

働く男のライフスタイル情報紙

# Biz Life Style

[ ビズスタ東京 ]

NO.109  
2017 12

ビズスタ NO.110 は2018年1月26日(金)発行

『BizLifeStyle』は東京、神奈川、名古屋、関西、京都・滋賀、仙台、福岡、広島にて62万部発行  
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.03-6854-7001 FAX.03-6854-7005

企画・制作/株式会社デイリースポーツ案内広告社  
〒110-0015 東京都台東区東上野4-8-1 TIXTOWER UENO 14F  
© 2017 DAILY ADVERTISING AGENCY CO.,LTD



## 日本を代表するソムリエに訊く「大人のお酒の嗜み方」。

忘年会シーズンもいよいよ本番。仕事とはまた違った慌ただしさの中、クリスマスに年末年始のパーティーも控える。しばらくの間は、ビールに日本酒、ワインにシャンパーニュ&スパークリングワインと、さまざまな種類のアルコールを楽しむ機会が増えそうだ。

そこで今回は、日本ソムリエ協会の常務理事で、技術研究部部長を務める「コンラッド東京」エグゼクティブソムリエの森覚氏に、「アルコールの嗜み方」についてお話を伺った。

—この時期は、シャンパーニュやスパークリングワインを飲む機会が増えますが、日本市場の現状はどんな雰囲気でしょうか。

日本では「特に人気がある」と言ってもいいと思いますよ。ビールと同様に、私たちは泡を心地よく感じるのですね。また、和食は繊細な料理が多いので、シャンパーニュやスパークリングのようにきめ細かな泡がよく合いますし。

シャンパーニュはフランスの同名地方でつくられるスパークリングワインのみを指しますが、産地が限定されているのに、これだけの種類と製造法、そして作り手がある。この「ひとつのものを究める」という姿勢も日本人好みですね。

—シャンパーニュ以外のスパークリングワインも人気がありますよね。

スペインのカヴァもそうですし、日本酒のスパークリングもありますからね。奥行きと柔軟性があるのが、日本市場の特性のひとつだと思いますよ。

—ご自身がソムリエを目指したきっかけは？

5歳から大学まではサッカーに熱中していました。日本代表になって、世界各国のチームと戦いたかったのですが、やがて現実を知りまして(笑)。

大学生の時、偶然見えたテレビ番組で、ソムリエ世界選手権にも出場された「トゥールダルジャン」の石田博さんが映っていたんです。「世界で戦う」という夢はこういう形でも実現できるんだなと。そこで、世界大会に出るために必要な勉強内容や進路を調べた上で最短距離のプランを立てて、受験生以上に勉強しました。25歳で日本一になり、28歳で世界大会に出場するはずが、少し遅れてしまいましたけどね(笑)。

—コンクール出場は、ソムリエを目指す方には大きな試験ですね。

その通りです。出場するには、言語はもちろん食事の種類の食べ方、習慣など、周辺分野をすべて把握しておく必要がありますから。コンクールを目指す学習では多種多様なスキルが身につくので、その後の成長にも直結する

んですよ。

—では、お酒の美味しい楽しみ方を教えていただけますか。

たとえば、日本酒と緒に刺身をいただく場合は醤油がよく合いますが、ワインならネタによつてさだちやカボス、塩などをお試しただきたいですね。脂がのった中トロとスパークリングワインなら、少しわさびを添えればスパークリングの清涼感がいっそう際立ちます。ワイン、特にスパークリングは繊細ですので、薬味選びにほんのひと手間かけるだけで、味わいが広がるんですよ。

日本の料理は意外に調味料が豊かですので、それを意識しながら選ぶとよいと思いますよ。



エグゼクティブソムリエ 森 覚 氏

2013年よりコンラッド東京にてビバレッジに関わるオペレーションを統括。以前にはパークハイアット東京ほかホテルニューオータニの「トゥールダルジャン」にて勤務。第5回全日本最優秀ソムリエコンクールや第1回アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクールなど数々のコンクールで優勝。2015年には東京マイスター知事賞を同年の最年少受賞。A.S.I.世界最優秀ソムリエコンクールに2010年、2013年、そして2016年と連続出場し、2016年には8位入賞。本年11月には「卓越した技能者(現代の名工)」厚生労働大臣表彰を同年最年少受賞。1977年、群馬県生まれ。

日本を代表するソムリエのひとりである森氏は、9年ぶりの開催で話題を集めた「ポメリー・ソムリエコンクール2017」の審査委員長を務めた。ポメリーは、ご本人の渡仏時に最初に訪れたメゾンで、「縁を感じた」とのこと。このコンクールの様子は、中面でご紹介しよう。

C&S  
**Chef & Sommelier**  
 - FRANCE -

ワインの味はいは、グラスで決まる—  
 誇張ではなく、  
 「本当に味が変わる」のだとしたら。



国際ソムリエ協会も認める世界の名品「シェフ&ソムリエ」だが、メーカー側では「日常シーンでワインの楽しみを広げて欲しい」という思いから、手が届きやすい価格が設定されている。今回の試飲に使った「オープンナップ」シリーズは、1,500円～2,300円(税別)。ぜひ気軽に試してみたい。

白ワインは冷やして飲むので、冷たさを保ちたい。逆に、赤ワインは常温で飲む方が味も香りも豊かに楽しめる。白と赤ではそれぞれ飲み方が異なるため、前者は小さなグラスを、後者なら大きめのグラスを使うべき…と、ここまではワイン通でなくても存じの方は多いだろう。

「ワイン本来の繊細な味わいは、選ぶグラスで変化する」とマリアは言う。それなら、一本のワインを異なるグラスで飲むと、そのつど味わいも変わるのか。ワイン入門者が抱くそんな素朴な疑問に対し、明確に答えてくれるグラスがある。

**驚異の最先端素材が実現**

ワインの国フランスで生まれた「シェフ&ソムリエ」は、創業1825年の世界最大級のガラス製テールウェアメーカー「アルク」が興したブランドだ。もともとワインの輸送に用いられたガラス瓶「デミジョン」を生産していた企業で、19008年には世界で初めてクリスタル製品のマシンメイドに成功したことも知られる。

常に革新的な技術で話題を提供してきた同社が注力して開発したガラス素材が、「無鉛クリスタル」だ。ヨーロッパの無鉛クリスタルガラスの定義に基づきつつ、独自製法で実現した割れにくい強度と高い透明度を誇り、輝きが長く持続するのが

特徴。ワイングラスに求められる要素すべてを満たす上、何と食器洗浄機にも対応するという同社ならではの素材で、これを駆使した製品がシェフ&ソムリエということになる。

ブランドの立ち上げから、その名の通り名店のシェフやソムリエらの専門家も参画している。そのクオリティはプロのお墨付き。現在は、国際ソムリエ協会のオフィシャルパートナーグラスにも認定されている名品として知られている。こうして聞くといかにも敷居が高そうだが、フランスでワインと言えば日常的な飲み物なので、初心者からソムリエまで誰もがワインを楽しめるよう作られているとのこと。

グラスの形状はモデルによってさまざまだが、ひとつひとつ味わいが異なり、その違いは素人でも分かるという。そんなバカな…というわけで、今回は実際にワインに詳しくない筆者が試飲してみることにした。

**信じがたい…確かに違う！**

今回試飲したのは、とある赤ワインだ。シェフ&ソムリエの「オープンナップ」シリーズから3種類のグラスを選び、赤ワインのテイステイングをそれぞれのグラスで試みることにした。

まずは分かりやすいように、同シリーズ

の「タニック」と一般的なグラス。内心「違いなんか分かるはずがない」と高を括っていたのだが、実は口に含む前に結果が出てしまった。驚いたことに、同じワインのはずなのに、まず香りの芳醇さが全然違うのだ。予想を裏切る展開に動揺しながら、スワリングで空気に馴染ませる。おもむろに口へ運ぶとその差はさらに鮮明になり、タニックの方が味わいが豊かに感じる。

さらに驚いたのは、同じシリーズのグラス間でも違って感じたことだ。先ほどはただ「違う」ことに圧倒されたので、今度はじっくりと味わってみた。「ユニバーサルテイステイング」は香りと味のキャラクターがハッキリと楽しめる印象で、「プロテイステイング」では逆にワインの構成要素を分析するように細かく伝わってくる、といったところだろうか。もしや中身が違うのではと疑って確認したが、注いだワインは間違いなく同一。ということは、一本のワインを「まずは柔らかく」「次は華やかに」と、グラスによって味わい分けられることまでできてしまっただけだ…。

