

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2023 Nov.

[OSAKA・HANSHIN]

11

美味探訪

オーベルジュで過ごす極上の時間

「あまから手帖」

SELECT

美食家が集まる人気の街にて
薪炭 まだら

地域の魅力を再発見!

ふるさと納税2023

MEDICAL CHECKUP

人間ドック特集

インテリア特集

暮らしをもっと豊かに

THE MOVEMENT

動き出す大阪。十三から、その先へ。

関西最大^{※1}

[住・商・官]複合開発

超高層タワー

地上39階建・総712戸

梅田1駅^{※2}

阪急「十三」駅徒歩3分^{※3}



「ジオタワー大阪十三」予告物件概要 ●販売戸数:未定 ●価格:未定 ●間取り:1LDK~3LDK ●専有面積:43.07㎡~163.80㎡ ●バルコニー面積:7.48㎡~33.76㎡ ●サービスペース面積:2.38㎡~2.61㎡ ●所在地:大阪府大阪市淀川区十三東1丁目21番3他(地番) ●交通:阪急電鉄神戸線「十三」駅(東改札口)徒歩3分、阪急電鉄宝塚線「十三」駅(東改札口)徒歩3分、阪急電鉄京都線「十三」駅(東改札口)徒歩3分 ●総戸数:712戸(うち非分譲住戸1戸含む) ●構造:鉄筋コンクリート造、一部鉄骨造 ●階建:地上39階建/地下1階建 ●敷地面積:7,274.86㎡ ●建築面積:4,495.95㎡ ●建築延床面積:84,478.53㎡ ●用途地域:商業地域 ●竣工時期:2026年1月予定 ●入居時期:2026年4月予定 ●分譲後の権利形態:土地/専有面積割合による定期借地権(転借地権)の準共有、建物/専有部分は区分所有権、共有部分は専有面積割合による所有権の共有 ●借地権:一般定期借地権(転借地権)、引渡日より2091年9月30日まで(借地期間には建物解体期間含む) ●期間満了時に敷地を更地にして返還していただきます ●契約の更新・存続期間の延長・建物の買取請求は不可 ●借地権の譲渡・転貸は、土地貸主(転借地権設定者)に事前に通知を行い承諾をえたうえで可 ●事業主(売主):阪急阪神不動産株式会社 宅地建物取引業者免許番号:国土交通大臣(16)第395号(一社)不動産協会会員(公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟 〒530-0017大阪府北区角田町1番1号(東阪急ビルディング内) TEL:06-6313-3411 ●管理会社:株式会社阪急阪神ハウジングサポート ●管理形態:区分所有者全員により管理組合を結成し、管理会社に委託(通勤) ●建築確認番号:第ERI-22020283号(令和4年8月4日付) ●計画変更建築確認番号:第ERI-23013358号(令和5年8月28日付) ●施工会社:鹿島・高松共同企業体 ●設計・監理(意匠):[住宅部分・駐輪場棟]鹿島建設株式会社 一級建築士事務所、[低層施設部分]株式会社類設計室、鹿島建設株式会社 一級建築士事務所 ●設計・監理(設備):鹿島建設株式会社 一級建築士事務所 ●設計・監理(構造):鹿島建設株式会社 一級建築士事務所 ●駐車場:286台[機械式立体駐車場(エレベーターバーキング):282台(非分譲住戸用1台含む)、福祉用駐車場:1台、来客用駐車場:3台]月額使用料:未定 ●自転車置場:1430台[2段式:998台(上段364台・下段(スライド式)610台)・下段(固定式)24台)、平面式:30台(非分譲住戸用1台含む)、サイクルポート:201区画(402台)]月額使用料:未定 ●バイク置場:16台[平面式]月額使用料:未定 ●ミニバイク置場:130台[平面式:47台、ラック式:83台]月額使用料:未定



Geo Tower

ジオタワー大阪十三



ジオタワー大阪十三

〈モデルルームご来場予約受付中〉

ジオタワー大阪十三 マンションギャラリー

0120-13-0712

営業時間/10:00~17:00 定休日/火・水・木曜日 ※2023年11月23日(木・祝)は営業いたします。

ジオタワー大阪十三

検索

事業主(売主)



阪急阪神不動産



ご来場予約はこちら

予告広告

※本広告を行うまでは、契約又は予約の申込には応じられません。また、申込の順位の確保に関する措置は講じられません。一括販売・期分け販売等が確定していないため、販売戸数・販売価格は未定です。確定情報については、新規分譲広告(本広告)にて明示いたします。(販売開始予定時期/2024年1月)

※掲載の完成予想図は、計画段階の図面を基に描いたもので、外観形状の細部・設備機器などを一部省略しています。また、現地周辺の建物等是一部省略している箇所がございます。※掲載の完成予想図は、計画段階の図面を基に描いたもので、建物の形状・色調・植栽・家具・調度品・照明等は、設計・施工上の都合、行政官庁の指導により変更になる場合がございます。なお、各種部材につきましては、実物の質感・色等の見え方が異なる場合があります。※描かれている植栽は、特定の季節やご入居時の状態を想定して描いたものではありません。また、予定種の成長後のイメージを基に描いており、竣工時は予想図程度には成長していません。※掲載の地図内の施設名称・内容は2022年12月時点のもので、今後変更になる場合があります。また、周辺道路、地図等の表現は一部省略・簡素化しており、実際とは異なる場合があります。※1.「関西最大」とは、2000年以降に関西圏で供給された分譲マンションのうち、本プロジェクトの総戸数712戸は住・商・官一体開発の単独売主で「過去最大規模」の戸数となります。(2022年10月MRC調べ)※2.最寄りの阪急電鉄「十三」駅より京都線利用で「大阪梅田」駅1駅※3.東改札口より約180m※「十三」駅徒歩3分とは、阪急電鉄東改札口から計測した概算を示しています。※本物件は、大阪府福祉のまちづくり条例と大阪市の「やさしいまちづくり整備要綱」に適合しております。

BOG Blue Ocean Gym

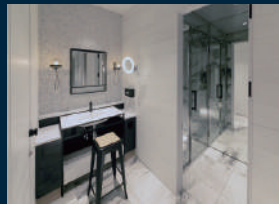
何年先も動ける 自分でいたい

年齢を超えて輝くココロとカラダ。
上質なパーソナルジムで健康な人生を謳歌しませんか？

未来への投資、健康な毎日。贅沢な時間をパーソナルジムで。



パーソナルトレーニングジム『Blue Ocean Gym(ブルーオーシャンジム)』は、ストレッチを取り入れた効果を重視したサービスを提供しています。プロのトレーナーがマンツーマンで的確にサポートすることで、効率よくなりたい身体へと導きます。年齢と共に柔軟性は低下していくと言われますが、ストレッチを入念に行い身体の可動域を広げることで、スポーツ時のパフォーマンスも向上しやすくなります。



清潔感のある快適な施設

高級感のある更衣室は、会員様にも大人気。アメニティにもこだわり、シャワーヘッドやシャンプー、化粧品に至るまでこだわりの高級ブランドを使用しています。

料金プラン (全て税込価格になります)

入会金 (初月のみ)	¥11,000
事務手数料 (初月のみ)	¥3,300
月額会費	¥11,000
パーソナルトレーニング	¥5,500

※コースメニューはなく、月1回からOK ※事前予約必須 ※更衣室・シャワー・アメニティ使用可能

期間限定 体験トレーニング

通常価格
¥3,300 税込 ▶ **無料**

月2回、2週間に1回のトレーニングでも
十分な効果が得られる事を実感できます。

BOG Blue Ocean Gym



WWW.BLUEOCEAN-GYM.COM

< 新町店 >
大阪府大阪市西区新町4丁目2-2 WOB新町1階
TEL:06-6543-7878

< 玉出・帝塚山店 >
大阪府大阪市西成区玉出東2丁目14-10木村興産ビル1階
TEL:06-6659-0888

< 箕面豊中店 >
大阪府豊中市永楽荘4丁目11-6
TEL:06-6849-5555

< 神戸三宮店 >
兵庫県神戸市中央区加納町4丁目6-1サンタックビル2~4F
TEL:078-333-7070

Special 1 オーベルジュで過ごす極上の時間

09 美味探訪

Special 2 地域の魅力を再発見!

30 ふるさと納税2023

Present

07 読者プレゼント

Special 3 人間ドック特集

19 PREMIUM MEDICAL CHECKUP

Gourmet

22 あまから手帖 × AFFLUENT
美食家が集まる人気の街にて 薪炭 まだら

Special 4

25 インテリア特集
暮らしをもっと豊かに

Things

28 TSUWAMONO — 大人の逸品 —
CHEMEX コーヒーメーカー / ハンドブローシリーズ

Regular

29 PREMIUM GALLERY



09

22

30

(株)関西ばど(以下「当社」という)における個人情報の取り扱いについて

- 当社へ個人情報を提供頂く場合はあらかじめ明記した利用目的のほかに、当社からの各種情報のおしらせメール送信、新商品・新サービス・各種キャンペーン・特集等に関するご案内、アンケート・調査のお届け、グッズ発送、メールマガジンの送信を目的とした範囲内に限定して利用いたします。
- 提供を行うことが予定される場合には、あらかじめその旨を自社広告もしくは個人情報取得フォームなどに明記いたします。
- 利用目的の達成に必要な範囲内において、個人情報の取り扱いを外部に委託する場合があります(例えば、発送業務を外部に委託する場合があります)。
- 個人情報を提供頂くことはご本人様の任意ですが、必要事項に不足がありますと、あらかじめ明示した利用目的に対応するご本人様のご要望にお応え出来ない場合があります。
- 当社が保有するご本人様の個人データについて、利用目的の通知、開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、削除及び第三者への提供の停止のお申し出には適切に対応いたします。
- 当社の個人情報取り扱いに関する苦情・相談その他お問合せは、下記の窓口までご連絡ください。

個人情報保護管理者代理/株式会社関西ばど 経営戦略部長
個人情報に関する苦情・問合せ窓口/Tel.06-6479-3113
(受付時間:平日9:30~18:00/土日祝を除く)

2023年11月発行

編集・発行/株式会社 関西ばど 広域営業部
〒550-0004 大阪市西区靱本町1-10-24
三共本町ビル5F

Cover Photo ENOWA YUFUIN

編集協力/株式会社 affluent
株式会社 クリエテ関西

広告掲載・チラシ折込・誌面内容のお問合せ
Tel.06-6479-3110 (平日10:00~18:00)

配布に関するお問合せ

☎ 0120-124-034 (平日10:00~18:00)

配布に関するご連絡・お問い合わせ・送付停止については、右記QRからもご連絡いただけます。



※広告内に記載されている価格表示は「税抜」、「税別」または「広告内の価格は全て税込価格です」等の表示がない場合は全て税込価格となります。

※掲載情報は10月19日時点のものです。ご利用の際には事前に最新の情報をご確認ください。

本誌掲載記事の無断転載を固く禁じます。

公式サイト
AFFLUENT WEB
https://afflu.jp/



公式Facebook
@affluenteditor



公式Instagram
@affluent.premium



公式X(Twitter)
@affluent_web





KASHIYAMA

KASHIYAMAの ORDER-MADE UNIFORM

初めての制服は、カシヤマ。

オーダーメイド ユニフォーム

初めての制服は KASHIYAMA で。

KASHIYAMA では、企業・団体のユニフォームのご予約承っております。小ロット 2着からオーダー可能です。

クラシックなデザインから、流行のデザインまでメンズ、ウィメンズお一人お一人に合わせたサイズでお作りいただけます。納期は最短1週間から。

Sewing : KASHIYAMA DALIAN



MADE IN JAPAN

国内縫製のお仕立てによるプレミアムライン。

熟練職人の手作業ならではのこだわりの仕様でお作りすることができます。イージーオーダー服生産量の25%を担う協力工場。国認定の紳士服製造技能士が多く在籍し、その高い技術力やノウハウを活かした高品質な服作りを実現させます。

イタリア、イギリスを中心とした海外ブランド生地を多数ご用意しております。

◆ 最短3週間でお仕立て、¥99,000(税込)~

出張採寸
いたします



KASHIYAMA 大阪本町店



大阪市中央区本町3-2-5

株式会社オンワード樫山大阪支店ビル1F

Osaka Metro 御堂筋線本町駅 7番出口徒歩3分

TEL/06-6252-8170 担当/藤井

営業/10:30~19:30 不定休

来店予約は
コチラから



7



1組
2名様

1.ザ・カハラ グランド ハーバービュー客室。2.ハワイ初代国王・カメハメハ王の王冠の羽をイメージしたシャンデリアが輝くスカイロビー。3.開業3周年を記念し、2024年3月末までヌーベルシノワ付きの宿泊&ディユースプランも楽しめる。



ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜
「ザ・カハラ グランド ハーバービュー」
ペア宿泊券(1泊朝食付)

半世紀にわたり、各国の要人や著名人を魅了し続けるハワイ・オアフ島の「ザ・カハラ・ホテル&リゾート」。その唯一無二のホスピタリティを受け継ぎ、2020年に誕生した同ホテルは、全146室すべてが47㎡以上と、横浜・みなとみらいエリア最大級の広さを誇る。館内には随所にハワイを感じられる仕掛けが用意され、現地から受け継ぐハワイアン・ホスピタリティの温かなおもてなしが日々の疲れをやさしく包み込む。名門ホテルのスピリットをぜひ体感してほしい。

宿泊券利用期限：2024年6月30日(日)迄 ※除外日あり
 ①045-522-0008
 ②神奈川県横浜市西区みなとみらい1-1-3
 ③みなとみらい線新高島駅、みなとみらい駅より徒歩約8分
 ④https://thekahala.jp/yokohama/

2



1名様

完全ワイヤレスイヤホン
「Sudio E2」(クリーム)オリジナルセット

「Sudio E2」は、北欧オーディオブランド「Sudio」の完全ワイヤレスイヤホン最上位モデル。コンサート会場のようなサウンドを味わえる空間オーディオ技術やノイズキャンセリング機能、通話をクリアにするVividVoiceテクノロジーなど、高性能な機能が充実。今回はイヤホン本体と専用ケース、ワイヤレス充電器などを特別セットにしてプレゼント(セット内容は下記に記載)。洗練された重厚なサウンドをぜひ楽しんで。

価格：Sudio E2 16,900円、専用ワイヤレス充電器3,100円、ケース3,100円、Ladd ワイヤレス充電器5,400円、Flyg ワイヤレスアダプター 3,100円(※すべて税込)

モダニティ株式会社
 ①03-3585-6054(平日10:00~17:00)
 ②https://modernity.jp/pages/sudio

Present

AFFLUENT 2023 November

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た“とっておき”をプレゼント。

ヘアドライヤー
「Re・De Hairdry」(ブラック)

「グッドデザイン賞2023」を受賞した「Re・De Hairdry」。業界トップクラスの風量と風速により髪の毛の根元まで風がすぐ届き、最小限の熱負担で髪を傷めずに素早く乾かせる。さらに、重さはわずか255gと圧倒的なコンパクトさで手元の負担も軽減。美髪へ導く5つのモードを搭載しているほか、スタンドと組み合わせればハンズフリーで使用可能。面倒なヘアドライを心地よい時間に変えてくれるアイテムだ。

価格：29,700円(税込)
 株式会社A-Stage ①03-3573-0703(平日10:00~17:00)
 ②https://re-de.jp/hairdry/



1名様



各3名様

suginomori brewery
「narai kinmon」「narai sankei」(各720ml)

休眠状態だった奈良井宿の蔵元を再生し、2021年に誕生した「suginomori brewery」。山の超軟水を使い、1人の杜氏が手作業で造る「narai」は口当たりが柔らかく、甘さと辛さ、苦味や雑味が調和した新たなバランスの味わい。繊細な甘い香りに米の旨味と丸みを帯びたまるやかな「narai kinmon」と、爽やかな香りと清流のような口当たりの「narai sankei」、それぞれ純米大吟醸クラスの日本酒を各3名様へプレゼント。

価格：各5,500円(税込) アルコール度数：14度 ※要冷蔵
 suginomori brewery
 ①info@narai.jp ②https://www.narai.jp/



下記URLまたは左記QRからご応募ください。
 https://afflu.jp/present-osaka/
 ※締め切りは2023年12月3日(日)
 ※プレゼント応募は(株)affluentにて承ります。

4

170万人を
超える受講生が
変化を実感!

変わった理由は、 アンガーマネジメント

アンガーマネジメントとは？

アンガーマネジメントは怒らないことを目指すものではありません。
違いを受け入れ、人間関係を良くする心理トレーニングです。

日本アンガーマネジメント協会について

日本アンガーマネジメント協会は、アメリカに本部をおく
「ナショナルアンガーマネジメント協会」の日本支部です。

アンガーマネジメントファシリテーターで変わる理由

REASONS

■ アンガーマネジメントファシリテーターとは？

アンガーマネジメントファシリテーターは「アンガーマネジメントの専門家」への入門資格です。

取得すると「アンガーマネジメント入門講座」を開講できるようになると同時に、自分自身の怒りの感情との上手な付き合い方を学べることができます。

アンガーマネジメントを
知って人生が楽に!

ビフォー・アフター動画はこちら▶



1.

日本におけるアンガーマネジメントの第一人者、安藤俊介が監修

アンガーマネジメント第一人者の安藤俊介が、アメリカで習得したアンガーマネジメントを独自のアプローチで開発した特別なプログラム。

最新の理論と技術が凝縮された、日本アンガーマネジメント協会のみで受講できる講座です。



2.

同じ悩みを持つ仲間と講師の手厚い学習サポート

アンガーマネジメントファシリテーターになる過程で、同じ悩みを持つ同期や先輩講師のサポートにより、つまづくことなく学習・成長が可能。

資格取得後も、希望者は勉強会や交流会などで継続学習もできます。



3.

アンガーマネジメントの知識が新たな心の充実感を創出

資格取得後は、家族・友人・会社の同僚など、以前のご自身と同じ悩みを抱える方々にアンガーマネジメントの技術を伝えることで、周囲への貢献を果たすことも可能です。

それにより新しい充実感が生まれ、ご自身の生き方やキャリアにも変化があるでしょう。



アンガーマネジメントファシリテーター養成講座をご紹介します! 受講料 すべて143,000円

(試験料含む、税込)

399期

2日間対面講座 【大阪会場】

2日間の対面での講座のため、短期集中で資格を取得できるだけでなく、コミュニケーションが取りやすく、講師に質問がしやすいのが特徴です。

学習形式 / 対面講義(各日8時間×2日間)

開催日時

2023年
12月9日(土)・10日(日) 10:00~18:00

講師 松村 聖也

会場 リファレンス大阪駅前第4ビル

申込はこちら



2089期

オンライン講座

オンラインでの受講のため、場所を選ばず受講頂けるのが特徴です。

学習形式 / 動画視聴(約10分間×26回) + オンラインライブ授業(1日のみ / 8時間)

開催日時

2023年
11月18日(土) 10:00~18:00

講師 松井 晴香

会場 Zoom 【定員30名】

申込はこちら



オーベルジュで過ごす極上の時間

シェフの技と創意工夫で、地元の食材を存分に生かした料理が楽しめる、
宿泊施設を備えたレストラン「オーベルジュ」。
自慢の一皿を楽しみに、自然の中で極上の時間を過ごす旅へ。

Text_ENO.

美味探訪

Delicious Exploration

近年、日本各地でオーベルジュの開業が相次いでいる。独自のコンセプトや世界観を持ち、そこでしか味わえない“エクスクルーシブ”な体験で訪れる人をもてなす施設が多い。主役は、地元の食材を使い、その魅力を知り尽くしたシェフが自らの経験とアイデアを駆使して丁寧に手掛ける料理。宿泊施設だから帰りの移動を気にすることなく、時間をか

けて心行くまで料理、お酒、会話を楽しみながら過ごせる。

また、近ごろのオーベルジュは料理のみならず、温泉やサウナ、広大な海や星空などの絶景、こだわりの建築、アート空間など、施設自体の魅力も充実しているのが特徴だ。都会の喧騒を離れ、くつろぎの時間が流れる、滞在そのものが旅の目的となるオーベルジュを訪れてみたい。

OSTERIA SINCERITÀ

※各施設の料理写真は一例です。料理内容は季節、収穫状況などにより変更されます。



シェフ 原田 誠さん

10代から日本料理を学び、30歳でイタリア料理に転向。2010年祖父の代から続く食堂を継承し、新潟県三条市にイタリア料理店をオープン。料理研究会「ラボクチ」を結成し、食文化を追求、発信する。2023年春より現職。

1

- 1.米ぬかの餌で育った米沢牛。オレイン酸をたっぷり含んだ口溶けの良い脂が特徴
- 2.華やかな香り、旨み、深みが特徴の「ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ」は、ソムリエの一押しワイン
- 3.朝食は夕食のイタリアンから一転、土鍋で炊いたご飯など和を基調にしたメニューが用意される

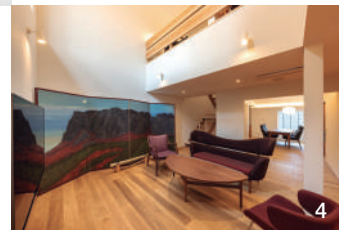


3

オステリア・シンチェリタ

OSTERIA SINCERITÀ

○山形県



4



5

- 4,3室のうちの一室「ALBA」には、福王寺法林が描いた秋景色「早晩 霊山」が
- 5.中庭のファイヤーピットで爽やかな秋風と炎の揺らめき、星空を眺めながら団らんを
- 6.瞑想をテーマにした貸し切りの岩風呂。畳の間の灯りで丸窓が月のように浮かび上がる

盆地の風土が育む美味 1日3組限定の贅沢空間

2

023年春にオープンした、1日3組限定のオーベルジュ。ディナーは原田シェフが手掛ける創作イタリアンを堪能できる。オープンキッチン

で美しい料理が仕上がっていく過程を目にすると、否が応でも料理への期待が高まる。厳しい冬を3回超えて、かむほどに甘みが広がる深い味わいに育った米沢牛や、置賜盆地の寒暖差で旨みが凝縮された野菜やフルーツも魅力的。ぜひ多彩なライン

アップがそろうイタリアアナチュラルワインとのマリアージュを。メゾネットタイプの各客室は、地元山形で製作された北欧デザインの家具を設え、スタイリッシュで落ち着いた空間。全ての客室に檜風呂があり、湯守が水を加えずその日の気温情報とバルブの開度だけで42度に調整した100%の源泉を楽しめる。一つひとつにこだわり尽くした本物のサービスをじっくり満喫したい。



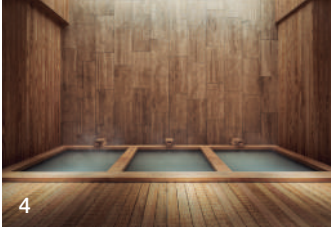
6

◎ 山形県南陽市赤湯3005

◎ 0238-43-7800

◎ <https://osteria-sincerita.com/jp/>

◎ 1泊 88,000円～(2名1室1名、税・サービス料・イタリアアナチュラルワインペアリング込、入湯税別、夕・朝食付き)



4.貸し切り風呂「AWASE」は、草津温泉の宿の中でも希少性の高い地蔵源泉の湯
5.レストランの外には、「高砂館」の時代からの木々があえて残され、四季の移ろいを楽しめる
6.温故知新をテーマに、「高砂館・櫻の間」の雰囲気を感じてくれた客室「TAKASAGO」



料理長 村田経博さん

日本料理を専門に学び、2008年から10年間「星野リゾート」に勤務。軽井沢、東京、京都など各地の「星のや」で活躍し、「星のや軽井沢」では副料理長を務める。「草津温泉 炯」に立ち上げから参画。



1.季節の旬を集めた、目にも舌にも楽しい「初秋の八寸」
2.3.日本料理をベースにさまざまな調理法を採用

草津温泉 炯 -kei-

○群馬県

2019年、再開発が進む裏草津にオープンした、温泉オーベルジュ。夕食は村田料理長が食材の組み合わせや食感、香りなどを大切に創作料理で、皿の上に広がる季節感を五感で楽しむことができる。自慢の温泉は白濁の地蔵源泉と強酸性の万代鉱源泉。低温から高温へ温度の異なる湯に浸かることで病を治すとされる、草津古来の入浴法を体験できるお風呂「AWASE」で、日頃の疲

れを癒やしたい。露天風呂付きの客室「TAKASAGO」は、かつてこの地にあった人気旅館「高砂館」に敬意を込めた特別室。随所に職人の熟練の技を施した、くつろぎの空間でくつすり眠ったら、地元群馬県産の食材にこだわった朝食が待っている。炭火で焼いた魚に出汁たっぷりの卵焼き、湯気が立つ釜でふっくら炊き上げたご飯が寝起きの胃に優しくアプローチ。1日の活力をチャージしたい。

