

Hina-Navi

HAPPY LIFE NAVIGATION

Special
Interview

山本 耕史 齋藤 工
俳優 俳優



Happy
PARTY
menu

年末年始を彩る



栗原心平さんが
伝える三世代レシピ
豚肉と小松菜のあんかけ焼きそば

新作テレビCMで共演される山本耕史さんと齋藤工さん。
お二人が互いを俳優としてどのように考えているのか、
また、お二人にとって快適な家とはどんな場所なのか、深
いところまで話を伺いました。

——今年話題となった映画に引き
続き、CMでの共演ということでは、
お互いの印象を教えてください。

山本 10年以上前かな。僕が雑
誌の連載で対談コーナーをやっ
て、それで工君が来てくれて、その
時が最初だよ。話を聞けば聞く
ほど、すごい裏方のことに詳しい
んだなって思ったのが印象的だった。
表のものばかり見てるんじゃない
って、結構マニアックなことをす
知ってるなと思って。研究家とい
うか、もう根っからの作り手なんだ
というのがすごい印象的でした。

齋藤 耕史さんはお会いするた
びに、すごい本質的なところにさら
とびななってきたというか。主
流と亜流が時間をかけて、サイク
ルとして変わって行くから、流行と
そうでないものを追いつけなくて
いんだって。耕史さんとの対談の
ときにそう言われて、すごく自分
の中で心が軽くなりましたし。そ
して、結構衝撃だったのが、耕史さ

んはセリフを音読で練習されな
いということ。台詞を一度音読し
てしまうと、自分の中で決めてか
かってしまふ。僕はそれまでもの
すごく音読したので、3年前にそ
れを伺ってから真似するようにし
ていて。そうすると、確かに活字
とどう向き合うかということも含
めて、より作品に近づけるよう
になった気がしています。

——お互いを俳優として、どのよ
うな存在として考えているので
しょうか？

山本 僕はこれまで、わりと人気
者たちに囲まれてきたんですよ。
僕もテレビは出てるけど、そうじゃ
ないところはずっといて、ある種
うらやましさもあつたんですけど、
でもなんかこっちはないなってい
うのもあつたんですよ。それをね、
工君は両方持つてるんですよ。
もちろん大活躍もしてるし、かと
いって、メジャーになった人特有
のオーラを出すわけでもない。それ
は根本に作り手としての部分があ
るのか、それとも彼本来の人間性
かなと思うんですよ。バランス
が取れてるっていうか、安定して
るっていうか。例えばウルトラマン
みたいな、シリアスな笑わないような役
もやるし、それでいて「イエイ！」



齋藤工 × 山本耕史

俳優

俳優

Special Interview

とかやるでしょ(笑)。このルック
スト、この立ち位置でカメレオン俳
優って、齋藤工君以外ない気がする
なと思う。たぶん僕らが思っ
てるより奥行きがすごくある。伸び
しろじゃなくて奥行きがすごい人
だなと思います。本当にね。
齋藤 耕史さんはプレーヤーとし

て欠点のまったくない人で、なんか
ずっと見上げてきた存在です。な
んていうのか地肩の強さというか。
それをまざまざと見せられたのが
「シン・ウルトラマン」のメフィラス
という役。あのキャラクター以上
のものって、今後生まれてこない
てくれない。あのメフィラス像って

うものがあつたから、SFとも言え
る世界がどこが現実と地続きのも
のに感じられる。絶対に自分には
真似できない役柄を耕史さんはい
つも演じられてるので、僕も
うその本質的なところを学ばし
かない。ちょっと最強すぎる先輩、
とっています。

山本 耕史

1976年東京生まれ。10歳の時に日本初演の『レ・ミゼラブル』で舞台デビュー。『新選組!』『鎌倉殿の13人』など数多くのNHK大河ドラマにも出演。映画『シン・ウルトラマン』ではメフィラス役の熱演が話題に。ドラマ・舞台・映画など幅広い分野で活躍している。



家族に「何食べたい？」って聞きながら、 キッチンで料理を作ってる時間が自分には大切。

——山本さんにとって快適な家とはどんなものでしょうか？

8LDKで50畳ぐらいある家ですかね(笑)。昔は長屋じゃないけど、同じ部屋に家族みんながいた。むしろ僕はそつやつつ育ってきたし、その素晴らしさも知ってるので、家族がギュッと一部屋にいるのが好きですね。ただ、今は自分の理想よりも、奥さんが過ごしやすいっていうところを優先させるから。僕は広い部屋がひとつあるのが好きなんですけど、奥さんは部屋数が多い方が好きなので、結婚してすぐ引っ越しました。

——そんな山本さんは家でどのよう過ごされていますか？

家では台本をチェックするくらいで、仕事のことはほやらないんですよ。基本的に家ではキッチンにずっと立っていることが多いんです。

子供のお弁当も、朝僕が作るし。仕事から帰ってきたら、ちよつとビールでも飲みながら、家族に「何食べたい？」って聞きつつ、料理を作ってる時間が好きで。みんなが食べ終わって、じゃあ自分は何つまもうかなって。そこから寝るまでの「二杯が幸せ」というか、充実してるかな。

