

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2025 Jan.
[FUKUOKA]

1

素晴らしき洋上の楽園 ラグジュアリークルーズの旅

AFFLUENTからの
プレゼント

FUKUOKA
GOURMET BATON

福岡グルメバトン
寿司割烹 黒潮



有田での特別な滞在を

アリタセラ / Arita Serà 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 Serà

〒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



Special 素晴らしい洋上の楽園

05 ラグジュアリークルーズの旅

Present

04 AFFLUENTからのプレゼント

Things

13 TSUWAMONO —大人の逸品— リプルーグル・グローブス／グレンコー

Gourmet

14 FUKUOKA GOURMET BATON 中央区薬院／寿司割烹 黒潮



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

2025年1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 セブンスエクスプローラー

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8-1JRJP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12月17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りますと、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)

1

1組
2名様

1.テラスを含め全室79㎡以上の「ジュニアスイート」客室 2.建物の白とインフィニティプールの青のコントラストが美しいホテル外観。到着と同時に旅の気分を盛り上げる 3.夕食では、沖縄産ブランド牛のステーキをメインにしたコース料理が楽しめる



サントリーニ ホテル & ヴィラズ 宮古島「ジュニアスイート」 ペア宿泊券(1泊2食付)

日本一美しいと言われるエメラルドブルーの海と、その海上に延びる伊良部大橋の絶景を望む同ホテル。木目調のインテリアがナチュラルな印象を生む「ジュニアスイート」の客室は、心を開放し自然体の自分でくつろげる心地よさを備えている。TRATTORIA 庭、THE CARNE tokyoなどで知られる渡邊 明シェフが率いるレストラン「The Olivea」では、地中海料理をベースに、新鮮な地元食材を活かした料理の数々を味わえる。心満たされるリゾート滞在を楽しんで。

宿泊券利用期限：2025年12月29日(月)迄 ※除外日あり

☎0980-79-6541

⑤沖縄県宮古島市伊良部字池間添長山1052-1

⑥宮古空港より車19分、下地島空港より車12分

🌐<https://santorini-miyakojima.com/>

1組
2名様

リーガロイヤルホテル京都 「リーガトレインルーム 776系」 ペア宿泊券(1泊食事なし)

2024年11月に開業55周年を迎えた、京都の老舗ホテル「リーガロイヤルホテル京都」。上質なおもてなしを提供してきた同ホテルに、1日1室限定の「リーガ トレインルーム 776系」が登場。窓からは電車や新幹線が見えるほか、内装には「500系のぞみ」のイラストが壁一面に施されており、車両や駅構内で実際に使用されている「指定席」「化粧室」のピクトグラムサインが配置されるなど、鉄道ファンにはたまらない一室。

宿泊券利用期限：2025年8月31日(日)迄 ※除外日あり(要問合せ)

☎075-361-3333(受付時間 9:00~17:30)

⑤京都府京都市下京区東堀川通り塩小路下松明町1

⑥JR京都駅より徒歩約7分

🌐<https://www.rihga.co.jp/kyoto/stay/plan/matome-train-room>

Present

AFFLUENT 2025 January

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。

3名様



リムネ 「NAGARERU まくらカバー」

従来のネムリの常識を覆す寝具ブランド「リムネ」から、“スッキリな朝”を目指し生まれた「NAGARERU まくらカバー」が新発売。使用されている特殊ケア繊維が体温や太陽光、照明などのエネルギーを吸収し、人体にやさしい波長帯に変換、増幅して放射。寝るだけで、デスクワークで気になる首や肩、飲酒した翌日の顔まわりなどもスッキリ。大き目サイズだから、様々なまくらで使える点も嬉しい。

価格：14,900円(税込) サイズ：67×41.5cm

※写真はイメージ ※まくらカバーのみプレゼントとなります

株式会社LIMNE 🌐<https://limne.jp/>

2名様

MAIMO「STAND U plus」 Sサイズ(ディープブラック)

日本発トラベルブランド・MAIMOの「STAND U plus」は、最大8cmの拡張機能を搭載し、拡張時には収納容量が約30%アップ。実質2つ分の収納力で、お土産等で荷物が増えても安心だ。180°開くフロントオープンポケットにはPCや小物を収納できるポケットのほか、側面のマジックテープを外せばメインの収納スペースまでフルオープン可能。立てたまま荷物を取り出せる等、嬉しい機能が満載だ。