④ 群馬県吾妻郡草津町草津297
① 0279-82-1800 (9:00~18:00)
② <https://kei-kusatsu.com/>
③ 1泊 78,100円~ (TAKASAGO、2名1室1名、税・サービス料込、入湯税別、夕・朝食付き)



季節を愛でる
日本料理と
伝統の湯治場で
過ごす休日

※各施設の料理写真は一例です。料理内容は季節、収穫状況などにより変更されます。



6. 緑に囲まれた「ENOWA YUFUIN」。
木や石、土壁の建物に、
流れ落ちる水の音が響く



4. インフィニティ・
プールの先に由布院の
街を一望する客室
「HILL TOP SKY PAVILION」
5. 森の中に建つ薪式
サウナ。汗をかいた後は
ウッドデッキで鳥の声を
聴きながら整えて



エグゼクティブ・シェフ
タシ・ジャムツオさん

米国の複数のレストランで修行の後、
世界の食通が注目する「ブルーヒル・
アット・ストーンパース」で農場と食
卓を結ぶ「Farm to Table」の概念を学ぶ。
「ENOWA YUFUIN」に立ち上げから参画。



3

1. 「ピーツのタルタル」。その日一番の
食材からシェフがインスピレーション
を受けて作り上げた極上の一皿が供される
2. 朝食でもファームの野菜を
ふんだんに味わえる
3. 京野菜の匠、石割照久さん（左）の
指導のもと、手塩にかけて育てた野菜



1

◎ 大分県由布市湯布院町川上丸尾544
◎ 0120-770-655 (予約センター9:00~17:45)
◎ <https://enowa-yufuin.jp/>
◎ 1泊72,600円~(2名1室1名、税・サービス料
込、入湯税別、夕・朝食付き)

2 023年6月にオープン
した、緑に囲まれた「隠れ
家」のようなオーベルジュ。レ
스토랑には決まったメニュー
がなく、タシシェフをはじめと
する料理人が毎朝自社ファーム
へ出向き、厳選した旬の野菜や
ハーブで調理する。その一皿は、
時にシンプルで、時に大胆。体
の内側からエネルギーが沸き起
こるような、大地の恵みを味わ
い尽くす体験だ。地産地消やサ
ステナビリティ、さらには食材

ロスも可能な限りゼロを目指
し、味だけに留まらない「Farm
to Table」を追求している。客
室は約4万4000㎡の敷地
内にヴィラ10棟とホテル棟が点
在。ヴィラは全ての客室に温泉
プールと厳選かけ流しの露天風
呂を完備している。由布院を見
下ろす高台にあり、四季折々の
眺望も期待できる。秋から冬の
季節は幻想的な雲海や、澄み
切った空に広がる星々に出合え
るかもしれない。



2

土づくりから
食卓まで
大地の恵みを
味わう料理



2

一 能登島

○石川県



監修 光川浩司さん

「銀座久兵衛」、「金沢迎賓館 金茶寮」等を経て、2005年「鮭 みつ川」を開業。「一能登島」料理監修者に就任し、仕入れ先やメニュー構成、器選びなどを支配人と二人三脚で進めた。現在も定期的に「一能登島」へ赴き、細部に心を配る。

1. 夕食は、四季折々の能登の幸を中心とした鮭のコースを味わえる
2. 洗練されたモダンなデザインの室内。専用サウナを備えた特別室も2室ある
3. 貸し切りの薪サウナ。ドリンクを備えた専用ラウンジがあり、整う時間をゆっくり過ごせる



1



3

- ④ 広島県大竹市晴海2-10-50
- ① 0120-907-090 (9:00~18:00)
- ② <https://artsimose.jp/villa/>
- ③ 1泊 80,000円~(2名1室1名、税・サービス料・客室内のドリンク・ラウンジでの飲食・美術館入館チケットなど オールインクルーシブ、夕・朝食付き)

2 023年4月にオープンした、レストランとヴィラ、美術館が一体となったアート・オーベルジュ。久重シェフが腕を振るうフレンチは、動物性脂肪を抑えながらも、味や香りを重視。地元の幸を生かしたコースを堪能できる。ガラス

張りのレストランからは、刻々と表情を変える瀬戸内海の景色を一望でき、絵画のように美しい一皿にさらに彩を添える。世界で活躍する建築家、坂茂さんが設計した個性豊かなヴィラの客室は、広々としたテラスが開放的な空間だ。併設の下瀬美術館では2024年1月14日(日)まで「四谷シモンと金子國義—あどけない誘惑—」展を開催中。その他、ピカソの版画やガレのガラス工芸など多彩な下瀬コレクションを鑑賞できる。

鮮魚を堪能
絶景とサウナで
心身を整える

海辺の
建築作品に泊まり
美しいフレンチ
を味わう



1



2

1. 「本日のお魚 萩漁港から」。広島近郊で育った肉や魚、有機野菜を使った料理は目にも楽しく、ワインとの相性も抜群だ
2. ヴィラ「キールステックの家」。瀬戸内海向きに大きく開かれ、心地良い風が吹き抜ける
3. 美術館の「望洋テラス」前には、昼は瀬戸内海の多島美、夜は工場夜景が広がる

©SIMOSE

シェフ 久重浩さん

辻調理師学校を卒業後、東京都白金台のフレンチレストラン「OZAWA」とゲストハウス「ザ・ハウス白金」で経験を積む。2009年から「OZAWA」広島店のシェフを務め、2022年より現職。



シモセアートガーデンヴィラ

SIMOSE ART GARDEN VILLA

○広島県

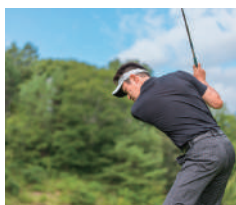


3

MIZUNO GOLF YODOYABASHI

ミズノ ゴルフ ヨドヤバシ

Pickup
Information



ミズノといえば淀屋橋 そんな原点の地に佇むゴルフ専門店

ミズノ淀屋橋店が94年の歴史に幕を下ろして早2年。多くのスポーツファンが「ミズノといえば淀屋橋」と想うのは、1927年(昭和2年)より「美津濃運動用品株式会社」の本社屋から始まり、2021年までそこにあり続けた歴史にある。そのイメージが強すぎてか、いまだに「つい足が淀屋橋に向いてしまう」ファンも多いという。しかし、この地にミズノスピリッツが途絶えたわけではない。かつての淀屋橋店から一筋入った内北浜通沿いに佇む『MIZUNO GOLF YODOYABASHI』。ここにそれは息づいている。ミズノ直営のゴルフ専門店の中でも最大級の広さと品揃えを誇る同店は、GCF CENTER(ゴルフカスタム

フィッティングセンター)認定店であり、ミズノの厳しい認定試験に合格したフィッターが多数在籍。専用の計測器が導き出す科学的根拠を元に、豊富な経験とスキルを活かして各人に最適なゴルフクラブを提案してくれる。ただ、初級ゴルファーにとっては、もしかすると「ミズノ」中上級ゴルフ向け」というイメージがあるかもしれない。ましてや「フィッティングなんてプロか上級者のすることでしょ?」と思う方も多いだろう。しかし初級者でも、いや初級者だからこそフィッティングにより作り上げる自分にベストなクラブを使用するメリットは大きいという。そんなミズノクラブフィッティングの魅力を探ってみた。



厳しい認定試験に合格したフィッターが在籍するGCF CENTER認定店。ここでクラブフィッティングを受けることができる。





初級者にこそオススメ

フィッターと作り上げる理想の1本 ミズノのクラブフィッティング



クラブフィッティングとは

体格やスイングに応じたシャフトやヘッドを厳選し、自分にとって最適なクラブを作り上げること。いわゆるゴルフクラブのオーダーメイド。



ミズノクラブフィッター 堀本 奈菜さん

7歳よりゴルフを始めて以来、競技ゴルファーとして活動。高校卒業よりプロを目指す。プロ研修生として活躍後、ミズノへ入社。ミズノ認定1級クラブフィッター資格を取得し、キャリア2年目。女性ならではの物腰の柔らかさとプレーヤーとしての経験値の高さからユーザーの信頼も厚い。

ゴルフを始めよう！そう思ったときに、まずは張り切って、自分に似合うウェアを揃える人は多いだろう。しかし、肝心のクラブを自分に合うものを揃える人はどれくらいいるだろうか？「まずは譲ってもらった道具が格安セットでプレーしよう」という人が大半なのではないだろうか。「そんな初心者が陥りがちなのが、自分に合っていないクラブを使うことだと思うようなショットができずスコアが低迷すること。それどころかクラブにスイングを合わせようとすることで変な癖がついてしまい、いつまでたってもスコアがアップしない、ゴルフを楽しめない・・・という状況に陥りがちです。」と、フィッターの堀本さん。初級者こそフィッティングを受けるべき理由はここにあるという。つまり、変な癖がついてしまう前に、そして自分の能力を最大限発揮するため

にも、自分の身体に合ったクラブを揃え、ベストなフォームを身につけることこそ上達の近道、というわけだ。

経験豊富な フィッターが在籍

ミズノのフィッティングは、すべてミズノが認定した1級・2級フィッターが担当。1級フィッターはプロに帯同しフィッティングを担当できるほどのレベルを有しており、同店にはそのフィッターたちを指導するチーフフィッターも在籍している。このスキルの高さから、他県から訪れるゴルファーも多いという。まず最新の機器を使ってスイングの分析を行い、その数値をベースに、フィッターが経験値と慧眼により最適な結論を導き出す。そんな『MIZUNO GOLF YODOYABASHI』で叶うフィッティングを詳しく見ていこう。



3球打つだけで全てがわかる。スイングDNAから 最適なクラブを導き出すフィッティングの4ステップ

◆ステップ1◆ まずは3球試打 瞬時にわかる スイングDNA

まずは、フィッティングブースへ。クラブに専用の計測器『シャフトオプティマイザー3D』を取り付け、3球だけ普段どおりに打ってみる。この試打においてヘッドスピード、スイングテンポ、しなり係数、インパクトアライ角、アタック角などの9つの要素を瞬時に計測して数値化し、スイングDNA（人ひとりのスイングの特徴）をあぶりだす。信じられないかも知れないがたった3球で自分のスイングの全てが分かるのだ。



クラブにつけてスイングするだけでスイングデータを高精度に診断するシャフトオプティマイザー3D。ヘッドスピード、シャフトのしなり具合等を瞬時に計測し、数値化したデータをタブレットに表示する。



試打により計測された数値がタブレットに表示され、フィッターより説明を受ける。スイングDNAが明らかになる瞬間だ。



◆ステップ2◆ 計測データを解析し 最適なシャフトとヘッド をリストアップ

計測したスイングデータをタブレットに表示してフィッターより説明を受ける。自分のスイングをここまで詳しく分析される機会は通常なく、これは貴重な経験になるだろう。そして計測データの解析により最適なシャフトの硬さや重さ、キックポイント（シャフトが一番しなる位置）が特定され、オススメのシャフトがリストアップされる。同時に最適なヘッドタイプやアライ角なども特定されオススメのヘッドモデルがリストアップされる。

◆ステップ3◆ 実際に組み付けて 試打を実施

次に、推奨されたシャフト・ヘッドを
その場で組み付けて試打を実施する。

いくつかの組み合わせを打ち比べ、
振りやすさ、打感、グリップの握り具
合などをチェック。さらにプロも利用
する弾道計測器「TRACKMAN」
によりボールの軌道や飛距離、スピ
ン量などをその場で確認できる。

従来のクラブとの違いを実感でき
る瞬間だ。シャフトとヘッドの組み
合わせは、なんと数百通り。基礎的
な数値の導き出しはマシンが行う
が、微妙な感覚の違いは人でだけ
ればわからない。数字の奥を探り、
試打の様子を見て適格なアドバイ
スをするのがフィッターの腕の見せ
所である。こうしたトータルでの精
度の高さが、ミズノの誇るフィッ
ティングなのだ。



多種多様なシャフト
とヘッドが用意され
ており、推奨された
組み合わせをその
場で行う。



イメージどおりのショットを打つ
ことができれば自分だけのベスト
クラブの完成だ。アイアンだけでな
く、ウッドのフィッティングももちろ
ん可能なので、この際1本とは言
わず複数のベストクラブを揃える
のももちろんありだ。ゴルフの世界
は奥が深くて繊細だ。ほんの僅か
と思えるようなクラブの違いでも
そのショットに大きな違いを生み出
す。より高みをめざすプロや上級者
はもちろん、初級者が早いうちに
正しいスイングを身に付け、上達の
最短コースを歩むためにもフィッ
ティングは極めて有効だ。論より証
拠。まずは1歩踏み出し、フィッ
ティングを体験することをオススメ
したい。

