

働く男のライフスタイル情報紙

# Biz Life Style

[ ビズスタ東京 ]

NO.143  
2020 10

ビズスタNO.144は2020年11月27日(金)発行

『BizLifeStyle』は東京、名古屋、関西、京都、仙台、福岡、広島にて49万部発行  
下記URLまでアクセスを。

[www.biz-s.jp](http://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 / 株式会社デイル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  
© 2020 DAILY ADVERTISING AGENCY CO.,LTD



自分の心の中で  
「新しい扉」を開くことを  
恐れない大人でありたい。

Photo:Ryoji Fukuoka(GEKKO)

10代の頃より芸能界で活躍している稲垣吾郎さん。知的でクール、かつ親しみやすい印象は当時から際立っていたが、近年は活動の幅をさらに広げ、キャリアに深みを増している。

そのひとつが、月曜火曜のパーソナリティを務めるTOKYO FMの生放送番組『THE TRAD』だ。架空のレコード店を舞台にゲストを迎えるホスト役(※番組では店長と呼んでいる)に「最初は緊張した」とのことだが、軽やかなトークと豊かな音楽のバランスが評判に。そこで今回は、放送開始から1年を経た充実ぶりの舞台裏について、ご本人の近況や趣味の話題を交えてうかがった。

—意外なことに、ラジオの生番組でホスト役を務められるのは初めてか。

そうなんです。生放送の帯番組のパーソナリティを担当するのは、実は初めてです。凝り固まらず、積極的に「新しい扉」を開ける自分でありたいという意味でも、40代でこうした新しい機会に恵まれるのは本当に幸せなことだと思います。日々勉強を重ねながら楽しく取り組んでいます。

—放送をお聴きします。とても丁寧な番組ですね、感じます。

それは嬉しいですね、ありが



## 稲垣 吾郎 さん

1973年東京都生まれ。1991年CDデビュー。2017年に、草薙剛、香取慎吾と共に「新しい地図」を立ち上げた。ドラマ、映画、舞台、バラエティ番組と幅広いジャンルで活躍。主演映画『ぼるぼら』が2020年11月20日公開。ほか、ジャーナル番組『不可避研究中』、ラジオ『編集長稲垣吾郎』、インターネット番組『7.2 新しい別の窓』などがある。

とうござります。一緒に制作していただけるスタッフの方々も喜ぶと思います。屋下がりから夕方差しかかる太陽もよい時間帯ということでも、あまり喋り過ぎない番組を目指しています。

—いつもの調子で喋ってしまつと、肝心の音楽をお聴きいただく時間がなくなりますので(笑)。

—「上質な音楽を、じっくり味わう。」というコンセプトも素敵ですね。

知らなかった楽曲と出会って喜びはもちろんです。自身も棚の奥で眠らせていたCDを再発見するよつな楽しさを実感しています。毎回、ゲストやスタッフの皆さんに「新しい扉」を開いてもらうような感覚が新鮮です。実際、僕のフレイルストもどんどん膨らんでいるんですよ。

—「新しい扉」と言えば、昨年からは、お店の経営にも関わっていらっしゃいますね。

はい。銀座「目」の「ビストロジョー」のディレクション

を担当させていただきます。こちらもう1年経ちました。

—ワインと言えば10000年のドラマ「ソムリエ」を思い出します。

あの時も本職のソムリエに教えを乞いましたが、開店に当たってはみんなで議論しながら何百種類も試飲しました。国内ワイナリーの視察でも、目が覚めるような「新しい扉」体験ができました。日本のワインも素晴らしいですね。ぜひ注目していきたいです。

—では、これからワインを学ぶ方にアドバイスを。

僕は、ワインは「出来事」だと考えています。いつ、どこで、誰と、どう楽しんだのか...。その時の状況や気持ちまでを含めて「味わい」ということで、赤と白をいっしょに試して好きな葡萄酒を覚えたら、あとは経験を重ねるとよいと思います。その点、ウチのお店では選びやすく覚えやすい形で多様なワインをご用意しておりますので、ぜひ一度(笑)。

稲垣吾郎 監修

### レストラン&カフェ【BISTRO J\_O】/【J\_O CAFE】

東京都中央区銀座2-4-6 銀座ベルビア館9階  
営業時間/【ビストロジョー】 ランチ 11:30~16:00 (L.O.15:00)  
ディナー 17:30~23:00 (L.O.21:00)  
【ジョー カフェ】 11:00~21:00  
定休日/不定休  
席数/テーブル席:90席、HITO-RI-TOシート:8席、個室:3室  
平均価格/ランチ 2,400円(税込)~  
ディナー 5,500円(税込)~  
<https://friendshop.tokyo/>

friendshop with JANTJE\_ONTEMBAAR

TOKYO FM  
THE TRAD  
EVERY MON.-THU.  
15:00-16:50

### 『THE TRAD』

放送局/TOKYO FM  
放送時間/月~木 15:00~16:50  
(稲垣吾郎の出演は月・火/水・木はハマ・オカモト)  
『THE TRAD』は、「上質な音楽を、じっくり味わう。」をコンセプトとした仮想的レコードショップ。店長をつとめる稲垣吾郎が上質な音楽と、時にゲストを交えながら文学、グルメ、アート、映画などのカルチャー情報を生放送でお届けしていきます。  
<https://www.tfm.co.jp/trad/>



