

大切な人とのひとときを、もっと素晴らしい時間へ

別荘 × 家族

Vol. **74**
2021
February

別荘×家族 2020 Vol.74

発行元/ポイントバケーション オーナーズデスク 〒160-0022 東京都新宿区新宿5-17-9 新宿野村證券ビル6階 <https://stayle.jp/>

新規施設、
この春開業！

那須塩原

北軽井沢

「春にぴったりお酒の話」横浜君嶋屋
体験レポート in 東京国際クリニック

ワンダフルライフ
STAY SPOT

Relo Point Vacation 家族時間を育む
会員制 別荘リゾート



平日限定
ご友人様 紹介
プログラム

3組様まで！



募集期間：～2021年3月30日宿泊まで

好評をいただいております“ご友人様紹介プラン”をさらにグレードアップしてご案内いたします。ぜひ、この機会に大切な方をご紹介いただき、これから始まる素晴らしい時間をシェアしませんか？

ご紹介特典

オーナー様へ

ご友人様へ

ご友人様が
ご宿泊したら

10,000円分の
三井住友カード
VJAギフトカードプレゼント

ご友人様が
ご成約の場合

50,000円分の
三井住友カード
VJAギフトカードプレゼント

50,000円分の
三井住友カード
VJAギフトカードプレゼント

★1 オーナー様につき3組様まで、ご紹介いただけます

ご友人紹介 体験宿泊プラン料金

平日（月～金）

500円

（平日1泊2日 夕食・朝食付 おひとりさま / 税込）

ご参加条件

- ①ポイントバケーションリロにご興味をお持ちの方、又はご検討いただける方。
- ②ご宿泊当日にご案内させていただきます説明会に、50歳以上のご夫婦様でご参加いただける方。
※翌日のチェックアウトまでにご検討結果をお伺いしております。
- ③過去に当クラブの体験宿泊にご参加されていない方。

★オーナー様とのご宿泊はできません。予めご了承ください。

体験宿泊 実施エリア

箱根、有馬、近江びわ湖、南紀白浜、伊豆高原、勝浦、軽井沢、下呂
【土日限定】湯の山温泉、加賀山中、那須

※お部屋には限りがございます。ご希望に添えない場合もございますので予めご了承ください。
※ペット同伴の場合は、1室3,300円（2頭まで）が別途必要となります。

お申込み方法

申込はQRコード・お電話からお申込みください。
弊社からご連絡のうえ、ご予約確定後に資料をお送りさせていただきます。

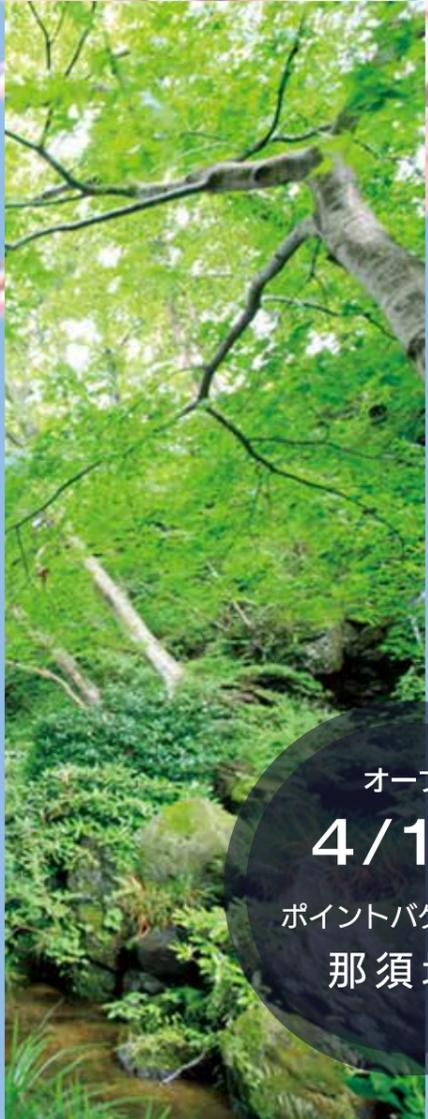
TEL：0120-707-336

（受付時間 10：00～19：00 ※土・日も営業しています）





この春、**開業**いたします



オープン
4/1 (木)
ポイントバケーション
那須塩原



オープン
4/16 (金)
ポイントバケーション
北軽井沢

2施設
お電話・WEB
同時予約開始
3/15 (月)
AM11:00



令和三年 年が始まり
ポイントバケーションには新しい風が吹き始めました。

本年は、春から2施設の開業が決まり
ご要望が多かったキッチン付のお部屋をご用意することができました。
また、ヴァークススイート箱根もさらに快適に安全にお過ごしいただく為
順次工事を進めてまいります。
皆様にもご迷惑をおかけすることがございますが
どうぞ、ご協力をお願いいたします。

第二の我が家として、
安全にゆっくりとロングステイを楽しんでいただけますよう
スタッフ一同、気を引き締め
皆様のお帰りを待ち申し上げます。
本年もどうぞ、よろしく願いいたします。

ポイントバケーション スタッフ一同

CONTENTS

特集 新施設開業! 2	ワンダフルライフ 18
お酒のはなし (君嶋屋) 9	美容メニュー体験レポート 19
ポイントエクステンジ 13	ステイスポット 21
鉄印帳で新しい旅を 15	リロ旅セレクト 23
Lクラス 箱根 17	オーナーズデスクからのお知らせ 25

おすすめ！那須塩原 ご当地グルメ！

一度は味わいたい！
スープ入り焼きそば

塩原名物数あれどご当地グルメといえば「スープ入り焼きそば」でしょう。

作り方は炒めたてのソース焼きそばをどんぶりに入れ、しょうゆ味のスープを注いで出来上がり。驚く人もいるけれど、これが塩原温泉で50年以上も愛されている「スープ入り焼きそば」なのです。

見た目はラーメン？食べると焼きそば？しょうゆ味のソースは徐々にソース味と融合して独特の風味に変わっていきます。塩原温泉を語る上で欠かせないこの一品、ぜひご賞味ください。



こばや食堂
那須塩原市塩原 795 / TEL:0287-32-2371

具は豚肉とキャベツのみというシンプルな焼きそばですが、麺は食感と見た目を考えあえてラーメン用のストレート麺を使用するこだわりを持っています。特製のソースは甘味と酸味のバランスが良く、徐々にしょうゆスープにとけだし独特の風味に変わってきます。並・大・特大と量が選べるのも嬉しいですね。

お気に入りを見つけよう！
とて焼き

昔、トテ馬車に使われていたラッパ型のクラクションを模った食べ物で、外見はクレープのようですが、クレープとは違い、カステラに近い生地で作られています。生地には、那須塩原市産の牛乳と卵を使い、中の具はお店によってことなりスイーツから軽食スタイルまで。塩原温泉街を散策しながら食べられるワンハンドフードです。



くだものやカフェ藤屋 (ふじや)
栃木県 那須塩原市塩原 689 / TEL:0287-32-2314
チョコパフェ風とて焼きが味わえます。

尾崎紅葉、夏目漱石、与謝野晶子夫妻、国木田独步、平塚らいてう、斎藤茂吉。明治・大正時代を中心に、塩原温泉には名だたる文人墨客が足を運んでいます。都会の喧騒から離れ、良質な温泉で身体を休め、その渓谷美で疲れた心を癒し、時には情熱的な恋愛の舞台として…。

