

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.  
[SENDAI]

9



## 日本酒新時代 クラフトサケ

東北を巡る  
APPIの森 グランピング

大人のよりみち  
白露SHIRATSUYU

仙台グルメ手帖  
日本料理 蔵元酒匠 創夢里江

居心地のよい空間を作る  
上質インテリア

# 投資用・事業用不動産市場における お客様の不動産戦略をサポートいたします。

法人や投資家のお客様の多様なニーズにお応えするため投資用・事業用不動産に関わる様々なソリューションビジネスを展開しております。  
豊富な不動産取引を通じて構築した情報ネットワークとノウハウをもとに、市場に精通したスタッフが的確なサービスをご提供いたします。

土地・有効活用

相続対策

資金化

資産組換



東急リバブル株式会社  
コンサルティングセンター  
センター長  
齋藤 亮

## 東急リバブル だから出来る 不動産コンサルティング

私たちは、「投資用・事業用不動産」の売買や  
「不動産有効活用策」の提案を通じて、  
不動産にかかわる様々な問題の解決を  
お手伝いしております。

ご所有の不動産に関するご相談はございませんか？  
解決方法を見つけるにはまずはコンサルティングセンターにご連絡ください。

東急リバブルでは“幅広いネットワーク”と“グループ力”で、ご相談から、調査・活用提案・実施までトータルにサポート！  
信頼できるスタッフが、先を見据えたご提案をさせていただきます。



CONNECT TO THE ANSWER TO THE FUTURE



東急リバブル株式会社 コンサルティングセンター

お気軽に  
お電話ください！

携帯・スマホからもOK!  
通話料  
無料

0120-901-109

当センター  
はこちら→



Special 1 日本酒新時代

07 クラフトサケ

Special 2 居心地のよい空間を作る

12 上質インテリア

Present

05 読者プレゼント

Local

16 東北を巡る  
APPIの森 グランピング

Local

17 大人のよしみち  
白露SHIRATSUYU

Gourmet

20 仙台グルメ手帖  
日本料理 蔵元酒匠 創夢里江



2023年9月発行

Publisher ..... 釜 薫 Editor ..... 岩淵貴子  
Producer ..... 内ヶ崎加奈 Designer ..... 平 聡子  
..... 松本健司

Cover Photo ..... 稲とアガベ  
ノガタ ヒデ

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  
全て税抜価格です」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)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



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

販売促進 | 収益改善 | 原価削減 | 経営支援

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

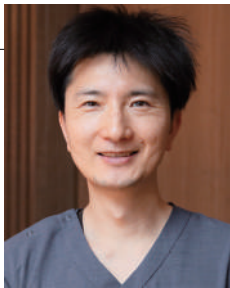


# メガネやコンタクトレンズの煩わしさから解放

## 豊富な経験に培われた技術でQOLの向上をサポート



2022年4月、仙台駅すぐそばのマークワン11階に開院したASUCAアイクリニック仙台マークワン。眼内レンズ手術、硝子体手術、目の周りのまぶたなどを治療する手術専門クリニックである。翌日から裸眼での生活を可能にするICL、IPCL手術による治療について話を伺った。

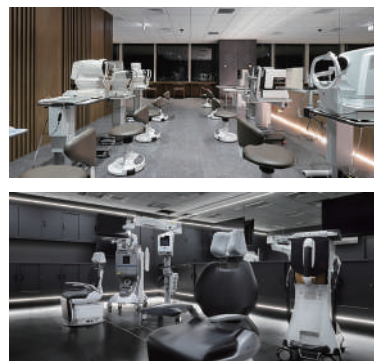
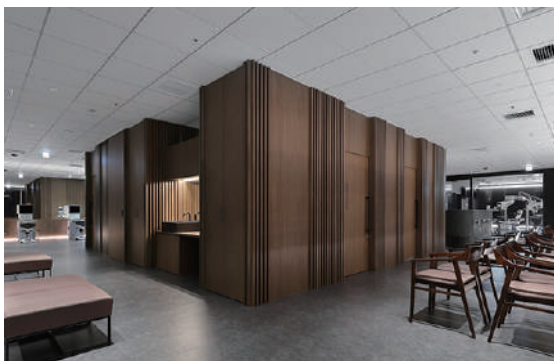


