

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. **76**  
2021  
July

涼をとるなら



Owner's Style  
17年は序章  
まだまだ続く、リロジャーニー  
ーポイントバケーション箱根ー

この夏、PV 近江びわ湖に新施設登場！  
ワンダフルライフ  
STAY SPOT



別荘×家族 2020 Vol.76

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



募集期間：～2021年9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

ご友人様が  
ご宿泊したら

オーナー様へ  
5,000円分の  
三井住友カード  
VJAギフトカードプレゼント

ご友人様へ

ご友人様が  
ご成約の場合

10,000円分の  
三井住友カード  
VJAギフトカードプレゼント

10,000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  
軽井沢(8/31まで)、蓼科八ヶ岳、那須、館山

※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)



## 特集

冷たいスイーツが美味しい季節



# 涼

をとるなら

濃厚アイス派？さっぱり氷派？



## 会社合併のお知らせ

令和3年10月1日、弊社は株式会社ワールドリゾートオペレーションと合併する運びとなりました。

社名は、株式会社リロバケーションズとして変わらず、これまで同様ポイントバケーションの運営をまいります。

今般の合併は、経営の合理化とともに両社の強みが生み出す相乗効果で社業の更なる発展に大きく貢献するものと確信しております。

これを機に社員一同新たな決意をもって鋭意努力いたす所存でございますので、今後も倍旧のご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

株式会社リロバケーションズ

代表取締役社長 田村 佳克

令和3年7月吉日

## CONTENTS

特集 冷たいスイーツ! ..... 2  
オーナーズスタイル ..... 9  
PV 近江びわ湖新施設登場 ..... 13  
ポイントエクステンジ ..... 15  
ステイスポット ..... 19

ワンダフルライフ ..... 21  
イベントインフォメーション ..... 22  
アンケート&VS 箱根紹介 ..... 23  
オーナーズデスクからのお知らせ ..... 25  
KOMEHYO ..... 26



# Ice Cream

夏でも冬でも食べたくなる。  
子どもも大人も大好き！  
ヒンヤリ冷たいデザートは  
はるか昔から  
人々を虜にしていました。

情報提供：日本アイスクリーム協会



## アイスクリームの起源

古代のアイスクリームは、氷雪にシロップをかけた今のシャーベットのようなものでした。

氷雪は、はじめは食品を保存するために利用されましたが、やがて雪や氷を冬に貯蔵しておき、夏に食べるようになりまし。当初は兵の士気を鼓舞し、肉体を元気づける「健康食品」として利用されていました。この氷や雪を純粋に「嗜好品」として広めたのが、ローマの英雄ジュリアス・シーザーでした。彼は乳や蜜、ワインなどを混ぜて飲んでいたので伝えられています。

16世紀初めのイタリアで、水に硝石を入れるとその溶解熱により水の温度が下がることが発見されます。この方法を当時のイタリアの富豪たちは食卓でワイン等を冷やすのに利用しました。その後技術の進歩により、ついに飲み物を凍らせることに成功。天然氷を利用しないシャーベットが作られるようになり、バリエーションも一気に広がりました。

16世紀半ば、フィレンツェの大富豪メディチ家とフランス王室との婚礼の際に、メディチ家の料理人たちによりイタリアの豪華な料理がふるまわれ、オレンジ、レモン、レーズンなどのドライフルーツ、アーモンドやピスタチオなどのナッツを使ったシャーベットのすばらしさにフランスの貴族たちは驚嘆したそうです。



こうしてアイスクリームは、ヨーロッパ各地に広がっていきました。

## アメリカで爆発的ヒット

アイスクリームはヨーロッパから新大陸アメリカへと伝わり、爆発的に広まります。今やアメリカは世界最大のアイスクリーム王国。アメリカ人の生活はアイスクリーム抜きにしては考えられません。「アイスクリーム」と言う言葉も、実はアメリカで生まれたものなのです。

アイスクリーム産業化のきっかけは余剰クリームの処理でした。ボルチモアの牛乳屋は余ったクリームの処理に困り、アイスクリームの生産・販売を思いつき、牛乳工場をアイスクリーム工場に切り替えます。ここからアイスクリームの産業化が始まりました。

アメリカの禁酒法時代には多くのビール会社がアイスクリーム産業に参入し、新技術による今までにないアイスクリームが売り出されました。その一つがチョコレートでコーティングしたアイスクリームバー「エスキモー・パイ」でした。

1984年、アメリカでは7月の第3日曜日を「国民アイスクリームの日」と制定されました。

## 日本初の「あいすくりん」の誕生

日本人がアイスクリームと出会うのは江戸末期。幕府が派遣した使節団が訪問先のアメリカで食べたのが最初で、そのおいしさに目を丸くしたと伝えられています。

そして明治2年（1869年）、横浜で日本で最初のアイスクリーム「あいすくりん」が誕生。文明開化の波に乗り、日本のアイスクリームの歴史が始まりました。

大正時代半ば、アイスクリームの工業化が始まります。それまでは、レストランでしか食べられなかったアイスクリームが、家庭でも食べられるようになり、さらにカップアイスの登場で普及に拍車がかかります。

昭和10年代には、自転車にアイスボックスを積んで売り歩くアイスクリーム売りが現われ、日本の夏の風物詩にもなりました。

## アイスクリームの種類

普段何気なく食べているアイスクリーム。実は乳成分の量によって、4つの種類に分類されます。それぞれの特徴を知れば、好みや気分によってアイスを選ぶことができます。

スーパーやコンビニでお馴染みの商品や、いつも買ってしまうお気に入りのアイスクリームはどの種類なのか？パッケージをチェックしてみてください。

「あいすくりん」が誕生した  
とされている\*5月9日は  
日本のアイスクリームの日！  
現代風に再現した「あいすくりん」は  
横浜でいただけます！

※諸説あります



種類別名称	アイスクリーム	アイスマルク	ラクトアイス	氷菓
乳固形分	15%以上	10%以上	3%以上	左記以外のもの
うち乳脂肪分	8%以上	3%以上	—	



### アイスクリーム

生クリームが使用されているのが特徴で、ミルクの風味が濃く、後味も濃厚で高級感がある。  
脂肪分が多くカロリーは高いが食べごたえがある。



### アイスマルク

ミルク感がありつつも、後味はあっさり。牛乳と同じくらいの乳成分を含んでいるのでカロリーは高め。  
滑らかさを出すために、植物油が使われることもある。



### ラクトアイス

【ラクト】とはラテン語で【乳】の意味。すっきりとした味わいやシャリ感のある素材を楽しむ。バリエーションはかなり豊富。  
アイスクリームのような風味を出すため植物性油脂を加えている商品もある。



