

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. **71**
2020
August



日本
遺産
～
六古窯
陶器



ポイントバケーション房総白浜
今秋オープン決定！

Owner's Stayle

いつもの場所^{とき}だけど、いつも違う時間を過ごす
—ポイントバケーション箱根—

ワンダフルライフ
STAY SPOT



別荘×家族 2020 Vol.71 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/>

ポイント有効期限のお知らせ

平素よりご愛顧いただき誠にありがとうございます。
今年度は、環境保護に配慮し郵送での有効期限のお知らせを控えさせていただくこととなりました。つきましては、オーナー様ご自身でポイントの有効期限をご確認の上、ご利用いただきますようお願い申し上げます。お手紙の発送をご希望の方は、ご申請いただいた方のみお送りいたします。オーナーズデスク（メールアドレス v.owners@relo.jp）までご連絡くださいませ。但し、発送のお日にちのご指定はお受けいたしかねます。予めご了承ください。
また例年、12月～3月にかけては多くのオーナー様よりご予約をいただき混雑が予想されます。お早めにご宿泊のご予約をご検討ください。なお、ご予約の混雑に伴いオーナーズデスクには多くのお電話をいただきお電話がつながりにくくなります。ご予約、残りポイント数や有効期限の照会はオーナーズサイトをご活用くださいませ。

◆オーナーズサイトからポイントの有効期限のご確認方法

①オーナーズサイトにログイン

(※IDは会員カードの番号、パスワードの初期設定はご登録のお電話番号です。いずれもハイフンなど記号を入れず、数字のみご入力くださいませ。)

②ログイン、マイページを選択



③給付ポイント履歴照会を選択



④ポイント有効期限を確認



※下に行くほど有効期限が近いポイントです。ご確認ください。

メールマガジンではお得な情報や空室状況などのご案内しております。ぜひこの機会にご登録ください。



皆様、どんな夏をお過ごしですか
私たち、リロバケーションズでは皆様が安心して
「第二の我が家」に帰ってきていただけるよう安全対策に注力し、
また状況に合わせた柔軟な対応も考慮しながら
万全の体制で皆様をお迎えしております。
ですが、皆様のご協力も必要です。
私たちスタッフ一同、皆様が元気に笑顔で
お帰りになることがいちばんの喜びです。
ぜひ、健やかにお過ごしいただき大切な人と一緒に
「第二の我が家」へお帰りください。



CONTENTS

特集 日本遺産「六古窯」	旅の思い出
・・・・・・・・・・ 2	・・・・・・・・・・ 19
オーナーズスタイル	ヒュッゲな日常
・・・・・・・・・・ 9	・・・・・・・・・・ 21
新施設オープン	ワンダフルライフ
・・・・・・・・・・ 13	・・・・・・・・・・ 22
ポイントエクステンジ	STAY SPOT
・・・・・・・・・・ 15	・・・・・・・・・・ 23
	オーナーズデスクからのお知らせ
	・・・・・・・・・・ 25

「日本遺産 (Japan Heritage)」は
地域の歴史的魅力や特色を通じて
我が国の文化・伝統を語るストーリーを
「日本遺産 (Japan Heritage)」として
文化庁が認定するものです。

歴史を知ると

日本遺産「六古窯」

陶器

Crockery

常滑焼
備前焼
丹波焼

瀬戸焼
信楽焼
越前焼

いつもの器が、特別に感じる

千年の歴史を誇る、日本古来の焼き物文化



日本遺産「六古窯」

特徴
釉薬を施さずに焼き締めるため、長石と石英の砂粒が混ざったざっくりとした肌合いや、焼成の過程で素地が変化しつくり出される印象深い景色が特徴。
信楽焼が茶の湯の道具として用いられるようになると、とりわけ奈良・堺・京都などの茶人が愛好。江戸時代には徳川將軍家への献上茶を詰める腰白茶壺をはじめ、京焼風の小物陶器生産がはじまり、特に江戸城下へ大量にやきものを供給していました。



朝ドラでお馴染み！

滋賀県 信楽

滋賀県



歴史
信楽では、13世紀頃、常滑の影響を受けて開窯しました。戦国時代には茶の湯の道具として用いられたほか、近代以降は茶器に限らずタイルや植木鉢、たぬきの置物など、あらゆるやきものを製作。「形になるものは何でもつくる」という伝統と創造が共存するたくましい産地で、いままでも消費者のニーズに合わせて多様な製品を生産してきました。

六古窯



陶器の世界は、奥深く幅広い。
日本人とやきものの関わりは縄文時代にさかのぼり、食糧の保存や調理などの生活用品や祭祀用具など、人間の営みに必要不可欠なものとして、文明を築き、分野を超えて、さまざまな文化を深めてきました。その中でも、いま注目を集めている日本遺産に認定された「六古窯」をご紹介します。

特徴

素朴で頑丈なつくり、温かみのある土と灰釉の味わいを秘めた民藝的な美しさが特徴。越前の土は鉄分を含み、耐火度が高く、焼き締まりが良い、粒度が細かく強い粘りを持つなどの豊かな特性があり、繊細な成形が可能です。また、石英などのガラス成分を多く含むため、焼き固めた際に土の粒子間にガラス質が流れ込んで隙間を埋め、硬く緻密に仕上がります。土の特性が大甕や壺の製作に適していたことから、鎌倉時代には、底土の周りを回りながら粘土紐を重ねていく「陶芸越前大がめ捻じたて成形技法」が編み出され、現代にもその技術が継承されています。

代表的な作品 三筋壺



三筋壺(さんきんこ)は同部に三条の刻線を廻らせた古越前焼をはじめ中世古陶の常滑、渥美、丹波などで焼かれた壺です。

福井県

越前



歴史

越前のやきものの起源は約千三百年前にまでさかのぼりますが、産地としてのはじまりは約八百年前の平安時代末期。現在までに二百基以上の窯跡が発見されており、主に壺や甕(かめ)、すり鉢、舟徳利、お歯黒壺といった日常雑器を中心に生産していました。



福井県陶芸館

<http://www.tougeikan.jp/>

越前焼の歴史や特徴を見て学ぶ「資料館」、越前の土を使って作る「陶芸教室」、越前焼を使って味わう「茶苑」の3施設があります。

福井県丹生郡越前町小曾原 120-61 TEL: 0778-32-2174 営業時間: 9:00 ~ 17:00 (入館は 16:30 まで)
定休日: 毎週月曜日(休日を除く)・休日の翌日(土・日・休日を除く)、年末年始(12月28日~1月4日)

八相縁起



信楽でどこへ行っても出会うのが、狸の焼き物。なんとなく憎めないこの姿かたちは「八相縁起」と呼ばれる縁起を表しています。

- 笠 ……思いがけない災難を避けるため、普段から準備
- 目 ……周囲を見渡し、気を配り正しい判断ができるように
- 顔 ……お互いに愛想よく
- 徳利 ……人徳を身につけよう
- 通 ……信用が第一です
- 腹 ……冷静さと大胆さを持ち合わせよう
- 金袋 ……ずばり金運
- 尾 ……何事もしっかりと終わった終わりを



