

歩 記

国 立

KUNITACHI-ARUKI



vol.5

Winter

TAKE
FREE

特集: ゆく年くる歳

南養寺のマンダラ画 / スワッグと門松
谷保天満宮の冬 / 一芸塾写真クラブ
みどころマップ / 食べ歩き ほか

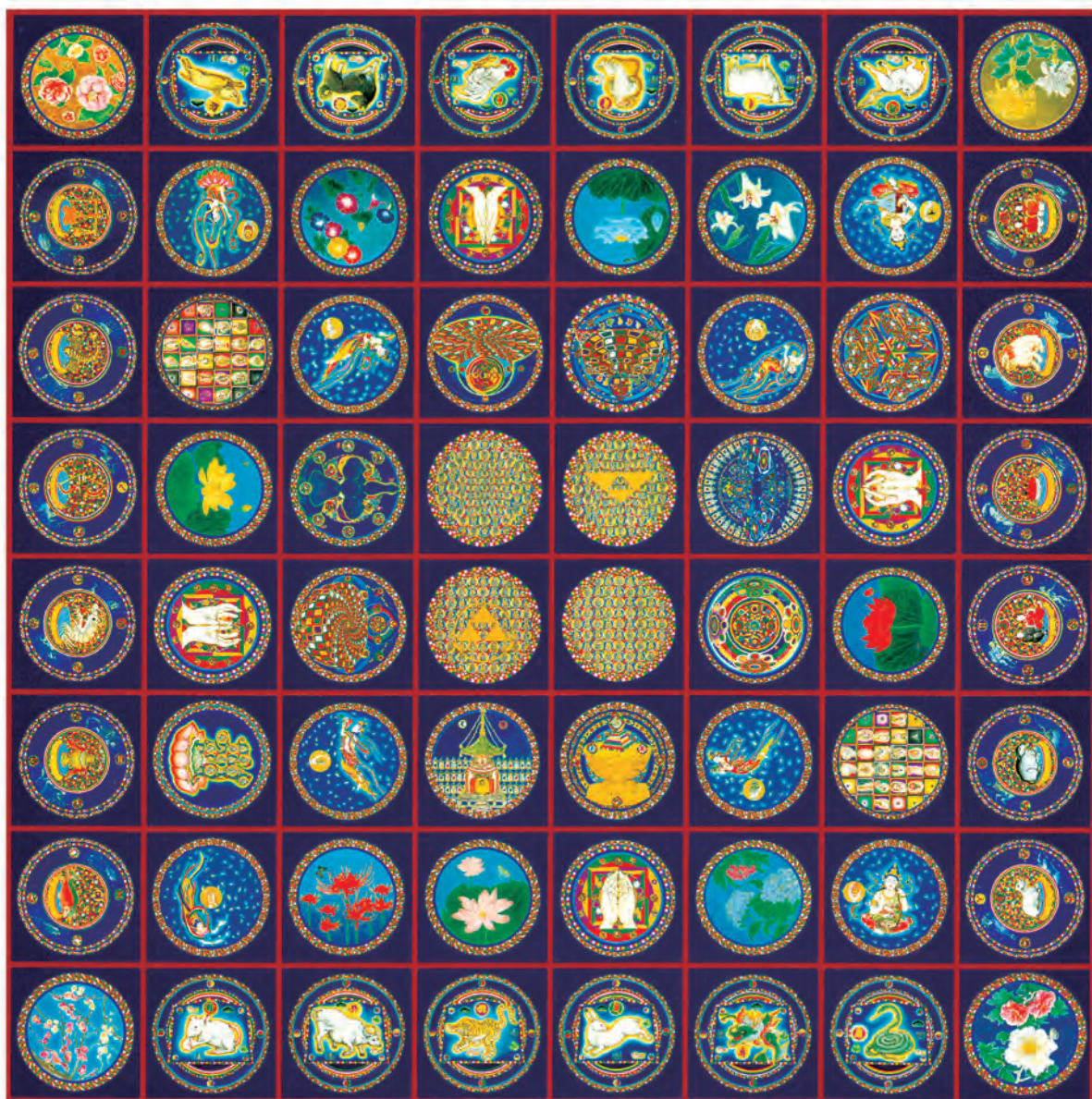
迎春

冬の野鳥の だいじなごはん

あたたかな陽だまりの中、谷保崖線に沿って
たくさん赤い実を見つけました。

植繁さん(P2)によれば、自生のシロダモの木。

鳥たちを媒介としながら、自由奔放に、
ずっとこの地で力強く生きています。



出典:前田常作「観音マンダラ 南養寺大悲殿天井画」

ゆく年くる歳

今年の煩惱、さようなら。感謝と希望の夜が明けて、来年も良いことがたくさんありますように。

【光のマンダラ画／谷保山南養寺観音堂】

天井に描かれているのは、マンダラ画家の前田常作さん(元武蔵野美術大学学長。1926-2007)が3年かかって完成させた光のメッセージ。「むずかしい絵ではなく、見る人がまず自分の星座を探して喜ぶ気持ちになったら、それだけでその人は観音様に近づくと思っております」とおっしゃっていた前田さん。濃紺の深い宇宙の色をベースに、色鮮やかな64枚。身近なマンダラが、観音像に祈る人々を静かに見守っている。(注:観音堂は毎年12月31日の大晦日、除夜の鐘とともに一般公開される)