My Favorite Life Style



赤坂Bizタワーが誇る、世界の食文化を集めた3フロア。

新型コロナウイルス感染拡大に伴い、街から人影が消えた2020年。政府の緊急事態宣言が解けて5か月ほどが経過したが、東京都心部もまだまだ「本調子」とは言いにくいのが現状だ。「自粛疲れから」「新しい生活様式」へのシフトは受け入れても、「豊かな外食文化を楽しみたい」という欲求が衰えなわけではなく、むしろ加速する気分の今日この頃、というわけだ。ちまたで「贅沢を味わいに赤坂サカスへ。エリアの象徴でもある「赤坂B1」タワー「地下1階」地上2階のショップス&ダイニングは食がメインの商業施設フロアで、多様なお国柄の個性的な飲食店が、安心安全を最優先に営業中だ。



そろそろ、週末をちょっと贅沢に。特集：赤坂Bizタワー SHOPS & DINING

お料理：P.C.A Pub Cardinal Akasaka

Biz Life Style Pick up

- サッポロビールが発売する、老舗ワイナリーのラブレ・ロフ社のボージョレ・ヌーポーのラベルデザインを4年連続で青山フラワーマーケットが担当。解禁日は11月19日(木)で、TEA HOUSEでグラス1杯770円(税込)で提供予定。
●TEA HOUSEでは、ブーケ作りのワークショップなど、教室系のイベントも開催中。WEBからも申し込み可能なので、まずはホームページで詳細を。

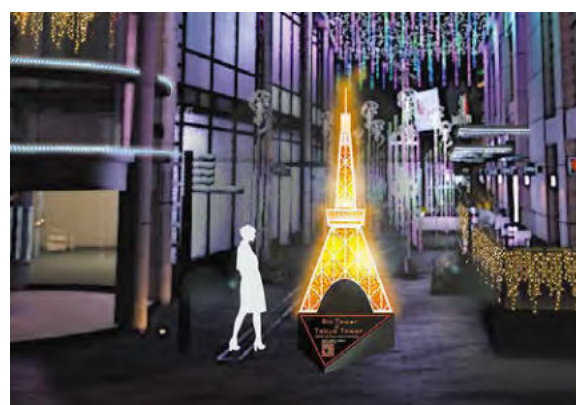
Table with 2 columns: カフェ (Aoyama Flower Market TEA HOUSE TEL.03-3586-0687) and ビズスタ特典 (17時以降に食事またはスイーツをご注文の方にグラスワイン(赤or白)を一杯サービスビズスタ本誌をご持参いただくとスムーズです。)

本格シガーと豊富なアルコールを誰にも気兼ねなく楽しめる大人の空間。愛煙家にとってはなかなか敵い難い禁煙時代の世の中だが、大人の趣味としてのシガーについては話が別だ。「b&r」は、豊富なメニューのアルコールとともに誰に気兼ねなく楽しむことのできる、葉巻常備のシガーバー。現在は新型コロナウイルス感染拡大を受けて短縮営業中だが、ふだんは1日は26時、金曜土曜の週末は27時までという営業時間も魅力だ。

シガー&バー b & r TEL.03-5545-6887



おすすめ情報 平日15~20時に【ハッピーアワー】実施中! グラスワイン(赤・白)500円~



Biz Life Style Pick up

史上初!東京タワーとコラボレーション「赤坂サカス 音×テラス2020-2021開催」

TBSテレビの美術チームが担当する赤坂サカス恒例のイルミネーション、今年は約1670万色もの光が表現可能なLED「パーティカルチューブ」で華やかさをアップ。また、赤坂Bizタワーでは、東京タワーとのコラボが「加速中」。揺らぎながら光の色調が美しく移り変わる東京1/100縮尺の「ミニ」タワーのオブジェが出現するほか、豪華プレゼント企画も。

2020年11月4日~2021年2月14日

akasaka Biz Tower SHOPS & DINING logo and QR code with search button.

赤坂Bizタワー SHOPS & DINING 東京都港区赤坂5-3-1 赤坂駅直結

赤坂Bizタワーの個性派カフェ

「温室」がコンセプトの個性派カフェ。南青山を本拠に首都圏各地に進出する人気生花店「青山フラワーマーケット」が運営するカフの3号店文字通り緑と花に包まれた「温室」をコンセプトとしたティーハウスを展開しており、新鮮な野菜やハーブを使ったードやドリンクが話題の的。週替わりで生けられる旬の花とグリーンに囲まれた空間で、心豊かな時間を過ごすことができる。

でも注目したいのは、やはり自慢のフレッシュハーブティーだ。日本農業大賞など受賞歴を有する生産者が育てたハーブは、都内の大手ホテルやレストランでも愛用されている安心安全の有機栽培栽培。テーマに合わせたブレンドを楽しむるので、休日の午後には最適だ。また、エテイルタワーをあしらった花かんむりのフレンチトースト(写真)や自家製マロンソースとふわり卵の特製オムライス

ガストロダイニング&バー P.C.A Pub Cardinal Akasaka TEL.03-5545-7767



ビズスタ特典 デイナーでご利用の方にハウスワイン(赤or白)またはソフトドリンクをサービスビズスタ本誌をご持参いただくとスムーズです。

霜降り黒毛和牛の魅力は堪能。得て先や海外顧客の接待にも最適。世界的なブームの到来を受けて、また新たなステージに昇りつめた感のある日本料理。中でも和牛のステーキは、ブランド牛の定義への認知拡大も手伝い、さらなる洗練の極みへと進んでいる。