——山本さんにとって、家というのはどんな存在ですか？

家は仕事とは全く違う空間なんだけど、どこか繋がっているんですよね。家が充電で仕事が放電なのか、その逆なのか。もちろん仕事で体力的に疲れるというのはあるけど、何か削られたなんてことはあまりないし、家でも削られたなんてことはない。つまり僕は両方で充電と放電してるのかもしれない。誰かと一緒にいるのが好きだし、今は家族もいるから、家族と一緒にいた

い。そういう意味では、家って精神のバランスをとる場所ですね。やっぱり家に帰りたくないと思うと、そのバランスも崩れるだろうし。

——最後に、今後のお仕事について、何か展望はありますか？

僕はどんな役がやりたいとかもないし、何ならやりたくない役の方が多いくらい。だって台詞が難しいのはやだもん(笑)。でも、そこには

乗り越えたなりの達成感だったり、じんわりくるカタルシスがあるんですよね。僕が前もって台詞を音読しないというのは、誰かに台詞をブツブツ言ってるのを聞かれるのが恥ずかしいっていうのもあって。だから、本番で初めて声で発したときに、初めて聞く音だから、自分

その音にびびくりしたりもする。「オレ、こんな声で言った……」みたいなの。そこからの方が演技として探りがいがあるというか。あらかじめ決めてかかっちゃうと、大体パターンなんて2つか3つですよ。だけど、初めて聞く声でやると、意外とアイデアが広がったりするんです。びびくりして視線をそらした先にコーヒークップがあつて、これ使えるかなとか。なんかそんなところに、いい意味で脱線したりするんです。

今後何をやっていきたいかっていうことに関して、その時に応じて、仕事をいただき続けられるように結果を残していくことが、やっぱり一番大事な。今あるもの、目の前にあるものに対して、爪痕をギョッて残すのか、とにかくトライした方が僕はいいと思ってるんですよ。だから、仕事に対しては、常にそんな精神状態でいられる俳優でいたいかなって思っています。



齋藤 工

1981年東京生まれ。映画『シン・ウルトラマン』やNetflixオリジナルドラマ『ヒヤメケンタロウの妊娠』など数多くの話題作に出演。映画監督としても活動し、2023年には『スイート・マイホーム』の公開も決定しているなど、マルチな才能を発揮している。

PROFILE

Special Interview
齋藤 工 × 山本 耕史

自分はそのなりに情報やモノを背負えないことを
そろそろ認めたいなと思っていますね。

——齋藤さんにとって快適な家とはどんなものでしょうか？

今年の2月から3月にかけて、仙台の検家住宅のモデルルームで長編映画の撮影をさせていただいたんです。ヒノキヤグループさんとご縁がなかったら、その原作の物語の性質上、そもそも映画の仕事もお受けできてなかったと思います。まさにZ空調の快適さがなかったら、順調に撮影はできていなかった。だから日常の家の快適さ以上に、住宅の進化の恩恵をつくづく感じました。

——家を快適な空間にするために何か工夫されていることはありますか？

物があると、僕はそこに何かしらが宿ると思うてしまうんです。だから、所有物の数を極力制限し

ていくと、自分の環境にあるものに、よりフォーカスできる。世の中

がいくら便利になって、モノや情報があふれていても、それはすごく表面的で現象的な部分だと思えます。日々の肉体的な疲れは、スマートフォンなどのデバイスに囲まれて、情報を受けすぎていることも原因だと感じていて。そういう意味では、人間本来の原初的なものに立ち返れる空間というのは、モノを少なくして、情報を制限すること、がとても大事なんだって、年々感じるようになってきました。

だからこそ、自然というものに自分の意識は向いているんですけど、都内に住みながらでない、なかなか成立しにくいスケジュール感だったりするので、せめて自宅という環境を、より仮想自然空間にしていきたい

いと思っています。ただ、そんな理想は掲げてはいるんですけど、現実はいまだに必要以上にモノがあふれてしまうときもあります。モノがあることで満たされるのは、僕の場

合、非常に一時的なもので、その後、はむしろちよつと重たしくなってしまう。自分はそんなに情報もモノも背負えないということ、そろそろ認めたいなと思っています。また、僕は発酵食品が好きで、味噌や糠を自宅で作っていますが、実際に自分の手を使うことで、自分にカスタムされた栄養価になるらしいんですよ。それは、母親やおばあちゃんの手作りのものが、子どもにとって美味しく感じるということに近い。こういう時代なので、体内の状況を良くしようと思って、自宅にそういう手作りの発酵食品

があるというのは、何か生き物と共存しような感じがすごくして、自宅に帰りたいと思える理由のひとつになっています。

——最後に、今後のお仕事について、何か展望はありますか？

耕史さんみたいな方と一緒になると、敵わない部分で明確に見えてくるので、自分の機能性みたいなものを、いい意味で見つめ直せるんです。自分なら表舞台の仕事だけじゃなくて、裏方だったり制作だったり、仕事の比重をもう少し変えていければいいと思ってるんですよ。自分へのニーズって、自分の願望とか欲望と決して比例しなかったりすると思うんですけど、そのためにも自分の機能性みたいなものを、ちゃんと見誤らずに過剰にしていきたいと思っています。



ローストチキングラタン

チキンナゲット
バーベキューソース&ハニーマスタード

カルダモン香る
ラタトゥイユ

根菜のマリネ
サワードイルソース

教えて、
心平さん!

