



●株式会社ウイズワンニュースレター●

WITHONE  
Design Information

## 6月トピックス

### ミネラル野菜で体調管理

### 迷いの窓と写経

### お試しの力は凄い！ウイスキー工場見学

### お知らせコーナー「おすすめセミナー・ホームパーティ」

## ミネラル野菜で体調管理

梅雨の季節、皆様いかがお過ごしですか？これから夏に掛けて体調管理のため食事に気を使います。特に私は体に良い食材を使いたいと考えて、収穫したばかりのミネラル野菜を週1回購入させて戴いています。ミネラル野菜とは、「土」の栄養分やミネラル成分のバランスを整え土壌を健全にした、健康な土で栽培された作物です。その配合は作り手の方が様々に工夫をされており有機栽培とは異なります。収穫したばかりのミネラル野菜は、それぞれの野菜の香りが強いです。これまでトマト、きゅうり、ナスの夏野菜をはじめ、じゃがいも、タマネギなどを購入して調理を加えずナムや漬物にして野菜そのものの味を楽しんでいます。はじめて食べたトマトのタネ周辺のコクと甘さ、きゅうりのしゃきしゃき感に感動しました。



食の安心・安全に関する偽装が多い世の中になり、このように作り手の方から土作りの熱い思いを伺いながら手渡して購入できると、安心感があり

大切に食べられます。みずみずしくておいしいミネラル野菜を一度試してみてください。

## 迷いの窓と写経

5月中旬、心理セラピスト高塚さん主催のイベントに参加しました。写経道場として有名である京都、泉湧寺別院(せんゆうじ)雲龍院(うんりゅういん)で写経と周辺散策をしました。写経とは、文字通り経文を書き写すことを言い写経の目標は、清浄心を養うことです。仏典の保存や仏典書写による功德(くどく)などを目的としています。

雲龍院での写経の流れは、まずお清め行事として、身口意の三業を清めます。そして、机の前に正座で着座し開始します。こちらの写経は二六二文字の経が薄く紙に下書きされていますのでその上を朱墨で書きます。写し終わると、最後に祈願内容と住所氏名を記入して持ち帰るか、お寺にお納めします。私は 50 分ほどで写経を終えました。途中足が痺れて、足を崩したり組み直したりで集中力を維持するのは難しかったです。

そして他の方がすべて終わり別室でお庭を眺めながらお抹茶の接待があります。お部屋には独特な丸型の窓と、四角型の窓2種類が並んでいます。私以外の全員は、丸型の窓に向かうようにして座り私ひとり四角型の窓の前に座りました。独特な丸型の窓は「悟りの窓。」四角型の窓は「迷いの窓」だということを知りました。さきほど皆で修業をおこなったにもかかわらず私だけが迷いを背負うかのようにその前に座っていたことになります。

にわか修業では煩惱はなくならなかったようですが、写経はすべての過程が、心や体の癒しになっている気がしました。やっぱり京都は大人のデートにオススメです。

参考：JR 京阪電車東福寺駅 泉湧寺別院 雲龍院 写経 お抹茶付き 1000 円要予約

京都市東山区泉涌寺山内町 36 TEL：075 - 541 - 3916

# お試しの力は凄い！ウイスキー工場見学

春からセミナー企画の仕事が多くなっています。そのため、私も各種セミナーに参加して設営や運営方法の情報収集をしています。いまはワークショップや体験型プログラムに興味をもっています。先日、サントリー山崎工場で提供しているガイド付きツアー「シングルモルト探求セミナー」を受講してきました。工場内の製造工程を見学して、実際にシングルモルトウイスキーを飲み比べます。これもまた体験型の楽しみですね。

今回見学したサントリー山崎蒸溜所は、JR京都線 山崎駅下車 徒歩15分です。1923年 日本初のモルトウイスキー蒸溜所は、その風土・気候と名水が湧く環境から山崎が選ばれました。

ツアーは工場内を「製麦 仕込み 発酵 蒸溜 貯蔵」の工程順に見学します。右の蒸溜室の写真はポットスチルと呼ばれる蒸溜釜です。並んでいるのは同じ様に見えるポットスチルですが、首の角度やボディの大きさなど大まかに3種類に分類され機能が異なる。蒸溜室内は、高温でウイスキーに近いにおいがしています。蒸溜された原酒は、樽詰めされ貯蔵庫にて貯蔵されます。ここには3000樽ほどあり、私と同じ年に仕込まれた樽も見つけました。樽は50~70年間の長期間寝かされます。

