

働く男のライフスタイル情報紙

# Biz Life Style

[ビズスタ福岡]

NO.14  
2018 03

ビズスタNo.15は2018年5月25日(金)発行予定

『Biz Life Style』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.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  
© 2018 DAILY INFORMATION KYUSHU CO.,LTD

BIZ LIFE STYLE ISSUE

## GOOD THINGS

人は成長する生き物だ。

たくさんの物を見て、経験して、触れて多くを学び、知恵となり知識となる。

大人の私たちだってそうだ。

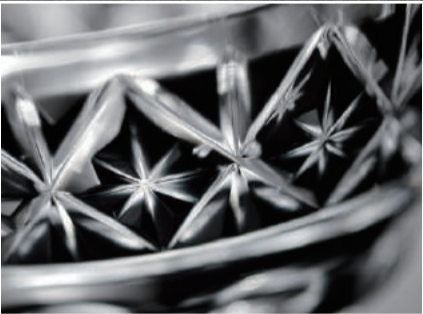
日頃手に取るもの、食べるものに知らず知らず感性を磨かれたり、

刺激を受けたりするものだ。

今回は、生活を、いや心を豊かにする上質なモノをお届け。

今に息づく伝統の美、固定概念を越えた大人のおもてなし、至高の食材……。

さあ、“いいもの”を求めてかけてみよう。



### DETAIL

江戸末期に誕生した薩摩切子は、クリスタルの上に色ガラスを重ねることで、カットをしたときに、透明感と色の濃淡を作ることができる。自社で製造する色ガラスは1~2mmの厚みに調整しているため、より感動的で際立ったグラデーションに。「薩摩びーどろ工芸」では、茶碗や盃、ワイングラス、フラワーベース、アークセサリーなど、形も色も様々な商品をライン アップ

### CRAFTWORK

吹き師によって造形されたガラスを切り師により繊細な模様を刻んでいく。彫り込むのは、ダイヤモンドホイールという特殊な機械だ。熟練の職人たちが、魚子文、薩摩縹、八角罫目、麻の葉小紋といった伝統的な柄から、独自にアレンジしたデザインまで、経験と感性を駆使して仕上げている。手作りで行なっているため、全く同じものが二つとして生まれないのも特徴



### 01: SATSUMA KIRIKO

古きを知り新しきを与える  
職人が刻む渾身の意匠

明治維新から150年を迎える今、当時の文化を現代に伝えるのが薩摩切子だ。第11代薩摩藩主・島津斉彬の時代に生み出されたそれは、繊細な模様と美しい色の濃淡で、多くの人を魅了したという。斉彬公の死後以降、徐々に縮小していき長い間途絶えていたが、現代の職人の手によって復元され、今や鹿児島県の伝統的工芸品として確立している。一度手に取るとわかるが、赤や青などの色が表現する濃淡にまずは目を奪われる。業界としては珍しく、ガラスから製造することで、カットに必要な理想的な厚みを実現。そこに職人の熟練された手作業が加わり、薩摩切子らしい美しいグラデーションの「ぼかし」となり、これが上質な薩摩切子の証なのだ。

創業以来、金赤、瑠璃、藍などの着色を復元させてきたが、中でも「薩摩黒切子」と「薩摩ブラウン」はまったくオリジナルの色。さらに、逆さにすると桜島のシルエットになる「桜島赤」など、遊び心が光る創作品の数々も秀逸だ。唯一無二の意匠を再現し、時代に合わせて昇華させた薩摩切子は、特別な食事や晩酌をさりげなくも華やかに彩ってくれるだろう。

### 薩摩びーどろ工芸株式会社

[住所] 鹿児島県薩摩郡さつま町永野5665-5  
[電話] 0996-58-0141  
[HP] http://www.satsuma-vidro.co.jp

