

# 丸の内キャリア塾

Marunouchi Career Academy

2012  
MARCH  
LECTURE  
**117**



Ayako Ohta

人材育成コンサルタント/  
パレフェクト代表取締役  
太田彩子さん

1975年神奈川県生まれ。早稲田大学法学部卒業。リクルートでフリーマガジン「ホットペッパー」の創刊に携わり、企画営業として活躍する。2005年に独立し、営業職を中心とした人材育成コンサルタントとして4万人以上の女性をサポートしてきた。営業職の女性を応援するコミュニティ「営業部女子課」を主宰する。

Subject

自分を  
最大化する

丸の内キャリア塾とは、キャリアデザインを考える女性のための実践的学習講座です。毎回1つのテーマを掲げ、キャリアアップに必要な考え方や行動方法について多面的に特集しています。今回のテーマは「自分を最大化する」。自分を理解し、自分の強みを最大限に引き出すための方法を学びます。

## 第66回セミナー

「人生のValue Up術——『自分価値』向上のヒント」

# 大切なのは、自分を知り 自分の目的を定めること

東京・丸ビルホールにて、第66回セミナー「人生のValue Up術——『自分価値』向上のヒント」が開催された。数多くの女性営業職を支援してきた育成コンサルタントの太田彩子さんを講師に招き、「自分の価値」を上げるための方法について語っていただいた。

【今回の講師】

人材育成コンサルタント／パレフェクト代表取締役

太田彩子さん

自分の能力を發揮し  
輝いて生きていきたい

これまで4万人以上の女性営業職の育成にかかわる中で、私はたくさんの方から「自分価値」を上げるヒントを教わりました。自分の価値を上げるとは、どういうことなのでしょう。あるいは、私たちはなぜ自分の

価値を上げたいと思うのでしょうか。私たちが自分の価値を向上させたいと願うのは、誰もが「自分の最大化」を目指しながら生きていくから。私はそう考えています。誰もが自分の持つ能力を最大限に發揮し、それを周囲に認めてほしいと思っています。そして、自分が最も輝ける場所所で生きたいと望んでいるのです。それが自分を最大化することです。

しかし、それは簡単なことではありません。なぜ、自分の価値を上げ、自分の最大化を目指すことは難しいのでしょうか。子どもの頃のことを思い出してみてください。誰でも将来の夢があったはずですが、しかし、その夢のままに生きる事ができていない人は少ないでしょう。それが難しいのは、自分自身のことを何も分からずに抱いた夢だからです。自分の可能性も、能力も知らずに抱いた夢は「弱い夢」です。大人になっても、そのような夢をもとに自分の価値を上げようとすると、闇雲にいろいろな

資格を取得しようとしたり、方向性のない行動を繰り返してしまいます。それを私は「自己満足」のわなと呼んでいます。私自身、かつてそのわなにはまっていた。20代前半、私は次々にいろいろな資格にチャレンジしました。気象予報士、中小企業診断士、漢字検定、インテリテックデザイナー……。しかし、結局どれもものにすることはできませんでした。当然です。私は資格というよるを着て、世間に認められていただけだったからです。つまり、資格を取る目的がなかったのです。あったのは、周囲から認めてほしいという焦りと、自己満足だけでした。

こうした場合、私は、自分の価値を上げるのに必要なことは何かを真剣に考えるようになり、自分の価値を向上させるための上昇スパイラルモデルです。

自分の価値を高めるための上昇スパイラルモデルには、5つのステップがあります。1つ目が「自分分けをする」、2つ目が「伸びしろを仮定する」、3つ目が「方向を定める」、4つ目が「手段を取得する」、そして5つ目が「自分を組み立てる」。

「自分分けをする」とは、自分の強みや弱点を自分自身で理解することです。「伸びしろを仮定する」とは自分がどのくらい成長できるか仮説を立てること、「方向を定める」とは戦略を立てること、「手段を取得する」とは戦術を考えることです。これらを経て初めて「自分を組み立てる」ための行動を起こすことが可能になります。

重要なのは、自分を知ることであり、自分を見合った目的を設定することです。他人のまねをしていないうちは、自分らしい目的を定めることは決してできません。

この5つのステップは、おそらく何度も繰り返されることでしょう。途中で失敗したら、また最初のステップに戻って、検証し、やり直してみてください。この地道な作業を繰り返しているうちに、いつか自然に「自分を組

