

働く男のライフスタイル情報紙

● [ビズスタ福岡]
BIZ Life
Style

NO.07
2016 11

ビズスタNo.08は2017年3月31日(金)発行予定

『BizLifeStyle』は東京、神奈川、関西、
京都・滋賀、仙台、福岡にて55万部発行
下記URLまでアクセスを。

www.biz-s.jp

広告掲載に関するお問い合わせ・申し込みは
TEL.092-687-7111 FAX.092-687-7117
www.dac-group.co.jp/

企画・制作/株式会社デイリー・インフォメーション九州
〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神4-6-7 天神クリスタルビル7F
© 2016 DAILY INFORMATION KYUSHU CO.,LTD

LEXUS

AMAZING IN MOTION

走る愉しさを追い求め、
さらなる進化を遂げた
LEXUSのスポーツセダン。

IS Debut
IS350 / IS300h / IS200t

My Favorite Life Style

IS “F SPORT”

IS350 / IS300h / IS200t

LFAを頂点とするレクサススポーツのスピリットを受け継ぎながら、誰もが愉しめるスポーティバージョンという位置付けの“F SPORT”。スポーツセダンであるISのアジリティを独自のチューニングで深め、よりクルマとひとつになる一体感を堪能できる。

IS350 F SPORT ●エンジン:2GR-FSE(3.5L V型6気筒)、トランスミッション:8-Speed SPDS、駆動:FR、価格(消費税込):6,303,000円 / IS300h F SPORT ●ハイブリッドシステム:リダクション機構付のTHS II (2AR-FSE 2.5L 直列4気筒)、価格(消費税込):5,680,000円(AWD) / IS200t F SPORT ●エンジン:8AR-FTS(2.0L 直列4気筒)、トランスミッション:8-Speed SPDS、駆動:FR、価格(消費税込):5,204,000円



Photo:IS350“F SPORT”
車両本体価格6,303,000円(税込)

ボディカラーはホワイトノヴァガラスフレック<083>、フルLEDヘッドランプ(リイビーム・三眼ロービーム)&LEDフロントターンシグナルランプ75,600円(税込)、リアランスナー&バックナー43,200円(税込)、ブラインドスポットモニター(BSM)トリヤクストラフィックアラート(RCTA)64,800円(税込)、“F SPORT”専用本革スポーツシート(運転席ポジションメモリー/運転席・助手席ベンチレーション機能付)+電動チルト&テレスコピックステアリングコラム(オートアウェイ&オートリターン&メモリー機能付)+後席SRSサイドエアバック+オート電動格納式ドアミラー(広角・自動防眩・鏡面リハース連動ラストメモリー付チルトダウン・メモリー機能付)17インチホイールアクセシステム(運転席オートスライドアウェイ&リターンメモリー機能)318,600円(税込)はメーカーオプションとなり、車両本体価格には含まれておりません。



Photo:IS350“version L”
車両本体価格6,207,000円(税込)

ボディカラーはタイプブルーマイカ<8X5>。

IS

IS350 / IS300h / IS200t

レクサスの走り象徴するFRスポーツセダンとしての「運転の楽しさ」を目指してマイナーチェンジ。“Aggressive Sports”をテーマにデザインを進化させたほか、予防安全パッケージ[Lexus Safety System+]^{プラス}の標準設定、安全運転支援を強化している。

IS350 ●エンジン:2GR-FSE(3.5L V型6気筒)、トランスミッション:8-Speed SPDS、駆動:FR、価格(消費税込):5,599,000円 / IS300h ●ハイブリッドシステム:リダクション機構付のTHS II (2AR-FSE 2.5L 直列4気筒)、価格(消費税込):5,150,000円(AWD) / IS200t ●エンジン:8AR-FTS(2.0L 直列4気筒)、トランスミッション:8-Speed SPDS、駆動:FR、価格(消費税込):4,700,000円



革新的なデザインとエモーショナルな走りを体現するISのさらなる進化。

走る楽しさを進化させて
ISは新たな地平を目指す。

レクサスというブランドにおいて、エモーショナルな走りを象徴する存在であるIS。革新的でオリジナリティの高いデザインと、高い走行性能を持つFRスポーツセダンであるISは、登場以来、これまで多くの人の心を掴んできた。そんなISが、マイナーチェンジを通して、さらなる進化を遂げた。今回のマイナーチェンジでは、サスペンションのチューニングやインテリアの機能性向上など、細部にわたってこだわり、ISのDNAである「運転する楽しさ」の熟成を進めるとともに、デザインをよりアグレッシブに進化させている。また、予防安全パッケージ「Lexus Safety System+」を全車に標準装備。さらに、ナビゲーションオーディオシステムの改良など、スポーツセダンに必要なとされる優れた安全性の確保や快適性の向上も図られている。

