

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

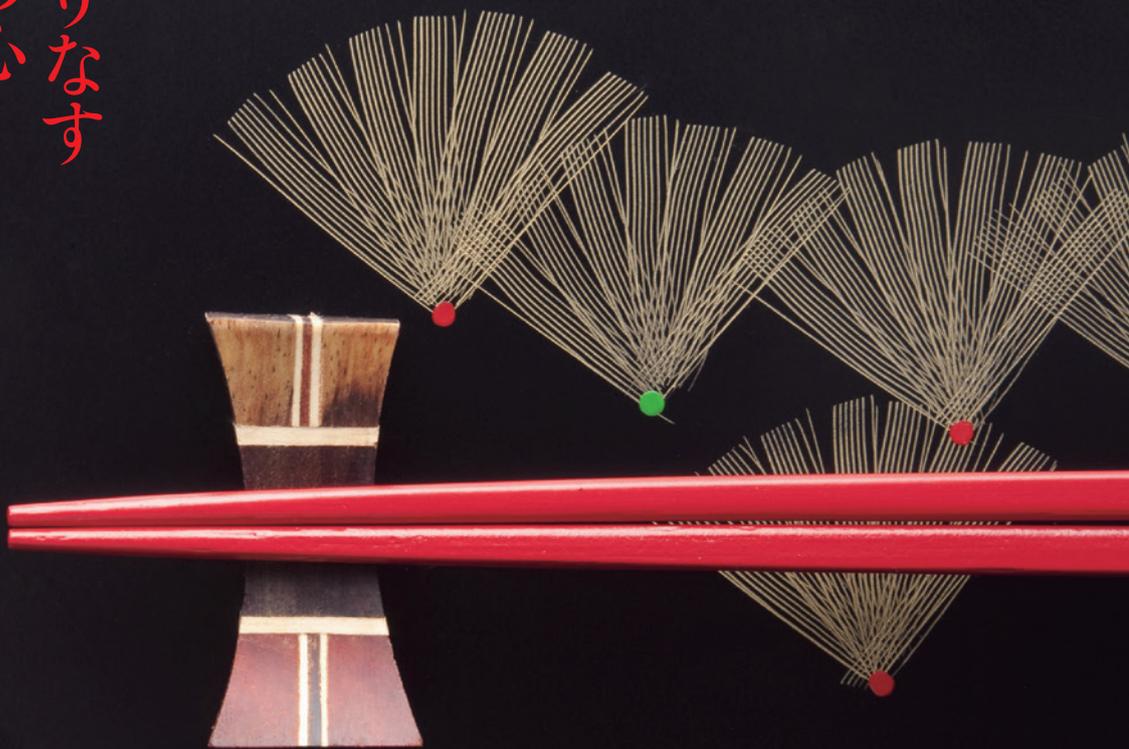
毎日に発見を、人生に豊かさを

2024 Sep.
[FUKUOKA]

9

百年料亭

伝統が織りなす
もてなしの心



FUKUOKA
GOURMET BATON

—福岡グルメバトン—
広東料理 かたおか

TSUWAMONO

—大人の逸品—
GoPro / HERO12 Black

AFFLUENTからのプレゼント

HAWAII REAL ESTATE

リゾート地に暮らす、投資する
ハワイ不動産の魅力

日本人の海外旅行先として常に上位に名前の挙がるハワイ。
ここ数年は別荘と投資、その2つの利用を同時に叶えられるエリアとしても注目を集めている。
そこでハワイの魅力とともに、ハワイ不動産の市場や
頼れるエージェントについて紹介しよう。

マンションタイプのコンドミニアムが
人気のワイキキビーチエリア。



ハワイ島はハワイ諸島の中で最も広大
で、豊かな自然があふれる島。一方で、
美しいビーチリゾートや一流ゴルフ
コースなどもあり、ゆったりとしたバ
ケーションを楽しめるのが魅力。





ハワイ島コハラコーストエリアに建築中のヴィラー軒家完成イメージ。ゆったりとした間取りに、オーシャンビューの立地で解放感は抜群。晴天率が高くハワイ島最大の白砂ビーチ、ハブナビーチに近くマリナアクティビティにも便利。



リゾート地ハワイが理想的な投資先である理由

自然が身近にありながらも、ショッピングや美味しい料理、多種多様なアクティビティなど、リゾート地ならではの楽しみを存分に味わえるハワイ。加えて人々はフレンドリーで治安がよく、安定した気候や災害の少なさも魅力で、日本人のみならず世界の人々もリゾートする人気リゾート地だ。

そんなハワイだからこそ、近年は不動産投資先としても注目を集めている。自身の別荘や会社の福利厚生施設としてはもち

ろん、バケーションレンタルとして貸出すことで収益化も期待できる。リーマンショックやコロナ禍においても市場価格の変動が少なく、安定的に価格は上昇。今後も長期的に成長が見込まれている(図①)。また、自然保護区が多いハワイは、限られたエリアにしか物件が建てられないため、経年で家の価値が下がる日本より、中古物件でも買い手が付きやすいという点も見逃せないポイントだ。

では人気の物件はというと、ワイキキならコンドミニアムだが、観光客が少なくゆったりと美しいビーチやゴルフを楽しむたいなら、オアフ島のコオリナ地区、エバ地区のタウンハウスや、ハワイ島のコナエリアに並ぶリゾート内の一戸建てがおすすめです。

ハワイ不動産はエージェント選びが重要

様々な魅力のあるハワイ不動産。当然、条件の良い物件を求めて競争率も高いため早い決断が重要だ。自身の使用目的にあつたおすすめエリアや物件選び、実際に購入したい

図① 中央販売価格 (ホノルルリアルター協会不動産情報提供サービス全体)



各データポイントは1ヶ月のアクティビティです。※2024年7月16日現在のデータ
All data from HI Central MLS. Data deemed reliable but not guaranteed. InfoSparks © 2024 ShowingTime.