### 氷菓

果汁などを凍らせたアイスキャンディーやかき氷などサッパリとした後味が特徴で、カロリー控えめ。



### ソフトクリーム

ソフトクリームは、フリーザーで -5℃～ -7℃程度にフリージングされ、アイスクリームのように固めないでそのまま食べるものです。過度に固めないでアイスクリーム本来のフレーバーを感じることができ、作りたての味を堪能できます。



やっぱり本物を食べたい！今年初、かき氷食べてきました！



### 阿左美冷蔵 金崎本店

明治 23 年創業。秩父長瀬の天然氷蔵元直営店。手入れの行き届いた緑豊かなテラス席でいただいたのは、「蔵元秘伝みつ 極みスペシャル」。阿波和三盆糖を煮詰めて作った蔵元秘伝みつは、枕草子の一節に出てきた「あまづら」を現代風に置き換え再現したものだそう。どことなく懐かしく優しい甘さがふわっと口の中に広がり、スツとなくなるすっきりとした後味。三種類のアムゴはしっかりとした味でとろりとした舌触りだが、甘さ控えめで氷と一緒にさっぱりといただける。リピーターが多いのも納得だ。

地元産のいちごやみかんなどを使用した季節のシロップや、新館では甘酒、ワインなど大人なかき氷シロップのメニューもいただける。アートギャラリーもあり、いつ行っても楽しめそうなお店だ。



冬場は足湯にも  
入れるそうです！



### 阿左美冷蔵 金崎本店

住所：埼玉県秩父郡皆野町金崎 27-1  
TEL：0494-62-1119  
営業時間：10:00～16:30  
定休日：木曜日



### 天然氷 蔵元 カフェ不二

富士山の美味しい天然地下水と自然の力を利用し、「CO2 排出量ゼロ」をスローガンに、雄大な富士山の麓で天然氷を作っている蔵元の直営店。

天然氷の蔵元としてはまだ新しいが、衛生管理の行き届いた天然氷製法を編み出し「氷」を通じてボランティア活動にも注力するなど蔵元の想いが一途に伝わってくる。

注文が入ってから作るフルーツシロップは、厳選した素材を生かしてもフレッシュ！別添えのシロップもついてくるのでさらに美味しくいただける。

この日いただいたのは生メロンミルク。メロンの風味が口いっぱい広がりふわふわの氷と共に最後までメロンの味を堪能できて大満足。

### 天然氷 蔵元 カフェ不二

住所：東京都昭島市昭和町 2-5-4 2F  
TEL：042-519-5433  
営業時間：夏期 12:00～19:00 土日祭日 11:00～17:00  
冬期 13:00～20:00  
定休日：月曜日（変更有り）

★営業時間等不定期に変更となる場合がございますので店舗に直接ご確認ください

黒蜜小豆きなこも  
オススメだそうです！



# かき氷

汗がダラダラ流れ落ちるくらい  
暑い日にはやっぱりコレ！  
舌を真っ赤にしながらかき氷で食べた  
懐かしいあの頃。  
今のブームはふわふわ食感の天然氷！



### 清少納言も食べていた？！

かき氷の歴史は古く、平安時代、清少納言の『枕草子』にて「あてなるもの（上品なもの、良いもの）」の段に次のように記されています。

「削り氷にあまづらを入れて、  
新しき金鏡に入れたる」

【削った氷にあまづら（はちみつに似た甘味料）をかけて、真新しい金属製のお椀に入れる】

この「削り氷（けずりひ）」が今のかき氷のこと。冷蔵庫のない時代に夏の氷は非常に貴重なもので貴族など限られた人々しか食べられない高価なものだったようです。

時が経ち、氷を運ぶ技術も発展し、かき氷屋が開店。この店が前出の日本初「あいすくりん」を販売したお店だそうです。

### 「天然」だけど、人の手もかかっている

近年では天然氷のかき氷もブームです。天然氷とは、山間にある製氷池と呼ばれる氷を作るための池に沢の水を引き込んで、自然の寒さで作られる氷のこと。十分に気温が下がり雪が降らない地域が適しており、天然氷で有名な日光をはじめ、蔵元は現在、全国で7軒しかないそうです。

一般的に、気温が十分に下がらずに部分的に凍ってしまふと美味しい氷ができません。その場合には氷を割って、また水を入れるところからやり直し。納得のいく氷が池に張り始めたら、毎朝、氷の上の掃除を行い、ちりやほこりを取り除いたり、

もし雪が降った場合には雪かきをするそうです。

2週間から20日間かけて透き通った氷を凍らせ、氷の厚さが15センチほどになった所で切り出し作業をします。

このように、天然氷のかき氷を食べるまでには、多くの時間とたくさんの人の手がかかっています。

### おうちで作るふわふわかき氷

旅先で天然氷のふわふわかき氷を食べるのも楽しみですが、おうちでも作ってみたい！

ポイント「温度」。冷凍庫から出したばかりの水を、電子レンジ600Wで30秒温め、表面全体が濡れたようになるまで放置。（約2〜3分）

こうすることで、天然氷と同じ状態の柔らかい氷になり、ふわふわに削れるそうです。

もう一つは、透明な氷を作ること。水道水の場合は沸騰させて不純物を減らします。ミネラルウォーターの場合は軟水を使いましょう。製氷皿ではなくかき氷用の大きめのものを使うと良いでしょう。

ゆっくりと凍らせるために、水200ccに対して、砂糖大さじ3の割合で混ぜます。砂糖を入れることで凝固点が下がり凍るまでに時間がかかりキメの細かい透明な氷ができます。

フレッシュフルーツでシロップも手作りしたら、おうちで本格的なかき氷が楽しめます！





# ご当地アイス MAP



**【滋賀】 あおばなソフトクリーム**


草津市の花、あおばなを使ったソフトクリーム。ほんのりお茶のような風味でさっぱりいただけます。あおばなは糖の吸収を抑え血糖値の上昇を穏やかにする効果があるとされています。



