

Biz [ビズ] 関西 Life Style

特別編集版

2020 11

『Biz Life Style』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.06-6150-1257 FAX.06-6150-1256
企画・制作／株式会社ディレーラインプロモーション関西
〒532-0004 大阪市淀川区西宮原2-1-3 SORA新大阪21 15F
© 2020 DAILY ADVERTISING AGENCY CO.,LTD

こんな時こそ音楽で
皆を笑顔にしたい。



カメラマン／木村正史

お仕事の移動時間中に「アイオリーストってかわいい人が多いな。集まつたら華やかなコンサートになるんじゃないかな」と思いついたのが実現して。もう13年も続いているます。

—「2人のヴァイオリニスト」という「ソナタ」を企画されたきっかけは
切り満喫したいくらいです。

「二スト」が今年も開催中。厳しい時世下で行う「ソノサーク」への意気込みを伺った。

ヴァイオリニスト 高嶋 ちさ子 さん
6歳からヴァイオリンを始める。クラシック音楽やヴァイオリンをより身近に感じてもらえるよう活動を行い、常にお客様の目線でプロデュースされた全国各地のコンサートは好評を博す。演奏を中心としながらもメディアでそのキャラクターが評価され、活動の場は更に拡がりをみせている。

イオリンしかやってこなかったというメンバーが一方。親御さんの望みのままアイオリンの道を歩んでいた人も多いので、なぜヴァオリンをやっているのか点に立ち戻つてもらつた。誰かに聞いてもらうためやつているんだといふのを改めて考えてもらつたとしています。舞台での立派舞いも指導していますが、数を重ねると私が言わなくても成長していくので終はすごいですね。

――ンサートでは若し世を率いて演奏されていまが、苦労されることは?

太るとかつたし、人前になかなかたらどれだけエスに通おうが輝かない。だから外出して人と関わるのが一番ですね。それも刺激の強人と。私は自分から刺激を受けてはいる感じで、個性が強烈な人に惹かれてします(笑)。

誰もが知っている曲！
弾かない、集中力も考えて
曲5分以内にする、といふ

と高嶋さんのバイタリティーが伝わってきますが、パーソンの源は何ですか？

高嶋ちさ子
12人のヴァイオリニスト
コンサートツアー
2020~2021

- 2020年 12月27日(日)13:30/17:30 フェスティバルホール ¥6,800 発売中
 - 2021年 2月23日(火・祝)14:30 京都コンサートホール大ホール ¥6,800 発売日後日発表
 - 2021年 3月21日(日)13:30/17:30 フェスティバルホール ¥6,800 発売中

演奏予定曲目 ※予定曲名は変更になる場合がございます。
交響曲第9番「歓喜の歌」／ベートーヴェン・感風堂タ・エルガー・めぐり逢い／ギャニオン・主よ人の望みの喜びよ／バッハ ほか

□お問い合わせ
キヨードーインフォメーション
TEL.0570-200-888
受付／11:00～16:00(日曜・祝日は休業)

※全席指定 ※未就学児のご入場はご遠慮願います。



©2020 Doshisha University

「良心教育」の健全な価値観を軸に
社会に貢献するリーダーを育成



児玉 俊洋 研究科長

同志社ビジネススクール(以下DBS)の根底にあるのは、同志社建学の精神「良心教育」だという。その内容を見玉研究科長に伺った。「『良心教育』とはまだ知識を伝えるのではなく、徳性と品性を磨くこと、そして真理と他者への思いやりを重

んずること」です。これをビジネス教育で考えると、経営理念、すなわち社会のために正しいことをするという健全な価値観に正しいことを立つといふ使命を重視する、ということになります」こうした軸を持ちながら、授業では基礎から課題の解決まで「実践で役立つ学びに力を入れ、少人数クラスで手厚い指導を実施。また京都には自立的発展を目指す中小企業、先端技術でグローバルに活躍する企業が多いことを反映し、中企業・地域経営、イノベーションを重視した科目構成になっている。

「企業や組織で実務を経験され、課題を切実に感じている方こそDBSへ。体系的に考える力を身につけ、問題解決に活かすとともに、企業の成長にもつなげていただければと思います」。

ビジネスの現場に即、生きる学び。

「ビジネスパーソンとしてもっと成長したい」という目標を持つ多くの人に、特色ある教育で選ばれている
同志社ビジネススクール。研究科長と修了生にその魅力を伺った。



千秋 園子(ちあき そのこ)氏
株式会社幹細胞&デバイス研究所

2014年に設立した京都大学発バイオベンチャーに勤務。会社立ち上げから始め、現在は、経営管理室室長として全社管理業務の責任者。研究施設なので、研究開発以外の経営に関わるあらゆる業務に携わる。設立初期は企業として最低限の形をつくることを優先。会社の変化に合わせてより働きやすい環境づくりと企業としての基盤強化に取り組む。

尾池 勇紀(おいけ ゆうき)氏
光株式会社(ドラッグひかり)



