

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2023 Sep.
[CHIBA]

9



日本酒新時代 クラフトサケ

至福の旅時間

Blissful travel time

富津市 /
グランドーム千葉富津

PRESENT

AFFLUENTから読者の皆様へ



撮影にはマスト! スキあらばいつでも ボディケア

愛用者代表

米倉涼子さん

ボディケアの秘訣はこまめなメンテナンスです。
朝はもちろん、撮影の時やメイク中もずっと使っています。
特に立ちっぱなしの撮影では脛とか脚とか痛くなっちゃう
ので、そういう時にはエクサガンハイパーが必須です。

INTERVIEW

インタビューページへ ▶▶▶



最小・最軽量※

※ドクターエア ガンシリーズにおいて



軽量、コンパクト、ハイパワー。

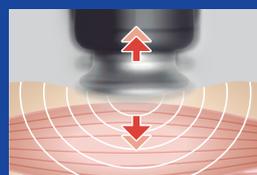
エクサガンハイパー



フェイスライン&
デコルテのケア



直感的に使える
フラットヘッド



7mm幅のパワフルな
ストローク



会話が弾む食卓に

選ぶ楽しさ、つくるおいしさ。

いつもの
定番の
美味しさ



日清 お好み焼粉 500g



日清 たこ焼粉 500g

こだわりの
名店監修



日清 大阪きじ本店監修
お好み焼粉 400g



日清 大阪うまい屋監修
たこ焼粉 400g

選べる
豊富な
ラインアップ



日清 3種だしの
お好み焼粉 500g



日清 3種だしの
たこ焼粉 500g



日清 具材を活かす
お好み焼粉 400g



日清 具材をたのしむ
たこ焼粉 400g



日清 チヂミセット
2人前 150g



1組様



2



3

1. 美しい梁とアンティークゴールドの照明や襖絵などのアートが融合するリビング。2. 天井が低く、番部屋の名残を残す寝室。窓からは富士山が望める。3. 縁側と庭に囲まれた三間続きの伝統的な和室。井出家の歴史が感じられる空間。

一棟貸し宿「岳麓翠苑」 宿泊券(1泊素泊まり)

9月30日(土)より開業する「岳麓翠苑」は、河口湖のほど近く、富士山の麓に佇む一棟貸し宿で、最大6名まで宿泊可能。元はこの地で約500年の歴史を持つ井出家から分家して建てられた御屋敷で、その母屋は文化庁の登録有形文化財にも登録されている。歴史ある伝統的な建築は残しつつ、洗練されたインテリアやアートがモダンで美しい空間を演出。井手家に受け継がれてきた数々の芸術品や、富士山にまつわる歴史的な作品も観賞可能。伝統的な和の空間での貴重な滞在を愉しんで。

宿泊券利用期限：2024年4月30日(火)迄 ※除外日あり

☎ 0555-72-2211

⑧ 山梨県南都留郡富士河口湖町船津20-1

⑨ 河口湖ICから車で約10分

🌐 <https://gakuroku-suien.com/>

2

1名様

Present

AFFLUENT 2023 SEPTEMBER

読者の皆様に感謝の気持ちを込めて
編集部がセレクトしだとしておきをプレゼント。

1. 高級素材のクロコダイル革とイタリア産ベビーカフによる二つの素材のコントラストが楽しめる。2. 革を染めながら色を重ねる「yuhaku」の手染め技術は、世界でも類を見ない独自の技法。廃液を一切出さず、環境にも配慮されている。3. 内装革は、傷が目立たないように型押し加工が施されている。



ゴヨン・シャゾー GOYON CHAZEAU ライヨール アバンテージュ アモレット SATIN FINISH 「ステーキナイフ&フォーク」セット

フランス・チエール地区で、1本のステンレス棒から鍛造によって作り上げるライヨールの伝統的な製造を継承する「GOYON CHAZEAU」。歴史的伝統技術を受け継ぐ工場の証であるEPV認証を受けており、その品質は国際的な評価も高い。今回は美しく高強度な希少材、アモレットを使用したステーキナイフとフォークをプレゼント。まさに「ナイフ」の切れ味が、普段の食事を格上げしてくれる。

