

# PARTNER

Vol.3

惜しみない投資で育む酒田工場の技術とは

「本間ゴルフ特集」小川社長が語る革新の舞台

**MABP新CM公開 × 元JRA騎手 勝浦 正樹**  
特別インタビュー  
～蹄音の向こうに 信頼が勝利を導く～

特集「税務調査」真実を税理士が徹底解説

MABP  
MAVERICK

PARTNER Vol.3

発行人株式会社M&Aベストパートナーズ 03-6268-0534



MABPマーヴェリックは、従来のスポンサーシップの形にとらわれず、企業の皆様とともに新たな価値を生み出す真のパートナーシップを築いてまいります。

ご興味のある方はお気軽にこちらまでご連絡ください。

✉ [info@mabp-maverick.jp](mailto:info@mabp-maverick.jp)

お問い合わせ



<https://mabp-maverick.jp/partnership/>

スポーツの力で、子どもたちの未来に笑顔を

# Children's Smiles from Sports

## スポーツの力で、子どもたちの未来に笑顔を

すべての子どもたちが、環境や地域に関係なくスポーツに触れる機会を作ること、心身ともに豊かで成長できる社会を目指します。

そして、スポーツを通じて「挑戦する勇気」「仲間との絆」「夢を描く力」を育み、子どもたちの笑顔あふれる未来づくりに貢献します。



一般財団法人  
キッズスポーツ推進協会  
理事長 河野 広貴

### 活動レポート

日時:2025年9月7日  
場所:児童養護施設 桑梓  
参加選手:河野 広貴・端戸 仁



日時:2025年9月20日  
場所:望みの門かずさの里  
参加選手:河野 広貴・重松 健太郎



M&Aベストパートナーズは、子どもたちの夢や挑戦を応援する本活動を支援しています。

# PARTNER

## Vol.3

P1 - 2	目次 / 一般財団法人キッズスポーツ推進協会
P3 - 4	M&Aベストパートナーズ 武 豊氏出演の新CM3本を公開
P5 - 6	家族で満喫!新CMロケ地「ノーザンホースパーク」の魅力
P7 - 8	『蹄音の向こうに』～有馬記念を彩った名馬たち～ 細江 純子氏コラム
P9 - 10	『蹄音の向こうに』番外編～信頼が導く勝利の哲学～ 勝浦 正樹氏インタビュー
P11 - 12	『LOUNGE54×本間ゴルフ』コラボYouTube公開中!
P13 - 14	本間ゴルフ特集 勝浦 正樹氏がトータルフィッティング体験レポート!
P15 - 16	本間ゴルフ特集 酒田工場で見えた「惜しめない未来への投資」
P17 - 18	本間ゴルフ特集 代表取締役社長&最高経営責任者 小川 典利大氏インタビュー
P19 - 20	ゴルフの未来を切り拓く! SMART GOLF 高須賀 優人氏インタビュー
P21 - 22	『トップの視座』一般財団法人100万人のクラシックライブ 蓑田 秀策氏
P23 - 24	『トップの視座』銀座クラブ Blair 他 オーナー 白石 明日香氏
P25 - 26	『トップの視座』ファイナンシャルスタンダード株式会社 福田 猛氏
P27 - 28	『この町の、この逸品』秘伝の銘茶 五十嵐園 ～守りと革新の一杯～
P29 - 32	『カイケイの小部屋』公認会計士が解説!～リスキングの新常識～
P33 - 34	特集「税務調査」真実を税理士が徹底解説
P35 - 38	『企業を守る法の盾』弁護士が解説!～下請法大改正～
P39 - 42	M&Aストーリー(成約事例紹介)
P43 - 44	『Another Way』株式会社GCC Japan～ISO認証と経営者の挑戦～
P45 - 46	『Another Way』日本酒「伏見乃」～“幻の米”に人生を賭けた挑戦～
P47 - 48	『Another Way』【真喜】が届ける無水明太子とは～“家庭の宝物”に込めた想い～
P49 - 52	注目ふるさと納税(ふるなび協力)
P53 - 56	ラグジュアリーホテル特集ーザ・リッツ・カールトン福岡篇
P57 - 60	ラグジュアリーホテル特集ーザ・ウィンザーホテル洞爺 リゾート&スパ篇
P61 - 62	～炭火の香りに誘われて～ 炭の香 なかつじ
P63 - 64	JALPAK 2026年 年末年始おすすめ旅行先:国内 大分
P65 - 66	JALPAK 2026年 年末年始おすすめ旅行先:海外 フランス
P67 - 68	JALPAK イチ押し国内ツアー:JAL工場見学
P69 - 70	JALPAK イチ押し海外ツアー:ハワイ
P71 - 72	JALPAK 2026年 GWおすすめ旅行先:国内 函館
P73 - 74	JALPAK 2026年 GWおすすめ旅行先:海外 オーストラリア メルボルン
P75 - 76	MABPマーヴェリック(陸上部) 活動報告 川崎 和葉里マネージャーの『やよ日和』
P77 - 80	MABPマーヴェリック(陸上部) 管理栄養士・山本 明日香の『明日リゾート飯』
P81 - 82	MABPマーヴェリック(陸上部) 神野 大地が教えるストレッチ『カミノビ!』

PARTNER Vol.3

発行人:株式会社M&Aベストパートナーズ

〒100-7022 東京都千代田区丸の内2-7-2 JPTワー22階

©本誌掲載の記事・写真・イラストの無断転載および複写を禁じます。



### 【挑戦】篇

事業拡大に悩む製造業の社長に武 豊氏が寄り添い、自社の技術を信じてM&Aで販路を広げることで、新たな可能性が開かれる瞬間をリアルに描いています。



### 【つなぐ】篇

後継者不在に悩む薬局の社長に武 豊氏が寄り添い、社員の未来を守るための決断に向き合う姿を描いています。単なる事業承継ではなく、“想いをつなぎ、未来を託す”M&Aの価値を象徴しています。



### 【ベストパートナー】篇

武 豊氏とドウデュースの再会を通じて、“信じて託せるパートナー”との出会いが、人生や事業を動かす瞬間を描いています。その姿は、M&Aで信頼を積み重ねるプロセスとも重なります。



メイキング映像も公開中!

各CMはこちらから  
M&Aベストパートナーズ  
公式YouTubeチャンネル



武 豊氏出演CM第1弾 【それぞれのパートナー】篇

# 武 豊氏 出演 CM第2弾公開!

M&Aベストパートナーズ(グループ)企業公式アンバサダー  
武 豊 日本中央競馬会(JRA)騎手

## 乗馬以外も充実!楽しみ方4選

見る・学ぶ・遊ぶ

すべてが詰まった楽しみ方4選

### ハッピーポニーショー



小さなポニーたちが、台乗りバランスやダンスなど得意技を披露!かわいさとユーモアに思わず笑顔が弾けます。ショーの後はポニーと触れ合える時間もあり、子どもから大人まで夢中に。

### 観光馬車・馬そり



馬の蹄のリズムに揺られながら、のんびりと景色を楽しむ特別な移動体験。屋根付き馬車は雨の日でも安心、冬には雪原を進む馬そりで幻想的なひとときを。

### きゅう舎見学



馬たちの「暮らしの舞台」へご案内。食事や休息中の自然な姿を観察し、それぞれの個性や表情に出会えます。お気に入りの1頭を見つける楽しみも。

### ガーデンレストラン



北海道の旬の食材をふんだんに使った料理を、四季折々の花々に囲まれた空間で堪能。窓の外の庭園と、料理を引き立てるワインが、旅の思い出を彩ります。

## 馬との触れ合いで 五感を研ぎ澄ます

心が動く、馬との特別なひととき

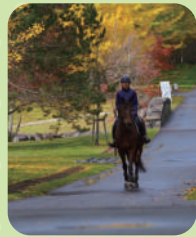


### 観光ひき馬



スタッフが引いてくれるので、初心者や小さなお子様でも安心。約5分のゆったりとした散歩の中で、心地いい馬の体温や頬をなでる風を感じられます。最初の一步に最適な「癒しの乗馬体験」です。

### 体験乗馬レッスン



自分で手綱を操作し、馬に「発進」「停止」を伝える本格的な体験。少人数制でインストラクターが丁寧にサポートするため、初心者から上級者まで楽しめます。馬と意思疎通する達成感は、思い出に残る特別なひととき。

### ホーストレッキング



約30分、馬とともに森の小径を散策。四季折々の風景や草木の香り、風の心地よさを全身で味わえます。日常を忘れ、自然と一体化する時間は、心を解放し、直感や判断力を研ぎ澄ませる体験に。

### 日常を離れ、学びと癒しを同時に手に入れる場所

ノーザンホースパークでは、馬との触れ合いや自然散策、ショーや乗馬体験を通して、五感が研ぎ澄まされる特別なひとときを味わえます。日常から離れ、心を解放する時間は、思考の整理や新たな発想を生むきっかけにもなり、旅の記憶をより価値あるものにしてくれるでしょう。

新CMロケ地

# ノーザンホースパークへ行こう!

~名馬と自然に包まれる、心躍る非日常体験が待っている~

## ノーザンホースパークとは?

名馬と出会い、自然に包まれる  
五感で楽しむ馬の楽園

北海道苫小牧市に広がる「ノーザンホースパーク」。ここでは、かつてレースで活躍した馬や愛らしいポニーたちと触れ合いながら、約50ヘクタールの大自然を堪能できます。馬の鼓動、風の匂い、花々の香り。すべての瞬間が、北海道でしか味わえない旅の記憶になります。

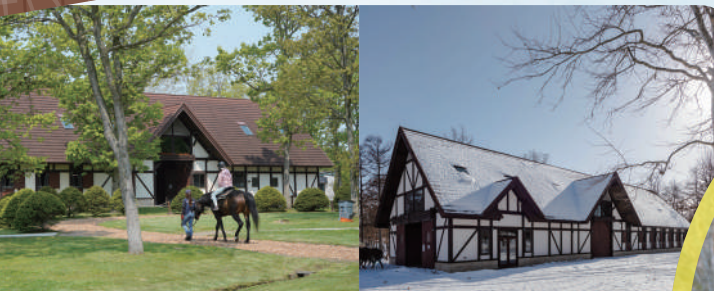
ポニーやサラブレッド、  
大型の馬車をひく馬など  
多様な馬たちがお出迎え!



~広大な敷地に点在するきゅう舎とガーデン~



自然と馬の息づかいを  
間近で感じられる



新千歳空港からの  
アクセスも良く、  
北海道旅行の合間に  
立ち寄ることも可能

## アクセス良好 自然に囲まれた立地

都会を離れて、  
馬と自然に浸るひととき

新千歳空港から車で約15分、毎日運行の無料シャトルバスで北海道の旅の始まりや締めくりにピッタリの立ち寄りスポットです。道央自動車道の各ICからも便利にアクセスでき、500台分の無料駐車場も整っています。

有馬記念を  
彩った名馬たち

細江 純子

蹄音の向こうに



horse collaborator



武氏と親交のある細江氏(左)

2025年もあと残りわずかとなりましたが、年齢を重ねる毎に時の流れの早さを感じます。特に競馬の世界において12月と言えば、暮れの一番「有馬記念」が行われる月。この有馬記念は、数あるGIレースの中でも大きく2つの事が違い、競馬ファンにとっても、また競馬関係者にとっても、夢の詰まったレースなのです。

まず1つ目の違いは、ファンの投票によって出走馬が選出される点。多くのレースは一般的に、獲得賞金やトライアル戦で出走権利を手にした馬たちのエントリーとなりますが、この有馬記念と上半期のGIレースの締めくくりとなる宝塚記念の2レースだけは、競馬ファンの方々によって投票された、その数によって、出走馬が決まるのです。まさに、名

実況でお馴染み・杉本清さんが紡ぎだされたフリース、(あなたの夢が、わたしの夢が走る)ドリームレース。

そして2つ目は、枠順の抽選が、出走馬の関係者によって公開で行われる点。中山競馬場・芝・2500mで行われるこの有馬記念コースは実に特殊で、スタートして直ぐにコーナーを迎える形状となっており、内目の枠が、断然有利。それゆえ、レースの戦いは枠順発表時から始まっていると言っても過言ではないのです。

そのような経緯もあり、通常のコンピューターによって行われるシステムではなく、出走馬の関係者である馬主・調教師・騎手が一同に集まり、生中継配信のもと、公開で枠順が決定するシステムが2014年から行われはじめたのです。

この抽選会、毎年、有馬記念週の木曜日に行われ、今年で12回目。その第1回目からインタビュアーとして現場に参加してきましたが、静寂な空気の中、枠番号の入ったカプセルがピックアップされ、その模様を、その場にいる約700人で、固唾をのみながら見守るのですが、番号が開票された瞬間、一気にどよめきへと変わった抽選会が、過去2度ありました。

まずは2016年。キタサンブラック騎乗の武豊騎手が、最内枠である1枠1番をひきあて、会場内は、一斉に、「え〜!」という驚きの声に…。結果は2着でしたが、その翌年、またしても武豊騎手が1枠をひきあてたのです。しかも、本人の希望番号でもあった2番。基本的にゲート入りは奇数枠から入るゆえ、狭いゲート内で待たされる時間が短くなる偶数番号は、馬にとっても負担が少ない状況に。1枠2番を手にした瞬間の武豊騎手の納得と自信の表情が直結するかのようになり、勝利へと導かれたキタサンブラック。自らの引退レースに花道を飾り、競走生活を終えるのです。まさに地上でも馬上でも、「神の手を持つ男」武豊騎手の腕に魅了された有馬記念週でした。

さあそんな有馬記念ですが、私の中で思いついた深い1戦と言えば、テイエムオペラオーが勝利した2000年。この馬の主戦を務めるのは、デビュー5年目の若手・和田竜二騎手。テイエムオペラオーと和田竜二騎手は、この年、負けなしの7連勝と破竹の勢いで参戦とあって、周囲の期待は高く、単勝1.7倍の圧倒的な1番人気。当然のことながら周囲の騎手たちのマークは道中から厳しく、4コーナーでは完全に四方を囲まれ、動くに動けない絶体絶命の状態。あの光景に、競馬ファンの多くが、「もう勝利はない、さすがに厳しい!」と、頭を抱え、絶望の二文字がよぎり、場内からは悲鳴も…。また鞍上の和田竜二騎手も、(進路がない。もうダメだ…)と、諦めかけるのです。が、しかし、その瞬間、テイエムオペラオー自身が、わずかな隙を見つけ、自らの意志で果敢に馬群へと向かい、1着でゴール版を駆け抜けるのです。そんな勇ましい姿のテイエムオペラオーとは対象的に、ジッと下を向き、肩を落とす和田竜二騎手。その胸中は、(自分は諦めたのに、テイエムオペラオーは最後まで諦めなかった)己の不甲斐なさ

ことはおろか、溢れる涙で、ゴーグルを外すこともできなかったのです。またレース後、テイエムオペラオーの脚元を見ると、馬群を割った際の激戦を物語るかのような数々の傷。(このままの自分ではダメだ。テイエムオペラオーに相応しい騎手にならなくてはいけない)と、深く決意し、騎手の道を邁進するのです。昔から競馬の世界では、「馬が騎手を育てる」と言われますが、まさに、その事を感じる1戦でした。

さあ今年、どんなストーリーが待っているのでしょうか? 12月25日・木曜日、BSフジで中継される枠順抽選会、そして12月28日・午後3時40分発走となる有馬記念、ぜひ、ご注目を。

ホースコラボレーター

細江 純子

1975年3月12日、愛知県蒲郡市生まれ。1996年にJRA初の女性騎手としてデビュー。1999年には日本人女性騎手として初の海外勝利(シンガポール)。2001年の引退後は、ホースコラボレーターとして、関西テレビ「ドリーム競馬」やフジテレビ「みんなのKEIBA」に出演し、新聞や週刊誌にコラムも連載中。



horse collaborator

信頼が導く  
勝利の哲学

元JRA騎手  
勝浦正樹  
インタビュー

GI制覇を含む数々の勝利を積み重ね、40歳を超えても活躍し続けた元騎手・勝浦正樹さん。新CMメイキングに出演した勝浦さんに、その競馬観や長く走り続けられた理由について語っていただきました。



勝浦さんご自身が長く活躍できた秘訣は？

体調管理はもちろん大切ですが、それ以上に欠かせないのは、どんな状況でも前向き続ける精神力と挑戦する姿勢です。若い頃は勢いや感覚で乗り切ることもありましたが、年齢を重ねるにつれて、日々の調教や体づくりを一つひとつ丁寧に積み重ねる重要性を実感しました。時には思うような結果が出ないこともありましたが、「まだやれる」という信念を持ち続け、厳しい状況でも自分を信じて準備を怠らなかつたことが、長く戦い続けられた理由だと思います。

デビュー前に通われた競馬学校での印象的なことは？

JRA競馬学校時代は、3年間、全寮制の厳しい環境での生活でした。朝から晩までトレーニングや体づくりの追われ、体力的にも精神的にも大変な毎日でしたが、当時はそれが当たり前だと思っていました。厳しい環境の中でも、騎手になるという目標が支えとなり、諦めずに努力を続けることができました。また、その環境で過ごした経験が精神的な強さや忍耐力の基礎となり、長く騎手を続けるための土台になったのは間違いありません。あの頃の学校生活がなければ、今の自分はなかつたと思います。

武豊騎手の強さの秘密は？

武豊さんはまさに別格の存在です。人としても、知れば知るほどその魅力は尽きることがなく、語り尽くせないほどの素晴らしさがあります。引退後に関わる機会が増えたことで、多くの優れた方々が武豊さんの周りに集まっているのを実感しています。馬だけでなく、人をも惹きつける圧倒的な力があり、今こうして少し距離が近くなったからこそ、その素晴らしさと魅力をより深く感じられるようになりました。技術面はもちろんのこと、人を惹きつける圧倒的な力を持つ武豊さんは、まさに唯一無二の存在です。騎手として、武さんと同じ職業に身を置けたことを誇りに思います。

若手騎手に期待することは？

技術の向上はもちろんですが、「人間としての魅力」と「誠実さ」を持ってほしいと思います。騎手は多くの人の支えがあつてこそ成り立つ仕事。心・技・体のバランスを意識しながら、自分自身を磨き続ける姿勢

引退した  
今だからこそ思う、  
騎手という仕事の本質とは？

騎手は単に馬を操る技術者ではなく、調教師や厩務員、馬主、ファンなど、多くの人との信頼関係の上に成り立つ仕事です。例えば、厩務員さんは馬の状態を最もよく知っていて、その声に耳を傾けることが勝利への第一歩になります。私は現役時代、誰に対しても誠実で素直に向き合う姿勢を大切にしてきました。これが長く勝負の世界で生き抜く土台になったと感じています。

