

日  
々  
暮

# HIIBIKU

PLACE @ GRACE

“ゆたかさ”の在る空間

「心でいただく美食体験」

第三号

2024 vol.

03

阪急阪神不動産  
阪急阪神ハウジングサポート  
合同企業誌





# HIBIKU

こころが響く、日々を暮らそう

## 日々暮 HIBIKU

2024 vol.03 INDEX

P.3 ~ 10  
PLACE & GRACE “ゆたかさ”の在る空間  
「心でいただく美食体験」

P.11~14  
MY FAVORITE VIEW  
「ジオ大津 京町 K様宅」

P.15 ~ 16  
手しごとの銘品と、暮らす。  
「幸灯工房」

P.17 ~ 18  
ていねいな暮らしのアイデア。  
「器」

P.19 ~ 21  
HANKYU HANSHIN STAFF REPORT  
「マンション管理部の取り組み」

P.22  
ハレの日ごはん  
「骨付き鶏もも肉のコンフィ」

P.23 ~ 24  
阪急阪神不動産 Another Side  
「阪急阪神すまいのギャラリー」

P.25 ~ 26  
阪急阪神東宝グループTOPICS

P.27 ~ 28  
すまいとくらしのINFORMATION

P.29 PRESENT | P.30 ジオ デザイン オブ ザ イヤー

※本誌内の店舗情報等は、2023年12月末のもので、発行後に営業時間、料金等が変更になっている場合があります。  
※表記価格は断り書きがある場合を除き、税込みです。  
※諸般の事情により、掲載情報が変更となる場合があります。



第三号 目次

### Cover story

阪急阪神ホールディングスグループが運営するアートのプラットフォーム事業「ARTELIER(アートリエ)」で活躍するアーティストたちの作品をご紹介します。

### ARTELIER

「アートを身近に。暮らしを豊かに。」をコンセプトに、アート作品を手軽にレンタル・購入ができるWEBプラットフォーム。季節やイベントによって好みの作品を借り換える、レンタル体験後に気に入った作品を購入できるほか、購入した絵画を「売却」「貸出」することも可能。幅広い人に「アートのある暮らし」を提供する。

<https://artelier.co.jp>



### Artist 03

& lemon

大分県出身の抽象画家。アメリカ留学中に絵画を習ったことがきっかけで作品づくりをはじめ。以降は世界20カ国以上を旅しながら、自然との繋がりをを感じる作品を制作している。

### Cover art

『Stay Awake (A-#27)』

「人生を充実した記憶で満たし、時間をゆっくりと味わうにはどうすればいいのか。心が動いた瞬間やかけがえないひとときなど、「気づき」を得た瞬間を記録した写真を改めて旅をすれば、特別な時間が記憶の中で二倍になるのではないかと考え、撮影した写真を土台に、現在の自分としての絵の具を重ね合わせるスタイルが生まれました。特別な出来事、楽しいひとときでできた記憶は、唯一無二の思い出として脳に保存され、人生を幸せな記憶で満たしてくれる。そんな「気づき」を感じていただけるような作品となれば嬉しいです。」



# 日々暮

ひびく

「お客様の日々の暮らしをよりゆたかに」をコンセプトに、空間や暮らしのなかに息づく

ゆたかさを見つめる冊子『日々暮-HIBIKU-』。

寒さが一段と深まるこの季節に、

私たちが芯からあたためてくれるもの。

それは、もてなしの心にあふれた美食との出会いです。

多くの文化人、要人に愛されてきた老舗料亭から、

斬新なスタイルで注目を集める創作フレンチまで。

今号の日々暮では、食事と共に、

空間が持つストーリーも味わえるレストランを特集。

供された料理を、五感と心で楽しめば、

一皿の中に響くゆたかな物語を、感じることができます。

二〇二四年 二月吉日  
阪急阪神不動産株式会社  
株式会社阪急阪神ハウジングサポート

# PLACE & GRACE

“ゆたかさ”の在る空間

## 心でいただく美食体験

北大路魯山人が説いた  
もてなしの心を、  
あたたかく、今に伝える。

17年連続でミシュラン二つ星を獲得する  
老舗料亭であり、北大路魯山人と縁深い  
歴史でも知られる「紀尾井町 福田家」。  
芸術家であると同時に、大の美食家でもあった  
北大路魯山人は、食やもてなしにどのような  
美学を抱いていたのか。この店を訪ねれば、  
作品とともに現代に受け継がれた、  
魯山人の想いにも、出会うことができる。

一.  
紀尾井町 福田家

——  
日本料理  
東京・永田町





1.大小4つの客席は全て個室。家族や仲間とともに、思い思いの時間を過ごせる。2.廊下を柔らかく照らす照明も、魯山人の作品。3.前菜、春の漆器三点盛り。品数をあえて絞っているのは「メイン料理をよりおいしく食べていただきたい」という心遣いから。4.「福」の字が描かれた「銀彩福字大皿」。祝い事の席などに飾られる。5.随所に光る季節の設えが美しい。6.海老真薯に菊の花びらをあしらった一品。輪島塗の最高峰、慶塚作の蒔絵吸物椀が彩りを添える。7.ボタン海老、地金目鯛などが華やかな造りにも、魯山人作の小皿を添えて。8.心の田を耕し、徳を得るといふ仏法の教え「福田(ふくてん)」。書はもちろん、魯山人によるもの。9.もてなしの心を礎に、真摯にゲストと向き合い続ける。

## 紀尾井町 福田家

きおいちょう ふくだや

住所:東京都千代田区紀尾井町1-13/TEL:03-3261-8577  
 (平日は12:00~受付)/営業時間:〈昼〉火~土曜11:30~14:30〈夜〉17:00~22:00(入店19:30まで) ※完全予約制・土曜夜席は10名より/予算:昼26,400円~(税・サ込)夜39,600円~(税・サ込)/定休日:日曜、祝日、土曜(月2回)、月曜屋、夏季、年末年始ほか/アクセス:東京メトロ赤坂見附駅から徒歩約2分

<https://www.kioicho-fukudaya.jp/>

【HIBIKU読者限定】紀尾井町 福田家を訪れるツアー  
 詳細は優待別冊P3をご覧ください

という魯山人の考えを体現する  
 ためなのだという。また、コース  
 の内容や提供するタイミングも、  
 ゲストごとにオーダーメイド。  
 訪れる人の属性や食事のシーン  
 から要望を察した、臨機応変、当  
 意即妙のおもてなしを、創業当  
 時から貫き続けている。  
 「会食で利用された方がご家  
 族を連れて再来店された時、お  
 誕生日にいられた方が来年の  
 同じ日に予約を入れられた時、  
 『また来たい』というお客様の気  
 持ちを実感できることが、な  
 より嬉しい」と福田氏は笑顔で  
 語る。  
 歴史と料理、もてなしの精神  
 で、和食の世界を牽引する福田  
 家だが、めざす姿はいたってシ  
 ンプル。目の前のゲストの心を  
 満たす。その一点に集中するこ  
 とこそが、最高の時間を生み出  
 す力ぎなのかもしれない。