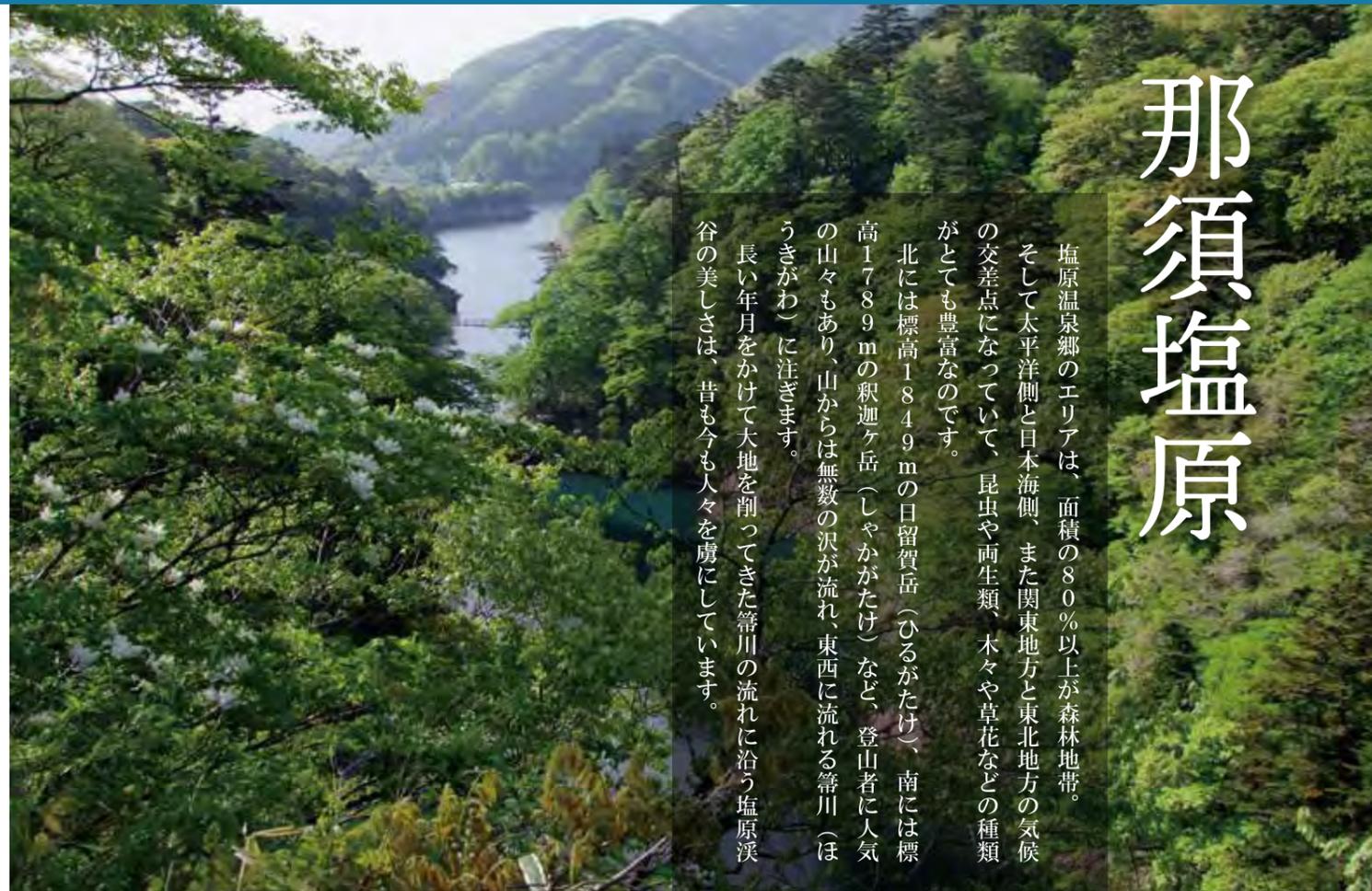
那須塩原を訪れた文豪に想いを馳せよう



塩原もの語り館 那須塩原市塩原 747 TEL:0287-32-4000
塩原温泉の中心地に位置する「塩原もの語り館」は、1,200年の塩原温泉の歴史の「今」と「昔」を繋ぐ資料展示室を始め、売店、レストラン、直売所等からなる複合施設です。



湯っ歩の里 那須塩原市塩原 602-1 TEL:0287-32-3101
湯っ歩の里は、全長60メートルの「日本最大級の足湯」。湧き出る温泉を利用し体験型温浴施設として親しまれ、年間6万人の方が訪れています。「足湯回廊」「鏡池」「飲泉堂」といった施設があり、新しい感覚の癒しが体験できます。



那須塩原

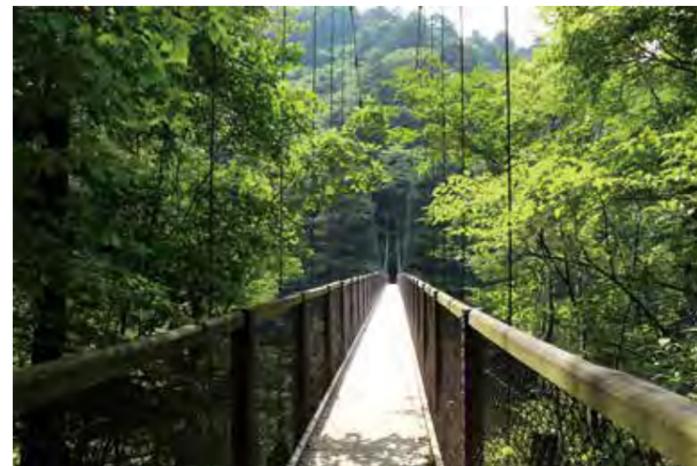
塩原温泉郷のエリアは、面積の80%以上が森林地帯。そして太平洋側と日本海側、また関東地方と東北地方の気候の交差点になっていて、昆虫や両生類、木々や草花などの種類がとても豊富なのです。北には標高1849mの日留賀岳(ひるがたけ)、南には標高1789mの釈迦ヶ岳(しゃかがたけ)など、登山者に人気の山々もあり、山からは無数の沢が流れ、東西に流れる箒川(ほうきがわ)に注ぎます。長い年月をかけて大地を削ってきた箒川の流れに沿う塩原渓谷の美しさは、昔も今も人々を虜にしています。

大自然の中、四季折々の風景を五感で楽しむ

塩原渓谷を中心に7つの吊り橋、10名瀑そして四季折々の紅葉・新緑、ぼたん・ゆり・ヤシオツツジの花々を長短さまざまな散策路で楽しめる。



紅の吊橋
川沿いのモミジが、赤く燃え上がるように染まることからこの名がつけられました。街の中心部にありながらこれほどの景観が味わえるのも塩原ならではの。



回顧の吊橋
高さや揺れは塩原一といえますが、深く切れ込んだ箒川の渓谷美は四季折々に表情を変え安らぎを感じさせてくれます。回顧の滝観瀑台もあります。

北軽井沢

ポイントバケーション北軽井沢がある嬭恋村は軽井沢より車で草津方面へ50分ほど。日本一のキャベツ畑が有名です。間近には雄大な浅間山の景色が広がり大自然を満喫できます。真夏でも過ごしやすい自然あふれる北軽井沢。情報やモノに溢れた日々を一度リセットして、自然の声を聴いてみましょう。



嬭恋パノラマライン南ルート

見渡すかぎりキャベツ畑…そんなのどかな風景を見ながらドライブはいかがでしょう。元々は農作業用道路として使われていましたが、現在は整備されてドライブコースやツーリングコースとして評判になっています。

間近に迫る浅間山は迫力があり感動的です。



店長さんに聞きました!

Q 嬭恋キャベツの
おすすめの食べ方は?
A 生でバリバリ食べるの
イチバン! 甘いのです!



