

Liaison

KASUMI STYLE

リエゾン

67

2016 WINTER

発行:三井不動産ビルマネジメント株式会社 霞が開オフィス

個性豊かなレストランがラインアップ

霞ダイニング リニューアルオープン!

寒い季節をおいしくあたたかに

冬のおすすめスパイス特集

霞マルシェ 2015 Report

第16回 / ちょこっと・霞・歴史さんぽ

増上寺界限を歩く

第3回 / OTOKO NAIL もっと適正休憩!

こだわりのケアGoods



個性豊かなレストランがラインアップ

KASUMI DINING
RENEWAL OPEN!

霞ダイニング リニューアルオープン!

霞ダイニングが新しい顔ぶれと、装いを新たに
した7店舗が登場し、リニューアルオープン。ワ
ーカーのみなさまが快適に過ごせる空間に生
まれ変わりました。

前号で紹介した2店舗に引き続き、2015年11
月にオープンした5店舗を紹介します。ランチ
に、ディナーにぜひご利用ください。



ラウンジなど共用スペースも一新しました。



霞ダイニング営業店舗のご案内

東京倶楽部ビルディング

- 11 ジャパニーズ レストラン バー SAKE bistro W
- 12 ベルギービール カフェ Délixirum Café Tokyo
- 13 黒毛和牛焼肉 ヒレ肉の宝山 **New Open 2**
- 14 Steakhouse RUTH'S CHRIS STEAK HOUSE
- 15 ダイニング・パール 食堂BAR カスミガセキ
- 16 居酒屋 焼酎・黒豚 芋蔵
- 17 和食 鮮魚 銀シャリ ほっこり
- 18 生花 第一園芸
- 19 中国料理 中国料理 頤和園 (いわえん)
- 20 イタリアン ダイニング RISTORANTE di HOKKAIDO Mia Angela

霞が関ビルディング

- 1 居酒屋 鍛冶屋文蔵
- 2 コンビニエンスストア ファミマ!!
- 3 和食 くつろぎ・うま酒 かこいや
- 4 上海レストラン&バー 檸檬
- 5 パール&レストラン BARBARA market place 325 KASUMIGASEKI
- 6 パンкок パール Sukhumvit Soi 39
- 7 郷土料理 鹿児島郷土料理 あくね
- 8 ラーメン・酒場 万世麺店
- 9 フォー専門店 コムフォー **New Open 1**
- 10 スペシャルティー コーヒースタ スターバックス コーヒー

Kasumi Dining
New Open

3

カレー専門店 上等カレー

○霞が関ビルディング1階

「大」 阪一なら日本一、生涯守るはこれ
一品」をモットーにする大阪発の
カレー専門店。大阪のカレーで育った店
長が自慢のカレーを提供しています。
カレーは最初に口にした際の甘めの印象
からじわじわと辛さがあらわれる余韻の
深い味わいです。一押しメニューのトンカ

ツカレーは、ライスの上に揚げたてアツ
アツのトンカツが覆いかぶさるようにの
せられ、そこにカレーがかかる一品。
そのほかカレーメニューは、カレーライ
ス、チーズカレー、温玉カレー、エビフ
ライカレーをラインアップ。ビール・ハイボ
ール等アルコールメニューもあります。



スタッフよりひとこと!

当店で「うまい、安い、早い」ととことん追求していま
す。自慢のカレーをぜひ味わってください。



【☎】03-6457-9709

【営】月～金：11時～21時（L.O.20時30分）

土：11時～15時（L.O.14時30分）

【休】日・祝

【席】26席

<http://www.tokumasa.net>



トンカツカレー（780円） ていねいに一口大に
カットされたカツと自慢のカレーが楽しめます。



エビフライカレー（880円） トンカツカレーと
ともにおすすめの一品です。

Kasumi Dining
New Open

4

チャーハン、担々麺、牛料理

新橋チャーハン王～肉Bar～

○霞が関ビルディング1階

「チャ」 ーハン専門店として人気を集め
る新橋チャーハン王が新業態で
出店。ランチタイムは極上チャーハン+
濃厚鶏スープ（980円）1品ですが、ディ
ナータイムはこだわり抜いて作ったメ
ニューを提供。新作チャーハンである「ガ
ーリックステーキチャーハン」は、オイル・

チップ・パウダー・すりおろしと4形態の
ガーリックを使うなどで生み出した自信
の一品。さらに店名に「～肉Bar～」とあ
る通り、熟成肉を使ったメニューも数多く
ラインアップ。同店の源流は福岡の焼肉
の名店「たんか」で、そこで培った熟成肉
の技術をふんだんに駆使しています。



スタッフよりひとこと!