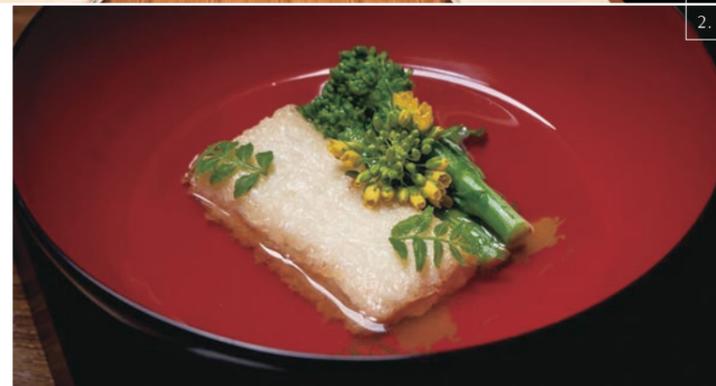
1939年に誕生した福田家  
 と北大路魯山人とのつながりを  
 生んだのは、魯山人に尊敬を寄  
 せていた初代女将・福田マチが  
 したためた、一通の手紙。マチの  
 字に感心した魯山人が福田家を  
 訪れ、食やもてなしを共に追求  
 する日々が始まったのだという。  
 古くは川端康成、イサムノグ  
 チといった文化人に愛され、現  
 在も各国の要人や、歴代首相が  
 利用する福田家。しかし、店内に  
 足を踏み入れた時に感じるのは、  
 ほっと心が和む感覚。4代目・福  
 田貴之氏は「マチが福田屋」で  
 はなく福田家」と名づけたのは、  
 我が家のようにくつろいでほし  
 い、という想いから。魯山人に  
 『福亭』という案をもらった際も、  
 名前を変えることはなかったそ  
 うです」と語る。  
 入口や廊下、客室の床間、トイ  
 レに至るまで、店内にはさりげ  
 なく魯山人の作品が並ぶ。所蔵  
 する作品は約2,000点。一部  
 の皿は、実際に食器としてゲス  
 トの手にもふれる。これは「旬の  
 もの、鮮度のいいもので料理を  
 作り、きちんとした設えの部屋  
 で、美しい食器と共にいただく」

## 一 紀尾井町 福田家

日本料理  
 東京・永田町



1.



2.



4.



3.

1.オープンキッチンとテーブルがつながった店内。2.フグ白子と葛の揚げ豆腐をコンソメスープで仕上げ、日本人の舌に馴染む味わい。3.デザート皿は佐賀県の窯元・辻精磁社によるもの。同社が皇室以外に注文食器を提供するのはGohが初めて。4.世界から注目を集めつつも、地元・福岡に根ざした活動を続ける福山シェフ。5.米国設計ユニット「CLOUDS AO」が手がけた、010 BUILDING。6.同ビル1階のレストランGoh Gan『おまかせコース』7,700円。インドとフレンチのテクニックを融合したコース。

## Goh

住所：福岡県福岡市博多区住吉1-4-17 010 BUILDING 3F/TEL:092-281-0955/営業時間：一斉スタート18:00※完全予約制/予算：ディナーコース19,800円～(税込・サ別)/定休日：不定休/アクセス：JR博多駅から徒歩約10分

<https://010bld.com/goh/>

※記載の料金、営業情報は2023年12月末時点のものです。提供するメニュー・食材・器等は時期により異なります。詳細は各店にお問い合わせください。

## Goh

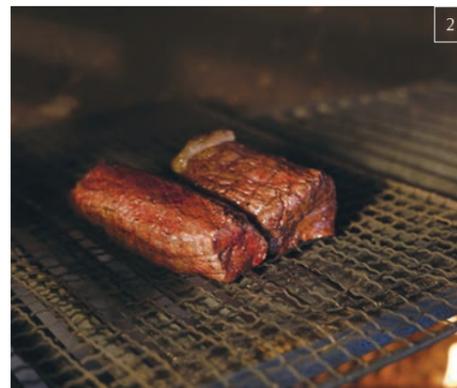
フレンチ  
福岡・博多

出会いが生んだ場所が、  
新たな  
出会いを紡いでいく。

「アジアのベストレストラン50」に5年連続ランクインした『La Maison de la Nature Goh』の歴史を引き継ぎつつ、オーナー・福山シェフが新たにスタートさせたGoh。店が掲げるテーブルドットとは、ゲストがひとつのテーブルで共に料理を楽しむフレンチのスタイルのこと。Gohではオープンキッチンとひと続きになった大テーブルをゲストが囲み、食事はもちろん、キッチンで腕を振るシェフの姿、会話を楽しむ。博多の屋台文化をベースとした「出会い」を生む食事スタイルは、福岡に根ざした人生を送ってきた福山シェフらしい発想といえる。

「010 BUILDING」に出店したのも、九州の食材や伝統的な器を使って料理を提供できるのも、福岡で得てきた『出会い』があつてこそと、福山シェフは振り返る。同ビル1階の『Goh Gan』も、バンコクの名店『Gaggar』を手がけるガガン・アナンド氏との出会いが生んだ場所。ガガンの氏のスパイス料理に福山シェフがフレンチのエッセンスを加え、二人三脚で料理を創り出している。

出会いによって生まれた場所が、また新たな出会いを紡ぐ。Gohはこれからも、食を通じた人とのつながりを創造し続けていく。



2.



3.



1.

1.天井高5メートルと、開放的な空間の店内。2.メルボルンで薪火調理を学んだシェフが火入れする肉料理は、コンロ調理にはない味わいと、原始の感覚をゲストに届ける。3.ココナツのような香りが特徴の鳥山椒を使った、グリーンカレー風スープ。薪火で焼いたナスの皮を、ゲストが自分自身で剥いてからいただく。4.ひとつの薪台からあらゆる調理が繰り広げられる。5.レストランが建つ深大寺ガーデンは2020年度GOOD DESIGN賞を受賞。店舗建築も深大寺ガーデンとともにアメリカの環境認証を取得するなど、環境に配慮されている。

自然をいただき、自然と過ごす。  
その時間が、くれるもの。

東京都調布市。空間緑化を手がけるグリーン・ワイズが、「つながる暮らし」を掲げて生み出した深大寺ガーデンの中、緑に溶け込むようにしてレストラン Maruta は建つ。コースを構成するのは、庭や近隣の里山で採れる草花や木の葉、信頼できる猟師・生産者から提供された食材に、薪火で火を入れた料理。「雑草なんて、実はないんです。緑を学び、自然を知ると、名もない草花に価値が見えてくる」とマネージャーの外山氏は語る。店では、スタップが里山で採集した山野草やキノコ、庭で育てたハーブや野菜も料理に用い、食材は皮や端材まで余すところなく使い切る。この「自然の中に存在する価値を見出す」という貫いたスタイルも、Maruta の魅力のひとつと言える。

自然とつながることで、見える世界が変わる。Maruta が営業時間をランチ、ディナーともに週末中心の1回転に限っているのは、テーブルで料理をいただく以外の体験をゲストに届け、こういった心の動きを生み出すため。庭を歩いて草花にふれたり、薪火を囲んでマッシュマロを焼いたり、ワインや自家製の発酵ドリンクを屋外で楽しんだり。子どもたちは庭を駆け回って遊ぶこともできる。大人も子どもも、自然から学び、世界の色彩やかさを感じる方法を思い出す。そんな体験が、「ここ」にはある。

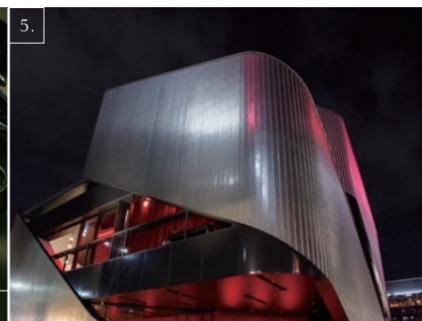
## Maruta

住所：東京都調布市深大寺北町1-20-1/TEL:042-444-3511(受付時間：木・金曜11:00~18:00、月曜11:00~16:00)/営業時間：〈土・日曜〉スタート12:00(入店11:30~)〈土・日・月曜〉スタート18:00(入店17:30~)※完全予約制/予算：ランチ・ディナーコース24,000円～(税・サ込)/定休日：火・水曜/アクセス：京王線調布駅から徒歩約15分

<https://www.maruta.green/>



6.



5.



5.



4.