名騎手に求められる  
資質とは？

一瞬の判断力と、それを支える強靱な精神力です。ある重賞レースで馬が予想外の動きを見せた時も、動揺せず冷静に状況を見極めて勝利できたことがありました。技術はもちろん重要ですが、心の強さこそ勝敗を分ける場面が多いと感じています。

が、長く勝負の世界で生き抜くための鍵になると考えています。挑戦し続ける気持ちと謙虚な姿勢を忘れずに、成長してほしいと強く願っています。



元JRA騎手  
勝浦正樹  
(かつうらまさき)

1978年生まれ、千葉県出身。1997年騎手デビュー。通算1,000勝以上、GI勝利を含む重賞多数制覇。「最終の勝浦」の異名で知られる。2024年引退後は、競馬の魅力発信などに取り組んでいる。



**最新トータルフィッティング ドライバー編**



**最適なクラブがやっと見つかりました。**



**パッティングスタイルを丸裸!?**



**HONMA 最新トレンド商品一挙紹介**

**ドライバー編こんなにすごい?!  
最新トータルフィッティングを体験してみた**



本間ゴルフの最新トータルフィッティングを体験。打球解析・シャフト挙動・スイング分析を駆使し、最適なドライバーを提案する工程や効果を紹介。

**アイアン編ここまで分析するの?!  
本間のトータルフィッティングを体験してみた**



本間ゴルフのアイアン総合フィッティングを体験。スイング軌道・打点・飛距離データを解析し、一人ひとりに合ったアイアン仕様を見極める様子を紹介。

**パター編ここまで分析するの?!  
自分のパッティングスタイルに合わせたパター選び**



高精度機器でストロークデータを解析し、感覚だけでなく数値でパターの最適マッチングを探る本間ゴルフの最新フィッティングに迫ります。

**完結編!【クラブ・ギア・ウェア】  
2025トレンド商品一挙大公開!**



本間ゴルフのクラブ、ギア、ウェアに込めたこだわりを一挙紹介する完結編。商品設計の意図やブランド哲学を交え、トータルフィッティングを提案していきます。

# LOUNGE54 × 本間ゴルフ コラボ企画!!



●LOUNGE54 YouTube



LOUNGE54×本間ゴルフ  
コラボ動画の視聴はこちら

LOUNGE54  
公式YouTubeチャンネル



●本間ゴルフ 概要紹介



本間ゴルフは、1959年設立のゴルフ用品メーカーで、クラブやアパレル、アクセサリまで幅広く展開。従業員712名(2023年9月現在)を擁し、東京都港区麻布台に本社を構えています。また、山形県酒田市に製造拠点をもち、上海をはじめアジアや欧米にも拠点を設置してグローバル展開を行っています。



提案されたクラブを手に、納得の表情を見せる勝浦さん

STEP:4 提案

計測結果だけでなく、スイングタイプや今後の成長も見据えた最適なヘッドとシャフトの組み合わせを提案。長さやバランスなど、カスタム要素も考慮した「自分だけの一本」を見つけ出します。

勝浦さん

今まで使っていたクラブとは重さも感覚も全く違うのに、驚くほど振りやすい。これで練習するのが楽しみです！

## あなたの「伸び悩み」は、クラブのせいかもしれない。 HONMA認定フィッターが語る、フィッティングを受けるべき理由



HONMA認定フィッター 青木 成泰氏

**Q** 多くの方が、自分に合わないクラブを使っているというのは本当ですか？

はい。特に量販店で人気の『軽くて柔らかい』クラブ、いわゆるアンダースペックのクラブを選んでしまう方が非常に多いです。最初は楽に感じて、コースでは曲がりの原因になったり、スイングが小さくなったりするケースが少なくありません。逆に、ご自身のポテンシャル以上のオーバースペックなクラブで、本来のパフォーマンスを発揮できていない方もいます。「最近伸び悩んでいる」「うまくいかない」と感じている方は、ぜひ一度フィッティングを受けていただきたいです。案外、原因はご本人ではなくクラブにある可能性が高いですよ。

**Q** フィッティングはやはり上級者向けでしょうか？

全くそんなことはありません。むしろ、クラブをこれから買う、という初心者の方にも体験していただきたいです。例えば、運動経験のある女性がレディースクラブを使うと、力が余ってしまい上達の妨げになることもあります。自己流で遠回りする前に、客観的なデータでご自身の現在地を知ることが、上達への一番の近道です。

**Q** HONMAの「トータルフィッティング」ならではの強みは何でしょう？

3つの強みがあります。1つ目は、打球解析だけでなく、ヘッドとシャフトの挙動まで分析する『総合力』です。2つ目は、ドライバーからパターまで全番手の流れを重視し、スキルアップという長期的な視点で提案すること。そして3つ目は、酒田工場一体設計し組立する膨大な種類のヘッドとシャフトを自由に組み合わせさせて試せることです。これは他社にはない大きな強みだと自負しています。

【ご予約・お問い合わせ】はこちら

HONMA Total Fitting Plaza 用賀



予約サイト

住所 | 〒158-0095 東京都世田谷区瀬田5-39-23  
電話番号 | 03-3709-9371  
定休日 | 火曜

お近くにフィッティングプラザがない場合でも、全国のHONMA直営店で打球解析器を使用した試打計測・分析が可能です。

# 元騎手・勝浦 正樹が初体験!

HONMAの「トータルフィッティング」で、あなたのゴルフはもっと進化する。

引退後、本格的にゴルフに取り組む元騎手の勝浦 正樹さん。しかし、自分に合ったクラブが分からず悩んでいたという。そんな勝浦さんが、本間ゴルフ用賀店でワンランク上の「トータルフィッティング」を初体験。単なる打球解析ではない、その詳細な分析と提案を体験レポート!



リラックスした雰囲気ですフィッターと話す勝浦さん

STEP:1 問診

まずはHONMA認定フィッターとの対話からスタート。現在のクラブセッティングや、「もっと飛ばしたい」「ショットを安定させたい」といった具体的な悩みを共有し、フィッティングの目標を明確にします。

勝浦さん

自分の課題を丁寧にヒアリングしてもらえたので、安心して臨めました。

STEP:2 実打・測定

最新の弾道測定器「TRACKMAN4」を使用し、40項目以上のデータを高精度に計測。インパクト時のヘッドの動きやスイング軌道から、ご自身のスイング傾向を客観的に把握します。さらに、シャフトのしなり方を可視化する「SLAP」も活用し、一人ひとりのクセを明らかにします。

勝浦さん

感覚では分からなかったフェースの動きなどがデータで示され、衝撃を受けました。



TRACKMANの前でダイナミックにスイングする勝浦さん



測定データが映し出されたモニターを、真剣な表情で見つめる勝浦さんとフィッター

STEP:3 分析

測定データに基づき、フィッターがスイングを分かりやすく解説。自分に合うクラブ、合わないクラブを実際に何本か試打することで、最適なスペックへの理解を深めます。

フィッター

最も重要なのはインパクト前後のフェースの動きです。ここを最適化することで、ショットの安定性と飛距離アップを実現します

## 匠の魂が宿る、 一本のクラブができるまで

「匠」約20年の歳月を経て到達する境地

HONMAのクラブ作りを支えるのは「名匠」と呼ばれる職人たちだ。彼らは単なる技術者ではない。抽象的な要望を具体的な形に変換する能力に長け、絵画や音楽といったアーティストィックな才能を併せ持つ者も多いという。その技は一朝一夕に身につくものではなく、師匠から弟子へと受け継がれ、一人前になるには約20年もの歳月を要する。創業以来受け継がれてきたクラブトマンシップと、ゴルファーがプレーするシーンまで思い描く想像力が、HONMAの品質を支えている。



## 魂は細部に宿る。妥協なき製造工程

開発部門で生まれた設計思想は、工場の隅々にまで浸透している。

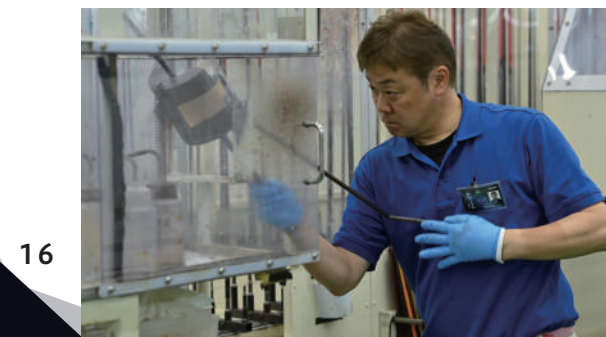
### シャフト

カーボンシートは匠の手によって一本一本、鉄芯に巻きつけられる。機械では再現不可能な均一な薄い塗膜を実現するため、塗装さえも手作業の「しごき塗装」で行う。



プリプレグ(カーボンシート)の巻き付け

しごき塗装



### 組み立て

グリップ装着やヘッドとの接合は、機械の正確性を利用しつつも、向きの確認や重量バランスの微調整、接着剤のはみ出し処理といった最終仕上げは、必ず人の目と手で行われる。「メイドインジャパンのものづくりを発信したい」「魂は細部に宿る」という現社長の強いポリシーのもと、あえて非効率に見える工程を残しているのだ。



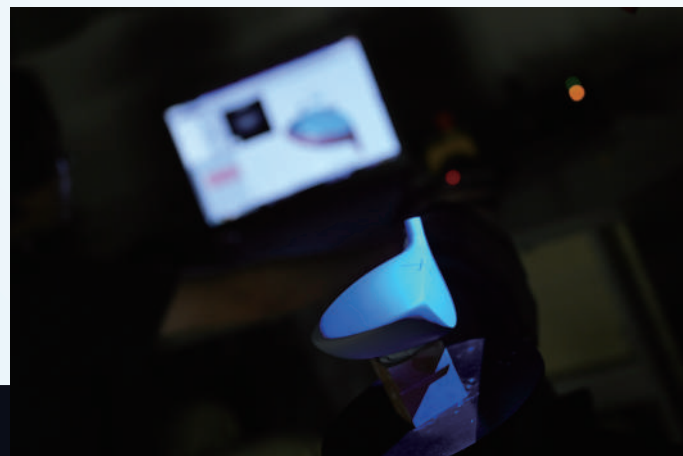
一本一本職人の目で確認をしている

本間ゴルフ 酒田工場  
〒998-8550 山形県酒田市宮海字中砂畑27-18

## 本間ゴルフ酒田工場で見えた

## 「惜しみない未来への投資」

ゴルファーなら誰もが憧れるHONMAのクラブ。その革新は、山形県酒田市の工場で生まれる。一般には決して開かれることのない開発の心臓部では、2年、5年先の未来を見据え、膨大な試行錯誤が繰り返されていた。企業の成長を支える「未来への投資」とは何か。その答えがここにある。



### 市場に出るのは2割。 失敗を許容する「未来への投資」

開発室に並ぶ無数の試作品。これらは1～2年後、あるいはもっと先に市場に出るかもしれないクラブの原型だ。驚くべきことに、製品化に至るのはごく一部で、時には8割が日の目を見ずに役目を終える。しかし、HONMAではこれを単なるコストとは考えない。100発100中の開発などあり得ないからこそ、

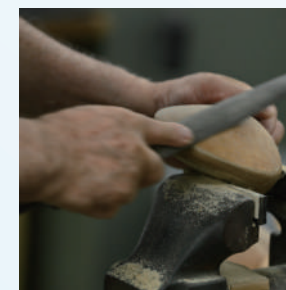
「いい意味での無駄」を許容し、試行錯誤を続ける。この膨大な「引き出し」を持つことこそが、変化の激しい市場のトレンドに対応し、60年以上もトップメーカーとして存続してきた秘訣なのだ。創業以来、この未来への投資というべき文化は、脈々と受け継がれている。



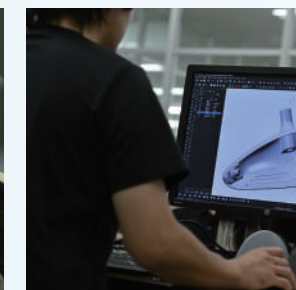
### 原点は「手」。

### アナログとデジタルの完璧な融合

HONMAのクラブ開発は、今もなお「マスターモデル」と呼ばれる木型を匠が手で削り出すことから始まる。多くのメーカーが設計の初期段階から3D CADを用いる中、なぜ手作業にこだわるのか。それは「3D CADの画面は2次元だが、手で削る木型は3次元。これで構えた時の印象は全く違う」という哲学があるからだ。人の感性に訴える形状を手で生み出し、それを3Dスキャナーでデータ化。コンピュータ上で精密な重心設計を行うという、アナログとデジタルのハイブリッドこそがHONMA



マスターモデルの削り出し



デジタルでは内部設計を行う

流なのである。約15年前にデジタル化の波が来た際も、どちらか一方を選ぶのではなく、両方の長所を取り入れる道を選んだ。このバランス感覚が、他にはない完成度の高いクラブを生み出している。

場を訪れて衝撃を受ける。「こんなに細かくやっているんだ、と。工場で働いてる方々の目だとか手の動きとかがやる気に満ち溢れているんです。これは立て直しできるんじゃないかなと思いました」。

小川氏が描く復活のシナリオは明確だ。ターゲットは、かつてHONMAを愛用していたゴルファーたち。「ゴルフを長くやっている人であれば絶対に知っているブランドなんです。でも今は使っていない、もしかしたらダサいと思ってるかもしれない。この層の人たちにもう1回使わせたいんです」。そのために、ブランドが

掲げる新たなメッセージが「血統と昇華」だ。

「単に伝統を守るのではなく、競馬のサラブレッドのように様々な要素が混じり合って進化していくのが『血統』。そして、新しいテクノロジーという『革命のさらに上に上がっていく』という復活への思いを込めたのが『昇華』です」。AI技術が進化する現代でも、HONMAの強みはあくまで「職人の感性」にあると断言する。この日本のモノづくりの魂と、最新テクノロジーを融合させ、再び世界を驚かせるクラブを生み出す。それが小川氏の戦略だ。

## 1割の熱量が会社を変える。目指すは「欧米制覇」

変革は製品だけに留まらない。組織にも大胆なメスを入れる。生え抜きの社員と、外部から来た人間を「融合」させ、化学反応を促す。熱意のある社員には「まずはその人に好きにやらせることです。権限を与えてやってみなさいと。何勝何敗でも、全勝しなくてもいい」と、挑戦を後押しする。自身も現場で数々の失敗を経験してきたからこそ、その重要性を誰よりも理解している。

最後に、社長として見たい景色を尋ねると

力強い言葉が返ってきた。

「世界ですよ。HONMAでやっぱり欧米を制覇したいですね」。

日本の素晴らしいモノづくりを、世界中のゴルファーに届けたい。その純粋で強烈な思いが、小川氏を突き動かしている。現状に満足することなく、常に高みを目指す。HONMAの挑戦の一打は、頂を目指して勢いよく打ち出されている。



## 日本のモノづくりで、欧米を制覇する

株式会社本間ゴルフ

代表取締役社長 & 最高経営責任者

小川 典利大氏

*Special Interview*

## 原点は「負けず嫌い」。父の言葉を胸に、世界へ

小川氏とゴルフの出会いは大学時代。「正直に言えば、付き合ってた彼女がゴルフ部だったんですよ」と、屈託なく笑う。野球一筋だった青年は、同じ棒を使うスポーツとはいえ、彼女に負けるわけにはいかないと、2年間みっちりゴルフに打ち込んだという。この負けず嫌いの精神は、彼の経営者としてのキャリアの根幹を成しているのかもしれない。

幼い頃から、建設業を営む父親に「将来は絶対にトップに立ちなさい。そうすれば自分の思うことが成し遂げられる可能性が非常に高い」と言われ続けて育った。その言葉に導かれるように、大学卒業後はMBA取得のため渡米。会計士としてキャリアをスタートさせ、コカ・コーラやアディダスといった名だたる外資系企業で頭角を現していく。

しかし、巨大なグローバル企業の中で、次第にジレンマを感じるようになる。「日本市場で売上を伸ばしても、本社の意向で日本の

商品企画がなくなっていく。『これからは中国の時代だから』と。自分たちの存在意義がどんどんなくなってくるんです。このままでは、日本の良さを発信できない——。そんな思いが募る中、日本のスポーツウェアブランド、デサントから声がかかる。「これは1回日本のブランドをやんなきゃだめだなんて。日本の古いけどいい文化、いい商品を持っているブランドをもっと世界に出したいなと思ったんです」。

デサントで社長を務め、赤字からのV字回復を成し遂げる中で、小川氏は新たな喜びに目覚める。「会社の立て直しとか、社員のやる気を盛り上げてあげるっていうことが、今まで以上に楽しくなってきたんです」。社員の表情が変わり、会社が活気を取り戻していくプロセスに、経営者としての醍醐味を見出したのだ。

## 「血統と昇華」で、眠れる獅子を目覚めさせる

小川氏の次なる挑戦の舞台として選んだのがHONMAだった。就任前は父が愛用していた記憶もあって「老舗のブランドだな」という印象だったが、就任2日後に山形県酒田市の工



# ゴルフを、もっと身近に。

## データと戦略で市場を切り拓く挑戦



株式会社SMART GOLF 代表取締役  
高須賀 優人 氏

1990年生まれ、東京都出身。立教大学経済学部を卒業後、野村證券で4年間、投資家向け営業やライフプランの提案に従事。その後、M&Aキャピタルパートナーズで投資銀行業務を経験し、2020年に株式会社SMART GOLFを創業。現在は代表取締役として、全国100店舗以上のインドアゴルフ事業を展開している。

### ゴルフ市場に眠る“空白”を突いた発想力

SMART GOLFの歩みは、高須賀氏の「ゴルフをもっと身近に、誰もが楽しめる環境をつくりたい」という明確なビジョンから始まった。意外にも、高須賀氏自身はもともとゴルフ経験があまりなく、付き合い程度でしかプレイしたことがなかったという。しかし、都内の打ちっぱなし練習場が土地活用や相続の影響で次々と閉鎖されていく現状を目の当たりにし、こう直感した。「練習したい人は確実にいる。でも場所がない。ここに大きなチャンスがある」

世田谷区で立ち上げた最初の店舗は、副業的にアルバイトスタッフを入れて試験運営を開始。すると、わずかな面積でも十分に収益性を確保できること、サブスク型にすれば安定した利益が見込めることを実感し、本格的に事業へ

コミットする決意を固めた。「小さな面積でも収益性は十分。安定的に利益が出る。これなら一気に拡張できる」

その読みは当たり、創業からわずか半年後には1号店の成功を追い風に、短期間で10店舗を展開するまでに成長した。「10店舗まで展開して確信したのは、立地にかかわらず需要が確実に存在するということ。1店舗目の手探り感から一転、複数展開によって数字で裏付けられた」

直営とフランチャイズを組み合わせ、バランスシートを安定させながら拡大を続けるSMART GOLF。メイン客層は30〜50代男性だが、近年は女性や初心者も増加している。徒歩数分圏内の利便性、無人運営による気軽さ、人目を気にせず利用

