

働く男のライフスタイル情報紙

Biz Life Style

[ビズスタ名古屋]

2017 06

エリア版

『Biz Life Style』は東京、神奈川、関西、京都・滋賀、仙台、福岡、名古屋、広島にて60万部発行
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.052-219-7011 FAX.052-219-7041
www.dac-group.co.jp/

企画・制作/株式会社デリー・インフォメーション中部
〒460-0003 名古屋市中区錦1-20-12 伏見ビル6F
© 2017 DAILY INFORMATION CHUBU CO.,LTD

思い出のつまった大好きなハワイ。 今度はビジネスクラスで訪れてみよう。



JAL SKY SUITE III

JL794 中部22:00発 - ホノルル10:50着
JL793 ホノルル12:45発 - 中部16:10着(翌日)

※スケジュールは5月15日現在のものです。
※スケジュールおよび機種・機材・クラスについては予告なしに変更される場合がございます。また、止むを得ない理由により運休する場合もございますのでご了承ください。



1964年に日本人の海外渡航が自由化された当時から、多くの人が思い描く海外旅行とはハワイ旅行のことであった。とはいえ、当時の海外旅行は非常に高額で一般の人々にとっては、手の届かぬものであった。大卒初任給が2万4000円の時代に7泊9日のハワイツアー代金は36万4000円もしたのである。現在の物価に置き換えると400万円くらいの感覚ではないだろうか。しかし、手の届かぬ夢のハワイであったが1970年にジャンボジェット機が登場すると状況は一変する。従来の旅客機の3倍近い座席数を要するジャンボジェット機は大量輸送を実現し、海外旅行代金を大幅に引き下げたのだ。それによってハワイは手を伸ばせば届く、現実的な憧れの対象へと変わっていったのである。

1971年にシエラ・トーン・ウィキキが開業、1976年にハイアットリージェンシー・ウィキキが開業すると、ハワイは世界的なリゾート地としてますます脚光を浴び、訪れる日本人観光客も加速度的に増加した。以前からウィキキ・ビーチ周辺には高層タワーが点在していたが、当時はさとうきび畑など閑静な田舎の風景もそこかしこに広がっており、野趣あふれるハワイに胸を躍らせたものだ。そして1980年代のバブル期に突入すると、ハワイにはより多くの日本人が訪れるようになった。昼はゴルフ場や高級ブランドのブティックをまわり、夜はディスコで踊るなど、羽目を外して夢中で遊んだ記憶がある人も少なくないだろう。しかし、いつの時代もエメラルドグリーンの海と突き抜けるような青い空は変わらない。あの景色を前にすれば、今でも初めてハワイを訪れた時の感動が蘇ってくるはずだ。

いくつになっても楽しめるのがハワイである。若かったあの頃を思い返ししながら、現在のハワイを巡ってみるのも面白いだろう。あの頃より、きっと経済的にも時間的にも少しだけゆとりができてはいるはずだ。今なら、ビジネスクラスでちよつと贅沢なハワイ旅行に出掛けてみてはいかがだろうか。航空券やホテルを自分で手配することに不安があればツアーに申し込んでみても良いだろう。ジャルパックとJTBからは、JALのビジネスクラスで行くハワイツアーが販売されている。移動時間を上質な寛ぎのひとつとせへと変えてしまおう。ビジネスクラス。今なら夢や憧れではなく、身近なものとしてワンランク上の空の旅を選ぶことができるはずだ。

名古屋(中部) - ハワイ(ホノルル)線に 新ビジネスクラス誕生

このビジネスクラスは1-2-1の座席配列で全席通路アクセス可能。窓際でも中央席でも心地よいプライベート空間を実現している。シートは快適性を追求した新しいフルフラット型で足元の空間も広々としている。各シートに設置された17インチの大型モニターは角度調節が可能。映画やゲームなど機内エンターテインメントも充実しており、いかなるシートポジションでも快適に使用することができる。また、ホノルル便のビジネスクラスでは機内食として、予約が困難な麻布十番の創作料理店シェフ「山田チカラ」監修の和洋食メニューを味わうことができる。