1.独特の様式を走らせた天井が目を引き、クラシカルモダンなダイニングルーム。2.甘鯛のグリルに、トリュフとフランス産の生ハムを添えて。3.ヨーロッパ産鴨肉を使ったメイン料理。ベリーソースとハーブ、ブドウを使ったサラダで、彩りも風味も豊かに。4.庭に囲まれた、日の光が降りそそぐテラスルーム。5.洋館風のデザインだが、屋根はいぶし銀の瓦で葺くなど、和洋を巧みに折衷した建築。歴史的建造物としての価値も高い。6.会食などに人気の茶室。ダイニングチェアは、実際に一三や当時のゲストが座っていたもの。

「芸術雅」と、生活(俗)を一体に楽しむ。そんな想いで名付けられた雅俗山荘は、阪急阪神東宝グループ創業者・小林一三の私邸だった建物。一三の没後は逸翁美術館となり、2010年からレストランとしての歴史をスタートした。客席のあるダイニングや茶室には、一三が来賓と共に時間を過ごした当時の雰囲気、そのまま残る。登録有形文化財にも指定された歴史ある空間だが、「人をもてなし、楽しませる」ことを大切にしたい一三の考えからか、友人宅に招かれたような、温かい空気感が漂う。料理をゆっくり味わえるよう、客席を入れ替えないという店のこだわりにも、ゲストを想う一三の姿勢が受け継がれている。

コース料理は、全国各地の旬のものや、本場ヨーロッパから取り寄せた食材を使った、クラシックフレンチ。王道を踏襲しつつも、ソースや付け合わせのハーブで遊び心を加えた一皿に、対話を通じて好みを引き出してくれるソムリエが選ぶワインを合わせれば、一口毎に味わいの変化を楽しめる。食事の前後には、ぜひ庭園の散策を。緑の中に茶室が佇む庭を歩けば、妻と共に、この場所で穏やかな晩年を過ごした一三の面影を感じられるだろう。

## 雅俗山荘

住所：大阪府池田市建石町7-17 (小林一三記念館内) / TEL: 072-751-1333 (受付10:00~17:00) ※営業時間中は出られない場合がございます / 営業時間：〈昼〉11:30~14:30 (入店13:00まで) 〈夜〉17:00~21:00 (入店19:00まで) ※夜のみ完全予約制・2営業日前15:00までに予約/予算：昼4,800円~(税・サ込) 夜12,000円~(税・サ込) / 定休日：月・火曜 (祝日の場合は翌平日) / アクセス：阪急池田駅から徒歩約12分

<http://gazokusansou.jp/>

※記載の料金、営業情報は2023年12月末時点のものです。提供するメニュー・食材・器等は時期により異なります。詳細は各店にお問い合わせください。



## 五. 雅俗山荘

フレンチ  
大阪・池田

日常の忙しさを忘れ、心のゆとりを取り戻す場所。



1.700年前、夢窓国師の手で作庭された当時の面影を残す曹源池庭園。2.旬の食材を使った椀がずらりと並ぶ「月(一汁六菜)」6,500円。ゆず味噌香る麩饅頭は京都の老舗・麩嘉が、節月のために特別に作った逸品。(2名以上、3日前までに要予約)。3.境内の自然を感じ、心静かに食事を楽しめる。4.スタンダードの「雪(一汁五菜)」3,800円。予約が望ましい。5.入口に掛かる「円相」が、禅の教えを静かに表現。

## 天龍寺 節月

住所：京都府京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町68 / TEL: 075-882-9725 (受付9:00~17:00) / 営業時間：11:00~14:00 / 予算：3,800円~(税・サ込) (別途庭園参拝料500円) / 定休日：年中無休 / アクセス：阪急嵐山駅から徒歩約15分

<https://www.tenryuji.com/shigetsu/>



## 四. 天龍寺 節月

精進料理  
京都・嵐山

世界遺産の境内で、禅の心にふれる時間を。

1339年、夢窓国師によって開山された天龍寺は、世界遺産にも登録されている臨済宗天龍寺派の大本山。3万坪の境内には、歴史的建造物をはじめ、『雲龍図』『達磨図』などの見どころが点在する。中でも多くの人が参拝するのが、大方丈西側の曹源池庭園。日本初の史跡・特別名勝であるこの池泉回遊式庭園を抜けた先で、節月(しげつ)は静かに参拝者を迎え入れる。

訪れた人々は「悟りの境地」を意味する円相を描いた暖簾をくぐり、開放的な座敷へ。境内の景色を眺めながら、食事をいただく。「食事からも季節を感じていただくため、料理の内容は都度変わります。冬は堀川(ごぼう)や海老(えび)などの京野菜を使った料理をお出しする予定です」。そう語るのは、節月を取り仕切る小谷氏。動物性の素材を使わないのが精進料理の特徴だが、そ

の中でも満足感を出すために、小谷氏自ら濃厚な味わいの胡麻豆腐を作ったり、しっかりと風味を感じられる昆布出汁で調理を行ったり、目に見えない細部にこだわりの料理を仕上げている。嵐山の山々を借景とした庭園を歩き、精進料理をいただく。この時間と真摯に向き合っ、心が静かに凪いでいく感覚を体験しよう。

「ジオでの暮らしだから  
出会うことができたご自身だけの  
「お気に入りの風景」。  
なにげないけど特別な、  
オーナー様のフェイバリットシーンを  
紹介します。」

# 輝く湖面が眺められる 見晴らしのいいリビング

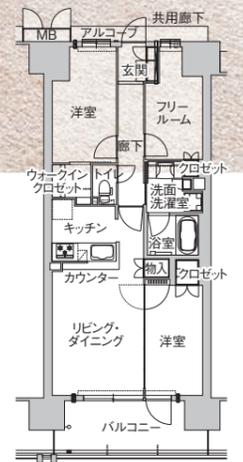


「今年※の夏、部屋から琵琶湖の花  
火大会を堪能しました」。  
そう話すのは、結婚を機に「ジオ大津  
京町」を購入されたK様ご夫妻。新快  
速が停まるJR大津駅に近く、京都・  
大阪方面へのアクセスの良さに魅力  
を感じたといいます。  
「利便性の高い立地に惹かれてモデ  
ルルームを見学したのですが、広いバ  
ルコニーから琵琶湖があまりにきれ  
いに見えて…。私は滋賀県、夫は静岡

## 01

採光・通風・眺望に恵まれた明るい  
LDK。隣接する洋室の間仕切りを  
開放し、広々と使用。カーテンや窓  
も開けてオープンに過ごせます。

県出身なので、それまで住んでいた京  
都市内よりのんびりとした穏やかな  
環境も気に入りました」。  
購入検討時には、ほぼ完成していた  
ため、実際に見える景色や日当たり  
を確認した上で、納得して住戸を決め  
ることができたのも良かった点です。  
バルコニーは東南側で、リビングと  
の間にはたくさん光を取り込む大  
きな窓があります。「特に午前中は日  
当たりがとても良いです。洗濯物が



03 遮るものもなく花火鑑賞が楽しめるバルコニー。  
大きなイベントでなくてもよく花火が上がって  
いて、星や月もきれいに見えるそうです。

あつという間に乾きますし、夏場は風  
通しが良くて気持ちいいですよ」。  
奥様が好きなのは、北欧デザインの  
インテリア。カラフルな模様のカッ  
プコレクションや木の家具と合うよ  
うに、床や建具は明るいライトブラ  
ウンで統一されたコーディネートが  
選ばれました。  
日当たりの良さと、素敵なインテ  
リアの相乗効果で、明るく軽快な雰  
囲気が漂っています。

## 02

テレビ横には奥様が長年かけて集  
めた北欧ブランドのカップコレク  
ションが。家具や照明、雑貨など、一  
つひとつ吟味されています。



## PROFILE

### 滋賀県大津市 K様宅

家族構成：2人 間取り：3LDK 居住期間：約1年半

京都・大阪にそれぞれ通勤されるご夫妻。利便性の良さと自然豊  
かな環境が気に入り、大津市の「ジオ」を購入されました。

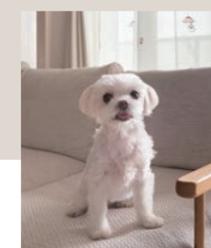
# お気に入りの時間

室内でもバルコニーでも  
2人と1匹が仲良く過ごせる  
家ごはんも充実する日々



風にあたりながら、ハーブティーを片手にリラックスタイム。「疲れが癒やされます」。

どちらも料理が得意なご夫妻。広いキッチンを使いやすく、収納もたっぷり。オーブンレンジを導入し、パンを焼くなど料理の幅が広がったといいます。時間が取れる夜は、ちよつといいワインを開けて、二人でゆっくり家飲みを。一緒に韓国ドラマを観るなど、仲睦まじいお二人です。