久保農園直売所

土作りからこだわって、丁寧に手間をかけて育てた朝採れの高原野菜をはじめ旬の野菜や果物・花などが手に入る直売所です。

〒377-1412
群馬県吾妻郡長野原町北軽井沢 1988-1069
Tel: 0279-84-5035

栃木県

那須塩原

ポイントバケーション那須塩原

〒329-2921 栃木県那須塩原市塩原 1115-2 (ゆとりろ那須塩原)

2021

4/1 ※ (木)

新施設オープン

「ゆとりろ那須塩原」内にあるポイントバケーション那須塩原は、6階を専用フロアとし、Gタイプ・Dタイプ・クラブホテルタイプの3タイプのお部屋をご用意いたしました。ここ塩原温泉には昔から文豪が足繁く通い、いくつもの作品を生み出したことから、ポイントバケーション那須塩原内には縁のある文豪の作品を揃えまして。自然豊かな環境の中、活字に触れたり、だれかを想って文を書いたためみたりとゆっくりとした時間をお過ごしただければと

思います。また館内には、豊富な自家源泉による贅沢な掛け流しが自慢の露天風呂もございます。開湯1200年の歴史を持つ那須塩原温泉は、温泉ごとに異なるさまざまな色(泉質)の温泉が湧き出る「七色温泉」を楽しめる日本有数の湯の郷です。新緑・紅葉に映える美しい渓谷の四季折々の自然を愛でに、ぜひお越しください。



【大浴場 温泉露天風呂】

泉質: 単純温泉 アルカリ単純泉
効能: 神経痛・冷え性・疲労回復



Gタイプ

3LDK 約95㎡
和室: 8畳・10畳
洋室: 2ベッド
定員: 8名



Dタイプ

1LDK 約66㎡
(和室10畳)
定員: 6名



※写真はイメージです



CHタイプ

2room 約51㎡
(和室: 6畳・10畳)
定員: 6名

※CHタイプのみキッチンのご用意はございません

※許可の関係上、オープン日が変更となる場合がございます。その際は、HP・メールマガジンで告知いたします。予めご了承ください。

<https://stayle.jp/>

その他、詳しくはホームページ「Stayle」でご確認ください。

群馬県

嬭恋村

ポイントバケーション北軽井沢

〒377-1404 群馬県吾妻郡嬭恋村鎌原 1514
(ゆとりろガーデン北軽井沢)

2021
4/16 (金)
新施設オープン

「ゆとりろガーデン北軽井沢」内にあるポイントバケーション北軽井沢は、本館とは別棟のウエスト館にございます。全部屋、メソネットになっておりお部屋の中には階段がございます。標高1200メートルに位置しから松や白樺の木々に囲まれ喧騒とは無縁の空間に身をおくことができます。夜になると星が降るようになり、澄んだ空気の中いつもと違う時間をお過ごしいただけます。



【温泉大浴場】

泉質
弱アルカリ単純泉、無色透明、無味無臭
天然温泉（循環ろ過式、加水加温の両方をおこなっている）

適応症
神経痛、筋肉痛、関節痛、五十肩、関節のこわばり、うちみくじき、痔疾、冷え性、病後回復期、疲労回復等



※写真はイメージです



Dタイプ

2LDK(メソネット)
約71㎡
(和室: 12畳・洋室2ベッド)
定員: 6名

※毎年冬季期間(11月~3月)は休館いたします。

<https://stayle.jp/>

その他、詳しくはホームページ「Stayle」でご確認ください。

嬭恋高原ブルワリー

原料の大麦をレストラン横の農園で栽培し、嬭恋高原の良質な地下水を使用して作ったこだわりのクラフトビールがいただけるレストランです。店内からはビール工房のタンクが眺められます。人気のキャベツサラダなど嬭恋村でとれた旬の素材を使ったメニュー、本格ピザ窯で一枚ずつ丁寧に焼いたピザなど、ビールがすすむ品々を味わうことができます。

〒377-1613 群馬県吾妻郡嬭恋村大字大笹 2193-27
(有) 浅間高原麦酒
Tel: 0279-96-1403



浅間牧場茶屋

広大な浅間牧場の入口にある浅間牧場茶屋。四季折々の草花を愛でたり動物と触れ合えます。さらに、有名なローストビーフ丼と浅間ステーキ、大人気の濃厚ソフトクリームが味わえたりと、遊ぶ・食べる・体験するが詰まった場所です。

〒377-1412
群馬県吾妻郡長野原町北軽井沢 1990-800
Tel: 0279-84-3698



竹内ゴルフ・テニスコート ブルーベリー園

正面にそびえる浅間山を眺めながらショートゴルフとバターゴルフを気軽にプレー。全20面のテニスコートも併設。夏にはブルーベリー狩りが楽しめます！アクティブに過ごしたい方におすすめです！

〒377-1412
群馬県吾妻郡長野原町北軽井沢
Tel: 0279-84-6040



春にびったり お酒のはなし

横濱老鳴屋監修

地元で栽培される無農薬米の魅力

- 昔ながらのトラディショナルな日本酒造りを目指す、若い蔵元の原点回帰が見受けられます。
- 具体的には、
 - ・地元の米を使った地産地消の酒造り
 - ・日本酒のドメーナ化（蔵自ら自社田または栽培農家と一緒に米栽培を行い、原料米の質を追求した酒造り）
 - ・自然栽培米、有機栽培米、低農薬米（環境こだわり米）を使用した酒造り
 - ・香り系酵母を使用しない酒造り
- これらのお米から造られるお酒は安心・安全は言うまでもなく、キメ細やかな極上の酒質をもち、お米の旨味が身体に染みわたるように流れていきます。横浜君嶋屋の各店舗でも大変人気が高く、これからもっと多くの日本酒ファンにぜひ体験していただきたい味わいです。

春に飲みたい日本酒の一番人気、みむろ杉

透明感のある澄んだ味わいが爽やかな春の風に相応しいお酒です。

みむろ杉を醸す今西酒造の創業は1660年。奈良県桜井市の三輪の環境の元で代々酒造りを担ってきました。酒造り発祥の地といわれ、お酒の神様が鎮座する日本最古の神社「大神神社」の御神酒も今西酒造が納めています。現蔵元は、十四代蔵元今西新右衛門（今西将之氏）。

平均年齢30歳以下の若い蔵人パワースタイルで、山田錦と露葉風の2品種のお米を蔵自ら栽培する他、契約農家が栽培する無農薬や減農薬のお米も積極的に使用しています。仕込み水も蔵内井戸から湧き出る御神体「三輪山」の伏流水を使い、地元三輪一色の日本酒造りを行っています。

「みむろ杉」銘柄の由来
奈良県三輪の地で昔から酒の神様として信仰されてきた日本最古の大神神社の御神体「三輪山」が、古来より「三諸山（みむろやま）」と呼ばれていること。また三輪山では「杉」に神様が宿るとされていることから、「みむろ杉」と命名されました。創業以来 350 年もの間愛されている商標です。

みむろ杉 高橋活日命に捧ぐ純米大吟醸 【今西酒造】

地元三輪産の山田錦を 35% まで磨いた「みむろ杉」シリーズの最高級酒。フレッシュで白桃のような果実香にもぎたての果実を丸かじりしたようなジューシーさ、フィニッシュのキレイな酸と長い余韻。どこまでも上品で繊細な極上の酒質をお楽しみいただけます。

おすすめの料理：クエなど白身魚を塩で。

使用米：山田錦 100%（奈良県三輪産）、精米歩合：35%
酵母：きょうかい9号系
価格：5,000円（税抜）/720ml



みむろ杉 純米大吟醸 【今西酒造】

地元三輪産の山田錦を 50% 磨いた純米大吟醸。雑味のないピュアな酒質、ジューシーさと滑らかさが調和したとてもきれいな味わいで、どこを取っても誰が飲んでも心地良く感じる贅沢なお酒です。