甲賀市信楽伝統産業会館

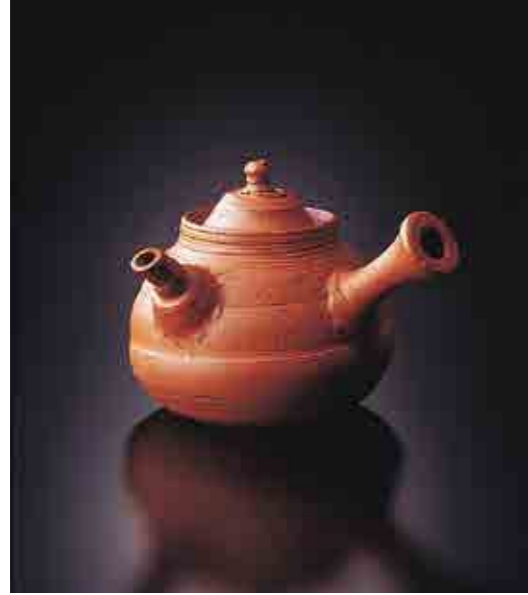
令和2年4月28日にリニューアルオープンしました。鎌倉時代の焼物から近世の焼物まで、信楽焼の歴史や技術을展示しています。信楽焼の陶土の素晴らしさである火色や自然釉等の景色の織りなす炎の芸術、信楽焼独特の「わび」や「さび」の世界に触れることができます。

滋賀県甲賀市信楽町長野 1203 TEL: 0748-82-2345 開館時間: 9:30 ~ 17:00
定休日: 木曜日 ※木曜日が祝日、および振替休日の場合はその翌日、年末年始

◆ポイントバケーション近江びわ湖より車で約50分

◆ポイントバケーション加賀山中より車で約75分

「日本六古窯(にほんろくこよう)」は、古来の陶磁器窯のうち、中世から現在まで生産が続く代表的な6つの産地(越前・瀬戸・常滑・信楽・丹波・備前)の総称です。1948年頃、古陶磁研究者・小山富士夫氏によって命名され、2017年春、日本遺産に認定されました。



代表的な作品

常滑焼といえば、多くの人が明赤褐色のやきものを思い浮かべます。これらの代表的なやきものは急須、干支の置物などがありますが、なかでも朱泥焼の急須は全国的に知られており、多くの茶人に愛されています。常滑が全国に先駆けて朱泥を開発したのは江戸時代末期のことですが、もともとは壺や甕などの土味を生かした粘土を特徴としています。その理由は、常滑焼の土が鉄分を多く含み、低火度でも焼き締まりやすいことにあります。そのため、食器よりも壺や甕といった貯蔵用のやきものに適していました。

常滑市陶磁器会館

<http://www.tokoname-tk.jp/>

陶磁器会館はやきもの散歩道のスタート地点であり、千年の歴史を継承している常滑焼の急須を始めとした食器類、招き猫等々の商品が揃い、ギャラリーでの作家の作品購入も可能です。

愛知県常滑市栄町3丁目8番地 TEL: 0569-35-2033 営業時間: 9:00 ~ 17:00
定休日: 年中無休(年末年始を除く) 駐車場: 土・日・祝有料

◆ポイントバケーション湯の山温泉より車で約60分



代表的な作品 壺

古丹波慶長18年銘壺 丹波古陶館蔵

三江戸時代、鮮やかな赤色の土を塗土として使用した丹波焼の茶壺は珍重され、すり鉢とともに京・大坂・江戸の3都に大量に輸出されました。

特徴

ひとつの技法にとられず、時代の要請を敏感に察知し、さまざまな生活用品をつくり続けてきた丹波焼。常滑や越前窯と同じ穴窯を備え、焼成時にかかった灰による明るい自然釉が見事な装飾となる、その景色も魅力のひとつでした。また、登窯の到来とともに考案された木灰釉を中心として、ワラ灰、栗のイガ灰などを使用。現在も釉薬の主流を占めており、その他土灰釉・鉄釉（黒釉）・白釉なども使用されています。登窯導入と同時期に、取り入れられた「蹴りロクロ（日本では珍しい立杭独特の左回転ロクロ）」といった独特の技術も現代に継承されています。



丹波伝統工芸公園「陶の郷（すえのさと）」

<https://tanbayaki.com/suenosato/>

陶の郷は、自然豊かな丹波焼の郷「立杭」の中心にある丹波焼を「見る」「体験する」「楽しむ」総合施設です。

兵庫県丹波篠山市今田町上立杭3 TEL: 079-597-2034 営業時間: 10:00 ~ 17:00
定休日: 毎週火曜日(祝日は営業)、年末年始(12月29日~1月1日)



◆ポイントバケーション有馬より車で約45分・ポイントバケーション京都岡崎より車で約90分

愛知県 常滑



特徴

常滑は釉薬を用いない「焼締（やきしめ）」によるやきものが特徴。もともと貴族や寺社向けの祭器や日用品を生産していたが、地元の需要に 대응して甕や壺といった日用品もつくられるようになりました。また、東海湖に堆積した地層は鉄分が多く、低い温度でも焼き締まる性質を持っているため、大きなやきものをつくるのに適していました。平安時代末期、「ヨリコ造り」と呼ばれる甕づくりの手法が誕生。太さ7~10cmの棒に近い粘土紐を肩に担ぎ、陶工自身がロクロのように回しながら粘土を積み上げていく技術は、今なお脈々と受け継がれています。



歴史

丹波や信楽といったほかの産地のやきものにも影響を与えてきました。常滑の良質な粘土を生んだのは、650~100万年前に存在していた東海湖だと言われています。知多半島では、平安時代末期からその土を使った山茶碗や甕が焼かれ、多くの穴窯（あながま）が築かれるようになります。鎌倉時代に入ると、50センチを超える大型の壺や甕の生産が行われるようになります。

愛知県 瀬戸

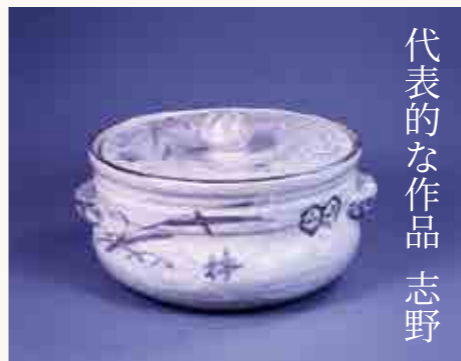


特徴

中国の青磁や白磁を彷彿とさせる、白く美しい素地が特徴。瀬戸の陶土から採掘される木節粘土と蛙目粘土は、耐火性が高く可塑性に富み、粘土中には鉄分がほぼ含まれないことから、白いやきものをつくり出すことが可能です。それを生かしたさまざまな施釉製品が生み出され、瀬戸焼の特徴のひとつとなりました。白い素地に青く発色するコバルト顔料（呉須）で絵付を施し、その上に透明な釉薬をかけて焼成する瀬戸染付の技法も発展。



代表的な作品 志野



伝統的工芸品「赤津焼」の7釉のひとつ。桃山時代、日本で生まれた初の【白いやきもの】

歴史

約千年前からやきものの生産を続けてきた、世界的にも稀有な産地。日本で陶器一般を指す「せともの」という言葉は、長い歴史のなかで、やきものづくりを牽引してきた瀬戸焼からきています。

新世紀工芸館 <http://www.seto-cul.jp/new-century/>

次世代につながる陶芸とガラス工芸をテーマにした施設。展示棟、交流棟、工房棟からなり、気鋭の作家の作品展示や、研修生の制作風景を見学できる他、作家の器で飲み物を楽しめるコミュニティルームや作家の作品を購入できるギャラリーがあります。