1

P5/MAP1



【谷保山南養寺】

(臨済宗建長寺派1347年開創)
JR南武線の矢川駅から南へ歩いて5分。北鎌倉の建長寺を本山とする禅寺。大晦日には檀家衆を中心に地域の人々が集まり、除夜の鐘をつきながら新年を迎えるのが恒例行事。

MAP 番号は、P5 の地図上の番号に連動しています

AKIさんのスワッグ

ヨーロッパでは、まるい形のリースとともにポピュラーなのが、縦長のスワッグ。

「毎年12月に入ると、多くの家で庭の木から針葉樹をカットし、気持ちをこめて、クリスマス準備にとりかかります」

フラワーアレンジメントのアトリエを主宰する高橋章子さんがつくってくださったこのスワッグ。

クリスマスのお祝いが終わっても、水引をつけたり、和布をからめるなどすれば、お正月の玄関に飾っておいても素敵！ 風通しの良い場所です手に乾燥させることができれば、かなりもつそうだ。

「毎日の食卓で植物を食して栄養にするように、アレンジとしての花たちも、人はその命、スピリットをわけてもらって、生命力を強くしているような気がします」

みずみずしい季節の花やグリーンがいっぱい飾られているAKIのアトリエにいますと、心も体もどこかほっとして、みんな元気になっていく。



「AKI高瀬章子さん 写真中央」
1996年からイギリスおよびドイツにてフラワーアレンジメント技術を取得、2000年に帰国後、国立市で「AKI FLOWERS」を主宰。教室で教える方、ウエディングやイベントの装花も手がける。NHK学園オーブンスクール講師。



【スワッグ】オレゴンから届いたモミヤヒバの常緑樹の枝をワイヤーで巻きとめ、フレンチリボン、マツカサなど木の実をシンプルに飾って。

【AKI FLOWERS】住宅街の一角にあるかわいい看板がアトリエの目印。
国立市東2-19-34
TEL: 042-580-5833
<http://www.akiflowers.com/>

2
P5/MAP2

植繁さんの門松

そういえば、最近はめったに門松を見ない。門松には、歳神（としがみ）さまが天からおりてくる際の目標にする、といういわれがあり、正月の凜とする風物詩のひとつ。造園業「植繁」の鈴木正男さんによれば、「寺にも神社にもたてられるし、宗派にも関係ないもの」だという。

【鈴木正男さん】74歳。国立に残る伝統の「火消し」の組頭。「自然に学ぶ」という先代からの社訓を今も大切にす。40年前に植えた桜の苗木が、今では「さくら通り」となっており、立派に育っているのがうれしい。



正式な門松は、中心に竹を三本束ねてまわりに松をあしらひ、土台にはワラや荒縄を結ぶ。竹が目立つけれど、主役はあくまでもおめでたい「松」。関東では12月26日あたりから飾り、七草前の6日の晩遅くには、取りはずすのが一般的だ。

玄関はドアひとつ、というマンションや団地では、松の枝一本に和飾りをかけた簡略なものか、玉飾りがせいぜい。「せめて公的な場所には、新年のあらたまった気持ち象徴するように門松がたつといいね」と鈴木さん。子どもたちにも伝統文化を伝える貴重な機会でもある。



【門松】植繁さんの手がける門松は、竹の周囲のワラの結び目が梅のかたち（写真中央）。富士見通りの株式会社サトウ、せきやビル、ヤクルト中央研究所、大学通りの紀ノ国屋スーパーなどに毎年お目見えする。

【株式会社 植繁】
国立市富士見台 1-19-2
TEL: 042-572-2766

3
P5/MAP3



谷保天満宮の冬景色

冬の谷保天満宮はおごそかな空気に満ちている。
 冬は四季のうちで生き物にもっとも厳しい時期。
 だからこそ鎮守の杜では一層厳肅な気持ちになれる。
 鳥居をくぐって境内に入れば、そこは俗界を離れた静謐な場所。

【写真】[上]雪をかぶった狛犬
 (撮影:一芸塾写真クラブ 北島弘久) / [左上]筆供養のお焚き上げはこの石碑の前にて(写真提供:谷保天満宮) / [下]めでたく合格した際に納める「合格御礼絵馬」と菅原道真公が描かれる一般諸祈願用の絵馬。(初穂料500円・写真提供:谷保天満宮) / [右]生芽(うめ)の矢は正月のみの期間限定品(初穂料:大2,000円 / 小:1,000円 / 写真提供:谷保天満宮)