チャーハンはもちろん、全てのメニューを“変態的”にこ
だわりました。ぜひご自身の舌でこだわりをお試しあれ。



【☎】03-6457-9887

【営】月～金：11時～15時、18時～23時

（L.O.22時30分）

土：11時～16時

【休】日・祝 【席】33席

<http://www.cya-ou.jp>

※上下ともディナーメニュー



ガーリックステーキチャーハン（1,200円）
ガーリックが効いたパンチ力あふれる一皿。



熟成ハラムのカタマリ焼き2～3人前（2,480円）
カタマリで焼いて旨味をこじこめた熟成ハラム
を塩でシンプルに。

Kasumi Dining
New Open

5

居酒屋

くしゃ 霞が関店

○霞が関ビルディング1階

昼

はうどん、夜は串揚げを中心に楽しめるお店です。ランチタイムには細麺のうどんを特製のつけ汁でいただく「名物特製細つけ麺」を。ゆであがり早く、スピーディーに提供されますので忙しい時間にぴったりです。夜は揚げたての大阪名物串揚げやおで

んなどが味わえます。牛すじ豆腐煮もおすすめの一品。自家製のたれでじっくりと煮込んだ牛すじはふわっとやわらか、まろやかな味わいに。焼き豆腐にもしっかりと味がしみ込んでいます。こだわりの地酒とともに、美味しく楽しい時間をどうぞ。



スタッフよりひとこと!

大阪名物串揚げと、それにぴったりとあう地酒を約20種類取り揃えて皆様のご来店をお待ちしています。



☎03-3504-0771

【営】月～金:11時30分～14時(L.O.13時30分)、17時～23時(L.O.22時30分)
土:16時～22時(L.O.21時30分)

【休】日・祝 【席】53席

<http://www.fujiofood.com>



名物特製細つけ麺 (734円) 細麺のうどんをラー油がきいた特製のつけだれで。(ランチタイム)



名物牛すじ豆腐煮 (518円) ちょっと甘めの特製だれでじっくり煮込んだ一品。(ディナータイム)

Kasumi Dining
Renewal

6

焼きスパゲッチ

焼きスパゲッチ ミスターハングリー

○霞が関ビルディング1階

ゆ

であげた極太麺を豪快に強火で炒め仕上げる昔ながらの洋食スパゲッティーが「焼きスパゲッチ」です。ナポリタン・ミートソースなどの定番から、クリームソース・トマトソース・醤油ベース、さらに週替わりのおすすめメニューまでバリエーション豊富です。焼き

スパゲッチは、ボリュームたっぷりでもれも500円とリーズナブル。テイクアウトなら400円で楽しめます。リニューアル後は、17時からのおつまみメニューやアルコールメニューが充実しました。仕事帰りのちよい飲みなどにご利用いただけます。



スタッフよりひとこと!

夜のメニューが増えましたのでぜひご利用ください。飲んだ後のシメとしてのスパゲッチもお楽しみください!



☎03-3595-0171

【営】月～金:11時～22時(L.O.21時30分)
土:11時～21時(L.O.20時30分)

【休】日・祝

【席】42席

<http://www.mr-hungry.com>



ナポリタン (500円) 昔懐かしいケチャップの味わいが魅力の人気ナンバーワンメニュー。



醤油パリジコ (500円) 醤油の香ばしさが食欲を刺激する和風の焼きスパゲッチ。

毎日仕事で忙しいビジネスパーソンに、くつろぎ・リフレッシュする場を提供するPRONTO IL BARがリニューアル。パーティションの一部を取り払うなど、よりオープンで開放的な店内に刷新。これまで以上に気軽に立ち寄れる雰囲気となりました。

朝は香り豊かなコーヒーとパンでモーニング、昼はパスタでランチ、午後はスイーツでティータイム、夜は豊富なアルコールとおつまみを中心としたフードメニューでバーとして。1人のカフェタイム、10~20人のパーティーなど、シーンに合わせて思い思いの時間を過ごせます。



スタッフよりひとこと!

より気軽にご来店いただける雰囲気になりました。朝から夜まで、何でもご利用いただけます。



☎03-3580-6525

[営] 月~金: カフェ7時~17時30分、バー17時30分~23時(L.O.22時30分)

土: カフェ11時~18時

[休] 日・祝 [席] 65席

<http://www.pronto.co.jp>



ビタミンサラダ&チーズオムレツセット(490円)
できたてオムレツが楽しめるモーニングセット。



パーティーコース プレミアムコース
(3,280円、飲み放題980円付は4,260円)

Liaison Event Report

霞ダイニングリニューアルオープン記念

霞Worker's Party開催

2015年12月2日に霞ダイニングの
リニューアルを記念して「霞Worker's Party」が
開催されました。

霞ダイニングの新店あわせて9店舗が参加し、一夜限定のバルメニューを提供。ワイワイと食べ歩き、飲み歩きが楽しめるというイベント。ラウンジではジャズライブも行われ、テイクアウトしたメニューとともに楽しんでいただきました。

当日はプラザホールでトークショーも行ったシェフの川越達也さんによる、シャンパンタワーセレモニーも。会場が大きな歓声に包まれました。

霞ダイニングを舞台とした一足早いクリスマスパーティーとなりました。

1 川越達也さんによるシャンパンタワーセレモニー。

2 ラウンジのステージでのジャズライブ。

3・4 パーティー会場としてたくさんの人を集めたラウンジ。



Recommended Spice!