**【石川】 菊の湯アイスクャンディー**

かつて松尾芭蕉が「山中や菊は手折らじ湯の匂ひ」という句を詠んで称賛した山中温泉の湯からつくった特製アイスクャンディー。

PV 加賀山中で販売中！



**【高知】 ミレービスケットアイス**


あのミレービスケットがアイスに！粉砕したミレービスケットをアイスに混ぜ込み、アイスの上にも2枚トッピング。ビスケットのサクサクとした食感とアイスの相性が抜群です。

リロマルシェで販売中！




**【鹿児島】 白くま**

昭和 22 年に鹿児島市内の「天文館むじゃき」で誕生したかき氷。「白くま」は、かき氷に練乳をかけ、その上に三色寒天やサイコロ状に切ったようかん、豆、フルーツなどをトッピングし、真上から見て白熊に見えるようにしたことが、その名の由来。



**とうきびモナカ 【北海道】**

広大な大地で育てられた北海道産のコーンパウダー、北海道産の乳製品を使って作られたアイスモナカで、とうきびの香りがほんのりとし、甘みもなかなかクセになり、食べごたえも十分。



**【栃木】 レモン牛乳アイス**


栃木乳業株式会社製造の乳飲料「関東・栃木レモン」を使用したアイス。心地よい甘味と爽やかなレモンの香りで、どこかなつかしさを感じる美味しさです。

リロマルシェで販売中！



**【和歌山】 グリーンソフト**

昭和 33 年、製茶会社・玉林園が茶葉の売上が落ちる夏場に販売できる商品として開発・販売した抹茶ソフトクリーム。抹茶ソフトクリームの元祖といわれています。「柔らかいの」「硬いの」と呼ばれる2種類あります。和歌山県民のソウルフードと呼ばれ地元で大人気！



**【神奈川】 横濱馬車道あいす**


明治 2 年、横浜の馬車道通りで町田房造という人物が日本人で初めてアイスクリームを製造販売したといわれている。当時は「あいすくりん」という名称で、卵と牛乳と砂糖のみで作られていたようだが、それを現代風にアレンジして再現したのが「横濱馬車道あいす」



**番外編 溶けないアイス?! くずバー**

シャリシャリしているのにもちり食感もある新感覚アイスバー。葛を使用しているので満腹感はあるのに低カロリー！

秩父・栄誠堂 くずバー



**【秋田】 ババヘラアイス**

販売員を務める中年以上の女性(ババ)が、金属製の「ヘラ」を用いてコーンへ盛りつけることによる呼び名。いちごとバナナ味のアイス。







17年はまだ序章。  
まだまだ続く  
リロジャーニー

Owner's  
ご登場いただいたオーナー様ご夫婦

住谷様 ご夫婦  
〈ステイリゾート歴〉17年目



断る理由がなかった

1年ぶりに箱根へ、いらつしゃった住谷様ご夫婦。

「やっぱり、いちばん箱根は落ち着きますね。」と奥様。

お二人がポイントバケーションへの入会を決めた時は、17年前。まだ、ヴァークススイート箱根とポイントバケーション勝浦しかなかった頃でした。

旦那様の職場の福利厚生の内容が変わり物足りなさを感じていた時に、体験宿泊へ。

「その時は、とにかく旅行が好きで、子どもも小さく。気軽に出かけられる場所を探していたの。軽い気持ちで体験宿泊

に来て、その時に圧倒的な説明を聞いて営業の方に『ダメな理由があれば、教えてください。』って質問されて。どんなに考えても断る理由がないなって(笑)迷うことなく、すぐに決めちゃいました。」と昨日のことのようにお話ししてくださいました。

「でも、その当時、2施設しかなかったのに強気だなんて思ったけど、どんどん増えていくでしょ？入会して正解だったなって。」旦那様もご満足の様子。

その後、新居を構えたタイミングでミニチュアダックスフンドのポシェちゃんが家族に加わり、ワンちゃんとの旅が始まりました。入会当初から一緒にいるか

ら、ポシェちゃんもすでに16歳。今では1日のほとんどを眠って過ごすことも多いのだとか。しかし、この日ポシェちゃんは、むくっと起き上がった後、ずっとお部屋の中をお散歩していました。さらに、人懐っこい性格で私たちにもすり寄ってきてふりふり。まだまだ、元気に過ごしてくれるといいなあと、思わず願ってしまいました。

今だから、わん・S LAND

このコロナ禍でいちばん過ごしたのは、『わん・S LAND』。関東にお住いの住谷様、色々なタイミングでワンちゃんたちを連れて気分転換で利用されたそうです。

「ワンちゃんといっしょに、フロントだって館内だって歩き回れるし、シャンプールームにあるマイクロバブルジェットバスやサロン仕様のドライヤーは、老いてきたポシェちゃんの身体にも優しいんだよ。他のところで、シャンプーすると身体への負担が大きすぎて、次の日には動けなくなっちゃうから。」と旦那様。奥様も

「そうそう、マイクロバブルジェットバスに入ると、皮膚が柔らかくなるの。知ってた？本当にすごくて。わん・S LANDじゃないと利用できないでしょ？」と、その魅力を沢山お話くださいました。本当に大事な家族だから、2匹への愛情はあふれるくらい、伝わります。



ポシェちゃんも、うみちゃんもお膝の上でリラックス。いつでも、いっしょ。







お食事を待つ間も思い出話は尽きません。奥様の旅行好きは、ご両親の影響のようで、毎年のように那須の「鹿の湯」を訪れていたそう。

「那須にポイントバケーションができた時はうれしくて、両親を連れて行きましたね。あと軽井沢に親戚22人で滞在したときにデリバリー・シェフを頼んだ

いつもは、女子会でご利用される奥様が、今回は旦那様といっしょに食べに行きたいなあと思って、「足を運んだ」懐石料理「花壇」。落ち着いた雰囲気の中、お話も弾みます。昭和初期に建てられた室内はまるでタイムスリップしたような空間が広がります。初めて訪れた旦那様もすぐに気に入った様子。



Recommend

Place 懐石料理 花壇



1. 由緒ある宮家の姿を今に伝える洋館「旧閑院宮別邸」、昭和初期に建てられた建物。
2. 四季折々の旬の素材を生かした懐石料理は絶品です！
3. 洋館から宿泊施設へとつづく廊下は、淡路瓦が敷き詰められモダンな空間を演出します。

■箱根強羅 ■ 懐石料理 花壇  
 神奈川県足柄下郡箱根町強羅1300  
 TEL : 0460-82-3333

営業時間  
 昼懐石: 11:00 - 15:30 (L.O.14:00)  
 夜懐石: 17:30 - 21:00 (L.O.19:00)