価格：23,980円(税込) サイズ：55×35×25cm 容量：約36L(拡張時約46L)

株式会社KURUKURU

☎03-5644-3788 🌐<https://maimo-travel.com/>



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2025年2月2日(日)

※プレゼント応募は(株)affluentにて承ります。

日本へのクルーズ船の寄港回数は2023年1854回と、
コロナ禍前ピーク時(2018年)の約6割まで回復し、
クルーズブームが再燃しつつある。直近の読者アンケートでも、
利用したい旅の2位に「豪華客船・クルーズ」の旅が挙がり、
「船上の豪華な設備やサービスを楽しみたい」という声がとても多かった。
そこで今回は、最高級の空間とサービスで至福の時を過ごせる、
正真正銘のラグジュアリー体験を紹介しよう。

Text_ENO.

素晴らしき洋上の楽園 ラグジュアリークルーズの旅

豪華客船セブンシーズエクス
プローラーのインフィニティプ
ール。どの方向を向いてもドラマ
チックな景色に包まれる。

Luxury Cruise



世界には、王侯貴族のような気分が味わえる
ウルトララグジュアリーな船旅が存在する。
その筆頭といえるのが、リージェント
セブンシーズクルーズが提供する旅だろう。
中でも高い人気を誇るのが、
大理石やクリスタルの豪華な内装に
ピカソやシャガールなどの
美術品が飾られた、飛び切り贅沢な空間を持つ
セブンシーズエクスプローラーの旅だ。
「究極のオールインクルーシブ」が、
忘れがたい感動と
非日常感を提供してくれる。
この船で、夢のひと時を
過ごしてみたいかだろうか。

Seven Seas Explorer®

セブンシーズエクスプローラー

総トン数: 50125トン ゲスト: 746名

スタッフ: 548名 (スタッフ1名に対するゲストの数1対1.3)

客室数: 373室 全長: 224m 全幅: 31m 改装: 2023年5月



セブンシーズエクスプローラー

Seven Seas Explorer で行く至極の船旅

洋上で最もラグジュアリーな
オールインクルーシブ

日本を含め、世界各地500
以上の寄港地を巡る6つの豪華
客船を所有するリージェントセ
ブンシーズクルーズ。

乗船料には宿泊代のほか乗船
中の飲食代やエンターテインメ
ント代が含まれるのがクルーズ
旅行の魅力の一つだが、究極の
オールインクルーシブをうたう
リージェントセブンシーズク
ルーズでは、なんと無制限の寄
港地観光ツアーが含まれてい
る。350以上のユネスコ世界
遺産など、リージェントならで
はのワンランク上の経験ができ
る。一部有料のツアーもあるが、
無料で参加できるエクスカー
ションが多く含まれていること
も嬉しいポイントだ。

船内のショールウンジで毎夜
繰り広げられるミュージカル
ショーや有名アーティストによ

るコンサートなどもインクルー
ドされているから驚きだ。その
ほか、身も心もリラックスでき
るスパメニュー、ランドリー
サービス、24時間対応のルーム
サービス、チップ、WiFi
など、およそ想定できる全ての
サービスがインクルードされて
いるという驚きさだ。

リージェントのこだわりは
「いかにしてゲストの好む体験
をカスタマイズできるか」。そ
のために、スタッフはフレンド
リーで気配りに長け、ゲストの
希望を予測できるよう訓練され
ている。スタッフ1名に対する
ゲストの数は1対1.3と1.5
と高く、ゆえに真にラグジュア
リーで、オーセンティックな
サービスが提供されるのだ。
リージェントが所有する客船
の中でも特に内装の豪華さを誇
るのがセブンシーズエクスプ
ローラー。その魅力の一端を紹
介する。

贅沢の限りをつくす夢のスイート客室

究極のラグジュアリーには
ゆったりとくつろげるプライ
ベートエリアも不可欠だ。セブ
ンシーズエクスプロラーの客
室は全室スイート仕様。大きな
ウォークインクローゼット、最
高級のインテリア、快適なベッ
ド、大理石のバスルームと行き
届いたアメニティ、そしてブラ

イベートバルコニーを備える。
プライベートバルコニーからの
壮大なオーシャンビューは、か
げがえのない思い出を彩るだろ
う。滞在時間が長くなる船旅を
快適にしてくれるハウスキーピ
ングサービスは、1日2回と抜
かりが無い。
約413㎡、洋上最大級とい

