

厳選した5万人に贈るハイクオリティメディア

first CLASS

vol.14
2017 SUMMER

豊かな日本の原風景
「ふるさと」を見つめて



続かない。
なかなか

ダイエットが

ご飯・麺類を
気にせず食べたい。

パン・

胴回りの
サイズが
変わってきた。

健康値が
気になる。

健康が
気になるけど
やめられない。

もう、がまんしないで。

滋賀県草津生まれの青花に含まれる青花イミノ糖

が余分な成分を先回りしてガード



ビタミン・ミネラルなど体にうれしい
豊富な栄養成分も含まれています。

※青花粉末 100g に含まれている栄養成分



※五訂日本食品標準成分表の数値を算出しています。

水、お湯、牛乳などに溶かすだけでなくヨーグルトやゼリーに
ふりかけたり料理に混ぜていただくだけで美味しく召し上がれます。

1 箱 / 30 包
1 ヶ月分

通常価格 5,000 円 (税込)

6 ヶ月間
定期購入

1 箱 4,000 円 (税込)



株式会社シューワライフサポート
〒599-8242 大阪府堺市中区陶器北 244-5
<http://www.shu-wa.jp/>

『糖減花あおばな』に関するお問い合わせはこちら

TEL: 072-236-8846



極上の癒しを求め、鹿児島指宿へ。



本土最南端 砂むし温泉

指宿白水館

〒891-0404 鹿児島県指宿市知林の里 TEL 0993-22-3131 FAX 0993-23-3860 <http://www.hakusuikan.co.jp>

〈施設案内〉 客室205室、結婚式場、宴会場、会議場、レストラン、露天風呂
砂むし温泉、エステ、プール、大庭園、薩摩伝承館

〈料金プラン〉 1泊2食付 2名1室利用お一人様 16,350円～43,350円

〈交 通〉 鹿児島空港より指宿駅まで直通バス1時間35分
JR指宿駅より車で7分。

鹿児島県

鹿児島市

指宿市



詳しくはWEBでご覧ください。

指宿白水館

検索



全12品の懷石通常15,000円(税別)が
50%OFF **7,500円**



大野 中本 英敏

私が初めて料理を作ったのは十六歳の時。当時好きだった女の子に喜んでもらいたくて、料理本を見ながら一生懸命にカレーを作りました。その時の彼女や家族の嬉しいような顔が今でも忘れられません。こんな風に人に喜んで貰える料理を作りたいというのが私の原点です。現在、此處でお出ししているのは、妻である女将の地元朝倉郡筑前町の野菜を中心とした和食です。私も初めてその野菜を食べた時「採れたての野菜はこんなにも美味しいのか」と感動しました。お客様から「苦手な野菜が食べられるようになつた」や、野菜嫌いな小さなお子様からも「おいしかった」とのお声を頂いております。ぜひ一度、足をお運び頂き、この純粹な美味しさを味わっていただければ幸いです。

特別なひと時を
さらに輝かせたい

「お電話ありがとうございます、ぽぽぽんです」と出ますので「ファーストクラスを見て予約」とお伝えください。



まな板の上の旬 ぽぽぽん
092-717-5646

■営業時間／昼 12:00~15:00 夜 17:00~23:00

■福岡市中央区薬院2-14-29

■料金／昼¥3,000~、夜¥7,500~

■休み／不定休

薬院 ぽぽぽん

検索



■P/なし

■交通 / 地下鉄「薬院大通り」駅徒歩3分

first CLASS

vol.14
2017 Summer

指宿 白水館 健康補助食品 あおばな



まな板の上の旬 ぽっぽん



不動産投資という選択。

エルビスリアルティ

4



心の「ふるさと」を豊かに。 「ふるさと納税」

大田市／伊万里市／小城市／松浦市／米子市／能登町

8



最上の味を上質な空間で

ラ・カスカドゥ／博多みやちく／鯉とりまあしゃん／蓮双庭／
鉄板 これやこの／西新初喜 本店

16



人生を豊かに楽しむ方法

グランガーデン福岡浄水／パンヤンツリー・スパフェニックス・
シーガイア・リゾート／嬉野温泉 大正屋 椿葉山荘／
ベル・ジュバンスサロン アトリエHappy Orange

23



※掲載各店のデータは、2017年6月現在のものです。その後、各店の都合により変更されている場合がありますので、ご了承下さい。掲載商品の価格は、特別な表記がない限り税込です。また、品切れの場合もありますので、予めご了承下さい。

※データ内のマークは、❶電話番号 ❷住所、所在地 ❸営業時間、L.O.ラストオーダー ❹休業日(年末年始、お盆、GW、各店による臨時休業などは各店にご確認ください) ❺予算など ❻クレジットカードの使用について
❾駐車場の有無(提携などを含む) ❿アクセス ⓫予約について(飲食は予約不要の場合、宿は要予約の場合はそれぞれ表記なし) ⓫その他の特記事項 ⓪URL
※本誌の無断転載を禁じます。

不動産投資の メリット

節税効果

不動産所得控除が受けられる
ローン支払いの場合の減税購入・運営に伴う出費を経費として計上できる(現金に比べて相続税が軽減される)

高い安定性

株やFXに比べて大暴落は起きないリスク回避の方法が多い(空室保証や地震保険など) 団体信用生命保険がつけられる(万が一の時にローン残債をゼロにできる)

宅地・家屋の評価額

宅地の場合
路線価または倍率方式(固定資産税評価額)を元に算出。路線価は、一般的に時価の80%、固定資産税評価額の70%で評価される。

家屋の場合
固定資産税の評価額を元に算出。時価の70%程度で評価される。

相続税評価額算出シミュレーション			
相続対象	現金1億円	固定資産税評価額1億円の建物	固定資産税評価額1億円の賃貸物件
相続税の評価額	1億円	7000万円	4900万円
算出基準		時価の70%評価	時価の70%評価(建物評価額)×借家権割合30%控除
計算方法		1億円×70%=7000万円	(1億円×70%)×70%
比較	100%	70%	45~50%
相続対象	4000万円の土地に6000万円の賃貸物件を建てた貸家建付地	時価1億円・評価額4000万円(面積200m以内)の投資マンション	
相続税の評価額	3160万円	2200万円	
算出基準	借地権割合70%×借家権割合30%控除	借家権割合30%控除+路線価適用80%×小規模宅地の評価減50%	
計算方法	4000万円×(1-30%×70%)	(2000万円×70%)+(2000万円×80%×50%)	
比較	30~35%	20%	

*実際の相続税額とは異なる。相続税には基礎控除額(=3000万円+600万円×相続人数)が別途適用。

相続という点から見ても不動産は特出したメリットを持つ。通常有価証券を含む現金相続の場合、金額によっては相続税の評価額となり、金額によっては贈与税などが発生。限度を超えた場合は課税対象となる。では、不動産での相続の場合はどうだろうか。不動産の相続や贈与を行う場合、土地・建物は固定資産台帳や路線価から、それとの基準となる控除割合を加味し、相続税の評価額を算出。例えば、時価1億円の土地が相続対象の場合、路線価(時価の80%)適用で相続税の評価額は8000万円。これを基準として相続税が算出課税される。更に、第三者への賃貸の場合は用途が制限されるため、現金に対して3割程度の評価額に収まる。

「家族のため」の不動産投資



不動産投資 という選択。

バブルがはじめて不動産の値上がり信仰が崩壊した後、

投資先の主軸は株やFXにシフトしていった。

しかし現在、驚くことに不動産の人気が再び高まりつつある。

いったい何が起きたのか?

この機に見つめ直す必要があるだろう。

「不動産投資」をしていますか?

1990年前後のバブル経済最盛期には、いわゆる「不動産神話」が信じられていた。「土地(不動産)は買えば必ず値上がりする」という考えは二十世紀の今では馬鹿らしく映ることであろう。しかし近年、「不動産投資」がゆるやかに復活の兆しを見せており、そのご存知だろうか。2020年の東京オリンピック開催を受け、国内企業はもちろん外資の不動産投資ファンドも争って土地を買い、東京都心5区は右肩下がりに歯止めがかかり、周辺地価は緩やかながらも確実に上昇を続けている。その流れは福岡にもすでに入り、新築の一棟マンションにはすぐに買い手が付く等、都市圏の企業が積極的に活動を行い、福岡の不動産業界はこれまでにない活気を見せており、復活の大きな要因は、日銀によるマヌス金利の導入である。金融機関にとっては日銀に資産(現金)を眠らせることの政策が施行されるや、預貯金額は減少し、銀行株は軒並み下落。逆に、金利が低下した住宅ローンを利用する不動産の購入は増加傾向に転じ、地価は徐々に上昇。その動向を踏まえ、投資先としての不動産が再注目されたのである。

バブルの頃のような「買えば儲かる」という盲目的な熱狂に基づいてもやはりされているわけではない。今や不動産会社に相談してさまざまな情報を集めるところから始めてみて欲しい。



産は一種の金融商品として成り立ち、ビジネスの手法として確固たる地位を得たのである。不動産による利益は現在では前者の方が一般的である。購入に伴いテナント及び入居者の誘致による利益)とキャピタルゲイン(売買による利益)の二つに分かれるが、インカムゲイン(家賃収入など保有に必須と言えよう。とは言え、予測不可能な要因に左右されやすい他の金融商品に比べ、不動産は比較的リスク対策が容易な商品であり、知識を身に着ければ安定した収益を得ることも充分に可能である。

SAVOY COAT OF ARMS

サヴォイ
コートオブアームズ

- ◎部屋タイプ:1K
- ◎所在地:福岡市中央区清川2-5-1
- ◎引渡開始:平成29年7月1日(予定)

平成29年
6月
完成予定

福岡の都心・中央区のリバーサイド
住環境も抜群の新築マンション

資産価値を最大限に高めたホテル仕様のワンルームを中心とするサヴォイシリーズは、好立地条件とクオリティの高さで投資用物件に最適。他にも物件多数。お気軽にお問い合わせを。

