれません。一方構造設計ですが、これはその機構を満足させる部品の設計そのものを指します。つまり機構設計で考案されたリンクやギヤなどの強度、剛性などを指します。

3D CADで作製したオートバイ

3D CADで作製した自動車用エンジン



【一番苦労していることは?】

独立後、一番苦労したのは営業です。付き合いの中での営業には限界があり、焦りがありました。最初は無茶な営業をしていましたが、今は少しずつ分かって来たように思います。今は、仕事量と人とのバランスでしょうか。

【これからの夢または目標は?】

仕事量の安定化。そして、その先は「自社製品」の開発及び販売です。

左から　古澤さん　　眞山さん　　友川さん　　藤本社長

株式会社　F−Design
SIC−1　202号室
TEL　042-707-7139　FAX 042-770-9207
e-mail : f-design@f-ds.jp
URL: http://f-ds.jp/

SICからのお知らせ

「ニュービジネスリーダー」育成セミナー

SIC 経営塾　塾生募集

「時代に打ち勝つ『経営力』が求められている」

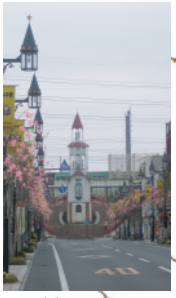
激変の時代にあっては、景気の波に左右されない、時代に打ち勝つ経営力こそが、企業の成長の鍵となります。

SIC では、2010 年『SIC 経営塾』塾生の募集をしています。

■開催期間　平成２２年６月～平成２３年２月（全 11 回）
◆募集人員　１５名
■対　　象　経営者または経営幹部
◆受講料　　178,500 円（消費税、一泊二日の合宿費を含む）
■お問い合わせ：　SIC-2　中村（内線 2004）

小金井一里塚

芦谷家



石橋駅

石川の日光街道　道中記　第５回

－２２年４月４日（日）小山宿～雀宮宿　－

５時３４分に東林間駅を出発し７時５１分小山駅到着。小山宿は元和３年（1617）に宿場として成立し、北関東の交通の要であった。市庁舎前に慶長５年（1600）に家康が石田光成との関が原の戦いを決意した小山評定跡がある。元須賀神社・寶性院を巡り、小山一族の墓がある天翁院には樹齢４００年以上といわれる槙の木が鬱蒼と茂っている。興法寺の地蔵尊のお顔には戊辰戦争の弾痕が残っている。

９時１０分線路脇に水仙の咲いている両毛線の踏切を横断して、程なく喜沢の追分になり、交差点のかたわらには馬頭観世音の石仏がある。右手の細い道が旧道であり少し先の林の中には一里塚もあって雰囲気は感じられるが、まもなく宇都宮線に沿って歩くようになる。旧道は線路の反対側であるがすでに消滅している。４号線に戻るとすぐに新田（しんでん）宿に入り、まもなく四脚門の本陣跡がある。案内の地図には水路に隣接した旧道があることになっているが、昨年１０月にカラー舗装の遊歩道になっていた。２km ほど進むと小金井宿に入り、ここには江戸から 22 番目の「小金井の一里塚」がある。櫟（くぬぎ）と榎の２本が植えられてほぼ原型を留めているところから、日光街道で唯一国の史跡指定をうけている。さらに本陣跡を示す門や建久７年（１１９６）創建された古刹の慈眼寺・金井神社や民家が続き自治医大前で４号線と分かれ旧道に入る。旧道は農道として主に利用されているようで、左右には青々とした麦畑や、これから耕す畑に石灰が蒔かれ春到来を告げている。３０分ほどで雑木林に行く手を阻まれてしまい、右折して再び４号線に出る。３５２号線との交差点には夕顔橋の石仏が 10 体並んでいる。すぐに石橋宿になり愛宕神社で昼休みの後、ほどなく右手にメルヘンチックな石橋駅が見える。石橋町はグリム兄弟の出身地と姉妹都市を締結していて、「グリムの里」造りをしているようだ。北関東自動車道を潜り、花見に賑わう自衛隊宇都宮駐屯地を左手に見ながら進むと雀宮宿に入り、東京から９９km の道路標識を過ぎると、交差点角には脇本陣の門構えと板塀の芦谷家がある。１４：３５雀宮駅に到着、帰宅の途につきました。本日の街道距離は 20.6km でした。　　つづく