おすすめの料理：白身魚の刺身、鮎の塩焼きなど

使用米：山田錦 100%（奈良県三輪産）、精米歩合：50%
酵母：きょうかい9号系
価格：2,000円（税抜）/720ml

※高橋活日命（たかはしくひのみこと）三輪の神様にお供えする酒を造ったと伝えられ、日本書紀にも登場する実在した日本最古の杜氏。酒造神として大神神社の摂社「活日神社」に祭られ、酒造関係者の信仰を集めています。

みむろ杉 Dio Abita（ディオアビータ） 【今西酒造】

Dio Abita とは、イタリア語で「神宿る」の意味。軽やかに飲んでいただける低アルコールに仕上がっています。フレッシュで爽やかな吟醸香が心地よく、合わせる料理も和洋を問いません。

使用米：山田錦 100%（奈良県三輪産）、精米歩合：60%
酵母：きょうかい9号系、加水なし。
価格：1,500円（税抜）/720ml



「亀の尾のお膝元、山形で真価を発揮」【楯の川酒造】

楯野川 大井屋 純米大吟醸 有機仕込み亀の尾

自然の力と稲が持つ本来の生命力で育ったお米で酒造りに挑戦したいという蔵の想いから、有機肥料で栽培される亀の尾で造られたお酒が誕生。品の良い果実の香りがあり、口に含むときめ細やかなナチュラルな風味が広がります。

使用米：亀の尾 100%（山形県新庄市産）、精米歩合：48%、酵母：山形 KA 単体
価格：1,800円（税抜）/720ml



「蔵のドメーナ化を実現」【せんきん】 仙禽 オーガニック・ナチュラル 2020 亀の尾

元ソムリエの蔵元が力を注ぐのは、田んぼ作りから関わり酒の仕込水と同じ水で育てたお米で仕込む一貫した酒造り。ワインの世界で呼ばれるところの「ドメーナ」産を目指しました。栃木県さくら市で栽培された北の原原酒「亀ノ尾」は、生酛仕込みで一層艶やかな味わいに仕上がりました。柔からでスムーズ、そしてエレガントです。

使用米：亀の尾 100%（栃木県さくら市産）、精米歩合：90%、酵母無添加（蔵付き酵母）、木桶仕込み
価格：1,819円（税抜）/720ml



「亀の尾」について
「亀の尾」は、明治半ば頃に山形県庄内地方で発見されました。古くから酒造りにも適した良米と知られ「西の雄町、東の亀の尾」と称されるほど全国にその名を馳せました。コシヒカリやササニシキなど、多くのお米のルーツにもなっています。しかし農業や化学肥料を嫌う性質があり、栽培の難しさから徐々に姿を消していった現在ではまぼろしの品種とされています。

「静岡産山田錦のレジェンド」【青島酒造】 喜久酔 純米大吟醸 松下米山田錦

静岡県で初めて山田錦の無農薬栽培を成功させた松下氏が丹精込めて育てる希少な松下米山田錦を 40% まで精米し、丁寧に醸したお酒です。大井川水系南アルプス伏流水で仕込み、約 8 カ月間低温貯蔵します。優しい口当たりときれいな旨み、香りと味のバランスの良さが際立っています。また、無農薬米ならではの染み入るような滑らかな喉ごしの良さも魅力です。

使用米：山田錦（静岡県産無農薬栽培松下米）、精米歩合：40%、酵母：静岡酵母
価格：4,500円（税抜）/720ml



「鳥取の大自然の湧き水で製造されるピュアモルト」【松井酒造】

松井サクラカスク

広大な大自然の中で蒸溜された原酒を希少なサクラ材の樽で熟成。原酒のもつモルト香やビター風味を活かしつつ、ほのかに薫る甘くかぐわしいサクラの香りが口いっぱいに広がります。大山山系の良質な湧き水を使用してまろやかに仕上げ、心をこめて丁寧に作り上げた逸品です。

価格：4,500円(税抜)/700ml



ハードリカーもおススメです

「GIN HEART (仁ノ心) シリーズ」 【佐多宗二商店】

GIN HEART 春

2017年、フランス・アルザス地方でオードヴィの造り手として世界中の業界人に「蒸留酒の魔術師」と例えられる「ジャン・ポール・メッテ」社と鹿児島島の佐多宗二商店による共同のジン造りの取り組みが始まりました。そして完成したのが『GIN Heart 春』。鼻腔に漂ってくる香りは、主となるジュニパーベリーから感じる松脂のような香りと春の新茶を連想する抹茶、桜の葉、磯の香り、山椒。そして柚子香と共に昆布から感じる微かな塩味が心地好い。世界中で人気のカクテル「ジン&トニック」に桜の花びらを入れて日本的に春を感じてみてはいかがでしょう…?

原材料名：芋焼酎(国内製造)、桜、柚子、抹茶、山椒、昆布、ジュニパーベリー
価格：4,207円(税抜)/720ml



「驚くほどの透明感を誇るグルテンフリーウォッカ」【ラブランディア】

オリジナル・スーパープレミアム・ウォッカ

ウォッカの製造において最も重要な要素として挙げられる仕込み水に、世界でも類を見ないほど純度が高い超軟水のヒルスヤルヴィ湖の地下天然水を使用しています。契約農家から仕入れる最高品質の麦で仕込み、7回蒸留し、凝縮度を高めています。更にわずかに天然の蜂蜜を加えることで、驚くほどの透明感とスムーズな口当たりが実現しました。蒸留工程では麦のグルテンを取り除き、グルテンフリーのウォッカとしても認証されています。24金とフィンランドを象徴するトナカイをデザインしたフロストボトルは、フィンランド産プレミアム・ウォッカの貫禄と透明感のある味わいを表現しています。オリジナル・スーパープレミアム・ウォッカは、ストレートでももちろん美味しいですが、春の風を感じたらぜひ炭酸で割ってレモンをキュッと絞ってみてください。世界で一番爽やかなグルテンフリーレモンサワーが味わえます。

特別価格：4,960円(税抜)/700ml



★紹介したお酒を5名様へプレゼント！詳しくは、P26へ。

今回、ご協力いただいた
横浜君嶋屋
www.kimijimaya.co.jp



お客様との会話を何より大切にしている君嶋屋さん。ご予算やお好み、産地や蔵元の状況などお気軽にご質問ください。1×1が10倍にも100倍にもなるお酒と料理のマリアージュをご提案させていただきます！



『横浜君嶋屋 本店』

〒232-0012 神奈川県横浜市南区南吉田町 3-30
Tel 045-251-6880 Fax 045-251-6850 jounetu@kimijimaya.co.jp

『銀座君嶋屋』

〒104-0061 東京都中央区銀座1丁目2-1 紺屋ビル1F
Tel 03-5159-6880 Fax 03-5159-6881 ginza@kimijimaya.co.jp

『恵比寿君嶋屋』

〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南1丁目6-1 アトレ恵比寿 西館 4F
Tel 03-5475-8716 ebisu@kimijimaya.co.jp

各店舗のご案内

オンラインショップ / <http://shopping.kimijimaya.co.jp/>

春色ロゼワイン人気上昇中！

近年になり、ようやくロゼワインの魅力が認知されてきました。以前はロゼというやや甘口のイメージが定着していましたが、現在では殆どが辛口ワインに仕上がっています。

ロゼワインは、淡くきれいな色調にテーブルが華やかだけでなく、どんなお料理にも合わせてくれる懐の広い万能ワインです。日本の家庭の食卓に並ぶお料理はともかくグローバル。たとえば今夜の夕食のメニューは、焼売と生春巻き、魚のカルパッチョにほうれん草のおひたし：こんな時には迷わずロゼワインを候補に挙げてください。インドやタイなどのスパイシー料理、中華料理、お寿司や炊き込みご飯、焼き鳥やトンカツ、イタリアンなど、多国籍な家庭料理全般に大変重宝します。