愛知県瀬戸市南仲之切町81-2 TEL: 0561-97-1001 営業時間: 10:00 ~ 18:00
定休日: 火曜日(祝日の場合は翌平日)、年末年始 ※年6回程度館内清掃・点検のため午前中休館



◆ポイントバケーション湯の山温泉より車で約70分

岡山県

備前



特徴

釉薬(うわくすり)を一切使用せず、絵付けもせず、ただ窯で焼くのが特徴です。仕上がりは土の性質や温度の変化によって変わるため一つとして同じ色、同じ模様の備前焼は存在しません。焼成時、1200度以上の高温で約2週間かけて焼き締めるため、ほかのやきものと比べても強度が高く「投げても割れない」と言われるほど丈夫、また表面に微細な凹凸や気泡があり、酒がまるやかで美味しくなるといわれています。

歴史

初期の備前焼は熊山連邦の山中で焼かれていましたが、備前焼の人気にともない窯の大型化や運搬の利便性をとって里へ降り築窯。安土桃山時代には、備前焼の陶工たちによって指導されたとみられるやきものが、加賀、豊岡、丹波篠山、舞鶴、柳井でつくられており、その後に備前焼のかたちを模した製品が出現するようになります。



© 岡山県観光連盟

閑谷学校



江戸時代前期の寛文十年(1670年)に岡山藩主池田光政によって創建された、現存する世界最古の庶民のための公立学校「閑谷学校(しずたにがっこう)」は、平成27年4月に「近世日本の教育遺産群」として特別史跡旧弘道館、史跡足利学校跡、史跡咸宜園跡などとともに日本遺産に認定された。学校内の講堂は国宝に指定され、現在も講堂の床に正座して論語を学ぶ講堂学習が定期的に行われている。また、屋根には備前焼の技法を応用した釉薬を使用しない窯変瓦が約十万余敷き詰められ、1枚1枚色合いが違うのが特徴です。

備前市立備前焼ミュージアム

JR 赤穂線伊部駅前に建つ備前焼ミュージアム。備前焼に関係する資料や数多くの作品が展示・紹介されています。3階では人間国宝として有名な金重陶陽、藤原啓、山本陶秀、藤原雄、伊勢崎淳の作品を紹介。名人たちの味わい深い作品が観賞できます。若手作家の作品も幅広く展示され、備前焼がより身近に感じられます。

岡山県備前市伊部 1659-6 TEL: 0869-64-1400 営業時間: 9:00~17:00 (入館は16:30まで)
定休日: 月曜日(祝日の場合は翌日)、12月29日~1月3日、展示替時

◆ポイントバケーション有馬より車で約95分

備前市

備前焼まつりは今年は残念ながら取り止めが決定していますが、十月月間を「備前焼感謝祭」として、ウェブ上と市内各店舗で実施する予定。

【ここでCHECK】

(協)岡山県備前焼陶友会
<https://touyuukai.jp/>



甲賀市

信楽陶器まつりは十月に各店舗で実施する予定。信楽セラミック・アート・マーケットを九月に開催予定。ウェブ上でのバーチャルイベントも同時開催予定。

【ここでCHECK】

信楽町観光協会
https://www.e-shigaraki.org/event_info/



越前町

越前秋季陶芸祭は今年も残念ながら取り止めが決定していますが、九月末まで「窯元応援プロジェクト」が福井県陶芸館と越前焼の館で開催中。

【ここでCHECK】

福井県陶芸館
https://www.tougeikan.jp/images/2020/POS_Kama.jpg



この秋 お気に入りの器に
出会える!?

瀬戸市

せともの祭は今年は残念ながら取り止めが決定していますが、ウェブでの「WEBせともの祭陶器市」を開催予定。

【ここでCHECK】

瀬戸市まるっと
ミュージアム・観光協会
<http://www.seto-marutto.info/>



常滑市

常滑焼まつりを今年も十月三日~十一日に開催予定。従来のポートルレース会場は使用せず、「とこなめセラモール」「やきもの散歩道」「イオンモール常滑」「常滑市陶磁器会館」を中心に、市内陶器店やウェブ上の店舗において開催予定。

【ここでCHECK】

常滑焼まつり 公式 website
<http://tokoname-event.jp/page/yakimatsuri.html>



丹波篠山市

丹波焼陶器まつりは今年も残念ながら取り止めが決定していますが、丹波焼公式オンラインショップ「丹波のイロドリ」で器を販売しているほか、秋の陶器イベントを開催予定

【ここでCHECK】

丹波のイロドリ
<https://tanbayaki.com/store/>



ご注意

ここに記載の情報は、新型コロナウイルス感染症の流行等の状況が悪化した場合は中止とされる場合がございます。ホームページ等でご確認の上ご利用ください。



ご登場いただいたオーナー様ご夫婦

丹野様 ご家族
〈ステイリゾート歴〉14年目

愛犬と過ごす時間がいちばんの目的

箱根のタイムシェアを持つ丹野様。ここで過ごす一番の目的は、愛犬を広々とした芝生のドッグランで自由に遊ばせることだそう。
「わんちゃんを一番に考えて、旅の計画を立てるからリロじゃないとね。」
それは、いつも一緒にいる愛犬カニンヘンダックスの小桜ちゃんがヘルニアを3度も患い、硬いコンクリートの上を散歩することができなくなっているから。自宅ですぐときのお散歩は、公園までバギーで行き芝生の上でのみ運動をさせるそう。
だから、ポイントバケーションで過ごすときは思いつき遊ばせられるドッグランがいちばんのお気に入りなのだ。

いつもの場所だけど
いつも時が流れる

もともと別荘を探すきっかけになったのが、ご友人の別荘を訪れた時。いつでも気軽に利用できる『別荘』の魅力を感じて。しかしご友人様が、滞在中清掃に追われている姿が印象的だったよう。

ご夫婦は、その時ご利用された会員制リゾートには、わんちゃんが一緒に利用できる施設が少なかったため、そこへの入会は断念されました。

「他に同じようなシステムの別荘はないか・・・。」と探し始めた頃、箱根でポイントバケーションの体験宿泊に参加しました。

「わんちゃんと一緒に過ごせ、施設も多し、キッチンまでついている『別荘』を気に入り入会を決めました。」と奥様。

入会当時は軽井沢などもご利用されていたようですが、ご自宅から距離がある



ご夫婦は以前、キャバリアキングチャールズスパニエルを2頭飼っていたらしいやいました。その頃、別荘の購入を検討されたそうです。

【わんちゃんがいっしょに遊べる庭付き戸建て別荘を探しに、千葉や伊豆へ何度も足を延ばしたそうですが、なかなか見つからず。そんな時に、奥様の会社の福利厚生で別の会員制リゾートをご利用されました。

「戸建てとは違い、宿泊前後の清掃もなく、不在時の管理も必要がない。こういった会員制の別荘タイプも悪くないかも。」と感じたそう。



初代わんちゃん、ポイントバケーション箱根のわんちゃんボードに今も大切に掲示されています！

り朝4時に出発しても午後1時に到着するなどわんちゃんにも、一緒にいるお母さまにも負担がかかってしまい足を運ぶことが少なくなっていたそう。

同じ季節、同じ場所で過ごせるから
タイムシェアを選択

そこで、ご自宅から近い、ポイントバケーション箱根のタイムシェアを購入することに。予約も不要で、決まった日程を過ごすことができる。お忙しいご夫婦にはうつつけのプランでした。