### データ×戦略で上達を可視化

SMART GOLFの最大の強みは、単なる練習場にとどまらず、データとシステムを駆使してゴルフ上達を支援する点にある。



独自システムによる徹底分析

### 誰でも課題がはつきり見えて、最短で上達できる仕組みを作りたかった

スイングや打球データを専用システムで計測し、飛距離・スピン量・方向などを細かく分析。初心者でも自分の成長を可視化でき、効率的に練習できる環境が整っている。動画によるスイングチェックや希望者へのレッスンコーチ紹介も提供。さらに、法人プランやオンラインコンペを導入し、楽しさと利便性を両立。オンラインコンペでは、全国の会員と競い合えるランキング機能を設け、法人向けには福利厚生として社員が無償または割引で利用できる制度も整備している。

### ”社内ゴルフ”で、チームが変わる。

SMART GOLFの法人向けプランは、全国すべての店舗を社員全員で利用できる。利用頻度に合わせたカスタマイズが可能で、複数人での長時間ラウンドも自由。会話が生まれ、チームに一体感が生まれる。また福利厚生費として損算入が可能で、コスト面でも優秀。お得な半年・年間プランで、社員の健康とモチベーションを同時に高める。仕事とゴルフがつながる会社へ。その第一歩を、SMART GOLFが後押しする。



初心者も安心！マンツーマンレッスンで上達！



独自システムは簡単操作！

## Points SMART GOLFが選ばれ続ける理由



24時間営業！  
いつでも通い放題

忙しいビジネスパーソンでもライフスタイルに合わせて練習可能。



完全会員制で  
予約が取りやすい

混雑を気にせず、計画的に練習できる安心のシステム。



手ぶらでOK

クラブやシューズはレンタル可能。思い立ったらすぐ練習できる利便性。



会員はどの店舗でも  
利用可能

全国のSMART GOLF店舗を自由に活用。出張先でも練習を継続できる。

プランの内容、料金の詳しくはホームページをご覧ください。 <https://sma-gol.com/>



# トップの視座

## 金融一筋50年、当時64歳の挑戦。

### 音楽で日本の「つながり」を取り戻す

元気をなくした日本で、僕にできること

銀行に33年、投資ファンドに7年半と、約40年間金融の世界に身を置いてきた蓑田氏。バブルの頂点から叩き落とされるまでを経験する中で、日本が元気をなくし、個人が孤立してしまっていると感じるようになったという。「楽しくない社会は、やっぱり面白くない。もう一度、一人ひとりが楽しく生きられる社会にしたい」。そう強く思ったのが「100万人のクラシックライブ」の原点だ。

しかし、当時は何をすればいいのかわからなかったと振り返る。若い世代は価値観が多様化し、無理に群れることはない。どうすれば、人々ももう一度つながれるのだろうかと考えていた時、ある出来事が決定的な答えをくれた。

それは、サッカーワールドカップ予選で敗退し帰国した日本代表に対し、空

港に集まった大勢のファンたちが「感動をありがとう」と声をかける姿だった。渋谷の交差点では、知らない人同士がハイタッチを交わす光景も報道された。知らない人同士が一体となって応援できたこと、その時間と気持ちを共有できたことに人々は感動したのだ。蓑田氏は確信した。「日本人はつながりたくないんじゃないかと、つながるきっかけを持ってないんだ」と。

### 音楽嫌いを揺さぶった、生のヴァイオリン

今や音楽のイメージが強い蓑田氏だが、意外にも音楽には全く興味がなかったそう。「私スポーツ系なので、コンサートへ行けば5分で寝る自信があるほどでした」と、茶目っ気たっぷりに語る。

そんな蓑田氏の心を揺さぶったのは、東日本大震災のあと。生まれて初めて間近で聴いたヴァイオリンの生演



一般財団法人  
100万人のクラシックライブ  
代表理事 蓑田 秀策 氏

奏だ。「それはもう凄まじく感動的だったんです。間近で聴く音色が体に響いてきて」「僕が感動するぐらいだから他の人も感動するんじゃないか」と考え、すぐさま普段クラシックを聴かないという中年男性約50人を集めて演奏会を開くと、結果はスタンディングオベーション。この時、「ここに感動の源を見つけた。音楽だ」と、進むべき道が見えたと言語。

### 100万人に届けるための「みんなの力」

活動の理念は「日常に音楽が溢れる社会を作ろう」。しかし年間100万人に音楽を届けるには、財団だけでは到底不可能だ。この目標を達成するために考えたのが、「全国の主催者(アレンジャー)とネットワークを組む「全員参加型」の仕組みだ。「自分たちだけでは持ち上げられない重い目標も、全国にいるみんなが『えいっ』ってやってくれれば持ち上げることができるとです」。

当時64歳での新たな挑戦。周囲から不安はなかったのかと問われることも多いそうだが、蓑田氏は「ありませんよ、不安。もうワクワクしかないでしょ」と、

屈託なく笑う。人生も仕事も、結果を恐れることに意味はない。大切なのは、「今やりたいと思うか」という自身の情熱なのだと言語。蓑田氏は、金融の現場でも常に過去に囚われず、常に「今」を起点に判断してきた。これが道を見失わない秘訣のようだ。

### 音楽は社会課題を解決するプラットフォームに

設立から10年。かつてはコロナ禍という逆境さえもバネに変えた。ホールを飛び出し、ショッピングモールや駅といった「オープンなスペースに音楽を勝手にやりに行こう」というモデルへの転換だ。その狙いは見事に的中し、駅では仕事に悩むサラリーマンがふと足を止め、涙を流す姿も見られた。

音楽の持つ不思議な力は、時に奇跡のような光景を生み出す。危篤状態の認知症の高齢者が、ほとんど意識がない中で音楽に反応して指がリズムを刻んだ。また、不登校で固く閉ざっていた子どもの心を動かし、笑顔にさせた。生の音楽、つまり「アナログ」に触れることの重要性は増していると蓑田氏は確信した。

年間の開催は1100回を超えてい

るクラシックライブ。今後は孤独・孤立の問題や子どもの体験格差といった社会課題の解決にも貢献していきたいと、その目は未来をしっかりと見据えている。



100万人のクラシックライブ  
公式LINE

# 働く喜びが人生を動かす—— 挑戦を選び続けた経営者の軌跡



銀座クラブ Blair  
ダリア銀座スキンクリニック  
美容室 Blanche  
オーナー  
白石 明日香 氏

## 情熱が人生を動かす

学生時代から仕事に没頭し、挑戦を重ねてきた白石氏。その原点はただ一つ「仕事が好き」という純粋な熱意にある。京都の大学に通いながら、20歳で接客業の世界に飛び込んだ。府内のラウンジでの勤務は、すぐに生活の中心となり、土日の昼間は18歳の時から続けていた携帯電話の派遣アルバイト、月曜日から土曜日の夜は週6日のラウンジ勤務と1日の大半を働く時間に費やした。報酬ではなく、働くことそのものが白石氏を駆り立てた。

「家でぼーっとしているより働きたい。1日休みはいらぬ。その言葉には、仕事を生きがいとする力強い輝きがにじむ。学業と両立しながら、現場で経験を積み、確実に力をつけていった。

## 憧れを力に変えた挑戦

大学卒業後、22歳で大阪・北新地へと舞台を移した。「新地は街として高級で単価も高く、挑戦したいと思ったんです」。周囲

## 銀座に独自ブランド確立

2016年、白石氏は銀座に自身のクラブ〈Blair〉を立ち上げた。「海外ドラマの主人公の名前にちなんだブレアという響きが可愛いと思ったのと、誰とも被らない名前にしたかったんです」。

舞台に選んだのは、彼女が下積みを重ねた銀座。大箱だけで約50軒、小規模店も数えきれない激戦区に、約7000人のホステスがひしめく世界だ。老舗と正面から競うのではなく、内装、ブランディング、接客、SNS発信まで徹底して磨き上げることによって差別化を図った。2020年にはYouTubeの店内紹介動画も制作。

「全員に好かれる必要はない。15席を毎日埋めるコアなファンを作ればいい」。新店舗だからこそ一点突破に集中し、無我夢中で挑み続けた結果、〈Blair〉は連日満席に。銀座で確かな存在感を放つ店へと成長した。

## 事業拡大、新たな戦場へ

白石氏の挑戦は止まらない。次の一手は、美容室の買収だった。銀座で長年通ったその店は、北新地時代に勤めていたクラブのオーナーが営む場所。信頼関係をもとに「応援したい」と譲り受けた。経営状態は厳しかったが、スタッフの待遇改善

やSNS発信に注力できる環境づくり、ホームページ刷新により毎日180人がヘアメイクに訪れる人気店に生まれ変わった。創業以来初めて、安定した黒字を叩き出した。

そして2020年、美容皮膚科クリニック〈ダリア銀座スキンクリニック〉を開業。準備を進めていた矢先、コロナ禍に突入する。だが白石氏は迷わず「やるしかない」と腹を決め、SNSやMEO対策を駆使して患者層を拡大。今や多くの人が足を運ぶ人気クリニックへと成長を遂げている。



ダリア銀座スキンクリニック  
東京都港区新橋1-5-5 グランベル銀座II4階

に同じ道を歩む人がいない中、頼れたのは自らの挑戦心と憧れだけだった。北新地での生活は厳しく、週5日の勤務に加え、週末はゴルフや舞台鑑賞などの付き合いがあり睡眠は1日5〜6時間ほど。接客の奥深さや顧客心理の読み取り、売上を伸ばすための営業戦略——全てを現場で体当たりしながら学び取った。その経験こそ、後の経営者としての確かな基盤を築く、大きな一歩となった。

## ゼロから切り拓いた銀座進出

北新地での経験を糧に26歳で東京進出を決意した。「大阪でお店を作るより、一度東京で挑戦したい」と考えた。知人も頼れる人もいないゼロからの挑戦だったが、迷いはなかった。

「あるお店に面接に行き、その足で内見に行って家も決めました」。効率と行動力で一気に前へ進み、上京当日は靴一つで新生活を始めた。

2011年、銀座のクラブで働き始めた白石氏は3軒で実績を重ねる。「1軒目は売上ゼロ、2軒目では一番の売上を上げ続け、3軒目ではママとして呼ばれました」。着実なステップアップは、未来を切り拓く経営者の姿そのものだった。

## 挑戦を止めない経営哲学

「やるかやらないかなら、やりたい人生」。白石氏の言葉には、失敗を恐れず挑戦を選び続ける強さが凝縮されている。かつては自分にも他人にも厳しかったが、今は100人を超えるスタッフを率いる経営者として視点が変わった。社員一人ひとりの人生を尊重し、力を引き出す姿勢は組織の信頼を支える揺るぎない土台となっている。

その基盤にあるのが誠実さだ。「相談を受ければその日のうちに時間を作る。社員にもお客様にも同じ視線で向き合っています」。その誠実さは行動にも表れます。YouTubeを5年間、一度も休まず更新してきた理由を尋ねると、白石氏は迷わず答えた。「やらない自分が嫌だから。『やらない』という選択肢はないんです」。

「これからもお店は増やし、他の事業にも挑戦する。そして常に現場にい続けたい」。挑戦をやめない限り、夢は自らの手で実現できる。白石氏の信念は、経営者として走り続ける全ての人に力強いメッセージを投げかけている。



白石明日香さん  
公式YouTube



白石明日香さん  
公式Instagram

# ゼロから挑んだ金融改革

## 顧客本位の「新基準」を築く

ファイナンシャルスタンダード株式会社  
代表取締役  
福田 猛 氏



### 異色の出発点 文学部出身の金融挑戦

「文学部出身で、金融には全く縁がなかったんです。」  
そう語る福田氏が新卒で選んだのは大和証券だった。就職氷河期の真っただ中、何をすることも学びたいという一心で飛び込んだ世界だったが、証券営業は厳しかった。しかし、そこで培った社会人としての基礎や顧客との向き合い方は、その後の糧となった。一方で、短期的な株の売買や手数料中心の仕組みには、どこか違和感も抱いていた。「本当に顧客の長期的な資産形成を支えていたら、日本人はもっと豊かになっていたはずです」。その気づきが、のちの起業の土台となる。

### マイホーム購入が導いた「IFA」との出会い

転職は30歳前後、マンションを購入したときに訪れた。紹介されたファイナンシャルプランナーから保険の見直しを受けた

のどの局面でも、安心して相談できる場所でありたい。だから分析や相談はすべて無料。顧客に本当に必要なものを提供する姿勢を貫いています。

### 資産運用立国が日本を変える

福田氏の視座は、企業経営にとどまらない。日本全体の金融リテラシー向上と国の未来を見据えている。「日本はすでに『資産運用立国』に向かって動き始めています。確定拠出年金(DC)を企業に義務付ければ、労働者全員が自動的に投資家になる。アメリカやイギリスでは、これが30年続いた結果、国民が資本家になりました」。

毎月、自動的に株式を買い続ける仕組みをつくれれば、国民は意識せずとも資産形成ができる。これは富裕層だけでなく、一般家庭の資産形成にも直結する。「1億総投資家」の時代が来るでしょう。その中で、自分たちが果たす役割を常に真剣に考えています」。

### 社員と共に築く「スタンダード」

社名に込められた思いは、「新しい基準をつくること」。「自分たちのサービスを日本のスタンダードにしたい。平凡な標準ではなく、常に水準を上げ続ける意味

福田氏は驚いた。「自分では、いい保険だ」と思っていたものが、複数の保険会社の商品を組み合わせることで、さらに合理的で安心なプランに変わった。これがFPの仕事なのか、と衝撃でした。そのFPから「IFA(金融商品仲介業)」という仕組みを知った。アメリカやイギリスではすでに主流だが、当時の日本ではまだ無名。「これは必ず日本でも広がる」と直感し、独立を決意した。「ゼロから始めました。前職の顧客は一人も引き継がなかったの、友人に保険を売るところからのスタートでした」。

### 失敗からの転換 顧客本位の真価

起業当初は、証券会社時代と同じく「相場予測」に基づいて提案をしていた。しかし2015年、アベノミクス相場の上昇が一転、日経平均が2万円から1万5000円に急落した。顧客からのクレームが相次いだ。「その時に気づいたんです。相場の当て物は必ず外れる。自分たちが本当に提供すべき価値はそこではないと」。

そこで大きな方針転換を決断。相場を一切語らず、長期積立・分散投資を軸とした理屈に基づく仕組みを構築した。「下がったら喜んでください」と伝えていきます。積立なら安く多く買える。最後

の「スタンダード」です」。

社内文化は独特だ。毎朝の掃除から一日が始まる。自分の働く場所を自分で整えることを徹底し、主体性を育てている。また社員には「付加価値を生み出すことだけに力を使え」と伝え続ける。「価値のないことに時間を費やしても疲弊するだけ。付加価値を追求し続けることが、成長の鍵です」。

### 未来の起業家へ 恐れるな、飛び出せ

挑戦を目指す経営者や起業家に向けて、福田氏は自身の経験から思いついた「スカイダイビングの法則」を説く。「飛ぶ前が一番怖い。でも飛んでしまえば応援される。まず一步を踏み出すことが大切です」。孫正義氏もソフト販売から始まり、今のソフトバンクとは全く違う姿に変貌した。「事業は思い描いた通りには進まない。でもそれでいい。大事なのは一步を踏み出す勇氣と、付加価値を追求し続ける姿勢です」。

金融の常識を疑い、ゼロから挑戦し、相場を語らない金融サービスを築き上げた福田氏。「経験や自信がなくても、本気なら景色は変えられる」。その信念と行動力は、顧客、社員、そして日本の金融文化そのものを変えていこうとしている。



ファイナンシャルスタンダード株式会社

# 守り抜く伝統の味

五十嵐園を代表する三つの銘茶は、  
いずれも代々受け継がれた技とこだわりが息づく。



抹茶入り玄米茶

1,300円(税込)

● 良質な抹茶を贅沢に使用し、香ばしさと鮮やかな風味を兼ね備えている。



ほうじ茶(四度火入れ)

1,300円(税込)

● 茎茶を四度にわたり火入れする独自製法で、焦がす直前のギリギリを狙い、香ばしさを引き出している。  
● 他店にはないこだわりの技法を象徴する逸品。



深蒸し煎茶

2,600円(税込)

● 静岡産の優良品種を使用し、東京で丁寧に火入れしている。  
● 濃厚な色と味わいで、最も「日本茶らしい日本茶」と評される。

## 七色の挑戦、ハーブ×日本茶の融合

伝統を守る一方で、湯浅氏は若い世代がお茶を飲まなくなった理由——急須がない、映えない、美容効果を求める——に正面から向き合い、1年以上かけて「七彩華茶」を開発した。カラフルな見た目、ハーブを組み合わせた美容効果、手軽なティーバッグ、曜日ごとに変わる7種類のブレンドは、日本独自の「曜日文化」に着目したコンセプトでもある。発売後は若者や女性から高い支持を集め、プレゼントとしても喜ばれている。



1,620円(税込)

## 伝統と未来をつなぐ一杯

五十嵐園の歴史には、守るべき伝統と、時代に応じた革新が息づいている。二代目・湯浅氏は、日本茶・和紅茶・日本茶ハーブティーの魅力の世界に届けることを使命とする。千年以上続く日本茶の文化、その深い味わいと価値を、次の世代へ、そして世界へとつなぐ。その一杯には、老舗の矜持と未来への希望が凝縮されている。



HPはこちら

## お茶がもたらす休息の時間

湯浅氏の願いはシンプルだ。「日本茶を飲む時間が、日常にそっと寄り添うくつろぎの友となること」。今では、お風呂で七彩華茶を楽しむ人も現れ、リラクゼーションの時間を支える存在としての新しい姿が広がっている。江戸時代には会話のツールであったお茶は、現代において「自分を整える時間に寄り添うパートナー」となっている。



# 秘伝の銘茶 五十嵐園



守りと革新。

その一杯に込められた物語。



## 二代目園主・湯浅 順司氏

五十嵐園二代目の湯浅 順司氏は、音楽プロデューサーとしても活躍する異色の経歴を持つ。エンターテインメントの世界で培った感性を武器に、日本茶の伝統に新たな価値を与え続けている。幼少期より茶業に親しみ、受け継ぐことを自然と意識して育った湯浅氏は今、「伝統と革新を両立させる使命を担い、五十嵐園の新たな時代を切り拓いている。」