VS箱根またはPV箱根を通じて  
 強羅花壇にご予約  
 いただくと  
**ワンダリングサービス**  
 させていただきます

取材メモ MEMO

- いつも犬のポシェちゃん・猫のうみちゃんといっしょ。
- まだまだ現役だから、たまのステイの食事は外で楽しみたい！
- 電気自動車での旅だから、充電できる施設を増やしてほしい。



リタイアしたらロングステイ

娘様は結婚して今タイに。息子様はメキシコに住んでいるから、なかなか

の。今では考えられないけど、一部屋に全員の席を用意してくれて、みんなで出来立てのコース料理を堪能できたのがいちばんの思い出かな。しかも、沢山の料理を頂いた後に父がラーメンを食べたいって言って、男性だけで行ってたわね。(笑)と奥様。リロには、ご両親との思い出がいっぱい詰まっています、まだまだこれからも続きそう。

家族4人ではお出かけできないけど、たまに帰国すると、ポイントバケーションをご利用するのだから。そんな家族旅も楽しみだけど、リタイアしたらロングステイもしてみたい。今はまだ現役でお仕事をされていらっしやるので、ステイも2泊ぐらいが精一杯。もつとゆっくり滞在するのもいいなと、奥様。

「しかし、まずはポシェちゃんとの思い出をもっと増やしたいからドッグヴィラ巡りかな。」と旦那様。

お二人のリロジャーニーは、まだまだ序章の様子。これからも、いろいろなスタイルでステイが続いていくだろう。

Memories

たまには一緒にのんびりランチ。季節を感じるお庭を眺めながら会話も弾みます。





定員 3名 1Room 利用料 6,600円 (税込)

# S

セミダブル×2  
エキストラ×1  
IH2口コンロ  
シャワーブース  
TV×1台



# D

定員 6名 2LDK 利用料 8,800円 (税込)

セミダブル×2  
クイーンベット×1  
布団×2  
IH2口コンロ  
ユニットバス  
TV×2台



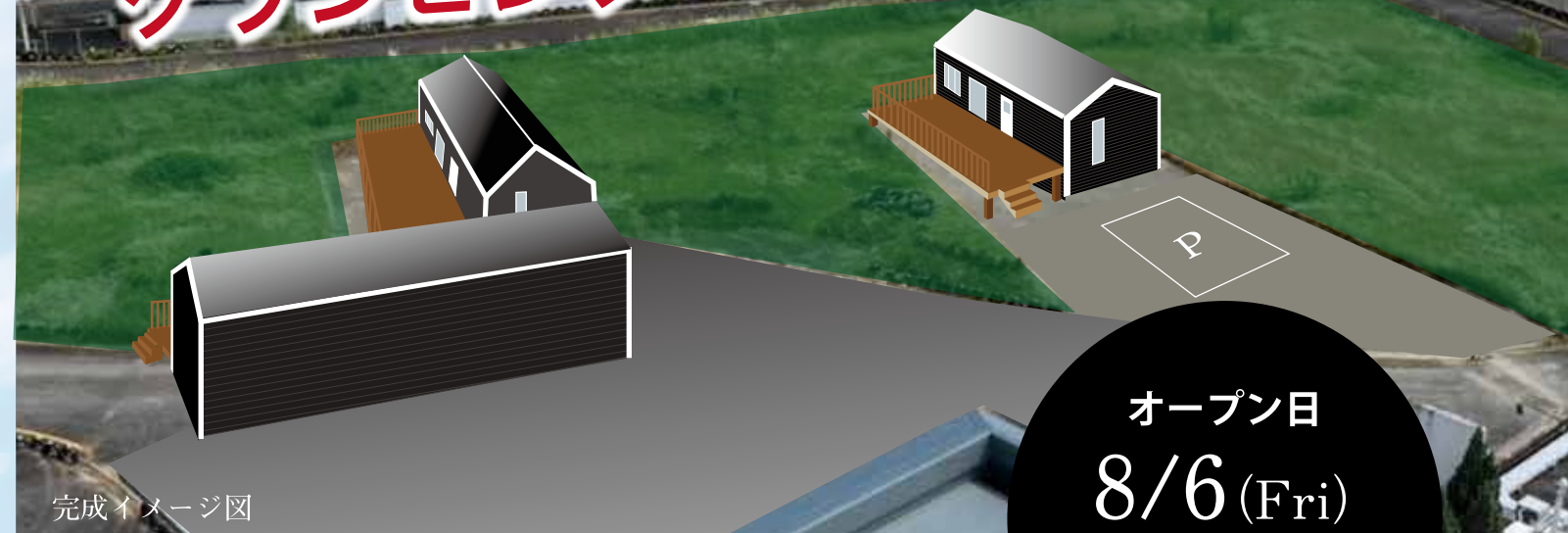
### 【備品 (共通)】

- ・冷蔵庫
- ・洗濯機 (ドラム式)
- ・オープンレンジ
- ・ケトル
- ・コーヒーメーカー
- ・炊飯器
- ・ドライヤー

- ★専用駐車場あり
- ★喫煙は本館の喫煙所をご利用ください
- ★玄関入口までは階段がございます。予めご了承ください

メルマガ・ホームページですすでにご案内の  
“新施設！”

## ポイントバケーション近江びわ湖 グランピング



完成イメージ図

オープン日  
8/6 (Fri)  
ご予約受付中

この夏、ポイントバケーション近江びわ湖の敷地内にトレーラーハウスを利用したグランピング施設が新登場！  
本館とは違った魅力たっぷりのお部屋をぜひ、お愉しみて下さい。  
専用テラスでゆっくりとした時間を。戸建て感覚で周りも気にならない。専用駐車場もあるので、大荷物でも大丈夫。もちろん、本館の温泉もお楽しみいただけます。

広々とした敷地に誕生します！

お部屋専用ウッドデッキでBBQもできる！！

先行予約のお知らせやお得な情報を配信中！ご登録がまだの方はコチラから！！

メルマガ購読者限定の  
お得な情報がたくさん！

イベント情報

旬の施設や  
周辺情報

施設の空室情報

期間限定  
キャンペーン

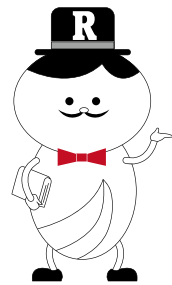


QRコードから登録フォームに飛びます

1. メールアドレスを入力して【次へ】をクリック
2. 入力したアドレスに仮登録メールが届きます
3. メールに記載されているURLをクリック

登録完了！





今年もおいしい  
「おせち」揃えました

2021年8月2日(月) 9:00

全商品 予約販売 開始

新登場

銀の森

めぐみ

恵

冷凍おせちを作り続けて25年。  
リピーター続出の大人気おせち専門店が初登場！  
ポイントのみで購入が可能です。



銀の森 恵 7寸三段重 (36品目)