◆ステップ4◆ 理想の1本、マイベスト クラブの完成



プロも利用する弾道計
測器「TRACKMAN」
を活用し、弾道、飛
距離などをモニター
でチェック。その場で
フィッティングの効果
を確認できる。



試打を行い、振りやすさ、
打感などをチェック。

Fitter's Message

一緒に理想の1本を作りましょう。
まずはお気軽にお試してください。

フィッティングで最も大切なことはお客様とのコミュニケーションだと考えていま
す。計測データをベースにしながらか、振り心地や打感など、お客様の感覚を確認しな
がら理想の1本を作り上げるよう心がけています。「スコアがアップしたよ」「ショッ
トが安定してゴルフがますます楽しくなってきた」という声を聞いた時、大きな喜び
を感じます。構える必要はありません。まずはお気軽にお試してください。

フィッティング
の様子動画は
こちらから



◆フィッティング料金(予約制)

トータルフィッティング(ウッド&アイアン)
所要時間約2時間 5,500円(税込)

ウッドまたはアイアンフィッティング
所要時間約1時間 3,300円(税込)

<フィッティング予約はコチラから>
店舗にお電話またはWEBより
お申し込みください。



ミズノゴルフヨドヤバシ 検索

MIZUNO GOLF YODOYABASHI

ミズノ ゴルフ ヨドヤバシ



住 所 大阪市中央区北浜4-4-9
シュナイダーエレクトリック大阪
ビルディング1F

アクセス Osaka Metro[淀屋橋]駅
3・4番出口から南西へ徒歩3分、
10番出口から北西へ徒歩3分

SHOP TEL.06-6223-7361
営業時間 平日/11:00~20:00
土日祝/10:00~18:00
(休館日/不定休)

◆アフルエント読者特典◆

先着
10名様

フィッティングを
無料にて実施

「トータルフィッティング」又は
「ウッドまたはアイアンフィッティング」

「アフルエントを見た」と電話にてお申込みください。

TEL.06-6223-7361(ミズノゴルフヨドヤバシ)

お申込期限:2024年1月31日



マッスルバックのような風貌、やさしさと飛び

Mizuno Pro 245

ホットメタルブレード クロモリの飛び、軟鉄の打感の良さを1セットに共存

心地よい打感と飛距離性能が進化

『ミズノプロ245』は前作『ミズノプロ225』同様にクロムコバルト鋼を採用した中空構造となっており、フェースのセンター下部を前作よりも薄肉化し、軟鉄鍛造アイアン史上最高反発を達成。また前作の約1.6倍に及ぶ、約47gのタングステンを低い位置に配置、深低重心に設計することで高い飛距離性能とやさしさを兼ね備えたモデル。心地よい打感と飛距離性能を体感してほしい。

ミズノ鍛造アイアン史上 最高反発を達成

新コアテックフェース

前作 Mizuno Pro 225よりセンター下部 (打球部付近) をさらに薄くすることで反発力を向上させました*。



※当社従来品との比較

やさしさと飛びのタングステン構造

できる限り低いポジションに前作 Mizuno Pro 225の約1.6倍のタングステンを配置 (#4-7)

- 重心位置を低く、重心深度を深く設計
- ソールの薄肉部を拡大し、高初速エリアをアップ*

※当社従来品との比較

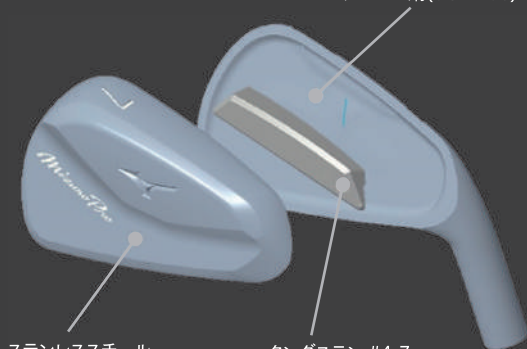
[タングステン]



クロモリ #4-8

ホットメタルブレードクロモリの飛び、軟鉄の打感の良さを1セットに共存。

クロムコバルト鋼 (SCM435)



ステンレススチール (SUS431)

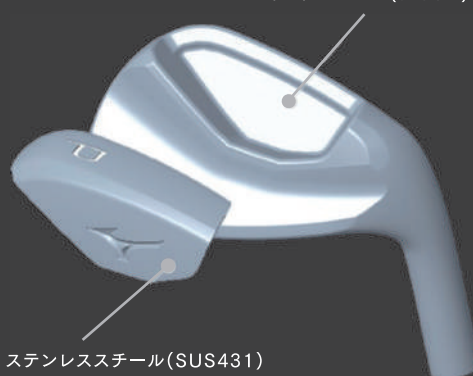
タングステン #4-7

※#8は構造は同じですが、タングステンは内蔵されていません。

軟鉄 #9-GW

ホットメタルブレードクロモリの飛び、軟鉄の打感の良さを1セットに共存。

マイルドスチール (S25CM)



ステンレススチール (SUS431)

ミズノプロの詳細情報はコチラ→





tecona bagel Co.

テコナベーグルCo.

HPはこちら



ベーグルをもっと身近に。
テコナベーグルをもっと皆さまに。

東京・代々木八幡にあるベーグル専門店「テコナベーグルワークス」の姉妹店



tecona bagel Co.

テコナベーグルCo.

加盟店募集

2種類
の食感

ふか

もちむぎゅ



料理研究家の高橋雅子オーナーが創設し、小林千絵シェフが作り上げたテコナベーグルを「もっと多くの皆さまにお届けしたい」という思いから生まれた「テコナベーグルCO.」。3年半の歳月をかけ、ようやく皆さまの元へお届けできる運びとなりました。最新の急速冷凍技術を導入することで店舗でのオペレーションを最大限に簡素化し、ベーグルのイメージを覆す独創的なテコナベーグルをお客様にお届けすることを実現致しました。

POINT 01

豊富な バリエーション

お惣菜系から甘いデザート系の商品ラインナップ。定期的に商品を追加しお客様を飽きさせません。

POINT 02

簡素化された オペレーション

人員ロス、時間ロス、商品廃棄ロスを削減するオペレーションマニュアルをご用意。



資料請求・お問合せ

株式会社ソレア info@solea.co.jp
大阪市淀川区西中島 1-9-16 新大阪ストロングビル 7F TEL. 06-6795-9185

お問合せ
フォームはこちら





PREMIUM

MEDICAL CHECKUP

人間ドック特集

年齢とともに上昇する病気のリスク。特に生活習慣病と言われる3大疾病
(がん・心疾患・脳血管疾患)には注意が必要だ。

その中でも、がんは1981年以降、日本人の死因の第一位となっており、
50歳を過ぎると急激に罹患率が高まる。より充実した毎日のためにも
定期的な人間ドックによる検査で自身の健康を守ろう。



1. がんの早期発見や心臓の検査に信頼性の高いヘリカルCT(写真)、MRI等の最新の機器により精度の高い検査を行う。2. 健診センター責任者の安東医師。検査当日に結果を説明、生活習慣改善のためのアドバイスも同時に行う。希望者は後日フォロー外来にて無料で詳細な説明を受けることもできる。3. 検査の後は食堂で胃に優しく美味しい食事を提供。2種類のメニューより選ぶことができる。



人間ドックコースプラン

日帰りドック(標準).....43,450円

※半日で主な生活習慣病や、胃カメラを含む一般的ながんのチェックを実施。

日帰りドック(がん健診).....男性68,750円
女性79,750円

※「日帰りドック(標準)」のコースにガン発見のための各種検査項目を加えて実施。

スペシャルドック.....132,000円(男性)
137,500円(女性)

※「日帰りドック(標準)」に、所定のガン健診項目、頭部MRI、頭頸部MRAなどの脳検査、その他循環器系の所定の詳しい検査も付加された充実のコース。

専門ドック.....脳ドック 43,450円

※記載の価格は全て税込



西宮 | 健診センター

隣接する笹生病院と連携 健診から治療までの一貫体制

笹生病院在籍の検査技師、
医師による人間ドック

美しい桜並木で知られる夙川近く、六甲山系をのぞむ閑静な場所にある笹生病院健診センターは2010年に創設され、今では年間約8500人ももの健康診断を行っている。「早期発見、早期治療が何より大切です。がんも早期発見することで体への負担はもちろん治療にかかる費用も抑えることができます。がんは今や治療できる時代です。」(健診センター責任者の安東医師) 同センターの人間ドックの大きな特徴は、高機能で総合的な医療技術を持つ笹生病院と連携しており、検査技師、診断する医師のいずれも笹生病院に在籍していることにある。この連携に

より各担当科との密な情報共有が可能となり、治療やさらなる精密検査が必要な場合はスムーズに受診できるというわけだ。人間ドックのコースとしては標準的なコース、ガン検査中心のコース、脳ドックなどの専門ドックなど多様なコースがある。婦人科の検査も充実しており、女性医師、検査スタッフを多数配置、乳がん検査、婦人科検査は必ず女性スタッフが対応する。健診後のフォロー体制も充実しており、健診当日のうちに検査の結果説明を行い、一人ひとりの嗜好に寄り添った生活習慣の改善についてのアドバイスにも力を入れている。希望者は後日無料のフォロー外来でさらなる説明を受けることもできるので安心だ。



医療法人社団清和会
笹生病院 健診センター

☎ お問合せ・ご予約 0798-34-0807

笹生病院 健診センター | Q <https://www.saso.or.jp/kenshin/>

▲ 住所

西宮市弓場町5番37号

阪神電車香櫛園駅より徒歩6分

阪急電車夙川駅より徒歩15分

取材:TK 080-1452-8885

● ご予約・お問合せ時間

8:30~16:30(土曜11:30まで)

日祝・年末年始除く

■ 休診日

日曜・祝日

年末年始



人間ドックコースプラン

ベーシックコース[11検査]…46,200円
(協会けんぽ併用…32,617円)

ウェルネスセレクトコース[18検査]…80,000円
(通常95,000円)

※ベーシックコースに推奨オプション検査を盛り込んだお得なコース。

プレミアムコース[男性21検査・女性23検査]
…男性180,000円、女性190,000円

※CTやエコーなど最新の検査機器を使用した最上位コース

ウーマンズヴォイスコース…99,000円

※(婦)ウーマンズヴォイスと共同考案の女性向けプラン
※記載の価格は全て税込



1.乳がんの検査を行うマンモグラフィ。婦人科健診も充実している。 2.スタッフの親身な対応で、受診者に心地よさと安心を提供する。

神戸市中央区 | クリニック

最新機器による検査を行う 人間ドック専門クリニック

一般社団法人ウェルネス予防医療協会
新神戸ウェルネスクリニック

☎ お問合せ・ご予約 078-272-0707

新神戸ウェルネスクリニック 人間ドック | <https://swc.clinic/>

住所

神戸市中央区北野町1丁目1
コトノハコ神戸1F (無料駐車場完備)

JR山陽新幹線「新神戸」駅
地下鉄西神中央・山手線「新神戸」駅
直結

取材:TK 080-1452-8885

ご予約・お問合せ時間

9:00~17:00
日祝・年末年始除く

休診日

日曜・祝日
年末年始



新神戸駅直結 LINEによる無料相談実施中

新神戸駅直結の医療モール内にあり、最新の医療技術、医療機器による徹底した検査により重大疾病の早期発見・早期治療を目指す人間ドック専門のクリニック。30年以上も消化器疾患の診察に従事している医師が在籍し、年間3500件以上の内視鏡検査を行う。その技術が評価され、他府県から来院する方も多い。現在LINEによる人間ドックの無料オプション相談サービスを実施中。普段の食生活や体調などに関する悩みを相談でき、それに合わせたオプションの提案を経験豊富な看護師より受けることができる。左に記載のLINEのコードよりアクセスできる。

人間ドックコースプラン

ベーシック人間ドックCTコース…69,300円

心臓ドック…66,000円

心臓・脳ドック…106,700円

プレミアムドック…165,000円

※心臓/脳/がん各種検査

プラチナドック…258,500円

※心臓/脳/DWIBS(全身MRIがん検査)等

ファーストクラスドック…330,000円

※心臓/脳/DWIBS(全身MRIがん検査)に加え、肝、胆、膵、前立腺、子宮等全身の精査

※プラチナドック、ファーストクラスドックは日曜日も予約可能

※その他様々なコースあり ※記載の価格は全て税込



1.窓があり陽光が差し込む明るいMRI室 2.壁面にガラスを多用した美しい外観(無料駐車場完備)

