

働く男のライフスタイル情報紙

# Biz Life Style

[ ビズスタ東京 ]

10th Anniversary since 2008

NO.130 2019 09

ビズスタ NO.131 は2019年10月25日(金)発行

『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.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 ©2019 DAILY ADVERTISING AGENCY CO.,LTD



## 正しい食事と運動。 心身ともに準備万端で迎える 「桑野」との再会の瞬間。

撮影場所：東郷神社 結婚式場 ルアール東郷 TEL.03-3478-1050 スタイルング/土屋詩童 ヘアメイク/小泉尚子 カメラマン/黒田明臣(XICO)

偏屈で独善的で皮肉屋だけれど、どこか憎めない独身の建築家・桑野信介が主人公の『結婚できない男』が、令和になつてさらに進化して帰ってきた。13年ぶりの再演に挑む阿部寛さんに、作品に対する想いを伺った。

— 40歳独身男の本音炸裂ドラマと、社会現象まで巻きおこした『結婚できない男』。その続編を心待ちにしているファンと再会するお気持ちはいかが？

前作は本当に多くの方にご覧いただけたと聞いています。ファンの皆さんは僕ら以上に作品に対する思い入れが強いというか、とても繊細に観てくださつたと思いますので、期待を裏切るわけにはいかないですよ。

— 阿部さんが考える桑野信介の魅力は？

見たものをそのまま口に出してしまつとか、興味対象に限られていたとか。桑野には、子どもみたいな無邪気があるんですよ。そんな部分に魅力を感じる方は、意外に多いんじゃないかな。毒づくような言動も多いですが、決して悪い人間ではありませんね。口では「結婚はしない」と強がりながら、乙女のように「フェアな部分もあつたりして、実はとても優しい男。今回も、きつとご共感いただけるだろうな...と思います。

— 今回、53歳の桑野は結婚していないと聞いてどう思いました？

やっぱりな、と。「未婚だろうな」と思っていました(笑)。

とにかく恋愛に対しては臆病ですよ。ぶついたらどうしようか分からなくなつたはず。残念です。

— 台本をお読みになって、令和の桑野にどんな印象をもちましたか？

やっぱり「人助け」が好きなんだなあと思いました。相手のためと言うより、自分のために動いている部分もあるのかもしれないですね。建築家としての思考や知識量なども背景にあるのでしょつが、気付いたこと、思ったことは相手にしっかりと伝えるべきだと信じていて。空気が読めないけど悪気はなくて、憎めないヤツ...といった印象ですね。

— 前作での桑野は肉を焼いて食べるシーンが目立ちましたが、阿部さんご自身は食へのこだわりはありますか？

今回の桑野の役づくりもあつて今はあまり鍛えすぎないようにしているのですが、普段はジムなどにいけることも多いので、肉はよく食べますね。百歳を超えるような長寿の方々も召し上がるとよく耳にしますし、やはりタンパク質はきちんと摂るよつに心がけています。

— 健康管理のために気を



### 俳優 阿部 寛 さん

1964年6月22日生まれ、神奈川県出身。1983年雑誌「メンズノンノ」モデルデビュー。つかこうへい作・演出の舞台で主人公を演じ話題となる。作品の時代背景を凌駕し、正統派からエキセントリックな役まで幅広くこなす演技派俳優。京都国際映画祭2016「三船敏郎賞」受賞、第36回日本アカデミー賞最優秀主演男優賞をはじめ、受賞暦多数。2008年歩いて歩いても、2012年テルマエ・ロマエ、2016年海よりもまだ深く(映画)、2000年トリックシリーズテレビ朝日系列、2018年下町ロケットTBS系列(ドラマ)など数々の話題作を演じる。2020年には、2月14日～舞台「ヘンリー八世」、初夏全国公開映画「HOKUSAI」、マレーシア映画「The Garden Of Evening Mists」が公開予定。今後の活躍も大いに期待される。

ついでに、撮影現場でお弁当を食べることも多いので、食べ過ぎには注意しますね。油断するといふのが進んでしまうので、無理に全部食べきれないよつにしています。

— いつもスマートで引き締まった印象ですが、やはり節制されているのですね。

本当は間食が大好きなんですけどね。お菓子なんかも、あればあるだけ食べ続けるタイプです。「このところ食事を減らしているのに体重が増えているなあ、なぜだろう...あ、そう言えば」となつたり(笑)。ですので、最近特に関食には注意するよつにしています。

— 最後に読者へのメッセージをお願いします。

ビジネスパーソンの方々は、仕事の充実の裏側に人間関係のストレスも抱えておられると思います。このドラマの主人公桑野は、人間関係を省みず、歯に衣着せぬモノ言性分。ユーモアあふれる彼の言動には、きつと爽快感や癒しを感じていただけたと思います。視聴者の皆さんの心を明るく照らし出すような作品にしたいですね。

### 新ドラマ まだ結婚できない男

2019年10月8日(火)夜9時スタート  
カンテレ・フジテレビ系 全国ネット

脚本：尾崎将也 制作：カンテレ MMJ  
出演：阿部寛 吉田羊 深川麻衣 塚本高史  
三浦理恵子 尾美としのり 稲森いずみ 草笛光子 ほか



### STORY

社会現象を巻き起こした前作から13年後、53歳・建築家 桑野信介(くわのしんすけ)は、飛躍的に進んだIT化に合わせ、引き続き独身生活を謳歌中。偏屈さにはより一層磨きがかかっている一方で、将来のことを考えると、ちょっと不安を感じないでもない桑野。そんな中、偶然出会った女性たちとの間で、運命の歯車が突然、動き始める人生100年時代と言われるこの時世で、果たして、今度こそ人生のパートナーを見つけることができるのか?日本の「今」を切り取りつつ、「結婚できない男」桑野信介を再び映します!令和時代の桑野の日常やいかに...?

<https://www.ktv.jp/kekondekinaiotoko/>

My Favorite Life Style



東京大学大学院  
総合文化研究科  
寺田 新 准教授

サッカー選手  
長友 佑都 さん

## アスリートも研究者も注目する「MCTオイル」の魅力。

トレーニングも、ダイエットも「脂質」を上手に使う時代へ。注目度が高まる天然成分「MCT」を手軽に摂れる油とは。

インターネットでダイエット情報やトレーニング情報を調べていると、多様なキーワードに行き当たる。とりわけ最近目立つのが「MCTオイル」だ。ココナッツやパームなどヤシ科の植物などに含まれるMCT(中鎖脂肪酸)を100%使用した食用油脂のことで、一般的な植物油と比べて素早く吸収されるので、エネルギーになりやすいという特長を備える。

一方、特に持久力が問われるスポーツ分野では、いま「ファットアダプテーション」という考え方が存在感を増している。簡単に言えば、三大栄養素の一角でありながらあまり関心が払われてこなかった「脂質」に着目し、これをエネルギー源として利用しやすい身体づくりを行うこと。そのためのオイルとして、前述のMCTオイルの活用が注目されている。

MCTオイルはほぼ透明で、味も香りもほとんど感じないサラッとした油なので、料理やドリンクに加えるのにも適している。ドレッシングやヨーグルト、みそ汁やコーヒーに混ぜるだけで手軽に摂取できることから、トップアスリートたちの間でも愛用者が増えているという。

というわけで、ここに来て注目の対談が行われた。ご存じサッカーの長友佑都選手と、東京大学大学院総合文化研究科の寺田新准教授が、アスリートと研究者というそれぞれの視点でこの話題の油への見解を交わし合ったのだ。今回は、ネット上で公開されたばかりの動画から、要点をピックアップし再構成してみよう。