中国料理 広東名菜 赤坂瑞宮 TEL.03-5570-9323



ビズスタ特典 デイナーでご利用の方にハウスワイン(赤or白)またはソフトドリンクをサービスビズスタ本誌をご持参いただくとスムーズです。

注文の際は、濃厚出汁で炊き上げる特製パエリアをお忘れなく。東京の「遊」を演出する、ラグジュアリーなパブリックステージ。P.C.Aと「パブカードナルアカサカ」は本場のレストランで修行を積んだシェフの多種多様な小皿料理「タパス」が評判の「スバッシュ」イタリアン。ソムリエ厳選のワインや熟練のバーテンダーの手によるカクテルとともにリズナブルな価格で楽しめるほか、毎週金曜にDJが来店し心地よいサウンドで良書を演出してくれる。

日本料理 しゃぶしゃぶ さくら TEL.03-3582-6841



ビズスタ特典 ご来店の方にもれなくグラスワイン(赤or白orスパークリング)またはソフトドリンクをサービスビズスタ本誌をご持参いただくとスムーズです。

芳醇にして軽やかな広東料理の真髓あの譚彦彬シェフの美味世界を堪能。世界にわたる中国料理その四大系統の中でも「最も身体にやさしい」と呼ばれる高い広東料理「広東名菜」。赤坂瑞宮はスパイスや油をさりげなく控えた「カクレ」や焼き物、海鮮料理の数をより穏やかな味わいで堪能できる「チャイニーズレストラン」だ。芳醇にして軽やかな世界観は銀座店を担当するオーナーシェフの譚彦彬氏によるもので、赤坂本店は長男の譚彦明氏が料理長を務める。



My Favorite Life Style



数あるワイン通販サイトの中で  
「品質」「価格」「サービス」  
3部門・第1位を獲得した  
ワイン専門店。



東京六本木から最先端の  
「ワインと食のマリアージュ」を発信。

「新しい生活様式」にも徐々に慣れてきた今日この頃。秋も深まるこの時期と言えば美食と美酒だが、行きつけの店に出かけにくいのは何とも残念だ。

そんな背景から改めて注目を浴びる「おつまみワイン」。酸郁たる香りと豊かな味わいを愛でるのはまさに大人の愉しみだが、この銘柄をどう買えばよいか、いまひとつ自信が持てなかつたりする。そんな時は、ワインのプロフェッショナルに尋ねるのが一番だ。

都内にワイン専門店が数あれど、六本木で店舗を構えて10年になる「ワインショップソムリエ」は、実にユニークな特色を持つ。何とスタッフ全員が日本ソムリエ協会認定の資格を持つ「本職」集団なのだ。本職だけに「自分たちが本当に納得できるものしか売らない」というポリシーはまさしく本物で、インポーターとして現地のシャトーから直輸入。生産者調査とオンラインドテイスティングを徹底し、文字通り自らの舌で選んだものだけを自ら輸入し、販売しているのだ。

複雑な流通経路を可能な限り短縮する体制を整え、その分だけコストパフォーマンスも向上。優れたワインを魅力的なプライスで提供できるからこそ、厳しい目を持つ愛好家たちが信頼を寄せるのだ。六本木本店だけでなく、通信販売での取り扱いも豊富で、通販限定のソムリエ厳選送料無料セットが数多く並び、12時までの注文で当日出荷も可能だ。

TVやSNSで話題の食品！  
「おつまみワイン」の強い味方！

さて、そんな同店では、この春に

「マリアージュテリ」という商品を発売した。SNSなどでいきなり話題を呼び、最近ではテレビ番組でも取り上げられているので、ご存じの方も多いかもしれない。

商品は、同店ソムリエたちが知見を結集して考案した理想のおつまみだ。ラインナップを見るとパンチエッタやアヒーシヨ、京鴨のステーキや神戸牛コンビーフ&スモークカマンのコンフィなどマリアージュのお相手をきちんと想定の上で開発された本格的な料理がズラリと並び、封を開けたら後はお皿に盛り付けるだけ、あるいはレンジで温めるだけでアペロ(食前酒)をよりおしゃべりに盛り上げてくれる。

そして前述した通り、全員ソムリエの同店は提案型のセット商品を得意としているのだが、この秋冬最新のメニューが続々と到着している。たとえば、「全部金賞ボルドー12本セット」なら、フランスの難関リヨン国際ワインコンクールなど数々の超難関で文字通り「金賞」を勝ち取った赤ワインの名品のみをセレクト。同店スタッフの総意として選り抜いたボトルばかりで、本来なら膨大な知識がなければ書き出せないこのリストを何とも考えず今すぐ注文できるのが有り難い。しかも、目を疑うようなこの価格で……

ワインショップソムリエでは、こうしたお得なセットが多数用意されている。下記の通販サイトからも注文できるので、今すぐブックマークしておこう。



ワイン通販サイト満足度調査でも  
「品質」「価格」「サービス」  
3部門1位を獲得

第1位  
実査委託先:ゼネラルリサーチ

第1位  
実査委託先:ゼネラルリサーチ

ワイン愛好家を選ぶ  
任せて安心!  
ワインセット満足度

ワイン愛好家に聞いた  
ワイン通販サイト  
「品質」「価格」「サービス」  
満足度調査3部門

ビズスタ特典

01 ビズスタ読者様限定「10% OFFクーポン」  
ご注文情報入力画面で下記のクーポンコードを入力してください。

クーポンコード:1234  
使用期限:11月30日(月)

02 ご注文者様全員に大人気ワイン専用  
おつまみプレゼント!  
プレゼント商品 無限ナッツ ペペロンチーノ味 50g  
ご注文時、備考欄に下記をキーワードをご入力ください。



キーワード:BIZ1  
プレゼント期間:11月30日(月)

