

働く男のライフスタイル情報紙

Biz Life Style

[ビズスタ仙台]

10th Anniversary since 2008

NO.30 2018 11

ビズスタ NO.31 は2019年1月25日(金)発行予定
好評につき2017年4月号より増刷・流通エリア拡大

『BizLifeStyle』は東京、神奈川、名古屋、関西、京都、仙台、福岡、広島、岡山にて68万部発行
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.022-716-1711 FAX.022-716-1710
<https://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東北支社
〒980-0021 宮城県仙台市青葉区中央2-9-27 プライムスクエア広瀬通14F
© 2018 DAILY ADVERTISING AGENCY CO.,LTD

特別号

日本語には外来語が欠かせないが、最近逆に私たちの言葉が世界各国の言語に組み込まれるケースも増えてきた。「Kawaii」や「Anime」が代表的だが、中でも「Sushi」の浸透ぶりは目覚ましい。「Fuji」と並んで昔からお馴染みではあったのだが、まさか世界でマグロの争奪戦が起きるようなブームを呼ぼうとは。

生魚に対し、あれだけ眉根を寄せていた欧米の街で寿司が気軽に食べられるという、奇妙な時代。その一方で、現地からは、まるで副作用と言わんばかりに「これは本物のスシではない」と嘆く声が聴こえてきたりもする。インターネット上では、外国人たちの中で議論が湧き上がっているのを見るにつけ、寿司の国際化を実感する。

考えてみれば、寿司とは何とも不思議な料理だ。誰もがしたり顔で「ネタの鮮度こそ命」と解説するのに、実は「それだけではない」ことを、私たちは体感的に知っているのだ。海産物王国・仙台に住みながら、顔見知りと会うたびに「よい寿司店を知らないか」と訊ね合うのは、その鮮度を活かしてくれる職人を探している証拠ではないか。

そんなウルサ型の多い仙台市内で、実に6店舗を運営する店がある。「こうや」は、妥協とは無縁の職人気質で支持を伸ばしてきた市内を代表する寿司処だ。ネタはもちろん、市場から直送。だが、上記の「寿司店探し」でよくその名が挙がるのは、もちろん鮮度だけではない。

寿司のよしあしを言葉にするのも野暮だが、敢えて説明するならば、やはり「妥協なき姿勢」ということになるのだろうか。目利きや包丁、握りの技術もさることながら、店構えからインテリア、常連たちとのコミュニケーションまで、すべてが熟達した風格。粋なのだ。

このクラスになると「旨い寿司にありつける」のは当然のこと。その背景には客や仲間、地元の食文化や旬の食材への一期一会の念がある。自信や感謝を発散しているからこそ、どんなに店舗を拡大しても、その全店に周辺のセレブリティ層が共鳴して固定客と化するのだ。

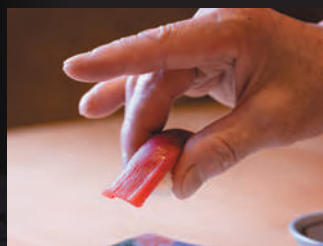
写真は、系列全店の代表である村上耕次氏。経営以前に、自らに板場に立つ料理人であることを課す現役の寿司職人だ。この佇まいを見れば、きっと得も言われぬ安心感を覚えるだろう。寿司のよしあし同様に、理由は説明できなくても日本人として受け取れる「何か」を感じるはずだ。

愛され続ける理由が、ここにあるのだ。

食の王国・仙台に暮らしていると、つい自然の恵みに目が行ってしまうが、それは職人の腕と対でなければならない。その意味で、厳選のネタとともに旨い寿司に必要なものは、まさしく「モノづくりへの誇り」なのだろう。



旬のうまさを逃がさない



しつぱりとした大人の隠れ家

旬魚・酒房 寿司処 **こうや**

◆国分町店 022-711-9866
仙台市青葉区国分町2-1-14 第2藤原屋ビル1F

◆稲荷小路店 022-711-6252
仙台市青葉区一番町4-3-9 第3藤原屋ビル1F

◆宮城野萩大通店 022-235-2026
仙台市若林区志波町3-1 11:00~14:00、17:00~23:00 年中無休

◆仙台すし通り店 022-721-0371
仙台市青葉区中央1-1-1 仙台駅ビル3Fすし通り 10:00~22:30 年中無休

仙台 こうや 検索





Photos: Martin Girard, Pierre Manning / shootstudio.ca © 2014 Cirque du Soleil

シルク・ドゥ・ソレイユ創設30周年記念作品が日本へ

世界中を熱狂の渦に巻き込み、これまでに何と1億8千万人を超える観客を魅了してきた「シルク・ドゥ・ソレイユ」。1984年にカナダで誕生し、繊細でありながらダイナミック、二度見れば生涯忘れられない圧巻のパフォーマンスで、今でも熱心なファンを増やしている。日本でも1992年の初上陸以来これまでに13作品が上演されている。

「キュリオス」は、シルク・ドゥ・ソレイユの創設30周年を記念して制作された特別な作品。珠玉のサーカス・エンターテインメントとして世界で350万人以上を動員する人気作だ。世界を魅了するエンターテインメントのイマジネーションの豊かさを余すことなく発揮している本作では、定評のパフォーマンスはもちろん生演奏や衣装デザイン、舞台装置に至るまで、すべてがハイクオリティ。ディテールに対するこだわりが繊細に表現されており、目が離せない。

「キュリオス」は、好奇心、骨董品、という意味を持つ言葉。舞台は19世紀の産業革命を彷彿とさせながらも近未来を感じる雰囲気。目に見えない世界が存在すると信じている主人公が、収集した骨董品の

「芸術性とパフォーマンスが共存する圧倒的な舞台」

「キュリオス」は、好奇心、骨董品、という意味を持つ言葉。舞台は19世紀の産業革命を彷彿とさせながらも近未来を感じる雰囲気。目に見えない世界が存在すると信じている主人公が、収集した骨董品の

珠玉のサーカス・エンターテインメントが、来春、仙台へ!

