

働く男のライフスタイル情報紙

Biz [ビズスタ仙台] 10th Anniversary since 2008

特大号

NO.35
2019 09

ビズスク NO.36 は2019年12月6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、名古屋、関西、
京都、仙台、福岡、広島にて55.4万部発行
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／株式会社ディリー・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 ブライムスクエアB14F

©2019 DAILY ADVERTISING AGENCY CO.,LTD

外に出ないと、
「東北の秋」がもったいない。

世界を魅了する「日本の秋」でも、とりわけ素晴らしい美を誇る、東北の紅葉。
暑さと寒さの中間にいるこの季節、出かけなければもったいない。

日本と言えば春の桜。海外でも
漫透した「世界の常識」だが、その
一方、秋の美しさに魅了される外
国人も意外に多いようだ。調べて
みると、納得のゆく根拠に行き着
く。日本国内の紅葉＝落葉広葉樹
は26種が確認されているそうだ
が、これは欧米の2倍前後にあ
るというのだ。秋景色と聞くと力
ナダやドイツを思い浮かべる人も
多いだろうが、日本のブナやカエ
デ、トチノキらが織りなす風景は、
実は世界的な美であったわけだ。
衣食住のあらゆる側面で、外國
人たちの反応から「日本」を再認
識する機会が増える昨今。そし
て、紅葉狩りの名所には事欠かな
い東北にお住まいなら、誰しも
「山の麓の裾模様」には心当たり
がありのはずだ。ふだんは気に
留めなくとも、ふと立ち止まって
眺めると、心が躍るような魅力に
あふれる私たちの日常。それは、
食や住の分野でもきっと同じな
だろう。

赤や黄色の色さまざまに水
上にも織る錦。今年も酷暑や台
風に晒された日本列島、過ごしや
すいこの季節を見逃す手はない。
街で、郊外で、旅先で。さあ、世界
も羨む東北の秋を満喫しよう。

秋の夕日に照る山紅葉(もみ
じ)濃いも薄いも数ある中に一
ご存じ「もみじ」は、明治末期か
ら大正にかけて旧文部省が編纂
した「尋常小学唱歌」で発表され
た童謡の1曲だ。作詞高野辰之
と作曲岡野貞は、「春の小川」や
「朧月夜」なども手がけた名「シ
ビ」とのことだ。まさに「流ソングラ
イターチームの代表曲」といったと
ころ。なお、2番の冒頭は「溪(せき)
にの流に散り浮くもみじ波にゆ
られてはなれて寄つて」となる。
詞曲とも、現代視点でも際立つて
美しい。

日本

と

思

う

う

う

う

う

う

う

う

う

My Favorite Life Style



五感のすべてを使って味わう、秋保温泉の名宿。

仙台駅から車でわずか30分ほど。現地に到着すると、まず美しい風景に絶句する。約8000坪にも及ぶ広大な敷地は、そのすべてが和の美に彩られる日本庭園の様相。庭自慢の旅館は数あれど、ここまで徹底できるのかと感嘆するクオリティだ。

仙台の奥座敷にある名取川溪流。欽明天皇の時代まで遡るという古の時代からその効能を伝えられてきた秋保温泉は、日本三大御湯の一角として全国的な知名度を誇る。全26室の客室すべてが庭園を望む静寂の空間を描く「茶寮宗園」は、名宿高いの秋保を代表する庭屋一如の宿。何と各部屋がそれぞれに固定ファンを抱えるというほどの美景の数々が展開されている。

荷物を置き、秋の情景を満喫しているうちに、ふと目に入る建物そのものの細部に見入ることになるだろう。純和風の数奇屋風建築の完成された伝統美、すべての客室の隅々に立ち昇る和モダンの