3カ月ぐらい前から、誰と何をしようかと計画するところから楽しい！もちろん、わんちゃんと過ごす時間がメインのだけ、ご主人はゴルフを楽しんだり、ご友人や親せきの方を招いて過ごしたりと5日間のタイムシェアはあつという間に過ぎてしまします。

「ここ数年は、主人の妹家族と一緒に過ごすことが多いの。妹たちもわんちゃんを飼っているから。」

小桜ちゃんの先輩犬であるさくらちゃんとももちゃんがいつも一緒に過ごすのですが、何度もちやってくる部屋を覚えているそう、まるで我が家に帰ってきたように家族の先頭を歩き案内してくる。なんだか一緒に嬉しくなる瞬間なんだとか。



次のステージはどう変わるのか楽しみ

我が家のステイ・ルール

丹野家のステイは、冷蔵庫の中身をほとんど持参するスタイル。わんちゃんがいると、外食つて落ち着いてできないし、気を遣うから。

1週間くらい前から、箱根で何を作りたいかを食へようか、その為にはこれは買っておこう、これは必要ないかなと考えながらお買い物をするそうです。足りなければ、箱根のAコープ等で調達して。

そして、当日お料理をする人は当番制なのも丹野家のルール。だからステイする人は、それぞれ自分のエプロンを持参しみんなに御馳走したいメニューを考え、料理し振る舞う。その時々で自慢の料理が変わるから、これもステイの楽しみなんだとか。

「姪も最近ローストビーフを美味しく作れるようになったから、振る舞ってくれたのよ。」と奥様。

取材をしたこの日は、ご主人の番でした。最近、料理番組が増えたからレパートリーも増えてきたそうで、新しいナボ



リタンに挑戦！
美味しく楽しいご夕食の時間を過ごせそうです。

こんな風にお料理を楽しんだり、我が家のように寛げる場所だけでも家事に追われることもない。リロつて、わんちゃんとのステイにも本当に丁度良い。

変わりゆく旅のスタイル

箱根ではご主人はゴルフへ、その間奥様たちは箱根神社や芦ノ湖の遊覧船に乗ったりと様々な場所へわんちゃんと足を運ぶことが多いけど、やはり『ポイントバケーション』で過ごすことがいちばんなのだそう。

どこの施設に行っても、いつも同じように迎えてくれる居場所が心地よく、タイムシェアで同じ場所・同じ季節に訪れても違う時間が流れていく。

しかし、わんちゃん中心の過ごし方もきつとあと十年ぐらいかたとおっしゃい

ます。

「だから、今は「今」しかできないステイを楽しみたい。その次のステージに立った時に、たくさん施設のがあるポイントバケーションを違う過ごし方で、もっと楽しめるといいなと思います。それにいったことのない関西の施設にも行ってみたいしね。」と、これからも長く利用して楽しみたいという気持ちがあふれているお二人でした。

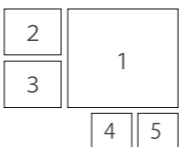
取材メモ MEMO

- リロステイはワンちゃん中心
- 入会の決め手は、戸建て別荘にはない
便利さ
- 必ずマイエプロンを持参し、
自慢の手料理を順番に振る舞う
- この先も色々なスタイルで
ステイを楽しむ予定



Recommend

Place わん's LAND TATEYAMA



1. 約3,000㎡の広々ドッグラン。全てがわんちゃんのための作りになっているから安心して過ごせます。
2. シャワールームにはマイクロバブルバスも完備！
3. ホテルタイプからキッチン付きのコンドミニアムタイプまで。
4. 予約制のバーベキューエリアも。備付けのコンロでゆっくりお楽しみいただけます。
5. 酸素カプセルでわんちゃんと一緒に、リフレッシュ！



わん's LAND TATEYAMA 〒294-0305 千葉県館山市見物770



Memories

本日の夕食当番
マイエプロンで
キッチンに立つご主人





南房総

クラブ ホテル
CH
タイプ
新施設オープン

人気エリアにまたひとつ
新施設がオープンします
目前の太平洋には遮るものがなく
特に夕陽が落ちて、
夜を迎える黄昏時には
神秘的な風景が広がります。



花の里
フローラルビレッジ名倉
徒歩 6分

お花つみは、11月～4月。海風と太陽の光を受けて育った、露地栽培の元気なお花をお持ち帰りできます！●入園料 500円（1人/大人と子ども同）お好きなお花 10本



野島崎灯台
車約 10分

全国に16しかない「のぼれる灯台」のひとつで、明治2年日本で2番目に点灯した灯台です。
●参観寄付金 300円（1人/中学生以上）



塩浦海岸
徒歩 30秒

入江になっているため波が静かで子供達や家族連れに適した海水浴場です。磯遊びもできます。



伊勢エビ

9月～11月が旬。外房地域の伊勢海老の漁獲高は、なんと日本一。高級食材として親しまれる伊勢海老は、南房総の「食」を代表する名物食材のひとつです。



鱈のなめろう

新鮮な鱈や鯛の身に味噌・生姜・葱・大葉を加え、細かくたたき混ぜ合わせる南房総の名物料理。皿をなめるほどおいしいからこの名がついたのだとか。



びわ

5月～6月が旬。南房総地区におけるびわ栽培の歴史は250年。高級フルーツとして人気の房州びわは、一粒ひと粒、果実に袋をかけて栽培され大粒で肉厚、果汁たっぷりの特徴。

千葉県
白浜

ポイントバケーション 房総白浜 CHタイプ

〒295-0102 千葉県南房総市白浜町白浜 7034

WEB・お電話
予約受付
9/1 (月)
11:00AM
同時開始

9/12
オープン

リロ旅で紹介済の房総白浜ウミサトホテル内にポイントバケーション房総白浜がオープンいたします。すべてオーシャンビューの和室のお部屋をご用意。館内にはもちろん、温泉大浴場もごさいます。自家源泉「白浜元湯温泉」は美肌の湯と呼ばれる、歴史ある炭酸水素塩泉で入るだけでお肌なめらか・つるつるになります。

また、目の前に、塩浦海岸があり磯遊びもお散歩も楽しめます。南房総と言えば、新鮮な海鮮も外せないポイントですね。秋に旬を迎える伊勢エビをはじめ鱈やアワビなどが名物食材。美味しい秋の味覚を楽しんだり、潮騒に耳を傾けて癒されたり、ゆったりとした時間をお過ごしいただけます。



いつもの“おせち”もご用意いたしました

「料金+ポイント」商品も限定各50個!