願いが叶う時間に飛び込む、好奇心に魅せられる世界…「ダイハツ キュリオス」仙台公演、いよいよチケット発売間近!



ロシアン・クレードル

2018年12月1日(土) 午前10時より チケット一般発売!

主催 仙台放送/河北新報社/福島テレビ/秋田テレビ/岩手めんこいテレビ/さくらんぼテレビ/北海道文化放送/フジテレビジョン/キョードー東北
後援 カナダ大使館/ケベック州政府在日事務所/カナダ観光局 他
協力 イオンタウン
企画制作 フジテレビジョン/シルク・ドゥ・ソレイユ
特別協賛 ダイハツ工業

料金表(税込)

チケット料金		SS席	SS席	A席・車イス席	SS席 (オリジナル特典付)	グループチケット (SS席4席)
		平日公演	大人	12,500円	10,000円	6,500円
	子ども	8,500円	6,500円	4,500円		
土日祝公演	大人	13,500円	11,000円	7,500円	21,000円	46,000円
	子ども	9,500円	7,500円	5,500円		

※グループチケットは大人・子供にかかわらず、SS席4枚一組です。※子供券は3歳から小学生までとなります。3歳未満は保護者1名につき1名まで膝上に限り無料。3歳未満のお子様でも座席が必要な場合は子供券をお求めください。※車イスをご利用のお客様は、12月1日(土)10:00よりダイハツ キュリオス仙台公演チケットセンター 022-217-7788(キョードー東北内/平日11:00~18:00 土曜10:00~17:00)のみでの販売となります。※車イスでご来場のお客様はダイハツ キュリオス仙台公演チケットセンターに事前にご連絡ください。※演出機材により舞台の一部が見づらい席がございます。※都合により公演の内容を一部変更する場合がございます。

■仙台公演 WEB受付

★フジテレビダイレクト ★キョードー東北 ★ローソンチケット ★チケットぴあ ※毎週火曜・水曜日の午前2:30~5:30を除く ★イープラス ※第1、第3水曜日の午前2:00~8:00を除く ★楽天チケット ★セブンチケット ※携帯電話・一部スマートフォンでは座席選択はできません。

■仙台公演 電話受付

★ローソンチケット…0570-063-050(オペレーター対応 10:00~20:00)
 ■チケットぴあ…0570-02-9999 [Pコード:640-028] ※毎週火曜・水曜日の午前2:30~5:30を除く ★河北チケットセンター 022-211-1189 (オペレーター対応 平日10:00~14:00 ※土曜日は12/1(土)のみ対応)

■仙台公演 店頭受付

★チケットぴあのお店 (http://t.pia.jp/guide/retail.jsp) ■セブンイレブン(店舗内マルチコピー機[Pコード:640-028]) ■ローソン(店舗内Loppi[Lコード:26000]) ■ファミリーマート(店舗内Famiポート) ■サークルK・サンクス(店舗内 Kステーション[Pコード:640-028]) ■ミニストップ(店舗内Loppi[Lコード:26000])

★では座席選択が可能
 ※0570で始まる電話番号は、一部の携帯電話・PHS・IP電話からはご利用になれません。※音声自動応答での受付番号はダイヤル回線からのご利用はできません。プッシュ回線またはトーン信号の出る電話機からおかけください。

●お問い合わせ

ダイハツ キュリオス仙台公演チケットセンター[キョードー東北内]
 022-217-7788(平日11:00~18:00/土曜10:00~17:00)



シルク・ドゥ・ソレイユ創設30周年記念作品 「ダイハツ キュリオス」仙台公演

2019年4月19日(金)~5月29日(水)

仙台ビッグトップ(あすと長町)
 交通/JR「長町」駅東口より徒歩4分、地下鉄南北線「長町」駅より徒歩5分

最新情報はWEBサイトで!

My Favorite Life Style



「日本一起業しやすいまち」を目指す仙台市。難題となりがちな労務についての不安や疑問は、気軽に相談してみよう。

就業規則はどのように作成すればいいのか、労働時間についてはどう考えればいいのか、労働条件の設定方法など、企業経営の基本とも言える「労務」の問題。特に新規での起業時には悩みの種となりがちだが、弁護士や社会保険労務士に無料で相談できる場所があることを存じだろうか。

「仙台ELCC」は、国家戦略特別区域法に基づき、個別労働紛争の未然防止等を目的として設置されている相談センター。厚生労働省の委託事業であり、雇用のルールに関する労使双方の不安や疑問の解決に向けて、専門家が相談に乗ってくれる。仙台市起業支援センター「アシスタ」と連携し、起業に関するセミナーや相談・交流会なども随時実施中。事業立ち上げを考えている方、新規開業直後の方などは、まずは「仙台ELCC」を訪ねよう。

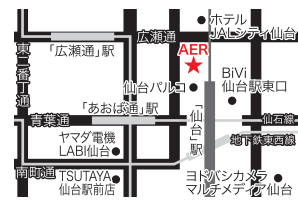
起業時の難題「労務」を無料相談できる場所

仙台ELCC 検索

ビズスタおすすめ情報

12月14日(金) 13:30～ 「柔軟な働き方と多様な雇用形態」セミナーをAエル7階 アシスタにて開催。フレックスタイム制、リモートワーク、副業・兼業、地域限定正社員、短時間正社員などを解説。
※お申込みはHP又は下記問い合わせ先まで。