薰り。26室のうち9室は露天風呂付きの離れ客室となつているのだが、これがいすれも素晴らしい趣なので、日程と予算が許せばぜひ連泊してみたいところだ。

WEBのリニューアルで 魅力がさらに分かりやすく

庭園美と建築美で存分に癒されたら、食事の前にまずはひと風呂浴びておきたい。青森産の青石を敷き詰めた入浴場も置かれたという八千代の歴史が染み入る湯は、ゆっくり、じっくり浸かるべし。自然と一緒に化する風景とともに、五感フル稼動で味わいたい贅沢な時間。

お待ちかねの夕食は、茶懐石を基本とした料理長津身の本格日本料理。海の幸山の幸に恵まれた宮城の四季をたっぷりと堪能できる。素材、盛り付け、器なども含め、美意識に直接訴えかけてく

る料理の数々は、旬や仕入れによつても変化するが、夕食の三陸産の天然黒あわび料理は、ぜひ別注を。朝は豆乳仕立ての湯豆腐が名物なので、これから季節なら特に楽しみだ。

茶寮宗園 さりょうそうえん

TEL.022-398-2311 saryo-souen.com/

住所／仙台市太白区秋保温泉元字釜土東1

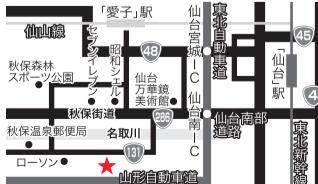
宿泊料金／1名1泊2食付き 32,000円～(消費税・入湯税別)

交通／JR「仙台」駅より車で約30分

※年末年始(12月31日～1月2日)は別途料金

東口より無料シャトルバスを運行中(要予約)

IN=15:00、OUT=11:00

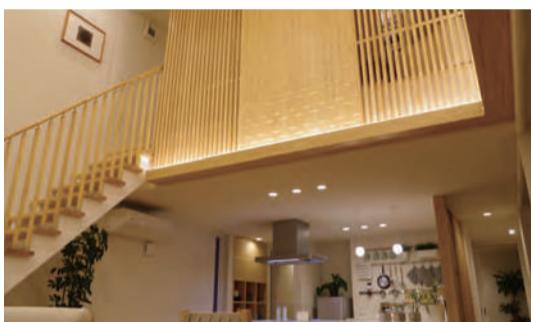


ビズスタ特典

スパークリングワインを 夕食時に1杯サービス

※詳しくは左記まで「ビズスタを見た」とお伝えください。

My Favorite Life Style



住まいと木材の専門企業として、政府や県のプロジェクトにも多大な貢献を果たしてきた東北のハウスメーカー。モデルハウスでは、同社最新の家づくりを体感できる。高いデザイン性、すぐれた素材感と次世代志向の設備、そして噂の「サーモウール」の威力。「50年間の結露補償」を標榜する実力を、ぜひ現地で。

製材工場品質の木材を活かす 羊毛断熱材の威力を実感

自然の恵みを受け育った木材で、人にして環境にやさしい家づくりを。福島県のいわき市に本拠を置く『エコ・ビレッジ』は、昭和30年代に遡る長い歴史をする「東北のハウスメーカー」だ。もとは製材工場から出発した企業で、宮城県／仙台市も主要テリトリーのひとつ。製材だけでなく加工や塗装にも専門家としての知見を活かす次世代型住宅「自然素材の家」で人気を博している。

