

Hila-Navi

HAPPY LIFE NAVIGATION

VOL.

27

2019
WINTER



INTERVIEW



日本最速の
ママハードラー
寺田明日香
選手

RECIPE



大好評第4弾
栗原心平の
三世代レシピ

みんなが集まるマイホーム

LET'S ENJOY HOME PARTY!

年の瀬の足音が聞こえてくる季節になりました。年末年始といえば、家族や友達で集まる機会も多くあります。そこで、今回の特集は「パーティー」。王室でも使用されている食器でワンランク上の食卓の演出や、幅広い年代でワイワイ楽しめるボードゲームをご紹介します。パーティーといえば欠かせないお料理は、三世代レシピを連載中の栗原心平さんに特別メニューを教えていただきました。どれも、喜ぶゲストの笑顔が浮かんできます！

インタビューにはママアスリートの寺田明日香さんにご登場いただきました。お嬢さんのエピソードを話すやさしいママの笑顔と、日本記録保持者であるアスリートとしての目標を語る凛とした横顔が印象的でした。

11月17日にオープンした福岡のホテルはお部屋の雰囲気もさることながら、1階のカフェで提供されるスイーツも絶品です。ホテルのHPやInstagramで、ぜひチェックしてみてください。

『Ha-Navi』編集部一同

CONTENTS

- 04 [特別取材]
東京オリンピックを目指すママアスリート
寺田明日香選手 インタビュー

みんなが集まる
マイホーム！

- 06 LET'S ENJOY HOME PARTY!
PART 01 Home Party × MOSER CRYSTAL
PART 02 Home Party × BOARD GAME
PART 03 Home Party × PARTY RECIPE

※本特集に掲載されている全ての製品は実勢価格です。また、製品はHa-Navi編集部、ヒノキヤグループでの販売・取り扱いはありません。参考として御覧ください。

- 14 [SPECIAL REPORT]
BRAND NEW HOTEL Mei 福岡天神DEBUT!
福岡にヒノキヤグループの
新ホテル「Mei」がオープン！

- 16 [連載] 栗原心平さんが伝える三世代レシピ
file.04 肉じゃがコロッケ

- 18 [連載] My HOME MY LIFE
せっかくの我が家は自分好みの色と
カスタマイズで大好きな空間にする

- 22 INFORMATION
お知らせ／アンケート・プレゼント

PUBLISHER

株式会社 ヒノキヤグループ
Ha-Navi編集部
〒100-0005
東京都千代田区丸の内1-8-3
丸の内トラストタワー本館7階

©Hinokiya Group Co., Ltd.
※本誌掲載の写真・記事の無断転載および
複写を禁じます。

STAFF

総合企画部
島田幸雄／児玉陽子／田中千晶

EDITOR IN CHIEF
早坂英之

ART DIRECTOR・DESIGN
高木篤 [STILTS]

EDITOR
風間拓／山崎真由子／頓所直人／山本有怜子(アート・サプライ)

PHOTOGRAPHER
牧野弘／寺澤太郎／小川賢一郎／森口鉄郎

印刷
エー・ジー・ピー



COVER ILLUSTRATION：影山俊
HPで絵本を発売中
http://nijinoehonya.com/online-shop/
konnichiwa-bokuno-tomodachi

Instagramも大盛況！ 「#松家住宅」を ご覧ください！

「#松家住宅」「#レスコハウス」が付いた
素敵な投稿のなかからヒノキヤグループ
スタッフ視点で「いいね！」と思うお写真を
紹介します！今回は特別編！

ヒノキヤグループ
Instagram事務局
田中



ヒノキヤグループ公式アカウント
では、住宅展示場アカウントもご
紹介しています♪各地の展示場
からお家の情報を配信してい
て、お家の事例や営業のおす
めポイント、イベント情報など展
示場ごとに様々な投稿をしており
ます。ぜひご覧ください。

ヒノキヤグループのInstagramアカウントを紹介します！



松家住宅 新宿展示場
@shinjuku.hinokiya
展示場の写真や日常風景、イ
ベント情報など、展示場の旬な
情報を配信しています！最新
モデルの展示場アカウントをぜ
ひチェックしてみてください♡



レスコハウス
@rescohouse
レスコハウスの展示場の写真
を中心に紹介しています。お
洒落なお部屋の写真がたくさ
ん投稿されていて、インテリア
の参考になります！ 見ているだ
けでも楽しいですよ♪



松家住宅 茨城北支店
@hinokiya.ibarakikita
5展示場の合同アカウントで、
建築現場や施工事例など、リア
ルなお家づくりの様子や情報を
写真や動画で紹介しています！

松家住宅 千葉北展示場
@hinokiya_chiba

ヒノキヤグループオリジナル商
品や展示場を中心にご紹介し
ています。松家住宅の色々なイ
メージをご覧ください♪



プレゼントキャンペーン随時開催中！

ヒノキヤグループ公式Instagramアカウントでは みなさまの投稿を随時シェアします！

ヒノキヤグループ公式Instagramアカウント(ID:hinokiya_group)では、
Instagram上の「#松家住宅」「#レスコハウス」が付いた家の内観・外観写真の投稿を随時シェアしています！
Instagramで「#松家住宅」「#レスコハウス」を付けて奮ってご投稿ください！

※ヒノキヤグループ公式Instagramアカウントで皆さまの投稿をシェアさせていただく際に、シェア元のユーザーIDを投稿画面に明記します
※ヒノキヤグループ公式Instagramアカウントのフォロワーに皆さまの投稿が届くので、フォロワー数が増えることが期待できます

Instagramの検索窓で…

hinokiya_group





大学、結婚・出産、ラグビーすべての経験がプラスになっていますと語る寺田選手。左の写真はレースでも着用しているカラーバンド

10秒を切る日本人選手は誰か？日本陸上競技選手権大会、そして世界陸上競技選手権大会で特に注目されたのは、男子100メートルでした。盛り上がる陸上界をさらに熱くしているのが、この女性・ハードル競技の寺田明日香さんです。