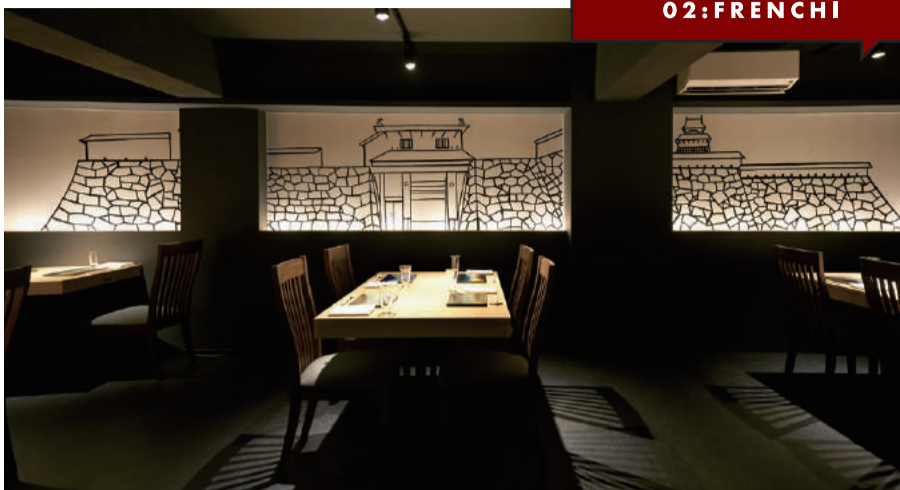
### ビズスタ特典

Biz Life Style本誌を持って  
来店いただいた方、  
先着3名様に  
桜島盃(黒)1点プレゼント

[有効期間] 2018年5月25日まで

My Favorite Life Style

02:FRENCHI



メニューは、全10品が登場する「おまかせコース」のみ。旬を意識した食材を見極め、その時々でコース内容を構成していく。テーブルにはカトラリーが揃い、ナイフやフォークが苦手な人もお箸を使って食することができるという気配りもうれしい

T TOAHISU

【住所】福岡市中央区大手門3-12-12BLDG64 1F  
【電話】092-733-4600  
【営業】12:00~15:00(L.O.13:00)  
18:30~23:00(L.O.20:00)

ビズスタ特典

ご予約時に「Biz Life Styleを見た」とお伝えいただくと

ディナー9,000円のコースを12,000円にグレードアップ可能!

【有効期間】2018年5月25日迄

頂点を目指すシェフが作る  
心惹かれる創作フレンチ

エントランスにはのれん、店内の壁には大きく描かれた大手門。和の設えが錯覚させてしまうが、ここは真正銘のガストロノミーレストランだ。しかし、その雰囲気は表すように、フランスと日本が溶け込み、メイド・イン・ジャパン」というのが同店の基本姿勢。シェフの山下泰史さんが「日本人にも外国人にも日本を感じてほしい」との思いで、富士山をモチーフにしたプレートで出迎える。基本的に料理は季節の旬のもので構成し、食器は主に波佐見焼を使用。

愛媛県出身の山下シェフは、長崎、京都、東京の星付きレストランで修業し、本場フランスでの修行などを経験してきた。そして、2016年に自身の店を福岡で開くと、舌の肥えた福岡のフーディーにもすぐに受け入れられたのだ。時には和も感じるという、ジャンルの枠に捕らわれない個性豊かな料理をじっくり味わえるよう、コースに込めたシェフの演出も楽しみたい。

03:SAGAGYU RESTAURANT



焼肉は家族と、目の前で焼く演出が楽しい鉄板焼きは接待やデートになど、この1店舗内でシーンによって使い分けができる。また、素材の旨みをダイレクトで味わえるステーキやせいろ蒸しのほか、肉汁あふれるハンバーグもランチでは提供する

博多季楽

【住所】福岡市中央区西中洲6-8  
【電話】2F/092-737-2122(焼肉専門)  
3F/092-737-2123  
(鉄板焼、せいろ蒸し、しゃぶしゃぶ)  
【営業】11:30~15:00(L.O.14:00)、  
17:30~23:00(L.O.21:30)  
※日祝は~22:30(L.O.21:00)  
【HP】http://kira.saga-ja.jp/

その呼称は最上級の証  
「佐賀牛」は伊達じゃない

福岡で日本屈指の最高級ブランド牛・佐賀牛を堪能できるのが「博多季楽」。食肉格付最高ランクの5もしくは4ランクで、かつBMS(牛脂肪交雑基準)がナンバ7以上のもののみ「佐賀牛」と呼ばれ、トランプ大統領来日の際にふるまわれた、日本を代表する最上級のブランド牛だ。このJAGグループ佐賀直営店の同店で扱うのは、佐賀牛がメイン。米処である佐賀ならではの良質な稲わらを食べ、肥育牛農家が愛情を注いで育てた佐賀牛は、「艶さし」と称される美しい霜降りが特徴。柔らかなジューシーな味わい、ほどよい脂身が紡ぎ出す旨味は焼肉やしゃぶしゃぶといったシンプルなお料理で、素材の味わいを十分に堪能していただきたい。