訂正：先月号で神鳥谷（かみとりや）と記載いたしましたが、正しくは神鳥谷（ひととのや）でした。お詫びして訂正いたします。

2010 年5月

【今月の経営スケジュール（３月期決算の会社参考）】
経理：４月源泉税・地方税納付、決算業務、給与計算・試算表作成，決算準備、
税務：確定申告・法人税等納付、申告期限繰届　登記：役員変更（任期満了年度）
社会保険・労働保険：労働保険申告、保険料の支払（1 年分）

日	月	火	水	木	金	土
25	26	27	28	29	30	1
2	3 憲法記念日	4 みどりの日	5 こどもの日	6 会議室７月分予約受付開始	7 SIC-1 専用部ガラス清掃	8
9	10 ＊SIC-1 エレベーター点検	11	12	13	14	15 SIC-1 床面定期清掃
16	17	18 SIC-2 空気環境測定	19	20	21	22
23 30	24 31	25	26 SIC-2 ガラス清掃	27	28	29

＊ エレベーター点検　SIC-1　9:30～10:30 の間はご利用になれません。お問い合わせは　生井（内線 1116）まで

かわらばん５月号 (保存版)　2010 年４月３０日（金）発行

山本のめし屋レポート

2005 年（平成 17 年）３月号から始まった「めし屋レポート」。２４のお店を一挙掲載！

※ご紹介するお店は、2005 年から 2010 年１月までに掲載させていただいたお店です。お料理のお値段に変更がある場合がありますので、ご了承ください。

※行き方は SIC スタッフにお尋ねください。
web 上でもいろいろな所で紹介されています。

大衆酒屋　鳥元

橋本駅南口から徒歩５分にある大衆酒場
「品の良い店にしか行かない」といった方には向きません
縄のれんをくぐって、座敷に座ればそこは「昭和」
村田英雄、三波春夫、美空ひばり、ちあきなおみがよく似合
オヤジ、おかみさん、娘、息子でやっている家族経営
ねぎぬた、焼き鳥、魚の煮付け、鳥の唐揚げ、いかさし、
餃子、カレーライス、焼きそばなんでもあります
そして旨い　そして安い
故にファンが多く、満員御礼の場合がよくある
昼飯もやってます
いっぱい食べたい若い人にはお勧め

■住　所　　相模原市緑区橋本 2-11-12　　■連絡先　　Tel.042-771–3037
■営業時間　11:00～14:00　　17:00～23:00　■定休日　毎週日曜日

お弁当屋「たかす」

橋本駅南口から徒歩５分のお弁当屋さん。
駅からSICに向かう途中にあるので皆さんも毎日のように見ているはず。　気がついていますか？
おにぎり、お弁当、サンドイッチ、鳥の唐揚げ、コロッケ、オードブルセットなど
がテイクアウトできます。
おかみさんと旦那さんの2人で始めて37年目。
手作りにこだわり、サンドイッチ、おにぎり、お弁当何でもおいしい。
昔食べたお母さんの味がします。懐かしく、温かい気持ちが伝わってきます。
コンビニ全盛の時代にあって貴重なお店。
私の一押しは、「ハムサンド」。「たかす」のハムサンドを食べたら、他は食べられません。
コンビーフサンド、照焼チキンサンドもいけます。そして「さば塩弁当」。
皆さんもSICのパーティーで「たかす」のサンドイッチやオードブルを食べているはずです。
明日の朝は駅からSICに向かう途中の右サイドを注意深くチェックしてみてください。
「たかす」を発見するはずです。一度食してみてはいかがですか。