2019年9月「女子100メートルハードル」で、19年間日本女子が超えられなかった13秒の壁を超え、12秒97をマークし世界陸上にも出場。そして来年に迫った東京オリンピックを目前に、日々練習に励んでいるそうです。さらに注目したいのが異色の経歴。23歳で引退、結婚・出産を経てなぜかセブンズラグビーの日本代表練習生に。そして昨年末、陸上に復帰したという。「東京で開かれるオリンピックに絶対に出たい！古巣である陸上に戻る決意をしました。今の目標は、オリンピックで決勝に残ることです！」

世界陸上出場を果たし、オリンピック出場を視野に捉えた寺田選手。そんな彼女の毎日は多忙を極めていま

す。アスリートとしての練習やPRに加え、一人娘の育児・家事をこなしているそう。

「練習や試合のときはどうしても集中したいので、子育てや家事はほぼ夫との協働です。どちらが何をやるかなど、細かいルールを決めず、できるほうがやる。我が家は、それでうまくいっていますね」

オフの日はどうのように過ごしているのでしょうか。

「家族で過ごすことが多いですね。娘と買い物へ行き、一緒にオムライスやケーキなどを作る年齢にもなってきました。夫や娘と過ごす時間は、選手としての時間と同じくらい大切です」

さらに家族円満の秘訣は、ずばり「ネガティブな言葉はお互いに言わないことだ」といいます。

「ルールもそうですが、お互い嫌な気持ちにしないことも大切だと思います。なので周りの人からも我が家は笑いが絶えないね！と言われるほどです」

寺田さんにとって家族や家は、リ

ラックスできる空間。しかし、どうしても許せないこともあるそうです。

「遠征で数日間家を空けて、やっと帰ってきたとき、目の前の部屋に広がるオモチャや汚れた水回りを見ると疲れがどっと出ます。競技と一緒に家も戦いの場か!?と思って片づけをすることもありますよ(笑)」

寺田家の元気で明るい笑い声が家中に響き渡る様子が目に浮かびます。

選手の顔と、ママの顔を上手にこなす寺田選手。アスリートの世界では、出産後に現役復帰できる選手は、まだまだひと握りです。その先駆けになって、後輩や娘に、自分の背中をみて成長してほしいと願っているそうです。

「東京オリンピック決勝の舞台では、家族や応援してくれるみなさんの笑顔を見られるように頑張ります！」

力強く語る寺田選手に自然と期待がふくらみます。来年はテレビで見られる機会も一層増えるかもしれません。頑張れ、日本最速のママハードラー！

試合で集中するタイミングはスタートラインに立ったとき。自分を信じ、支え、応援してくれる人のために頑張りますと笑顔を見せた



東京オリンピックを目指すママアスリート！



ママアスリート

寺田 明日香

MaMa Athlete
Asuka Terada

PROFILE

1990年1月14日生まれ。株式会社パソナグループ所属。小学校から陸上競技を始め、高校生の時インターハイ女子100mハードル3連覇。卒業後、日本選手権で女子100mハードル3連覇を達成し、アジア選手権では銀メダルを獲得するも23歳の時、ケガ等により引退。その後、大学進学、結婚・出産を経て、セブンズラグビーへ転向。2019年からは陸上界へ再転向し、9月1日に日本新記録12秒97をマーク。世界陸上にも出場し、2020年東京五輪を目指している。現在、スポーツ×ライフスタイルWEBマガジン「MELOS」にてコラムを執筆中。https://melos.media

日本最速のママハードラー、
目指すは東京オリンピック決勝の大舞台！

1. モーゼルクリスタルのグラスで特別な日の食卓を演出。2. リムに施された24金の草花紋様。3. 伝統的な「ポヘミアブルーオニオン」が和洋選ばず料理を引き立ててくれる。(¥4,950〜) 4. 「コペンハーゲン」は各国王室や公式晩餐会でも使われる。(¥13,200〜) 5. 部屋の空気をガラリと変える花器「アウラ」。(¥198,000) 6. クリスタルは一般的に鉛ガラスだが、モーゼル製品はブナ等の灰を原料とした無鉛のカリクリスタルを用いている。7. 「ジェマ」は精巧なカットで宝石のような輝きを放つ。(¥407,000)
© 問合せ先/MOSER CRYSTAL TOKYO (<https://www.moser-glass.jp>)

1

2	3
4	5 6
	7

Home Party × MOSER CRYSTAL

MOSER CRYSTALでスペシャルアップするホームパーティー



特別な日を演出する
スペシャルなグラス

クリスマスやお正月、家族の特別な日など、ちょっとしたパーティーを開く機会は年に何度もあるわけではありません。だからこそ特別な日をもっと思い出に残るようなスペシャルな日にしてみたいでしょう。パーティーをスペシャルにするにはちょっとした方法があります。それは料理だけでなく、グラスやプレートといった食器類を格上げすること。それだけで、日常の雰囲気をガラリと変えてくれ、食卓が一気に華やぎます。コツはランチョンマットではなく、テーブルクロスを使うこと。センターにランナーを重ねれば、さらに雰囲気アップ。ランナーは和柄の帯にアレンジしてもOKです。

ここで紹介しているグラスや花器は、すべてモーゼルクリスタルのもの。モーゼルは1857年ルードヴィッグ・モーゼルが、チェコ共和国に設立した高級グラスメーカー。

完璧なハンド・クラフト技術

による製造工程によって生まれる美しいデザインと圧倒的な輝き、そして卓越した品質は世界的に評価されており、キング・オブ・グラスとして欧米では王室、迎賓館などで広く利用されています。なかでもコペンハーゲンシリーズのグラスは、シンプルなフォルムのクリスタルガラスにゴールドのリムが上品に施された、まさにスペシャルな一品。