未来を見据える街・箱崎を 貴方の資産の一部としてみませんか

SAVOY HAKOZAKI CENTRICITY
サヴォイ 箱崎セントリシティ

- ◎部屋タイプ:1K(62戸), 1LDK(1戸)
- ◎所在地:福岡市東区箱崎1丁目12番20
- ◎引渡開始:平成29年3月25日
- ◎総戸数:63戸

SAVOY HAKOZAKI TEIEN
サヴォイ 箱崎邸園

- ◎部屋タイプ1R(24戸), 1K(90戸)
- ◎所在地:福岡市東区箱崎1丁目38番18
- ◎引渡開始:平成28年10月20日
- ◎総戸数:114戸

※掲載の情報は平成29年6月20日の物件情報につき、成約済みの場合はご容赦願います。

お気軽にお問い合わせ下さい



宅地建物取引業 福岡県知事(4)第13902号
 ◎不動産、マンション分譲販売 ◎財政設計サポート
 ◎不動産コンサルティング ◎不動産有効利用に関する企画

フリーダイヤル
0120-996-774

TEL 092-263-7745
 住所 〒810-0801福岡市博多区中洲5-5-13 KDC福岡ビル内
 エルビスリアルティ 検索



資産価値の
最大化を目指す
管理・運営

確定申告の
サポート

入居者募集、
家賃の集金などの
リーシング事業

損害保険・
住宅火災保険の
提供

購入物件の紹介
売却物件の査定

全てをワンストップで任せられるのが
「エルビスリアルティ」の強み。初めて投資を行う方にも、
さらに深い知識が欲しい方にも寄り添ってくれる。

ELVIS REALTY

超低金利や住宅ローンの多様化、賃料の安定上昇などマンション経営に追い風が吹いている。しかし、今回の記事で不動産投資に興味が湧いたけれどどこへ相談したらいいのかわからないという方も多いのではないだろうか。巨大な金額が動くだけあって、もしも騙されたら、と疑心暗鬼な想いも抱かれるかもしれない。

しかし、目指すべき収益が「キャピタルゲイン」から「インカムゲイン」にシフトしつつある今、不動産会社はお客様との長期の取引を見据えている。短期的に利益が上がればそれでいいと考える質の悪い業者は現在、ごく一部に限られると言つていいだろう。とはいって大切な資産を預けて生涯に渡つてお付き合いするパートナーは慎重に選びたいのだ。玉石混交のコンサルティング会社の中から見極めるのは難しいもの。そうして現在進行形で迷っている貴方に、ご紹介したいコンサルティング会社がある。

中洲に本社を構える「エルビスリアルティ」は、福岡の不動産業界を牽引するダイナグループから独立したファイナンシャルプランナーが集まるスペシャリスト集団で、不動産での資産運用を福岡で考えている人なら、まず候補に上げたい質実剛健のコンサルティング会社だ。資産形成型マンションを主軸に様々な不動産を取り扱つており、貴方の不安を解消し、希望を叶える

手腕を持っている。
その心強い実績もさることながら、「エルビスリアルティ」の一番の強みは不動産の開発から販売、賃貸管理などの関連事業を全てワンストップで行える点だ。マンションを購入・運営する場合、不動産会社に購入物件の紹介や売却物件の調査をお願いし、購入したマンションの運営・賃貸管理は別の管理会社に依頼するという手順になる場合が多いだろう。しかし、「エルビスリアルティ」はマンションの運営管理や入居者募集、家賃の集金、家賃保証、借り上げシステム、退去後のメンテナンスなども一手に引き受けてくれる。全てを一括で管理してもらえるため、きめ細かく多角的なサポートが受けられる。

貴方の生涯に渡つて、或いは大切なお子さまや孫に至るまで末永いお付き合いを。まずは試算や相談だけでも問い合わせてみては如何だろうか。

購入から運用、賃貸管理やリーシング：
不動産運用の全てを任せられる心強い味方

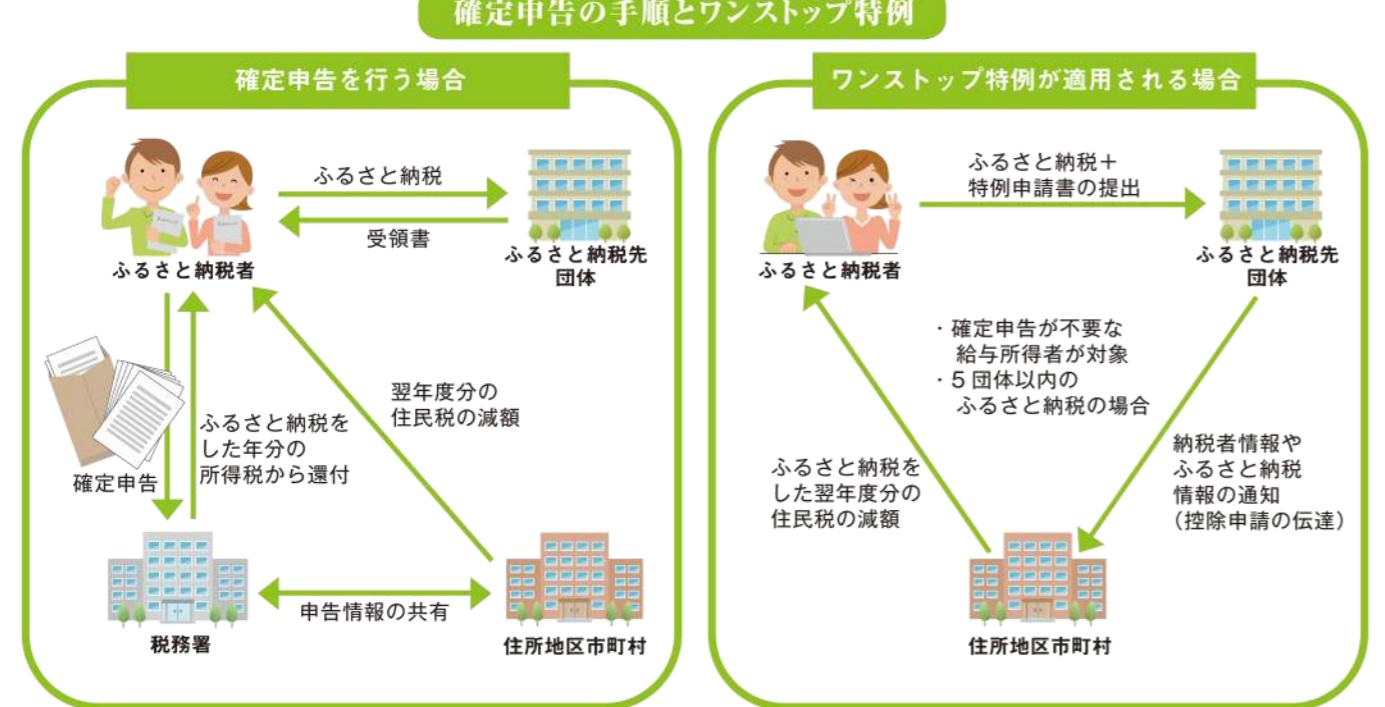
ふるさと

納税

心の「ふるさと」を豊かに。

近年話題を集めている「ふるさと納税」。名前はどこかで耳にしたことがあつても、概要がよく掴めていない、という方も多いのではないだろうか。そこで今回は、その成り立ちや意義、利用方法について詳しくご紹介しよう。

特に、昨年の制度改正によって控除の限度額を1割から2割に引き上げるなど、変更が行われ、「ふるさと納税」はより使いやすく、より自由度の高い制度となつた。この機会に「ふるさと納税」に興味を持っていただければ幸いである。



※確定申告が不要な給与所得者等について、ふるさと納税先が5団体以内の場合に限り、ふるさと納税先団体に申請することにより確定申告不要で控除を受けられる手続の特例(ふるさと納税ワンストップ特例制度)を創設(平成27年4月1日以後に行われる寄附について適用)

住宅ローン控除とふるさと納税の併用について

ふるさと納税で行われる減税は、「所得税」「住民税」「住民税(特例分)」の3つに大きく分けられる。例えば所得税率5%の人が年間3万2千円の寄付を行った場合、自己負担額の2千円を引いた3万円が控除対象となる。その内の5% = 1500円が所得税から、10% = 3千円が住民税から、残りの85% = 2万5千500円が住民税(特例分)からの減税だ。ただし、住民税(特例分)の減額は住民税所得割(所得×10%)の2割が上限である。

では、住宅ローン減税を受けている場合は、この控除額はどうなるのだろうか。基本的には住宅ローンの年末ローン残高(上限4千万円)の1%が所得税から減税となる仕組みだが、ここから減税し切れた分はさらには住民税から減額される。ここで注意すべきは、住民税から減額された場合、住民税所得割も減額されるという点。

※所得税分の住宅ローン減税も、ふるさと納税控除額に影響する。しかし、ふるさと納税控除額が小さいので、ここでは説明を省いた。※確定申告と特例については下図参照。

ふるさと納税で行われる減税は、「所得税」「住民税」「住民税(特例分)」の3つに大きく分けられる。例えば所得税率5%の人が年間3万2千円の寄付を行った場合、自己負担額の2千円を引いた3万円が控除対象となる。その内の5% = 1500円が所得税から、10% = 3千円が住民税から、残りの85% = 2万5千500円が住民税(特例分)からの減税だ。ただし、住民税(特例分)の減額は住民税所得割(所得×10%)の2割が上限である。

では、住宅ローン減税を受けている場合は、この控除額はどうなるのだろうか。基本的には住宅ローンの年末ローン残高(上限4千万円)の1%が所得税から減税となる仕組みだが、ここから減税し切れた分はさらには住民税から減額される。ここで注意すべきは、住民税から減額された場合、住民税所得割も減額されるという点。

「ふるさと納税」の手順

- 1 寄附する地方自治体を選択**
「ふるさと納税」の用途や返礼品を見て選んだり、応援したい土地やあなたの思い出の地などでもOK。
- 2 寄附を申し込む**
地方自治体のHPからの申し込みフォーム入力やメール送信、FAXや電話等。
※方法は自治体による
- 3 寄附の証明書類と返礼品が届く**
確定申告の際に必要な書類は大切に保管する必要がある。
- 4 確定申告** ※ワンストップ特例適用の場合は不要
寄附の証明書を確定申告時に提出すれば税金が控除される。※控除額には収入や扶養家族等によって上限が定められているので事前に確認しておくと全額分(2千円除く)の控除が受けられる。
※確定申告が不要な給与所得者且つ、ふるさと納税先が5団体以内の場合は申告不要。

控除額			
適用下限額 2,000円	所得税の控除額 (ふるさと納税額-2,000円) ×所得税率	住民税の控除額(基本分) (ふるさと納税額-2,000円) ×住民税率(10%)	住民税の控除額(特例分) 住民税所得割額の2割を限度

確定申告を受ける場合のシミュレーション		
ワンストップ特例制度を利用する場合のシミュレーション		
所得税 住宅ローン控除の限度額	住宅ローン控除の限度額	住民税
住宅ローン控除 ※控除額が限度に近い場合	住宅ローン控除適用外	ふるさと ふるさと



「ふるさと納税」制度が作られた経緯

地方で育つた方のなかには、進学や就職を機に都会へ出て、その市区町村で働き、納税を行うというライフスタイルが多く見られる。そこで「都会に暮らす方でも自分の意志で任意のふるさと」に納税できるという選択肢を設けるべきではないのか」という問題提起が平成19年になされた。この問題は自由に納税先を選べるという革新的、「ふるさと」の大切さを訴えるノスタルジー、更に重要性が叫ばれている「地方自治」の意識を高める、という様々な要素によって国民の関心を呼び、各地域の税収格差への解決策となるかも知れないという期待に後押しされ、平成20年度の税制改革により正式に導入され、スタートを切った。

