

Tamamono

多摩モノレールのフリーペーパー

www.tama-monorail.co.jp

12

2020 vol.135

- ・多摩モノレール車両基地探検！
- ・店主が教えるレシピで、
自宅でチャレンジプロの味！
- ・冬のあったかテイクアウト
- ・Tamamono news
- ・多摩モノレールとあそぼ
〈モノレールめいろ編〉





4 タイヤ交換場

月に2回程行われるタイヤの交換作業を今回は特別にご案内します！とても大きなモノレールのタイヤ。作業員の方々は声掛けや指差し確認を徹底し、圧倒されるチームワークの良さで4両のうち1両（2台車）のタイヤを約1日かけて交換します。



3 工作車

モノレールのドクターイエローのような役割の「工作車」。営業運転が終了した夜間に、レールの点検や保守作業をする点検車両です。また、バッテリーを搭載しているので、送電がなくても走行できます。

多摩モノレール

車両基地探検！

2020年は、新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、毎年ご好評をいただいている車両基地見学会「多摩モノまつり」が残念ながら中止となりました。そこで、実際に見学には行けなくてもいつもご利用いただいているお客様へ感謝を込めて、特別に車両基地をご案内いたします！多摩モノまつりでも見ることができない場所や、点検作業についてもご紹介いたします。

今日は私が車両基地をご案内します！



多摩都市モノレール株式会社
運輸部車両グループ
竹内 明夫さん

2 検車庫

ここは多摩モノまつりでも入れない検車庫です！車両と試験器をケーブルでつなげて健全性の確認をしています。また、モノレールの足回りも点検しています。



START!



多摩モノレールの高松駅から徒歩7分ほどの位置にある多摩都市モノレール本社。想像以上に広い裏側の車両基地をご案内いたします！

6 洗浄機

各車両1週間に1回の頻度で行われる洗車作業。レールの上を何往復もして、全体を洗車していきます。感染症対策のための消毒作業も徹底して行っています。この日は洗車作業中に虹がかかりました！



迷路のような地下道です！



1 検修庫

ここでは全般重要部検査といって、様々な機器を取り外して検査します。手作業で一つひとつの部品の検査とメンテナンスを実施しています。

車両基地MAP!



東京ドームと同じくらいの敷地面積！



GOAL!

また皆様に車両基地でお会いできるのを楽しみにしております!!

●立川市高松町3-8-4オマタビル1F/立川北駅
徒歩8分/平日11:30~14:00、18:00~21:30(前
日までの予約制)、土曜11:30~14:00、18:00~
21:30(L020:30)/日曜休み/042-540-5117



立川北駅

Le Sept chez IINA

ル・セツシェイナ

伝統的なフランス料理とフランス直送ワインを揃えたカジュアルフレンチレストラン。中でも看板商品のローストビーフやカツレツは自慢の逸品です。テイクアウトのお弁当も多数取り揃えているので、HPやFacebookをぜひチェックしてみてください。

ワイン好きの方、必見!
立川のビストロ

シェフの
飯名さんに
教えてもらいました!



*写真は2人分



ローストビーフ

所要時間…約1時間40分

材料(3~4人分)

- 牛肉…500g
- 塩…適量
- こしょう…適量
- サラダ油…適量
- *牛肉を縛るたこ糸

【ソース】

- 赤ワイン…150cc
- 肉汁…牛肉から出た分全部
- しょうゆ…大さじ1
- 砂糖…ひとつまみ
- 無塩バター…25g
- 水溶き片栗粉…小さじ1
(付け合わせの野菜は
お好みでOK)

下準備

- オーブンを120℃に予熱する。

作り方

- ①牛肉を冷蔵庫から出し、ラップをかけて30分ほど置き常温に戻した後、たこ糸で縛る。
- ②①の牛肉にしっかりと塩こしょうをふり、サラダ油をひいて強火に熱したフライパンに牛肉を入れて焼き色をつける。
- ③予熱したオーブンで120℃で20~25分焼いた後にアルミホイルを2重にして牛肉を包み、そのまま25分置く。
*熱いのでご注意ください。肉汁はソースで使用するので捨てずにとっておくこと。
- ④鍋に赤ワインを入れて火にかけ、3分の1の量になるまで煮詰める。
- ⑤④に肉汁、しょうゆ、砂糖、無塩バター、水溶き片栗粉の順にかき回しながら入れる。
- ⑥⑤の牛肉をアルミホイルから取り出し、たこ糸を外してお好みの厚さに切る。
- ⑦ソースをお肉に添えて完成。お好みで野菜を焼くor蒸して付け合わせにしてもおすすめです。