大晦日から三が日にかけて、初詣や絵馬奉納で賑わう。谷保天満宮で年をスタートさせようと、多くの人々がやってくる。一年のうちでもっとも人出のある日々だ。しかし冬の谷保天満宮の風景はほかにもある。
 正月飾りやお守りなどで巨大な薪の山を積み上げ、焚き上げを行う火祭り「どんと焼き」。炎で暖まると無病息災祈願になる。
 文学の神、詩歌の神、書道の神である御祭神菅原道真公にあやかり、文字の上達を祈願する「筆供養」。使い古した筆を持ち寄りお焚き上げを行う。鬼は外・福は内の「節分祭」では落語家など著名人が年男年女に扮して参加。神楽殿で豆まきを開催。約350本の梅が植えられた見事な梅林で行われる「梅祭り」。梅を愛でながら野点、琴や天神太鼓の演奏を楽しめる催しだ。
 冬ならではの、いや、冬だからこそ味わえる谷保天満宮の魅力がある。



【祭事予定】 P5/MAP4
 どんと焼き 1月18日(予定)
 筆供養 1月25日 10:00~12:00
 節分祭 2月3日 18:00~
 梅祭り 2月28日~3月1日
 10:00~16:00

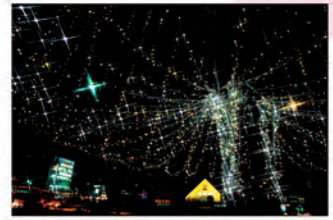




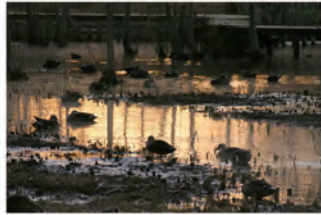
国立名物・大学通りのイルミネーション
(撮影：北島弘久) P5/MAP5

一芸塾 写真クラブ 写真館

前ページから誌面を彩る写真の数々。冬の国立って美しいでしょ？ これらは市民サークル「くにちち一芸塾写真クラブ」の作品。写真という手段で自らの住むまちを表現し続ける彼らの活動とは？



[上]かつての国立駅舎のライトアップも美しい(撮影：北島弘久)／[下]木の足元には輝く鹿などのモチーフも(撮影：鈴木大輔) P5/MAP5



[上] 枯葉の季節の矢川緑地は侘びの世界
[下] 朝焼けの中、目を覚ました鴨の群れ
(撮影：飯島新二) P5/MAP7



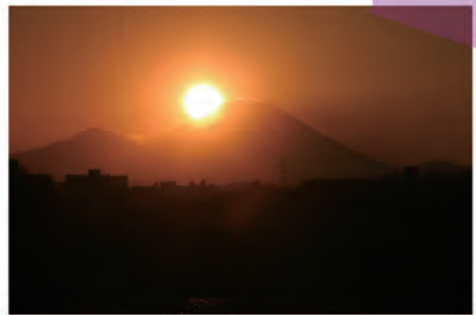
雪の日の一橋大学の時計塔
(撮影：山口かほる) P5/MAP6

クラブのテーマのひとつは「まちの記録」。「国立の歴史を残し、画として知らせ、美しさを伝える」と言うのは會長の宮部明さん。宮部さんをはじめ約25人のメンバーのほとんどが国立市民だ。クラブの活動は主に月一回の例会。撮った写真をプロが講評してくれるので、初心者でも腕前が上がる。「写真を見て『いいね』と人が言う。感動してその言葉が出てくる。これがうれしい瞬間であり、写真のいいところ」(宮部さん)。



いい写真を撮るコツは
数多く撮ること。その中から「コレ」という一枚を選びましょう！(くにちち一芸塾写真クラブ会長・宮部明さん)