ASUCAアイクリニック  
主任執刀医  
野口 三太郎 先生

白内障などの屈折矯正手術、網膜硝子体手術が専門。多焦点レンズをはじめ、ICL・IPCL・アドオンレンズにおいて、アメリカやヨーロッパの最新情報をいち早く取り入れて治療し、新しい手術機器の開発にも多数携わる。

——近視や乱視などの視力を矯正する治療法として提案されているICL、IPCL手術とは、どのような治療法ですか？  
眼球内に有水晶体眼内レンズを移植し、近視や乱視、老眼を矯正する治療法です。  
手術は全て日帰り、両眼同時手術でも入院の必要はありません。手術中はしっかりと麻酔をしますので、ほとんど痛みを感じません。  
——レーシックとの違いは？  
レーシックは角膜を削る治療です。削る度合いには限界があるため、強度の近視の場合レーシック治療はできませんし、一度削った角膜は元に戻すことはできません。一方、ICL、IPCLのレンズは取り外しや入れ替えができるため、術後、見え方が合わないときは違う度数のものに入れ替えが可能です。問題が起きたときには取り外し、ある程度元の状態に戻せるというメリットもあります。若い方はしっかりと近視

を矯正するようなレンズを使用しますが、年齢を重ね老眼が気になりだしたら一回レンズを取り出し、その時の老眼や近視の状態に合わせてレンズに替えることができます。  
——どんな方にお勧めですか？  
近視や乱視が強く、コンタクトレンズ、眼鏡がないと生活できない方には特にお勧めです。手術を受けた翌日から裸眼での生活が可能です。ICL、IPCL治療は自費診療ですが、長い目で見れば、コンタクトレンズやメガネをずっと使用し続けるよりも経費を抑えることができます。また、アレルギーやドライアイで長時間コンタクトを使用できない方にもおすすめです。レーシック治療を以前行った方も治療は可能です。  
——ICL、IPCL治療ができない方はいらっしゃいますか？  
見えない原因が白内障の方はICLやIPCLではなく、白内障手術をご提案して、その手術のタイミングで多焦点レンズや単焦点レンズなどの眼内レンズをご希望に合わせて移植することもできます。患者様の状態によって、可能な治療が変わりますので、まずは一度、診察を受けていただきたいです。  
患者様のご要望をしっかりと聞き、一人ひとりにあった治療を提案いたします。眼内レンズでメガネやコンタクトレンズの煩わしさから解放され、生活の質を向上させてみませんか。



ASUCAアイクリニック  
野口 明日香 院長

まぶたの手術、緑内障手術、白内障手術などを行う。点滴などアンチエイジング加療や、眼科専門医からみたまぶたの手術を行う。



手術専門クリニック

ASUCA EYE CLINIC  
SENDAI MARK ONE

TEL022-796-5100

仙台市青葉区中央1-2-3仙台マークワン11F

感染症対策に留意し診療をしております

あすか アイクリニック 仙台マークワン

診療時間	月	火	水	木	金	土	日
9:00~17:00	●	●	●	●	●	●	-

※完全予約制となります。※日曜・祝日は休診となります。







1名様



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、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

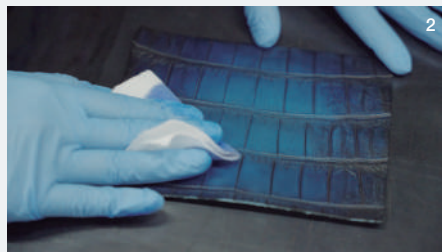
1名様

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-sendai/>

※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。







使い込むほどに表情を変え手に馴染み、愛着が生まれた革製品。

# 革 研 究 所



お手入れをしても、いつしか傷みが気になるようになります。  
 バッグや財布などから、応接室のソファまであなたの大切な革製品を修理。  
 どんな革製品でも見違えるよう、美しくよみがえらせます。

修理・リペア | カラーチェンジ | メンテナンス・クリーニング | コーティング・撥水加工

革靴 バッグ 財布 小物 革靴 ブーツ 革衣類 ソファ 椅子 自動車内装

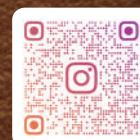
ブランド品などの買取も行っております。  
 金・プラチナ、インゴットや時計なども  
 取り扱い可能です。  
 査定無料ですのでお気軽にご相談ください。