政府や県主導の大規模プロジェクトに多数参画してきた実績を持ち、近年はゼ

ロエネルギー住宅の啓蒙にも貢献してい

るが、特に注目を浴びているのが、羊毛を

使った工「断熱材「サーモウール」の導入

だ。極めてすぐれた調湿機能が特徴で、

株式会社エコ・ビレッジ 仙台営業所
TEL.022-395-6111

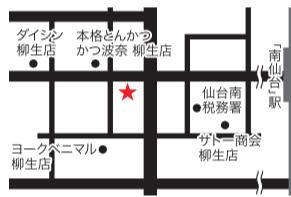
住所／仙台市太白区柳生4-1-13

交通／「南仙台」駅から徒歩15分

営業時間／10:00～18:00

定休日／水・木曜

www.eco-vnet.com/



ビズスタ特典

ビズスタを見てご来場、お問い合わせの方に
サーモウールを使用した
靴の消臭グッズプレゼント

My Favorite Life Style



【写真上】一番人気は、名物「花咲トロ牛タン」を含む牛タンのフルコースに特選サーロインを加えた9品目のコース。【写真下左】独自ブランド「伊達の黒」の霜降りを中のウニごと軽く炙る「生うにの極み炙り巻艦」は、一度は食したい絶品だ。【写真下右】白木造りの掘り炬煙が快適な奥座敷は、仕切りを付け個室に。

名物「花咲トロ牛タン」をはじめ ここでしか味わえない逸品揃い

東口の銘店として特別な存在なのが、「伊達哉」だ。いまや全国的なブランド食材となった仙台牛を「頭買いし、希少部位まで余すところなく提供する」というストイックな姿勢は、県内外のグルメファンたちの間でも評判的。IFF国際食肉コンテストで金賞を受賞した親会社である食肉加工卸の「古川ミート」が厳選した肉を提供し、鮮度の高さ、メニューの豊富さ、そしてサービスの確かさの三拍子が揃う銘店だ。

仙台名物と言えば牛タンだが、その「聖地」的な存在と言つてもよいだろう。1頭あたり600キロ前後が目安とされる肉の中でも、わずか200グラムにも満たない

いという極上部位を贅沢に切り出す「花咲トロ牛タン」は、まさしく絶品の域。石巻産「伊達の旨塩」をぱらりとかけて頬張るひと口目は、宮城が地元であることに感謝したくなるような感動を味わえる。また、特選サーロインを加えた厳選「一本巻」を筆頭にシチューから寿司まで多彩な羊断熱材「サーモウール」の調湿効果も確認できるので、ぜひ体験を。東北の暮らしと木材を知り尽くした半世紀企業の実力を、五感いっぱいに体感してみよう。

黒毛和牛一頭切り 伊達哉
TEL.022-299-5106

住所／仙台市宮城野区榴岡4-5-12 仙台駅東口 Fタウンビル 7階
営業時間／平日=17:00～23:00(L.O.22:00)
日祝=17:00～22:00(L.O.21:00)

毎月第2、4月曜日定休(祝祭日の場合は翌営業日)
伊達哉 www.datenari.jp 古川ミート www.onesfarm.com/



ビズスタ特典

「ビズスタ見た」の事前予約で
ファーストドリンクをサービス!

期間／2019年11月30日まで ※詳しくはスタッフまで



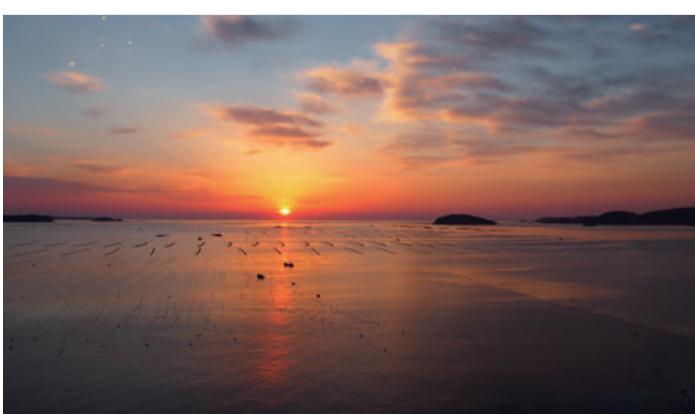
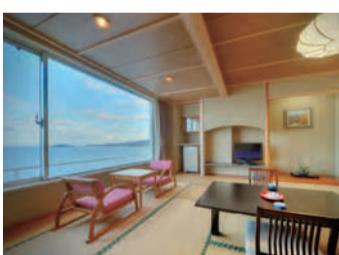
湯、食、寛ぎ。南三陸町、心から安らぐ週末。