**寺田** 運動時のエネルギー源としての糖と脂質は、それぞれ特長があります。糖質は短距離走のような高強度の運動時に主に利用しますが、身体の中の蓄積量は少ないんですね。逆に、脂質は主に持久走のような低中強度の運動時に使われるのですが、体内には大量に蓄えられています。運動内容に合わせて、両者をいかに有効活用するかということが重要になってくるわけです。

**長友** 僕らサッカー選手はポジションに関わらず大きな運動量が求められます。30代になるとリカバリー能力も衰えるので、今後はストイックな練習だけでなく「食事」にも向き合おうと考えてました。糖質だけに頼らない身体を作りたいという想いもあって、3年ほどファットアダプテーションに取り組んでいました。最近では試合中での身体の感覚が変わりました。筋肉を傷めることも減りましたし、かなりよいコンディションで戦えている実感があります。

**寺田** 持久的なトレーニングによって脂肪の利用が高まり、長時間運動時のパフォーマンスが向上することは知られています。同じように体が脂肪をエネルギー源として使いやすくなるために、食事からの脂質の摂取を増やす方法、これをファットアダプテーションと言います。

**長友** ファットアダプテーションをする中で、良質なオイルのひとつとして、最近MCTオイルを意識的に摂るようになっています。

**寺田** どんな形で摂取されているのですか？

**長友** スムージーに入れて飲むことが多いですね。あとは野菜にかけたり、ゼリータイプもよく摂ります。量はゼリーなら6gのものをつつ、多い時なら3つくらいですかね。MCTオイルは、科学的に見るとどんな特長があるのですか？

**寺田** 長友選手のようなトップアスリートを対象とした研究ではないですが、アクティブな方が、MCTを1日6g、2週間ほど摂取するとパフォーマンスが向上するという報告があります。また、ファットアダプテーションをすると脂質をエネルギーとして使いやすい体になる半面、糖が使いにくくなってしまいうデメリットがあります。MCTオイルにはそうしたデメリットを減らせるかもしれないという研究成果が得られています。

**長友** これだけ情報が入り乱れると、どれが正解なのか分からなくなりますが、ダイエットにしても、糖質制限がよいのか、それともカロリーを制限すべきなのか…とか。

**寺田** 糖質制限に関しては、研究者の間でも意見が分かれます。また、同じアスリートでも、サッカー選手と他の競技では適した食事が異なるのではないかと、この視点が重要になります。

**長友** そのいう意味では、さまざまなタイプのサッカー選手がいろいろと試したデータが見たいですね。どんな食事なら怪我が減るのかとか、90分の中でコンディションの感覚値がどう変わるのかとか、自分の方法論が本当に正しいのかと確認する上でも、エビデンスが増えれば説得力も増すはずですからね。

**寺田** たくさんのアスリートが長友選手のように「こういう食事をしていきます」と積極的に発信してくださると、日本のスポーツ界にとってもよい情報を還元できると思っています。もちろん、それが本当に効果的なのか検証するのが僕ら研究者の仕事ですので、今後も頑張ります。

**長友** ぜひよろしくお願います。



Biz Life Style Pick up >>>

MCTオイルの魅力をもっと詳しく知りたい方は活用レシピも豊富に掲載中の【MCTサロン】へ！



多彩な機能に期待が集まるMCT(中鎖脂肪酸)について、さまざまな情報を集積する、日清オイリオグループ運営のポータルサイト。ヘルスケアが気になる方は、ぜひアクセスを。

MCTサロン 検索



www.nisshin-mct.com/

日清オイリオグループ株式会社  
東京都中央区新川一丁目23番1号  
TEL.0120-016-024 (お客様相談窓口/受付時間:9:00~17:00、土・日・祝日・弊社休日を除く)

NISSHIN oilio 日清オイリオ  
"植物のチカラ"

My Favorite Life Style



Miele

焼く	煮る	炊く	蒸す	乾燥	発酵	低温調理
野菜のグリル 焼き魚 グラタン ローストチキン	カレー ポトフ 鍋焼きうどん スネ肉の煮込み	ごはん 炊き込みご飯	プリン 茶わん蒸し	ドライフルーツ ケールチップス ドライハーブ	ヨーグルト パンの発酵	ローストビーフ チーズケーキ

## 7種の調理法を、1台で。毎日のお料理に、Mieleの高性能オーブン

「外はカリカリ、中はジューシー」など、プロに迫る仕上がりも簡単。ヘルシーな蒸し料理も楽しめる最新スチームオーブンの魅力。

欧州の映画や米国のドラマでは、キッチンキャビネットに組み込まれたビルトイン型のオーブンで料理を作るシーンをよく見かける。こんがり焼き上がる肉料理や魚料理、パイやお菓子などは文句なしに美味しそうだが、オーブンをスマートに使いこなす姿の格好良さも相まって、憧れる人も多いのでは。

本格的な料理に対応できるため扱いが難しく感じるが、オーブンの調理は実は意外に気楽だ。基本的に「入れて待つ」だけだが、電子レンジの「イージー」さは異なり、素材や調理法へのこだわりや本格的な味わいも楽しめるのが魅力。グリルやロースト、ベイクングなど多様なメニューを満喫できる上に、ビルトインタイプであればキッチン内の美観や清潔感もバッチリ。最近レシピの投稿も共有サイトなどで下準備なども手軽に学べるようになったこともあり、「豊かな暮らし」に欠かせない設備としてにわかに人気上昇中。

中でも注目したいのが、スチームオーブンと呼ばれる多機能オーブンだ。加熱した水蒸気で作る蒸し料理は、茹でるよりも栄養素をしっかりと保てるため、幅広い年代にも人気の的。鮮やかな色合いと素材そのものの味をしっかりと楽しむことができ、より贅沢な食生活を表現できる。

茹で卵や蒸し野菜を作ったり、一膳分のご飯を炊いたりという手軽な使い方から、外はこんがり、中はジューシーな肉料理まで、スチームオーブンの多様な調理法を高品質に楽しめるのが、ドイツのプレミアム家電ブランド「Miele(ミーレ)」製品だ。



庫内環境の電子制御のもと、湿気と熱風を組み合わせ、驚きの調理を実現。「歯触りはカリカリ、味わいはジューシー」というレストラン並みの仕上がりも気軽に楽しめる。

1899年創業、欧米では定番中の定番なので、名作映画でご覧になった方も多しはず。

同社では3種類のオーブンをラインアップ。ベーシックな電気オーブン、電子レンジ機能付きオーブン、そしてスチームオーブンだ。スチームオーブンは、本格スチームクッカーとオーブン機能を両立。焼く・煮る・炊く・蒸すのほか、乾燥や発酵、低温調理まで、何と7種の調理法を1台でまかなうマルチな実力派だ。プログラムを細かく設定できるため失敗の心配もなく、大きな食材や鍋を丸ごと入れられる大容量。大皿料理をそのまま焼き上げてホームパーティーのメインにしたり、レストランのような深い味わいを楽しんだり。火を使わないので安心感も高く、ドラマチックな出来上がりに子どもたちも大喜びなので、お手伝いもはかどりそう。

同社ショールームでは、スチーム調理を気軽に楽しめるスチーム調理専用スチームクッカー(オーブンではありません)が、お得に購入できるキャンペーンも実施中。店頭に出かけて、スチーム調理や最先端オーブンの魅力を学んでみよう。

エントリーからハイエンドモデルまで。用途で選べるミーレのスチームオーブンは、下記ショールームにて。



Biz Life Style Pick up >>>

「茹でる」よりも「蒸す」方がヘルシー。たとえば、ブロッコリーのビタミンC量を比較してみると…



スチームクッカーで調理したブロッコリーは、茹でたブロッコリーに比べ、ビタミンCを50%も多く保っているという実験結果も。

※ユストゥス・リービッヒ大学ギーゼン校 エルマー・シュエリッヒ工学博士、コブレンツ・ランダウ大学 ミハエル・ジームズ栄養学博士による実験

ビズスタ特典

来店していただいた方にMieleのコーヒーマシンで淹れた本格的なコーヒーを1杯サービス!!