祇おん江口



あおい
葵

3~4人前

祇おん江口 葵 三段重

一般販売価格 16,320円 (送料・税込)

会員特別価格 **11,000円** (送料・税込) +20ポイント

おせち

- 壹**
 - 華いわし
 - 花餅 紅梅
 - 大粒黒豆
 - 鳴門芋きんとん
 - 栗甘露煮
 - 松前漬
 - たたき牛蒡
 - ポロニアソーセージ
 - 鳴門金時笹麩
 - 合鴨スモーク
 - さつま芋レモン煮
 - 紅白なま酢
 - さんまマリネ錦糸巻
 - ロブスター
 - 青桃甘露煮
- 貳**
 - チーズ入り
 - 練り肉のベーコン巻
 - ちりめん山椒
 - 黒糖ローストポーク
 - 懐石姫万頭(よもぎ)
 - 花餅 白梅
 - ごまポテ
 - 寿高野豆腐
 - 彩り牛蒡
 - 出し巻エビ
 - 公魚甘露煮
 - ほうれん草と
 - うにのテリーヌ
 - 味付数の子
 - 白蒲鉾
 - 鶏筑前煮
 - 穂先旬旨煮
- 参**
 - 帆立紐の柚子明太和え
 - ゆず大根千枚
 - にしん昆布巻
 - 鹿児島黒豚ベーコン
 - 彩テリーヌ
 - 伊達巻
 - 花餅 手まり
 - つぶ貝黄金和え
 - 尾付海老しんじょ
 - チョコプラウニー
 - わらび餅「きな粉」
 - 牛タン入りソーセージ
 - 味付小梅人参
 - チキンロールスライス

祇おん江口

かがやき
輝

4~5人前

- 壹**
 - 丹波篠山産 大粒黒豆(金箔付)
 - 羽二重奉書
 - ぶり照焼
 - 牛肉しぐれ笹包み
 - 紅白なま酢
 - いくら醤油漬
 - 田作り
 - あわび旨煮
 - 味付数の子
 - 串帆立
 - ちりめん山椒
 - いか黄金焼
 - イセエビ
 - たこ照焼
- 貳**
 - きんとん
 - 栗甘露煮
 - たたきごぼう
 - にしん昆布巻
 - 伊達巻
 - ズワイガニ一夜干
 - 野菜の市松砵巻
 - つぶ貝黄金和え
 - 花餅 手まり
 - 焼海老
 - 白蒲鉾
 - 紅蒲鉾
 - あかにし生姜味串
 - 筍土佐煮
 - 椎茸旨煮
 - 帆立紐の柚子胡椒和え
- 参**
 - 信田巻
 - くるみ飴炊き
 - 花餅 白梅
 - 鳴門金時胡麻まぶし
 - おさつ甘露煮
 - 数の子松前漬
 - 出し巻玉子
 - たら甘露煮
 - こはだ栗漬
 - たらこ旨煮
 - いわし胡麻まぶし
 - 花餅 紅梅
 - 銀鮭味噌焼
 - バイ貝旨煮

祇おん江口

あおい
葵

4~5人前

- 肆**
 - パプリコチキンロールチーズ風味
 - 黒糖ローストポーク
 - ラム風味あんず
 - 生ハムマリネ
 - 牛タン入りポロニアソーセージ
 - バーナベラ製オイル漬
 - ポークパストラミ
 - 海老のぶりぶりサラダ
 - 肉団子
 - 青桃甘露煮
 - オードブルケーキカルボナーラ

祇おん江口 輝 四段重

一般販売価格 29,280円 (送料・税込)

会員特別価格 **20,000円** (送料・税込) +20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

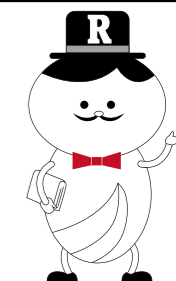
Point exchange service



グルメ

おせち **新登場**

ホテルオークラ「おせち」



毎年恒例のおせち。

今年は、ホテルオークラの「おせち」をポイントで限定数販売いたします!

ただし、お取り扱いができるのは9月30日(水)まで。ポイントのみでの購入が可能です。

壹の重

- 紅白市松かまぼこ
- 田つくり
- 黒豆
- 伊達巻
- 手まり餅
- 鱈子昆布煮
- なます
- きんとん
- 栗甘露煮
- 三本松
- いくら
- 鱈のりんご煮
- 湯葉含め煮
- 秋鮭の昆布巻
- 銀鮭塩焼
- 数の子
- 牛蒡田舎煮
- ボイル海老

貳の重

- 羊肉のウエリントン風
- トラウトサーモンスモーク
- バーナベラスモーク
- エビサフランテリーヌ海苔添え
- 生ハムマリネ
- ローストビーフ
- エビとイカのジェノベーゼ
- フイヤベラスゼリー海苔添え
- ホタテスモークマリネ
- 海老スモーク
- バテドカンバーニユ
- ブラム

2~3人前

貳の重

壹の重

限定 50個

和洋おせち二段重

一般販売価格 22,896円 (送料・税込)

0円 + 100ポイント

外寸(約) 19.5×19.5×5cm×二段
賞味期限: 冷凍未開封 2021年1月3日(日) / 解凍後当日 ※冷凍でお届けします

2~3人前

和洋おせち一段重

一般販売価格 14,796円 (送料・税込)

0円 + 60ポイント

外寸(約) 22×27×4.5cm×一段
賞味期限: 冷凍未開封 2021年1月3日(日) / 解凍後当日 ※冷凍でお届けします

限定 50個

お申込み方法

【WEB】応募フォームよりお申し込みください



※商品配達は、12月29日(火)~12月30日(水)でございます。日程・時間の指定はできません。

※受注生産の為、ご注文後のキャンセルはお受けできません。 ※キャンセルポイント: 受注後100%

※配送方法 クロネコヤマトクール便(冷凍) ※配送不可地域がございます。予めご了承くださいませ。対象地域: 沖縄県、離島

※賞味期限 冷凍未開封 2021年1月3日(日)、解凍後 当日



祇おん江口 慶雲 三段重
一般販売価格 22,800円 (送料・税込)

会員特別価格 **16,000円** (送料・税込) +20ポイント

- 壹**
- 赤魚西京焼
 - 田作り
 - ポロニアソーセージ
 - たご照焼
 - 焼海老
 - ぶり照焼
 - 味付数の子
 - 紅蒲鉾
 - 白蒲鉾
 - 懐石姫万頭「よもぎ」
 - ラム風味あんず
 - 伊達巻
 - 黒豆
 - 鳴門羊きんとん
 - 栗甘露煮

- 参**
- 黒糖ローストポーク
 - ごまボテ
 - わらび餅「きな粉」
 - ゆず大根干枝
 - 淡路島産玉ねぎ薩摩平天
 - 青桃甘露煮
 - 紅白なま酢
 - いくら醤油漬
 - さつま芋レモン煮
 - くるみ飴炊き
 - つぶ貝黄金和え
 - とり皮ボン酢和え
 - 味付小梅人參
 - チーズ入り練り肉のベーコン巻

わた奈ベ 春望 三段重
一般販売価格 13,620円 (送料・税込)

会員特別価格 **10,000円** (送料・税込) +20ポイント

お申込み方法

【WEB】応募フォームよりお申し込みください

- ◆ご購入は『ポイント+料金』【代引き】でのご案内です。
 - ◆商品配達は、12月30日(水)でございます。日程・時間の指定はできません。
 - ◆受注生産の為、12月1日(火)を超えてのキャンセルはお受けできません。
- キャンセル料金・キャンセルポイント：12月1日以降100%

※本プランは恒久的に継続をお約束するものではありません。予告なく変更及び中止をすることがございます。
※配送方法 クロネコヤマトクール便(冷凍)
※配送不可地域がございます、予めご了承くださいませ。対象地域：沖縄県、離島