各シートの前面に設置された17インチの大型モニター



和と洋の垣根を越えた「山田チカラ」というジャンルの料理



搭乗前には国際線サクララウンジで寛ぎのひとつときを



JAPAN AIRLINES

JAL航空券の予約・購入・問い合わせ

TEL 0570-025-2580 (有料) 年中無休 (8:00~19:00)

www.jal.co.jp

この広告でのお申し込みは受け付けておりません。

My Favorite Life Style



我が家にとっておきの映画館を。
最高の音と映像を贅沢に楽しんでみたい。

こんな部屋が我が家にあつたらー。そう思わずにはいられない部屋が豊田市のオーディオ専門店スクエアに誕生した。同店はもともとオーディオ専門店として事業を展開していたが、昔へのこだわりを日々の暮らしにも広げていくと、ホームシアター事業を立ち上げたのである。新しく誕生した部屋はホームシアターを体感してもらうためのショールーム。スクリーンに映し出される迫力満点の映像とクリアなサウンドは臨場感で満ち溢れており、足を踏み入れた瞬間に別世界へ誘ってくれる。

近年、ホームシアターはごく限られた人の楽しみではなく、身近なものとして家電量販店などでも取り扱われるようになった。しかし、ただ上質な機器を揃えれば素晴らしいシアターが出来上がるのかといえばそうではない。何を観賞するかはもちろんのこと、観賞する人の音の感じ方に合わせて、機器を選択する必要があるので、音楽を聴くということも、耳で聴く人もいれば、身体で聴く人もいるなど、それぞれタイプが異なるらしい。

音のプロにかかれば、どのように音を楽しむタイプかは話しをするなかで自然とわかるものだそう。スクエア(ソニックプラスセンター)はそれらを総合的に判断したうえで、プランニングを行っているのだ。

人気が高いのはリビングシアターだが6畳程度の広さがあれば専用のシアタールームをつくることもできるという。「子供が自立して使われなくなった部屋がある」「いつの間にか物置部屋になつてしまった」など、持て余している部屋があるなら自分たちの趣味のために使ってみてはいかがだろうか。スクリーンを設置するの、TVで鑑賞するの、手法はさまざま。いまある部屋を活かして何が出来るのか、まずは相談してみようというだろう。スクエア(ソニックプラスセンター)では機器選びから設計施工までを一貫して手掛けているため、要望があればオーダーでオーディオラックなどを製作することもできる。機能性はもちろんのこと、きつデザイン性の高い空間に仕上げてくれるはずだ。



スピーカー、AVアンプ、プロジェクター、スクリーンなど機材は国内外のメーカーから最適なものをセレクトしてくれる。昔はスピーカーといえば大きくて重たいものが良いと言われていたが、最近ではイギリスのメーカー「LINN」など、コンパクトで良質な音を出すものも多い。機器の選択肢や組み合わせ方は無限にあり、最新機器を用いれば、シアタールームとは別の部屋でも音楽を楽しめるようホームネットワークを構築することもできる。

ホームシアター ショールーム
6月 NEW OPEN

ご予約なしでもご覧いただけますが、事前ご予約いただくとスムーズにご案内できます。

デモルームの試聴体験はいつでも可能なので、お気軽に体験にお越し下さい。



ソニックプラスセンター豊田

〒470-1207 愛知県豊田市鷺鴨町長根50-1

営業時間/10:00~19:00 定休日/月曜日

TEL/0565-47-8815 FAX/0565-27-8885 MAIL/info@square-audio.jp

My Favorite Life Style

100年にひとりといわれる
高音域を持つコロラトゥーラ

9/23 (土・祝)
田中彩子
ソプラノ・リサイタル

ピアノ:加藤 昌則

豊田市コンサートホール

J.シュトラウスII:美しき青きドナウ
ウィーンの森の物語
モーツァルト:アレルヤ
シューベルト:子守唄 他

世界の巨匠が注目するピアニスト
待望の名古屋初登場

11/5 (日)
カティア・ブニアティシヴィリ
ピアノ・リサイタル

三井住友海上しらかわホール

ベートーヴェン:ピアノ・ソナタ第23番 へ短調Op.57「熱情」
リスト:ドン・ジョヴァンニの回想/スペイン狂詩曲
チャイコフスキー(アレクサンドロフ編曲):くるみ割り人形
ストラヴィンスキー(アゴ스티ニ編曲):「火の鳥」より3つの踊り 他

ソプラノ界の女神の歌声で
イタリア名画の世界を堪能

8/5 (土)
森 麻季
音の美術館

ピアノ:山岸茂人
トーク・ナビゲーター:浦久俊彦

三井住友海上しらかわホール

アヴェ・マリアの名曲たち ~グノー(パッパ)、マスカーニ、シューベルト
ペリーニ:優雅な月よ
ブッチーニ:歌劇「ジャンニ・スキッキ」より「私のお父さん」
歌劇「ラ・ボエーム」より「私が街を歩く」 他

