

三年目の正直? 真の目標に向かって。
新ブランドも無事スタート。

ないない尽くしの中、夢中で走った二年間でした。
なんだか、金繰りばかりやっていったような気がします。
そして真価を問われる三年目に入りました。
この苦しさ、『とってもしいい経験だった』と、懐かしく思えるように、早くしたいと思っています。

先物の掛け率五三%の威力は、やっぱり凄いですね。
新ブランド、ハウス・オブ・ホワイトカシミアは、
結構面白くなりそうです。楽しみです。
そうです、ビー・エッチ・エフ時代の到来です。



秋冬物PART II

七月五日 (火)

～八日 (金) です

小社にて開催します


今回は九月中旬デリバリー分の商品です。
ニットが最も貢献する時期ですね。

素材は昨年好評だった梳毛のタスマニア
・ウールをはじめ、シルク・ウール、ソフ
ト・ウール、アルパカ、本糸、等々多彩で
す。もちろんカシミアも、前回分にプラス
してデザイン物を充実させました。

無地物の割合が多かったので、多色使い
のジャガードやインターシャ、配色を入れ
てカラフルで楽しめる、バリエーションを
増やしました。

秋物展 best-3


5色展開
グリーン、ベージュ、オレンジ、グレイ、
ブラック



10ゲージ 手織、畦編み
ウール、アクリルのミックス糸の一欲染め、
ビッグタイプのボトルネックです。
色目はだんぜんブラックでした。
今回最もセーターらしいセーターです。

NO. 1251 W50%, AC50%
上代¥23,000


8色展開
オフ、グリーン、ピンク、レッド、ベージュ
モカ、グレイ、ブラック



10ゲージ 柄編み
ふんわりしたラム梳毛でとても軽く上が
りました。
メランジならではの色目です。ネックのポロ
が可愛く好評でした。

NO. 1239 W75%, Ny25%
上代¥19,800

5色展開
オフ、サーモン、ベージュ、グレイ、
ブラック、



10ゲージ 天竺ワイドリブ
ウールを全く使っていない晩夏、初秋物
パノールノットという特殊な意匠染糸です。
秋の立上がり用としてトレンドタイプの店で
大変好評でした。

NO. 1253 Ac22%, Ny15%, Ry63%
上代¥19,800

編み地も手織の天竺、畦はもちろん、柄
編みのカット・ソーまで、かなりの型数で
のラインアップです。



南青山山界隈

小社の隣となり、ニッカビルの地下にウ
ケボーンという英国調のレストランがありま
す。

大航海時代の帆船のイメージでちょっと重厚な
内装です。

ウスケボーンとは古代ケルト語で、ウイスキーの
語源だそうです。もちろんニッカの経営。

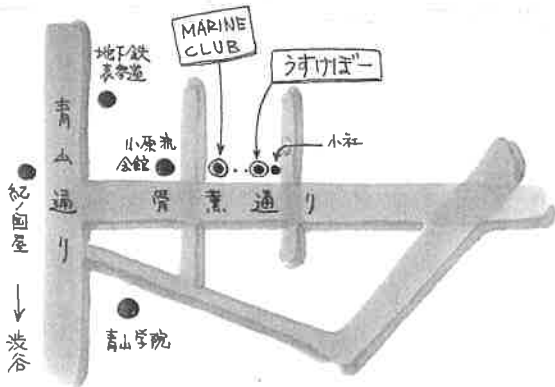
一軒おいて、一階がスイスチョコレットのレタラ
ッハとベルサーチのショップがあるビルの地下に
は、マリーン・クラブというエ
スニック調のレストランがあります。

室内は明るく、メインコンセプトはヨットクラ
ブといったところですが、こちらはサントリーが
母体です。

両方とも自社の特徴が良く出ていると思います。
母体の名前をいわれると、なるほどと頷けます。
もちろんランチタイムは両方とも、いつも一杯
ですが、ウスケボーンは男性、マリーン・クラブは
女性と、男女の支持が明確に別れていてなかなか
おもしろいと思います。

内装や社員の制服などのイメージの違いもさる
事ながら、サービスの仕方や社員の雰囲気まで両
社の社風を反映しているようで、おもしろいニ
マリしてしまうことがあります。

偶然近くなってしまったのか、青山で競争して
いるのかわかりませんが、いつの間にか比較して
しまいます。



出張 ア・ラ・カル・ト

ホテル選びの楽しみ

生来の旅好きのためか、出張はあまり苦にならない方で。

「遠くまでわざわざ」と言っ
て載くんですが、こちらは遠い
ほど喜んでるケースが多いんです。
それに会社でお会いするより、
ご自分のお店でノビノビと仕事
をされている所で、お話をうかが
う方がい話が聴けるみたい
で楽しみます。



でも、なかなか出張に出られずに残念です。で
きるだけ出掛けるようになります。スママセン

仕事の仕方は人それぞれ。出張の際、仕事以外
で楽しみを作ることは、仕事のメリハリをつける
ためにも意義のあることだと思います。

もちろん仕事に支障があるようではダメですが、

旅行屋のころからずっと続けているのが、出張
に行ったら、自分への投資のために、いいホテル
に泊まって勉強すること。

我々庶民では、なかなか直に一流のものを体験
するチャンスが少ないので、毎泊は無理でも三泊
に一泊ぐらいは、その一流のホテルに泊まって、
一流の雰囲気、サービス、建物、インテリア、等
々。その場に自分を置いて、体験することは貴重
だと思います。