オアフ島西部コオリナ地区のアパート「コオリナフェアウェイズ」。ゴルフコースビューの部屋があり、エリア内の移動にゴルフカートも利用できるユニークな物件。そのほか、高架鉄道「スカイライン」が開通したエバ地区も今後発展が期待できるエリアだ。

となった場合のローンや所有形態の違いについてなど、ハワイと日本では勝手が異なることも多いので、現地の情報に強い信頼できるエージェントがいると心強いだろう。
ハワイ不動産に関するサービスをワンストップで提供する「ファミリーハワイリアルティ」は、ハワイ州不動産ライセンスを持つ不動産会社。コンドミニアムの仲介から、別荘の建築注文、建売販売などあらゆるニーズに対応し、オアフ島だけでなく100件以上の取引をしている。また、ハワイ島で別荘を建てることのできる数少ない会社

でもある。日本とハワイの両方に窓口があり、日本国内ではハワイ不動産の最新情報や国内税務処理などを、そしてハワイでは現地視察やハワイ州税理士との面談、銀行口座の開設などを経験豊富なスタッフがフルサポートしてくれるので、手続き等でわからないことがあっても安心して任せることができる。もちろん、ハワイ不動産の売却相談や売却時に内装やインテリアを整え、より魅力的に見せるステージングの手配も可能だ。まずは情報収集を兼ねて、オンライン相談から始めてみてはいかがだろうか。

ハワイ不動産 無料相談会開催

別荘購入や投資、移住など、ハワイ不動産の購入や売却をお考えの方を対象に、オンラインの相談会を開催中。また、ハワイの最新情報や不動産事情を提供するオンラインセミナーも実施しているので、まずはお気軽にお問合せを。

☎ 0120-268-288

(平日10:00~18:00)



<https://family-hawaii.net/seminar/7422>

FAMILY
HAWAII REALTY

ファミリーハワイリアルティ 🔍

☎0120-268-288

©東京都中央区銀座6-10-1 GINZA SIX 11F

ハワイ不動産の売却も
お気軽にご相談ください



お問合せ特典

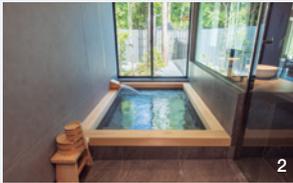
お電話またはwebサイトからお問合せいただいた方に、ハワイ不動産のマーケット事情や、失敗しない物件の選び方、人気物件コンドミニアムの紹介、購入に関するHow toを完全網羅した一冊「ハワイ不動産攻略完全バイブル」を無料でプレゼント!



1組
2名様

**箱根リトリート villa 1/f
温泉スイート(庭苑付)「いぶき」
16号棟 ペア宿泊券(1泊2食付)**

箱根・仙石原の1万5000坪の広大な敷地に18棟のヴィラが点在する同ホテル。北欧リゾートのような温かみと洗練された雰囲気が同居するヴィラは、すべて温泉付きで、箱根の自然を目前に極上のひと時を過ごせる。今夏には、間取りや趣向の異なる7棟のヴィラを新設。そのひとつ、「いぶき」16号棟は堀に囲われたプライベートな庭や広い浴槽を備えており、自分たちだけの時間を愉しめる。日常を忘れて自分の心身と向き合う、癒しの滞在を体験してみては。



1. 広さ120㎡の「いぶき」16号棟客室。
2. 家族でも入れる広々とした浴槽。小さな子ども連れでもゆったり過ごせる。
3. 夕朝食は、大正3年創業の温泉旅館「俵石閣」を改装した「料亭 俵石」で。近隣の素材を使った本格的な懐石料理が楽しめる。

宿泊券利用期限：2025年7月31日(木)迄 ※除外日あり
 ① 0460-83-9090
 ② 神奈川県足柄下郡箱根町仙石原1286-116
 ③ 箱根登山バス「俵石・ガラスの森」バス停より徒歩5分
 ④ <https://www.hakone-retreat.com/villa/>

2



5名様

「ワイルドターキー バーボンハイボール 8% 350ml」1ケース(24本)

ケンタッキーを代表するプレミアムバーボン・ライウイスキーブランド「ワイルドターキー」から、「ワイルドターキー バーボンハイボール 8% 350ml」が9月24日(火)に発売。「ワイルドターキー」らしい甘みや香り、しっかりとした味わいを引き出した今までにないハイボールに仕上がっている。一日の疲れと渴きを癒す最初一杯に、あるいは肉料理などとのペアリングもおすすめ。ウイスキー好きはぜひ試してみてください。

希望小売価格：295円(税込)
 CAMPARI JAPAN株式会社 カスタマーサービス
 ① 03-6455-5810(平日9:00~18:00)
 ② <https://camparijapan.com/>