価格：49,500円(税込) 色：ブラウン 素材：ステンレス、木材
※食洗器、食器乾燥機使用不可

サイバル株式会社
☎ 072-488-7450(平日9:00~17:00)
🌐 <https://www.oruta.jp/>

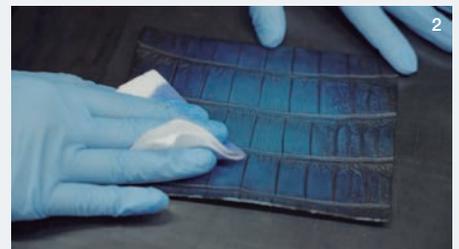
3

1名様

yuhaku 「クロコダイルコンビラウンド ファスナーウォレット」Blue

深みのある美しいグラデーションカラーに思わず目を奪われる「yuhaku」の革製品。革1枚1枚の個性と職人の手染めにより、1つとして同じものは存在せず、製品すべてが1点ものだ。多彩なアイテムが揃う「yuhaku」の中でも、染色した牛革に人気のクロコダイルをあしらったファスナーウォレットは、高級感あるデザインと機能性を兼ね備えた情趣溢れる逸品。紙幣約50枚、カード約12枚に加え、チケットや領収書が入るフリーポケットも備えており、収納力も抜群だ。

価格：103,400円(税込)
株式会社コハク
☎ 045-624-9328 🌐 <https://www.yuhaku.jp/>



下記URLまたは左記QRからご応募ください。

<https://afflu.jp/present-chiba/>

※締め切りは2023年10月1日(日)

※プレゼント応募は(株)affluentにて承ります。



ハワイ No.1* コーヒーブランド



ハワイの香りに
誘われる
特別な日常。

LIONTM

COFFEE



*ハワイローカル紙の読者投票「ハवाईズ・ベスト」のコーヒー部門で6年連続1位獲得

  @lioncoffeejapan

日本酒新時代



クラフトサケ

「最近、よく飲む酒は？」と聞かれて「日本酒」と答える人は、

どれくらいいるだろう。近年、日本酒の国内消費量は減少傾向

にあり、2023年に農林水産省が公表した「日本酒をめぐる状況」に

よると、日本酒の国内出荷量は、1973年の約170万kl超をピーク

に減少に転じ、2022年には約40万klにまで減っている。一方、2013年

に「和食」がユネスコ世界無形文化遺産に登録されたことをきっかけに海外で和食人

気が高まり、それに伴って日本酒の輸出量も拡大。右肩上がりが続けており、名門

酒蔵の多くが海外輸出用の日本酒の製造に力を入れているという。そんな

中で、じわじわと人気が高まっているのが、日本酒（清酒）の製造技術をベースにしな

がら、従来の日本酒にはない味わいを生む新ジャンルの酒、「クラフトサケ」だ。



日本酒のよう 新ジャンル「クラフトサケ」とは？

日本酒の消費量が減る中でも、日本酒が好きで、自ら造り、広めたい、日本酒ファンを増やしたいと思う者たちがいる。彼らは、日本酒造りを学び、その知識と技術を活かし、新しい酒を造り、日本のサケの新ジャンルを生み出した。

新規参入が難しい日本酒業界

クラフトサケとは何か？の前に、日本酒業界の現状をもう少し解説しよう。

日本酒の国内消費量の減少に伴い日本酒を造る酒蔵の数も減っており、国税庁の「清酒製造業の概況（平成30年度調査分）」によると、2003年に1836者あった清酒製造業者の数は、2017年には1371者に減っている。

ところが、日本国内向け「清酒」の製造免許は原則として新規発行されず、「日本酒を造りたい」と思っても、新たに製造免許を取得することができない。そのため、休業した蔵元を買収するか、既存の蔵元に製造を委託する以外に新規参入する方法はないのだ。