NO残業デーカルチャースクールでスパイス講座を開講する自由が丘のスパイス専門店「香辛堂」店主、

勝又聖雄さんに数あるスパイスの中から冬におすすめのスパイスをセレクトしていただきました。

テーマは「寒さ対策」「免疫力アップ」「胃腸対策」の3つ。スパイスを使って、おいしく元気に冬を過ごしましょう。



胃腸対策

消化を助け、胃腸を健康に保つ効果が期待できます。食べ過ぎがちな冬にぴったり。



免疫力アップ

免疫力を高めて、かぜをひきにくくする効果が期待できるスパイスです。



寒さ対策

冬の寒さで冷えた身体を、じんわりあたためてくれる効果が期待できます。

シナモン Cinnamon



【原産地】インド、スリランカ、ベトナム、インドネシアなど

【特徴】セイロンとカシアがあり、セイロンは香りが優しいが熱に弱く、加熱料理にはカシアが向いている。若干の苦み、甘みを伴う清涼感、独特の芳香が特徴。甘みのある料理に用いると一層甘味感を高め、減糖につながる。

【ワンポイント】かぼちゃの煮込みに合う。

カルダモン Cardamon



【原産地】インド、スリランカ、グアテマラなど

【特徴】サフランに次いで高価なスパイス。日本での栽培は気候的に困難で、栽培地でも結実するまで4年を要す。肉類の臭み消しに効果が高く、カレーやピクルスなどに広く使われる。インド料理にはとても合う。

【ワンポイント】煮出して飲むとGood。そのまま食べても口臭消しに。

ジンジャー Ginger



【原産地】インド、西アフリカ、日本、中国、韓国、ベトナム

【特徴】清涼感のある芳香とさわやかな辛味が特徴。東洋系料理に適合性が高い。ヨーロッパなどでは甘味料に多く用いられ、パンやケーキにもよく合う。生臭さをとるマスキング効果も高い。

【ワンポイント】パウダーは生の物より効能が倍以上。風邪のひき始めにも。

ブラックペッパー Black Pepper



【原産地】マレーシア、スリランカ、インドなど

【特徴】香り、辛味、臭み消しと三役をこなすスパイスの王様。芳香成分は外皮に含まれる。原型で肉、魚、スープなどに用いて香りづけすることが多いが、辛みと香りの両方を得るなら粗削りを用いる。

【ワンポイント】バニラアイスにかけると味わいアップ。

パプリカ Paprika



【原産地】ハンガリー、スペイン、ポルトガル、アメリカなど

【特徴】辛味のないレッドペッパーの一種を乾燥させたもの。ビタミンを大量に含み、小さじ1/2でピーマン4個分の程度のカロチンを摂取できる。油との相性が良い。

【ワンポイント】トマト系スープにプラスするとおいしい。

唐辛子 Red Pepper



【原産地】南米、アジア全域など

【特徴】辛さの主成分はカプサイシンから。水に溶けにくく油やアルコールによく溶ける。加熱しても辛さは変化しない。香りはほとんどないが、少しだけ甘酸っぱい香りが感じられる。世界で90種類以上あるが、商業的に栽培されているのは5、6種類。

【ワンポイント】少量使用で食欲増進。

クローブ Clove



【原産地】インド、スリランカ、グアテマラなど

【特徴】種子ではなく、花のつぼみを乾燥させて使用する。ウスターソースやとんかつソースなどに必ず使用されている。香りが非常に強く、好き嫌いが分かれるが少量使用は臭み消しに強い効果を発揮。甘い、辛いどちらの料理にも合うスパイス。

【ワンポイント】胃を緩め身体を内側から活性。

スターアニス(八角) Star Anise



【原産地】中国、ベトナム、インドネシアなど

【特徴】甘い芳香が強いが全体的には若干の苦みと渋みがある。東洋系料理で使用頻度が高い。非加熱より加熱料理に合う。歯磨き粉の香料や口腔清涼用のドロップにも使われる。精油は医療用に用いられる。

【ワンポイント】食後の呼吸を良くし、薬としても幅広く使用される。

サフラン Saffron



【原産地】インド、スリランカ、グアテマラなど

【特徴】料理に黄色の色づけや香りづけに用いられる。サフランの色素は水溶性で、油には溶けにくい。米や魚介類と相性がよく、バエリヤ、ブイヤベース、リゾットなどに使われる。妊婦や授乳中の女性の摂取は禁忌。