※令和元年9月27日～10月31日まで ※「ビズスタを見た」とお伝えください。  
※混み合っている際には少々お待ち頂く場合がございます。

Miele Experience Center 表参道

東京都港区南青山4-23-8(根津美術館向かい)  
東京メトロ千代田線・銀座線・半蔵門線「表参道」駅A4出口より徒歩7分  
TEL.0120-310-724

※お電話でご予約いただきました方を優先してご案内いたします。



Miele Experience Center 目黒

東京都目黒区目黒2-10-11 目黒山手プレイス  
JR/東急目黒線/都営三田線/東京メトロ南北線「目黒」駅より徒歩13分  
TEL.0120-310-793

※お電話でご予約いただきました方を優先してご案内いたします。



Miele(ミーレ)『Series 120』キャンペーン

「単独置きスチームクッカー DG 6010」が直営店及び直販オンラインストア限定にて、以下の通りキャンペーン価格にて販売!!

●キャンペーン期間  
2019年10月1日(火)～12月31日(火)  
通常価格180,000円(税抜)  
→キャンペーン価格120,000円(税抜)  
※12月31日(火)ご成約分まで

My Favorite Life Style



アメリカ本気の熟成肉を堪能、六本木7丁目のNYダイナー。



熟成庫が店舗の近くにあるので、常に最高の状態をキープすることができる。

NYで評判のステーキハウスが六本木のエグゼクティブを魅了  
2006年、マンハッタンに登場した「ベンジャミンステーキハウス」は、シナナージ氏とプロブカイ氏の「2人のベンジャミン」がオーナーを務めるステーキハウスだ。創業から今年で13年というところで、肉料理の本場たる米国では非常に「若い」店だが、すでに世界各国のセレブリティの間で非常に高い評価を得て、NYのナイトライフの定番と化しているという。この気鋭のニューヨークダイナーは、日本では東京と京都に出店中。素晴らしい熟成肉が味わえると、エグゼクティブ層に評判だ。

店内で目を見くくのが、バーカウンターの存在だ。独りで、大人同士で静かにグラスを傾けられる空間が併設されているというところは、食後に場を移す必要がないことを意味する。専用のセラーには常時400種にも及ぶワインが揃うなど、クオリティは専門店級。食前に軽く味わってからテーブルにつくのもよさそうだ。

「ここまでだけでも」さすがは六本木最新のダイナー」と唸る仕上がりだが、ハイライトはもちろんな料理。特に肉そのもののこだわりが、ぜひチェックしておきたい。

圧倒的こだわりの熟成肉を  
米国流のフレンドリーな空気で  
店内で供されるのは、アメリカ農務省が認定する最上位ランクの米国産牛肉「ブライム」のみ。これだけでも試食の価値ありだが、ここから先がさらに凄い。日本に輸入した肉の質を管理するためだけに近所に専用庫を設置し、自社で熟成させているのだ。肉の熟成は、本格ステーキレストランでも業者への委託で済ませるのが一般的とのこと。熟成庫を自社所有しているからこそ、肉を塊で運び入れ、その場で適切にカットできる。店舗スタッフが胸を張るのも納得だ。

それだけではない。熟成方法と言え、カットした肉を真空パックで保存する「ウェットエイジング」という手法が主流だが、「2人のベンジャミン」は別の方法を選んだ。庫内の温度と湿度を常に定に保ち、時間をかけて旨みを凝縮する

「ドライエイジング」を採用したのだ。聞いただけで想像できる通り、この方法は歩間違えればすべて台無しになりかねない上に、本当に旨みが詰まった良質な肉でなければ意味がない。その分、成功させれば「ナッツやチーズのような風味が加わり、外をカリッと焼いても、肉汁のしっとり感を失わない肉質に育つ」(スタッフ談)のだから、そんな贅沢な熟成肉を豪快にカットし、900℃のオーブンに皿ごと入れてじっくりと焼き上げるのだから、旨くないわけがない。

食の街に住み、職人仕事を好む日本人が「ここまでやるか」と驚くレベルに達した、いまNYでもイチ推しのステーキ店。何しる場所が場所、店内も見して格式が高いので思わず尻込みしそうになるが、実は明るくフレンドリーな米国流サービスが基本なので心配なし。むしろアットホームとすら形容したくなるほど気軽に、どんなシーンでも使えるような雰囲気だ。

大切な人との特別な夜を過ごす日に、ビジネスで上客を接待する日に、仲間とワイワイやりたい日に。スマホに登録しておいても損はない店だ。



バーカウンターでは気軽に食事やお酒を楽しむことができる。



BENJAMIN STEAKHOUSE ROPPONGI

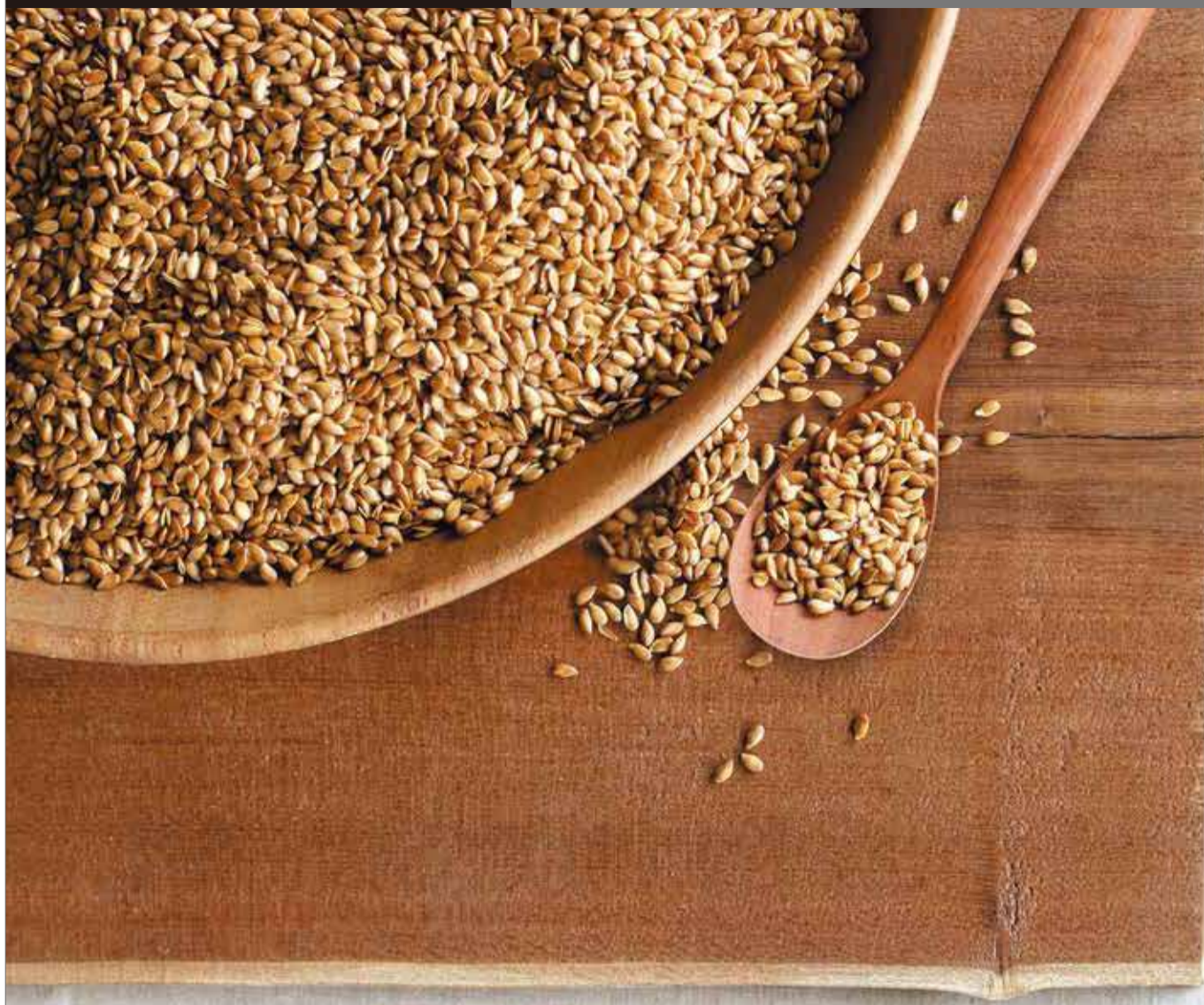
東京都港区六本木7-14-4 レム六本木ビル B1F  
予約ダイヤル/TEL.050-3187-9089