Happy Party Menu

年末年始を彩る

今年も一年、おつかれさま!
年末年始は家族や友人らといっしょに、「ありがとう」や「楽しかったね」のテーブルを囲んだり。新しい年のはじまりを祝う機会が増えますね。そこで、つくる人も食べる人も、みんながハッピーな気持ちになれる、「パーティメニュー」をご紹介します。

ごちそうメニューの一品目は「根菜のマリネ」を。シャキッと歯応えも絶妙で、サワークリームとディルのソースでさっぱりと。二品目は、なめらかな食感を実現した「チキンナゲット」を二種類のソースで。

三品目は、香り際立つ「ラタトゥイユ」でゆっくりグラスを傾けて。大団円を飾る四品目は「ローストチキングラタン」。スプーンを入れるとそこにはな・ん・と!? ……というサプライズな演出も。いっぺんに“ドーンとごちそう披露”もいいですね。みなさん、よいお年を!&新年おめでとう!



三品目

カルダモン香る
ラタトゥイユ

●材料(3~4人分)

にんじん……150g
エリンギ……4本(250g)
アボカド……1/2個(正味120g)
にんにく(大)……1片

オリーブ油……大さじ4
カルダモン(ホール)……6個

A
水……150ml
白ワイン……50ml
ホールトマト(缶)……1缶(400g)
白ワインビネガー……大さじ2
砂糖……小さじ2
塩……小さじ1

●つくり方

- 1 カルダモンは半分に割る。フライパンにオリーブ油大さじ1、カルダモンを入れて中弱火で炒る。香りが出てきたら、にんじん、エリンギを加えて炒める。油がまわったら、Aと1を油ごと加える。
- 2 にんじんは縦四等分にして3cm長さに切る。エリンギは3~4cm大に切る。アボカドは皮をむいてタネを除き、3~4cm大に切る。にんにくは四等分に切る。
- 3 フライパンにオリーブ油大さじ2を熱し、にんにくを中強火で炒める。香りが出てきたら、にんじん、エリンギを加えて炒める。油がまわったら、Aと1を油ごと加える。
- 4 沸騰したら、中弱火にして6分ほど煮る。アボカドを加えて、さらに6分ほど煮る。
- 5 具材がすべてやわらかくなったら火を止めて、オリーブ油大さじ1をまわし入れる。

野菜の旨みがギュッとつまった
しっとり煮込み



一品目

根菜のマリネ
サワーディルソース

●材料(3~4人分)

れんこん……200g
ごぼう……120g
オリーブ油……大さじ2

塩……小さじ1/3
白ワインビネガー……大さじ2
オリーブ油……大さじ3

【サワーディルソース】
サワークリーム……1パック(90g)
生クリーム……大さじ2
ディル……4~5枝
塩……小さじ1/3
黒こしょう……適量

パセリ(みじん切り)……適量

●つくり方

- 1 れんこんは皮をむいて5mm厚さの輪切りにする。ごぼうは皮をむいて5cm長さに切り、縦三等分に切る。それぞれ水にさらし、アクが抜けたら水気をふく。ディルは細かく刻む。
- 2 フライパンにオリーブ油大さじ1を熱し、れんこんを並べ入れて中火で焼く。焼き色がついたら返し、両面を焼く。火が通ったら取り出してパットに広げて入れる。
- 3 フライパンにオリーブ油大さじ1を足し、ごぼうをれんこんと同様に焼く。火が通ったら、2のパットに移す。
- 4 パットに塩、白ワインビネガー、オリーブ油大さじ3を順にかけ、そのまま30分ほど漬ける。馴染んだら、器に盛り、パセリを散らす。
- 5 サワーディルソースの材料をすべて混ぜ合わせて、小ぶりな器によそう。根菜マリネにソースをつけて召し上がれ。

ほのかな酸味があとを引く。
旬の根菜をたっぷり使ったアイデアメニュー！



四品目

ローストチキングラタン

●材料(4~5人分)

鶏もも肉……2枚(600g)