原酒の味はそれぞれに違うのでそれらをブレンドしてひとつのウイスキーに仕上げます。ブレンドする職業の人をブレンダーと呼びます。ブレンダーは樽ひとつひとつをすべて把握していると伺いました。凄い技です！残念ながらツアーではブレンダーにはお会いできませんでした。しかしこんなに手間暇の掛かるウイスキーだから、お高い価格がすることを納得しました！

さて～見学が終了すると、シングルモルトの特長や美味しい飲



サントリー山崎蒸溜所



蒸溜室



貯蔵庫



私と同じ歳の樽

み方、相性の良いおつまみの組み合わせなどのレクチャーがあります。

そしてお待ちかねの飲み比べの銘柄は、もちろんサントリー山崎 12年、白州 12年、そしてザ・マッカラン 12年、ボウモア 12年の4種類です。はじめに香りを楽しみ、そして口に含んで味わいます。個性のまるっきり異なる4種なのでその特長はわかりやすく、この鼻に抜ける香りがたまりません。次にオススメのおつまみとの相性を楽しみます。山崎 虎屋の最中、白州 ドライマンゴー・あらね、マッカラン チョコケーキなどちょっと意外な組み合わせもありましたね。このように現場でその製造工程や特長を知るとこれからは、ウイスキーも蘊蓄をもって味わいたくなりました。



シングルモルト講座



4種の飲み比べ



ショップ

工場内には、ツアーとは別に試飲カウンター(有料)やショップでここしか購入できない原酒ウイスキーを販売しています。大手食品メーカーなどが頻繁に活用している工場見学や試食・試飲、サン

プル配布の販売促進手法。実際にお試ししてもらえる機会は、生活者に自社の商品やメッセージをダイレクトに伝えられ口コミ効果絶大。私も手本にしたいと再認識しました。

参考情報 <http://www.suntory.co.jp/factory/yamazaki/>

## お知らせコーナー

オススメのセミナーその他お知らせを掲載しています。

### セミナーご案内 その1

販売促進のノウハウ公開！会社や個人のPRや表現方法を学ぶ実践的なセミナーが7月10日(木曜)開催されます。主催は神戸で販売促進のワンストップサービスを提供する「はやらせ屋」です。今回登壇していただく講師は、有限会社ビーブラウン 西さんです。私は、司会を担当しています。皆様のご参加お待ちしております。

## そんなにあわてて何を売る！

### 380度グルッと変る「はやらせ屋セミナー」

日時:7月10日(木曜)18:30~21:00	講師:西 龍治氏(有限会社ビーブラウン)
場所:神戸国際会館 貸し会場 8F	費用:3000円
詳細・申込サイト <a href="http://www.hayaraseya.com/event/index.htm">http://www.hayaraseya.com/event/index.htm</a>	

#### セミナーご案内 その2

### 【2008 お金に効く心理学ワーク】

心理セラピスト Kannon による講座も好評開催中。 詳細・申込サイト <http://withone.net>

#### ホームパーティ開催予告

事務所移転後、企画したかったオープニングパーティ！を7月末に開催予定です。  
楽しくワイワイと食べて飲んで話しましょうという主旨です。食材はTV・雑誌取材で人気沸騰  
中、「肉のいろは」さんから厳選素材を調達予定です。 <http://www.beef168.co.jp/>  
ご希望の方に詳細を7月中旬メールします。お時間のご都合を付けてご参加くださいね。

#### < 開催要項 >

時間と会場: 7月30日(水)19時~22時 ウイズワンオフィスビル1階 貸会場「伯楽」  
費用:実費予定です。 ノーネクタイの気軽な服装でどうぞ

株式会社ウイズワンニュースレター編集部 発行人 迫前美鈴

#### 株式会社ウイズワン

〒650-0022 神戸市中央区元町通6丁目8-10 山端ビル206 TEL:078-360-6115

【ホームページ制作】 <http://blog.withone-jp.net>

【セールスサポート・セミナー】 <http://withone.net>

【さこまえ起業ブログ】 <http://withone.jugem.jp/>

Copyright©2006-2008 WITHONE ,All rights reserved.