愛犬るるちゃんも新生活を満喫しています。

愛犬もすぐ新生活に馴染み、広々としたリビング・ダイニングを駆けまわり、自由に過ごしています。「マンション内には犬を飼っている人も多く、顔を合わせたら気軽に挨拶できるのもいいですね。琵琶湖岸の公園は気持ちのいい散歩コースです」のびのびと過ごせる環境は、人にも犬にも優しいようです。

## 住まいの こだわり OBSESSION



01



04

### 01 DIYしたカウンター

「ドレッサーの高さに揃えて、夫がDIYでつくってくれました」というカウンター。読書やミシンがけもできます。

### 02 広いキッチン

きれい好きのご主人様。キッチンも作業スペースや収納が広々として、片付けや料理がしやすいといえます。



03

### 03 ガス温水浴室暖房 乾燥機付きの浴室

梅雨時期の洗濯物干しに重宝するのが、浴室の換気乾燥機能。暖房も付いていて、寒い季節の入浴も快適です。



02

### 04 出入りしやすい バルコニー

デッキフロアが室内の延長のようで履物不要。雨も降り込みにくく、虫も気にならないそうです。

ソファ・テーブル・ドレッサーを、オーク材の家具でそろえられたご夫妻。カーテンや照明まで上手くコーディネートされていて、招いた友人たちにも好評だとか。「広い空間でもきれいに保てるのは、しっかり取られた収納スペースのおかげです」。押しグッツや愛犬のキャリーケースなど、物の大小に関わらず、各所にすっきり収められています。寝室にはウォークインクローゼットも。大きな窓があるリビング・ダイニングは、開放的な空間で四季を通していつでも快適。「断熱性が高く、冬はリビングの床暖房だけ。夏もエアコンがよく効きます」。リビングで在宅ワークをしていると、顔を上げると窓からの景色にリフレッシュされるそうです。

ご主人様には新たな趣味も生まれました。キッチンカウンターに置いた水槽で、海水魚を飼育。「DIYに挑戦した経験を活かし、次は大型水槽が置ける架台をつくりたいですね」。さらに楽しみが広がります。



### 分譲中 ジオ大津 京町

<https://geo.8984.jp/otsu/>



大津市初となる〈ジオ〉は、宿場町の名残が残る大津市京町に総156邸で誕生。交通至便なJR大津駅がほど近く、京阪線も利用可能。琵琶湖を望む屋上テラスからは、開放的な眺めが広がります。

● 滋賀県大津市京町1丁目  
● JR東海道本線(琵琶湖線)/大津駅から徒歩7分、京阪電鉄京津線/上栄町駅から徒歩3分



使用する和紙は、阿波和紙や美濃和紙の他、濱坂さんが旅先で出会った各地の伝統和紙など様々。時には和紙そのものの質感や色などから発想を得て創作することもあろう。作品は型作りから。金属を折り曲げ、溶

接し、濱坂さんは頭に描いているイメージを具現化していきます。そして、完成したフレームを包み込んでいくように丁寧に和紙を貼り進めていきます。近年ではアート性や表現性も加わり、和紙の原料となる「楮こうぞ」

心までも温かく照らす——  
生命がモチーフのシェード。



そのものを使用する作品も。「自然のありのままの表情がとても面白くて、そのまま使ってます」と話す濱坂さん自身のお気に入り「KODAMA」という楮の繊維だけで作ったオブジェです。LEDのライトを入れればあかりに、付属の試験管に植物を挿して添えれば花器としても楽しめます。「あかりは心理的なものにも大きく影響を与えます。一日中同じあかりの中においては心と身体スイッチが切り替わりにくい。行灯あんどんの間接照明など、通常のあかりとは照度や照らす範囲の異なるものをリビングや寝室に、また、小さいものなら廊下や玄関などに添えることで空間の印象はグッと変わります」と濱坂さん。あかりを工夫することで心が動いたり、リラックスできたり、心身への様々な影響も期待できます。

工房では、小ぶりの行灯を制作するワークショップも実施（要予約 5,500円）。濱坂さんの丁寧な指導のもと、1点ものの和紙あかりを作ることが



「KODAMA(11,000円)」。部屋のアクセントになる照明や花器として使用できます。



できます。ギャラリーのある赤穂御崎には、海を望むショップやカフェ、古社なども点在。ギャラリーの訪問と併せて風情ある海辺のスポットを巡る散策もおすすめです。

ゆきあかり  
幸灯工房 〈兵庫・赤穂市〉

瀬戸内海を望む赤穂御崎にギャラリーを構え、近隣には工房が手掛けたあかりで彩られる宿も。インスタレーション・アートでも注目され、表現の幅を広げている。

● 兵庫県赤穂市御崎44-1 ● 070-8404-3543 ● 不定休(ご来店時は要問い合わせ)  
□ <http://yukiakarikoubou.com/>



幸灯工房

ランプシェード



古民家を改装した工房で展示されている行灯シリーズ。手前から時計回り／「flower(55,000円)」、「雫(33,000円)」、「渦(44,000円)」。  
※掲載作品は完売している場合があります。

手しごとの  
銘品と、

暮らす。

「幸せなあかりを灯し続けられますように」という思いを込めた、ランプシェードを制作・販売する「幸灯工房」。和紙と金属ワイヤーで作る有機的なフォルムの作品は、どれも「生命」を連想させる温かい印象です。「植物や自然などからインスピレーションを得て表現しているの、和紙の温かな風合いがとてもマッチすると思っています」と話してくれたのは、工房を営む作家の濱坂幸代さん。和紙越しのあかりはやわらかく周辺を照らし出し、シンプルで無機質な空間にも温もりを与えます。



## プラス1アイテムで 楽しい盛り付けを

使い方を少し変えたり、組み合わせを考えたりすることができれば、器のチョイスも日々の楽しみになります。蓋付きの湯のみは、お客様にお茶をお出しする時に使用している方も多いと思いますが、普段のお料理にもぜひおすすめです。スープや蒸し料理に使うと、蓋を開ける瞬間においしい香りと「おいしいそう」という笑顔が食卓に広がります。お総菜を少しずつ盛るときに活躍する小付け(小さい器は、メイン料理の器の上のせてソースやドレッシング入れに。料理や器を引き立たせるワンランク上の盛り付けが完成します。アイスカップといったスイーツ使いにも最適です。小付けを購入される際は、今お持ちの食器を思い浮かべてみてください。お持ちのお皿にマッチする質感や色のものを選ぶのもセレクトの基準になります。また、お食事用の器には、少し深さの

ある万能なものを選びがちですが、フラットなプレートは数枚所有しておくくと便利です。25〜27cm程度のものなら、朝のワンプレートやおもてなしなどで数人分の料理をのせる時にとっても使いやすい上、なにより華やかで映えるのが特徴。写真を撮るのも楽しくなる一枚ですね。さらにはランチョンマットやカトラリーなど、器以外のテーブルウェアにも興味が及ぶと楽しみはもっと深くなっていきます。「好きなもの」で食卓を彩って、毎日の食事をより楽しい時間にしてください。



(上)小付けは形も色も様々。コレクションするのも楽しい。(右下)プレートは、ご家族それぞれお気に入りのものを専用で使うのもおすすめです。(左下)最近はお盆代わりにもなるアルミプレートも流行っています。光沢感もあり上品で華やか。



