

各 位

2022年11月14日

株式会社 山と溪谷社

<https://www.yamakei.co.jp/>

関東周辺の人気山岳エリアで下山後に立ち寄りしたい食堂、カフェなど60軒を収録した『関東周辺 美味し愛しの下山メシ』をヤマケイ新書で刊行

インプレスグループで山岳・自然分野のメディア事業を手がける株式会社山と溪谷社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：二宮宏文）は、『関東周辺 美味し愛しの下山メシ』（著者：西野淑子）を刊行いたしました。



登山後の楽しみの一つが、山麓にある美味しい料理。すなわち「下山メシ」です。登山ガイドで、フリーライターでもある著者が提唱する下山メシ選びのポイントは二つ。「歩かず＝登山口や駅、バス停から近いこと」と「待たず＝すぐに入れること」。下山後は多少なりとも疲れています。帰路をはずれて遠くまで歩きたくないし、お腹がすいているので長い時間並ぶのもごめんです。

そんな基準で著者が選んだ60軒。奥多摩エリアで12軒、高尾・富士五湖周辺・中央線沿線エリアで12軒、秩父・奥武蔵エリアで10軒、丹沢・箱根・三浦半島エリアで15軒、茨城・千葉・群馬・栃木で11軒を紹介しています。ご当地食材を使った料理や、小さな食堂の何気ない一皿、そしてカフェのスイーツまで、どれも登山者にとっては居心地のいい店ばかり。もちろんすべての店は著者が利用したことのある店です。

なお、店の特徴をアイコンで表示しているので「下山後はゆっくり、のんびり過ごしたい」「時間がないから、短時間でさくっと食べたい」「お酒を楽しみたい」「お腹がすいているので、満腹になりたい」「その土地の食材や郷土料理が食べたい」「甘いものを食べたい」というニーズに応じて、店を探すことができるようになっています。

ポトおくらたま

駅舎2階から駅のホームを眺めて一息
かろた1階から駅のホームを眺めて一息
駅舎2階から駅のホームを眺めて一息
駅舎2階から駅のホームを眺めて一息



駅舎2階から駅のホームを眺めて一息

ポトおくらたま
ポトおくらたま
ポトおくらたま



ポトおくらたま

浅見茶屋

江戸時代末期の風情ある古民家で味わう
手ね足ふみで練り上げた饅頭
手ね足ふみで練り上げた饅頭



浅見茶屋

浅見茶屋
浅見茶屋
浅見茶屋



浅見茶屋

ポトおくらたま

ポトおくらたま
ポトおくらたま
ポトおくらたま



ポトおくらたま

ポトおくらたま
ポトおくらたま
ポトおくらたま



ポトおくらたま

浅見茶屋

江戸時代末期の風情ある古民家で味わう
手ね足ふみで練り上げた饅頭
手ね足ふみで練り上げた饅頭



浅見茶屋

浅見茶屋
浅見茶屋
浅見茶屋



浅見茶屋

【著者略歴】

西野淑子(にしのみこと)

1969年山口県生まれ。埼玉県育ち。フリーランスライター&編集者、日本山岳ガイド協会認定登山ガイド(ステージI)。低山歩きから沢登り、雪山まで楽しみ、気のあう仲間と山を歩き、下山後に美味しいものでお腹と心を満たすことによって無上の喜びを感じている。主な著書に『東京近郊ゆる登山』(実業之日本社)、『ゆる山歩

き 思い立ったら山日和』(東京新聞)など。単著以外にもガイドブックや山岳雑誌、新聞連載など多数執筆。

【書籍データ】

書名: 関東周辺 美味し愛しの下山メシ(かんとうしゅうへん うまいとしのげざんめし)

作者: 西野淑子(にしのみこと)

発売日: 2022年11月12日

定価: 1100円(本体1000円+税10%)

判型: 新書判

<https://www.yamakei.co.jp/products/2822510800.html>

【山と溪谷社】 <https://www.yamakei.co.jp/>

1930年創業。月刊誌『山と溪谷』を中心に、国内外で山岳・自然科学・アウトドア等の分野で出版活動を展開。

さらに、自然、環境、ライフスタイル、健康の分野で多くの出版物を展開しています。

【インプレスグループ】 <https://www.impressholdings.com/>

株式会社インプレスホールディングス(本社:東京都千代田区、代表取締役:松本大輔、証券コード:東証スタンダード市場9479)を持株会社とするメディアグループ。「IT」「音楽」「デザイン」「山岳・自然」「航空・鉄道」「モバイルサービス」「学術・理工学」を主要テーマに専門性の高いメディア&サービスおよびソリューション事業を展開しています。

さらに、コンテンツビジネスのプラットフォーム開発・運営も手がけています。

以上

【本件に関するお問合せ先】

株式会社山と溪谷社 担当: 山岳図書出版部 佐々木 惣

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町1-105 神保町三井ビルディング

TEL03-6744-1900 E-mail: info@yamakei.co.jp

<https://www.yamakei.co.jp/>