繰り返す通り、自分に「違い」が分かるなどとは考えもしなかった筆者でさえ差を感じたのだから、お好きな方ならもっと明確に味を与えるはずだ。同じワインでも感じ方を変えてしまう驚異のグラス。ワインの魅力の奥まで堪能したいなら、手放せないパートナーとなることだろう。

**アルク・ジャパン株式会社**

東京都港区虎ノ門5-1-4 東都ビル3F  
 TEL.03-5405-6317

カンパニーサイト  
<https://www.arc-intl.jp>  
 オンラインショップ  
<https://www.arc-onlineshop.jp>

**ビズスタ特典**

世界各国のソムリエコンクールでもテイステインググラスとして使われている「シェフ&ソムリエ」オープンナップ プロ テイステイングを

ペアで**3名様にプレゼント**！

**応募方法**

応募を希望される方は、QRコードもしくは下記URLからご応募ください。  
<https://form.os7.biz/f/d8930f02/>



My Favorite Life Style



10月30日、赤坂プリンスクラシックハウスで開かれた「ポメリー・ソムリエコンクール2017」本選決勝。実に9年ぶりの開催ということで、大きな注目を集めた。優勝者・野坂昭彦氏(左から6人目)のほか、表紙でご登場いただいた審査委員長・森覚氏の顔も見える。

## ソムリエコンクール優勝者が語る「ポメリー」の魅力。

表紙でご登場の森覚氏が審査委員長を務めた注目のコンクール、本選を制した野坂昭彦氏にインタビュー。

上の写真は、今年10月に開催された「ポメリー・ソムリエコンクール2017」本選の様子だ。主催は世界的なシャンパーニュ「ポメリー」の販売を担う「ヴランケンポメリー・ジャパン」社で、表紙にご登場いただいた森覚氏が審査委員長を務めている。

1806年、シャンパーニュ地方の中心地ランスで誕生したポメリー社は、世界初の「辛口のシャンパーニュ」を考案したことで知られる。食後酒とされていたシャンパーニュを食前や食事中にも広く楽しむという潮流を作った同社は、同地でも最大級のメゾンへと発展。考案者のマダムポメリーから受け継いだスタイルは、醸造責任者を中心とした現在の同社に今も息づいている。

今回のコンクールでは、森氏がこの道を目指すきっかけとなった日本ソムリエ協会副会長の石田博氏らも審査委員を務めた。ここでは、日本のソムリエ界を代表する面々が見守る中で見事優勝を手にした野坂昭彦氏のコメントをお届けしよう。

— このたびは優勝おめでとうございます。

— ありがとうございます。前回の2008年のコンクールでは準決勝で敗退したのでもう、とにかく嬉しいです。

— 翌年は開催されず今回は久しぶりの舞台ですので、まさに念願の優勝ですね。

— そうなんです。名だたるソムリエの方々が名を刻む由緒あるコンクールですし、いまは世界的にシャンパーニュやスパークリングの需要が高いので、この機会を逃すわけにはいきませんでした。

— 出場にあたってはどんな準備をされたのですか？

— 仕事をしながら、1日4時間の勉強時間を捻出できるようにスケジュールを立てて実行しました。朝の6時半から出勤まで勉強して、夜の0時半に帰宅して1時間の勉強というルーティンを作ったんです。自分で450問の問題を作成して、休日は1日

12時間は勉強しました。あとは、250銘柄のワインリストや、エッセイの問題も自作しましたね。優秀な方々ばかりなので、その中でアピールできるようなパフォーマンスも考えたり(笑)。

— 実際に優勝されてのご気分はいかがですか？

— 嬉しかったのひとことですが、「これで勉強してきた知識や技術を、自信を持ってお客様に還元できるな」と思いました。今年のヴィンテージの状況やシャンパーニュやスパークリングに合わせた料理の提案、グラスの選択。これまで以上に自信を持って臨むことができます。

— では、これからの季節に接する機会が増えそうなポメリーについて、ご紹介いただいてもよろしいですか。まずは「ミレジメグラ・ンクリュ2006」から。

— プレステージと間違えるほどの高品質が特徴です。奥行きのある味わいで、複雑性が豊かで余韻も長く、セレブリティな味わいです。合わせる料理は、鶏や仔牛の肉料理、ヒラメのムニエルなど。プリ大根やチキンの照焼きなら、醤油の香ばしさと同調するような味わいが楽しめますよ。洋梨やリンゴ、エッグのタルトともよく合いますので、エレガントな余韻を演出するシャンパーニュとして特別な日にお楽しみいただけますね。

— では、「ブリュットロワイヤル」はいかがですか？

— ポメリーの真髄です。生き生きとしていて、フレッシュでエレガント。3種類のぶどうのアサンブラージュが絶妙で均整の取れた味わいなので、さまざまな料理に合うフー・ド・レンドリーなシャンパーニュです。前菜にも温かい料理にも合いますし、辛口なのでホタテのカルパッチョやハマグリやアサリ、ムール貝などのシャンパン蒸しもよいですね。和食、フレンチ、中華とオールマイティです。

— 唐突な質問にもさすがのご対応ですね。では、今後の抱負を。

— ソムリエは、生産者とお客様との架け橋になるべきだと思います。正確な情報を伝え、正確にワインを扱うという使命を、さらに高いレベルで実践したいですね。



ホテルニューオータニ「トウルダルジャン」のシェフソムリエ 野坂昭彦氏



お酒は20歳を過ぎてから

【左】 Millésimé Grand Cru 2006 10,000円(税別)

シャルドネ50%、ピノ・ノワール50%

【右】 Brut Royal 6,400円(税別)

シャルドネ34%、ピノ・ノワール33%、ムニエ33%

妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

お問い合わせはこちら ▶ 03-6205-8913

ヴランケン ポメリー ジャパン株式会社  
東京都千代田区内幸町1-1-7 NBF日比谷ビル14階

<http://pommery.jp/>



ARMAND DE BRIGNAC  
CHAMPAGNE

セバスチャン・ベッソン 氏

フランスワインの主要都市・ボルドーの銀行で成功を収めたのち、アルコール業界へのキャリア転向を決意。1997年、ロンドンにあるアライド・ドメク社に転職する。マム・ナバ・キュヴェを傘下に収め、カリフォルニアではアライド・ドメクワインの拡販などの社内戦略で成功。その後、ストリチナヤやマリブなどをグループ内に迎え、アライド・ドメク スピリッツUSAで高成長戦略を成功させる。2006年にロシアスタンダードウォッカUSAのCFOに就任、その後まもなく社長とCEOのポストへ。2007年にはロシアスタンダードオリジナルの立ち上げに成功、2010年には北米シバン ウォッカの再立ち上げに携わる。2014年、アルマン・ド・ブリニャックの買収に参画し、現在のアルマン・ド・ブリニャックのCEOに至る。



## 247年・13代で勝ち取った「シャンパーニュの頂点」。

さほど大きくはないメゾンが、1,000本を越える超一流シャンパーニュを制した理由とは。



「FINE Champagne Magazine」が主催している「100ベストシャンパン」を存じだろつか。ここで世界的に著名な評論家やソムリエたちが集結し、ブライントイスティングにて評価を下している。2010年、1000本以上の強豪たちを抑えて堂々首位を獲得したのが、「アルマン・ド・ブリニャック ブリュットゴールド」だ。この華々しい成功は欧米のセレブたちが大喝采をあげ、米国の代表するヒップホップアーティストJAY-Zをはじめ、トムクルーズやウィルスミス、デビッド・ベッカム、ピヨンセといった著名人たちがこよなく

パーティの機会が多いこの時期は、一年で最もシャンパンを開ける季節。その味わいはもちろんだが、何よりも開栓時の「あの音」が、あの泡は、幸せな気分になる上で欠かせないものだ。それぞれに定番のボトルはありだろうが、この季節なら新しい味わいにもチャレンジしてみたいと。こういってわけ、ぜひ今年の選択肢のひとつとして検討してみたいのが、この銘柄だ。

愛するブランドとして瞬時に定着した。一気に注目を浴びた形となったが、ブランドの歴史は極めて古い。創業は1763年というから、むしろ世界的な老舗にあたる。シャンパーニュ地方の名家キャティア家が、モンターニュ・ド・ランズ地区にあるシニール・ロゼ村でブドウの栽培を始めたことが起源なので、実に250年近い歳月をかけて「世界最強シャンパーニュ」の名声を固めたことになるわけだ。



