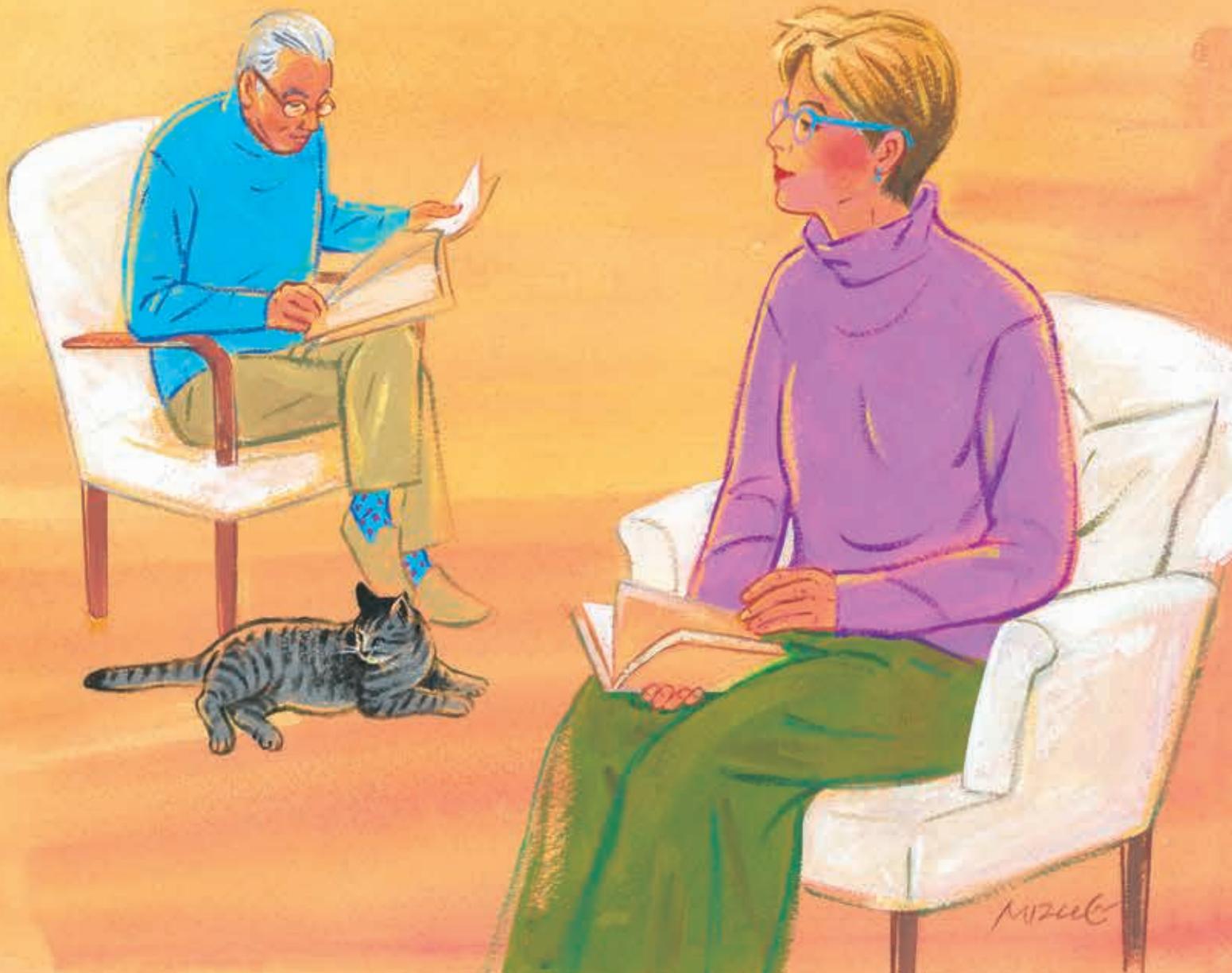


きずなだより

千代田セレモニーグループ

2020年
秋から冬へ





表紙 / ステイホーム 川村みづえ
今日も読書三昧
いつの間にか夕日が射して
短くなった日

2 花ある暮らし

3 楽寿の美学〈28〉土井善晴さん

6 社名変更のお知らせ

7 会員様相談室

8 将来の安心のために

お葬式の費用を知っておきましょう。

10 ハマる！家庭の味

散歩NAVI

11 サンクスプレゼント

ご紹介キャンペーン

12 ホテル春日居

山梨のワインとジビエ料理で

深まりゆく秋を味わう

14 セレスブライダル情報

セレス高田馬場

セレス立川

アピオグランドステージ

目次

千代田セレモニーグループ

きずなだより

秋冬

2020年

花ある暮らし

ポインセチア

クリスマス・シーズンになると、花屋さんには深紅のクリスマス・フラワーの鉢植えが並び、ジンゲル・ベルと共に迎いに晴れやかなにぎわいが広がります。師走の街の風物詩、ポインセチアの季節です。ちよつと変わった名前前は、アメリカの初代メキシコ大使だったポインセットからつけられたもの。しかし世界中どこでも、クリスマス・フラワーの愛称で通じます。日本名は想像上の動物「猩猩」からシヨウジヨウボクと。大酒飲みの譬えもあり、聖夜にほど遠い和名です。先端に小さな花が並び、大きな葉は花弁ではなく苞葉です。品種改良により様々な色が生まれていますが、やはり華やかな赤に人気があり、園芸植物の冬の代表と言えます。赤い苞葉を傷つけると、白色の乳液が出て肌かぶれを起こしますから、小さな子供たちにも、触れないように、室内装飾として観賞することを伝えてください。



ポインセチア (トウダイグサ科)
Euphorbia pulcherrima Wild.

