

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.
[SENDAI]

11

オーベルジュで過ごす極上の時間
美味探訪

東北を巡る
岩手県花巻市 花巻温泉 佳松園

大人のよりみち
温泉ベーカリー

仙台グルメ手帖
鉄板ダイニング譽TAKA



都市と自然の調和自然と芸術に囲まれたスローライフ



ギャラリー
杜の音
Gallery Morinone

新しいシニアライフを支える環境が整えられています

仙台市中心部から車で15分ほどの近郊にありながら、豊かな自然環境の中に立地する住宅型有料老人ホーム「ギャラリー社の音」。居室からは様々な鳥のさえずりが聞こえ、眼下には白鳥も飛来する泉が広がり、四季の移り変わりを肌で感じることができます。館内には天然温泉の展望風呂・露天風呂を完備。サロンやフィットネスルーム、カルチャールームなど共用施設も充実しています。また、同一建物内には介護付有料老人ホームをはじめ、デイサービスセンター、ケアプランセンターなどの介護施設が併設され、将来を見据えた安心・安全・快適なシニアライフをサポートいたします。



1. 男女別の展望風呂は露天風呂付。いずれも天然温泉（ナトリウム塩化物泉）です。
2. 各階にはサロン（図書コーナー）やフィットネスルームも完備。
3. 居室は全14タイプ（1R:38㎡～1LDK:97㎡）。バリアフリー・ユニバーサルデザインに配慮された機能性の高い設備です。



【ギャラリー社の音】概要 ●名称/ギャラリー社の音●所在地/宮城県仙台市泉区上谷列字赤坂6-102●交通/仙台市営地下鉄「泉中央」駅下車、宮城交通バス「加茂四丁目南」停車所下車徒歩10分●類型/住宅型有料老人ホーム●居住の権利形態/利用権方式●利用料の支払い方式/前払金方式●入居時の要件/入居時自立・要支援・要介護●介護保険/在宅サービス利用可●居室区分/全室個室●その他/提携ホーム利用可(介護付有料老人ホーム ギャラリー社の音「四季彩館」)●間取り/全室個室(42室)・14タイプ/11.64坪～29.35坪(1K～1LDK)●住居専有面積/38.50㎡～97.04㎡●事業主体/株式会社デザイン工房 [所在地]宮城県仙台市泉区上谷列字赤坂6-102

住宅型有料老人ホーム ギャラリー社の音

仙台市泉区上谷列字赤坂6-102
TEL.022-772-3020
FAX.022-772-3021

資料請求
お電話またはWEBから

☎0120-252-056

「ギャラリー社の音」



Special 1 オーベルジュで過ごす極上の時間

07 美味探訪

Present

05 読者プレゼント

Gourmet

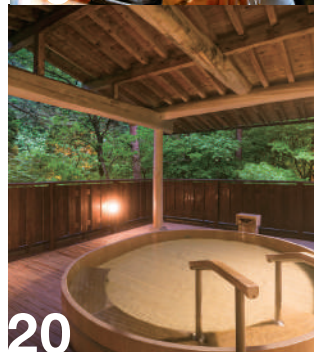
16 仙台グルメ手帖
鉄板ダイニング 譽 TAKA

Local

20 東北を巡る
岩手県花巻温泉 佳松園

Local

21 大人のよりみち
温泉ベーカリー



2023年11月発行

Publisher 釜 薫 Editor 岩淵貴子
Producer 内ヶ崎加奈 Designer 平 聡子
Cover Photo1 ENOWA YUFUIN

編集・発行 / 株式会社中広メディアソリューションズ
仙台支局
〒984-0051 宮城県仙台市若林区新寺1-2-26
小田急仙台東口ビル5F
編集協力 / 株式会社affluent

広告掲載・チラシ折込・誌面内容のお問合せ
022-792-8101 (平日10:00~17:00)

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。

(株)中広メディアソリューションズがアフルエント誌面において
取得する個人情報の取り扱い

①(株)中広メディアソリューションズがアフルエント誌面において個人情報を取得する
場合、あらかじめその利用目的を自社広告内または取得フォーム内に明記し、その目的
の範囲内に限定して利用いたします。②お預かりした個人情報は、ご本人の事前の
承諾なく、第三者に提供することはありません。③提供が予定される場合には、あらか
じめ、第三者に提供する目的・提供する個人情報の項目・提供の手段又は方法・当該
情報の提供を受ける者又は提供を受ける者の組織の種類及び属性・個人情報の取
り扱いに関する契約がある場合はその旨を自社広告内または取得フォーム内に明記
いたします。④お預かりした個人情報について、その利用目的の範囲内において、個
人情報の保護に関する当社の基準を満たす企業・個人に、取り扱いを委託する場
合があります。⑤当社が保有する個人情報について、ご本人から開示・訂正・追加・削
除・利用停止のお申し出があった場合、適切に対応いたします。⑥当社への個人情
報のご提供はご本人の任意ですが、ご提供いただけない場合、あらかじめ明示した目的
を達成できない場合があります。⑦当社の個人情報の取り扱いに関する苦情・相談
その他お問合せは、下記窓口までご連絡下さい。

◎個人情報保護管理代理 / 株式会社中広メディアソリューションズ 管理部長

◎個人情報に関する苦情・問合せ窓口 /

株式会社中広メディアソリューションズ 管理部

お問合せ 045-225-9267(平日10:00~17:00・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



販売促進 **収益改善** **原価削減** **経営支援**

年間2,000社以上の企業との取引実績がある当社にお任せください。

企業コンサルティング 自信があります!