ウミネコが間近に飛来する本物のオーシャンフロントで、噂の「インフィニティ温泉」を満喫。多数の賞に輝く名宿の魅力。



太平洋の素晴らしい景観が目の前に広がる露天風呂は、いわゆる「インフィニティ温泉」特有のシームレスなパノラマビュー。心地よい湯に浸かり、海と風呂がひとつつながる風景を眺めていると、夢と現実の境界線が曖昧になりそうな浮遊感を覚える。南三陸温泉は、宮城県内では珍しい太平洋岸に湧き出た温泉。地下2000mから湧き上がる深層天然温泉を男女で計4つの大浴場で、ゆるりと。湯上がりは、お楽しみの食事だ。

グループ内に魚問屋を抱えるほど素材へのこだわりは伊達ではない。女将が町おこしのために発案した、無数の粒が宝石のように輝く名物「南三陸キラキラいくら丼」を筆頭に、鮑の踊り焼きに気仙沼産ふかひれの姿煮。港町が繋がる海の道「黄金街道」のほぼ中央に位置する町自慢の海産物の数々は、SNSでも絶賛の声が後を絶たない。



温泉と料理だけでも特別な幸福感が味わえる「南三陸ホテル観洋」の見どころは、まだだ尽きない。ウミネコたちが興味津々の面持ち(?)で窓まで近づいてくる全室オーシャンフロントの客室に、言葉を失うほど心を揺さぶられる朝日の絶景。館内のあちこちに「インスタ映え」スポットが見つかるのだから、自然にテンションも上がるといふものだ。その一方、被災地の宿として、あの震災を風化させないための取り組みも。「語り部バス」は、防災や減災への備えの重要性を直接伝える試み。未来に継ぐべき経験、活かして欲しい想いを語り、社会貢献分野でも高い評価を集めている。

復興庁の平成30年度「新しい東北」復興・創生顕彰、ツーリズムEXPOジャパン「第3回ジャパンツーリズムアワード」大賞をはじめ、多数の賞に輝く宮城県北東部の名宿。ぜひ、この秋の週末の小旅行に。

Biz Life Style Pick up >>>

【南三陸キラキラいくら丼と鮑の踊り焼きプラン】

ミニ南三陸キラキラいくら丼と觀洋名物鮑の踊り焼き付

東館和室利用 1泊2食付 おひとり様17,000円(税別)

※ご予約は2名様～ ※休前日2,000円(税別)増 ※年末年始・お盆・特日を除く
※入湯税別途40円加算

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／仙台駅東口より無料シャトルバス運行中

JR気仙沼線BRT「陸前戸倉」駅より送迎可(要予約)

南三陸ホテル観洋

検索

www.mkanyo.jp/

My Favorite Life Style



いわて南牛の特徴は、子牛も一関地方生まれであること。県南で生まれ、幸せに育ったからこそ、この肉質。

より美味しい肉質を求めて
全国のブランド牛同士が鎬を
削り合う「和牛」の世界。競争の
激しさは激化の一途だが、そん
な中で、2度にわたり全国肉用
牛枝肉共励会で最優秀賞を受
賞した産地が東北にある。お隣
の岩手県は、関市と平泉町で最
長期間飼養管理された黒毛和
牛が認めた日本食肉格付A3
等級以上の枝肉のみを指す。
生産農家はわずかに40戸、年
間約650頭のみが出品され
る希少牛。ストレス要因を排し
た肥育環境が大きな特徴で、厳
選のひとつめは稻わらを中心
に配合飼料に独自のノウハウ
を注ぎ込み愛情たっぷりに育て
られる。取扱店は岩手県南工リ
アに点在しているので、近隣を
訪問の際にはお忘れなく。

過去2度の最優秀賞に輝いた東北を代表する銘柄牛



ビズスタおすすめ情報

岩手県は、全国の名だたる和牛の産地から買い付けるというほど、優秀な子牛の産地でもあるとか。いわて南牛は、県南の飲食店やレストラン、温泉宿などで扱われているので、気になるお店に問い合わせを。