メキシコ原産の常緑低木。熱帯では高さ2~3mになる。日本には明治時代に移入されたが、一般的に人気が高まったのは戦後になってから。花は小さく、数個から数10個の花序が平らに並ぶ。苞葉があでやかな深紅になり、欧米ではクリスマス・フラワーとして贈答に使われ、冬季に欠かせない園芸植物。

楽寿の美学 28

(料理研究家)

土井善晴さん

食事はすべてののはじまり、
少なくとも、自分で自分を守る
一汁二菜でよいのです。

食情報が氾濫し、グルメブームがあり、
外食も当たり前と思われてきた暮らし。
新型コロナウイルス禍によって
人々の食生活スタイルが変わり始めています。
今日の状況など、全く予測もされなかった4年前、
土井さんは「一汁二菜でよいという提案」を上げ、
そのメッセージが、
いま、各方面で注目を集めています。
さあ、これからの食生活を一緒に考えてみましょう。

なぜ「一汁一菜」なのか

高度経済成長は敗戦からの復興。
豊かさを求めて、男は休まず眠らず
働くのは当たり前前の時代。それでも、
頑張れば年々豊かになっていくの
ですから、日本中が希望にあふれ
ていたのです。当時は男は外の仕
事、女は家で専業主婦の時代。よ
うやく食べられるようになりまし
た。母親たちは競うようにお料理
を習って、食卓いっぱいにご馳走
を並べられることはうれしかった
ことでしょう。

昭和45年大阪万博の年にファミ

リレストランの1号店ができて、よ
うやく外食の楽しみが生まれまし
た。遅れていた日本女性も学問を
学び仕事をする、自由を求めて社
会進出が始まります。女性が働く
ようになると家庭料理の伝承が途絶
えます。

そうした時代とともに、社会的
にも、少しずつ家の仕事より外の仕
事が大事という風潮に変わってい
きました。家の仕事を賃金に換算す
るとどうだとか、愛情をお金に換
算するようなナンセンスまで行われ
たのです。それまでは、花嫁修行に
料理学校に通うのが当たり前でし
たが、「私は料理なんかしない」「料理
ができない」ということを、女性が
言えるようになり、世の中は変わっ
たのです。

夫婦同じように仕事をして、男
性は相変わらず、家の仕事は女の仕
事と家庭を振り返ることはなく、仕
事、子育て、介護、家事は女の仕
事だと決めつけて、社会的にもそれ
を当然としていたのです。いや、い
まだに変わらない男性もいるし、風

Profile

どい よしはる ●料理研究家
／1957年大阪生まれ。ス
イス、フランスでフランス料
理研究、帰国後大阪「味吉
兆」で日本料理を修業。土
井勝料理学校講師を経て、
1992年「おいしいもの研
究所」を設立。早稲田大学
非常勤講師、学習院女子大
学講師を歴任。テレビ番組
出演、講演活動、著書多数。

潮もあります。母親は家で孤軍奮闘し、頑張っても実際できないという現実におつかり、爆発したのです。社会は反応して、外食・中食は売り上げを伸ばし、マスコミは一人闘う母親に迎合して、頑張らなくてもいいと、手抜き料理賛美に向かいます。そうして少しずつ、家庭料理の牙城は崩され、頑張る人は多分少数派になったのです。しかし社会の食事情に並行して、生活習慣病、メタボはどんどん増えていくのです。

三十代という働き盛りの人々へのアンケート調査では、ほとんどの人が「将来の健康に不安がある」と思っているのです。そんな状況が続いても、女性は結婚して幸せな家庭をもつためには、「お料理がんばろう」と決心する。子供ができると、自分の作ったもので子供を育てたいと思うのです。誰かに習わなくても、女性はオートマチックにそう思うのです。男性は、それを学ばないとその気持ちは理解できません。自分はやりたいと思っただけでも、頑張ろうと

思っても、できないことに女性は苦しみます。しっかりとやろうと思うから苦しいのです。時間も無い、気持ちの余裕もないのに、なんとなく女性に社会のしわ寄せが押し寄せていたのです。仕事をしているのに、料理、子育てもみんな女に任せ、男は仕事だけしてきたんです。本当に女の人は苦しんでいたのです。



ご飯と味噌汁と漬物 撮影：土井善晴

これを読んだ大勢の人が「気持ちが悪くなった」と聞きました。また、彼女たちの親世代の年配の人もこれを読んで、家庭料理の意味がわかって「頑張る料理はよかったです。自分のやってきたことは間違いではなかった」と得心できたそうです。料理とは作らないとありません。料理して食べることが食事です。食べるだけでは不十分。家族が料理して、子供たちが食べる。料理する行為があることが大事です。