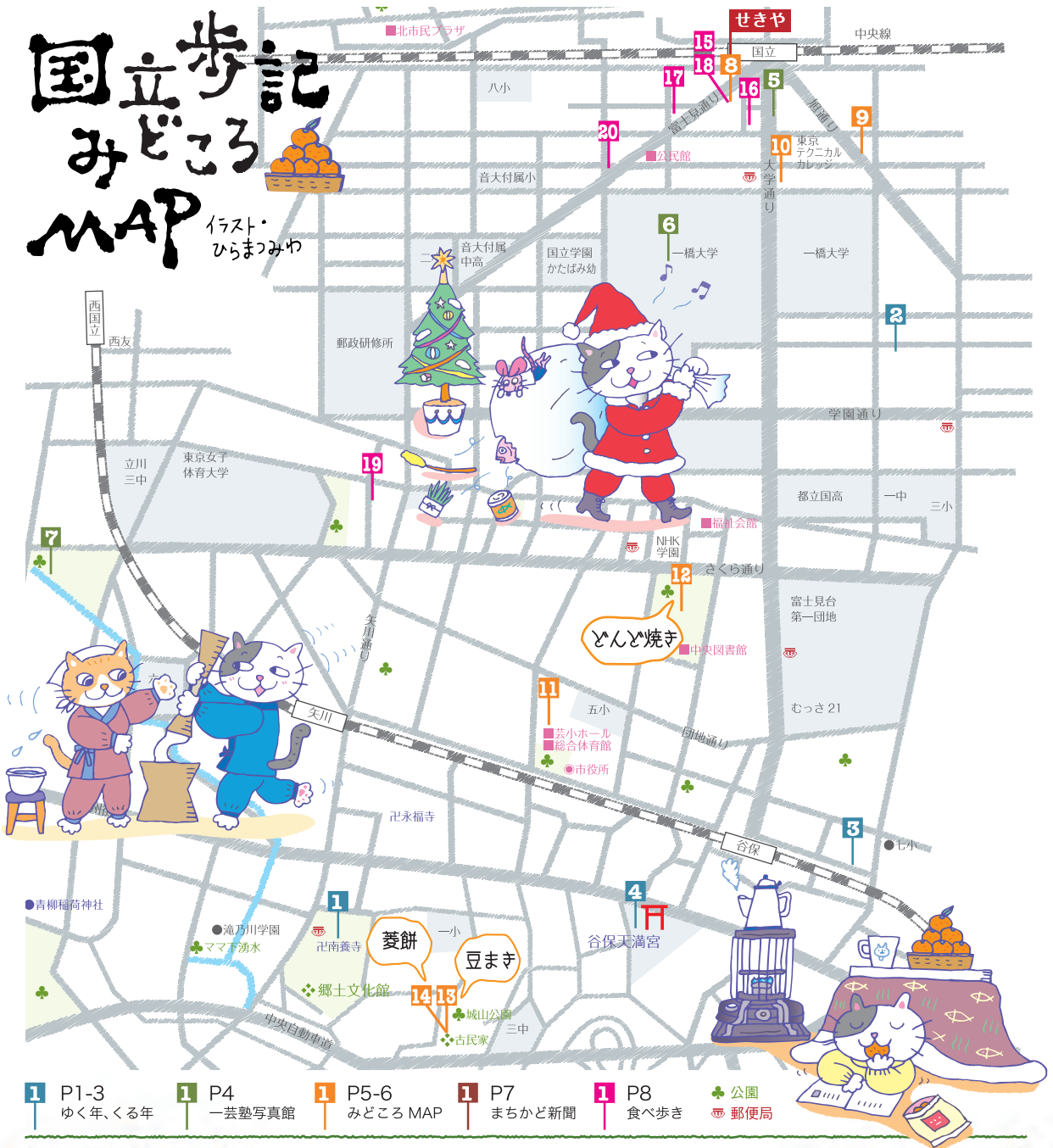
多摩川土手より日没のダイヤモンド富士
(撮影：飯島新二)



クラブでは会員随時募集中。042-572-2940(宮部) 042-575-7752(北島)まで。
<http://www.geocities.jp/ichigeijiyukusyasinkurabu/>

国立歩記 みどころ MAP

イラスト・
ひらまつみや



9

Christmas Illumination Collection

イルミネーション真っ盛りの、冬の国立！
 右の写真は富士見通りのせきやビルに現れたイルミネーション。
 大粒の雪の結晶が降る中、雪だるまの元にやってきたのは
 サンタクロース！というストーリー仕立て。
 左の写真は旭通りのクリスマスツリー。
 本物のもみの木をトラックで運んできたというシロモノ。
 高さはなんと約8メートル！



8

1/12 くにたち市民オーケストラ2009
(祝) ニューイヤーコンサート P5/MAP11



新進の指揮者・野崎知之氏を迎えて、ウィーン的情緒たっぶりの喜歌劇序曲とワルツを、フルオーケストラでどうぞ。曲目はオッフェンバック「天国と地獄」序曲、レハール「メリウイダー」よりワルツ、ヨハン・シュトラウス「皇帝円舞曲」など。全席自由1,200円(前売り1,000円)。場所はくにたち市民芸術小ホール(富士見台2-48-1)開演15:30。

☎042-574-1515
(くにたち市民芸術小ホール)

カントリー雑貨&ラッピング
MoGé P5/MAP10



クリスマスラッピングなら都内で数軒しかない「持ち込みラッピング請け負い店」モガ。贈られる人のイメージを聞きながら、目の前で手早くキレイにオシャレにラッピング(紙・リボン代込みで1,000円前後)。ラッピング教室も開講中。
http://www.moga.jp
OPEN 10:00~19:00
CLOSE 第3火曜

国立市東 1-16-17 ポポロ B1F
☎042-571-3112

1/25 凧あげ大会
(日) 市内児童館各所 多摩川河川敷公園



正月の風物詩「くにたちこどもまつり凧あげ大会」。時間は12:30~15:30(雨天は2月1日)で、場所は多摩川河川敷公園。手づくり凧なら誰でも参加可能。申し込みは当日直接会場にて。事前の1月18日に「凧作り講習会」も開催(詳細は各児童館まで)。

☎042-575-3224(中央児童館) ☎042-575-3060(西児童館)
☎042-575-3178(矢川児童館) 写真撮影:北島弘久

1/12 どんど焼き
(祝) P5/MAP12



正しい行事名を「塞の神」と言い、市民には「どんど焼き」とも呼ばれ親しまれている小正月ごろの伝統行事。正月のお飾りや、前年の破魔矢・ダルマ・おふだなどを集めて焼き上げる。炎で暖まり、繭玉と呼ばれるおだんごをあぶって食べると無病息災祈願に。場所は国立市谷保第三公園(富士見台2-34)、時間は11:30~。雪・小雨決行。