たしかに、デイリーユースのものと比べれば高価で、自分には縁遠いと感じている方も多いでしょう。でも、一生モノの輝きであること、そして、何よりホンモノの道具は、モノを丁寧に扱うことを学べるといった、生き方にも影響を与える存在であることを踏まえれば、金額以上の価値があると断言していいのではないのでしょうか。

ちなみに、今回プレートとしてセレクトしたのは、世界3大ブルーオニオンとも呼ばれる鮮やかなコバルトブルーの玉ねぎ模様が可愛い一品。和食洋食どちらの料理にも合わせられるのが魅力です。

Home Party × BOARD GAME

ボードゲームを中心に
大勢で盛り上がる！

思い出に残るパーティーって、
どのようなパーティーでしょう。
サプライズや手の込んだ料理
など、いくつか要素があります
が「一体感」のあるパーティーも
思い出深いものがあります。

手間をかけずに簡単に、大人
も子供も一緒になって盛り上が
れるのが、実はボードゲームな
のです。店内にところ狭しと
ボードゲームが並べられた専門
店「すごろくや」。代表の丸田
康司さんは、最近のボードゲー

ムは一体感を生み出す道具とし
ても優れていると話します。
「かつてのボードゲームは絵や
仕掛けが主体の子供向けでし
た。ところがヨーロッパ、特に
ドイツのものは大人用に作られ
た高品質のものも多く、大人も
子供も一緒に頭を使い、話し合
いながら楽しむことができます
。つまり、優れた「コミュニケー
ションの道具でもあるのです」
ここでは丸田さんオススメの
ボードゲームを紹介しますが、
百聞は一見にしかずとも言いま
すので、ぜひ、お試しあれ！

すごろくやさんにお伺いしました！



すごろくや

住所：東京都杉並区高円寺北
2-3-8日光ビル2F
電話：03-5356-8869
営業：11:00～20:00
定休日：水曜



丸田康司さん

shop info

元々はゲームクリエイターとして、『MOTHER2 ギークの逆襲』や『風来のシレン』などを手がけてきた丸田康司さん。1990年頃からドイツ製ボードゲームの魅力に取り憑かれ、その面白さを漏れさず伝えられるのは自分しかない、との思いから2006年に「すごろくや」をオープン。現在は高円寺と神保町に店舗を構え、海外製のボードゲームすべてに日本語の説明書を付けて、常時500種類以上を揃える。迷ったらスタッフに相談もできる。

LET'S ENJOY HOME PARTY

出題者役がカタログの項目に7位までの順位を秘密につける。他のプレイヤーは、様々な質問をしながらその項目を当てていく。人の好みや思考が質問によって明らかに！身近どんなカタログも題材になり、標準で「食べ物」「人の魅力」など4種類が同梱。

BOARD GAME 07

かたろーぐ

人数：2～8人 所要時間：10分
対象年齢：5才～ 価格：¥2,860

カタログ開いて、質問！
人の好みは暴かれる!?

1～11の番号に、1枚ずつシャッフルされた写真を置いていく。各プレイヤーは、これとあの写真には、こんな共通点があるという根拠を元に、ペアを作っていく。例えば、牛と鳥なら動物という風に。最後に他のプレイヤーとの答え合わせで、多数派であれば点数獲得。

**写真を見てどう感じる？
感じ方の多数派を目指せ**

BOARD GAME 06

適当なカンケイ

人数：3～8人 所要時間：30分
対象年齢：10才～ 価格：¥3,960

BOARD GAME 05

デクリプト

人数：3～8人 所要時間：30分
対象年齢：12才～ 価格：¥3,080

暗号解読ゲーム。対象年齢が12歳以上とあって、なかなかの頭脳戦。1～4番のキーワードを元に3桁の番号を仲間伝に伝えるのだが、教えられるのは連想するワードのみ。相手チームは、その連想ワードから敵チームのキーワードを探り、暗号を解読していく。

頭脳プレイが冴え渡るの！
暗号解読は成功するの！

BOARD GAME 08

スライドクエスト

人数：1～4人 所要時間：30分
対象年齢：7才～ 価格：¥3,960

指一本でできるゲームにこんなに興奮できるなんて！

ステージのボードには、スタートとゴール、さらに障害物や穴が空いている。プレイヤーたちはステージを4方向から持ち上げ、すると滑る勇者をゴールへと導く。ステージが進むと穴は多くなり、障害物も次々と出現。指一本でできるのに、そのドキドキ感と仲間との一体感は、まるでテレビゲーム的な面白さ。

BOARD GAME 04

ペアネコ

人数：2人専用 所要時間：5分
対象年齢：12才～ 価格：¥4,620

木製のブロックには、表と裏に別の色で猫の絵が描かれている。表裏の組み合わせは、一見ランダムなようで法則がある。そのブロックを対戦者の間に立てて、ブロックの反対側に描かれた絵柄を予想しながら順番に倒していく。ペアができれば得点。これはかなりの心理戦だ。



可愛い絵柄に騙されるな！
先読み、裏読みの心理戦

BOARD GAME 03

きらめく財宝

人数：2～4人 所要時間：15分
対象年齢：5才～ 価格：¥2,750

カラフルな財宝とリングというギミックに子供は大喜び。でもゲーム性は高い。積み重ねたリングの柱に詰め込まれた財宝。リングを取るごとに財宝はこぼれ落ちる。プレイヤーは多く落ちそうな色を予想。色と形、先を読む力を駆使せよ！



見た目にはキャッチー。でも、大人もドキドキ！

BOARD GAME 01

ゾンビキッズ 進化の封印

人数：2～4人 所要時間：15分
対象年齢：7才～ 価格：¥3,080

ゾンビを倒し、新たな封印を解いて先へ進め！

迫り来るゾンビから学校を守れ！ ゲームの目的は4箇所ある校門に鍵をかけること。サイコロに応じて出現するゾンビを仲間と協力しながら倒していく。ゲーム終了時に一定条件をクリアすると、手紙に記された封印が解かれ難易度アップ。頭脳戦に拍車がかかる！

