

Connect × Review



◆雑誌「ViVi」専属モデルのマリエさん。最近では、テレビにも活躍の場を広げています！モナコGPコース中のローズカーブ。ここからコースを見られるのはセレブの証



美容

セレブ発言連発で注目度UP!? 自ら“セレドル”を名乗る マリエさんってどんな人?

マリエさんのフランス系カナダ人のお父様は、オイル会社を経営する社長さん。世界各地に5軒の自宅があるほか、大型クルーザーや自家用ヘリなども所有する。正真正銘のセレブなんです。最近では免許もないのに、駐車スペースが空いたからと彼女用の外車を購入したという、びっくりにエピソードも。そんな彼女が一番、普通の家庭と違うと感じるのは?

「日本と海外に自宅があること。日本にある2軒以外に、パリ、ニース、ロスに1軒ずつありますから。小さいころから家族で頻りに海外に行っていました。それから、よく社交界に連れ出されたことかな(笑)(マリエさん)では、逆にセレブで困ったことは? 「よく、驚いて」と言われることです。それに、新人なので電車で移動するんですけど、私だとわかるとスゴク変な顔で見られること」

(石橋夏江/rap)



世界バリバリ

『世界バリバリ★バリュー』
(TBS系 毎週水曜 22:00~)

マリエさんもレギュラー出演中のバラエティ番組。毎回、世界各国のセレブのゴージャスな暮らしを垣間見ることが出来ます。マリエさんのセレブ発言にも注目!



こちらがコラーゲンたっぷりの背骨肉を煮込みまくったスープ。コレだけでも飲んでみたい!

ニラや白菜などの野菜がてんこ盛り! 「カムジャタン」は栄養バランスも◎です(中サイズ・2~3人前/3000円)。なお「ビタミン類が豊富な緑黄色野菜と一緒に摂れば、コラーゲン生成がよりスムーズに!」とは片桐衣理先生・監 (www.eni-clinic.com)

撮影/土屋健一

食

おいしく食べて美肌になれる!? 最近、「コラーゲン料理」が 流行ってるらしいですよ

うにも肌が気になる今日このごろ。このままじゃマズいわ…と、思い立ち調べてみると、「コラーゲン」を含んだ料理の数々を発見!! 「コラーゲン辛口回鍋肉」に始まり「コラーゲン入りサワー」なんて変わりダネまで、は、色々あるのねえ。そこで赤坂の韓国家庭料理店「味門」を突撃! コラーゲン鍋として呼び声の高い「カムジャタン」を注文。運ばれてきた鍋を見て、まずその野性味あふれる見た目に圧倒! で、肝心のお味。まるやかで濃厚なスープ、またそれに絡み合う具材のコラボが絶妙っ。箸がすすむわあ。つてあれ? 一気に食べちゃったけどコラーゲンはどこに? 「豚の背骨肉を8時間ほどじっくりと煮込んだものをスープのベースに使用

しています。これにはコラーゲンがたっぷり。本国では人気の定番メニューなんですよ(味門代表・朴正碩氏) 韓国人に美肌の持ち主が多いのもこの鍋のおかげ? と、ところで、そもそもコラーゲンとは何なのか。内科・美容皮膚科医で、雑誌などのコメントーターとしても活躍する衣理クリニック表参道院長・片桐衣理先生に話を聞いた。 「簡単にいえばタンパク質の一種。関節などの細胞を作る成分なので体中にもあります。皮膚の中で一番多いのは肌の復元力・弾力性を司る「真皮」です。また、コラーゲンを多く含むのは動物の骨や軟骨周囲、皮部分。加熱すると溶けるのでスープや鍋はいいですね」 そういふことなら、この冬は鍋でハリツヤ肌を目指します! (保科早苗)

美容日記



「ホットペッパー.jp」
www.hotpepper.jp/

10月27日からクチコミ情報もチェックでき、最大25枚の写真でお店の情報が超々わい! 「ホットペッパー.jp」。今回のネタ、コラーゲン料理も「コラーゲン」で検索すると、ざくざく探せます。●検索機能以外のコンテンツ: 飲み会なんでも研究所/飲み会幹事案集マニアル/ Snap Cm gallery/NGアテレコCM劇場ほか