世界が喝采した、美しきアーティストがやってくる。

夏から秋にかけて愛知のクラシックシーンは、かつてないほどの華やきを見せるだろう。何故なら、美しき女性アーティストたちが続々と公演を行うからだ。その顔ぶれは驚くほど豪華である。

まず、8月はソプラノ界の女神こと森麻季。世界的に人気を誇る森麻季だが、今回は美術と音楽の「コラボレーション」という新たな試みにより、話題を集めている。レオナルド・ダ・ヴィンチやミケランジェロのイタリア名画を背景に映し、それにまつわる物語をテーマにした歌曲を歌い上げるそう。TVCM等で聞き馴染みのある名曲が多いため、クラシック初心者でも楽しめるだろう。また11月に公演を行うのが超絶技巧の美しきピアニスト、カティア・ブニアティシヴィリである。カティアは1987年、ジョージア(旧グルジア)の生まれ。ウィーン交響楽団やパリ管弦楽団などで著名なオーケストラでソリストとして演奏しており、いま世界で最も注目されている若手ピアニストだ。名古屋公演は今回が初めて。心待ちにしていた人も多いだろう。

そして、豊田市コンサートホールでは世界から「天使の歌声」と称賛された田中彩子だ。ソプラノのなかでも超高音域を巧みに操るハイコロラトゥーラの歌声は小鳥のさえずりのよう。10代で単身ウィーンに渡り、2015年に日本で初ツアーを開催すると瞬く間に注目を集めチケットは各地で完売に。そして、2016年にドクメンタリー番組組に出演したことで広く知られるようになった。

どの公演もまたとない機会。彼女たちの美しい音楽に触れてみてはいかがだろうか。

森 麻季
8/5(土) 14:00開演(13:15開場)
S席:7,000円 B席(2階/バルコニー):4,000円 A席:6,000円 U25(2階/バルコニー):2,000円
カティア・ブニアティシヴィリ
11/5(日) 14:00開演(13:15開場)
S席:8,000円 B席(2階/バルコニー):6,000円 A席:7,000円 U25(2階/バルコニー):2,000円
田中 彩子
9/23(土・祝) 14:00開演(13:30開場)
全席指定:5,000円

*B席、U25(2階/バルコニー)はホールの構造上、視界が遮られます。ご了承ください。(三井住友海上しらかわホールのみ、U25は来場時に本人確認あり、U25の取扱いはクラシック名古屋のみ)
*車椅子でご来場される方は、ご購入前に必ず「クラシック名古屋」までお問い合わせください。(両ホール)
*未就学児のご入場はご遠慮下さい。(両ホール)

チケットの
取扱い

東海テレビチケットセンター
TEL.052-951-9104(平日10:00~18:00)

クラシック名古屋
TEL.052-678-5310

公演の
お問い合わせ

東海テレビ放送 事業部
TEL.052-954-1107(平日10:00~18:00)

My Favorite Life Style



主役は鰻か、それとも米かー。
こだわりの自家製米が引き立てる鰻の味。

噛みしめると、じんわり口の中に広がっていく優しい米の甘味がたまらない。鰻屋なのに肝心の鰻ではなく、いついつい米について語りたくなる店がある。愛知県豊田市にある「うな忠」は創業から50年以上の歴史があるこの地域では老舗の鰻屋だ。創業以来ずっと、鰻にも、米にも、炭にも、こだわってきたというが、他の鰻屋とまったく違うのが米である。

「うな忠」の大将は、もともと農家の生まれ。実家は昭和40年頃まで専業農家として米づくりを行っており、その後しばらくして先代が「うな忠」を開いたという。現在は本業として「うな忠」の看板を背負っているが、原点はやはり農家。米への愛情やこだわりは誰よりも深く、今も田んぼで米作りを行っているのだ。店で使うのはこの自家製米。肥料や除草剤の使用を抑え、自然に近い状態でつくられたこの米は風味が豊かで鰻との相性が抜群だ。鰻の食べ方は至ってシンプルである。ひつまぶしであれば薬味やだし汁が加わるが、それでも基本は鰻とご飯のみ。どちらか片方の味が落ちれば致命的になり、一切ごまかしが聞かないという。味を落とさぬよう、収穫した米は専用の貯蔵庫で保存。さらに、昔ながらの方法