BOARD GAME 02

すずめ雀

人数：2～5人 所要時間：30分
対象年齢：6才～ 価格：¥3,740

麻雀でいう、竹の絵柄の「索子牌」と「發」と「中」のみで構成される。6つの手牌で続き番号や同じ牌を揃えていく。麻雀のルールがベースだが、圧倒的にわかりやすく子供でもOK。なおかつ麻雀の奥深さも十分に感じられる。

手軽なのに奥深い……。ミニマム麻雀の決定版

そのパーティー、ボードゲームが盛り上げます

栗原心平さんに教わる

Happy Party Recipe

ホームパーティー真盛り。成功のコツはお料理のテーマを決めること。心平さん直伝のレシピならおいしくって、評価もうなぎ上りです。



生クリームを
使い切るよー！

今日のテーマは？と
クイズにしてもいい！

クリスマスにはこんなメニュー、お正月にはあんなメニューとレシピがあれこれ並びますが、そのセオリーにとらわれる必要なんて、まったくなし。とはいえ、好きなご馳走を好きなだけというのも、ちょっと乱暴です。

せっかくのパーティーですから、なにかしらのテーマをもたせると完成度が高まるはず。食材しぼりなのか、コーディネートなのか、はたまたホットプレートを用いるのか、お鍋なのか……とその可能性は無限大。つまり、どの方向性にするのか悩みは尽きません。そこで、ここは料理家・栗原心平さんのアイデアを。「お料理にテーマをもたせたるのは賛成です。ふだんはなかなかできないことにトライするのはいかがでしょうか？」と、提案いただいたのが「生クリーム2パック・使い切りメニュー」です。つい、余ってしまう生クリームを存分に使った、ほっこりおいしい冬のご馳走を、さあ、どうぞ召し上がれ。

レモンシーザーサラダ

あさりのクリームパスタ

トマトクリームミートボール

バジル風味の海老天 マッシュポテトソース

あさりのクリームパスタ

- 材料(4人分)
- ・あさり(砂抜きしたもの) ……500g
 - ・フジリ ……250g
 - ・オリーブ油 ……大さじ1
 - ・にんにく(みじん切り) ……1片分
 - ・白ワイン ……大さじ1
 - ・生クリーム ……250ml
 - ・牛乳 ……100ml
 - ・塩 ……小さじ1
 - ・昆布茶(粉末) ……小さじ1/2
 - ・青じそ(千切り) ……10枚分
 - ・黒胡椒 ……適宜

- [プールマニエ]
- ・バター ……15g
 - ・薄力粉 ……大さじ1

準備 プールマニエをつくる
室温に戻したバターと薄力粉をよく混ぜ合わせておく。

つくり方

- 1 フジリを表示時間通りに茹でる。
- 2 フライパンにオリーブ油を熱し、あさり、にんにくを中火で炒める。香りが出たら白ワイン、生クリーム、牛乳を加え、沸騰したらさらに5分煮る。
- 3 あさりの殻が開いたら、塩、昆布茶、プールマニエを入れて混ぜ、フジリを加えて和える。
- 4 器に盛り、大葉をのせて、黒胡椒をふる。



Clam Cream Pasta

生クリームの真骨頂！
青じそがアクセントに

大きめミートボールが
まさに主役級！



Tomato Cream Meatballs

トマトクリーム ミートボール

- 材料(4人分)
- A
- ・豚ひき肉 ……300g
 - ・玉ねぎ(みじん切り) ……100g
 - ・たまご ……1個
 - ・薄力粉 ……大さじ1
 - ・パプリカパウダー ……小さじ1/2
 - ・塩 ……小さじ1/2
 - ・黒胡椒 ……適量

- ・オリーブ油 ……大さじ1
- ・にんにく(みじん切り) ……1片分

- B
- ・白ワイン ……大さじ1
 - ・トマト缶(ダイス状) ……1缶(400g)
 - ・タイム ……3g

- ・塩 ……小さじ1/2
- ・生クリーム ……50ml
- ・パセリ ……適宜

つくり方

- 1 ボウルにAを入れて、粘り気が出るまで混ぜ合わせる。八等分にして丸めて、上から少しだけ抑える。
- 2 フライパンにオリーブ油を熱し、1の両面を中火で焼き、焼き目を付ける。
- 3 にんにくを加え、香りが立ったらBを入れ、蓋をして中弱火で7分煮る。
- 4 塩、生クリームを加え、混ぜて一煮立ちさせる。
- 5 器に盛ってパセリを散らす。



レモン シーザーサラダ

- 材料(4人分)
- ・ロメインレタス ……200g
- A
- ・レモン汁 ……大さじ1
 - ・マヨネーズ ……大さじ3
 - ・生クリーム ……50ml
 - ・パルミジャーノ・レッジャーノ(削り下ろしたもの) ……10g
 - ・塩 ……小さじ1/3
 - ・黒胡椒 ……適量
- ・レモンピール ……適量

つくり方

- 1 ロメインレタスは一口大にちぎる。
- 2 ボウルにAを混ぜ合わせ、1を加えて和える。
- 3 器に2を盛り付けてレモンピールを散らす。

Lemon Caesar Salad



ほんのり酸味がたどう、
フレッシュサラダ

Basil-Flavored Shrimp With Mashed Potato Sauce



マッシュポテを
たっぷりのせてどうぞ

- 材料(4人分)
- ・海老 ……180g
 - ・塩 ……小さじ1/3
 - ・黒胡椒 ……適量
- A
- ・天ぷら粉 ……大さじ4
 - ・水 ……大さじ4
 - ・バジル(みじん切り) ……5g
- ・オリーブ油 ……大さじ4