限定  
50個

一般販売価格 28,430円 (送料・税込)

0円 + 130ポイント

外寸(約) 21×21×4.9cm×三段  
賞味期限: 冷凍未開封 2022年1月31日(月) / 解凍後当日 ※冷凍でお届けします

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <p>一の重</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>伊達巻</li> <li>金箔黒豆</li> <li>射込み金柑</li> <li>くるみ鯉節まがし</li> <li>茹で伊勢海老</li> <li>有平かまぼこ</li> <li>田作り</li> <li>栗きんとん</li> <li>栗の甘露煮</li> </ul> | <p>二の重</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ボタン海老昆布×</li> <li>イクラの醤油漬</li> <li>数の子出汁漬</li> <li>真蛸蒸し煮</li> <li>安納芋とりんごのスイートポテト</li> <li>獅照り焼</li> <li>煮鮑</li> <li>×ロ西京焼</li> <li>市田柿栗きんとん射込み</li> <li>蟹風味紅白なます (蟹蒲鉾4切)</li> <li>×鯖の炙り</li> </ul> | <p>三の重</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>鯛昆布×</li> <li>海老とさよりの手綱巻</li> <li>いかのすり身とサーモントラウトの酢漬</li> <li>カンパチときゅうりの卵巻</li> <li>にしん昆布巻</li> <li>海老塩茹で</li> <li>巻ゆば含ませ煮</li> <li>竹の子かつおだし煮</li> <li>出汁漬わかめ</li> <li>ほたての山椒風味煮</li> <li>いんげん塩茹で</li> <li>しいたけの海老すり身詰め</li> <li>しいたけの魚肉すり身詰め</li> <li>恵那どりの塩麹漬焼</li> <li>黒毛和牛ローストビーフ (お肉のタレ付)</li> <li>牛蒡の豚肉巻き煮</li> </ul> |
|--|---|---|

★こちらもポイントのみ商品！

新登場「赤坂あじさい 招福 五の重 (46品目)」 0円 + 90ポイント

限定  
50個

銀の森・赤坂あじさい  
お申込み方法

【WEB】応募フォームよりお申込みください



※商品配達は、12月29日(水)～12月30日(木)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 2022年1月31日(月)、解凍後当日

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

## ホテルオークラ「おせち」



昨年大人気だったホテルオークラの「おせち」今年もポイントのみで限定数販売いたします！  
ただし、お取り扱いできるのは8月31日(火)まで。売り切れ必至なのでお申込みはお早めに！

- |  |   |
|--|---|
| <p>壹の重</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>紅白市松かまぼこ</li> <li>田つくり</li> <li>黒豆</li> <li>伊達巻</li> <li>手まり餅</li> <li>鱈子昆布煮</li> <li>なます</li> <li>きんとん</li> <li>栗甘露煮</li> <li>三本松</li> <li>いくら</li> <li>鱈のりんご煮</li> <li>湯葉含め煮</li> <li>秋鮭の昆布巻</li> <li>銀鮭塩焼</li> <li>数の子</li> <li>牛蒡田舎煮</li> <li>ボイル海老</li> </ul> | <p>貳の重</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>羊肉のウエリントン風</li> <li>トラウトサーモンステーキ</li> <li>バーナベースステーキ</li> <li>エビサフランテリーヌ海藻添え</li> <li>生ハムマリネ</li> <li>ローストビーフ</li> <li>エビとイカのジェノベーゼ</li> <li>フイヤーベースゼリー海藻添え</li> <li>ホタテステーキマリネ</li> <li>海老ステーキ</li> <li>パテドカンパニー</li> <li>ブラム</li> </ul> |
|--|---|

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 + 110ポイント



2～3人前

貳の重

参の重

外寸(約) 19.5×19.5×5cm×二段  
賞味期限: 冷凍未開封 2022年1月3日(月) / 解凍後当日 ※冷凍でお届けします

2～3人前



- 紅白市松かまぼこ
- 黒豆
- きんとん
- 栗甘露煮
- ボイル海老
- 柚子伊達巻
- 鱈の味噌焼
- 鱈子昆布煮
- 紅白梅型餅
- 鱈の昆布巻
- いくら
- 椎茸旨煮
- パテドカンパニー
- エビサフランテリーヌ
- 合鴨コンフィスライス
- ガルパンソー
- ブラム
- 海の幸海藻テリーヌ
- 野菜マリネ
- トラウトサーモンステーキ
- バーナベースステーキ
- スタッドオリブ
- 魚介のマリネサフラン風味
- タコのジェノベーゼ

和洋おせち一段重

一般販売価格 14,796円 (送料・税込)

0円 + 70ポイント

限定  
50個

外寸(約) 22×27×4.5cm×一段  
賞味期限: 冷凍未開封 2022年1月3日(月) / 解凍後当日 ※冷凍でお届けします

ホテルオークラおせち  
お申込み方法

【WEB】応募フォームよりお申込みください



※商品配達は、12月29日(水)～12月30日(木)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



# ニッコー大阪 レストランチケット

グルメ

ニッコー大阪のバラエティ豊かなレストランで使える  
ランチ・ディナーチケットが新登場!

チケット有効期限  
2022年3月31日



四季折々の御堂筋の景観と  
お料理を堪能できる



伝統と新たな息吹が織りなす  
新しいスタイルの日本料理

## カフェレストラン セリーナ

～平日ランチbuffet～

0円+  
20  
ポイント

提供時間 11:30~15:00 (L.O. 14:30)

～平日ディナーbuffet～

0円+  
30  
ポイント

提供時間 17:30~21:30 (L.O. 21:00)

除外日 2021年8/7~8/16、9/18~  
9/26、12/18~12/26 (ランチ)  
※2022年につきましては、公式HPで  
ご確認ください

## 日本料理「弁慶」

～季節の三段弁当～

0円+  
35  
ポイント

提供時間 11:30~14:30

～季節の会石～

0円+  
70  
ポイント

提供時間 11:30~14:30 (ランチ)  
17:30~21:30 (ディナー)

除外日 2022年1/1~1/5



ヘルシーな飲茶料理と共に  
楽しいランチタイムを!