■住　所　　相模原市緑区橋本 2-9-13　　■連絡先　　Tel.042-774–3438
■営業時間　7:00～20:00　　■定休日　　毎週日曜日

麺や「菜かむら」　「なかむら」と読みます。

場所は SIC から橋本駅に向かう道の途中にあります。
国道１６号を越え、協同病院を過ぎたところを左折してください。
理髪店の大きなグルグルが見えると思いますが、その奥です。
ひっそりとした店構えで目立ちません。
店内もＵ字型のカウンターだけのこじんまりとした造りです。
大将の中村さんはラーメン一筋３２年。
橋本駅北口のラーメン店「大宝」で長年腕を振るってきました。
５６歳で自宅を改造し独立開業したのだそうです。
でもここの定番は昔懐かしいあっさり味の醤油ラーメンです。
「神田神保町らーめん昔味」と地元の井上醤油を使った「相模橋本らーめん今味」があります。
全体になんだか懐かしい味わいです。一度暖簾を潜ってみてください。

■住　所　　相模原市緑区橋本 2-8-12　　■連絡先　　Tel.042−773–8855
■営業時間　11:30～14:30　18:00～22:00（日曜・祭日）11:30～15:00　18:00～20:00）
■定休日　　月曜日、第三日曜日

「ふじや食堂」

「社員が気軽に行ける食堂」をご紹介します。
SIC から駅に向かい最初の信号を右折して徒歩１０分。
赤くて小ぎれいなのれんに「ふじや食堂」と染め抜かれています。
決して豪華な作りではありませんが、きちんとした料理とおかみさんの
笑顔が迎えてくれます。
定食なら「生姜焼き」「アジフライ」「メンチカツ」などがお薦め。
揚げ物に付くマカロニサラダや生野菜が美味しい。
丼物なら「開花丼」や「カツカレー」。
麺類なら「タンメン」「五目そば」。
値段は一番高い「生姜焼き定食」が８５０円。「タンメン」が５００円です。
近くの工場のお兄さんや営業マンの御用達食堂として３８年。
ご夫婦が心をこめてやってます。
一度、昼飯を食べてみてはいかがですか。

■住　所　　相模原市緑区西橋本 1-13-17　　■連絡先　　Tel.042-771-4772
■営業時間　11:30～14:30　17:00～21:00　■定休日　　日曜定休

Cafe　こたつ

玄米・麦ととお酒のお店です。
店主の永田さんは、奥様と２人でお客様がゆっくりくつろげるお店をと
開業計画から３年を経て念願のオープン！
メニューは相模原地域ローカルにこだわり、地元の食材・飲み物がいただけます。
お酒では「さがみビール」・「いずみ酒」・「丹沢山」など、
お食事では「玄米チャーハン」・「里いも唐あげ」など、
体に優しいメニューばかりです。
店内のイメージはお店の名前の通り、暖かい雰囲気が漂っています。
山梨の旧家から移築した木材をふんだんに使い、
足踏みミシンのテーブルなど懐かしさが漂う昭和レトロをかもしだしています。
会社帰りに同僚と、お友達と、女性同士で、
気軽に立ち寄ってみてください。

■住　所　　相模原市緑区橋本 6-19-5　３Ｆ　■連絡先　　Tel.042−810−8538（ＦＡＸ兼用）
■営業時間　11：30～14：30　17：30～22：30　■定休日　　水曜日

レストラン　「ティファ」

橋本駅北口から徒歩５分にある老舗の洋食屋さんです。
分かりづらいかもしれませんので地図をつけました。
商業ビルや高層マンションが立ち並び様変わりした橋本駅周辺にあって
３０年間洋食一筋です。
ちょっとおしゃれですが気取りのない入りやすい雰囲気です。
料理は洋食屋さんらしく「オムライス」「かにクリームコロッケ」
「イタリアンハンバーグ」「ナポリタン」「ピザ」などのメニューが並んでいます。
ご家族や社員の方とご一緒にどうぞ。