現在、同ブランドのCEOを務めるのは、セバスチャン・ベッソン氏。彼によれば、アルマン・ド・ブリニャックの特徴は、大きく分けて2つあるという。「私たちは、畑の管理からブドウ摘みの管理まで、非常に丁寧に行なっています。そして、いかにブドウ本来のフルーティな味わいを引き出すかにこだわり尽くします。この2点は、中小規模のメゾンだからこそと言えるかもしれない」と笑うベッソン氏だが、実際、同ブランドでは何を置いても質を重視する姿勢が貫かれているという。

「シャンパンは、素材とともに压榨方法が極めて重要だが、「軽い压榨」を徹底しているのだそうだ。当然、少量のシャンパンしか取れないが、ブドウ本来の味を

### 圧倒的に丁寧な製造工程

この季節のパーティにおすすめのボトルはどれか。ベッソン氏は、「ブリュットゴールド」と「ロゼ」だと即答した。「前者は少しフォーマルなテイナーにも最適ですし、後者はパーベキューなど食事のシーンに合わせて気軽に楽しめます。ご注目いただきたいのは、どちらも日本食との相性がよいことです。たとえば、ロゼは天ぷらやカニ、魚の味噌焼きなどと一緒に召し上がるのに最適ですよ。そのほか、私がまだ体験していない日本の料理もあるはずですので、ぜひ楽しんでいただきたいと思います。」

ちなみに、アルマン・ド・ブリニャックは、「ロゴの形状から「エースオブスベード」の愛称で親しまれている。縁起の良いカードなので、新年を控える場には特に映えそうだ。」



【左】ブライントイスティングでランキング1位に選ばれた名作

Armand De Brignac Brut Gold

ギフトボックス入り 48,000円(税別) ピノ・ノワール40%、シャルドネ40%、ピノ・ムニエ20%

【右】深みと豊潤な赤ワインのニュアンスを持つシャンパン

Armand De Brignac Rose

ギフトボックス入り 80,000円(税別) ピノ・ノワール50%、ピノ・ムニエ40%、シャルドネ10%

www.adbjapan.co.jp

ADB JAPAN株式会社 東京都品川区西品川1-8-22 TEL.03-3668-5507

お酒は20歳を過ぎてから 妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

My Favorite Life Style



# ハラール認証取得済み。 肌本来の活力を 引き出すための プレススキンケア美容液。

評判の基礎化粧品を使っても、何となく実感が薄い気がする。いろいろと試しているうちに、それが自分に適しているのか分からなくなってしまう。やがて、肌よりもケアそのものが悩みになり、それなら「もうほごほごでいい」と思い始めて…。

多くの女性にとって、肌のケアは永遠の悩み。シミやソバカス、タルミなど、気になり始めたらキリがない。若い頃に苦戦した経験も踏まえて、「加齢だから仕方ない」と諦めてしまっている人も少なくないだろう。気持ちは痛いほど分かるが、何もしないままでは改善は見込めない。

最近、モデルや芸能人でもなくとも美しい肌を保つミドルエイジの女性を見かける。彼女たちに秘訣を訊くと、「多くが「大袈裟なことはいらない」と答えたりする。謙遜もあるかもしれないが、彼女たちの言いは、きつと「理ある。要は、「肌本来の力」を引き出せば、美肌の可能性は高まるはずなのだ。」

ここでは、そんな発想から生まれた製品をひとつ、ご紹介したい。エクラヴィアのプレススキンケア美容液だ。

## 後で気付く「裏方型」の働き

エクラヴィアの代表を務める中俣真味氏は、もともと敏感肌に悩んでいた。肌の調子が悪いと、気分も前向きにならない。ならば、自分で「本当に肌にやさしいもの」を作れないかと考えたのが、ブランド誕生の

きっかけとなったのだ。

「肌本来の力」を取り戻すケアを行うためには、まず土台づくりが必要。そこで、同社初の製品であるプレススキンケア美容液は、その名の通りプレ(事前)の肌環境整備のプラスワンアイテムとして開発されることになった。

プレススキンケア美容液の使い方は簡単だ。洗顔直後のまっさらな肌に数滴ずつ馴染ませるだけ。すると、角質層まですんなりと浸透し、肌本来の力を発揮できるよう肌を「下ごしらえしない」状態で直してくれるのだ。

派手で分かりやすい効果を目指すのではなく、後で「調子がいいのはこれのおかげだったのかな」と気付くような、裏方型の美肌アイテム。それが、自身が肌に悩み続けた中俣代表が辿り着いた結論だった。



洗顔直後、1回につき2〜3プッシュ分を手に取り、手のひらで顔全体包むようにやさしく馴染ませる。手のひらに肌が「吸いつくようになったら、いつものお手入れを開始。

## ハラール認証の取得に成功

同美容液は、純日本製天然成分を使用。いま話題のフラーレンやプロテオグリカンのほか、日本人に馴染みの深いソメイヨシノ葉エキスやハト麦エキス、ユキノシタエキス、ウシシユウミカンエキス、茶葉エキスなどを惜しみなく使用。これらは産地にまでこだわった厳選の成分だ。

アルコールフリー、香料動物成分合成着色料なども不使用。徹底的に「やさしさ」にこだわった結果、大きな成果を得ることになった。それは、ハラール認証の取得だ。

ハラール認証とは、食品や身体につけるものに対し、イスラム法に基づいた適正な方法で処理加工などが施されていることを証明するもの。非常に厳しいガイドラインとして世界的に有名だが、ムスリムたちの基準は、私たちがどこでも大きな安心材料となり得る。プレススキンケア美容液は、製品だけでなく製造工程の審査もクリアしている。肌を悩む女性たちにとってはまさに「お墨付き」とも言えるわけだ。

日本の化粧品ではまだ数少ないハラール認証を取得した、エクラヴィアのプレススキンケア美容液。商品は同社のオンラインストアで販売されており、5日間分のお試しセットも用意されている。悩みながらも諦めなかつた中俣代表が、悩み続けて諦めかけている女性たちに贈る、肌本来の力を取り戻す方法論。ぜひ一度お試しを。

5日分のお試しセット(1,850円)もあり。商品の詳細、購入はオンラインストアで。

エクラヴィア

[www.eclavia.co.jp](http://www.eclavia.co.jp)



株式会社エクラヴィア  
東京都港区新橋5-25-2 TYビル 5F TEL.03-6435-8785

### ビススタ特典

本品(30ml、50ml)をお申込みの際、ご注文ページの備考欄に「ビススタを見た」とご記入いただいた方に、旅行にも便利なパウチセットを2日分プレゼントいたします。※5日間お試しセットは対象外です。

洗顔後のまっさらな肌に、毎回数滴。  
成分が角層まで浸透し、  
後に続く基礎化粧品の働きを高めてくれる  
プレ(事前)タイプのプラスワンアイテム。



エクラヴィア プレススキンケア美容液  
30ml 7,000円(税別)  
50ml 10,000円(税別)



ROLEX

THE DAY-DATE 40

現代的デザインと新世代機械式ムーブメントを有する  
新しき功績と名声の世界的シンボル。  
時のみならず、歴史をも語る。



OYSTER PERPETUAL DAY-DATE 40

ロレックス ブティック 六本木ヒルズ  
六本木ヒルズ けやき坂通り  
TEL 03-3470-7301 [www.roppongi-rx.com](http://www.roppongi-rx.com)



My Favorite Life Style



# ブリテイッシュは、銀座で極める。

正統とモダンの融合、「現代の英国スタイル」の新鮮な体験。HACKETT LONDON GINZAの魅力。

詳しい方には釈迦に説法となり恐縮だが、スーツのスタイルを大きく分けると、イギリスとイタリアの2つの潮流がある。英国は肩パッドがしっかり入り、より構築的に仕上げられている印象。一方のイタリアンスーツは、肩パッドが薄目でソフトな雰囲気を作りやすい。私たちが思い描くする両国のイメージがほぼそのまま出ている点は、何とも興味深い。

両者に「格」の違いはないので、選ぶ基準は好みや用途でOKだ。強いて言えば、日本人が感じる「粋」の概念は、英国紳士が好む「アンダーステイトメント(控えめ)」に通じるかもしれない。お洒落感ではイタリアンだが、トラディショナルなスタイルを自分の個性に採り入れるならブリテイッシュがおすすすめとなる。

**これが本物の英国スタイル**

紳士服の世界でミスタークラシックとも称されるジェレミー・ハケット氏。あのサヴィルロウのテラーとして鳴らしたジェレミー氏が、1983年に創業した名ブランドが「ハケット・ロンドン」だ。テラーリング技術とヴィンテージクロージングから得た膨大な知識を反映させたコレクションは絶大な支持を集め、その美と着心地は瞬く間に「スタンダード」の一角を占めるに至った。