Present

AFFLUENT 2024 September

皆様に感謝の気持ちを込めて
 編集部がセレクトした「とっておき」をプレゼント。

**中野酢
「デイズ貴醸」「デイズ長醸」900ml**

昔ながらの製法で100日以上かけて作られる「中野酢」のお酢は、ツンとした嫌な酸味のない、まろやかでコクのある味わいが特徴。今回は飲むサプリメント「デイズ」シリーズから、古式伝統製法の黒酢に完熟南高梅、青梅、梅エキスをブレンドした「貴醸」、発酵熟成させたにんにくとデーツを合わせた「長醸」を各1名様にプレゼント。味の良さはもちろん、疲労回復や血流促進など、健康面でもサポートしてくれる逸品だ。

価格：各15,120円(税込)
 株式会社 蔵元 中野商店
 ① 075-205-5335 ② <https://nakanosu.co.jp/>

各1名様



4



1組
2名様

**Dear Wan Spa Garden
「VILLA twin」ペア宿泊券(1泊2食付)**

森のスパリゾート「リソルの森」に、愛犬と泊まれる全10棟のヴィラからなる「Dear Wan Spa Garden」が10月7日(月)オープン。ヴィラには黒湯の天然温泉のほか、デッキテラス、専用ドッグランなどが備えられ、細部までドッグフレンドリーな贅沢空間が広がる。夕朝食はインルーム会席御膳または房総の恵みを味わうバーベキューで、愛犬と部屋食で楽しめるのも嬉しい。

宿泊券利用期限：2025年4月30日(水)迄 ※除外日あり
 ※宿泊者1名あたり2頭まで、1室最大4頭(大型犬は2頭)まで宿泊可
 ① 0475-35-3333 ② 千葉県長生郡長柄町上野468-1
 ③ 県道67号線「板倉IC」より車で約5分
 ④ <https://resol-no-mori.com/dearwan>



下記URLまたは左記QRからご応募ください。
<https://afflu.jp/present-fukuoka/>
 ※締め切りは2024年9月29日(日)
 ※プレゼント応募は(株)affluentにて承ります。

Special 伝統が織りなすもてなしの心

07

百年料亭

Present

04 AFFLUENTからのプレゼント

Things

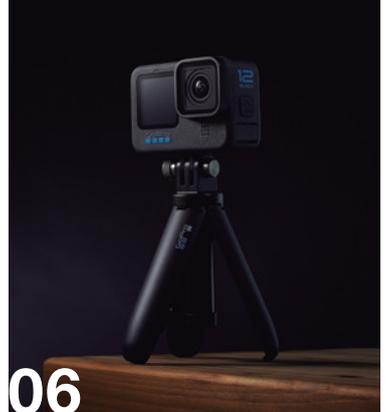
06 TSUWAMONO ー大人の逸品ー
GoPro/HERO12 Black

Regular

12 PREMIUM GALLERY

Gourmet

14 FUKUOKA GOURMET BATON
中央区浄水通/広東料理 かたおか



06



07



14

AFFLUENT WEB & SNS

公式サイト、各種SNSにて最新情報を発信中!



@affluent.tiktok



@affluent insta



@affluent.fb

2024年9月発行

Publisher 高山勇樹 Editor 小笠原由恵
Producer 森 正太郎 相崎美帆
Chief Editor 菊地 学 松田芹璃菜
Designer 松本健司
Cover Photo KPG-Payless/Shutterstock.com

編集・発行/株式会社affluent
福岡営業所/福岡県福岡市博多区博多駅中央街8-1 JRJP博多ビル3F
東京本社/東京都港区赤坂9-7-1 ミッドタウン・タワー 43F

広告掲載・チラシ折込・誌面内容のお問合せ

☎ 0120-121-084 (平日10:00~18:00)

配布に関するお問合せ

☎ 0120-124-034 (平日10:00~18:00)

配布に関するご連絡・お問合せ・送付停止については、右記QRからもご連絡いただけます。



※広告内に記載されている価格表示は「税抜」、「税別」または「広告内の価格は全て税抜価格です」等の表示がない場合は全て税込価格となります。

※掲載情報は2024年8月21日時点のものです。ご利用の際には事前に最新の情報をご確認ください。
本誌掲載記事の無断転載を固く禁じます。

株式会社affluentにおける個人情報の取り扱いについて

◎お預かりした個人情報は株式会社affluentが管理し、AFFLUENT会員登録、プレゼントの発送、アンケート集計および広告配信を目的として利用いたします。◎お預かりした個人情報は、ご本人様の同意なく第三者に提供することはありません。ただし、法令などにより個人情報の提供を求められた場合を除きます。◎プレゼントの発送を外部に委託する場合があります。◎個人情報をお預け頂くことはご本人様の任意ですが、必要事項に不足があると、あらかじめ明示した利用目的に対応するご本人様のご要望にお応え出来ない場合があります。◎当社が保有する応募者ご本人様の個人データについて、利用目的の通知、開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、消去及び第三者への提供の停止、第三者への提供記録の開示のお申し出には適切に対応いたします。ただし必要に応じて、追加書類の提出を伴う厳正な本人確認への協力をお願いする場合があります。あらかじめご了承ください。◎当社が保有する個人情報の漏洩が発生した場合には、個人情報保護委員会に報告し、漏洩した情報のご本人様に通知を行います。

◎個人情報保護管理者/株式会社affluent
個人情報保護管理室 室長

◎個人情報に関する苦情・問合せ窓口/株式会社affluent
お問合せ ☎ 0120-121-084(平日10:00~18:00)

TSUWA MONO

大人の逸品

Texts_SAYAKA NAGASHIMA.
Photographs_HIDE NOGATA.