革修理のお見積りやお問い合わせはお気軽に

革研究所 仙台店

宮城県仙台市宮城野区中野字柳原25-7  
 Tel:080-6315-9861  
 Mail support@sendai-kawa-kenkyujo.com





# 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。

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、

自分も造りたい、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。



# 「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、コラー粕にワインの搾  
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

# 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。

「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。



株式会社 LIBROM 醸造責任者  
穴見峻平さん

**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/



LIBROM

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CO<sub>2</sub>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シ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



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。



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 月杣さん

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



アフターコロナで  
 一気に人との接触が増えてきた今。  
 自宅は、ゆっくりとリラックスした時間を  
 過ごせる空間でありたい。  
 デザインや使い勝手、耐久性など  
 様々なこだわりの中から自分好みのインテリアを  
 探してみてもは。

居心地の  
 よい空間を創る  
 上質インテリア



INFORMATION

在宅時間が増え、  
 人気が高まる  
 ポータブル照明

コンパクトながら耐衝撃性、  
 高い防水基準を備え、実用性  
 と機能性が高いのが特徴  
 のスフィアドベンチャーライ  
 ト。曲線の形状は手になじ  
 みやすく、アウトドアユース  
 にも最適。

周辺を灯すシンプルな機  
 能と最低限電球の大きさ  
 から成る照明はデザイン  
 の自由度が高い。シン  
 プルな佇まいやオブジェ  
 のような灯りなど無数の  
 選択肢からお気に入りの  
 一灯を探してほしい。

ライフスタイルストアACTUSによる「101灯のあかり展」  
 9月16日(土)から11月5日(日)まで開催

ACTUS

アクタス仙台店

☎0120-426-831

⑤仙台市泉区紫山1-1-4 紫山プラザK棟

⑧通常(3月~11月)11:00-19:00

冬季(12月~2月)10:00-18:00

⑨水曜日(祝日除く)

アクタス仙台 | 検索



北 欧、イタリアを中心  
 としたヨーロッパ各  
 国並びに、北米、ア  
 ジア、そして日本各地で生産、  
 またはセレクトした衣食住にま  
 つわる製品を独自のノウハウで  
 編集し「丁寧な暮らし」をお届  
 けするアクタスでは「101灯  
 のあかり展」を開催。半世紀以  
 上前に北欧で生まれ、世界中で  
 愛され続けている灯りや、空間  
 の印象を決定つけるアートのよ  
 うな作品、さらにアクタス初登  
 場となる新作など、様々なデザ  
 インの照明が集う。用途に合わ  
 せてデザインされた、暮らしを  
 美しく灯す照明で、自分らしい  
 こだわりの空間を作り出してみ  
 てはいかがだろうか。





タブリーズ産ウール100%のペルシャ絨毯は「マヒ」と言われる魚の鱗と植物の柄を組み合わせたデザインが主流で、鉤針を使用したトルコ結びで正確無比で緻密な織りが特徴。2×3mの大きさともなると、約1年半の制作日数を要する。

## 手織りの確かな銘品が勢ぞろい 9月16日から24日 年に一度の世界の絨毯フェア開催

本物に見て、触れて、踏んで  
年に一度の世界の絨毯を  
体感するチャンス

一点あるだけでインテリアのアクセントになる絨毯。世界の絨毯フェアでは、世界各地から集めた手織絨毯、新作のウィルトンカーペットと、お部屋やインテリアに合わせてサイズ・カラーが選べるオーダーフックドラグを常設数より3000点以上増やして開催。注目はその品揃えだ。絨毯の宝石といわれ、華やかなデザインで世界的人気のペルシャ・クム産シルク絨毯をはじめ、ペルシャでも珍しい男性が織りでアンティークな色調と堅牢なトルコ結びが特徴のペルシャ・タブリーズ産ウール絨毯、遊牧民たちが過酷な自然環境の中、感性で創造するギャップ等の多岐に渡るラインナップが並ぶ。  
シルク特有のしなやかな肌触りが抜群なクム産のペルシャ絨

