

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2023 Jul.
[SENDAI]

7

東北を巡る

山形県西置賜郡白鷹町
NIPPONIA白鷹 源内邸

大人のよりみち

斎藤麩屋

仙台グルメ手帖

日本料理e.

SLOW TRAVEL

つながる旅へ

ハワイ島

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→



資産家の皆様へ 2つのご提案

資産形成と相続対策の プライベートセミナー へのご招待

～先延ばしにより後悔しないために～

人生100年時代の今だから、先延ばしせずに「今」から準備を考えませんか？「資産形成」において運用方法はたくさんの選択肢があり、個人のライフプランに合わせて、それぞれの特性を活かした運用が必要になります。そして、大切なのはそれぞれの運用方法の特性やリスクを理解し、上手にマネジメントしながら資産運用したいものです。そこで、今回は「保険商品」を活用した「現実的な資産形成」と「効果的な相続対策」の1回1組限定のプライベートセミナーへご招待いたします。保険商品を活用することで安定的に安心して～、そして将来のしかるべき時に向けた準備をはじめませんか？運用や相続の問題に対して、オンリーワンの方法でシンプルかつ効果的な対策をご提案いたします。

プライベートセミナーで得られる2つの対策

1 現実的な資産形成

一般的な投資の原則（長期・積立・分散）の場合、資産形成の前提となるのは投資先マーケットの成長であり投資効果は安定的とはいえ予測は不確実です。しかしながら、金利に着目し長期・一括・集中の投資方法であれば、よりシンプルかつ現実的な資産形成が期待できます。ご自身のみならず、お子様やお孫様の代まで考えると資産形成の夢がさらに膨らみます。商品特性によっては、税制面や運用面で有利に働くことも考えられます。

投資の原則と相反する考え方による方法
税制面や運用面で効率的な方法

2 効果的な相続対策

相続対策において、遺産分割と並び重要なことが納税資金対策といえます。相続人の方が、争うことなく相続財産の中から相続税を納付できることがなによりですが、できれば納税による財産の目減りを抑えたいものです。今ある金融資産を活用し、できるかぎり納税資金を確保することが最良の納税資金対策といえます。対策によっては相続財産を無キズで残すことも可能となります。

相続税から財産を守る方法

セミナー講師 Profile

講師 **長沼 直志**

一般社団法人 LifePlanEducation 理事
長沼保険事務所 代表

公的保険アドバイザー協会会員
日本ファイナンシャル・プランナーズ協会会員
相続診断協会会員

大手証券会社に13年、外資系生命保険会社に24年勤務後、2023年に自身の保険事務所を設立。ドクターの資産形成やリスクへの備え、相続・事業承継に対する対策など幅広いご相談に対応。また、社会保障制度の普及活動を目的とする一般社団法人Life Plan Educationの理事として、国の公的年金のしくみや内容を伝えながら自助準備の重要性を訴えている。



プライベートセミナーのお申し込みは、こちらからお申し込みください。>>



Life Plan Education
ライフプランエデュケーション

一般社団法人
ライフプランエデュケーション

〒983-0852 仙台市宮城野区榴岡4-13-1 サン・アドバンスビル7階
TEL:022-290-3099 FAX:022-290-3299
MAIL:info@lpedu.or.jp <https://lifeplan-edu.com>



1



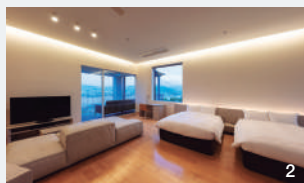
1組
2名様

ガーデンテラス長崎ホテル&リゾート
「タワースイートツイン」
ペア宿泊券(1泊2食付き)

稲佐山の中腹に佇むガーデンテラス長崎ホテル&リゾートに、世界的建築家・隈研吾氏の手掛ける新エリアがOPEN。同ホテルは全客室オーシャンビューで、客室はもちろん、宿泊者専用ラウンジやプール、ジムからも世界新三大夜景に選ばれた長崎の夜景を楽しめる大人のリゾートホテルだ。新設された離れのタワースイートは、全客室の中で最も眺望が良いシンプルなスイートルーム。窓の外に見える長崎の美しい絶景を際立たせ、ホテル滞在を極上の時間にしてくれる。

宿泊券利用期限：2024年2月29日(木)迄 ※除外日あり
☎095-864-7777
⑤長崎県長崎市秋月町2-3
⑥JR長崎駅より車で約10分
⑦https://www.gt-nagasaki.jp/

1.長崎港と一直線になるよう設計されたインフィニティプール。ライトアップされる夜は、幻想的な雰囲気。2.タワースイート客室。長崎の夜景を一望できる。3.夕食は新設されたレストラン「千山万水」で。九州創作料理が楽しめる。



2



1名様

イーンノウ
EENOUR
「車載冷蔵庫D10」
専用バッテリー付き

冷蔵機能に加え、通常の5倍の速さで冷凍できる急速冷凍機能を備える「車載冷蔵庫D10」。厚い断熱層があることで効率的に冷却するため、少ない電力で稼働でき、40dB以下の低騒音で車中泊の際にも静かに使用できる。専用バッテリーを使うことで最大8時間以上のワイヤレス使用も可能。車の座席の足元に入るコンパクトサイズで、アウトドアシーンはもちろん、災害時にも活躍してくれる。