自分で作る汁

「汁」は、家族が「料理する」ことを考えます。料理をつくる人は、おのずから自然と人間のことを思いやります。そして食べる人をおいませます。自然と人間、人間と人間の間にある「感謝」「愛情」「安らぎ」が生まれます。もう、これからは当然、女だけが料理する時代ではありません。老若男女だれでも「汁」一菜なら作れるでしょう。料理をす

味噌と味噌汁について

でご飯を食べることで家族の関係を深められた方もいると思います。「汁」は「菜」ということについて、社会学者、政治学者、宗教学者、哲学者らが「そこに何かがある」と思って、私も今までとは違う分野の人たちと対談したり、中島岳志先生（東京工業大学教授）が「土井善晴論」と書いて発表してくれました。コロナ後の世界の生き方に、「汁」が示唆している考え方があると言います。

種類	信州味噌	仙台味噌	八丁味噌	西京味噌	九州麦味噌
原材料・発酵	大豆・米麹・塩	大豆・米麹・塩	大豆・豆麹	米・米麹・塩	大豆・麦麹・塩
熟成期間	3か月～半年以上	半年～1年	1年半～3年	5日～20日	3か月～1年
色/味	山吹色(淡色)辛口	赤味噌/辛口	茶褐色/濃い味	白味噌/甘口	茶淡色/甘口
生産地・特徴	・長期熟成で濃い赤味噌もある ・2年味噌もある ・消費量が最も多い	・仙台市を中心に宮城県で生産	・東海地方で生産 ・岡崎味噌の呼称	・京都中心に関西、瀬戸内、香川、広島 ・普段は合わせ味噌で	・九州地方 ・北部は辛口

※この表は、土井善晴著『一汁一菜でよいという提案』の「味噌について」の項を参考に作成しました。

日本人の食生活で塩分の摂り過ぎはお味噌で、生活習慣病による疾患はお味噌が原因と言うお医者さんとか栄養学の先生が、今でもいるそうです。「味噌健康づくり委員会」のホームページを見てもらえばわかりますが、味噌から摂った塩分は3分の1は排出されます。塩分の摂り過ぎと味噌は関係ありません。それ以上に味噌の健康効果は大きいのです。味噌はまさに日本人の健康の要です。味噌汁を毎日食べても飽きないし、毎日「おいしいな」と思えることが大事です。とにかくどんなかたちでも「汁」にすれば、いいことがたくさんあると思います。なにより健康になれて気持ちに余裕がきます。「箸が立つくらい具を入れた方がいい」と昔から言われます。一人分を作るのであれば、お椀一杯の具と、お椀一杯の水を鍋に入れて、火にかけて煮立て、具材に火が通れば味噌を溶いて出来上がりです。出汁なんてとらなくても、いろんな具材から味が出ますから不要です。煮干しや昆布を入れれば、またおいしくもなるし、

出汁の材料も食べてしまいます。

昔の人は、今あるものを工夫して食べるということができました。今の人は、いろんな情報がありすぎて、自分で考えることが苦手になりました。味噌汁にパンだつて、いいでしょう。なにを具材にしてもいいのです。味噌は万能です。料理をすれば頭と手をいっぱい使うことになりす。

つつましい暮らしは大事への備え

新型コロナウイルスも、人間の環境によって住処を失ったウイルスが人間の体に逃げ込んだと言われています。ウイルスも難民なんです。そういう意味で、これ以上の負担を地球に負わせるわけにはいきません。かけがえない地球を失って、人間は生きていけません。一人の人間に大きなことはなにもできませんが、皆がすれば大きな力になるでしょう。汁一菜の実行は自分で生きていく力であり自立です。そして地球を癒すことになるのです。食は自分だけの問題ではありません。かけがえない地球と未来の子供たちのためにあります。子孫繁栄、それがすべての命の願いです。

る、作ることで子供たちは安らぎと安心を得ることが出来ます。料理には、料理する意味があるのです。

経済活動を最優先してきた人間社会は、自然を破壊し、地球は悲鳴をあげているのです。新型コロナウイルスも、野生の中にいたものが、自然破壊によって住処を失い難民になつて、人間の体に逃げ込んだと考えられているのです。もうこれ以上地球に負担をかけてはいけません。日本は食品総量3分の1を捨てている。「もったいない」言いながら、世界ももったいないことやっている国ですね。もし日本中の人が、「汁」の意匠を理解して、それを実行すれば、その中で、もし明日から「汁」を一人でもやりはたらいたら、家庭における食品ロスはずぐになくなります。希望はあります。

新型コロナウイルス感染拡大によって、私たちの生活は変わりました。その中で悪い事はばかりではなかったと思います。自然があればほどこいなこと気がついたことも一つです。家

料理をするということの大切な意味を問い、考えてみる一冊。

生きること、家族の幸せ、自然との共生が一汁一菜の中にある。

●書名/土井善晴著『一汁一菜でよいという提案』(グラフィック社)を20名様に差し上げます。官製はがきに『一汁一菜でよいという提案』希望、住所・氏名・電話番号、ご加入の互助会名と会員番号を明記の上、下記住所へお送りください。希望者多数の場合、抽選とさせていただきます。なお発表は、発送をもって代えさせていただきます。