販促物制作 | HP・LP制作運用 | WEB広告運用 | 媒体戦略

中小企業から大手まで、飲食・不動産・医療など業種を問わず、
多数の企業との取引実績をもとに、ベストなご提案をいたします。
一時的ではなく、中長期的な未来を見据えた伴走型コンサルティングで
企業の成長はお任せください!

株式会社中広メディアソリューションズ
仙台市若林区新寺1-2-26小田急仙台東口ビル5F
022-792-8101

中広メディアソリューションズ

検索

首都圏水準の学びを、お子様に。

資料請求は
コチラ



河合塾NEXT

河合で“夢”を語れ。

小3～中2 授業料無料

冬期講習受付中

初めての方は講習授業料無料
教材費のみで受講可能

小学コース

日能研リーグ 認定制



- 首都圏受験対応のカリキュラム
豊かな合格と論理的思考の向上を目指す
- 日能研全国公開模試を実施
圧倒的な数の母集団と確かな合格判定
- 公立中高一貫校受験の準備にも最適



中学入試 合格実績

北嶺 愛光 海陽 青稜 早稲田佐賀 成城学園 他
【県内】 仙台二華 仙台青陵 東北学院 秀光

二高・一高受験コース

- 仙台二高、一高合格を目指すカリキュラム
- 「表現力」を重視し、学力の基盤をつくる
- 算数の重要な「基本」を習得し、「応用」につなげる
- カリキュラムと連動した模試で定期的に学力測定



中学コース

N-One・エクシードコース* 認定制

- 首都圏受験対応のカリキュラム
速習を行い、早々に入試問題に取り組む
- 難関私国立校対応のハイレベルテスト
首都圏の有名進学塾でも採用されているハイレベルテストを実施。
難関私国立校の合格判定も万全。



高校入試 合格実績

灘 ラ・サール 西大和学園 早大学院 愛光 他
【県内】 仙台第二 仙台第一 仙台第三 宮城第一 他

*N-Oneクラスの募集は原則として中1開講時(2月～4月)のみ行います。
年度途中のご入塾での受講はできませんので予めご了承ください。

—冬期講習直前イベント受付中—

学力判定テスト	無料	お子様の学力を把握し、最適なクラスをご提案します。平日も受験可能です。お気軽にご相談ください。
体験授業	無料	塾の授業の様子が気になる方は是非一度ご体験ください。教室見学だけでも承ります。
学習相談	無料	この冬から本格的に勉強を始めてみたい皆さんもぜひご相談ください。



河合塾グループの **小・中・高** 一貫教育

【2023年度合格実績】 **東京大学 1,321名** / **京都大学 1,377名** / **東北大 671名**
※学校法人河合塾の実績です。

■お申し込み・お問い合わせ・資料請求…下記フリーダイヤル または 最寄りの教室にお気軽にお電話ください。

河合塾NEXT

小学・中学コース 主催/(株)文理ラーニング

◎右記、各教室直通電話または、専用フリーダイヤルをご利用ください。
◎一部の端末ではフリーダイヤルをご利用いただけない場合があります。
☎ **0120-198-238** (ご利用時間) 15:00～21:00(日・月不定休)
<https://www.kawai-juku.ac.jp/next/>



本町教室 022-224-1041

泉中央教室 022-371-9291

八幡教室 022-715-2007

長町教室 022-746-2131

上杉教室 022-341-8311

中山吉成教室 022-341-8117

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、専用ヴィーガンレザーケース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 3



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ろやかな「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-sandai/
 ※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



PRスタジオには寝姿勢測定器が常設。一人ひとりの身体に合ったマットレスを診断してくれる。マットレスのクッション性や枕の高さの好みは人それぞれ。実際に寝て体感する際も、診断結果の判定を目安にすれば、効率的に自分に合ったマットレスや枕を選べる。

くつろぎの時間と快適な寝心地 幅広いラインナップの電動ベッド

快適なリクライニング
ポジションで寛げる
電動ベッド

寝室での読書やテレビ鑑賞などライフスタイルをより充実させることができる。と注目を浴びている電動ベッド。

フランスベッドが提供するの
は、インテリアトップブランド
のデザイン性と、多くの医療・
福祉施設、在宅介護の現場で
培った経験・機能性と安全性。
機能、価格、デザインなどのニ
ーズに応える4つのシリーズから
成る幅広いラインナップだ。電
動ベッドには「背上げ・脚上げ」
「連動・独立可動」「上下昇降」
「立ち上がり」といった機能も
選択可能。さらに、電動ベッド
では珍しいセミダブルサイズも
多数ご用意。身体の大きな方
ベッドの上でゆったり快適に過
ごしたい方にもおすすめだ。
マットレスは、半世紀にわた
るノウハウを集約した技術力が