A
にんにく(すりおろし)……1片分
塩……小さじ1/2
黒胡椒……適量
ローズマリー……2本
タイム……5本
オリーブ油……大さじ2

オリーブ油……大さじ1

にんじん(みじん切り)……30g
ピーマン(みじん切り)……1個分
パスタ(スパゲッティ)……100g

玉ねぎ(みじん切り)……200g
薄力粉……大さじ3
牛乳……100ml
生クリーム……200ml
バター……20g
塩……小さじ1
黒胡椒……適量

ピザ用チーズ……80g

●つくり方

- 1 鶏もも肉は5cm大に切り、ボウルに入れる。Aを加えて手でもみこみ、30分ほど漬ける。
- 2 パスタは長さを半分に折り、袋の表示を参考にして茹でる。
- 3 フライパンにバターを熱し、玉ねぎを中火で炒める。玉ねぎがしんなりしたら薄力粉を加え、炒め合わせる。
- 4 粉気がなくなったら牛乳、生クリームを加えて煮る。とろみがついたら、にんじん、ピーマン、塩、黒胡椒を加えてひと煮立ちさせる。
- 5 火を止めて、2のパスタの水気をきってから加え、混ぜ合わせる。
- 6 フライパンにオリーブ油大さじ1を熱し、1のハーブ、鶏もも肉の皮目を下にして並べ入れる。中強火で焼き、皮目に焼き色がついたら返す。ハーブは焦げそうになったら鶏肉の上のにせる。
- 7 返したらフタをして中火で3分ほど焼く。火を止めて鶏肉、ハーブを取り出す。
- 8 耐熱容器に5を広げて入れ、7のチキンをバランスよくのせる。ピザ用チーズを全体に散らし、190℃に熱したオーブンで10分ほど焼く。
- 9 チーズにこんがり焼き色がついたらできあがり

ローストチキンをグラタンに！
パスタも入ってこちそうてんこ盛り



二品目

チキンナゲット
バーベキューソース&ハニーマスタード

●材料(14~15個分)

A
鶏もも挽き肉……400g
薄力粉……大さじ1と1/2
塩……小さじ1
白こしょう、クミンパウダー、
コリアンダーパウダー、
ガーリックパウダー
……各小さじ1/2

【バーベキューソース】
ケチャップ……大さじ4
ハチミツ……大さじ1
醤油……大さじ1/2
ガーリックパウダー……小さじ1/2
コリアンダーパウダー……小さじ1/3
チリパウダー……小さじ1/3

【ハニーマスタード】
フレンチマスタード……大さじ1
マヨネーズ……大さじ1
はちみつ……大さじ1/2

●つくり方

- 1 ボウルにAを入れ、手で粘りが出るまでよく混ぜ合わせて15~16等分の平らな楕円形にする。
- 2 たまご、薄力粉を混ぜ合わせる。
- 3 揚げ油を170℃に熱し、1を2にくらべて揚げる。表面がカリッとして、菜ばしでさわって弾力を感じたら、網にあげて油をきる。
- 4 【バーベキューソース】をつくる。小鍋にバーベキューソースの材料をすべて入れ中火にかける。混ぜながらひと煮立ちさせたら火を止める。
- 5 【ハニーマスタードソース】をつくる。材料を小さなボウルに入れて混ぜ合わせる。
- 6 チキンナゲット、バーベキューソース、ハニーマスタードソースをそれぞれ器に盛る。

子どもも大人も大好き。
パクパク頬張れる
ナゲットてんこ盛り。



Dining

ダイニングにもアートを飾って空間にアクセントを

ダイニングのテーブルとチェアは、意外と他の部屋からも見えがちな脚のデザインにこだわるのもポイント。また、壁に大きな絵を飾れば、そこに視線を誘導できて空間に奥行きが生まれる。



MY INTERIOR RULE
ペンダントライトの高さは、テーブルトップから80cmの位置が目安

MY INTERIOR RULE
アートを飾ると視線を導くフォーカルポイントになる

- ・ダイニングテーブル レイラ 天板セラミックホワイト<大塚家具>◎価格：125,000円(税込)◎サイズ：W1650×D850×H720mm
- ・ダイニングチェア レイラ 合皮グレー<大塚家具>◎価格：26,500円(税込)◎サイズ：W465×D580×H795mm



スタイリッシュなデザインの脚が特徴的なテーブル&チェア。ダイニングテーブルの脚は視界に入りやすいため、選ぶ際は脚のデザインも重要。



キッチンの棚にもスペースを空けてアートを飾ることで、さりげなく雰囲気をUPできる。

Bedroom

落ち着いた雰囲気の寝室では照明器具で光の陰影をはっきりつける



- ・ベッド マットレス+ボトム QLサイズ<大塚家具>◎価格：93,800円(税込)◎サイズ：W1700×D2030×H495mm
- ・サイドテーブル エルマサイドテーブル(大)<大塚家具>◎価格：33,000円(税込)◎サイズ：φ600×H450mm
- ・サイドテーブル エルマサイドテーブル(小)<大塚家具>◎価格：27,500円(税込)◎サイズ：φ500×H500mm

ベッドサイドのライトは、フロアスタンド型のものを使うと、ナイトテーブルの上に置かず済むので、代わりに本や眼鏡などを置けるのでおすすめ。



MY INTERIOR RULE
ベッドからの視線に合わせて、やや低めに

黒い壁紙の寝室は、印象的な光の陰影も魅力。そんな空間にはベッドサイドに背の高いフロアスタンドを置いて、明かりだけでなくインテリアのアクセントに。



家族みんなが集まるリビングは、快適なソファとリビングテーブルだけでもできあがるけれど、そこに自分好みのアートを飾ることで、インテリアとしての奥行きと豊かさがプラスされる。