創業から約80年。  
手間を惜しまぬ火入れの技はそのままに若者へ、  
世界へと広がる日本茶の未来を切り拓く。

『この町の、この逸品』



東京都西小山で1947年から続く

## 二代目襲名と試練の船出

湯浅氏が二代目を襲名したのは2020年4月。コロナ禍による緊急事態宣言の発令直前という、まさに嵐の中での船出であった。祖父は入院中、店舗は営業継続が困難。少人数ゆえのリスクと負担は大きく、壁ばかりが立ちちはだかる状況だった。それでも家族と支え合いながら、一つひとつ困難を乗り越え、今では店舗の運営も安定し、新たな商品開発にも挑戦できる環境が整っている。試練の日々が育んだ「本当の家族の強さ」が、五十嵐園を今に繋いでいる。

## 創業八十年の矜持

1947年に創業した五十嵐園は、戦後の混乱期から一貫して「火入れ」の技にこだわり続けてきた。静岡で仕入れた茶葉を東京の自社工場で火入れし、今や数少ないその手法が独自の味を生み出す。  
効率よりも品質を優先し、初代から変わらない自社での製造にこだわり続ける姿は、老舗としての矜持そのものである。

## 国が強力に後押しする「人材開発助成金」の活用

リスクリング推進のため、国は「人材開発助成金」の中でも「事業展開等リスクリング支援コース」という非常に手厚い助成金を用意しています。その内容は以下の通りです。

### 助成額の大きさ

- 1事業所あたり年間最大1億円<sup>※</sup>の助成を受けられます。
- 従業員1人あたり最大30万円<sup>※</sup>（10時間以上の研修受講で）の助成があります。
- 研修費用に対しては最大75%が助成されます。
- 研修期間中の賃金についても、所定労働時間内の受講であれば1時間あたり1,000円<sup>※</sup>が助成されます。

この助成金は、企業のリスクリング投資を強力に後押しするものです。助成金の対象となる研修は、主に以下の分野に関する職業訓練です。

- DX（デジタルトランスフォーメーション）
- AIの活用
- SEO対策、SNSの活用
- デジタル化

- NG例
- 普通自動車運転免許取得のための講習（職務に直接関連しない訓練）
  - マナー講習（職業人として共通で必要になるスキルの習得）

## リスクリングの注目ポイントまとめ

- 社会・経済情勢の変化**
  - 物価高騰の継続
  - 賃上げ圧力の増大
  - アルバイト時給など全体的な賃金の上昇
- 政府の「人への投資」政策**
  - 岸田政権の主要政策としてリスクリングを推進
  - 経済産業省がリスクリング支援事業を2023年に開始
- 「リスクリング」の推進**
  - 個人と企業が新たなスキルを学び直し
  - 生産性向上と業務効率化を目指す
- 企業にもたらす具体的なメリット**

- **賃上げの推進と税制優遇**：賃上げ額の15%が税額控除される制度（『賃上げ促進税制』）も活用可能。
- **従業員のエンゲージメントと定着率向上**：成長実感とスキルアップで離職防止。
- **コスト削減と業務効率化**：最新デジタルツールやAI活用による業務自動化・効率化。

# リスクリングが拓く賃上げと、企業成長の新常識！

会計士コラム  
カイケイ  
の小部屋



## なぜ今、「リスクリング」が経営者の皆様に注目されるべきなのか？

技術の進展や社会変化に合わせて、個人や企業が新たなスキルを学び直すことを意味するリスクリング。注目のきっかけは、長引く物価高騰を背景に岸田政権が掲げた主要政策の一つの「人への投資」であり、2023年には経済産業省がリスクリング支援事業を開始しました。政権交代後は、片山財務大臣が「日本経済の力強い成長を実現するため『日本成長戦略』を立案・実行する」と記した上で、労働政策についても明記。「より少ない労働時間でより多くの賃金を得ることができる『稼げる日本』への変革を進める」といったコメントもあり、人への投資（＝リスクリングを含めた1人あたり生産性の向上）には注目が高まっています。

## リスクリングが企業にもたらす具体的なメリット

### 1 賃上げの推進と税制優遇

従業員のスキルが向上すれば、生産性向上による賃上げがしやすくなります。政府は賃上げを奨励しており、『賃上げ促進税制』では賃上げ額の15%が税額控除されるなど、税制上の優遇措置も用意されています。これは、人件費増の負担を軽減し、企業の投資を促すものです。

### 2 従業員のエンゲージメントと定着率向上

従業員が最新のスキルを習得し、成長を実感できる環境は、モチベーション向上に直結します。現代ではアルバイトの時給も上昇傾向にあり、賃上げしない企業は優秀な人材を失うリスクが高まっています。リスクリングを通じた賃上げは、人材流出を防ぎ、競争力を維持するために不可欠です。

### 3 コスト削減と業務効率化

特に伝統的な企業では、最新のデジタルツールやAIの活用が進んでいないケースも少なくありません。DX（デジタルトランスフォーメーション）やAI活用などのスキルを従業員が習得することで、業務の自動化や効率化が進み、結果的にコスト削減にもつながります。

◆ 研修は「パッケージ」として提供されていることが必須

最も重要な要件の一つが、研修が研修会社などによって「パッケージ」として提供されていることです。企業ごとの個別カスタマイズされた研修や、社内オリジナル研修は対象外となります。これは、助成金が「事業外研修」を対象としているためです。

◆ 実績情報の少なさ

どの研修が助成金の対象として認定されたかの実績一覧は、公にはあまり公開されていません。

◆ 労働関係法規の遵守も重要

助成金の審査では、賃金台帳などで残業代の未払いがないかなど、**労働関係法規を遵守しているかも**確認されます。日頃からの適切な労務管理が不可欠です。

これらの注意点を踏まえ、助成金を確実に活用するためには、以下の対策が有効です。

専門家の活用

助成金申請をサポートする**社会保険労務士やコンサルタント**といった専門業者に相談することを検討しましょう。彼らは過去の実績やノウハウを持っている可能性があります。

研修会社への確認

研修を提供している会社に、その研修がこの助成金の対象として過去に採択された実績があるか、直接問い合わせるのが確実な方法です。

情報収集とネットワーク

経営者同士のネットワークを通じて、実際に助成金を活用した事例や成功体験を共有してもらうのも良いでしょう。

リスキリングで企業を未来へ

リスキリングは、単なる従業員教育ではなく、物価上昇と賃上げが喫緊の課題となっている現代において、**企業の競争力を高め、持続的な成長を実現するための戦略的な投資**です。手厚い国の助成金制度を賢く活用し、従業員のスキルアップと企業の未来を切り拓いていきましょう。

解説

株式会社M&Aベストパートナーズ  
取締役 渡部 豪(公認会計士・CFO)

在学中に公認会計士試験合格。大学卒業後、大手監査法人で監査・アドバイザー業務に従事した後、スタートアップにて資金調達・事業計画策定等、経営の補佐役を担当。その後、ベンチャーキャピタルにて、投資先の経営支援に従事。黒字化までの事業プラン立案や、資金調達、M&AによるEXIT、IPO準備等の経営支援を実行。M&Aベストパートナーズに参画し、取締役を務める。

# リスキリング助成金を賢く活用するためのポイントと注意点

前のページでご紹介したように、リスキリング助成金は非常に魅力的な制度ですが、その活用にはいくつかの重要な注意点があります。これらを理解し、適切な計画を立てることが成功の鍵となります。

## リスキリング助成金：申請から支給までの流れと重要ポイント



計画書の提出

- 研修受講の**1ヶ月**前までに労働局へ提出。  
【重要注意点!】この時点では審査は行われぬ。



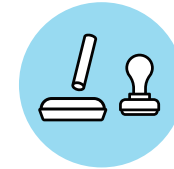
研修の受講

- 対象研修は「パッケージ化された事業外研修」のみ。
- 企業ごとの個別カスタマイズ研修や社内オリジナル研修は対象外。
- 内容はDX化、AI、SEO、SNS、デジタル化などが中心。
- 助成上限：1人30万円(10時間以上)、研修費用75%、賃金1,000円/時。



支給申請

- 研修受講後**2ヶ月以内**に労働局へ申請。  
【最も重要!】ここで初めて審査が行われる。
- 労働関係法規の遵守(賃金台帳などで残業代の未払いがないかなど)も確認される。



支給決定(または不支給)

- 研修を受講し終えた後に、その研修が助成金の対象外と判断される可能性もある。

## 申請における「落とし穴」と対策

この助成金制度には、特に注意すべき「落とし穴」があります。

◆ 事前審査ではなく事後審査

かつては計画書提出段階で「対象になるか、ならないか」の事前確認ができましたが、現在は申請が殺到しており、**研修受講後の支給申請時に審査が行われます**。これは、**研修を受講し終えた後に、その研修が助成金の対象外と判断される可能性がある**ことを意味します。この「一か八か」の状態は、多くの企業にとって不安材料となり得ます。

# 『税務調査』の

## 真実を専門家が徹底解説



あいわ税理士法人  
税理士・元国税審判官  
村山 昌義

2006年にあいわ税理士法人入所。2021年から2024年まで国税審判官として国税不服審判所に勤務。現在は審理室に所属し、審査請求の代理人や税務意見書の作成、所内の審理業務に従事するかわら、セミナーや執筆活動、インセンティブプランの導入支援業務にも従事。

あいわ税理士法人  
税理士・元国税審判官  
尾崎 真司

1999年に藍和共同事務所（現あいわ税理士法人）入所。2014年から2017年まで国税審判官として国税不服審判所に勤務。現在は税務調査対応の責任者として、あいわ税理士法人の全クライアントの税務調査に関与するほか、審理室を所管。第41回日税研究賞【税理士の部】選考委員会賞受賞。

まず、税務調査とは突然来るものなのでしょうか？

**尾崎氏**：法律上、特に決まった期間はありませんので、ある意味「突然来る」と言えるかもしれませんね。一般的には3年から5年に1回程度と言われていますが、それ以上間が空くケースも少なくありません。一方で、誰もが知るような大企業の中には、毎年のように調査が入る会社もあります。

税務調査の対象に選ばれやすい特徴はありますか？

**尾崎氏**：やはり取引規模が大きく、業績が好調な会社は選ばれやすい傾向にはあります。取引が多ければ多いほど、間違いが発生する可能性も高まりますからね。それと、海外取引が多い会社でしょうか。また、良くも悪くも社長や会社が世間で話題になっていると、妬みややっかみもありますので、税務署に匿名の通報（投書）が寄せられ、それがきっかけで調査が入ることもあります。

入ることもあります。もちろん、通報内容の真偽は税務署側で確認します。

税務調査の「任意調査」と「強制調査」は、どう違うのでしょうか？

**村山氏**：我々税理士が普段対応するのは任意調査です。これはあくまで納税者の同意に基づいて行われます。一方、強制調査は「査察調査」とも呼ばれ、脱税など犯罪行為を対象に、裁判所の令状を持って強制的に行われます。TVドラマで「ある日突然、大人数で乗り込む」ような場面はこの強制調査で、もちろん頻繁に行われるわけではありません。

任意調査の場合、事前に連絡があるのでしょうか？

**尾崎氏**：国税通則法という法律で、納税者に事前通知することが定められています。ただし例えば飲食業や小売業、風俗業など、一般的に現金取引の割合が高い業種の場合は、入出金の履

歴が残らなかつたり、レシートの発行をしないことも多く、無予告調査の対象になりやすいと言われています。この場合も任意調査なので「いきなりやってきた当日」に断ることは可能ですが、その対応には注意を要します。

調査の対象となる期間は固定されているのですか？

**尾崎氏**：事前通知で「3年分」「5年分」といった調査対象期間が伝えられますが、調査中に不審な取引が見つければ最大7年まで遡って追加調査されることもあります。

調査にはどれくらいの時間がかかるのでしょうか？

**村山氏**：通知から2、3ヶ月で終わる場合もあれば、1年以上かかることもあります。特に会社規模が大きい場合や海外との取引が多い会社は時間がかかります。意見の対立があれば裁判に至るケースもあり、その場合はさらに長期化します。

調査当日までにどのような準備をすれば良いのでしょうか？

**村山氏**：税務署から用意すべき資料の指示がありますので、それに従って準備すれば十分です。過去の事実を隠したり、嘘を

ついたりすることは絶対に避けてください。特にIPO準備段階での仮装隠ぺい行為は、重加算税というペナルティーの賦課となつて上場審査に多大な影響が出ます。税務調査ではどのようなお金の動きが注目されやすいですか？

**尾崎氏**：会社と役員、子会社や関係会社との取引など「身内の取引」は特に注目されます。取引金額の操作や事後的修正による利益移転の余地があるためです。

**村山氏**：交際費もよく指摘されます。例えば社長が家族や友人と食事した費用や、一人でクラブに行った費用を経費計上しているケースです。税務署は店へ直接確認する反面調査で裏付けを取ることがあります。

日頃からできる備えはありますか？

**村山氏**：交際費や会議費でいえば「いつ」「誰と」「何のために」「どういう話をしたか」などを記録することが重要です。

とはいえ社長が秘書や税理士任せにしているケースも多いのでは？

**尾崎氏**：確かに多いですね。しかし調査官も全てを把握しているわけではありません。税務署は、携帯電話やメール、スケジュール帳や社有車の使用記録、レシートや稟議書など、通常の手続きに従えば「普通に

あるはずの証拠」を積み上げて実態を明らかにします。後で説明できるよう社長自身が日頃から意識をもって、領収書にメモを残す、スケジュールに記録をつけておくことなどが大切です。

最後に、経営者は税務調査をどう捉えるべきでしょうか？

**村山氏**：「業務改善の機会」と考えてほしいですね。実際に税務調査を経た社長から「業務フローの課題が明らかになって会社の仕組みが奇麗になったよ」という声もありました。

**尾崎氏**：どれだけ気をつけていても間違いは起こります。指摘を受けたら修正し、二度と間違いを繰り返さない仕組みを作ることで会社の競争力も高まります。加算税や延滞税などのペナルティーも課されますが、他の納税者との公平性を保つためのもので、勉強代と前向きに捉えてほしいです。

### あいわ税理士法人

上場企業やIPO準備企業など成長企業の支援に強みを持つ。約8割が有資格者で、BIG4出身者や民間企業出身者など多様なバックグラウンドを持つメンバーが経営者視点でサービスを提供している。

東京都港区港南2-5-3  
オリックス品川ビル4階

TEL:03-5715-3316

## 改正の背景

### 「公正な取引」への回帰

今回の下請法改正は、単なる既存ルールの微修正に留まらず、変化する社会情勢と取引実態に合わせて、より実効的な下請事業者の保護と公正な取引環境の実現を目指すものです。

### 実態に合わせた適用基準の見直し

従来、下請法の適用は親事業者と下請事業者の間の資本金規模の差に主に着目していましたが、資本金だけでは実際の事業規模や交渉力を測りきれないという課題がありました。例えば、実質的に事業規模が大きいにもかかわらず、当初資本金が少額である事業者や、減資によって法の対象とならない例、さらには本法の適用を逃れるた

### 既存の禁止行為と勧告の強化

下請法は、親事業者が下請事業者に責任がないのに、発注後に下請代金の額を減じることや、支払日を遅らせることを禁じています。特に「買ったとき」は、通常支払われる対価に比べて著しく低い額を不当に定める行為とされており、価格決定における協議が重要視されてきました。今回の改正では、「協議を適切に行わない代金額の決定」を新たな禁止事項として追加することで、下請事業者からの申入れに応じた実質的な価格協議が義務化されることとなります。

また、親事業者が下請法に違反した場合、公正取引委員会は勧告を行い、違反行為の取り止め

### 対等なパートナーシップを築く

「下請」という用語は、発注者と受注者が対等な関係ではないという語感を与え、時代の変化に伴い、発注者側でも使われなくなりつつありました。今回の改正では、「親事業者」を「委託事業者」に、「下請事業者」を「中小受託事業者」に改めることで、より対等なパートナーシップの構築を推進するという狙いがあります。

めに受注者に増資を求める発注者が存在するなどの問題も指摘されていました。こうした交渉力に優劣がある取引では、代金の支払いや原材料費の負担などにおいて、下請事業者が不利益を被ることが多いという問題意識がありました。今回の改正で従業員数基準が追加されたのは、実態を正確に捉え、より多くの下請事業者を保護するためです。

や原状回復、再発防止措置などを求めます。勧告された場合は、企業名や違反事実の概要が公表されるため、下請法違反は企業価値を大きく損なう行為といえます。今回の改正により勧告の範囲が拡大され、受領拒否や支払遅延も含めた全ての遵守事項について、違反行為が既に是正されている場合でも再発防止策などの勧告が可能になることから、たとえ違反行為が勧告前に是正されていた場合でも、企業名や違反事実の概要が公表されることになり、法令遵守に向けたより充実した体制整備が求められます。

## 下請法大改正！

# 価格転嫁の課題解決と 公正取引の実現へ



弁護士に聞いた！

企業を守る法の盾

下請法は、下請取引の公正化と事業者保護を目的に昭和31年に制定され、親事業者の優越的地位の濫用を防ぐ法律です。物価や人件費の高騰を背景に、価格転嫁の定着が課題となる中、約20年ぶりの改正が行われ、令和8年1月1日に施行されます。

### 主要な変更点 実務上の影響が大きい主要な改正点は以下の通りです。

#### 適用対象の拡大

これまでの**資本金基準**に加え、新たに**従業員数基準**が追加されます。

#### 対象となる取引類型の追加

特に物流業界の課題に対応するため、**発荷主(部品メーカー、卸売業者等)**が**運送事業者に対して物品の運送を委託する取引**が、本法の対象となる新たな類型として追加されます。

#### 代金額決定における協議義務の導入

中小受託事業者から価格協議の求めがあったにもかかわらず、協議に応じなかったり、必要な説明を行わなかったりするなど、**一方的に代金を決定して利益を不当に害する行為**が禁止されます。

#### 手形払等の禁止

下請代金の支払い手段として手形(紙の手形)を用いることは全面禁止となります。また、電子記録債権やファクタリングについては、支払期日までに代金に相当する金銭(手数料等を含む満額)を得ることが困難であるものは認められなくなります。

#### 執行の強化

事業所管省庁の主務大臣に指導・助言権限が付与され、中小受託事業者が申告しやすい環境を確保すべく、「報復措置の禁止」の申告先として、公正取引委員会及び中小企業庁長官に加え、**事業所管省庁の主務大臣が追加**されます。また、違反行為が既に是正されていた場合でも、再発防止策などを勧告できる規定も整備されます。

#### 「下請」等用語の見直し

法律の題名や用語が変更され、「親事業者」は「委託事業者」、「下請事業者」は「中小受託事業者」となります。これは、発注者と受注者が対等な関係ではないという語感を払拭し、時代に合わせたものです。

#### その他の改正事項

- 製品作成に用いられる木型や治具なども製造委託の対象物に追加されます。
- 書面等の交付義務について、中小受託事業者の承諾の有無にかかわらず、必要的記載事項を電磁的方法で提供可能になります。
- 遅延利息の対象に「代金減額」が追加され、代金を減額した場合も遅延利息の支払い義務が生じます。