実現した、快適な睡眠をサポートしてくれる高密度連続スプリング®から選択可能。ご自身の身体に合った最適なモデルを選ぶことができる。是非この機会に人気の電動ベッドを検討してみよう。



FranceBed
PRスタジオ仙台

フランスベッド販売(株)東北支店

☎0120-55-2604

⑤仙台市宮城野区岩切分台2-12-12 2階

⑥JR岩切駅より徒歩10分

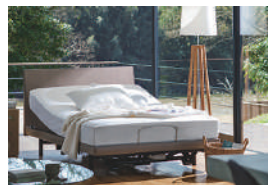
⑦10:00~18:00(最終入場17:00)

⑧火曜・水曜

フランスベッドPRスタジオ仙台



INFORMATION



電動リクライニング ベッドキャンペーン

PRスタジオでは眠りの知識を学んだ「スリープアドバイザー」がご案内いたします。期間中ご契約のお客様に「専用ピローケースと枕」をプレゼント(12月末迄)

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。



盆地の風土が
育む美味
1日3組限定の
贅沢空間

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、深みの特徴の「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

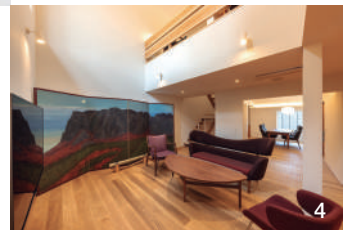


シェフ 原田 誠さん

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。



3



4

オステリア・シンチェリタ

OSTERIA
SINCERITÀ

○山形県



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

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、かま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ったイタリアアナチュラルワインとのマリァージュを。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

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」



6



5



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。

草津温泉 炯 -kei-

○群馬県



3

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



2

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、くつろぎの空間でぐっすり眠ったら、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
- ⑤ 0120-907-090 (9:00~18:00)
- ⑥ <https://artsimose.jp/villa/>
- ⑦ 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



Room Plan

水回り動線や家族の笑顔が
毎日見られるこだわり間取りの3LDK



Price **5,680万円**
建物面積114.68㎡(34.69坪)

【物件概要】

◎物件名/八木山南LABO◎販売価格/5,680万円(税込)◎所在地/宮城県仙台市太白区八木山南2丁目1-115◎交通/仙台市地下鉄東西線「八木山動物公園」徒歩18~20分◎販売区画/1区画◎地目/宅地◎土地面積/183.47㎡(55.49坪)◎建物面積/114.68㎡(34.69坪)◎用途地域/第一種低層住居専用地域◎建ぺい率/50%◎容積率/80%◎道路幅員/約6m(アスファルト舗装)◎設備/仙台市営上水道、公共下水◎建築確認番号/第R04確認建築仙台都市0801号(R5年2月16日)◎構造/木造(軸組工法)◎売主/株式会社山太(石巻市潮見町2-3)

木ごこのいい家で 木ままに暮らす



主要エリアへのアクセス良好 八木山南楽暮～LABO～ 山大ホームが提案する「新築分譲住宅」

300年継承。石巻市で植林から製材、加工、建築、アフターサービスまでを一貫した体制で行い、木材シェア率地域No1の会社です。

山と人をつなぐ木材文化の架け橋として、人々の暮らしに木材のぬくもりと笑顔を届けます。

2023年8月に山大ホームが手掛ける最新住宅が自然豊かなニュータウン八木山南に完成。

地下鉄東西線の始発駅である八木山動物公園駅が徒歩圏で、仙台中心部や長町エリア、有料道路のICへのアクセスも良好。周辺に生活環境も充実で、ドラッグストア、医療施設、コンビニなどの日常生活の便利施設が揃い、緑豊かな自然も多くあり、快適に暮らせる街として人気を誇ります。

八木山南(楽暮)LABOは、木のぬくもりを感じる杉の無垢床、珪藻土壁を使用した

自然素材にあふれる家となっています。楽しく暮らす。ぜひ一度ご体感ください。

見学予約・資料請求はQRコードからアクセスを。



株式会社山大 建設事業部ホーム本店
本店／石巻市雲雀野町1-7-1【石巻地元工務店協同組合加入事務所】

お問い合わせはこちら

0225-93-1112 (平日:0120-19-1112)

建設業許可／宮城県知事(特-4)第12718号 宅建業免許／宮城県知事免許(5)第4978号 加盟団体:(公社)宮城県宅地建物取引業協会、東北地区不動産公正取引協議会加盟

山大ホーム

検索

www.yamadaihome.com



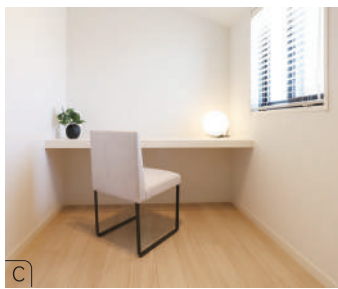
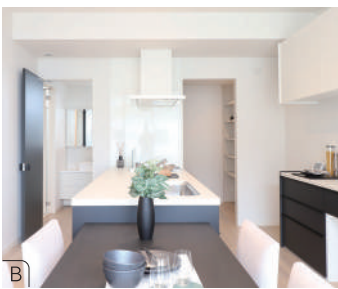
多彩な生活機能を備えた複合型のまち「泉パークタウン朝日」 オーナーズスクエア朝日2丁目 新築モデルハウス販売中