神戸市中央区 | クリニック

心臓MRIやDWIBS検査 (全身MRIがん検査)を導入

医療法人社団王子会
王子会神戸循環器クリニック

☎ お問合せ・ご予約 078-367-7222

神戸循環器クリニック | <https://kcc.ojkai.or.jp/>

住所

神戸市中央区楠町6丁目
11番5号

地下鉄山手線「大倉山」駅徒歩5分
神戸高速鉄道「神戸」駅徒歩7分

取材:TK 080-1452-8885

ご予約・お問合せ時間

8:30~17:30
日祝・年末年始除く

休診日

日曜・祝日、年末年始
(人間ドックは日曜コースもあり)



体に負担の少ないMRI検査が中心

三大疾病(全身のがん、心疾患、脳疾患)の早期発見などをコンセプトに予防医学に力を注いでいる。放射線被ばくがなく、腎臓に負担のかかる造影剤を使用しないMRI検査を中心としており、喘息や腎機能低下などの持病がある人や造影剤アレルギーのある人も安全に検査を受けることができる。プラチナドック、ファーストクラスドックにおいても、薬剤投与が不要で放射線被ばくもない全身のがん検査として、MRIを用いたDWIBS検査を行っている。2024年3月には高性能の新機種MRIを導入予定。今後さらに短時間での検査が可能となる。

あまから手帖
×
AFFLUENT

漆黒のステージで
薪と炭の炎が紡ぐ、
圧巻のパフォーマンス

料理はジビエコース14000円から。スペシャリテの「斑」は、炭火でじっくりと焼いた京赤地どりの手羽先 舞茸詰め。アオサとアサリのだしを合わせたソースで。ソムリエが選ぶワインペアリング(5000円〜)と共に楽しみたい。

美食家が集まる人気の街にて

薪炭 まだら

大阪・西天満 / イノベーティブ



毎月23日発売 定価880円 本体800円

1984年創刊の関西リージョナル誌「あまから手帖」。おもに京阪神の「食べる」「知る」「作る」といった、食の全ジャンルを網羅し、食通の皆様にご愛読いただいています。10月23日発売の11月号は「奈良」特集。気になる新店から、古墳周辺の美味しいお店、名物・かき氷についてなど、奈良ならではの魅力をたっぷりとお伝えします。

あまから手帖公式 通販サイト

～編集者が選んだ“美味しさ”届けます～



「あまからセレクトション」は、「あまから手帖」の編集者が、実際に食べて選んだ商品だけを扱う食のセレクトショップです。スイーツからお惣菜、ドリンクまで、関西を中心に“美味しいもん”を取り揃えております。本誌編集顧問・門上武司や、フードライター・団田芳子さん推薦のコーナーも。ご来店お待ちしております。

あまから通販 検索

《お問い合わせ》

株式会社クリエテ関西

TEL 06・6375・2363 (平日10:00～18:00)

MAIL info@amakara.net

あまから手帖 検索

墨を流したような真っ黒な壁に、囲まれたモノクロームの空間。2つの焼き台がスポットライトに浮かぶカウンターが、これから始まるパフォーマンスのステージだ。

昨年12月にオープンするや、瞬間に予約困難店になったこちらは、「薪」と「炭」がコンセプトのイノベーティブレストラン。献立は、ほぼ週替わりの10品からなる3つのコースのみ。手元に配られた短冊型の品書きには、「椀」「歩」「鯨」…と10品の料理をイメージさせる10個の漢字が並んでいる。

この日選んだコースに登場した「斑(まだら)」は、この店のスペシャリティ、舞茸を詰めた京赤地鶏の手羽先。炭火で焼き上げ、舞茸に鶏の旨みを存分に吸わせた一品だ。「酸」で登場したのは、炭の直火で焼いた鱧と焼きなすのラップ。魚醤とライムで味付けるラオスの国民食、ラップをイメージしたサラダ風



の一品だ。そしてジビエを表す「然」は、薪の炎で燻した猪のメンチカツ。薪と炭、2つの炎から繰り出されるのは、世界各地の料理にインスパイアされた10皿の“作品”。目の前で仕上げられていく独創性と刺激に溢れたコースを終える頃には、一幕のステージを観たような満ち足りた気分になっている。

大阪市北区西天満1-7-12

☎ 06-6948-8477

18:00～、19:30～、20:30～

日曜休、月2回不定休あり

京阪なにわ橋駅から徒歩3分、

地下鉄北浜駅から徒歩5分

要予約 ※価格は税込。

上/「スタッフは全員がステージに立つアーティスト」という店主の馬渡(まわた)り)雄二さん(左)。下右/「酸」薪焼き鱧と焼きなすのラップ。下左/「然」猪メンチカツの薪焼き。猪の骨で取っただしをベースに、アサリやレモングラスなどで香り色を付けたソースで。



優秀なホームページは 24時間365日働く 営業マンです

競合に勝てる！

問合せにつながる！



お問い合わせが
30件ほど増加↑

大阪府飲食業生活衛生同業組合（おおさか飲食）様

ご担当者様より
何度も相談に乗っていただき、無事に公開できました。色々無理なことも言ったと思いますが、いつも笑顔で対応いただき有り難かったです。

ばど営業担当

いつもニコニコ！
WEBが苦手な方にもわかりやすい丁寧な説明を心がけています。



お問い合わせ・売上ともに
倍増↑

プラスCホーム様

ご担当者様より
完成したLPは社内でも大絶賛。問い合わせも売上も急上昇、いいことづくめです。

ばど営業担当

●WEBもオフラインもイベントも。オールジャンルでご提案します。
●Instagramを活用したWEB集客を得意としています。



確度の高い
お問い合わせが**増加**↑

ツルカメO&E様

ご担当者様より
想像以上の結果が出ました。これを機にWEBを含めたマーケティングの相談にも乗っていただきたいと思っています。

ばど営業担当

分析が得意！
制作だけでなく納品後のサポートもお任せください。



成功事例
まだまだあります！

WEB集客の成功事例やお客様インタビュー、サイト制作でこだわったポイントなど多数掲載しています。ぜひご覧ください。

1,000社以上のHP診断・制作実績！「強みが伝わるホームページ」×「WEB広告」で新規顧客獲得が叶います！

現状把握は
サイト改善の
第一歩！

HP無料診断 受付中！

WEB解析のプロフェッショナルがHPを診断・分析いたします。

一般社団法人ウェブ解析士協会 (WACA)
ウェブ解析士

IMA検定資格 Google広告認定資格
GAIQ資格 など資格保有者多数



ご相談・お問い合わせ・お申込みはこちらまでお気軽にどうぞ！

大阪府包括連携協定締結企業

TEL.06-6479-3105

●受付時間：9:30~18:00（土日祝除く）
●担当：WM営業部（柴田・広谷・中尾）

〒550-0004 大阪市西区靱本町1-10-24 三共本町ビル5F <https://owlet.kansaijado.co.jp/>



関西 ばど
KANSAI

理想の暮らしを実現するには、
 家族や大切な人を過ごす場所を、
 心地よく暮らせる空間づくりが
 不可欠ではないだろうか。
 デザインはもちろん、使い勝手や耐久性にまで
 こだわりのインテリアで
 お気に入りの空間を作り上げて行こう。

上質な インテリアで 暮らしを もっと豊かに



INFORMATION



「きれいが続く」を
 新標準へ

清潔で安心な環境が求められる今、マットレス、ベッドフレーム、寝具のすべてを高衛生にこだわり、99.9%の菌が減少。

1. フランスベッド大阪
 ショールーム 2. フランス
 ベッド箕面倉庫特設会場

専門スタッフが丁寧に案内し、寝心地体験や、見積もりなど受けられる。

【ご成約特典】全品特別価格 / 指定エリア送料無料 / 6カ月保管無料 / 古家具同等品お引き取り無料

フランスベッドのお得な展示販売会 電動リクライニングベッドフェアも開催!

フランスベッド正規販売店 **TamaiKagu**

☎072-996-2601
 受付 / 平日9:00~18:00

フランスベッド
 箕面倉庫特設会場

④箕面市粟生間谷西3-3-5
 (P完備)

⑤9:00~18:00
 ※開催期間11/11~12、
 12/9~10(10:00~18:00)

玉井家具 フランスベッド

☎090-3930-9321
 受付 / 9:00~18:00(担当 玉井)

フランスベッド
 大阪ショールーム

④大阪市中央区大手前1-7-31
 OMMビル1階D室

⑤9:00~18:00
 ※開催期間12/2~3、
 1/13~14(10:00~18:00)



※参加お申し込み・お問い合わせは左記連絡先へ。

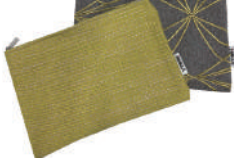
快

適な睡眠を守り続けて70年。フランスベッドは未来の安心・安全を支えるため厳しい基準を設けています。眠りを科学し、医療・介護・インテリアの分野で研究開発を続けてきました。マットレス、ベッドフレーム、寝具、羽毛布団など、睡眠環境をつくる全ての商品を自社で開発・製造できる「眠りの総合メーカー」として、時代のニーズに対応した商品を提供。一人ひとりに寝心地以上の豊かさを目指し、寄り添ったびつたり

INFORMATION

来店・見積で
ノベルティプレゼント

ショールームへご来場の上お見積りをいただいたお客様に、フクラオリジナルファブリックで作成したノベルティをプレゼント。皆さまのご来場を心よりお待ちしております。



フクラのファブリックコレクションは、あらゆるスタイルに対応できるよう、100種以上をご用意しています。繊細な糸使いで織られた色や柄、さまざまな素材から選ぶことができます。厳しい耐久テストを通過した高品質の布地のみを採用しているため、永くお使いいただけます。



HUKLA

フクラ大阪

☎06-6786-8272

④大阪府大阪市中央区博労町4-5-9
本町太平ビル1F

③地下鉄御堂筋線「本町駅」15番出口・
「心斎橋駅」3番出口より徒歩5分

⑤10:00~18:00

⑥火曜日・水曜日

フクラ大阪



WOHNKULTUR
ヴォーンクルトゥア—家具は生活文化

日

本フクラは、「デザインと品質、さらにその国に根ざしたモノづくりがあつて、はじめて喜ばれる家具になる」を理念に、ドイツから学んだ製造技術と、日本の最先端のウレタン技術とを融合し、日本人のライフスタイルに寄り添った家具づくりを続けています。製品はお客様のオーダーをお受けしてから、ひとつひとつ丁寧に製造し、お届けしております。多くのソファはカバーリング仕様のため、カバーを取り外して水洗いまたはクリーニングによる洗濯が可能です。さらに永くお使いいただけるよう、張地やクッション材を替え、修繕してお届けするサービスを実施しています。

自社工場を岐阜県に構え、強度・耐久性・安全性を最優先に設計し、厳しい耐久テストを行っています。※品質保証の国際規格ISO9001・14001ダブル認証取得
1973年より続くメイド・イン・ジャパンの確かな品質を、ぜひお客様の目でお確かめください。

INFORMATION

洋室にはもちろん和室との
相性も◎ウッドブラインド

流れるような木目が美しい、優しい色合いのウッドブラインド。忙しい日常の隙間でリラックスできる温かさを。



日々の暮らしを少し特別なものにしていただくために、淡光では様々なデザインのカーテンを取り扱っています。シンプルなデザインから豪華なスワッグバランスまでお部屋に合わせた理想のカーテンをきっと見つけていただけます。



季節や気分に合わせてお選びいただける
多彩なデザインのカーテンをお届けしたい

淡

光は東大阪を拠点に、オンラインで全国に販売を行う、創業1950年の70年以上続く老舗オーダーカーテン専門店です。

縫製に対し70年間変わらない丁寧な姿勢と、積み重ねた高い技術は大手メーカーから認証されています。安心してお使いいただけるよう、国産生地をメインに、自社縫製工場から品質の高いカーテンをお客さまにご提供しています。ご要望にあわせてサイズや仕様での縫製はもちろん、仕上がりの美しさにもこだわりをもって縫製しています。運営するオンラインショップでは、居心地の良いお部屋づくりができるよう、季節や気分に合わせてお選びいただける多彩なデザインのカーテンを販売しております。その他に、ロールスクリーン、ウッドブラインド、ラグ・カーペットなどカーテン以外のインテリア商品も取り扱っておりますのでお部屋の状況に合わせてコーディネートいただけます。

order curtain
sakuranbo

カーテンショップ
さくらんぼ

☎072-973-6770

④東大阪市東石切町5-3-28

平日/10:00~13:00

15:00~18:00

⑤土曜/10:00~17:00

⑥日曜日・第2土曜日

カーテンショップさくらんぼ





カリモクグループ特約店エーアイディー主催【プレミアムインテリアフェア】では本誌ご覧の方限定で下記特典にて御案内。
【特典】①不要家具引取処分の御対応。
 ②カリモクマイスター取得者が丁寧にご案内。③エーアイディー特典で御見積り。
 ④ショッピングローンご相談も賜ります。
 (フェア期間11/27(月)迄)※要予約