われる「リージェントスイート」
は、室内装飾の細部にまで職人
がこだわり、希少な美術品やス
タインウエイ&サンズのグラン
ドピアノが圧倒的な存在感を放
つ。クルーズ船初の豪華な客室
内スパでは、1日2回までスパ
トリートメントが無料で受けら
れる。

リージェントスイートのスパでは、プライバシーの守られ
た快適な空間で贅沢なひと時を過ごせる。



リージェントスイートのデッキは、約132㎡と広々とした空間。



リージェントスイート客室内のスタインウエイ&サン
ズのグランドピアノは家具デザイナー、ダコタ・ジャ
クソンがデザインしたもの。

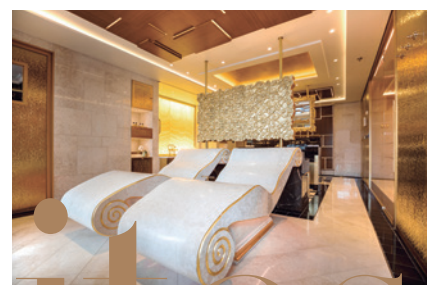


ペランダスイート(28.5㎡)のベッ
ドルーム。プライベート・ペラン
ダや大理石をあしらったバスル
ーム、インタラクティブな薄型TV、
豪華なバスローブとアメニティ、
ウェルカムシャンパンで快適な滞
在を約束。

グランドスイート(118.6~170.6
㎡)の客室。エメラルドグリーン
を基調にした贅沢なダイニングエ
リアの外には、テーブルと椅子の
あるプライベートバルコニーが。
スイート内での朝食にぴったりだ。



Suites



バレー ランドリーサービスも乗船料に含
まれる。毎日、客室係が衣服を受け取り、
丁寧に洗濯、念入りにプレスして整え、客
室までお届け。日常を忘れさせる細やかな
気遣いが嬉しい。リージェントスイートで
は、ランドリー&ドライクリーニングがな
んと無制限に利用できる。



COMPASS ROSE

コンパスローズ

洋上最大級のメインダイニング「コンパスローズ」は、日中はさわやかな自然光の中で、ディナータイムは頭上のガラスに反映するまばゆいコバルトブルーの照明がゲストを迎える。



コンパスローズで供される一皿。



Gourmet

飽くことのない格別な美食体験を

セブンシーズエクスプローラーのレストランの中でも、ひとときわらわやかな雰囲気漂うダイニング「コンパスローズ」。コバルトブルーのクリスタルとゴールドの照明、手厚いサービスが極上の食体験への期待を否が応でも高める。ディナーは好みのサイドメニュー、ソース、肉やシーフードを選び、自分だけのメインディッシュをアレンジできる。朝食は日替わりメ

ニューに加え、ヨーグルトパフェなどヘルシーなラインアップも。レストラン「シャルトリューズ」はセーヌ川沿いのレストランのような内装の中で、シェフのアイデアが光る新しいフレンチを堪能できる。そのほか、ステーキハウスの「プライム」やアジア料理の「パシフィックリム」など、ゲストを飽きさせない美食体験の全てが、もちろんオールインクルーシブだ。



CHARTREUSE シャルトリュース

熟練のシェフが最上級の食材をアレンジするヌーベルキュイジーヌフレンチを提供。ゴールドをふんだんに使用した内装やテーブルウェアの華やかさが食事の雰囲気を引き立てる。



COFFEE CONNECTION

コーヒーコネクション

バリスタが淹れるコーヒー、ペストリーやサンドイッチ、クッキーを楽しめる。開放感あふれるデッキでは潮風を感じながらの会話が弾む。

EXPLORER LOUNGE エクスプローラーラウンジ

マホガニー材の柱、重厚な革張りの椅子、深いブルーのファブリックが配された店内は和やかな雰囲気に満ち、親密な会話にうってつけた。夜は生演奏も楽しめる。



充実の船上ライフを味わいつくす

船上ライフは地上の生活以上にエキサイティングだ。テニスで汗をかき、バッティング・グリーンで気合の入ったゴルフコンペをした後は、プールサイドでくつろいだり、豊富なプログラムがそろったスパを堪能したりと、バラエティに富む。