仙台ELCC
 仙台市雇用労働相談センター
 TEL.070-3811-9119・9120
 住所/仙台市青葉区中央1-3-1
 AER7階 アシスタ交流サロン内
 受付時間/9:00～17:00 土日祝休
 www.sendai-elcc.jp/



極上の甘みをご自宅で
**本場種子島産
 安納芋(10kg)**

糖度が高く、焼くとまるでクリームのようにネっとりした食感で大人気の安納芋が登場!!
 ※11月中旬～配達開始予定
 【賞味期限】冷蔵所保存で約3か月

寄附金額 10,000円

寄附金額 50,000円

**和牛日本一! 鹿児島黒牛
 サーロインステーキ&すき焼き**

第11回和牛共進会にて見事総合優勝に輝いた鹿児島黒牛から、肉質最高ランク5等級のお肉を厳選。サーロインステーキは塩やわさび醤油など素材の味をシンプルに。リブローズとカタローズはすき焼きやしゃぶしゃぶで。

【内容量】黒牛サーロインステーキ(200g)×2、黒牛リブローズスライス(300g)×2、黒牛カタローズスライス(300g)×2

鹿児島ブランド豚が驚きの1.8kg!!!

**鹿児島黒豚&茶美豚バラ
 食べ比べセット(1.8kg)**

鹿児島が誇る黒豚に加え、緑茶成分「カテキン」とさつまいもが入った飼料で育った「茶美豚」を食べ比べできる嬉しいセット。ほんのり甘さを感じる鹿児島黒豚と臭みや癖がないジューシーな茶美豚、違いを楽しみたい。

【内容量】黒豚バラスライス(300g)×3、茶美豚バラスライス(300g)×3

最高級の鹿児島黒牛を贅沢に…!

**和牛日本一! 鹿児島黒牛
 サーロインステーキ&すき焼き**

第11回和牛共進会にて見事総合優勝に輝いた鹿児島黒牛から、肉質最高ランク5等級のお肉を厳選。サーロインステーキは塩やわさび醤油など素材の味をシンプルに。リブローズとカタローズはすき焼きやしゃぶしゃぶで。

【内容量】黒牛サーロインステーキ(200g)×2、黒牛リブローズスライス(300g)×2、黒牛カタローズスライス(300g)×2



寄附金額 15,000円

ふるさと納税

鉄砲伝来とロケットのまち
南種子町

南種子町役場企画課
 鹿児島県熊毛郡南種子町中之上2793-1
 TEL.0997-26-1111

ふるぽ 南種子 検索
<http://furu-po.com/minamitan/>

My Favorite Travel



【写真上】まるで海面とシームレスにつながるように見える「インフィニティ温泉」。これを体験せずして宮城の湯を語るなかれ。【写真下・左】客室は全室オーシャンフロント。何とウミネコがこの近さ…! 【写真下・右】旬を迎えるいくらを贅沢に散りばめた「南三陸キラキラいくら丼」。

南三陸「インフィニティ温泉」の
 上質な非日常感を満喫

あの東日本大震災から7年半。ここに至るまでにさまざまなことがありながらも、東北各県は日常を取り戻しつつある。中でも、南三陸町は最も深刻な被害を受けた地域のひとつとして大きく報道されたが、現在は記憶を継ぎつつも悲劇を乗り越える力強い復興の光を、人々に感動と勇気を与えている。

その象徴となっているのが、観光業の盛り上がりだ。昨年の「第3回ジャパンツーリズムアワード」で見事に大賞を受賞した「南三陸ホテル観洋」は、地域の牽引役のひとつ。太平洋の素晴らしい景観が目の前に広がる露天風呂、そしてウニやアワビなど新鮮を極めた海産物の評判はインターネットを通じて全国的に拡散しており、周囲の自然の豊

かさとして新たなイメージを形成しつつある。

中でも、地下2000mから湧き上がる深層天然温泉は、全国の温泉ファンから改めて注目を浴びている。すぐ近くまでウミネコが飛来する非日常感の中、絶景に圧倒されるが、湯の温度は、まさに格別のひとこと。縁取りがない湯船を使い、海に突き出した絶景を強調した露天風呂は「インフィニティ温泉」と名付けられ、観光客の人気を博している。

なお、ホテルを運営しているのは、南三陸の魚介類を全国に出荷する「阿部長商店」。よって、食のモチも、宮城県民が驚くほどの贅の極み。全国の注目が集まる今が旬の地元ホテル、ぜひ体験を。

南三陸ホテル観洋
 TEL.0226-46-2442

住所/宮城県本吉郡南三陸町黒崎99-17
 交通/【車】仙台より桃生津山IC経由で約100分
 仙台駅より無料シャトルバスあり(要予約)
www.mkanyo.jp/



ビズスタおすすめ情報

【南三陸キラキラいくら丼と鮑の踊り焼プラン】
 12月～5月15,000円(税別) / ～11月末まで17,000円(税別)
 ・東洋館海側和室 ・休前日は2,000円(税別)増 ・12/29～1/4を除く

My Favorite Gift



宮城のもうひとつの美味、「ふかひれ濃縮スープ」

ときたまご1個分を加えるだけで手軽に本格的ふかひれスープが楽しめる、宮城県民に親しまれている定番「ふかひれ濃縮スープ」は、発売から今年20年目を迎えた超ロングセラー商品。町の特産でもある気仙沼産ふかひれを使用し、鶏と豚方で仕上げたスタンダードな醤油中華風味のスープは、一度は味わったことがありのでは。

同商品が人気を集めるもうひとつの理由は、スープとしてはもちろん、ラーメンや雑炊など多彩な料理に活用できる万能調味料にもなるからだ。レトルトパウチ食品で常温未開封での長期保存が可能なので、常備食としても最適だ。