営業時間/Lunch=11:30~15:00 (L.O. 14:00)  
Dinner=17:00~23:30 (L.O. 22:30) ※日祝は17:00~22:00 (L.O. 21:00)

ベンジャミンステーキハウス  [www.benjaminsteakhouse.jp/roppongi/](http://www.benjaminsteakhouse.jp/roppongi/)

ビズスタ特典  
ご来店時にグラスワイン1杯をサービス  
2019年12月15日まで ※「ビズスタを見た」とお伝えください。

My Favorite Life Style



# なぜ「亜麻」は古代の昔から愛されてきたのか。

近年の研究で明らかになった栄養成分の数々。亜麻の種「アマニ」が宿すヘルスケアサポート力とは。

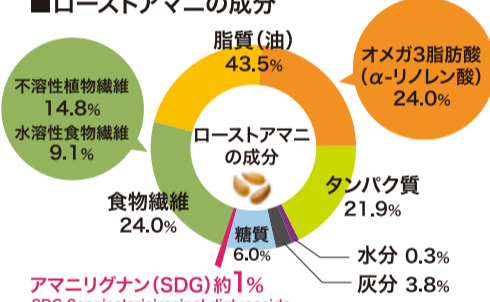
見た目はゴマのようだが、粒はひと回り大きい。風味は非常に香ばしく、プチプチした食感が特徴。アマニ(亜麻仁)は、英名「フラックス」、和名で「亜麻」と呼ばれる植物の種子のこと。欧州では石器時代の遺跡で発見されているほど歴史は古く、エジプトでは紀元前3000年〜2000年ごろには栽培されていた形跡があるそうだ。茎の繊維で布を作り、ミイラを包むのに利用されていたのだから。

シートやテーブルクロスなどの布地を指して「リネン」「リネル」と呼ぶが、これは亜麻の学名が由来。種は食用として重宝され、搾った油も広く利用されてきた。このように、人類とは馴染み深い関係を築いてきたのだが、栄養学が進んだいま、再び脚光を浴びている。

## 「ゴマをも凌ぐ栄養の宝庫」？「アマニ」を構成する驚きの成分

近年の研究で得られた各種実験データから、「ゴマをも凌ぐ栄養を宿すことが証明されているアマニ」さまざまな健康&

### ■ローストアマニの成分



アマニリグナン(SDG)約1%  
SDG Secoisolariciresinol diglucoside

※日本食品標準成分表 2015年版(七訂)より、食品番号05041「あまにいり」の数値を抜粋

主な成分(100g中)	
総脂質	43.5g
α-リノレン酸	24.0g
リノール酸	5.7g
オレイン酸	6.5g
水溶性食物繊維	9.1g
不溶性食物繊維	14.8g
アマニリグナン(SDG)	0.77g

アマニに含まれる3つの栄養成分は、それぞれに「高い有用性があるのではないか」という議論が進んでいる。実際に、「アマニ粒」を対象とした試験結果が発表されている。

美容効果を助けるチカラが注目を集めている。中でもよく語られているのが、香ばしい風味とともに含有する3つの栄養成分。即ち、「α-リノレン酸」と「アマニリグナン」、そして「食物繊維」だ。

軽く眺めてみよう。まず、α-リノレン酸は、オメガ3脂肪酸と言えはピンと来るかも知れない。体内では作ることで足りない必須脂肪酸のひとつで、摂取すると一部がDHAやEPAに変換されることが確認されているという。魚油に含まれるこれらの成分は、あの「青魚ブーム」の火付け役ともなったので、ご記憶の方も多いだろう。青魚の摂取量が増えにくい現代人の食生活においては、何とも頼もしい存在となるわけだ。

続いて、アマニリグナン。植物に含まれるポリフェノールの一種で、女性の身体に欠かせない有用性を持つとされる「大豆イソフラボン」と似た働きがあるとか。食物繊維については説明不要だろうが見逃せないのはその含有量。アマニは、何と「ゴマ」の2倍前後にもあたる約24%

が食物繊維でしかも、水溶性と不溶性をバランスよく含んでいるのだそうだ。

子どもたちに、女性に、シニアに広く健康づくりに役立つ「アマニ」

これらの栄養成分は、現代の健康づくりに欠かせないものばかりだ。α-リノレン酸やアマニリグナンは、いわゆるスムーズな体のリズムをサポートするとされている。また、α-リノレン酸はブドウ糖に代わるエネルギー物質「ケトン体」の源となることでも知られているが、これはDHAやEPAとともにクリアな毎日を助けると考えられている。つまり、高齢者や就学児童の食生活を支える食材となり得るわけだ。

また、食物繊維のスッキリ作用はよく知られているが、加えてα-リノレン酸は健康的な体づくりに役立つ。アマニリグナンは前述の通り女性の身体を支える働きも持つとされるので、美容が気になる女性や中高年の女性にもおすすすめ。加えて、産後や成長期の栄養補給まで、子育て中の家庭の心強い味方にもなってくれる。

2015年末に文部科学省が発行した日本食品標準成分表(7訂)に「あまに油」「あまにいり」として追加されて以来、各種メディアでも話題のアマニ。乳幼児や育ち盛りの子どもたちや美容に励む女性たち、活力源を求めるビジネスパーソンから健康を願うシニア世代まで、ぜひ毎日に採り入れてみたい食材と言えるだろう。

## ビズスタ特典

WEBアンケートにご協力ください。

下記よりアンケートにご回答いただいた方の中から抽選で5名様に「ニッポンのアマニシリーズセット」をプレゼント。

応募受付期間/2019年9月27日(金)~10月24日(木) ※24時まで  
応募方法/下記URL、または右のQRコードより応募サイトにアクセスの上、アンケートにお答えください。

[https://www.biz-s.jp/tokyo-kanagawa/campaign\\_form/](https://www.biz-s.jp/tokyo-kanagawa/campaign_form/)



※当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。※ご応募はお1人様1回となります。  
※個人情報・アンケート内容は、商品発送や連絡・マーケティング等の目的のために個人を特定しない統計資料として使用させていただきます。応募者の同意なしに第三者に開示することはありません。

My Favorite Life Style



好きに食べたい  
現代人へ

1杯  
55.3  
kcal

食生活の乱れに  
バランスを!!