京都市内でドラッグストアとコンビニを17店舗展開。創業65年のドラッグストアの舵取りをしながら会社が目指す方向をさだめ、戦略を構築し、決断することが主な業務内容としては、人材育成、新たなドラッグストア像にむけての取り組み、各メーカー&卸との商談、労働環境や社内制度の整備、資金調達などを担当。

多角的な視点が経営の強みに 中小企業に沿った授業も魅力

京都で17店舗のドラッグストアを経営する企業の後継者として、経営を基礎から学びたいとDBSに入学した尾池さん。この学校を選んだ理由はまず、抜群の環境のよさだった。「仕事をしながら通うので、駅から近いのと図書館が長く使えるのが魅力でした」。また少人数のため発言しやすく、議論が深めやすいことも大きかった。「もう一つ、卒業してからも授業を取つて一生学べる、というのがありました。30代、40代、50代と経験が増え立場が変わるたびにきっと向き合う課題は違う。そんなとき学べる環境があるのはとても強みです」。

授業で印象的だったのは、今の仕事から一旦離れ、新しいビジネスを立ち上げることを考えてプレゼンする、というものの。既存のビジネスに縛られ、新たな着想が生まれにくくなっていたことに気

づきました」。またマーケティングや組織論、人材育成などさまざまな分野を学ぶことで、経営者として多角的な視点から物事を捉えられる力も身についた。「中小企業ベンチャー企業にスポットが当てられていたり、京都のビジネスにフォーカスしている授業も多くて。実際に仕事をしていく上で有用な知識が多く得られました」。

学びを実践に移したことの一つが、経営戦略を考える上での模倣困難なモデルを作ることだったという。「京都市内に出店を絞ったドラッグストアとして、京都市民しか知らない人気商品を販売することにしたんです。すると、それを自らに来ていただくお客様が増えて」。DBSの学びがさっそく成功の輝きとなつた。

「ビジネス用語一つ知らなかつた僕でも、必死でついていくことでここまで来られた。ビジネスマンとして、経営者として、一皮むける経験がしたい方はぜひDBSに飛び込んでみてほしいです」。

視野の広がりから、新事業創出に 向けた経営体制の構築に参加

京都大学発のバイオベンチャーに、立ち上げから関わってきた千秋さん。自分以外はほぼ研究者という環境で、経営に関わるあらゆる業務をこなしてきた。「3人だった会社が十数名まで成長し、企業としての体制を作らなければならなくなつたとき、自分の知識が断片的で十分でないことを認識して、経営を体系的に学べる場としてDBSに入りました」。

大勢の前で話すのが苦手だった千秋さんが魅力に感じたのが、1学年30人程度と少人数であること。「しかもその規模感なのに経験豊富で研究分野もさまざまなお先生方がいらっしゃって」。専門科目やゼミへと進むとさらに少人数になり意見を述べられる機会もあります増えた。「DBSは先生方、学生同士の雰囲気がとてもよく、皆で励まし合い、一緒に成長しようという空気があります

た。男性、女性の垣根もないでの女性の学びの場としてもよいと思います」。

いろいろな分野を基礎から学ぶ中、知識を体系的に整理したいという当初の目的以外にも成果が表れた。「経営管理部門の目線でしか物事を見ていかなかったのが会社全体のことを考えられるようになりました」。ベンチャーは大企業や中小企業とも異なり、ごく少人数でこれまでにない事業を創り出す活動であり、起業家精神を持つことが求められる。「入学当初は全く考えていないかった会社全体の事業戦略や、新しい技術をどう事業化し、社会にどう還元するかというところまで視野が広がりました。経営体制の構築まで業務範囲を広げられたのは、DBSで学んだおかげだと思います」。

中小企業やベンチャーなど、限られた人員で仕事を兼務している人ほどDBSでの学びが必要だと千秋さん。「体系的に学ぶことで大きな視点から課題を見えて解決できるようになると思います」。





歴史が息づく町家を
快適な現代の住まいに。



BEFORE

町家リノベーション見学会(予約制)
11/28(土)～12/27(日) 10:00～16:30
お申し込みは 0120-811-157

ビズスタイル特典

見学会にお越しの際、本誌をお持ち
いただいた方に、今話題のNew Birdの
クロワッサン引換券をプレゼントいたします。
※クロワッサンの種類はお選びいただけません
※有効期限:2020年12月27日(日)まで

株式会社 リヴ 「町家すまい準備室」

京都府向日市寺戸町七ノ坪141
TEL/075-924-0211
FREE/0120-811-157
定休日/水曜日
<https://liv-r.co.jp/>



見学会にお越しの際、本誌をお持ち
いただいた方に、今話題のNew Birdの
クロワッサン引換券をプレゼントいたします。
※クロワッサンの種類はお選びいただけません
※有効期限:2020年12月27日(日)まで