■住　所　　相模原市緑区橋本 6-7-7　■連絡先　　Tel.042-771-8133
■営業時間　11：00～14：00　17：00～22：00　■定休日　　日曜日　祭日は 17：00 より営業

すべて手作り！とんかつのお店　「かつ伴」

とんかつにこだわるのは当たり前、お店のご主人、森崎さんはご飯も、お味噌汁もお新香も
ソースもすべて手作りのものしか使用しない。
昭和 47 年創業以来、１日たりともこのこだわりを捨てたことは無い。
ご飯は１００％あきたこまち、愛知の赤だしと信州の白味噌を絶妙な割合で併せた味噌汁は、
とんかつと最高に合う。手作りのソースは酢を煮て飛ばし、市販のソースとは全く違った、
口の中で角の立たない甘めのソース。これが上手に衣と絡み合い、ご飯と一緒に食べたときの
一体感は、口の中がとろけるようだった。
メニューは、ひれかつ定食、ロースかつ定食、
串かつ定食、海老フライ定食などなど。
ご主人曰く、お客さんは昔、８割方はひれかつを注文したいたのだが、
今は最近の流行りなのか、女性の方が増え、
６～７割は油の多いロースかつを注文しているそうだ。
客席は４０ほどあり、座敷、テーブル、カウンター席と３種類。

■住　所　　相模原市緑区西橋本 2-24-21　　■連絡先　　Tel.042-771-9332
■営業時間　11:30～15:00　17:00～21:00　■定休日　　毎週木曜日

インドの恵み

橋本駅から徒歩１０分の本格インド料理のお店を紹介します。
インドの高級ホテルで腕をふるったシェフが厨房に立つ本格派。
今回食べたのは「マトンとほうれん草のカレー」、「野菜のカレー」、
「ナン」、「シークカバブ」でした。
本格的なインド料理やカレーをほとんど食べたことがないのですが
食べやすくおいしくいただきました。
店内も明るくカジュアルでいい雰囲気です。
お店の方もとても感じが良かったです。
ご家族やカップルでどうぞ。

■住　所　　相模原市緑区東橋本１丁目２１–１２　ロードサイドヒルズ１F
■連絡先　　Tel.042-860-7645　■営業時間　11:00 ～ 23:00(L.O.22:30)　■定休日　　不定休

焼肉『味ん味ん　橋本店』

SIC から歩いて５分。
東急ストアの対面にある飲食店が集まったビルの２階です。
地元相模原で安くて美味い焼肉店として有名です。相模原市周辺に５店舗あります。
お店の HP では「牛角の値段で叙〇苑の上カルビが食べられる」と書いてありました。
橋本店は写真でもわかるように広くてシンプルで清潔なつくりでした。
今回は SIC のスタッフ３名で挑戦しました。
炭火コンロが来たら戦闘開始。
カルビ、ホルモン、タン、みの、ロース‥‥食べる食べる
最後はユッケ丼、盛岡冷麺で締めました。
アルコール抜きですがおなか一杯食べて 8,800 円でした。
若者、家族連れでいつも満員。社員みんなでわいわい楽しむのに最適です。

■住　所　　相模原市緑区橋本 8-2-1 ラ・フロール別館内　　■連絡先　　Tel.042-773-0770
■営業時間　月～金 17:00～24:00　土日 16:30～24:00　■定休日　　年中無休

蕎麦　ひのや　SOBA HINOYA

仕事帰りにチョット一杯やるのにぴったりの蕎麦屋さん。
場所は橋本駅北口徒歩３分。
サティの１階です。
おつまみが豊富。厚焼き玉子。そばピザ。
みそ田楽。シーザーサラダひのや風。江戸前てんぷら。
そば焼酎のそば湯わりをやりながら食べるおつまみはいずれも絶品。
お蕎麦は熱々の鴨汁につけてすする「きざみ鴨せいろ」がお薦め。