横浜君嶋屋では以前から何種類ものロゼワインを輸入してきました。その中でもレストランを含む多くのお客様から変わらぬ人気を維持しているロゼワインをご紹介します。

「程よい酸味が溶け込む洗練されたロゼ」【ドメヌ・アンドレ・ヌヴェー】

サンセール・ロゼ ル・グラン・フリカンボー

赤スグリやフランボワーズ、ジャスミンや西洋サンザシなどフローラルでエレガントな香りにフランボワーズやイチゴの風味がとけ込み、シャープでバランスのとれた酸味とサンセールの土壌由来の豊かなミネラルを感じる洗練された味わいです。

原産地：AOC サンセール(フランス/ロワール地方)
品種：ピノノワール 100%
特別価格：2,640円(税抜)/750ml



「ロゼと言えば外せないプロヴァンス産」【ドメヌ・デュ・デフォン】

ロゼ・デュン・ニュイ

淡いサーモンピンク色から想像する通りの、ベリー系の小さな赤い実の品の良い穏やかな香りが広がります。程よい酸も調和し、合わせたいお料理がポンポンと浮かんでいきます。夜間の内に醸造を開始し、理想的な色付きが得られた時に澱引きを行うことから、“Rosé d'une Nuit”(=夜のロゼ)と名付けられた、ロゼの名産地プロヴァンス産のワインです。

原産地：AOC コトー・ヴァロワ(フランス/プロヴァンス地方)
品種：グルナッシュ、サンソー
特別価格：2,400円(税抜)/750ml



「太陽のような陽気なロゼ」【ドメヌ・レヌッチ】

コルス・カルヴィロゼ

フランボワーズなどの小さな赤い果実の心地よい香りについて食欲をそそられます。まるみのある口当たり、適度な酸味を含むフルーティーな風味、長い余韻がありコルシカ島の太陽のような陽気なロゼ。

原産地：AOC コルス・カルヴィ(フランス/コルシカ島)
品種：シャッカレロ 100%
特別価格：2,640円(税抜)/750ml



ポイント de リロマルシェ

★★★数量限定商品★★★

グルメ

リロマルシェ
ログインはコチラ



画像はイメージです

●内容量：160g×8袋 ●賞味期限：冷凍365日

石川「金沢料亭金茶寮」 冷凍茶碗蒸しの素（8袋）

『金茶寮』の具たくさん茶碗蒸しを、心ゆくまでめしあがれ。創業以来「一客一亭」のおもてなし。『金茶寮』監修のもと、具材と出汁にこだわった茶碗蒸しの素。器に移して蒸すだけで、料亭の味が簡単に楽しめます。

0円+ **35**ポイント



画像はイメージです

●内容量：麻婆豆腐丼 120g×2、乾焼蝦仁丼（エビチリ丼）120g×1、中華丼 120g×2、青椒肉絲丼（チンジャオロース丼）120g×1
●賞味期限：冷凍90日

東京「赤坂四川飯店」陳建一監修 本格丼ぶり4種食べ比べ

四川飯店グループのオーナーシェフである中華の鉄人・陳建一監修のこだわり丼の素セット。どれもご飯との相性抜群の本格中華どんぶりをご家庭でお楽しみいただけます。

0円+ **50**ポイント



画像はイメージです

●内容量：肩ロースすき焼き用 400g ●賞味期限：冷凍30日

宮崎県産 霧峰牛 肩ロースすき焼き用（400g）

九州産にこだわり品質で定評のある宮崎県産ブランド「霧峰牛」の肩ロースをすき焼き用にスライスしてお届けします。

0円+ **80**ポイント

リロのポイントを交換してお得な生活!

ポイントエクステンジサービス

Point exchange service



新メニュー
登場!

メディカルチェックスタジオ スマート脳ドック

健康

ご存じですか? あなたの脳卒中リスク

脳の病気は自覚症状が無く、多くの場合ある日突然発症します。医療技術向上により脳血管疾患の死亡率は低下傾向にあります。一方で、発症すると後遺症が残る場合も多く、介護が必要となる要因として脳血管疾患が最も高い割合を占めています。年齢が高くなるほど何らかの脳の異常発見率が高まり、若い世代でも約3割が発見されています。発症前に予防することが大切です。

だから…

脳ドックを手軽に。予防医学で人々を幸せに。

1 PC・スマホで予約!

PC・スマホで空き状況が一目でわかる

※ご予約はお電話でも承っております

2 受付からお帰りまで

30分!

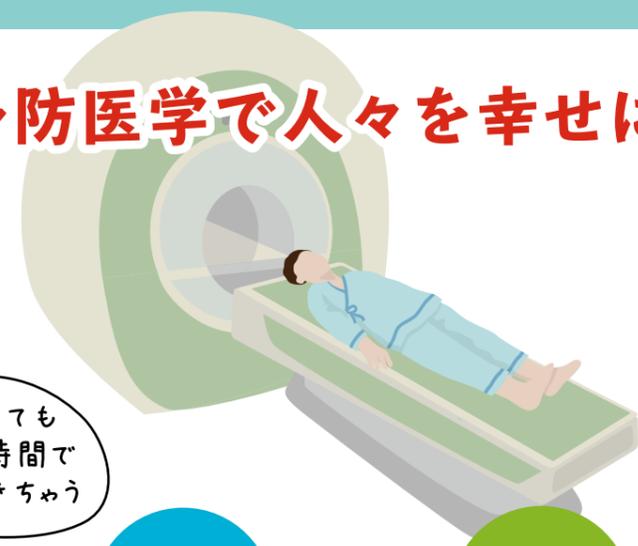
当日は問診や待ち時間はありません

忙しくても
すきま時間で
受診できちゃう

3 検査結果はPC・スマホで

一週間以内に確認できます

※結果は全て専門医が確認し、異常が見つかった場合は適切な病院をご紹介します



銀座

メディカルチェックスタジオ
【東京銀座クリニック】
〒104-0061
東京都中央区銀座1丁目2-4
サクセス銀座ファーストビル 2F

新宿

メディカルチェックスタジオ
【東京新宿クリニック】
〒160-0022
東京都新宿区新宿3丁目5-6
キュープラザ新宿三丁目 2F

ご利用方法

- 「スマート脳ドック」チケット購入フォームよりお申込み
 - リロパッケージズより、簡易書留にてチケットを送付いたします
※ご購入手続後、発送まで数週間お時間を頂戴いたします
 - PC・スマホ等からご予約ください
 - 予約時に、到着したチケットに記載されているクーポンコードを入力
 - 当日、受診時間にご来館ください
- ※必ず Web フォーム・予約確認メールに記載されている諸注意事項をお読みください



詳細・お申込みは
コチラ

会員様特別価格

数量限定

1チケット **120**ポイント

有効期限 2021年12月31日(金)

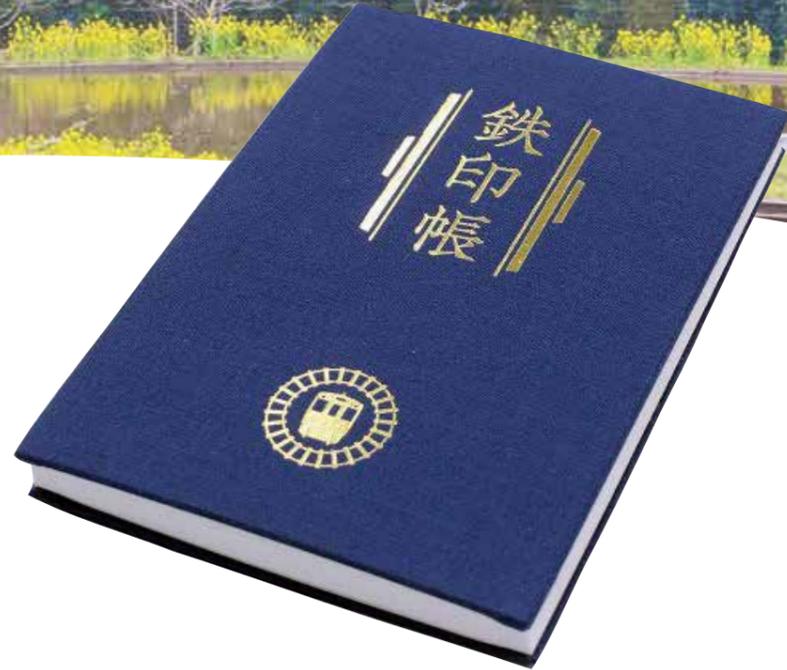
次に集めるならコレ！

新しい旅の 必携品！「鉄印帳」

御朱印帳の鉄道版

鉄印を集める旅が話題

鉄印帳と聞いても、まだまだあまり馴染みがないかもしれませんが。簡単に言うと、お寺を巡って集める「御朱印帳」の鉄道版です。
第三セクター鉄道等協議会に加盟する鉄道各社とその関連会社が、地方鉄道の沿線地域の振興を目的として「鉄印帳」の販売と「鉄印」の記帳を始めたところ、すぐに話題になり、鉄印を巡る旅が注目されています。