丁寧な仕事と、グッドデザイン賞を何度も受賞している同社のセンスを確かめられる場所が、京都市下京区布屋町にある。改修が完成したばかりの路地奥にある小さな町家を今、見学できるのだ。「自分もこんな物件に住みたい!」となつた不動産も扱う同社では中古の町家から探してもらうことも可能。今なら「ビズスタイルを見た」で特典もあるので、興味がある方はぜひ見学会に参加を。

月経だからこそ醸し出せる、独特の味わいもある。レーヴではそういった歴史を物語る部分も生かしながら、現代の暮らしに合った快適な住まいを提案。派手な梁を活かすため天井を高く取つたり、姿のいい柱や建具を残したり。そうした

一つが、リノベーションである。

日本の人口が減少する中、ますます注目される中古住宅のリノベーション。年

豊かな町家暮らしの実現を
丁寧な対話と確かな設計でサポート

My Favorite Life Style

My Favorite Life Style

PRESENT

SDGs×伝統、スマートな暮らしを彩る

紺政-konmasa-温感手ぬぐいスカーフを
6名様にプレゼント。



素材:綿100% 反応染料
生産国:日本
カラー:ベージュ×2
ホワイトグレー×2
ブラック×2
3,750円(税別)



手ぬぐいスカーフは創業430年の老舗の染物会社が造る、フリーアーレルギーに配慮し、国産綿100%を使用した安心・安全かつ高品質な本染めスカーフ。染色は環境負担の少ない染料を使用し、SDGsに取り組んでいる商品だ。職人による手染めで染め上げられた反物に保湿加工を施した画期的な商品となっている。サイズは約34cm×180cm

三原染工株式会社 紺政事業部

大阪府堺市堺区新在家町1-1-27

TEL/072-232-6463

<https://www.konmasa.net>

※無料券はデリス清水店でのみ使用可能です。

My Favorite Life Style

目も舌も肥えた大人が悦ぶ 最上級の「焼肉」体験。

築110年以上の町家が並び、いかにも京都らしい風情が残る四条大宮に程近い路地。実はその一軒一軒が、旅館「Nazuna 京都 椿通」の客室だ。この11月、その一角にオーブンした「和牛料亭 bungo」が、新しいスタイルの「焼肉屋」として話題になつている。外観はいかにも和の料亭といった雰囲気。だが中に入ると、先ほどまでとは打って変わったスタイルの空間が広がり、驚きとともに一気に非日常へトランジットする。メインは、歌舞伎役者の中村獅童も大ファンだという「おおいた和牛」を中心とした、和牛の「焼かない焼肉」。自分で肉を焼くのではなく、スタッフが目前で調理し、部位ごとの旨味を最大限に引き出した状態でサーブしてくれる。まさに「料亭」のものでなしを誇るだけあって、テーブルやカウンター席のほか、VIP感たっぷりの個室も完備。大切な人との会食や、祝いの席にももってこいだ。

和牛料亭 bungo



和牛コース 12,000円/1人

テールスープ・霜降り肉 刺し・さがり 刺し・牛タン塩炙り・トリュフユッケ・焼肉ヒレ肉・北海道雲丹とろたぐ・焼肉 ミスジ・本日の椀物・焼肉 カイノミ・本日の酢の物・サーロインローストビーフ飯・尊菜 赤出汁 香の物・山羊ミルクプリン・フルーツ

和牛料亭 bungo 京都椿通り

京都府京都市下京区高辻通大宮西入坊門838

TEL/075-406-0890 <https://wagyuryotei-bungo.com/>

11月19日 グランドオープン 席数/全38席(完全個室4部屋)

本当に旨い食材をワインと
気負わずに楽しむ至福。

しつとりとした京町家をリノベーションした「炭火とワイン」河原町店。厳選素材の炭火焼と世界各地のワインを楽しむ樂に使える店。センターキッチンからも見れないが、ここは「着飾ることなく自分らしく」をコンセプトにしたもっと氣楽に使える店。センターキッチンからユーモアと肉が旨そうに焼ける音と香り、きびきび働くスタッフ、和やかに談笑する客。活気ある店内で、肩の力を抜いて食事を楽しめる。ボトルワインは19種の飲み放題プランがあるのもうれしい。メニューで大切なのは「生産者と作成者を繋げて表現すること」。食材探しは必ず生産地まで赴き、育つ環境や生産者の思いまで確かめて選ぶ。そして背景を知っているからこそ、素材を最大限に活かす調理法を全力で考える。中でも人気は、看板食材のおおいた和牛を使った一品。口の中で溢れる肉汁と旨みに、食材の持つ底力を感じてみてほしい。

炭火とワイン
SUMIBI TO WINE



京都河原町店
京都府京都市下京区麿屋町通
四条下ル八文字町354-2
TEL/ 050-5268-8057

京都駅前店
京都府京都市下京区
飴屋町241-1
TEL/050-5267-2524

鳥丸店
京都府京都市中京区錦小路
西入ル占出山町307
TEL/050-5267-2525

<https://sumibitowine.com/>