思い出を臨場感たっぷりに残せる タフで機動力に優れたアクションカメラ

暑さも一段落し、屋外でのアクティビティが増える秋。旅行やアウトドアレジャーの楽しみの幅を広げてくれるのが、小型ながら手ブレ補正機能や防水性能、広角レンズなどを搭載したアクションカメラだ。

そんなアクションカメラの先駆者的な存在が「GoPro」だ。GoPro社の創設者兼CEOのニック・ウッドマンが、かつて趣味のサーフィンで迫力ある写真を高画質で撮影できるカメラを求めたことからその歴史は始まった。2005年4月に初代となる、手首に装着して水中撮影が可能な35mmフィルムカメラを発表。その後はデジタルへの移行、ビデオ撮影機能の追加、広角撮影への対応など、時代とともに改良を重ねて現在に至る。

「HERO12 Black」は、12世代目となるGoProの最新モデルだ。従来製品のパフォーマンスを受け継いだまま、バッテリーの性能向上により撮影可能時間が最大2倍に増加した。新アクセサリ「Maxレンズモジュール2.0」では、177度というGoPro史上最大の超広角撮影を実現。Apple AirPodsなどのBluetoothオーディオデバイスの接続対応や、自動的に発動するHyperSmooth 6.0ビデオブレ補正を搭載するなど、撮影機能も大幅にアップグレードしている。プロも使えるパワフルなモデルながら、直感的な画面デザインで、カジュアルユーザーでも十分に使いこなせる。

一人称視点で、臨場感いっぱい思い出を残せるのがアクションカメラの魅力だ。いつもはスマホのカメラで済ませているという人も、今年はGoProで新たな記録の楽しみを見出してみたいかだろうか。

©GoPro Inc. @gopro.com

GoPro HERO12 Black

¥62,800 (税込)



伝統が織りなすもてなしの心

百年料亭

老舗の料亭だからこそ体験できる特別な時間がある。
非日常を味わいに、料亭を巡る旅に出かけよう。



ふぐ・日本料理 喜楽庵

日 本は、創業100年以上の企業数で世界一を誇る老舗大国だ。長きにわたって大切に受け継がれてきた数々のこだわりと、時代ごとに移り変わる顧客のニーズをしっかりと掴んで対応する柔軟性——。そんな老舗ならではの伝統や心遣いを最も身近に感じることができる場所の一つに、料亭が挙げられる。

日本各地に数ある料亭のうち、創業100年を超え

る老舗料亭は、とりわけ非日常の特別な体験をもたらしてくれる存在だ。年月を重ねてきたからこそ醸し出される重厚な場の雰囲気に入りながら、その土地土地の食材を使った珠玉の料理や酒、そして代々継承され磨かれてきたもてなしの心を堪能する。慌ただしい外界とは違った時の流れに身を置いて、その店でしか味わえない、貴重で贅沢なひと時を心ゆくまで楽しみたい。

※各料亭の料理写真は一例です。また、予約や提供の人数など、施設の利用や注文に条件があるものもあります。写真以外のメニューも含め、詳細はHPやお電話などでご確認ください。

百年料亭ネットワーク 参画料亭

- ① 料亭 富士見館 (青森県黒石市)
- ② 料亭 石川 (秋田県湯沢市)
- ③ 料亭 京極 (岩手県盛岡市)
- ④ 懐石料理 東洋館 (宮城県仙台市)
- ⑤ 四山楼 (山形県山形市)
- ⑥ 料亭 亀松閣 (山形県山形市)
- ⑦ 米沢牛・山懐料理 吉亭 (山形県米沢市)
- ⑧ 日本料理 行形亭 (新潟県新潟市)
- ⑨ 料亭 鍋茶屋 (新潟県新潟市)
- ⑩ 百年料亭 宇喜世 (新潟県上越市)
- ⑪ 磯料理 松月 (富山県富山市)
- ⑫ 割烹 松本館 (長野県松本市)
- ⑬ 料亭 明月楼 (石川県加賀市)
- ⑭ 料亭 山屋 (埼玉県川越市)
- ⑮ 伝統料亭 萬松館 (岐阜県岐阜市)
- ⑯ ぎふ水琴亭 (岐阜県岐阜市)
- ⑰ 郷土料理 松正 (岐阜県多治見市)

- ⑱ 千歳楼 (岐阜県養老町)
- ⑲ 望洲楼 (愛知県半田市)
- ⑳ 御料理 伊勢幾 (滋賀県彦根市)
- ㉑ 料亭 公楽 (香川県宇多津町)
- ㉒ 得月楼 (高知県高知市)
- ㉓ 料亭 金鍋 (福岡県北九州市)
- ㉔ 日本料理 筑紫亭 (大分県中津市)
- ㉕ ふぐ・日本料理 喜楽庵 (大分県臼杵市)
- ㉖ 料亭 一力 (長崎県長崎市)
- ㉗ 料亭 田吾作 (熊本県熊本市)