店は、那珂川を望む福岡らしくも優雅なロケーションの黒い建物が目印で、2階は焼肉、3階は鉄板焼きやせいろ蒸し、しゃぶしゃぶなどが楽しめる。今日は思い切り贅沢をしたいなんてプレミアムな日こそ利用したい。

GOOD THING PRESENT

期間限定で発売された貴重なビール、  
『アサヒスーパードライ 瞬冷辛口』プレゼント【抽選で5名様】

昨年5月に「アサヒスーパードライ」30周年を記念して発売した期間限定商品「アサヒスーパードライ瞬冷辛口」がおかげさまで大好評! そのご愛顧にお応えして、2018年3月13日(火)に通常商品として新登場しました。麦芽比率と酵母度を高めることで「後味の良さ」に磨

きをかけ、ドイツ産希少ホップ・ボラリスの投入タイミングを最適化することで「冷涼感」も上昇。前回よりもクオリティアップを実現しました。平日の夕食後や休日の昼間など、スッキリ飲みたい時にこそ抜群のビール。一味違う「アサヒスーパードライ」を堪能しよう!

アサヒビール株式会社 【お客様相談室】0120-011-121 ※アサヒビール商品・お酒に関するお問合せ先はこちら [HP]http://asahibeer.co.jp



逸品を  
プレゼント

BIZ Life Style  
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。

<個人情報の取り扱いについて>応募用紙でお預かりした個人情報はプレゼントの抽選や発送の他に当社の出版物やサービスの案内のために利用いたします。個人情報の取り扱いを委託することがあります。開示等の請求については個人情報告知及び相談窓口(din-kyushu@din-group.co.jp)までお問い合わせください。株式会社ダイリーインフォメーション九州 PMS管理責任者(取締役部長)

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

ビズスタ

検索

●応募締切:2018年5月31日(木)消印有効

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。

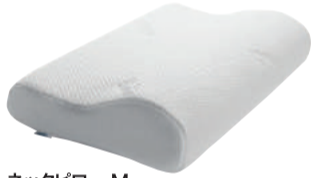


この眠りが、  
僕の挑戦を  
支えてくれた。

松井秀喜



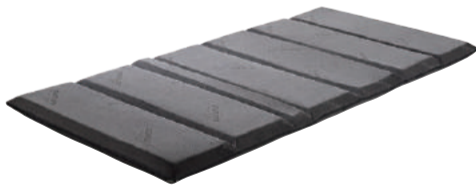
## 松井秀喜のフルスイングさえ吸収するマットレス。



オリジナルネックピロー M  
定価14,000円(税別)  
※フェア対象外



ゼロジー® カーヴ® シングル ※フレームのみ  
定価300,000円  
フェア期間中のみ 255,000円(税別) 15%OFF



フトン デラックス  
定価63,000円  
フェア期間中のみ 53,550円(税別) 15%OFF

テンピュール®は日本で顧客満足度第1位\*を獲得。

国民栄誉賞の受賞など引退後も話題を振りまき、今年1月には最年少の野球殿堂入りでも注目を浴びた元プロ野球選手の松井秀喜氏。先月13日、NASAの公式認定を受けた唯一のマットレス&ピローブランド「テンピュール」のブランドアンバサダー就任会見に出席した。

15年前から同社の枕を愛用し続けているという松井氏は、「マイ枕を遠征先にも持ち歩いてきた」という現役時代のエピソードを披露。「本塁打のうち何発かはこの枕のおかげ」と感謝を示し、会場の笑いを誘った。この日のために用意された背番号55の特製ユニフォームに袖を通した氏は、「包み込む感覚はテンピュールのマットレスでしか体感できない。すぐ眠れるし、深い眠りに導いてくれる安心感がある」と改めて絶賛。アンバサダー就任への意気込みをこやかに語った。