み立てる」ということの実感が得られるはずですが、そのときこそ、次のステージに歩を進めるときです。

自分を知る方法を、さらに具体的に掘り下げてみましょう。ポイントは3つです。

まず、自分では当然のようにできるのに、周囲からはすごいと言われることを思いっただけ挙げてください。それがすなわち、あなたが「できること」です。次に、昔からずっとやり続けていることを挙げてください。それは、あなたが「大切にしていること」です。最後に、もし自分の命が残り1カ月だけになったとしたら、何をやるかを考えてみてください。それが、あなたが「やりたいこと」です。

「できること」「大切にしていること」「やりたいこと」。この3つの要素がすべて、必ず重なる部分があるはずですが、その重なる部分が、すなわちあなたの「自分価値」のバリューアップポイントです。「できること」だけをやっても、成長は望めません。例えば、会社の上司から「君はこれが得意だからやってみて」と言われたことだけをやっていても、自分の能力は伸びていきません。

また、「大切にしていること」だけを自分の価値と考えることもできません。なぜなら自分が大切にしていること、周囲があなたに期待していることは必ずしも一致しないからです。周囲から認められなければ、それは価値であるとはいえません。

同じ理由で、「やりたいこと」だけをやっても自分の価値は高まりません。自分がやりたいことは、周りの人たちに認められて初めて意味のあるものとなるからです。

そのようにして「自分価値」が何かが分かったら、次はその価値の向上に向けて行動を起こしてください。まずは、明日から実行できる「小さな一歩」が何かを考えましょう。すべての行動はそこから始まります。

1人でも多くの働く女性が自分の価値を理解し、それを高める方法を知ること。そして、より輝く生き方を手に入れられること。それが私の願いです。

「3つの視点から  
自分を知る」

「自分の価値を上げる  
5つのステップ」

# CHANEL

## LE BLANC

光が紡ぐシャネルの「白」——ルブラン

### シャネルだけに許された「白」の極みへ。

最新の薬用有効成分TXC\*

シャネルが9年の歳月を費やした、ホワイトニングケアの大きな発見。ルブランの美白\*\*有効成分TXC。それはメラニン生成に関わる要因へ長時間アプローチし続ける、ただひとつの貴重なアクティブ成分。新セラムには、新たにパールプロテインエキス\*\*\*配合。澄んだ光がはぐくまれ、つややかな透明感に満ちた肌へ。

\* シャネルが完成させた最新の美白有効成分。トランスナチュールセル（2011年現在、日本で承認された新規美白有効成分として最新）  
\*\* メラニンの生成を抑え、シミ、ソバカスを防ぐ \*\*\* 真珠のタンパク質から得られた保湿成分。加水分解コンキオリン液

新発売 ルブラン セラム（薬用ホワイトニング美容液／医薬部外品） 30mL 15,750円（本体15,000円）  
ルブラン クリーム（販売名：クリームTX）（薬用ホワイトニングクリーム／医薬部外品） 50g 13,650円（本体13,000円）

トライアル サンプルで実感してください。  
詳しくは、シャネル化粧品コーナーにて。※品切れの際はご了承ください。

シャネル 0120-525-519 PC:chanel.com Mobile:chanel-beaute.jp





発祥学者・食文化論者 小泉武夫さん

1943年福島県生まれ。1982～2009年東京農業大学教授。現在同大学名誉教授。鹿児島大学や琉球大学などの客員教授のほか、多くの公職を務める。日本経済新聞に「食あれば家あり」を18年にわたって連載中。著書多数。

【第一部】基調講演
小麦と日本人の食文化
昨年の暮れ、若者に人気の北海道のソフトホテルで食べたパンのおいしさを、もう一度、それが「パン」……。使っている小麦は何かと思つたら、ゆめちからという最近注目の北海道の優良品種でした。従来の国産小麦よりたんばく質が多く含まれ、日本人が大好きなモチモチ感が特徴的な小麦です。日本人と小麦の関係は大変古い。3000年くらい前の縄文時代には、粉にひいて水でこね焼いて食べていた痕跡が遺跡から発掘されています。奈良時代には小麦の栽培が始まった記録が文献に残っています。江戸時代に輸入された小麦の二毛作も始まります。水車が登場して製粉が楽になり、小麦の消費量が飛躍的に伸びたのも