しかし、「ふるさと納税」の必要性に対する認知度が低く、導入当初の利用額はさほど大きくならなかった。それが今日の様に広く利用されるようになった契機は、平成23年の東日本大震災である。東北地方を中心には被災を受けた多くの市区町村への寄付を募った際、「被災地を支援したい」というモチベーションをもつ多くの方が「ふるさと納税」を活用。以降、控除が受けられる、返礼品が受け取れるなどのメリットの効果も加味され、「ふるさと」を応援するいち手段としてこの制度を広く利用する様になつたのである。

世界遺産登録10周年
「石見銀山」のある町



「おおた」じゃないよ!「お・お・だ」だよ!
世界遺産と国立公園
さらに…

島根県・大田市

日本海に面し、東西に延びる

島根県の中央部に位置する大田市。石見文化と出雲文化が混在する特性を持ち、鉱山遺跡としてアジア初の世界遺産に登録された「石見銀山遺跡」や「熊谷家住宅」、「温泉津温泉街の伝統的建造物」、銀山川沿いに

連なる赤瓦と土壁の美しい町並み等、歴史を刻んだ史跡や文化財が点在。「石見銀山遺跡」とその文化的景観の構成資産として多くの観光客を魅了する。

長い海岸線に、迫る中国山地

という独特の風土は、果樹栽培や畜産、漁業に適し、特に近海で捕れた魚を同日の夕方に水揚げする「日漁の晩市」は全国的にも珍しく、高鮮度・高品質の魚を味わえると好評を得ている。

魅力は自然環境や文化だけではない。義務教育期間中の医療費無料等の行政支援に、ドクターへりも運行する総合病院運営など医療体制も徹底され住みたい田舎「ランキングにて総合1位を獲得したのも納得だ。

7月には「石見銀山」世界遺産登録10周年を迎えることもあり、数々のイベント企画が進行中のこと。この記念すべき機会に是非、訪れてみてはどうか。



旬のお魚!
おまかせ鮮魚BOX定期便(5回お届け)
山陰・日本海で水揚げされた新鮮な旬の魚を詰め合わせ、定期便で5回お届け。
事業者:株式会社オーダーヤ
内容:山陰日本海の地魚×5回お届け
寄附金:5万円以上

地鶏の銀山赤どり精肉
(たっぷり1.5羽分)

大江高山のふもとの大自然の中で発酵飼料を与えてのびのびと育てた銀山赤どり(地鶏)の精肉をたっぷり1.5羽分。

事業者:株式会社ササダ直販
内容:銀山赤どり精肉×1.5羽分
(約1,000g~1,500g)
寄附金:1万円以上



旬獲れ!
「一日漁」のどぐろ
一夜干定期便(3回お届け)

食べごたえのある大ぶりサイズ1尾とおでごろサイズの7尾~10尾を3回お届け。「一日漁」ならではの鮮度・品質・美味しさをご堪能あれ!

事業者:有限会社岡富商店
内容:のどぐろ一夜干(大ぶりサイズ)×1尾(1尾あたり:201g~230g)、のどぐろ一夜干(おでごろサイズ)×7尾~10尾(合計:約600g)
寄附金:5万円以上



旭養鶏舎の鶏卵加工品セット

島根県発全国ブランド「ネッカエッグ」使用!たまご屋さんが作った、厳選した鶏卵加工品のギフトセット。

事業者:有限会社旭養鶏舎
内容:えごま玉子×3パック、プリン×5個、茶碗蒸し×5個、タルタルソース×1本、味付けたまご(6個入り)×1パック、厚焼きたまご×1パック、玉子とうふ(5個入り)×1パック、炭火焼×1パック、えごまヨネーズ×1本、えごまドレッシング×1本
寄附金:1万円以上



問合せ先

大田市役所 政策企画部 定住推進課
①0854-83-8029 ②島根県大田市大田町
大田口1111 ③受付／月～金 8:30～17:
15 ④https://www.furusato-tax.jp/jap
an/prefecture/32205

WEB申し込みの流れ

ふるさとチョイス 大田市 1. ポータルサイトにて欲しいお礼品を選択。
2. 「払込方法」を選択して寄附金を納付。
3. お礼品と寄附金受領証明書を受領。
※確定申告期限は翌年3月15日まで

ふるさと納税の用途

- ①参画と協働によるまちづくり
 - ②定住促進
 - ③石見銀山のまちづくり
 - ④文化・芸術・スポーツの振興
- 上記4つのモデルメニューから選択可能。

四季折々に懐かしい
面影を偲ぶ陶磁器の街

北部九州の西部に位置し、天然の良港伊万里港を抱く人口約5万6千人、面積255.25平方キロメートルの市域を有する伊万里市。

古くは「古伊万里」や石炭の積出港として栄え、近年では、造船・I.C.関連産業・木材関連産業などの近代的な工業港としても発展を遂げている。また、溢れる自然を活かした畜産・農業も盛んに行われ、食肉の枝肉共励会で日本一を受賞した伊万里牛をはじめ、梨やぶどうなどのフルーツ、特産品も多様。



最高位と世界の至宝を抱く 伊万里牛とやきものと フルーツの里・伊万里

佐賀県・伊万里市

ふるさと納税
「ふるさと納税」で応援してみてはいかがだろうか。

伊万里の梨3種
食べくらべ定期便
20年以上の栽培経験と実績に基づく丹精込めた梨作りを行う農園より、みずみずしい「幸水」、酸味と甘さの「豊水」、歯応えある「新高」の伊万里を代表する3種類をそれぞれの収穫に合わせた定期便。

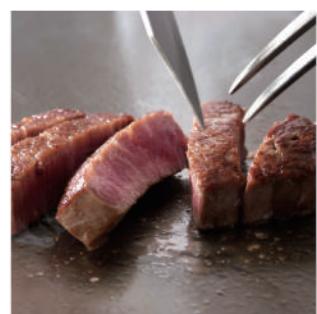
伊万里の梨3種 食べくらべ定期便

事業者：農事組合法人伊万里新幸農園
内容：【1回目】幸水5kg化粧箱【2回目】豊水5kg化粧箱【3回目】新高10kgダンボール箱
配達：幸水7月下旬～8月中旬、豊水8月下旬～9月中旬、新高9月下旬～10月中旬
寄附金：3万円
※7月中旬迄受付



伊万里牛まんぶく定期便4回コース

肉質はきめ細やかで上品で柔らかく、肉色は鮮やか、脂肪の質も抜群と、国内でも最高クラスの品質を誇る伊万里牛の各部位を詰め合わせた定期便。ステーキ、しゃぶしゃぶ焼肉等、家族で楽しむ他、大切な方への贈答品としても人気。
事業者：有限会社前田畜産南波多ミート
内容：【1回目】伊万里牛(A5)特撰ロースステーキ300g×2枚【2回目】伊万里牛(A5)特撰ロースステーキ(すき焼き、しゃぶしゃぶ用)400g×2パック【3回目】伊万里牛(A5)特撰モモステーキ150g×5枚【4回目】伊万里牛(A5)切り落とし800g
寄附金：10万円
※7月1日～受付開始



伊万里鍋島焼ぐい呑揃 (5個入)絵違い

1700年代に將軍家・諸大名への贈答品として盛況を極めた高級磁器・伊万里焼(鍋島様式)の技術表現を、絵違いで楽しめるセット。しっかり焼き入れした透明感ある白磁に、赤・黄・緑の深みが映える器は「色鍋島」とも呼ばれる陶磁器の最高峰。部屋の装飾に、晚酌の器にと用途も様々。

事業者：有限会社畠萬陶苑
内容：5個入
寄附金：10万円

WEB申し込みの流れ

ふるさとチョイス 伊万里市

検索

1. ポータルサイトにて欲しいお礼品を選択。
2. 「払込方法」を選択して寄附金を納付。
3. お礼品と寄附金受領証明書を受領。

※確定申告期限は翌年3月15日まで



問合せ先
伊万里市ふるさと納税サポート室
⑩0955-58-9930 ⑨受付／月～金 9:00～18:00 ⑪https://www.furusato-tax.jp/japan/prefecture/41205

ふるさと納税の用途

①産業振興による「活気あふれるまち」づくり ②地域資源を活かした「行きたいまち」づくり ③市民みんなで「子育てやすいまち」づくり ④時代にあった都市づくりで安心で住みたいまち」づくり ⑤伊万里の歴史と文化を体感できる施設の整備 ⑥防災機能を備えたスポーツ施設の整備 ⑦市長おまかせ



広大な佐賀平野と天山を擁する自然美の景観の中に 静謐な時間が流れる郷

おぎ 佐賀県・小城市

緑溢れ笑顔が輝く、
幸多きふるさと

佐賀県のほぼ中央にある小城市は、夏には避暑に訪れる人々で賑わう清水の滝、山頂から広大な佐賀平野を一望できる標高1,046.2mの天山などを擁する自然溢れる地。見上げれば爽やかに澄み切った蒼穹を望み、肥沃な大地による恵みが豊かな、日本の「ふるさと」と呼ぶにふさわしい美しき風景が広がる。ゆったりと流れる時間とストーライフをおくる人々は、都会が忘れ去った癒しと歓びを与えてくれる。

小城市は、2014年度全国8位、2015年度全国17位と、ふるさと納税先としても支持を集めている。返礼品として人気の佐賀牛は肥沃な大地と農家の愛情に育まれた全国トップクラスの品質で、柔らかい赤味ときめこまやかな霜降りが織りなす極上の美味。ステーキやしゃぶしゃぶなど、様々な食べ方で愉しめる最高の食材だ。また小城市は鎖国時代に砂糖を運んだ「シユガーロード」の拠点であつたことから百年以上に渡つて伝わる伝統の羊羹も人気の高い逸品。他、自然の恵みに触れる素晴らしい特産品を是非この機に貴方の家で堪能してほしい。

絶品!超高级銘柄「佐賀牛」(ステーキ800g)ロース

最高の肉質である5等級および4等級のBMS-No.7以上を「佐賀牛」と呼ぶ。甘みとコクのある肉の旨さをステーキでご賞味あれ。

事業者:JAグリーンおぎ「よりみち」
内容:佐賀牛ロースステーキ 200g×4枚
寄附金:3万円~



村岡總本舗 史上最高級羊羹「小城櫻(おぎざくら)」

羊羹ブランドとして名高い「村岡總本舗」の創業百年を記念して、「基本的に忠実な作り方で最高の品を」というコンセプトで仕上げられた品。伝統の櫻羊羹に丹波産白小豆をちりばめ、桜吹雪を表現し、織細で高雅な風味、馥郁たる香り、正に時と技の結晶。皇太子殿下も召し上がった逸品。