イギリスらしい正統派の仕上がりを得意とする同氏だが、英国人のもうひとつの側面であるユーモアとモダンなミクスチャーされて



生地は品質、スマートなデザイン、大人ならではの遊び心。絵に描いたような英国スタイルを実現可能にできる。「自分に似合うのか」という心配もご無用。

スーツ 140,000円(税別)



ストアマネージャーの千田卓磨氏と、アシスタントマネージャー&パーソナルテラーリングを担当する高藤秀明氏。好みや悩みをベースにスタイルを提案してくれるので安心だ。

いるのが特徴だ。ローブションルター、パンツのテーパード、ポケットなどは絵に描いたようなブリテイッシュスタイルが味をえる半面ターンナップカフス、あるいはパッキング△宮殿の近衛兵の軍服からインスパイアされた2オン2の袖釦など、遊び心も満載。袖を通してみると意外に親しみやすいことが分かるのだがその奥にはプロも唸るような仕掛けが隠されている。これこそが、ハケットロンドンを着る楽しみなのだ。

**既製品にひと味加える余裕**

さて、日本では昨年、アジア最大規模となる旗艦店「ハケット ロンドン 銀座」がオープン。ビジネスパーソンの待望のブティックとあって、大いに話題を呼んだのは記憶にも新しいところだ。

同社のスーツの素晴らしいさを手に取れるのもさることながら、知識豊富なスタッフが勢揃いしている点も

見逃せない。顧客の希望を最優先に考えてくれるのが持ち味で、既製のスーツにもひと味加えてくれる余裕感がたまらない。自分のスタイルから逸脱しないシルエットを考えたい人には嬉しい姿勢だ。

テラーメイドでは、専任スタッフが常駐している点もポイントとなる。細身のスーツやジャケットが欲しい時も、単に細く見せるだけでなく、快適でスタイリッシュに見える着こなしまで考えてくれる。とにかく一緒にスタイルを作る「感覚が心地よい」。

世界の定番品を手にとって検討できるだけでなく、自分の課題の解決まで付き添ってくれるとあって、早速リピーターが続出しているというハケット ロンドン 銀座。何でもネットで買えるこの時代にリアルのアマまで足を運ぶ理由は、品質とサービス。ビジネスの参考にもなりそうな店舗と言えよう。

**ビズスタ特典**

Biz Life Styleをご持参、又は「ビズスタを見た」とお伝えくださった方にパーソナルテラーリングサービスのオーダー、シャツ、ジャケット、スーツ、コートが

**10%OFF**

※2017年12月31日まで。(年内最終営業日が31日)



**HACKETT LONDON GINZA**  
 東京都中央区銀座5-2-1 東急プラザ銀座1F  
 TEL.03-6264-5362  
 営業時間/11:00~21:00



My Favorite Life Style



# いま、ビジネスパーソンに必要なアイテムは

2018年は企業淘汰の年になる。  
いま、ビジネスパーソンに最も必要なことは、  
「偶然の幸運」を「必然」に  
それを得るには何が必要なのか

「偶然の幸運」を「必然」に  
それを得るには何が必要なのか

「偶然の幸運」を「必然」に  
それを得るには何が必要なのか

「偶然の幸運」を「必然」に  
それを得るには何が必要なのか

「偶然の幸運」を「必然」に  
それを得るには何が必要なのか

だが、実はこれこそが落とし穴となったりするのだから、恐ろしいものだ。成功を重ねてきた人ほど、ある一定のタイミングで、それが仕事の邪魔となるケースがある。過去の成功体験では処理できない畑違いの問題に対して、従前の「成功メニュー」で臨んでしまうと可能性がなくなる。

成功体験は、ひと皮剥ける機会ではあるが、代償もある。自分の判断への自信が強ければ強いほど、それは同時に思考の柔軟性や発想の転換への機転力が弱まっていることを意味する。気付けば、現場にいる部下からの貴重な提案を聞き流してしまったり、プロジェクトの転機となり得たはずの事象に対して適切な指示を与えられなかったり。

「偶然の幸運」を「必然」に  
それを得るには何が必要なのか

※2016年度 日本ABC協会認証部数

● ビジネス誌で26年連続読者数No.1、日本のビジネスリーダーたちが最も信頼する情報源。



日経ビジネス Winter Festa 2017-18 開催中。

話題のスマートスピーカー「Google Home」を100名様にプレゼント。そのほか、今だけのプレミアムオファーを多数用意。詳しくは下記のURLにアクセスを。  
<http://nkbp.jp/nbm188>

毎週月曜日発行(年50冊)

日経ビジネス

- 日経ビジネス「雑誌+デジタル版セット」  
定期購読料/1年(50冊)=30,500円(税込)
- 日経ビジネスDigital  
月額/2,400円(税込) 1年/24,500円(税込)

株式会社日経BP  
東京都港区虎ノ門4-3-12

## Biz Life Style Pick up >>>

成功を積み上げるビジネスパーソンは、何を重視しているのか。  
活きた企業事例……………年間1,500本  
リーダーの行動と本音……………年間1,000本  
ニュースの深層……………年間 500本

数字で見ると、半世紀近い歴史に裏打ちされた編集力に圧倒される。ここでは3つほど挙げてみたが、いずれもネットのブログやまとめサイトでは得られない注目企業の「現場」や経営者たちの「肉声」がベースとなっている。記事ひとつひとつが読者にとってセンセーティブになり得る誌面クオリティ。それが、「ナンバー1ビジネス誌」の揺るぎない人気理由だ。



重要なのは、自分の体験と同等の信頼を置ける「外部フレン」だ。自分以上の成功を収めている先輩諸氏に話を聞ければいいのだが、常に横に張り付いていられるわけでもない。その「手元」に置いておける成功失敗の肉声。この「日経」は、1969年創刊。半世紀近くは「ありゆる」業界の深層に入り込み、「成功」失敗の裏側に隠れる真実を探求し続けてきたビジネス誌だ。

「ポスト2020」への戦略  
勝ち残るための信頼の情報誌







## ジュエリーは、人を幸せにする。

女性を美しくするために素敵なジュエリーを作りたい…。  
素朴な願いから始まったジュエリーブランドの快進撃。

### Biz Life Style Pick up >>>

神宮前本店に、10周年を記念した  
限定コレクションが登場



石の個性に合わせて特別にデザインされたジュエリーコレクション。いずれも1点ものなので、店頭で手に取ってみよう。

- ①ネックレス=K18YG、ヒスイ、ルビー/240,000円
- ②リング=K18YG、フローライト/280,000円
- ③ピアス=K18YG、カルセドニー、ダイヤモンド/260,000円
- ④ネックレス=K18YG、アゲート、ピンクサファイア/350,000円
- ⑤リング=K18YG、クォーツ、ダイヤモンド/230,000円
- ⑥ネックレス=K18YG、メノウ/250,000円(全て税別)



11月1日から全店舗とオンラインストアでクリスマス限定ネックレスが発売中!!

タツノオトシゴがモチーフの「Happy necklace」が各店舗ごとに限定色を展開。神宮前本店限定色は「サファイア」。数量限定販売の為、気になる方はお早めに。32,000円(税別)

さまざまな流行が浮かんでは消えるファッションの世界。たとえば、現在では気軽に身に付けられる「プチジュエリー」が若い女性たちの層で完全に定着しているが、少し前まではプレスレットの代わりにパワーストーンを代用していた時期もあった。現在ミドルエイジの方なら、ミサンガの流行をご記憶だろう。

現在のジュエリー人気は、高感度で、かつ工夫を厭わない女性たちのおかげと言ってよい。ここで紹介する「エナソルナー」も、先導役を担うブランドのひとつだ。

**花言葉のようなジュエリー**

女性たちには「エナ」の愛称でお馴染みの同社は、2006年に船出したジュエリーブランドだ。ディレクターを務めるのは、幼い頃からモデル業をはじめ、ファッション誌などでも大活躍しているモデル女優の佐田真由美氏。自身の体験から得た「ジュエリーは女性を幸せにできる」という確信のもと、デザインや

技術を本格的に学んだ氏は、チエーン一本、石ひとつからすべてセレクトに立ち会うという。見た目は可愛らしいが、天然石しか使わないという拘りのある商品を展開するブランドだ。