Living

アートを複数飾ることで、まるでギャラリーのような雰囲気のリビングルームに

MY INTERIOR RULE
壁に飾る絵は、立った時の視線の高さに飾る



Workspace

本棚には本を並べるだけでなく、少しスペースに余裕を持たせてアートを飾るのもおすすめ。絵や写真だけでなく、オブジェなどを飾るのにも向いていて、空間にギャラリーのような雰囲気を持たせられる。



- ・ソファ コーナーカウチソファ2点セットアローナブネイビー<大塚家具>◎価格：232,000円(税込)◎サイズ：W2540×D1850×H860mm
- ・アームチェア MYC1499GY布グレー/脚スチールブラック<大塚家具>◎価格：75,900円(税込)◎サイズ：W776×D760×H780mm
- ・センターテーブル LT86-80グレージュ<大塚家具>◎価格：51,700円(税込)◎サイズ：W855×D855×H350mm

アートを棚置きで飾る場合、テレビを頂点として、その両サイドの高さを徐々に下げて飾ると、三角形のレイアウトとなりバランスが取れる(写真・上)。革ソファもいけれど、ファブリック(布地)のソファは座った瞬間からリラックス感が高く、意外と汚れが目立たないのも魅力(写真・右)。



暮らしが整う部屋作り

MY INTERIOR RULE

vol. 7

インテリア映えするアートのある暮らし

絵や写真のある部屋って、お洒落だけでなく、暮らしの豊かさを感じさせてくれませんか。今回は誰でも簡単に始められて、様になるアートの飾り方がテーマです。まず、飾り方でおさえておきたいのが飾る高さです。あまり高い位置に飾るのはNG。立った時の視線に中心が来るようにするのが基本です。また、壁に一枚の絵を飾るなら、縦長の壁なら縦長のフレーム、横長なら横長と、壁の形に絵のフレームを合わせるとバランスが整いやすくなります。壁に掛けるのではなく、ラックなどに

立て掛ける場合は、三角形を意識して飾るとバランスが良くなります。たとえば、テレビの両脇に複数並べるなら、テレビの高さを頂点として、徐々に低いものを並べることで三角形のレイアウトになります。このように、ちょっとしたコツを踏まえれば、お洒落にアートを飾れます。絵や写真はインテリアにとってアクセサリ的な存在。もっとカジュアルな気持ちで楽しんでみてはいかがでしょうか？

ヒノキヤグループ オーナー様向けご優待

ヒノキヤグループオーナー様に大塚家具の商品を優待価格にてご提供いたします。詳しくは、QRコードからWebサイトにアクセスしてご確認ください。



今回担当のインテリアコーディネーター



大塚家具 今井智恵子さん

MY INTERIOR RULE



桜家住宅 青葉の森展示場

今回紹介したコーディネートは展示場で実際に見ることができます。千葉県千葉市中央区青葉町1249-1



わが家の焼きそばは、この「あんかけ」で決まり。

手軽につくれるメニューの代表選手、焼きそば。お祭りの屋台の印象からかソース味を思い浮かべますが種類はいろいろ。中華料理の炒麺のようなあんかけや炸麺^{ジャムエン}というかた焼きそばのほか……長崎名物の皿うどんも焼きそばの仲間ですよ。『うちは塩ダレか、このあんかけ焼きそばでした。日曜のお昼、父のリクエストで登場することが多く、麺のカリッとした部分とやわらかな部分の両方が味わえるのも、子どもに楽しかったものです』

今も栗原家の定番で、ひと皿にたっぷり盛り付けられた、あんかけと麺のおいしさに唸ること請け合いです。

豚肉の旨み、シャキッとした小松菜の歯応え、ゆでたけのこの絶妙な食感、そして生姜の香り……と、具たくさんでさまざまな味わいを楽しめるのも魅力のひとつ。お昼ごはんのレパートリーにどうぞ。



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。幼いころから得意だった料理の腕を活かし料理家として活躍。「男子ごはん」(テレビ東京系列)出演中。小中学生を対象にしたオンラインクッキングスクール「ごちそうさまクッキングスクール」を主宰。著書多数。最新刊に『栗原家のごはん』がある。

栗原心平さんが伝える
三世代レシピ

Three Generations Recipes

ずっと食べたい、ずーっとおいしい味。

file.16

豚肉と小松菜のあんかけ焼きそば

材料
(約2人分)

中華麺……………3玉
豚こま肉……………200g
小松菜……………1束
ゆでたけのこ……………100g
生姜……………1片
サラダ油……………大さじ1/2

A

水……………200ml
醤油……………大さじ2
鶏ガラスープの素
(ペースト)……………小さじ1
砂糖……………小さじ1
片栗粉……………大さじ1/2

つくり方

1 中華麺は袋のまま、600wの電子レンジで3分加熱する。フライパンに油をひかずに、中華麺をほぐし入れ中弱火で焼く。これを繰り返して、全体にカリカリの焼き目をつける。