- [マッシュポテトソース]
- ・じゃがいも ……200g

- B
- ・バター ……5g
 - ・パルミジャーノ・レッジャーノ(削り下ろしたもの) ……8g
 - ・生クリーム ……50ml
 - ・バジル(みじん切り) ……3g
 - ・塩 ……小さじ1/4
 - ・黒胡椒 ……適量

準備 マッシュポテトソースをつくる。

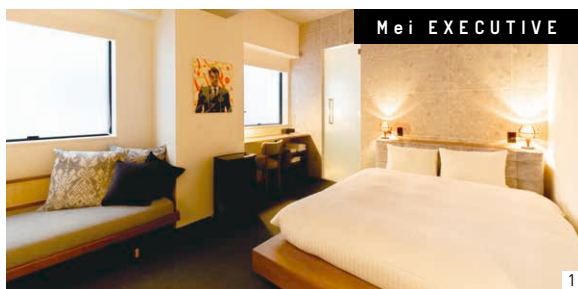
- 1 じゃがいもは一口大に切って鍋に入れ、かぶる程度の水(分量外)を加えて、竹串が通る程度まで茹でる。
- 2 湯をこぼし、ふたたび火にかけて余分な水分を飛ばし、マッシャーなどでよく潰す。
- 3 Bを加えて、よく混ぜる。

つくり方

- 1 海老は殻を剥いて背わたを取り除き、塩、黒胡椒で下味を付ける。ボウルにAを入れて混ぜ合わせておく。
- 2 海老を2尾、手に取り、平たい円状になるよう互い違いに合わせて、Aにくぐらせる。
- 3 フライパンにオリーブ油を熱し、2の両面を中強火で揚げ焼きにして火を通す。
- 4 器にマッシュポテトソースと3を盛り付ける。

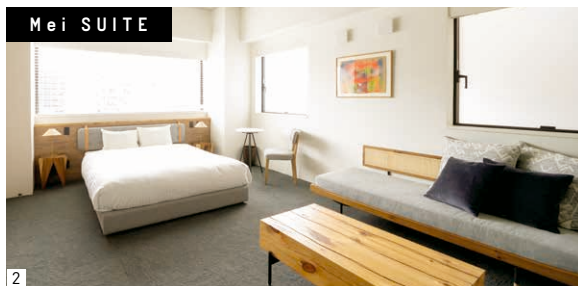
バジル風味の海老天
マッシュポテトソース

LET'S ENJOY HOME PARTY



Mei EXECUTIVE

1



Mei SUITE

2



3



4



5

1.広々としたスペース。心安らぐ暖色仕立ての「Mei EXECUTIVE」ルーム。
2.「Mei PENTHOUSE」「Mei EXECUTIVE」と同じ最上階にある「Mei SUITE」。広い空間と大きな窓から取り込まれる自然光が魅力。3.二段ベッドの部屋は子どもたちにも人気! 4.適度なプライベート空間が生まれるベッドレイアウトは角部屋ならではの工夫。5.階段付きの客室もあり、それぞれが個性豊か!



テーマごとに異なる

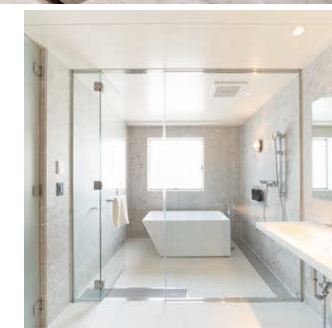
個性豊かな客室空間

Fukuoka Tenjin

Mei PENTHOUSE



最上階のルーフバルコニー付き客室「Mei PENTHOUSE」▲広々としたリビングスペースに大型のTV。キッチンも備わっているのでパーティー用途にも最適。▶ガラス張りバスルーム。心地よい自然光が魅力。▼ベッドルームとルーフバルコニー。贅沢なスペースを思う存分満喫することができます。



Hotel Mei 福岡天神は、フュージョン資産マネジメント株式会社(ヒノキヤグループ)がオーナーとして、プロジェクトマネジメントを担っています。

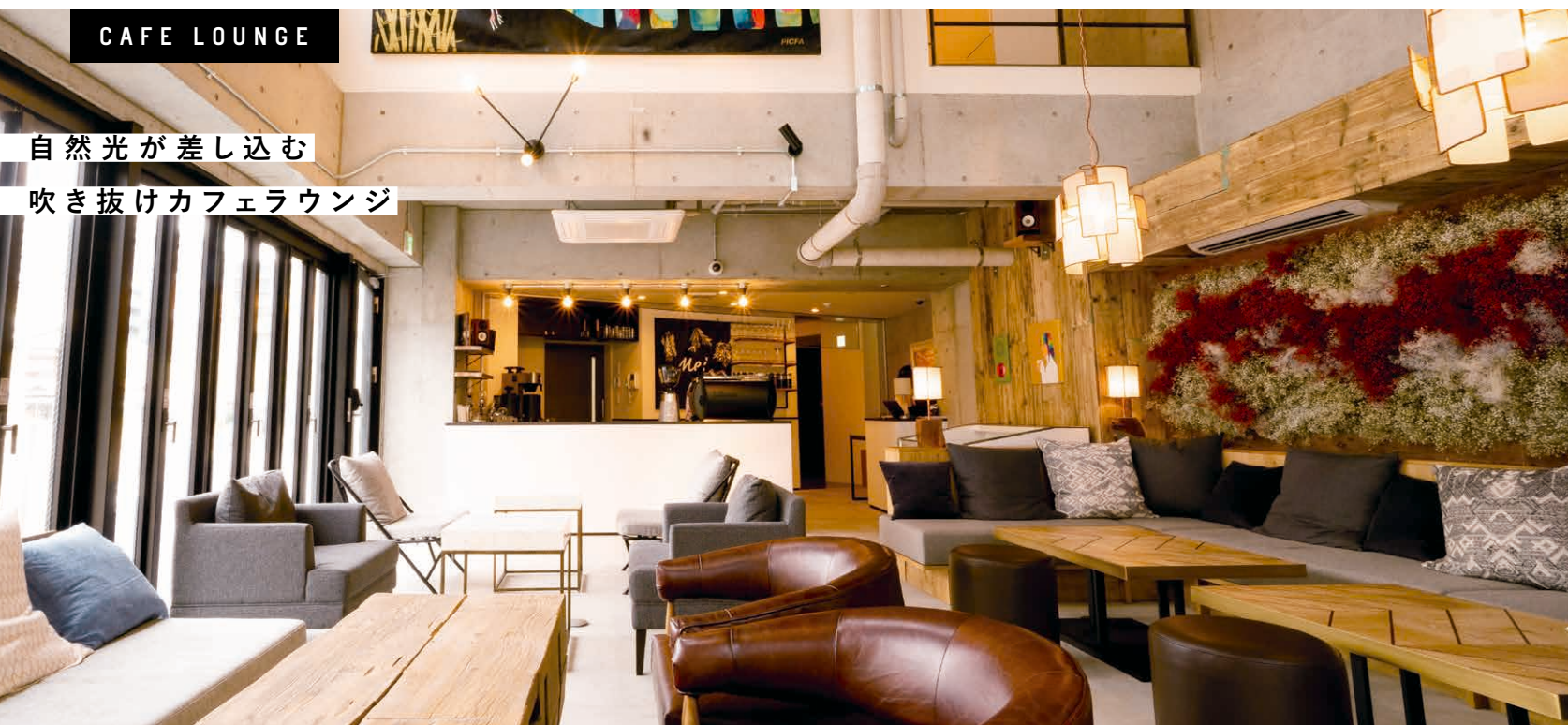
BRAND NEW HOT EL Mei DEBUT!