同社のWEBサイトでは、簡単に美味しく調理できるレシピを公開中なので、ぜひ参考に。



ビスタおすすめ情報

ギフト商品としても人気なので、お歳暮におすすめ。ふかひれはもちろん、他商品ラインナップも充実しているので、WEBサイトを要チェック。

気仙沼ほてい株式会社

TEL.0226-22-5300

住所/気仙沼市本浜町1-43-1
www.kesenumahotei.co.jp/



My Favorite Gift



- ①クレド・ポー ボーテ セラムラフェルミサンS
医薬部外品(美容液) 40g 30,000円(税別)
(レフィル) 40g 29,500円(税別)
- ②クレド・ポー ボーテ ル・セラムn
医薬部外品(美容液) 40mL 25,000円(税別)
(レフィル) 40mL 24,500円(税別)
- ③クレド・ポー ボーテ クリームコントロールデジューn
医薬部外品(クリーム(目もと用)) 15g 25,000円(税別)
(レフィル) 15g 24,000円(税別)

肌表面の「影」を捉える独自発想のスキンケア

研究、開発、そしてクラフトマンシップ。ユーザーと出会うすべての場面に、妥協なき精神を浸透させていきたい。そんな願いから、女性たちがまだ出会ったことのない製品づくりを目指す「クレド・ポー・ボーテ」では、すべての瞬間、すべての表情を輝かせることをテーマに豊富なスキンケアやカラークリエーションを展開中。ハリのある肌の見え方に着目し、すっきりと引き締まった美しいフェースラインへと整えるために、肌表面の影にアプローチ。「※4D」と名付けられたコンセプトは、独自の成分構成とともに大きな反響を巻き起している。

今月21日からは、下記の通りお得な美容液キットのプレゼントキャンペーンを実施。数に限りがあるので、ぜひお早めに。

※4Dとは美しいフェースラインの肌へ導くことに加えて肌表面を整え、見た目からはりのある印象の肌へ導く独自の考え方



ビスタおすすめ情報

cle de peau BEAUTE お得な美容液キット

①~③の商品を含む3万円以上お買い上げの方に「ル・セラムnレプリカ特製サイズ(6mL)」または「ユイルレパラトリス特製サイズ(10mL)」をプレゼント期間/平成30年11月21日~ ※数量に限りあり。なくなり次第終了となります。

cle de peau BEAUTE

仙台三越 本館1階化粧品売場
クレド・ポー ボーテ カウンター

住所/仙台市青葉区一番町4-8-15
TEL.022-225-7111
www.shiseido.co.jp/sw/navi/shopdetail.html?shopCd=413197

藤崎 本館1階化粧品売場
クレド・ポー ボーテ カウンター

住所/仙台市青葉区一番町3-2-17
TEL.022-261-5111
www.shiseido.co.jp/sw/navi/shopdetail.html?shopCd=446619

My Favorite Gift



笹かまぼこの季節到来
今シーズンのおすすめは?

そろそろ秋も終わりが近づき、冬の足音が聞こえ始めてきた季節。今年もお世話になったあの人に気持ちを伝える時期が近づいてきた。仙台を代表する名産品として名高い「笹かまぼこ」は、ギフトにも役立つ高級品としてブランド化に成功したわけだが、味はもちろん、伊達家の家紋にちなんだネーミングの貢献も大きい。

名付け親となったのは仙台の老舗である「阿部蒲鉾店」だ。クリスマスロード商店街に本店を構え、創業以来80年以上にわたり市民から愛され続けている。笹かまぼこづくりに対するこだわりは強く、しっかりと目利きされた原料のみを使い、香ばしく、色美しく焼き上げる伝統の技は今も健在。その食感と味わいは「まるで炭火で焼いたよう」と賞され、忙しくてサッと焼くひと手間をかけたくなる旨さは市民の誇りともなっている。

おすすめは、3つ。魚の旨みがしっかりと詰まった「阿部の笹かまぼこ」。素材は上級グレードのすり身のみ、県内産の本醸造特級醤油を配合した味付けがたまらない。続いて「えび焼」は、厳選した大粒のむきえびの甘みが口いっぱい広がる。冬季限定商品であるこの商品は、昨冬には何と18万枚を販売した大ヒット商品だ。そして「阿部の冬だより」は、笹かまぼこ、えび焼が入った詰め合わせセット。人気も高く、まさにこの季節のギフトに最適な品だ。

同店直営店および通信販売では、セット品「阿部の冬だより」を含む8商品に期間限定の特別送料を適用中。年末までの購入なら全国一律送料540円で届けられるので、お歳暮にもおすすめです。

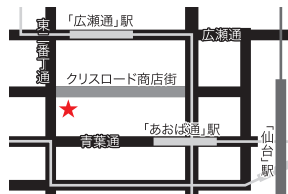


【写真上】阿部蒲鉾店は「自動笹焼機」の開発者でもある。特許を取らず、地元で公開したのだそう。まさに仙台の象徴。【写真下・左】見た目も楽しい「えび焼」。冬の大ヒット商品だ。【写真下・右】高級食材があふれる現在もギフト品の定番として高い人気を誇っている。

株式会社阿部蒲鉾店

TEL.0120-23-3156

住所/仙台市青葉区中央2-3-18
営業時間/9:00~18:00
定休日/なし
www.abekama.co.jp/



ビスタおすすめ情報

- 阿部の笹かまぼこ 1枚190円(税込)
- 冬季限定商品「えび焼」 1枚480円(税込)
- 冬季限定詰合せ「阿部の冬だより」 3,690円(税込)

