

Executive Business Trip & Dinner

エグゼクティブプレミアムの読者に、
 ビジネストリップの拠点として利用していただきたい都市型ホテルをピックアップ。
 特集にピックアップされ、最高評価を受けたホテルを2021年発行の世界最高の宿だけを紹介する
 メンバーシップマガジン「ULTIMATE TRAVEL ASIA」(2-3P参照)にて、
 UTA登録会員が付与ポイントで利用できるプランをラインアップ。
 私と責任あるSPECIALアンバサダーが実際に体験し、自信を持って推薦するホテルばかりを、
 今回と次号(12月発行)連続特集にて紹介する予定なので楽しみに。

Stay Impression for Business

Reported by S.Akahane

世界各国のthe Peninsulaは、何世紀にも及びVIP business person の疲れを癒す憩いの場所としてホテルを提供してきた。ホテルのAmenity一つ一つとつても、24時間仕事という戦場で戦ってきたビジネスマンにとって心と身体を芯より癒す為に必要なものが取り揃っている。バスタブにはソルト、各部屋の調光付きライト、スタッフと会う事無く、朝刊を依頼やランドリーなどをデリバリー可能なコミュニティーボックスも気の利いたサービスである。また、仕事を部屋で行う為のコピー機も揃えられている。そして何よりもエントランスからお部屋までエスコートしてくれるホテルスタッフの笑顔は、一日の疲れを忘れさせてくれる。また、都会のど真ん中にあるにもかかわらず、癒しの空間としての、スパやプールは都会の喧騒を逃れ、少し遊びの時間を与えてくれる。「The Peninsula Tokyo」は、一つの大きな仕事を終わらせた後の疲れを、取り除き次への余裕を与えてくれる時間と場所である。



The Peninsula Tokyo

東京都千代田区有楽町1-8-1
 TEL: 03-6270-2888

<https://www.peninsula.com/ja/tokyo/5-star-luxury-hotel-ginza>

The Peninsula Tokyo

Reason Why Choosing Peninsula Tokyo

(M.Nishikawa/SORADIA' PREMIUM 編集長)

世界のVIPから愛されるアジアを代表するホテル「PENINSULA HONGKONG」。ペニンシュラブランドが、東京に登場して以来、日本最高峰のサービスとファシリティーを誇るホテルとして、常にアジアのLUXURY HOTELのみならず、LUXURY BRANDからもベンチマークされた。BUSINESS STAYにアジアを代表する格式とセンス溢れるホテルを選ぶということは、単に「STAY」だけを意味するものではなく、例えば、ちょっとした打ち合わせにも「宿泊しているペニンシュラ東京ロビーで」というだけで、商談がスムーズになるものである。スタッフ一人一人の洗練された無駄のない所作をみているだけでも気分よく朝を迎えることができるのであるが、個人的にお勧めしたいのは、地元芦屋の「高木」さん監修の和朝食のルームサービス、そして、幸運を運んでくれるBUSINESS用のラッキーアイテムとしての「香り」である。東京の朝はこの2つのアイテムで、最高の気分で一日のスタートを切ることにしている。



Executive Business Trip & Dinner



食べるのが惜しくなるような
ウェルカムスイーツ



Peater for business dinner

The Peninsula Tokyo 24階にあるステーキ&グリル Peaterは、気鋭デザイナーチーム ヤブ・プッシュェルバーグが手掛けた多目的ダイニング。香港の「フリップ・スタルク」デザインメインダイニング「フェリックス」に負けずとも劣らないハイセンスな空間で、バー、プライベートダイニングと、ミーティングの目的にあわせて指定可能である。ダイニングは、広いスペースに曲線を基調としたテーブルが、ゆったり時間が流れる様に寛げるスペースで配置されており、そこで最上級のステーキやシーフード、旬の食材を使用したホームメイドサイドディッシュを中心にオンリストされている。今回戴いた和牛フィレのミラネーゼは心まで優しくしてくれるような、美味しく柔らかい触感のフィレであった。前菜からデザートまで心ゆくまで堪能できた。素敵な空間で、美味しい食事を共にいただくことは、ビジネスをスムーズに運ぶ上で、この上なく大切なことである。

Breakfast

大都会の朝、「ULTIMATE TRAVEL ASIA」のBUSINESS STAY PACKAGEに組み込まれる予定の19階のスイートルームに宿泊し、ゆったりとした気持ちでルームサービスで朝食を頂いた。ビジネスマンにとって今日これからのビジネス成功の鍵を握っていると感じる程、ゆったり時間を掛け、美味しくいただきたいと思う。ルームサービスは、和・洋・中が選択可能であり、今回私が選択した朝食は、洋食のサニーサイドアップにベーコン、オレンジジュース、そしてクロワッサンにコーヒ、普段食べているものと何も変わらないが、「The Peninsula Tokyo」で戴く朝食は、いうまでもなく格別なものだった。

Japanese Aroma for Japanese Dandism

日本のダンディズムには、日本由来の香りが似合う
「kaorito 練り香水」がVIPのビジネスを調和に導く

Reported by Manabu Nishikawa
(SORADIA' PREMIUM 編集長)