☎080-5027-1780 (どんど焼き実行委員会事務局) 写真撮影:飯島新二

2/21-22 ひな祭り 菱餅作り
(土)-(日) P5/MAP14



古民家(谷保1705-1)で行われるお餅作り体験。杵と臼を使った餅つきと、そのお餅を使った菱餅作りを体験できる2日間(両日とも9:30~12:00)。囲炉裏端でつきたて餅の試食会もあり。参加申し込みは1月26日9:00より電話で郷土文化館へ(小学4年生以下は保護者同伴。2日間とも参加できる人のみ)。参加費600円。

☎042-576-0211
(くにたち郷土文化館)

2/3 節分豆まき
(火) P5/MAP13



くにたちに唯一残る萱葺き(かやぶき)屋根の古民家(谷保1705-1)で行われる豆まき。時間は13:30~。生豆をほうろくで炒るところから始まる、昔ながらの本格派。懐かしさを感じる縁側や床の間などを走り回って「鬼は外、福は内」。安心して子どもに豆まき体験させることができる。参加は当日直接古民家へ。無料。

☎042-576-0211
(くにたち郷土文化館)



年末年始も防災にご協力を

◆**防火にご用心**
5~6月ごろ、放火と思われる火災が相次いだ国立。放火犯が狙うのは家の周囲のごみ袋や新聞の束、ダンボールなど。室内にしまっておくか、建物の裏など見えない場所に置きましょう。

◆**火災報知機設置義務**
平成22年4月1日より家庭でも火災報知機の設置が義務づけられます。防災設備取扱店やホームセンターなどで購入して自分で設置可能。消防署をかたる訪問販売にはご注意ください。



写真撮影:北島弘久

国立まちかど新聞



国立駅前

大学通り商店会

クリスマスイベント

2008

メルヘンな？クリスマス・アート



〔日時〕12月23日(火)祝 午前11時～
 〔場所〕大学通りあちらやこちら
 地元のアートイストが、商店会と一緒に楽しみを仕掛けてます！

〈スター★ドーム〉

〔時間〕11時～16時〔場所〕44&ビル前
 子どもが入って楽しいアートオブジェ。

〈アート糸電話〉

〔時間〕12時～15時〔場所〕中川ファーマ
 シー前。懐かしい糸電話を作って遊ぼう。

〈メルヘンな？まちなか音楽エンゲキ〉
 〔時間〕14時～〔場所〕あちらやこちら
 街が舞台だ！街劇団えんがわカンパニー
 〈自転車人力発電アート〉
 〔時間〕17時～19時〔場所〕スターバックス
 前イルミネーションショー。みんなで電気をつくらせよう！
 〈雪だるまコンテスト〉

〔募集期間〕12月5日～21日 思い思いの材料でつくった雪だるまを、多摩信用金庫《大学通り側のショウウインドウ》に飾りませんか？募集詳細については、同ショウウインドウにて告知します。

そのほか、商品券が当たるくじにたちかどポイント抽選会(11時～14時)やお菓子プレゼント(12時～、14時)もあり。



〔主催〕国立駅前大学通り商店会
 〔企画協力〕くにたちアートプロジェクト
 〔後援〕国立市商工会・国立市観光まちづくり協会・国立市

国立ゆかりの 岩手県葛巻(くずまき)の まちおこし



岩手県葛巻町は、県庁所在地盛岡からさらに東へ、人口8000人の山間の町。面積は国立市の約50倍、すみきった空気、東北一の酪農、15基の大型風車が山々に映え、「ミルクとワインとクリーンエネルギーの町」として注目される。その葛巻、じつは国立とはとてもご縁が深い。

日本の有機農業の草分けである故・澤登晴雄さんが、独自のぶどうの品種を育てた農業研修所(国立歩記3号に掲載)で、かつて葛巻から派遣された若者たちが自然農法の「土づくり」を基礎から学んだ。その1人、鈴木重男さんは現・町長。「大型トラクターがあるのに、なんで

東京まで来てクワで土づくりをするのか」と最初は悩んだそうだが、澤登さんのサポートも受け、故郷の地域おこしに奔走。町は一体となって自生する山ブドウをワインができるまでに盛り上げ、今では国産ワインコンクールに入賞するなど「くずまきワイン」の名前も定着してきた。古来から滋養強壮・増血のために用いられてきた山ブドウは、酸味が強いが、色鮮やか。ポリフェノールが豊富で、鉄分は普通のブドウの20倍という。ワインは飲みやすいタイプから山ブドウの味わい深いタイプまで種類も豊富。健康志向・自然志向の時代には確実にファンをつかむのでは？