いわて南牛振興協会
TEL.0191-21-8427

住所／岩手県一関市竹山町7-2
一関市農林部農政課内
受付時間／8:30～17:15 土日祝休



My Favorite Life Style



仙台港発着 クルーズで楽しむ「豊川いなりとみかん狩り」

2泊3日(船中2泊) 27,300円※~

船室の等級変更も承ります。
詳しくはお問い合わせ下さい。

船旅専門誌が選定する「クルーズシップ・オブ・ザ・イヤー」のフェリー部門で、何と通算27年連続受賞。「太平洋フェリー」のクルーズツアーアーが今年も好評だ。バイキングスタイルの船内グルメに、多様なジャンルのアーティストたちのパフォーマンスが楽しめる無料のラウンジショ。気取ることなく気軽に楽しめる同社のツアーアーは、船旅入門層の間でも大好評だ。

これからの季節なら、日本3大稻荷の一角「豊川稻荷」と、全国的な名産地・蒲郡でのみかん狩りをセットにした愛知県へ

旅の機会なので、ビジネスパートナーの休息にもおすすめだ。

仙台発着でラクラク、ゆったりとした船旅。詳細は下記まで。

■ツアーデータ

出発日：10月4日(金)・14日(月祝)・26日(土)・11月7日(木)・17日(日)・27日(水)・12月7日(土)

料 金：27,300円。2泊6食付き。2等船室利用時。

旅 程：1日目/仙台港集合受付(11:50)・仙台港出港(12:50)－
(船内イベントあり)船中泊一日目/名古屋港入港(10:30)
－豊川稻荷参拝と昼食－蒲郡オレンジパーク(みかん狩り)
－名古屋港出港(19:00)－(船内イベントあり)船中泊一日目/仙台港入港 着後解散(16:40)

●食事：夕2回、朝2回、昼2回 ●添乗員：同行 ●最少催行人数：20名

※申し込みの際に、別途詳しい旅行条件を明記した書面をお渡しいたします。確認の上、御申ください。

ビズスタおすすめ情報

この他、伊勢参りや北海道などのプランを取り揃えている。ぜひHPまたはお電話にてお問合せください。

太平洋フェリー株式会社 東北支店
TEL.022-388-8741

住所／仙台市宮城野区港3-7-1
営業時間／9:00～18:00 土日祝休
www.taiheyo-ferry.co.jp
※お電話にてお申込み下さい



My Favorite Life Style



【写真上】古レンガなどのヴィンテージ素材の活用は同社の十八番。「壁紙びの選び方」だけではこうはいかない…。【写真下左】光の入り方、目線の動き方、温かみの感じ方。ここまでイメージを相談できるのだ。【写真下右】ブランド名は「無垢で素朴な家づくり工房」という意味とか。経年感もこのレベルで演出可能。

rustic+factory 共栄ハウジング株式会社
TEL.022-355-5175

住所／仙台市青葉区向田17-16
営業時間／10:00～17:00 火・水・祝日休
rustic-factory.com/



ビズスタ特典

「ビズスタを見た」で
LEDキャンドル
先着10名様プレゼント

注文住宅づくりは人それぞれだが、突き詰めれば2つの方向性に大別することができるだろう。ひとつはスタンダードなスタイルから好みのアレンジを加える方法、もうひとつは本当に「自分だけの理想」を追い求める方法。前者はさほど困難ではないが、厄介なのは後者の場合。既製品的な考え方を排し、唯無二の家づくりに伴走してくれる企業は、実はあまり多くはないからだ。

だが、仙台市民なら大丈夫。青葉区向田の「共栄ハウジング」は、東北及び関東で活動する設計事務所や若手建築家と組み、個性的な家づくりをトータルにプロデュースしてくれる地域ビルダー。自社で「ラスティック・プラス・ファクトリー」と銘