特別送料全国一律540円でお届け 平成30年12月31日まで
※一部テナント店を除く

My Favorite Gourmet



一年を通して「旨いもの」で目移りする杜の都ライフ。店名通りこだわりの食材。魚は、手頃な価格で「スパ」は激高。毎朝、親方自らが朝市に向いて目利きを行う新鮮ネタの数々は、特にフライベートタイムの隠れ家的に訪れる管理職層の姿が目立つ。

お通しの気前よし、それぞれの魚に精通した調理法よし、そして親方の人柄よし。加えて、地酒のストックも豊富なので、店内はいつも馴染みの常連客で賑わう。もちろん、初めて訪れてもすぐにリラックスして打ち解けられる雰囲気も自慢だ。

仙台駅から徒歩3分とアクセスのよさも魅力。一度見たら忘れない店名もポイントだ。

リラックスした雰囲気の中、本物の魚と酒に酔える店



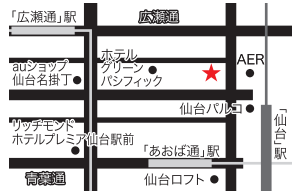
ビズスタおすすめ情報

2~4名で仕事終わりに軽く飲みに行くには最適。刺身、焼きなど魚の旨みを活かした料理で出張者にも喜ばれる。

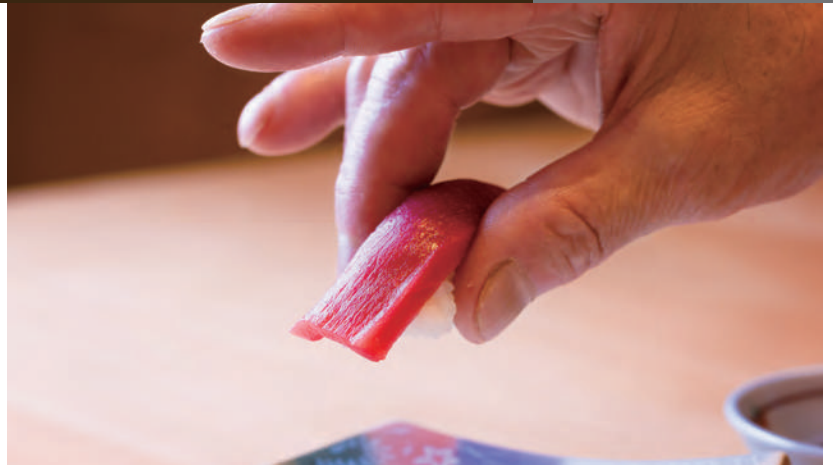
魚がうまい店と申します

TEL.022-267-0155

住所 / 仙台市青葉区中央1-7-41 日洋ビル 2F
営業時間 / 17:00~23:00(L.O.22:30)
定休日 / 日曜・祝日



My Favorite Gourmet



食の時間の演出法は、現代のビジネスパーソンの嗜みのひとつだ。いつでも胸を張ってVIPを迎えられる店を持ち、即座に場を用意できるのは、今や備えていて当然のスキル。その点、表紙で紹介した「こや」なら、接待の大定番なので安心だ。

仙台の美食家たちが絶大な信頼を寄せる通り、旬の地魚の目利きも熟練の握りも、まさに折り紙付きのクオリティ。大切な顧客をお連れする際に「お任せ」で余裕を見せられるのが嬉しいが、加えて地酒選びにこだわられるのも魅力。純米大吟醸の「さら」に上「まで」用意されているので、こちらも万全だ。

国分町店の職人たちは、土地柄から「場数」の経験も豊富なので、なお安心。年末の乾杯の場としても最適だ。

地魚と地酒、そして「職人の心」で愛され続ける名店



ビズスタおすすめ情報

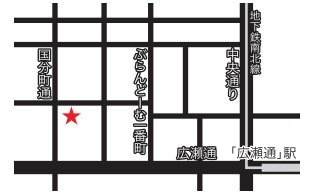
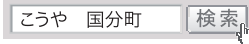
おすすめの一品

- ①地魚盛り合わせ十二貫「政宗」 3,240円
- ②親方おまかせ十六貫と細巻 4,320円
- ③吉次焼 4,500円から
- ④かれいの唐揚げ 1,080円
- ⑤からすみ 1,300円

寿司処こや 国分町店

TEL.022-711-9866

住所 / 仙台市青葉区国分町2-1-14 第2藤原屋ビル1F
営業時間 / 18:00~27:00
定休日 / 無休



My Favorite Gourmet



10周年を記念したクリスマス・忘新年会プランをスタート!

地下鉄南北線「広瀬通」駅から徒歩10分ほどのスペイン料理店「ラスアルテン」が、今年で開店から10周年を迎えた。晩翠通りや大町通り付近の飲食店に詳しいグルメファンからは隠れ家的人気を集めている店。外観は静かにひっそりと、ドアを開けるとオレンジが基調の明るいインテリアを背景に活気あふれるアットホームな雰囲気が評判。古きよき時代を思わせる肩ひじほらないリラックスした空気感の中、バレンシア風のバエリヤやイペリコ豚のサラミソーセージやスペイン風モツ煮込み、さらにはフレンチやイタリアンの各種メニューまで、クオリティの高い料理の数々を満喫できる。

オーナーシェフは仙台市内の出身で、ヨーロッパ各地で地域料理の研究を経験した本格派。帰国後、各店の料理長を務めた後に同店をオープンしたが、今後は「新しいステージに挑戦したい」と意気込む。話題性で新規客を呼び込む以上に、リピーターを重視しており、価格と雰囲気、料理とサービスの基本4要素のさらなる向上に努めていくそうだ。顔見知りの顧客が気軽にわがままを言えるそんな隠れ家的なレストランづくり。毎年好例となっている「大町鍋祭り」への出店なども含め、地元密着型のグルメスポットとしての「次なる10年」を目指す。