写真提供：(株)旅行読売出版社

どうやって集める？

鉄印帳は駅で買える

加盟する鉄道各社で「鉄印帳」（二千二百円税込）を販売しています。とても人気で品切れの場合もあるようです。各社とも販売・受付場所や受付時間が決まっているので事前に確認しましょう。

PV 大洗からすぐの
鹿島臨海鉄道「大洗駅」では
まだ在庫があるようです！
(1/10 現在)



全国40社の鉄道会社が参加している鉄印帳企画。3セク鉄道だからこそ、すばらしい景色を見ることができるかもしれません。
鉄道好きはもちろんのこと、旅好きな方ならぜひ携えていきましょう。

これからは鉄印帳も持っていこう！

鉄道各社の指定窓口に乗車券を提示、「鉄印帳」と記帳料（三百円から）を渡して係員さんに記帳をお願いします。
その場で手書きで書いてくれるものや、プリント・スタンプ、季節ごとに変わるものなど工夫を凝らした各社オリジナルのこだわりの鉄印なのだそう。

鉄印は工夫を凝らしたオリジナル！

鉄印帳をもっと知りたい方は
コチラもご覧ください！

旅の魅力を発信するメディアサイト
「たびよみ」
鉄印帳特設ページ



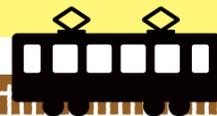
写真提供：のと鉄道

3セク鉄道

第三セクター鉄道とは、民間企業と行政が協力して運営している鉄道会社のことです。国鉄から移管されたりと経緯はいろいろですが、どこも経営状態は厳しい傾向があるようです。鉄印帳の企画に参加しているのは40社。
聞いたことがある鉄道、旅先で利用したことがある鉄道、みなさんはいくつご存じですか？

鉄印帳 参加鉄道会社

- ① 道南いさりび鉄道 ② 三陸鉄道 ③ IGRいわて銀河鉄道
- ④ 秋田内陸縦貫鉄道 ⑤ 由利高原鉄道 ⑥ 山形鉄道
- ⑦ 阿武隈急行 ⑧ 会津鉄道 ⑨ 野岩鉄道 ⑩ わたらせ渓谷鐵道
- ⑪ 真岡鐵道 ⑫ 鹿島臨海鐵道 ⑬ いすみ鐵道 ⑭ 北越急行
- ⑮ しなの鐵道 ⑯ えちごトキめき鐵道 ⑰ あいの風とやま鐵道
- ⑱ IRいしかわ鐵道 ⑲ のと鐵道 ⑳ 明知鐵道 ㉑ 長良川鐵道
- ㉒ 樽見鐵道 ㉓ 天竜浜名湖鐵道 ㉔ 愛知環状鐵道
- ㉕ 伊勢鐵道 ㉖ 信楽高原鐵道 ㉗ 京都丹後鐵道 ㉘ 北条鐵道
- ㉙ 若桜鐵道 ㉚ 智頭急行 ㉛ 井原鐵道 ㉜ 錦川鐵道
- ㉝ 阿佐海岸鐵道 ㉞ 土佐くろしお鐵道 ㉟ 平成筑豊鐵道
- ㊱ 甘木鐵道 ㊲ 松浦鐵道 ㊳ 南阿蘇鐵道
- ㊴ くま川鐵道 ㊵ 肥薩おれんじ鐵道





犬と旅を愛するオーナーさまのためのコーナー

ワン! ダフルライフ

PV 箱根にて

錦オーナーさま

(歓歡 (ファンファン) / ミニチュアダックスフンド・なつめ / Mix ねこ)

Q1 お気に入りの施設は?
PV 箱根

ドッグランが広々としていて愛犬を思いきり遊ばせることができるから。

Q2 入会してよかったことは?

大人数で集まることができ、有意義に休日を過ごしています。いつでもきれいな部屋に泊まれるので利用しやすいです。



PV 伊豆高原にて

御園生オーナーさま

(チャロ / トイプードル)

Q1 お気に入りの施設は?
PV 伊豆高原

広い部屋で元気に歩くことができるから。

Q2 入会してよかったことは?

年2~3回ですが、連泊できて、平日のあわただしい生活を忘れのんびりできる楽しみができました。



VS 南紀白浜にて

西浦オーナーさま

(ラン・ハナ / ミニチュアダックスフンド)

Q1 お気に入りの施設は?
PV 南紀白浜

まだ入会したばかりですが、これからお気に入りを見つけたいです。

Q2 入会してよかったことは?

犬を連れて旅に出られるのが嬉しいです。施設がたくさんあるので今後たくさん利用できるのが楽しみです。



ついに誕生!
Lクラスメンバーズ
IN
ヴァークスイート箱根

3/16
11:00
販売開始

木の香りに包まれながら、ラグジュアリーなロングステイを楽しみませんか?

リビング

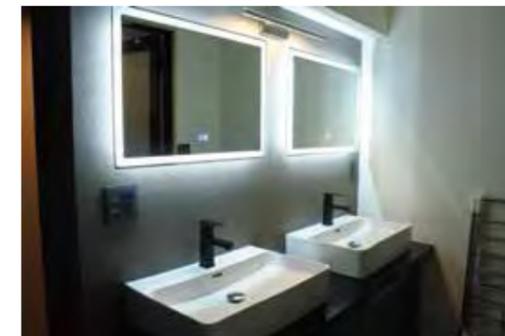
人気のヴァークスイート箱根に満を持してLクラスメンバーズ ルームが誕生しました。ラグジュアリーにロングステイを楽しむ1週間滞在型のLクラス。天然木がたっぷり使用され扉を開けると木の香りに包まれます。また、箱根は都心に近いということもありワーケーションにも対応できるスペースをご用意。ご夫婦で、ご友人と一緒に。記念日の1週間を。スタイスタイルは、いろいろ。ぜひ、ご検討ください。



ベッドルーム
静かに過ごせるツインベッドルームを2部屋ご用意



ワーキングスペース
趣味や仕事にもご利用いただけます



洗面所
2面ご用意いたしました。ゆっくりとご利用いただけます。



和室
ロングステイの寛ぎスペース!

ヴァークスイート箱根

Lタイプ

3LDK (和・洋・洋)

定員: 8名

専用駐車場有

お申込み・お問合せ

ポイントバケーション オーナーズデスク

★先着順の販売ですので、お申込みの時点で売約済みの場合もございます。予めご了承ください

東京国際クリニック
美容メニュー
体験レポート

今回の体験者様



ゆきこ様 (50歳)

いろいろな治療をちよつとずつ試せる
美肌トライアル体験!