■住　所　　相模原市緑区橋本 6-2-2 B' s モール 1F　■連絡先　Tel.042-772-1515
■営業時間　平日　11:30 ～ 3:30　17:00 ～ 21:00　　土日　11:30 ～ 21:00
■定休日　　月曜日

BARCAFE「LOCO STYLE」HAWAII

橋本に出現したハワイアンバー「「LOCO　STYLE」に行ってきました。
ハワイが大好きなオーナーが
「ハワイの友人宅を訪ねたようなカジュアルで暖かい雰囲気の店をつくりたい」
という思いから生まれました。
「ロコモコ」、「ロコサラダ」、「ロコピザ」、「スパムむすび」、
「マンゴサラダ」などハワイを感じさせる料理が一杯です。
また、飲み物もビールや焼酎はもちろんのことジン、ウォッカ、
ラム、テキーラ、シングルモルトなど幅広く揃えています。
一階はカウンターとテーブル席、吹抜けから見える２階は
自宅のリビングにいるようなソファスタイルです。ゆったりと楽しめます。
パーティーにぴったりですね。社員の皆さんと軽くおしゃれに一杯やるのに最適でしょう。
お奨めです。

■住　所　　相模原市緑区橋本 6-26-8　　■連絡先　　Tel.042-774-4180
■営業時間　17:00 ～翌 2:00　　■定休日　　月曜日

flower shop　バハティ

「めしや日記」番外編。今回は花屋さん。
SIC－２の駐車場を出て右に約２００m。「味の民芸」の隣の自転車屋さんの隣です。
小さなアパートの一階にある小さな花屋さん。
「小さい頃からお花が好きで、花の店を開くことが夢でした」
という姉妹が始めたアフリカンテーストが充満した花屋さんです。
「バハティ」とはスワヒリ語で「幸福」を意味します。
２人で旅したアフリカのケニアで体感した
「素朴で自然と密着したライフスタイル」を提案するお店。
普通の花屋さんには無い素朴でナチュラルなお花のほかアクセサリー、
絵画、置物、バックなどのアフリカ雑貨が狭い店内に所狭しと並んでいます。
仕入れのために毎年ケニアに行っているそうです。

■住　所　　相模原市緑区橋本 8-9-4　■連絡先　　Tel.042-771-8733
■営業時間　10：00 ～ 19：00　■定休日　　木曜日

近場のお勧めです！　　お客様とご一緒にどうぞ。　　ちょっと遠いけれど・・・お勧めです。

鰻専門店　『 富久柳 』

※行き方は SIC スタッフにお尋ねください。
web 上でもいろいろな所で紹介されています。

橋本に鰻の美味い店あり。
あまり期待せずに入った店ですが結構感動しました。
給料日に奮発して、鰻の白焼きを肴に日本酒を一杯やった後
うな重をいただきましたがとても美味しくお腹も一杯になりました。
SIC から徒歩１３分ぐらい。
機械金属工業団地の近くで３０年近く店を構えています。
良質な水で育てた国内産の活鰻を毎日厳選し、
ふっくらと備長炭で焼き上げてあります。
鰻屋の命である秘伝のタレは３０年以上引き継がれたもの。
上品であっさりした味です。
ご飯は体にやさしい減農薬米コシヒカリ。
お重は職人が作る木質本漆塗り重とすべてにこだわった店ですね -。
お客様と会食するのに適したお店でしょう。

■住　所　　相模原市緑区西橋本１１９１０　　■連絡先　　Tel.042-772-5843
ＪＲ・京王線橋本駅　南口　徒歩 17 分
■営業時間　11:30〜14:00　17:00〜20:00　■定休日　　月曜日定休