## 2 対象取引に運送委託が追加

これまで下請法の対象は、製造委託、修理委託、情報成果物作成委託、役務提供委託でした。今回の改正では、これらに加えて、特に物流業界の課題に対応するため、**発荷主(部品メーカー、卸売業者等)が運送事業者に対して物品の運送を委託する取引が追加**されます(新第2条第5項、第6項関係)。これまでは物品の運送の再委託のみが対象

でした。これは、運送事業者、特に立場の弱い物流事業者が、荷役や荷待ちを無償で行わされているといった問題が顕在化している現状(トラック運送業の価格転嫁率は全業種で最下位)を是正し、物流業界全体での取引適正化を促進することを目的としています。

### 企業が取べき対策

運送を委託している企業は、自社の取引が新たに下請法の適用対象となるかを確認しましょう。**発注内容の書面交付義務や支払条件の確認など、親事業者の義務を遵守できているか、早急に確認する必要があります。**

## 3 代金額決定における協議義務

最も重要な改正点のひとつが、**代金額の決定に際し、適切に協議を行う義務**が課される点です(新第5条第2項第4号関係)。これまでも「買ったとき」が禁止されていましたが、コスト上昇局面において、協議に応じない一方的な価格据え置きや、コストに見合わない価格設定が問題となっていました。

新設される規定により、中小受託事業者から価格

協議の求めがあったにもかかわらず、協議に応じなかったり、委託事業者が必要な説明を行わなかったりするなど、**一方的に代金を決定して中小受託事業者の利益を不当に害する行為が明確に禁止**されます。これは、形式的な協議だけでなく、価格変更の理由(例:労務費や原材料費、エネルギーコストの上昇など)などをきちんと説明し、**対等な立場で価格交渉を行うこと**を求めています。

### 企業が取べき対策

企業は、価格設定プロセスにおいて、下請事業者(中小受託事業者)との十分な協議の機会を確保し、**一方的な価格決定を行わない体制を構築**することが求められます。既存の契約や価格決定プロセスが本改正に対応しているか、速やかに点検し、必要に応じて変更・改善を進めてください。



### 解説 薬師寺 正典

弁護士法人第一法律事務所パートナー弁護士。経営法曹会議等に所属。M&Aにおける全般的な法務対応を中心に、企業側労働法務や不祥事対応を得意とする。企業内研修やセミナーの講師も数多く務める。主著に『労働行政対応の法律実務(第1版)』(中央経済社共著)、『Q&A 会社のトラブル解決の手引』(新日本法規出版共著)など。

## 自分の会社は大丈夫？






# 実務上特に注視すべき改正ポイントをチェック!!

今回の下請法改正の中でも、企業の実務に特に大きな影響を与える以下の3点について、具体的な内容と企業が取べき対策を解説します。

## 1 適用対象には従業員数が追加

これまで下請法の適用は、主に親事業者と下請事業者の間の**資本金規模の差**によって判断されていました。しかし、実際の事業規模や交渉力をより正確に測るため、今回の改正では**従業員数基準が新たに適用対象に追加**されます。

### ● 具体的な基準(新第2条第8項、第9項関係)

- |   |   |
|---|---|
|  物品の製造・修理委託                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>● 親事業者が資本金3億円超、<b>資本金1千万円超3億円以下または従業員300人超</b></li></ul>                        |
|  情報成果物作成委託(プログラムの作成に係るものに限る)                   | <ul style="list-style-type: none"><li>● 下請事業者が資本金3億円以下(個人含む)、<b>資本金1千万円以下または従業員300人以下</b>(個人含む)の場合に適用されます。</li></ul>  |
|  役務提供委託(運送、物品の倉庫における保管及び情報処理に係るものに限る)及び特定運送委託 |   |
|  情報成果物作成(プログラムの作成に係るものを除く)                   | <ul style="list-style-type: none"><li>● 親事業者が資本金5千万円超、<b>資本金1千万円超5千万円以下または従業員100人超</b></li></ul>                      |
|  役務提供委託(運送、物品の倉庫における保管及び情報処理に係るものを除く)        | <ul style="list-style-type: none"><li>● 下請事業者が資本金5千万円以下(個人含む)、<b>資本金1千万円以下または従業員100人以下</b>(個人含む)の場合に適用されます。</li></ul> |

これにより、これまで下請法の対象外だった取引も、新たに適用対象となる可能性があります。また、実質的に支配関係にある子会社を通じて委託取引を行う「トンネル会社規制」や、契約事務を代行といった従来の適用基準も引き続き考慮されます。

### 企業が取べき対策

自社が「委託事業者」として下請法上の義務を負うのか、あるいは「中小受託事業者」として保護されるのかを確認するため、**取引先の資本金に加え、従業員数も確認することが必須**となります。ホームページ等での情報収集や、個別照会などにより、速やかに現状を把握しましょう。

## 社員と共に築いた34年の軌跡と 守るべき未来のために下したM&Aの決断



**会社名**  
情報システムサービス株式会社

**代表者**  
本人の希望により非公開

**業種**  
システム開発

**M&Aで達成した内容**  
事業発展、事業継続

**M&Aアドバイザー**  
松川 祐士

大阪府に本社を構える『情報システムサービス株式会社』は、1991年に創業された独立系ソフトウェア企業。創業当初は釣具店の2階を間借りし、1人でスタート。着実に事業を拡大し、現在は従業員77名、大阪・東京の2拠点で、業務系システム導入支援やパッケージ開発などを展開している。

創業から34年。30年以上勤続する社員も多く、創業者にとって社員は家族のような存在だ。しかしAIの進化や業界再編が進む中、社員の将来と雇用を守るには単独での経営継続に限界があると判断。持続可能な体制と、安心して働ける環境を守るため、M&Aによる承継を決断した。

譲渡先に選んだのは、東証プライム上場の株式会社シーイーシー。IT業界で実績があり、事業内容や社風も近い企業だった。承継を担当した弊社の松川 祐士は、経営

観に寄り添い、要望に丁寧に応じて信頼関係を構築。真摯で粘り強い対応が、最良のマッチングとスムーズな譲渡成立を導いた。

その結果、譲渡後も役員体制はほぼ維持され、社員の動揺も最小限に抑えられた。むしろ、自ら案件獲得に動く社員が増えるなど、組織には前向きな変化が芽生えている。現在も代表を務める代表者様は、次期社長の育成と並行して、障害児支援事業にも注力しており、経営の先にある“社会への恩返し”にも歩を進めている。変化の激しい時代に、何を守り、何を託すのか。代表者様の決断は、同じく経営の岐路に立つ多くの企業にとって、大きな示唆となるはずだ。

記事の続きはこちら



## 次代に託すM&Aで描く新たなスタート

**会社名**  
株式会社AI'Sインテリアデザイン

**代表者**  
齊藤 陸氏・齊藤 至氏

**業種**  
インテリアコーディネート業

**M&Aで達成した内容**  
事業発展、人材確保、売上増加

**M&Aアドバイザー**  
吉川 拓弥



北海道に本社を置く『株式会社AI'Sインテリアデザイン』は、2008年に齊藤氏とコーディネーターの奈良氏の二人で設立したインテリアコーディネート企業だ。分譲マンションのモデルルーム制作を中心に、購入者一人ひとりに合わせた空間づくりを手掛け、質の高いデザイン力と丁寧な顧客対応で確固たる地位を築いてきた。

設立から17年、売上は順調に伸び社員も増加した。しかし齊藤氏は、自らが年を重ねた後の会社の行く末を考え、社員が安心して働き続けられる体制を模索。その中で浮かんだ選択肢がM&Aだった。

転機となったのは弊社担当・吉川 拓弥との出会いだ。真面目で誠実、話に耳を傾け細やかにサポートして不安を取り除く吉川氏の存在が、決断を後押しした。譲

渡先の選定から交渉まで、齊藤氏たちの想いを丁寧に汲み取り、最適なマッチングを実現。譲渡先には日本グロス・キャピタル株式会社を選定し、交渉を重ねる中で誠実さを実感。安心して託せると確信し、最終的な決断も迷わず下した。

M&Aを経て齊藤氏は、ここからが本当のスタートだと実感している。経験豊富な社員に頼るだけでなく業務を分散し、組織全体の底上げと社員の成長を促す体制を整えた。給与体系も見直し、会社の成長と働きやすさの両立を図る。

社員と共に築いた歩みを次世代に託したAI'Sインテリアデザインは、M&Aを経て新たなスタートを切った。

記事の続きはこちら



## 鹿児島から全国へ—— 家業を未来へつなぐ戦略的M&A



**会社名**  
株式会社橋口ホールディングス

**代表者**  
代表取締役 橋口 美希 氏

**業種**  
一般自動車貨物運送業

**M&Aで達成した内容**  
事業成長

**M&Aアドバイザー**  
登坂 勇生

鹿児島県日置市の運送・倉庫会社『株式会社橋口ホールディングス』は、1966年に祖父が軽車両で農産物を運ぶ個人事業から始まった。地域に根ざし、顧客ニーズに応えながら着実に成長してきた。3代目の橋口代表は2006年にグループ企業へ役員として参画し、2021年にホールディングス化を実現、代表取締役に就任した。

しかし待ち受けていたのは、ドライバー不足や物価高騰に加え、将来的な事業承継という大きな課題。「先代から受け継いだ会社をさらに成長させたい」と強く願う一方で、その具体的な道筋は描けずいた。そんな折、弊社担当・登坂 勇生と出会う。橋口氏の想いに耳を傾け、課題を整理した上で、M&Aのメリットとリスクを丁寧に提示する登坂の姿勢に、「会社の未来を本気で共に考えてくれる」と信頼を寄せ、その存在

が決断を後押しした。2025年3月、譲受企業・大和PIキャピタルと面談。地元社員の雇用やキャリアも守りながら、新しい挑戦を実現するため、グループの独自性維持と非同業提携を条件に交渉を重ね、6月に契約を締結した。初回面談での入念な準備と温かい人柄に信頼を抱き、成約を決意した。

M&A後も橋口氏は経営に関与し、祖父と父から受け継いだ看板をさらに誇れるものにすべく、鹿児島拠点から全国展開を進めている。そして、地域に根ざして築き上げた信頼を大切にしながら、新たな市場でも橋口グループの存在感を広げていく。「日本の橋口グループ」  
として成長させる熱い思いが、今なお原動力となっている。

記事の続きはこちら



## 函館発、世界を魅了するこだわりコロッケ 33年の軌跡と守るべき未来のためのM&A

**会社名**  
有限会社マルヒロ太田食品

**代表者**  
代表取締役社長 太田 博 氏

**業種**  
食品製造販売業

**M&Aで達成した内容**  
事業発展、人材確保、売上増加

**M&Aアドバイザー**  
石橋 秀紀



北海道・函館を拠点に、オリジナルコロッケや惣菜を製造販売する『有限会社マルヒロ太田食品』は、創業者の太田氏が1992年に独立し「函館男爵コロッケ工房」として事業をスタート。北海道産男爵いもを贅沢に使った「まるごと海鮮コロッケ」をはじめ「ジャンボたらばかにコロッケ」など多彩な惣菜を開発している。全国の百貨店での物産展や冷凍通販、ニューヨークやシンガポールへの海外販路も拡大し、2016年には新工場を設立。原材料や製法への徹底したこだわりで多くの顧客を魅了してきた。

しかし太田氏は体力面の負担に加え、後継者不在という課題に直面。ここまで育てた会社を守り抜きたいという強い思いからM&Aの検討を始める。その過程で出会ったのが、弊社の石橋 秀紀だ。

誠実で落ち着いた人柄に直感的な信頼を寄せ、複数候補との面談を経て、最終的にクックビズ株式会社への事業譲渡が実現。太田氏は社員が安心して働ける環境を最優先に考え、譲渡後も組織には前向きな変化が広がっている。

太田氏は今後、特別顧問として会社に関わりつつ函館の商品や魅力を世界に広め、海外市場の販路拡大や地域企業支援、社会貢献活動にも取り組む考えだ。そして経営の第一線を離れながらも、これまで培ってきた経験と情熱で次世代を力強く後押ししていく。33年の歩みで築いた信念は、マルヒロ太田食品の挑戦として受け継がれ、新たなステージへと躍進していく。

記事の続きはこちら



# ISO認証のもたらす「3つの価値」

～取得するだけで、企業の未来が動き出す～

## 1 対外的な信頼の獲得

～「第三者からの証明」が、企業の信用力を押し上げる～

ISO認証は、国際的な第三者機関が「一定の管理水準を満たしている」と公式に認めた証。これにより顧客・取引先・金融機関・自治体などの関係者に対して、高い信頼性をアピールできる。特に新規取引や対外的なプレゼンで、強力な後押しとなる。

## 2 業務の仕組み化と効率化

～「人に頼る経営」から、「仕組みに支えられる組織」へ～

ISO認証を取得するプロセスでは、業務マニュアルの整備、責任者の明確化、業務フローの標準化などが求められる。この過程で、属人的な経営体質から脱却し誰がやっても再現性のある仕組みが構築されていく。結果として、社員間の認識が揃うことで、組織のパフォーマンスが大きく向上する。

## 3 競争力とビジネスチャンスの拡大

～「選ばれる会社」になるためのパスポート～

ISO認証は、多くの入札案件で「取得企業に限る」と明記されている場合もあり、認証の有無が商談・契約のスタートラインに立てるかどうかを左右する。またSDGsやESG経営への対応が求められる今、持続可能で健全な経営をしている企業としてのアピールにも直結。「信頼される企業」から「選ばれる企業」への変化を加速させるツールとなる。

### 「経営」というフィールドで、自分らしく挑み続ける

「M&Aベストパートナーズでの学びが今に活かしている」。多くの案件に向き合い、仲間と切磋琢磨した日々で磨いた意思決定力や構想力は経営の礎となった。独立後もM&Aベストパートナーズとの縁を通じて人脈を広げ「社員や仕入先も巻き込み、皆でワクワクできる会社を創る」ことを経営の軸に据えている。

目指すのはISO認証業界で顧客数日本一。さらにホールディングス体制を活かし、企業譲受やストック型ビジネスへの展開も視野に入れる。「全てはM&Aベストパートナーズで得た経験とご縁のおかげ」。光山氏は今後も経営のフィールドで真摯に挑み続ける。

# Another Way アナザーウェイ

M&Aベストパートナーズでプロとしてのキャリアを積みながら経営という“もう一つの舞台”に本気で挑む者たちがいる

彼らが歩むのは、現場で培った経験と覚悟を武器に切り拓くもう一つの道。仕事の枠を超え、自らの可能性を信じて突き進む、その覚悟を描く。

## アドバイザーから経営者へ

～「35歳までに経営者になる」目標を現実に～

# 01

### 業種を超えてでも貫いた、経営者としての第一歩

光山 聡氏は福岡の大学を卒業後、大和ハウス工業に入社。大手企業の現場で4年間の実務経験を経て、ビジネスの基本を体得。その後M&Aベストパートナーズで、約2年半にわたりアドバイザーとして活躍。担当していたのは、建設・不動産セクター。ソーシングからエグゼキューションまでを一貫して担い、多くの経営者と向き合う中で、企業の成長や価値創出の本質に迫る経験を重ねた。当時はまだアドバイザーとしてのキャリアを伸ばしたい気持ちもあったという光山氏だが「35歳までに経営者になる、という目標を掲げていた中、縁があり父の会社を事業承継することになり、今しかない」と決断しました。

しかしISOという業界は未経験で、知識もゼロの状態。それでもなお、経営者として一社を背負うという選択肢に懸けたのは、自らの意思で道を切り開く人生を望んだからだ。

現在、光山氏は福岡のISO認証機関「株式会社GCC Japan」の代表取締役として、経営全体を担う。就任当初、光山氏が引き継いだ会社は組織図も規定も整っておらず、まさに“ゼロからのスタート”。光山氏は就業規則や社内体制をゼロから構築し、今では、企業の仕組み作りを支援するプロフェッショナル集団として全国展開を進めている。

## ISO認証とは何か

～企業の信頼力と成長を支える国際基準の証明書～

ISO認証は品質管理や環境対応など、国際的な基準をクリアした企業に与えられる信頼の証。GCC Japanでは顧客企業を訪問し審査を行い、一定の基準を満たせば認証書を発行。「ISOの魅力は業種や規模を問わず、どんな組織にも提供できるサービスであること。だからこそ“全ての組織の発展に寄与する”というビジョンを掲げています」。

例えば、ISO9001(品質)やISO14001(環境)など目的に応じた国際規格があり、企業の体制や業務を整え、継続的に改善していくための仕組みでもあるのだ。ISO認証は単なる形式的な証明ではなく、経営の土台を強化し、企業を次のステージへと導く力がある。



## 「想いをつなぐ」、その先へ

ラグジュアリーホテルやミシュラン星付きレストランでの採用も進み、その繊細な味わいとストーリーは、海を越えて広がろうとしている。京都から、全国、そして世界へ。岡田氏の挑戦は、今まさに加速している。

「M&Aも酒作りも“想いをつなぐ仕事”。伏見乃を通して、私の仕事や価値観を感じてもらえるきっかけになれば嬉しい。ゼロから何かを形にする、そんな挑戦の面白さを伝えていきたい」M&Aアドバイザーとしての顔、そして日本酒プロデューサーとしての顔。二つの道をどちらも本気で走る岡田氏の背中には、関わる人たちの想いと信頼が宿っている。「これからも全力で。どちらも本気でやり抜いていきたい」そう語る眼差しは、静かに熱い。



## 想いを売るということ

創業1931年の「津乃嘉商店」。50種類以上の銘柄を揃える伏見の名店であり、岡田氏にとって伏見乃プロジェクトの信頼できる相談相手でもある。

店主・井上 雅昌氏は「岡田さんの発想には刺激を受けた」と語る。「酒屋は“仕入れたものを売る”のが基本。でも岡田さんは顧客を先に設定し、ゼロから商品を組み立てる。私たちにはなかった視点でした」義理の父との30年以上の信頼関係を礎に、岡田氏の情熱が伏見乃の広がりの後押ししている。



創業1675年 増田徳兵衛商店  
増田 徳兵衛氏

## 地元の力が生んだ「伏見乃」

「伏見乃」を醸すのは、創業1675年の老舗・増田徳兵衛商店。岡田氏が「祝米でより上質な日本酒を」と提案し、蔵元も新たな挑戦を決意。発酵や温度管理、絞り方まで見直し、特別なひとときを彩る一本として「伏見乃」は誕生した。