価格：車載冷蔵庫「D10」29,800円
専用バッテリー「DB01」17,800円(すべて税込)

EENOURお客様センター
☎ support@eenour.com
⑦ https://www.eenour.com/ja/

Present

AFFLUENT 2023 JULY

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。

「VARONフェイスウォッシュ(120g)」2本セット

いつまでも若々しくいたいと願う40代以上の大人の男性向けスキンケアシリーズ「VARON」から、フェイスウォッシュが新登場。女性に比べて皮脂が多く水分量が少ない男性の肌荒れを防ぎつつ、古い角質や臭いの原因になる肌の汚れと余分な皮脂を洗い流してくれる。さらに洗顔後に使うスキンケアの成分が角層まで浸透し、保持しやすい肌を実現。清潔感溢れる健やかな肌へ導いてくれる。

価格：1,980円(税込) / 1本

サントリーウエルネス お客様センター
☎0120-224-310(9:00~20:00) ※年末年始を除く
⑦ http://suntory.jp/WELLNESS/



10名様

3

4

1名様



ザ・グレンリベット 21年(700ml)

1824年にスコットランドのスペイサイド地方で政府公認蒸留所第一号になって以来、“はじまりのシングルモルト”として愛される「ザ・グレンリベット」。中でも、最も複雑な風味がバランスよく調和する「ザ・グレンリベット21年」は、リニューアルにより元々の滑らかでフルーティーなスタイルに、さらに深みのある甘さと魅力的なスパイスの香りを加えた逸品に仕上がった。何層にも重なり合う味わいと香りを楽しんで。

参考小売価格：29,095円(税込)

ヘルノ・リカル・ジャパン株式会社
☎03-5802-2756 ⑦ https://www.theglenlivet.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7月30日(日)

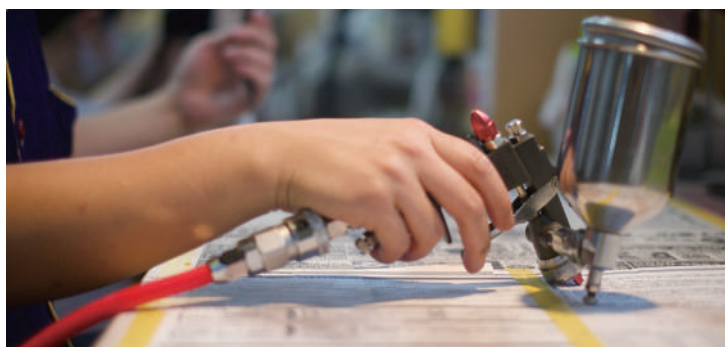
※プレゼント応募は(株)affluentにて承ります。

修理・リペア
バッグ | 財布 | ソファ

カラーチェンジ
バッグ | 財布 | ソファ

メンテナンス・クリーニング
靴 | 衣類 | 車内装

コーティング・撥水加工
バッグ | 財布 | 靴 | 車内装



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。



Slow Travel

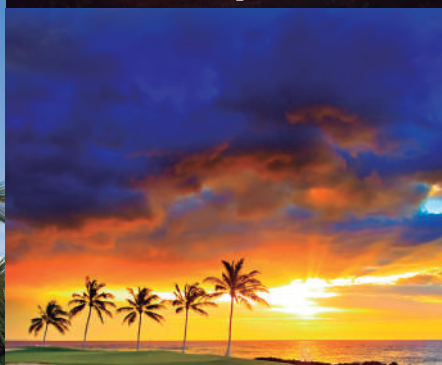
—つながる旅へ—

ハワイ島

旅への渴望の時期を経て、今、新しい旅のスタイルが
様々に模索されている。その一つが、
自然と、人、そして文化とつながる旅、
「スロートラベル」だ。



PHOTO : Island of Hawaii Visitors Bureau_Paul Zizka



多

忙な私たちは、限られた時間を最大限に楽しもうと、ついス

ケジュールに追われる旅を計画してしまいがちだ。「スロートラベル」は、楽しさとストレスを天秤にかけるとはならず、人や文化、自然をゆっくりと時間をかけて楽しみ、そして敬い、その場所とのつながりを深めることで自身はもちろん旅先にもストレスの無い、サステナブルな旅を楽しもうというものだ。

そんな旅を楽しむ場所として今回選んだのが、人と文化が何よりも心地よく、恵まれた自然環境を持つハワイ。中でも、地球の息吹を感じる圧倒的な大自然とローカルさを、バランスよく併せ持つハワイ島なら、存分に「スロートラベル」を堪能できると考えた。