カリモク家具大阪ポップアップショールーム 大阪市阿倍野区「あべのand」4Fに期間限定オープン

大阪市内初上陸
 カリモク家具ショールーム
 プレミアム家具フェア開催

カリモク家具は1940年愛知県刈谷市での創業以来、安心・安全な家具作りのため国内生産にこだわる家具メーカー。国内工場での一貫した品質管理体制のもと、長く愛用できる家具を届けるトップメーカーとして高い人気を誇っています。

2023年、関西で4か所目大阪市内初のカリモク家具「公式ショールーム」が阿倍野・天王寺地区にある商業施設「あべのand」に期間限定オープン。「見て・触れて・体感」をコンセプトに、カリモク家具の人気商品を250坪の売場に展示。ダイニングセットやソファ、ベッドなどの暮らしを快適にするアイテムやカリモクのハイクオリティブランド「ドマーニシリーズ」シンブル&コンパクトな大人向けデスクなど、多彩に取り揃えています。

カリモク家具

カリモク家具
 大阪ポップアップショールーム

☎06-6654-3540

① 大阪市阿倍野区阿倍野筋2丁目1-40

あべのand 4階

② 大阪メトロ各線「天王寺駅」

「阿倍野駅」下車徒歩4分、
 近鉄「近鉄大阪阿部野橋駅」
 JR線「天王寺駅」下車徒歩4分

③ 11:00～19:00

④ 火曜日

MAP →



カリモク大阪ポップアップ

INFORMATION



カリモクグループ特約店
 エーアイディー主催
【プレミアムインテリアフェア】

御来場の際は特典付きフェア参加予約をお願いします。

◆フェアお問合せ
 072-657-8964

フェア参加予約はコチラ▶



現在、カリモクグループ特約店エーアイディーが、定番・人気アイテムを厳選した空間で『プレミアムインテリアフェア』を開催中。期間中は家具の選び方・お手入れ方法・家具レイアウト・家具修理のご相談もカリモク家具公認「カリモクマイスター」が丁寧にお答え致します。是非お立ち寄りください。

TSUWA MONO

大人の逸品

Photographs_HIDE NOGATA.

ドリッパーとサーバーが一体化した アート作品のようなコーヒーメーカー

秋が深まるこの時期は、コーヒーを飲みながら読書や音楽を楽しむ方も多いのではないだろうか。手軽なインスタントから本格的なコーヒーマシンまで淹れ方は様々あるが、今回はハンドドリップのコーヒーメーカーを紹介したい。デザインの秀逸さと高い実用性により、ニューヨーク近代美術館に永久展示品として収蔵されているCHEMEX(ケメックス)のコーヒーメーカーだ。

CHEMEXは、コーヒー好きの化学者 ピーター・シュラムボーム博士が実験室にあったガラスの漏斗やフラスコを加工し、ドリッパーとサーバーが一体型となった斬新なコーヒーメーカーを考案、1941年に販売をスタートしたのが始まりだ。何といてもその独創的なデザインが最大の特徴で、くびれ部分の木枠とレザー紐は、温まったガラス部分を持ちやすくするだけでなく、デザインのアクセントとなり高いインテリア性を生み出している。また「誰でも簡単に美味しいコーヒーを淹れられる」というコンセプトのとおり、コーヒーが均一に流れ落ちる形状となっていて、ムラなく淹れることが可能。さらに、CHEMEX専用フィルターを使用することで余分な酸味や脂肪分が取り除かれ、雑味のない風味豊かな味わいを楽しむことができる。

タイプは量産モデルの「クラシックシリーズ」と1940年代のオリジナルをほぼ忠実に復刻した「ハンドブローシリーズ」の2種類あるが、断然ハンドブローシリーズを選びたい。クラシックシリーズに比べて少し青緑がかかったガラスは、熟練のガラス職人が一つひとつ細部まで丁寧に製作しており、デザインのディテールや質感に味わいがあるのが特徴。使うほどに愛着が湧き、自分だけの逸品という特別感を感じさせてくれる。

このコーヒーメーカーなら、何気ない休日のコーヒータ임을特別な時間してくれるに違いない。

CHEMEX コーヒーメーカー ハンドブローシリーズ(5カップ)

¥26,400 (税込)



©株式会社OBT ©048-853-0860

©<http://chemex.obt-japan.co.jp/>

長野県飯綱町で育った濃厚な味わいの 県認証特別栽培りんごをお届け



飯綱町は標高が高く、昼夜の寒暖の差が大きいので、りんごの濃厚な味を生み出します。さらに、りんごの生育にとって大切な4月～11月までの降水量が少なく、太陽の光をたくさん浴びた養分たっぷりのりんごが育ちます。農薬に極力たよらない栽培にこだわり、豊かな大地でしっかりと根を張って育ったりんご本来の味をどうぞご賞味ください。

「ふじ」が11月中旬～受付開始

noon farmでは、りんごに袋をかけないで太陽の光をたっぷり浴びさせています。蜜が入る「ふじ」は、酸味と甘みのバランスが絶妙で、コクもあります。公式サイトでは、11月中旬より注文受付開始しますので、ぜひお試しください。化学肥料は一切使わず、ミツバチ減少の要因と言われるネオニコチノイド系農薬は使用しておりません。



noon farm

◎長野県上水内郡飯綱町普光寺620-1 ☎080-7278-7007
◎9:00～17:00 ◎年中無休 ◎https://noon-farm.com ◎代表 佐藤省吾



noon-farm 🔍

～山奥の、会津から。～ 会津野菜 栄養たっぷりの朝採れ新鮮野菜をご自宅にお届け



【特典】会津山塩をプレゼント

会津野菜をご注文いただいた方に、裏磐梯大塩温泉を煮詰めて生成した「会津山塩」をプレゼント。ご注文内容確認ページ最下部のお問合せ欄に「アフルエント見た」とご入力ください。
※期間限定：2023年11月30日まで

自然豊かな会津で愛情をかけて育てた、新鮮朝採り野菜をその日のうちに発送。春夏は西会津ミネラル野菜セット、喜多方アスパラ野菜セット、秋冬は西会津/喜多方新米+秋冬野菜セットがあり、山菜、アスパラ、新米、白菜、雪下キャベツなど、その時期一番美味しい野菜をお送りします。

会津野菜

◎0241-49-2022 ◎9:00～19:00

◎日・夏季・年末年始

◎ https://aizu-yasai.jp

会津野菜 🔍



世界的ベストセラー『7つの習慣』が 小中学生向けプログラムに!



まずは無料体験授業で実感

ジャンビンドリーム校では、経営者・スポーツコーチ・カウンセラーなど、現役として長きにわたり「7つの習慣J®」を実践してきた専門の指導者(ファンリテーター)が、受講生一人ひとりの考えを引き出す授業を行う。

世界的著書『7つの習慣』のメソッドを子ども向けにアレンジした授業プログラム「7つの習慣J®」をオンライン授業で提供。人間力や目標達成力など社会が求める力を育むこのプログラムは、ゲームやディスカッションを活用し、子どもたちが主体的に取り組める内容となっている。

「7つの習慣J®」ジャンビンドリーム校

◎076-255-7813 ◎石川県野々市

市三納1-144 アクロスプラザ

◎10:00～18:00 ◎土曜日・日・祝日



地域の魅力を再発見！

ふるさと納税

今秋ルール改正が行われ、寄附金がより地域に還元されるようになった「ふるさと納税」。
2022年度の実績は、約9,654億円(対前年度比:約1.2倍)※に上り、過去最高額を更新し続けている。
今年度の申込み期限も残り2ヶ月を切ったが、まだ寄附を行っていないという人もいるだろう。
ぜひ寄附先選びに迷った際の参考にしてほしい。

※出典:総務省「ふるさと納税に関する現況調査結果(2023年度実施)」

ATTENTION

ふるさと納税の偽サイトに注意！

最近、地方公共団体のふるさと納税を謳った偽サイトの存在が複数確認されている。実際に金銭をだまし取られる被害も発生しているため、気になることがあれば、寄附をする前に各団体に確認するようにしたい。

こんなサイトに注意しよう！

- 地方公共団体の住所や連絡先、メールアドレスなどの記載がない
- 会社の住所、電話番号及びメールアドレスの記載がない、またはフリーメールのみ
- 寄附方法が口座振込の場合、口座名義人と販売事業者名が異なる
- 寄附金額の割引や値引きを謳っている(※)

※地方公共団体が寄附金額の割引や値引きを行うことはない。

AFFLUENT公式サイトでは、誌面未掲載の自治体も多数掲載しているので、ぜひ合わせてチェックしてほしい。



※返礼品の寄附金額は、10月19日時点のものです。社会情勢による物価高騰などの理由により変更となる可能性がありますので、最新の寄附金額は各自治体HPやポータルサイトにてご確認ください。

神奈川県

かまくらし

鎌倉市

伝統と新たな感性が調和した街

三方を山に囲まれ、海に面した地形が難攻不落と言われた鎌倉市は、12世紀末、源頼朝が幕府を開いた地として誰もが知るまち。今も残る神社仏閣などの歴史的遺産は長い年月のなかで守り続けられ、中世社会を支えた繁栄の歴史と、のちの文化人たちが作ったハイカラな雰囲気や融合した華やかな文化となって、現在に受け継がれています。そんな歴史ある古

都の街並みと、山々のみずみずしい緑、そして青い海の鮮やかなコントラストが織りなす美しい景観に恵まれたこの場所には、ゆったりとした時間が流れています。

寄附の使途

- ① かまくらの歴史的遺産や文化財を守るために
- ② かまくらの文化を創造発信するために
- ③ みどり多いかまくらの自然景観を守るために
- ④ 訪れる観光客の方が快適に過ごせるために など

寄附金額 108,000円



「鉄板焼き 七里ガ浜」のペアコース券

職人のライブ感あふれる調理の向こうに、美しい七里ガ浜の海を一望できる鉄板焼きレストラン。季節の厳選食材を豪快に焼き上げた逸品をコースでお楽しみください。



内容:ペアお食事券(全9品+コーヒー、特製パウンドケーキのお土産付き)
※ランチまたはディナーで利用が可能
※有効期限:発行日より1年間

寄附金額 436,000円



コードバンレザーを使用した紳士靴オーダーお仕立券

丹念に鞣されたオイルグレージングのコードバンレザーを使用した靴は、使い込むほど革の質感が増し、深みのある光沢を放ちます。既製品では味わえない特別な一足をお届け。

内容:お仕立券1足分
※有効期限:お申込みより5年間

寄附金額 22,000円



鎌倉ハム富岡商会 熟成布巻きコースハム

国産豚コース肉を伝統の調味液に漬込み、一本ずつ職人の手により、布と糸をしっかりと巻きスモークして仕上げたコースハムは、風味豊かでしっとりとした肉質が特徴です。「かまくら推奨品」にも認定されています。

内容:熟成布巻きコースハム(600g)

☎ 0467-61-3845

鎌倉市役所 総務部 財政課 ふるさと寄附金担当
神奈川県鎌倉市御成町18-10

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

寄附はこちらから >



新潟県

しばたし

新発田市

もっと美人になれる温泉「月岡温泉」
と新潟の米どころ新発田（しばた）

新発田市は越後平野（新潟平野）の北部に位置し、新潟市に隣接する阿賀北の中核都市。「もっと美人になれる温泉」として全国的にも有名な月岡温泉や、四季を通じて楽しめる山から海までの豊かな自然など、観光資源が充実。市内を流れる加治川が潤す肥沃な土地の恵みを受け、コシヒカリやアスバラガス、越後姫（いちご）などの県内有数の産地でもあ