で精米し、精米したてのものを提供しているそうだ。

鰻は「色産が多い」そうだが、その時々でいけば良いものを仕入れるため、産地は変わることもあるという。調理法は関東風に背開きでさばき、関西風に蒸さずに焼く。関東と関西の中間に位置する、この地域ならではの調理法だ。タシは半世紀前より継ぎ足し使っている、秘伝の自家製タシ。自慢の自家製米と一緒にぜひ味わって欲しい。今から30年前に建て替えられた店舗は、足助町の職人さんがつくった日本家屋。瓦屋根やしっくい、白壁、天然木など、本物にこだわっただけあり、風格ある佇まいがまた魅力的である。

もう、ひと月もすれば土用の丑の日がやってくる。平賀源内の忠告にまんまと乗せられ、毎年この日に鰻屋へ足を運ぶが混雑は必至であるし、そこまで待つ必要もないだろう。食べたいと思ったそのときに、訪れてみよう。



うな忠

所在地 / 愛知県豊田市高上1-7-1
連絡先 / 0565-88-2113
営業時間 / 11:30~14:00
16:30~20:00
定休日 / 火曜(祝日営業)
総席数 / 90席(テーブル・座敷)
駐車場 / 20台(大型バス駐車可)

お品書き

まぶし
ひつまぶし、薬味、だし汁、酢の物、きも吸い、漬け物 3,240円

うな重
うな重、酢の物、きも吸い、漬け物 3,348円

長焼き定食
長焼き、ご飯、酢の物、きも吸い、漬け物、デザート 3,780円

他
並丼1,800円 上丼2,376円 特上丼(きも吸い付)2,916円 お子様丼1,000円

My Favorite Life Style

初めて出会う、レア食感のバウムクーヘン
しっとりとした優しい味が、口の中に広がっていく。
～職人“治一郎”が生み出した傑作スイーツ～



治一郎のバウムクーヘン / 1ホール1,800円(直径約14.5cm、高さ約8cm)
職人の技で丹念に重ねられた二十四層の年輪。年輪の色が淡いのはレアに焼き上げられた証である。

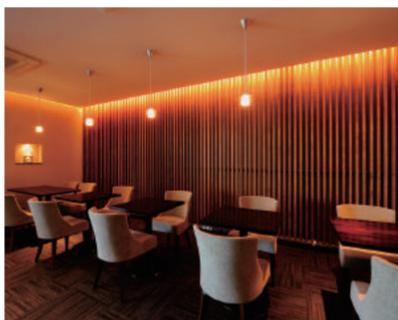
しっとりとしたレア食感が新しい、治一郎のバウムクーヘン。バウムクーヘンといえば、幾層にも重なった年輪が特徴的な焼き菓子だが、バサバサした食感で飲み物なしで食すのはちょっと辛い。特に暑い季節はその食感が気になり、何となく食指が動かなくなるお菓子である。しかし、治一郎のバウムクーヘンは従来のものとはまったく違う。今までにない、しっとりとした舌ざわりを楽しませてくれるのだ。

もともと静岡のパン製造メーカーがバウムクーヘン作りを始めたのは40年以上前のこと。当時はバサついた口当たりのごくありふれたものだったが、しっとりとしたバウムクーヘンを作れないかと試行錯誤を重ね、ついに2002年にレア食感のバウムクーヘンが誕生したのである。

このしっとりとした独特な食感は何のようにして作られているのか。それは、焼き方に答えがあるそうだ。バウムクーヘンは棒状の芯に生地を巻きつけ、焼きながら層を重ねていくのだが、治一郎のバウムクーヘンは生地に火が通りきる前の絶妙なタイミングで層を重ねているのだ。熟練の職人が片時も離れることなく、生地の状態を見ながら、火加減を調整して丁寧に年輪を重ねていくことで、あのレア

な食感が生まれるのだという。ちなみに治一郎にとって、このバウムクーヘンは完成形ではない。実際にこれまでも3、4回改良を繰り返しており、より魅力的な食感と味わいを求めて今も挑戦が続いているのだ。

まずは定番商品を味わって欲しいが、夏季限定のレモンバウムクーヘンも人気が高い。この季節は冷蔵庫で冷やして食すのもおすすめだ。また、併設のカフェでは色々な味やアレンジした食べ方を楽しむことができる。他にもロールケーキや卵黄だけを贅沢に使った濃厚なプリンも販売されているので、ぜひ一緒に味わって欲しい。