毯は、隅々まで緻密に織り上げたデザインで部屋のインテリアを豪華に引き立てる。天然繊維は呼吸をしているため、夏は保冷、冬は保温効果がある点も人気。今あるインテリアをより一層洗練させる絨毯が目白押しな今回のフェア。ぜひお気に入り1枚を見つけてみては。

**TOKYO interior**

東京インテリア仙台港本店

☎022-765-0111

- ④ 仙台市宮城野区中野3-2-9
- ③ JR仙石線中野米駅より徒歩15分
- ② 10:30~19:30(土日20:00まで)
- ① 定休日なし



東京インテリア仙台港本店

### INFORMATION



#### フェア期間中の嬉しい特典がたくさん

通常価格に比べ特別価格でご提供。また、50,000円以上の対象商品ご購入で嬉しいプレゼントや、60回分割払い金利手数料無料などお得な特典満載。





ラウンジチェアやテーブル、ラックなど様々な木製家具があり、その中でも小泉誠がデザインし、アンダイの鹿野勝則がプロデュースした宮城県登米町森林組合がメーカーとなるkitakamiシリーズは、とても人気が高い。

## 国産素材ならではのあたたかみと シンプルかつデザイン性の高い家具を取り揃え

東北の素材と技術に  
デザインのエッセンスを  
加える

国産素材やデザインにこだわったインテリアアッシュアップ。どんなアイテムも極力素材の使用部分を多くし、無垢の質感を感じられる造りになっている。デザインは、素材を活かしながら現在の空間に合うものを選び抜くようにしている。

家具は日本製のため環境に優しく、修理の対応も可能。耐久性に優れている素材が多いため長持ちし、空間にもマッチする温かみのあるデザインを多数取り揃えている。素材を活かした自然のままの滑らかな手触りで、時間の経過とともに深みや味わいを増し、使うほどに愛着を感じることができる。また地元東北のクラフトも展示している。高級なオーダー家具から業務使用の価格を抑えた商品まで多数ラインナップを用意してお

り、お客さまのご要望に合わせて提案が可能だ。国産木材ならではの柔らかなぬくもりを感じてほしい。第一線で活躍する人気デザイナーの小泉誠やカイ・クリスチャンセンなどの作品も店舗で見ることが出来る。長く愛用できるように一人ひとりに合わせた家具を提案する。



アンダイ

☎050-3704-5086

- ④ 仙台市泉区住吉台東1-2-8
- ⑤ 仙台駅より車で40分/駐車場有
- ⑥ 平日12:00~18:00/土日11:00~18:00
- ⑦ 火曜日・水曜日



アンダイ | 🔍

### INFORMATION



#### 素材も技術も 国産にこだわって

家具だけでなくインテリアのトータルコーディネートのご提案も行っているので、素材のぬくもりを感じる空間づくりの相談をしてみてもいい。





# Sendai Akiu Onsen Geihinkan SAKURA RIKYU

「一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「轟々峡」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みす。

「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。

一歩足を踏み入れると、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。フランパゾ・パフォーマンスが食欲をそそる仙台牛のフィレ/サーロインや、コリコリとした「食感の鮑など、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行動しても楽しめる場所も嬉しいポイント。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「轟光(らいこう)」がオススメ。195

7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。



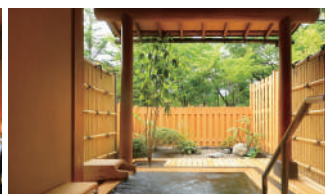
調理ライブ感あふれるカウンター席で味わえる鉄板焼き

「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



一室一室異なるこだわりのプライベート空間



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/>

>> Recommended place

## 安比の森グランピング

岩手県 | 八幡平市安比高原

大自然との調和を楽しみながら  
快適にアウトドアを満喫



夜の静寂を贅沢に楽しめる安比高原のグランピング

1. 快適な空間が広がるテント内。自然を感じながらゆったりと過ごせる。
2. 夕食は豪快なBBQ。ホテルメイドな品質と味付けに大満足。
3. 焚火をしながら夜を過ごすのも楽しい時間。日常と切り離れた空間でのんびりとした時間を過ごしたい。



