

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.
[OSAKA-HANSHIN]

9



日本酒新時代 クラフトサケ

「あまから手帖」

SELECT

オフィス街でゆる飲み
イルランビオーネ

TSUWAMONO

—大人の逸品—

天童木工/
バタフライスツール

日本を巡る

愛媛県新居浜市/
新居浜太鼓祭り

PRESENT

AFFLUENTから読者の皆様へ

品と質。その、頂へ。

阪急阪神の住まいブランド<ジオ>

THE MOVEMENT

動き出す大阪。十三から、その先へ。



ジオタワー大阪十三

< 会員限定 モデルルームご見学予約受付中 >

※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、建物の形状・色調・植栽・家具・調度品・照明等は、行政官庁の指導および施工上の都合により変更になる場合がございます。なお、現地周辺の建物等は一部省略している箇所がございます。※眺望合成ビジュアルは、眺望写真(現地39階相当より2022年9月に撮影)に外観完成予想CGを合成したもので、実際とは異なります。将来にわたって保証されるものではありません。※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)※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綱に適合しております。

事業主(売主)



阪急阪神不動産

物件エントリー
はこちら▶



Geo Tower

ジオタワー大阪十三



関西最大

[住・商・官]
複合開発

※1

「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:42.87㎡~163.82㎡ ●バルコニー面積:7.48㎡~33.23㎡ ●サービススペース面積: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:4,472.53㎡ ●建築延床面積:84,490.71㎡ ●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大阪市北区角田町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) ●施工会社:鹿島建設株式会社 関西支店、高松建設株式会社 大阪本店 ●設計・監理:(意匠(住宅部分)・設備)鹿島建設株式会社 一級建築士事務所、(意匠(低層施設部分))株式会社類設計室、(構造)鹿島建設株式会社 一級建築士事務所 ●駐車場:292台(タワーパーキング288台、福祉用1台、来客用3台、月額使用料未定) ●自転車置き場:1430台(サイクルポート199区画、平置34台、二段式998台、月額使用料未定) ●バイク置き場:16台(月額使用料未定) ●ミニバイク置き場:130台(平置50台、ラック80台、月額使用料未定)

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)

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

ジオタワー大阪十三

検索

カリスマ税理士 鈴木先生から学ぶ
90分で学べる オンライン経営戦略セミナー

受講費
無料

先着15名様限定

事業承継税制の特例措置が使えるのは2024年3月31日まで!!

『経営者や後継者のための 相続・事業承継セミナー』

事業承継専門の税理士が解説したベストセラー
「親父いつ社長やめるの？」の著者、鈴木浩文先生を講師に迎え開催!



Profile

アクセスグループ代表 税理士法人アクセス 代表税理士 鈴木浩文先生

マルサ税理士に師事したあと、大手税理士法人においてM&Aや再生業務に従事。2003年、アクセス総合会計事務所を設立。順風満帆だった開業10年目の2013年、当時の社員20名中19人が退職し、地獄の経営に突入する。理念経営の必要を痛感し、1,000時間超の座学と実践を繰り返し完全復活。現在は税理士法人だけでなく、行政書士法人アクセス、社労士法人アクセス、アクセススタートアップ様、アクセスStyle、アクセスDiningなどグループ総勢75名超の組織を経営。その復活劇を赤裸々に語った著書『親父いつ社長やめるの? 創業者があなたに事業承継しない決定的な理由』は発売前からAmazon No.1となり大反響となっている。



開催日時

9/27(水) 10:00~11:30
(質疑応答等で最長11:45まで可能)

10/3(火) 14:00~15:30
(質疑応答等で最長15:45まで可能)

会場 オンラインセミナー

ご予約いただいた後、ZOOMをご案内いたします

特典

ご予約の方に、マネーフォワード辻庸介社長兼CEOも推薦する鈴木浩文先生の書籍「親父いつ社長やめるの?」を15名様限定でプレゼント!