彼らが造るのは、日本酒の伝

そんな日本酒業界に一石を投じたのが、新規発行が許されている「その他の醸造酒」の製造免許を取得し、2018年に東京都世田谷区で「三軒茶屋醸造所（休止中）」を開設した株式会社WAKAZEだ。日本の伝統的な酒の「どぶろく」の他、茶葉やボタニカル素材を副原料に使用した日本酒とは異なる新たな酒造りを始め注目を集める。そして、この活動に刺激を受けたのが、各地の酒蔵で修行し、いつかは独立して自らの日本酒造りをと考えていた若者たちだ。規制によってその夢を半ば諦めかけていた若き蔵人たちが、WAKAZEに続き、新しい酒造りに次々と挑み始めたのだ。

情熱が生み出した新しい酒「クラフトサケ」の誕生

彼らが造るのは、日本酒の伝

「会員は皆日本酒が大好きで、自分で造り広めたいと思っていた方々です。免許の取得が出来ない現在それは叶いませんが、

今できる最高の酒造りを目指しています。クラフトサケのイベントでは、日本酒のイベントでは少ない若い方も多く集まってくださいますので、クラフトサケを通じて、日本酒にも興味を持ってもらえたらいいなと考えています。今はクラフトサケを一過性のブームではなく、新しいジャンルとして確立させることに注力していますが、日本酒業界を盛り上げていくには新規参入の壁を取り払う必要があると感じており、法改正への働きかけもしていくつもりです」

日本酒の未来を考える、若き蔵人たちが造るクラフトサケ。さて、その味わいやいかに。

「※ 酒税法上は「酒」ではなく「その他の醸造酒」(雑酒)などに区分され、フルーツやハーブなどの副原料を醸造過程で取り入れた「ボタニカル酒」や、日本酒に必須である「麹」(お酒と酒粕を分ける)工程を経ない「どぶろく」などをこれに該当する。

フランス・パリ発信のクラフトサケ

WAKAZEは、「世界でSAKEが造られ、飲まれること」を目指し、2019年11月にフランス・パリ近郊に醸造所を設立。清酒だけでなく、バラを用いた酒やラズベリーを原料に加えたどぶろく、ホップを用いた酒など、新たなクラフトサケを醸造している。パリを訪れた際にはぜひ、パリ5区の直営レストラン「WAKAZE PARIS」で、その味わいを堪能しよう。

①<https://www.wakaze-store.com/>



HOUBLON SAKÉ
価格：24€ 内容量：750ml アルコール度数：12度
パリのクラフトビールブランド「GALLIA」とのコラボSAKE。口にも含むと柑橘系の香りが広がり、SAKEの酸味がホップの苦味と混ざり合う滑らかな後味。



ROSE D'ISPAHAN SAKÉ
価格：30€ 内容量：750ml アルコール度数：13度
米と一緒にバラ、ライチ、フランボワーズを発酵させたSAKE。甘酸っぱくジュシーな味わいで、チョコレートムースやベリーのソースを使ったデザートによく合う。

※いずれも価格はフランス現地価格。現在、国内販売はしていません。



「酒の聖地」となる未来を目指し 「男鹿の風土を醸す」

秋

田県男鹿市に蔵を持つ
稲とアガベ。使用する
原料米は、自社で酒造
好適米の自然栽培に取り組む
他、契約農家である秋田県大潟
村で栽培されるササニシキを用
いる。精米歩合は食用米と同じ
90%で米をほとんど削らず、自
然の微生物の力でじっくり時間
をかけて発酵させる「生酛造り」
を行っている。稲とアガベの酒
造りに欠かせないのが、男鹿の
シンボル、寒風山北東麓にある
「滝の頭」に湧く天然水だ。目
指すのは、男鹿の自然、風土を
そのまま瓶に詰め込んだような
酒造り。そして、男鹿を世界中
の人々が訪れる酒の聖地として

活性化される未来。
醸造所併設の「土と風」では、

昼はボトル販売のほか酒粕を利
用したソフトクリームなど軽食
を提供し、オリジナルグッズも
販売。夜は秋田や男鹿の食材を
中心にした京フレンチベースの
コース料理と酒が楽しめる。