【第二部】デモンストレーション

国産小麦を使ったパンと料理



三國シェフによる実演では、国産小麦の「ハルユタカ」と「ゆめちから」を使ったオリジナル料理4品（写真）を紹介しました。
ステージではその中から、パンに前菜からデザートまでフレンチのフルコースを詰め込んだという「ピタパン ア・ラ・ミクニ」を調理。ピタパンの生地をこねながら、「練れば練るほどモチモチ感」。このコンが国産小麦の大きな特徴と三國シェフ。
ピタパンに詰める具材づくりでは、「バセリのビュレを混ぜた「ハルユタカ」の衣で包んだ小アジのペニエを調理。「国産小麦の衣で揚げるとこんなに色鮮やかに」という三國シェフの言葉通り、油に通したとん、バセリの緑が一段ときれいに、会場からは驚きの声も。用意されていた「ピタパン ア・ラ・ミクニ」が参加者全員に配られると、「ワハハ、モチモチの食感が楽しい」「香りがとてもいい」といった声があちこちで上がりました。
国産小麦の魅力がおいしい料理を支え、いっそう引き立てることへ、納得の輪が広がったようでした。



ピタパン ア・ラ・ミクニ フルーツピッツァ 簡単・鶏肉と白身魚のクリームシチュー ザンギ・グリーン揚げ

疾患や心疾患の予防にもいい。小麦にはグルテンもたくさん含まれます。カルシウムは食べた栄養成分の吸収を促進するという重要な働きがあります。小麦と一緒にいろいろな食品をバランスよく摂れば、体に栄養が効率よく行き渡ります。小麦を食べる際の注意として、小麦の食べ方の高度な知恵に魅へんがあります。京都に麩屋町通があります。平安時代から京には麩がありました。麩は小麦粉に含れたたんばく質のグルテンを除去して焼いたもので、たんばく質の塊です。肉を食べながら栄養豊富です。肉を食べながらこの頃の日本人は、小麦や大豆に含まれるたんばく質で栄養を補っていました。小麦は消化もよく、麩は養生食としても重宝されています。小麦はビタミンB群も多いので、疲労やストレスの予防に役立ちます。血管を強くするビタミンEも多く含むので、脳血管



司会の小口絵理子さんはトップシニアの職階で「国産コムギ大使」に就任

要望を問うたに、給食メニューの調理が上位に並びます。日本の食につきり浸透した小麦料理は、今後ますます彩りを増していくでしょう。
小麦にはグルテンもたくさん含まれます。カルシウムは食べた栄養成分の吸収を促進するという重要な働きがあります。小麦と一緒にいろいろな食品をバランスよく摂れば、体に栄養が効率よく行き渡ります。小麦を食べる際の注意として、小麦の食べ方の高度な知恵に魅へんがあります。京都に麩屋町通があります。平安時代から京には麩がありました。麩は小麦粉に含れたたんばく質のグルテンを除去して焼いたもので、たんばく質の塊です。肉を食べながら栄養豊富です。肉を食べながらこの頃の日本人は、小麦や大豆に含まれるたんばく質で栄養を補っていました。小麦は消化もよく、麩は養生食としても重宝されています。小麦はビタミンB群も多いので、疲労やストレスの予防に役立ちます。血管を強くするビタミンEも多く含むので、脳血管

国産小麦の魅力を探る たんぱく質が多く 栄養も豊富 独特のモチモチ感



今月中旬、東京・大手町の日本本社6階カンファレンスルームで、NIKKER丸の内キャリア塾スペシャルセミナー「国産小麦の魅力を探る」協賛 協同組合全国製粉協議会が開催された。小麦の歴史や食材としての特徴などを解説した小泉武夫さんの講演に続き、フランス料理シェフの三國清三さんが、日のために創作した「ピタパン ア・ラ・ミクニ」の調理を披露。さらに、お入心のなごもトークショー、ピタパンの試食へと進み、参加者はまさに五感で満喫する夕べとなった。

【第一部】基調講演
小麦と日本人の食文化
昨年の暮れ、若者に人気の北海道のソフトホテルで食べたパンのおいしさを、もう一度、それが「パン」……。使っている小麦は何かと思つたら、ゆめちからという最近注目の北海道の優良品種でした。従来の国産小麦よりたんばく質が多く含まれ、日本人が大好きなモチモチ感が特徴的な小麦です。日本人と小麦の関係は大変古い。3000年くらい前の縄文時代には、粉にひいて水でこね焼いて食べていた痕跡が遺跡から発掘されています。奈良時代には小麦の栽培が始まった記録が文献に残っています。江戸時代に輸入された小麦の二毛作も始まります。水車が登場して製粉が楽になり、小麦の消費量が飛躍的に伸びたのも