蓋付き湯のみは、取っ手にタasselを付け、小さな平皿と合わせれば華やかでかわいいスープカップにもなります。おもてなし料理におすすめのアイデアです。

ていねいな暮らしのアイデア。

# 器

お料理を好きな器に盛りつけるだけで、食事時間は特別なひと時になります。選び方や使い方の工夫など、少しのこだわりで豊かになる器の楽しみ方を教えていただきました。

新しい出会いや  
使い方の工夫で  
食事時間を豊かに

リビング関連の商品全般について、お客様をアテンドさせていただくのが私の主な業務です。器とは、今の部署に異動してから深くふれあうようになりました。それまでは器について「こだわって使う」ということはしておらず、ただ家にあるものを使っていたのですが、勉強しながらたくさんの器と携わっていると、やはり興味が湧いてきます。現在では、王道の和洋食器以外にも、伝統的な技法を守りながら、デザインにモダンなエッセンスを盛り込んだ新しい器を紹介したり、使い方をアレンジすることで食事がより豊かになるアイデアなども提案しています。ちょっとした工夫で世界が広がるのも食器の魅力です。器を使うこと自体が楽しくなります。

## 器を大切に使うための3材質お手入れ方法

### 阪急うめだ本店

7階のリビング用品を扱うフロアでは、ブランド食器や手ごとの器などを取扱い。ほぼ毎週実施されるイベントも好評です。オンラインストアからも購入できます。

☐ [https://web.hh-online.jp/fashion/special.html?fkey=hf\\_special\\_living](https://web.hh-online.jp/fashion/special.html?fkey=hf_special_living)



### 1 陶器の劣化を予防

陶器は、米のとぎ汁(又は片栗粉を溶かした湯)で炊く「目止め」という処理を。水漏れや色変化の防止に。



### 2 錫の器は変色に注意

酸味の強い飲食物を入れたままにすると変色の可能性があります。使用後はすぐに洗い、必ず水気を拭き取ってから保存を。

### 3 木製の器のお手入れ

オリーブオイルなどをペーパータオルに付けて馴染ませると、素材感を維持できます。浸け置きや乾燥機はNG。



# HANKYU HANSHIN STAFF REPORT

より良い住まい・サービスのために、  
適材適所、様々なプロのスタッフ配置は欠かせません。  
現場の声と共に、業務の一部をご紹介します。

vol.3

## マンション管理部の取り組み

(株) 阪急阪神ハウジングサポート

マンション資産価値を高める商品企画や調査を実施。防  
災訓練やイベントといったコミュニティ形成の場を支援  
し、ふれあいと安心感のある暮らしを提供します。

### お住まいの方と連携し 暮らしに付加価値を

阪急阪神ハウジングサポートのマ  
ンション管理部は、維持・管理のほ  
か、管理組合理事会運営に伴う事務  
処理や意見調整に必要な資料の作  
成、設備点検・清掃業務の実施状況  
報告などを行い、マンションのソフ

ト面を支えています。加えて、管理  
物件の居住者様に向けてのイベント  
なども提案。開催に至るまで、管理  
組合理事会のお手伝いをさせていた  
だくことも主な業務の一つです。そ  
の一端として、マンション敷地内での  
移動販売サービス「走るデパ地下」  
を検討し、数物件で実施しました。  
コミュニティ形成の一端を担う、新  
たな取り組みです。

「非日常感があり新鮮な一日に。近所では買えないものを手  
に取って選べることはありがたいです」と前理事長・村井様



### グループ力を結集した 「走るデパ地下」の実施

「走るデパ地下」は、阪急阪神百貨店  
が展開しているデパ地下スイーツの移  
動販売です。その実証実験の場として、  
(ジオ)も候補にありました。一方で  
阪急阪神不動産と阪急阪神ハウジング  
サポートは常に連携しながら、万が一  
の災害に備え、マンション内のコミュ  
ニティ強化の必要性を感じていまし  
た。そんな中、防災訓練実施予定のマ  
ンションがあり、人が集まる機会に移動  
販売も同時開催すれば、より効果的と



阪急×カルビーの「グランカル  
ビー」といったコラボブランド  
のほか、「シュガーバターの木」  
「とらや」など実店舗で人気の  
商品をピックアップ。

### マンションとつながり コミュニティ形成を図る コンテンツを共に



左から、阪急阪神ハウジングサポート 塚本氏、ジオ北千里藤白台 前理事長・村井様、阪急阪神ハウジングサポート 高田氏 ※2023年10月現在

いうことから、企画に向けて動き出  
しました。阪急阪神ハウジングサポート  
のフロントスタッフ(マンションパー  
トナー)が、管理組合理事会との打合  
せ、調整や準備を進め、開催に至りまし  
た。開催されたジオ北千里藤白台(大阪  
府吹田市)では、お子様からご年配の方  
まで楽しんでいただき、前理事長から  
は「住民同士が顔見知りになる機会が  
あるのは良いことだと思えます。そこ  
からコミュニケーションや他の住民の  
方への思いやりが生まれることは、マ  
ンションのソフト面の強化にもつな  
がると感じました」といったお声をいた  
だきました。より豊かで安心していた  
だける暮らしを目標に、グループの協  
力による(ジオ)ならではの取り組みで  
更なるサービス強化を目指します。

### 「走るデパ地下」ジオ実施によせて

#### オンリーワンのお買い物体験を

阪急うめだ本店にしかない商品を中心  
に、幅広く商品をセレクトしています。ま  
た、季節の商品も積み込んでおり、選ぶ  
楽しさも感じていただけるよう工夫して  
います。(ジオ)ならではのコミュニティコ  
ンテンツの一つとして認知されるよう、  
これからも取り組んでいきます。



(株) 阪急阪神百貨店  
フード新規事業  
開発部  
河野卓也さん

#### 暮らしの情報を共有できる場に

にぎわいの場は、暮らしにまつわる他の  
コンテンツを知っていただく機会にもな  
ります。お会計をお待ちの時間に、配布  
していた防災ガイドブックを読んでもら  
うだけでも、とても有意義な時間でした。  
会話やコミュニティが生まれるきっかけ作  
りをこれからも行っていきます。



阪急阪神不動産(株)  
住宅事業本部  
住宅事業企画部  
中尾知佳さん

グループシナジーを  
活かした  
企画を提案

profile

(株)阪急阪神ハウジングサポート  
マンション管理部  
営業企画グループ  
高田 強 氏

マンションの居住者様に、ご自宅にいなながら弊社グループの強みを活かした体験をしていただける、「走るデパ地下」のご提案をしました。阪急うめだ本店に行かなければ購入できない商品が、マンションにやってくるのは、とても魅力的なことだと感じましたし、デパートではブランドそれぞれの売り場に並ばなければなりません

が、一度のお会計で購入できることも大変便利です。実施当日は、幅広い世代の方にご利用してもらい、また「定期的に開催してほしい」とのご意見が寄せられました。阪急阪神グループならではの企画を通して、今後とも居住者様に寄り添いながら、末長くお付き合いいただけるよう様々なご提案をしていきたいと思っております。



profile

(株)阪急阪神ハウジングサポート  
マンション管理部  
マンションパートナー  
塚本達郎 氏

ジオだからこそその  
特別感を  
味わえる企画を

ジオ北千里藤白台は2021年に入居を開始した新しいマンションだったため、「走るデパ地下」は居住者様同士のふれあいの場として、ぜひおすすめしたいサービスでした。まずは、理事会の方々にご説明をし、ご家族の反応を確認していただきました。結果、「実施するならば来店したい」とのお声が多くあり、実現に向けて動き出す

ことができました。実際に現場で立ち会いましたが、本当に多くの居住者様のご利用され、皆様の楽しそうな表情を見ていますとご提案・実施できて良かったと実感しました。「ジオ」を選ばれたことをより特別に感じていただけるよう、さらに付加価値を高める企画を実施していきたいと考えています。

ハレの日  
ごはん

自宅でもできる豪華な一品を  
阪急阪神第一ホテルグループの  
シェフがお教えます。

骨付き鶏もも肉の  
コンフィ

低温の油でじっくり火を通し仕上げるコンフィをご紹介します。冬から春にかけて美味しい彩り鮮やかな野菜を付け合わせると、ハレの日を飾るメイン料理に。

あわせていただくひと皿

カンパニューなどのハード系パンと、  
トマト系のミネストローネがおすすめです。

所要時間／約2時間(前日の下準備を除く)

