

買うなら9.5度でしょ!
ホントにそう?

人気ドライバー
同モデルの
スペック違い
比較テスト

インタビュー 稲見萌寧

目標は永久シード
まず今年1勝!

WEEKLY
GOLF DIGEST

ゴルフ

2/22

2022 No.7

460yen

松山英樹

2022

クラブセッティング

ダイジェスト

Feb. 2022 Volume 57
Number 7

アマ競技三冠が 気づいちゃいました!

日本社会人ゴルフ優勝
日本ミッドアマ優勝・関東ミッドアマ優勝

強豪アマの
スイングの
改造ポイント

“僕が取り組む技術”
金谷拓実レッスントーク

放っておくとこわい
ショットと
パットのズレ

今野大喜(プロ5年目)
今野康晴(叔父)
上達二人三脚

ウツドとアイアン
振り心地が合うのは
このシャフト
テンセイオレシト
モーダス105はいいぞ

今の時季に!
体によさそう
SWING体操

4月号(2月8日発売)・5月号(2月15日発売)・6月号(2月22日発売)・7月号(2月29日発売)・8月号(3月7日発売)・9月号(3月14日発売)・10月号(3月21日発売)・11月号(3月28日発売)・12月号(4月4日発売)

お持ち帰りも
忘れずに！

都内から1時間、45のホール
を持つ巨大丘陵コースに、ピザ
通たちの熱視線が止まらない。

視線の先にあるのは、昨年11
月から供される超本格的ナポ
リピッツァ。イタリア産のオリ
ブオイルやグラナダチーズが
のった全粒粉のピザ生地を、遠
赤外線で焼き上げたというこ
ちらは、クリスマスで香りが高
く、専門店顔負けの味わい。

旨さの秘密は、日本一の称号
を持つ坂本大樹シェフが監修し
た最新の電気ピッツァ窯による
もの。一般客もOKで、テーク
アウトも可能とのこと。良い時
代になったものです。

今週のお昼はコレ食べよ

今週の

66品目

推しメン！

72 PIZZA sette due
マルゲリータ

1380円(税込)

ここはミラノかつ！
クリスマス。ピーな生地に
モッツアレラが
映える

PHOTO / Tsukasa Kobayashi

ここで
食べられる

鹿沼72カントリークラブ

45H・16551Y・Par180 栃木県鹿沼市楡木町1475
☎0289-75-2111



こちらが坂本シェフが全面監修
した“カリノピッツァオープン”。
研修を受けた6名のスタッフが
生地から手で延ばし焼き上げる