さらに! 【3大特典】

「個別相談」無料(60分)

財務健康診断(格付け診断)

人事評価制度サンプル

オンラインセミナーへのお申込み・お問合せはこちらから

＼WEBサイト／
簡単予約はこちら!



友だち登録
すると...
お問合せや
予約もできます!



主催 * GREEN

<https://plusgreen.group>

TELでのお申込み 090-9056-0146

ご氏名・ご年齢・ご住所・TEL(日中連絡のとれるもの)をお伝えください

Present

07 編集部セレクト
読者プレゼント

- ・ 一棟貸し宿「岳麓翠苑」宿泊券
- ・ GOYON CHAZEAU「ステーキナイフ&フォーク」セット
- ・ yuhaku「ファスナーウォレット」

Special

09 日本酒新時代
クラフトサケ

Gourmet

14 あまから手帖 × AFFLUENT
オフィス街でゆる飲み
イルランピオーネ

Things

17 TSUWAMONO —大人の逸品—
天童木工 / バタフライスツール

Local

19 日本を巡る
愛媛県新居浜市 / 新居浜太鼓祭り



2023年9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..... 稲とアガベ
ノガタ ヒデ

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8月18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。

(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

- ・ 当社へ個人情報を預け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知らせメール送信、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・調査のお願い、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)。
- ・ 個人情報を預け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)

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





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





1名様



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、蚕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

㊤ 山梨県南都留郡富士河口湖町船津20-1

㊤ 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。



ゴヨン・シャゾー
GOYON CHAZEAU
ライヨール アバンテージ 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

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

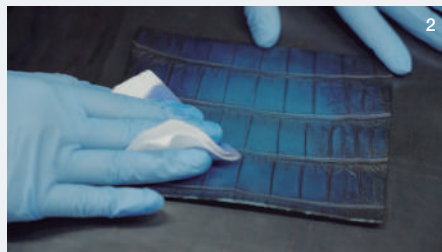
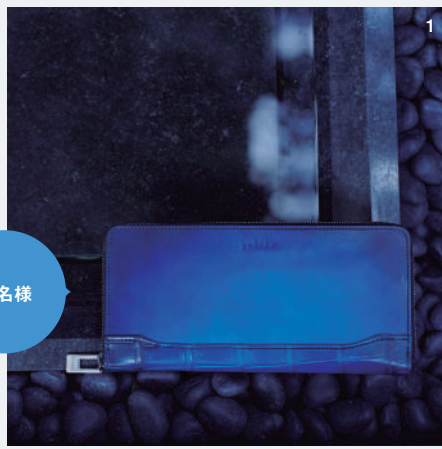
3

1名様

yuhaku
「クロコダイルコンピラウンド
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)
株式会社ユハク
☎ 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-osaka/>

※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。

会社案内動画

採用動画

動画だから 伝えられることがあります

1分動画の情報量はホームページの**3600ページ分!**?

15万円～ 動画制作プラン

※各種プランの詳細な資料がございます。
ご興味ございましたらぜひお申し付けください。
※上記以外にプラン多数ございます。
まずはご相談ください。

[プラン内容]

- 動画時間1分
- 動画撮影
- 動画編集
- テロップ編集
- YouTubeへアップロード

会社案内

ブランディング
成功!

THE DAIHIKO 大彦様



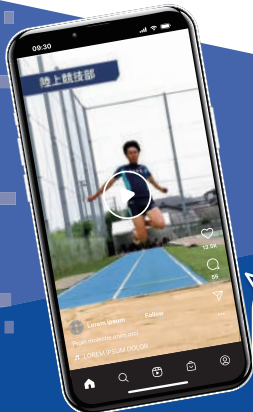
採用動画

採用のミスマッチ
防止!