エナはギリシャ語で「一」を意味し、ソルナーはラテン語で「太陽と月」。「たったひとつの太陽と月の輝き」をテーマに、明るさと妖艶さを備えるジュエリーを提案したい。そんな思いを掲げる同社の製品はひとつひとつ名前が付けられ、すべて明確な意味が込められている。ブランドとしての願いだけでなく、男性が女性にプレゼントする際に、それを選んだ理由やメッセージを込められるように…という配慮は、花言葉を思わせる。ジュエリーと言えは石の輝きで語られたものだが、パーソナルな物語に寄り添える精神性も人気の理由のひとつなのだ。

**人気の秘密は「さりげなさ」**

ネックレスやリング、プレス

レットにピアス、さらにはアングレット、ブローチなどなど。同社のコレクションは「かわいい」という声が聴こえてきそうな親しみやすさが特徴だが、手に取るといずれもハイセンスなデザインと凝った造りが駆使されていることがわかる。また、当然のことながらジュエリーとしての質も一級品で、ダイヤモンドを筆頭にマテリアルの種類も豊富。幅広い年齢層の女性たちに支持を受ける理由の裏側には、よく見て初めて気付く独特のアレンジがある。

たとえば、ネックレスを眺めてみよう。左の写真内の④はゴールド、メノウ、ピンクサファイアを使ったしずく型のデザインが印象的だが、この種のプロダクトに付き物の石を留めるための爪がない。石の存在をむやみに強調せず、華美を好まない層にも受け入れられるデザインとなっている。また、上の写真内にあるタツノオトシゴをモチーフにしたネックレスは、身体を中心ではなく尾の部分にダイヤモンドがセッティング

されている。現代のジュエリー界のトレンドは、お守り感覚で楽しめる「さりげない輝き」であることがお分かりだろう。

**10周年を迎えた神宮前本店**

ジュエリーは年齢に関係なく、女性の美しさにそと華を添えてくれる。10年に渡り洗練された「エナ」のジュエリーは、一つ一つにメッセージが込められており、大切に思う人への贈り物として最適だ。

東京のほか名古屋、大阪にもストアを展開する勢いのあるエナソルナー。神宮前本店は、7月に開店10周年を迎えたばかりだ。ブランドカラーと同じくさりげない佇まいが印象的で、落ち着いた雰囲気の中でゆっくりと手に取れる。

同店では、10周年を記念したスペシャルモデルの販売を開始。また、今年のクリスマスシーズンのリミテッドジュエリーコレクションも展開中なので、勝負プレゼント探しにぴったりだ。

**ビズスタ特典**

Enasoluna 神宮前本店で商品を購入の方 先着10名様に限定プレゼント

※2017年12月15日～2018年1月15日

**Enasolunaオリジナルノート+ペン+トートバックの3点セット**

※店頭にて「ビズスタを見た」とお伝えください。



Enasoluna 神宮前本店  
東京都渋谷区神宮前本店2-32-11 TEL.03-3401-0038

エナソルナー

Enasoluna  
www.enasoluna.com



## 美術品か、建築物か。アンティーク時計という愉悦。

資産クラスのレジェンドモデルから普段使いできる入門機まで。銀座の名店「シェルマン」が機械式時計のフェアを開催。

アンティーク時計。こう聞くと、歴史の風に晒され、それを乗り越えてきた厳めしい顔つきの古い時計という印象をお持ちの方もいるかもしれない。数は少なく、だからこそ希少性を愛でる骨重品。そうしたイメージも決して間違っていないのだが、愛好家が注ぐ愛情の源は、それとは別のところにある。

### なぜ、セレブリティたちは古い時計を愛でるのか

デジタル時計が登場する以前、時計は機械式が主流だった。特に1950年代から60年代にかけて造られた作品には、完成度の高いものが多い。たとえば、心臓部にあたる「テンプ」と呼ばれる部品。規則正しい回転運動で振動を一定の速度に保つ役目を担い、その正確な周期が時計本体の精度を決定づける重要なパーツだが、1秒間に5回、1日に約43万回、1年間では約1億5千万回に振動する計算になる。この苛酷な仕事に半世紀以上も耐え、今も休むことなく時を刻み続けるアンティーク時計がどれだけ精密なものか、テンプの概略を聞くだけでも想像いただけるだろう。

逆に、それは、精緻を極めた機械式時計の市場が縮小した理由そのものでもある。大量生産&大量消費が当然の現代のビジネス界を生き抜く経営者たちが、気が遠くなるような手間とコストを強いられるこの製造工程に笑顔でいられるはずがない。

かくして機械式時計は押し寄せる合理化の波にさらわれたのだが、それゆえに、究極の技術の研鑽に励んだ職人たちの仕事がおもしろく思えるのだ。当時は、特別注文にて「最高の一本」を造り上げるケースもあったというが、これは絵画の世界と同じ「芸術」の領域。いや、無数の部品が協力して針を進める内部機構を見れば「動く城」のようにも感じる。よって、愛好家はまず所有欲を満たし、資産として保管しつつ自分の死後は次の世代に託す「預かり物」という意識で接する人もいるそうだ。

こうして人間の手仕事の限界に挑戦した時計師たちは、当然、審美眼も磨き抜かれる。機能的な美にかながることは現代のデジタル社会も同じだが、多くの人が「機械式時計こそがその頂点だ」と主張する。流行など最初から頭の片隅にすらなく、敢えて奇抜さに走らなくても、究極的な美は生まれる。これは、先端デザインに囲まれた私たち現代人を見ても、おおいに学ぶところがある。

### もはや伝説クラスの名品が銀座に集結する一大フェア

こうしたアンティーク時計



アンティーク時計は、盤面だけでなく裏側も見どころ。造形だけでほぼ美術、いや、まるで動く建築物だ。今回のフェアを開催する「シェルマン」は、40年以上にわたりアンティーク時計を中心に取り扱ってきた老舗。創業時から、日本で初めてアンティーク時計に保証期間を設けるという先見の明でも知られる。フェアでは高額な品に目を奪われるが、普段使いできるものもあるので、入門者にもおすすめです。

は個別に探すのがセオリーだが、この冬、都心にて当時の名品が集められるイベントがある。

銀座の名店「シェルマン」で行なわれる10日間のフェアでは、もはや伝説級のパテックフリップRef. 4633や、当時の流麗なケースラインをキープしたRef. 5937フレアードをはじめ、オメガやIWCなど幅広いラインナップが出品される。普段は目にするこすらない真正銘の希少品が揃う様子はミュージアムのようにであり、居心地の良い、時を忘れさせてくれるサロンのようでもある。



### 10DAYS CHRISTMAS 2017

12.15 fri - 12.25 mon ※12月20日(水)は定休日

- 期間中、アンティーク時計は5~10%OFF ※一部除外品あり
- 全品36回までのローン手数料を無料サービス
- オリジナルウォッチングランドコンプリケーション プレミアムへの10周年を記念し、同モデルを購入された方にプレゼントを用意

#### Shellman 銀座店

東京都中央区銀座5-9-12ダイヤモンドビル1F  
TEL.5568-1234 <http://www.shellman.co.jp>  
営業時間/11:00~19:30 水曜定休



My Favorite Life Style



## 大分・別府温泉の象徴が、最新リゾートへと生まれ変わった。

昭和初期から継いだ歴史を再生した最新温泉リゾートプロジェクトの魅力とは。



今や世界的な注目を浴びる日本の温泉。名湯は全国に数あるが、日本人はおろか外国人観光客の間でも屈指の人気を誇るのが、大分県の別府温泉だ。近年は国際的な温泉都市へと成長しているが、その礎を築いたひとりが久留米財界の有力者、国武氏だ。久留米餅の成功で財を成した氏は、別府市東荘園一帯の分譲地開発を手がけたり、九州大学の温泉治療施設を誘致するために3万坪の敷地を無償提供するなど、地元のために尽力。その影響力の大きさは、九州電力の保養所として長く守られてきた昭和初期建築の別荘からも伺えたが、時の流れは容赦がない。やがて、この名館も老朽化に晒され、取り壊しの危機に陥る…。

別府の発展を象徴するこの建物を、何とか次世代へとつなぎたい。そんな思いから地元の財界が立ち上がり、新たな旅館として再生するプロジェクトがスタート。国武別荘という歴史ある建物とモダンな現代建築、自然とアートの空間が織りなす温泉宿泊施設へと生まれ変わった。それが「ガハマテラス」だ。

ガハマテラスは、全6タイプの客室すべてが源泉掛け流しの温泉ビューバスを備える温泉リゾートの薫り豊かな旅館だ。3500坪の敷地内に設えられた客室は、わずか17室。海浜公園を臨む森の中、シーサイドのメゾネット、パークサイドのヴィラなど、いずれも静謐なプライベート空間が展開されている。