【ワンポイント】お湯の中に2、3本入れて飲むとおいしい。

Interview

「どんどん使って
好みのスパイスを
見つけてください」

香辛堂店主
勝又 聖雄さん



——スパイスの役割は？

スパイス=辛い、というイメージをもたれがちですが、実はすべてのスパイスの中で辛いものは5分の1以下です。基本的には、香りづけや臭み消し、色づけに使われる調味料です。

また、スパイスは古くから薬膳や漢方にも活用されています。長期摂取をすることによって体調が良くなることが期待できます。

——スパイスの活用方法について。

「どのタイミングで入れればいい?」「料理を本格的にやっていないと使えないのでは?」など、スパイスって割と難しく捉えられがち。でも、適当に、簡単に使っておいしくなるのがスパイスです。東南アジアや中近東など、スパイスをたくさん使っている国の家庭では、適当に使ってみんなおいしくなっています。日本でも日常的に飲む味噌汁をつくるときに味噌の量はいちいち量らないですよ。それと同じで、使いながら好みを見つけていくというのがいいと思います。

——スパイス初心者の方にアドバイスを。

まずは数種のスパイスがブレンドされたミックススパイスから使ってみるのがいいでしょう。肉や魚、野菜に使ってみておいしいと思えば、ミックスされた中から単品のスパイスを使ってみてください。

また、単品で使うとすれば、ブラックペッパーを挽いて使うことをおすすめします。その豊かな香りと口に入れたときの強烈な辛味は、挽き立てだからこそのもので、スパイスの入り口にはぴったりです。

——スパイスとの出会いは？

出会いは一杯のチャイです。18歳のとき、インド帰りの仲間が淹れてくれたチャイがとにかくおいしくて、次の日には自分でチャイを作り始めました。以来スパイスの研究を続け、体に良くておいしいスパイスを広めていきたいという思いで、2009年にこの店をオープンしました。

——最後にメッセージを。

忙しく過ごしていると日々の食べ物体がつくっているということ忘れがちです。ですから、自宅で料理をつくるときにはスパイスに気を使ってみてください。精神的な健康にもつながってくるとおもいます。何より料理がおいしくなりますので、どんどんスパイスを使ってほしいですね。



ミックススパイス専門店 香辛堂

オーダーを受けてから調合するミックススパイス専門店。スパイスは実と葉の状態をストックされ、粉末に挽くので香りも高くフレッシュ。単品販売はもちろん、オリジナルのミックススパイスも充実です。

【📍】東京都目黒区自由が丘1-25-20

【☎】03-3725-5454

【🕒】11時～19時

【📅】水、第4木(不定休あり)

<http://www.koushindo.net/>

NO残業デーカルチャースクールで
ミックススパイス教室開催

勝又さんが講師を務めた教室が、2015年10月28日に開催されました(協力:ラジオNIKKEI)。チャイを淹れるためのスパイスをお好みの香りから選んで配合しました。スパイスの豊かな香りで教室が包まれました。



Spice Cooking

スパイスを使って
チャイを淹れよう!

3つのテーマから1つずつスパイスを選べばチャイが作れます。冬におすすめの1杯ができあがりますのでぜひお試しあれ。

材料(2杯分)

○茶葉 …… 小さじ2

※チャイに使う茶葉はCTC製法のものがおすすめ。Crush(潰す)、Tear(細かく砕く)、Curl(丸める)の略で、濃厚に紅茶が淹れられるよう潰して細かく砕き、小さな形状に丸めたもの。牛乳との相性がよい。

○スパイス

ジンジャー……1かけ(耳かき1杯)

カルダモン………2粒(耳かき1杯)

シナモン………1/2本(小さじ1/8)

※カッコ内はパウダーの場合の分量

○水 …… 大さじ4

○牛乳 …… 300cc程度

つくり方

- 1 水を沸騰させ、茶葉、スパイスを入れる。
- 2 茶葉が開き、色がついてきたら牛乳を加える。
- 3 3分程度煮出す。
- 4 茶こしで茶葉をこしながらカップに注ぐ。砂糖はお好みで。