百年料亭ネットワーク

◎<https://100nen.info>

27の料亭が守り続ける 文化のともしび

～百年料亭ネットワークとは～

「百年料亭ネットワーク」という名前をご存じだろうか。それは、『建物及び周辺施設等が百年以上の歴史』を持つ、日本を代表する複数の料亭によるプロジェクト。伝統的な日本料理を守り、それぞれの家風やしきたりを継承する地域の老舗同士が交流することで、国内外からの誘客を促進し、地方都市の活性化に資することを目的としている。現在、参画している全国27軒の料亭では、伝統のともしびを大切に守り続けながらも、今の時代に合わせた最上級のもてなしで、極上の時間を提供している。今回はその一部を紹介しよう。

懐石料理 東洋館

○宮城県仙台市

「東街道越路」と呼ばれた小高い丘の上に佇む歴史ある建物。その重厚な雰囲気浸りながら、料理人が心を込めてつくった季節の懐石料理を楽しむことができる。



◎宮城県仙台市太白区向山1-1-16
 ◎022-222-7019
 ◎<https://toyokan.jp>
 ◎昼 11:30～15:00、夜 17:00～21:00
 ◎月曜日
 (祝日の場合は営業し、翌火曜日休業)



社の都の絶景と
季節の料理を
目と舌で味わう

仙台市内から広瀬川を隔てた丘陵地にある「東洋館」。明治40年創業で、当時のままの木造建築が、歴史の重みを伝える重厚さとあたたかな雰囲気を醸し出している。少人数用から大広間まで、7つの部屋を有しており、どの部屋からも市内の絶景を一望できるのが特徴。春には桜、夏には青々とした緑、秋には紅葉、冬には雪景色……と、どの時季に訪れても、季節を象徴するような美しい風景が迎えてくれる。

そんな眺望とともに味わえるのが、目にも美しい懐石料理。新鮮な魚介類を中心に、旬の食材を楽しむことができる。詩人・土井晩翠ら文人墨客にも愛されてきた東洋館。当時と変わらぬ時が流れるやすらぎの空間が、慌ただしい日常の喧騒を忘れさせてくれるだろう。



料亭 亀松閣

○ 山形県山形市

亀松閣が目指すのは「まるで竜宮城へ訪れたような、日常とは異なる居心地の良さ」。真心込めた料理とめてなして、夢のような一日を過ごすことができるはずだ。



◎山形県山形市薬師町2-8-81

◎023-631-3644

◎<https://kishoukaku.com>

◎昼 11:30~14:30、夜 16:30~22:00

◎水曜日

明治天皇ゆかりの 料亭で 極上の体験を

杜の中にひっそりと佇む「亀松閣」。ここは、明治14年、明治天皇が山形へ行幸される際の行在所として、初代山形県令・三島通庸によって建てられた建物が、民間に払い下げられ誕生した、由緒ある料亭だ。

門へと続く石畳に一歩足を踏み出すと、もうそこは日常から離れた特別な空間。建物内にも明治天皇がお座りになられた玉座の間がある「あやめの間」など、当時の面影を今に伝える貴重な手がかりが大切に残されている。

「お越しいただく全てのお客様をお料理で笑顔に」という思いを込めて供される料理は、調味料や天然の食材にこだわり、地元の美味が豊富に使われている。歴史ある建物で、地酒やワインと味わう山形の旬。ほかでは体験できない贅沢な時間だ。

吉亭

米沢牛・山懐料理

○ 山形県米沢市

かつて上杉家の家老屋敷があった土地に建てられたという吉亭。大正や昭和初期にタイムスリップしたような気分の中、味わう料理は格別だ。



◎山形県米沢市門東町1-3-46

◎0238-23-1128

◎<http://www.yoshitei.co.jp>

◎昼 11:30~15:00 (L.O.13:30)、

夜 17:30~21:00 (L.O.19:30)

◎水曜日



古き良き時代の 風を感じながら 米沢牛を堪能

江戸時代末期に、「津の国屋吉貞(よしてい)」の屋号で絹織物織元を営んでいたのが始まりだという「吉亭」。映画『忍ぶ川』(熊井啓監督)のロケ地としても有名で、大正期に建てられた本屋は国の有形文化財に登録されている。また、建物を囲む庭は、米沢市内では最も古い庭園の一つに数えられており、米沢の昔ながらの四季の風情を堪能することができる。

この店を訪れたらぜひ味わいたいのが、米沢を代表する食材である米沢牛だ。厳選した牛肉を使って供される、すき焼きやしゃぶしゃぶ。そして吉亭だけの醍醐味である、懐石料理に準じる郷土料理「山懐料理」。大正口マンを感じながら、最上級の地の食材に舌鼓を打つ。古き良き時代の米沢を、ぜひ吉亭で体感してほしい。

料亭 明月楼

○ 石川県加賀市

落ち着いた雰囲気や漂う室内でいただく料理は、素材だけでなく、器にも深いこだわりが。場の雰囲気も含め、五感をフルに使って食を堪能してほしい。



◎石川県加賀市山中温泉下谷町口1-1
◎0761-78-0103
◎<https://meigetsuro.jp>
◎昼 11:00～14:00、夜 17:00～22:00
◎水曜日