発売から3年。初めての大幅改良となったこのISの魅力について、あらゆる視点からじっくりと追ってみよう。歴代のISを開発するにあたり、これまでレクサスは、常に「運転する楽しさ」に真正面から取り組んできた。今回のマイナーチェンジでも、細部にいたるまで改良に改良を続け、サーキットを含めて世界中の道でテスト走行を実施。走りを重ねることで、レクサスが目指す「すっきりと爽快感、乗り味を追い求めている。例えば、足回りにおいては、改良型のサスペンションを採用。これによりサスペンションのストローク速度が極めて低い状態でも十分な減衰力を発揮できるようになった。また、フロントサスペンションアームをアルミ製に変更することで、さらなる剛性アップと軽量化を両立している。

高い走行性能を予感させる
アグレッシブなデザイン。

力強くスポーティというISのイメージをより一層際立たせるため、デザインにおいてもアグレッシブな進化を実現している。それは、スピンドルグリルを基点に力強い立体構成と走りを予感させるスタイリングにも見ることができ、フロント周りには低重心な印象をもたらすスピンドルグリルとバンパーコーナーの形状によって、これまで以上に踏ん張り感のある力強い造形を表現。ヘッドランプは、内側に延長することで特徴的な形状となり、鋭さが強調されたスピンドルグリルは、低重心で軽快な印象を与える造形に変更。10.00インチにおいてはスピンドルグリルに漆黒メッキのモールを採用するなど、スポーティバージョンらしい差別化が計られている。さらに、リアコンビネーションランプに多灯LEDを採用。レクサスの「L」をモチーフにした大胆なデザインを用いることで、さらびやかさと奥行きを表現している。

インテリアを見てみると、これまで以上にスポーティさと上品さを融合したラグジュアリーな空間となっていることが分かる。ナビディスプレイを使い勝手のよい10.3インチに拡大。これにより、さらに快適なドライブングが楽しめるようになった。また、リモートタッチ側面には、NHTCAボタンを設置。利便性・操作性が向上したことも見逃せないだろう。標準設定となっているレクサスSプレミアムサウンドシステムでは、スピーカーを10個に増やすことで、より透明感のある音質で広がりや奥行きのある臨場感を実現。その立体的なサウンドは、乗る者に感動を提供するだろう。

さらに、安全装置に関しても最新テクノロジーを搭載した。それが、交通事故故死傷者ゼロを目指し、さらに技術を普及させることを目的に、低速域から高速域まで、衝突回避または被害軽減を支援する「Lexus Safety System+」だ。今回この予防安全パッケージをISに標準装備したことで、これまで以上に安全運転支援を強化している。軽快なハンドリングをもっと気持ちよく、スポーティなデザインをもっとアグレッシブに。これまで味わったことのない、走る楽しさを求めて進化を遂げたIS。挑戦する魂をもち続けるスポーティセダンの、その次世代の走りをぜひ体感してほしい。

LEXUS
AMAZING IN MOTION
<http://lexus.jp>

PREMIUM PRESENT

店舗にて試乗・査定の方に、レクサスオリジナルミニティニアプレゼント。
2016年11月26日(土)～12月4日(日) ※数に限りがございますので、品切れの際はご了承ください。

レクサス福岡東
【住所】福岡市博多区豊2-3-40
【電話】092-415-3539 【営業】10:00～19:00
【定休日】月曜(祝祭日の場合は営業、翌火曜は定休)

レクサス小倉
【住所】北九州市小倉北区室町1-2-1
【電話】093-591-3300
【営業】9:30～19:00 【定休日】月曜

レクサス福岡南
【住所】福岡市南区壺原2-9-32
【電話】092-559-2209 【営業】10:00～19:00
【定休日】月曜(祝祭日の場合は営業、翌火曜は定休)

レクサス八幡
【住所】北九州市八幡西区熊西1-2-12
【電話】093-644-2209 【営業】10:00～19:00
【定休日】月曜(祝祭日の場合は営業)

レクサス福岡西
【住所】福岡市西区福重1-2-22
【電話】092-883-7721
【営業】10:00～19:00 【定休日】月曜

レクサス久留米
【住所】久留米市東合川2-4-1
【電話】0942-43-7744 【営業】10:00～19:00
【定休日】月曜(祝祭日の場合は営業、翌火曜は定休)

PERFORMANCE
車と一体になるために、さらに磨き上げられたアジリティ

高い操縦安定性とフラットな乗り心地の両立のため、スタビライザーの剛性、コイルスプリングのはね定数、アブソーバーの減衰力を最適化。フロントロアアームはアルミを採用し、軽量化と高剛性を両立。優れた操縦応答性と手応えのあるステアリングフィールを実現した。リヤサスペンションは、精密なチューニングを施し、高いリヤグリップ性能とすぐれた操縦応答性を確保。また、NAVI-AI^{※1}-AVS^{※2}装着車は、ショックアブソーバーの減衰力を最適に電子制御。