自然と神々への敬意、人との深い絆を表すアロハスピリット。私たちが大好きなハワイを、あらためて楽しんでみたい。

1

の島には5つの火山があり、4000mを超える最高峰のマウナ・ケアは、宇宙に最も近い場所として古くから聖地として崇められてきた場所だ。山頂付近は年間の晴天日が300日近くあり、湿度が低く風も穏やかで光害も少ないことから、地球上のどの場所よりも天体観測に適した場所として、日本の「すばる」をはじめ、世界11ヶ国、計13もの天文台が運営されている。現在は幻想的なサンセットから満天の夜空を楽しむツアーが人気で、満月の前後には月の光によって現れる夜の虹「ムーンボウ」を見ることができるともれない。

島の南側に位置するキラウエア火山は、今も活発な活動を続ける活火山で2018年の大噴火が記憶に新しい。流れ出した溶



PHOTO : HTA / Dana Edmunds

Nature



PHOTO : Hawaii Tourism Authority / Tor Johnson

神宿る島に身をゆだねる

ハワイ島最大の魅力は、なんといっても圧倒的といえる大自然の風景だ。その力強さから古来神々が宿る場所とされ、ハワイ島の文化と伝統はこの大自然の元で形成されてきた。豊かな恵みに感謝を込めて、この大自然を体験しよう。

PHOTO : HTA / Tor Johnson



1.溶岩台地に力強く咲く、固有植物の「オヒアレファ」 2.ハワイアンが最も恐れ、そして愛する火の女神ペレ。その棲家として祀られてきたハレマウマウ火口にはレイなどを供える人も多い

PHOTO : HTA / Kuni Nakai



岩による見渡す限りの漆黒の大地はハワイ島ならではの風景だ。火山周辺は国立公園化されておりトレッキングも可能で、いまだ冷めずに赤く輝くマグマを見ることもできる。

そして海。コロナ渦で旅行者が減ったハワイの海は、浄化が進み透明度が改善。本来の美しさを取り戻したといわれており、海の守り神とされるホヌ（ハワイ語でウミガメの意）や、固有

種で絶滅危惧種であるモンクシールなどに出会える可能性も高くなっている。もし出会ったら、一定距離以上近づかず離れたところから温かく見守ろう。

ハワイには「マラマ(Mālama)」という言葉がある。「思いやる心」という意味で、古くからの壮大で美しい自然を守るためにハワイアンたちが大事にしてきた言葉だ。この大自然こそが、楽園ハワイの原点なのだ。

Food

大地の恵みを楽しむ

ハワイ島には肥沃な火山性の土壌と恵まれた気候によって育まれる、北米で唯一生産される2つの名産品がある。コーヒーとカカオだ。

南

西部のコナで栽培されるコナコーヒーは、甘くフルーティーで深いコクと雑味の無い酸味が特徴で、その上質さは世界三大コーヒーに数えられている。最近では東南エリアのカウ産の「カウコーヒー」が、ホワイトハウスの晩餐会で提供され注目が集まり、第二のハワイブランドとして人気を集めている。

一方、独特なフルーティーさで上質な味わいが特徴のハワイアンカカオ。少量生産のため入手が難しく、ファンのみならず「幻のカカオ」と呼ばれている。島内にはファームツアーを行う農園が多数あり、焙煎体験や、ティスティング、オリジナル商品の購入など、現地ならではの体験が可能だ。



コナコーヒーの品質管理は厳しく、生豆の出来具合を5段階に格付し、それ以下の品質のものはコナ産であってもコナコーヒーを名乗れず、「ハワイアンコーヒー」として取引される。一方の希少なハワイアンカカオは、年々生産者も増え、栽培からチョコレート生産までを一貫して行うファームも登場。純ハワイ島産の最高級のチョコレートが楽しめるまでになってきている



PHOTO: HTA / Heather Goodman

History

歴史の偉人を敬う

ジェームズ・クックによって西洋との交流が始まり、カメハメハ一世によって現在にもつながる文化の基礎が築かれたハワイ。その歴史に触れる場所を尋ねる。

ジエ

ジェームズ・クックとカメハメハ大王。この2人を偲ぶ場所として訪れておきたいのが、カイルア・コナだ。ここはハワイ王国最初の首都となった場所。大王が晩年を過ごした神殿「アフエナ・ハイアウ」や、王家の離宮「フリヘ工宮殿」などを見ることが出来る。そして、ケアラケアラ湾には、この地上陸し、その後この地で非業の死を遂げたジェームズ・クックを偲ぶ記念碑が建てられているので、ぜひ訪れてみてほしい。また、「フウホヌア・オ・ホナウナウ」は、王族の霊廟があった場所。宗教上の聖地でもあったことから、ハワイで最も神聖な史跡といわれている。訪れる際は、人々が大切に守り継いでいる文化遺産に敬意を持つとう。



1.ケアラケアラ湾のジェームズ・クックの記念碑 2.北部の小さな町カパアウに建つオリジナルのカメハメハ大王像 3.現在の「アフエナ・ハイアウ」は当時の2/3サイズのレプリカだが、今もハワイアン達の聖地となっている