【材料(4人分)】※ジッパー付き保存袋(2枚)も用意

骨付き鶏もも肉	4本
【A】	
ローリエ	2枚
タイム	2本
スライスしたにんにく	1片分
【B】	
蕪(かぶら)	小1個
じゃがいも	小1個
姫人参	4本
グリーンアスパラガス	4本
ブロッコリー	1/4房
カリフラワー	1/4房
【C】調味料	
塩	鶏肉の重さの1.2%
胡椒	適量
ピュアオリーブ油(サラダ油でも可)	400ml
バルサミコ酢	200ml
粒マスタード	適量
【D】飾りつけ	
からし菜	適量



千里阪急ホテル  
鉄板焼・フレンチ・和洋会席  
「ボナージュ」  
専任シェフ  
ながと のぶゆき  
長門伸幸 さん



作り方

【前日の下準備】

鶏もも肉に【C】の塩・胡椒をすり込む。

バットに移し、【A】を鶏もも肉の上に置いて、冷蔵庫で一晩寝かせる。

- 寝かせた鶏もも肉の水気を拭き、2本ずつジッパー付き保存袋に入れ、ピュアオリーブ油をそれぞれ200mlずつ注ぐ。空気を抜き封をする。
- 鍋いっぱいのお湯に1を入れ、弱火で1時間半から2時間火を通す。
- 2を保存袋から取り出し、フライパンで皮目がパリッとするまで焼く。

**POINT** 鶏もも肉は動かさずに、じっくり焼くことできれいな焼き色がつきます。

- 【C】のバルサミコ酢を焦がさないようにとろりと煮詰めて、ソースを作る。
- 【B】の食材を下記のように下処理し、塩ゆでする。
  - 蕪…くし切りにして皮をむき、面取り
  - じゃがいも…皮をむき、乱切り
  - 姫人参…皮をむく
  - グリーンアスパラガス…根部分の表面をピーラーでむき、食べやすい大きさにカット
  - ブロッコリー、カリフラワー…小房に分ける
- 大皿に5を敷き詰めて3を盛り付け、【D】のからし菜を添える。
- 4のソースと【C】の粒マスタードを添え、完成。

千里阪急ホテル 東館2階  
鉄板焼・フレンチ・和洋会席「ボナージュ」

プールサイドを眺めながら開放的な空間で楽しむフレンチ、歴史あるカウンターが自慢の鉄板焼。多彩なスタイルとあたたかなサービスで提供する季節の味で、至高のひとつときを。

大阪府豊中市新千里東町2-1  
【ランチ】11:30~15:00(L.O.14:00)、土・日曜・祝日は11:00~  
【ディナー】17:00~21:00(L.O.20:00)  
定休日:水・木曜(祝日・特別営業日は除く) TEL:06-6871-8447(直通)  
※状況により、予告なく営業内容・時間等を変更する場合があります。



前菜の盛り合わせをはじめ、魚料理や肉料理など全8品。お箸で気軽に食べられるフレンチコース「双葉〜FUTABA〜」※ランチメニューです。※写真はイメージです。

# Another Side

## 阪急阪神 すまいのギャラリー

— オーナー様とつながり続けるサロン —

兵庫県・西宮エリアに、業界でもユニークな住宅総合案内所が誕生しました。

様々な選択肢に対してさらなる満足と感動を。“すまい”から人生の豊かさを追求する場所です。

ワンフロアに窓口を集約  
不動産の総合案内拠点

住宅から複合商業施設まで、阪急阪神ホールディングスが総合的に開発を進める西宮市に、新しいコンセプトの住宅の総合案内所「阪急阪神すまいのギャラリー」が誕生しました。通常は事業ごとに窓口を設けていますが、当案内所は新築マンションの購入、中古物件売買やリフォームなど、住まいに関するご相談を一つの窓口で行っています。フロアには新築分譲マンション(ヘジオ)・不動産売買仲介の専

任スタッフが常駐しており、リフォーム・リノベーションのご相談は完全予約制で受け付けています。例えば、中古を購入しリフォームしたい、自宅を売却しマンションを購入したい、ヘジオのコンセプトルームを参考にリフォームを検討したいというケースに、並行してお応えできる場所です。

### THINK LIFE

満足と感動の住まいを考える  
阪急阪神すまいのギャラリーは、様々な選択肢をお客様に与えることができる場所。「家 HOME」だけではなく、「人生LIFE」も考えながら、住まいのすべてを通して、みなさまに満足と感動をご実感いただけます。

## PICK UP

### 「リフォーム&リノベーションサロン」

「直す」「新しくする」に留まらない、上質なリフォーム・リノベーション空間をショールームでご提案。中古物件探しや資金計画も対応可能です。



「コンセプトルーム」映像コンテンツも加えた(ヘジオ)のコンセプトルームで、新たな生活空間をイメージ。



「VRコーナー」  
VRシステムを導入。Googleを装着し、専有部内を再現したCGを自身の視点で体感。

### 「タッチパネルモニター」

リフォーム施工事例やご入居者様の声、マンションや戸建の分譲マップなどが閲覧できるモニターを設置。大型のタッチパネルで直感的に操作・検索ができます。

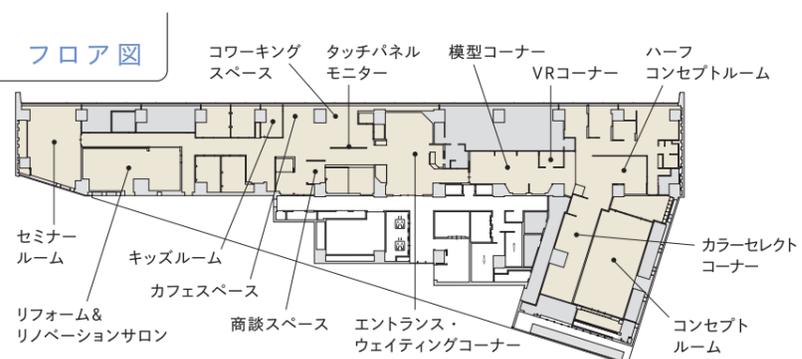


## 最先端設備を導入した 臨場感のある展示

展示スペースや商談ブースには最新の技術を積極的に取り入れ、より分かりやすく具体的にイメージしていただけるような工夫を各所に散りばめています。(ヘジオ)の魅力を感じることができるコンセプトルームには、(ヘジオ)標準モデルの仕様を確認できるフルパッケージの展示を導入。バルコニーに設置された大型マルチモニターでは当案内所でご紹介している物件のCGモデルルームのほか、実際の眺望もご体感いただくことができます。(※一部物件を除く)。また、タッチパネルモニターでリフォームの施工事例や、(ヘジオ)のモデルルーム事例、ご入居者様の声などの確認が可能です。さらに、商談ブースでは大型モニターを使用し、より視覚的に分かりやすくご説明させていただいております。ギャラリー内の壁やパーテ



エントランス・ウェイトニングコーナーには、コンセプトムービーを映す大型ディスプレイを設置



## 阪急阪神すまいのギャラリー

2023年11月に阪急西宮ガーデンズ プラス館9階にグランドオープン。近隣のオーナー様には、ショッピングのついでにお立ち寄りいただけ、住宅にまつわることをより身近に感じていただけます。

● 兵庫県西宮市高松町8-25 阪急西宮ガーデンズ プラス館 阪急電鉄西宮北口駅東改札口から徒歩3分(デッキ直結)  
休業日:水・木曜 ※営業時間や年末年始休業日は窓口により異なります。詳細は「阪急阪神すまいのギャラリー」公式サイトでご確認ください。



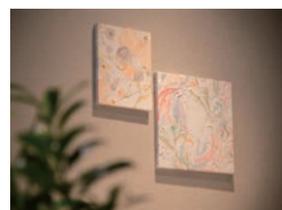
## HOC会員様にご利用になれる

コワーキングスペース&  
カフェスペースも

阪急阪神オーナーズクラブ(HOC)会員様が無償でご利用できるコワーキングスペースとカフェも設置。お気軽にご利用いただき、ご検討されている住まいのことなどいつでもご相談ください。