〔問い合わせ〕
 葛巻高原食品加工株式会社
 TEL 0195-66-3111
<http://shop.kuzumakiwine.com/>



〔写真〕(左から)山ブドウの味わい深い「リアリティ・赤」(辛口・720ml)3,675円／山ブドウ／放牧された牛／風車／葛巻ワイナリー

国立の、冬のごちそうは、あたたかい場所にありました。



トラットリア カルメン

2008年のイブは、見事に平日と真ん中。とはいえ普段いとお気に入りのレストランで予期せぬクリスマスディナーにありついたら、やっぱりうれしい。カルメンのスペシャルメニューは8品の贅沢コース(写真上)。メインは「やわらかい子牛ロースのパンガラッタート」。

[参考]コース価格5,000円(税込)

【トラットリア カルメン】

せきやビル地下1階

[TEL]042-501-9245 [OPEN]11:30~23:00(21:30L.O.) [定休日]不定休

15
P5/MAP15



マギーメイ

ブランコ通り沿いの老舗バー「マギーメイ」。何度も目にとまっただけなのに、足をとめるご縁には恵まれなかった。そんな方へ、扉の向こうの幸せを少しだけ公開します。そこにあるのは、マスターの愛情がつまった手づくり料理の数々。300種類のカクテルは、夜空に浮かぶ宝石のように店内を彩ります。つづきは、マギーメイのお店でね。

【マギーメイ】

国立市中1-9-67

[TEL]042-576-0735 [OPEN]18:00~26:00(25:00L.O.) [定休日]日曜日(連休の場合、日曜日営業、連休最終日休業)

16
P5/MAP16



ピッツェット

5月に開店して以来、すっかりおなじみの顔となったピッツェット。とにかくピッツァが、めちゃくちゃ美味しいお店。はじめて迎える国立の冬にご用意したのは、あたたかい煮込み料理、手打ちラザーニャとホットカクテルです(写真上)。大切な人たちを一人残らず連れ出して、大人数でお食事しましょう。

【ピッツェット】

国立市中1-10-30石川ビル1F

[TEL]042-576-3224 [OPEN]11:30~14:30(14:00L.O.) 17:30~22:30(21:30L.O.) [定休日]水曜

17
P5/MAP13



塚田農場

宮崎県の幻の地鶏、「じとっこ」が食べられるお店塚田農場。個室が多くすっきりとした店内がお子様連れのファミリー層にも人気が高く、国立店ではお子様ランチが登場しました(写真上)。大人もよろこぶボリューム満点なメニューに、パパママのお箸がのびてきそう。

[参考]ランチメニュー840円(税込)~

【塚田農場】

せきやビル4階

[TEL]042-580-4502 [OPEN]11:30~14:30(14:00L.O.) 17:00~23:00(22:30L.O.) [定休日]年中無休

18
P5/MAP15



ログ懐石 あんず亭

ログ懐石で有名なあんず亭は12月25日からお休みします。ちょっと早いので?そのわけは、おせちの仕込みに余念がないからです。あんず亭のおせちは、ご家庭で揃えやすいものはあえて入れず、プロにしか出せない味を食材すべて国産にこだわってお届けします(写真上)。詳しくは、あんず亭のお店までお問い合わせください。

【ログ懐石 あんず亭】

国立市富士見台4-1-36

[TEL]042-575-1170 [OPEN]11:30~15:00(13:00L.O.) 17:30~22:00(20:00L.O.) [定休日]月曜(祝日は営業)、第一火曜

19
P5/MAP16



レストラン GRAS(グラ)

GRASはご夫婦で切り盛りするあたたかいフランス料理のお店。お料理とワインが互いを認め合う絶妙なバランスの定番メニューを、センスの良い音楽の中で味わえるのが楽しみの一つです。お店のシンプルなスタイルに共感したお客様が常連客となり、やがて「君だけに教える特別な場所」なんて誘いだす、そんなお店なのです。

【レストランGRAS(グラ)】

国立市中1-19-16

[TEL]042-573-6006 [OPEN]12:00~14:00L.O./18:00~22:00L.O. [定休日]木曜(日曜は夜のみ営業)

20
P5/MAP13

「せきや」のアドバイザーがオススメする

2008-2009

この冬にかがやく おいしいお酒のはなし。

「飲みにいこうか。」

そう声をかけられて、急にその人との距離がちぎれた気がした。

よくあるお誘いの言葉なのに、深いやさしさにふれた気がした。

せきやは、この幸せを大切にします。

そしてこれからもずっと、国立の街にいます。



株式会社せきや 北島康男店長(右)、大久保一郎さん(左)
(社)日本ソムリエ協会認定ワインアドバイザー

story.01

ちょっと、お洒落に
今夜は、家飲みしよ。



[名称] ジョゼ・ドント/
ブラン・ド・ブラン・
ブリュット・VV
[原産地] フランス
[容量] 750ml
[アルコール度数] 14%
[飲用温度帯の目安]
8℃前後
[価格] 7,350 円(税込)