ポイントエクステンションの健診メニューで高い評価を頂いている東京国際クリニック。この冬新しく始まった美容メニューも人気です。

巷で流行っている美容メニューには不安がつきものですが、クリニックが提供するということで、安心・安全に受診できますね。

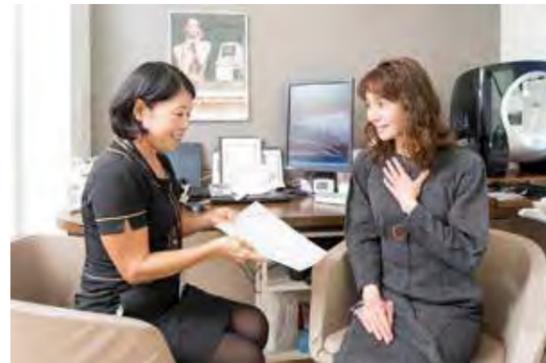
今回は美肌メニューを会員のゆきこ様に体験していただきました。



峯岸ドクターから丁寧なカウンセリングを受けます

ゆきこ様のお悩みは、年齢と共に増えてきたシミやくすみ。そんなお悩みにおススメの「美肌トライアル」を体験されました。

初めてのクリニックに少し緊張気味でしたが、施術を担当する看護師の三上さんの笑顔にほっとひと安心。施術前のカウンセリングを形成外科医の峯岸先生から受け心配事などを解消してから早速施術に進みます。



施術内容について詳しく説明を受けます

まずは、きつちりとお化粧を落とししっかり洗顔します。肌によさしい洗顔料なども完備されていますから持参する必要もありません。これで、準備は完了です。

早速、コースの一番目「パーフェクトピール」。肌のくすみを取り除くとともに、光の浸透を高めるために行います。

三上さんは、20年以上の施術経験があり、お顔に触れただけで肌の様子やタイプを見抜いてしまうのです。



しっかりと、洗顔していきます

今回も肌に一番合うピーリング剤を選んでいきます。ゆきこ様は、お肌が弱めなので少し肌に優しいものを使用しました。

施術中も、薬剤の説明や肌のお話など不安にならないように声をかけてくださるので安心して受けられます。ピーリングが終わるころには、ワントーンアップの明るさに。



【パーフェクトピール】施術をしながら、アドバイスなども。

まずは、いちばん気になっていた「レーザートニング」に挑戦。これはゴムで弾かれるような軽い痛みを伴うそう、痛みが気になるゆきこ様に実際の光で説明。安心して施術を受けることができますね。



▲こんな光が照射されますよ



【ライムライト】
特殊な光で肌質を改善していきます

お肌が落ち着いてきたら、次は「ライムライト」。特殊な光を当て、コントロールできる炎症をわざと起こすことで肌の再生力を高め、シミや小じわ、毛穴、くすみなどの気にならない美肌を育みます。このライムライトは、眩しい光と同時に少し熱さを伴う痛みがあります。

照射後は「モイスチャーパック」を行います。火傷治療にも使われるナノ繊維に美容成分を25ml浸み込ませたシートマスクです。熱作用によって乾燥している肌に成分がぐんぐん浸透し、肌がモチモチに。仕上げに日焼け止めクリームを塗り終了。



【モイスチャーパック】
光治療の熱作用によって美容成分が浸透



SPF50の
UVクリームで
紫外線カット!

施術後は日常のケアや本日の肌の説明を受けました。大満足の仕上げで、ゆきこ様も興味のあるメニューを継続していきたいとおっしゃっていました。



施術後は紫外線に注意が必要です



施術前

シミや小じわ、くすみがお悩みでした



施術直後

肌色がワントーン明るくなり、肌がしっとり!



施術2週間後

シミがはがれ落ち美白とともに、美肌も続いています

普段は、男性のお客様が4割くらいいらっしゃるの、男性の方にもぜひ、体験していただきたいです!



東京国際クリニック
看護師 三上さん

メニュー 美肌トライアル
ポイント 0円 + 150ポイント
所要時間 1.5時間 月2名様限定

ポイント・予約につきまして、東京国際クリニックではお答えできません。予めご了承ください。ご不明点がございましたら、オーナーズデスクまでお問合せください。
※クリニックへ直接のお問合せはお控えくださいますようお願いいたします

東京国際クリニック
東京都千代田区丸の内1-11-1
パシフィックセンチュリープレイス丸の内9F

応募フォーム

お申込み
お問合せ

4月以降の予約開始!
ポイントバケーション
オーナーズデスクへ



★現金のみのご案内もございます! 詳しくはオーナーズデスクまで

スタッフのオススメ!

現地スタッフが自信を持って推薦

“パティスリーコモノ (PATISSERIE KOMONO)”

ポイントバケーション湯の山温泉から車で15分程の所にある菰野町の方から愛されるお菓子屋さん。

人気商品のコモシューは最高級マダガスカル産のビーンズを使用したクリームが沢山詰まったシュークリームです。

注文してから作るのでサクサク感が最後まで味わえます。

その他に彩が鮮やかなケーキや香り豊かな焼き菓子も多数そろえています。ぜひ足を運んでみてください。



Recommends by 阿部



住所 三重県三重郡菰野町菰野2277-3
電話 059-394-7790
営業時間 10:00~19:00 (年中無休)
ホームページ <http://patisseriekomono.net/>



“viiv-Café&Pizza”

PV 軽井沢



ポイントバケーション軽井沢から車で20分以内! 軽井沢駅から5分以内の場所にあります。

テラス席はワンちゃんもOK。テイクアウト、デリバリー対応もして頂けますのでお部屋で本格Pizzaやカフェが楽しめます!

他にもフォカッチャやサンド、アルコールやタピオカ、スムージーや珈琲の飲み物も豊富! ステーキなどのアラカルトも充実しています。Wi-Fi・充電スペースがあり、ソファスペースもあるので長居してしまいそう。

内容のクオリティーが高くコスパがいいので一度利用していただきたい店舗の一つです。



Recommends by マーティン

住所 長野県北佐久郡軽井沢町1323-1452
電話 0800-800-2752
営業時間 9:00~21:00
定休日 火・水曜 トップシーズン不定休
駐車場 あり
ホームページ <https://viiv-karuizawa.com/>



ステイSPOT

するあんなところ、こんなところ!

“草津川跡地公園 ai彩ひろば 区間2”

PV 近江びわ湖



かつて草津川が流れていた跡地にできたパークシティ。全5区間に分かれています。今回はその区間2をご紹介します。

こちらはPV近江びわ湖から車で5分、徒歩20分と近場にあり、私はウォーキングがてら訪れています。

◆「strawberry factory」

いちご狩りやレンタル農園、カフェやテラス BBQ、手作り体験などができる施設です。ドックランがあり、カフェのテラスも入れるのでワンちゃんも一緒に楽しめます。カフェではランチが楽しめます。中でもイチゴを使ったドリンクが美味です! イチゴ酢を使ったフラペチーノがおすすめです♪

◆「GREEN LOFT THE PARK」

バーベキュー&デイキャンプや、緑と融合したガーデンショップ&カフェがある施設です。店内にはお洒落な植物と雑貨があり、見ているだけでも楽しめる空間になっています。

予約制ですが、BBQ ビアガーデンもあります。食べ飲み放題で手ぶらで行けるので、これからの季節に行ってみてはいかがでしょうか。

住所 滋賀県草津市北山田町3268番地1
電話 077-568-2941
営業時間 9:00~17:00
定休日 毎週月曜日、年末年始
駐車場 あり(無料)



Recommends by 布谷

リロ旅セレクト

箱根風雅

箱根の軽井沢と言われる仙石原…。
ここには、大自然と静かな住宅地が広がっており、野生の鳥の声や水のせせらぎ、緑溢れる中に箱根風雅は位置している。
ちよっとクラシカルで大人な雰囲気
のロビーを抜けると、ゆったりとした空間が広がる。