発端はNASAの特殊素材。本紙でも何度かご紹介しているが、テンピュール®は単なるマットレスメーカーではなく、理想的な睡眠姿勢の重要性についての啓蒙活動を展開するなど、寝具界のテクノロジーリーダーとしてグローバルな地位を確立している。1970年にNASAが宇宙船内用として開発し、後に民生用にアレンジされた特殊素材を導入した同社の製品は、まさに「唯一無二」と呼ぶに相応しい性能を發揮。現在では世界98の国と地域で販売されるなど絶大な人気と信用度を誇っている。

マットレスの特性を表現する時、「低反発」「高反発」といった言葉が使われるが、同社製品は「どちらでもない」のが特徴だ。体圧を加えるとゆっくりに沈み込み、特定部位に集中しがちな圧力を自然に分散。先のアンバサダー就任会見では、野球のボールを積み上げたピロミッドが載るマットレスの上で松井氏がバットを振るといふ幕があったが、現役時代を思わせる本気のフルスイングにも関わらず、ボールは動かず。その圧倒的な衝撃吸収性が、松井氏と会場を驚かせた。

今週末までなら15%オフ！  
当社が提唱する「理想の睡眠環境」は、独自の製品群に色濃く反映されている。宇宙飛行士や胎児のように流線的な寝姿勢を実現する電動リクライニングベッド「ZeroG® (ゼロジー®)」は、その代表例。また、日本市場向けに開発された独自の高いマットレスコレクション「フトン」や、北欧デザインを導入したサブブランド「マイクロテック」なども人気で、いずれも手頃な価格で同社の快眠サポート技術を満喫できる。

眠りの品質を向上したいビジネスパーソンには、その圧倒的な技術の体感をおすすめしたい。下記ショールームで体験できるが、いまなら対象商品が15%オフの特別価格で購入できる「マットレス&ベッドフェア」も開催中だ。期間は4月1日までなので、ぜひこの週末にでも足を運んで欲しい。

**Biz Life Style Pick up >>> この週末のラストチャンス! 15%オフのマットレス&ベッドフェアは4月1日(日)まで!**



ビズスタ特典

**松井氏 直筆サインボールを1名様にプレゼント!**

**応募方法** ハガキに下記内容をご記載ください。  
①住所・氏名・年齢・性別・職業・電話番号・メールアドレス、②記事を読んだ感想

〒110-0015 東京都台東区東上野4-8-1 TIXTOWER UENO14F「ビズスタ編集部」宛  
※応募締切:3月30日(金)~4月26日(木)  
※頂いた情報は、商品発送と弊社内のアンケート収集のみの目的として利用させていただきます。

● **テンピュール® 福岡ショールーム**  
〒810-0041 福岡市中央区大名1-12-8 Cesio Daimyo1階  
TEL.092-714-1233

TEMPUR SEALY Japan Ltd.  
兵庫県神戸市中央区伊藤町119 三井生命神戸三宮ビル13F TEL.078-335-2277  
http://jp.tempur.com/

※2014年から2015年にかけて日本の市場において2,932人のマットレス所有者に行ったインタビューをもとにしています。



NASA承認。米宇宙財団より「認定技術」ロゴの使用を許可された唯一のマットレス・ピローメーカー。



My Favorite Life Style



BIZ TRAVEL  
TOKYO  
or  
OKINAWA

至福の時間を創り出す、モダンと利便性を融合した「フォーシーズンズホテル丸の内 東京」。客室は優雅で快適な空間を提供し、「MOTIF RESTAURANT&BAR」では丸の内のパノラマビューが楽しめる。



見渡す限りに青空と海が広がり、地中海のリゾート地を思わせる格調高い「ホテル日航アリビラ」。四季折々の花に彩られた美しいパティオや豊かな緑に囲まれたガーデンプールで、思い思いの時間が過ごせそう。

ワンランク上のラグジュアリーな空間で贅なるひと時を。

大切な人と過ごす記念日は、とっておきの日に違いない。その一日を今までにないほど特別な日に感じさせてくれるのが、『日本旅行』が提案する「極上の休日」シリーズだ。これまで数多くの旅行プランを手掛けてきた同社が選りすぐったハイグレードなホテルでの滞在は、きっと忘れられない上質な旅を約束してくれるだろう。