近頃、景気の影響で家飲みスタイルが人気をよんでいる。はりきり鍋奉行としては具材のみならずドリンクにもこだわりたいから『牡蠣鍋と相性の良いシャンパン』と聞けばイメージがふくらんでふくらんで。今夜は、ノー残業デー。

story.02

上司も、くぎづけ
おもてなしのワザ。



[名称] ギロチン
[原産地] ベルギー
[容量] 330ml
[アルコール度数] 9.0%
[飲用温度帯の目安]
6～10℃
[価格] 548 円(税込)

ギロチンってあのギロチン?と思わず聞き返したくなる大胆なラベル。ベルギービールはユニークなものが多い。上司を自宅にお招きするのはプレッシャーだけど、話題性がある上にアルコール度数もお高めなので、これは頼りになります。

story.03

イブに、きらめく
決めゼリフ。



[名称] ジャクソン/
アヴィズ・グラン・クリュ・
ブラン・ド・ブラン'95
[原産地] フランス
[容量] 750ml
[アルコール度数] 12%
[飲用温度帯の目安]
8℃前後
[価格] 9,800 円(税込)

毎年クリスマスギフトの期待額は、女性が男性をはるかに上回る。とはいえ出費がかさむこの時期は、企画力でしのぎたいのが男性陣の本音。「これ、ナポレオンの結婚式に使われたんだよ」の決め台詞が冴えるシャンパン、あります。

story.04

はじめが、肝心
新年のご挨拶ギフト。



[名称] 秀よし大吟醸
久遠
[原産地] 秋田県
[容量] 720ml
[アルコール度数] 15%
[飲用温度帯の目安]
8～10℃
[価格] 2,625 円(税込)

2009年の幕開けに、クオリティとパフォーマンスの高いギフトをもって、新年のご挨拶を。お財布にやさしいのにゴージャス感ただよう桐の箱には、日本酒が苦手な方にもスツとなじむ、新鮮なよるこびが隠されています。

story.05

おせちは、母の味
日本酒は、何の味？



[名称] 純米吟醸本生
天明
[原産地] 福島県
[容量] 1800ml
[アルコール度数] 16.7%
[飲用温度帯の目安]
冷酒～熱燗まで
[価格] 3,050 円(税込)

天明は明治37年に創業した福島県「曙酒造」の地酒。初代以外は全て女性が跡を継いできたちょっとめずらしい女系蔵元です。おちょこというよりワイングラスがマッチするその味わいは、年初めの母の味に共鳴します。

story.06

忘年会は、イタリアン
気さくが、おいしいネ。



[名称] ラ・マッキオーレ
ロッソ'02
[原産地] トスカーナ州
[容量] 750ml
[アルコール度数] 13%
[飲用温度帯の目安]
15～16℃
[価格] 5,380 円(税込)

イタリアトスカーナ州を代表する生産者マッキオーレのセカンドワインは、Taste goodなお肉料理やコクのあるチーズを気さくにひきたてます。ごきげんな仲間たちと自宅で忘年会なんてシーンに、気の利くワインです。

CHAMPAGNE

[名称] アンドレ・ボー・フォール/
アンボネイ・ドゥミ・セック・N/V
[原産国] フランス・
シャンパーニュ地方
[容量] 750ml
[アルコール度数] 11%
[飲用温度帯の目安] 8℃前後
[価格] 6,980 円(税込)

化学肥料、除草剤、農薬などを一切使用せず有機栽培を徹底しているレコルトマンニビュランの生産者。輸出量が極めて少ないため、この個性豊かな味わいに出会えたらラッキーと思って間違いなしです。



「せきや」だからある、
とっておきの
お酒たち。



BEER

[名称] デュベル
[原産国] ベルギー
[容量] 6000ml
[アルコール度数] 8.5%
[価格] 38,000 円(税込)
瓶の高さは約60cmです。

「世界一魔性を秘めたビール」と称されるゴールデン・エールの最高峰。イベントやお祝いごとに、巨大ボトルを。ミシェル・モルト醸造所社長自らが1本1本丁寧にサインを施した、ロット番号入りボトルが希少価値大です。※取り寄せ商品となります。詳しくは店頭まで。



WINE

(左) [名称] カレラ／赤
ライオン ピノノール2005
[アルコール度数] 14%
[飲用温度帯の目安] 15～16℃
[価格] 8,400円(税込)
(右) [名称] カレラ／白
シャルドネ 2006
[アルコール度数] 14.5%
[飲用温度帯の目安] 10～12℃
[価格] 5,250円(税込)
[原産地] アメリカ・カリフォルニア州

カリフォルニアのロマネ・コンティと呼ばれるカレラは大変入手困難なレアワイン。晴れの日にはスペシャルなワインを、と赤と白を飲み比べする夢は、せきやがきちんとかなえてくれます。



SAKE

[名称] 麴屋伝兵衛
30年もの
[原産国] 大分県
[容量] 720ml
[アルコール度数] 30%
[価格] 13,800 円(税込)

厳選されたこだわりの麦を100%使用した、まろやかで端麗な味わいの麴屋伝兵衛。ゆっくりと30年もの年月をかけて熟成しました。在庫はごくわずか。お買い求めはお早めに。