「クラフトマンシップを肌で感じた。酒づくりが、ここまで人の手と想いに支えられているとは思わなかった」と振り返る。



創業1931年 津乃嘉商店  
井上 雅昌氏

会社名 株式会社セライト  
代表者 岡田 卓也  
所在地 京都府京都市伏見区向島中島町34  
事業内容 日本酒 伏見乃の開発・運営

# Another Way

M&Aのプロが“幻の米”に人生を賭けた理由とは  
～M&A×日本酒!?情熱で切り拓く挑戦の裏側～

アナザーウェイ

02



義理の実家の田んぼが  
人生の転機に——

M&Aベストパートナーズのアドバイザーとして活躍する岡田 卓也氏には、もう一つの顔がある。それが、日本酒「伏見乃(ふしみの)」のプロデューサーという顔だ。原点は、京都・伏見で酒米「祝(いわい)」を無農薬で育てる義理の実家・ヤマダファームとの出会いだった。

## 幻の米「祝」への挑戦

「祝」は収量が少なく倒れやすい、いわゆる“農家泣かせ”の酒米。過去に2度も絶滅しかけ、京都のみでしか生産できないきわめて希少な存在だ。

そんな「祝」に惚れ込んだ岡田氏は、1年以上かけて義理の父を説得。京都の地で、京都の水と蔵で仕込む“本物の酒”をつくるべく、プロジェクトを立ち上げた。「やってみなきゃ分からない。でも、やってみたらきっと何かが動く」——その信念が背中を押した。



ヤマダファーム  
山田 耕一氏



本当は、この世にないはずの酒。

伏見乃  
FUSHIMINO

農薬・化学物質を一切使用せずに栽培するヤマダファームの「米や野菜の美味しさ」、そして「100年先も野鳥が集まる田んぼをつくりたい」という農業への強い信念に、強く心を動かされた岡田氏。この米の価値を伝えたいという思いから、「祝」を主役にした酒づくりを決意した。



## 奇跡の一本、「伏見乃」誕生

完成した「伏見乃」は、香り立ちにまず心がほぐれる。口に含むと、やわらかな甘みがふわりと広がり、あとからほんのりとしたビターさが余韻を残す。フルーティーで華やか、それでいて凛とした奥行きをもつ味わいは、「祝」という名にふさわしい。

米・水・蔵・人—すべてが京都・伏見の地で育まれたこの酒は「この世にないはずだった酒」ともいえる奇跡の一本だ。

### 祖母から受け継いだ ひと腹に込める手仕事

大切な方へ心を届ける一品として、本当に喜ばれる贈り物を。公式ECサイトまたは不定期の店頭販売で購入できる。



よ  
か  
か  
か  
か



#### ●真喜

福岡県福岡市西区姪の浜5-19-11 Sハウス姪浜1階  
営業時間：10:00～18:00 定休日：日・祝・年末年始  
お問い合わせ：info@shinki-mentaiko.com

明太  
ねえさん  
真喜

## Another Way

アナザーウェイ

「家庭の宝物」から生まれた  
完全手作りの無水辛子明太子

03



均一な味に仕上げるため、  
漬け込み時はタラコの並べ  
方も工夫しているという。



### 唯一無二の味わい “無水辛子明太子”とは？

漬け込み容器の中に、鮮やかな朱色でつややかに輝くタラコが整然と並ぶ。ひと腹ひと腹、職人の指先が確かめるのは、適度な弾力。微細な変化を見極めながら、温度や漬け込みの時間などを調整して作られる辛子明太子は、明太子本来のうまみとコクがぎゅっと凝縮されている。それは、大量生産では決して生まれぬ味わいだ。

【明太ねえさんの辛子明太子】を手掛けるのは、M&AベストパートナーズでDMチームを管理する豊永 真紀氏。美味しさの秘密は、業界初と

される製法にある。「うちでは、完全に無水と言われる明太子の作り方を採用しています」。一般的な辛子明太子の製造では、日本酒や焼酎などの酒類をベースに辛味調味料や出汁等を加えて、タラコ全体を漬け込んで熟成させる。一方、豊永氏は一切の酒を使わず、タラコそのものからにじみ出る水分だけで、特製の辛子調味液を仕上げている。水分量がごく限られるため、漬け込みには職人の目と手による細やかな管理が不可欠だ。

### 「家庭の宝物」を本当に喜ばれる味わいへ

それでもこの製法にこだわり、挑戦したのは理由がある。豊永氏は「子どもの頃から食べてきた元料理人の祖母お手製の辛子明太子が、自分の中では“家庭の宝物”なんです。これを無くしちゃいけない、広めていきたいという思いが強くなりました」。祖母が元気なうちに、この味を残したい——その思いが豊永氏を突き動かし、1年間にわたって東京と福岡を行き来しながら、祖母との“修行”の日々が始まったという。

豊永氏は、熟練の感覚で作られてきた辛子明太子をレシピ化し、たった一人で毎日70キロもの仕込みをこなすまでになった。祖母の味を昔から知る人にも太鼓判を押されるほどだ。しか

し豊永氏は「まだまだ祖母の味には適わないですね」と、はにかみながら、その目は更なる高みを見据えている。

2025年初夏、地元福岡で掲げた屋号は、【真喜】。建設業を営む父の屋号と、自身の名から一字ずつ取ったものだ。「明太子を通じて、本当に喜ばれるものを届けたい」という願いが込められている。

家庭用はもちろん、贈り物として大切な人にも食べてもらいたい、唯一無二の手作り辛子明太子。公式オンラインショップと不定期の店頭販売で購入することができる。



**厚岸旬のふるさとセット【定期便】**  
**年5回お届け(毛蟹、北海しまえび、さんま等)**

北海道厚岸町 寄附金額 **12.5**万円 お申込みページ

北海道の海産品を12月『厚岸活貝』、3月『毛がに』、5月『生時しらす』、7月『北海しまえび』、9月『さんま』と、旬の時期にお送りいたします。



**毛蟹 ボイル済み 冷凍 5尾セット 約4kg**

北海道白老町 寄附金額 **17.6**万円 お申込みページ

元漁師拘りの炊き方で仕上げた毛蟹、原料調達から仕上げまで拘り抜けてます!  
 蟹味噌濃厚!身の甘味抜群!!



**比内地鶏 1羽セット(もも肉・むね肉・ささみ)**  
**約5kg【定期便】**

秋田県北秋田市 寄附金額 **31.8**万円 お申込みページ

比内地鶏のパーツのうち、大きくておいしい「もも肉・むね肉・ささみ」を正肉と呼んでいます。こちらの返礼品は「もも肉・むね肉・ささみ」をカットせずに各2枚ずつお届けします。



**那須高原を馬とめぐる2時間のホーストレッキング**  
**外乗ペア利用券【土日祝祭日大型連休中限定】**

栃木県那須町 寄附金額 **17**万円 お申込みページ

栃木県那須町にて初心者でも本格的ホーストレッキングが体験できます。最高の景色と澄みわたった空気の中、馬と一緒に森と草原の中を外乗してみませんか?



**N-05 上毛電鉄の特別な電車「デハ101」の貸切り**

群馬県前橋市 寄附金額 **45**万円 お申込みページ

上毛電気鉄道から、日本の中でも希少な電車「デハ101」を貸切。レトロ感あふれる電車で、結婚式や、ビール電車も可能。大胡駅を出発して1往復約2時間半の臨時運行を行います。



# おすすめ 2025年 ふるさと納税

ふるなび  
 担当者に  
 聞いた!

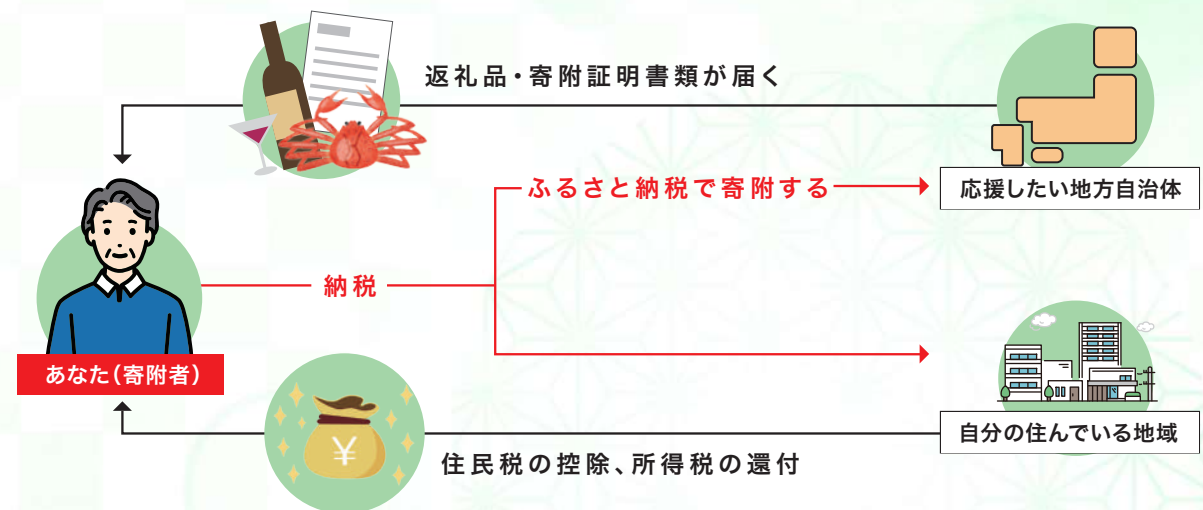
ふるなび

監修:ふるなび(運営会社:株式会社アイモバイル)

ふるさと納税とは、全国の応援したい地域に寄附ができる仕組みのことです。寄附金の使い道は選ぶことができ、その地域に貢献することができます。さらに寄附の返礼品として地域の特産物などが貰えて、税の控除が受けられる魅力的な制度です。

## ふるさと納税の仕組みとは?

ふるさと納税制度を利用し寄附を行うことで、自治体からお礼として「返礼品」と寄附証明書類「寄附金受領証明書」が届きます。手続きをすると、寄附金のうち 2,000 円を超える部分については所得税の還付、住民税の控除を受けられる仕組みです。



## 控除上限額の算出方法とは?

ふるさと納税で控除できる控除限度額は、以下の計算式で求めることができます。

$$\text{控除限度額} = \frac{\text{個人住民税所得割額} \times 20\%}{100\% - \text{住民税基本分} 10\% (\text{所得税率} \times \text{復興税率} 1.021)} + \text{負担金} 2,000\text{円}$$

※ただし計算は様々な条件によって変わりますので、詳細は総務省のHPにてご確認ください。



**最高級天然とらふぐ料理 2箱セット(4~5人前)**

山口県周南市 寄附金額 **27**万円

これぞ冬の王様、料亭の味、最高級天然とらふぐの刺身とちり鍋のセット(4~5人前)です。山口県で水揚げされた天然ものとのらふぐ刺しと、ぷりっぷりのふぐ肉を熱々の内に特製ふぐ専用ポン酢で食べる本格天然とらふぐちり鍋をご家庭でご賞味ください。

お申込みページ



**年3回お届け 長崎県産 活き伊勢海老**

長崎県佐世保市 寄附金額 **28万8500**円

お申込みページ



長崎県は全国有数の伊勢海老の産地、その伊勢海老を活きたまま発送、当日はお刺身でぷりぷりの食感と濃厚な甘みを! シメはお味噌汁でご堪能ください。  
・年3回お届け(2026年4月・9月・12月)  
※受付締切2026年3月31日 ※お届け日は年末年始を含め電話にて確認させていただきます



**鹿児島県産黒豚 5種詰合せ(約2.2kgx12回)**

**【12ヶ月定期便】**

鹿児島県薩摩川内市 寄附金額 **26**万円 お申込みページ



“畜産王国”鹿児島から自慢の黒豚をお届けします! 家庭料理でよく使われる白豚に比べ、肉質が柔らかく脂身に甘みがあるのが特徴です。使いやすい小分けタイプで冷凍庫にも優れています。ぜひ本場の味をご堪能ください。



**【肥薩おれんじ鉄道沿線自治体共通返礼品】**

**おれんじカフェ(列車貸し切り)チケット (1両)**

鹿児島県出水市 寄附金額 **40**万円 お申込みページ



肥薩おれんじ鉄道を貸し切り! 八代~川内間から「おれんじカフェ(列車貸し切り)チケット」をお届けします。肥薩おれんじ鉄道は、熊本県八代市から鹿児島県薩摩川内市までを結ぶ全長116.9キロメートルの鉄道です。



**【久米島漁協】活〆冷凍車海老 生食用4kg**

沖縄県久米島町 寄附金額 **10.4**万円 お申込みページ



全国一の車エビ生産量を誇る久米島。久米島漁協より「活〆冷凍車えび」250g(10~14尾)を16パックお届けします。ご友人や親しい方への御裾分けにもいかがでしょうか。



**芦の湖カントリークラブ 土日祝日ゴルフ利用券**

**3名 1ラウンド セット**

静岡県三島市 寄附金額 **18**万円 お申込みページ



芦の湖カントリークラブにてご利用いただける、土日祝日限定・3名様分のゴルフプレー券です。本券で1ラウンド(リモコンカート・セルフプレー)+セットランチ+ボール2個(プレゼント)をお楽しみいただけます。

**【能登半島 漁協直送!】活 加能ガニ 2尾(大サイズ)**

**計 1.4kg 前後**

石川県志賀町 寄附金額 **18.4**万円 お申込みページ



加能ガニとは、石川県内で水揚げされたズワイガニの事で、水色のタグがその証です。加能ガニの身は甘みがあり、ツメの部分まで身がつまっています。



**【先行受付!】桃(特秀品)約2kg 6~9個入**

和歌山県日高町 寄附金額 **1.7**万円 お申込みページ



紀ノ川の豊かな水と太陽の恵みいっぱい育てた桃は、ほどよい甘さ・たっぷりの果汁・とろけるような食感の三拍子揃ったまさに桃の傑作。自らも桃の生産者である道の駅の代表が地域の生産者と連携し、厳選した目利きで桃の時期で最上の品をお届けします。

**「タヤケブランド」ぶるぶる食感【まどんな】10kg**

愛媛県八幡浜市 寄附金額 **7.5**万円 お申込みページ



タヤケブランドとは、まるでタヤケのように赤く、一口食べれば皆様が虜になるような美味しいみかんを目指しOrangeStoreニノミヤ独自ブランドです。愛情のこもった甘くてコクのある美味しいみかんです!是非ご賞味くださいませ!



**【12回定期便】初音の金目鯛しゃぶしゃぶセット4人前**

高知県室戸市 寄附金額 **36**万円 お申込みページ



高級魚 金目鯛しゃぶしゃぶセットです。高知県室戸(むると)市も西日本では有数の水揚げ高を誇っています。室戸の金目鯛は漁場が近いので、すぐに新鮮な金目鯛を朝仕入れ、まな板で調理できます。適度に脂がのっていて甘みがあり、とても美味しいです。





ザ・リッツ・カールトン  
福岡篇 *The Ritz-Carlton Hotel*



都市を離れ

視座を上げる――

思考を整える時間へ

感性がほどけ、視野がひらける場所

都市の喧騒からほんの少し距離を置くことで、物事の本質が見えてくる。経営者にとって必要なのは、情報よりも思考を整える「静けさ」と「俯瞰の視座」。ザ・リッツ・カールトン福岡は、その両方を提供してくれる場所だ。

2023年6月、九州初のザ・リッツ・カールトンとして福岡・天神に開業。地上111m、25階建ての福岡大名ガーデンシティ上層9フロアを占有し、客室からは、博多湾、志賀島、大濠公園、福岡タワーなど、都市と自然が共存する風景が広がる。その光景に身を委ねるだけで、心のざわめきが静かに消えていく。

都市に浮かぶ、静謐な隠れ家

客室は全167室。人気のベイビューの客室では、博多湾を一望できる大きな窓と、自然光を取り込むモダンな設計が印象的だ。より上質な滞在を望むなら、ザ・リッツ・カールトンスイート。約188㎡の空間には、独立したリビング・ダイ

ニングエリアに加え、専用のキッチンや広々としたバスルームを備え、まるで高層階にある静謐な邸宅のようだ。全室に備えられた地元作家によるアートや、博多織・有田焼を取り入れたインテリアも、感性に心地よく触れてくる。

「視点を変えれば、思考も変わる」。そう感じさせてくれるこの空間は、単なるラグジュアリーホテルではなく、次の展開を思索する「場所」として機能する。

“織る”という発想が生んだ空間

ホテルの設計は、オーストラリアの建築設計事務所 LAYAN Architects + Designers。「博多織」という福岡の伝統工芸から発想を広げ、ホテルの空間全体に“織る”という美しさが表現されている。1階ロビーには、水墨画のように浮かぶ糸のインスタレーション、18階のロビーには、月の静けさを映したような枯山水の庭と、玄界灘を描いた屏風。装飾を盛るのではなく、余白で魅せる美意識が静かに根付いている。視界と心を澄ませば、考えが自然と深まっていくようだ。

さらに客室やクラブラウンジには、小石原焼や上野焼、高取焼といった九州各地の職人技がさりげなく散りばめられている。伝統の技と現代的な感性が融合した空間は、ただ快適なだけではなく、心地よい緊張と静けさをもたらす。ここは、単なるラグジュアリーな滞在先ではない。決断の前に立ち止まり、自分と向き合うための“静かな起点”である。

# 五感が開く、 戦略のための美食と癒し



## 会話が深まる、美食の時間

食は、思考と人間関係に「深さ」を与える。ザ・リッツ・カールトン福岡には、4つのレストランと2つのバーがあり、それぞれ福岡という土地の物語を料理で語りかける。

18階のモダンウェスタン料理レストラン〈Virtus〉(ヴィリデイス)では、「Farm-to-Sky」をコンセプトに、シンガポールで8年連続ミシュランを獲得した料理長が、厳選された九州食材を洗練された西洋料理に昇華。美しい盛り付け、豊かな香り、地元にもつわる背景——。ひと皿が物語を宿すからこそ、味覚だけでなく、心まで揺さぶる体験となる。ビジネスで訪れる経営者にとっても、大切な誰かをもてなす時間にふさわしい。五感を研ぎ澄まし、相手のひと言に、深く耳を傾けられる。食事の時間が、ビジネスの関係にも静かに影響を与えていく。

また日本料理〈幻珠〉では、会席、鰯、鉄板焼という3つの表現軸を揃え、有田焼や唐津焼の器や工芸をあしらった空間で味わう。伝統と技が融合するその一皿は、「文化との対話」そのものだ。

## 心を解き放つ、天空の静寂

そして夜が深まると、ホテル最上階・24階〈Bay〉が物語を締めくくる場となる。エレベーターを降り、静まり返った通路を進むと現れるのは、まるで船内のようなバー空間。店内は「博多港に入港した船」をモチーフに、全体を客船に見立てて設計されている。ガス灯やテーブルランプの炎が揺らめく薄暗がりの中、スタッフの洗練されたサービスが旅情を誘い、DJが選曲する音楽が空気をやわらかく染め上げる。ひとときの「船旅」がここにある。