株式会社トゥエンティーワンコミュニティ  
〒106-0032 東京都港区六本木6丁目1-12 TEL.03-5413-3213  
https://wsommelier.com

ワインショップソムリエ

検索



WineShop  
Sommelier  
ワインショップソムリエ



My Favorite Life Style



週末のおうちワイン。せっかくなら、学びながら楽しみたい。

知識があればもっと楽しい大人の趣味としてのワイン

ひとたび魅了されたれば生涯の趣味となり得る「ワインの愉しみ」。好みの銘柄を探すだけでも大海原を渡るかのよ様に広大な世界なので、何よりも知識と経験が重要になる。葡萄の品種、保管の方法、料理とのマリアージュ、ワイナリーとその背景。知れば知るほど奥深さに圧倒され、惹きつけられ、もっと学びたくなる。これもワインの魅力のひとつだ。

とは言え、自力の独学で往くには難易度が高すぎる分野でもある。たとえば、パスタやピザはもとより日本食にも合わせやすいことから、近年人気のイタリアワイン。同国は20州のすべてに個性的な銘柄が存在するので、料理との合わせ方を学ぶにはつづきの存在だ。

概ね1本4000円あたりの価格帯から品種や地域による個性差が際立ってくるという話もあるが、それらをすべて試飲するのはあまりにもハードルが高い。そもそも日本国内で一般的に流通する銘柄となると数に限りもあり、独力ではすぐに壁に突き当たりそう。また、料理とのペアリングまで考えようと、葡萄それぞれの特徴から産地の地域特性まで把握しておきたいところ。となれば、やはり指南役が必要だ。


厳選ワインと特製テキストで毎月おうちで気軽に自習！

だが、リモートワークが続くいま、スクールにも通いにくい。ならば、おうちで自習しよう...というわけで、イタリアワイン

ソムリエが推薦します！  
入門者を愉ませ、  
玄人を唸らせるカリキュラム

知的好奇心くすぐるテキストは何度見ても飽きません。息を呑むような美しい写真と躍動感あふれる文章は入念な現地取材の賜物でしょう。話題はサッカーや音楽にまで及び、ワイン講師でも「知らなかった」ということが紹介されています。なかでも気に入っているのが全20州のワイン産地をイラスト化した地図です。そのエリアの観光スポットや食材まで一望でき、旅をしているような気分になれるからです。厳選されたワインを飲みながらページをめくる時間はまさに大人の贅沢。入門者からプロまで満足して学べる通信講座にやっと出会うことができました。

J.S.A.認定シニアソムリエ 紫貴 あきさん



JSA認定ソムリエ・エクセレンス/ASI認定国際ソムリエ/2016年 第10回 J.S.A.ワインアドバイザー全国選手権大会優勝/日本最大のワインスクール「アカデミー・デュ・ヴァン」の人気講師としてワインの魅力伝えていく。

もうひとつ注目したいのが、初回に届く4つのグラスだ。

ワインを楽しむ尽くすために必要なメンツを凝縮！

専門輸入会社が運営する通信講座がにわかに人気を集めている。イタリアに拠点を持ち、イタリアワインを専門に輸入するVino Hayashiが現地のコネクションをフル活用。北部産から南部産までバリエーション豊かなワインを毎月2本ずつ厳選し、それと連動した内容の特別編集テキストとともに宅配してくれるサービスだ。

専用バイナダー付きのテキストは、必須科目的な基礎知識から食材とのペアリングなどの応用編まで、豊かな知識が自然に身に付くよう配慮されている。現地取材による記事や写真も、さんだんに盛り込まれており、さらには動画も活用するなど、その臨場感は流行のバーチャル旅行気分。産地の情報がプロットされた全20州の詳細なエリアマップなど現地精通するワインインポーターならではの独自性の高い記事も多く、新型コロナ禍終息後のイタリア旅行でも参考にできそうな実用性が嬉しい。

受講生限定のオンラインイベントも好評な体験型の通信講座。今回は、本誌読者だけの特典もダブルで用意してくれた。先着30名限定なので、今すぐ特設ページにアクセスを。

週末に夫婦でおうちワインを愉しみたい入門者からソムリエ資格の取得を目指すプロ志向の愛好家まで受講者は幅広いが、実は本職のソムリエやシェフ、ショップスタッフらも2割以上を占めるとか。累計受講者数は2015年の開講から早くも延べ4000名を超えるという絶好調ぶり。イタリアワインの人氣からして、今後も注目を集めそう。

世界ソムリエコンクールでも使用されたシヨットツヴェーゼル社製の本格派で、ワインのキャラクターに合わせた適したグラス形状を選ば力を養うワイクショップを自宅で体験できる。また、試飲用の2本のワインも半端ではない。一般で買うと1本4000円前後、教材用とナメてかかると口に含んで驚くほどの立派なミドルクラスで、気に入れば受講生向けの特別価格でリピーター購入も可能というのだから至れり尽くせり。

Biz Life Style Pick up >>>

毎月2本、1年で24本！  
学びながら味わう楽しみを体験。



プロも評価する独自テキストは試し読みもOK！ イタリアワイン通信講座 月額9,800円(税別)×12か月コース

本誌読者・先着30名様限定W特典付き！

下記Bizスタ読者さま特設QRコードからお申し込みの方に、  
【人気スパークリングワイン& RIEDEL社製グラスクロス(1,500円相当)】

特典1▶スパークリングワイン1本プレゼント(弊社直輸入・非売品)  
特典2▶RIEDEL社製グラスクロス(1,500円相当)、プロのソムリエも愛用。ワイングラスをピカピカに拭き上げることができる