PHOTO: HTA / Tor Johnson



PHOTO: Island of Hawaii Visitors Bureau / Kirk Lee Aeder



Luxury Golf Resort

晴天率が高く、ハワイ島では貴重な白浜のビーチがあるコハラ・コースト。
 ここは漆黒の溶岩台地の中にオアシスのように広がる一大リゾートエリアだ。

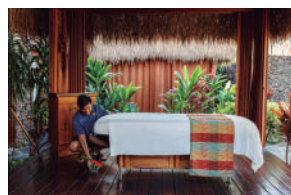


豊富なアクティビティを誇るフアラライ。1000匹以上の熱帯魚が息づく海水プールでは海洋生物の生態系などを学ぶこともできる

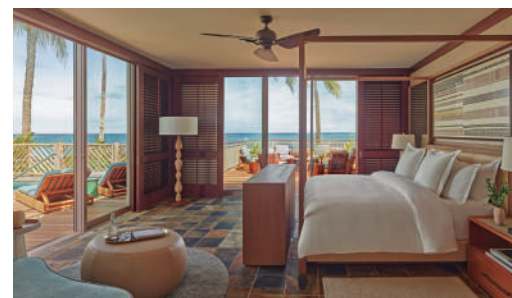
フォーシーズンズ・
 リゾート・フアラライ
 Four Seasons Resort Hualalai

◎72-100 Kaupulehu Dr., Kailua-kona
 ◎808-325-8000
 ◎<https://www.fourseasons.com/hualalai/>

ハワイ島の高級リゾートエリアとして人気が高く、ホテル、ゴルフ、大型ショッピングセンターなどが点在するコハラ・コースト。その一つ、ハワイ島唯一の5つ星リゾートである「フォーシーズンズ・リゾート・フアラライ」は、バンガロータイプのゲストルームにフルサービスのスパなど、極上ステイを堪能できる。また、歴史や文化、海洋生物などのアクティビティも用意され、ハワイ島について学ぶことも可能だ。そして、ハワイ島で外せないゴルフも、併設のコースまでカートで移動できたり、早朝のコース散策なども可能で、一体型リゾートならではの楽しみ方がある。



フアラライのゲストルームはすべて2フロアのバンガロータイプ。極上のスパはラグジュアリーリゾートの欠かせないエクスペリエンスだ



ハワイ島の大自然にゴルフで挑む

コハラ・コーストには、チャンピオンシップコースを含め多数のゴルフコースが点在する。自然とじっくりと向き合うゴルフもまた、ハワイ島の大きな楽しみの一つだ。

岩台地を切り開いた海越えのコースと
いった、ここでしか
体験できないダイナミックな
コースバリエーションが大きな
魅力のハワイ島でのゴルフ。リ
ゾートに隣接したコースも多
く、気軽にプレイを楽しめる点
も人気のポイントだ。

例えば、「ワイコロア・ビーチ・
リゾート・ゴルフ」は、「ビー
チナイン」「レイクスナイン」「キ
ングスナイン」という難易度の
異なる3つのコースで構成され
た名門コースだが、フェアウェ
イの真ん中に溶岩を残したコー
スや、ハワイ島屈指のシーサイ
ドコースなど、とてもユニーク
でチャレンジングなコースが用
意されている。また、ワイコロ
ア・ビーチ・リゾート内のコー
スなので移動も容易なため、そ
の利点をいかしてサンセットゴ
ルフや1日3ラウンドといった
ことも可能なのだ。

溶



フォーシーズンズ・リゾート・ファアライ・
ゴルフコース



1,2.ワイコロア・ビーチの「ビーチナイン」
は、初心者でも楽しめるコース。3.「キン
グスナイン」は難易度の高いチャンピオン
シップコースとなっている

ワイコロア・ビーチ・リゾート・ゴルフ

Waikoloa Beach Resort Golf

©69-600 Waikoloa Beach Dr., Waikoloa Village

©808-886-7888

◎<https://www.waikoloabeachgolf.com/ja/>

CYOPA

心から信頼できる先生・仲間がいる

安心して挑戦を続けることができる場所

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!! 今話題の塾に潜入!!

仙台有数の文教地区青葉区上杉に「子供のやる気や才能を引き出し夢を叶える手助けをする塾」として大変注目されている学習塾「英・数・読解総合塾CYOPA」があります。子供の才能を伸ばすには何が必要なのか、代表の棚橋祐也さんに聞いてみました。

「CYOPA」というのはどういう塾なのですか？

棚橋：一言で言えば、お子様一人一人の才能を開花させ、夢の実現へ導く塾です。私はアメリカで公認会計士としてEYを経て、大手企業の経営管理に携わっていたのですが、震災をきっかけに故郷の仙台に子供達への教育という形で貢献したいという考えが芽生え、長い構想の末、2019年に英・数・読解総合塾CYOPAを開くことになりました。私は今までの様々な体験から、成功する人間は3つのコアバリューを持っていることに気がきました。主体性・思いやり・決断力がそれです。「まず、魄(かい)より始めよ」の言葉通りCYOPAで働く全てのスタッフがこのコアバリューに基づいて行動しています。