他のスパイスもお好みで加えて、自分だけのオリジナルチャイをみつけてみてください。



増上寺界隈を歩く

徳川家康は、元和（げんな）2年（1616）4月17日、駿府城で亡くなりました。

亡くなる直前、家康は側近を枕元に集め、今後のことを指示したと伝えられています。

2015年は、没後「四百年」で、さまざまな行事が、静岡を始め、日光東照宮等で行われました。

増上寺は、徳川家康によって徳川将軍家の菩提寺として定められた、

徳川家とゆかりの深いお寺です。

徳川家の菩提寺「増上寺」

天正18年（1590）8月1日に、家康は江戸に入りました。かつて、現在の紀尾井町付近にあった増上寺の前で休息をとり、住職と歓談しました。その時、「三緑山（さんえんざん）」という山号が気に入りました。「三は、三河。緑は緑がある」。つまり「三河に緑がある寺として大事にしたい」。しかも、寺号の「増上寺」は、「増し上る」。将来の徳川家の姿を表した寺。宗派は、浄土宗。こう考えた家康は、江戸において増上寺を「菩提寺」と決め、慶長3年（1598）に現在地に移って来ました[写真1]。

三解脱門・旧台徳院霊廟惣門

三解脱門[写真2]は国の重要文化財として指定されています。

高さ21メートル、間口19.9メートル、奥行9メートルで重層入母屋の屋根。重厚な建築物です。門は、東側を向いているため、江戸時代には江戸湾が見え、風光明媚だったと思います。

旧台徳院霊廟惣門[写真3]は二

代将軍秀忠の霊廟の入り口です。この門を潜り、階段を上りますと豪華な霊廟がありました。しかも近くには「五重塔」。昭和20年の戦災で五重塔や本堂等、多数の建造物が焼失。この惣門は、焼失から免れました。

伊能忠敬の記念碑

惣門を過ぎて少し行きますと、樹々の生い茂った台地が見えます。ここは、丸山古墳といい、前方後円墳の場所です。長さ112メートルあり、都内では最大です。頂上には、天文・測量術を学んで「日本地図」を作成した伊能忠敬の偉業を讃える「伊能忠敬測地遺功表」[写真4]が建立されています。古代の人々が住んでいた場所に、日本地図を作成した偉人の碑があることに、何かロマンが感じられます。

豊かな自然も魅力

増上寺界隈には、まだまだ見るべき場所が、沢山あります。増上寺を中心に周囲を芝公園を取り囲んでいま

す。散策していると、「ここが都心」と目を疑ってしまいます。

増上寺の西側にあります東京タワーの東側に、ちょっとした森のような場所があります。

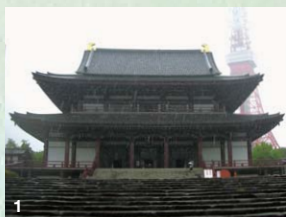
さまざまな樹々が生い茂り、真夏の暑い時期には強い日射しが遮断され、心地よい風が頬にあたります。ここのベンチに腰掛け、休んでいますと、爽やかで豊かな気持ちになります。

東京タワーの雄姿

昭和33年（1958）12月に開業した東京タワーは、「東京名所」として大勢の方々が訪れています。「東京といへば東京タワー」という言葉が、親しみをこめて言われました。

このように、増上寺界隈には、数々の歴史的場所がまだまだあります。芝大神宮・芝東照宮等、さらには、小田原藩大久保家が造成した「旧芝離宮恩賜庭園」等もあります。

縄文時代から江戸時代、明治・昭和と時代ごとの生きた歴史証人をちょっと訪ねてみませんか。



1 増上寺本殿 2 三解脱門 3 旧台徳院霊廟惣門 4 伊能忠敬測地遺功表

乾燥する冬はセルフケアも忘れずに

適正休憩所では、施術を受けていただいた方には、できるだけセルフケアをすることをおすすめしています。ご自分でケアしていた

だくために、実際に施術で使っているグッズの販売を行っています。今回はおすすめのケアグッズを紹介します。何よりも肌にやさ

しいということを第一に、自信をもっておすすめできるものを選んでいきます。乾燥する季節でもありますので、ぜひセルフケアを。

キューティクルオイル (各1,080円)

爪の乾燥によるささくれ・縦筋・割れなどを防ぐ専用オイルです。お店では、ラベンダー、オレンジ、ジャスミンの3つの香りを販売中。スティックタイプなので、携帯したりオフィスのペン立てに入れておいてもGood。1日に4～5回以上、爪のまわりと甘皮部分に塗って保湿します。



ハンドクリーム (840円)

ロクシタンの姉妹ブランド「クヴォン・デ・ミニム」のハンドクリームです。ベタつきがなく、さっぱりしながらもしっかりと潤いを与えてくれます。香りはレモンバームとヴァーベナの柑橘系のさわやかな香りです。ハンドクリームは、やさしくおさえるようにしてゆっくりとなじませてください。



しっかりハンドケア

乾燥しがちな方など、しっかりとハンドケアをするならキューティクルオイルとハンドクリームの使用が最強タッグ。手を洗ったあとなど、毎回こまめに行ってください。

アロマオイル (各3,500円)