（オテル・ドゥ・ミクニ）オーナーシェフ 三國清三さん

1954年北海道増毛町生まれ。15歳で料理人を志し、国内で修業後、74年渡欧。アラン・シャベルなどの三つ星レストランにて修業。85年東京・四谷に「オテル・ドゥ・ミクニ」を開業。2010年フランス共和国農務労働省アワーズを受賞。現在、子供の食育活動やスローフード活動も進めている。著書多数。

【第三部】トークショー
国産小麦と日本の食文化

小泉（テーブルに並んだ三國シェフのオリジナル料理を見て色鮮やかで美しいですね。（ピタパンを手に取り）香りもいい。（口食べて）これはうまい。
三國 この小さなパンにフルコースの宇宙を詰め込みました。虹の7色を意識して盛り込んだ食材が、甘み・酸味・塩味、苦み・うまみのすべてを表現しています。
小泉 国産小麦がなぜモチモチなのかといえば、日本人の好み合うように品種改良されているからです。北海道なれいな土壌で育つた小麦は、たんばく質（グルテン）が非常に多く含まれています。
三國 国産小麦は、昔から日本人の食を支えてきました。安心・安全な国産小麦の量産は、食料安全保障や次世代の文化継承の観点から、私たちの大切な使命だと思います。
小泉 多少値段が高くても、国産のものをつくらんと食べてほしいですね。最近の若い人たちは食事の量が減っています。それは元気が出ません。小泉 心身ともに豊かに過ごすためには、やはり食生活が基本です。先ほど試食したピタパンのように、野菜や果物、肉、魚など多彩な食材をバランスよく食べることを心がけてほしいですね。
三國 私は食育活動にも取り組んでいます。子供たちには、自然な食べ物こそ自分の血肉になるのだと教えています。空腹を満たすだけが食事の目的ではありません。小泉 昔々も国産小麦を上手に食卓に取り入れて多彩な食生活を実現していただければと思います。本日はありがとうございました。

「うちむぎ」とは、「家（うち）」と「肉麦（ないばく＝国産小麦）」の2つの意味を合わせもつ言葉です。

うちむぎクッキング部
うちでつくろう、うちもぎパンつくろ。
おいしいね!
うちむぎクッキング部
www.facebook.com/uchimugi

「いいね!うちむぎクッキング部」のFacebookページは一般公開されていますのでアカウントを登録されていない方もご覧いただけます。なお、「いいね!」ボタンコメントの投稿は登録後、ご利用いただけます。

facebookにてただいま公開中!丸の内キャリア塾セミナーで披露いただいた「三國シェフのオリジナル小麦料理レシピ」を掲載中です。

Subject 自分を最大化する

成長を続けるための5つのポイント

- 1 心の感度を高めよう
2 知性を柔軟に使う
3 「ながら自己修養」をする
4 自分の可能性を否定しない
5 精いっぱい、等身大で努力する



「12の物語」著者 田代 太田

～震災復興を願い、丸の内がお花見スポットに～ 「丸の内さくら祭り2012」開催

三菱地所は、3月31日(土)～4月6日(金)の7日間、「千代田のさくらまつり」(主催:千代田区・千代田区観光協会)の開催に合わせ、「丸の内さくら祭り2012」を開催します。丸ビル1階マルキューブに、高さ5mのさくらの生木3本を展示。来場者の方に、さくらの花を模したメッセージカードに震災復興の願いごとを記入していただきます。さくらの木を表現した特設ボードに貼り付け、満開のさくらを完成いただきます。さらに、秩父・羊山公園の芝桜の丘ミニチュア版の展示や4月2～6日には数量限定の茶道デモンストレーションを行います。3月31日には、大道芸イベント「ヘブンアーティスト in 丸の内」等も予定しております。文化あふれる丸の内にご越しください。



さくらの花見ガーデン(丸ビル1階マルキューブ) ●お問い合わせ/丸の内コールセンター ☎03-5218-5110(11:00～21:00、日曜・祝日は20:00まで)