SAFETY
最新テクノロジーを搭載した安全設備「Lexus Safety System+」^{プラス}

歩行者保護にも対応した機能を含む、4つの予防安全システムをパッケージ化し、全車に標準搭載。事故低減効果の高い4つの予防安全機能(歩行者検知機能付衝突回避支援、車線逸脱防止支援、夜間視界支援、車間距離維持走行支援)を組み合わせることで、多面的な安全運転支援を可能にし、重大な事故の低減を図る。

プリクラッシュシステム
セーフティシステム

レーンディパーチャー
アラート

オートマチック
ハイビーム

レーダークルーズ
コントロール

※1 AI: Artificial Intelligence ※2 AVS: Adaptive Variable Suspension system

LEXUS特別展示会 開催日 **11/25 FRI・26 SAT・27 SUN** [10:00～18:00] 会場 **岩田屋本店 本館前広場**
福岡市中央区天神2-5-35

for the Top of 大濠

そのすべてが、邸宅の価値となる。

park
HOMES
パークホームズ
大濠二丁目

※掲載の空撮写真は、平成27年10月に撮影したものにCG加工を施したものです。

邸宅としての格と贅を追求した11階建、全43邸。

76.80㎡～180.25㎡の多彩なプランをご用意。

歴史と文化が織り成す情緒あふれる地区で、古くから福岡市民に愛され続けている大濠公園。四季の移るを感じ、水辺には開放的な時間が緩やかに流れる自然環境に恵まれた都心のオアシスだ。同マンションは福岡市営地下鉄唐人町駅から徒歩5分の立地にあり、真正正銘の「大濠」という住所が、さらにその価値を高めてくれるだろう。

この地に相応しい品格を備えた『パークホームズ大濠二丁目』の根底にあるのは、時を経ることに価値を一層深めていく「経年優美」の思想。大濠が悠久の時の中で美しい景観と歴史を紡いできたように、マンションのインテリアやエクステリアも時を超えて味わい深さを増し、すべてが邸宅の価値となっていく。

細部にまでこだわった居室の設備はグレードが高く、快適さに優れた住空間は、セキュリティや防災に対する安全面でも設備が整い、厚い信頼が置ける。建物自体は南東向きに建てることで見通しがよくなり、低層階でも周囲からの圧迫感が気にならない。さらに、共用部やランドスケープデザインと建物との調和も見事だ。存在感あふれる重厚なゲートや雨の日も安心な車寄せなど格調の高さを醸し出す造りに加え、大濠公園との連続性を考慮した多彩な植栽計画で癒しの空間を演出。開放的なコリドール(回廊)は、奥行きのあるガーデンが自然の息吹を感じさせてくれる。

緑豊かな大濠公園に寄り添う閑静な邸宅街に、「For the Top of 大濠」をコンセプトにした、『パークホームズ大濠二丁目』が誕生する。大濠公園(徒歩4分/約260m)を望む優美な眺望(中々上層階住戸)を存分に堪能できる地上11階建のマンションは、住まう人に充足感とステイタスをもたらしてくれるはず。

誇り高い大濠の頂点へと導く上質を纏った邸宅の贅。

外観完成予想CG

『パークホームズ大濠二丁目』モデルルーム個別案内開催中

(予約制) ※下記フリーコールにてご予約を承っております。

(売主)

三井不動産レジデンシャル

(販売代理)

三井不動産リアルティ九州

(お問い合わせ)

三井不動産レジデンシャル 大濠サロン

0120-985-833

(公式ホームページ)

http://www.31ohori.com

営業時間/10:00～18:00(火・水曜定休)