店舗でマッサージ等の施術の際に使用しているアロマオイルです。薬剤師・アロマセラピストの長谷川記子氏が国産精油を主体にブレンドしたものです。販売しているのはヒノキなど森林の香りの「ドラゴン」とラベンダーの香りが主体となった「観音」の2種類です。

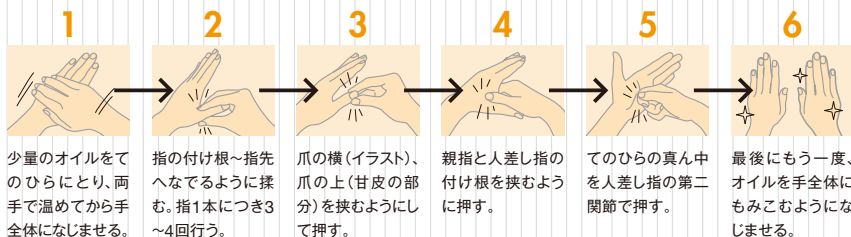


フットクリーム (840円)

フットクリームも「クヴォン・デ・ミニム」のものを販売しています。お店ではかかとなどの角質のお手入れの後、乾燥防止に使用しています。ご自宅ではお風呂上りにしっかりと塗り込んで乾燥防止に。ペパーミントの清涼感が足にスッパリ感ももたらしてくれます。



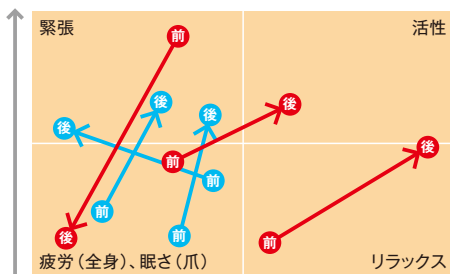
アロマオイルを使った 簡単ハンドマッサージ



Column 爪のお手入れと全身マッサージとの脳波比較

全身マッサージでは、身体に強い刺激が与えられるので、脳波としては「緊張」に遷移する傾向があります。オトコネイルの爪のお手入れでは、強い身体への刺激が与えられないため、安心した状態（活性・リラックス・眠さ）への遷移する傾向があるといえます。

- 測定方法：マッサージ中の脳波測定20分
- 使用した脳波計：MindtuneBand（東芝製、研究用途製品）、感性評価用脳波測定アプリ（アンドロイド版）、心拍計「シルミー」（東芝製）



← 爪のお手入れでの脳波の動き ← 全身マッサージでの脳波の動き

男性も女性もご利用できます！／

Presented by **OTOKO NAIL**

適正休憩所（霞が関ビルディング1階）

【営】月～金：11時～20時、土：11時～18時

【休】日・祝 ☎0120-662-880

<http://www.otokonail.com/>

霞マルシェ 2015

Kasumi Marche 2015

Report

10/5 mon.—10/8 thu.



各地の逸品が目白押しの5日間をたくさんの写真とともに振り返ります。

Event_1

宮城県・福島県を応援

10/5 mon.—10/6 tue.

宮城県と福島県の特産品販売や地域紹介を行い、東日本大震災の被災地を応援しました。

1 たくさんの人でにぎわうロビー階のブース。 2 宮城県より復興応援弁などを提供するキッチンカー。 3 旬の秋刀魚などを販売する宮城県石巻市。 4 福島県産の旬の野菜や果物が並びます。 5 キッチンカーに列をなすお昼時の霞テラス。

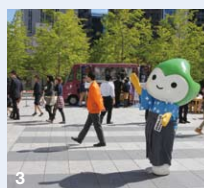


Event_2

霞が関からまちおこし

10/7 wed.—10/8 thu.

岐阜県美濃加茂市、広島県呉市、山口県、熊本県天草市、鹿児島県薩摩川内市の逸品を紹介・販売しました。



1 霞テラスで熊本県天草市が牛深ハイヤ踊りを披露。 2 広島県呉市は伝統の「呉海軍カレー」を提供。 3 山口県からはPR部長の「ちよるる」が登場。 4 きびなごのオイル漬けなどを販売する鹿児島県薩摩川内市。 5 ミニ観葉や多肉植物を販売する第一園芸のブース。

News

ミニマルシェを開催します！

秋田県大館市、山形県酒田市、福井県より特産品を販売するミニマルシェを開催します。

Mini Marche_Jan. 秋田県大館市マルシェ

比内地鶏やブランド米「あきたこまち」などで知られる秋田県大館市によるミニマルシェです。

[日時] 2016年1月27日(水) 11時～19時
[場所] 霞が関ビルディング ロビー階虎ノ門側
※イベント内容は変更になる場合があります。

Mini Marche_Feb., Mar. 山形県酒田市・福井県マルシェ

山形県酒田市は2月、福井県は3月に開催予定です。日程等詳細は館内チラシ・ポスターをご覧ください。

霞ダイニングでもポイントがたまります!