※先着30名様となりますのでお早めにお申し込みください。

■本紙読者特典付き お申し込みページ  
bit.ly/bizwines  
スマートフォンからも簡単にお申し込みいただけます！▶

■テキストの無料試し読みページ  
bit.ly/bizwinetx  
スマートフォンからも簡単にお申し込みいただけます！▶

お電話でのお申し込み・問い合わせは  
0120-991-202 受付時間/10:00~18:00 ※土日祝はお休み  
support@vinohayashi.com

株式会社 VINO Hayashi 東京都中央区日本橋蛸船町1-2-3 ルート蛸船町第2ビル3F TEL.03-5643-5558 https://www.vinohayashi.com/



My Favorite Life Style

ミシュラン星付きレストラン、  
JALビジネスクラス提供

フランス産赤ワイン&  
シャンパーニュ製法  
スパークリングワイン  
2本セット

希望小売価格の合計(税抜) ~~9,600円~~

2本で **5,000円** 税抜 **送料** 無料

ピズスタ読者様 **50** セット限定



ご注文から  
3営業日以内に  
発送!

約 **47%**  
OFF



毎月3本、現地気分でボルドーワインを。

おうち時間が増えたことを機に、大人たちの間でワイン熱が盛り上がる昨今。オンラインストアも盛況だが、せっかくならもっと便利に、もっと本格的に愉しみたい。

そこで狙っていたのが、東京都内とボルドーにオフィスを構えるオールドビンテージ・ドットコムが運営する「頒布会」。フランス現地のシャトーや生産者から直接仕入れた高品質ワインや極上グルメを届けてくれる定期便サービスだ。一番人気は、愛好家も多い銘醸地ボルドーの日本未入荷ワインを毎月3本ずつ厳選してくれるコース。奥深い魅力を伝えるべく毎月テーマが設けられ、プロの解説や生産者訪問の取材記などと一緒に楽しめる。

破格のプライスや特別オファーなどを含め、「ハズレなし」現地気分を味わえる」と愛用者たちも太鼓判の頒布会。コースはほかにもあるので、まずは下記にアクセス。

スペイン産極上生ハムをプレゼント中! 期間限定なので、お申し込みはお早めに!

日本未入荷ボルドーワイン頒布会【第20弾】 <https://www.old-vintage.com/biz20/>

ピズスタ特典

日本未入荷ボルドーワイン頒布会【第20弾】にお申し込みの方に…**スペイン産極上生ハム(約100g)**を**全員にプレゼント!**

※写真はイメージです

※2020年11月24日(火)まで **期間限定**



好みのワインに出会えるチャンス  
豊富な頒布会ラインアップはこちら [https://wine.old-vintage.com/user\\_data/hanpu](https://wine.old-vintage.com/user_data/hanpu)



星付きレストラン級の2本を、このプライスで。

より気軽に試してみたいなら、頒布会の検討に向けてトライアル的に注文できる2本セットがある。高名なワインをお得に購入できる機会なので、是非活用してみたい。

では、セット内訳を確認しよう。一つ目は数々のミシュラン星付きレストランに支持される、ブルゴーニュ随一の老舗メゾンが手掛ける「フランソワ・ゲイスイエラー クレマンブリュット」。シャンパーニュ製法で、24カ月もの瓶内熟成を経てつくられる上品なスパークリングワインだ。もう一本の「シャトー・ボー・シット」は、ボルドー最古の産地とされるグラヴ地区で生産される赤ワイン。希少性も貴重だが、こちらもJALのビジネスクラスをはじめとする採用歴が雄弁に物語る真正銘の実力派だ。

この2本でのプライスは驚くが、50セットの数量限定なので、早めに申し込みするのが良いだろう。詳しくは下記サイトにて。

「頒布会」申し込み前のトライアルに最適、【50セットのみ】の限定価格! ぜひお早めに!

ミシュラン星付きレストラン、JALビジネスクラス提供  
フランス産赤ワイン & シャンパーニュ製法  
スパークリングワイン2本セット

<https://www.old-vintage.com/bizsp/>



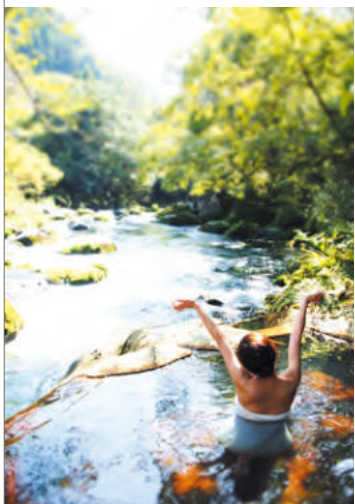
◎お問い合わせはお気軽に ☎ 0120-429-812  
受付時間/8:30~21:00 年中無休

オールドビンテージ・ドットコム(運営会社:株式会社アルティス) 東京都中央区京橋2-2-1 京橋エドグラン20階  
※未成年の飲酒は法律で禁止されているためお申し込みいただけません。 ※当店は税務署が定める通信販売種類小売業免許を取得しております。

My Favorite Life Style



悠久の歴史と息を呑む自然美。  
霧島の恵み満ち溢れる「湯と水のまち」。



維新の志士たちを癒した往時を思わせる野趣溢れる湯に格調の宿。豊かな自然と田園風景、そして食材に恵まれた霧島のふるさと納税は、返礼品を選ぶ楽しみをじっくり楽しめる。300年を超える歴史を誇る薩摩銘器は、「割れない」「錆びない」縁起物としても人気で、ペアのタンブラーなど現代的なスタイルも用意。老舗酒屋が人気銘柄から厳選した芋焼酎セットも「鉄板」だ。