※携帯電話・PHSからも通話可能です。※国外からの問い合わせは、092-737-0131までお問い合わせください。

●パークホームズ大濠二丁目全体物件概要 ■所在地/福岡市中央区大濠二丁目十三区151番2、151番5(地番) ■交通/福岡市営地下鉄空港線「唐人町」駅徒歩5分 ■用途地域/第一種住居地域 ■総戸数/43戸(事業協力者住戸4戸含む) ■敷地面積/2737.40㎡ ■販売対象面積は、建築確認対象面積2618.25㎡と自転車置場敷地面積119.15㎡を合計した、2737.40㎡となります。 ■建築面積/772.59㎡ ■延床面積/4,999.14㎡ ■構造・規模/鉄筋コンクリート造地上11階 ■建築確認番号/第ER116001574号(平成28年2月1日) ■売主/三井不動産レジデンシャル株式会社 国土交通大臣(3)第7259号、(一社)不動産協会会員、(一社)不動産流通経営協会会員、(公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟 九州支店 〒812-0036 福岡市博多区上呉服町10-1博多三井ビル ■販売提携(代理)/三井不動産リアルティ九州株式会社 福岡県知事(6)第12535号、(一社)不動産流通経営協会会員、(公社)福岡県宅地建物取引業協会会員、(一社)九州不動産公正取引協議会加盟 福岡県福岡市中央区天神1丁目1番1号 ■設計/株式会社サニム建築事務所 ■監理/株式会社エヌプラス アーキテクトデザインオフィス ■施工/西松建設株式会社 九州支社 ■管理会社/三井不動産レジデンシャルサービス九州株式会社 ■管理形態/区分所有者全員により管理組合を結成し、管理会社に委託 ■分譲後の権利形態/敷地は共有、建物は区分所有 ■駐車場/総戸数43戸に対して敷地内47台(平置14台、機械式33台)(月額使用料:14,000円～25,000円) ■バイク置場/総戸数43戸に対して6台(月額使用料:1,500円～3,500円) ■駐輪場/総戸数43戸に対して56台(月額使用料:100円～400円) ■エレベーター/有:3基 ■建物竣工時期/平成29年6月下旬 ■入居時期/平成29年8月下旬 ■物件概要(先着順) ■販売戸数/6戸 ■販売価格(税込)/6,800万円(1戸)、10,000万円(1戸)、10,200万円(2戸)、15,100万円(1戸)、34,000万円(1戸) ■間取/2LDK・3LDK ■専有面積/76.80㎡・99.06㎡・101.47㎡・102.15㎡・121.04㎡・180.25㎡ ■バルコニー面積/6.75㎡(1戸)～22.77㎡(1戸) ■ルーパバルコニー面積/48.04㎡ ■室外機置場面積/0.90㎡(1戸)～11.11㎡(1戸) ■管理費/14,050円～32,980円 ■修繕積立金/6,980円～16,400円 ■修繕積立基金/349,000円～820,000円 ■広告制作日/平成28年11月10日 ■広告有効期限/平成28年12月末日 ※本物件価格には建物に係る消費税8%を含みます。※先着順販売につき、成約済の場合はご容赦ください。



My Favorite Life Style



[1] 幻想的な情景が広がる館内。中庭に面したテラスでは水盤のゆらめぎと優しい光の中、うつろう時を愉しみたい [2] 完全離れの上質な客室は、喧噪を忘れゆったりとした時間を過ごすことができる [3] 海に面したデッキでは、別府湾の絶景と波の音、潮の香り、心地よく抜ける風が五感を刺激する格別のロケーションが望める

別府湾上人ヶ浜に誕生した極上のプレミアムホテル。

伝統と革新を掛け合わせた
非日常的なリゾートステイ。

日本有数の源泉数と湧出量を誇る温泉地・別府。市内唯一、自然の浜が残る上人ヶ浜(しょうにんがはま)は、1276(建治2)年に一遍上人が九州に立ち寄る際、初めてこの浜に上陸したと伝えられている。今年4月にグランドオープンしたホテル『GAHAMA terrace(ガハマテラス)』は、地元の人々が親しみを込めて「がはま」と呼ぶこの地を「照らす」光でありたい、との願いを込めて名付けられた。

1927(昭和2)年に建てられた旧国武別荘が取り壊されるかもしれない……。この話を聞いた時から『GAHAMA terrace』の計画がスタート。国武別荘という歴史ある建物とモダンな現代建築、自然とアートな空間が織り成す「ハーモニー」をテーマに、別府の華やかな別荘文化を象徴するこの建物を次世代へ遺したいという想いでこのホテルを造るに至った。

場所はフェニックスやヤシの木が南国ムードを漂わせる美しい海岸通り。海と松林に囲まれた3500坪もの敷地には、離れて6つのカテゴリーに分かれた17の客室が優雅に佇む。部屋は天然温泉の質沢なビューバスを完備しており、それぞれに趣向を凝らしている。ほかに「割烹 松秀」ビストロ、ヴァンヌ・ヴィオといった食事処をはじめ、トラディショナルなバー、SPA、絵本のミュージアムなど、心ゆくまでリゾートライフが楽しめる快適な空間が広がる。

ここは海からの風、松林を透かす光に祝福された場所。別府を象徴する風光明媚なこの地は、肩の力を抜いて過ごせる安らぎに満ちている。過去と現在、感動とくつろぎが同居する大人の遊び場へようこそ。



温泉に浸かつてのんびり過ごす休息の時間が、日頃多忙なビジネスマンの英気を養ってくれる。海岸線沿いに建つ露天風呂付きメソネットタイプの部屋、浴槽に浸かりながら海が見渡せる部屋、海浜公園を望む温水プール付きのラグジュアリーな部屋など、客室は個性豊かな6タイプを用意