飲み放題付きの忘新年会プランもスタート。下記情報を参考に、予約は早めに。

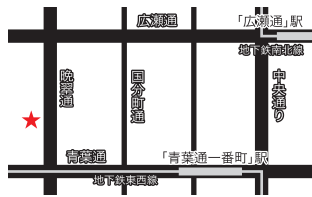


【写真上】西・仏・伊を中心とした創作料理を気軽に楽しむための店。欧州各地で修業を積んだ料理のレベルは本物だ。【写真下・左】レンガをはじめ暖色系のインテリアが紡ぐアットホームな雰囲気も魅力。【写真下・右】各種ワインのほか、人気の純米大吟醸「獺祭」も対象になる飲み放題プランがお得だ。

La Sarten ラ・サルテン

TEL.022-215-0633

住所 / 仙台市青葉区大町2-6-3 錦戸ビル1F
営業時間 / 11:30~15:00(L.O.14:00)、平日・日17:30~24:00(L.O.23:00)、金・土17:30~26:00(L.O.25:00)
定休日 / 火曜日、12/31~1/3
sarten.owst.jp



ビズスタおすすめ情報

10周年記念! クリスマス・忘新年会プラン!
「獺祭」も飲み放題対象!料理7品+飲み放題120分
5,500円(税別) 3名様~

My Favorite Life Style



J:COM+ゴルフネットワークなら 外出先でもゴルフ中継を満喫!

PGAツアーや国内男子&女子のトーナメント、全米オープンや全英オープンといった海外メジャーから最新ギア情報&レッスン番組まで。日本唯一のゴルフ専門チャンネル「ゴルフネットワーク」なら、寒さが増したこの時期でもアツさを忘れない毎日を楽しめる。

今月なら、インターナショナルルーエテレーション・オブPGAツアーが主催する「ISPSハンダメルボルンゴルフワールドカップ」の全ラウンド独占生中継に注目だ。22日から25日まで、オーストラリアの「ザ・メトロポリタン」で開催される国別対抗戦で、28か国で計56名ものトッププロたちが出場。初日と3日目からフォアボール、2日目と4日目がオルタネートショットのチーム戦が

繰り広げられる。日本からは、昨シーズンにPGAツアー初優勝を果たした小平智、欧州ツアーのレギュラーメンバーとして活躍する谷原秀人という強力チームがエントリ。大会連覇を狙うデンマークのトービヨン・オルセン&ソールンケル、地元オーストラリアのマーク・リー・シムン&キャメロン・スミスらに肉薄するプレーを期待したい。

なお、同局の番組を観るなら、「J:COM」への加入がおすすめです。と言いつのも、特定の条件を満たせば「J:COM」で「外先でも視聴できる」体制を整えることができるのだ。多忙なビジネスパーソンがゴルフシーンを見逃さない環境として有効なので、ぜひ検討を。



ゴルフネットワークで全ラウンド生中継!
詳しくはWEBで!
www.golfnetwork.co.jp/



【放送スケジュール】 ISPSハンダメルボルンゴルフワールドカップ ※全ラウンド 生中継

1日目	11/22(木)	午前10:00~午後3:00
2日目	11/23(金・祝)	午前10:00~午後3:00
3日目	11/24(土)	午前11:15~午後3:00
最終日	11/25(日)	午前10:30~午後3:00 (※最大延長 午後7:00まで)

J:COM 403chで放映

【写真上】小平智&谷原秀人の強力チーム。全ラウンド生中継なので、ぜひ応援を。
【写真下・左】人気の「とことん」番ホール生中継では、「カシオワールドオープン ゴルフトーナメント」を放映予定。来季のシード権争いにも絡む一戦だ。

株式会社ジェイコムイースト 仙台キャベツ局

TEL.0120-999-000 (AM9:00~PM6:00 年中無休)

住所/仙台市泉区八乙女中央2-3-20
交通/仙台市営地下鉄南北線「八乙女」駅 北3出入口より徒歩5分

www.jcom.co.jp/



ビズスタ特典

資料をご請求の方の中から抽選で20名様へ
オリジナルノベルティをプレゼント!

※平成30年11月30日(金)まで

BizLifeStyle Information

PRESENT 01



眼前に広がる松島湾の風景を心ゆくまで堪能できる立地。純和風の重厚な造りも「上質な休日」を演出してくれる。

どの客室からも手が届き
そんな距離で松島を愛で
ることができる立地に、約3
00坪にも及ぶゆとりの
敷地。打ち寄せる波の風が
な音色に包まれる「松島佐
助松庵」は、日本三景の岬
という特別な場所に建つわ
ずか11室のプレミアム宿。
三陸の海の幸をふんだんに
活かした食事や、松やバラ
の香りが癒してくれる上質
な湯、そして何よりも絶景
と、三拍子揃った休日を堪
能できる。

できる限りそっとしてお
いてくれる穏やかなもてな
し、チェックイン/アウトや
朝食の時間設定。細部まで
「心地よく寛ぐ」ための配慮
が行き届く宮城の名宿。ペ
アをご招待の宿泊券、ぜひ
「J:COM」の時に。

日本三景・松島の岬に建つ、11室限定の宿。

提供/ **松島佐助 松庵**
TEL.022-354-3111

住所/松島町手樽字梅木一番地
交通/三陸自動車道「松島海岸IC」より車で約12分
www.shoan-umine.com/

プレゼント内容

1泊2食付宿泊券 1組2名様
有効期限/2019年3月31日まで
※対象外の期間あり

PRESENT 02



12月スタートの冬ランチ「彩食健康漢方膳」1,680円(税込)