けいうん
慶運
4~5人前

- 壹**
- 出し巻玉子
 - 和風チキンサラダ
 - 味付小梅人參
 - 田作り
 - 味付数の子
 - いか黄金焼
 - ロブスター
 - 紅白海老結び
 - たご照焼
 - さつま芋レモン煮
 - 花餅 手まり
 - ちりめん山椒
 - 一口昆布巻
 - 花餅 紅梅
 - 篠山産大粒黒豆
 - かに風味団子
 - 花餅 白梅
 - 寿高野豆腐
- 貳**
- 鳴門羊きんとん
 - 栗甘露煮
 - 伊達巻
 - たらこ旨煮
 - 紅白梅松葉
 - 海老艶煮
 - 鹿児島黒豚ベーコン
 - 彩テリイヌ
 - 鳴門金時笹巻
 - 帆立松前漬
 - 野沢菜柚子昆布
 - 筍土佐煮
 - 大黒本しめじ旨煮
 - 合鴨スモーク
 - 紅白なま酢
 - 青桃甘露煮
 - 白蒲鉾
 - 銀鮭味噌焼
- 参**
- さんまマリネ錦糸巻
 - 海老のぶりぶりサラダ
 - 鶏筑前煮
 - 牛八幡巻
 - くるみ飴炊き
 - 味付小梅人參
 - ぶりの松風仕立て
 - 懐石姫万頭「蟹」
 - 梅麩シロップ漬
 - 五福なます
 - ふく白造り
 - 数の子柚子大根
 - 居酒屋すんだ
 - 宇治抹茶フラウニー
 - ごまボテ
 - 牛タン入り
 - ポロニアソーセージ
 - かれい南蛮漬

しゅんぼう
春望
2~3人前

- 壹**
- 赤魚西京焼
 - 田作り
 - ポロニアソーセージ
 - たご照焼
 - 焼海老
 - ぶり照焼
 - 味付数の子
 - 紅蒲鉾
 - 白蒲鉾
 - 懐石姫万頭「よもぎ」
 - ラム風味あんず
 - 伊達巻
 - 黒豆
 - 鳴門羊きんとん
 - 栗甘露煮
- 参**
- 黒糖ローストポーク
 - ごまボテ
 - わらび餅「きな粉」
 - ゆず大根干枝
 - 淡路島産玉ねぎ薩摩平天
 - 青桃甘露煮
 - 紅白なま酢
 - いくら醤油漬
 - さつま芋レモン煮
 - くるみ飴炊き
 - つぶ貝黄金和え
 - とり皮ボン酢和え
 - 味付小梅人參
 - チーズ入り練り肉のベーコン巻
- 貳**
- 穂先旨旨煮
 - キャラット
 - オニオンサラダ
 - 彩り白玉「紫芋」
 - 彩り白玉「南瓜」
 - チーズイン
 - スパイシーミート
 - 子持風さんまあられ
 - 五福なます
 - 豚角煮
 - 紅鮭スモークサラダ
 - たたき牛蒡
 - さんまマリネ錦糸巻



お申込み方法

【WEB】応募フォームよりお申し込みください

- ◆ご購入は『ポイント+料金』【代引き】でのご案内です。
 - ◆商品配達は、12月30日(水)でございます。日程・時間の指定はできません。
 - ◆受注生産の為、12月1日(火)を超えてのキャンセルはお受けできません。
- キャンセル料金・キャンセルポイント：12月1日以降100%

※本プランは恒久的に継続をお約束するものではありません。予告なく変更及び中止をすることがございます。
※配送方法 クロネコヤマトクール便(冷凍)
※配送不可地域がございます、予めご了承くださいませ。対象地域：沖縄県、離島



日本橋笈川 宴 二段重
一般販売価格 16,860円 (送料・税込)
会員特別価格 **12,000円** (送料・税込) +20ポイント

- 壹**
- あかにし生姜味串
 - 海老のテリイヌ
 - 照焼帆立
 - いか黄金焼
 - にしん甘酢漬
 - 「しそ風味」
 - 栗甘露煮
 - 鳴門羊きんとん
 - 田作り
 - ぶり照焼
 - 松前漬
 - 焼海老
 - 伊達板新丈
 - 味付数の子
 - ひたし豆
 - 牛タン入りソーセージ
 - たご照焼
 - チキンロールスライス
 - 椎茸味付
 - 穂先旨旨煮
 - 手長海老甘露煮
 - パイ貝旨煮
 - 天豆寿司
 - 伊達巻
 - 味付小梅人參
 - 梅酢たご
- 貳**
- 白蒲鉾
 - 紅太いわし
 - ラム風味あんず
 - 紅白なま酢
 - いくら醤油漬
 - 合鴨スモーク
 - ポークパストラミ
 - くるみ飴炊き
 - カニ風味団子
 - もっちりチーズ
 - チーズ入り練り肉のベーコン巻
 - 寿高野豆腐
 - さつま芋レモン煮
 - 懐石姫万頭「よもぎ」
 - たらこ旨煮
 - 海老のぶりぶりサラダ
 - 帆立紐の柚子明太和え
 - にしん昆布巻
 - 牛肉八幡巻
 - 黒トリユフ出しふくさ
 - フォアグラの松風仕立て
 - 黒豆
 - 青桃甘露煮
 - ごまボテ
 - たたき牛蒡
 - 鮭とたら彩り野菜新丈
 - 九条ネギ鶏つくね天
 - 松麩シロップ漬
- 参**
- 笹包み
 - 鳴門羊きんとん
 - 栗甘露煮
 - 市松錦玉子
 - 伊達板新丈
 - 彩り白玉「紫芋」
 - 彩り白玉「南瓜」
 - 海老のぶりぶりサラダ
 - さんまマリネ錦糸巻
 - 松葉梅
 - 味付小梅人參
 - いか黄金焼
 - パイ貝旨煮
 - つぶ貝黄金和え
 - 黒豆
 - 梅麩シロップ漬
 - にしん昆布巻
 - 味付数の子
 - 青桃甘露煮
 - ぶり照焼
 - ふく白造り
 - 照焼帆立

しゅくしゅん
祝春
2人前

日本橋笈川 祝春 一段重
一般販売価格 13,080円 (送料・税込)
会員特別価格 **9,000円** (送料・税込) +20ポイント



ポイントパッケージオリジナル 五味五感 一段重
一般販売価格 15,240円 (送料・税込)

会員特別価格 **10,000円** (送料・税込) +20ポイント

ポイントパッケージオリジナル
ごみごかん
五味五感
2~3人前

- 新登場**
- 真鱈の旨煮
 - 穂先旨旨煮
 - 大黒本しめじ旨煮
 - 篠山産大粒黒豆
 - ぶり照焼
 - 合鴨と牛蒡の直火炊き
 - ぶりの松風仕立て
 - 海老艶煮
 - あわび旨煮
 - 味付数の子
 - 紅白なま酢
 - いくら醤油漬
 - 伊達板新丈
 - つぶ貝パリパリ山葵
 - ローストビーフ
 - 鳴門羊きんとん
 - 寿マロンブランデー漬
 - 豚角煮
 - 鯨数の子親子和え
 - 海老のぶりぶりサラダ
 - 帆立松前漬
 - 一口昆布巻
 - たご照焼
 - カレイ南蛮漬
 - 鳴門金時笹巻
 - 唐墨