タウンマネジメント・エネルギー・デジタル
先進的なスマートシティ

「泉パークタウン朝日」は先進的なタウンサービスや機能を導入し、街の自治会を法人化する事で、お住まいの皆様主導による持続的なタウンマネジメントを実現。地域コミュニティの拠点施設「朝日センターハウス」には3つのレンタルスペースやミニコンビニがあり、コンシェルジュが常駐。他にも災害時に電気や水、通信といったインフラが止まった際の機能なども充実。まちの情報や便利なサービスをワンストップで利用できるタッチポイントとして、お住まいの皆様専用のアプリサービス「くらしのポータルサービス」の提供があります。

SMART STYLE
Roomie
(スマートスタイルルミエ)

東北ミサワホームでは、新しく誕生した、「泉パークタウン朝日」にて新築モデルハウスを販売中です。32年連続グッドデザイン賞受賞・15年連続キッズデザイン賞受賞の実績を活かし、間接的な光の演出により落ち着いた雰囲気を作り出したリビングの空間をご体感いただけます。洗面スペース・脱衣スペース・マルチルーム・パントリーなど、リビング以外の空間にもゆとりを持たせました。太陽光発電や蓄電池を採用し、近年の電気代高騰にも対応します。



- A. 天井高2.7mのゆとりがあるリビング・ダイニング。
- B. キッチンに隣接する明るいダイニングで食事を楽しめます。
- C. テレワークにも活用できる、独立型のマルチスペース。
- D. 道路からフラットで使いやすい駐車スペース。※南西側からの外観

紹介動画・予約



■オーナーズスクエア朝日2丁目23-5 物件概要

●物件種別/新築●販売価格/5,990万円(税込)●所在地/仙台市泉区朝日二丁目23-5●交通/宮城交通バス「寺岡3丁目」駅徒歩18分●土地面積/323.49㎡(97.85坪)●建物面積/122.27㎡(36.98坪)●間取り/3LDK+S●駐車スペース/3台●完成年月/2023年3月●総戸数/721戸(第一期)●販売戸数/1戸●建ぺい率/60%●容積率/200%●土地の権利形態/所有権●接道/東16m公道・西6m公道●私道負担/無●地目/宅地●用途地域/第二種中高層住居専用地域●都市計画/市街化区域●建物構造/木質パネル構造・2階建●建築確認番号/第ERI-22028386号●売主/東北ミサワホーム株式会社●学校/寺岡小学校1,730m・徒歩22分、寺岡中学校1,930m・徒歩25分●引渡日/応相談●設備等の概要/電気、公営上下水道、都市ガス●地区計画/泉パークタウン朝日地区●※泉パークタウン朝日地区では良好な環境確保のため、「一般社団法人朝日一丁目・二丁目タウンマネジメント」が結成されており、本物件所有者にもご入会いただけます。会費(月額)5,500円、施設修繕積立一時金150,000円。●タウンルール(了承事項)①省エネルギー基準「外皮基準0.6以下・一次エネルギー消費量削減20%以上」適合②「AISEG2」導入③「太陽光発電システム3kW以上、蓄電池3kW以上」設置④「EV」充電設備「設置」建物および付属物、外構の統一ルール順守●消費税に関わる表示/表示の価格には、建物に関わる消費税相当額が含まれています●手付金の保全措置/完成物件で手付金が10%以下かつ1000万円以下の為、保全措置は請じません●広告制作日/2023年10月20日●広告有効期限2023年11月末日●申し込みは先着順となります。※家具は価格に含まません



写真提供:宮城県観光プロモーション推進室

滝と雪の織りなす冬景色



Sendai Akiu Onsen Geihinkan SAKURA RIKYU

「二度は泊まってみたい宿」に密着 心地よい空間と食材を十二分に生かした贅沢宿

仙台駅から車で約30分、奥州三名湯で知られる秋保温泉の名所「磊々峡」を間近に感じられる好立地。仙台秋保温泉・迎賓館 櫻離宮は、秋保の一等地にたたずみまです。「離宮」と名付けられた通り10室ほどの客室はすべて最高級数寄屋造りの宿になっており、各部屋備え付けの客室露天風呂でゆったりとしたプライベート空間を愉しめる。

一歩足を踏み入ると、和テイストの艶やかなロビーラウンジがお出迎え。ロビーラウンジでは、宿泊者が無料で利用できるドリンク等が用意されており、入ってすぐに贅沢を感じられる。

圧倒的な人気を誇り連日予約困難との声もある鉄板焼きレストラン「なとり川」では、厳選食材が並ぶ贅沢鉄板会席が人気。フランベパフォーマンスが食欲をそそる仙台南のフィレ/サーロインや、コリコリとした食感の鮎など、料理の一品一品に四