●応募先 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里2-39-4

株式会社千代田 きずなだより編集室

●締切り 2020年12月4日(金)



会員プレゼント

20名様

会員様相談室

会員様の疑問にお答えします



昨今の不安定な社会情勢から、ご自身やご家族の安心の為に大切な儀式を経済的に備えておく互助会についてのご質問を頂戴するケースが増えています。

そこで今回は特に多いご質問にお答えします。

1. 掛け金は完納前でもご利用いただけます。

月掛方式のため家計の負担が少ないシステムですが、掛け金が完納していない場合でも、冠婚葬祭の際にご利用いただく事が可能です。詳しいご利用法はお気軽にお問合せください。

2. 完納後も利用権は保証されています。

お積み立て完納後も掛け金はしっかり保全されています。ご契約時の契約内容は冠婚葬祭などご利用いただくまでの間、いつまでも保証されます。

3. 名義変更も可能です。

名義人（会員様）が利用権を他の方に譲り渡す場合、名義変更も可能です。名義変更をされる場合は書類手続きが必要になりますが、お手続きの方法は係員がわかりやすくご説明させていただきます。

==== 転居なさってお届けを忘れたままになっていませんか？ ====

住所を変更された会員様へ

お住まいのご住所が変わられた会員の方は、「お客様相談室」まで電話でご連絡いただくか、本誌に同封のハガキで必ずお知らせください。住所変更の手続きがなされないままですと、当社からの重要なお知らせ等が届かなかったり、新しいサービスや特典のご案内が受けられない場合もございます。ご住所変更手続きを忘れずをお願いいたします。

〈個人情報のお取り扱い〉
お客様の個人情報は、個人情報保護法の趣旨に基づき、千代田セレモニーグループ（千代田、千代田セレモニー、千代田サービスセンター、ドリーミー、アピオセレモニー）の各社、および委託先において、商品やサービスの提供、ご案内のために利用させていただきます。第三者に提供することはありません。

お気軽にお問い合わせください 会員のご紹介・住所変更・名義変更のお届け・ご利用の相談・ご加入されている契約内容 など

千代田会員
☎0120-03-4191
平日 9:00~12:00・13:00~16:00

ドリーミー会員
☎0120-10-3322
平日 9:00~16:00

アピオセレモニー会員
☎0120-11-4490
平日 9:00~16:00

株式会社ファミリーラブは 株式会社 アピオセレモニーに 社名変更しました。



昭和48年の創業以来、数多くのお客様からのご支持のもと、感動の輪を広げてまいりました。これからも地域に寄り添い、会員様に「心のサービス」をご提供し、多くの方々にご愛顧いただける、そんなアピオセレモニーを目指してまいります。

つなげる絆 つながる未来

人生の節目に、
これからも
アピオセレモニーが
寄り添います



■ブライダル・ホテル

- ・セレス高田馬場
- ・セレスラヴィ
- ・セレス立川
- ・アピオ グランドステージ
- ・ホテル春日居
- ・ホテルたちばな

■セレモニーホール

- ・メモリアルセレス千代田 21
- ・千代田赤塚ホール
- ・千代田赤羽駅南口ホール
- ・千代田鎌倉ホール
- ・千代田西新井ホール
- ・千代田城北ホール
- ・千代田豊島園会館
- ・千代田小豆沢ホール
- ・明光院成増ホール
- ・相模原センター / 相模原ホール
- ・千代田つきみ野ホール
- ・千代田ホール橋本
- ・セレス千代田相模大野
- ・千代田星が丘ホール
- ・立川メモリアルホール
- ・ドリーミーホール立川
- ・ドリーミーホール田無
- ・ドリーミーホール秋川
- ・ドリーミーホール八王子
- ・ドリーミーホール国立
- ・ドリーミーホール東大和
- ・ドリーミーホール西八王子
- ・アピオ機山ホール
- ・アピオセレモニーホール天昇殿
- ・アピオキャピタルセレモニーホール
- ・アピオセレモニーホール甲府
- ・アピオセレモニーホール甲府北
- ・アピオセレモニーホール田富
- ・アピオセレモニーホール八田
- ・アピオセレモニーホール巨摩
- ・アピオセレモニーホール南西
- ・アピオセレモニーホール八代
- ・アピオセレモニーホール山梨
- ・アピオセレモニーホール身延
- ・アピオプラザ都留
- ・アピオセレモニーホール大月斎場
- ・アピオセレモニーホール舟山

社名変更に関するお問合せはこちら

知らないこと、いろいろ…

将来の安心のために お葬式の費用を知っておきましょう。

お葬式の費用の内訳は、A「葬儀費用一式」、B「飲食接待費」、C「寺院等へのお布施」の3つに分かれます。「飲食接待費」は弔問客の人数によって異なるため、費用は大きく変動します。特に大きな割合を占める「葬儀費用一式」は、事前のご相談をはじめ、お見積りの段階で明確にご提示させていただきます。

お葬式の費用は地域によって、また葬儀の規模や会葬者数などによっても増減があるため、合計金額だけでなく費用の内訳を正確に理解し、適切な葬儀費用を把握することが重要です。

