

多摩

立川支局
〒190-0012
立川市曙町2-38-5
立川ビジネスセンタービル3階
☎ 042-524-5104
fax 042-524-5106
mail tachikawa@asahi.com

町田 ☎ 042-723-3251
八王子 ☎ 042-646-8511
青梅 ☎ 0428-24-3824

東京総局
〒100-0011
千代田区内幸町2-2-1
日本プレスセンタービル3階
☎ 03-3508-0390

購読・配達のご用は
☎ 0120-33-0843
(7:00~21:00)

広告のご用は
☎ 03-3547-5550

折り込みのご用は
☎ 042-540-1971

きょうの天気

6~12時 降水確率 12~18時

70	大手町	70
70	練馬	80
80	府中	80
80	八王子	90

大手町	北北東	府中	北	八王子	北北東
練馬	北東	波	1.0m		
湿度	90%	最高	最低		
気温	22度	22度	17度		
大手町	22度	21度	17度		
練馬	21度	20度	16度		
府中	20度				
八王子					

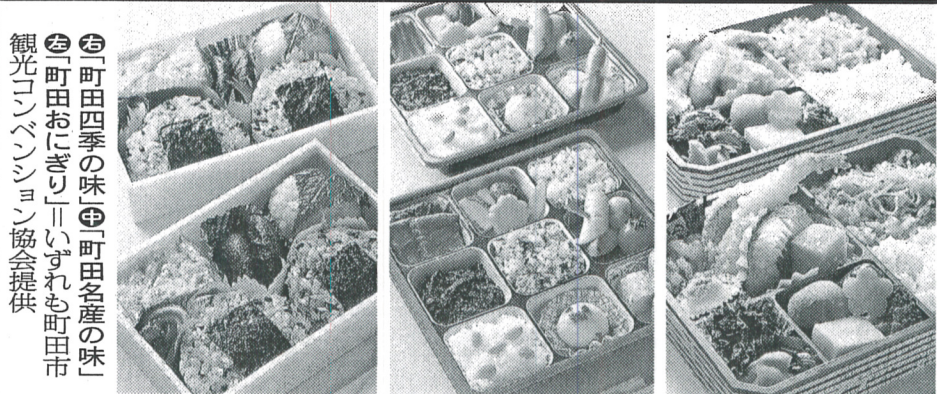
あす

大手町	南	府中	南	八王子	南南東
練馬	南	波	1.0m		
湿度	80%				

10月23日
(旧9月27日)

日	出	5.54
日	入	16.57
月	出	1.27
月	入	14.18

月齢25.7



町田産の食材をふんだんに使った三つの「町田べんとう」が23日に発売される。地産地消をテーマに、町田産の古代米と白米を混ぜて炊いたご飯を使う。予約制で注文先に届けるシステムで、将来的には「町田ブランド」のお弁当としての定着を目指すという。

幕の内タイプの「町田四季の味」(700円・税別)は、町田市の水産加工・仕出し業者「魚儀」がつくる。四季で野菜を替える天ぷらと煮物に焼き魚。佐藤誠一郎社長は「町田は農業が盛んな地域。地場の野菜を生かしていく。同じく幕の内タイプの「町田名産の味」(同)は、神奈川県大和市の「山路フードシステム」が担当。「名産品認定の「成瀬ギョーザ」のほか、豚の角煮、だし巻き卵……と多彩だ。おにぎりが二つ入った「町田おにぎり」(500円・税別)は町田市の「立花」がつくる。

「べんとう」で町田の味満喫

3種誕生 古代米や地元の食材ふんだん

町田市観光コンベンション協会による企画商品。きつかけは、2009年に開いたウオークツアーだった。古代米入りのおにぎりを参加者に提供したところ好評で、特色のある名物弁当づくりを思いついた。今年に入って4業者から提案を募り、幕の内タイプの製造元の2社を決定。さらに、内容を充実させた「町田おにぎり」も合わせて3種で売り出すことに。協会の山本登会長は「町田はいま一つ食に特色がなかったもので、町田の食材でおいしいものをつくらうと考えました」と話す。

1種類15個程度の注文から、協会で予約を受け付ける。注文は前々日の午後3時までで、配達の場合は町田市内と相模原市の近隣まで。23日に町田市で開かれる「町田時代祭り」では、予約なしで販売する。問い合わせは協会内の町田ツーリストギャラリー(042・850・9311)。協会のホームページでファクスでの注文用紙を入手できる。(金子元希)

2011年10月22日
朝日新聞多摩版