## 中国料理「桃李」

～九龍ランチ(飲茶ランチ)～

0円+  
35  
ポイント

提供時間 11:30~14:30

～白楽コース ワンドリンク付～

0円+  
70  
ポイント

提供時間 11:30~14:30 (ランチ)  
17:30~21:30 (ディナー)

除外日 2022年1/1~2022年1/5  
※2名様より承ります



前菜・スープ・メインディッシュを  
お愉しみいただける人気のコース

## フランス料理「レ・セブリティ」

～ランチコース「シャルトル」～

0円+  
35  
ポイント

提供時間 11:30~14:30

～ディナーコース「エリーゼ」  
ワンドリンク付～

0円+  
70  
ポイント

提供時間 17:30~21:30 (L.O. 21:00)

除外日 2021年12/18~12/26  
2022年1/1~1/5

## 料金+ポイント商品

お馴染みの商品もご用意いたしました

各限定  
50個



あおい  
葵  
3~4人前

一般販売価格 15,660円 (送料・税込)

11,000円+20ポイント



けいうん  
慶雲  
3~4人前

一般販売価格 21,600円 (送料・税込)

15,000円+20ポイント

祇  
おん  
江口



しゅんぼう  
春望  
2~3人前

一般販売価格 12,420円 (送料・税込)

10,000円+20ポイント



うたげ  
宴  
3~4人前

一般販売価格 19,980円 (送料・税込)

14,000円+20ポイント

日  
本  
橋  
筧  
川

## ポイントバケーションオリジナル

ごみごかん

## 五味五感

3~4人前

一般販売価格 17,280円 (送料・税込)

13,000円+20ポイント



その他にも  
取り揃えております。  
詳細は style ホームページ  
ポイントエクステンジより  
ご確認ください

「料金+ポイント」商品  
お申込み方法

【WEB】応募フォームよりお申込みください

- ◆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(木)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(水)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ございません。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



その他のコースやディナーコースもございます。詳しくは下記よりご確認ください。



style ホームページ ▶ ポイントエクステンジ ▶ グルメ ▶ 各レストランチケットページ

※今後世間の情勢を鑑みて急遽営業時間の変更・休業が発生する  
場合がございます。予めご了承くださいませ。

ポイントエクステンジはコチラから▶

2021年8月2日(月)9:00 全商品 予約販売 開始



# スタッフのオススメ!

# ステイSPOT

★掲載の店舗等はコロナウイルスの影響で営業時間が変更になっている場合がございます。ご利用の際は、直接現地にお問合わせください。

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!

## 栢野大杉茶屋

施設から福井方面へ2km弱。樹齢 2300 年の栢野大杉（かやのおおすぎ）の前に小さな茶屋があります。

茶屋の名物草だんごは、800 年の歴史があり手作業で味を守り続けています。よもぎの香りが高く、素朴な味わいのだんごはつつい二個三個と食べてしまいます。お餅や季節の野菜などもあり、週末には多くの人々が立ち寄ります。

パワースポット栢野大杉へ訪れた時には茶屋のおだんごをお忘れなく。



PV  
加賀山中



Recommends by  
南雲



住所 石川県加賀市山中温泉栢野町ト10-1  
電話 0761-78-5489  
営業時間 10:00~16:00 売り切れ次第終了  
定休日 木曜 冬季休業 12/11~4/9  
夏季休業 8/16~8/22  
ホームページ <http://kusadango.seesaa.net/>

## 草津川跡地公園 de愛ひろば 区間5

以前のステイスポット(Vol.74)でご紹介しました草津川跡地公園の第2弾!今回はde愛ひろば 区間5を紹介致します。

施設から車で10分の場所にあります。(1時間駐車場無料)公園には色とりどりの花が咲いており、公園全体がガーデンになっています。エリアによってガーデンのコンセプトが違うので歩いてみると、とても楽しいです。

公園内にはカフェや活動棟があります。カフェでは、滋賀の食材を使ったお食事が楽しめます。テラス席もあるのでワンちゃんも一緒にお食事ができますよ!活動棟ではバトミントンや縄跳びなど無料で借りられる遊び道具があったり、シャワーや授乳室もあるのでお子様連れにも優しい設備が整っています。

定期的にイベントも行っておりイベントに合わせて行くのもオススメです♪♪お子様から大人まで楽しめる公園ですので、近江びわ湖にお越しの際には是非、行ってみてください!

PV  
近江びわ湖



住所 滋賀県草津市大路2丁目4番11号  
電話 077-562-5010  
営業時間 9:00~17:00  
定休日 毎週火曜・年末年始

Recommends  
by  
布谷



## Tartagnan(タルタニアン)

中軽井沢にあるフランス食品ブティックのお店でお惣菜、パン、ケーキなどを取り扱っています。

オススメはフランスの味を家庭で楽しめる1,000円のお惣菜BOXとコールスローサラダ!特にコールスローサラダがお気に入りなのですが、お店の方に「サラダが格別で」と伝えると、「家でも作れますよ」と一言。思わず、自分で作るものとは違うんです!と力説してしまいました。

気楽に会話を楽しめる、面白い定員さんの多いお店です。ぜひ行ってみてください!!



PV  
軽井沢



Recommends by  
山崎

住所 長野県北佐久郡軽井沢町長倉2607-2  
電話 0267-31-6146  
営業時間 10:00~18:00  
定休日 毎週水曜日(冬季別途曜日あり)  
駐車場 4台  
カード利用 不可 ※キャッシュのみ  
ホームページ <https://www.yuji-ichida.com/>



## 紬(ツムギ)カフェ

施設から車で約3分!

異国情緒とくつろぎを求めてオリエンタルな癒しカフェへ...

和歌山県沖で起きたエルトゥール号事件から始まった和歌山とトルコの友好関係。そんなトルコを体感できるカフェ・レストランです!トルコ好きな方・異国の雰囲気が好きな方にはとっておきの場所です!

360度手作りトルコランプに囲まれた半個室空間でハンバーグ・ケバブ・ピッツァ・パスタ・カレー等のお食事メニューをお楽しみいただけます。もちろんデザートも♪

海の町、南紀白浜にお越しの際は是非!