そして、船上の夜は音楽と華やかさで満たされる。セブンスーズエクスプローラー自慢のエンターテインメントスペースが、豪華な2階建ての「コンステレーションシアター」だ。ゴージャスなミュージカル、著名なアーティストのコンサートなどをカクテル片手に楽しめる。船内のラウンジは、夜はナイトクラブに早変わりし、ダンスや、カラオケコンテストでゲストの交流の場に。考えられる限りのあらゆるサービスが最高のクオリティで提供されるセブンスーズエクスプローラーの旅。目の肥えたゲストもきっと満足いく体験になるはずだ。



CONSTELLATION THEATER コンステレーションシアター

座り心地が良く見通しの良い座席を備えた最先端の劇場は、全席が特等席。足を踏み入れた瞬間にギャツビー時代のような華やかな雰囲気がゲストを迎える。



SERENE SPA&WELLNESS

セレーナ・スパ&ウェルネス

限定トリートメント、マッサージ、ボディラップ、フェイシャル、マニキュア、ヘアサービスなどで至福のひと時を。フィットネスセンター（左）にはセレーナ・スパ&ウェルネスのインストラクターが常駐しアドバイスしてくれる。

INFINITY POOL インフィニティプール

スパのすぐ外に位置するインフィニティプールでリフレッシュ。



Entertainment

リージェントセブンスーズクルーズ

おすすめクルーズの紹介

※料金は2名1室利用時のおひとりの代金となり、港湾税などの諸税が含まれています。
また下記料金は2024年12月6日現在の料金となり、空室状況に応じて変動いたします。

日本周遊クルーズ

クルーズ期間: 2025年10月17日(金)～
10月28日(火) 11泊12日
客船: Seven Seas Explorer
航路: 東京～仙台～宮古～釧路～
室蘭～青森～酒田～終日航海～
釜山～終日航海～清水～東京
クルーズ料金: 7,990ドル～65,999ドル

地中海クルーズ

クルーズ期間: 2025年10月15日(水)～
10月25日(土) 10泊11日
客船: Seven Seas Grandeur
航路: ペニス(フシナ)～リエカ～
ウルビーノ(アンコーナ)～コトル～終日航海～
バーリ～コルフ島～パレット～
カタールニア(シチリア島)～
サレルノ～ローマ(チビタベッキア)
クルーズ料金: 8,599ドル～59,999ドル

アラスカクルーズ

クルーズ期間: 2025年9月3日(水)～
9月10日(水) 7泊8日
客船: Seven Seas Explorer
航路: パンクーパー～インサイド・パッセージ航海～
クラウオック～ジュノー～スキヤグウェイ～
アイシー海峡(フーナ)～ハバード氷河航海～
アンカレッジ(ウイッティア)
クルーズ料金: 5,899ドル～41,999ドル

お問合せ・ご予約

リージェントセブンスーズクルーズ日本地区正規販売代理店

インターナショナル・クルーズ・マーケティング株式会社

☎ 03-6434-5401

FAX 03-6434-5402 ✉ cruise@icmjapan.co.jp

<https://www.icmjapan.co.jp>

セブンスーズエクスプローラーの船内見学会参加募集

日時: 2025年3月18日(火) 10:00～14:00(予定)

場所: 東京国際クルーズターミナル

人数: 10名

船内の施設を見学後、おすすめクルーズの紹介があります。
参加希望の方は2025年1月31日(金)までに右の二次元コード
から申込みを(抽選)。

※見学会当日は有効なパスポートが必要です。パスポート情報などを含む個人情報を見学会実施の1ヶ月前までにお知らせいただきます。



代々木ウィルクリニック院長
マイクロCTC検査センター長
医師・医学博士

太田剛志

1973年長野県生まれ。1999年順天堂大学
医学部を卒業後、2005年に同大学院を修
了し博士号を取得。2017年順天堂医院先
任准教授に就任し、悪性腫瘍の専門・指導
医として活躍。2022年より現職。



たった1回5分の採血だけ

血中のがん細胞を捕捉する 最先端の全身がんリスク検査

従来の全身がん検査は、丸1日、または1泊2日かかるケースが多いが、
1回の採血のみでがんリスクを発見できる先端検査「CTC検査」が登場した。

そのサービスを提供するセルクラウドの執行役員で、

マイクロCTC検査センター長であり、代々木ウィルクリニック院長、

医師・医学博士の太田剛志氏に話を聞いた。

今注目の、新たながん検査

医学の進歩により、初期に見つかったがんは治る可能性が十分高くなった。にもかかわらず、40歳以上では43%以上ががんで亡くなっている。その背景には、がん検診を受けていない現状があると太田剛志氏は話す。