2 小松菜は5cm長さに切る。ゆでたけのこは細切りにする。生姜は包丁の腹でつぶす。

3 Aは混ぜ合わせる

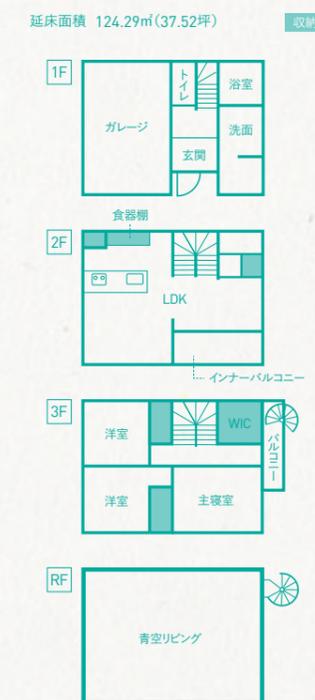
4 フライパンにサラダ油を熱し、つぶした生姜を炒める。香りが出てきたら、豚肉を加えて炒める。ほぼ火が入ったら小松菜、たけのこを加えて炒め合わせる。

5 小松菜がしんなりしたら、3を回し入れて煮立てる。とろみがついたら火を止める。

6 器に中華麺を盛り、5のあんをかける。



暮らしに楽しさを
プラスする家づくり



ヒノキヤレスコ 松戸展示場
網真一朗

ランドリールームやパントリーなど家事動線の工夫は、共働きのお二人ならではの計画。ご主人の夢だったビルトインガレージや屋上、奥様のこだわりが詰まったキッチン空間が魅力の素敵なお家が完成しました。ご入居後もDIYで更に楽しい空間をつくれ、おうち時間を楽しまれていることがとても嬉しいです。

Living

大型のテレビと音響設備で、まるでシアタールームのようなリビング。リアスピーカーは邪魔になるので配線を組んで天井に設置した。仕事から帰ってきて、リビングのソファでお酒を飲むのが一番幸せ、と語る旦那さん。

生活感のあるものは収納に隠してスッキリさせてます



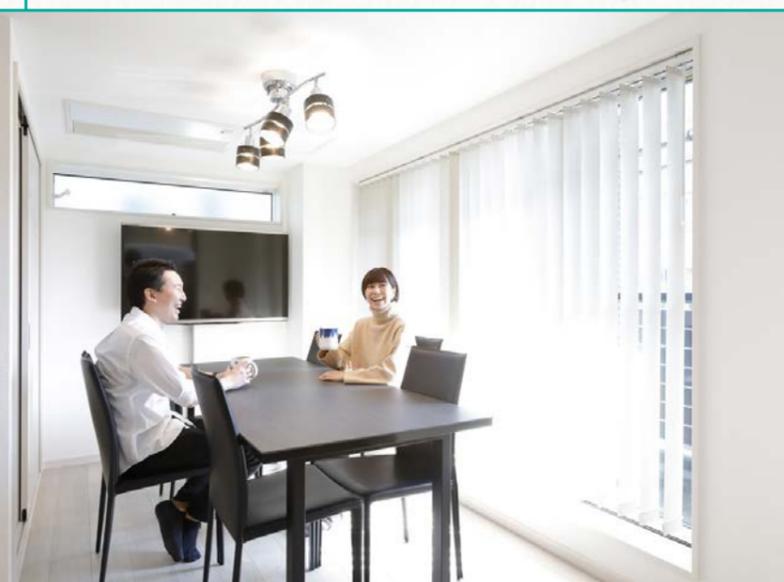
二人のこだわりを
詰め込んだマイホーム

Mさん夫妻のマイホームは、モノトーンを基調にしたモダンでシンプルな見た目とは裏腹に、遊び心が詰まったものになっている。

白と黒でまとめたモノトーンの空間は仕事でも快適!

Dining

ダイニングは食事だけでなく、旦那さんが自宅で仕事をする際のスペースとして活用。奥さんが3階の仕事部屋、旦那さんがダイニングと、お互いが同時にリモート会議をしても声は聞こえないので便利。



Kitchen

奥さんのこだわりが詰まったキッチン。黒とシルバーで構成された空間は収納力もたっぷり。手前のリビング側にも収納があり、そこには奥さんが集めている世界各国のスタバマグと、旦那さんのお酒グッズが並んでいる。



Balcony

広めのバルコニーも奥さんがこだわったポイント。屋根があるため、屋上とはまた違った使い方ができる。BBQを2人で楽しんだこともあるという。「土日にまとめてやっつける洗濯物を大量に干すのにも便利です」と奥さん。

無機質なデザインが好きという二人のマイホーム



家電も黒を選んでいったという2人がこだわったマイホームは、白と黒のモノトーン。旦那さんの希望でつくった屋上とガレージは生活に潤いを与えてくれている。コンクリートの家だから災害にも強く遮音性も高い。