紬カフェの広いソファ席でスローなひとときをご堪能下さい♪



PV  
南紀白浜

住所 和歌山県西牟婁郡白浜町2927-1704 のんびれっじ白浜1F  
電話 0739-33-7683  
営業時間 11:00~21:00  
定休日 毎週火曜/毎月第2月曜日 ※第2月曜日が祝日の場合は翌週に変更  
ホームページ <http://kcrjp.com/tsumugi/index.html>

Recommends by  
西森





2021年  
9月  
15日  
WED

ポイントバケーション 箱根ゴルフコンペ  
富士屋ホテル仙石ゴルフコース

開催決定しました!

日帰りでのイベントとなりますので、宿泊につきましては、オーナー様ご自身でお手配ください。  
※プレー終了後、表彰式を予定しています。

日時	9月15日(水) 8:30集合 9:06~スタート
会場	富士屋ホテル仙石ゴルフコース 〒250-0631 神奈川県足柄下郡箱根町仙石原 1237
参加費	おひとりさま <b>12,000円</b> (税込) 現地ゴルフ場払い(昼食含む) 昼食超過分・ドリンク実費 コンペ費用 <b>3,000円</b> (税込) (お支払いは現金のみ)
定員	40名(先着順) ※定員になり次第締切ます
お申込み	ポイントバケーション箱根 TEL: 0460-84-0083

2021年  
10月  
29・30日  
FRI SAT

La Cime Journey (ラシーム・ジャーニー)



at  
わん's LAND TATEYAMA

★「La Cime Journey with local specialty (ラシームジャーニー)」は、大阪のミシュラン二つ星レストラン「La Cime (ラシーム)」のシェフ高田氏が、日本各地の旬の食材を使ってオリジナルレシピを作り、その土地土地で最高の空間を提供する贅を尽くした企画です。お店に足を運ぶのは、なかなか難しい現在、千葉で、また屋外での開催が実現しました。さらにこの企画に、ポイントバケーションではお馴染み「君嶋屋」のソムリエ久保田氏がコラボし美味しいフランス料理とお酒をお楽しみいただけるイベントを開催いたします。

日時	10月29日(金) 16:00~ 10月30日(土) 16:00~
会場	わん's LAND TATEYAMA ※屋外BBQエリアでの開催予定
料金	10月29日(金) (税込・おひとりさま) <b>会員特別料金 22,000円+10P</b> 10月30日(土) <b>会員特別料金 33,000円+15P</b>

◆シェフ 高田裕介氏

辻調理師専門学校卒業後、大阪市内のフレンチ、イタリアン数軒で9年間働いたのち2007年に渡仏。フランスの名だたる3つ星レストランで修行を積み、帰国後、2010年La cimeをオープン。2012年にミシュラン1つ星を獲得し2016年に2つ星に昇格。また2020年アジアベストレストラン50では、第10位となり、さらにシェフたちの投票によって選ばれる「シェフズ・チョイス賞」を受賞。国内外から注目を集めている。



◆La Cime (ラシーム)

ミシュラン二つ星に輝く、大阪のフランス料理店。白と黒を基調としたモダンでクラシックな店内では、シェフ・高田裕介が作る洗練されたフランス料理を味わうことができると話題。クラシックなフランス料理を軸にしながらも、圧倒的なセンスと既存の枠にとらわれないオリジナリティあふれた美しい料理でオープン当初から多くのプロの料理人から高い評価を受けるレストランとして注目される存在に。

一般価格(宿泊費込) 45,000円~

※通常の施設利用料・宿泊ポイントが別途必要です  
※イベントのみのご参加も可能です  
※ご友人様のご利用は、一般価格が適用されます  
※ワンちゃんも参加いただけます  
(別途ワンちゃん特別メニュー(有料)のご用意もございます)

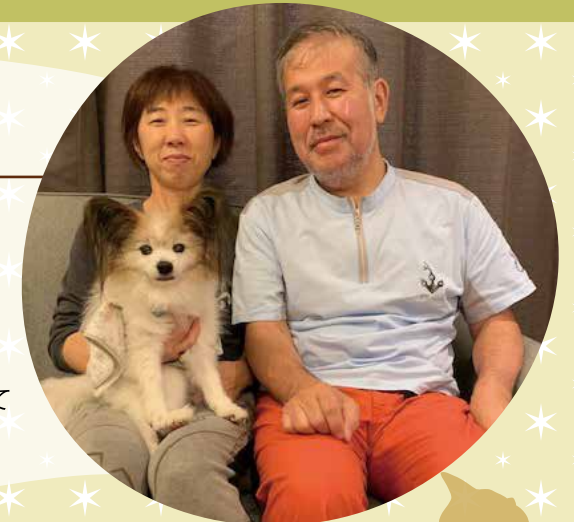
定員 各25名(先着順)  
※定員に達し次第終了いたします。予めご了承ください。

お申込み ポイントバケーション・オーナーズデスク TEL: 0570-007339

★掲載のイベントにつきまして、今後の情勢を鑑みて、中止になる場合もございます。予めご了承ください。

濱口オーナーさま

PV 近江びわ湖にて 🐾レガ/パピヨン



Q1 お気に入りの施設は?  
PV 近江びわ湖  
ロケーションがよく、ドッグランが素晴らしい!

Q2 入会してよかったことは?  
犬と一緒に泊まれるし、広い部屋なので愛犬も安心して過せます。キッチン付きなので自炊できるところも気に入っています。

PV 湯の山温泉にて  
野村オーナーさま  
🐾ピピン/トイプードル



Q1 お気に入りの施設は?  
PV 加賀山中

Q2 入会してよかったことは?  
3泊など、連泊してゆっくり過ごすことができる。

牧野オーナーさま

PV 山中湖にて 🐾イヴァーナ/シーズー



Q1 お気に入りの施設は?  
PV 山中湖  
ドッグランが広くて自然を生かしていて素敵!