お葬式は故人やご遺族の意向に沿った形で執り行われることが一番です。お気持ちがあれば、必ずしも豪華にする必要はありません。かといって低予算の葬儀社では「いまひとつ信頼できない」「葬儀後に新たな費用が加算されるのではないか」という不安がつきまといまいます。

そういったご不安を解消するため、千代田セレモニーグループは、価格も内容も事前に明確にご提示し、会員様とご家族のお気持ちに寄り添ったお葬式をお手伝いさせていただきます。

具体的な葬儀費用の実例

<身内30名 お通夜・告別式2日間の家族葬の場合>

A 葬儀費用一式 (葬儀そのものにかかる費用)

- 祭壇 ●火葬料 ●霊柩車 ●遺影写真
- ドライアイス ●棺 ●骨壺 ●供物
- 後飾り祭壇 ●式場使用料 ●搬送料
- マイクロバス

(一般価格) **1,156,000円**

B 飲食接待費 (参列者へのおもてなし費用)

- 通夜・告別式2日間分のお料理
- お飲み物代 ●お香典返し

(一般価格) **451,000円**

C 寺院等へのお布施 (葬儀社を通さずに直接手渡しする費用)

- 読経料 ●戒名料 ●お膳料 ●お車代

(一般価格) **1,607,000円**

互助会の加入により一般価格より葬儀の費用負担は軽減されます。

一般価格 総額160.7万円
 葬儀費用一式
 飲食接待費

会員価格 総額122.5万円
 葬儀費用一式
 飲食接待費

※お布施は寺院によって異なるため別途となります。
 ※ご葬儀の形式や人数により、費用は異なります。
 詳しくはお気軽にお問い合わせください。

その差は **-38.2万円**



詳しいご予算はお近くの自社直営ホール、もしくはご相談サロンまでお気軽にお問合せください。

千代田セレモニーグループでは万が一に備えていただき、安心のご葬儀をご提供するために、事前に葬儀費用のご案内を無料でさせていただきます。

- 故人様をご安置する場所
- 予定しているご会葬者の人数
- 宗教・宗派
- 葬儀を執り行う式場
- お葬式のスタイル

を丁寧にお聞きしたうえで、その時のお気持ちに沿ったご予算を提示させていただきます。

こんな時でも安心してご相談ください

- ひと組ずつの完全個別相談
ご予約を頂戴することで、除菌済みのスペースで個別対応させていただきます。
- お電話でのご相談も承ります
わかりやすいご葬儀の資料を無料でお送りします。
- 予防を徹底したスタッフの訪問相談
マスク着用、アルコール除菌してご訪問します。お水・お茶などのお気遣いは不要です。

大切な人を思う気持ちに寄り添って。

千代田セレモニーグループの「安心・安全」への取り組み



どのような時も、きずなを大切にされたご葬儀をお手伝いするため、千代田セレモニーグループでは、広い葬儀式場のゆったり使用や様々な会席料理を自社直営の料理部門でお創りし、お一人お一人のお席へお届けします。

お近くの葬儀ホールは、千代田セレモニーグループ各社の公式ホームページをご覧ください

千代田会員様へ ドリーミー会員様へ アピオセレモニー会員様へ

<https://www.chiyoda-ceremony.com> <https://www.dreamy.co.jp> <http://www.familylove.co.jp>

安心してご相談ください！

■千代田セレモニー

☎ 0120-16-9876(東京)
☎ 0120-01-9876(相模原)
【年中無休 24時間受付】

■ドリーミー ■アピオセレモニー

☎ 0120-29-7511 ☎ 0120-11-4490
【年中無休 24時間受付】 【年中無休 24時間受付】

お知らせ

葬儀のパートナーがもっと身近に。

千代田赤羽ご相談サロンOPEN

葬儀について相談したいと思っても、いつ、だれに、何を相談していいかわからない。葬儀の三大不安と言われる「場所・費用・流れ」をはじめ、葬儀の後のことも徹底サポート。詳しくはお気軽にお問合せください。

お問い合わせはこちら

☎ 03-3903-3739

東京都北区赤羽南2-9-78
(千代田赤羽駅南口ホール隣接)



2020 秋～冬

サンクスプレゼント

応募方法 / 必要事項を明記の上、ご応募ください。※応募ハガキ以外のご応募は無効になりますのでご注意ください。
 ●締め切り/2020年12月4日(金)必着
 ●当選者発表 / 厳正な抽選の上、当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

90組
100名様
に当たる!

上質な温泉とくつろぎの客室。
「家族の元気をカタチにしよう!」

A賞
10組20名様

ホテル春日居 ペアチケット

四季を感じる山梨の澄んだ空気と清らかな水。
豊かな土壌に育まれた旬の料理。美肌の湯と
称される上質な温泉をペアでご招待!