季折々の味わいと地元の情熱が注ぎ込まれた渾身のメニューを味わえる。

オールインクルーシブではないからこそ、お酒を飲まない方やそこまで飲めない方と一緒にいることも楽しめる。日本酒がお好きな方には、地元宮城の「寒梅酒造」と製造したオリジナル純米大吟醸「磊光(らいこう)」がオススメ。1957年創業の老舗である寒梅酒造は、地元宮城で全量自社栽培米及び宮城県産米と鳴瀬川の伏流水のみで醸す純米蔵。そんな寒梅酒造と共に作り上げた一本は、瑞々しくフルーティーな香りでまろやかな口当たりと爽やかな余韻が食事に

もよく合います。

予約の取りにくい宿だからこそ、大切なときに大切な人との早めの予約がオススメです。新たなおもいでを作りには是非櫻離宮を訪れてみてはいかがでしょうか。



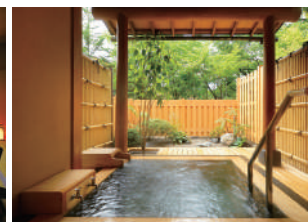
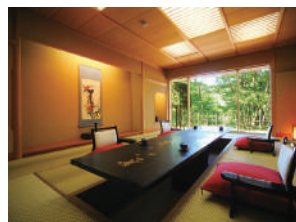
調理ライブ感あふれるカウンター席で味わえる鉄板焼き

“なとり川”鉄板会席コース
1泊39,000円～(税込)
夕朝食付(夕食:鉄板会席/朝食:ビュッフェ)
2名1室利用時の1名料金



仙台秋保温泉・迎賓館 櫻離宮

宮城県仙台市太白区秋保町湯元字除26-1
0570-550-397(※瑞鳳・櫻離宮共通番号)
<https://www.sakurarikyu.com/>



一室一室異なるこだわりのプライベート空間

鉄板料理
鉄板ダイニング譽

TAKA

宮城県仙台市

今回の「仙台グルメ手帖」は、
仙台市青葉区の定禅寺通りにある
鉄板ダイニング譽。
緑あふれるけやき並木を眺めながら
目の前で豪快に焼かれる料理を楽しむ。



仙台牛のフィステーキ
きれいな刺しの入った仙台牛のフィレ肉を
目の前の鉄板で焼いて提供。余分な脂を丁寧にとり、好みの焼き加減に焼き上げ、仕上げは豪快にフランベで香りづけを。



1.秋保ワイナリーのメルロー2018と、秋保メルロー2018。肉や魚に合わせ赤ワイン、白ワインだけでなく日本酒や焼酎なども用意している。
2.カウンター内の鉄板では料理人が繊細かつ豪快に料理を仕上げていく。目の前で練り広げられる丁寧な手仕事を見ながら食事を味わえる。



オマール海老（ハーフ）は、半身のオール海老を鉄板で焼き、特製のソースで仕上げた逸品。

厳選した食材を目の前で調理 ライブ感のある鉄板焼きを コース料理や一品料理で味わう

定禅寺通にあるビルの4階、大きな窓からはけやき並木が望め、そよ風に揺れる豊かな緑を眺めながら食事を楽しむことができる。日が落ちると街には明かりが灯り、雰囲気を一変させる。とりわけ、12月の光のページェントの時期は木々を彩る光の粒が師走の凍つく夜に温もりを与えてくれる。ここは、鉄板ダイニング譽 定禅寺通店。ディナータイムには仙台牛や黒毛和牛のほか、鮑やオマール海老など、厳選した食材をオープンキッチンのカウンターで焼いて提供している。目の前の鉄板で焼き上げられるライブ感を楽しみながら、料理とお酒で至福

のひとときを。ワインをはじめビールや日本酒、焼酎などアルコールの種類も多彩で好みのもので選べる。仙台牛や国産黒毛和牛のコース料理のほか、海の幸をいただきたい方には海鮮コースの用意も。コース料理だけではなく、アラカルトも豊富。食べたい食材を食べられる量だけオーダーできから、その日の気分で選ぶのも楽しい。仙台牛のフィレステーキは、余分な油を取り除きながら丁寧に焼き上げられ、豪快に目の前で炎があがるフランベで香りをつけて仕上げ。選び抜かれた素材本来の味を生かしながら、丁寧に調理する。ラン

チコースはメインの料理にサラダ、前菜、スープ、ライス、デザートがすべてついて二千円前後とリーズナブル。仙台牛のハンバーグや黒毛和牛かつ、はみ出るリブコース重など、厳選食材を使ったランチメニューも人気。テイクアウトの仙台牛の生ハムなどもあり、お土産やプレゼントにも喜ばれている。鉄板ダイニング譽にはドレスコードはない。子どもから年配の方まで誰でも気軽に来店ができる。接待や招待はもちろん、記念日や家族の食事会など、さまざまなシーンで訪れてみてはいかがだろうか。

鉄板ダイニング譽 TAKA

◎仙台市青葉区春日町1-5SKビル4F
☎022-214-4777
◎Launch 11:00~14:00(L.O)/ Dinner 17:00~22:30(L.O)
◎火曜
◎<https://www.facebook.com/teppantaka/>