実は東京から飛行機で2時間かからずの近さ。  
幕末の志士たちを湯と食で癒した  
鹿児島県「霧島市」の魅力。

ふるさと納税  
おすすめ自治体

羽田空港から鹿児島空港まで2時間ほど。鹿児島県のほぼ中央、南九州を代表する観光地の一角に名を連ねる霧島市は、地図上では遠く見えるが東京からも気軽に出かけられる「近いまち」。日本初の国立公園に指定された霧島連山の幽幻な美や、高千穂峰をはじめ日本建國神話にまつわるパワースポットの数々が有名だが、ほかにも観光資源が目白押しとなっている。

まずは温泉から。火山の息吹を眼前にするロケーションなので湯街として栄えるのも当然のこと。温泉郷だけに4か所を数え、

幕末には西郷隆盛や坂本龍馬ら維新の志士たちを癒したエピソードにも事欠かない。江戸の世を偲ばせる伝統の宿から、気軽に泊まれるホテルまで、湯のスタイルと過ごし方で宿泊先を探せるのも大きな魅力だ。

四季折々に神秘的な表情を見せる清流に恵まれ、今もあちこちに湧き水が見られる「水のまち」でもあるのだが、この天下の水は地域にさまざまな恵みをもたらしてきた。名声を欲しいままにする芋焼酎を筆頭に、霧島茶や黒酢、黒豚や黒牛、黒ごま鶏など

ブランド食材が多数。最近では「ふるさと納税」の返礼品でゲットする方法も定着した。返礼品と言えは、多くの窓口サイトの工芸品部門で首位を総ナメにしたという伝統の薩摩銘器も見逃せない。勲章や褒章のお祝いにも多用される名品で、杯やぐい飲み、酒器に茶筒のほか、タンブラーなどモダンなスタイルの品もあるのでも、ぜひチェックを。

現地に赴くのもよし、自宅でふるさと納税もよし。霧島市の返礼品は実に380種を超えるので、まずはWEBで品定めと洒落込もう。

霧島市役所 商工観光部 商工振興課  
鹿児島県霧島市国分中央3-45-1 TEL.0995-55-1357



霧島市のふるさと納税



● インスタグラム はじめました!

kirishima\_furusato 検索



霧島市 ふるさと納税

検索



My Favorite Life Style



一般販売は今回限り



写真右【赤】YUHZOME 2018 容量/750ml 品種/ツヴァイゲルトレーベ余市町産 アルコール分/12.5%
写真左【白】HATSUYUKI 2019 容量/750ml 品種/ケルナー(白)余市町産 アルコール分/12%

国際コンクールで快挙達成!国産ワインの特別セット。

9月下旬、イギリスから素晴らしいニュースが届いた。北海道は仁木町の複合型ワイナリー「ニキヒルズワイナリー」の「YUHZOME 2018」が、同国ワイン専門誌が主催する世界最大規模の国際ワインコンテストで見事「金賞」を受賞。日本の赤ワインとしては初の快挙で、同時にフラッグシップ「HATSUYUKI」の白ワイン2銘柄も銅賞に選出されるなど、仁木町は大いに沸いた。

YUHZOME 2018は、お隣り余市町産ツヴァイゲルトレーベの豊かな果実味とスパイシーな香りが特徴。赤ワインの醸造2年目で金賞受賞という怪物銘柄だけに現地のワイナリーでも当然完売しているが、今回、HATSUYUKIとともに桐箱に収めた本紙読者限定100セットの特別販売が実現。贈答用にも最適なため、ごぞお見逃しなく。

【ビズスタ読者限定100セット】【桐箱入り】

NIKI Hills Winery プレミアムワインセット 30,000円(税別・送料別)



ビズスタ特典
購入お申し込みの方、北海道仁木町のワイナリーにご来訪の際、ワイナリーツアー無料!(1購入につき1組4名様)
2021年1月15日~6月30日(日時ご希望に沿えない場合がございます)
お申し込み時、備考欄に「ビズスタを見た」と必ず入力ください。
お申し込み・お問い合わせは下記ホームページで
NIKI Hills オンラインショップ https://niki-hills.shop-pro.jp
NIKI Hills Winery 北海道余市郡仁木町旭台148-1 TEL.0135-32-3801 https://nikihills.co.jp

BizLifeStyle Information

TOPICS



AQUA CUBE

株式会社アクアキューブ

ウィズコロナ生活の冬対策に、消毒できるハンドミルク。

累計270万本突破の人気ブランド「カリブン」から、消毒と保湿の2in1兼用ハンドミルクが新発売。注目は、有効成分のベンゼトニウム塩化物。独立行政法人製品評価技術基盤機構が経済産業省の要請に応じて実施している有効性評価から「新型コロナウイルス」に有効と発表された界面活性剤のひとつだ。無香料・エタノールフリーで、手指の潤いをキープしつつ菌からのガードにも貢献してくれる。
購入は全国の「ファミリーマー」やドラッグストア、あるいはメーカーのオンラインショップで。

※全てのウイルス・菌に効果があるわけではありません。
※1 ヒパロロン(モノリブリン酸)、グリチルリチン酸二カルシウム、スクワラン、ビタミンE ※2 スクワラン、スクワラン、スクワラン
※2 トコフェロール酢酸エステル

株式会社アクアキューブ
東京都新宿区新宿2-1-3
サニーファイ新宿御苑2F
TEL.03-5379-0252
消毒できるハンドミルク詳細はWEBサイトで!
カリブンハンドミルク 検索
http://aquacube.jp/