賞味期限:約2週間
事業者:村岡總本舗
内容:小城櫻(おぎざくら)/1箱 1,500g(木箱詰)
寄附金:4万円~

華麗!「胡蝶蘭」3本立て

蘭の王様「胡蝶蘭」。大らかで優雅な花つきの胡蝶蘭は圧巻の存在感。長持ちは秘訣は水の与えすぎに注意し、レースカーテンごしの日当たりと風通しが良い室内にて育てるこど。

事業者:真子園芸
内容:3本立て:30輪(1本に10輪の花とつぼみ)、鉢(10号) 花:90cmx75cm
寄附金:3万円~



No Meat, No Life(佐賀牛シャトーブリアン含む)プレミア定期便

ブランド牛「佐賀牛」の希少な部位を貢献にお届けする2ヵ月毎の定期便コース。佐賀牛シャトーブリアンは1頭から僅か1kg程度しか取れない超プレミアムな部位。上質で上品な極上のひと時を。

事業者:中島精肉店
セット内容:2ヵ月に1回お届け(計6回)
■佐賀牛フィレ(シャトーブリアン含む) 1kg
■佐賀牛サーロインステーキ 300g×3枚
■佐賀牛リブロースすき焼き 500g×1パック
■佐賀牛肩ロースしゃぶしゃぶ 500g×1パック
■佐賀牛ハンバーグ 150g×5個
■佐賀牛角切り 450g
■佐賀牛ローストビーフ 750g
寄附金:100万円~



問合せ先

佐賀県小城市ふるさと納税サポート室
①0955-70-2625 ②佐賀県小城市三日月町長神田2312番地2 受付/月~日9:00~18:00
③https://www.furusato-tax.jp/japan/prefecture/41208

WEB申し込みの流れ

- 小城市 ふるさと納税
1. ポータルサイトにて欲しいお礼品を選択。
 2. 「払込方法」を選択して寄附金を納付。
 3. お礼品と寄附金領収証明書を受領。
- ※確定申告期限は翌年3月15日まで

ふるさと納税の用途

- ①子ども・子育て・教育のまちづくり
- ②健康・福祉のまちづくり
- ③市長おまかせコース



心惹かれる、ひと・まち・自然。 海と山の幸に恵まれた 美しき「青のまち」

長崎県・松浦市

ふるさと納税

さらに海に面している松浦市は水産業が非常に盛んで、全国有数の水揚げ量を誇る公設魚市場を擁し、トラフグや車エビ、マグロの養殖も行われている。鷹島道の駅「鷹ら島」ではマグロの解体即売会が月2回開催されており、ダイナミックなショートマグロの養殖も行わされている。鷹島道の駅「鷹ら島」ではマグロの解体即売会が月2回開催されており、ダイナミックなショートマグロの養殖も行わっている。脂が乗った極上の味わいを求めて多くの観光客で賑わう。

下記の他にも、オーダースラッグや体験型旅行プラン、松浦市特産品が一年間毎月送られる定期便の返礼品も。心も身体も満たされる「青のまち」の魅力をこの機会に味わってみては。

トップレベルの水産量 みずみずしい海の幸が満載

長崎県北東部に位置し、本土と伊万里湾に浮かぶ鷹島や福島などから構成された松浦市は、歴史とロマン溢れる街。蒙古襲来の歴史を伝える遺物が出土し、海底遺跡としては国内初となる国史跡に指定され話題となった「鷹島神崎遺跡」や「日本の棚田百選」に認定された「土谷棚田」を有している。また、棚田から望む夕日は非常に美しく、4月末から5月初旬の田植えの時期には約400枚の棚田に張られた水が赤く染まり、撮影に訪れる写真家も多数。秋には稲穂で金に染まる。

さらに海に面している松浦市は水産業が非常に盛んで、全国有数の水揚げ量を誇る公設魚市場を擁し、トラフグや車エビ、マグロの養殖も行われている。鷹島道の駅「鷹ら島」ではマグロの解体即売会が月2回開催されており、ダイナミックなショートマグロの養殖も行わっている。脂が乗った極上の味わいを求めて多くの観光客で賑わう。



松浦食肉組合厳選 A4ランク以上 長崎和牛ロースステーキ

肉の旨味が詰まった赤味ととろける脂身。バランスの取れた絶品の味わいを。事業者:松浦食肉組合いなりや
内容:長崎和牛ロースステーキ230g×3枚、ステーキソース20g×3袋
寄附金:2万5千円



旬(とき)づくし

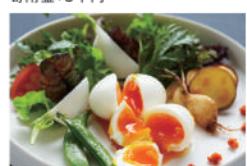
良質な脂がのった「旬あじ」「旬さば」を中心に、旬の海の幸を惜しげもなく詰め合わせ。

内容:あじ開き4~5枚、いか開き1枚、塩さばフィレ2枚、ぶりみりん3切、しめさば2枚、さば味噌2枚、天然アジ井80g×2袋、いさき開き3枚
寄附金:1万円

旬のお野菜+産みたて濃厚玉子の大満足セット!

赤土に育てられた瑞々しい旬の野菜と、天然酵母入り飼料で育てた鶏の「濃厚な玉子」を直送にてお届け。

事業者:松浦物産株式会社
内容:野菜の種類は季節による
寄附金:5千円



~大人の学び場~青の大学



松浦を知ろう!
学ぼう!
楽しもう!
松浦市の魅力を
発信するサイト
<http://ao-university.com/>



問合せ先

松浦市役所 政策企画課 ふるさと納税・魅力発信室
①0956-72-1321 ②長崎県松浦市志佐町里免365 ③受付／月～金 8:30～17:15
④<http://www.city-matsuura.jp>

WEB申し込みの流れ

ふるさと納税 松浦市
1. ポータルサイトにて欲しいお礼品を選択。
2. 「払込方法」を選択して寄附金を納付。
3. お礼品と寄附金受領証明書を受領。
※確定申告期限は翌年3月15日まで

ふるさと納税の用途

- ①まつうら「しごと」きらり事業…就業の機会の創出
- ②まつうら「ひと」きらり事業…ライフスタイルに応じた環境整備
- ③まつうら「まち」きらり事業…地域活性化



伯耆富士・大山の麓に拡がる 神話時代からの歴史を有す 山陰を代表する商都

鳥取県・米子市

日本創生の起源を標す
神々の鼓動を伝える山陰の地

鳥取県内西部、山陰地方のほぼ中央に位置する米子市は、紀元前より人々の営みが続いてきた悠久の歴史抱く地。江戸期には米子城が築かれ、伯耆国十八万石の城下町として繁栄。市内には神社、旧跡が点在し、遠く神話時代の情景を漂わせる。

また、豊かな自然にも恵まれ、東には「伯耆富士」とも称される国立公園「大山」、北に日本海、西には汽水湖として日本で2番目の大きさを誇り、「ラムサール条約に登録されている「中海」を有する他、山陰屈指の塩泉

「皆生温泉」が海より湧き出る。山陰を代表する商都である

と同時に、農業・漁業も盛んに行われ、ふるさと納税では返礼品として日本海の海産物、自然豊かな環境で育つた肉類、梨や柿などの果物など様々な特産品、加工品が紹介されている。

現在、3000円以上寄附した方へ、返礼品とは別に地元企業から提供された品々と、市内施設の優待券、観光パンフレットを詰め合わせた「米子市民体験パック」を贈呈中。

四季を通じてスポーツ・レジャーに湧く米子市。観光に訪れるのも是非ともお勧めしたい。



鳥取県産梨食べ比べコース(領布会)

3種類の梨を旬の時期にお届け。ジューシーな「二十世紀梨」、甘味の高い「あきづき」、上品な味の「王秋」。それぞれ特徴ある美味しさを楽しめる。

事業者:米子タカシマヤ

内容:二十世紀梨12~14個(約5kg)、あきづき8~10個(約5kg)、王秋5~6個(約3.5kg) 期限:8月20日迄
寄附金:3万円



鳥取県産ボイル松葉がに姿

身のぎしづら詰まつた活きた松葉がにを絶妙な塩加減でボイルし、急速冷凍。調理の手間なく食べられる、甘く弾力のある松葉がに。漁期の関係で、11月下旬から3月下旬のお届け。※写真はイメージ

事業者:米子タカシマヤ

内容:松葉がに姿2枚~4枚(金額による)

期限:2月10日迄※早期受付終了する場合有

寄附金:3万円~10万円



米子市民体験パック

3000円以上の寄付をした方へ、記念品に加えて地元企業から提供いただいた品々と、市内施設の優待券、観光パンフレットの詰め合わせ。「米子市民体験パック」をお届け。※年一度(4月~3月)ごとに1人様1回限り。

事業者:米子市
寄附金:3000円



大山Gビール&
大山ハムセット

大山の伏流水で仕込んだ4種類の大山Gビールと、大山ハムの人気ハム・ベーコンなど相性ぴったりのセット。自分へのご褒美、贈り物にも最適。

事業者:米子タカシマヤ

内容:大山Gビール330ml×16本(4種×各4本)、大山ハム(ペッパーシンケン・カントリーロースト・熟成乾燥ベーコン各2、バーベキューソーセージ・辛口ポチウインナー・バイセウルスト×各1)
寄附金:3万円



問合せ先

米子市市民自治推進課ふるさと納税推進室
①0859-23-5375 ②鳥取県米子市加茂町1-1 ③受付／月～金 8:30～17:15
④http://yonago.tax-furusato.jp

WEB申し込みの流れ

米子市 ふるさと納税

1. ポータルサイトにて欲しいお礼品を選択。
2. 「払込方法」を選択して寄附金を納付。
3. お礼品と寄附金受領証明書を受領。

※確定申告期限は翌年3月15日まで

ふるさと納税の用途

- ①輝く子ども応援団 ②中海再生応援団 ③地域の力応援団 ④歴史・文化応援団 ⑤がいなよなご応援団(市長に一任)」から選択可能



能登の自然に育まれし 四季折々の恵みと 美しき景観に心洗われる町

石川県・鳳珠郡 能登町

ふるさと納税

能登のはちみつセット HARU
アカシア蜜&百花蜜 2本セット

世界農業遺産・能登の自然の中、サクラやアカシアの開花時期に西洋ミツバチが集めた蜜。高級はちみつとして知られ、上品な香り・甘さが特徴のアカシア蜜と、色々な花の風味が楽しめる百花蜜の2本セット。新鮮で純粋な蜜のみを集めるため、はちみつ採取用の巣枠は毎年新品を使用。ハチが巣箱の中で熟成させるのを待った後、そのままの状態の生蜜を手作業で瓶詰するため、糖度81度と甘み豊かながらも後味はさっぱり爽やか。

ふるさと納税の返礼品には、肉質のきめが細かく、湯ける食感ながら、ほか石川県内でしか流通していない幻のブランド牛・能登牛も登場。この機会に美しい自然が織りなす純粹な伝統文化を支えてみようではないか。



能登の里山里海に惹かれ 懐かしい故郷を憶う

日本海に突き出た能登半島北部に位置する能登町は、世界農業遺産「能登の里山里海」に認定された4市5町の一つで日本百景に数えられる「九十九湾」など人と自然が共存する日本の原風景が色濃く残されている町。田舎体験を求め農家民宿に訪れる人も多い。