牛たん焼のおいしさを
もっとたくさんの人に。



職人技の丁寧な仕込みが「利久流」。

「牛たん炭焼利久」が生まれたのは今から30年以上前、仙台市・泉区に誕生しました。「利久」の牛たんは、一本のタンから皮、先端(タン先)、裏側(さがり)を丁寧に取除き、磨かれた部位だけをお客様へ提供しています。磨かれた牛たんは、食べごたえのある厚みにスライス。噛みごたえの満足感と食べやすさのバランスを取り持つのが、数

本刻まれた切り込み。塩などの味付けをしたあとは、一枚一枚ていねいに積み上げられ、熟成させます。素材である牛たんの個体差を見定め、仕込み方法を判断するのは「利久」でも限られた職人のみです。シンプルな調理法だからこそ、下ごしらえから焼きまでの丹念さときめ細やかな“技”が物を言う料理。実は奥深い一品なのです。

ご注文方法

◎電話でのご注文・お問合せ

おいしーなぎゅうたん

☎0120-047910 日・祝除く10~17時

ご依頼主様、お届け先様のお名前・ご住所・電話番号・ご注文商品・お届け希望日時をお伺いいたします。その際料金とお支払い方法をご案内いたします。

◎FAXでのご注文

おくるよぎゅうたん

☎0120-094910 24時間受信可能

ご依頼主様、お届け先様のお名前・ご住所・電話番号・ご注文商品・お届け希望日時をお伺いいたします。その際料金とお支払い方法をご案内いたします。

◎インターネットでのご注文

<https://www.rikyu-gyutan.co.jp/>

牛たん 利久 検索

弊社ホームページのオンラインショップからご注文いただけます。



◎お店でのご注文

宮城県内の利久各店舗でご注文承ります。

※仙台駅2F売店・エスパル仙台本館B1F売店・藤崎売店を除く

ご注文期間 10/21(土)~12/20(水)まで 11/30(木)までのご注文で5%割引

早 | 期 | 購 | 入 | 割 | 引 | 11月末までのご予約で5%割引

牛たん炭焼利久のお歳暮ギフト

その厚さはワンランク上の贈り物の証 **極セット**

❖こだわりの逸品セット



牛たん極 詰合せ K1 **冷凍** 3~4人におすすめ

¥10,800 (税抜 ¥10,000) 11月30日(木)までのご注文で早割5%OFF **¥10,260**

◎牛たん極 塩味(3枚入り・120g)×4

❖お手軽牛たん食べ比べセット



牛たん極・牛たん詰合せ K2 **冷凍** 3~4人におすすめ

¥8,856 (税抜 ¥8,200) 11月30日(木)までのご注文で早割5%OFF **¥8,414**

◎牛たん極 塩味(3枚入り・120g)×2 ◎牛たん真空パック 塩味(3枚入り・95g)×2

❖牛たん堪能セット



牛たん極・牛たん詰合せ K3 **冷凍** 5~6人におすすめ

¥11,880 (税抜 ¥11,000) 11月30日(木)までのご注文で早割5%OFF **¥11,286**

◎牛たん極 塩味(3枚入り・120g)×2 ◎牛たん真空パック 塩味(3枚入り・95g)×2
◎牛たん真空パック みそ味(3枚入り・110g)×2

利久の牛たんを味わう **定番セット**

2~3人におすすめ



逸品ギフトI **冷凍**

¥5,184 (税抜 ¥4,800)

11月30日(木)までのご注文で早割5%OFF **¥4,925**

◎牛たん真空パック 塩味(3枚入り・95g)×3

3~4人におすすめ



逸品ギフトII **冷凍**

¥6,912 (税抜 ¥6,400)

11月30日(木)までのご注文で早割5%OFF **¥6,567**

◎牛たん真空パック 塩味(3枚入り・95g)×4

4~5人におすすめ



逸品ギフトIII **冷凍**

¥8,640 (税抜 ¥8,000)

11月30日(木)までのご注文で早割5%OFF **¥8,208**

◎牛たん真空パック 塩味(3枚入り・95g)×5

5~6人におすすめ



逸品ギフトIV **冷凍**

¥10,368 (税抜 ¥9,600)

11月30日(木)までのご注文で早割5%OFF **¥9,850**

◎牛たん真空パック 塩味(3枚入り・95g)×6

温めるだけ **レトルトセット**



レトルトセット TB **常温**

¥4,860 (税抜 ¥4,500)

11月30日(木)までのご注文で早割5%OFF **¥4,617**

◎牛たんシチュー(300g)×2
◎牛たんカレー(300g)×2

利久おすすめの **バラエティセット**



牛たん2種ギフト GT **冷凍**

¥4,860 (税抜 ¥4,500)