自然あふれる
温泉地の老舗で
絶品の鰻料理を

松尾芭蕉も愛したという、北陸・加賀の山中温泉。自然豊かなこの地に位置するのが、料亭「明月楼」だ。大正時代に川魚料理店として創業。当時は眼下の溪谷で釣り上げた鮎や岩魚などの川魚をその場で調理し、提供していたそうだ。その頃の名残りが、現在店の名物として供されている鰻。今は厳選した国産鰻を湧き水が入った生簀で活かし、その都度捌いて井や懐石料理に仕立て、訪れる人たちに口福をもたらしている。

部屋は全てが川に面した座敷で、広間を含めて全5室。それぞれが異なった趣を醸し出している。用途や人数に合わせて使い分けることができる。川のせせらぎに耳を傾けながら、絶品の料理を味わう時間は、まさに贅沢そのもの。至福のひと時を全身で体感したい。

料亭 得月楼

○ 高知県高知市

得月楼を象徴する「梅」の字があしらわれた暖簾が印象的。得月楼では、自慢の庭園を一望できる「高陽邸」をはじめ、11の座敷で土佐ならではの味が楽しめる。



◎高知県高知市南はりまや町1-17-3
◎088-882-0101
◎<https://www.tokugetsu.co.jp>
◎昼 11:00～14:00 (L.O. 13:30)、夜 17:00～22:00



高知を代表する
料亭で楽しむ
伝統の味

高知の観光スポット「はりまや橋」のたもとに佇む料亭「得月楼」。明治3年の創業以来、その歴史と伝統を受け継いできた。また、宮尾登喜子の小説『陽暉楼』の舞台としても知られている。そんな高知を代表する老舗が最も賑わうのが、毎年1月中旬から3月中旬ごろにかけて咲く鉢植えの梅（鉢梅）を座敷に並べる「盆梅展」の時期。初代店主が蒐集を始め、代々の店主が大切に育ててきた盆梅の数々を目当てに、全国から大勢の人が訪れるという。

もちろん、得月楼の特長は梅だけにあらず。初代板前より受け継いだ技が光る「土佐会席」や郷土料理である「皿鉢料理」といった土佐ならではの味に、幕末の著名な庭師の手による庭園など、そのもてなしの心は一年を通して堪能できる。

ふぐ・日本料理 喜楽庵

○ 大分県臼杵市

畳敷きの座敷から和モダンな洋室まで、さまざまなニーズに応える個室を完備した喜楽庵。絶品のふぐ料理や全国でも珍しい本膳料理を味わうことができる。



④大分県臼杵市城南9組
 ©0972-63-8855
 ①https://usukikirakuan.com
 ⑤昼 11:30~15:00、夜 17:00~22:00
 ⑥水曜日(祝日の場合は営業)



当主自ら腕を振るう 極上の料理

明治11年創業の「喜楽庵」。豊後水道の身の引き締まった魚や地元旬の野菜を使った懐石料理、新鮮なふぐ料理を楽しむことができる、臼杵を代表する老舗である。初代より料理屋を営んできたこの店では代々当主が自ら包丁を握っており、現在は5代目が自慢の腕を振るっている。

喜楽庵では、ふぐと並ぶ名物として本膳料理が挙げられる。これは、2代目当主が臼杵藩主の料理番を務めた廣瀬家に基づいて藩の本膳料理(武家が客をもてなすための料理。日本料理の原型ともいわれる)を学び、伝承を許されたもの。本膳料理が味わえる店は日本に数軒のみだという。大正11年建造の歴史ある建物で味わう、職人の技。臼杵を訪れる際には、必ず立ち寄りしたい名店だ。



料亭 一力

○ 長崎県長崎市

2社14寺がほぼ一列に立ち並ぶ寺町通りに佇立する一力。風格と懐かしさが同居する静かな空間で、歴史と伝統を感じながら長崎ならではの美食を堪能できる。



④長崎県長崎市諏訪町8-20
 ©095-824-0226
 ①https://www.ichiriki.jp
 ⑤昼 11:30~13:30、夜 17:00~19:30
 ⑥不定休

幕末の息吹を感じながら楽しむ 長崎伝統の味

文化10年に長崎の街で産声を上げた料亭「一力」。幕末期には、全国からこの地に集まってきた志士たちも通ったといわれる、歴史ある名店だ。この店を語る上で欠かせないのが、長崎名物「卓袱料理」。当時、日本で唯一海外に開かれていた長崎にはさまざまな文化がもたらされ、それらが日本の文化と融合し、独自の、和華蘭文化が開花した。卓袱料理も、和食と中華、そして阿蘭陀など西欧の食の融合によって生まれたという。一力では、この長崎を代表する伝統の料理を正統派の味と技で今に伝えている。

激動の時代を見つめ続けてきた一力。今も、建物内にはそこかしこにあの頃の面影が残されている。ゆるやかな時が流れる空間で、歴史のドラマに思いを馳せてみてはいかがだろうか。

初心者も大歓迎です。月の回数や時間を選択可。
あなたの生活リズムに合わせたレッスンを♪



選りすぐりの一流の講師陣による、ピアノ、ギター、ウクレレの音楽教室。本物志向のレッスンを通して、音楽のエッセンスを基礎から学ぶことが出来る。和白駅から徒歩一分にある、身近にヨーロッパの感性を習得できる音楽教室で音楽を学んでみては。