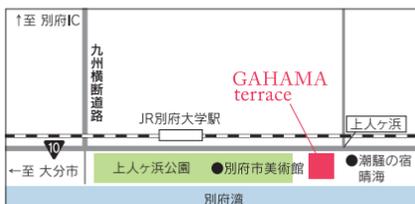


和食とフレンチからなる2つの食事処が、旅の1ページを豊かに彩ってくれる。「割烹 松秀」では県内産の食材にこだわり、生簀から揚げたばかりの新鮮な魚介類を中心とした食事が楽しめる

GAHAMA terrace

[住所] 大分県別府市上人ヶ浜町5-32
[電話] 0977-66-8833
[営業] IN 15:00~21:00 / OUT 11:00
[HP] <http://gahamaterrace.com/>

読者プレゼントあり。詳しくはP07をご覧ください。



My Favorite Life Style



国内最大スケールの「飛鳥II」。総乗客数は約800名。5万tクラスの客船としての1人あたりのスペースは世界の客船でもトップクラスを誇る



パノラマビューの景色の中、話りの時を過ごすことができるビスタラウンジを始め、大人の上質な空間が広がる船内。ドレスアップしてのディナーやパーティは日常とはひと味違う刺激を与えてくれる

博多から始まる豪華客船「飛鳥II」で出会う非日常の旅。

洋上の旅への誘い。
春のプレミアムクルーズ。

クルーズシップ・オブ・ザ・イヤーで24年連続で1位*に選ばれた日本が世界に誇る豪華客船「飛鳥II」。圧倒的なスケールと優雅な空間を備え、乗客を魅了し続ける人気の客船だ。

そんな同船が来春、博多港へ着港を予定しており、博多発のクルーズツアーが準備されている。年間数度しか訪れることのない同船に、博多の地から乗船できるのは希少な機会であり、最高峰のクルーズの旅を気軽に楽しむことができる絶好の機会である。

「洋上のオアシス」とも呼ばれる同船に足を踏み入れると、日常を忘れさせてくれる上質な空間が乗客を迎えてくれる。パノラマビューのラウンジや一流ホテルさながらの客室やレストラン、バーなど贅をこらした設えと、国内の客船だからこそ可能にする、和のおもてなしの心を熟知したクルーの心細やかなホスピタリティが、優雅な時を演出する。

また、船内ではショッピングやサロン、スパといった施設も完備され、船上にいなながら快適な時を過ごすことができるほか、本場ラスベガスさながらのオリジナルショーやカジノまで揃い、飽きることのない時間を与えてくれる。

雄大な景色を望むことができるデッキへと出れば、どこまでも続く青い海原と心地よい潮風を感じながら、自然の癒しを享受できるのもクルーズの醍醐味だ。水平線に沈みゆく夕日を眺めながら、プールサイドでカクテルを片手に過ごすのも格別だろう。

こうした、上質な設備とホスピタリティで、最大限に非日常の時を過ごすことができるのが「飛鳥II」の魅力である。日々の喧噪を離れ、心からリフレッシュしたいと考えるのであれば、洋上のオアシスへと足を踏み入れてはいかがだろうか。

*初代飛鳥より通算で、船旅マガジン「CRUISE」が主催するクルーズファン投票による客船の人気ランキング1位



世界中から精鋭を集め、本場ラスベガスのプロダクションが制作したオリジナルのショーや、本格的なカジノが船上での時間を盛り上げてくれる。さらに、大海原を眺めながら至福の時を過ごせるスパや女性に嬉しいサロンなどが揃う

一流シェフによる本格的なフレンチから、旬の食材を生かした和食、イタリアンや中華など、多種多様な絶品料理が、旅に華を添える



【国内クルーズ】
博多・種子島クルーズ 2017/4/25(火) 博多発 ▶ 2017/4/28(金) 横浜着 3泊4日

■基本代金/おとな・お一人様 (単位/円)

客室タイプ	K:ステート	F:ステート	E:バルコニー	D:バルコニー	C:スイート	A:アスカスイート	S:ロイヤルスイート
2名1室	156,000	189,000	219,000	225,000	345,000	441,000	786,000

🍽️ 食事:朝3回、昼2回、夕3回 🌊 オプションツアー:各寄港地の半日または1日観光ツアーです。

月日	出発スケジュール	入港	出航
4/25(火)	博多	8:00	15:00
26(水)	種子島 ^{OP}	8:00	18:00
27(木)	クルージング	-	-
28(金)	横浜	9:00	



詳細はパンフレットをご覧ください

4/22(土)横浜発~4/25(火)博多着で韓国・釜山へ寄港する2泊3日のクルーズツアーもあり。博多・種子島ツアーと合わせて6泊7日でのツアーも可能(横浜発~横浜着)。