11月30日(木)までのご注文で早割5%OFF **¥4,617**

◎牛たん真空パック 塩味(3枚入り・95g)×1
◎牛たん真空パック みそ味(3枚入り・110g)×1
◎牛たん入りテールスープ(250g)×2

>> Recommended place

花巻温泉 佳松園

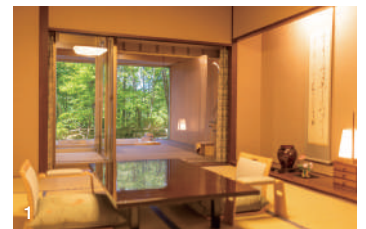
岩手県 | 花巻市



四季折々の豊かな表情が愉しみ
心やすらぐくつろぎの
ひとときを過ごす

四季の移ろいを感じることができる露天風呂。肌に優しい美肌の湯。

1.様々なタイプの部屋を用意。露天風呂付の客室も。2.和の設えが美しい中庭を散歩するのも楽しい。3.岩手の四季を切り取った美しい会席料理を地酒と一緒に。



花巻温泉の奥座敷。南部赤松の茂る緑豊かな山々に囲まれ、清涼な台川のせせらぎや野鳥のさえずりが、心を癒してくれる里山で、何もしいことを愉しむ贅沢なひとときが過ごせる、花巻温泉 佳松園。館内は華美を排した落ちつける和の設え。客室は和室と洋室が用意され、どの部屋も贅を尽くしたくつろぎの空間が広がり、旅の疲れを癒すことができる。温泉は美肌効果があるpH9.0の弱アルカリ性。まるで化粧水に浸かっているかのようなしっとり滑らかなつるつるの肌触り。露天風呂や半露天風呂のある部屋も用意されていて、思いのままにプライベートな時間を過ごすことができる。

夕食は日本料理を知り尽くした職人が丁寧な手仕事でつくる会席料理シングル、ツインルーム以外はすべて部屋食だから、周囲に気兼ねすることなくゆったりと食事が楽しめる。

岩手の新鮮な海の幸や山の幸をふんだんに使用し、日本料理の伝統を継承しつつ、新しい料理との調和も取り込んだ日々の探求のもとに生まれる料理の数々。旬の食材を活かした料理とおいしい地酒は、ひとくち食べ進めることに満足感に包まれ、自然と会話が弾んでゆく。真心を込めたおもてなし、細やかな心配りが静かな至福の時を演出し、日常では味わえない贅沢な時間を愉しませてくれる。



かわいらしい外観が目を引く温泉ペーカリー。



1. 人気の花巻温泉あんぱんは、1個300円(税込)。
2. 毎日50種類の美味しそうなパンやスイーツが店頭に並ぶ。
3. 店内で一つひとつ丁寧に焼き上げて提供。



花巻温泉 温泉ペーカリー

- ④岩手県花巻市湯本1-125-25 ⑤花巻温泉 佳松園より車で2分
- ⑥0198-37-2166
- ⑦8:00~17:00 ※季節により変動の場合あり
- ⑧火曜定休



ふらりと立ち寄りた 花巻温泉商店街の 焼き立てパン

花巻温泉 佳松園から徒歩で約7分。温泉街をぶらりと散策しながら、花巻商店街を歩くと、赤い幌と緑のドアが目を引く花巻温泉 花巻温泉ペーカリーにたどり着く。お店の看板にもデザインされている花巻温泉あんぱんは、北海道産の小豆を100%使用した粒あんがぎつしりと詰まった薄皮のあんぱん。柔らかい食感と程よい甘さ

で食べ応えもあり、女性はもちろん、男性にも人気。また、素材にこだわりしっとりとした食感で小麦の香りが芳醇な高級生食パンの花のどかは、毎日の朝食に購入する地元の人も多い。花巻温泉あんぱんのほかにもくるみレーズンパン、サンドイッチなど毎日食べたくなる種類豊富なパンや、アップルパイやバラロールケーキなどオリジナ

リティあふれるスイーツなど約50種類の商品の一つひとつ店内で焼き上げて提供している。近くの森林には遊歩道で森林浴を楽しむのもおすすめ。また、高さ8・5m、幅30mの釜淵の滝は、その迫力に驚かされる。紅葉で色づく爽快な景色を楽しみながら、木漏れ日の中を散策してみるのも、旅のいい思い出になるだろう。



宿泊料金

28,600円~ /人
(1泊2食付・消費税込・入湯税150円別途)
1室2名様ご利用の場合のお1人様の料金

花巻温泉 佳松園

- ④岩手県花巻市湯本1-125
- ⑤東北道花巻ICから車で約5分
- ⑥0198-37-2111 (花巻温泉総合予約センター)
- ⑦<https://www.hanamaki-onsen.co.jp/kashoen/g/>

奥州 Premium MT 歯科・矯正歯科

— 仙台駅西口 —

2023年8月7日(月)
開院



杜の都仙台にて 至高の歯科体験を

とことん納得したい、こだわりたい。強いニーズで作らあげた自由診療専門クリニック

奥州PremiumMT 歯科・矯正歯科 仙台駅西口

4つのこだわり

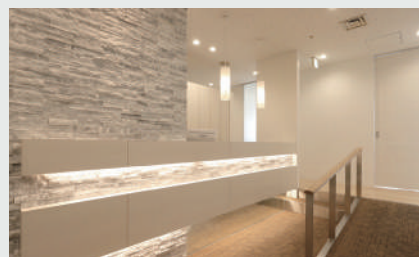
1. 完全個室の治療室
2. 仙台駅から徒歩3分
3. 徹底した衛生管理
4. 専門性の高い歯科医師たちのチーム医療