POINT

- 牛肉はアメリカ産の肩ロースがおおすすめです。
- ローストビーフの厚さは少し厚めに4~5mmでカットすると、お肉の味をしっかりと感じられます。

立川北駅

パレスホテル立川 パレスベーカリー

パレスホテルの「立川ロール ~ハニー&レモン~」は、立川産100%純生はちみつのかさしい甘さで深みある天然の風味と、「立川とびしまレモン」の爽やかな酸味と香りの絶妙なコンビネーションが楽しめる逸品です。年始には伊勢丹立川店にて期間限定の出張販売を行う予定です。「立川ロール ~ハニー&レモン~」をはじめ、ホテル自慢のスイーツをぜひこの機会にご堪能ください。

伊勢丹立川店出張販売

期間▶2021年1月2日(土)~5日(火)

場所▶伊勢丹立川店地下1F 洋菓子プロモーション

営業時間▶10:00~19:30

特別なディナーのあとに!

モノレール沿線のおすすめスイーツ



●立川市曙町2-40-15 / 立川北駅よりペDESTリアンデッキで直結徒歩2分 / 10:00~20:00(売り切れ次第終了) / 無休 / 042-527-1111

「立川ロール ~ハニー&レモン~」1,620円。

第2弾

店主が教えるレシピで

自宅でチャレンジプロの味!

クリスマスにお正月、バレンタインデーとイベントが多いこの季節。おうちでじっくりと作りたい、とっておきのオリジナルレシピを店主の方に教えてもらいました。前号の第1弾よりレベルアップした内容になっているので、ぜひ特別な日に作ってみてください。

オーダーメイドのお菓子工房

立川南駅/立川北駅 → JR 国立駅

●国分寺市新町3-26-28/立川南駅または立川北駅乗換、JR中央線国立駅からバスで「変電所前」下車3分/042-349-6194
*注文はHPからお願いします。
<https://kuronekoken.com>



くろねこ軒

オーダーメイドの注文や毎月期間限定のオンライン販売を行っている、実店舗を持たない「ショーケースのない」お菓子工房。お菓子は「化学」とうたい、フランス菓子を中心に細かい工程を一つひとつ丁寧に作り上げるお店です。

パティシエの池谷さんに
教えてもらいました!

POINT

- 食べごろはできたてから少し冷めるところがおすすめです。
- 完全に冷めたらオーブントースターなどで少し温め直すと、作りたての味が楽しめます。



チョコレートマフィン

所要時間…約50分(下準備・砂糖飾りの時間を除く)

材料(8cmマフィン型10個分)

- バター…100g
- 薄力粉…165g
- グラニュー糖…150g
- ココア…35g
- 卵…Lサイズ2個
- ベーキングパウダー…小さじ2(6g)
- 牛乳…120cc
- ラズベリー…100g(生か冷凍)
- 塩…ひとつまみ
- チョコチップ…50g
- *8cmのマフィン型、紙カップ…10枚

下準備

- バターと卵、牛乳は常温に戻しておく。
- 薄力粉とココア、ベーキングパウダー、塩を合わせて3回ふるう。
- 卵はときほぐしておく。●オーブンを180℃に予熱する。

作り方

- ①常温に戻したバターをボウルに入れ、ゴムベラで固いところが残らないように混ぜる。
- ②泡立て器にかけてよく混ぜ、グラニュー糖を2回に分けて加えてその都度よく混ぜる。
- ③ときほぐした卵を3回に分けて加え、その都度よく混ぜる。
- ④ふるっておいた粉類の1/3量をもう一度ふるいながら加え、ゴムベラに持ちかえて切るように混ぜる。
- ⑤まだ粉が残っている状態で牛乳を1/3量加え切るように混ぜ、牛乳が混ざりきる前に粉の1/3量、牛乳の1/3量を同様に混ぜる。
- ⑥残りの粉をふるい入れてラズベリーとチョコチップを加え、粉にまぶすように混ぜる。残りの牛乳を加えさっと混ぜる。
- ⑦紙カップにマフィン1個につき⑥を84gを入れ、紙カップをマフィン型に入れる。オーブンの温度を170℃に落として25~30分焼き、竹串で真ん中を刺して生地が串についてこなければ焼き上がり。
- ⑧崩れないようにそっと紙カップごと型から出し、ケーキクーラーなどの上で冷まして完成。