テラスに出れば、博多湾の風が心を包み、炭火焼料理やオイスターと共に味わう厳選されたカクテルやウィスキー、緊張の糸をほぐくように身体に染み渡る。食とは消費ではなく、「感性と意識を深める」ための体験であることに気づかされる。

## スパで、未来の決断に備える

都市の喧騒を離れた24階〈ザ・リッツ・カールトンスパ福岡〉は、ただ癒されるためだけの場所ではない。自然素材とやわらかな光に包まれた空間は、張りつめた思考をほどき、思索の余白を取り戻してくれる。英国・ESPAのトリートメントに、九州の恵みを融合させた独自メニューの他、ティアララインやウエルネスメニューを提供。

その他、ドライサウナとスチームルーム、25mのインドアプール、24時間利用可能なジムを備え、身体を整えることで思考が澄んでいく感覚が得られる。カップルでトリートメントが受けられるカップルスイートも完備されており、完全なプライベート空間でのトリートメント体験が可能。ポイント制の施術ルームでは、静寂の中で感情と身体の深部に向き合える設計がされている。心身が整った時、進むべき道が静かに浮かび上がる。福岡の空の下、自分を見つめ直し、未来と向き合える。ここは、挑戦を続けるあなたのリスタートの場所だ。



ザ・リッツ・カールトン福岡  
〒810-0041  
福岡県福岡市  
中央区大名2丁目6-50  
TEL:092-401-8888

# ザ・ウィンザーホテル洞爺 リゾート&スパ篇

The Windsor Hotel TOYGA  
Resort & Spa



ザ・ウィンザーホテル洞爺が提供する食事はもちろんアクティビティやスパ、専用ライブラリーなど、充実した設備は滞在中の様々な要望を満たしてくれる。

客室は全386室で、湖側・海側の2面展開。特に注目したいのは、G8サミットスイート。大きなガラス窓からは、洞爺湖や内浦湾の美しさを堪能でき、旅や会議の疲れを癒す上質な時間を演出する。格式高くもアットホームな雰囲気が溢れているリビングや落ち着いたベッドルームで過ごせば、「また帰ってきたい」そんな気持ちにさせられる。春から初夏にかけては、ホテル内に居ながら一面に雲海が広がる絶景を見られることがある。特に朝焼けに染まった雲海の景色が見られたなら、最高の目覚めとなるだろう。



割烹 杜氏賛歌

湖と山々を抱く  
唯一無二のシンフォニー。

洞爺湖を見下ろす  
“天空の豪華客船”

北海道・洞爺湖の湖畔から約625mの高台に佇むザ・ウィンザーホテル洞爺リゾート&スパは、1993年開業(旧ホテルアベックス洞爺)。日本のホテルマン史に名を残す窪山哲雄氏の手腕によって、2008年には主要会場に選ばれG8洞爺湖サミットを迎えるなど、世界クラスの舞台としてその名を轟かせてきた。2022年には開業20年という節目を迎え、オーダーマイドのステイスタイルを提供するなど、卓越したホスピタリティに一層の磨きをかけている。

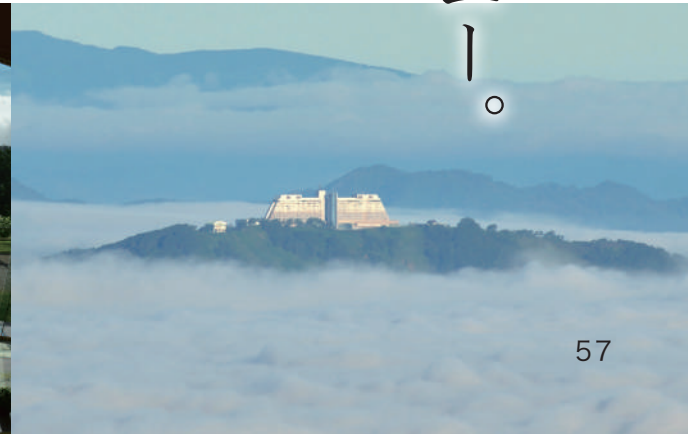
建物は地形を活かした11階建て。ガラス張りのロビーは天井高約12メートルもの吹き抜けで、湖と有珠山・羊蹄山のパノラマビューをダイナミックに取り込む構造だ。

そこはまるで「船のように湖に浮かぶ」感覚を醸し出す。視界をさえぎるものがないその絶景は、時間の流れさえも緩やかに感じさせる。到着した瞬間から五感が解き放たれていくのを実感するだろう。

鉄板焼き  
WINDSOR OUT OF AFRICA



鮨 祥庵 こげ津



また、北海道の食を心ゆくまで堪能できるレストランも見逃せない。四季を通じて北海道が生み出す旬の食材の中から厳選された食材を、各レストランの一流料理人たちのインスピレーションによる技術で、味わい深い一皿へと作り上げている。ジャンルは和食、鮨、鉄板焼き、中華、イタリアン、フレンチなどと多岐にわたる。きつとその日の気分に合わせて「ウィンザーグルメ」に出会えるだろう。

旅の目的が「視察」でも「休息」でも、構想の「再構築」でも——

ザ・ウィンザーホテル洞爺で過ごす時間が、次の経営判断のために必要な確かな静けさと洞察をもたらしてくれるはずだ。

# 大自然が広がる アクティビティの宝庫 季節で楽しむ極上の時間

ザ・ウィンザーホテル洞爺リゾート&スパは、滞在するだけの場所ではない。ここでのアクティビティは、まさに自然と一体になる時間だ。

夏はゴルフリゾートとしての魅力が際立つ。(ウィンザー・グレートピーク・オブ・トーマ)は、まさに「天空のゴルフコース」。夏の平均気温は20度以下と快適なことも魅力。運が良ければ雲海の上でのプレーを楽しめる。トリッキーなコースに吹き込む海からの風は時に敵となり、時に味方となつてプレーを彩り、大パノラマの大自然でクラブを振る爽快感は、経営者同士の語らいを加速させるだろう。

他にも、湖畔でのカヌーや乗馬といった体験も用意され、北海道の夏を余すことなく楽しめる。アフター・ディナーにはスターゲージングという楽しみも。街灯りから程遠く、空気の澄み渡った洞爺の夜空は圧巻だ。

冬は一転、スノーリゾートとしての顔を見せる。上質なパウダースノーが叶えるスキーやスノーボードで雄大な雪山を滑り降りる解放感、ここでしか味わえない贅沢だ。専属コンシェルジュが移動や装備の手配を一括で行い、マンツーマン指導をしてくれるプランも人気があり、限られた滞在でも最大限の体験ができるよう支えてくれる。

さらに、館内では温水プールやジャグジー、サウナを備えたスパ施設が心身を整える。働く頭を休め、次の決断に備える——経営者にとって必要な「余白の時間」がここにある。

## 人生の記憶を刻む、 四季を纏った特別なウエディング

このホテルのもう一つの顔、それが「人生の記憶に残るウエディング」だ。

「はじめり」を表すト音記号のやさしいフォルムが印象的だ。ガラス張りの祭壇の向こうに内浦湾を抱く。春には水辺に咲く花々が色を添え、夏は緑がまぶしい高原の光が祭壇を照らす。秋には紅葉が水面を彩り、冬は二面の銀世界がチャペルと一体化したかのような空間となる。ここでは、四季の自然までもが新たな門出を祝うのだ。

見渡す限りの大自然に囲まれるガーデンセレモニーも人気が高い。お花や樹木の移ろい、その日の空の色のコントラストは一生のうちにその瞬間だけだ。世界にひとつだけ、ふたりのためだけの天空の空間で愛を誓う。

ふたりの理想を叶えるため、専属のウエディングプランナーが一組一組に寄り添い、式場装飾から料理選び、宿泊・送迎の手配までを一貫してサポートする。国際会議やVIPを迎えてきたホテルならではの高い運営力で、晴れの日を安心して迎えられる。



ザ・ウィンザーホテル洞爺  
リゾート&スパ  
〒049-5722  
北海道虻田郡洞爺湖町清水336  
TEL:0142-73-1111

炭火の香りに誘われて。

岡崎で味わう、

職人の技と心が宿る鰻



## 厳選素材が織りなす、 鰻と近江牛の二枚看板

職人技が光る

関西風「地焼き」鰻

主役となる鰻は、広島や静岡といった水が綺麗な場所です。養殖鰻の中から、プロの目利きによって厳選される。大きすぎず、骨を感じさせない、旨味と脂のバランスが取れた最適なサイズにこだわっているのは、最高の状態で提供するための探求心の表れだ。調理法は、蒸さずに生から一気に焼き上げる関西風の「地焼き」。これにより、皮はパリッと香ばしく、身は驚くほどふっくらとした食感に仕上がる。黒糖やたまり醤油を使った秘伝のタレは、鰻の脂の乗りや季節の変化に応じて、「夏場はすっきりと、冬場は脂に合わせて」と、日々微調整を重ねるといふ。この一期一会の味わいこそ、食の探求者を飽きさせない魅力の源泉だ。



うなぎ一本に加え、三切れのうなぎが入った一品  
鰻重 特上6,820円(税込)



## 店名に宿る「炭」への情熱と、 職人技が光る空間

古都の風情が色濃く残る岡崎の地に、新たな食の灯火がともった。店名の「炭の香(すみのこう)」は、店主である中辻和宏氏の炭火への深い愛情から生まれた。幼い頃から、肉や野菜、そして鰻を炭で焼いた香りが好きで、幸福感を抱いていたという。「炭の香りを食材に吹き込む」という想いを込め、命名した。その想いを象徴するロゴは、昔から付き合いのある漆屋の職人に依頼し、特別に描いてもらったものだ。



## 食材に命を吹き込む 「炭の香り」

## 五感で楽しむ ライブステージ

この店のこだわりは、味覚だけでなく五感全体で食を楽しむ空間づくりにある。扉を開けるとまず目を引くのが、オープンキッチンだ。炭の爆ぜる音、立ち上る香り、職人の手さばきを「五感で感じられる」空間は、食事への期待感を高揚させる。さらに、客席を驚かせるのが、こだわりの大きな土鍋で炊き上げる艶やかなご飯だ。そこには「炊き立て」を味わってほしいという純粋な想いが込められている。



## もう一つの主役、 得意の炭焼きで 仕上げる「近江牛」

鰻と並ぶもう一つの看板が「近江牛のローストビーフ」だ。これは、鰻が苦手な方にも楽しんでほしいという配慮だけでなく、ジビエや様々な肉を炭火で扱ってきた店主の経験と自信が詰まった一品でもある。使用するのは、赤身の旨味が強く、最後まで飽きずに食べられるモモの中心部分「マルシン」などの部位。鰻に負けない、あるいは超えるほどの美味しさがあると店主が語る自信作だ。

## 地域に愛され、

## ここを目指して訪れる店へ



店主・中辻 和宏 氏

「まずは地元の方に愛されるお店を作ることが大前提」と中辻氏は語る。舌の肥えた京都の人々に認められる味は、観光客にも必ず満足してもらえるはずだという信念があるからだ。将来的には「京都に行くから寄る」のではなく、「なかつじで食事をしたいから京都へ行く」と思っていただけのような店作りが目標だ。

高級店として敷居を高くするのではなく、誰もが食事を楽しめるアットホームな店に。「観光客の方だけでなく、地元の方にも愛され、気軽にわがままを言ってもらえるようなお店になりたい」と笑顔で締めくくった。



近江牛ローストビーフ重(150g)  
3,850円(税込)

## 炭の香 なかつじ



住所 京都市左京区  
岡崎南御所町34番  
電話番号 075-708-3820  
営業時間 【ランチ】11:30~15:00  
※ラストオーダー 14:00  
定休日 月曜日

※今後ディナー営業も予定  
詳細は店舗へお問い合わせください

温泉の湧出量や源泉数で全国トップクラスを誇る大分。その中でも温泉地の代表格である湯布院は、年末年始のゆったりした時間を過ごすのにおすすめ。

静かな環境で落ち着いて過ごせる宿も多く、立ち寄り湯として複数の温泉を気軽に楽しめるため、体も心もリフレッシュできます。(年末年始の営業は各施設に事前にお問い合わせください。)温泉街をゆったり散策するのも湯布院の魅力の一つ。絶品の地元グルメも充実しており、食事や休憩もお楽しみいただけます。

写真: Adobe Stock



# 大分

## 心安らく湯布院で、贅沢な年末年始を



ENOWA YUFUIN

客室一例

また、お部屋からの景色は圧巻。まるで、窓で切り取られた一枚の絵画のよう。懐かしくも新鮮な心地よさがそこにあります。温泉を各部屋でお楽しみいただくことができ、リラックスしたひとときをお過ごしいただけます。

JALPAK  
公式HPはこちら



JALPAK

監修:株式会社ジャルパック

年末年始のゆったりした時間に、湯布院の自然と温泉、そして温かいおもてなしを満喫してみたいはいかがでしょうか。大分の魅力が詰まった旅になること間違いありません。



客室一例



イメージ

## ENOWA YUFUIN

そんな湯布院の滞在におすすめのホテルは「ENOWA YUFUIN」。このホテルの魅力の一つは「食事」。毎朝、シェフがファームへでかけて、その日いちばんの食材からメニューを考え、ベストな一皿に仕上げます。



イメージ

## 街歩きのすゝめ

年末年始の海外旅行は現地施設の休業と被ってしまうこともしばしば。旅行先を選定する上でオススメの視点は「街歩きを楽しめそうか」。今回はフランスの2都市——パリとストラスブールをご紹介します。

JALPAK  
—2025-2026—

年末年始  
おすすめ旅行先

海外

# フランス

写真: Adobe Stock

## Colmar



JALPAK  
公式HPはこちら



写真: Adobe Stock

また、パリから400kmほど東に所在するストラスブールも街歩きにオススメです。ストラスブールの魅力はなんといっても木組みのカラフルな建物たち。まるで絵本の世界に飛び込んだかのような心躍る街歩きが叶うことでしょう。歩くたびに新しい発見がある、そんな自分だけの街歩きをぜひ満喫ください。

## Passage

モンマルトルやマレ地区などパリには景観だけで楽しめるエリアが数多くあります。その中でも特にオススメなのがパサージュ。

パサージュとは歩行者専用の商店街のようなところで、日本語に訳すと「小径」といった意味です。はじめは18世紀末にさかのぼり、歩道が整備されていなかった時代に、貴族や資本家が整備したことで、買い物スポットとして徐々に人気を博しました。

最盛期には100を超えていたといわれますが、パリ大改造やデパートの隆盛等で多くが姿を消しました。現在では20箇所ほどを残すのみとなっていますが、レトロな雰囲気が集めています。

パサージュ毎に装飾や雰囲気は異なります。歴史に思いを馳せて、お気に入りのパサージュ探しにお出かけすることも旅の一興になること間違いなしです。



写真: Adobe Stock



写真: Adobe Stock

「JAL工場見学～SKY MUSEUM～」は、空の仕事の魅力やものづくりの現場を間近で感じられる、飛行機好きはもちろん、子どもから大人まで楽しめるおすすめスポット。  
今回はジャルパックのオプションプランをご紹介します。



# 国内 JAL工場見学



さらに、「FUJI号スペシャル」コースでは、格納庫内で1960年にJALがサンフランシスコに送り出した日本初導入のジェット旅客機・富士号(ダグラスDC-8)の機内を見学できます。



「機内食体験」コースでは、国際線プレミアムエコノミー/エコノミークラスの機内食「RED à table(レッドアターブル)」を召し上がれます。



## 空に親しむ旅を ～オプションプランで JAL工場見学 SKY MUSEUMへ～



JALダイナミックパッケージのオプションプランでは、元整備士・元運航乗務員・元客室乗務員などフライトを支えてきたスタッフが施設内をご案内します。それぞれの経験を生かした説明のため、初めての方でも楽しみながら理解を深めることができます。

ミュージアム体験・格納庫見学では、フライトを支えるスタッフの仕事やJALの史料展示など、各コーナーをご自由に見学でき、飛行機の歴史にふれることができます。



JALPAK  
公式HPはこちら



JALPAK

監修:株式会社ジャルパック

## JALで行くハワイツアー ViVハワイ

一年を通じて温暖な気候に恵まれ、いつ訪れても快適に過ごせるリゾート地、ハワイ。ビーチはもちろん、豊かな自然を楽しむアクティビティ、ショッピング、グルメなど、多彩な魅力にあふれる世界有数の観光地です。



JALPAK

イチ押し!