Aozora Living

晴れた夜空で星空観測や天体撮影をするのは、2人の共通の楽しみ。また、友人や会社の仲間が集まる時は、天候や人数によってガレージ、ウッドデッキ、屋上、リビングと使い分けることもできる。



Wooddeck

家の裏庭部分につくったウッドデッキは、旦那さんのDIYによるもの。まだこれは途中段階で、ベンチやタイルを追加する予定。都心とは思えない、まるで別荘地のような雰囲気を自宅で楽しめるのが魅力だ。

Sanitary

広い洗面スペースは朝の支度も余裕を持ってできるだけでなく、洗濯作業もしやすい。写真奥の化粧機は旦那さんの手作りで、サイズを測ってぴったりとしつらえている。引き出しなど、まだ追加したいところもあるという。



子どもが増えた時の収納が目下の悩みどころです

シンプルライフの奥さんと多趣味な旦那さん。一見相反するような2人の希望を両立させているのが収納力。モノが多くてもすっきりとシンプルな暮らしを実現できている。掃除などは週末に協力して一気にやっているそう。

Mさんの素敵なお宅はレスコハウスのYouTubeでもご覧いただけます

<https://youtu.be/Wy2atvoUfvo>



Garage

車好きの旦那さんが希望したガレージは車庫としてだけでなく、大勢でBBQを楽しむなどエンタメスペースとして活用。エアコンや換気扇も付いているため、煙がこもる心配もなく、大勢で過ごしても快適な温度で過ごせる。



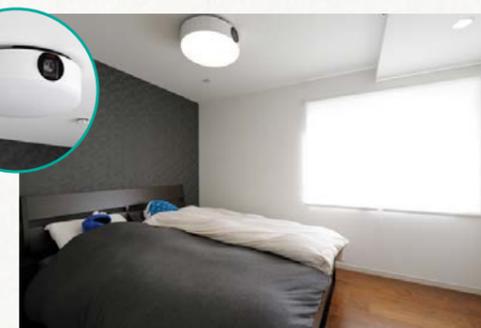
自作のウッドデッキが新たな共有スペースに

奥さんがシンプルライフを地でいく一方、旦那さんの趣味は、ゴルフ、キャンプ、カメラ、DIY……と多岐に渡る。その分、モノの数も多くなる。にも拘わらず、どの部屋もスッキリと片付いているのは、この家の抜群の収納力のおかげ。「収納がたくさんあります、という見た目ではないのに、じつは相当な収納力があるというのに満足しています」というのは旦那さん。

休日には二人の友人や会社仲間など、かなりの人数が集まることも多いというMさん宅。そんな時はリビングとダイニングだけでなく、広い屋上では奥さんが鍋を囲んだ女子会を楽しんだり、ガレージでのBBQなど、スペースの選択肢は多い。そこに今年の8月、ウッドデッキが加わった。かなり大規模なものだが、旦那さんが材料をネットで購入して、自ら作ったものだ。今後、ベンチを追加したり、タイルを敷いたり、旦那さんの頭の中にはこれからの構想もできあがっている。さらにはテントサウナの導入も思案中。そ

Bedroom

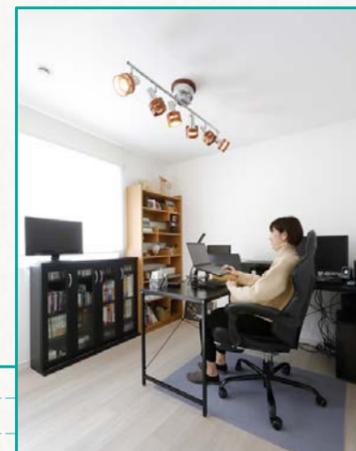
天井にシーリングプロジェクターを設置。毎日寝る前に、120インチの大画面で映し出す映像と音楽によるヒーリングタイムが奥さんの幸せ時間。「シャッターを閉めれば真っ暗になるのでまるで映画館です」と奥さん。



んな旦那さんのDIYを「まるで別荘でいるんですよ」と奥さんは笑みながら話す。「将来、子どもができれば、これまでに以上に増えるモノをどう隠しきれぬかが課題ですね」と旦那さんは笑顔で語ってくれた。

Workspace

仕事部屋はリモートワークが中心の奥さんが使用。仕事上リモート会議が多いため、家の遮音性の高さはありがたいという。遮音性の高さは仕事だけでなく、人が集まる休日のパーティーでもメリットを感じている。



モノが多いので収納力の高さは助かっています!

INFORMATION

齋藤工さん×山本耕史さん共演「ヒノキヤZ空調の家」新CM

「全館空調だな齋藤工」

「やはり気づいたか山本耕史」

“フルネーム呼び捨て構文”の新CMは、見たら絶対マネしたくなる!?