■カリブンハンドミルク(指定医薬部外品)内容量50mL ■有効成分/ベンゼトニウム塩化物0.05w/v% ■添加物/ヒパロロン酸ナトリウム(2)、スクワラン、グリチルリチン酸二カルシウム、カルボキシビニルポリマー、ステアリン酸アルコール、パラオキシ安息香酸メチル、ポリオキシエチレンセチルエーテル、ミリスチン酸イソプロピル、ジメチルポリシロキサン、親油性モノステアリン酸グリセリル、トコフェロール酢酸エステル、水酸化カリウム、濃グリセリン、流動パラフィン、精製水
※規格(ベンゼトニウム)は経済産業省/独立行政法人製品評価技術基盤機構「新型コロナウイルス」に有効な界面活性剤を公表します(第二弾)令和2年5月29日 ※すべてのウイルス・菌に効果があるわけではありません。

TOPICS



パナソニック ホームズ株式会社
土地活用のための無料市場調査サービス

個人住宅の多層階化をリードするパナソニック ホームズが活用したい土地の地域の市場調査サービスを無料で実施中

●DATA
下記QRコードからのお問い合わせ...
①建設予定地域の市場調査を無料で実施
②実例集を含むカタログ3冊セットプレゼント



2020年11月30日まで
詳しくはこちら!
※2020年6月パナソニックホームズ調べ

世界が丸ごと五里霧中といった状況の昨今、再び脚光を浴びる不動産投資。突如として半強制的に「ウイズコロナ時代」に突入した現在では、資産づくりの視点に加え、より豊かな人生を送るための施策として捉える人も増えてきた。だからこそ、綿密な計画を立てて臨みたいところだ。
工業化住宅では唯一※となる9階建てまで建築可能な多層階化技術を有するパナソニック ホームズでは、お住まいの土地をはじめ実際の建設予定地を想定しての賃貸経営シミュレーションを無料で実施中。周辺の家賃相場や人口動向、物件数と需要の対比など詳細な現地データを入手できるので、左のQRコードでアクセスを。

BizLifeStyle Present

●PRESENT



『ひだまりアンダー』エベレストを3名様

『ひだまりエベレスト』上下をセットで1名様

1枚なのに、重ね着みたいな暖かさ! 贈答品としても喜ばれるトリピーター続出の日本製アンダーウェア。

ネーミングからしてポカポカ感に満ちた「ひだまり」は、着心地と保温力に加え「汗冷えしない」「静電気の抑制」などの機能を兼ね備えたアンダーウェアブランド。生地の製造から縫製まですべて日本製で、着用シーンに応じて多様な「暖かさ」をラインナップする。
『ひだまりエベレスト』は、同店が「シリーズの頂点」と太鼓判をおす保温力。3重構造の生地を使用し、空気の層で包み込む特殊加工編地で徹底防寒。それでいて着心地がよく、速乾性・透湿性に優れた肌側は常にサラッと快適なスクレモノだ。
今回は、エベレストシリーズの快適ゴムなしパンツも、ECサイト「ひだまり本舗」には冬用小物などもあるので、ぜひチェックを。

Men's ▶上下セットはサイズ(S~LL)カラー(ブラックまたはチャコール)ご希望のもの。アンダーサイズ(M~LL)ご希望のもの、カラーはブラック、または、ホワイトのどちらかご希望のもの。

●プレゼント 『ひだまり エベレスト』上下セット 1名様、『ひだまりアンダー』エベレスト 3名様

提供/株式会社トラスト&カンパニー
東京都港区赤坂2-14-27 国際新赤坂ビル東館2階 店舗:銀座店 銀座コア3F(水曜定休)
Hidamari honpo ひだまり本舗 www.hidamarihonpo.com/



●PRESENT



1組2名様



客室専用温泉でワンちゃんと湯浴み! 100%自家源泉掛け流し&豪華料理で小型犬同伴の伊豆旅行を満喫!

専用温泉がつく客室で、愛犬と一緒の伊豆旅行。今回は、家族に小型犬がいる方なら見逃せない「愛犬とお部屋食&温泉」プランのプレゼントだ。宿は愛犬家にはお馴染みの下賀茂温泉「石廊館」。湯は加水も加温もしていない100%自家源泉かけ流しで、少し塩分強めのポカポカ系。もちろんワンちゃんも入浴可だ。
食事は、伊豆を知り尽くす料理長がその時期に一番「太鼓判をおす食材を駆使したおまかせコース。季節を感じる手作りの前菜に日替わりお造り、そして伊豆の定番たる金目鯛の煮付け、さらには鮑の踊り焼きまで入る豪華版。新型コロナウイルス対策の部屋食で、どうぞごゆるりと。

●プレゼント
一泊二食付 無料宿泊券
有効期限/2021年6月末日まで
※除外日あり ※小型犬同伴可

提供/宿彩「湯食笑門」の宿 石廊館 https://irokan.com/
静岡県賀茂郡南伊豆町下賀茂204-2 TEL.0558-62-0013
交通/伊豆急行「下田」駅より車で約20分
料金/1泊2食付16,500円(税サ込・入湯税別)~ 客室数/17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
11月26日(木)





My Favorite Life Style



「普通の時計っぽく見えるスマートウォッチ」は数あれど、ここまで来ればアナログ派も文句はなからう。誰がどう見ても「大人のウォッチ」だ。

時刻は針で、情報は光で。デジタルストレスを緩和する「大人のスマートウォッチ」。

何をすることもインターネットへの接続から始まるIT社会の現代。頭痛がしそうなほど情報過多の毎日を過ごす中では、特に「文字」「言葉」の多さに疲れ切ってしまうこともしばしば。ハイエンドスマートウォッチブランドを展開するIT企業