東大阪の介護事業 ティエラ様



幅広い動画制作実績があります
動画制作事例はコチラ



ニーズが高まっている縦型動画もお任せください!
「YouTubeショート動画」や「Instagramのリール投稿」にも使用頂けます

大阪府・大阪市包括連携協定締結企業

関西 **ぱど**
KANSAI

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

お問い合わせは

06-6479-3105

受付時間:9:30~18:00 (土日祝除く)

担当:WEBマーケティング営業部 (担当:中尾・柴田・広谷)



Video production plan introduction

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。右肩上がりを続けており、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？



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。

◎<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。

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、休廃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。

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。

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

統的な製法をベースにしているが日本酒とはいえない新しい酒だ。そのため、この酒が「何か」を説明するのが難しく、それが普及の足かせに成りかねないと考えた造り手たちは、2022年6月に「クラフトサケブリュワリー協会」を設立。自分たちが造るサケを「クラフトサケ」と称し、「日本酒の製造技術をベースとしながら、従来の『日本酒』では法的に採用できないプロセスを取り入れることで、今までにない多様な味わいのお酒を造り出せる新しいジャンルの「お酒」と定義つけた（※）。

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。

「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、

自らも造り手であり、同協会会長を務める岡住修兵さんは、次のように語る。

（※）酒税法上では「酒」ではなく、「その他の醸造酒（雑酒）」などに区分され、フルーティーやハーブなどの副原料を発酵過程で取り入れた「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。

「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、オリジナリティも
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りど
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

クラフトビールの 自由なカルチャーで日本酒を再編集



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、地元農家を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）
ブリューババ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、ブリューババを併
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。



株式会社haccoba 代表取締役
佐藤太亮さん

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るところこだわりも。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。

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。



株式会社 LIBROM 醸造責任者
穴見峻平さん

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「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、という想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



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

す副原料も地の物にこだわらる。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。

若き蔵人たちの才能が花開く、 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

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

とで、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・

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



16時から飲めるご機嫌酒場
ナチュラルワインと
洒落た創作イタリアンの幸せ

あまから手帖
×
AFFLUENT



手前から時計回りに、枝豆とフムスのクロスティーニ400円。紀州鴨、無花果、ゴルゴンゾーラの前菜、ピーツのソース1500円(秋冬限定)。ポテサバ450円。ウォークインセラーには、フランス、オーストリア、ポルトガルなどのワインが約100種。

イルランピオーネ

大阪・肥後橋/ワイン食堂



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。今年から本誌をリニューアルし、これまで以上に楽しくて読み応えのある1冊に。8月23日(木)発売の9月号では、大阪・キタ特集をお届けします。ぜひご覧ください！

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ヨン」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

秋の気配を感じつつも、夏の暑さが残るこの時期。シユワっとスパークリングや、キリッと酸味が効いた白ワインが欲しくなる。ワインの醸造・販売・飲食店など幅広く展開する『フジマル』グループのダイニングで腕を磨いた長森勇貴さんが2022年に独立、イタリアン酒場をオープンさせた。「なんとなくエネルギーをもらった気になるんです」と、気づけばワインは自然派のみになっていったとか。約10種類のグラスワインは一杯750円からというお手頃価格だ。

料理はイタリアンを軸に置いているものの、酒場らしさを大切に、ワインに合えば国にはとらわれない遊びがある。例えば、枝豆とフムスのクロスティーニは、香りの良いデユカ(中東のミックススパイス)が隠し味。ポテサラに店内でスモークした塩鯖を合わせた「ポテサラ」は、白ワインが進まないはずがない。



長森さんお得意の手打ちパスタも、ぜひ食べてほしい。

前日までの予約なら、コースもいただける。ワインと合わせてもらえるペアリングコースや、大皿料理を取り分けるシェアコースがあるので、こちらもおすすだ。おひとり様でも入りやすく、夕方16時からゆとりと営業。オフィス街で、ちょっと早めから飲む贅沢……かなりいい。

大阪市西区江戸堀1-15-9 フラッグス肥後橋 2F

☎ 06-6743-4506

🕒 16:00～23:00(LO)