陽光を取り込む大きな窓の外には、西宮の街を見渡す眺望が広がる。



グループが運営するアート事業「ARTELIER」の作品が各所を彩る。



フロアのグリーンは阪神甲子園球場のグラウンド整備をする阪神園芸が担当。



関西

## 大阪ミナミの街から 相撲エンタテインメントを発信!

「THE SUMO HALL HIRAKUZA OSAKA」開業  
インバウンド向け相撲エンタテインメントショー  
ホール「THE SUMO HALL HIRAKUZA OSAKA」  
が、なんばにオープンします。英語での相撲ショー  
のほか、実際の土俵、元力士たちとのふれあいを  
通し、伝統文化を体感できるスポット。ハラル  
・ヴィーガンも選べるお食事にも注目です。

● 大阪市浪速区難波中2-10-70 なんばパークス8階  
■ 阪神・近鉄 大阪難波駅下車徒歩約9分  
□ <https://www.hirakuza.net/sumohall/>



関西

## 阪急初の座席指定サービス 「PRiVACE」登場!

新型車両「2300系」の一部が座席指定可能に  
阪急電鉄ではこの夏、京都線の新型特急車両  
「2300系」の運用を開始。大阪方面から4両目  
には座席指定サービス「PRiVACE」が導入され、  
より自分時間が確保できるプライベート感と  
快適性を追求した移動サービスを提供します。

座席指定サービス「PRiVACE」WEBサイト  
□ <https://www.hankyu.co.jp/privace/>



関西

## 阪神タイガース Women 2024年の活躍にも期待!

2023年10月、初の女子野球日本一!

2023年、日本シリーズを制し38年ぶりに日本一  
となった阪神タイガース。そして、同年10月には、  
阪神タイガースの女子クラブチーム「阪神タイ  
ガース Women」も高校以上の上位28チームが  
競う第19回全日本女子硬式野球選手権大会で  
優勝し、初の女子野球日本一のタイトルを獲得  
しました。「阪神タイガース Women」は2020年  
12月に設立し、2021年から本格始動。クラブ選  
手権での優勝など、様々な女子野球リーグでの  
活躍は見逃せません。今後も、さらに躍進して  
いきます。



阪神タイガース Women © 阪神タイガース

□ [https://hanshintigers.jp/data/hanshintigers\\_women/](https://hanshintigers.jp/data/hanshintigers_women/)



公式Instagramもチェック!

「阪神タイガース Women」の試合予定や結果を速報。選手の熱いプレイ  
やオフショットも随時更新しています。ID : tigers\_women



## 宝塚歌劇初演から50周年 「ベルサイユのばら50」上演!

今、歴代のレジェンドスターと共に蘇る

1974年に宝塚歌劇で幕を開けた不朽の名作  
「ベルサイユのばら」。初演から50周年を記念して、  
歴代のレジェンドスターたちが大集結します。公演  
は5~6月に大阪・愛知・東京で開催予定。あの懐  
かしい場面、音楽やダンスをもう一度あなたのも  
とへお届けします。この機会をぜひお見逃しなく!

□ <https://www.umegei.com/versailles50/>



TM & © TOHO CO., LTD.

関東

## ゴジラ生誕70周年 「GODZILLA THE ART プロジェクト」

現代アーティストたちがゴジラを表現

“GODZILLA THE ART”は、「ゴジラとは何か」と  
いう未だ定義されていない問いに対し、今を生き  
る国内外の作り手たちが様々なスタイルで自身  
の解釈するゴジラを表現するプロジェクトです。  
展示は2023年から渋谷PARCOで第2弾までを  
開催しました。2024年春以降の開催場所・スケ  
ジュールは公式ホームページにて。

□ <https://godzillatheart.com/>



## 阪急阪神グループが挑戦する 農業ビジネス「トマフル」

兵庫県姫路市産のこだわりミニトマトをお届け  
「ライフデザイン阪急阪神」が栽培するミニトマトを  
ご存知ですか? 甘さだけでなくトマト本来の酸味、  
うまみ、食味を最大限引き出したバランスの取れた  
味わいが自慢です。「五つ星ひょうご」に選ばれたコ  
ンフィチュールといった加工品もラインアップ。オン  
ラインストアも展開中です。

【Instagram】ID : agri\_idhh\_tomato  
□ <https://tomafuru.com/>



Instagram WEB サイト



関西

## 北大阪急行電鉄が 3月23日に延伸開業!

「箕面船場阪大前駅」と「箕面萱野駅」が誕生  
堺市・なかもずから千里中央までの南北を走る北  
大阪急行が、箕面市に向かって延伸。「箕面船場  
阪大前駅」と「箕面萱野駅」の2駅が新たに誕生  
します。Osaka Metro 御堂筋線との相互直通運  
転により、大阪市内中心へ乗り換えなしでアクセ  
ス。箕面地域の公共交通の利便性が向上します。

□ <https://www.kita-kyu.co.jp/enshin/>



リフォームに「デザインと品質」を

## リフォーム

経験豊富なスタッフが、チーム体制で一貫サポート。企画リフォームから部分リフォームまでオーナー様の想いにより「沿い」、「共に」理想の暮らしをつくります。

☎ 0120-8984-90  
(ソリューション推進部 リフォームグループ)  
● 10:00~18:00(水・日曜定休)



阪急阪神 リフォーム

物件セレクトも施工もおまかせ

## 中古を買ってリノベーション

物件探しから資金計画、リノベーションの設計、施工、アフターサービスまで担当「リノブルーム」。ひとつの窓口でのワンストップサービスで、スムーズに対応します。

☎ 0120-8984-51  
(ソリューション推進部 リフォームグループ)  
● 10:00~18:00(水・日曜定休)



Reno-Bloom

好立地・好環境の中古住宅を

## リノベーション済住宅

物件選定から空間設計、内装デザインや施工まで阪急阪神不動産がトータルプロデュースしたリノベーション済住宅です。

☎ 0120-8984-80  
(ソリューション推進部 仲介グループ)  
● 10:00~18:00(水・日曜定休)



Styles

大規模開発から都市型戸建まで

## 宅地・戸建分譲

沿線開発で培ったノウハウ、〈ジオ〉の永住邸宅思想を融合させた分譲戸建ブランド〈ジオガーデン〉を展開。一邸一邸にこだわりを尽くした上質な空間を提供します。

【関西】☎ 06-6313-3412  
● 10:00~17:00(水・土・日曜定休)  
【首都圏】☎ 03-6257-1830  
● 10:00~18:00(土・日曜、祝日定休)



Geo Garden

〈ジオ〉マンション購入のご相談

## マンション分譲

100年以上にわたるまちづくりに取り組んできた阪急阪神不動産。その思想は〈ジオ〉に受け継がれ、新たな住まいの価値を創造し続けています。

【関西・東海・北陸・四国】☎ 0120-8984-20  
● 10:00~18:00(水・木曜定休)  
【首都圏】☎ 0120-8984-30  
● 10:00~17:00(土・日曜、祝日定休)



Geo

## すまいとくらしの INFORMATION

阪急阪神不動産では、住まいと暮らしに関わる様々なサービスを地域密着で展開しています。目的にあった窓口まで、ぜひお気軽にお問い合わせください。

住まいのワンストップサービス

## 阪急阪神 すまいのコンシェル

住まいや土地に関するお悩みに、当社どのサービスが適切かご案内します。ご利用は無料ですので、お気軽にアクセスください。

不動産に関するお役立ち情報やWEBセミナーなどの情報も発信中！



阪急阪神 すまいのコンシェル

不動産戦略をトータルサポート

## 投資・事業用不動産仲介

法人、投資家のお客様の多様な売買ニーズに対して、阪急阪神ホールディングスグループのネットワークと実績、経験を活かしたプランを策定します。

☎ 0120-8984-39(ソリューション推進部 資産コンサルティンググループ)  
● 9:00~18:00(土・日曜、祝日定休)