入会金・年会費
無料!

三井のオフィス
Mitsui Shopping Park

三井ショッピングパークポイントカード
《三井のオフィスご入居者様向け》



三井ショッピングパークカード
《セゾン》



三井ショッピングパークポイントカード



三井ショッピングパークポイントカード クレジット機能なしカード

カードを受け取ったその日からポイントがたまります。※一部対象外店舗あり
お買上げ100円(税抜)につき1ポイント!

ご利用方法に関わらず、100円(税抜)につき1ポイントがたまります。毎月25日はポイントアップデー。

全国に対象施設が拡大中!

※一部対象とならない店舗、商品、支払方法がございます。※2015年12月現在の内容です。



2016年2月16日(火)から銀座エリア他10施設が新規導入予定。
※詳細は「三井ショッピングパークアーバン」HPでご案内します。

三井ガーデンホテルズの
宿泊でもポイントがたまる!

! 三井ショッピングパークポイントカード
《三井のオフィスご入居者様向け》配布中!

【場所】LB階インフォメーション

※4F三井不動産ビルマネジメント(株)霞が関オフィス、
1F防災センターでも配布しております。

【時間】平日 9:00~17:30

Liaison YELLOWPAGE

ホームページでもご覧いただけます。
<http://www.kasumigaseki36.com>



Restaurant

けやき[フランス料理&鉄板焼き] 35F

【営】11:30~ラストオーダーのお食事を
お楽しみいただく時間まで(L021:00)
【休】日・祝(貸切のみ営業可)
【TEL】03-3581-5200 席数:60 個室あり

初つばみ[日本料理] 1F

【営】ランチ 11:30~14:00(L013:30)
ディナー 17:00~23:00(L022:30)
【休】土・日・祝
【TEL】03-5521-6001 席数:148 個室:13

そばと井高田屋[そば・丼物] 1F

【営】月 11:00~14:00、17:00~21:00
火~金 11:00~21:00
【休】土・日・祝
【TEL】03-3504-0080 席数:35



Shop

播磨屋本店 東京本店[おせんべい] 1F

【営】10:00~19:00
【休】無休
【TEL】03-5512-4747 席数:114

かちどき薬局 霞が関店[薬局、化粧品] 3F

【営】月~金 9:00~18:00
土 9:00~13:00
【休】日・祝
【TEL】03-3581-7776

ダイヤモンドカメラ[写真・印刷] 3F

【営】9:00~18:00
【休】土・日・祝
【TEL】03-3581-7068

生活彩家 霞が関ビル店[コンビニ] 3F

【営】月~金 7:00~21:00
【休】土・日・祝
【TEL】03-3581-7783

ナチュラルローソン 新霞が関ビル店[コンビニ] LBF

【営】月~金 7:30~22:30
【休】土・日・祝
【TEL】03-3539-3320

屋台DELI[弁当販売] 1F

【営】11:00~13:30
【休】土・日・祝



Service

霞が関ビル内郵便局 3F

【営】郵便窓口 9:00~18:00
貯金窓口 9:00~16:00
保険窓口 9:00~16:00
【休】土・日・祝
【TEL】03-3581-1716

【営】平日 8:00~21:00
土 8:00~21:00
日・祝 8:00~20:00

※預入及び硬貨対応の取扱いは17:00まで。

三井住友銀行 霞が関支店 1F

【営】9:00~15:00(窓口)

【休】土・日・祝

【TEL】03-3581-6931

【営】平日 8:00~23:00

土 8:00~23:00

日・祝 8:00~21:00

【営業時間】9:00~21:00

Kiraku 霞が関 3F

【営】月 11:00~18:30(最終受付17:50)

火~金 11:00~21:00(最終受付20:20)

【休】土・日・祝

【TEL】03-5512-1159

極東証券 霞が関ビル支店 3F

【営】9:00~17:15
【休】土・日・祝
【TEL】03-3504-0211

三井のオフィス ビジネスラボラトリー 1F

【営】9:00~17:30
【休】土・日・祝
【TEL】03-5511-1500

Presented by OTOKO NAIL 適正休憩所 1F

【営】月~金 11:00~20:00
土 11:00~18:00

【休】日・祝

【TEL】0120-662-880



Clinic

霞が関ビル診療所 3F

【営】月~金 9:00~12:30(受付 8:30~)、
14:00~16:30(受付13:30~)
土 9:00~12:00(受付 8:30~)

【休】日・祝

【TEL】03-3581-6031

山口歯科室 3F

【営】10:00~13:00(最終受付12:30)、
14:00~19:00(最終受付18:30)

【休】土・日・祝

【TEL】03-3581-9191

吉田歯科医院 3F

【営】月~金 9:30~13:00(最終受付12:30)、
14:00~18:00(最終受付17:00)