稲とアガベ株式会社 代表取締役
岡住修兵さん

Right
DOBUROKU ホップ
価格：2,650円（税込） 内容量：500ml
アルコール度数：14度
ビール造りに使用されるホップを副原料
にしたホップどぶろく。ホップの成分が
酸化することによって綺麗なピンク色～
紫色に着色する。自然が生み出す色合い
も楽しみたい。

Left
稲とリンゴ スパークリング
価格：2,950円（税込） 内容量：500ml
アルコール度数：14度
大人気の「稲とリンゴ」のスパークリン
グタイプ。「フジ」と「紅の夢」という2
種のリンゴを、米と米麹と一緒に発酵す
ることで生まれたシードルとも日本酒と
も異なる味わい。

稲とアガベ醸造所 土と風
①秋田県男鹿市船川港船川新浜町1-21
②ショップ11:00～16:00、レストラン19:00
～（完全予約制）
③月・火曜日 ④<https://inetoagave.com/>



稲とアガベ醸造所

haccoba -Craft Sake Brewery-

「自

由な酒造りこそが発
酵文化の源流と捉え、
ジャンルを超えた酒
造りを追求しているhaccoba。

日本酒の発酵過程でビール原料
のホップを加えるという製法
は、東北の一部地域に伝わるど
ぶろく製法「花配（はなもと）」
がベースになっている。伝統的
な製法に、現代のクラフトビー
ルの醸造スタイルを取り入れる
ことで、多様な味わいを生み出
すことに挑戦している。
さらに、コーラ粕にワインの搾
りかすやカカオハスクを掛け合
わせたり、花配をベースに季節の
フルーツと一緒に発酵させたり、
昆虫食をメインにしたレストラ



Right
水を編む-根本有機農園-
価格：2,860円（税込） 内容量：500ml
アルコール度数：13度
ほんの少しの副原料として唐花草のみを
加え、地元農家で作る米の味を伝える地酒、
「田んぼシリーズ」。ラベルには詩人・菅原
敏さんが書き下ろした詩が隠されている。

Left
はなうたホップス
価格：2,420円（税込） 内容量：500ml
アルコール度数：12度
東北に伝わる幻のどぶろく製法「花配」
（はなもと）と、ビールの製法ドライホッ
プを掛け合わせ、柑橘系の爽やかな香り
と苦味、お米の甘みなどさまざまな表情
を楽しめる。

haccoba -Craft Sake Brewery-
①福島県南相馬市小高区田町2-50-6
②ショップ10:00～17:00（月曜日定休）
ブリュワリー17:30～22:30（金・土・日
曜日営業／予約制）
③<https://haccoba.com/>

ン「ANTICADA」と「ラ
ボしたりと、その発想と創意夫
は無限で、まさに「自由」だ。
こちらも商品を購入できる
ショップや、ブリュワリーを併
設しているので、酒蔵を眺めな
がらhaccobaの酒と料理を味
わうのも楽しそうだ。



株式会社haccoba 代表取締役
佐藤太亮さん

クラフトビールの 自由なカルチャーで日本酒を再編集

街中醸造所の自由なスタイルと ロマンのある酒造り

「日」 本酒文化をもっと身近に」というコンセプトのもと、福岡県天神近くの高砂に街中醸造所を構え、新しいクラフトサケに挑戦するLIBROM。社名は代表の柳生さんと醸造責任者の穴見さんの好きな言葉である「LIBERTA (自由)」と「ROMANZO (ロマン)」を組み合わせたもの。

彼らが追求する新しいクラフトサケは、「並行複発酵」という複雑な醸造過程を辿る。伝統的な技術は守りつつ、旬のフルーツや茶葉、ミント類などを副原料に加えて日本酒の枠を超えた味わいを表現。また、黄麹だけでなく白麹も使用し、酒の種類に合わせて温度管理を変えられるというこだわりも。併設のPUBでは酒造りの様子を見ることができ、酒粕を使った料理や季節のフルーツなどLIBROMの酒とのペアリングも楽しめる。