お電話でのお問合せ・お申込み
日本旅行 福岡電話予約センター
☎092-262-6535
営業時間:10:00~18:00 土・日曜日も営業

旅行企画・実施
株式会社日本旅行
赤い風船九州事業部
旅行業公正取引協議会会員
観光庁長官登録旅行業2号 一般社団法人 日本旅行業協会正会員
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3-2-1 日本生命博多駅前ビル12F

お電話でのお申込み時に「BIZ Life Styleを見た」とお伝えいただくと
お一人様につき 日本旅行ギフト券 3,000円分付
※有効期間:2016年12月27日迄にお申込み成立の場合に限る ※上記コース以外の飛鳥IIの商品も対象となります

My Favorite Life Style



ecosmart fire
バイオエタノール暖炉

スタイリッシュなデザインの暖炉で穏やかに灯るオレンジ色の炎。ずっと眺めていたくなるその姿は、まるでオブジェのような美しさだ。国際的な安全規格も満たした製品は、世界的に著名なデザイナーとコラボしたモデルもラインナップされている



住空間に彩りを与える、エコでスタイリッシュな暖炉。



同店が現地へ直接オーダーする北欧スウェーデンのラグブランド「KASTHALL」。オーダーメイドでひとつずつ丁寧に手づくりされる世界にひとつだけのラグは、ハンドメイドの温もりと空間にアクセントを与えてくれる特別なアイテムだ

安らぎを生む心地よさと、程よい緊張感のあるアイテム。それは、暮らしの中に上質なリズムを生み、使う者をワンランク上へと導く。自社ブランド「HIRASHIMA」の家具をメインに、そんな「心地よさ」と「緊張感」が共存したアイテムを揃える「PIANO ISOLA」が、この冬、注目のアイテムとして提案するのが、バイオエタノール暖炉だ。

オーストラリア生まれの「エコスマートファイヤー」は、バイオエタノール暖炉におけるトップブランド。液体燃料を使用するため、換気設備や煙突を必要としない。地球に優しい暖炉として、ヨーロッパを中心に世界中で主流になりつつある次世代の暖炉である。

燃料のバイオエタノールは、トウモロコシやサトウキビなどが原料。燃焼しても煙や煤、有害物質を排出しないため、マンションや住宅で気軽に設置することができ、余計な手間もかからない。燃焼の際は、二酸化炭素と水分のみ発生するので体に一切の害もなく、基本的に日頃のメンテナンスも不要となっている。

洗練されたフォルムと確かな品質。室内を特別な空間へと高める「エコスマートファイヤー」で、暖炉のある生活を実現してみたいか？

また、心を温めてくれるアイテムとして、「KASTHALL」のラグもチェックしておきたい。造り手の想いと確かな技術により生まれる本物のラグは、住空間をより豊かにしてくれるはずだ。

PIANO ISOLA

[住所] 柳川市三橋町枝光6-1 [電話] 0944-74-3752
[営業] 月～金曜日 13:00～19:00、土・日曜日、祝日 10:00～19:00
[休日] 木曜日 [HP] <http://pianoisola.jp>

ecosmart fireウィンターキャンペーン 2016-2017 **開催期間** 2016.11.1(火) - 2017.1.31(火)

期間中に対象の商品をお買い上げの方へ、専用燃料20L+アダプター+ディスプレイ用薪、購入製品専用カバー、消火器、専用燃料20Lの中からご希望の1点をプレゼント(詳しくは左記HPをご覧ください。[対象商品] Designerシリーズ、Outdoorシリーズ (HIRASHIMA ecosmartfire含む) ※Renovator, Grate, Burnerは対象外となります。

PRESENT

離れの高級ホテル「GAHAMA terrace」
1泊2食ペア宿泊券

1組
2名様



今年4月にオープンした大分県・別府の海岸通りに位置する高級ホテル「GAHAMA terrace」。別府湾に面した抜群のロケーションと趣向を凝らした造りで、ゲストを非日常へと誘ってくれるホテルだ。完全離れの客室や洋館のレストラン、トラディショナルなBarなど大人の五感を刺激する、新たな遊び場として注目を集めている。美しい景色と美味しい料理で特別な一時をお過ごしいただきたい。



■提供:GAHAMA terrace
別府市上人ヶ浜町5-32 [電話]0977-66-8833 [HP]<http://gahamaterrace.com/>

資料請求・プレゼント応募方法

本誌では資料請求サービスを実施しており、掲載内容やサービスに関して詳しい資料をお送りする事が可能です。QRコード、もしくは下記WEBサイトにアクセス頂き、簡単な読者アンケートに回答後、プレゼントへの応募と資料請求が行えますので是非ご利用ください。

