

2015年7月創刊、月に80万ページ読まれている「地域インターネット新聞」のダイジェスト版です

ネットで注目の話題

<http://hiyosi.net>

港北区の地下深くに高速道路、日吉・綱島でもメリット期待



港北区内の新羽町や北新横浜、大豆戸町、菊名の地下深くに掘られた高速道路「横浜環状北線(きたせん)」が3月18日(土)の16時に開通します。

羽田空港や横浜中心部へのアクセス向上をはじめ、綱島街道や環状2号線などの周辺道路では混雑緩和も期待されています。

「第三京浜道路」の港北インターチェンジから「横羽線」の生麦ジャンクションまでを結ぶ約8キロ余の同高速道は、その7割が地下深くに掘られたトンネル。途中に「新横浜出入口」(日産スタジアム近く)など3つの出入口が新たに設けられますが、菊名に近い鶴見区の「馬場出入口」だけは工事が遅れており、完成が1年以上先になる模様です。

日吉や綱島、高田では、今のところ開通の影響はそれほど大きくはありませんが、高田駅近くの日吉元石川線から分岐して新横浜まで直結できる道路「宮内新横浜線」の工事でも進んでおり、2022年3月までに全面完成した際には新横浜出入口が大幅に使いやすくなります。また、馬場出入口は、綱島街道を通じたアクセスが容易です。

きたせんの開通とともに、綱島街道の混雑が緩和され、環境が少しでも改善されることを期待したいものです。

地域のニュース

● 日吉と綱島の書店で閉店やリニューアル

綱島ではカフェ併設型書店のさきがけだった駅東口近くの「あゆみブックス綱島店」が2月14日限りで閉店し、日吉では日吉東急の天一書房が同28日に文具売場を大幅に増やすリニューアルを実施するなど、書店をめぐる動きが目立っています。

● 下田町の「サミット」跡地に歩道求める声

昨年6月に閉店した「サミットストア日吉店」(下田町5)の跡地では、歩道が撤去されたうえで住宅建設が行われています。下田小児童らの安全面から周辺の住民有志が歩道設置を求める要望書を横浜市長宛てに提出しました。



閉店後に歩道が撤去された跡地

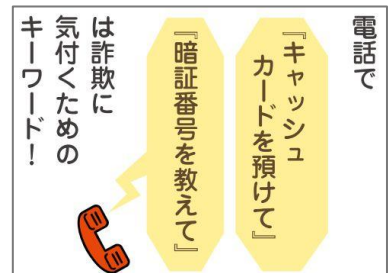
● 綱島のアップル研究所は百数十人規模か

綱島SST(松下通信跡)内に完成した米アップル研究所。1月に菅義偉官房長官が訪問したことを機に、同研究所の技術者らは「百数十人態勢」(産経新聞)であるとの報道も。横浜市長は「横浜テクノロジーセンター」という名称を使って発言しています。

防犯 街の安全

役所は簡単に金を返しません!

区役所や税務署などを騙った「振り込め詐欺」の被害が毎日のように報告されています。これまでの人生で役所からATMでお金が戻ってきたことがありますか? その電話は確実に詐欺です。



ATM経由での返金はありません(横浜市チラス)

ひ 発行者からお知らせ

「横浜日吉新聞」はこれまで個人の手で運営してきましたが、今年から法人化し、一般社団法人地域インターネット新聞社による運営となりました。横浜駅近くを本部としていますが、これまで通り日吉周辺に拠点を置き、日吉・綱島・高田の情報発信を続けてまいります。今後もご愛読のほどよろしくお願い申し上げます。

【発行元】一般社団法人 地域インターネット新聞社
横浜市西区北幸1-11-1 水信ビル7階

【裏面もご覧ください】

MISOY ~ ミソイ ~ (味噌汁と小鉢の定食屋)

<http://hiyosi.net>

世界に日本食文化を、綱島に味噌汁専門店が2月にオープン

綱島から世界に向け味噌汁の文化を発信するビュッフェ・スタイルの味噌汁専門店「MISOY(ミソイ)」が新規オープン。駅から1分という抜群の立地や、カフェテリア方式でのメニュー選択、気軽に味噌汁をテイクアウトできる同店ならではの新しく洗練された運営スタイルが脚光を浴びています。



● 店名の由来はMISO(味噌)+SOY(大豆)

小鉢buffestailの味噌汁専門店 MISOY のFacebookページ
(<https://www.facebook.com/omisoy/>)

「世界に誇る日本食文化を伝えたい」とのコンセプトで、建物、メニューなど、ゼロから構想を練ってきたというこの新しい店舗のオーナーは、有限会社五彩(ごさい・横浜市中区)代表取締役社長の篠原正義さん。店名は「MISO(味噌)」と「SOY(大豆)」を合わせた言葉で、篠原さんが命名したとのこと。

● 味噌汁文化を発信、地域に親しまれる店に

主役の味噌も、日本各地の間屋から仕入れ研究したという篠原さんは「各地で生まれた異なる味噌を使った味噌汁を提供することにより、その地域、郷土で生まれた味噌のルーツを伝え、日本各地の農業や食文化、さらには日本経済も活性化させたい」との大きな夢を描きます。

カフェテリア方式の店内



2月10日にオープン

若者や女性、単身者にも利用しやすい店舗づくりも心掛けており、世代を越えて地域の皆さんに愛される店舗を目指したいと、この綱島でのオープンに賭けた想いも語ります。

“MISOY”という横文字も鮮やかに映える濃紺のスタイリッシュな店舗、デザインもこだわったという木目調の明るい店内は、主力商品である味噌汁や、厳選したという白米(長野産コシヒカリ)・雑穀米、小鉢で用意したおかずを自由にアレンジし「自分だけのオリジナル定食」を楽しむことができるビュッフェ・スタイルで運営。「その日の気分や、お腹の空き具合に合わせて」アレンジできるメニューは、和食の職人らと毎日でも楽しんでもらえるようにと開発したといいます。



「味噌汁」文化を綱島から世界へ

持ち帰りは「MISODAMA」で



● MISODAMA(ミソダマ)でテイクアウトも人気

気軽に味噌汁を楽しめるテイクアウト(持ち帰りの味噌汁)カウンターも早くも人気に。戦国時代には戦の場での保存食としても重宝されたという「味噌玉(みそだま)」(味噌で乾物などの食材を包んだもの)を現代風にアレンジして“MISODAMA”として提供しています。

お湯で溶くことにより味噌汁を手軽に作ることができる“古くて、新しい”和風ファースト・フード。働くママや家族連れのリピーターも早くも見られ、綱島の新名物としても注目されています。

世界進出へ向けた「0号店」という位置付けで綱島にオープンした“MISOY”。「綱島の“国際化”や発展にも貢献したい」と語る篠原さんら店舗スタッフの“世界”を視野に入れた新しい挑戦が、これからも地域の大きな話題となりそうです。

● 小鉢ビュッフェ/セルフセレクトスタイルの味噌汁専門店 MISOY ~ ミソイ ~

綱島東1-6-2(綱島駅東口より徒歩1分)
営業時間:10時~22時(ラストオーダー:閉店30分前)
TEL:045-642-5467 FAX:045-642-5468
Instagram : misoy_tsunashima
Twitter : @misoy8 LINE @ : @gnp6190i
E-mail : info@misoy.jp ※3月より早朝テイクアウト販売スタート



LINE友だち追加



横浜日吉新聞のツイッター(@hiyosi_net)は4,700人のフォロワー、フェイスブックは「いいね！」が1,600を超えました