ります。また、市内に古くからある4つの酒蔵では、熟練の杜氏や蔵人たちにより、酒づくりの技法が脈々と受け継がれ、特徴的な地酒が楽しめるのも魅力です。

寄附の使途

健康長寿のまちづくり、少子化対策（子育て支援）、産業振興、教育の充実、ゼロカーボンシティの実現、市長に一任

寄附金額 10,000円



月岡温泉旅館感謝券3,000円分

全国的にも有名な月岡温泉の旅館・ホテルでの支払いに利用できる感謝券です。美肌効果の高い温泉をはじめ、新潟の風土が育んだ豊かな食材と地酒をぜひご堪能ください。

内容：月岡温泉旅館感謝券3,000円分（1,000円×3枚）
※市内5ヶ所のゴルフ場でも利用可能
※有効期限は発行日より1年

寄附金額 67,000円



純米大吟醸・大吟醸 飲み比べセット720ml×4本（4蔵元）

新発田市内にある4蔵元の飲み比べセットです。良質な米と米麹、水などを使った、各蔵の最高峰の日本酒をお楽しみください。

内容：ふじの井 大吟醸、菊水 純米吟醸原酒、金升 純米大吟醸 初花、王紋 吟の慶 大吟醸（各720ml×1本ずつ、合計4本）

寄附金額 48,000円



定期便 そうえん米コシヒカリ（5kg×6ヶ月）

水質と気象条件に恵まれた環境の中、有機肥料を積極的に使い、美味しい米づくりを追求する株式会社そうえん。丹精込めて栽培されたコシヒカリを6ヶ月お届けします。

内容：【令和5年産】コシヒカリ5kg×1袋×6ヶ月（合計30kg）

☎ 0254-28-9540

新発田市役所 総務課 ふるさと応援係
新潟県新発田市中央町3-3-3

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

寄附はこちらから >



京都府

なんたんし

南丹市

由良川・桂川の源流が流れる
京都の奥座敷

京都府のほぼ中央部に位置し、京都府全体の13.4%の面積を占める南丹市。市内には緑豊かな自然を生かした複数のキャンプ場やグランピング施設があり、森林浴や川遊びを楽しめます。また、京野菜ブランドや美山牛乳など付加価値の高い農畜産物の生産が盛んなため、「京都の台所」とも呼ばれています。市の代表的な観光スポットには「美山かやぶきの里」

があり、国の重要伝統的建造物群保存地区に選定され、日本の原風景に出会えると国内外から多くの訪問客が訪れます。そんな南丹市の返礼品をお楽しみください。

寄附の使途

南丹市の子育て支援や高齢者福祉、環境保護、文化・教育、地域の活性化などの事業に活用します。

寄附金額 73,000円



京丹波平井牛ローストビーフ（サーロイン）

京丹波平井牛のサーロインで作ったローストビーフ。口に入れた瞬間にとろける食感と、肉の旨み、脂の甘味が贅沢なひと時を演出します。付属のソースやわさびだけでなく、岩塩をつけてもよく合います。

内容：ローストビーフ400g、オリジナルソース120g、きざみわさび30g
※冷凍便でお届けします。
※賞味期限：発送から冷凍で30日

寄附金額 21,000円



美山のソーセージ食べ比べ7種セット

地元の親地鶏（ひねどり）を主原料に京都府産豚肉と豚脂を加え、無添加で作っています。凝縮した素材の旨みをお楽しみください。

内容：ソーセージ（丸条ねぎ・万願寺唐辛子・ブラックペッパー・ハーブ）各120g、野生鹿ソーセージ120g など

寄附金額 12,000円



丹波ワイン 飲み比べ赤・白セット
京都丹波高原国定公園限定ラベル

京都の食文化と合うワインを作り続けるワイナリー「丹波ワイン」から、こなれたタンニンと果実味を備え、酸味が全体を引き締めている「赤ワイン」と、ミネラル感と爽やかな酸味が特徴の「白ワイン」のセット。

内容：赤・白ワイン（各720ml×1本ずつ）

☎ 0771-68-1008

南丹市役所 農林商工部 商工課
京都府南丹市園部町小椋町47

ふるさとチョイス

ふるなび

ANAのふるさと納税

寄附はこちらから >



京都府

きょうたんばちょう

京丹波町

丹波ブランドをはじめとした京食材の宝庫
京の秋の味覚をこの機会に是非!

京丹波町は、丹波ブランド食材の丹波くりや丹波黒大豆、京野菜の数々をはじめ、京都府唯一の畜産酪農地帯でもあるなど、まさに食材の宝庫です。四季折々にその姿を美しく変える「琴滝」、京都府唯一の縦穴式鍾乳洞「質志鍾乳洞」、丹波高原の雄峰「長老ヶ岳」などの景勝地があり、特に紅葉シーズンには多くの観光客でにぎわいます。そんな京丹波町

の豊かな土壌で育まれた豊富な食を全国の皆様にお届けすることで、京丹波町の基幹産業である農業や食産業の活性化にもつなげていきます。

寄附の使途

未来をひらく人を育てるまちづくり/安心・安全なまちづくり/京丹波栗リファインプロジェクト/豊かな美しい環境を守るまちづくり など

寄附金額 30,000円



京都丹波・瑞穂ゴルフ倶楽部
ゴルフプレー利用券 (9,000円分)

自然の樹木を生かした雄大なコースレイアウトが魅力のゴルフ場。美しい自然を愛でながらプレーを楽しめます。展望レストランや浴場、コンパルームなども完備しています。

内容：瑞穂ゴルフ倶楽部利用券1,000円券×9枚 (9,000円分) ※有効期限：発行から1年間

寄附金額 15,000円



「京鴨」ふるさと鍋セット2～3人前
(京都・丹波農場産)

臭みがなく、適度な弾力と味わい豊かな旨みと風味を合わせ持つ最高級あひ鴨肉。ロース肉、モモ肉、鴨つくねに、鴨のエキスをじっくり抽出したブイヨンスープが付いたセット。

内容：京鴨 ロース125g、モモスライス125g、つくね8個、京鴨のつくね150ml

寄附金額 15,000円



丹波ワイン酸化防止剤無添加
スパークリング「てぐみ」ロゼ・白セット

国産ぶどうを用い、酸化防止剤を一切使用せず、ろ過もせず、生詰めで作りました。ぶどう本来の複雑味や果実味、酵母の香りが豊かで、ほんのり濁り、わずかな炭酸ガスを感じるスパークリングワインです。

内容：ロゼ、白 (各750ml×1本ずつ)

寄附金額 10,000円



独自の直火焼き製法で丹波に焼き
上げた自家製ローストビーフ300g

独自の直火焼き製法で職人が一つひとつ丹波に焼き上げた丹波牛の自家製ローストビーフです。直火焼きの豊かな香りとお楽しみください。

内容：ローストビーフブロック300g×1個、ローストビーフソース3個

☎ 0771-82-3809

京丹波町役場 商工観光課 プロモーション戦略室
京都府船井郡京丹波町蒲生蒲生野487-1

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

寄附はこちらから >



佐賀県

こうほくまち

江北町

佐賀県のまんなか“へそのまち”江北
ここちよさがあふれるまち

佐賀県の真ん中、“へそ”の位置にある江北町。平成・令和と大きな人口減少は見られず、現在は1万人弱を維持しています。豊かな佐賀平野の恩恵を受け、お米や玉ねぎなど美味しい農作物がたくさん採れるのが自慢です。ほかにも緑豊かな自然環境や公園、買い物に便利な商業施設、そして子育て制度など、住む人の「ここちよさ」を大切にしています。

田舎過ぎず、都会過ぎず、暮らすにはちょうどいい町、それが江北町。ふるさと納税を通して、江北町の魅力をお伝えできれば幸いです。

寄附の使途

教育・文化の推進に関する事業など、5つの事業で寄付を受け付けています。また、学校給食費助成や災害時の救命ボート整備など数多くの事業に活用させていただいています。

寄附金額 180,000円



【定期便3回】佐賀牛A5シャトーブリアン 400g (200g×2)

地元佐賀の粗飼料で、一頭一頭愛情を込めて育てた黒毛和牛。希少部位のヒレの中でも、特にやわらかくきめの細かいサシが入ったシャトーブリアンは、脂があっさりとしていて食べやすいのが特徴です。

内容：シャトーブリアン 400g (200g×2)
※1ヶ月に1回、計3回 (1.2kg) お届け
※冷凍配送

寄附金額 70,000円



【さとふる限定】
泳ぐとらふぐフルコースセット

ふぐの中でも高級魚とされる「とらふぐ」を存分に楽しめるようにと、刺身・唐揚げ・鍋用に調理した特上4人前の贅沢なセットです。

内容：ふぐ刺25cm皿全盛×2枚、鍋用ふぐアラ・身、ふぐ唐揚げ、皮刺、焼きヒレ ほか
※冷凍配送

寄附金額 42,000円



【定期便6回】さがびより無洗米
5kg

佐賀のおだやかな気候、肥沃な大地、豊かな水で作られた佐賀限定品種「さがびより」は、日本穀物検定協会のランキングで13年連続特A評価を獲得。粒が大きくモチモチで、甘みと旨みのバランスのとれた食べやすいお米です。
内容：さがびより無洗米5kg×6回 (計30kg)

☎ 0952-86-5615

江北町役場 地域振興課
佐賀県杵島郡江北町大字山口1651-1

楽天ふるさと納税

ふるさとチョイス

さとふる

寄附はこちらから >



新潟県

みなみうおぬまし

南魚沼市



魅力あふれる 雪ふるまち 南魚沼

豪雪地帯である南魚沼。豊富な雪解け水と湧き水は、極上の南魚沼産コシヒカリをはじめとした滋味あふれる農産物を育みます。魅力あふれる特産品をお楽しみください。

新潟県南部の魚沼盆地に位置し、太平洋と日本海を結ぶ交通の要衝となっている南魚沼市。関越自動車道や上越新幹線などの交通アクセスに優れており、夏季には日本百名山「巻機山」や霊峰「八海山」などの登山客、冬季には石打丸山スキー場をはじめとしたスノーリゾート地として多くの観光客が訪れます。市内には情

緒あふれる温泉街から山間の一軒宿の温泉まで13もの温泉があり、県内屈指の温泉郷という一面もあります。

近年は冬に積もる雪を貯蔵する天然の冷蔵庫「雪室（ゆきむろ）」を活用し、お米や野菜、日本酒、ワイン、肉などを熟成させた多くの商品が、付加価値の高い「雪室ブランド」として全国から注目を

集めています。雪の産業化で持続可能なまちづくりに取り組む南魚沼市への応援をよろしく願います。

寄附の使途

保健・医療・福祉コース／国際大学応援コース／北里大学保健衛生専門学院応援コース／市立学校応援コース／文化施設応援コース／スポーツ施設応援コース／環境共生コース など

寄附金額 450,000円



無農薬栽培米5kg×全12回 南魚沼産コシヒカリ

農業や化学肥料を使用せず、自家製の発酵有機肥料と良質なミネラルのみを使い丹精込めて育てたお米です。「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」において、2014年～2019年まで6年連続で金賞を受賞。

内容：精米5kg×1袋×12ヶ月
合計60kg
※毎年9月下旬に新米に切り替え
※賞味期限は精米日より3か月

寄附金額 200,000円



空気循環式紫外線清浄機 エアリアコンパクト

従来の空気清浄機とは違い、強力な紫外線で細菌・ウイルスを除去し、室内の空気を除菌します。メンテナンスが簡単で、連続使用で1年近くランプ交換が不要。

内容：1台（質量9.6kg、全長806×最大巾300mm）、電源コード約1.7m（プラグ付）

寄附金額 63,000円



魚沼最高級酒 八海山・鶴齢・高千代 4合飲み比べセット

魚沼の蔵元3蔵選りすぐりのセット。華やかな香りと繊細でやさしさを感じる「鶴齢」、女性的なたおやかな味わいの「高千代」、味わいに厚みと深さを感じる「八海山」を飲み比べできます。

内容：各720ml×3本 ※冷蔵配送

寄附金額 49,000円



【別格 雪温貯蔵にいがた和牛】A5リブコース（芯）すき焼用 500g

新潟県のブランド和牛「にいがた和牛」をさらに厳選し、雪温貯蔵で熟成させて旨味を引き出した最高級和牛です。上品な脂ときめ細やかな肉質が特徴で、口の中に入れるとたちまち舌の上でとろけます。

内容：A5リブコース（芯）
すき焼用 500g
※冷凍配送
※消費期限は加工日を含めて30日間

寄附金額 36,000円



南魚沼産コシヒカリ玄米使用 【無添加】玄米ベーグル50個

南魚沼産コシヒカリ玄米と国産小麦、天然酵母を使用し、自社工房で化学調味料無添加で製造しています。嚼むほどにご飯の甘みを感じられ、手軽に玄米の栄養価を摂取できます。