<https://www.biz-s.jp/fukuoka/>

●応募締切:2017年1月31日(火)消印有効 ※利用期限:2017年5月まで

プレゼント当選者の発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。



<個人情報取り扱いについて>
ご回答いただいた内容は、プレゼント発送及び個人を特定できない統計資料の作成などに利用させていただきます。ご住所などの個人データは個人情報保護法上、第三者に引き渡すことはありません。

My Favorite Life Style



[1-2] 謹製おせち三段重 (50,000円 ※リピーター価格は40,000円 / 有田焼 弥左エ門窯・木箱入り)、玄海産 鮑の甲州煮やフォアグラの炭焼き、炙りからすみ、伊勢海老の黄金味噌焼など、特別な日にふさわしい贅沢な料理が全27品 [3-4] 料理長こだわりの日本各地の旬な素材を使用した和食を提供する日本料理「磨」。特別な祝いの席として利用されることが多い。銘店だ

一年の始まりを祝い、家族の幸せを願う優美なおせち。

一年の終わりが間近にせまるこの時期、タイムリーな話題として注目したいのが、年の始まりの食卓を彩る「おせち」。

近年では、お取り寄せや百貨店などで購入される方も多いだろう。そうした方へ、ぜひおすすめしたいおせちがある。

福岡有数のホテル「アゴラ福岡山の上ホテル&スパ」のホテル内にある日本料理「磨」の料理長岩下氏が手がける、謹製おせち三段重だ。多くの方の舌を満足させつけてきた同店の料理長が、こだわりの本物の素材だけを使い、細やかな仕事で仕上げるおせち料理はまさに逸品。そして、その料理が盛り込まれる重箱は誕生400年の節目を迎えた磁器の代表格「有田焼」という贅沢な品である。

一年の始まりを祝う特別な日に、皆で囲む祝いの料理だからこそ、重箱も特別な美しいもので食べてほしいという、同店の想いからである。

日本の古き良き伝統と、家族の幸せを願う特別なおせちで、一年の始まりを祝う時間を過ごしていただきたい。

アゴラ福岡山の上ホテル&スパ

[住所] 福岡市中央区博多1-1-33 [電話] 092-771-2131
[Mail] info@agorafukuoka-hilltop.com [HP] <http://agorafukuoka-hilltop.com>

ご予約はお電話またはEメール、ホテルフロント、日本料理「磨」カウンターにて ご予約:2016年12月25日まで

●ご予約、受け渡しなどの詳細はお問い合わせまたは上記HPをご覧ください。

「ここを選べば、間違いない」と思えるステーキハウス あなたのアドレス帳にありますか？



創業者のウルフギヤング・ズウィナー氏。NYの名門ステーキハウスで40年以上活躍した人物

舌の肥えた美食家をも唸らせる
魅惑のエイジングビーフ。

近年、日本のグルメ業界は空前の肉ブーム。その中でも熟成肉というジャンルを世に知らしめたのは、ウルフギヤング・ズウィナー氏が2004年にマンハッタンで創業した『ウルフギヤング・ステーキハウス』だろう。2014年の日本初上陸は大きな話題となり、2016年3月には待望の福岡店オープンを果たした。

同店で使用されるのは、アメリカ農務省(USDA)の格付けで最上級の品質と認定された「プライムグレード」のブラックアンガスビーフのみ。長期間熟成することで、肉質はやわらかくなり、旨味成分のアミノ酸が増すという。赤身ならではのワイルドな肉々しさとナッツのような香りに包まれた熟成肉は、これまで霜降りの黒毛和牛至上主義だった日本人にとって、黒船襲来といった衝撃だ。

提供スタイルも実にアメリカらしい豪快さ。皿いっぱい肉に心躍らないはずがない。かしまったレストランではなく、古きよき時代を彷彿とさせるクラシックなステーキハウスだから、気取らず肉を食すことに専念できる。厚さ4cmほどにカットされた肉は、旨