WEB予約
24時間受付中



診療時間 > 10:00~18:00

休診日 > 水曜・祝日 ※土日はお電話にてお問合せ下さい



入れ歯・義歯

一人ひとりに合わせた義歯

従来のクラスプ(針金)を用いた入れ歯ではなく、痛みが無く柔らかい特殊なシリコン樹脂を用いた、自由診療の入れ歯を専門に提供しています。

また、入れ歯治療を強みとしている歯科医師が型取りの段階から携わります。そのため、強度や適合具合などを患者さま一人ひとりに合わせて調整することが可能です。

インプラント

専門医による高度な治療

当院では、インプラント治療の研究を積んだ歯科医師が診療を担当するため、難易度の高い症例にも対応することが出来ます。「治療ができない」と断られて諦めていた方は、当院のインプラント治療をご検討ください。

さらに当院は、診療で使用する設備にもこだわっています。放射線量の少ない歯科用CTや、インプラント治療専用の手術室も完備しています。

マイクロエンド (精密根管治療)

「歯を残す」という選択肢

根管治療とは、虫歯の進行が歯の神経にまで達した場合に行われる、歯の根の治療のことです。

専門的な知識と技術・マイクロスコープを用いた根管治療・予知性の高い歯根端切除術といった世界水準の根管治療により、従来は抜歯と診断されたケースでも歯を残せる事が多々あります。歯科医師の考え方により歯を残す基準は異なります。ぜひ一度ご相談下さい。

矯正歯科

幅広い診療メニュー

当院は成人矯正と小児矯正の両方に力を入れています。

当院ではワイヤー矯正だけでなく、マウスピース矯正も行っております。透明白な素材で作られたマウスピースを用いるため、周囲に矯正治療中であることを気づかれにくく、歯に直接器具を固定する負担もありません。また小児矯正の際には、成長に合わせて歯並びを整えていくので安心です。



それぞれの治療を専門性の高い歯科医師が担当することで
よりクオリティの高いアプローチを実現しています。

自由診療専門
クリニック



奥州 Premium
MT 歯科・矯正歯科

— 仙台駅西口 —

TEL022-797-8872

〒980-0021 仙台市青葉区中央3-1-22

エキシア青葉通りビル9F

ピアノが弾けると
家族みんな笑顔になる

ピアノは一生楽しむことができる習い事です。

一度身につけた演奏技術や読譜力は年齢を重ねても忘れることはありません。

おさまにとってピアノは一生の友人であり続けます。

そして、家族の皆様を笑顔にすることができます。

SHIGERU KAWAI

期間限定 2023年12月末まで 入会キャンペーン実施中

おさまの「できる」を増やすチャンスです！

豊かな感性が磨かれる 3～5歳頃の脳が急速に発達する時期に、ピアノを通して美しい音楽にたくさん出会うことで音感や感性が育ちます。

基礎学力の向上につながる ピアノで高められた脳の働きは、音楽だけでなく国語や算数など基礎学力の向上にもつながります。

学校での適応力が高まる 3～5歳頃に脳の発達が促進されることで、幼稚園・保育園や小学校での落ち着きある行動や、授業中の集中力など、感情をコントロールできるようになります。



1歳からの 幼児リトミックコース

1歳のお誕生日がきたら

親子リトミック
ママといっしょにリトミック

対象 2022年4月2日以降の
生まれて満1歳になられたおさま

1歳からのグループレッスン

クーちゃんランド
親子でふれあいリトミック

対象 2021年4月2日～
2022年4月1日生まれのおさま

2歳からのグループレッスン

くるくるクラブ
お友達と音楽いっぱい

対象 2020年4月2日～
2021年4月1日生まれのおさま

無料体験レッスン後、
当日ご入会で 通常 5,500円～11,000円 **入会金 無料**

個人Lesson

3歳から始めたい方へ♪ 初歩のピアノレッスンで音楽的な基礎を身につけます！

3歳ソルフェージュ

2023年12月までの
入会者限定 通常 5,500円～
11,000円 **入会金 無料**

4歳以上のおさまへ♪ オリジナルテキストでおさまの成長をサポートします！

子どもピアノコース

2023年12月までの
入会者限定 通常 5,500円～
11,000円 **入会金 無料**
さらに
2023年12月までの
運営管理費 通常
1,540円/月 **220円**税/月

大人から始めるピアノ♪ ピアノを弾きたいという気持ちに年齢は関係ありません。

大人ピアノコース

無料体験レッスン後、
当日ご入会で 通常 5,500円～
11,000円 **入会金 無料**
さらに
2023年12月までの
運営管理費 通常
1,540円/月 **220円**税/月

個人Lessonは、ピアノ以外にも
様々な楽器のコースをご用意

- バイオリンコース(対象:幼児～)
- フルートコース(対象:小学3年生～)
- ボーカルコース(対象:幼児～)
- 二胡コース(対象:大人)
- サクソコース(対象:小学生～)
- マリンバコース(対象:小学生～)

2023年12月までにレッスンスタートで

通常 5,500円～
11,000円 **入会金 半額**

※運営管理費は2024年1月から正規料金(1,540円～)となります。※各教室により実施コースが異なります。