「今」も「未来」も。

関屋

大正時代末、旭通りに第一号店を構えて以来、「せきや」は国立の発展とともに歩んできました。「せきや」はお酒にたいして驚くほどまじめ。作り手から預かった大切なお酒たちは、まさに生き物です。どんなに上質であろうとも、保管次第で味は容赦なく落ちていきます。

だから「せきや」はしつらえにどこまでもこだわって、ワインセラーは温度11度、湿度70～80%で24時間365日、温湿度管理を徹底。日本酒においては全国的にみても大変珍しい、光を遮断した「銘酒蔵」を完備。飲む人に最高の状態でお届けするためにどうしたらいいかと思案した結果、うまれた環境です。

「せきや」のアドバイザーは膨大な商品群の中からお客様の「今」を発掘します。そして未来につながるお酒の知識を、ふんわりとご馳走してくれるのです。世界の銘酒を、今日も一番喜んでくれる人のもとへ!!



SEKIYA

SAKE-BOUTIQUE SEKIYA

せきやビル1階・地下1階

tel.042-571-0001

【営業時間】

1 F 10:00～21:30

地下 10:00～21:00



「国立歩記」vol.5 掲載店より、読者の皆様へプレゼント!

※いずれも有効期限は、2009年2月末日まで



あんず亭 様より
ランチお食事券
3,500円分/2名様



カルメン 様より
自家製ドルチェの
盛り合わせ/5名様



塚田農場 様より
お子様ランチ
無料お食事券/5名様



マギーメイ 様より
マスターの手作りピザ
4名様



ピッツェット 様より
ディナーお食事券
1,000円分/5名様

お越しの際は、予めお電話にてご予約ください。
ピザの種類は、オーダー時お選びいただけます。

4号のプレゼントは、富士見台のT・N様ほか23名の
方にお送りしました。ご応募ありがとうございました。

SPECIAL PRESENT

[プレゼント応募要項] はがきに、①ご希望のプレゼント名(伝助さんQUIZはその答)②住所・氏名・電話番号・職業・年代を明記の上、③面白かった記事、本誌へのご意見・ご感想をお書きになって、下記までお送りください。

[宛先] 〒190-0011 東京都立川市高松町3-14-13

(株)ピックス気付 国立歩記編集部「プレゼント」係

[締切日] 2009年1月9日(金) 当日消印有効

※当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。また個人情報取り扱いに厳重注意し、他の目的には使用いたしません。



【国立歩記/大好評企画】伝助さんの QUIZ でプレゼント!



2009年の干支は、丑。

さてさて、国立にいるこちらの牛さん。

いったいどこにいるのかな?

ヒント:場所は「千丑」。正解者の中から、

抽選で1名様に「せきや」のワイン5,000円
チケットをプレゼント!

皆様のご応募をお待ちしております。



防災●今号の一言

せきやビル FLOORGUIDE

FLOOR	NAME	TEL	OPEN / CLOSE
7F	多目的ホール せきやホール	042-576-7728	月-日9:00-21:00
	国立楽器 国立音楽センター	042-576-1213	月-土10:00-21:00(日祝休)
6F	オープンスクール NHK 学園	042-574-0570	月-金10:00-17:00 土日10:00-15:00(祝休)
5F	フィットネス&スパ ヴィラックス国立	042-580-4538	月-水金10:00-23:30 / 土10:00-21:00 日祝10:00-20:00(木休)
4F	塚田農場 国立店	042-580-4502	11:30-14:30 17:00-23:00(年中無休)
	ゆであげ生パグティ ポボラマーマ	042-571-4890	11:00-23:00(年中無休)
	エステサロン H&Y エイチ アンド ワイ	042-572-3000	10:00-20:00(年中無休)
	幼児教室 ジャック国立教室	042-573-6880	9:30-18:00(年中無休)
3 2 1F	SEIYU 国立店	042-576-2401	10:00-23:00(年中無休)
1 B1F	SAKE-BOUQUET SEKIYA	042-571-0001	[1F] 10:00-21:30(年中無休) [B1F] 10:00-21:00(年中無休)
	トラットリア カルメン	042-501-9245	11:30-23:00(年中無休)
B1F	オリブオイルと ワインのはかり売り	042-572-4741	11:00-20:00(年中無休)



国立せきやビル

国立市中1-9-30 国立駅より徒歩1分

歩記 国立

KUNITACHI-ARUKI

vol.5
Winter

TAKE
FREE

2008年12月15日発行
(季刊4回・無料)

印刷・発行/
株式会社ピックス
〒190-0011 東京都
立川市高松町3-14-13

第二せきやビル&シェ・ルイ

タリーズコーヒー 国立店	042-501-0336	月-金7:00-22:00 / 土8:00-21:00 日祝8:00-20:00
ブーランジェリーカフェ バンブー	042-577-5168	火-日10:00-19:00(月休)

企画・制作 国立歩記 編集部
Editor&Writer 田中えり子
松本 陽 (有)サイコム
永谷晴香 (株)ピックス
Design 国立圖案室