マルチバランス栄養食  
BALANCER  
MULTI BALANCED FOOD バランサー

1食約55kcal

1杯で1日分20種類の栄養素

- たんぱく質 10g
- 1日分のビタミン 11種類
- 1日分のミネラル 9種類
- 1日分の食物繊維 5g
- 必須アミノ酸 9種類
- カルシウム 228mg
- 食物繊維 3500mg

たんぱく質 10g  
1日分のビタミン 11種類  
1日分のミネラル 9種類  
1日分の食物繊維 5g  
必須アミノ酸 9種類  
カルシウム 228mg  
食物繊維 3500mg

忙しいあなたへ1日1杯の栄養バランス。

食べたいモノを我慢するのではなく、「食生活にプラスする」という考え方。  
無理せず身体をケアできる、ドリンク型のマルチバランス栄養食。



バランサー フレッシュバナナ風味

食生活の乱れに  
バランスを!!

マルチバランス栄養食  
BALANCER  
MULTI BALANCED FOOD バランサー

1食約55kcal

1杯で1日分20種類の栄養素

- たんぱく質 10g
- 1日分のビタミン 11種類
- 1日分のミネラル 9種類
- 1日分の食物繊維 5g
- 必須アミノ酸 9種類
- カルシウム 228mg
- 食物繊維 3500mg

たんぱく質 10g  
1日分のビタミン 11種類  
1日分のミネラル 9種類  
1日分の食物繊維 5g  
必須アミノ酸 9種類  
カルシウム 228mg  
食物繊維 3500mg

バランサー ミックスベリー風味

バランサー 10食分(170g) 1,833円(税別)

[栄養機能食品] 鉄・ナイアシン・ビタミンC

●原材料/大豆タンパク(アメリカ)、ポリデキストロース、亜鉛含有酵母、マンガン含有酵母、銅含有酵母、セレン含有酵母、モリブデン含有酵母、ヨウ素含有酵母、クロム含有酵母/増粘剤(タラガム)、良カルシウム、酸化マグネシウム、植物レシチン、香料、甘味料(アスパルテーム:L-フェニルアラニン化合物)、ビタミンC、ナイアシン、抽出ビタミンE、パントテン酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、ビタミンB2、ビタミンB6、ビタミンB1、ビタミンA、葉酸、ビタミンD、ビタミンB12。(一部に大豆を含む)



BALANCER 監修  
管理栄養士 齋藤 優美

日々を忙しく動き回る私たちは、とにかくコッテリしたメニューに目が行きがち。控えようと思っても、牛丼やラーメン、ハンバーガーなどを

無理して我慢することなく  
栄養のバランスを整える

無理して我慢することなく  
栄養のバランスを整える

だが、そこはやはり新時代。1日わずか1杯で、その日に必要となる栄養をバランスよく補給できるドリンクタイプの栄養機能食品が、すでに存在する。『バランサー』は、1日わずか200円前後で多種多様な栄養素を二気に摂取できるのだが、開発コンセプトからしてひと味違う。というのも、現代日本の食生活を前提に開発されているのだ。

平成が終わりに、令和の世を迎えても、依然として「圧倒的な野菜不足」に頭を抱える私たち。トマトジュースや青汁を飲んだり、ビタミンやミネラルのサプリメントを駆使したりもするのだが、その1日を過ごすために必要となる栄養素のすべてを補おうとすれば、いったい何種類の錠剤を飲まなければならないのか。身体的にも経済的にも負担が大きくなり、なかなか難しいのが現実だろう。

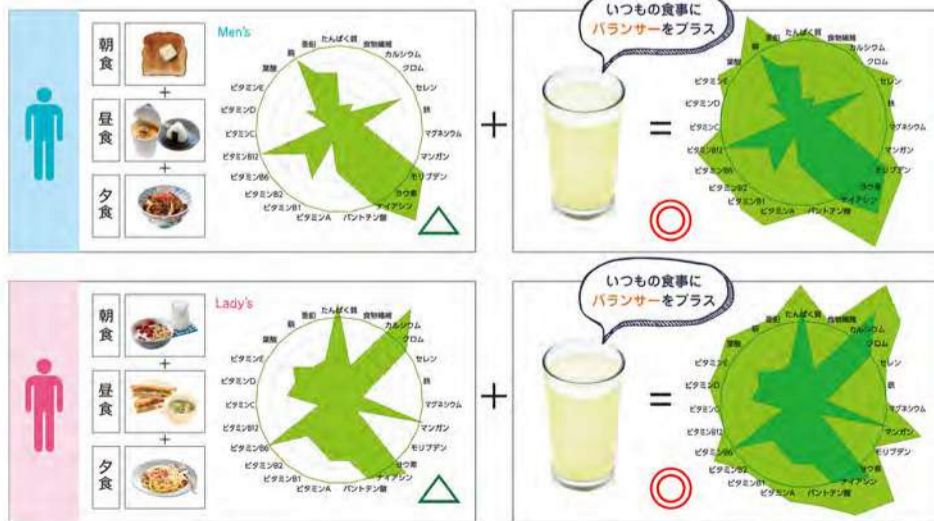
注文してしまう...まうと心当たりがあるだろう。バランサーは、つついり損うてしまう炭水化物を抜くのではなく、それにプラスする方向で成分を配合。すなわち、無理に我慢することなく身体をケアすることが可能と

無理して我慢することなく  
栄養のバランスを整える

無理して我慢することなく  
栄養のバランスを整える

下チャートを覗いてみると、何とも凸凹している栄養バランスの隙間を埋めるような感覚のバランサーの成分。メーカーによれば、摂るタイミングは主に食後で、水や牛乳に溶かして飲めばよいそうだ。特に牛乳と合わせると味が濃くなり、タンパク質やカルシウムの摂取量もグッと増えるのでおすすすめとか。お腹の出っ張りや気になる方は、置き換えダイエットにトライするのもいいだろう。

自炊なんて絶対無理、足りない栄養素があるなら手取り早く摂りたいとお考えのビジネスパーソンに。注目の次世代健康ドリンク、ぜひお試しあれ。



Biz Life Style Pick up >>> 凸凹ができるのを予測して、足りない部分を埋めていく。それがバランサーの考え方。

右記WEBサイトより対象商品をご購入される際、クーポン番号「1001」をご入力いただければ300円OFFにてご購入が可能!  
※対象期間:9月27日(金)~10月31日(木)応募分まで有効

バランサーの詳細情報はWEBサイトで!

バランサー 検索

www.multi-balancer.com





## 健康こそ最大の資産。「聖路加メディローカスクラブ」



PET-CT



フィットネスルーム

### 聖路加メディローカスクラブ 基本データ

#### 会費

入会金180万円、年会費60万円(税別)

※検診を選べるオプションコースは  
入会金40万円、年会費48万円

#### 検診コース

- ◎基本健診コース/  
上部内視鏡、胸部CTなど
- ◎がん検診コース/  
PET-CT、大腸内視鏡など
- ◎血管系検診コース/  
脳MRI/MRA、心エコーなど



1901年創設の聖路加国際病院



◎ お問い合わせ、資料請求はこちらまで

TEL.03-3527-9520

受付時間  
平日9:00~18:00 土曜10:00~15:00 日祝休

聖路加国際病院附属クリニック 聖路加メディローカス  
東京都千代田区大手町1-9-7  
大手町フィナンシャルシティ サウスタワー2階

聖路加メディローカス

検索

<http://medilocus.luke.ac.jp/>



大切な仕事も、充実の余暇も、家族との幸せな毎日も。何を語るにしても「まずは健康管理から」という感覚は、社会にしっかりと浸透してきた。最近では手元のスマートフォンにもヘルスケア関連アプリが初期設定でインストールされている時代だが、加えて睡眠や運動、そして食事への関心も高まるばかり。現代のビジネスパーソンたる者、キャリアやスキルを語るなら、もはや自己管理は大前提なのだ。