Uniquely designed rooms for different occasions. A cafe lounge filled with natural light to unwind in.

CAFE LOUNGE

自然光が差し込む

吹き抜けカフェラウンジ



福岡にヒノキヤグループの新ホテル「Mei」がオープン!

デザイン×おもてなし
人に薦めたいくなる宿。

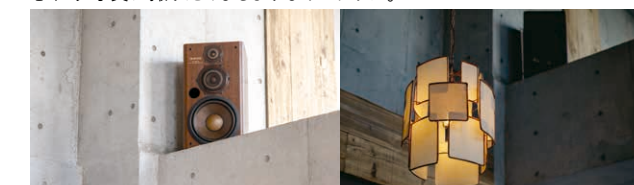
観光客やビジネスマンで賑わう九州最大の都市、福岡に、アーバンブティックホテル&カフェラウンジ「Mei」がオープンした。天神、中洲などへ徒歩圏内で行ける好立地で、福岡観光の拠点としても最適なこのホテル。場所の良さもさることながら、アートやデザイン家具であしらわれたインテリアが、居心地の良さを与えてくれる。

部屋数は7タイプ全51室。シングルからカップル、ファミリー向け、パーティーもできる広々とした部屋など、さまざまなニーズに対応。1階のカフェスペースは宿泊者以外も利用でき、地元和菓子店の甘味やオーガニックコーヒーなどが楽しめる。まさに『人が集まる場所』。名称のMeiは漢字の「明」を由来としており、人々が集まり、明かりを灯す「ハブスペース」としての役割も担う。

宿泊者向けの朝ごはんはおかゆ。美味しくて胃にもやさしい◎



思わず写真に撮りたくなるようなインテリア。



肉じゃがコロッケ

いろいろなコロッケが食卓に上がったが、栗原家の定番コロッケといえば、この「肉じゃがコロッケ」だ。じゃがいもとひき肉を使うのが一般的だが、

「うちでは、まるで肉じゃがをそのままコロッケにしたような、甘塩っぱいお醤油味のコロッケでした」

そこで、いつしか「肉じゃがコロッケ」と呼ぶようになったそう。この撮影中も、プロセス3の段階で、すでにとってもおいしそう！このままいただいても……とちよつとつまみ食いを。うん、まさに肉じゃが！それをマッシャーなどで軽くつぶすが、

「具材を大きめに切っていますから、食感をいかすためにも粗めにつぶして」

コロッケのカタチもいろいろあるけれど、今回は俵型を。形成する際は、

「お肉が表面に出ないように、じゃがいもで覆うこと。そうすれば破裂を防ぐことができます」

タネに味がついているが、たっぷりのソースをかけてももちろんおいしい。

栗原心平さんが伝える
三代レシピ

Three Generations Recipes

ずっと食べたい、ずーっとおいしい味。

材料(4人分)

じゃがいも……………2個(正味450g)
 玉ねぎ……………100g
 牛肉(肩ロース・切り落とし)……………200g
 パン粉……………適量
 揚げ油……………適量
 キャベツ(千切り)……………適宜
 中濃ソース……………適宜

A.
 砂糖……………大さじ1
 酒……………大さじ2
 みりん……………大さじ2
 水……………大さじ4

B.
 たまご……………1個
 薄力粉……………大さじ3
 水……………大さじ1

作り方

- 1 じゃがいもは皮をむいてひと口大に、牛肉は4cm幅に切る。玉ねぎは縦半分に切って1cm幅にし、さらに長さを半分に切る。Aを混ぜ合わせておく。Bをよく混ぜ合わせてバター液をつくる。
- 2 小さな鍋にじゃがいも、玉ねぎ、牛肉、最後に1で混ぜたAを順に入れて落とし蓋をして火にかける。
- 3 沸騰したら、具材の上下を入れ替えるように少し動かし、弱中火で約25分間煮る。
- 4 3の粗熱が取れたら、マッシャーなどで軽くつぶしてから、粗熱を取る。
- 5 4を8等分にして、俵型に整える。
- 6 バター液、パン粉の順に衣をつける。
- 7 中温に熱した揚げ油で、カリッと揚げ、器に盛り、キャベツを添えてソースをかける。