敷地内に入ると、そのプレミアム感が圧倒される。最もコンパクトな部屋で約71㎡の広さを誇る客室はもちろん、歴史の重みと現代的なリゾートライフを両立するモダンな館内の空間には、別府の華やかな別荘文化が色濃く反映されている。生質から揚げたばかりの新鮮な魚介類を中心とした県内産の食材にこだわる重厚な割烹料理店、それをより気軽に楽しめるフレンチスタイルのビストロ、そしてプールサイドのオーセンティックなバー。その圧巻のクオリティは、東京都心の最先端施設を思わせる。

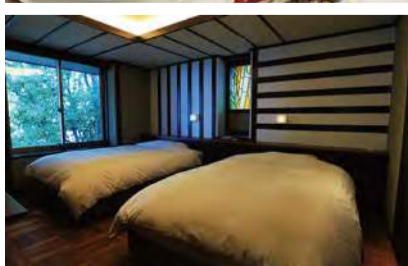
以前は大浴場として使われていた場所の形状が活かされた体感型の絵本ギャラリーショップ、お土産品としても

「ガハマ」とはユニークな名称だが、これは地元別府の人々が親しみを込めて「がはま」と呼ぶ上人ヶ浜(しょうにんがはま)の地名に由来する。別府湾海岸通りにある同宿は、こちらも同地の名所である「上人ヶ浜公園」にほど近く、その手前には別府海浜砂湯も。日々追いつめられている仕事を忘れてリフレッシュするには格好の立地だ。

人気のフレッシュなケーキ&焼き菓子店など、穏やかで静かな温泉の休日をサポートしてくれる施設も用意されている。

日常から解放されたい  
ビジネスパーソンにおすすめ

別府駅、大分空港、観光港と、海陸空のアクセスポイントが揃う海辺の別荘地に出現した、新たなランドマーク。近場の温泉地も悪くないが、「どうせなら日常から大きく離れて疲れをすっきりと落としたい」と願う都心のビジネスパーソンにおすすめの宿。なにぶん17室限定なので、スケジュールを確認次第、早めに予約を。



敷地を広く使って配置した各客室は、プライベートな別荘感満点。温泉、料理、そして室内といずれも圧倒的なクオリティだ。単なる最新のリゾートではなく、随所に歴史の重みを感じさせてくれるインテリアもポイント。なお、アクセスは、大分空港からエアライナーバスで約40分の「観光港」からタクシーで5分ほどの位置にある。詳しくはWEBサイトで。

### GAHAMA terrace

大分県別府市上人ヶ浜5-32

TEL.0977-66-8833 予約受付時間/9:00~20:00

<https://gahamaterrace.com/>

GAHAMA  
terrace

My Favorite Life Style



1,289㎡の敷地を別荘のように贅沢に独り占め。パーテラスから見渡す「美ら海」の風景は格別だ。

## 美ら海の絶景を、大切な人と貸し切る幸福感。

1日1組限定専用シエラ付き  
贅を極めた全棟貸切りリゾート

ビュアブルの空と、樹々の緑。美ら海(ちゅらうみ)の潮騒と、絶景の夕陽…。首都圏在住者が思い描く「沖縄の休日」をそのまま形にしたような宿泊施設が先月オープンし、大きく注目を集めている。

「ルカナ モトブ」は、贅沢な1棟貸し切りスタイルの別荘。しかも、1日わずか1組限定となっているので、誰にも邪魔されずに記憶に残る1日を過ごすことができる。1歩足を踏み入れれば、やんばるの大自然と、遠くに沖縄の青い海を見下ろす絶景のリビングが迎える。もてなしてくれるスタッフは、支配人・シエラ・パトラーの3名で、別荘で過ごすような心地良さと、あたたかさを出し出すおもてなしを提供。また館内の飲み物はワインセラーを除くすべてオールインクルーシブとなっており、至れり尽くせりのサービスが味わえる。

運営会社はもともプライベート企業なので、たとえば泊3日の旅程を含めたウェディングプランのプロデュースも依頼できる。やんばる(山原)ならではの人間味は、時間や常識に囚われないパーティも可能なので、今後人気を集めそうだ。

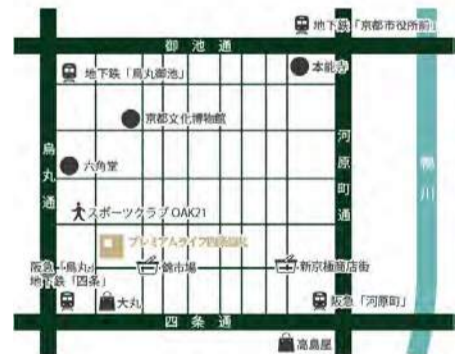
3ベッドルームで6名まで利用可能。冬のバケーション先に最適な。まずは左記にて予約状況の確認を。この冬は通年暖かい沖縄でバカンスはいかがだろうか。



**LE CANA MOTOBU**  
沖縄県国頭郡本部町山里1426-30  
TEL.0980-47-2002 <http://lecana.jp>

ルカナ モトブ

My Favorite Life Style



### 内覧会随時開催中

お申し込みは **TEL.075-256-8255**  
こちら <http://premiumlife-kyoto.com>

ビズスタ特典

**3日前までの事前予約で無料試食サービス!**  
※予約時に「ビズスタを見た」とお伝えください。

■プレミアムライフ四條烏丸 施設概要 ●所在地/京都市中京区東洞院通錦小路上元竹田町637 ●開設年月日/平成29年4月1日 ●認証番号/平成28年8月2日 サービス付き高齢者向け住宅事業登録(第H28-005号) ●交通/市営地下鉄烏丸線「四條」、阪急「烏丸」徒歩3分、市営地下鉄東西線「烏丸御池」徒歩8分 ●敷地面積/406.57㎡ ●運営者/株式会社赤木商店 ●規模/延床面積2,126.16㎡、鉄筋コンクリート造 ●居室数/37戸(全個室、ゲストルーム1室を除く) ●類型/サービス付き高齢者向け住宅 ●居住の権利形態/建物賃貸借契約 ●住居専有面積/25.53㎡~30.69㎡ ●居室設備/全室床暖房、浴室暖房乾燥機、ナースコール、収納家具、ミニキッチン、ユニットバス、洗面、トイレ、エアコン ●共用施設/受付カウンター、レストラ、多目的室(洋室・和室)、ゲストルーム ●入居時の要件/満60歳以上 ●料金/家賃135,000円~174,000円 ●敷金/135,000円~174,000円(家賃1か月分) ●共益費/23,000円(水道代含) ●食費/68,000円 ●サービス料/50,000円(その他、有料サービス有) ●火災保険/15,000円(2年)

**株式会社赤木商店**  
京都市中京区東洞院通錦小路下元竹田町638

地下鉄烏丸線  
「四條」駅  
阪急  
「烏丸」駅  
徒歩3分

## シニアだからこそ、ど真ん中に住みたい… 京都の中心「四條烏丸」のプレミアムライフステージ

健康意識が高まる現代、自分のライフスタイルをまだまだ愉しみたいというアクティブシニアが増えてきた。とは言え、有料老人ホームのように介護は必要なくとも、安否や健康状態の確認や生活サポートがあれば、本人のみならず家族も安心できる。そんな時代性を背景に、いま、「サービス付き高齢者向け住宅」の人氣がにわかには高まっているという。

身体の負担を考えると街から離れたくない。いや、どうせならど真ん中に住みたい。そんなシニアの本音を受けて今春にオープンしたばかりの「プレミアムライフ四條烏丸」は、その名の通り京都の中心で上質な毎日を味わえる大人好みの賃貸型サービス付き高齢者向け住宅だ。最大の魅力は、京都の中心である四條烏丸エリア内という立地だ。地下鉄烏丸線「四條」駅、阪急「烏丸」駅がともに徒歩3分、大丸百貨店なども近いので効率的な都市型ライフを期待できる。

館内も充実のひとことだ。通常、シニア向け住宅では18㎡ほどの部屋が多いが、同物件は約25㎡~約30㎡と広々サイズ。全室ナースコール付きでヘルパーや専属の料理人が勤務している。日常生活のサポートから食事の管理まで適切なサポートを受けることができる。もちろん、全個室なので、プライバシーが守られた空間で「自分の生活を楽しめる」好評を受けて、内覧会の随時開催も決定。まだ新築の薫りが残る館内、そして魅力の立地を確認しよう。