そんな背景から近年、特に注目が集まっているのが、健康診断や人間ドックだ。病気がかかってから病院に出かけるのではなく、自分で機会を設けて身体の手チェックを行うことは、健康の維持への第一歩。仮に大きな病を患ったとしても、早期発見・早期治療であれば、現代の医学なら多くは完治できる。早め早めの対処は、今や常識と言える。

ヘルスケアへの意識と並行する形で、以前よりも身近になった健康診断。だが、そうなるに「もっと入念に調べたい」「もっと質の高いアドバイスを求めたい」と考えるのが人情。そんな

社会的な意識変化に対応する形で、新たな予防医療関連サービスも登場している。その好例が、「聖路加国際病院」の附属クリニックとして2012年に開業した「聖路加メディローカス」が展開するメンバーシップサービスだ。

聖路加の伝統を背景に、プライマリケアと予防医療をワンストップで提供

「聖路加メディローカスクラブ」は、会員個別にきめ細かな健康維持プランを提案する健康サポートクラブだ。PET・CTやMRIなど最新鋭の機器のほか、トレーナー常駐のフィットネス空間も併設する聖路加メディローカスの環境を駆使し、検査のみならず結果に基づいた相談や生活指導などを含む広範囲なプライマリケアサービスを提供している。

最大の強みは、やはり運営母体の安心感だろう。1901年創設の聖路加国際病院は、百年以上にわたり日本の医療を支えてきた総合病院だ。実は、1954年に日本初の人間ドックを実施した病院のひとつ

としても知られ、また1997年にはいち早く予防医療センターを開業。日本人の健康管理意識の向上を促してきた予防医療のパイオニアとしての知見に基づくフルラインナップのケアサービスをワンストップで得ることができる安心感は、やはり格別だ。

聖路加メディローカスでは、聖路加国際病院本院の専門医とも連携した独自の人間ドックを年に2回受けることができる。1回目は生活習慣病の検査で、2回目はがん検診または血管系検診のいずれかを選ぶのだが、日時など希望を考慮してくれるので円滑な受診が可能。また、地下鉄丸の内線の「大手町」駅直結のアクセス環境も便利そのものだ。半蔵門線東西線千代田線「大手町」駅からも徒歩1分、東京駅から徒歩10分圏内というロケーションなので、多忙な中を縫う健康チェックにも最適な立地と言える。

第一線で活躍中のビジネスパーソンに相応しい、高品質な健康サポートクラブ。法律会計の後は、健康管理の顧問役を確保しよう。



キャッシュレス決済には  
プリペイドカード  
という選択肢もあります



いろいろなお店で使える  
WebMoney プリペイドカード



キャッシュレス・消費者還元事業の対象です！

日本どこでもこのマークのお店ならキャッシュレスで

最大 **5** % 還元！

年会費・  
発行手数料無料！

カードのお申し込みはアプリから →

詳しくは

ウェブマネーカード

検索

お問い合わせ

株式会社ウェブマネー  
support-wmcard@webmoney.ne.jp





# 使いやすさ4変化。 CHUWI MiniBookミニノートパソコン、登場。



## 「やはりノートPCが欲しい!」人に、手乗りサイズの本格派。

この小ささでフルサイズキーボード搭載、仕事も息抜きもハイパフォーマンス! 中国CHUWIの「MiniBook」に人気の予感。



ノートPCとしてもタブレットとしても、利用スタイルは本格派のCHUWI MiniBook。プロセッサはIntel® Core™ M3 8100Yモデルを搭載し、2つのUSB-Aやフル機能のUSB-C、さらにはMini HDMIを含む豊富なポートまで装備。これは人気が出そうだ…。

フルサイズのキーボードをこの小ささで使えるとは!

CHUWIの「Mini

操作の大半が画面のタップで済むタブレットのインパクトは強烈だったが、日々仕事に追われるビジネスパーソンとしては、やはりキーボードが欲しいような気もする。いわゆる揺り戻しだろうか、スマートフォン&タブレットの母艦的な「ノートPCの頼もしさ」が再び脚光を浴びる昨今。とは言え、また重くて大きい筐体に戻るのもなあ…と、何ともスッキリしない気分の方も多いだろう。そんな想いは国境を越えるようだ。先ごろ香港で開催された展示会「グローバルソース」で初公開され、IT系メディアがこぞって速報した中国CHUWIの超小型ノートパソコンが、日本でも人気の兆し。好反応に気をよくした同社では、量産体制の強化に向けて日本国内でクラウドファンディング企画を開始。本格上陸に向けて大きな手応えをつかんでいるようだ。

Book」は、従来のノートパソコン比で何と約1/4のコンパクト化を実現した最新UMPC(ウルトラモバイルPC)だ。このボディで何と日本語配列フルサイズの統合キーボードを搭載するという本格派。手帳程度の小ささの本体は、精巧にデザインされているオーラを発散していて、実にワクワクさせられる。

8インチのディスプレイは独自の「ヨガデザイン」が採用され、360度の回転が可能だ。プロセッサにはインテルCore M3を採用するなど、基本スペックも申し分なし。何よりもデスクで日常的に使用しているPCと同じ使い勝手のモバイル端末のありがたさを噛みしめることになりそうだ。

では、さっそく立ち上げてみよう。起動時間はわずか5秒前後で、動作も軽快そのもの。かつてネットブックを愛用した世代も、このスピード感には大満足だろう。軽くメールのやり取りを試してみると、テキスト文書の作成も送受信もサクサク。注目のキーボードは適度なキーピッチで入力作業も快適なので、

「積極的に使いたい」と思わせられる仕上がりだ。マルチタスクの作業も問題なく、アプリの切り替えも素早い。電子書籍の閲覧や動画の鑑賞、AAAゲームのプレイもストレスフリーだ。エンタメ系コンテンツを楽しむ時はディスプレイを折り返すことでタブレット的に使えるので、移動時や宿泊先でも重宝しそう。さらにカメラも内蔵しており、その気になれば出張先のホテルからフェイストゥフェイスのネット会議を開くこともできるだろう。

前述のネットブックなど、これまでもモバイルアイテムは多数あった。究極の小型デバイスであるスマホやウェアラブル端末の登場で解決したかと言え、逆に「本格的に作業したい」というニーズが発生した現代。その中で、物理的な問題としてすでに諦めかけていた「ノートPCの小型化」を徹底的に追求しているのだから、その姿勢だけでも拍手モノだ。

クラウドファンディングの詳細を含め、まずは下記にアクセスを。仕事のスタイルが変わる出会いになるかもしれない。

クラウドファンディングにぜひ参加してみよう

メモリ容量は十分だが、このボディサイズでもSSDカード用のスロットが用意されているので、気軽に拡張可能。それでも不足ならmicroSSDカードでさらに拡張できるので、画像処理や動画編集などを外出先で作業したい時ですら対応できるというのが凄じ。

スペック	CPUモデル	Intel Core™ M3-8100Y
	リソグラフィ	14nm
	コア/スレッド	2-コア 4-スレッド
	基底周波数	1.10 GHz
	バースト周波数	3.40 GHz
	TDP	4.5W
	グラフィックス	Intel® UHD Graphics 615
	基底周波数	300 MHz
	最大動的周波数	900 MHz
	メモリ	16GBデュアルチャンネルメモリ
	ストレージ	512GB
	重量	662.2g
	寸法	201*128.6*19.3mm
	外面素材	アルミニウム合金

CHUWI INNOVATION LIMITED.