極寒の日本海で育ち脂が乗った絶品「のと寒ぶり」などを筆頭に、四季折々に様々な海産物が水揚げされる為、水産加工特産品も豊か。特に、獲れたスルメイカをマイナス40℃で急速凍結後、そのまま流通させる「船内一本凍結イカ」は、全国にも熱心なファンを持つ有名なブランドである。また、このイカの内臓を原料とした日本三大魚醤油「いしり」や「能登海洋深層水」、糠漬け・粕漬けも定評ある逸品。能登の清水と匠の技から成る清酒も「能登流」と称され、芳醇な味わいで絶大な人気を誇る。

ふるさと納税の返礼品には、肉質のきめが細かく、湯ける食感ながら、ほか石川県内でしか流通していない幻のブランド牛・能登牛も登場。この機会に美しい自然が織りなす純粹な伝統文化を支えてみようではないか。



能登のはちみつセット HARU

アカシア蜜&百花蜜 2本セット

世界農業遺産・能登の自然の中、サクラやアカシアの開花時期に西洋ミツバチが集めた蜜。高級はちみつとして知られ、上品な香り・甘さが特徴のアカシア蜜と、色々な花の風味が楽しめる百花蜜の2本セット。新鮮で純粋な蜜のみを集めるため、はちみつ採取用の巣枠は毎年新品を使用。ハチが巣箱の中で熟成させるのを待った後、そのままの状態の生蜜を手作業で瓶詰するため、糖度81度と甘み豊かながらも後味はさっぱり爽やか。

事業者:株式会社アビモンド
内容:アカシア蜜 百花蜜(各容量220g)
寄附金:1万円



船凍スルメイカ

イカの水揚げ量で日本三大漁港の一つに数えられる、小木漁港の『船凍イカ』。釣った直後に漁船上で急速冷凍し、販売に至るまでの間、一貫して冷凍流通しているため、解凍後は刺身で食べられるほどの鮮度を誇る。業界では「小木物」と呼ばれ、品質の高さが認められている。※解凍の仕方・料理法も同封。

事業者:能登小木港
内容:船凍するめいか(12~15杯)
寄附金:1万円

奥能登ビール9本セット

日本海俱楽部がリリースするレギュラービール4種類をたっぷり楽しめるセット。爽やかなホップの香りとモルトの風味が魅力の「ビルスナー」、焙煎モルトが香ばしい黒い「ダークラガー」、小麦を使ったフルーティーな香りと爽やかな喉ごしの「ヴァイツェン」、海洋深層水を仕込水に使うプレミアムビール「奥能登伝説」を9本セットです。

事業者:HeartBeer 日本海俱楽部
内容:奥能登ビール(500ml×6本セット)、奥能登伝説(500ml×3本セット)
寄附金:2万円



問合せ先

能都庁舎 ふるさと振興課

①0768-62-8532 ②石川県鳳珠郡能登町
字宇出津新1字197-1 ③受付／月～金 8:
30～17:15 ④https://www.furusato-t
ax.jp/japan/prefecture/17463

WEB申し込みの流れ

ふるさと納税 能登町

検索

1. ポータルサイトにて欲しいお礼品を選択。
2. 「払込方法」を選択して寄附金を納付。
3. お礼品と寄附金受領証明書を受領。

※確定申告期限は翌年3月15日まで

ふるさと納税の用途

- ①育て・社会福祉活動の支援
- ②観光・地域振興の支援
- ③循環型社会構築のための環境対策支援
- ④スポーツ・地域文化継承活動の支援
- ⑤その他町長が必要と認める施策



Gourmet 最上の味を上質な空間で



旬の美味を余すことなく昇華した至極のフレンチ

福岡・大名

グランドキュイジーヌ ラ・カスカドウ

ぐらんどきゅいじーぬ
ら・かすかどう



(上) 夏のスペシャルコースの一品「カナダ産フレッシュオマールのボアレ そのエキスのみソース クーリド オマール」(要予約)※9月末迄の限定メニュー。(右奥)同「博多和牛フィレ肉のグリル ソースベリグー 黒トリュフの芳香」。(中)窓に滝が流れるガーデンが広がる優雅な店内。個室も完備。(左)ソムリエの森さん。お客様の要望に応え、2年をかけ独学でソムリエ資格を取得した。(下)お客様と相談し作り上げる「オンリーワンサブプライズ」。大切な方の心に残るひと時をプロデュースしてくれる。
※写真はイメージ



創業48年の風格が織りなす伝統と格式、きめ細やかなサービスで広く信望を集める「西鉄グランドホテル」。このホテルの1階、流れ滝の音をBGMに、柔らかなゴーレードをイメージさせる配色にて設えられた洗練空間がある。このホテルの味を代表するフレンチレストラン『ラ・カスカドウ』だ。

今季、おすすめしたいのは、9月末迄の夏季限定「博多和牛、天然オードブル」を使った夏のスペシャルコース。玄海産天然鯛と夏野菜のオードブルをはじめ、魚料理にはカナダ産フレッシュオマール、メインとなる肉料理には博多和牛フィレ肉を使用した極上のメニューが並ぶ。どれも素材を活かす妙技で調理された、この店渾身の逸品だ。

勿論、記憶に残るのは味だけでは

はない。殊に大切な人とのひと時、その演出も希望通りに請け負ってくれる。写真撮影やプリザーブドフラワーサービスもついた記念日プラン「オンリーワンサブプライズ」は、料理長・白間氏が自ら、その日だけのオリジナルフルコースをプロデュース。極上のものでなしが受けられるとあり、誕生日や結婚記念日の予約が殺到している。

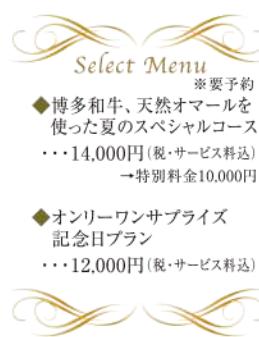
特別な日の更なる想い出に。またとない時の過ごし方を相談しては。予約が殺到している。



☎092-753-7265 ◎福岡市中央大名2-6-60 西鉄グランドホテル1F ◎11:30~15:00(L.O.14:00)、17:30~21:00(L.O.20:00)休無休 ◎各種可 Pあり ◎Lunch ¥3,600~、Dinner¥6,900~ ◎西鉄「福岡(天神)駅」より徒歩3分 ◎http://grand-h.jp ◎個室あり、要予約

読者特典

「博多和牛、天然オマールを使った夏のスペシャルコース」
通常14,000円→特別料金10,000円(税・サ込)※要予約
※予約時、「first CLASS」を見たとお伝え下さい



全国和牛能力共進会で未踏の二連覇を達した「宮崎牛」を専門店の技で堪能

福岡・中洲

宮崎牛専門店

みやざきぎゅうせんもんてんはかたみやちく

博多みやちく



(上) 全国和牛能力共進会にて2連覇を果たした宮崎牛。(右奥) 宮崎県日南市の銘柄杉林木漏れ日をイメージ。(中) 間接照明が素敵でゆったりとした空間を演出。(右) ジューシーな肉を目の前でカット。(下) スタッフによる丁寧な接客に加え、部位等の説明があり、安心できるシステム。また、鉄板焼の他、半個室で愉しめる炭火焼肉も用意されている。



この逸材を鉄板焼・炭火焼肉で味わえる専門店が博多・中洲に居を構える。交わる木漏れ日を思わせる玄関を開けると、神話の里・宮崎を彷彿とさせる、幻想的且つ優美で清閑な空間が迎えてくれる。まず嗅覚が捉えるのは香ばしく焼ける脂の匂い。追つて、肉汁が火に弾ける音が届く。

美食を好む者ならば知らぬ筈がない屈指のクオリティを誇る食材、『宮崎牛』。平成二十四年度の全国和牛能力共進会では9部門中5部門の優等首席、内閣総理大臣賞、総合得点で競う団体賞で首位を獲得し、未踏の2連覇を果たした。随一を名乗るに相応しい食材だ。

五感が刺激され、期待に喉が鳴る。また、店内には宮崎産の焼酎や地酒が並び、自ずから食への期待が絶頂に至る。やがて、寛ぐ席に香ばしく焼き上がった肉が供される。宮崎牛を知り抜いた職人により調理された肉は、舌の上で甘さが蕩け、その旨さが全身に達する。

生産者と消費者の「懸け橋」となるためにと、加工・販売・レストランに至り自社展開している「みやちく」は全国に先駆けその全部門にて食品安全の国際標準規格（ISO22000）を取得。

安全で最高級のランクを得た逸品を味わいに訪れてみよう。



④092-262-2914 ⑤福岡市博多区中洲5-2-1 ジェイパーク中洲ビル2F ⑥11:00~15:00(L.O.14:00)、17:00~23:00(L.O.21:30) ⑦無休 ⑧各種可 ⑨なし ⑩鉄板焼￥6,500~、炭火焼肉￥6,000~ ⑪地下鉄「中洲川端駅」より徒歩5分 ⑫http://rest.miyachikyu.jp/hakata/ ⑬個室あり

Select Menu

◆プリフィックスコース ……6,800円～

◆極コース ……19,800円～

◆コース ……3,800円～

※7月はオマールフェア実施。
詳細はHPにて

伝説の「鯉取り名人」が伝える川魚料理の神髄に触れる

福岡・春吉

こいとりまあしゃん 鯉とりまあしゃん 春吉店 春吉店



(上)コースは予算に応じて。¥5,000でも満足できる内容だ。(右奥)店内生簀には旬の香りを纏った鮎が泳ぐ。(中)基本的に常連客のみ利用できるカウンター。店主との会話も更なる旨味を醸し出すスペースに。(右)国体道路から小路へ。喧噪が遠のいた界隈に門を構える。(下)鰻や鮎は紀州産の備長炭でじっくり火を通し、ふっくらと焼き上げる。特に国産鰻の蒲焼きは肉厚で絶品。



九州最大の河川・筑後川に素潜りし、巨大な鯉を捉える。その匠の技で今に語り継がれる伝説の鯉取り名人がいることをご存じだろうか。彼の名は上村政雄。芥川賞作家火野葦平の小説『百年の鯉』のモデルとなつた人物である。川を知り尽くした彼が、嘗て地元・田主丸で饗していた味を受け継ぐ店こそがこの『鯉とりまあしゃん』春吉店だ。

腕を揮うは、一子相伝の調理法を継いだ三代目店主・上村さん。素材の選定も自ら行い、初代より60年間続く独自のこだわりを守る。店の代名詞である鯉の刺身やあらい、鰻こくを筆頭に、田主丸直送の新鮮な川魚を活かした料理は見事の一言。筑後川の豊かな自然と清水で育つた魚は独特の臭みもなく澄み切った味わい。川魚への偏