原嶋様

オーナー歴
2005年～



3世代14人の還暦祝い

エピソード

2005年から使っています。リロは自分の家。なので色々な場所に行って楽しんでいます。今回は家内の還暦祝い。14人での旅行です。藝科で一泊佐久平に回りもう一泊しました。ピクリサプライズは子供達企画で家族の樹。渡す前に家内の手型を追加し全員揃いました。家に戻り額装して玄関に飾っています。やはり同じ事をしても自宅で作るとサプライズ感が違いますね。今年は更に孫が2人増える予定。まだまだリロ旅楽しんでいきたいと思っています。

浅野様

オーナー歴
2006年～



恒例の軽井沢 ロングステイ

エピソード

今年も待ちに待った5週間の軽井沢ステイが始まりました。ゴルフ場やアウトレットも再開し、ゆっくりと日常が戻ってきました。今年もレークガーデンのパラも湯の丸高原のツツジも最高でした！リロも最高！スタッフも最高！



みなさまの
ポイントバケーション旅の
思い出をたくさん
ご紹介いただきまして
ありがとうございました！

山本様

オーナー歴
2010年～

父と行ったたくさんの思い出

エピソード

私達家族がリロにお世話になるきっかけは、我が家にワンちゃんが来て初めての宿泊体験で父が契約してくれたのが始まりでした。それからというものいつも家族でたくさんの施設に行かせていただきました。南紀白浜や加賀も東京から車で弾丸ツアーに行きました。そんな父が昨年急死してしまい、奇しくも告別式の日には父が楽しみにしていた下呂温泉の施設に行く日でした。悔しくて寂しくて最後に連れて行ってあげたかったけど、母を連れてリベンジしようと思います。たくさんの思い出を作れたのはリロのお陰だと感謝しています。いつも温かく迎えてくださり有り難うございます。



H様

オーナー歴
2017年～



南紀白浜ステイ

エピソード

コロナ禍で気の抜けない日々を送っていた中、一緒に暮らす母とロングコートチワワのノン太・凜も限界をむかえつつありました。そこで、ロングステイでPV南紀白浜を利用することにしました。人気施設調査でいつも1位を守り続けているPV南紀白浜さんが、何故、その地位を守っているのか。その謎も知りたく利用させていただきました。近場ということもあり、白浜には何度か利用させていただいていたのですが、今回今まで気がつかずにいた、その謎が解けたように思います。温泉もいい。オーシャンビューテラスもいい。お部屋も清潔。それらのベースがありつつ、わかったんです。スタッフさんの心温まる丁寧な接客!!手を抜くことなく、どこまでも『家族』に近い心持ちで全ての【別荘】に来たオーナーさんに接し、まさしく痒い所にも手が届くような、そんなスタッ

フさんの姿勢は、どんなお仕事をしてきた方にも、リタイアし晩年を過ごしている方にも響き、STAY HOME・STAY別荘として過ごすオーナーさんの心を穏やかにさせてくれるからではないでしょうか。支配人さんをはじめ、規制緩和された中でもなかなか通常開店とまではいかない食事面の探索や、別荘内でいかに心地よく過ごすことができるのかを考えてくださり、母とPV南紀白浜の素晴らしさに納得いたしました。5Kgの男の子「ノン太」も2.5Kgの女の子「凜」もしっかり遊び、しっとり寛いでいました。PV南紀白浜のスタッフさん、またぜひ会いに行きます。本当にありがとうございました。

桑原様

オーナー歴
2011年～

トキの愛

エピソード

蟹を食べる目的で冬の城崎温泉に友人夫婦と4名で行きました。途中豊岡市のトキ公園に立ち寄り思いがけなくトキの交尾風景を目にし、あわててシャッターを切りました。



PV 近江びわ湖にて

原田オーナーさま

(モコちゃん・クーちゃん・チーくん/チワワ)

Q1 お気に入りの施設は?
PV 近江びわ湖

ドッグランがあり、ペットが利用できる部屋が1階にあること。施設周辺に商業施設が充実していること。

Q2 どんな旅をいつも楽しんでますか?

大切なペットを預けて旅行に行くことは考えられませんでした。今では、年5~6回程度ペットと共に旅行を満喫しています。特に年末年始は3~4泊の旅を楽しんでいます。



PV 京都岡崎にて

和田オーナーさま

(JUJUちゃん・ROMMELくん/ミニチュアシュナウザー)

Q1 お気に入りの施設は?
PV 南紀白浜

太陽がサンサンとして気候が良く、海や温泉に恵まれているから。

Q2 どんな旅をいつも楽しんでますか?

遊園地やアミューズメントが近くにある施設では、3世代とペットでワイワイガヤガヤ楽しんでいます。各地の温泉も楽しみの一つです。



PV 軽井沢にて

萩野谷オーナーさま

(はるくん/ウェルシュコーギー)

Q1 お気に入りの施設は?
PV 軽井沢

家から近く、ドッグランが整備されていること。散策する場所も多く、温泉があるのも魅力です。

Q2 どんな旅をいつも楽しんでますか?

愛犬と夫婦でゆっくりしたり、息子娘家族とにぎやかな旅を楽しんでいます。作家の内田康夫の奥様がオーナーの「軽井沢の芽衣」はペット同伴で入れ、アフタヌーンティーや軽食が楽しめておすすめです。



ヒュッゲな日常 Vol.8

意味をヒントに漢字を読んでみてください。

- ① 剽軽 …気軽におどけた感じのすること。
- ② 東雲 …夜が明けようとして東の空が明るくなってきたころ。あけぼの。
- ③ 吝嗇 …むやみに金品を惜しむこと。また、そういう人や、そのさま。
- ④ 一縷 …ごくわずかであること。ひとすじ。
- ⑤ 瀟洒 …すっきりとあか抜けているさま。俗っぽくなくしゃれているさま。

★7ㄥ775 ㊦9い7 941'E ㊦007'㊦ ㊦㊦ㄥ7'㊦

前号 (Vol.70) の解答

① 3 1 4 6 2 7 8 5 9	② 3 7 2 6 1 9 8 5 4	③ 8 4 1 7 3 5 2 9 6	④ 8 3 9 7 6 4 1 5 2
⑤ 1 3 9 8 4 2 6 7 5	⑥ 5 6 1 3 8 2 7 4 9	⑦ 6 4 2 1 7 9 3 5 8	⑧ 2 3 7 8 4 1 9 6 5
⑨ 16 1 15 7 10 9 6 13 2 4 5 11 14 12 8 3	⑩ 15 5 4 2 3 8 13 12 14 7 6 16 1 10 11 9	⑪ 11 3 12 14 13 7 10 2 8 1 15 6 4 9 16 5	
⑫ 3 10 15 11 2 1 12 16 8 5 14 6 7 4 9 13	⑬ 14 13 3 9 16 6 15 8 10 2 7 12 5 11 4 1	⑭ 14 13 5 3 7 15 16 9 11 2 8 12 1 6 10 4	

頭の体操

みんなで一緒に楽しめる！脳トレ問題にトライ

スタッフのオススメ!

ステイSPOT

現地スタッフが自信を持って推薦

するあんなところ、こんなところ!