🔥 火曜、不定休あり

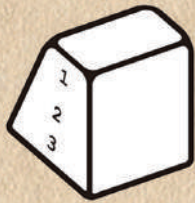
🚇 地下鉄四ツ橋線肥後橋駅から徒歩1分

🍷 ベター

※価格は税込。

上/「ナチュラルワイン初心者の方も、気軽に来てくれたら嬉しい」と長森さん(左端)。店内は、カウンター7席、テーブル8席を用意。下/牛脂かすと空心菜のペペロンチーノ、リングイネ1500円。紀州鴨と胡桃の軽いラグー、栗粉のタリアテッレ1600円(秋冬限定)。





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



多様なインテリアに不思議とマッチする美しいスツール

座るだけでなく、サイドテーブルや飾り台など幅広いシーンで利用できるスツール。洋室はもちろん、和室にも合わせやすいデザインのものが一脚あると何かと重宝する。今回は、そんなスツールの中で特に名作と名高い「バタフライスツール」を紹介したい。

2つの板が向かい合った独特の意匠が、まるで蝶が飛んでいるように見えることから名付けられたこのスツールは、日本の工業デザインの礎を築いた柳宗理がデザインし、1956年に発表された。翌年開催のミラノ・トリエンナーレでは金賞を受賞。また、ニューヨーク近代美術館やルーブル美術館にパーマネントコレクションとして収蔵されており、世界的にも高い評価を受けた逸品だ。

柳宗理は、座面と脚が一体化した複雑な曲面を再現するために、当時まだ一般的でなかった成形合板技術に着

目。そこで、高い技術力により、日本で初めて成形合板を実用化した家具メーカー「天童木工」とともに開発をすすめ、約3年の歳月をかけて完成させた。バタフライスツールの合板はわずか7.5mmという薄さにもかかわらず、3次元に成形することで衝撃を吸収するしなやかさがあり、耐久性も抜群だ。また、重さは2.2kgと軽く、持ち運びやすいのも嬉しいポイント。モダンでありながら和を感じさせるデザインは、もともと畳の上での使用を想定していたこともあり、和室での使用も違和感がない。部屋に置いておき、ふと眺めたくなるようなデザイン性の高さも相まって、発売から65年以上たった今もなお、作り続けられている人気アイテムなのだ。

これから新たにスツールを手に入れようと思っている方は、このスツールをぜひ選択肢に入れてみてほしい。

©株式会社天童木工 お客様相談室 ©0120-01-3121 @<https://www.tendo-mokko.co.jp/>

TSUWA
MONO

大人の逸品

Photographs_HIDE NOGATA.

バタフライスツール

¥57,200 (税込)



優秀なホームページは 24時間365日 働く営業マンです

勝てるWEB戦略で
「お問い合わせ数」が

20倍以上!



「競合分析」+「貴社の強み」を抽出して、**勝てるホームページ**を作りませんか？

Customer Interview

八尾の製造業の活用事例

朝日塗装株式会社様

大阪府八尾市で金属製品塗装を行う製造業。
社長の代替わりのタイミングでホームページリニューアルを行い、
問合せ増を実感。さらにWEBを活用して新規顧客を拡大させるため、
営業マンが語るエッセンスをつめこんだランディングページ(LP)
×WEB広告の戦略で、**お問い合わせ数が20倍以上**に！



関西ばど 営業担当 田中
代表取締役 齋藤様
常務取締役 小川様

インタビューの
つづきはコチラ



LP
ページ



ご訪問もしくはオンラインにて
診断結果をお伝えします！
自社サイトの改善点や他社競合サイトの
サイトパワーが分かります。



1000社以上のHP診断・制作実績 HP無料診断 受付中!

大阪府・大阪市包括連携協定締結企業



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

お問い合わせは

06-6479-3105

受付時間: 9:30~18:00 (土日祝除く)
担当: WEBマーケティング営業部 (担当: 中尾・柴田・広谷)





新居浜 太鼓祭り

愛媛県新居浜市

よさこい祭り、阿波おどりと並ぶ四国三大祭りのひとつ。男たちの勇壮な姿に活力をもらおう。

開催情報

日時
2023年10月16日(月)～18日(水)
※大生院地区は15日(日)～17日(火)