見を見事に裏切ってくれる。小規模ながら木の温もりを感じられる店内は、店主との距離も近しいカウンター席と脚を伸ばし寛げる掘り炬燵式の個室。大切な人との食事や夫婦でのひと時、接待にも最適で、静謐な時間を優雅に過ごすことが出来るだろう。

6月下旬から夏にかけては鮎・鰻が、秋口の初めには川ガニ・鼈が旬を迎え、更に愉しみが増す。鯉料理と合わせて愉しむも一興だ。



092-752-2451 ①福岡市中央区春吉3-25-21 ②18:00~23:30 (L.O.23:00) 休日・祝 ③各種可 Pなし ④地下鉄「天神南駅」より徒歩5分 ⑤掘りごたつ4席、カウンター

読者特典

ご予約の方に
生ビールまたはソフトドリンク1杯プレゼント
※予約時、「first CLASS」を見たとお伝え下さい

Select Menu

- ◆first CLASS
読者限定コース(8品)
…6,500円
- ◆特別コース(10品)
…8,000円
- ◆おまかせコース(7品)
…5,000円



フカヒレの奥深さを極限まで引きだした比類なき唯一無二の逸品



(上) 左「ヨシキリザメの尾びれ上海風醤油煮込み」と右「ヨシキリザメの胸びれ上海風醤油煮込み」。戻す前のゴツゴツとした硬い印象と異なり、ほろりと解ける繊細で上品な味が広がる。(右奥)天上の蓮華が綻ぶ姿をイメージしたラグジュアリー空間。(右)特別な日を演出するメッセージプレート。スイーツや果物の盛り付けも上品で細やかだ。



料理長 平賀 大輔さん

「三国志」の世界に惹かれ、中国料理を専攻。「食事は心と身体をつくる」を信条に、脇屋シェフを師事と仰ぎ技を継承。2015年より「蓮双庭」料理長に就任。

上海料理の伝統と日本人の繊細な気遣いを融合させた身体に優しい「モダンチャイニーズ」の第一人者として、国内外から高い評価を受けるチャイニーズの巨匠・「Wakiya」こと脇屋友詞シェフプロデュースのラグジュアリーレストラン『蓮双庭』。博多駅近辺で至高の中華料理が楽しめるとして早くも話題を集めている。人気は、Wakiyaの味を余すことなく堪能出来る全8品のコース料理。メインを飾るは、美しく並んだ繊維の1本1本に濃厚な醤油ベースのスープが染み込んだフカヒレの上海風醤油煮込み。ヨシキリザメのヒレを丁寧に戻し、コラーゲンとゼラチンが出るまで煮込んだ珠玉の逸品。土鍋で炊き上げた北海道産「夢民村のお米」と共に、蓮双庭スタイルで頂く。脇を飾るのはオマール海老や金華ハム、旬の食材を贅沢に使い、音楽を奏でるかの様な五味（甘味・苦味・酸味・塩味・旨味）の調和を盛込んだ料理たち。心身に響く美味は広く支持されるのも頷ける出来映えだ。

来たる11月21日に催される「美食の饗宴」は、坂井宏行シェフ・脇屋友詞シェフというフレンチ＆チャイニーズの両巨匠による一夜限りのコラボレーションが楽しめるスペシャルイベント。興味のある方は是非ご予約を。

Select Menu

- ◆コース（全8品）※フカヒレは10,000円以上～5,000円/10,000円/15,000円 他
※季節によってメニュー内容が変わります。
※その他、ご相談下さい。（税・サ別）



092-411-4188 福岡市博多区博多駅東2-7-27 TERASO 2F
11:00～15:00(L.O 14:30)
17:00～22:00(L.O 21:00) 休無
C各種可 Pあり(有料) JR
「博多駅」筑紫口より徒歩7分
www.wslotusgarden.com

読者特典
2名様以上でディナーコースをご注文の方に
厳選ワイン1本プレゼント
※予約時、「first CLASS」を見たとお伝え下さい



11月21日に開催される、フレンチの巨匠・坂井宏行シェフを招いた「美食の饗宴」。チャイニーズ・脇屋シェフとのコラボレーションに期待が高まる。

福岡・博多

蓮双庭

れんそうてい

五感で愉しむ瑞々しい躍动感。九州の逸材を鉄板焼きにて

福岡・中洲

てっぺん これやこの

鉄板 これやこの



九州随一の繁華街・中洲にて、独創性溢る逸品を饗してみると密かに人気を博す鉄板焼きの銘店がある。百人一首の名句「逢坂の関」より名付けられた「鉄板 これやこの」だ。九州産和牛や旬の糸島野菜、新鮮な魚介類を、食材の持ち味を生かした最高の形で振る舞つてくれる。

和紋が施された摺りガラス製の入口を潜ると、馨しい香りが鼻腔に届き、木の温もりを感じる店内へと誘われる。九州産黒毛和牛を筆頭に、旬の魚介、糸島野菜を鉄板の上で豪快に調理する様を眺めながらの食事は腹を充たすだけに留まらない満足感を与えてくれる。肉の旨味がダイレクトに伝わるステーキも美味だが、特製ソースにたっぷりと漬かった歯応えも豊かなハンバーグも負けず劣らずの逸品。箸を入れると肉汁が溢れ、食欲の真骨頂が広がっていく。相性抜群の美酒と共に満喫したいところ。



(右上) 眼前で繰り広げられる極上への昇華。ブランデーを注ぎ、豪快に炎を立ち上らせることで芳醇な香りを纏うと共に、凝縮された旨味を舌に伝える。(右) 和の雰囲気に洋の要素を取り入れた半個室。(上) 人気は和牛をメインとするコース料理。季節ごとに厳選された食材が揃う。(中) 柔らかな和牛は軽く炭で炙って新鮮生野菜と。(下) 鉄板の上に特製のルーを溶かし、その上にパンを置き一緒に焼き上げる。



是非、一度味わってみて欲しい。
また、眼前で焼く人気メニュー「カレーパン」も押さえておきたい逸品。庶民的な印象の強いメニューだが、この店で振る舞うそれは別格。外はカリカリとして中はふわりと柔らかく、香ばしい風味と辛味が二層美味を引き立たせる。テイクアウトで十数個買い求める熱烈な愛好者もいるとか。

Select Menu

- ◆ 黒毛和牛を味わえるコース
…4,000円(税抜)
- ◆ 特選九州産和牛ステーキ
極上ヒレ(シャトーブリアン)
…3,900円(税抜)
- ◆ これやこのハンバーグ
…890円(税抜)
- ◆ カレーパン
…470円(税抜)



092-292-8182 ◎福岡市博多区中洲2-4-20 第21ポールスタービル1F ◎18:00~翌2:30(L.O.2:00) 休日祝 ◎各種可
Pなし ◎地下鉄「中洲川端駅」より徒歩5分 ◎個室あり

肉の極みを優雅に味わう。晴れの門出に極上しゃぶしゃぶを。



(上)ご宴会錦雲豚と黒毛和牛しゃぶしゃぶセットコース5,500円。(右奥/下)熊本の契約牧場で肥育した馬刺し、引き綿まつた肉質の程よい歯応えが人気を呼ぶ。(中)個室はリラックス出来る掘り炬燵方式。大小設えてあり、もてなしにも宴会にも利用できる。(右)木の香が漂う表玄関。木造の数寄屋門と石畳の寄りつき道が風流だ。



ここで饗されるは、肉本来の旨味をシンプルに且つ、味わい深く愉しめる「しゃぶしゃぶ」と「牛すき鍋」。いずれも地産地消をモットーとするこの店ならではの拘りを感じることが出来る逸品揃いだ。

昭和9年、西新商店街に産声を上げた『肉類の勉強屋』。福岡市西区エリアで初となるこの食肉専門店は、良心的な営業を続け地元民に広く愛されてきた。70余年経つた平成18年、さらに多くの方に肉の美味しさを届けたいとの想いより「勉強屋」の2階に誕生したのが『西新初喜本店』である。

通常、副菜に甘んじている一品料理にも、経験に裏打ちされた確かな眼で選び抜かれた逸材を使用。熊本の優しくも厳しい自然に育まれた馬刺しに至っては、その蕩ける味わいを求めて、昼夜リピーターが訪れるほどの人気を誇るという。食を愉しむ席は、全てが掘り炬燵形式の個室で心地よく寛ぐことができる。会社の宴会等にお使いの場合は早めの予約をお勧めする。



0092-833-5330 ◎福岡市早良区西新5-6-30 初喜ビル2F ◎11:30~15:00(L.O.14:00) 17:00~24:00(L.O.22:30) 休不定休 ◎各種可 ◎地下鉄「西新駅」より徒歩4分 ◎http://www.nishinoshimochi.jp/ ◎70名収容可能な宴会場有

 Select Menu

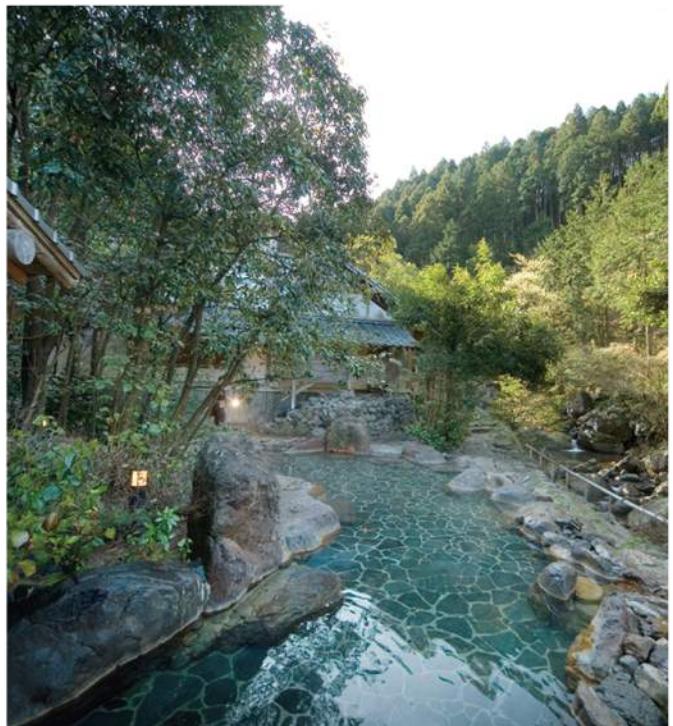
- ◆ 大分郡馬渓産錦雲豚コース
(小鉢、前菜、野菜、うどん、デザート)
+飲み放題コース
...5,000円
- ◆ 霜降黒毛和牛コース
+飲み放題コース
...6,500円
- ◆ 熊本産特選馬刺
...2,500円