料理と日本酒を楽しむ会 赤坂ジパング×吉乃川

460年余の歴史ある越後の良酒「吉乃川」。このたび日本料理の老舗「なだ万」のプロデュースする「赤坂ジパング スーパーダイニング」にて、吉乃川を楽しむ会を開催いたします。旬の食材を使った料理全7品と吉乃川の酒を心ゆくまでお楽しみください。
日 時:2012年4月14日(土) 開場17:30～/開演18:00～20:30
場 所:赤坂ジパング スーパーダイニング
東京都千代田区永田町2-14-3 赤坂エクセルホテル東急14階
参加費:10,500円(消費税込、事前振り込み)
定員:50人(先着順)つき、定員に達次第応募を締め切らせていただきます。
申し込み締め切り:4月6日(金)
【お申し込み方法】住所・氏名・電話番号・人数を明記の上、電話・FAXまたはメールにて右記担当者宛てにご連絡ください(郵送不可)。



吉乃川株式会社 企画部 (担当 峰政・小野) ☎0258-35-3000 FAX:0258-36-1107 e-mail: sake@yosinogawa.co.jp

日本一のジュエリー産地やまなし 人材育成と技術の継承をめざす

山梨県は国内ジュエリーの約1/3を生産する日本一のジュエリー産地です。1000社を超えるジュエリー関連企業があり、若手の育成にも力を入れています。その代表格が山梨県立宝玉石美術専門学校。同校は、国内唯一の公立ジュエリー専門学校で、ジュエリー産業発展のための人材育成を目的に運営されています。授業ではジュエリーのプロが直接指導し、次世代へ技術を伝えます。卒業生で、山梨県オリジナルブランド「Koo-hu(クーフー)」のデザイナーとして活躍する女性は、「恵まれた環境で基礎から学べ、しっかり仕事に生かせる場所」と語り、地元でスキルアップを図る良さを強調しています。山梨ジュエリーという新たな「輝き」に今、注目が集まっています。
山梨県観光部観光企画・ブランド推進課 〒400-8501 山梨県甲府市丸の内1-6-1 ☎055-223-3776



Koo-huコレクション2012「愛珠華露」

スマホから、メールを送るように。
LiveCard
友人や仲間、大切なあの人へ、カードや手紙をカンタンに郵送できます。
あの人へ、あなたの「想い」を伝えたいと思ったら、あなたの言葉で、あなたの好きなデザインで、好きな写真をレイアウトして、すぐに「LiveCard」を送ってください。Eメールを送るような「手軽さ」で、きつメール以上にあなたの「想い」が伝えられると思います。
1 デザインを選ぶ
2 文章を入力する
3 カード・手紙を送る
デジタルポスト supported by Oakキャピタル株式会社 株式会社フライトシステムコンサルティング 株式会社ソフトフロント 東京リスマチック株式会社 株式会社日立システムズ 株式会社アイフリーク

パソコンから、メールを送るように。
LiveCard DM
お客様の心に届くダイレクトメールやビジネスレターを郵送できます。
大切な方々へ、ダイレクトメールやビジネスレターを送りたいと思ったら、あなたの言葉で、あなたの好きなデザインで、写真素材を上手に活用して、「LiveCard DM」を送ってください。Eメールを送るような「手軽さ」で、デザイン作成から発送までスピードで行えます。
1 カンタン作成
2 スピード発送
3 詳細を深める
詳しい情報はこちら。 http://biz.livecard.jp/

PROUD

プラウド駒場

新／発／表

# 駒場邸館

第1期～第3期で203戸の販売が終了しました。



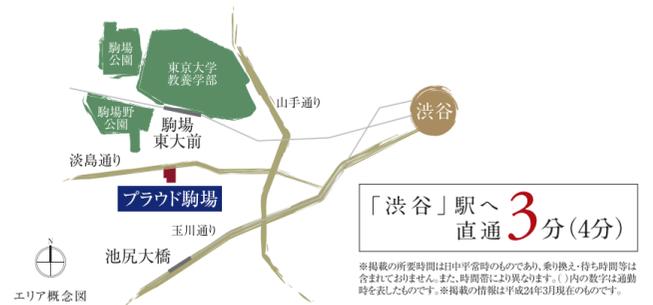
外観 完成予想図

閑静で緑豊かな駒場の丘、駅徒歩5分・全223邸のランドマークレジデンス。

「渋谷」駅へ約1.6km圏の目黒・駒場の丘。  
時を越え、環境を受け継いでいく都心がここにある。

武蔵野を思ふ緑樹に彩られた「駒場野公園」(現地より約480m・徒歩6分)。「東京大学教養学部」(現地より約440m・徒歩6分)をはじめとして、都内有数の文教の地が形成された  
知の丘。この緑と歴史が薫り、都心に寄り添う邸宅の地に、「プラウド駒場」が誕生します。