B賞
20名様

選りすぐりのとっておき
ご自宅へお届け!
カタログギフト

ギフト業界トップクラスの品揃え! 時代を先取りした
高品質・多彩なラインナップからお好きな商品お選び
いただき、ご自宅にお届けします。



※時期により表紙や内容が変更になる場合がございます。

C賞
30名様

姿ズワイガニ

脚肉とカニ味噌の両方を楽しめる
姿ならではの一品。

●セット内容: ボイル 500g ※漁獲量により
原産地等が変更になる場合がございます。●原産国: カナダ
●賞味期間: 要冷凍で55日間



D賞
30名様

北海道産 ゆめぴりか

つややかな炊きあがり、ほどよい粘りと甘みが特徴の北
海道で生まれたお米です。

●セット内容: 5kg (2.5kg x 2) ※シーズン途中でパッケージ等が変更になる
場合がございます。※天候不順等により、やむを得ず産地の変更やご注文の受
付中止、商品の変更をさせて頂く場合がございます。●原産地: 北海道



ハマる!
家庭の味

身近な季節の食材を使った
ハマる! 家庭料理をご紹介します。

さつまいものこっくり甘酢炒め

材料(分量2人分)
・鶏むね肉(皮なし) …180g
・さつまいも…180g
・ピーマン…2個
・茄子…1本
・油…小さじ2
・片栗粉…小さじ1.5
・糸唐辛子

作り方(調理時間: 15分)

【下準備】ピーマンはヘタと種を、茄子はヘタを取り除いておく。

- 1 さつまいもは皮付きのまま1cm幅の半月切りにし、電子レンジ500Wで1分加熱する。ピーマンと茄子は乱切りにする。
- 2 鶏むね肉は一口大に切り、全体に片栗粉をまぶす。
- 3 フライパンに油をひき、②と①のさつまいもを入れて肉に火が通るまで中火で加熱する。
- 4 残りの①を加え、全体に火が通ったら③を入れて煮絡め、照りが出たら火を止める。
- 5 器に盛り付け、糸唐辛子をのせて完成。

A 酒・砂糖…各大さじ1.5
しょうゆ・酢…各大さじ1
ごま油…小さじ1/2



Advice

さつまいもはビタミンや
食物繊維が豊富で
免疫力アップに効果的。
ホクホク食感と甘酢の旨みが
クセになる一品です。
350kcal(1人分)

フードコーディネーター・管理栄養士 / 宮地 由子

ご紹介キャンペーン

新規会員ご紹介で プレゼントを 差し上げます!

ご紹介者に
ホテル春日居ペア宿泊券
または
選べるカタログギフト
(2万円相当)
プレゼント!

同封のハガキまたはお電話でご紹介ください。
ご紹介いただく知人やご親戚の方が新たに入会されますと、
ご紹介者に「ホテル春日居ペア宿泊券」、
または「選べるカタログギフト(2万円相当)」をプレゼントいたします。
ご紹介いただいた方には、「千代田」「ドリーミー」「アビオセレモニー」
3社いずれかの社員がお伺いし入会のご説明をいたします。
7ページのお問い合わせよりお電話ください。
※同居家族のご入会は対象外とさせていただきます。



イラストで巡る 散歩NAVI

看板建築・丸二商店



交通 ■中央線・武蔵小金井駅北口
西武バス・東久留米駅行
「小金井公園西口」下車
観覧料 ■65歳以上200円。月曜休
園(祝日の場合は翌日)。
10月3月開園時間9時
30分〜16時30分

園内にはデ・ラランデ邸の
「武蔵野茶房」、名物武蔵野
うどん、たべもの処「蔵」の
2か所が落ち着いた憩いの場
となっています。

都立小金井公園内の「江戸東京たてももの園」は、平成5
年に開園した野外博物館で、敷地約7haに30棟の復元建造物
が貴重な文化遺産として展示されています。
正面入り口の「光華殿」は昭和16年移築後、武蔵野郷土
館として長年親しまれていました。西ゾーンには大正末から
昭和前期の住宅や江戸時代の農家などが、なかでも戦時体制
下の昭和17年に建てられた建築家・前川國男邸は、ダイナミッ
クな意匠とガラス格子窓が特徴、ひと際目立つ建物です。セ
ンターゾーンには高橋是清邸や伊達家の門など。東ゾーンの
町中通りには、商家・銭湯・居酒屋などの町並みが再現さ
れています。関東大震災後に建築された緑青色の銅板張り看
板建築や裏路地が往時の下町風情を漂わせています。

Vol.7
武蔵野の森に歴史ある
住宅や商家
文化遺産との触れ合い
「江戸東京たてももの園」



都電7500形



新型コロナウイルス感染症への取り組み
 当館では、お客様に安心してご利用いただけますよう、以下の対策を行っております。
 ●ご来館時のアルコール消毒へのご協力をお願いしております。
 ●飛沫感染防止のため、ご来館や館内移動の際はマスクの着用をお願いしております。
 ●体調が優れないと感じられた場合は、お近くのスタッフまでその旨お申し出くださいませ。