「受検率が低い理由に『忙しくて受ける時間がない』『費用がかかり経済的な負担が大きい』『検査に伴う苦痛が不安』といった声が挙げられます。身体のだるい部位でもがんになる可能性がありますが、全身のがん検査をすると丸1日以上かかるうえ、30万円近い費用を負担しなければなりません。自宅でできて痛みも伴わない、唾液や尿などで行うがんリスク検査もありますが、リスクが高いか低いかを大まかに指摘されるだけなので、具体的に今、どうなっているのか知りたいという方には向いていません」そこで、がんの不安と苦しみをなくす「を企業理念に掲げる医療ベ

ンチャー「セルクラウド」は、従来のがん検査の課題を全てクリアした最先端の検査サービスを発売した。たった1回の採血だけで全身のがん（血液がんを除く）リスクを明確に発見できる「マイクロCTC検査」だ。国内最大級のクラウドファンディングサービス「マクアケ」の先行販売では大反響を呼び、医療・検査カテゴリで史上最高額を記録。2023年度のマクアケアワードを受賞した。また、文科副大臣も参加する国内最大規模のスタートアップ・コンテストで最優秀賞を勝ち取り、多くのメディアで注目を集めたサービスだ。

CTC検査のしくみと特徴

ではその「マイクロCTC検査」とはどのようなものなのか。

「体内では、1日に約5000〜6000個のがん細胞が生まれていますが、日々、私たちの持つ自己免疫により退治しています。しかし免疫力の低下により、そのバランスが崩れるとがんが育ち始めます。がん細胞の大きさが1mmほどになると、がんは血液中の酸素や栄養を得るため、新生血管を創り、がん細胞と血管がつながり、血管から栄養を吸収してさらに増殖していきます。実はこの増殖の過程で、新生血管を通じてがん細胞が血管内に漏れ出していて、それをCTC（Circulating Tumor Cells＝血中循環がん細胞）と呼んでいます。そのCTCを検出し、全身のがんリスクを細胞レベル

で発見できる検査が、この最先端のがん検査CTC検査なのです」

このCTCの概念自体は150年ほど前から知られていたそうだが、血液4〜5Lの中からわずかに漏れ出たがん細胞を取り出すのは長年不可能であった。しかし近年の技術の飛躍的進歩によって、CTCの補足を可能とした技術が登場したのである。

「日本国内での認知はまだほとんどないですが、アメリカでは既にFDA（食品医薬品局）にも承認され、欧米先進国でがんの治療現場や臨床検査で幅広く使われている検査です。世界では3万を超える関連研究論文が発表されており、多くのエビデンスを持つ確固とした先端検査になります」と太田氏は力説する。

そのCTC検査をさらに進化させた「マイクロCTC検査」を日本で提供しているのが、東京・代々木に拠点クリニックと専用の検査センターを持つセルクラウドなのだ。



全米No1、世界有数のがんの研究・治療施設、米国MDアンダーソンがんセンター



「私たちは全米No.1で、世界有数のがん研究治療施設である米国MDアンダーソンがんセンターが開発した94.45%の特異度を誇る『細胞表面ビメンチン抗体』の世界独占利権を獲得した海外の先端CTC検査を独占合意し、日本に導入しました。これにより、血中に漏れ出したがん細胞の中でも、浸潤・転移の高い能力を持つ悪性度の高い間葉系がん細胞だけを高精度で特定し捕捉することが可能になりました。間葉系がん細胞が1個でも検出されたということは、身体どこかで既に浸潤・転移を起こしている悪性度の高いがん

検査結果への圧倒的な納得感

がある、もしくは悪性化してこれからまさに浸潤・転移を起こそうとしているがんがあるということです。そのリスクが非常に高い精度で分かります」

がんの確定診断について調べると、「がんの確定は、針生検や手術で腫瘍の一部を採取、疑わしい領域からのサンプルが顕微鏡で検査され、がん細胞の存在が確認されたとき」といった内容が出てくる。医療の世界ではCTやMRIなどで影が見つかっても、それはあくまでも「がんの疑い」であってがんとは診断できないのだという。