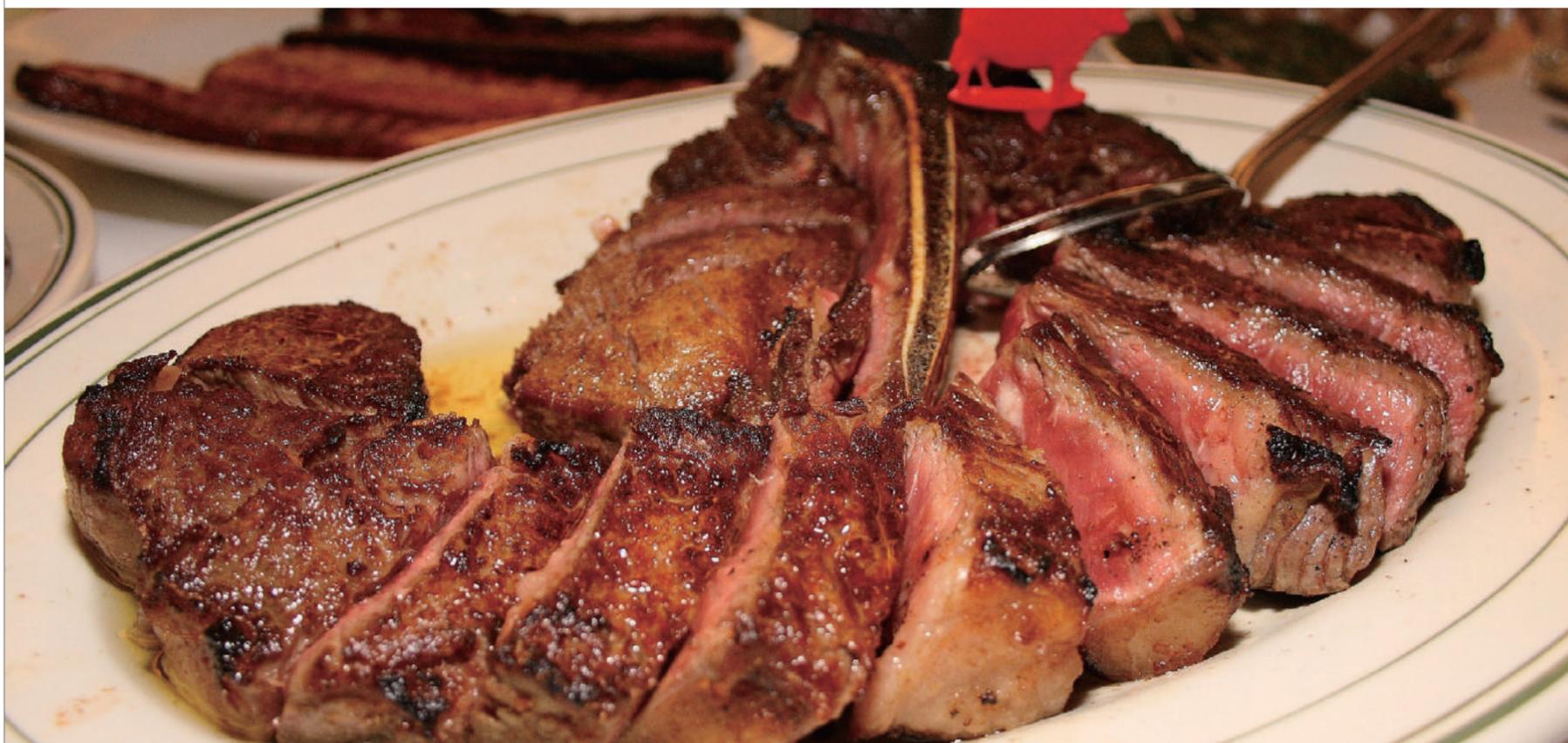
味が凝縮されてジューシー。アメリカで2〜3%しか流通しない希少な肉だけあって、「アメリカ牛はかたい」なんて先入観はあっさりと覆されることになる。

また、肉のお供にワインも欠かせない。福岡店では約200種・1500本以上を所蔵しており、「オーパス・ワン」をはじめとしたカリフォルニアワインが7割を占める。ほかに「ロマネ・コンティ(1994年)」などのプレミアムワインも揃えている。

とるけるような黒毛和牛もいいが、ステーキの本場・アメリカから上陸した熟成肉を味わえば、肉本来の旨味がどんなものか実感できるはず。我々日本人が持つ肉の価値観を改めさせる熟成肉のうまさを知ってほしい。



ホスピタリティに優れたサービスも上質。広々としたホールのほか、接待などのビジネスシーンに相応しい個室も備えている



フィレとサーロインが一度に堪能できる「プライムステーキ」は、一般に「Tボーンステーキ」とも呼ばれる。肉を下焼きした後、溶かしバターを敷いた皿にのせて900℃のオーブンで焼き上げている



15時~18時と20時以降はハッピーアワーとして、バーカウンター利用でのドリンクを半額で提供するサービスを実施



ステーキだけだと思われがちだが、ロブスターなどのシーフードにも一切の妥協がない。こちらも食べ応えあり



空気を循環させて温度と湿度を徹底管理した熟成庫。肉はアメリカから冷凍せずに空輸され、各店で28日間を目安にじっくりドライエイジングされる。骨が付いたまま熟成させることで、旨味と風味がより深まるという

WOLFGANG'S STEAKHOUSE FUKUOKA

【住所】福岡市博多区住吉1-2-82 グランドハイアット福岡 1F
【電話】092-292-1651 【営業】11:30~23:30(Food 22:30 L.O / Drink 23:00 L.O.)
【HP】<http://wolfgangsteakhouse.jp>



読者特典 予約時に「Biz Life Styleを見た」で、1グループ全員にグラスシャンパン(モエ・エ・シャンドン)をプレゼント!