■ カスタマーお問い合わせ先 / E-mail : service@chuwi.com

MiniBook CHUWI 検索

www.makuake.com/project/minibook/



My Favorite Life Style



小遣い管理に最適、Mastercard®もついたプリペイド。

いまやキャッシュレスが当たり前となった現代社会。ビジネスパーソンならカードを数枚持つのは当然として、あとは投資のポートフォリオのよさに「どう組み合わせるのか」に頭を悩ませるのが常だ。そこで新たな提案。

ご存じウェブマネーが発行する「WebMoneyプリペイドカード」は、事前にチャージするプリペイド式のカードのだが、実はMastercard®の番号を有している。したがって、国内外、リアル店舗・ネット店舗などMastercard加盟店で使えるのももちろん、10月からの「キャッシュレス・消費者還元事業」の対象店なら最大5%のポイント

還元が得られる。またWebMoneyの加盟店でも5%のポイントが還元される。この利用先の広さとおトクさは魅力的だ。使いすぎを抑えられるので、毎月の小遣い管理などに最適。年会費や発行手数料は無料で、万の際にはアプリから一時利用停止ができ、セキュリティも安心だ。

プリペイドカードなので審査もなく、とにかく手軽。右下のQRコードからウォレットアプリをダウンロードすれば、誰でも簡単に申し込むことができる。いざという時の一枚としてスマホケースに差している人もいる。ぜひ、すべしに活用する年末に向けて、まずは用意しよう。

WebMoneyプリペイドカードの申し込みは、無料のウォレットアプリで。ダウンロードは右のQRコードから、今すぐ。

株式会社ウェブマネー 東京都港区西新橋2-3-1 マークライト虎ノ門12階

● カードについての詳細は [ウェブマネーカード](#)  [www.webmoney.jp/](http://www.webmoney.jp/)



My Favorite Life Style



ローストアマニ粒 40g  
参考価格/324円(税込)

ローストアマニ粉末 25g  
参考価格/324円(税込)

噂の「アマニ」を美味しく摂る方法。

α-リノレン酸にアマリグナン、そして食物繊維を豊富に含み、日々の健康づくりから体調維持まで広く注目を浴びる亜麻の種子、アマニ。最近では、食生活に合わせて選べる製品が多数リリースされているので安心だ。

日本で初めて誕生した機械式製粉の民間企業として20年を超える歴史を持つ「ニッポン」こと日本製粉では、多様なニーズを展開中。カナダ及びニュージーランド産の食用品種に限定し、厳格な遺伝子組替不使用検査をパスした原料のみを使用。写真のロースト商品はその状態で輸入した原料が丁寧に焙煎されているので、本来の美味しさを味わえる。同社WEBサイトではオリジナルレシピも公開中なので、ぜひアクセスを。

ニッポンのアマニシリーズ

アマニ油プレミアムリッチ・機能性表示食品アマニ油・アマニ油・ローストアマニ粒・ローストアマニ粉末・アマニ油入りドレッシング・アマニ油入りマヨネーズ・真っ赤なアマニオイル

Biz Life Style Pick up >>> ニッポンのアマニシリーズ・レシピ公開中!    
詳しくはホームページへ! <https://nippon-info.com/amani/>

NIPPON 日本製粉株式会社

東京都千代田区麹町4-8  
お客様センター 0120-184-157 9:00~17:00 土日祝休

My Favorite Life Style



飛鳥II (撮影:中村庸夫)



バルコニー付キャビンをご用意(イメージ)



クリスマスディナー (イメージ)



グループサウンズ(イメージ)



豪華クルーズに  
グループサウンズ  
いつもと違う特別な  
京都旅行

この冬の予定が未定の方は、京都&神戸旅行はいかが? 「もう何度も行ったしなあ」という方も、きつと驚く特別な旅。何と、日本が誇る豪華客船「飛鳥II」での船旅もひとつになった、非日常満喫のクリスマスツアーです。

高級ホテルを思わせる上質な船内に、この時期だけのクリスマスデザイナー。しかも、

1960年代のG.Sを彩ったスターたちが登場し、懐かしの名曲を船内で歌うという特別企画付き。初日の宿泊先となる京都嵐山では、ロマンチックにライトアップされたイベント「嵐山花灯路」もお楽しみいただけます。

全行程人気のベテラン添乗員が同行する安心の旅。まずは資料請求から。

「京都・嵐山花灯路-2019」&「飛鳥II Xmas グループサウンズ クルーズ」

日次	スケジュール (〜船〜バス〜JR★入場観光*下車観光) ※船舶及びJRの時刻は2019年9月現在の参考予定時刻です。	食事
1 12/17 (火)	東京駅(9:00~9:30発)〜東海道新幹線 のぞみ号(グリーン車指定席)〜京都駅 ★「福寿園 京都本店」にて宇治茶を使ったフレンチの昼食とお茶講座(約150分) *京都御所(約50分)〜京都・嵐山(16:30頃着) ◎旅館到着後は期間限定イルミネーションイベント「嵐山花灯路」をお楽しみください。[京都泊]	昼食
2 12/18 (水)	京都・嵐山(10:30頃発)〜*神戸・北野地区散策(「東天閣 神戸本店」中華コースの昼食と北野異人館めぐり)(約150分)〜神戸港(15:00頃着) 神戸港(17:00出港)〜飛鳥IIクルーズ クリスマスショー&クリスマスディナー [船中泊]	朝食
3 12/19 (木)	〜飛鳥IIクルーズ 終日クルーズ GSスペシャルステージ [船中泊]	朝食
4 12/20 (金)	〜飛鳥IIクルーズ〜横浜港(9:00入港)	朝食

◎旅行代金/おひとり様(2名1室) 200,000円(税込) ■最少催行人員/10名様  
■添乗員/1日目東京駅より4日目横浜港まで同行  
※詳しい旅行条件を記載した書面をお渡しますので、事前にご確認のうえ、お申し込みください。



嵐山花灯路 渡月橋 ライトアップ(イメージ)  
写真提供: 京都・花灯路推進協議会



[宿泊施設] 京都嵐山温泉 花伝抄  
洋室又は和洋室バス無(シャワーブース有)・トイレ付



旅行企画・実施  
株式会社日本旅行  
赤い風船 東日本事業部



〒131-8565 東京都墨田区堀通1-19-9 リバーサイド園田セントラルタワー6階 観光庁登録旅行業第2号 一般社団法人日本旅行業協会正会員

■お問い合わせ・お申し込みは、株式会社日本旅行 新宿支店 コンシェルジュデスク  
〜専任スタッフが上質の旅を叶えるお手伝いをさせていただきます。〜  
TEL.03-3350-4698

〒160-0022 東京都新宿区新宿3-36-5 市嶋ビル4階  
営業時間/11:00~19:00【年中無休(年末年始は除く)】  
総合旅行業務取扱管理者 峯尾明弘 赤東19-0946

TOPICS



株式会社クリティックミッションジャパン

個人タスクフォーカス型 AI化/自動化/効率化 コンサルティング

DATA

業務のAI化・自動化へ、第三者目線の「ゼロベース思考」で課題を絞り込み、即効性と汎用性を重視するコンパクトな改善戦略を立案。詳しくは下記WEBサイトかお電話で!