青森県との県境にほど近い所にある雄大な自然に抱かれた安比高原。ここで楽しめるのはAPP1のグランピング宿泊プラン。キャンプ本来の醍醐味と自然との調和を楽しみながら、程よく快適な空間で家族や友人と楽しい時間を過ごせる。宿泊する安比のグランピングテントは王道のベルテント型。高品質なテントの天井は高く開放的で、クラシカルなメキシカンラグが室内の雰囲気を盛り上げてくれる。大人2名〜4名が楽々と快適に過ごせる広さのリビングにはベッドもあり、一日の疲れを癒してくれる。夕食はホテルメイドのこだわりの品質と味付けがされたワールドなBBQ。タープが常設しており、天候を気にせず安心して食事が楽しめる。食材や調理器具は、宿泊テントまで届けてくれるから手間がかからない。朝食は隣接のANAクラウンプラザリゾート安比高原の和洋食バイキングで贅沢な朝を迎えることができる。

グランピング宿泊プランは、東北最大級の露天風呂「安比高原白樺の湯」の入浴券（入浴税別）付き。大自然に囲まれた大きなお風呂でのんびりとリラックスタイム。バスタオルやアメニティ類も充実している。

昼は爽やかな高原の風を感じ、夜は満天の星空に酔いしれる、安比高原ならではの特別な時間を体験することができる。





落地域色を感じるインテリアのエクスクルージブな空間



1.新鮮な食材を生かした調理方法で提供される料理の数々 2.八幡平産バジルを使ったミネストローネ 3.しっとりと落ち着ける大人の空間



### 白露SHIRATSUYU

①岩手県八幡平市安比高原117-46 ANAインターコンチネンタル安比高原リゾート内 ②安比高原駅より車で約5分 ③0195-68-7550  
 ④朝食 7:00~10:30 (LO 10:00) ランチ 12:00~14:30 (LO 14:00) 予約優先  
 ディナー 18:00~21:30 (LO 21:00) ⑤年中無休



## 地元の厳選食材を ふんだんに使用した 斬新な郷土料理

グランピング施設と同じ敷地内にあるANAインターコンチネンタル安比高原リゾートのダイニング白露は、ホテルに宿泊しなくても食事利用のみも可能で、グランピングへの行き帰りに立ち寄りやすいスポット。陸奥の特選食材を活かし、郷土料理と西洋スタイルを融合させた斬新なローカルクワイジーンをコンセプトに種類豊富な料

理を五感で味わえる。三陸の魚介類など、厳選した食材を使ったクリエイティブなメニューはどれも新鮮。メインディッシュには三陸の鮑や帆立、前沢牛など、グルメを唸らせる垂涎の食材が用意され、それぞれの食材を生かす調理法を複数提案し、オリジナリティ溢れる料理を提供する。また、料理に合わせて豊富なワインからお好みの一本

を選ぶのも楽しい。森の中の渓谷をイメージしてデザインされた存在感のある大きな柱や、八幡平・安比高原の大自然がコンセプトのオブジェ。歴史と伝統に育まれた地元岩手の工芸品でディスプレイされた地域色を織り交ぜたインテリアが、エクスクルージブな空間を演出。心が解けるような癒しの時間を過ごせる。



### APPIの森 グランピング

①岩手県八幡平市安比高原  
 ②安比高原駅より車で約5分  
 ③0195-73-5010  
 ④2023年6月1日(木)~10月31日(火)  
 不定休  
 ⑤<https://www.appi.co.jp/glamping/>

<b>宿泊料金</b>
<b>13,700円~/人</b>
(1室 / 大人2名利用時 / 2食付き / 税込)

# CYOPA

受験生に話題のアウトプット中心の学習法とは?!

独自の手法で成果を出す塾の秘密に迫ります!