場所
愛媛県新居浜市各所

全54台の太鼓台が市内各地でかきくらべを行う。お問合せは新居浜市観光物産課(0897-65-1261)まで。

毎年約20万人が熱狂する

豪華絢爛、勇壮華麗な男祭り



1. 漁の安全と大漁を祈願し、2年に一度、最終日に行われる「船御幸(ふなみゆき)」。神社の神輿を乗せた小型船が先導し、その後続く大型台船に乗った複数の太鼓台がかきくらべを行う。2. かきくらべで披露される「差し上げ」の様子。台図に合わせて、一斉に太鼓台を高く持ち上げる。

高

さ約6m、重さ約3tにもおよぶ巨大な「太鼓台」を担ぎ上げる男

衆の勇壮な姿から、「男祭り」の異名を持つ「新居浜太鼓祭り」。太鼓台は豊年の秋に感謝して氏神に奉納したのが始まりとされ、江戸時代後期には太鼓台に関する記述が残るなど、歴史は古い。最大の見どころは、複数の太鼓台が一ヶ所に集まり、男衆の力や技を競う「かきくらべ」。太鼓の早打ちとともに、150人もの「かき夫」と呼ばれる男衆が巨大な太鼓台を肩に担ぎ、さらにそこから両腕を伸ばして頭上まで持ち上げる「差し上げ」などの技が披露され、観客を魅了する。立体刺繍の美しい飾り幕で彩られた絢爛豪華な太鼓台と、威勢のいい男たちの熱気渦巻く様は、まさに、日本の祭り、そのもの。大迫力の熱狂をぜひ現地で体感してほしい。

新居浜市の観光情報は、一般社団法人 新居浜市観光物産協会HPへ

<https://niihama.info/>





Future 進化を続ける大阪を満喫 さらなる利便性はもちろん資産価値にも期待

■ 大阪・関西万博



提供：2025年日本国際博覧会協会

2025年4月13日から184日間の開催予定。「いのち輝く未来社会のデザイン」をテーマに、海と空に囲まれた会場全体で、世界中の技術と英知を集結した未来社会の姿が描かれます。

■ うめきた再開発



2013年に開業したグランフロント大阪に始まり、大阪駅北側で進められている大規模開発。開発の第二段階である「グラングリーン大阪」の街開きが2024年に予定されています。

大阪駅（うめきた）、新大阪、関空へダイレクト 新線「なにわ筋線」2031年頃開業予定※1

「なにわ筋線」開業に伴い、「西本町駅」（新駅・仮称）※2が開業予定。「ジオタワー新町」から徒歩圏の同駅を利用すれば、国内外への旅行や出張が更にスムーズに。

大阪・関西万博会場へダイレクトアクセス 「Osaka Metro中央線」延伸予定

大阪・関西万博の開催に向け、会場最寄りとなる「夢洲駅」（新駅・仮称）への中央線の延伸計画が進行中（2024年開業予定）。徒歩9分の中央線「阿波座」駅からのダイレクトアクセスを実現します。

大阪・関西万博
開催予定地

夢洲（新駅）
延伸区間

コスモスクエア

桜島

JR桜島線

西九条

うめきた

大阪駅
(うめきた地下ホーム)

新大阪

梅田

大阪

JR大阪環状線

中之島（新駅）

なにわ筋線
(計画)

御堂筋線

Osaka Metro

淀屋橋

中之島線

本町

Osaka Metro

中央線

西本町（新駅）

ジオタワー新町

心斎橋

Osaka Metro

長堀鶴見緑地線

西長堀

なんば

Osaka Metro

千日前線

JR難波

南海新難波（新駅）

JR関西本線

新今宮

至関西空港

※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 ※掲載の情報は2023年4月現在のものです ※新駅名はいずれも仮称