クリティックミッションジャパン 検索

www.criticmission.jp/

◎お問い合わせはお気軽に株式会社クリティックミッションジャパン 営業部 TEL.045-594-6543 Mail: cmj\_sales@criticmission.jp

業務効率化自動化へAIを活用したいという企業は多いが、他社の事例をそのまま自社に適用できるとは限らず、それどころかAIは万能と妄信的に導入する事で失敗を招くケースも少なくない。課題を可視化する現状分析と運用を見据えた計画。まさに「その前に!」何ぞしたい?」があって、AIは初めてその威力を発揮するのだ。

クリティックミッションジャパンでは、AI化ビジネスモデルの検討、データマイニング、グランドデザイン構築、プロジェクト遂行、開発運用までをトータルサポート。詳しくは左記まで。

TOPICS



医療法人財団青輝会 アオハルクリニック

美容皮膚科・皮膚科・形成外科・歯科

シミやしわのお悩みは美容皮膚科 アオハルクリニックへ



たるみやヒゲ脱毛など男性のお悩みにも対応

DATA

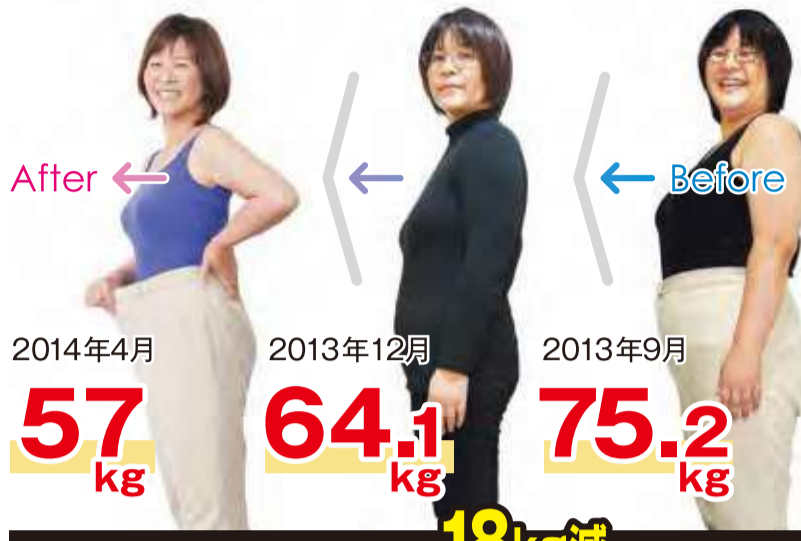
東京都港区六本木6-15-1 六本木ヒルズ けやき坂テラス5F 診療日時/平日・土日祝(不定休) 10:00~14:00、15:00~19:00 【完全予約制】ご予約はお電話で TEL.03-5786-1152(美容皮膚科) https://aoharclinic.jp/

六本木ヒルズの「アオハルクリニック」は、今年で12年目を数える美容皮膚科。精密な解析が可能なカメラを使用した肌診断画像を元に専門医が診察を行い、エイジングに伴うシミやしわなどの対策を一緒に考えてくれる。ダウンタイムの少ない治療機器が多数揃い、出張やプレゼンの前合コンやデート前などにジムやネイルサロン感覚で立ち寄る利用者も多いとか。大人の落ち着いた上質で清潔感のある空間が魅力だ。

立地のよさもあり、実は男性利用者の多さも特徴のひとつ。まずは無料の肌診断から。

TOPICS

6,259人が利用! お酒OK! 甘いものOK! 炭水化物OK! /



渡邊 清子さん 年齢52歳/7ヶ月で 18kg減 ウエスト19cm減

40代からの「痩せにくい身体」に、漢方のチカラを

創業90年、累計で実に10万人以上の健康づくりを見守ってきたという老舗漢方薬局のダイエットカウンセリングサービスが好評だ。「食べなくても痩せない」「運動しても痩せにくい」などをお悩みの方の相談が多いとのこと。理由は、40代以降になるとホルモンバランスが崩れることにより代謝が落ちてきて痩せにくくなるそう。ヒルマ薬局の漢方ダイエットは、漢方のチカラを体質改善や痩せやすい身体づくりに活用していくわけだが、自ら体験した店長が「2か月で約7キロも落とせました」と証言するメニューなので、ぜひ試してみたい。

ダイエットサポートは、まず60分のカウンセリングから痩せる理由と正しい知識を教えてください。漢方は試してみたいけれど、何をどう選んでよいのか分からないという方にもおすすめなので、まずは下記に連絡を。

カウンセリング予約はこちらから ☎ 0120-642-600

※午前9時~午後8時(日・祝以外)

ヒルマ薬局 本店 〒170-0011東京都豊島区池袋本町1-46-5 www.hiruma.net

BizLifeStyle Present

PRESENT

5名様



「伊藤園」公式通販サイトの人気サプリを2種セットでプレゼント

「伊藤園」と言えばお茶をはじめとする飲料メーカーとして有名。今回は、同社の通販専用ブランド「健康体」の商品からサプリメントの製品をチョイスし、セットでプレゼント。

この商品は、「一言で言えば「整えサプリ」といったところ。みかんなど柑橘由来のポリフェノール「ヘスペリジン」は、血液の流れを促すことで手足の血流の改善につながる成分とされているので、特に末端の冷えなどでお悩みの方は、これからの季節に向けて試してみたい。もうひとつの「L-テアニン」は、良質な睡眠のサポートにおすすみたいサプリ。こちらは来月号で紹介する予定なので、ぜひ注目を。

●プレゼント  
機能性表示食品 健康体ヘスペリジン 提供/株式会社伊藤園 公式通販サイト『健康体』 www.kenkotai.jp/shop/  
機能性表示食品 健康体L-テアニン TEL.0120-037-249 受付時間/9:00~19:00 土日祝休

届出番号:D37 届出表示:本品には、モノグルコシルヘスペリジンが含まれます。モノグルコシルヘスペリジンには、気温や室内温度が低い時などの血流(末梢血流)を改善し、体温(末梢体温)を維持させる機能が報告されています。  
届出番号:D356 届出表示:本品には、L-テアニンが含まれます。L-テアニンには、良質な眠り(翌朝起床時の疲労感や眠気を軽減)をもたらすことが報告されています。また、L-テアニンには、デスクワーク時などに伴うストレス(精神的負担)をやわらげることが報告されています。  
●本品は、特定保健用食品とは異なり消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。  
●本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。●食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

PRESENT

1組2名様



展望風呂 美しい湯 ※宿泊者専用、男女入替制となります。

北アルプスの絶景を見晴らす 信州・松本は美ヶ原の人気旅館がさらに感動の空間へとリニューアル。

松本と言えば信州でも定番の旅先だが、北アルプスを見晴らす絶景で知られる美ヶ原温泉の人気旅館が、昨年クラフトオープン。「食がかわる」「寛ぎがかわる」「装いがかわる」をコンセプトに2年に渡る改装工事で館内随所を一新した。

国宝松本城をイメージした和モダン薫る黒塀のエントランスをはじめ、北アルプスの絶景と松本平を一望できる展望風呂「美しい湯」の誕生。

客室も温泉露天風呂、温泉展望風呂付客室などさらに上質に。食の空間では石窯を備えたライブキッチンのダイニング「旬菜ダイニング信州」、信州産の地酒約40種を取り揃え、松本名物「山賊焼き」等を満喫できる食事処「喜八」もグランドアップ。今回は、「西の館」最上階の展望風呂付客室にヘアで招待。

●プレゼント  
一泊二食付 無料宿泊券 提供/信州松本 美ヶ原温泉 翔峰 www.hotel-shoho.jp/  
長野県松本市山辺527 TEL.0263-38-7755  
交通/JR中央線「松本」駅下車、路線バスにて17分 ※無料シャトルバスが運行中  
料金/1泊2食付21,050円(税込・入湯税込)~ 客室数/95室  
※除外日あり

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 10月24日(木)



My Favorite Life Style

# MANIFATTURA RICHARD GINORI

## Villa Adriana

### New Collection

  
Richard  
Ginori  
1735

*Made in Italy*

[www.richardginori.co.jp](http://www.richardginori.co.jp)  
リチャードジノリ・アジアパシフィック株式会社