「3つのコアバリュー」について詳しく教えてください。

棚橋：「コアバリュー」とは行動や意思決定の基準となる信念や価値観のことです。まず、「主体性」。これは自分の人生に責任を持つことを意味します。主体性は質の高い成功体験を積み重ねることで育まれます。主体的な人間は他人の行動に振り回されることなく、どんな状況下でも自分の対応や行動を制御し、最大限の成果を生み出すことができます。次に「思いやり・共感力」。「それぞれの人が、それぞれ立場で一生懸命に生きている」とい

う意識を常に持って他者と接することが大切です。思いやりは相手の立場で考えることから生まれます。思いやりを持つ心を育むことで、物事を客観的に見る能力や人間性が養われます。そして決断力。成功するための鍵は、正しい決断を下せるかどうかにかかっています。正しい決断には高度な客観性と主体性、思いやりが必要です。CYOPAにはこのコアバリューを体現し、様々な課題に対し、具体的な解決策・対応策を築きあげることのできるスタッフが揃っており、子供達がこのコアバリューを身につけられるための様々なサポートを行っています。

「夢を叶えるために必要なことは何ですか？」

棚橋：夢を叶えるためには自分に自信を持つことが大切です。自信を持つことができればやる気や才能が開花していきます。そのためには成功体験が必要です。小さな成功体験を積み重ねていくことで、自信がプラスの循環を生み出すことができます。可能性を信じて努力すればだれもがこれらを手に入れることができます。とは言うても、一人で歩き続けることは難しいものです。CYOPAの存在意義はここにあります。我々は一人一人の個性と可能性を最大限に引き出すためのサポートを提供しています。CYOPA生のみなさんは、我々の考えや行動に触発され、主体的な大人へと成長し、自分の目標を定め、そこへ向かって継続的な努力をすることができるようになっていきます。実績にもあるように多くの生徒たちが不可能を可能にし、夢を叶える力を身につけているんです。

「CYOPA」はCreate Your Own Path Academyの頭文字で「自分の道は自分で切り開く」という言葉は、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るのです。

潜在能力や才能を秘めた子供を指すメタファーとして「ダイヤモンドの原石」という言葉がよく使われます。

子供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。CYOPAでは選りすぐりの講師陣のもと、適切な目標設定や挑戦の機会を通じて、自己成長や成果を実感できる学習環境を提供しています。



生徒が主体的に学び、成長することを支援する学習塾

「今年、早稲田の国際教養に現役合格された CYOPA の1号生の方が特徴的だと伺いました 棚橋・Nさんは中三の9月に入塾されました。入塾当初は勉強の仕方も分からず、5教科で250点に満たない成績でしたが、CYOPAで触発され、頑張り抜いた結果、入試本番で400点台まで向上し、ナンバースクールに合格しました。高校でもCYOPAのコアバリューを体現され、早稲田大学現役合格を勝ち取ったのです。」

「本当にドラマチックですね。最後にNさんにお話を伺いました。」

N:「中三の夏まで受験勉強をしたことがなく、学校の先生や、友達からナンバースクールは無理だと言われていました。でも棚橋先生は初めての面談で私の強い意志を認めてくださって、絶対に行けると言い切り、最後まで決してブレること無く私を引っ張ってくれました。CYOPAと出会い、成功は与えられるものではなく自分で掴むものだと思えることができ、努力を積み重ねることができました。今振り返って、私の成長の道のりにCYOPAの先生たちがいてくれたことに本当に感謝しかありません。大学合格は夢への一歩ですがありません。これからも自分を信じて大きな夢に向かって努力し続けるつもりです。受験生の皆さん、これから踏み出す道は困難かもしれませんが、目標を見つけてそれを追い求めることの大切さを決して忘れないでください。苦しい時も夢や目標が後押ししてくれます。夢を追いかけ、先生方を信頼し一緒に努力し続けてください。そうすればきっと、望む未来を手に入れることができます。」

「Nさんのお話からもCYOPAが評価されている理由がよく分かります。」

棚橋:「ありがとうございます。今年、CYOPAは東大理1をはじめ、イギリスの名門のUCLへ合格者を出すなど躍進しました。そして、彼らに触発されて、自発的に東大理三を目指す塾生を筆

頭に東大クラブという東大を目指す生徒たちの集まりも結成されました。CYOPAの目指すところは受験を超えて社会に出てから活躍できる思いやりのを持った人材を育てることです。これからも子供達の中に秘められた真の才能を開花させるべくスタップ一丸となって頑張っていくつもりです。」

「ありがとうございます。」

英・数・読解総合塾CYOPAでは現在、夏期講習会開催中！授業だけではなく、学力を伸ばす正しい勉強の仕方の指導や秋からの学習計画の立案もお手伝いしているそうです。勉強に関する悩みがあったら話題の学習塾、CYOPAさんを訪ねてみては!!