株式会社 LIBROM 醸造責任者
穴見峻平さん

「日」 本酒文化をもっと身近に」というコンセプトのもと、福岡県天神近くの高砂に街中醸造所を構え、新しいクラフトサケに挑戦するLIBROM。社名は代表の柳生さんと醸造責任者の穴見さんの好きな言葉である「LIBERTA (自由)」と「ROMANZO (ロマン)」を組み合わせたもの。

Right
Verbena
価格：2,600円(税込) 内容量：500ml
アルコール度数：11度
福岡県産のレモンバーベナを日本酒の発酵途中に添加することで、お米由来の自然な甘さとハーブ由来の心地よい香りを引き出した。ミラノ酒チャレンジ2023プラチナ賞受賞酒。

Left
Mint
価格：2,600円(税込) 内容量：500ml
アルコール度数：10度
福岡県産のモヒートミントを使用し、爽やかなミントの香りと米本来の甘さを残しながら酸味を出した、スッキリと飲みやすい味わい。ルクセンブルク酒チャレンジ2022銅賞受賞酒。

LIBROM Craft Sake Brewery
◎福岡県福岡市中央区高砂1-21-27
ボンフル高砂103
◎15:00~23:00(土曜日13:00~23:00)
◎月曜日 ◎https://librom.jp/



LAGOON BREWERY

「日」 本「の自然百選」に選ばれる美しい原風景を残す新潟県北部の福島潟に小さな酒蔵を構えるLAGOON BREWERY。銘柄の「翔空」には、多くの渡り鳥が飛来することでも知られるこの地で醸造するSAKEを世界中に羽ばたかせたい、という思いが込められている。

原料米はCO₂排出抑制の観点から地元産のみを使用。さらに、環境保全型農法で育った米を積極的に使用するなど、自然環境にも配慮したSAKE造りを目指す。地元産品のトマトや、新潟・栃尾地区の山中に自生するクロモジなど、米とともに醸す副原料も地の物にこだわります。併設されているShop&Cafeではクラフトサケのテイストだけでなく、トマト・ソフトクリームや酒粕を使用したスイーツなどを味わうことができ、お酒を飲む人も飲めない人も共に楽しめるのが嬉しい。

Right
翔空 SAKEマルゲリータ Amber
価格：2,640円(税込) 内容量：720ml
アルコール度数：14度
地元産トマトを米とバジルと共に醸したピザ・マルゲリータのようなSAKE。ワインやブランデーのようなニュアンスもあり、澄んだアンバー(琥珀色)が見た目にもきらびやか。

Left
翔空 森のSAKE ~クロモジとぶろく~
価格：2,640円(税込) 内容量：720ml
アルコール度数：15度
和ハーブとしてお茶や薬草に使われる「クロモジ」を、米とともにモロミの中で醸したどぶろく。アフターテイストとして、ほんのり感じられるスパイスィーさが良いアクセント。

LAGOON BREWERY Shop&Cafe
◎新潟県新潟市北区前新田乙576-1
◎10:00~17:00
◎月曜日(月曜日が祝日の場合は翌日休み)
◎https://www.lagoon-brewery.com/home



LAGOON BREWERY合同会社 代表
田中洋介さん

「感激できる、多様なおいしさ」
創意工夫する新たなSAKE

若き蔵人たちの才能が開く、 浅草初のCraft SAKE醸造所

浅

草初のCraft SAKE醸造所として誕生した木花之醸造所。都内のCraft SAKE醸造所としてはほかにない、麹室を併設し、自ら麹造りを行っている。仕込みは清酒と同様の三段仕込みで、酒造りの工程で重要な麹を自前で造ること、バリエーション豊かな味わいのどぶろくを醸造することが可能になるという。

また、ここは酒造りを目指す若者たちの学びと修業の場でもある。酒造りや経営ノウハウなどを学び、羽ばたいていく若い醸造家たちが日本酒業界を盛り上げ、もっと面白くしてくれらるうと期待しており、初代・