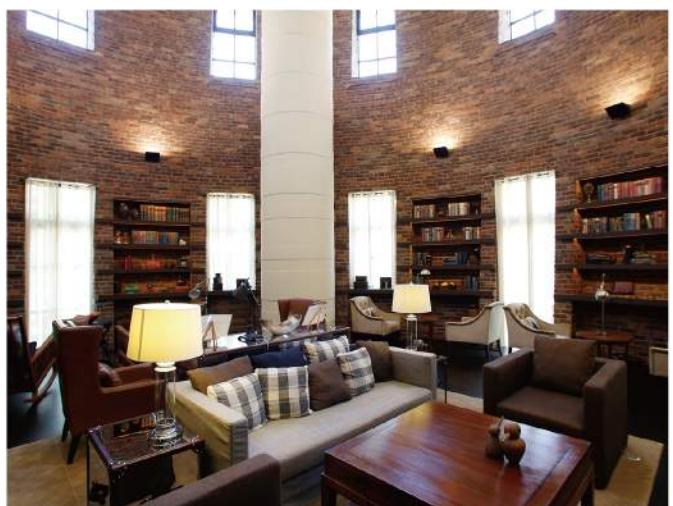
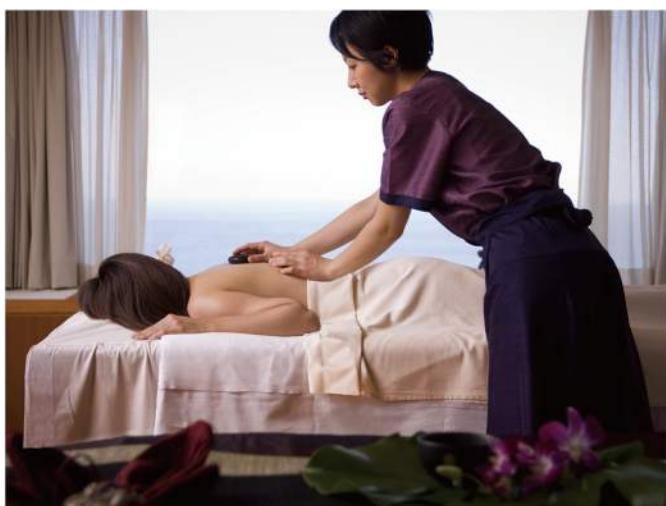
福岡・西新

にしじんはつきほんてん
西新初喜 本店

にしじんはつきほんてん



Life 人生を豊かに楽しむ方法



安心・快適を備えた住まいでの より上質なシニアライフを

設備も食事も医療も充実
元気なうちはもっと楽しく



市内屈指の高級住宅街として知られる
薬院・浄水。この閑静な地に2780坪もの広大な敷地を誇る「グランガーデン福岡浄水」は、九州電力グループが運営する住宅型有料老人ホームだ。

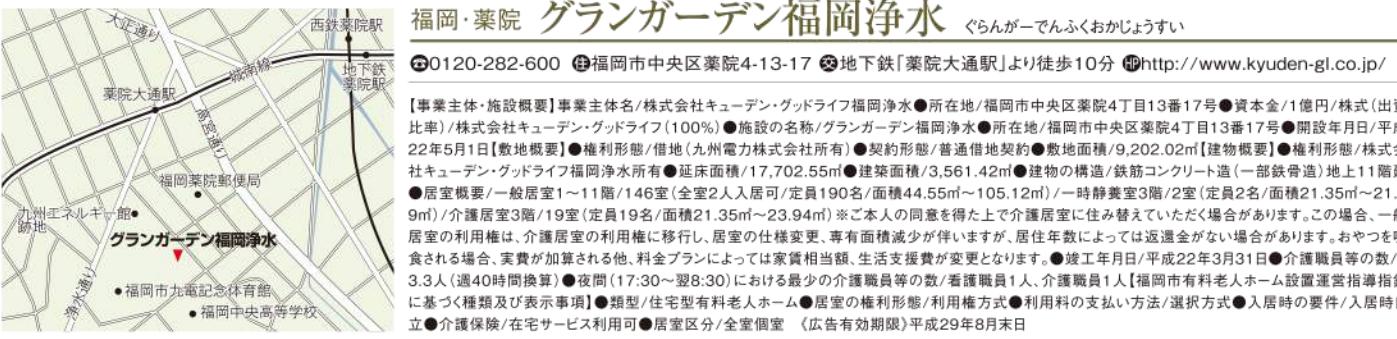
「とにかく入居者の方々に安心して暮らしていただきたい」と話す副支配人の林隆彦さんの言葉どおり、将来にわたって安心に暮らせるのが魅力のひとつ。看護や介護が受けられる介護フロアへ移動など未病予防にも力を入れる。万が一介護が必要な状態になるとより手厚い看護や介護が受けられる介護フロアへ移動也可能。まるでホテルのような落ち着いた居室で、ゆったりと安心して介護が受けられるのだ。

毎日の楽しみである食事にもこだわりを持つ。栄養バランスも考慮した和や洋のメニューを予約なしで味わえるのは嬉しい限り。旬の食材を駆使した繊細な料理の数々は、味もさることながら盛りつけも美しく、箸が進むひと皿ばかり。これらを開放的なダイニングで味わうのは至福のひととき。またプライベートな催しに利用できる個室も完備している。もちろん居室や共有スペースも充実。これらのひととおりは至福のひととき。またプライベートな催しに利用できる個室も完備している。もちろん居室や共有スペースも充実。

グヤルーフバルコニーのある部屋もあり、思い思いのライフスタイルが楽しめる。

また1000冊を超える蔵書を誇るライブラリーや、名作を上映するシアタールーム、習い事を楽しむカルチャールーム等余暇を満喫できる空間も用意。ゆつたりとした大浴場もあり、手足を伸ばしてのんびりとリラックススタイルが楽しめる。更に上質なインテリアでまとめられた吹き抜けのロビーやリゾート感漂うワインターガーデンでは友人や入居者同士で話に花を咲かせたり、お茶を楽しんだりすることも。「中庭ではクリスマスツリーを飾ったり、餅つき大会を行ったりします」と林さん。「ホールでは定期的にコンサートや講演会も開催し、入居者の皆様に大変喜んでいただいています」。

終の棲家にふさわしい、洗練された安心の住まい。「こんなにすばらしい暮らしができるならもうと早くに入居すればよかった」という声も少なくないという。「ご夫婦やおひとりでも、自分らしいライフスタイルを築いていく場所。ぜひお早めに決断して人生をより一層楽しんでいただきたい」と林さん。元気なうちにっと毎日を楽しみたい、そう感じたならばぜひ一度見学・相談会へ訪れてみてはいかがだろう。



のびやかに寛げる大浴場には手すりが設けられ、万が一の転倒等にも万全の備えを有する。食事は旬の物をバランスよく取り入れつつ、個人の嗜好、身体の状況によって提供。好きな環境で楽しめる。特別な記念日や、大切なお客様を迎える時には個室にて特別食もオーダー可能。

究極のスパ・リゾートを体感

宮崎市の東岸に位置する太平洋に面した南北約11km、約700ヘクタールの黒松林に囲まれた自然の中に広がる「フェニックス・シーガイア・リゾート」。リゾート内には、3つの宿泊施設や国際級のコンベンション施設、世界のトップ100、日本のトップ3に名を列ね、1974年以来ダンロップフェニックスストーナメントの舞台となつている日本屈指の名門ゴルフコース「フェニックスカントリークラブ」など、恵まれた環境を生かした様々な施設やアクティビティが揃い、極上のリゾートスタイルを愉しむことができる。

広大なリゾートエリアの中心に位置する「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」の39階に位置する「バンヤンツリー・スパ」は、1994年、タイのプーケットに生まれ、伝統的な東洋療法に基づく自然治癒力を健康の基本とするホリスティックな手法に着目し、「ハイタッチ、ローテック」をモットーに、人の

手の優しさと天然素材の使用を第一に考え、機械では決して得られない本物の癒しを提供している。

ここで施術を行うのは、タイ政府が認可した自社アカデミーの、厳格なカリキュラムを終了したセラピスト達。全員が身体構造からハーブ＆スパイスの効能、接客スキルなど包括的な知識を備えたプロフェッショナルだ。その快適さは、数々のスパアワード受賞歴が裏付ける極上品。地上130m、雄大な太平洋を一望できる広々としたトリートメントルームで献身的なトリートメントにゅったりと身体を委ねると、その心地よさに微睡んでしまう方も少なくない。

この世界一流の癒しを日本で体験できるのは、ここシーガイアだけ。究極のリラクゼーションを堪能していただきたいと、読者限定で15分のヘッドマッサージをプレゼント中。この機会に是非体感してみてはどうだろう。

(期間:7月1日～7月31日)

(上)眼下に広がる雄大な太平洋。都会の喧騒を離れて、贅沢な空間を完全に自分だけのものに。(中)オリジナルで調合したアロマオイルや香が鼻腔の機能をも調整。(下)施術後はリラクゼーション・ラウンジの天蓋つきベッドで果物などを楽しみながら、余韻のひと時を。(左)39階全てが別世界の癒しに包まれている。

宮崎県・宮崎市

バンヤンツリー・スパ フェニックス・ シーガイア・リゾート

ばんやんフリー・スパ ふえにつくす・しーがいあ・リゾート



☎0985-21-1351 ◎宮崎県宮崎市山崎町浜山 ☐10:00～20:00(完全予約制) ◎可(各社) Pあり ¥12,500～ ☎宮崎空港より車で20分、宮崎ICより車で20分 ◎http://www.seagaea.co.jp/

読者特典

「first CLASS」を見たご予約の方、ヘッドマッサージ(15分)プレゼント!【期間:2017年7月1日～7月31日】



全身に渡るマッサージから、ミネラル成分を多く含んだフェイシャルまで、男女問わず目的に合わせた様々なコースをセレクト可能。その全てが「ハイタッチ、ローテック」をモットーとした人の手による温もりある施術で、機械では決して得る事ができない充足感を齎してくれる。



癒しの清水湧く地にて 翠緑より描かれし宿に憩う

戦の岐路、傷ついた羽を川中で浸した後、元気に飛び立つ白鶴の姿を見た神功皇后が、そこに負傷兵を浸かせたところ、傷が癒えた様子に「あな、うれし」と言つたことが起源とされる「嬉野」。なだらかな丘陵地帯に広がる茶畠と、それを縫うかのごとく流れる嬉野川が美しい調和を奏でる景観地だ。また、古来より良質の温泉が湧き出る地として、国内外よりも多くの旅客を集める湯治の街としても名高い。賑わう温泉街から離れ、静けさ溢れる景趣の中、嬉野温泉を愉しめる一流的宿が「椎葉山荘」である。緑鮮やかな椎葉山の麓、渓流湛える椎葉川の畔に佇む建物。和の温もりが満ちた旅室に寛げば、「何もない贅沢」が旅心を癒す。