創業4年で東大・東工大・東北大・早慶など難関大合格者を多数輩出! 今回はいよいよ、その理由に迫ります。

前回掲載時から大きな反響を呼んでいる英・数・読解総合塾CYOPA。今回は子供の才能を伸ばす核心であるアウトプット中心の学習法について代表で米国公認会計士でもある棚橋祐也さんに聞いてみました。

「まず「入試」について、CYOPAの考え方を教えてください。

入試に勝つことは重要ですが、小手先のテクニックや丸暗記で要領よく切り抜けても、後には何も残らず、無意味だと指導しています。実際、新入試ではこのような従来型の受験生は排除される傾向にあります。

CYOPAでは入試を人生において重要なスキルを磨くと同時に人間の本質を磨く絶好の機会と捉えています。

「興味深いお話ですね。」

学習の本質は、与えられた情報を効率よく整理し、正確に理解・活用することにあると考えます。これは、ビジネスに代表される人生の様々な場において、とても重要なスキルであり、入試という機会にこの能力に磨きをかけるということは、将来に計り知れないメリットがあると考えます。

「そして人間の本質を磨く?」

相手の立場に立って考えることと、感謝する心を持つということが柱です。実は人としての本質を磨くことが学力を向上させるための一番の近道なんです。

「そうなんですか?」

難関大学合格者には親のサポートに感謝し、その恩に報いるという気持ちを持っている人が多いんです。彼らに共通しているのは自分を取り巻く状況を客観的に捉え、与えられた環境を最大限活かしているということ。

主観を抑えて客観的に状況分析する能力に長けているので、自ずと感謝する気持ちが芽生えて、勉強へのモチベーションが高まります。与えられた環境を最大限活かしかれるのも感謝する気持ちがあるからこそです。

「感謝の気持ちが勝利の秘訣なんですね。」

彼らを感謝に導いているのは、主観を抑えて客観的に分析する力で、これは総合的な読解力と関係があり、やる気にも関わるんです。ですから我々は、本質を磨くことを通して、いわゆる「やる気スイッチ」を入れるんです。

「今話題のアウトプット中心の学習法について教えてください。」

先ほど、学習の本質は与えられた情報を整理活用することだと申しましたが、残念なことに現在の日本では、授業(「インプット」)偏重で、一番大事な学習の本質(「アウトプット」)が生徒任せになっているんです。これでは授業を受けても成績が伸びない生徒が続出するわけです。言語を例にとれば、幼少期の子供は様々な言葉に触れながら、それ以上に話す(「アウトプット」)ことで、脅威的なスピー

「CYOPA」はCreate Your Own Path Academyの頭文字で「自分の道は自分で切り開く」という意味です。

“Create Your Own Path”は最高の自分になるために代表を始めスタッフ皆が実践している行動基盤でもあります。

潜在能力や才能を秘めた子供たちを指すメタファーとして「ダイヤの原石」という言葉があります。

子供たちを成功へと導くためには、原石を磨き上げる環境が必要です。その環境を目指し、CYOPAは最高の講師陣のもと、

誰もが質の高い学びを与えられ、本質を磨きながら成長し、成果を実感できる学習環境の実現を目指しています。





● 生徒が主体的に学び、成長することを支援する学習塾

ドで会話能力を獲得します。専門的な教育なしにです。いかにアウトプットが重要か、お分かりいただけると思います。

― 自習の量を増やせば良いのですか？

そううまくは行きません。正しいアウトプットの仕方をマスターしている生徒はごく少数です。それに、朝から晩までただ課題をこなす講座というのとは違います。求められるのは質の高いアウトプットなんです。

― 質の高いアウトプットとは？

一言で言うと「自ら思考すること」です。例えば、人に問題の解法を説明する時、分かりやすく噛み砕いてやるためには、ただ問題を解く以上に精密に論理を積み重ねる必要を感じるはず。そうしてより細かいところまで調べたり、自分の理解の穴を修正したりします。これが最も質の高いアウトプットです。

― 生徒が一人で取り組むのは難しくそうですね  
おっしゃる通りです。ですからCYOPAでは生徒に徹底的に寄り添い、質の高いアウトプットを実現する集中講座をこの秋からご用意しています。細かなサポートで、誰もが成果を得られることはもちろん、生徒同士の協力や研鑽が重ねられるように工夫も凝らしています。また、集団が苦手なお子様には講師が聞き役となつて同様の効果が得られるようにしています。

― 成績がとて伸びるような予感があります  
お陰様で、この夏先行実施した英語のアウトプット講座では多くの生徒が成績を伸ばし、大変好評でした。先にも述べましたが、これを