2代目を務めた醸造長たちが、今では自身の醸造所をオープンしている。併設する店舗では、自社の商品をはじめ、全国の地酒やクラフトビールとともに美味しい料理を提供。若き蔵人たちの熱い想いが醸したクラフトサケが味わえる。



株式会社 ALL WRIGHT 3代目醸造長
木村 月月さん

Right
ハナグモリ〜THE酸
価格：2,178円(税込) 内容量：500ml
アルコール度数：12度

焼酎で使用される白麹を使用することで、白麹由来のクエン酸の鮮烈な酸味を活かしたドライでシャープな味わいのどぶろく。炭酸水や炭酸のジュースで割っても美味しい。

Left
HAZY SAKE
価格：2,300円(税込) 内容量：500ml
アルコール度数：13度

ビール酵母を使用した濁酒。ホップとエール酵母、清酒酵母の共発酵により、グラスからトロピカルフルーツを思わせる香りが立ち上がり、奥底にメロンのような香りも感じられる。

木花之醸造所
ALL (W)RIGHT -sake place-

◎東京都台東区駒形2-5-5 B1
◎17:00~22:30(土曜日・日・祝日15:00~22:00)
◎<https://konohanano-brewery.com/>



木花之醸造所

ハッピー太郎醸造所

醸

造家、発酵アドバイザーとして活動する池島幸太郎さんが、「顔の見える発酵食品で、つながりを取り戻そう」と2017年に滋賀県彦根市にオープンしたハッピー太郎醸造所。糀造りを農作物の育成と見立てて、「いかに完熟の糀を育てるか」というポイントを大切に丁寧な糀造りを行っており、味噌や鮎鮮などの高品質な発酵食品も手掛け、全国に多くのファンを持つ。2021年に滋賀県長浜市の商業文化施設「湖のスコール」に入居し、本格的にどぶろくの醸造をスタート。醸造所の地下水を大元として、糀屋ならではの

「醗酵でつなぐ、しあわせ」発酵愛を表現した「完熟糀のどぶろく」



Right
something happy フレッシュハーブティ
価格：2,530円(税込) 内容量：480ml
アルコール度数：7度

広島県三原市の梶谷農園さんお任せ「季節のスゴイフレッシュハーブミックス」をもろみに漬け込み、ともに醸すことで、清々しくもまろやかな香りと爽やかな余韻を生み出している。

Left
ハッピーどぶろく 湖北はみ出し米
価格：1,890円(税込) 内容量：480ml
アルコール度数：13度

虫がついて変色したり、割れていたりする個性的な「はみ出し米」を、発酵を通して、美味しく、愛おしいお酒に変える。世の愛すべき「はみ出し者達」に乾杯しよう！

ハッピー太郎醸造所

◎滋賀県長浜市元浜町13-29(湖のスコール内)
◎11:00~19:00 ◎火曜日
◎<https://happytaro.jp/>

「完熟糀」を使用し、日本茶やハーブティ、葉草を掛け合わせた様々なフレーバーのどぶろくを生み出している。滋賀県米原市に自宅アトリエを構える切り絵作家の早川鉄兵さんが手掛ける洗練されたラベルデザインも印象的だ。



ハッピー太郎醸造所 代表
池島幸太郎さん



至福の旅時間

Blissful travel time

多彩な部屋のバリエーションで充実のアウトドア体験

富津市

グランドーム千葉富津



photographs_TOMOAKI HORI.



ドッグランドームの内観。全室、たき火ができるファイヤーピット付き。

特別な道具もいらず、手軽にアウトドアが楽しめるグランピングは、今や定番のレジャー。昨年誕生した「グランドーム千葉富津」も、オープンから1年で早くも人気の施設となっている。

全20棟のうち17棟は直径7mの大型ドームテントで、残り3棟はラグジュアリーなヴィラ。ドーム型テントはそれぞれ趣の異なる部屋をそろえ、滞在者のニーズを満たす工夫が満載だ。