蕎酒季菜　「 玄武庵 」　げんぶあん

橋本に美味しい蕎麦、美味しい酒、そして美味しい料理が楽しめる店が誕生しました。
知人を誘って行ってきました。
先ずはお酒。「群馬泉」を燗で。
そして、蒸しつぶ貝、蒸しまめイカをつまみに
「いずみ橋」（神奈川）「喜正」（東京）と珍しいお酒を次々といただきました。
そしてお料理。平政のお刺身、真鯛の昆布〆は絶品でした。
そして鯛のかぶと煮。
最後はお蕎麦。おろしそばと天せいろをいただきました。
うまいです。
予約すればコースも 2,980 円からあります。
是非一度訪ねてください。お薦めします。
橋本駅北口から徒歩５分。

■住　所　　相模原市緑区橋本 32017　ディム橋本１Ｆ　■連絡先 Tel.Fax042-703-3341
■営業時間　11:30-14:00　17:30-22:00　　■定休日　　火曜日

小料理屋　「柊」　ひいらぎ

今回はちょっと橋本駅を離れて、横浜線「相模原駅」から徒歩１０分の小料理屋を紹介します。
いまどき古い表現ですが小料理屋という呼名がよく似合う店です。
お店はおかみさんと美人の娘さんでやってます。
ここのお薦めは何と言っても鳥取県出身のおかみさんの心のこもった手料理。
お刺身、煮物、焼き物、鍋なんでも品がよくて美味い。
こんな料理が食べたいと言えばオーダーに快く応じてくれます。
オーダーして食べた「すっぽん鍋」、「あんこう鍋」、「たらちり」も絶品でした。
店の構えも立派ではありません。交通至便でもありません。
でも一度行ってみてください
完全予約制ですから、ぶらりと行っても料理はありません。
事前に必ず予約してください。テーブル席で最大１０名まで。
「仲のよい仲間とゆっくり酒と料理を楽しむ」　そんな店です。

■連絡先　　Tel.042-758-6345　（ご予約の祭は山本までお声掛けください。）

上海料理　慶福楼　橋本店

お客様の接待にも使える中華料理店を紹介します。
橋本駅北口から徒歩７分。商店街の奥まったところに、突然、
横浜中華街が出現します。(一軒だけですが) 真っ赤な玄関柱、
極彩色の店内、チャイナ服。横浜中華街「慶福楼」の橋本支店です。
3階建ての店内、1階はテーブル席、2階と3階はお座敷。
中国福建省出身のご主人が作る本格的な上海料理は
「味よし」、「値段もリーズナブル」。
お客様をお連れしても間違いはないでしょう。SICもよく使っています。
宴会コースは3,000円から。まずはランチタイムを利用してはどうでしょう。

■住　所　　相模原市緑区橋本 6-26-4　■連絡先　Tel.042-7756568
■営業時間　11:00〜15:00　　16:30〜23:00　　■定休日　年中無休

BAR まおう

こだわりの店を紹介します
ＳＩＣから徒歩７分のところにある本格焼酎、地酒、やきとん、
手作り豆腐の店
本格焼酎４００種が店を占領していました
マイ火鉢で焼く豚の臓物は美味でしかも安い　これ絶対おすすめです
こだわりの店というだけに、店のチラシに
「わがまま・よっぱらい、大声出す人お断り」と書いてあります
なかなかのマスターです
１人で行くといいでしょう
わたくし山本も怖くて「取材させてください」と言い出せないまま店を出てしまいました。
ですから、絶対に「ＳＩＣのかわらばん」を見たと言わないでください。お願いします。
小さい店なので予約するほうが確実です。

■住　所　　相模原市緑区西橋本 1-12-2　　■連絡先　　Tel.042-779-5844
■営業時間　19:00 〜 翌 6:00　　■定休日　　木曜日

料理屋なかむら

ＳＩＣからは、かなり離れたところにありますが、
「相模原一番」という評判の日本料理屋さんを訪ねました。
案内には「隠れ宿になっています」とありますから
場所は本当に分かり難いところにあります。是非、探してみてください。
今回は 1,600 円のランチをいただきました。
季節の竹の子と豚肉の煮付けをメインにだし巻玉子、里芋の煮物など
おいしいおかずと汁物が膳に乗らないぐらい出てきました。
どれもだしの効いた薄味。体が癒されていくようなお料理でした。
黄瀬戸の湯のみ、ねずみ志野の小鉢と派手さを押さえた良い器で供されます。
時間に余裕がある時、特別な日に訪れてみてはいかがですか。