5教科に広げたアウトプット講座がこの秋からスタートします。やる気がある生徒なら誰でも成績アップへ導く講座です。

― よいよ入試本番の季節を迎えますが

入試に向けて、ますます正しいアウトプットが求められます。目標を細分化し、進捗を定期的に確認することで、達成感を得られやすくし、モチベーションを高める手法など、さまざまな工夫を取り入れながら、さらに質の高いアウトプットを実現し、志望校合格へ全員を導くつもりです。

― ありがとうございます。



英・数・読解総合塾  
CYOPA 代表  
棚橋 祐也



CYOPAでは集団クラス・少人数クラス・個人指導まで自分にあったクラスを選べます。

英・数・読解塾CYOPAでは、受験生はもちろん、来年度以降に受験を控えている生徒向けにも学習計画を含めた、実力を伸ばすための学習の仕方や指導を行っています。無料体験も随時実施しています。生徒はもちろん保護者のみなさんも体験に参加することが可能だそうです。少しでも気になった方は、まずは無料体験から試してみてください！

1975年仙台市出身。仙台第一高等学校卒業後、大学進学のため渡米。米国公認会計士。震災を機に地元仙台で、自身が経験してきたような正しい方法論を早い時期から学べる場を構想。地元仙台から、グローバル化する社会で活躍できる人材を育成すると同時に、活躍の舞台をも提供することを目標に英・数・読解総合塾CYOPAを立ち上げる。その思いに共感し、国内一線級のプロ講師が集結。全員が一丸となって最高の学習環境を目指して、日々活動している。

Create umo inoX **CYOPA** 英・数・読解総合塾CYOPA (チョーパ)

お気軽にお問い合わせください！ [www.cyopa.co.jp](http://www.cyopa.co.jp) [info@cyopa.co.jp](mailto:info@cyopa.co.jp)

**CYOPA**  **TEL 022-302-7823**



日本料理  
蔵元酒匠 創夢里江

クラモトサカショウソムリエ

宮城県仙台市

第3回目となる「仙台グルメ手帖」。  
仙台市泉区で22年、居酒屋を経営していた店主が  
青葉区国分町に完全予約制の  
日本料理店を新規開店。  
全国から取り寄せたこだわりの酒と  
会席料理が楽しめる。

仙台牛シャトーブリアンしゃぶしゃぶ  
コース料理の一部として提供されることも。  
仙台牛のシャトーブリアンを出汁にサッと通し  
白ボン酢でいただく。仙台牛本来の旨味と出汁、  
つけ汁の塩味と酸味のバランスが良く、  
口の中でとろける美味しさ。





1.龍勢 別格純米大吟醸  
2023年5月に開催されたG7広島サミット2023の乾杯酒として振舞われた龍勢は、広島酒蔵 藤井酒造が手掛ける日本酒。蔵元 創夢里江を経営する傍ら、日本酒専門の酒屋も経営しているので、レアでこだわりの酒を提供できる。

2.経営者でもある佐藤さんは寿司3年、和食5年、フレンチ5年の修業経験がある。そのほか、ワインソムリエや日本酒の利き酒師、フードコーディネーターの資格を持つ。



前菜八寸  
新鮮な殻付きウニや手作りの枝豆腐など彩りよく盛り付けされた前菜。目利きによる仕入れで、メニューは季節や日ごとに替わる。

## 厳選食材を使用した会席コース料理 お客様一人ひとりに目配りし、おもてなし 完全予約制の日本料理店

泉区で22年間居酒屋を経営していた店主が、2023年7月、国分町に開店した日本料理店。料理、お酒をグレードアップさせた特別感が味わえるこの店は、木曜から土曜のみの完全予約制。寿司店や和食料亭にて修業後にフレンチでも経験を積んだ料理人佐藤繁恵さん。和の中に洋を組み合わせた独創性のある料理は、仙台市内だけでなく、全国各地から仙台の美味しいものをじっくりと味わいたいお客様が日々、訪れている。

国分町にあるビルの1階。暖簾をくぐったその先には、一枚板のカウンター席とテーブル席の個室が2室。すべての座席に目が届き、料理を出すタイミングやお酒の提案などお客様一人ひとりにあわせた気遣いができる広さになっている。こだわりの食材を使った美味しい料理と全国から取り寄せた自慢の日本酒、五大シャトーのワインやスパークリングワイン。日々の時間を忘れ、特別な空間でゆつくりと過ごしてもらえよう心づくしのおもてなしをしている。