中でも一番人気は「ドッグランドーム」。愛犬と一緒に宿泊が可能

で、各テントに専用のドッグランも併設されている。室内はフローリング床を採用、ケージの用意もあるの

で、愛犬ともどもゆったりと羽を伸ばせること請け合い。同じくドーム型テントの「シアタードーム」はプロジェクターとスクリーンが設置され、時間を忘れて映像の世界に没入できる。その他、「ハンモックドーム」や「プライベートサウナドーム」も用意。全てキッチン・風呂・トイレが完備されているので、誰でも安心して滞在できるのがうれしい。

一方でヴィラは、プライベート

プールや天然温泉「黒温泉」が浴室で楽しめるなど、より上質な時間を過ごしたい人におすすめ。最大8名の宿泊が可能なので、2世帯や仲間同士でにぎやかに過ごす人も多いという。

特筆すべきは管理棟に設置された無料の「マルシェ」。おやさい・おやつ・くんせい・SAKE・スパイス・バスハープ・アメニティの7種類があり、地元農家の野菜やビールなどのアルコール類がそろう他、燻製作りやオリジナルのスパイス調合、乾燥ハーブを組み合わせたのバ

スハーブ作りといった体験もできる。日々の緊張からの解放が何といてもアウトドアの魅力。「グランドーム千葉富津」のようなストレスフリーの施設なら、さらにリラックス効果もてきめんだらう。



(左) 夕食は、「かずさ牛ステーキ」「地豚の骨付きステーキ」「房総金目とホタテの浜焼き」「千葉あさりの酒蒸しスキレット」など。千葉県産の食材を併設のBBQグリルを使って自分で調理する。マルシェで調達した野菜やスパイスを組み合わせて楽しむのも楽しい。朝食も、ローストビーフのハンバーガーなど豪華。

(右) ビールや酎ハイ、ハイボールなどを心ゆくまで味わえるため、上戸にはたまらない「SAKEマルシェ」。管理棟内のテーブル席やテラス席でくつろぐこともできる。



④千葉県富津市湊1660-3
 ⑤050-3174-7253
 ⑥4名1室利用時1名23,980円～(1泊2食付き)
 ⑦<https://www.chibafuttsu-glamping.com/>

千葉県の外壁（屋根）塗装業者を無料紹介 築10年を過ぎたら検討を!



家の外壁塗装は美観のためだけでなく、雨風や紫外線から家を守る大切な役割がある。劣化しやすい場所でもあるので、築10年を過ぎたら検討が必要だ。とはいつても悩ましいのが業者選び。「ちいき新聞の外壁塗装」では、専門スタッフが家屋の状況を確認し、要望に合った業者を無料で紹介。業者選びのミスマッチを防ぐことができる。

審査を通過した厳選業者

施工実績や財務状況、法令順守など厳格な基準をクリアした業者のみが加盟しているので安心。また、施工現場の現地調査や施主へのアンケート実施など、品質の管理・改善にも務めている。上限3社まで一括見積もりOK。業者の見積もり、契約、工事、その他対応面で不安があればいつでも相談に応じてくれる。



ちいき新聞の外壁塗装

①<https://tosou.chiikinews.com/> ②0120-03-3231

③受付9:30~18:00 土祝OK!

ちいき新聞の外壁塗装



AFFLUENT

PREMIUM GALLERY

人生を楽しむ大人のための
毎日を豊かにする情報をお届け

人生の彩りに音楽を歌唱レッスンで健康に



楽器演奏から歌唱までの確かな指導に定評がある鳥居音楽教室。歌唱トレーニングは、歌の上達はもちろん、認知機能の強化や集中力のアップ、判断力や想像力の向上も期待できる。魅力的な個性を磨きたい人に。

鳥居音楽教室

①047-468-8873 / ②090-2901-7596 ③船橋市習志野台3-17-21 ④東葉高速・新京成「北習志野」駅徒歩2分

歌で心身共に漲る自信と喜びを
歌唱力はエグゼクティブ世代の強力な武器に。完全オンラインレッスン可。
個人レッスン30分2,500円

鳥居音楽教室 北習志野



10代目渾身のうなぎしぐれ煮・兜煮詰め合わせ (6,264円)