■住　所　　相模原市中央区田名 4099-7　　■連絡先　　Tel.　042-760-1830
■営業時間　　朝 11:30〜昼 2:00(フード LO 昼 1:30)昼 5:30〜夜 9:00(フード LO 夜 8:30)
■定休日　　水曜日

ワインとパスタの店　Ciao (チャオ)

横浜線相模原駅から徒歩１５分、パスタ専門店「Ｃｉａｏ」を紹介します。
店はカウンター４席、テーブル８席だけの小さなお店です。マスター１人でやっています。
このマスターは銀座、新宿にあるスパゲティー・ピザ専門店「あるでん亭」で腕を振るったシェフ。
この店は正直驚きでした。
失礼ですが、「こんな場所にこんな美味いスパゲティーありかよ！」
といった驚きです。
ここで最初に食べたボロネーゼ (ミートソース) は忘れられません。
あんまり美味しくて舞い上がってしまいました。
トマト系、クリーム系、どれも皆美味い。一度試してください。
不便なところにありますが、
市役所第２駐車場（夜間、休日は無料で開放されています。）のすぐそばにありますから車でどうぞ。

■住　所　　相模原市中央区中央 3-8-1 グリーンビュー第２相模原 1F　■定休日　　日曜日
■連絡先　　Tel.090-1442-1550　■営業時間　11:30〜14:00、17:00〜22:00

あいす工房　ラッテ

牧場からまっしぐら！町田あいす工房ラッテ
町田街道を高尾方面に向い、相原十字路を右折、左手に見える
東京家政学院大学を通り過ぎると、かわいらしいログハウス登場。
そこが『町田あいす工房ラッテ』。大きなもみの木（？）が目印です。
町田でとれた 100% 新鮮牛乳を使用。無添加でヘルシーな
手づくりイタリアンジェラートが楽しめるお店です。
一番のおすすめはネーミングもそのまんま「しぼりたてミルク」！
コクとまろやかさが絶妙です！シングルコーンは 260 円ですが、
私はちょっと贅沢に「ごま」とのダブルコーン 340 円を迷わずチョイス！
「いちご」・「ホワイトチョコ」・「マロングラッセ」はこの季節限定の味。
迫力のダブルコーンで制覇してください！
お向かいの町田みるく工房ピュアの「のむヨーグルト」も絶品です。

■住　所　　町田市相原町 2567　　■連絡先　Tel.042-783-4643
■営業時間　10：00〜19：00　（12 月 30 日・1 月 3 日〜6 日　10：00〜17：00）
■定休日　なし　但し、年末年始 12 月 31 日〜1 月 2 日は休み

川魚料理　瓢禄玉　（ひょうろくだま）

橋本からは遠く離れていますが、歴史のある川魚料理の店「瓢禄玉」を紹介します。
ここは川魚料理しかありません。
鱒のから揚げ（一尾 525 円）、鯉のあらい（945 円）、
鮎の塩焼き（一尾 630 円）、鯉の味噌汁（210 円）、
麦とろめし（525 円）、麦めし（210 円）、おしんこ（315 円）。
この店の売りは「鱒のから揚げ」。
よく揚がっていて骨まで食べられますし、
山盛りの大根おろしと一緒に食べると美味です。
また、窓からの眺めがすばらしい。
一面に青々とした田んぼが広がっています。秋には黄金色に染まるのでしょう。
まさに田園風景に魅せられます。大きく開け放たれた窓からの風も心地よい。
夕食は早い時間に訪れ夕日を楽しんでください。
美味しい料理と同じぐらいの満足感があります。