打つ独自ブランドを運営しており、クラフトマンシップを重視したデザイン住宅を多数が用意している。

また、インテリアコーディネーターからオリジナル家具・キッチンのデザインなど他にはない提案が可能。加えて、壁の漆喰や床の無垢材など自然素材の活用を得意としており、窓まわり、水まわりから輸入建具まで調達力も非常に高い。さらに、エイジングなどの各種加工に長けており、その気になれば細部の経年美までイメージを指定できるというのだから凄い。

まるで絵を描くように理想の空間を目指すことができる、眞の意味での注文住宅。その対応力はオーブンハウスなどで確認できるので、まずはショールーム。

注文住宅づくりは人それぞれだが、突き詰めれば2つの方向性に大別することができるだろう。ひとつはスタンダードなスタイルから好みのアレンジを加える方法、もうひとつは本当に「自分だけの理想」を追い求める方法。前者はさほど困難ではないが、厄介なのは後者の場合。既製品的な考え方を排し、唯無二の家づくりに伴走してくれる企業は、実はあまり多くはないからだ。

だが、仙台市民なら大丈夫。青葉区向田の「共栄ハウジング」は、東北及び関東で活動する設計事務所や若手建築家と組み、個性的な家づくりをトータルにプロデュースしてくれる地域ビルダー。自社で「ラスティック・プラス・ファクトリー」と銘



新ブランドも大躍進の予感!「山形ご飯」が美味しすぎる。

ユネスコの無形文化遺産に「和食＝日本人の伝統的な食文化」が登録されたのは2013年のこと。最近は海外でも日本料理レストランが増加しているが、SNSなどでは、逆に「本場で本物の和食／日本食が食べた」とため息をつくような書き込みも目立つ。いまや和食は、激増する外国人観光客たちの「訪日理由」のひとつに数えられているのだ。

目を浴びているのが「雪若丸」だ。あの「つや姫」の「弟君」として位置づけられている新品種で、平成15年に育成を開始。10年以上の歳月を費やして完成した、文字通りの「秘蔵の子」なのだ。

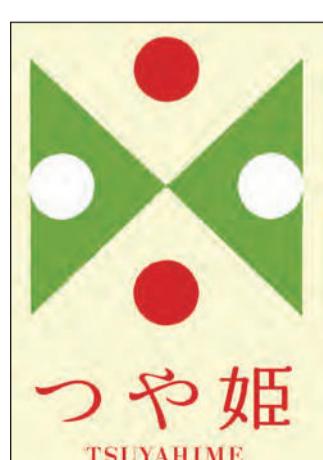
開発されたものだ。庄巻は味わいそのものだ。県の農業総合研究センターが実施した試験データによれば、味といいの強さや粘りの豊かさで、は県内産「コシヒカリ」を圧倒。冷めても美味しいといふ評判はじわじわと広がり、現在では県を代表する大人気品種へと成長している。

恵まれた気候や環境的な条件のもと、生産者から料理人まで徹底的にこだわり尽くす国民性も加わり、豊かな食文化を形成した日本。右を向いても左を見ても高品質な食材の山だが、常にそのド真ん中に位置し、和食そのものを牽引してきたのが「お米」だ。炊き立てのご飯の香りと味わいは、日本の料理文化の原点にして到達点。近年は常に安定した品質が保たれている一方で、全国のブランデー米たちは、実はいまも地道な進化を続いている。

ところが、今回は宮城のお隣山形県が誇る注目の品種をご紹介しよう。

的 特に食感には「ほろめき」
以上との呼び声も高く、強い
粒感と適度な粘りを両立し
た「新食感」として、県内のP
Rイベントでも大好評とか。
今後、全国を席巻する可能
性も秘める若武者なので、ゼ
ひお見知り置きを。