素材、鮮度、そして調理法 三拍子揃った和の人気店

地下鉄南北線「仙台」駅の北4
番出口から徒歩1分。とても便利
な場所にある「波奈(はな)」は、板
前×旬魚の本格和食&懐石料理
店。和モダンテイストの上質なイ
ンテリアと完全個室制のプライ
ベート感も魅力で、仲間内の宴会
はもちろん大切な顧客を迎える際
にも最適だ。

料理は旬の季節感と鮮度に強
くこだわり、刺身の盛り合わせ
のほか肴料理から温泉までオリ
ジナリティも豊か。揚物系や炙り
系、串もの系など、多種多様な調
理法とともに素材の味わいを満喫
できる。

今回は、優待券をプレゼント。年
末年始の下見などに有効活用を。

提供/ **和食波奈 仙台店**
TEL.022-217-1787

住所/仙台市青葉区中央2-1-1 仙台東宝ビルB1F
平日11:00~14:30(L.O.14:00)
17:00~23:00(L.O.22:30)
土曜11:00~23:00(L.O.22:30)
日祝11:00~22:00(L.O.21:30) 無休
sendai.washokuhana.com/

プレゼント内容

**2,000円分(500円券×4枚)
のお食事優待券 10名様**
※有効期限/平成31年2月28日

プレゼント応募及び資料請求方法

■Webアンケートページ

① 下記URLまたはQRからプレゼント応募及び資料請求アンケートページへアクセス

[PC] <https://questant.jp/q/biz-s201811>

[スマートフォン]



② 応募・請求フォームのアンケートに必要事項を入力

③ 応募・請求完了。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。
ご希望頂いた資料は、各社より直接発送させていただきます。

■プレゼント応募・資料請求締切:2018年11月30日(金)まで

【個人情報の取扱いについて】
当社は、皆様からお預かりした個人情報をプレゼントの抽選および発送・資料発送のために利用いたします。また、性別・年齢等のデータおよびアンケート回答は個人を特定しないマーケティングデータとして集計し、紙面改善のために使用いたします。当選商品発送・資料発送のため、お預かりした個人情報を商品提供会社へ開示する場合がございます。当社はお預かりした個人情報をご本人の同意なく第三者に提供いたしません。当社が保管する個人情報に関するお問い合わせは下記までご連絡ください。
【個人情報保護管理責任者】
株式会社ダイリー・インフォメーション 総務部長 ☎03-6860-3941
受付期間/月~金曜日10:00~18:00(祝日・年末年始を除く)
※当社の個人情報の取扱いについての詳細は、<https://www.dlin-group.co.jp/>をご覧ください。

「Biz Life Style(ビズスタ)」のiPhoneアプリの配信を開始しました。
※アプリのダウンロードを希望される方は「App Store」にて「ビズスタ」と検索をしてみてください。

My Favorite Life Style



大和ハウス工業の重量鉄骨住宅「スカイエ」。3階建て、4階建て、5階建てが可能なので、賃貸併用住宅にも非常に適しているブランドだ。

自宅のフロアを上を延ばして、「収入源」をつくる。

skye

～スカイエ～

「スカイエ」について詳しくは



自宅の建物の一部に賃貸用の部屋を設けて、家賃収入を見込む「賃貸併用住宅」。不動産投資はいつの時代も人気が高いが、自分で住まう住宅を有効に活用するスタイルは、うまくプランニングすれば非常に効率的な投資手法となり得る。初期は家賃収入をそのまま住宅ローンの返済に充て、完済後は家族に資産として残すこともできるなど、さまざまな面で利点をもたらす。

自宅の賃貸併用化を検討する場合、立地とともに重要となってくるのが空間設計だ。自宅と賃貸用スペースを「横に並べる」と、その分の土地が必要になることから、賃貸併用住宅では「縦方向に伸ばす」設計が基本となる。この分野で強みを発揮するダイワハウスによれば、「3階、4階、5階」とフロアを増やすことが前提となるため、重量鉄骨住宅がおすすめのこと。同社のラインナップで言えば、「スカイエ」がこれに当たる。

スカイエは、2メートル72センチ※1と一般的な住宅より30センチ前後も高い天井高、そして柱スパンで最大8メートル以上の大空間を可能とする重量鉄骨ブランドだ。邸ごとに構造計算のもの

と、国土交通省の認定を受けた工場での完全溶け込み溶接で強固な接合部を形成するため、強力な耐震性能に加えて自由な空間設計が可能。たとえば、賃貸経営においては入居者に強くアピールするであろう「ビルトインガレージ」といった特殊な設備も容易に実現できるのだ。

同社では、賃貸併用住宅を希望する施主には、案件ごとに専門家によるコンサルティングチームを編成している。設計や施工の専門家だけでなく、税理士やファイナンシャルプランナーも名を連ねる専属チームで、オーナー本人の希望や事情などを細かくヒアリングし、賃貸化を踏まえたプランを作成した上で提案してくれる。立地は問題ないが、周辺の賃貸市場はどうか、建築費は家賃で回収できるのか、家賃設定は相場に比べて強気で行けるのか…。こうした視点にはどうしても専門家の知見と企画力が必要になってくるため、同社のスタッフینگ力が大いにモノを言うわけだ。

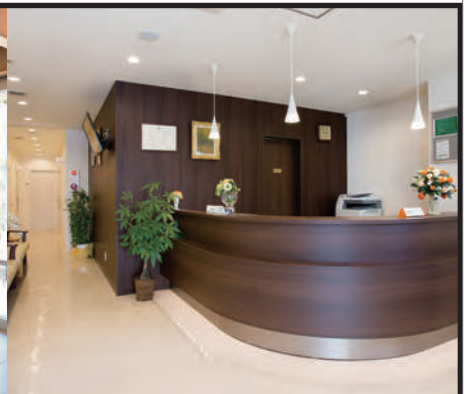
また、「一括借上システム※2」を事業化しているグループ会社の「大和リビングカンパニー」では、オーナーから部屋を借り上げて入居者に転貸する「サブリース」の契約も可能。維持管理面までトータルな管理代行が可能なので、特に初めて賃貸経営に乗り出す方には非常に心強い存在となるはずだ。