カフェ・バー

Brücke (ブリュッケ)

ポイントバケーション有馬から徒歩約 10 分。杖捨橋の袂にお店を構えるのがカフェ・バー「Brücke」さん。朝は数量限定の焼き立てのクロワッサンとコーヒーのセットがオススメ!

クロワッサンは厚切りのトーストにも変えられるので、その日の気分でお選びいただけます。夜はワインの国際資格を持つオーナーが選んだワイン、ビール会社仕込みのビールとオリジナルカクテルとお酒の種類も豊富。そして数々のお酒にぴったりのおつまみを提供するバーへと変わります。

朝も夜も楽しめるカフェ・バー「Brücke」さん。ポイントバケーション有馬に来られた際はぜひ立ち寄ってみてください!

住所 兵庫県神戸市北区有馬町405-2
電話 078-904-0066
営業時間 月、木～日8:00～22:00
火8:00～11:00 水15:00～22:00
定休日 不定休



PV
有馬



Recommends by



二村

東京にあるアンテナショップ ここ滋賀

東京駅から徒歩 6 分。

1 階にあるのはマーケットと地酒 BAR。滋賀県の物産が買えたり、地酒 BAR では飲み比べができ、名物の『赤こんにゃく』『鮎寿司』も食べられます!

2 階はレストラン。滋賀県といえば『近江牛』!! 近江牛や琵琶湖産のお魚が食べられて、ちょっと贅沢なランチが楽しめます。コースやパーティープランもあるので、特別な日のディナーにもオススメです。

滋賀県は少し遠いよ! という方に是非行っていただきたいです。そして、滋賀を知っていただき、近江びわ湖にも来ていただけると嬉しいです!

住所 東京都中央区日本橋2-7-1
営業時間 10:00～20:00
(お店によって異なります)
ホームページ <https://cocoshiga.jp/>



PV
近江
びわ湖



Recommends by



布谷



PV
軽井沢

住所 長野県北佐久郡軽井沢町追分570
電話 0267-41-0058
営業時間 11:30～14:00 / 18:00～22:00
定休日 火曜日
駐車場 あり

“ 麵処 暁 ”

ポイントバケーション軽井沢から車で5分以内!
追分宿Y字交差点を左へ進んだすぐのところにあるお店です。見知っている人は多いと思いますが、ちょっと入り辛い。私もそう思って素通りしていました。

入ってみると麵処なのにJAZZが流れた不思議な雰囲気。無口な店長のこだわり麺と、海外で修行して養った料理の腕を存分に発揮したスープは絶品でした!!

施設からも近いので是非お立ち寄りください!

Recommends by
マーティン



“ THE BOX BURGER ”

VS
箱根

ヴァークスウィート箱根から車で10分。

外観も内装もとってもオシャレな人気ハンバーガーショップです!

こちらのお店のハンバーガーは足柄牛を使用しており、お肉がとってもジューシーでボリュームも満点です!

写真映えする可愛いシェイクもオススメです! シェイクは季節ごとにメニューが変わる、こだわりの手作りシェイクです。私はバニラシェイクをいただきましたが、甘くてとっても美味しかったです!

また、ディナーでは手作りおつまみやクラフトビールが楽しめます。

こちらのお店ではほぼ全てのメニューがテイクアウト可能なので、お部屋でゆっくりと堪能することもできます。

ワンちゃんと一緒にテラス席があるので大丈夫ですよ。

箱根にいらした際はぜひお立ち寄りくださいませ。

住所 神奈川県足柄下郡箱根町宮城野637-1
電話 0460-83-8528
営業時間 11:30～15:30
定休日 水曜日
ホームページ <https://www.boxkhk.com/>



Recommends by



田中

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：2020年10月31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と検討をしている！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 40万円以上の オーナー様</p> <p>今すぐ使える 40ポイント プレゼント</p>	<p>お見積り額 80万円以上の オーナー様</p> <p>今すぐ使える 60ポイント プレゼント</p>	<p>お見積り額 120万円以上の オーナー様</p> <p>今すぐ使える 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（2021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！

さらに！先着5組様に
今だけ特別な特典（リロ旅セレクト
1泊ご招待等）をご用意！
まずは、お電話でご相談ください！



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）

ご友人様 紹介プログラム

キャンペーン期間：2020年10月31日まで



平日 500円～

送迎付き ワンランク上の ディナーを ご用意	13：00 チェックイン	成約したら ご友人様にも ポイント プレゼント
---------------------------------	-----------------	----------------------------------

好評をいただいております“期間限定
ご友人様紹介プラン”の期間延長決定！
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？

きれなく
プレゼント！

01 ご友人様が 体験宿泊したら オーナー様へ 15P プレゼント	ご紹介特典	02 ご友人様が ご成約 オーナー様・ご友人様へ 50P プレゼント
---------------------------------------------------	-------	----------------------------------------------------

くわしくは、ホームページ「Stayle」でご確認ください。

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）



GoTo キャンペーンのお知らせ

2020年7月22日から実施されている、観光地全体の活性化、観光需要喚起を目的とした官民一体型の事業であるGoToキャンペーン。ポイントバケーションの下記の施設が現在（2020年8月5日）対象となっております。ご利用方法・そのほかの対象施設につきましては、ホームページ「Stayle」等でご確認ください。

◆対象施設◆

ヴァークススイート箱根・ポイントバケーション箱根・ポイントバケーション那須・ポイントバケーション軽井沢
ポイントバケーション伊豆高原・ポイントバケーション富士忍野・ポイントバケーション山中湖
ポイントバケーション加賀山中・ポイントバケーション湯の山温泉・ポイントバケーション下呂
ポイントバケーション近江びわ湖・ポイントバケーション京都岡崎・ポイントバケーション南紀白浜
ポイントバケーション有馬・ポイントバケーション沖縄

キャンセル待ち・お問い合わせ WEB 受付開始のお知らせ

兼ねてよりご要望の多かったキャンセル待ち・お問い合わせがホームページ「Stayle」より可能となりました。

◆キャンセル待ち申請フォーム

【キャンセル待ちのホームページアドレス】

https://www.pvr.jp/owd/form_waiting/

◆お問い合わせフォーム

【お問い合わせのホームページアドレス】

https://www.pvr.jp/owd/form_contact/



キャンセル待ち
フォーム



お問い合わせ
フォーム

「キャンセル待ちをしたいけど、思いついたときにすぐ申請したい！」や「日中はなかなか忙しくて電話できないけど聞きたいことがある！」という方のお声にお応えさせていただきました。ぜひご活用くださいませ。また最新の情報などは「Stayle」内のオーナーズデスクからのお知らせにてご案内しております。こちらもぜひご覧ください。

ポイントバケーション宮古島 休館のお知らせ

ポイントバケーション宮古島が下記日程にて、大規模修繕工事を行うこととなりました。

この間は全館休館とさせていただきます。

施設保全のため、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

【休館期間】2021年2月1日～2021年2月28日

来年度ポイントカレンダーはWEB掲載いたします

2021年度ポイントカレンダーは、ホームページ「Stayle」に掲載いたします。

現在配布している冊子につきまして、環境保護に配慮し廃止する運びとなりました。何卒、ご理解・ご協力よろしくお願いたします。つきましては、来年度以降のポイントカレンダーの配布はいたしませんので予めご了承ください。尚、ホームページ掲載の時期につきましては会報誌「別荘×家族」10月号で改めてご案内いたします。しばらくお待ちください。