日本を誇るという「アナ」の原生林が育んだ滋養に満ちた水系、東北人らしい匠の仕事を尊んだ先人の知恵。そして、近隣県の県民たちも驚くような寒暖差によって、農業王国へと発展を遂げた山形県。中でも、前述の通り昭治に遡る米づくりの技術は安心安全を重視した農業姿勢も含めて、全国各地の米ビッグが「田置くせむのレベニ」に達してゐる。



一 著武者 米と「令嬢」米
人気急上昇の山形2品種

種として、余目町(現在の庄内町)の篤農家が生み出した
水稻品種「亀ノ尾」直系とされる「正真正銘の御令嬢」。ふく
くよかな粒感と眩いような白い輝きを備えた新品種と
して、やはり10余年をかけて

に達した。「雪若丸」「つや姫」の情報は、WEBサイトで。産地として、そして食文化の豊かさにおい、東北の誇りである続ける山形県。せひ知識を深めてみたかったんだ。

JAグループ山形／JA全農山形
TEL 023-634-8143

住所／山形県山形市七日町3-1-16
www.zennoh-yamagata.or.jp

ビブフタおすすめ情報

最新ニュースからお得な読み物まで
『雪若丸』『つや姫』の情報はWEBで

つや姫 雪若

www.tuyahime.jp/



Health Care Issue

増加する「嚥下障害」、東北大学病院の取り組み

医療の高度化などによって重症患者の救命率が高まるにつれ、「嚥下障害」を持つ人が増加しているという。程度の差はあるが、近年は国内で60万人以上が嚥下機能に問題を抱えながら生活しているとされ、年々深刻さが増している状況だ。

それだけが円滑につながることで、初めて「適切な嚥下」が可能となるわけだ。嚥下障害は飲み込みがうまくいかなくなる病態で、重症になると口から食べられなくなるだけでなく、呼吸の道すじに食物や唾液が落ちる「誤嚥」を招くことで、生命の危険を伴う肺炎などの原因ともなる。

可能とする環境を確立することは、障害の精査や治療の質の向上に直結する。また、各診療科、各職種が集まつての「嚥下症例検討会」や「嚥下チーム勉強会」などを定期的に開催しながら、新規診断法や治療法の検討などを継続的に実施。各医療分野の専門家たちの知見を集約するセンターの設置は長寿化の副産物に直面する社会にとっても極めて有意義な試みと言えるだろう。

取材協力:東北大学病院

BizLifeStyle Information

PRESENT 01



新鮮ネタとシャリが織りなすマリアージュに舌鼓。

三陸の海から届く旨い魚をいただく方法と言えば、まずは寿司。エスパル仙台内の「塩竈すし哲」は、寿司の町こと塩釜市でも名高い名店の支店。ネタの鮮度には定評があり、中でもマグロには特にこだわりを発揮。大間産をはじめ日本近海の本マグロのみを使用するという本格派だ。

提供／塩竈すし哲 S-PAL仙台店
TEL.022-716-1075

住所／仙台市青葉区中央1-1-1
S-PAL仙台 本館 地下1階
www.shiogama-sushitetsu.com

■プレゼント内容
塩竈すし哲
S-PAL仙台店で使える
食事券 3,000円分
有効期限／2019年11月30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-s201909>

[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。

My Favorite Life Style



実際の買取時は宅配サービスに対応しているが、買取品の内容や本数などによっては、自宅まで出張してもらうことも可能。仙台はもちろん対応エリアなので、まずは相談してみよう。なお、商品の買取金額の例はホームページに掲載されているので、ぜひ参考に。

ギフトなどで贈られると、割と眠らせてしまいがちな「酒」。かつてはインテリアの一部として飾つたものだが、いまは不用品は譲る時代。というわけで、酒専門の買取専門店が人気を博している。

「ファイブーズ」は、ワインやシャンパン、ブランデーにウイスキー、日本酒、焼酎からキュール、ビール、中国酒まで何でも相談可能な酒買取のトップブランド。各酒類に精通したスタッフが在籍し、高価買取を実現可能にしている。全国の飲食店や愛好家さる。海外にも強力なネットワークを開拓しているので、いただきもののボトルも礼を通じて次のオーナーに託すことができる。