日本の香り文化は紐解くと、戦国時代の武士たちは戦に行くときに自分の気持ちをコントロールする為に香木を使い、室町貴族は自己表現の為に香りを用いていた。また、より良い香りを纏うことは富の印でもあったということだ。仏教、戦、そして社交と今以上に「香り」は重要な生活の一部であったに違いない。その理由は明快である。「香りは脳を直接刺激する」。それを先人は直感的に知っていたのだろう。私は、そのことを知ってから、シーンによって「香り」を使い分けるようにしている。少しテンションを高めたいときは、柑橘系、休日やリラックスしたいときは「森林系」というように…。ただひとつ問題があった。香りを持ち運ぶ際のサイズとデザインがなかなか「しっくりこない」のである。そこで目に留まったのがこのアイテムだ。掌にすっぽり収まる「kaorito 練り香水」は、持ち運びにも便利で、人前でお洒落に香りを身に纏うことができる。洗練された本物の「Japanese Dandyism Style」を目指す男性に是非携帯いただきたい。

Luxurious Car Resort Coordinate



「kaorito 練り香水」/少しピターで爽やかな「bitter citrus」と、優しい甘さのあるウッディな香り「gentle woods」の2種 価格は共に5500円(税込) 購入・問合せはこちら: <https://pfm.kaorito.jp>

From User

SORADIA' PRODUCER
GENTLE WOODS / Y.Yamamoto

和の香りを純粋に追い求めるとこのような香りになるのかと思わせる香りだ。ヒノキ、クロモジ、マツ、ヒバといった日本人には馴染み深い木々の香りは、精油にすると実際に生えている状態で嗅ぐより鮮明である。懐かしさとともに心を落ち着かせてくれるブレンドで、新緑の山道を散策しているかのような気分になる。練香になっているので徐々に香ってくるし、体温と馴染むとよりふよやかに匂い立つ。男女を問わず楽しめる必携の香りである。今流行りのマスクの内側にチョット塗ってみたい気もする。



SORADIA' AGENT
GENTLE WOODS / S.Akahane

毎日を忙しく動き続けるビジネスマンにとって、休息はいつあるのだろうか？朝から夜まで休みもなく汗をかき続け余裕すらない現代人。チョットした事で、今いる喧騒の中から抜け出せるとしたら、如何なものか？この練物である香り付は、少しの時間でまるで森林の中に居るかのような錯覚に、我々を運び、リラックスさせてくれる。忙しく働く現代人、余裕のないビジネスマンにとって、少し休息を与えてくれる練り香は、チョットしたリラクゼーションアイテムかも。



SORADIA' PARTNER
BITTER CITRUS / S.Bando

サツとつけるだけで、清潔感のあるシトラスの香りが漂い100%オーガニックならでも、とても優しく柔らかな香りが身を包んでくれます。まるで、自然を身にまとっているように香が強すぎず、人工香料の鼻をつくような刺激もなく、ただただ自然の香りが心地よい。更に手作りされた木の容器がとにかかっかいいい。大人の男を演出する最高の逸品です。商談前に付けるとポジティブな気分になり、集中力が増すので、商談がスムーズに運ぶ気がします。



誕生秘話 その1

日本由来の原料に徹底的に拘り、自ら野山を駆け巡る「香りの旅人」

「kaorito 練り香水」
アロマスペシャリスト
古山順子さん



日本のものがすとなじむのは、日本人だからだと思う。一つ一つの素材を厳選し、本当の意味でのメイドインジャパンの練り香水を作る、というのが「かおりと」のこだわりです。練り香水に使用する原料(豊中レモンの枝葉、六甲山ヒノキの枝葉)は、廃棄する部分をゼロにする取り組みを行っています。練り香水の植物オイルは、日本国内のお米の糠から作ったコマスカ油を使用しています。

豊中産レモンを精油にしたい

日本のアロマの産地、22都道府県35カ所を2年間かけて取材訪問する中で気づいたのは、都心から遠く離れた場所にある精油資源しか活用されていないこと。その理由は、農産物や森林資源を活用しなくても地域経済が成立しているからで、大阪にも田畑や山があるのに、大阪のアロマがないのです。大阪産の精油がないのであれば、私がやればよい、2年前。「豊中こどもれもねい」という企画で知った「豊中産レモン」、その企画が終了するというニュースを聞いて、「豊中のレモンを活用できない資源にしてはダメだ」という思いから、豊中市役所の農政部に相談に行き、農家さんを紹介してもらって練り香水プロジェクトがスタートしたのです。練り香水プロジェクトを進めていく中で分かったのですが、豊中のレモンは、広大なレモン畑ではなく、畑の片隅に1本、という農家さんが点在している状況。収穫量が少ないため、青果として一般的な流通に乗せることは難しいのです。このように、毎年育てても価値がつかない植物は日本国内にたくさんあります。今回は豊中のレモンですが、このプロジェクトは日本各地の埋もれている香りの資源を価値あるものに変えていく第一歩です。