料理家
栗原心平

くりはらしんぺい／1978年生まれ。一児の父。料理家・栗原はるみの長男であり、「ゆとりの空間」代表取締役社長。幼い頃から得意だった料理の腕をいかして、料理家として活躍。『男子ごはん』(テレビ東京系列)に出演中。最新刊に『酒と料理と人情と。青森編』(主婦と生活社)、ほか『栗原心平のごべんとう』(山と溪谷社)など多数。





上／左下：Aさんお気に入りの「コミュニケーションブリッジ」。リビング・ダイニング・和室が一望できる。 右下：コミュニケーションブリッジ下は収納スペースだが、今はH君お気に入りの秘密基地



リビングと違和感なく繋がっている和室はH君の遊び部屋でもある

レールを広げて
大好きな電車遊び



大好きな我が家で
子どもを中心に
笑顔が広がっていく

DINING

妻のKさんのお母さん
もH君の子育てをバックアップしてくれる

My HOME MY LIFE

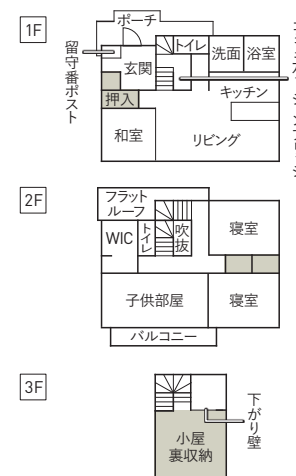
PLAN
4LDK

AREA
福島県

PEOPLE
父、母、長男

せつかくの我が家は
自分好みの色と
カスタマイズで
大好きな空間にする

延床面積 110.54㎡ (33.37坪)
小屋裏収納面積 19.87㎡ (6.0坪) 収納



担当：検査住宅福島展示場
三瓶勇樹

初めてお会いした時から、仲の良いご夫婦で私もすぐに打ち解けることができ、内観や外観の相談が毎回楽しみで仕方ありませんでした。ご入居後は内装に合った家具やインテリアを置いていらっしゃる、他のお客様をご案内させていただく際も、非常に評判が良く、私も伺いたいと感じています。

マイホームを購入するタイミングは人それぞれだが、子どもの成長の節目で決断する人が多いのではないだろうか。

Sさんファミリーは、4年前の結婚当時、アパートにふたりで住んでいたが、2年前のH君の誕生を機に、妻のKさんの実家に移り、Kさんのお母さんも子育てに協力しながら、H君の成長を見守ってきた。H君が来年初稚園に入るというタイミングをきっかけにマイホーム購入を決断。夫のAさんの通勤にも便利だという点で、福島市内に新居を構えた。

購入までいろいろと迷いはあったがどうかを聞くと、「最初に相談に行ったのが検査住宅さんで、担当の方もいい人だったので、すぐに決めました」と話すのは妻のKさん。こだわりのポイントを続けて聞くと「可愛いところ！」とのこと。それに対して「こだわりは私にはないので、妻の希望通りに」と笑いながら話す夫のAさん。まさに奥様主導でインテリアが決められていったなかで、唯一Aさんがこだわったのが「コミュニケーションブリッジ」。実際、Aさんのお気に入りの場所となっていて、仕事から帰って真っ先にそこに向かうこともあるとか。「ソファで子どもを昼寝させていたりすると、いつの間にかそこにいたりするものだから、ビックリすること多いんです（笑）」とはKさん。夫のAさんはそこでテレビを見たり、ふたりの様子を眺めたりしているという。

「内観、外観ともに理想通りの家になりました」とSさん夫妻は語る





壁紙のデザインは家全体の統一感を重視して選んだもの。飾り棚など現在も絶賛カスタマイズ中



お気に入りのソファが家族みんなのやすらぎのスペース

家のすべてのキーカラーは、このソファが起点となっている

LIVING



夫婦そろってその快適性に驚いたというZ空調。これで夏でも冬でも快適

留守の時でも宅配便が受け取れる留守番ポスト。ネット通販の強い味方だ

ます」とは夫のAさん。
最後にマイホームを今後どのように楽しみたいかを聞いてみると、「いろんな人を呼んでパーティーをしていきたいですね」と夫婦そろって笑顔で答えてくれた。妻のKさんは料理が得意だということで、ゆったりスペースのオープンキッチンを使って、自慢の料理を振る舞う予定。自分好みにカスタマイズされた居心地のいい空間と家族みんなの笑顔。このふたつが揃った理想のマイホーム生活はまだ始まったばかりだ。

家
をとにかく可愛くしたい、という妻のKさんは、設計段階で家全体のキーカラーを設定した。写真でもわかるとおり、淡い水色がそれ。家を買うと決まった際に、欲しかったソファの色にすべてを合わせようと決めた。ドアや家具、カーテンなどがソファのカラーに合わせた水色となっており、ベースの白と相まって家中が明るく優しい雰囲気になっている。「カタログで壁紙を選んだり、実際に展示場でチェックしたりなど、本当に楽しかったですね」というKさんは、今も現在進行形でインテリアまわりのカスタマイズを楽しんでいる。
雑貨をネットで購入することも多く、そんな時に重宝しているのが留守番ポストだ。玄関に設置されており、それを使えば留守の時でも宅配便を受け取れるので、とても便利だとのこと。また、Z空調の快適さには夫婦そろって感動したという。「ひとつスイッチを入れるだけで、玄関からバスルームまで家全体が快適な温度になるので。子どもも風邪を引きづらくなったと思います」