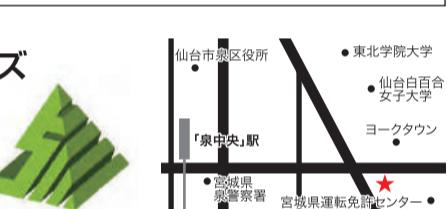
電話、オンライン、LINE／写メ、FAXと多様な査定方法に対応。最初の一歩から専門知識を持つプロがエスコートしてくれる上に、酒そのものはもちろん箱や替栓などの付属品の有無までフェアに評価してくれる。初心者でも安心だ。眠っているお酒は、まずは査定。詳しくは下記WEBサイトにて。

酒の買取依頼は高価買取が可能な専門店へ



Bizスタおすすめ情報

査定・出張・宅配 無料

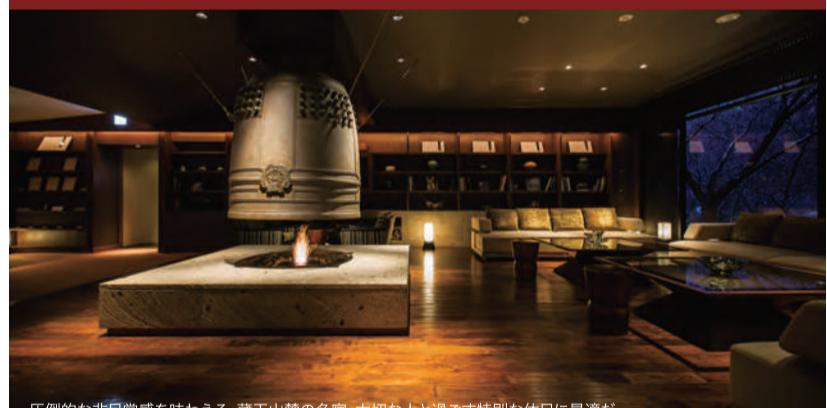
株式会社ファイブニーズ
TEL.0120-553-041

住所／仙台市泉区市名坂原田3-23
www.sakekaitori.com/

ファイブニーズ

検索

PRESENT 02



圧倒的な非日常感を味わえる、蔵王山麓の名宿。大切な人と過ごす特別な休日に最適だ。

東北が誇る名宿で「特別な休日」を満喫

2万坪に達する広大な敷地に広がる森、耳をくすぐる清流のせせらぎ。蔵王山麓に併設された温泉リゾートホテル「竹泉荘」は、モダンジャパンを職人技術で表現する風格の客室。豊富な設備を整えた客室のほか、スパ＆ライツネスやバーラウンジ、ギャラリーショップまで完備。館内各所を彩る本格志向のアート作品も、旅情を盛り上げてくれる。温泉は、400年の歴史を誇るという遠刈田温泉の名湯を満喫。しかも、2本の自家源泉を掛け流すという贅沢さだ。料理は、最上級ランクの仙台牛と上等な地酒のマリアージュを中心、地元宮城の美味を満喫。地元農家から直接譲り受けた「ひとめぼれ」を土鍋で炊きあげた朝食も名物だ。

提供／竹泉荘 Mt. Zao Onsen Resort & Spa
TEL.0224-34-1188

住所／宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉上ノ原88-11
「仙台」駅より送迎あり(要予約・受付は前日20時まで)
チェックイン／15:00～ チェックアウト／～11:00
www.mtzaoresort.com

■プレゼント内容
無料ペア宿泊券 1組2名様(1泊2日)

●対象期間／2019年11月1日～2020年2月28日(除外日あり) ●客室／デラックスツイン

■プレゼント応募・資料請求締切：2019年10月11日(金)まで

【個人情報の取扱いに関する】
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】
株式会社デイリーワイズフォーメーション 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.din-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」と検索してください。