Q2 どんな過ごし方をしていますか?  
とにかくのんびり過ごしています。愛犬と一緒にいけるのが最高! 都会でのお散歩とは違い、林の中を疾風のように駆け回る姿を見るとこちらも幸せな気持ちになります。

井上オーナーさま

PV 南紀白浜にて 🐾レディ/ミニチュアダックス



Q1 お気に入りの施設は?  
PV 近江びわ湖  
自宅から近く、周辺に犬の散歩ができる公園が多い。

Q2 どんな過ごし方をしていますか?  
犬の散歩をしたり、大浴場に数回入ってリラックス。夕食はピザや鍋物など家族で楽しんでいます。





ヴァークススイート箱根  
一部改修工事が完了

ヴァークススイート箱根で5月から始まった一部改修工事により、9部屋がキレイになりました。壁紙や照明が変わったので、お部屋の雰囲気も明るくなりました。また、トイレや洗面所・浴室もさらに過ごしやすくなりました。  
ぜひ、ヴァークススイート箱根へ足をお運びください。みなさまのお帰りをお待ちしております。(写真で一部、ご紹介いたします)



キッチン

壁面をタイルからパネルへ。  
清潔感もUP。



浴室

壁面をタイルからパネルへ。  
鏡もピカピカになりました。



洗面所

ライト付きミラーで使いやすさUPしました!



308



306

照明が変わっただけで天井が一段と高く感じます!  
キレイになったお部屋で、どんなステイをお楽しみになりますか?  
素敵な思い出もよかったら、お聞かせくださいね!  
皆様のお写真・メッセージお待ちしております!



かぶせ茶とは  
新芽を刈り採る前、14日間くらい日光をさえぎる為に黒い覆いを手作業でかぶせます。光合成をすることで渋み成分ができるため、それを遮りできたのがほのかに甘く飲みやすい【かぶせ茶】です。

お茶摘みイベント  
(PV湯の山温泉)

6月27日(日)開催  
毎年大人気のお茶摘みイベント。いつもより人数を減らしての開催となりました。天気は曇りで台風が近づいていましたが無事にお茶の葉を摘むことができました。ここは、かぶせ茶で人気の産地。独特のうまみ特徴です。  
実は、三重県はお茶の生産量がなんと全国3位。かぶせ茶としては、1位なのです。  
皆さん、摘み終わった後はカフェでお茶の入れ方やお茶の知識をたくさん学びながら自身で採った新芽の天ぶらを召し上がっていました。

滞在後アンケートより  
PV那須にお泊りのオーナー様から  
いただいた「お声」

大浴場の浴室にも時計があると  
便利だと思う



防水タイプの時計を  
設置しました!



滞在後のアンケートは  
コチラからお願いします

新サービスが始まりました! 「お声」を聞かせてください

皆様のご滞在がより快適になるよう、またいつでもご利用いただけるようにウェブからご要望を承られるようになりました。お部屋の中に、「滞在中のご要望はコチラから」というご案内を設置しております。  
どんなに些細なことでも構いません。なにか、ご不便などございましたらお気軽にお申し付けください。できる限り早急に皆様のご要望にお応えして参りたいと思います。  
ぜひ、ご利用ください。

また、滞在後のアンケートもいつでも受付けております。滞在中は、忙しくて書けなかったけど、実はこんな滞在で楽しかった・今度はこれがあるとうれしいな等どんな内容でもOK。  
オーナーズサイトの対象ページで、ご滞在された施設を選びそこからご入力いただけます。どうぞ、ご協力よろしくお願いたします。  
ちょっとした素敵な想い出も、ここが皆様のお声、お待ちしております。



## 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9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

お見積り額に応じて、「選べる特典」をプレゼント！

※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。

詳しくは、お問合せください！

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)



広告

# KOMEHYO 宅配買取キャンペーン

ポイントバケーションの会員様向けに「買取キャンペーン」を実施いたします。ご来店いただかなくても、送るだけで査定・買取いたします。まずはお気軽に、お問合せください。

キャンペーン限定 買取成立特典

20万円以上買取成立で  
アーリーチェックイン  
レイトチェックアウト **無料券**  
プレゼント

査定料無料  
送料・返送料無料  
キャンセルOK

箱に詰めて  
送るだけ



### 買取品目

宝石・貴金属/  
時計/ブランド筆記具/  
ブランドバッグ・財布・小物/  
衣料品/カメラ/楽器/きもの

※必ずこちらからお申込みください  
ポイントバケーションオーナーズデスク

0570-007339



段ボールが必要な方は便利な **宅配キットを無料**でお届け

買取  
簡単  
4ステップ



① 受付  
お電話またはお問合せフォームからお申込みください。折り返し、KOMEHYOの担当者からご連絡いたします。



② 送付  
お手持ちの段ボールにお品物と申込用紙を入れ、KOMEHYO宅配買取宛にご送付ください。



③ 査定  
お品物をお預けいただき鑑定士が査定。



④ お支払  
査定後、提示金額にご納得いただければ、ご指定の口座にお支払いいたします。

KOMEHYO

創業70余年 | 東証二部上場  
愛知県公安委員会許可 第541162007700号

# Owners Desk

オーナーズデスクからのお知らせ

## 各施設メンテナンス（休館）のご案内

各施設、下記期間はメンテナンス期間のため、客室・共有部はご利用いただけません。またお電話もつながりにくくなりますので、お問合せ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下呂	9月6日（月）～9月10日（金）
ポイントバケーション近江びわ湖	9月13日（月）～9月17日（金）
ポイントバケーション加賀山中	10月4日（月）～10月8日（金）
わん's LAND館山	10月4日（月）～10月8日（金）

皆様にはご不便をおかけいたしますが、安全な施設運営のためご理解賜りますようお願い申し上げます。

## ポイントバケーション南紀白浜 マンテナンス日程変更のお知らせ

ポイントバケーション南紀白浜にて一部客室のメンテナンス予定でしたが、諸般の事情によりメンテナンス日を下記の通り変更いたします。

旧メンテナンス日程	2021年6月7日（月）～2021年6月9日（水）
	↓
新メンテナンス日程	2021年12月13日（月）～2021年12月15日（水）

## わん's LAND専用ダイヤル変更のご案内

ポイントバケーション、わん's LAND統合に伴いわん's LAND専用ダイヤル（0570-073911）が変更となりました。

今後のお問合せやご予約は

**オーナーズデスク：0570-007339 (v.owners@relo.jp)** までご連絡くださいませ。

## 人数変更フォームのお知らせ

この度お電話のみで承っておりました、宿泊人数のご変更がWEB上でご申請いただけるようになりました。ご宿泊の前日までにご申請いただきますようお願いいたします。

★当日のご変更につきましては **v.owners@relo.jp** まで

メールにてご連絡くださいませ。



人数変更フォーム

また現在、キャンセル待ち・お問合せについてもWEB申請フォームより承っております。併せてご活用くださいませ。

キャンセル待ち申請 ▶



お問合せ ▶