サイフォンで入れるカフェのコーヒーは氷温熟成の豆を使用しており、まるやかでコクのある味わいはスイーツとの相性が抜群。



治一郎のロールケーキ / 1,200円(長さ約18cm)
バウムクーヘンと同じ素材の生地クリームを包んだ、しっとりとしたロールケーキ。



治一郎のプリン / 350円
卵黄と北海道産の原乳から作った生クリームを混ぜ合わせた、濃厚でリッチな味わいのプリン。

My Favorite Life Style

住まう人の個性が際立つ美しい家。
時とともに、美しさは深みを増していく。



美しい家が好きだ。それは、外観はさることながら日々の暮らしを美しく彩ってくれる家のことだ。愛知県岡崎市にある注文住宅の工務店ウッド・アート・スタジオが提案するのは、住まう人の「個性」に焦点を当てたフルオーダーの家づくりである。同社で働いていた設計士が自邸としてつくりあげた家もまさに個性の塊のような家である。いちばんの特徴は室内にそびえ立つ高さ約6メートルのシンボルツリー。吹き抜けの空間に植えられたシマトネリコの葉は、天井から差し込む光を浴びて健康的な美しさを放っている。光や風など自然の要素を取りこむ家づくりは珍しくないが、本物の木を家のなかに植えてしまうとは何とも大胆な発想である。また、バスタイムを至福の時間にしたという思いから浴室は南側に配置。壁面を全面窓にした開放的なつくりで、空を眺めながら湯船に浸かることができるという。2階にはリビングと屋外へ続くウッドデッキが設けられているが、内と外の境になる窓はすべて壁の中へ収納できるため、天気の良い日はひと続きの開放的な空間として楽しむことができる。室内への植樹も南向きの風呂も、ごく一般的な家と比べるとどれも異例の試みだ。しかし、ウッド・アート・スタジオの家づくりに標準仕様はない。たとえ常識からかけ離れていても、施主のやりたいことを形にしていけるのが同社の家づくりなのだ。それぞれが思い描く理想の暮らしを彩っていくデザインには上辺だけではない本質的な美しさが宿っている。

ただし、標準仕様がないとはいえ、ウッド・アート・スタジオにも絶対に譲れないこだわりがある。それは構造に関することだ。安全かつ安心して暮らせる家づくりを実現するために、基礎工事や構造材には自社で厳しい基準を設けており、たとえ施主が希望しても基準を下回る家づくりは絶対に行わないという。柱にはソコアリや腐朽菌に強い120mm角の無垢のヒノキを使用。土台には湿気に強いベイヒバを、そして梁には横向きで使用したときに強さを発揮するマツを用いている。特に柱に使用するヒノキは、岐阜県東濃地方で産出される良質な東濃ヒノキに限定しているそうだ。東濃地方のように寒い地域で育つヒノキは、成長が遅く年輪が密に詰まった強い木になる。集成材と比べると当然コストは上がりますが、500年、1000年長持ちする家をつくるために決して妥協は

しないそうだ。世界最古の木造建築である法隆寺をはじめ、現存する歴史的建造物はいずれもヒノキでつくられており、そのことからヒノキがいかに耐久性に優れた建材であるかがわかるだろう。

また、ウッド・アート・スタジオは職人にもこだわりがあり、飛び切り腕の良い特定の職人にしか仕事を依頼しないそうだ。独自の美意識で図面に描かれていないところまで完璧に美しく仕上げている仕事は職人の域を超えており、もはや芸術家の領域に近い。要求以上のものをつくりだしていくその技術に図面を描いた設計士も驚かされるそうだ。妥協を許さないからこそ、手掛けられる物件の数には限りがあり、施工数は年間20〜30棟が限界だという。良くも悪くも家には住まう人の生き方を変えてしまう力がある。一生に一度の家づくり。たとえ年月が経過しても、朽ちることなく趣と美しさが深まっていく本物の家をつくりたいものだ。



南側に配置されたバスルームは、壁一面が開閉できるガラス窓で露天風呂のような開放感を味わうことができる。



吹き抜けに植えられたシマトネリコの木。壁面のガラス窓と天窓からは光が差し込み自然を感じられる空間が広がっている。



決して装飾的な建物ではないが、住む人の個性が感じられるデザインだ。吹き抜けの空間がライトアップされた夜の佇まいも印象的である。

ウッド・アート・スタジオ株式会社 愛知県知事許可(般-24)第64446号

〒444-2123 愛知県岡崎市鴨田南町2番地15

TEL.0564-73-2377 営業時間/10:00~18:00(水曜定休)

おうちづくりCAFE (飲み物・デザート付き)

ゆっくり家づくりについてご相談ください。

随時開催 予約制 0120-64-2377