特別な人に贈り物を
したい時には
さらにチャレンジ

砂糖飾り

材料

- 卵白…5g
- 粉砂糖…33g
- レモン汁…数滴

作り方

- ①紙に好きな模様をペンで描いて、オーブンペーパーを重ねておく。
- ②ロイヤルアイシング(ボウルに卵白を入れ、しっかりと溶きほぐす。そこに粉砂糖、レモン汁を加え、クリーム状になるまでゴムベラでよく混ぜる)をつくり、色をつけたい場合は食用色素を適量加え、ゴムベラで混ぜて絞れる固さに調整する。
- ③コルネ(絞り袋)にアイシングを詰め、先端をハサミで切ってオーブンペーパーに型紙通りに絞る。
- ④完全に乾いたら壊さないようにそっとゴムベラで外し、使うまで乾燥剤と一緒に密閉容器で保存する。

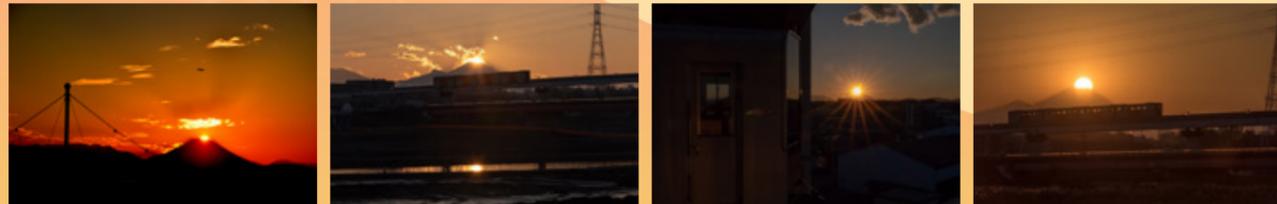
POINT

- 粉、牛乳が完全に混ざりきらないうちに次を入れる。



眺望区間
多摩センター駅～立川南駅

神秘なる自然の風景。
そのチャンスは冬至前後の約2ヵ月半、
多摩センター駅から立川南駅付近に訪れます。
この時期だけの美しい風景をぜひご覧ください。



「ダイヤモンド富士」特設サイトから詳細をCHECK!

- 1 お手持ちのスマートフォンでこちらを読み取る
- 2 ダイヤモンド富士のバナーをクリック
- 3 眺望できる場所や時間を確認



多摩モノレール×明星大学コラボレーション企画

第7回五行歌作品募集 ~モノレールからことばの贈りもの~ 応募結果のお知らせ

今年で第7回目となる五行歌作品を、2020年7月16日から9月18日の間で募集をしました。
多摩モノレール沿線にある学校の生徒さんからの作品や、一般応募として全国から素晴らしい想いが綴られた作品が集まり、3,596作品の応募となりました。
たくさんのご応募をいただき、ありがとうございました。
受賞作品の発表については多摩モノレールホームページに掲載しております。
なお、受賞作品は当社駅にて以下の日程で展示いたしますので、モノレールをご利用の際はぜひご覧ください。

展示期間 **2021年2月1日～2月28日**

展示駅 **多摩センター駅、高幡不動駅、立川北駅、高松駅、砂川七番駅、玉川上水駅、桜街道駅**

柴崎体育館駅

常連さんに愛される、あったかスープ
スープカフェ
なんでもない日

季節の地場野菜をたっぷりと使った優しい味わいのスープをいただけるカフェ。おいしいスープはもちろん、店主のあたたかいお人柄や店内の癒される雰囲気ファンが多く、お散歩中に立ち寄りたくなるお店です。

●立川市柴崎町4-11-4 / 柴崎体育館駅徒歩3分 / 10:30～14:30 / 月・火・木曜休み (水曜はスープのテイクアウトはお休みです)。水曜は「お茶とお菓子のなんでもない日」を営業 (11:30～15:30) / 042-523-5114



テイクアウトの「スープセット」500円。
写真は定番ミネストローネ
(スープは日替わりで3種類から選べます)。

大塚・帝京大学駅

大学生や地元のファミリーで賑わう
ネパール・インド料理店

エベレストキッチン

アジアな雰囲気の装飾が施された店内。本場インドのスパイスを使ったカレーは4段階からお好みの辛さを選ぶことができ、小さなお子様にもおすすめです。小麦の香りが広がる大きなナンは一枚ずつ丁寧に焼き上げられています。

●八王子市大塚466-5シティファミリー大塚1F / 大塚・帝京大学駅徒歩10分 / 11:00～15:00 (LO14:45)、17:00～23:00 (LO22:30) / 月曜休み / 042-674-8238



テイクアウトの「バターチキンカレーナン付き」800円 (ライス付き700円、ライス・ナン付き900円)、「ラッシー」100円。



テイクアウトの「煮魚出汁つけ麺」800円。

高幡不動駅

こだわりの詰まったつけ麺・ラーメン
美豚 高幡不動店

近隣の大学生に大人気でリピーターの多いラーメン店。煮魚出汁つけ麺は、豚骨・鶏ガラを16時間煮込んで濃縮させカツオ・サバ・イワシを合わせたスープに、タピオカの粉を混ぜもちもち感を出したオリジナル麺を使用しています。香り高い濃厚なスープと太麺が相性抜群のコク深い味わいです。