提供しているのは、予算に合わせた会席料理のお任せコースのみ。二十年来の付き合いのある目利きの魚屋が季節や日毎に厳選した海の幸を仕入れ、料理人が鮮やかな手つきで調理していく。その店の顔ともいえる前菜八寸には様々な旬の海の幸のほか、手作りの枝豆腐など季節の味が並ぶ。メインに使用される肉は仙台牛のシャトーブリアンなど希少な部位も提供。サツと出汁にくぐらせ白ボン酢でいただくシャトーブリアンのしゃぶしゃぶは、口の中で肉の甘みと白ボン酢の酸味や塩味、出汁の旨味が上品に溶け合う逸品。季節や日によって料理は替わり、本場に美味しい食材を考え得る最高の形にし、見て感動、食して感動を与えたいと、日々お客様さまをお迎えしている。

### 日本料理 蔵元酒匠 創夢里江 (ソムリエ)

◎仙台市青葉区国分町2-1-10 阿部フォートビル1F  
☎022-395-7075  
◎18:00~23:00(最終入店21:00)  
◎日~水曜定休(祝前日除く)  
◎<https://kuramoto-somurie.owst.jp/>

# 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

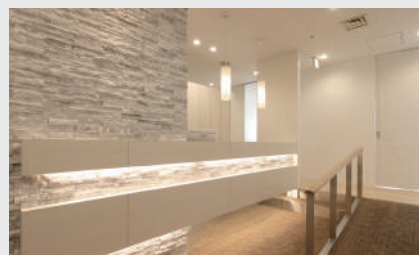
1. 完全個室の治療室
2. 仙台駅から徒歩3分
3. 徹底した衛生管理
4. 専門性の高い歯科医師たちのチーム医療

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

エキニア青葉通りビル9F

&EARTH  
with WOOD

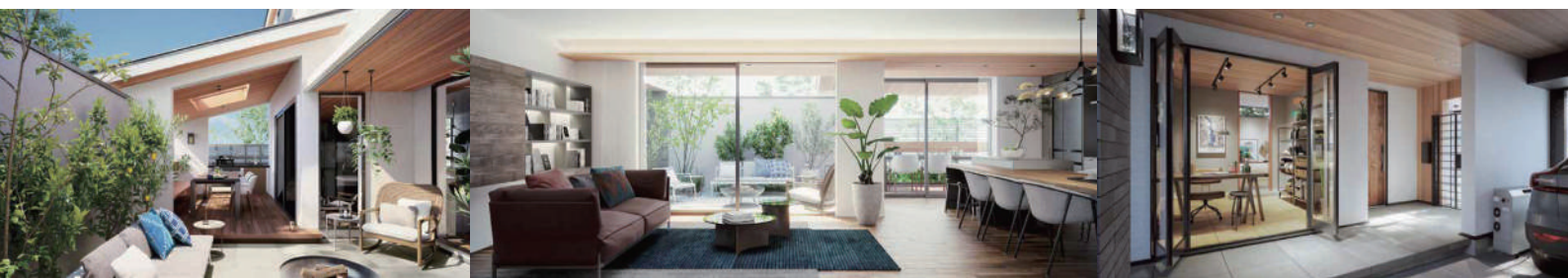
資料請求 >>



来場予約 >>



I Z M  
イズム



## この家には、ボーダーがない。

家の中と外がシームレスにつながり、  
敷地のすべてが家族の楽しむ場所に、空間の仕切りもなく、  
家じゅうが開放感に満ちている。  
日々の食事も、仕事も、気分にあわせて好きな場所で、  
ひとりの時間も、家族との時間も、  
多彩な空間で思いのままに。

社せきのした  
イオンモール名取向かいに

Model House  
9.17 OPEN



憧れを、かたちに。



三井ホーム

宮城県名取市社せきのした5-6-8  
022-292-3111 10:00~18:00  
宅地建物取引業者免許/国土交通大臣(12)第2531号



三井不動産グループ  
MITSUI FUDOSAN GROUP