『マイクロCTC検査』は自由診療です。がんの確定診断には使えませんが、検査の段階でがん細胞が確認できていることを考えれば、リスクが高いか低いかかわからなかった従来のがんリスク検査と比べて、画期的なものだと言えるのではないのでしょうか」

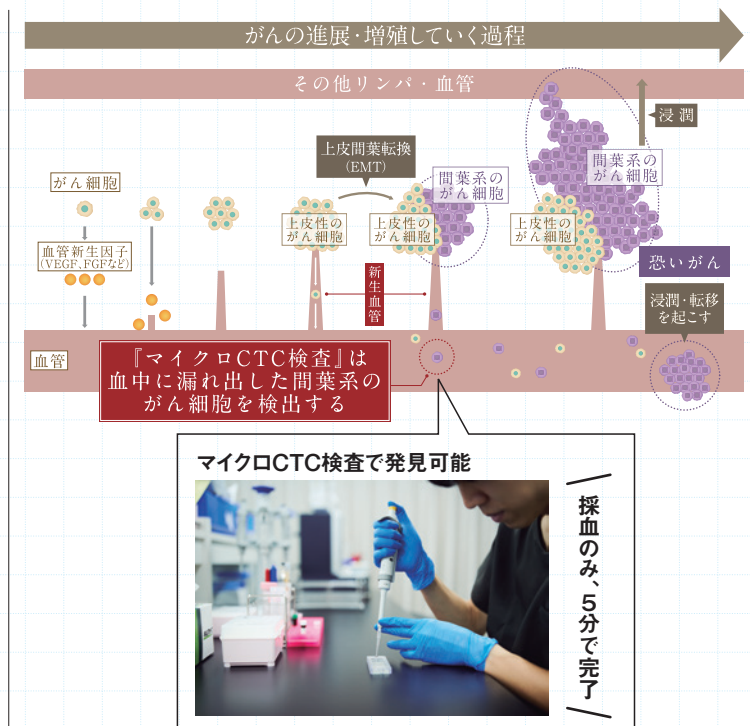
海外の検査センターへ輸送している同様の検査サービスもあるが、セルクラウドでは国内での検査体制を構築している。採血後すぐに検査ができるため、より高品質・低価格での提供が可能。また、万が一がん細胞が検出された場合も、太田氏が院長を務める代々木ウィルクリニックで無料相談を受けることができるので安心だ。アフターフォローも充実した「マイクロCTC検査」。忙しい方こそ、ぜひ一度受けてみてほしい。

「マイクロCTC検査」とは？

下の図は左から右へがんが進展・悪性化している様子を表したものの。最初、がんは悪性度の低い上皮性のがん細胞のみだが、進展・悪性化していく過程で上皮間葉転換がおり、浸潤・転移の高い能力を持つ間葉系がん細胞に形質変化し、血管内に漏れ出す。マイクロCTC検査では、その間葉系がん細胞のみを特定して捕捉し、個数まで明示することで、進展しているがん細胞が体のどこかにあるということが高い精度でわかる検査だ。



代々木駅から徒歩30秒のところに「代々木ウィルクリニック」は、ソファやグリーンがゆったりと配されたロビーが印象的。



太田氏が院長を務める拠点クリニック



代々木ウィルクリニック

YOYOGI WILL CLINIC

☎03-5990-6184

④東京都渋谷区代々木1-35-1 プレング代々木ビル2F

⑤JR・大江戸線代々木駅より徒歩30秒

⑥9:00~12:00 / 13:00~19:00 ※最終受付18:00

※マイクロCTC検査の採血時間は

月・火・木曜日9:00~11:30 / 12:00~14:00 水・金・土曜日9:30~12:00

⑦不定休 ⑧<https://willclinic.jp/>

株式会社セルクラウド

<https://cellcloud.co.jp/>

全国約150ヶ所の
提携クリニックにて
受検可能
詳細はQRコードより



がん啓発月間半額キャンペーン実施中

料金 マイクロCTC検査 …… 3月末まで ¥99,000 / 回(税込)

お客様の「未来」を創る。



ホームページ制作 空撮・動画・VR撮影 各種デザイン制作 をご提案します。

アドネット九州ではWEBページの制作、ドローンによる空撮、PR動画の作成、パンフレット・カタログの企画・デザインなどを行なっております。

お客様のニーズに応えるべく商品の特性を的確にとらえ、常に市場ニーズの動向を把握し、品質・スピード・コスト、どれをとってもお客様の満足のいくものを提供できるトータル・バランス・クリエイティブ集団を目指します。