本来なら全額自分で負担するところを、会社か
ら交通費や宿泊の補助してもらったから、こ
んなにいいチャンスはありません。

恩師の塩田正志先生に言われたことは、「シテ
イ・ホテルを勉強するときは、一流ホテルの一番
安い部屋、食事は外」そしてゆくゆくは「一流ホ
テルに似合う人間にならなさい」でした。
よく雑誌などで、部屋の広さやサービスやグレ
ード等を特集したりランク付けしていますが、い

いホテルを体験していると、それに頼らなくても
このホテルが本物か上げ底か、なんとなく分かっ
てくるような気がします。

少ない経験の中でも、印象に残っているのが、
パリのオテル・リッツ。ここは勉強になったとい
うより感動でした。それに、この時は足が地に着
いていませんでした。

外国では迎賓館の代わりになっているホテルも
多く、ウィーンのインペリアル・ホテルに泊まっ
たときは、エジプトの亡きサタト大統領が泊まっ
ておられて二階の全フロアーが貸し切りでした。
他にもインドのボンベイにあるタジマール・
ホテル。ケニアの首都ナイロビのノーフォーク・
ホテル等々。思いで深いホテルがいっぱいありま
す。

国内では、京都の都ホテル。ここを定宿に出来
たら何日間の出張でもいいと思います。

名古屋のホテル・ナゴヤキャッスル。ここの上
階のレストランで名古屋城と向かい合っている朝
御飯。これだけでこのホテルに泊まった甲斐はあ
ります。残念ながらお城側にシングルなし。

思った以上に嬉しかったのが、長野のホテル・
長野国際会館、岡崎のオーワホテル、大阪日航ホ
テル等はいっぺんにファンになってしまいました。

自分の主観と偏見で、好きなホテルを見つける
のは勉強というより、楽しいものです。

お薦めのホテル、教えてください。



水茶のみ話

ニット屋になる前は
海外旅行の添乗員でした
チャンスがあったら
是非お薦め



カナディアン・ロッキー

神秘的湖・マリンレイクでの釣り

カナディアン・ロッキーの雄大な自然を背景に、
どうしてもやってみたくて思っていたのが、バンフ
スプリングス・ホテル・ゴルフコースでプレイする
こと。

それと、きれいな雪解け水の流れる川か、山の中
の湖で、フライフィッシングを体験することでした。
ヤッパリ、ミーハーなんですかネー。

念願がなつた、バンフスプリングス・ホテル・ゴ
ルフコースでのプレイは、なんとか雨にならず、雲
の切れ間から青空とロッキーの岩山が、時々現れる
ぐらいの空模様ななか、モントリオールから来たとい
う夫婦と一緒に。

ポー川に沿ったコースはフラットな林間コースで
思った通りのきれいなコースなんです。カナディ
アン・オープンを開演するだけあって、難しいんで
す。だから、スコアーはいまいち。でも憧れのコー
スでプレイ出来ただけで大満足。

馬より大きな野生のムースが、コースのなかに現
れたときはびっくりしました。

もう一方の釣りの方は、前日の大雨が嘘のように
晴れ渡った、カナディアン・ロッキーの中でも最も
美しいといわれるマリン・
レイクが舞台です。

あさっては六月だというのに、
雨が降ってセーターを着てい
ても寒いぐらい冷え込み、この天
候では釣りは無理だと、ほとんど諦めていました。
「釣れなくてもとと、糸を垂れるだけでもいい



マイクの名前のイラスト

から」と覚悟を決めて、釣りのライセンスを買い、
ガイドを頼んだのです

ところが翌日は、これ以上ない青空。本当にラッ
キーでした。「これで本当にレインボー・トラウト
(虹鱒)でも、釣れたらなんだか怖いネ」などと話
しながら、ノンビリと周りの景色を堪能しつつ釣糸
を垂れていました。

小一時間ほどたつて、手応えがあったのかな々と
思ったら、バシャァァと魚が湖面に跳ねたのです。
ビックリです、その湖面に跳ねた魚はナント私
の糸に繋がっていたのです。

素人のばかづきって、本当に怖いですね。なにせ
私の方は、釣りは子供の頃以来なんですから。

近くを通りがかっていた遊覧船からは喚声と拍手、
バチバチとカメラのシャッター。なんだかスターに
なった気分です。

カナディアン・ロ
ッキーの神秘的湖と
いわれるマリンレ
イクで、釣人(誰で
もいい)が獲物を釣
り上げたシーンは絶
好のシャッター・チ
ャンスだったはずで
す。



(マリン・レイク) いかに釣れそうと思いませんか

四十cmもあるレイ
ンボウ・トラウト(虹鱒)を傷つけない
ように、静かに湖に
返し「楽しませてく
れてありがとう、グ
ッド・ラック」と接
拶するのはとても
清々しいものです。

この時ガイドのマイクがいった言葉は忘れられま
せん。「自分が釣り上げたトラウトを自然の中で食
べる味は最高だよ。でも逃がしてやったトラウトの
味はもっと美味しく、一生忘れないんだよ。」