四肢を癒すは、名湯「山の湯」・「し

いばの湯」。いずれも天空や翠緑を間近に堪能できる、開放感に満ち満ちた造り。肌に染み入る源泉の温かみが自然美とハーモニーを奏する。また椎葉山荘に宿泊した場合、グルーブ系列の「大正屋」「湯宿清流」に供えられた浴場・露天風呂への入浴も可能。無料送迎付きの嬉しいサービス、ゆつたりとお湯めぐりも乙なもの。

「レストラン椎葉」にて供される月替わりのコースは、佐賀牛、有明海・玄界灘の海の幸、旬の野菜を贅沢に使用した至極のメニュー。極上の「自然」を舌先で味わうことができる。

旅先の散策には、稜線より滴る滝は如何だろうか。また、流れる清水には初夏を迎える頃、蛍が飛び交い、彩光の競演を繰り広げる。稀なる自然の恵み、五感で堪能されただし。



(上)「レストラン椎葉」。広々とした安らぎの空間で食事を愉しめる。(中)スタッフが取り分け的方式で供される夕餉。海の幸と山の幸を贅沢に。(下)旅館につけば、緑のアーチが眩しく出迎えてくれる。(左)椎葉山の風景を眺めながら、閑暇の贅沢に浸るひと時。

佐賀・嬉野温泉

嬉野温泉 大正屋 椎葉山荘

うれしのおんせんたいしょや しいばさんそう



①0954-42-3600 ②佐賀県
嬉野市嬉野町岩屋川内字椎葉
③IN15:00~OUT12:00 ④可
⑤あり(無料) ⑥¥14,190(税・
入湯税込) ~ ⑦嬉野ICより車
10分 ⑧http://www.shiibasa
nso.com/



角質化した皮膚の皮脂や分泌物を乳化して洗い流すことで湯上がりが滑らかになる「日本三大美肌の湯」のひとつに数えられる嬉野温泉。九州屈指の高温を誇る湯の歴史は約1300年と古く、「肥前風土記」に「東の辺に湯の泉ありて能く、人の病を癒す」と記されている。



(右)毛穴にたまつ老廃物をすっきりと取り除き、髪を健やかにしてくれるヘアエステは人気メニュー。弱酸性ヘアカラーとセットでぜひ行ってみてはいかがだろう。



染髪施術はパッチテストする必要がない髪にやさしい「弱酸性メーキングカラー」を使って行われる。弱酸性ヘアカラーは、色素が毛髪の表面に吸着し、毛髪の内側に吸収されるため、髪の表面を傷つけず、むしろ栄養を与えるとされる。薬のアルカリ性により毛髪のキューティクルが毛羽立ち乾燥状態に陥ってしまう一般的なヘアカラーとは仕上がりが歴然、特にグレイカラー(白髪染め)の場合、髪本来の自然で落ち着いたツヤ感や美しさが欲しい方にお勧めしたい。



(右上)高度な知識と技術の習得を必須とするベル・ジュバンス弱酸性美容法。ビューティー・クリニック・サロンへの認定は同時に「一流の腕を持つ」証明ともなる。(上)ほほ寝している状態で施術を受けられるので、心身ともにゆったりリラックスできる。体をしっかりと包み込んでくれるような贅沢な座り心地はこのサロンでしか体験できない。(右)髪やかな天神の一等地にあるサロン。ベル・ジュバンスサロンの文字と、オレンジの看板が目印。



ベル・ジュバンスサロン アトリエ Happy Orange

あとりえ ハッピーオレンジ

福岡・天神



TEL 092-715-8334 FAX 092-715-504
10:00~18:00 月~第3火
Pなし ¥カット料金 6,480円
地下鉄「天神駅」徒歩4分 要予約

Select Menu

- ◆BJヘアエステコース ... 12,000円→7,900円
- ◆カット ... 6,480円~
- ◆BJトリートメントウェーブ ... 21,000円→15,000円
- ◆BJメークリングカラー ... 12,000円→7,900円
(完全予約制)

髪のパサつきやハリ、艶など年齢とともに増えてくる髪の悩み。そんな悩みを「弱酸性美容法」で解決してくれるのが福岡で唯一のベル・ジュバンス認定サロン「ハッピーオレンジ」。弱酸性美容法とは、髪も皮膚も体と同じタンパク質でできているため、常に髪と頭皮の健康を保つという美容法のこと。その中でも髪に優しい「弱酸性メークリングカラー」は、一般的なヘアカラーとは違い、メラニンの脱色(ブリーチ)をせずに毛髪の表面にイオンの作用で色素を吸着させるカラー。化学薬品を使わないのでパッチテストも不要、髪のタンパク質を壊すこともないで、白髪が気になる人や、

これまでのカラーが強すぎて髪質に合わなくなつたという人も安心して繰り返し染めることもできる。こうした髪と頭皮に優しい弱酸性ヘアカラーを行つた後はヘアエステでさらにはケアを。ヘアエステをすることでも頭皮もスッキリとし、余分なカラーやを取り除くのでさらに髪のハリとツヤを促し、頭皮の健康を保つことができる。もちろんヘアエステやウェーブもすべて弱酸性、美しさと若々しさをキープしてくれるのも嬉しい。弱酸性美容法は各界のセレブたちも愛用。いつまでも健やかで美しい髪を保ちたいと思うなら、ぜひ一度訪れてみてはいかがだろう。

平成28年
9月建築

地下鉄空港線
「中洲川端」駅
徒歩2分

土地面積
91.92坪

◎店舗59.58m²×1戸 最上階住居67.84m²×1戸 住居33.92m²×25戸
住居33.15m²×14戸 敷地内立体駐車場6台分有(普通車駐車可)
◎ノンタッチキー対応型自動着床エレベーター設置
◎オートロック機能設置 ◎宅配ボックス2基設置 ◎外壁総タイル張り
◎エントランス入口大判御影石張り ◎エントランスホール壁、床大理石張り
◎防犯カメラ18台設置(内1台は50インチ型) ◎各室にエアコン、
シャンブードレッサー、浴室暖房乾燥機、温水洗浄付便座設置

●所在地/福岡市博多区下川端町 ●交通/地下鉄空港線「中洲川端」駅徒歩2分 ●土地面積/303.89m²(91.92坪) ●建物延床面積/1,543.15m²(466.80坪) ●構造/鉄筋コンクリート造陸屋根15階建 ●間取/総戸数41戸(店舗1戸+住居40戸) ●建築年月/平成28年9月 ●道路/南東側公道(幅員)19.4m ●用途地域/商業地域 ●建ぺい率/80% ●容積率/500% ●建築確認番号/平成26年2月25日第ERI13064416号 ●上水道/公営水道 ●下水道/公共下水 ●ガス/都市ガス ●電気/九州電力 ●現況/賃貸中 ●引渡し/相談 ●取引態様/媒介

新築一棟売マンション 福岡市博多区下川端町
名称:ヴィラージュ下川端 131,000万円 (税込み)



新築一棟売マンション 福岡市南区高宮一丁目

名称:ファリーヌ高宮 25,000万円 (税込み)

○平成29年3月建築 ○西鉄天神大牟田線「平尾」駅 徒歩4分
○住居34.80m²×3戸、住居32.63m²×8戸、敷地内平置駐車場3台分有(普通車駐車可)
●所在地/福岡市南区高宮一丁目 ●交通/西鉄天神大牟田線「平尾」駅 徒歩4分 ●土地面積/188.98m²(57.16坪) ●建物延床面積/490.14m²(148.26坪) ●構造/鉄筋コンクリート造陸屋根5階建 ●間取/総戸数11戸(住居11戸) ●建築年月/平成29年3月 ●道路/南西側公道(幅員)9.6m ●用途地域/第一種居住地域 ●建ぺい率/60% ●容積率/200% ●建築確認番号/平成28年8月31日第BVJ-F16-10-1480号 ●上水道/公営水道 ●下水道/公共下水 ●ガス/LPガス個別方式 ●電気/九州電力 ●現況/賃貸中 ●引渡し/相談 ●取引態様/媒介



売土地 福岡市博多区美野島三丁目

17,500万円 (百年橋通り沿い)

○西鉄天神大牟田線「平尾」駅 徒歩17分 ○西鉄バス「百年橋」停 徒歩2分
○日赤通りまで520m(徒歩7分) ○こくてつ通りまで230m(徒歩3分)
○竹下通りまで530m(徒歩7分) ○建築条件無し ○接道間口9.6m
●所在地/福岡市博多区美野島三丁目 ●交通/JR鹿児島本線「博多」駅 徒歩19分、西鉄天神大牟田線「平尾」駅 徒歩17分、西鉄バス「百年橋」停 徒歩2分 ●土地面積/191.03m²(57.78坪) ●地目/宅地 ●道路/北西側公道(幅員)25.0m ●用途地域/商業地域 ●建ぺい率/80% ●容積率/500% ●上水道/公営水道 ●下水道/公共下水 ●ガス/都市ガス ●現況/更地 ●引渡し/相談 ●取引態様/媒介

国土交通大臣(8)第3397号・(一社)不動産協会会員・(一社)不動産流通経営協会会員・(公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟



三井住友信託銀行グループ

三井住友トラスト不動産株式会社

※掲載の情報は平成29年6月23日現在の物件情報につき、成約済みの場合はご容赦願います。(写真撮影日/平成29年6月) ※広告有効期限/平成29年7月31日
■成約の際には、仲介手数料(消費税込)を申し受けます。
■取引態様・媒介> ■土地面積および建物延床面積の表示は、登記簿によるものです。■坪表示は、一坪あたり3.305785m²で表示しております。■お客様にご提供頂いた個人情報は、不動産に関するご相談、各種ご提案等に利用致します。なお、当社の「個人情報の保護方針」については、<http://smtrc.jp>をご参照ください。●ご売却のご相談については、遠隔地の不動産やご相談内容により、お取り扱いできない場合もありますので予めご了承ください。

福岡センター

〒810-0001 福岡市中央区天神2丁目 12-1 天神ビル10F

0120-055-334

三井住友トラスト不動産 検索 <http://smtrc.jp>





windy Rental OpenCar **WINDY**

一味違う風を感じて。

Feel the Wind.

最高のドライブを貴方に。

「レンタルオープンカー ウィンディ」は
爽やかな風を感じるオープンカーを中心に
ハイクラスなラインナップを取り揃えています。
大切な方へのサプライズに。
景勝地へご旅行に行かれる折に。
はたまた一人で優雅に愉しみたい時にも。
貴方の時間を贅沢に彩る選択肢として
心に留め置かれては如何でしょうか。
貴方だけの特別な1台が、きっと見つかります。

レンタルオープンカー ウィンディ 福岡空港店

TEL.092-627-1415 | FAX.092-627-1412

■住所/〒812-0851 福岡市博多区青木1-3-46 ■営業時間/8:00~20:00(年中無休)

レンタルオープンカー ウィンディ 宮崎空港店

TEL.0985-82-6101 | FAX.0985-82-6062

■住所/〒880-0912 宮崎県宮崎市大字赤江16-1 ■営業時間/8:00~20:00(年中無休)