この夏、CYOPAで
本質を極める。



英・数・読解総合塾
CYOPA 代表
棚橋 祐也

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、グローバル社会で活躍できる人材を育成し、彼らが活躍できる舞

台を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。



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。

Create umo inoX path **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 info@cyopa.co.jp

CYOPA 🔍

TEL **022-302-7823**



>> Recommended place

NIPPONIA白鷹 源内邸

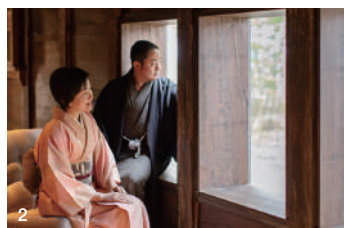
山形県 | 白鷹町

歴史ある古民家を再生
 伝統文化を大切に新たな風を吹き込む



日常から切り離された空間で、ゆったりと過ごせるリトリートホテル

- 1木のぬくもりが心地よく、懐かしさを感じる客室。
- 2滞在中、着物で過ごすのもおすすめ。非日常をのんびりと過ごす空間。
- 3.自然豊かな置賜の恵みを使い、伝統の食文化を取り入れた食事を堪能。



NIPPONIA白鷹源内邸は、明治中期から大正初期頃に建てられた建物群からなる邸宅を再生した宿。地域ならではの食や生活文化でもてなしてくれる。敷地内には様々な造りの蔵が点在しており5つの建物に8室の客室が設けられている。客室はレトロモダンな雰囲気でも木のぬくもりも感じられ、それぞれに個性のあるつくりが特徴の落ち着いた空間。敷地内で最も古い味噌蔵を改修したダイニング「纏matoi」では、地元の食文化とフレンチと融合した料理を提供している。

西に雄大な朝日連峰が広がり、南北には最上川が流れる自然豊かな置賜、白鷹町。江戸時代から養蚕業が盛んで、緻密な文様を織り込む「白鷹紬」の産地としても有名。また、着物の染料にもなる紅花は、7月に収穫期を迎え、橙色に染まる一面の畑が広がり、訪れた人々の目を楽ませる。着物の世界を起点に地域の文化を発信する源内邸では着物に親しみながら滞在できることも人気。山形市に本社を構える老舗呉服店「とみひろ」の協力の下、自分で選んだ着物や帯で自由に過ごす時間が楽しめる。事前予約で着付けもしてくれ、大正ガラスの美しい扉を背景に写真を撮ったり、四季折々の草木で彩られる敷地内を散策したりと非日常を味わうことができる。



創業およそ100年。伝統の味を守りつつ新たなお麩の魅力を発信。



3



2

1. くるま麩のフレンチトーストドリンク付きで1,200円(税込)。
2. パラエティ豊かなお麩商品はお土産にもぴったり。
3. 小さなイトインスペースでは食事やスイーツを提供している。

斎藤麩屋

◎山形県長井市成田1440 ◎Jフラワー長井線 あやめ公園駅より北へ車で4分
 ◎0238-88-2551 ◎10:00~17:00(イトインは11:00~) ◎火曜、水曜定休



大正15年創業 伝統の味と 新たなお麩の魅力

NIPPONIA白鷹源内邸より南へ車で約10分。創業以来約100年間、職人の技を受け継ぎお麩づくりを続けている斎藤麩屋。伝統の味を守りつつ、時代の変化と共に大きく変わってきた食文化の中で新たな魅力を見出し発信している。まめ麩や板麩などバラエティ豊かなお麩が数多く並ぶ店の向かいには小さなイトインスペース

があり、お麩を使ったランチやスイーツを提供している。豊かな自然に囲まれ、ゆったりと時間が流れる店内でいただけるのは、自家製のお麩を使ったメニューの数々。里山の食材をふんだんに使った、季節が感じられるランチは土日のみ提供で数量限定。平日も楽しめるくるま麩のフレンチトーストは、たまごの風味と程よい甘さ

が絶妙な逸品。生クリームやアイスクリーム、フルーツがトッピングされていて見た目も華やか。ほかにもスイーツは豊富に用意されており生麩を使った「白玉生麩」は、つるふわな食感で見た目もかわいらしく子どもから大人まで人気がある。低カロリー高タンパクの健康食材、お麩の新しい魅力を味わいに足を延ばしてみては。



NIPPONIA白鷹源内邸

◎山形県西置賜郡白鷹町大字浅立183-1
 ◎山形鉄道フラワー長井線長井駅より国道287号を北上し車で約10分
 ◎0238-87-3150
 ◎<https://stay.nipponia.or.jp/areas/shirataka>

宿泊費 1泊30,800円~ <small>(税込)</small> 朝食付き、2名1室 利用時の1名料金 <small>※着付け体験は有料</small>



客室専用露天風呂



Sendai Akiu Onsen
Geihinkan
SAKURA RIKYU

仙台の奥座敷で花ひらく上質な時空

奥州三名湯・秋保で贅を尽くしたひとときを過ごす

仙台市内から車で約30分。奥州三名湯で知られる秋保温泉の名所「霧ヶ峡」を眼下に見下ろす最高のロケーション。迎賓館 櫻離宮は、秋保の一等地にたたずみます。

一歩足を踏み入れれば、和テイストの艶やかなラウンジロビーと一流のスタッフがお出迎え。宿が込めるおもてなしの心を、いっばいに憶えます。日本文化の粋を集めた最高級数寄屋造りの離れ宿は、一室一室すべて異なるしつらえ。日本庭園を眺めながら、ゆったりと静かで落ち着きのある空間を愉しめます。