レッスン60分コース・価格

月1回60分 6,000円

月2回45分 8,500円

月3回45分 11,000円

※グループレッスン、学生割引も有り

ギター音楽教室

☎070-4743-3168

📍福岡県福岡市東区和白3-26-6

📍和白駅から徒歩1分

🔍 [ギター音楽教室](#)



AFFLUENT

PREMIUM GALLERY

人生を楽しむ大人のための
毎日を豊かにする情報をお届け

PREMIUM GALLERY



高級車の革のお手入れも信頼あるプロへ。革お手入れクリーニング専門店ならではの安心の施工。

大切にされている愛車の革ハンドルや革シート、正しいお手入れされていますか？国内外有名家具メーカーからお手入れを依頼されている経験豊富なスタッフが直接施工するプラスイーは、もちろん高級車の革のお手入れも得意としている。他店との大きな違いはデ

リケートなハイブランド家具を知り尽くしたプロが対応することだ。高級車に使われている革はとてもデリケートだが間違えたお手入れをされていることも多い。革専門のプラスイーであれば安心して依頼することが出来る。一度相談してみたいかがだろう。



施工実績多数あり：フェラーリ・ボルシェ・レクサス・ベントレー・ランボルギーニ・アストンマーチン・ロールスロイス・マイバッハ、カッシーナ・フラウ・B&B他



INFORMATION

北海道～沖縄まで全国出張施工

プラスイー代表の中山は、業界で20年以上の経験を積み、ハイブランド輸入家具メーカー、大手百貨店、輸入車ディーラーなどから数多くの信頼を得ているほどの実績・技術面を持つ実力者。革ソファー一つひとつの状態を見極め、本来の魅力を壊さぬよう、丁寧に全て手作業で行っている。また長く使えるよう普段のお手入れアドバイスも行ってくださるのが嬉しい。

plus-e (プラスイー)

☎0120-841-033 @糟屋郡志免町片峰1-2062 (関東オフィスあり)

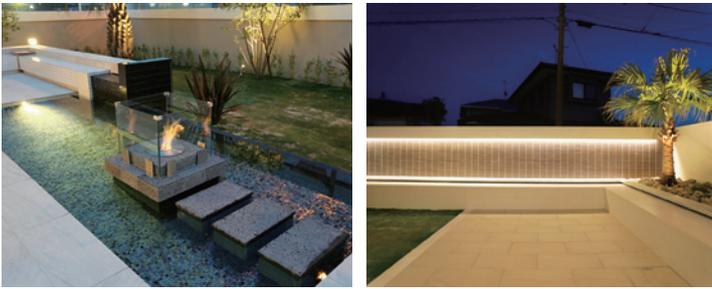
🕒9:00～21:00 📅不定休 📧info@hongawa.jp Instagram:plus_e033

🔍 [プラスイー 革](#)





エクステリア&ガーデンを最高の空間に。あなたやご家族にとってかけがえのない場所に。



エクステリア&ガーデンのことなら、実績豊富なウイズデザインへご相談を。

9月21日～29日、エクステリア&ガーデンの相談会。1日2組限定の特別な日

エクステリア&ガーデンのウイズデザインがお悩みを解決する相談会を開催。ご新築の方からリフォーム・理想の空間を作って欲しいなど、お客様から信頼のあるプロのデザイナーが解決。お客様からの信頼の強い、デザイナー豊重は誰よりもお客様に寄り添い素敵な提案をしてくれる。一度依頼をされた方のリピート率はとても高く、大変ご好評を頂いており、業界でも一目置かれているデザイナー。居心地良くプレミアムな貴方だけの空間をご提案してくれるので一度ご相談してみたいかがだろうか。



INFORMATION

相談会の詳細はこちら

期間中の相談会は完全事前予約制となっておりますので電話でご予約ください。アンケート・ご相談いただいた方にアマゾンギフトカード1万円分を全員にプレゼント。

ウイズデザイン株式会社

☎092-791-3079 (※お急ぎの場合はこちら080-8550-8590 担当:豊重)
 ⑤福岡市中央区渡辺通4-1-36 BIV福岡3F ⑥10:00～19:00 ⑦不定休

ウイズデザイン エクステリア Q



会津地方は野菜・米に適した環境で、冬は雪、夏の寒暖差が激しいため野菜の味が濃いのが特徴。



契約生産農家の花見さんが作るお野菜は、直売所に出してもすぐに売り切れる人気野菜です。

～山奥の、会津から。～ 会津野菜 栄養たっぷりの朝採れ新鮮野菜をお届け

自然豊かな会津で、野菜と真摯に向き合う契約農家さんがたっぷり愛情をかけて育てた会津野菜。朝採りの野菜をその日のうちに発送するため、野菜本来の美味しさとみずみずしさを味わえます。春・夏は西会津ミネラル野菜セット、喜多方アスパラ野菜セット、秋・冬は西会津/喜多方新米+秋・冬野菜セットがあり、茎立ち菜、春の山菜、アスパラ、ミネラルトマト、長人参、新米、白菜、雪下キャベツなど、その時期一番美味しい野菜をお送りします。2名様には小セット、4名様には大セットがおすすめ。定期便ならさらにお得にお楽しみいただけます。ぜひ山奥の会津からまごころのこもった贈り物をご賞味ください。



INFORMATION

会津山塩プレゼント!