■住　所　　相模原市南区当麻 1594　■連絡先　　Tel.042-778-1572
■営業時間　11:00〜20:00　　■定休日　　火曜日

馬肉専門店　「柿島家」

町田のある創業１２０年の馬肉専門店
江戸末期に横浜港が開港されると、日本から生糸や絹の反物が輸出されるようになり、
その産地である長野県や山梨県などから八王子に集められた品物が、
町田を通って横浜に運ばれたそうです。当時の交通手段は馬。
その中継地点となった町田で、馬喰を営んでいたのがこの柿島屋さん。
明治 17 年の創業当時から、馬刺し、肉鍋、肉そばの三品は
変わらぬメニューなのだそうです。
店はいたって大衆的。
広い土間に巨大なテーブルが 10 個ぐらい整然と並んでいます。
大相撲や野球のテレビ中継を見ながらみんなで呑んだり食ったりやっています。
馬刺し、肉鍋、肉皿煮込み、肉そば、馬肉カレー、馬肉メンチ、馬肉ハム
馬肉料理のオンパレードです。町田の名物店。
一度足を運んでみてはどうでしょうか。
若者の街「町田」の中で、ミドルエイジが楽しめる、数少ないお店です。

■住　所　　町田市原町田 6-19-9（横浜線町田駅・小田急小田原線町田駅より徒歩３分）
■連絡先　　Tel.　042-722-3532　■営業時間　　平日 16:00〜22:00 (L.O.21:30)
■定休日　　水曜日　　土日祝 12:00〜21:00 (L.O.20:30)

「スパゲッティ屋　青山　*since 1995*」

津久井町青山にあるスパゲッティハウスを紹介します。
SIC から車で約２０分。
観光名所「宮ヶ瀬ダム」に行く途中にあります。
名門「相模原ゴルフクラブ」の厨房でも修行したオーナーシェフの
加藤さんが心を込めて作るスパゲティ、ピザはしっかりとした味です。
取材に同行した SIC スタッフ２名とスープスパ（ブイヤベース風味）、
ボンゴレロッソ（トマトソース）、森の幸（きのこ）スパ、
木の子ピザを堪能しました。
店の雰囲気はイタリアの片田舎風。
串川の清流を直下に眺められるテラス席がお勧め。
ちょっとした隠れ家ですね。
一度立ち寄ってみてはいかがですか。

■住　所　　相模原市緑区青山２３２４４　■連絡先　　Tel.042-784-5623
■営業時間　11:00〜22:00　　■定休日　　水曜日
津久井町”関”信号を鳥屋、宮ヶ瀬方面へ約８００メートル

餃子「 萬金楼 」

今回紹介する店は「萬金ぎょうざ」
私が学生時代毎日のように通った店です。
場所は橋本からかなり離れますが、小田急線の小田急相模原駅の近くです。
この店の一番のおすすめは当然「焼き餃子」。
「焼き餃子」と言ってもチョッと変わっています。
皮が肉厚で、普通の餃子の２倍ぐらいの厚さでしょうか。
容積も２倍くらいあり、俵みたいな形の大きな餃子です。
また、焼き餃子というより「揚げ餃子」というほうがぴったりきます。
全国的にはホワイト餃子とも呼ばれているそうです。
巨大な餃子１０ケ ＋ ライスで５３０円。
おいしくて、ボリュームもあり、値段も安い。一度足を運ぶ価値はあります。

■住　所　　相模原市南区相南 4-1-7　萬金楼　■連絡先　　Tel.042-746-5855
■営業時間　11:30〜22:00　　■定休日　　水曜日

近場のお勧めです！　　お客様とご一緒にどうぞ。　　ちょっと遠いけれど・・・お勧めです。

★ご意見・ご感想をお待ちしています。　（株）さがみはら産業創造センター（SIC）　〒252-0131 相模原市緑区西橋本 5-4-21
電話 :042-770-9119　FAX:042-770-9077　ホームページ：http://www.sic-sagamihara.jp　E-mail: koho@sic-sagamihara.jp