海外

# ハワイ

写真: Adobe Stock

## Sheraton Waikiki Beach Resort



JALPAK  
公式HPはこちら



宿泊先はワイキキの中心に建つリゾートホテル『シェラトン・ワイキキ・ビーチリゾート』がおすすめ。眼前にはワイキキ・ビーチやダイヤモンドヘッドなどの絶景が広がり、観光やショッピングにも抜群のロケーション。ホテル内にJALPAKアロハステーションがあるので、滞在中のお困りごとにも日本語で対応可能。安心してお過ごしいただけます。

この機会に心安らぐハワイの旅に出かけてみてはいかがでしょうか。

## ハワイへの旅は 「ViVハワイ」がおすすめ!

出発日ごとに旅行代金が決まっているので、出発日カレンダーを見ながら自分にぴったりのプランをお選びいただけます。

航空券と宿泊はもちろん、空港一ホテル間の往復送迎や、HiBus乗り放題乗車券、Wi-Fiルーターレンタルなどいろいろ付いているので、移動や観光をスムーズに、お楽しみいただけます。

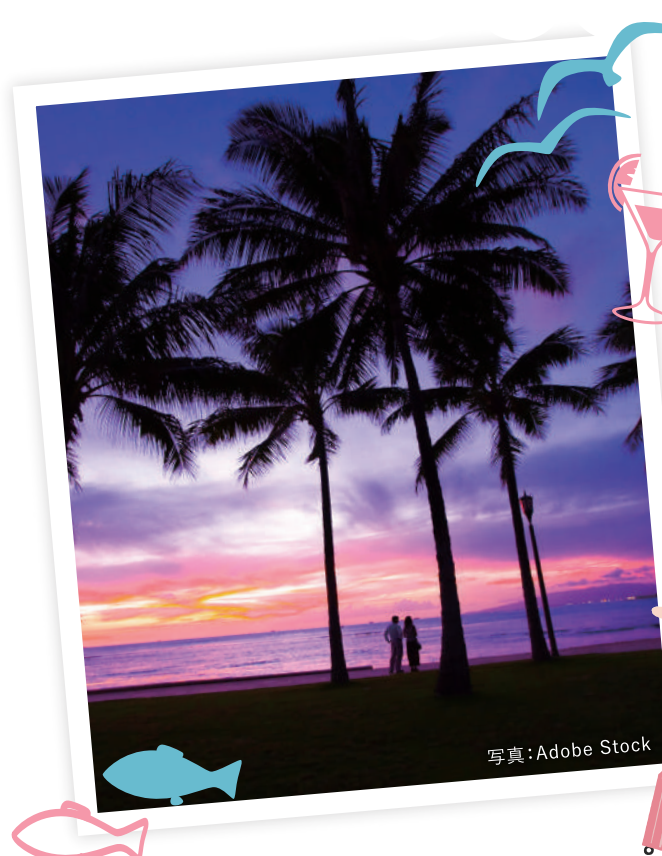


写真: Adobe Stock



桜の名所としても知られる函館。  
 例年、ゴールデンウィークごろが桜の見頃に。五稜郭公園の桜並木が見事な景色を織り成します。満開の桜の下で散策を楽しむだけでなく、五稜郭タワーからの壮大な眺望もお楽しみいただけます。



写真: Adobe Stock

国内

# 函館

## HOTEL&SPA センチュリーマリーナ函館

函館でのご宿泊におすすめなのは「HOTEL&SPA センチュリーマリーナ函館」。14、15階の2フロアにわたる天然温泉スパで旅の疲れを癒していただけます。



イメージ



写真: Adobe Stock

## 景色に心惹かれる春旅へ

バイエリアでの散策も函館ならではの風情を感じられます。レンガ造りの建物を活かしたショップやカフェ、レストランが軒を連ね、ショッピングやグルメを楽しむながらのんびりとした時間を過ごせます。



写真: Adobe Stock

ホテル内のバーでおやすみ前に楽しい語らいのひとときを過ごすもよし、フィットネスルームで軽く汗を流すもよし。2日目の朝は北海道の素材を活かした、北国ならではの「体にやさしい朝食」はご滞在を一層豊かにしてくれます。ぜひ、贅沢なひとときを堪能しながら、函館ならではの魅力あふれる旅を心ゆくまでお楽しみください。

夕刻には函館山の夜景がおすすめ。日本三大夜景の一つとして名高いその光景は、ロマンチックな雰囲気を演出し、旅の思い出を一層彩ります。



写真: Adobe Stock

JALPAK  
 公式HPはこちら



JALPAK

監修:株式会社ジャルパック

## M&Aベストパートナーズ グループ会社紹介

株式会社ジャルパック様の  
SNS運用をご支援しております！



### | 会社名

株式会社ベストマーケティング

### | 事業内容

- ・デジタルメディアを活用したマーケティング事業
- ・SNSの運営サービス広告代理業および、  
広告、宣伝に関する業務
- ・WEBサイトの企画、制作、運営、デザイン

### | 本社所在地

〒100-7022  
東京都千代田区丸の内2-7-2  
JPタワー22階

TEL:03-4446-2421

▼ 公式HP



マーケティング施策でのお悩みを解決いたします。  
詳細はHPをご覧ください。

JALPAK  
公式HPはこちら



その他、アートやマーケット、  
自然など数多くの魅力を有し  
ます。次のゴールデンウ  
イークでは、芸術とカフェが  
息づくメルボルンの日常に  
溶け込んでみませんか。



監修:株式会社ジャルパック

## 暮らすように旅をする

往来が活発になるゴールデンウ  
イーク。賑やかな時期に、過ごし  
やすさでオススメしたい街はオー  
ストラリアのメルボルン。美しい  
自然と活気あふれる都市文化が  
見事に調和し、世界でも指折りの  
“住みやすさ”が魅力的な街です。  
今回はメルボルンのオススメ  
スポットを3か所ご紹介します。



— JALPAK 2026 —  
**GW**  
おすすめ旅行先

海外

# メルボルン

画像提供:ビクトリア州政府観光局

## 3 State Library of Victoria



画像提供:ビクトリア州政府観光局

「生涯に一度は訪れたい図書館」として  
人気のオーストラリア最古の図書館。  
1850年代のゴールドラッシュ時代に建  
てられ、200万冊以上の蔵書数を誇ります。  
一番の見どころは「ラ・トローブ閲覧室」。  
最上階の6階まで吹き抜けになっている  
圧巻の内装で、ドーム状の天井からは  
自然光が降り注ぎます。

## 2 Lune Croissanterie



画像提供:ビクトリア州政府観光局

クロワッサン専門店。ニューヨークタイム  
ズで「世界一のクロワッサン」と称され  
たこともあり、地元客にも大人気。シ  
ンプルなプレーン味やアーモンド、  
チョコクロワッサンなど約10種類の  
メニューが販売されています。売り切  
れになる日も多いので、早めの時  
間帯にお店に行くことがオススメ。

## 1 Higher Ground



画像提供:ビクトリア州政府観光局

2016年にオープン以来、人気を博し  
ているカフェ。歴史遺産にもなっ  
ている発電所を改築した建物は天  
井の高い空間が印象的です。看板  
メニュー「リコッタパンケーキ」、  
エディブルフラワーやベリーなど  
がカラフルにあしらわれている厚  
めのホットケーキ等が名物となっ  
ています。

おすすめスポット





## 北海道で迎えた“仕上がり”の夏 ☆

全員が良い状態に仕上がっている一方で、他チームも好調との噂があり、決して油断できない状況でした。

それでも、本当に全員が好調なんです。私自身は、コース計測、給水やタイム取り、SNS用の動画撮影に加え、練習の合間には様々の調整や手続きなど、やることは盛りだくさんで、正直、疲労もたまっていました。選手たちの充実した表情を見てると「この夏の積み重ねが、確実に力になっている」と感じられました。



## “緊張”から“安心”へ—— チームの成熟を実感

これまでのポイント練習では、「全員がこの練習をやりきってほしい」という緊張感が常にありましたが、今回はどこか安心感がありました。実際に駅伝本番

を意識した質の高い練習に取り組み、1週間で200kmを超える走り込みを実施。タイムトライアルでも多くの選手が自己ベストを更新し、確かな成長を感じる夏となりました。選手の真摯な姿勢に学びながら、私自身も“支える立場”として成長を実感できた合宿でした。



## 夏の積み重ねを「結果」へ—— 世田谷陸上競技会 ☆

東日本実業団駅伝の区間選考も兼ねたこのレースは、いつも以上の緊張感に包まれていました。8名の選手が出場し、うち4名が自己ベストを更新。5年ぶりにベストを出した選手の笑顔もあれば、ベストを出してなお悔しさを滲ませる表情もあり、それぞれがこの一戦に懸ける強い想いを感じました。

## 東日本実業団駅伝への通過点 ☆

私自身も、喉がかれるほど大きな声で声援を送り、タイムを読み上げました。ゴールの瞬間の笑顔、沿道で必死に応援してくださったご家族やファンの姿——そのすべてが胸を熱くしました。それぞれの選手にそれぞれの想いがあったレース。そのすべてが、チームの力になっていると感じました。しかし、このレースは東日本実業団駅伝に向けた通過点。あとは全員の想いをひとつに、前へ突き進むのみです。



## 東日本実業団駅伝、6位！ ☆ ☆

初のニューイヤー駅伝出場権を獲得いたしました！チームは過去最高の仕上がりでした。そして、一人ひとりの「ニューイヤー駅伝に出場したい」という強い想いと、現地にもお越しいただいたファンの方々の温かい応援が一つになったことでつかみ取った結果でした。本当にありがとうございました！次は、1月1日のニューイヤー駅伝。引き続き、温かいご声援のほどよろしく願いいたします。



## MABP マーヴェリック(陸上部)



川崎 和葉里  
マネージャーの



# びより 『やよ日和』

M&Aベストパートナーズは、陸上競技を通じて社会貢献を目指し、2027年のニューイヤー駅伝出場を目標に実業団陸上部「MABPマーヴェリック」を発足しました。監督に“山の神”神野 大地さんを迎え、2025年4月から本格始動。同年11月の東日本実業団駅伝で創部1年目ながら6位入賞を果たし、2026年のニューイヤー駅伝初出場を決めました。本コーナーでは、マネージャー川崎 和葉里さんが見たチームの成長を紹介します。

### Profile

1996年10月4日、千葉県生まれ。小4から陸上を始め、東洋大牛久高に進学。2015年に東洋大経済学部に入學。箱根駅伝の運営団体である関東学生陸上競技連盟に所属し、2018年には幹事長となり、4年間大会を支えてきた。卒業後は、アメリカ留学を経て、法人営業や企画運営を経験した。



## この夏、合計47日間にわたる 合宿がスタート ☆ \*

新チーム発足後、初めて迎えた長野合宿。合計47日間にわたる夏合宿がスタートしました。7月のレース(ホクレン・ディスタンスチャレンジ)では思うような結果が出ず、この合宿は非常に重要な再スタートの機会でした。現時点での5000mシーズンベストのチーム平均を算出すると、マーヴェリックは東日本実業団チームの全体12位。ニューイヤー駅伝出場圏内(13位以内)ではあるものの、直前の不調も重なり、どこか自信を持ちきれない状況でした。

## 長野合宿で掴んだ手応え GOOD!! ☆

合宿が進むにつれて、選手一人ひとりの走りに変化が見え始め、地道に練習を積み重ねる中で、チーム全体で「戦える」という確信が少しずつ芽生えていきました。誰ひとり怪我をすることなく、最後までやり切れたことが大きな成果でした。この合宿をきっかけに、チームが本格的にニューイヤー駅伝を“現実的な目標”として意識し始めたと感じています。それほどまでに、チーム全体が手応えを感じ始めた夏でした。



冬は寒さや乾燥などで体調を崩しやすい時期。乾燥しているため意外にも脱水症状になります。冬でも積極的に水分補給を心がけましょう!



1人分  
エネルギー:209kcal  
たんぱく質:15.1g  
食塩相当量:1.3g

## Recipe 1 からだに染み渡る きのこ鶏肉の 生姜スープ

### 材料(4人分)

鶏ひき肉	200g	だし汁	500cc
サラダ油	5g	しめじ	120g
しょうが	1片	なめこ	1袋
		絹豆腐	300g
A しょうゆ	大さじ2	塩	少々
A みりん	大さじ2	味噌	25g
A 酒	大さじ2	みょうが	2つ

### つくり方

#### <下準備>

- なめこは流水で洗っておく。
- 生姜は千切りにする。
- 材料Aは混ぜておく。
- しめじは石づきを落として、豆腐は一口サイズに切る。

1. 鍋にサラダ油を入れて鶏ひき肉に塩少々を振り、しょうがを加えておいがでるまで中火にかける。そこに材料Aを入れて汁気を飛ばしながら鶏肉をほぐす。
2. だし汁を加え、中火のまま加熱する。
3. 沸騰したら、なめこ、しめじ、豆腐を合わせて2分ほど弱火で煮て、味噌を溶かし入れる。塩味で味を調える。

### Point

- ★なめこを使用しているためとろみがついて食べやすく、最後にみょうがを入れることでさっぱりと食べられます。
- ★寒い季節や疲れた日の夜に体を内側からポカポカ温めてくれます。

- ★豆腐やきのこ、生姜を入れることで脂っこくなく胃腸にも優しいです。
- ★鶏ひき肉を入れることでボリュームもあり満足感を得られるので、夜遅い食事や忙しい平日の夕食などにも食べたいおかずになる1品です。

### Message

#### 選手の一言メッセージ



生姜が効いていて  
具沢山で  
美味しかったです!

# 山本明日香による 明日リート飯!!

日本一走る栄養士!?



## 山本 明日香 管理栄養士



京都女子大学卒業、管理栄養士資格取得。MABPマーヴェリック(陸上部)のスポーツ栄養士として日々選手の健康とパフォーマンスを食事の面からサポートしている。マーヴェリック食堂でInstagramのアカウント(@maverick\_shokudou)を運営。走ることも大切な趣味で自分自身も大会に挑戦しながら現場での経験を活かし、おいしく食べて気持ち良く楽しく走り続けています。



フルマラソン自己ベスト3時間9分。山を走るトレイルランニングにてMt.FUJI 100mileを完走しニューヒーロー賞受賞。ロングトレイルの魅力は“思い通りにいかないことを楽しむ”。自然や変わりゆく景色、弱い自分との闘いなど100mileの中にストーリーが生まれ、非日常的な体験ができることが魅力です。補給について自身の体で試し、人体実験をしています。

## Eat Here. Run Fast. 走るための体をここで作る



アスリートにとってトレーニングと並ぶくらい重要な要素としての“食”。マーヴェリック食堂はアスリートの走る力を食で支える場所、この場所が速さの源になれるようにチームの競技力を支える拠点となります。

## Theme

エネルギー源である糖質を多く含む食品といえば『お米』。マヴェリックの選手も日常からお米を中心に食べています。今回は持ち運びにも便利な手軽なおにぎりを3種類紹介！



鮭×大葉×ごま油

枝豆×塩昆布

たくあん×明太子

### 鮭×大葉×ごま油

#### 材料

ごはん(炊きあがり) …… 180g  
 鮭 …… 1切れ  
 大葉 …… 2枚  
 ごま油 …… 小さじ2  
 白いりごま …… 小さじ1

#### 作り方

大葉は千切りに、鮭は骨を取り塩を振って焼いた後、ほぐして温かいご飯に混ぜましょう。鮭フレークでももちろんOK。大葉を入れて最後にごま油で風味をつけて白ごまを軽くいれて完成。

### 枝豆×塩昆布

#### 材料

ごはん(炊きあがり) …… 180g  
 枝豆 …… 20g  
 塩昆布 …… 10g  
 かつお顆粒だし …… 小さじ1/2

#### 作り方

温かいご飯にかつお顆粒だし、枝豆、塩昆布をいれる。

### たくあん×明太子

#### 材料

ごはん(炊きあがり) …… 180g  
 たくあん …… 20g  
 明太子 …… 1切れ(15g)

#### 作り方

たくあんは1cm角の正方形に切る。温かいご飯に明太子とたくあんを混ぜる。

## Recipe 3

朝食にもおすすめ！  
 栄養満点おにぎり

## Recipe 2

超簡単！  
 大根とレモンの  
 即席酢漬



1人分  
 エネルギー:20kcal  
 食塩相当量:0.4g

#### 材料(4人分)

大根 …… 300g  
 塩 …… 小さじ1/4  
 レモン …… 1/2個  
 すし酢 …… 大さじ1と1/2

#### 作り方

<下準備>

大根の皮を分厚く剥いて長さを5cm、1cm角の棒状(拍子切り)に切り、塩をまぶして15分以上放置する。

1. レモンは厚さ1~2cmのイチョウ切り、ボウルにすし酢を入れてレモンを加えて10分以上なじませる。
2. 大根の水気を絞り、1に加えて10分以上なじませる。
3. 器に盛って完成！

## Message

### 選手の一言メッセージ

### Point

- ★枝豆は冷凍のものを使うと便利です。
- ★明太子は魚焼きアルミホイルを用いて焼くと美味しく召し上がれます。

- ★具はよく混ぜるように温かいご飯に入れるのがポイントです。
- ★1つのおにぎりを小さめにして食べやすくするのがおすすめです！



木付 琳選手

なかなかお米は喉を通らない食欲がないときでも、このおにぎりは味付けがさっぱりしていて食べやすいので良かったです！

### Point

★冬が旬の大根を使ったレシピです。塩をまぶした大根から出てくる水分をしっかりと絞ることですし酢が大根にしみこみやすくなり、美味しくさっぱり召し上がれます。

★すし酢には塩、砂糖がすでに入っているので、これ一本で簡単に味付け完了。

★時間がないときは、大根をイチョウ切りにすることで味が短時間でしみこみます。

## Message

### 選手の一言メッセージ



中川 雄太選手

さっぱりしていて食べやすかったです！

長時間の会議やデスクワークで腰に違和感を抱えていませんか？

『カミノビ』では、箱根駅伝の“山の神”として知られ、現在はMABPマーヴェリック(陸上部)の選手兼監督として活躍する神野 大地さんが、姿勢改善や血行促進に繋がる、セルフケアをレクチャー！毎日の習慣に取り入れて、腰痛知らずのしなやかな体を目指しましょう！

# 固まる前にほぐせ！腰痛改善術

MABPマーヴェリック  
神野大地の  
カミノビ

## 緊張をゆるめる「セルフモビライゼーション」 ～腰以外の筋肉や関節をゆるめ、体全体をリセット～

仰向けで寝て、体がどのように床に接しているか確認します。肩や腰が浮いている箇所がないか、左右差はあるかを確認。この“現状把握”がセルフモビライゼーションのスタートです。



両膝を立てて座り、両手を後ろにつき、足を腰幅に開きます。力を入れず、脱力したまま両脚を左右に「倒れちゃった」くらいの感覚で倒します。上半身はできるだけ動かさず、リズムよく20～30回繰り返します。



片脚を斜め横に広げ、もう一方の脚は膝を曲げて座ります。まるでワイパーのように足を左右に動かす、股関節・お尻の緊張をほぐします。左右それぞれ行ったあと、両足を使って同様に動かすのも効果的。目安は30回程度です。



これらの3種目を終えた後、再び仰向けで寝て、体の軽さを感じてみてください。体がより床に密着し、体全体がリラックスしている感覚が得られるはずです。

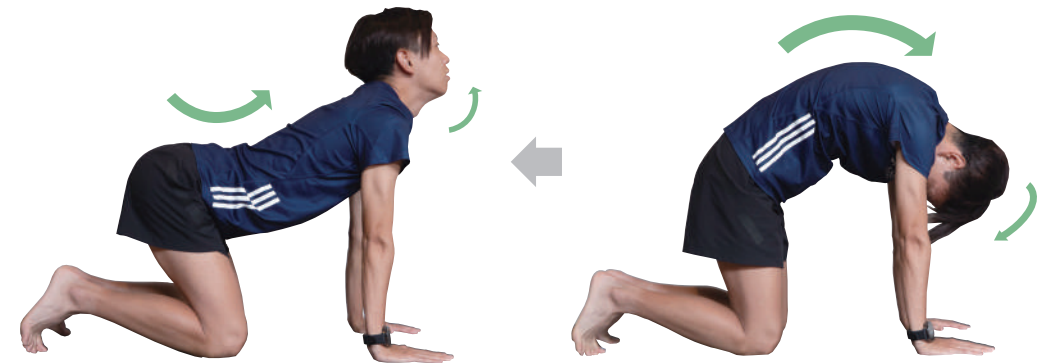
※運動前ではなく、運動後や就寝前に行うのがベスト。

筋肉をリラックス状態に整えることで、回復力が高まり睡眠の質もアップ！



## 腰の可動域を広げる「キャット&カウ」

最初に行うのは、腰の可動域を広げるストレッチ。四つ這いになり、息を吐きながら背中を丸めて目線はおへそへ。次に息を吸いながら背中を反らせます。この動作を10回程度、呼吸に合わせてゆっくり行います。



## 姿勢を整える「仰向けひねり」

仰向けに寝て、肩が浮かないよう注意しながら90度に曲げた両膝を左右に倒します。手のひらは上向き、リラックスしたまま左右交互に20回ほど繰り返します。肩を押さえてもらえると、さらに効果的。