ホテル春日居

山梨のワインと

ジビエ料理で

深まりゆく秋を

味わう

3時間ゆっくりと煮込んだ鹿肉シチューは優しい味わい。



この秋のおすすめは 山梨ワインと鹿肉シチュー

山野が鮮やかな色合いを見せる山梨の秋、季節の移ろいを楽しむゆつたり旅はいかがでしょう。ホテル春日居が、この秋、お客様のためにご用意したのは、ジビエ料理＆山梨のワイン。山梨県で獲れるジビエの中から、一番クセのない鹿肉を選び、丁寧に下ごしらえをした後、赤ワインや野菜とともに三時間煮込んだ鹿肉シチューは、肉が口の中でほろほろほどけるほど柔らかく、野趣感を残しながらも、なんとも優しい味わいに仕上がりました。このシチューに合わせて秋田ソムリエが選んだ赤ワインは、渋みと味の厚味が程よく、まさに極上のマリナーージュです。ワインをもっと愉しみたいという方ぜひお試しください。こちらはワインビュッフェ。ソムリエが厳選した十種類のワインをグラス一杯ずつ飲み比べていただくことで、それぞれのワインの個性をお楽しみいただくことができます。

10月からはGo Toトラベルキャンペーンに東京も加わり、旅が一層おトクになりました。当ホテルで

は、スタンダードな宿泊プランに加え、会員様料金とGo Toキャンペーンを組み合わせて気軽に利用いただける豪華プランもご案内しております。

コロナ禍の今、ホテル春日居では、お客様に安心安全にお過ごしいただけるよう、ソーシャルディスタンスをしっかりと守り、各フロアにおける消毒液の増設、定期消毒の強化、マスク着用、ご来館時の検温等、細心の注意を払って感染防止対策を備えております。深まりゆく秋の中、ゆつたりと流れる時間の中でどうぞ安心して過ごすください。



野も山も豊かな実りに恵まれる秋。ホテル春日居では心地よい時間と地元の旬の味覚を用意し皆様のお越しをお待ちしております。

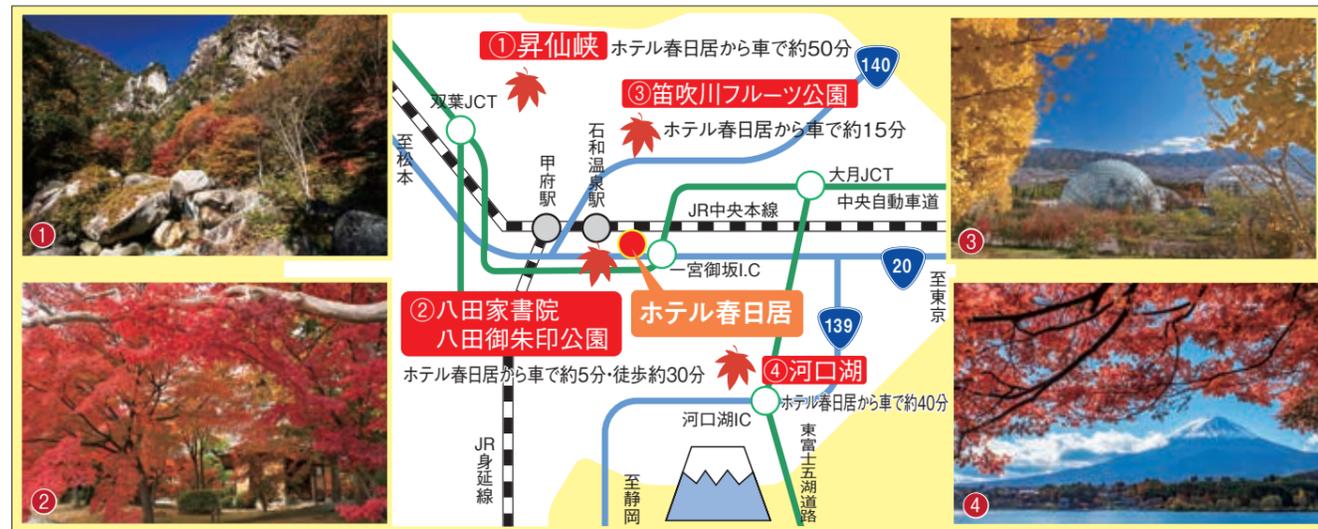
様々なタイプが揃ったワイン。ヌーボーもこの時期解禁に。

秋田ソムリエが鹿肉シチューのために選んだのは、渋みと味の厚みがほどよい県産赤ワイン。

ホテル春日居周辺 秋の見所と おすすめ 観光スポット

秋に憩う 紅葉スポットと寺社めぐり

秋の山梨は紅葉の美しさも格別。ホテル春日居を拠点にした紅葉めぐりはいかがでしょう。美しい渓谷を鮮やかな紅葉が彩る「昇仙峡」、うっすらと雪をいたたく富士山を眺めながらもみじ回廊を散策する「河口湖」、眼下に色づく街が広がる絶景の「フルーツ公園」、恵林寺をはじめ趣きある古刹が点在する甲州の鎌倉「塩山」。心にしみる風景が広がるスポットは、どれも当ホテルから車で約1時間以内です。ホテル周辺で楽しむなら、福徳をもたらすといわれる笛吹市の七福神めぐもおすすめです。存分に紅葉を楽しんだ後は、ホテルでのんびり。上質な温泉で疲れを癒し、旬を取り入れた料理を味わい、心なごむひとときをお過ごしください。お待ちしております。