自慢の温泉は、箱根十七湯のひとつに数えられる強羅温泉でさらりとした湯ざわりと開放感を満喫することができます。泉質はナトリウム・塩化物泉で、特に皮膚の傷や冷感性に良いとされる。さらに、予約制ではあるが岩盤浴もありゆっくりと日頃の疲れを癒せ、時間を忘れてしまう。
またダイニングラウンジの中央に配置されたライブキッチンでは、出来立ての料理を堪能でき、料理長がお客様の目の前で料理を作るため、五感を通して夕食を楽しむことができる。
さあ、時計やスマホから解放されて贅沢な大人の時間を過ごしに行こう！



ロビー



ラウンジ



ほかに灯る空間はレコードの音がよく似合う。



レストラン



温泉大浴場



岩盤浴 (予約制)

箱根風雅
8,800円(税込) + 50ポイント～
神奈川県足柄下郡箱根町仙石原 1246-773

中学生未満のお子様のご宿泊はご遠慮いただいております。
※必要なポイントは日程によって変わります。HP でご確認ください。

旅ログ

気分

外出できない！

緊急事態宣言が発令され、外出することが難しい日々が続いている。

少しでも旅気分を味わえないだろうか…。キャンプのように野外で過ごすことなら可能だろうか。そういえば、先日手に入れたキャンプ道具がある。その名は「メスティン」。

メスティンとは？

昔からあるキャンプ道具の一つだが、近年のキャンプブームと相まって人気急上昇。

アルミ製のシンブルな器具ながら、高い熱伝導率により食材を入れてほったらかしておいただけで、ごはんや野菜が美味しく炊ける。

流行りものには乗るタイプの私。さっそく購入し、使用するタイミングを待っていた。



イメージ

そうだ、庭キャンプしよう！

近所に散策に行くも、火を使って大丈夫な公園など無く、キャンプ場はこの緊急事態宣言下ではやっていないところも多い。
もう、こうなったら庭しかない。狭いけれど外で料理するだけでも気分は上がるはず。
こうして、メスティンと携帯コンロを持ち出していざクッキング。



携帯コンロで手軽にキャンプ気分！

意外と楽しい

暖かい陽ざしもあり、美味しくできて気分上々。やはり外で何かするとリフレッシュできる。今は遠くに行けないけれど、いつか元通りになった暁には本気キャンプを楽しみたい。

キャベツが驚くほど甘くなってスパイスが効いて美味しい！

アンチョビキャベツ

簡単レシピ

【材料】

キャベツ 1/4個・アンチョビ 1枚・
オリーブオイル 大さじ1・オールスパイス 1/2・
水 大さじ1・塩、ペッパー 適量・バター 大さじ1

- 1 キャベツは芯をつけたまま半分に切る。
アンチョビを刻む。
- 2 オリーブオイル、1、スパイス、水、塩・ペッパーの順に入れる
- 3 蓋をして弱火で5～6分蒸し焼き。
火が通ったら最後にバターを絡める。



使う前の下準備

メスティンを買ったら、使う前にやっておくべき事がある。それは、「バリ取り」と「シーズニング」。

◆バリ取り

本体と蓋のフチ部分は工場出荷前にバリ取りされているが、より扱いやすくするため丸くなめらかになるようヤスリでこする。

◆シーズニング

お米のとぎ汁を8割ほど入れて火にかけ15分～30分熱する。アルミの表面に酸化被膜がついて焦げ付きや黒ずみが軽減できる。

ヴァークスイート箱根 修繕工事のお知らせ

この度、ヴァークスイート箱根の客室修繕工事を下記日程で行います。
また順次客室工事を行いますので、休館の予定はございません。詳細等確定次第、ホームページ・オーナーズサイトでお知らせいたします。工事期間中は騒音や振動等ご迷惑をおかけすることと存じますが、何卒ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

日程：2021年5月6日～（順次開始予定）

各施設メンテナンス（休館）のご案内

下記日程は客室及び共有施設のメンテナンスのため休館とさせていただきます。
日帰り入浴も含め全館ご利用できませんのでご注意ください。また施設へのお電話は大変繋がりにくくなっております。お問い合わせなどは下記の日程以外でご連絡くださいませ。
また緊急のご連絡はオーナーズデスクまでご連絡くださいませ。

ポイントバケーション沖繩 2021年5月17日（月）～2021年5月21日（金）

ポイントバケーション南紀白浜 2021年6月7日（月）～2021年6月11日（金）

ポイントバケーション有馬 2021年7月5日（月）～2021年7月9日（金）

ポイントアップグレードキャンペーン

キャンペーン期間：2021年3月30日まで

今年の旅の計画してたら、少し足りないみたい！毎年、ポイントの前倒しをしているからそろそろ増やそうかなど検討をしている！そんなオーナー様へ。お得なポイントアップグレードキャンペーンのお知らせです。

キャンペーン特典

<p>お見積り額</p> <p>40 万円以上の オーナー様</p> <p>今すぐ使える</p> <p>40 ポイント プレゼント</p>	<p>お見積り額</p> <p>80 万円以上の オーナー様</p> <p>今すぐ使える</p> <p>60 ポイント プレゼント</p>	<p>お見積り額</p> <p>120 万円以上の オーナー様</p> <p>今すぐ使える</p> <p>100 ポイント プレゼント</p>
---	---	---

※プレゼントポイントの有効期限は、発行日より1年間です。

※発行ポイントへの変更は、翌年度（2022年2月6日）の発行分からです。

アップグレードに必要な費用や、ポイント付与のタイミングなどどんなことでもお問合せください。
まずは、ポイントアップグレード相談窓口もしくは、WEBからお問合せください！

お申込み方法

TEL：0570-007339

（受付時間 9：00～18：00 ※土・日も営業しています）



ポイント有効期限延長のお知らせ

当クラブでは昨今の状況を鑑み、ポイントの有効期限を以下のように方針決定しました。

■ポイント有効期限延長対象

2021年1月8日～2021年2月7日に有効期限が到来するクラブポイント

■延長期間

一律 2021年3月31日まで延長

※ご予約は2021年3月31日お申込みまで有効となります。

（上記期限を経過した、キャンセル・日程変更・施設変更はポイント返還できません）

ご確認くださいませよう、よろしくお願いいたします。

利用ガイド廃止のお知らせ

各施設利用ガイドにつきましては、環境保護に配慮し廃止する運びとなりました。
施設情報につきましてはホームページ「Stayle」に記載いたします。

年会費自動引落日について

2021年度年会費の自動引き落とし日は、2021年4月6日（火）でございます。
尚、ポイント発行は2021年2月6日（土）でございます。

プレゼント ご応募方法

アンケート＆お写真・エピソードも大募集！

下記のアンケート・滞在のエピソード・会員ID・氏名・ご住所を記載の上、ご応募ください。また、ご応募いただいた内容を会報誌・HPに掲載する場合がございます。ご了承いただき、ご応募ください。
抽選で5名様にプレゼントいたします。お酒の種類は選べません。予めご了承ください。

1. どのようなイベントに参加したいですか？
2. お気に入りの施設を1つ教えてください。また理由を教えてください
3. ポイントバケーションに入会してよかったこと・うれしかったことはなんですか？
4. どのような御用でオーナーズデスクをご利用しますか？

予約 キャンセル キャンセル待ち 施設問い合わせ ポイントの問い合わせ
 クラブ利用方法について ご意見ご要望

5. オーナーズデスクをよく利用する時間は何時ごろですか？

9時～11時
 11時～15時
 15時～18時

メールの場合

v.owners@relo.jp

郵送の場合

〒160-0022
東京都新宿区新宿5-17-9 新宿野村證券ビル6F
会報誌編集部 宛

WEBの場合



ご応募締切：2021年3月20日消印有効

※当選の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。