(左) 少しぜいたくなお茶漬けに (右) 「いかだ焼本舗正上」店舗は千葉県有形文化財に指定



香取市佐原の老舗佃煮屋が手がける 渾身のうなぎしぐれ煮・兜煮詰め合わせ

江戸時代に盛栄を極め、今もその面影が残る香取市佐原で200年以上の歴史を持つ老舗佃煮屋「いかだ焼本舗正上」。10代目となる現当主は、伝統を受け継ぎながらも数々のユニークな商品を展開。そんな10代目が生み出した商品の一つ「うなぎしぐれ煮」は、国産のうなぎに新鮮な生山椒を加えた品。大のうなぎ好きもうなる味わいで、ごはんのお供にも最適だ。一方、うなぎの頭を煮た「兜煮」はコリコリとした食感の珍味。単品はもちろん「うなぎ茶漬けだし」「ぶぶあられ」と合わせることで「うなぎ茶漬け」として楽しむこともできる。自宅用にもギフトにもおすすめの詰め合わせはECサイト「ちいきの逸品」で。



INFORMATION

ちいきの逸品とは

千葉の魅力あふれるおいしいものやこだわりの品を「各店直送」で届ける通販サイト。「逸品」の背景にあるストーリーも伝えることで商品だけでなく作り手のファンになってほしいという思いで運営。

ちいきの逸品 by地域新聞社

①<https://mart.chiicomi.com/>

ちいきの逸品





鮭のごま風味焼き

糖質
5.5g

累計販売5000万食!

初回特別価格でご提供

チョコレートドーナツ(3個)

糖質
20.8g

一流シェフが調理・開発 健康的な食生活を 自宅で手軽に

安全な食材を使用して作られるメニューは、
自社のシェフと管理栄養士が調理し開発。
全てのメニューが
糖質30g・塩分2.5g以下で、
美味しいのに簡単に健康管理ができます。

きのこチーズのトマトハンバーグ

糖質
15.4g

四川風エビのピリ辛

糖質
13.4g

※メニューは一例です

SERVISE ①

プランの中から
お好みの頻度・食数で

お好きな配送間隔、食数を選んで定期購入。購入の一時停止・ご解約はサイト上からいつでも可能。お客さまのご都合にあわせた糖質に配慮した食生活が叶います。

※一時停止・ご解約は地域に応じ4日～5日間の期間制限があります。詳細は右記URLでご確認ください。 <https://affluent.nosh.jp/tradelaw>

SERVISE ②

全て糖質30g・
塩分2.5g以下のお食事

糖質30g・塩分2.5g以下で健康に配慮したすべてのお弁当を、自社工場で作製後、すぐに冷凍をしています。食べる時に解凍するだけで、新鮮なまま美味しくお召し上がりいただけます。

SERVISE ③

毎週お好きな
メニューを選べる

60品以上の中から、お好きなメニューをお選びいただけます。糖質に配慮したメニューを毎週選べる、いま話題の宅配食サービス・nosh(ナッシュ)! 新メニューも定期的に追加しているので、飽きずに長く続けられます。

nosh ナッシュ



<https://affluent.nosh.jp/>
tel: 050-3101-6850 [10:00~19:00(年末年始を除く)]

初回限定
特別割引実施中!

全プラン2,000円OFF

糖質に配慮した
食事で健康的に

世界No.1*の炭酸水なら

 **sodastream**®

いつでも新鮮！作りたての美味しさ！

- 🔴 カンタン操作で自分好みの強さに
- 🔴 500ml約20円でリーズナブル
- 🔴 専用ボトルでゴミもゼロ
- 🔴 追い炭酸でいつでもシュワシュワ！



*グローバルデータ社調査報告：炭酸水消費量に関する国際的調査（2020年実施）

Enjoy a perfect
sparkling beverage
experience



全国の百貨店・専門店・家電量販店・大型スーパーなどでお買い求めいただけます。詳しくはHPのお取り扱い店舗をご覧ください。
SodaStream コールセンター 0120-286-230

ソーダストリーム 

www.sodastream.jp