株式会社 アドネット九州

〒810-0011 福岡県福岡市中央区高砂 1-11-1 福岡ゼナラルビル 6階
TEL / 092-534-8320(代) FAX / 092-534-8321

お仕事のご相談・お問い合わせはこちら

アドネット九州



<https://adnetkyushu.com/>



近代建築の巨匠が手がけた、大人が持つべき地球儀

部屋に置くだけで、持ち主の知的センスを静かに物語る地球儀。その実用性に加えて装飾品としての美しさを追求し続けているのが、リプルーグル・グローブス社だ。

同社は、1930年に米シカゴで学校用品販売業を営んでいたリューサー・アーウィン・リプルーグル氏によって創業された。「すべての家庭に地球儀を」という思いのもと、北半球と南半球の地図を別々に作成し、赤道部分で接合する「プレス・クラフト製法」を世界で初めて考案。これにより地球儀の大量生産が可能となり、現在では世界市場で約70%のシェアを占める。「地球儀は学習用品としてではなく、家庭の装飾品として、より価値があるべきだ」との理念に基づいた同社の地球儀は、そのイン

テリア性も高く評価され、歴代の米大統領をはじめ世界中の人々に愛されている。

「グレンコー」は、旧帝国ホテルの設計で知られる米国の著名な建築家、フランク・ロイド・ライト氏がデザインしたモデルだ。台座部分は、1911年にライト氏が設計したイリノイ州グレンコーの公園にあるレンガ製の台座を再現したもの。金属と天然木の組み合わせが、氏の提唱した「自然と建築の融合」を見事に表現している。

本体には地図編集の専門スタッフ「カートグラファー」によって厳選された約4500の地名が記されている。日本語版と英語版があり、雰囲気異なるので見比べてほしい。自分用としてはもちろん、引っ越し祝いや新築祝いの贈り物としてもおすすめです。



1.山岳隆起加工が施され、地形の凹凸をよりリアルに感じられる。2.時代を超えた美しさを持つ台座。ライト氏のデザインという、所有欲が大いに刺激される逸品だ。

©株式会社渡辺教具製作所 リプルーグル事業部 ©048-931-1899 @<https://replogleglobes-japan.co.jp/>



TSUWA
MONO

大人の逸品

Texts_SAYAKA NAGASHIMA.
Photographs_HIDE NOGATA.

リプルーグル・グローブス
グレンコー

¥110,000 (税込)



吉田 裕さん

最高の寿司と割烹料理
がいただけるにも関わ
らず、大将の人柄や家
庭的な雰囲気がたまり
ません。ぜひ一度訪れ
てもらいたいですね。



高井榮寿さん

美食のバトンを受け継いで



FUKUOKA
Gourmet Baton

福岡グルメバトン

4

確かなる目利きと熟練の腕が 訪れる人々を魅了する

寿司割烹 黒潮

すしかっぼう くろしお／薬院

「Teppann Dining よしだ」の吉田 裕さんからバトンを受け継いだのは
薬院二丁目の「寿司割烹 黒潮」の高井榮寿さん。
最高のネタをさらに昇華させる技は、とびきりの喜びと満ち足りた時を与えてくれる。



本日のおすすめネタのにぎり

コース料理（11,500円〜）の締めを飾る握り
寿司。天然本マグロをはじめ、対馬のアナゴや
北海道のパフンウニなど旬の天然活魚を盛
り込んだ、その時季最上の味が堪能できる。



「天然本マグロかぶと焼」は2,500円〜。コースの焼物としても登場し、「銀だら西京焼」といずれかを選択できる。

暖 簾をくぐり、歩を進めた先に並ぶ5つのカウンター席。その奥には4名用の個室が2室と、2名用が1室。いずれのゲストにも大将・高井さんの声が届くほどで、笑い声が絶えず聞こえる空間が心地良い。創業より33年を迎える「寿司割烹 黒潮」が、福岡市に移ったのは2020年のこと。それまでは北九州市小倉に店を構えていたが、娘夫婦と共に切り盛りするため移転を決意したという。