阪急阪神の 投資・事業用不動産仲介

空家についての相談窓口

## 空家サポート

実家の相続、高齢者施設への入所、転勤など、よくある理由で突然「空家」は生じます。空家の維持管理から活用、売却のお悩みやお困りごとはお気軽にご相談ください。

☎ 0120-8984-60(ソリューション推進部 資産コンサルティンググループ)  
● 9:00~18:00(土・日曜、祝日定休)



阪急阪神の 空家サポート

所有不動産を活かすために

## 土地活用

不動産オーナー様のお立場で、当社のコンサルティングが専門家と連携し、ご相談から土地活用方法・解決策のご提案までワンストップで対応します。

☎ 0120-8984-12(ソリューション推進部 資産コンサルティンググループ)  
● 9:00~18:00(土・日曜、祝日定休)



阪急阪神の 土地活用 Minds

運営を安心・確実にサポート

## 賃貸管理

適切な家賃設定のご提案から、募集活動、入退去の手続き、集金、督促、クレーム処理など、オーナー様に代わって多彩な業務に対応します。

☎ 0120-8984-57  
(ソリューション推進部 賃貸管理グループ)  
● 10:00~17:00(水曜定休)



阪急阪神の 賃貸管理

売却・購入・住み替えをサポート

## 売買仲介

ワンストップで対応できる阪急阪神の仲介にお任せください。阪急阪神のすまい〈ジオ〉を中心として、マンション・戸建・土地の仲介物件を多数ご紹介いたします。

☎ 0120-8923-80(ソリューション推進部 仲介グループ 仲介お客さま相談所)  
● 9:00~18:00(水曜定休)



阪急阪神 仲介



売買仲介や賃貸管理、土地活用など資産に関する窓口も多数ご用意しております。オーナー様のパートナーとして、安全・確実に、かつスマートにサポートします。



リフォームは修繕としてだけでなく、CGやスケッチで完成後のイメージを共有し、家具選びなどもトータルにサポート。目指すのは、お客様のご希望やライフスタイルに寄り添う「コンサルティングリフォーム」です。また、阪急阪神のすまい〈ジオ〉の設計指針を基に定められた施工要領書による整備で、工事の品質管理も徹底しています。

## SERVICE MAP

関西  
大阪・京都・兵庫・滋賀

マンション分譲／宅地・戸建分譲／リノベーション済住宅／中古を買ってリノベーション／リフォーム／売買仲介／賃貸管理／土地活用／空家サポート／投資・事業用不動産仲介

四国  
香川・愛媛

マンション分譲

北陸  
石川・福井

マンション分譲

首都圏  
東京・神奈川・埼玉・千葉

マンション分譲／宅地・戸建分譲

東海  
愛知

マンション分譲



様々なグレードを展開する分譲マンション〈ジオ〉、分譲戸建ブランド〈ジオガーデン〉など多彩なラインナップの住空間をご提供。シーンに合わせた住み替えのご相談もぜひお気軽に。



## 受賞プロジェクトが決定

第8回となる2023年、「大賞」「審査員特別賞」「技術賞」「ジオエント賞」「カスタマー賞」を決定いたしました。  
ご投票いただきました皆様、誠にありがとうございました。

大賞

ジオ杉並松庵



審査員特別賞

ジオ伊丹鈴原

技術賞

ジオ京都姉小路



ジオエント賞

ジオエント山吹神楽坂



カスタマー賞

ジオ国分寺



審査員(一級建築士)



天野 直樹氏  
公益財団法人  
竹中工務店  
常務理事



猪熊 純氏  
成瀬・猪熊建築  
設計事務所共同主宰  
芝浦工業大学准教授



内海 慎介氏  
内海設計室代表  
関西大学  
非常勤講師

今年も大変魅力あるプロジェクトが多かったように思います。この取り組みは「デザイン」の表彰制度なので、すぐに外観やモノのデザインに目が行きがちですが、集合住宅とは「集って住む」という事ですから、その先にある「外部空間の在り方」「自然との共生」「家族との新しい形の住まい方」「近隣住民・地域とのつながり」といったところが、さらなる価値・魅力につながっていくと感じています。それらに(ジオ)がどのように挑戦していくのか、楽しみにしています。

大賞を受賞した「ジオ杉並松庵」は、配置と構成が非常に巧みでレベルが高く、私自身も新たな気づきが得られたように思います。面白い発明的なアイデアを取り入れることで、他にない魅力ある集合住宅が作れる可能性があるということを実証できた、記憶に残るプロジェクトと言えるでしょう。大賞以外も、昨年にも増してレベルの高いプロジェクトが多く、こういった取り組みの積み重ねが、阪急阪神不動産のレベルアップに繋がっているように感じました。

今回で8回目となる社内表彰の審査に初参加しました。業務多忙の中、膨大な時間と労力をかけて大変、貴重で有意義なこの取り組みを継続されていることに敬意を表しますとともに、これを皆様とプロジェクト関係者様の、より一層の切磋琢磨の契機にして頂くことを期待します。

お問い合わせ先

阪急阪神不動産株式会社 住宅事業本部 住宅事業企画部 企画グループ 商品企画担当  
TEL:06-6313-3389 受付時間:10時~17時 定休日:土・日曜日、祝日等

## HIBIKU vol.03 PRESENT

企業誌「HIBIKU」への皆様のお声を下記の二次元コードもしくはURLよりお寄せください。  
アンケートにお答えいただいた方の中から抽選でプレゼントをご用意しております。

( ペア2組 4名様 )



雅俗山荘 ペアランチお食事券

魚料理と肉料理を楽しめるコース(1ドリンク付き)  
※有効期限:2024年8月31日

( ペア1組 2名様 )



日生劇場 ミュージカル「王様と私」A席ペア鑑賞券

4月29日(月・祝) 12:45開演  
出演:北村一輝 明日海りお ほか

( ペア2組 4名様 )



ホテル阪急インターナショナル ペアお食事券

鉄板焼「ちゃやまち」白身魚・帆立貝柱付きランチコース  
「茜-Akane-(黒毛和牛ロースステーキ)」  
(スパークリングワイン1杯付き) ※有効期限:2024年7月31日

( ペア2組 4名様 )



第一ホテル東京 ペアお食事券

鉄板焼「一徹」<sup>えど</sup>蝦夷鮑付きランチコース  
「百合(黒毛和牛ロースステーキ)」  
(スパークリングワイン1杯付き) ※有効期限:2024年7月31日

※写真はすべてイメージです。

アンケートにお答えください

応募締切 2024年3月10日(日)

プレゼント発送 2024年3月末頃

PC・スマホのアクセスはこちら  
<https://page.8984.jp/hibiku-20240206>

※アンケートの最後にプレゼント希望欄があります。  
※プレゼントの当選発表は発送をもって代えさせていただきます。



〈ジオ〉Instagram公式アカウント(@geo8984\_jp)



フォロー&動画視聴&コメントで

暮らしが豊かになるアイテムプレゼント

2024.2.2 fri - 3.3 Sun

campaign

特賞



Panasonic  
オートクッカー  
(1名様)

A賞



YA-MAN  
美顔器スチーマー  
フォトケア  
(1名様)

B賞



BALMUDA  
加湿器  
(1名様)

C賞



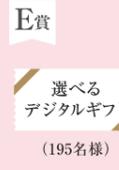
Dyson Supersonic™  
ヘアドライヤー  
(1名様)

D賞



Dyson Pure Cool Link™  
空気清浄機能付  
タワーファン  
(1名様)

E賞



選べる  
デジタルギフト  
(195名様)

キャンペーン詳細は  
公式Instagramを  
Check!





阪急阪神不動産



阪急阪神ハウジングサポート

2024年 2月6日発行

阪急阪神不動産株式会社

株式会社阪急阪神ハウジングサポート

〒530-0017 大阪市北区角田町1番1号  
東阪急ビルディング内「HIBIKU」編集室  
TEL 06-6313-3389  
MAIL : kigyoshi-hibiku@hhp.co.jp  
定休日／水曜・日曜・祝日等