裏磐梯大塩温泉を煮詰めて生成した逸品。ご注文内容確認ページ最下部のお問合せ欄に「アフルエント見た」とご入力ください。
 ※期間限定
 2024年9月30日まで

会津野菜

☎0241-49-2022 ⑤福島県耶麻郡西会津町奥川豊島宇下松2399
 ⑥9:00～19:00 ⑦日・夏季・年末年始 ⑧https://aizu-yasai.jp

会津野菜 Q





川村賢一さん

私が勤めるホテル日航福岡「中国料理 鴻臚」の前料理長であり、直接指導を受けた大先輩です。広東料理の粋を越えた逸品が味わえます。



片岡徹さん

美食のバトンを受け継いで



FUKUOKA
Gourmet Baton

福岡グルメバトン

2

雅やかなひと皿に心躍らせ 広がる美味に至福の時を過ごす

広東料理 かたおか

かんとんりょうり かたおか／浄水通

こうろ

「中国料理 鴻臚」の川村賢一さんからバトンを受け継いだのは
浄水通三丁目の「広東料理 かたおか」の片岡徹さん。

自由な発想と確かな技術で表現される品々は、広東料理の新たな可能性を感じさせる。



カサゴの香港風姿蒸し

九州ではアラカブと称されるカサゴを蒸して醤油ダレをかけ、ショウガとネギをのせた後に熱した油をまわしかける。魚の香り、うまみを味わい尽くす中華の王道だ。



「糸島野菜の前菜の盛り合わせ」は50,000円のディナーコース以外のコースにて提供。和を感じさせつつも、広東料理の味わいが楽しめる。



1. 中国料理らしい豪快な火入れはもちろん、料理ごとに加熱温度を変えたり、予熱を用いる西洋料理の技も取り入れる。2. カウンター席は一組の貸切で使用。ほかにテーブル席の個室が2室。週末は早めの予約がお勧めだ。3. 紹興酒は「古越龍山」が用意され、3年・8年・10年・15年・20年の5種類が揃う。ジンジャー紹興酒には糸島のショウガを用いるとか。



広東料理 かたおか

④ 福岡市中央区浄水通3-3 浄水フラッツ 2F
 ① 092-707-0290(完全予約制) ② 月曜日
 ③ 11:30~14:30
 18:00~21:00
 ⑤ ランチコース 5,500円・11,000円(税込)
 ディナーコース 11,000円・22,000円・33,000円・55,000円(税込)

浄 水通沿いの看板より裏手に歩を進め、階上に隠れ家のように佇む店の扉を開く。落ち着いた照明と目の前に並ぶカウンター、その先でオーナーシェフの片岡さんが笑顔で予約席へと促す。趣を感じる和の装いは、思い描く中国料理の概念を心地良く裏切ってくれる。

ホテル日航福岡内にある「中国料理 鴻臚」の料理長として長年腕を振るった片岡さんが、自らの店を構えたのは6年前。完全予約制でコース料理のみ。活海鮮と糸島野菜を主とする。懐石広東料理。は、ホテル時代に為せなかつた想いが形に表れたものだ。王道の中国料理を極めてチームで提供するホテルとは異なり、自らの発想と行動で納得できる料理を求め、お客さんの顔を見ながら振る舞う。

「まず違うのは自由さですね。食材選びにしても自分で糸島ま

で行って、生産者の顔を見て選ぶ。魚も柳橋連合市場に出向くし、香岐の信頼できる人から仕入れるなど、そこは妥協しない。だからメニューはその日の食材次第なんですよ」

コースを彩る「糸島野菜の前菜の盛り合わせ」は見た目も華やかながら、一品ずつ中華のアレンジが加えられた名物とも言える逸品。食べ慣れた中国料理とは異なる新しさに、いやが上にも期待は高まってゆく。

「ベースは守りつつ、和食でも西洋料理でも、自分がベストと思うことを実践しています。それは中国料理から外れる変化球ではなく、直球勝負の中で速度を変えたり、コースを変えたりというイメージ。まだまだ変わっていきまますよ」と片岡さん。広東料理、そして中国料理の枠にとらわれない食の数々。その全てを堪能していただきたい。



その日に仕入れた旬の食材を美しく盛り付けてゆく。自ら足を運び、納得したものだけでメニューを考案する。



PROFILE 片岡徹さん
 長崎市出身。高校卒業後ホテル日航福岡「中国料理 鴻臚」のオープニングスタッフとして入社し、素材を活かす広東料理の奥深さに触れる。37歳~49歳までの12年間に渡って料理長を務め、2019年4月に「広東料理 かたおか」をオープン。ホテル時代とは異なるコンセプトで広東料理を提供。



有田での特別な滞在を

アリタセラ / Arita Será は、
有田駅から車で5分ほどの小高い丘の上に広がる、
有田焼専門店が軒を連ねる場所。

約2万坪もの敷地に、
日用食器、贈答品、業務用食器、高級美術品などの
陶磁器を扱う22の店舗の他、
ギャラリーやホテル、レストランがあり、
年中無休で営業しています。

アリタセラ
Arita Será

〒844-0024 佐賀県西松浦郡有田町赤坂丙2351番地169
営業時間：9：00～17：00（一部店舗により異なります） 年中無休
TEL 0955-43-2288 / FAX 0955-43-2289