全館空調『Z空調』の新CMを全国で放映いたします。また、TVCM特設ページでも公開いたします。本CMでは、齋藤工さんの住む『Z空調』の家に山本耕史さんが訪れます。どの部屋も室温が変わらず快適なことを体験した山本耕史さんは全館空調に気づき「この快適さをなぜ人類はもっと享受しないのだ?齋藤工」と憂いますが、『Z空調』を知り尽くした齋藤工さんは「常識ほどすぐに変わるものを俺は知らないよ山本耕史」と余裕の表情で答えます。全てのセリフで相手をフルネームで呼び捨てするお二人のやり取りは独特な世界観を醸し出し、まるで映画のワンシーンを見ているようです。知的な会話を演出する“フルネーム呼び捨て構文”は、日常会話でも使ってみたくなりそうです。



TVCM特設ページ



ヒノキヤグループ公式チャンネル

TVCM特設ページ: <https://www.hinokiya-group.jp/lp/zekkucyo/>
ヒノキヤグループ公式チャンネル: https://www.youtube.com/channel/UCGF7hAOJ-F_YqL8m8UYtW7w

星野陸也選手が『HEIWA・PGM CHAMPIONSHIP』で優勝!

ヒノキヤグループがスポンサーする男子プロゴルファーの星野陸也選手が、10/27(木)~30(日)開催の『HEIWA・PGM CHAMPIONSHIP』で優勝しました。星野選手にとっては今季初優勝。さらに地元茨城でのタイトルとなりました。



2022年10月31日付けサンケイスポーツより

Ha-Navi

Happy Life Navigation Vol. 39 | 2022 WINTER



今年も残すところわずかとなりました。今回のHa-Naviは1年を締めくくるにふさわしく、豪華な誌面となりました。齋藤工さんと山本耕史さんのインタビューは、現在放送されている『Z空調』のCM撮影時に取材させていただきました。CMでは初めての共演とのことですが、俳優としての評価が高く映画等でも共演実績のあるお二人は、撮影がスタートするなり、あっという間にCMの世界観を作り上げてしまいました。お二人が監督とアイデアを交わすようなシーンや、撮影の合間にお二人が交わす楽しい話題に撮影現場は活気と笑顔があふれていました。

CMの映像はTVだけでなくヒノキヤグループのYouTubeチャンネルでも配信していますので、ぜひご覧ください。特集は栗原心平さんのパーティメニューです!今年も家族みんなが楽しめるお料理をご紹介します。見た目も華やかですが、特に「ローストチキングラタン」を食べてみた時のびっくりは食卓の話に花を咲かせることでしょう。そして、連載の三世代レシピはあんかけ焼きそばです。ササッと作れてこのおいしさは、どのうちでも定番メニューになりそうです。ぜひお試しください!

『Ha-Navi』編集部一同

CONTENTS

02 [巻頭企画] 俳優

山本耕史さん、齋藤工さん インタビュー

08 教えて! 栗原心平さん

年末年始を彩るパーティメニュー

12 [連載] 暮らしが整う部屋作り

第7回 インテリア映えするアートのある暮らし

14 [連載] 栗原心平さんが伝える三世代レシピ

file.16 豚肉と小松菜のあんかけ焼きそば

16 [連載] My HOME MY LIFE

暮らしに楽しさをプラスする家づくり

23 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
一ノ瀬基行 [LO&MARM]

EDITOR
風間拓/山崎真由子

PHOTOGRAPHER
牧野弘/小川賢一郎/寺澤太郎

印刷
三友社



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

PRESEN

読者アンケート・プレゼント

1名様



ゆとりの空間/萬古焼 ごはん鍋 3合炊き ホワイト

コロんとした丸い形が愛らしい、ごはんがおいしく炊けるこだわりが詰まった土鍋。ゆとりの空間で2014年に初代モデルを発売して以来、大好評いただいているアイテムのひとつです。三重県四日市市で作られた萬古焼のごはん鍋。耐熱性に優れた陶土を使用しているため、じっくりと温度が上がり、ごはんがふっくら炊き上がります。

ゆとりの空間/カトラリーレンジバックセット

カトラリー柄がポイントの保存容器を大中小1点ずつセットにしてプレゼント。磁器製なので、におい移りもしにくく、蓋をしたまま電子レンジで温めることができます。食材の保存はもちろん、容器はスープボウルやサラダボウルとしても使え、蓋付きなので、余ったおかずはそのまま冷蔵庫にしまえて便利です。野菜や常備菜などの保存に活躍します。

1名様



1名様



ゆとりの空間/チョイまな板

ミニミニサイズの木製まな板。かぼすなどの薬味や、ちょっとした食材を切りたいときに便利です。角を使えばごぼうなどの皮もそげ、裏面の溝では泥おとしが簡単にできます。ミニ洗濯板として、ふきんにつけてしまった醤油などのシミを洗うときに使っても◎。小さいながらも使い勝手の良いアイテムです。

本誌をご愛読いただき、まことにありがとうございます。誌面内容のさらなる充実を図るため、アンケートのご協力をお願い致します。アンケートにご協力いただいた方の中から抽選で、合計3名様に、左記製品をプレゼントいたします。

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/6bJ5gk>



応募期限: 2022年12月31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一切ございません。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・新サービスのご紹介など)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