紅葉情報を確認しお楽しみください。

Go Toトラベルキャンペーンとは？

新型コロナウイルスの影響を受けた地域における需要喚起と地域の再活性化を目指した政府の「Go To キャンペーン」事業の一環です。キャンペーン実施期間は、予告なく変更または中止となる場合があります。あらかじめご了承ください。

お値打ち・湖衣姫会席

旬を味わう創作会席(1泊2食付/消費税込)

通常の宿泊料金 24,750円

会員特典&Go Toトラベルキャンペーン料金

11,726円

人気No1・信玄会席

甲州牛陶板焼&鮎の磯蒸し雲丹添え付き(1泊2食付/消費税込)

通常の宿泊料金 31,350円

会員特典&Go Toトラベルキャンペーン料金

15,158円



全プラン共通のご案内

- 2021年1月31日までの日曜日～金曜日の宿泊限定(除外日:11/23、12/29～1/3、1/11)
- 1室に2～3名様でご利用された時の1名様料金です。
- 別途、入湯税150円がかかります。
- チェックイン14時(通常15時)、チェックアウト10時
- チェックイン時、ご宿泊者様全員の身分証明書のご提示が必須となっております。(観光庁からの通達)

会員特典&Go Toトラベルキャンペーン

ホテル春日居ではお客様の安全安心を第一に、新型コロナウイルスの感染に対して対策を行っております。詳しくはホームページに掲載しておりますのでご覧ください。従業員一同、会員様のお越しをお待ち申し上げます。

都心から90分のアーバンリゾートでリフレッシュ! ホテル春日居

ご予約はお電話で「きずなだよりを見た」とお申し出ください。

ホテル春日居
0553-20-2000

https://www.hotel-kasugai.com
 〒406-0004 山梨県笛吹市春日居町小松855
 電話受付時間 / 9:00～17:00

お問い合わせ
お合ご



ACCESS

- 電車でお越しの場合
 新宿駅→石和温泉駅(中央線かいじで約90分)
 石和温泉駅北口からシャトルバスを運行。
 石和温泉駅の出発時間14:10、15:10、16:10、17:10
- 車でお越しの場合
 中央自動車道一宮御坂ICから10分
 一宮御坂ICから国道137号を石和温泉方面へ。

会員限定特典

会員様だけの特別価格で

ご案内いたします



挙式料
20%OFF



料理
10%OFF



控室席料
サービス



親御様衣裳
20%OFF



婚礼衣裳
20%OFF



飲物
10%OFF



写真
10%OFF



引出物
10%OFF

CELES 高田馬場

お問い合わせ
TEL: 03-3207-5161

39 (サンキュー) プラン 30名 99万円～(税別)

家族・親族・親しい友人と
アットホームに行うパーティプラン
演出よりも皆と会話を楽しんだり、
自由に写真撮影をしたい方向けプラン

セレス style WEDDING 60名 239万円～(税別)

一度きりの結婚式を、妥協したくない！
でも費用も重視の方におすすめ！
必要なものが含まれた内容だから安心！

CELES BRIDAL GROUP

セレスブライダルグループは
安心して大切な1日を
安全に配慮した対策を

ご結婚式に関わる皆様が
お過ごしいただけるように
実施しております

※詳しくは各ホームページにてご確認くださいませ

フォトプラン 50,000円～(税別)

衣裳には小物など
全て揃っているので
手ぶらでOK!!

〈プラン内容〉
・新郎新婦衣裳・着付け
・ヘアメイク
・写真1ポーズ

式のみプラン 95,000円～(税別)

ご家族だけで
アットホームに叶えられる
大好評プラン。
別途お食事も承ります。

〈プラン内容〉
・挙式・控室・介添人
・新郎新婦衣裳・着付け
・ヘアメイク

アピオ グランドステージ

お問い合わせ
TEL: 055-222-1111

挙式プラン 150,000円(税別)

純白のチャペルで家族との『絆』を再認識
できるオリジナルセレモニー

会食プラン お一人様 13,200円(税別)

併設のテラスも貸切会場で、
大切な方々とアットホームな会食を♪

CELES 立川

お問い合わせ
TEL: 042-527-1122

美しい日本
儀礼のこころ

家族の時間。



送ってもらったお野菜で

あなたが大好きな、あれですよ。

ニンジン、ジャガイモ、タマネギ、サヤインゲン…。
すべて新鮮、自然の香りがいっぱい。

お義母さんお元気ね、自分の畑でできたんですって。
あなたも、たまには親孝行に帰ってきたら

お宮参り、七五三、入学式、そして婚礼や寿齢の祝い、葬儀など。
人生の節目に行われる行事や儀式には、

日本人の心が長い年月にわたって色濃く継承されています。
伝統文化を大切にしている心は同時に、
家族のきずなを深める大きな意義があります。

千代田セレモニーグループは
多くのお客様のご支援とご信頼に支えられて
今年二〇二〇年、おかげさまで創業五十五年を迎えました。
これからも移りゆく時代のニーズに応えながら
社会貢献と真心のサービスに努めて参ります。

千代田セレモニーグループ

◎株式会社千代田 ◎株式会社千代田セレモニー ◎株式会社ドリーミー ◎株式会社アピオセレモニー