

大人の品格美容マガジン
[アンドロージー]

& ROSY

5 1080円
特別価格
May
2020

COVER
井川 遥

HAPPY 3rd
ANNIVERSARY

もっと自分を好きになる 大人の“品格美容”



特別付録 シュウウエムラ
shu uemura

完璧プロ仕様！
メイクアップ
アーティストバッグ



Part 1

メイクアップ 美容エディター
佐々木真江さん×松本千登世さんが提案
センスが光る品格メイク

Part 2

& ROSY世代の美人賢者が考える
品格肌を育むスキンケア

Part 3

TWIGGY, ヘアアーティスト
松浦美穂さん×shucoさんが発信！
洒落見えヘア

Part 4

憧れ賢者に学ぶ35歳からの
ビューティセオリー

Part 5

高級クリームからサロン&ホテル宿泊券まで
美容体験プレゼント

2020年4月22日発行(毎月1回22日発行)第4巻第5号通巻39号 2017年7月28日 第三種郵便物認可

about Hotel

新館のオーベルジュは色と調度品が異なる全10室

まるで海外のワイナリーにステイしているかのよう。新館の1階&2階には客室があり、3階には晴れた日には日本海が望める塔屋が。どの客室も広々としたテラスつきで、特に2階は青々としたぶどう畑を見下ろす眺めのよさが魅力です。



1 天蓋つきベッドの部屋は2階にある“ふらみんご”。華やかなカラーリングの内装もあって、おひとりさま旅など、ここを指名する女性も多いそう。



2 部屋のタオルは、オーガニックコットンを使用した今治のブランド、丹後タオル。肌触りのよいガーゼを使用したKYOTOメイドのパジャマも好評。

3 アヴェダで統一されたアメニティは全7種類。どれもたっぷりサイズで使いやすいのも嬉しい。バスバスケットに入れて、まずはリラックス。

4

4 落ち着いた色の壁や大階段には、スペイン製の手描きタイルをちりばめて、向こう側に見えるバー&ラウンジで、ディナー後も思い思いのひとときを過ごしたい。

about Salon

天然温泉後のアヴェダでホリスティックな美を追求

温泉を掘り当てた10年前にスタートした温泉施設「ヴィネスパ」。ここに隣接するのが「カーブドッチ アヴェダ」です。ヘアサロンとしてのメニューはもちろん、スパとして豊富なメニューを用意。ここを目当てに宿泊する人も多数の人気施設です。



2 全身の角質を除去して、なめらかな肌に導く90分のボディコース(¥18,000)。友達と貸し切りできる温泉つき個室もプラス料金で利用できます。

1 ショートトライアルとして好評の“デコルテ&ヘッドスパ(¥4,000)”。カウンセリングなしの30分コースですが、目が開くようなすっきり感が！

3 右から:アヴェダのロングセラー「シャンピュア」が発売して約30年。マルチな「シャンピュア コンポジション(¥3,400)」他「シャンピュア ナチュラルリング シャンプー(¥2,200)」&「コンディショナー(¥2,300)」が新フォームで登場。ボディや頭皮に使える「ラベンダー コンポジションオイル(¥3,800)」。「ビューティファイング コンポジション オイル(¥3,800)」もココで購入可能です。

いま、最も行きたい! 新潟の最新オーベルジュ
美酒・美食を楽しむワイナリー
“カーブドッチ トラヴィーニュ”

海風の影響でほぼ降雪のないこの地に、ワイン好きが注目するワイナリーリゾートがある。飲んで食べて、温泉とスパで美しさに磨きをかける——。日本有数のワイナリー&ホテルで心身共にほころぶ旅を体験。

photo:AKIKO TSUNODA text:MANAMI ARITA edit:MISAKO UMEDA(& ROSY)



ぶどう畑を眺めながら
自家製ワインだけじゃない
新潟の豊かさを堪能

日本のワインが世界的評価を高めるなか、近年人気なのがワインの生産地で過ごす“ワイナリーステイ”。新潟県を代表する「カーブドッチ ワイナリー」に、昨年未オープンした「ワイナリーステイ トラヴィーニュ」を訪問。広大なぶどう畑に面するオーベルジュは、細部までこだわったラグジュアリーな空間。目の前の畑で採れたぶどうで醸造したワイン、自家製パンや地元の農作物、季節のジビエに舌鼓を打つ。何度でも訪れたいくなる上質感と美味は、まさに大人の女性好みです。

about Winery & Dining

感動したワインやパンは敷地内のショップで購入も

25年前、この地につくられた「カーブドッチ ワイナリー」。約20種のぶどうを栽培し、北陸有数のワイン・デスティネーションに成長した。隣接するレストランでは、暖炉の炎のゆらぎを眺めながら、ディナーをゆったりと満喫。畑の向こうから昇る朝陽を受けての朝食は、自然の恵みそのもの。環境と食とワインが融合する夢のような時間を。



4 ワイン醸造場から、地下にひろがる広大なワインセラーへ。ワイナリーをめぐるツアー後は、誰もがワイナリーショップに行きたくなります。

3 ホテルルーム名と同じ動物達のイラストが描かれたエチケットが可愛い。ワイン製造責任者は掛川史人。実験的な試みにも熱心な注目の作り手。



2 “新潟の美味しい朝食”と名づけられた洋朝食。シードルやビール、パン・スイーツ、ソーセージ・ベーコン、野菜・ハーブは「カーブドッチ」の自家製。

1 料理長はブルゴーニュ、東京で経験を積んだ佐藤隆さん。新潟の海の幸・山の幸・地の恵みをふんだんに使った料理とワインのペアリングも好評です。

DATA

◎新潟県新潟市西蒲区角田浜1661 <https://travigne.jp> ワイナリーステイ トラヴィーニュ ☎0256-77-5460 カーブドッチ ワイナリー ☎0256-77-2288 カーブドッチ アヴェダ ☎0256-77-2225