賃貸住宅では「どれだけ魅力的な空間を提供できるか」が成功へのカギとなるが、大開口部も実現可能なスカイエなら、賃貸側の訴求力を重視した計画づくりも十分に可能だ。相続対策としても有効なので、ぜひ今のうちに相談してみよう。

※1 標準仕様の天井高は自宅部2m40cm、賃貸部2m35cm ※2 一括借上システムはグループである大和リビングカンパニーが直接運営。また、一定の基準・条件があります。

敷地の価値を活かすなら、
ダイワハウスの重量鉄骨
3・4・5階建て

※掲載の画像は、設計図面を元にCGで作成したものであり、実物とは多少異なる部分があります。



大和ハウス工業株式会社 仙台支社 住宅事業部

仙台市泉区泉中央3丁目8番地の1 〒981-3133 Tel 022-375-0022 Fax 022-375-3595
建設業免許番号・国土交通大臣許可(特-27・28)第5279号 宅地建物取引業者免許番号・国土交通大臣(15)第245号
(公社)宮城県宅地建物取引業協会会員/(一社)不動産協会会員/東北地区不動産校正取引協議会加盟

www.daiwahouse.co.jp

お問い合わせは大和ハウス工業(株)仙台支社
住宅事業部

0120-52-0555

営業時間:9:00AM~6:00PM/火・水曜定休

資料請求はホームページ
www.daiwahouse.co.jp

My Favorite Life Style



今年を代表する大ヒット車種が、早くも進化。

登場と同時に大反響を巻き起こしたマツダの2車種、「CX-8」と「CX-5」が好調を維持している。特に3列シートクロスオーバーSUVの火付け役となったCX-8は、国内向けでは最上位にあたるモデルとなる。昨年9月のデビューからようやく1年を経過したばかりのタイミングだが、同社によれば何と当初の目標の2倍以上となる驚異的な販売台数を記録中とか。各専門誌のインプレッションからWEBメディアのレビューまで軒並み絶賛に近い大好評を博しており、文字通り2018年度を代表するヒット商品の一角を占めるにまで至っている。

異例の大ヒットを記録中
CX-8の人気の秘密

CX-8の人気の秘密は、いくつが挙げられる。まずは、クロスオーバーSUVとしての斬新性だ。3列シート車として多数の乗車を前提としながら、低重心な品格に満ちたスタイリングを実現したのだ。これは、マツダ独自の「魂動デザイン」の成果で、利便性とデザイン性という2つの相反する要素を見事に両立。このデザインで街乗りにもロングツーリングにもナチュラルに対応する守備範囲の広さを誇るのだから、加熟人気も当然だろう。

ミニバンに代わる万能型のファミリーカーとして

使うもよし、ゴルフバッグやスポーツ観戦グッズを積んで「大人の趣味」の拠点にするもよし、加えてクリーンディーゼルの力強い走りによって「何でもできる次世代SUV」という評価も定着。まさに今が旬、絶好調の真つ只中といった趣だ。

CX-8とは異なる世界観
CX-5のオリジナリティ

一方のCX-5も人気車種へと成長している。CX-8の「タイムレスエッジー」に対し、「リファインドタフネス」洗練された力強さというコンセプトが用意され、一見、同じように見える2車種だが、CX-8とは異なるオリジナリティな世界観が展開されているのだ。

ガソリン車は、ディーゼル車に比べて静音性が高く、振動も抑えめ。また、3列シート車であるCX-8に比べてホイールベースが短いCX-5は、最小回転半径も小さく、取り回しも容易。インテリアなども細かく異なるので、ぜひ実車で見比べてほしいところだ。

ガソリン仕様にもMT車も！
2列SUVが商品改良

ファミリー層のみならず、さまざまなプロフェッショナルのオーナーを獲得している両モデルだが、ここに来て大きなニュースが舞い込んだ。異例の大ヒットを記録中にも関わらず、早

くも改良型が投入されるというのだから、これは見逃せない。評価の高い外観デザインは踏襲しつつ、オーナーの声を採り入れながら細かなブラッシュアップが施された。中でも最大のトピックは、CX-8に追加されたガソリンエンジンモデルだろう。また、CX-5には、何とミニバン仕様車が登場。マツダが選ばれる理由でもある「走り」をさらに深く楽しめよう。

最新CX-8/CX-5ともにレビュー記事が相次いでいるが、より正確に把握するならば店頭が一番だ。左記の各店舗では11月下旬より試乗車も用意される予定なので、まずは予約の上でお出かけを。

東北マツダ 宮城事業部

佐沼店	TEL.0220-22-3011	多賀城店	TEL.022-361-1360
古川店	TEL.0229-23-1171	日の出店	TEL.022-236-3211
古川Uカーランド	TEL.0229-21-8680	小田原店	TEL.022-297-2111
石巻店	TEL.0225-23-1445	六丁目店	TEL.022-287-3151
富谷店	TEL.022-348-0310	長町店	TEL.022-304-4533
泉店	TEL.022-372-1311	名取店	TEL.022-384-1241
南吉成店	TEL.022-303-2930	柴田店	TEL.0224-55-5211

“好評のCX-8” お店でご体感いただけます

東北マツダ CX-8

検索

www.tohoku-mazda.co.jp