都会派は、東京駅地下通路直結の「フォーシーズンズホテル丸の内 東京」を旅の起点にしてはいいかがだろうか。ホテルスタッフによる東京駅プラットホームまでの送迎や、朝食をルームサービスもしくは屋食に変更できるといった特典も用意。室数限定の「早い者勝ちプラン」では、デラックスシティビュー(2名1室)代金でプレミアアムツインに泊まることもできる。

リゾート派は、ひと足早く夏が訪れる沖縄へ。「ホテル日航アリビラ」の目の前には、県内でも有数の透明度を誇るニライビッチが広がっている。滞在者にはウエルカムフルーツやミニバーアイテム、ラウンジでのフリードリンクや、アクティビティ割引バスなどの特典が満載。連泊の場合は夕食が付いたり、レイトチェックアウトに変更できたりもする。

また、誕生日や結婚記念日、ハネムーンで利用した場合には、さらなるサービスを受けることができる。この上ないシチュエーションで過ごす「極上の休日」シリーズは、まさに記念日を祝福するのに相応しいプランといえよう。

華やかなアーバンステイと羽が伸ばせるリゾートステイ

【旅行企画・実施】

株式会社日本旅行

赤い風船九州事業部

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

【住所】福岡市博多区博多駅前3-2-1日本生命博多駅前ビル12F

お電話でのお問合せ・お申込み **092-262-6535**

【受付時間】10:00~18:00 土・日曜日も営業

**ビズスタ特典**

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」2,000円分付**

【開催期間】2018年4月30日迄にお申込み成立の場合に限る  
※右記以外の宿泊施設も対象となります

PLAN 極上の休日「東京・横浜」or「沖縄」オススメプラン

**フォーシーズンズホテル丸の内 東京**

IN 15:00 OUT 12:00 客室 洋室バストイレ付

朝食 洋食バイキング

交通 JR東京駅八重洲南口より 徒歩約3分

記念日(ハネムーン、結婚記念日、お誕生日)のお客様にハーフボトルシャンパンをご用意(当月内) / お誕生日のお客様はケーキ付 ※アルコールは20歳以上のみ ※要TEL予約+MS入力

■宿泊日カレンダー

日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日										
4月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
5月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
6月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
7月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

■宿泊代金(おひとり様/1泊朝食付)の場合(単位:円)

宿泊日	3名1室	2名1室	1名1室
プレミアアムツイン	30,000	32,100	35,500
	36,700	40,300	45,700
デラックスシティビュー	33,100	36,700	41,900
	62,000	68,200	77,400

**ホテル日航アリビラ**

IN 14:00 OUT 11:00

客室 洋室バストイレ付(コーナーラグジュアリーツイン)

朝食 レストラン(和食セット又は洋食buffet) 交通 那覇空港より車で約70分

滞在期間中にお誕生日をお迎えになるお客様へ、夕食ご利用時にハーフサイズスイーツ付 / 結婚記念日のお客様へ、ノンアルコールカクテル付 ※夕食はお客様負担 ※3日前までにレストランへご予約ください。

■宿泊日カレンダー

日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日										
4月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
5月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
6月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
7月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

■宿泊代金(おひとり様/1泊朝食付)の場合(単位:円)

宿泊日	4名1室	3名1室	2名1室	1名1室
	30,600	33,800	37,600	42,000
	39,900	43,000	46,900	51,300
	49,300	52,500	56,300	60,600
	67,100	71,700	74,100	84,600

●このプランはパンフレットP8に掲載。  
●このプランはパンフレットP5に掲載。

※詳しい旅行内容、条件を記載した画面をお送りいたしますのでご確認ください。お申し込みください。表示価格には消費税を含みます。

■航空機セットプラン(東京はJRPセットプラン)もご用意しています。詳細はパンフレットをご覧ください。■添乗員:同行いたしませんので旅行サービスを受けるための手続きは、お客様ご自身でお願いします。  
■最少催行人員:1名様 ■【1日目】ご自宅・宿泊地 ■2日目は日行程となります。※その他、詳細はパンフレットをご覧ください。

※詳しい旅行内容、条件を記載した画面をお送りいたしますのでご確認ください。お申し込みください。表示価格には消費税を含みます。