土(第2・第4) 9:30~13:00

【休】土(第1・第3・第5)・日・祝

【TEL】03-3581-7766

霞ダイニングの店舗情報はホームページをご覧ください。

<http://www.kasumi-d.jp>

※2015年12月現在の情報です。

詳しくは霞が関ビルディングホームページをご覧ください。

霞が関ビルディング 新霞が関ビルディング 虎の門三井ビルディング



新たな取り組みをスタート! 霞が関ビルディング インフォメーションコーナー

2015年11月より霞が関ビルディングロビー階虎ノ門側、1階溜池(駐車場)側にてみなさまをご案内するインフォメーションコーナーが、さらなるサービス向上のために新たな取り組みをスタートしました。その内容やねらいについてご紹介いたします。



三井不動産
ビルマネジメント(株)
霞が関オフィス
統括所長
平澤 聖孝

—どのような取り組みを始めたのですか?

まず1つは、インフォメーションスタッフが英語対応できるようになったことです。もう1つは、ビルの防災についても役割を担うようになりました。これは去年1月にスタートした「霞が関ビルサービスセンター魅せる化」に関連した流れでもあります。

テナント様と外部からのお客様に対して、霞が関ビルディングのスタッフとし

での対応をワンランクアップしました。

—英語対応に至った背景は?

館内に約1万人のワーカーがいっぱいいますが、そのなかで外国の方も増えてきていることへの対応です。また、2020年のオリンピックに向けたインバウンド対策もあります。今後、霞が関ビルディング50周年に向けてさまざまな情報発信をしていくなかで、訪日外国人観光客にも来ていただきたい。そんな思いも込めています。

—防災対応についてはいかがでしょうか?

テナントのみなさまの安全安心を守るのが私たちの大きな役目です。そういった中で、ロビーでみなさまを見守る最前線にいるインフォメーションスタッフが、安全安心というニーズにこたえていくために役割を果たしていく必要が

あるからです。AED対応や災害時の誘導などを行うほか、前述の英語対応も災害時に欠かせません。

—その他の取り組みもご紹介下さい。これまで以上にフレンドリーなインフォメーションをめざしています。いつも笑顔で、お客様が親しみをもてる雰囲気があり、コミュニケーション力が高い。“雑談のできるインフォメーション”といったイメージが理想です。

—今後に向けてメッセージを。

これまでご説明してきた取り組みは、今まさにスタートを切ったばかりです。取り組みを進めていく中で、みなさまのご意見や要望を受け入れながら常に改善をまいります。ご期待にお応えできるインフォメーションになるよう、どんどんブラッシュアップしていきたいと考えています。

VOICE

三井不動産ビルマネジメントからのお知らせ

あけましておめでとうございます。2016年もよろしくお願ひ申し上げます。

リエゾン67では、2015年11月リニューアルした霞ダイニングを紹介しました。前号で紹介した2店舗と合わせて、新店5店舗・リニューアル2店舗の計7店舗が登場しました。どれも個性豊かなお店ばかりです。ランチやディナー、仕事帰りのちょい飲みなどにぜひご利用ください。

また、自由が丘のミックススパイス専門店「香辛堂」の店主・勝又聖雄さんにご協力いただき、冬におすすめのスパイスを紹介しています。勝又さんに教えていただいた作り方でスパイスを使ったチャイを淹れてみました。冬にぴったりのポカポカとあたたまるおいしい1杯ができあがりました。おすすめですので、みなさんぜひお試しください。

2016年もリエゾンの誌面はみなさまの声によりできあがります。アンケートへのご協力やご意見などございましたらぜひお寄せください。

リエゾン大募集!

アンケート&全員プレゼント!

みなさまの声がリエゾンの誌面づくりを支えています。

下記の質問にお答えいただいた方全員に図書カード500円分をプレゼントいたします。

質問

これまでのリエゾンで印象に残っている記事とその感想を教えてください。

応募方法

質問の回答とお名前、ご所属の会社名、プレゼントの送付先を明記のうえ、下記のアドレスにメールをお送りください。

応募締め切り: 2016年1月31日まで

応募はこちら ▶▶▶ info@liaison-net.jp

*ご応募いただいた方はリエゾンモニターとして登録させていただきます。

ご応募対象について

霞が関ビルディング、新霞が関ビルディング、虎ノ門琴平タワー、虎ノ門三井ビルディング、東京倶楽部ビルディング、虎ノ門ツインビルディングのテナント企業でお仕事をしているオフィスワーカーの方に限定させていただきます。

個人情報の取り扱いについて

個人情報は厳重に管理します。個人情報を第三者に提供することはありません。取材等で撮影した写真やインタビュー記事は、リエゾン誌および霞が関ビルディングホームページでの掲載以外には許可なく使用いたしません。