各客室にて専用の露天風呂を利用できるため、周囲を気にせずくつろげるのもこの宿ならではの魅力です。櫻離宮の名物、シェフこだわりの素材を目の前で調理する鉄板焼き。和牛、海鮮、旬の野菜、目利きのシェフによって選び抜かれた素材の魅力を、最大に引き出した鉄板焼き料理の醍醐味を楽しめます。

日々の喧騒を忘れこの宿で過ごせば、時間はゆっくりと流れます。あの時間はかけがえないのもだったと気づくのは、家路につく瞬間なのかもしれません。



1



2



3



1,2 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
3 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/>

自分時間を楽しむインナーガレージ



ガレージとしてはもちろん、
アウトドアライフを楽しむこともできます。

モデルハウスでは実際にインナーガレージをご体感いただけます。

当モデルハウスは玄関ホールから出入りができるインナーガレージ。車3台駐車可能。
収納も豊富! 雨風やセキュリティ面においても安心です。



※写真はイメージです。



モデルハウス内覧ご希望の方は

☎ 0120-350-229 (営業時間 9:00~17:30)

またはQRから▶



東仙ハウジング
TOSEN HOUSING

〒984-0032 仙台市若林区荒井2丁目2番地の18
Tel:0120-350-229 FAX:022-390-9782 E-mail:seki-k@tosenhousing.jp
<https://www.tosenhousing.jp/>
宅地建物取引業 宮城県知事免許(2)第6055号

日本料理e.

イーピリオド

宮城県仙台市

第2回目となる「仙台グルメ手帖」は、
仙台市青葉区片平にある日本料理e。
仙台中心部にありながら都会の喧騒から切り離された
癒しの空間で新しいスタイルの日本料理を
コースでいただける。

ガゼウニ青海苔ジュレ掛け
殻付ウニに合わせたのは宮城野ゆば
本舗のゆば。青海苔のジュレの上に
大葉を散らし、エディブルフラワー
をあしらった逸品。コースの中の一
品として提供



1.日高見 弥助 芳醇辛口 純米吟醸
 穏やかで爽やかな飲み口の吟醸酒。「弥助」はお寿司屋の名前で、生の魚に合うようにつくられたお酒。白身魚など旬の魚介類の繊細な甘みを引き立てる。
 2.料理人は、千葉宏嘉さん。仙台で生まれ、東京都内の日本料理店で12年の修業を積む。その後、現代フランス料理を学び、仙台にて独立開業。ミシュラン宮城版にて一つ星獲得。



(手前) 活きたままの稚鮎を揚げ、まるで水の中を泳いでいるような躍動感のある活け稚鮎素揚げ。(奥) イカとかぶをローストし、キャビアをあしらった涼やかな赤烏賊ロースト。

温故知新 和食の基本を活かし 新しい発想で料理をつくる

多くの人や車が行きかう賑やかな南町通りから細道に入ると白壁の店舗が姿を現す。白い扉を開けると店内へ続くもう一枚の扉。木のぬくもりが感じられる1階にはカウンターに6席とテーブルが2卓。カウンター越しに料理人が鮮やかな手さばぎで、料理をする姿を見ながら食事が楽しめる。2階には個室が用意されており、昼の窓外には茶室を囲む緑がまばしい緑水庵の庭園を臨め、季節の移ろいを身近に感じられるプライベートな空間になっている。

お客様に楽しんでもらうことを一番に考え、黒子に徹したおもてなしを心がけているそう。

コンセプトは温故知新。昔からの仕事を大切にしながら、進化できるものは進化させてつくる料理は、伝統の中に新しさを感じる遊び心のある日本料理の数々。12年間の板前修業ののち、現代フランス料理を学んだ料理人ならではの手仕事は、味はもちろん盛り付けも華やかで、繊細な季節感のある逸品。

良い食材を求め、料理人自ら仙台朝市へ向かい、海の幸や山の幸を選ぶ。使う食材のバランスを大切に季節感のある食材を仕入れ、長く積まれた豊富な経験を基に食材本来の旨みを引き立て調理をする。旬の味を活かし、自然との調和から生まれた

料理は、四季折々の変化をひとさらに映すようこまやかな心遣いで盛り付けられてゆく。一品ずつ提供される料理を堪能しながら、おすすめの日本酒を嗜む、大切な人と共有したくなる贅沢な時間と空間がここにある。

開店してから9年目。店名のe・(イーピリオド)の由来は、開店したときに誕生した我が子の名前のイニシャルから取ったそう。「料理と出逢うひとときが、日々の潤いとなりますように。」と願いを込めて日々、お客様をお迎えしている。

日本料理e.