●日野市高幡3-13 / 高幡不動駅徒歩4分 / 月～土 11:30～23:00 (テイクアウト LO 22:00)、日・祝日 11:30～22:00 (テイクアウト LO 21:00)、店内 LO 22:00 / 年中無休 / 042-594-1344



テイクアウトの日替わりパスタとサラダorスープ付きの「パスタセット」1,100円 (写真はイタリア産ポルチーニ茸と熟成ベーコンのポルチーニソーススパゲティ)。



玉川上水駅

緑豊かな地で本格イタリアンを
KISAKI

玉川上水駅を降りてすぐにあるイタリアン。落ち着いた雰囲気の店内には個室もあり、お子様連れの利用もおすすめです。季節の食材や多摩地域の新鮮な無農薬野菜がふんだんに使われた本格イタリアンを味わえます。ディナーではシェフの出身地、宮崎県産のお肉を使用したこだわりの逸品も楽しめます。

●東大和市桜が丘3-44-32コーシャムハイム玉川上水2-102 / 玉川上水駅徒歩1分 / 火～金・日・祝日 11:30～15:00 (LO 14:00)、18:00～22:00 (LO 21:00)、土・祝前日 11:30～15:00 (LO 14:00)、18:00～23:00 (LO 22:00) / 月曜(祝日の場合は営業)・ほか不定休あり / 042-566-6966

*新型コロナウイルス感染拡大の影響により、営業時間やテイクアウトサービスが変更になる場合がございます。



Present 今月のプレゼント



応募方法

●Webで応募

・二次元コードからアクセス
 携帯端末のカメラで右上の二次元コードを読み取り、
 プレゼント応募ページへアクセス

・URLからアクセス

<https://keyaki-s.co.jp/tamamono-present/> の
 URLから、プレゼント応募ページへアクセス

●ハガキで応募

①氏名 ②郵便番号 ③住所 ④電話番号 ⑤年齢 ⑥希望のプレゼント番号 ⑦今号で面白かった記事 ⑧こんな記事を読みたいなどのご意見 ⑨モノレール沿線の新情報(開店情報や取り上げて欲しい情報など) ⑩本誌の入手先(駅名・新聞名など)

〒190-0023 立川市柴崎町3-9-6 高野ビル
 株式会社けやき出版
 「Tamamono135号プレゼント係」まで
応募〆切 2021年2月13日(土)

※webは当日の23:59まで、ハガキは当日消印有効
 ※当選発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。

3名様



1. たまものグッズ「ハシ鉄キッズロコ多摩都市モノレール1000系」「プラスチック」「きんちゃん(ライム)」のセットを3名様に。

5名様



2. P.4で登場したお店「くらねこ軒」のレシピ集。基本のお菓子と応用編を集めた『くらねこ軒の本当に美味しいBASIC』とっておきのSPECIAL』(けやき出版)を5名様に。

2名様



3. P.5で登場したパレスベーカリーの「立川ロール 〜ハニー&レモン〜」引換券を2名様に。

*お引渡しご希望の前日までにパレスベーカリーにご連絡の上、お引換えください。お引渡し期限:2021年3月31日(水)まで/10:00~20:00/042-527-1111(代表)



Tamamono vol.135
 2020年12月20日発行
 多摩都市モノレール株式会社
 〒190-0015
 立川市泉町1078-92
 tel.042-526-7800 (代)

企画
 株式会社けやき出版
 編集長
 小崎奈央子
 編集
 高橋ゆい
 須崎貴寛
 デザイン
 石井あかり
 イラスト
 ササキサキコ
 写真
 鈴木藤蔵
 表紙モデル
 渡辺泰成/陽太/元斗
 印刷
 株式会社サンニチ印刷

次号は
2021年2月20日(土)
 発行予定です。

※誌面に掲載の内容は2020年12月現在の取材時の情報です。尚、店舗の都合により店舗情報が変更になる場合がございます。
 ※誌面に掲載の価格は税込みです。
 ※原則としてGW、お盆、年末年始を除く定休日のみを記載しています。
 ※新型コロナウイルス感染症拡大防止のために各施設、店舗、サービスが休止になる場合がございます。



こたえは次号に掲載します。

多摩モノレールとあそぼ vol.8

モノレールめいろ編

多摩モノレールがめいろになりました！
 ゴールできるかな？
 遊んでみてね。