■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「四つ橋」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(エレベーターキング):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:110円~2,000円)◎バイク置場/6台(月額使用料:5,000円)◎ミニバイク置場/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/株式会社フジター一級建築士事務所◎監理/株式会社フジター一級建築士事務所◎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/3戸◎販売価格(税込)/5,980万円~7,380万円◎間取/1LDK~3LDK◎住居専有面積/55.52㎡~70.51㎡※ランクルーム面積含む◎バルコニー面積/6.96㎡~13.77㎡◎アルコーブ面積/1.35㎡~2.05㎡◎管理費(月額)/15,870円~20,160円◎修繕積立金(月額)/5,560円~7,060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~36,000円◎修繕積立金(一括払い)/334,000円~424,000円◎広告有効期限/2023年9月30日(土)◎掲載内容は、2023年8月7日(月)現在のものです。◎先着順につきご希望の住戸が売却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。◎掲載の地図内の施設名・内容は2022年4月調べのもので変更になる場合があります。また周辺道路、地図などの表現は一部省略・簡素化しており実際と異なる場合があります。

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
建物の断熱性
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

省エネ基準適合 エネルギー削減

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

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「アフルエントを見た」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



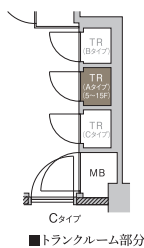
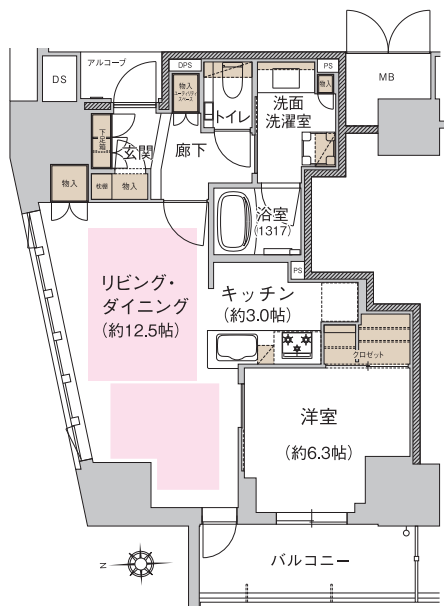
SHINSAIBASHI

NAMBA



Room Plan

都心の多彩なライフスタイルに応える
個性豊かな1LDK~3LDK



リビング・ダイニングに
ワイドな開口部を設けた
角住戸 1LDK

住居専有面積 **Atype 55.61^m2** (約16.82坪)
 ※トランクルーム面積0.61^m2 (約0.18坪) 含む

バルコニー面積 / 6.96^m2 (約2.10坪)
 アルコーブ面積 / 1.70^m2 (約0.51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。

Geo
Tower
ジオタワー新町

UMEDA

HOMMACHI

※掲載の写真は、2021年1月に33階・Kタイプ（即ち）を撮影したものに画像処理を施しております。階層・向きは、階数・方向によって異なり、すべての住戸に該当するものではありません。また、将来にわたって保証されるものではありません。

地上38階建・免震タワーレジデンス

心齋橋が徒歩圏 ジオタワー新町

上層階からは都市の夜景を満喫、将来の資産性にも期待

心齋橋を徒歩圏に控え、Osaka Metro 5線5駅が徒歩圏に集まり、梅田、本町、難波等の主要エリアへのアクセスも良好。周辺に高い建物が少なく上層階からは都市の煌めく夜景を満喫できる、そんな羨望の暮らしを実現するべく、2025年3月の入居を目指し建設工事が進められているジオタワー新町。同じ2025年の4月より開催予定の大阪・関西万博に向けOsaka Metro中央線の延伸計画が進行中。さらに大阪駅、新大阪駅、関西国際空港などをダイレクトに結ぶ新線「なにわ筋線」も2031年開業予定です。ジオタワー新町はいずれの新路線も直接利用できるポジションにあり、さらなる利便性の向上はもちろん、資産価値という点においても大きな期待が寄せられています。

そして西区新町は都心でありながら生活環境も良好で、スーパー、医療施設、図書館などの日常生活利便施設が揃い、緑豊かな公園が点在する落ち着いた街として人気を誇ります。

ジオタワー新町は、利便性、将来性、充実した生活環境という三拍子揃った注目のプロジェクトです。

GEO TOWER

SHINMACHI



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