My HOME MY LIFE

来年幼稚園の入園を迎えるH君の成長が楽しみ

S様の素敵なお家づくりをお手伝いできてよかったです。担当: 三瓶

自慢の料理は煮込みハンバーグ

KITCHEN



料理が楽しくなる機能的なオープンキッチン



子ども部屋の滑り台もキーカラーの淡い水色

Kids Room

元気に遊べる2階の子ども部屋

CAMPAIGN

Ha-Navi読者のために、「AKARI 東山二条」の優待キャンペーンを行ないます。ご宿泊の予約時に、直接お電話で「Ha-Naviの特典利用」とお伝えください（AKARI 東山二条のフロント電話番号：075-751-5111）。

読者特典

下記特典よりいずれか一つをお選びください。

●客室料金10%割引

予約時点の一般料金から10%（最大1,000円）割引いたします。

●周辺の駐車場料金キャッシュバック

1日1,000円まで。ただし駐車場の空きを保証することはできません。

●京都のお菓子とお茶のプレゼント

お部屋でお召し上がり頂きます。

※基本料金は1室（3～4名様）1泊で10,000円です。料金は季節および平日・祝休日によって変動いたします。読者特典の客室料金は、予約時点での料金が適用されます。

キャンペーン期間

2019年12月1日から2020年2月29日まで

Ha-Navi読者のための優待キャンペーン情報！
京都のアパートメントホテル「AKARI 東山二条」

ヒノキヤグループ子会社のフュージョン資産マネジメント株式会社が所有する、京都のアパートメントホテル「AKARI 東山二条」。京都の商業エリアの中心地「河原町」「鴨川」「平安神宮」の間にある3駅に囲まれた利便性の良い閑静な住宅街に位置しており、落ち着いた時間を過ごすことができます。徒歩圏内に、鴨川、平安神宮、京都市美術館等の有名観光スポットが存在し、河原町、祇園、八坂神社、清水寺等にも、タクシーで5～10分でアクセス可能です。



1 AKARI 東山二条
京都府京都市左京区石原町283-8



2 鴨川
京都市民の憩いの場所。川岸にお店が立ち並び、京都の名物にもなっている。



3 そば処 志な乃
にしん蕎麦が美味しいお店。AKARI 東山二条より徒歩2分。京都市京都市左京区聖護院蓮華蔵町31



4 平安神宮
1895年平安遷都1100年を期に、市民の総社として創建。京都市左京区岡崎西天町97

owner's Site

オーナーズサイトの登録はお済みですか

ヒノキヤグループのお客様向け会員制WEBサイトは、お客様ごとの住宅情報やメンテナンスの手引き、リフォーム・メンテナンスのガイド、住宅設備機器の取扱説明書のダウンロードページ、また、お客様限定リフォーム特典も、お知らせしております。ご覧いただくためには、会員登録（無料）が必要となりますので、まだお済みでない方はぜひお早めのご登録をお願いします。

<https://owners.hinokiya.jp>

※ご登録には「ログインID」（本誌をお送りした際の宛名シール右下に印字してある8桁の英数字）が必要となります。

▽オーナー様専用お問い合わせ先

ヒノキヤグループ 住まいのコンシェルジュデスク
TEL 0120-62-1118
E-Mail owner@hinokiya.jp



PRESENT

読者アンケート・プレゼント



2 名様
ボヘミア・ブルーオニオンのカップ&ソーサーをペアで

ボヘミア・ブルーオニオンはチェコ共和国の北西部DUBIという町にあるチェスキー・ボルツェン社が古くから製造しています。その美しいコバルトブルーが多くの愛好家を魅了するテーブルウェアの逸品です。ベストセラーのカップ&ソーサーをペアで2名様に。
<https://onlinestore.bohemiacrystal.jp/>



3 名様
『酒と料理と人情と。青森編』（主婦と生活社）著者、栗原心平さんのサイン入り

本誌連載でおなじみ、料理家・栗原心平さんによる初の「料理エッセイ本」。青森に通って4年。通算22回以上も訪れているほど、青森好きの心平さん。「青森愛」がたまって、青森のおいしいものと青森愛をたっぷり濃厚にまとめた。巻末には青森県食材をつかったレシピも掲載！ 発売日：2019年10月25日 価格：1500円（税別）



2 名様
スライドクエスト（ボードゲーム）

ステージとなるボードにはスタートとゴールがあり、プレイヤーたちはステージを4方向から持ち上げて「勇者」をゴールへと導くボードゲーム。ステージが進むと穴は多くなり、障害物も次々と出現。指一本でできるのに、そのドキドキ感と仲間との一体感は、まるでテレビゲーム的な面白さ。人数：1～4人 所要時間：30分 対象年齢：7才～

ご応募は、下記URLもしくはQRコードからWebサイトにアクセスしお申込みください。

URL：<https://is.gd/CoLr2P> 応募期限：2020年2月29日

当選の発表はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。



個人情報の取り扱いについて

お客様よりご提供いただきました個人情報は、(株)ヒノキヤグループが委託している(株)ディーエムリサーチセンター内で管理させていただきます。当該情報につきましては社外秘扱いとし、その取り扱いに際しましては漏えい等がないよう細心の注意を払い、皆様にご迷惑をおかけすることはありません。個人情報は、本誌のお客様への発送、本誌に関するお客様へのご連絡および(株)ヒノキヤグループ内(今後開催予定のイベント・新サービスの紹介など)の目的に限り利用させていただきます。ご案内を希望されない場合はhanavi@hinokiya.jpまでご連絡ください。個人情報につきましては、(株)ヒノキヤグループ及び関連会社からの業務委託先のみが取り扱い、その他の第三者には提供いたしません。お客様の個人情報に関する照会や訂正、追加、削除または利用停止について、および本件についてご不明な点がございましたら、hanavi@hinokiya.jpまでご連絡ください。ご連絡いただいた場合、(株)ヒノキヤグループにて合理的期間および範囲内で対応させていただきます。そのほか、(株)ヒノキヤグループにおける個人情報の取り扱いの詳細と個人情報保護の方針につきましては、<http://www.hinokiya-group.jp>をご覧ください