My Favorite Life Style

# ふるさと納税するなら



# 常陸牛

## 茨城県の指定生産者が飼育する 全国屈指の黒毛和牛ブランド

**常陸牛** 上質な「霜降り」肉の旨みが際立つA5～B4等級の常陸牛認定牛。とろけるような味わいを、すき焼きやしゃぶしゃぶで贅沢に。

- AJ23** 寄附額 30,000円～ ポイント55pt **肩ロース(すき焼き用)**  
肩ロース肉 約600g
- AJ24** 寄附額 30,000円～ ポイント55pt **肩ロース(しゃぶしゃぶ用)**  
肩ロース肉 約600g
- AJ29** 寄附額 100,000円～ ポイント190pt **すき焼きセット**  
すき焼き用(ロース)約600g・焼き肉用(カルビ)約600g
- AJ30** 寄附額 100,000円～ ポイント190pt **しゃぶしゃぶセット**  
しゃぶしゃぶ用(ロース)約600g・焼き肉用(カルビ)約600g

## ローズポーク



**AJ20** 寄附額 10,000円～ ポイント20pt



**AJ16** 寄附額 10,000円～ ポイント20pt



## 常陸牛セット

**セットA** **AJ27** 寄附額 320,000円  
ポイント625pt  
ステーキ肉(サーロイン)250g×4枚、すき焼き用(ロース)1kg、しゃぶしゃぶ用(ロース)1kg、焼き肉用(カルビ)1kg

**セットB** **AJ28** 寄附額 160,000円  
ポイント315pt  
ステーキ肉(サーロイン)250g×2枚・すき焼き用(ロース)500g、しゃぶしゃぶ用(ロース)500g、焼き肉用(カルビ)500g

生産量全国3位の豚肉の本場・茨城県が誇る、県の花「ばら」にちなんだ銘柄肉。

**ローズポーク セットA**  
ロース肉300g・肩ロース肉400g

**ローズポーク ロース肉**  
ロース肉800g

## ふるさと納税、「肉」を狙うなら常陸太田市。

茨城県北部に位置する「常陸太田(ひたちおた)市」は、県内では最大の市域面積を有すること知られる。平安時代から約460年にわたり同地を本拠としたという佐竹氏にまつわる史跡群、領民に「黄門様」の愛称で親しまれた徳川光圀が晩年を過ごした「西山荘」、最大で高さ約100mの竜神大吊橋から飛び込む「日本のバンジージャンプ」なども有名だが、何といても市内のあちこちに残るのどかで美しい里山の風景が近年とみに人気を集めている。

農産物や加工品をはじめ名産品も多く、お馴染みとなった「ふるさと納税」の返礼品も多種多様だ。中でも見逃せない「常陸牛」は、枝肉(各部位に分ける前の状態)の重量が大きいのが特徴で、肉質、サシも含めて全国上位の高級品。豚肉では「ローズポーク」が生産量で全国ベスト3の常連として定着するなど、ブランド肉は今や市と県を代表する存在となっているので要注目だ。

また、茨城と聞くと絶品の納豆を思い浮かべる人も多いはず。県内メーカーが共同で開発した糸ひきの少ない納豆「豆乃香」から、県産納豆小粒大豆に京都九条産の乾燥ねぎを添えた「菜(しとぎ)納豆小粒」まで、常陸太田市の返礼品にも多数組み込まれている。そのほか、主なラインナップは以下の通りだが、変わったところではゴルフクーポンもおすすめ。常陸太田市は茨城県下でもゴルフ場が最も多いエリアなので、プレーを満喫した後に現地で「食の王国」ぶりを体感するのもいいだろう。



**H504** 寄附額 20,000円～ ポイント35pt

**黄門米特別栽培米コシヒカリ白米 10kg**  
茨城県常陸太田産コシヒカリ10kg  
※5kgセットもあり



**Z008** 寄附額 40,000円～ ポイント65pt

**椛山果樹園厳選いちご(大)**  
いちご×12パック(3箱)  
配送予定/2018年1月10日～2018年3月31日(予定)



**GOLF4** 寄附額 50,000円～ ポイント100pt

**GDOゴルフ場予約クーポン 15000点分**  
3,000点分×5枚(クーポンは予約代表者のみ使用可能)  
ふるぽマイページにて申込限定 ※9000点分、6000点分もあり



**L505** 寄附額 10,000円～ ポイント20pt

**本格そば焼酎 金砂郷 極み**  
720ml×1本(アルコール度数25度)  
※本格焼酎の詰め合わせ(2本セット)もあり



**E509** 寄附額 10,000円～ ポイント20pt

**菜納豆小粒詰合せ(12個入)**  
菜納豆小粒納豆(しとぎなっとうしょうりゅう)40g×2パック×12個、添付品=京都九条産乾燥ねぎ、化学調味料不使用たれ、からし付(化粧箱入り)



**C501** 寄附額 20,000円～ ポイント30pt

**石臼びき 常陸秋そば(秋-12)**  
そば200g×12、めんつゆ70g×9

約100種もの特産品・名産品がズラリ! 常陸太田市の返礼品などの詳細はWEBサイトで!

■ ふるさと納税に関するお問い合わせはお気軽に  
**常陸太田市 財政課 財政係**  
茨城県常陸太田市金井町3690 TEL.0294-72-3111 内線318  
www.city.hitachiota.ibaraki.jp



常陸太田市 ふるさとチョイス



TOPICS



ラースロー・マクラリー (指揮) モーニカ・フィッシュル (ソプラノ) シルヴィ・センティ (ソプラノ) ジョルト・ヴァダース (テノール) ベレル・カーロイ (テノール)

年のはじめは特別な音楽で

初詣前後の恒例として完全に着音した音楽とともに過ごす年末年始。この季節は大物楽団の公演も多いが、この年明けに特に注目したいのが、「ハンガリー国立ブダペストオペレッタ&ミュージカル劇場」の「ニューイヤーガラコンサート」だ。ハンガリー国内でも最古のオペレッタ劇場として、あのウィーンにも比肩するほどの名声を欲しいままにする世界的な名門の音で美しい旋律に浸る、贅沢な年はじめ。ヨハン・シュトラウスⅡのフルツ、春の声、やミュージカル「オペラ座の怪人」で活用される「ミュージック・オブ・ザ・ナイト」など名曲ばかりで、笑顔あり、感動ありの充実したステージが期待できそうだ。

そのほかチェリスト堀了介が率いる豪華メンバーによる華麗な音色に酔う「室内楽シリーズ」やピアノ・スト弘中幸子のリサイタルなど、注目公演が目白押し。いずれも年明けすぐの日程なのでチケットはお早めに。

ハンガリー国立ブダペストオペレッタ&ミュージカル劇場  
ニューイヤーガラコンサート

●演奏予定曲目/ミュージカル「オペラ座の怪人」より「ミュージック・オブ・ザ・ナイト」/ヨハン・シュトラウスⅡ「春の声」ほか ●演奏=ハンガリー国立ブダペストオペレッタ&ミュージカル劇場管弦楽団

2018年1月5日(金) 18:30 開演

藤沢市民会館大ホール  
料金/¥6,800円、A5,800円 全席指定・税込

2018年1月6日(土) 14:00 開演

かつしかシンフォニーヒルズ モーツァルトホール  
料金/¥5,000円、A4,000円 全席指定・税込

●スペシャルゲスト=宮本益光  
●合唱=シンフォニーヒルズ少年少女合唱団  
※やむを得ない事情により出演者などが変更となる場合があります。  
※未就学児の入場はご遠慮ください。

有限会社 LEGARE(レガレ)  
〒253-0056 神奈川県茅ヶ崎市共恵1-7-4-303 TEL・FAX.0467-91-0496  
E-mail:cdt.legare@com.home.ne.jp http://www.legare-music.info

legare チケット 検索

堀了介と仲間たち室内楽シリーズVol.1  
2018年1月11日(木) 19:00 開演

浜離宮朝日ホール  
料金/一般5,000円、学生2,000円 全席自由・税込  
●演奏予定曲目/シューマン:ピアノ四重奏曲 Op.47/ブラームス:ピアノ四重奏曲 Op.25 ●出演/堀了介(チェロ)、加藤知子(ヴァイオリン)、店村真積(ヴィオラ)、仲道郁代(ピアノ)

弘中幸子ピアノリサイタル  
2018年1月8日(月・祝) 14:00開演

横浜みなとみらい小ホール  
料金/一般3,500円、学生2,000円 全席自由・税込  
●演奏予定曲目/フォーレ:ノクターン第5番 変ロ長調 Op.37/スクリャピン:4つのプレリュード Op.22/ラフマニノフ:ソナタ第2番 変ロ短調 Op.36(改訂版)/河野愛美:追憶の入り江 ~ 浜辺の歌より~(初演)/ブラームス:ソナタ第1番 八長調 Op.1