- ◎仙台市青葉区片平1-1-18
- ☎022-797-7668
- ◎12:00~13:30 / 18:00~19:30 ※完全予約制
- ◎月曜(月曜祝日の場合は火曜)
- ◎<http://www.cuisine-e.jp/>



奥州仙臺Premiumデンタルクリニック



東北に学び、東北に暮らし、

東北に恩返しをする。

できるだけ歯を削らない、抜かない、

だから痛くない。

患者さんの歯だけではなく、心を癒す歯科を目指す。



「歯を残す」という選択肢

マイクロナント（精密根管治療）

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。また、一度根の治療をした歯のやり直しの治療（再根管治療）も含まれます。根管治療をせず放置したり、治療がうまくいかないと抜歯する原因になります。歯を残すための大切な治療です。

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など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。

歯科医師の専門性や考え方によって、歯を残す限界の基準は異なります。諦めないでください、まだ歯を残せる可能性があるかもしれません。

担当する歯科医師は、治療経験・症例数が豊富です。ぜひ一度ご相談ください。



インプラント

インプラントを専門で診療する医師が在籍

当院には、東北では珍しい「高度インプラント診察外来」があり、インプラント専門で診療する医師が在籍しています。

インプラント1本からの埋入はもちろん、他院で治療したインプラントや、販売終了になったインプラント製品の不具合なども治療が可能です。

CTやマイクロスコープなどの設備と高い技術力で、他院では断られたケースや、今まで骨が無い・内服中の薬や全身疾患があるなどの理由でインプラントを我慢されてきた方にも対応しています。

また、「自分の歯をなるべく残す」という診療方針のため、無闇にインプラント治療を進めているわけではありません。歯を残すための根管治療の担当医もいるため、インプラントにするのか、自分の歯を残すのか、どちらが最適な選択なのかを医師と相談しながら決めることができます。



当院は完全個室の為プライバシーに配慮した造りになっているので

治療の際はリラックスして治療を受けていただけます。

また、感染対策として患者さま同士の接触や治療中の飛沫感染のリスクを極力防ぐことができます。

安心してご来院ください。

奥州仙臺
Premiumデンタルクリニック
卸町

TEL022-781-8437

仙台市若林区卸町1-1-1

AEON STYLE仙台卸町3階（ゲームセンターの向かい側）

WEB予約
24時間受付中



診療時間 > 9:15~17:00 休診日 > 水曜日・祝日

診療内容 > 歯科・小児歯科・歯科口腔外科・矯正歯科





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

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

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 5月20日(土)~8月13日(日)まで

株式会社 利久 〒989-2436 宮城県岩沼市吹上二丁目2番36-1号

仙台牛たん振興会 正会員

牛たん炭焼利久のお中元ギフト

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**

¥10,800 (税抜 ¥10,000)

4~5人におすすめ

◎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**

¥8,856 (税抜 ¥8,200)

3~4人におすすめ

◎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 詰合せ K3 **冷凍**

¥11,880 (税抜 ¥11,000)

5~6人におすすめ

◎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)

◎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**

¥7,020 (税抜 ¥6,500)

◎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



4~5人におすすめ

逸品ギフトIII **冷凍**

¥8,640 (税抜 ¥8,000)

◎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)

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

利久の逸品を楽しむ **バラエティセット**



牛たん和金賞ソーセージギフト GS **冷凍**

¥4,320 (税抜 ¥4,000)

◎牛たん真空パック 塩味(3枚入り・95g) × 1 ◎燻製牛たん(93g) × 1
◎仙台牛ソーセージ(120g) × 1 ◎牛たん入りチーズソーセージ(125g) × 1
◎ちびたん(100g) × 1

温めるだけ **レトルトセット**



お中元ギフト TB **常温**

¥4,860 (税抜 ¥4,500)

◎牛たんシチュー(300g) × 1 ◎牛たんカレー(300g) × 1
◎牛たんマトシチュー(300g) × 1 ◎牛たんハヤシ(300g) × 1

ZEPAN UEMATSU

いつかの憧れを今、
現実のものに



絶版車ディーラー ZEPAN UEMATSU



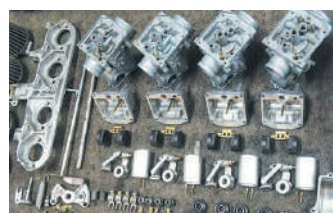
総在庫1000台以上



オンライン商談可



全車整備保証付



96項目点検整備



絶版車一筋30年

親から子へ、子から孫へ、何十年もの歴史が詰まったバイクを整備して更なる世代へと受け継いでいく、時代を作ってゆくオートバイをお届けしていきます。
販売から点検整備、納車後のメンテナンス、レストア、リセールに至るまで徹底してお付き合い致します。ぜひご相談下さい。



ウエマツ東北 TEL.022-226-8149

〒989-2411 宮城県名取市本郷字大門158
●営業時間/10:00~19:00 ●定休日/月曜日 ※祝日の場合は営業

最新の情報は
ホームページへ

車両紹介や
インプレッション
など配信中



<https://www.uematsu.co.jp>