※徒歩分は1分=80mとして算出(端数切り上げ)しております。



エリア概念図

「渋谷」駅へ  
直通3分(4分)

※掲載の所要時間は日中平常時のものであり、乗り換え・待ち時間等は含まれておりません。また、時間帯により異なります。( )内の数字は通過時間を表したものです。※掲載の情報は平成24年3月現在のものです。

## REAL ROOM

約12.0畳の居間・食堂、約7.0畳・6.0畳・5.8畳の洋室など、  
実際の空間の広さを体感していただけます。

家具のない、モデルルーム公開!

リアルな暮らしや、空間の本当の広さを体感していただくために、  
家具が一切設置されていないモデルルームをつくりました。  
まるで新居に初めて足を運ぶような気持ちで、お楽しみください。

※REAL ROOMは、実際の建物内の住戸ではありません。



エンタランスホール 完成予想図  
※掲載の各完成予想図は計画段階の図面を基に描いたもので、実際とは多少異なります。敷地の植栽は特定の季節の状況を示すものではなく竣工時には完成予想図程度には成長しております。なお、植栽の種類等は変更となる場合がございます。また、各種機器・配管・素材等は一部省略および簡略化しております。家具・調度品等は変更になる場合があります。



「プラウド駒場」マンションギャラリー 〒153-0042 東京都目黒区青葉台1-13-10  
■電車でご来場の場合(駐車場は3カ所からお選びいただけます) ※駐車台数は限りがございます。なるべく公共交通機関をご利用ください。  
①「代官山マンションスクエア」駐車場(土・日・祝は、マンションギャラリーまでハイヤーで送迎可能です)  
②「コインパーク青葉台2丁目第3」駐車場 ③「三井のリパーク目黒青葉台2丁目第3」駐車場 ※料金は弊社にて清潔いたします。

第4期モデルルーム公開中

ご来場予約・資料のご請求は  
営業時間/1000~1800(火・水曜定休)

0120-580-223

www.p-komaba.jp

プラウド駒場

検索



携帯電話からも資料請求できます。



予告広告

本広告を行うまでは、契約又は予約の申込みに一切応じられません。また申込みの順位の確保に関する措置は講じられません。あらかじめご了承ください。(販売予定時期/平成24年4月下旬)

■「プラウド駒場」第4期予告物件概要●交通/京王井の頭線「駒場東大前」駅徒歩5分、東急田園都市線「池尻大橋」駅徒歩12分●所在地/東京都目黒区大橋二丁目683番55(地番)●用途地域/第1種住居地域、第2種中高層住居専用地域●敷地面積/7,799.24㎡(建築確認対象面積)●構造・規模/鉄筋コンクリート造9階地下1階建(建築基準法上は地上8階地下2階建)●建築確認番号/第UHEC建確22533変4号(平成23年11月14日付)●総戸数/223戸(他に管理事務室1戸)●販売戸数/未定●予定販売価格/6,340万円~8,940万円●予定最高価格帯/6,700万円台※100万円単位●間取り/2LDK~3LDK●専有面積/60.26㎡~81.97㎡●バルコニー面積/7.20㎡~12.80㎡●駐車場/99台(使用料未定)●管理費等/未定●管理形態/区分所有者全員により管理組合を結成していただき、運営・管理業務は野村リビングサポート(株)に委託予定●売主・販売代理/野村不動産株式会社 国土交通大臣免許(12)第1370号(社)不動産協会会員(公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟 〒163-0566 東京都新宿区西新宿1-26-2 新宿野村ビル●売主/トヨタホーム株式会社 国土交通大臣免許(2)第6467号(社)不動産協会会員(公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟 〒461-0001 愛知県名古屋市中区東区泉1-23-22●販売提携(媒介)/野村不動産アーバンネット株式会社 国土交通大臣(3)第6101号(社)不動産流通経営協会会員(公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟 〒160-0022 東京都新宿区新宿2丁目12番8号 アーバンプレム新宿6階●デザイン監修/株式会社三菱地所設計●施工/前田建設工業株式会社 東京建築支店●入居予定時期/平成24年10月中旬●販売予定時期/平成24年4月下旬※記載の専有面積・バルコニー面積は第4期以降の販売住戸に対してのものです。※入居予定時期につきましては、東日本大震災に起因する事象等により、変更となる場合があります。