TOPICS



本場カリフォルニアの「あの美味さ」を、自由が丘で。

海外に暮らしていると無性に和食が恋しくなるが、その逆もまた然り。アメリカへの留学や勤務経験がある方なら、この紙面の上のポスターを見れば、空腹を感じずにはいられないだろう。

本場カリフォルニアのハンバーガーレストラン「カールスジュニア」が自由が丘に誕生。「自由が丘」駅の正面口から徒歩1分、好立地ながら、100席以上が確保された広い空間が印象的な店だ。日中は冬場でも日差しが差し込む24席のテラス席は明るく開放的で、カリフォルニアのあの雰囲気さながら、テラス席は、もちろんベトナムもOKだ。

本場の味を知る層には懐かしさを、カールスジュニア未体験の人々には新しさを提供する、自由が丘の新たなランドマーク。あの「フレイマスタワー」や「クリスカットウェイ」を、ぜひ週末に。



東急東横線、大井町線「自由が丘」駅 徒歩1分

カールスジュニア自由が丘レストラン

東京都目黒区自由が丘2-10-4  
東急東横線・大井町線「自由が丘」駅徒歩1分  
TEL.03-6421-2358  
営業時間/10:00~21:30(L.O. 21:00)  
無休(施設休は除く)

カールスジュニア 検索

www.carlsjr.jp/location/jiyugaoka.html



BizLifeStyle Present

●PRESENT

各5組10名様



東京・神奈川で開催予定の  
新年の注目4公演に計20組をご招待!

豊かな音楽は暮らしをより鮮やかに彩ってくれるが、その本領はやはり生演奏でこそ発揮する。特にクラシック音楽の場合は、優れた演奏家が奏でる楽器の生の音色に勝るものなし。というわけで、今回はビッグなプレゼントをお届けしたい。すぐ上の記事で紹介している、「ハンガリー国立ブダペストオペレッタ&ミュージカル劇場」の東京・神奈川の2公演、「堀了介と仲間たち 室内楽シリーズVol.1」弘中幸子ピアノリサイタルの計4公演に、それぞれ5組10名様をご招待。大切な人と連れ立って、素晴らしい音色に包まれる新年の飛躍を誓おう。

●プレゼント  
ハンガリー国立ブダペストオペレッタ&ミュージカル劇場  
ニューイヤーガラコンサート 1月5日公演・1月6日公演  
場所/ (5日)藤沢市民会館大ホール (6日)かつしかシンフォニーヒルズ モーツァルトホール  
弘中幸子ピアノリサイタル 1月8日公演  
場所/横浜みなとみらい小ホール  
堀了介と仲間たち 室内楽シリーズVol.1 1月11日公演  
場所/浜離宮朝日ホール

各公演にペアでご招待  
各公演の開催情報は上の記事でご確認ください。  
提供/ 有限会社レガレ  
www.legare-music.info/

●PRESENT

1組2名様



広大な落葉樹林の中  
客室露天風呂で日常を忘れる  
箱根・強羅の名湯宿



約3700坪の落葉樹林に佇む湯宿。館内に入ると白檀(ジャクダン)の香りがほかに濃い、癒しの滞在への期待が高まる。箱根連山を借景に、豊かな自然を生かして配置された客室は、全16室。そのすべてに客室専用の露天風呂が付き、湯船を満たす自家源泉の温泉にゆったりと浸かれる。

四季折々の旬を贅沢に盛り込んだ懐石料理も宿の名物。相模湾の海の幸、県内の山の幸を中心に食材を厳選し、下ごしらえに丁寧に時間をかけながら創意工夫も満載した本格懐石は絶品の味わい。和食を引き立てる日本酒やワインのセレクトも、おきの土鍋炊きご飯が味わえる朝食も楽しみだ。

●プレゼント  
一泊二食付 無料宿泊券  
有効期限/平成30年6月30日まで  
※対象外の期間あり

提供/箱根強羅 白檀 www.byakudan.co.jp/  
神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平1297-5 TEL.0460-87-0010  
交通/【電車】箱根登山鉄道「小涌谷」駅より車で約10分  
料金/1泊2食付34,560円(税込・入湯税別)~ 部屋数/16室

プレゼント応募方法

下記WEBサイトの応募フォームへ必要事項をご入力の上、ご応募ください。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。

http://www.biz-s.jp/present/

ビズスタ

検索

応募締切  
1月25日(木)



My Favorite Life Style



**ふるなび** **岐阜県池田町**

岐阜市から約20km、木曾三川によって形成された広大な濃尾平野の最北端に位置する池田町。西の池田山をはじめ町の総面積の1/3が山地で占められるという緑豊かなまちで、天然記念物の「霞間ヶ溪の桜」をはじめ古木や希少魚に恵まれた自然環境、県内最大級の群集墳「願成寺西墳之越古墳群」など、観光資源にも恵まれている。

岐阜の食材と言えば、まず飛騨牛。池田町の「ふるなびグルメポイント」では、飛騨牛を特別なコース料理で味わえる環境を用意している。東京・銀座の「THE APOLLO」(上)や名古屋「鉄板ダイニング織部」(下)など、提携店は先月末時点で16店舗。きめ細やかで網目のような霜降りの素晴らしい肉を、名店のシェフの技で味わえる。

**ふるなび** **山口県山口市**

幕末期の大きな歴史の転換期を主導し、日本に新たな時代をもたらす上で中心的な役割を果たした長州藩。明治維新の策源地となった山口県山口市は、維新150周年を来年に控え、活気に包まれている。

「ふるなびグルメポイント」では、市が誇る食材を駆使した限定コース料理を用意。ふぐ料理公許1号店として名高い永田町の「下関春帆楼 東京店」(上)や、ミシュランガイドでピブルマンを連続獲得した大阪の「ブザンソン」(下)など、先月末時点で提携店は65店舗に及ぶ。開始30分で売切続出という日曜の朝市で人気の秋穂鮮魚卸売市場の水揚げ品をはじめ山海の幸に恵まれた市だけに、贅沢な味覚の数々が楽しみだ。

ふるさと納税の名産品は、名店のシェフの腕で食したい。

提携自治体/店舗が続々と増加中！ポータル「ふるなび」のオリジナルサービス「グルメポイント」が人気。

ふるさと納税で寄附の経験が豊富な方にはお馴染みの定番ポータルサイト「ふるなび」では、「ふるなびグルメポイント」という独自サービスを運営中。ふるさと納税では各自自治体自慢の名産品を入手できるが、「もっと身近に体験できる場が欲しい」という発想から生まれたアイデアが導入されている。

ふるなびを通して提携自治体に寄附を行うと、寄附金額に応じたグルメポイントが付与される。自治体側では、ゆかりのある各地の店と協力して名産品を使ったコース料理などを開発しており、ポイントに応じてプロの料理人が引き出す地元の味を堪能することができます。



申請から食事日前日までポイント利用申請手続きを行うだけ。ふるさと納税の返礼品は逸品が多いが、素材を知り尽くすシェフのスペシャル料理で、しかも実質2000円で食せるとあって、サービス開始から2年目にして早くもピーターが続出しているという。ポイントは即時反映され、最短ならポイント取得の翌日に食事に出かけることが可能。また、有効期限はないので、逆に記念日などの利用に向けてキープしておくこともできる。…と、非常にフレキシブルに使えるのも魅力だ。

現在、提携店は東京・神奈川、大阪、名古屋を中心に約130店舗で、参加自治体とともにどんどん増える見込みとか。なお、ふるなびグルメポイントでは寄附額に応じてAmazonのギフト券コードがもらえるサービスも実施しているが、今なら付与額が10倍になるキャンペーンも実施中。今年いっぱい期間限定なので、お見逃しなく。

Biz Life Style Pick up >>>

ふるなびグルメポイントの利用は簡単そのもの

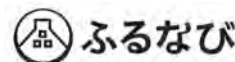
まずは「ふるなび」で提携自治体に寄附を行い、ポイントを得たら、店を選んで電話予約し、店舗ページ「ふるなびポイント」を利用



12月末まで「ふるなびグルメポイント」のふるさと納税でAmazonギフト券コード寄附金の10%分プレゼント。詳しくは下記URLからアクセスを。

ふるなび グルメポイント 検索

<https://gp.furunavi.jp/>



株式会社アイモバイル  
東京都渋谷区桜丘町22-14 N.E.S.ビルN棟 2階  
東京証券取引所マザーズ上場(証券コード6535)