内容：玄米ベーグル50個入り※冷凍配送
※消費期限は冷蔵庫で2週間

寄附金額 11,000円



和生菓子 生クリーム入り笹団子 3箱（1箱／5個入り）

新潟名物「笹団子」に生クリームを入れた新名物。よもぎの風味豊かなお餅と餡子、そこに生クリームの濃厚な味わいが絶妙です。老舗製菓店が全て手作りで作っています。

内容：生クリーム笹団子「笹子」（1箱5個入り）×3箱 ※クール便配送

☎ 025-773-6659

南魚沼市役所 U&Iときめき課
新潟県南魚沼市六日町180-1

ふるさとチョイス

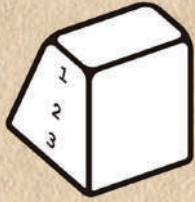
楽天ふるさと納税

ふるなび

寄附はこちらから



AFFLUENT



とびばこパン

by



Pain de Singe

パンドサンジュ



各メディア、SNSで話題の「とびばこパン」を 多彩なバリエーションを取り揃え展開するパンドサンジュ。

2012年の開店以来、パンドサンジュのオリジナル商品として人気を博している「とびばこパン」。

やさしい甘さのある特製生地をオリジナルの台形の型で焼き上げ、側面に数字の焼印を押す。

味と愛らしビジュアルが相まり大阪のみならず全国各地のメディアで話題に。

2015年「阪急パンフェア」(阪急百貨店梅田本店)を契機に全国の百貨店、商業施設で催事販売を展開。

最新の冷凍設備と独自の急速凍結技術によって店舗でのオペレーションを最大限に簡素化し、

商品を高品質に維持し続けながら人員ロス、時間ロス、商品廃棄ロスを削減することを実現致しました。

加盟店募集

POINT 01

多種多彩な商品展開が可能！

とびばこパンを中心に豊富な商品展開をご用意しています。

POINT 02

簡単オペレーションとフォロー体制

誰でも働ける環境を目指し、マニュアルをご準備しています。



資料請求・お問合せ

株式会社ソレア info@solea.co.jp
大阪市淀川区西中島 1-8-16 新大阪ストロングビル 7F TEL.06-6795-9185

お問い合わせ
詳細はこちら





Room Plan

全室南側に窓を設置
89㎡超 角住戸3LDK



最上階 プレミアム住戸
ゆとりの114㎡超 角住戸3LDK

O type
3LDK+N

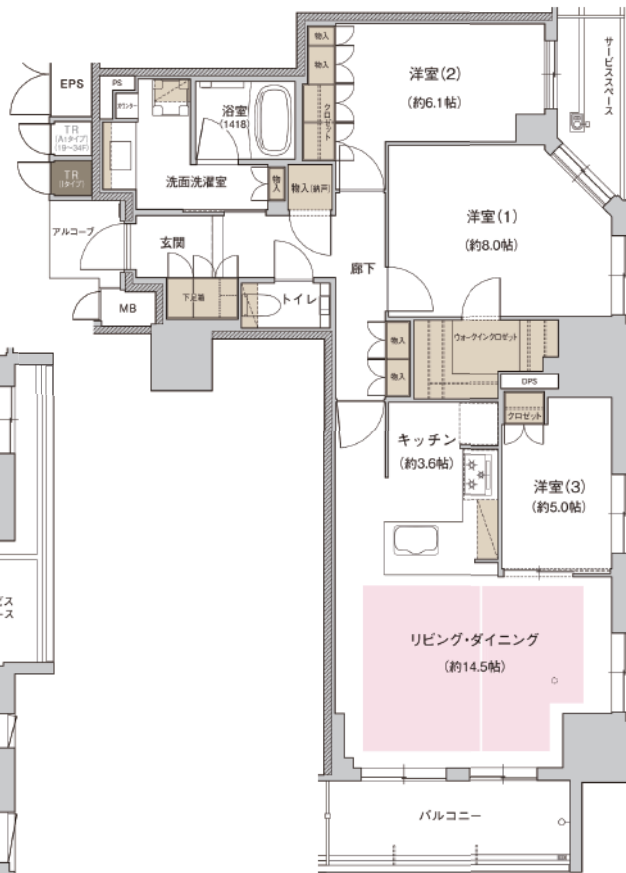
住居専有面積
114.16㎡ (約34.53坪)
※トランクルーム面積1.27㎡(約0.38坪)含む

バルコニー面積/6.64㎡(約2.00坪)
サービススペース面積/12.63㎡(約3.82坪)
アルコーブ面積/4.59㎡(約1.38坪)



■ 床暖房 ■ 収納 ■ トランクルーム

※掲載の間取り及び住居専有面積等は、設計段階の図面を基にしたもので、今後変更になる場合がございます。



I type
3LDK

住居専有面積
89.50㎡ (約27.07坪)
※トランクルーム面積0.52㎡(約0.15坪)含む

バルコニー面積/7.17㎡(約2.16坪)
サービススペース面積/3.70㎡(約1.11坪)
アルコーブ面積/2.02㎡(約0.61坪)

都心の多彩なライフスタイルに答える、1LDK~3LDKの間取りをご用意

■全体概要◎物件名/ジオタワー新町◎所在地/大阪府大阪市西区新町三丁目21番(地番)◎交通/Osaka Metro長堀鶴見緑地線・千日前線「西長堀」駅徒歩3分、中央線・千日前線「阿波座」駅徒歩9分、四つ橋線「四ツ橋」駅徒歩9分、御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」駅徒歩13分◎地域・地区/商業地域、防火地域◎地目/宅地◎建ぺい率/45.55%(法定建ぺい率90%)◎容積率/899.90%(法定容積率900%)◎敷地面積/1,738.90㎡◎建築面積/792.66㎡◎建築延床面積/21,803.71㎡◎総戸数/190戸◎構造・規模/鉄筋コンクリート造、一部鉄骨造、地上38階建(37・38階:機械室等)(免震構造)◎駐車場/77台[機械式立体駐車場(エレベーターキック):54台、機械式:22台、平面式(カーシェア用):1台](月額使用料:26,000円~38,000円)◎自転車置き場/380台[2段式:206台(上段76台・下段(スライド式)130台)、スライドラック式:48台、平面式:8台、サイクルポート:59区画](月額使用料:100円~2,000円)◎バイク置き場/6台(月額使用料:5,000円)◎ミニバイク置き場/32台(ラック式)(月額使用料:2,000円)◎建築確認番号/第ERI-21033489号(令和3年11月12日付)、第ERI-22006412号(令和4年4月22日付)◎竣工予定/2025年2月上旬(予定)◎引き渡し可能年月(入居時期)/2025年3月下旬(予定)◎分譲後の権利形態/土地:専有面積割合による所有権の共有、建物:専有部は区分所有、共用部は専有面積持分割合による所有権の共有◎管理形態/区分所有者全員により管理組合を結成し、管理会社に委託◎管理員の勤務形態/日勤◎事業主(売主)/阪急阪神不動産株式会社 国土交通大臣(16)第395号・(一社)不動産協会会員・(公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟 東梅田事務所:〒530-0017 大阪市北区角田町1番1号 TEL:06-6313-3411◎設計/株式会社フジター級建築士事務所◎監理/株式会社フジター級建築士事務所◎施工/株式会社フジター大阪支店◎管理会社/株式会社阪急阪神ハウジングサポート◎本物件は、大阪府福祉のまちづくり条例と大阪市ひとにやさしいまちづくり整備要項に適合しております。■先着順販売概要◎販売戸数/2戸◎販売価格(税込)/5,550万円・6,040万円◎間取り/1LDK・2LDK◎住居専有面積/55.61㎡・66.09㎡◎トランクルーム面積含む◎バルコニー面積/6.96㎡・11.09㎡◎アルコーブ面積/1.7㎡・1.8㎡◎管理費(月額)/15,900円・18,900円◎修繕積立金(月額)/5,570円・6,610円◎インターネット使用料(月額)/2,090円◎管理一時金(一括払い)/28,000円・34,000円◎修繕積立基金(一括払い)/334,000円・397,000円◎広告有効期限/2023年11月30日(木)◎掲載内容は、2023年10月16日(月)現在のもので、先着順につきご希望の住戸が完約済み場合がございます。あらかじめご了承ください。◎お申込みの際にお持ちいただくもの/印鑑(認印)、本人確認書類(運転免許証等)、住宅ローンをご利用の方は源泉徴収票または確定申告書の写し等の取入証明書が必要となります。(詳しくは係員にお問い合わせください。)

大阪市建築物環境性能表示

総合評価 ★★★★★

CO₂削減
みどり・ヒート
アイランド対策
省エネ基準適合
エネルギー削減

太陽光発電
その他再生エネ
自然エネルギー
直接利用

評価は、CASBEE大阪みらいを利用した建築主の自己評価結果です。竣工後3年間有効。
「CASBEE 大阪みらい 新築」2018年版 受付番号 令和3年度 No.027

※掲載の各完成予想図は設計段階の図面を基に描いたもので、外観形状の細部・設備機器等を一部省略しています。また建物の形状・仕様・色調・植栽等は行政官庁の指導及び施工上の都合により変更になる場合がございます。※描かれている植栽は、特定の季節や入居時の状態を想定して描いたものではありません。※掲載の距離表示は現地からの距離の概算です。※掲載の環境写真は2020年4月・2021年11月・2022年2月に撮影したもので一部CG加工を施しています。

お問い合わせは |

ジオ ゲストサロン新町

モデルルーム見学受付中

まず「アフレントを見た」とお伝えください

0120-05-8984

営業時間/10:00~17:00 定休日/水・木曜日

ジオタワー新町 検索

公式サイトはこちら

事業主(売主)
阪急阪神不動産

都心の暮らしを彩るプレミアムな住空間

都心の暮らしを愉しむ方々の感性を満たし、愛着あふれる住まいであるために、細部にいたるまで徹底的にこだわり、美しさと快適さを兼ね備えた住空間を創造。上層階にはゆったりとした広さとこだわりの設備仕様を設けたプレミアム住戸を配置。洗練の心齋橋が徒歩圏という都心立地と相まって、より価値の高い暮らしを実現します。



上層階からは美しい夜景を満喫 地上38階建・免震タワーレジデンス

上層階において眼下に広がる美しい夜景を楽しむことができるのもタワーマンションに暮らす大きな魅力の一つ。星のように煌めく街の灯が都心の暮らしを彩ります。建物の構造には地震に対する高い安全性を有する免震構造を採用しています。





Location

住環境が整う成熟の地「西区新町」

西区新町は、都心にありながら緑豊かな公園が多く落ち着いた街並み。ビッグビーンズウエストや阪急オアシス、深夜12時まで営業しているライフなどのスーパー、各種クリニックなどが身近に揃い、さらにミシュランガイド掲載のグルメ店等も点在。日常生活の利便性とトレンドを兼ね備えた成熟した魅力を誇ります。



**ビッグビーンズウエスト
本店**
(徒歩6分/約460m)

国内外の質の高い食材を扱うプレミアムなスーパーマーケット。鮮魚、精肉、野菜、果物等いずれもその道のプロが厳選した食材が揃います。



ライフ西大橋店
(徒歩4分/約270m)

深夜12時まで営業しているので仕事帰りの買い物にとっても便利。ドラッグストア(午後10時まで営業)もあります。



阪急オアシス新町店
(徒歩6分/約420m)

食料品、日用品が揃い、店内のCAFE&BARでは購入したお惣菜やワイン等を楽しめます。2階にはクリニックモールを併設しています。



新町南公園付近(約310m)

洗練の都心「心齋橋」を日常に愉しむ

大阪を代表する繁華街、洗練された魅力を誇る心齋橋が徒歩圏。休日はもちろん、仕事帰りでも気軽に立ち寄りショッピング、グルメなどを楽しむことができます。日々歩ければ最先端のトレンドを肌で感じることで刺激的な日常を満喫できます。



心齋橋街並み(約1,030m)



W大阪(約1,180m)



六丸心齋橋店(約1,330m)

Geo
Tower
ジオタワー新町

心齋橋が徒歩圏

地上38階建・免震タワーレジデンス

ジオタワー新町



Access

「西長堀」駅 徒歩3分
Osaka Metro 5線5駅が利用可能

新線「なにわ筋線」2031年頃開業予定※1
高まる利便性と資産性への期待

「なにわ筋線」開業に伴い、「西本町」駅(仮称)※2
が開業予定。大阪駅、新大阪駅、関西国際空港
などへのダイレクトアクセスを実現。
国内外への旅行や出張が更に便利に。

※1 出典: 大阪市ホームページ、JR西日本ホームページ
※2 出典: 大阪市ホームページ、Osaka Metroホームページ



エリア概念図
※概念図はイメージであり、実際とは異なります。

GEO TOWER

SHINMACHI

大人を愉しくする街を、あなたへ

心齋橋が徒歩圏

地上38階建・免震タワーレジデンス

ジオタワー新町



阪急阪神不動産