小倉で育った高井さんは子どもの頃から無類の魚好きで、中村調理師専門学校を卒業した後も、自然と割烹料理や鮮魚店の職に身を置いてゆく。小倉を代表する鮮魚店「川原」で魚の目利きや扱いを覚える傍ら、仕事が終わった後には小倉の名店「嶋鮓」や熟成寿司の「小山」で、寿司を学ぶ日々。そして25歳の時、マグロ業者として既に名を馳せていた兄の誘いもあり、自らの寿司店を夫婦で立ち上げた。店の名物は延縄漁船で水揚げされた遠洋や近海の天然本マグロで、大トロ、中トロ、赤身に至るまで、どこにも負けない極上の品を味わえる。

また活魚に対するこだわりも小倉時代から変わらず、柳橋連合市場はもちろん、馴染みのある旦過市場まで足を運んで、旬の食材を吟味するほど。とはいえ、活魚はおろすだけでは甘みや旨みが少なく、それを補う技が必要となる。例えば魚を締め、熟成させたような旨みを醸し出すなど、全ての行程においてひと手間を加えている。



高井さんの兄が経営する「九州マグロ」は、所有する遠洋延縄漁船での漁から加工に至るまで一貫して天然マグロを扱っており、常に最高の天然マグロを扱っているという。大トロ、中トロ、赤身はコースや握りのほか、刺身や鉄火として味わえる。



高井さんとの会話も楽しめるカウンター席はわずか5つの特等席。3つの個室は仕切りを外せば、最大10名で利用可能だ。



寿司割烹 黒潮

④ 福岡市中央区薬院 2-16-15 YAKUIN NTビル1F
 ⑤ 092-711-7017 ⑥ 月曜日
 ⑦ 17:30 ~ 22:30 (22:00LO.)
 ⑧ ディナーコース 11,500円〜(税込)

「蓬莱 色おとこ 純米大吟醸」(720ml 6,350円)。もぎたての果実のような華やかな香りと優しい甘みで、後味もすっきり。この日のコースの突き出しは、特徴的なグラスに添えられた「さつまいものムースと鯉のジュレ」。日本酒の旨みが料理をより引き立てる。



PROFILE

高井榮寿さん

1967年北九州市生まれ。中村調理師専門学校(現・中村調理製菓専門学校)を卒業後、活魚料理「王将」を経て小倉の鮮魚店「川原」で魚の仕入れや目利きを学ぶ。25歳の時「九州マグロ」を営む兄に託され、小倉で「寿司割烹 黒潮」を創業。2020年に現住所へ移転し、小倉時代と変わらぬ旨い寿司を提供する。

東急 リバブルの人。

彼は何者か。その姿はいつも真摯でひたむきだ。
しばし考え込み、歩き回ったあとに革新的なアイデアが溢れ出る。
ひとことで言い表すならそれは「プロフェッショナル」。
そう、彼の本当の姿は、

つなぐ。答えへ。未来へ。

東急リバブル 東急リバブル株式会社

国土交通大臣(12)第2611号 (一社)不動産流通経営協会会員 (一社)不動産協会会員 (公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟

詳細は
コチラ▶



コンサルティングセンター (博多センター内)

〒812-0011

福岡県福岡市博多区博多駅前2丁目1-1 福岡朝日ビル7階

TEL. 092-289-6109

FAX. 092-284-2109

Email.fu-consul@ma.livable.jp

■営業時間/10:00~18:00

■定休日/毎週土曜日・日曜日・祝日

鹿児島本線「博多」駅

博多口 徒歩2分

福岡市営地下鉄空港線「博多」駅

西12a出口 徒歩1分



お電話での
お問い合わせはこちら

通話
無料

0120-958-124

受付時間:平日10:00~18:00

2023年度売買仲介取扱高※1 **2兆円超** //

2023年度売買仲介取扱高※1

No.1※2

年間売買仲介
取扱件数

3万件超※3

2023年度

売買仲介
ネットワーク

223店舗

2024年10月31日時点

年間ホームページ
訪問者数

5,000万人超※4

2023年度

※1: 当社が売買仲介を行った不動産価格の総計
(個人向け不動産売買および法人向け不動産売買を含む)

※2: 新聞報道 (各不動産流通業向け新聞社が選定した主要不動産
流通会社20~30社の2023年4月から2024年3月の期間に
おける取引調査結果)等による

※3: 当社が売買仲介を行った不動産仲介件数の総計
(個人向け不動産仲介件数および法人向け不動産仲介を含む
取り扱い件数)

※4: 「Googleアナリティクス4」にて自社集計
集計期間: 2023年4月1日~2024年3月31日