文字ではなく光で伝達! 画期的なスマートウォッチ

と、いうわけで、まずは写真をご覧いただく。大人の余裕をさりげなく語り、ビジネスシーンで絵になる時計というのは、こういうジュエルの製品ではないだろうか。「そうそう、こんな感じ」と同意されるのであれば、明日にでもデジタル派に宗旨替えを。なぜなら、これは真正正銘のスマートウォッチなのだから。いや、本当に。

ウエアラブルデバイス全盛の時代だが、スマホはともかくスマートウォッチにはまだ少し抵抗がある諸兄も多だろう。「あのデジタルっぽさに慣れない」「アナログ感の中にこそ味わいがある」など、ミドルエイジならかつてのレコード vs CDの論争を思い出すところ。とは言え、昨今のアナログ盤ブームを考えると、彼らの主張にも一定の説得力を感じたりする。



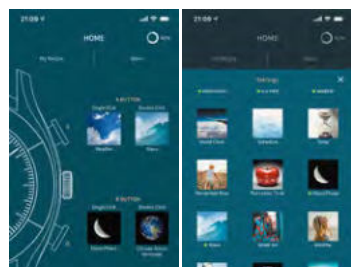
スマートウォッチとしての機能についても必要にして十分。電話やメール、LINEなどの通知をヴェルト・フレアで受け取れるのももちろん、昨年から資本業務提携したシズンとの共同開発で実現したIoTデバイス

百種を超える機能群で自分専用機へとアレンジ可能

同社の野々上仁CEOの表現を借りれば「情報の浸透圧を下げる」この表現手法は、スイスで開催される世界最大の腕時計見本市「ヴァーゼルワールド」でも専門家たちから絶賛を浴びた。か。言語の違いを超えて異口同音に称賛する外国人たちを見て、「言葉がなくても伝わる」と確信したそだ。

ポイントの特許技術「ヴェルト・フレア」の採用だ。文字盤下にLEDが埋め込まれており、直感的に意味を理解できる光の変化を駆使することで体感的な情報伝達を実現。小さなディスプレイの文字を覗き込むスマートウォッチの弱点を、光の表現で克服した格好だ。

「ヴェルト」の製品は、そんな意味でも注目なのだ。写真は、ブランドのラグジュアリーライン「ラクスチュア」シリーズに新たに追加された「モデルIG」だ。重厚なステンレススチール製のブレスレットを使用した外観はどう見てもエレガントな腕時計にしか見えないが、スマホとの連携が可能なのが、ネクテッドウォッチ。正確には両者のハイブリッドで、大人の趣味としての腕時計の機能はそのままに、自由自在にカスタマイズできる柔軟性を備えているわけだ。

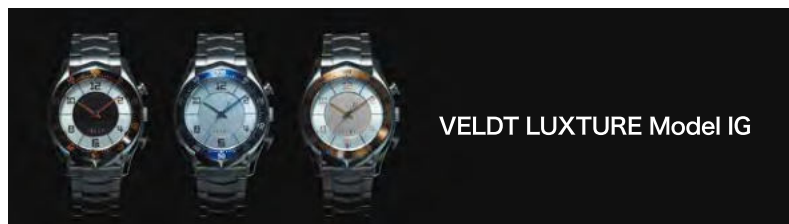


ヴェルトは、実はコネクテッドウォッチ分野の古参ブランド。初モデルの販売開始が2014年冬なので、アプリの扱い方も「練度」が違うのだ。

とインターネットサービスをつなぐ新プラットフォーム「リイバー」にも対応している。「ピース」と呼ばれるソフトウェアの部品を組み合わせることができ、天気予報から最良球団の試合結果まで百種を超えるピース群から4種の機能をアレンジ可能。本体のボタンに通知が欲しい情報をアサインしておけば、あとは「LEDによる光の表現」で視覚的に知らせてくれるわけだ。

サステナビリティをテーマにした同シリーズには、地球温暖化や自然環境に関する多種多様なデータの配信機能が搭載されている。その内容は、紫外線アラートやパリ協定参加国の主要都市における平均気温の変化、特定地点の大気汚染にまつわる情報など本格的なもの。日常生活で意識しづらいこれらの情報の提供姿勢は、「ライフ・テック・リバランス」という同社の哲学の一環でもある。

デジタルストレスにお悩みの方、情報に近すぎる日常を見直したい方には、ベストなセレクトとなりそうな、日本発のスマートウォッチ。コレクションの詳細や機能解説については、同社WEBサイトで。買うか否かで長く葛藤してきた方も、すっきり解決することだ。



VELDT LUXTURE Model IG



VELDT LUXTURE Model AL

対応OS:iOS, Android 時計モジュール:クォーツ、約2年間持続 バッテリー:リチウムポリマー電池 待機約3日間持続 防水:5気圧防水 保証:1年間



ヴェルト オンラインストアで購入の際、下記のコードを入力すると**10% オフ!**  
 ビズスタ特典 **クーポンコード BIZSTYLESPECIAL**  
 有効期限:2020年10月30日(金)~2021年1月31日(日)まで



詳細はWEBサイトで

VELDTWATCH

検索

https://veldtwatch.jp/



株式会社ヴェルト 東京都渋谷区神宮前5-18-10 2-D TEL.03-6427-4457 https://veldt.jp/