

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2025 Mar.
[FUKUOKA]

3

アクアリウム
魅惑の

AFFLUENTからの
プレゼント

福岡のよかところを探す
天神・薬院特集

FUKUOKA
GOURMET BATON
—福岡グルメバトン—
食と酒 なかむた



鑑定会はおかげさまで全国で10周年・300回以上実施

福岡美術品鑑定会

美術品や骨董品の価値をお調べ致します



4月3日(木) 田川鑑定会

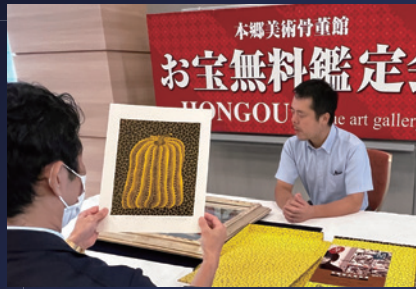
田川文化センター1F / 田川市平松町3-36

4月4日(金) 小倉鑑定会

KMMビル4F / 北九州市小倉北区浅野2-14-1

4月5日(土) 福岡鑑定会

福岡ファッションビル1F / 福岡市博多区博多駅前2-10-19



当日のお問合せ・ご予約は下記フリーダイヤルまで

☎ 0120-518-100



Step ①

訪問鑑定

写真鑑定

来店鑑定

電話・メールにてご連絡ください。お話を聞いたうえで担当を決め、専門家を派遣いたします。

写真をメールまたはLINEにて送ってください。

メール
info@hongou.jp



現物を当館にお持ちください。箱や資料、付属品なども忘れずに。



Step ②

鑑定・無料見積

専門家の鑑定が終わりましたら内容のご説明。ご説明にご納得いただけなくても無理な勧誘などは一切致しません。

Step ③

ご売却・お持ち帰り

鑑定内容のご説明後、お客様にご売却またはお持ち帰りでご判断いただきます。



←----- こちらの内容すべて無料で行っております ----->

訪問査定・鑑定・見積はご自宅・会社まで無料出張致します。遺品整理、相続などのご相談も承ります。

美術品・骨董品・絵画のご売却は **本郷美術骨董館**

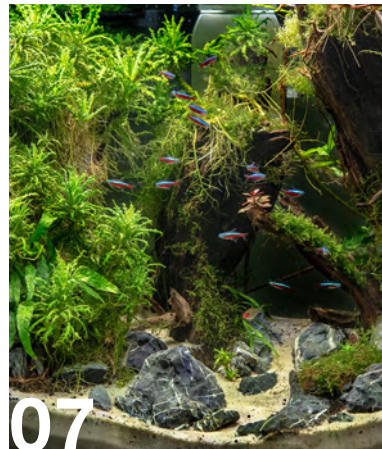


九州福岡支店 / 福岡市博多区博多駅前2-10-19 福岡ファッションビル1階
熊本支社 / 熊本市中央区桜町1-25 未来会議室2階(予約制)

☎ 0120-518-100

Special 1

07 魅惑の
アクアリウム



07

Present

05 AFFLUENTからのプレゼント

Special 2

12 福岡のよかとこを探す
天神・薬院特集

Gourmet

16 FUKUOKA GOURMET BATON
中央区平尾／食と酒 なかむた



16

Regular

18 PREMIUM GALLERY

Interview

20 熱視線 —夢追い人—
小林 魁／鯖さきかけ 大将

Things

22 TSUWAMONO —大人の逸品—
エッティンガー／
[BH]VISITING CARD CASE BLACK+YELLOW



22

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3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 ... Digital Art StudioTH/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8-1JRJP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2025年2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)

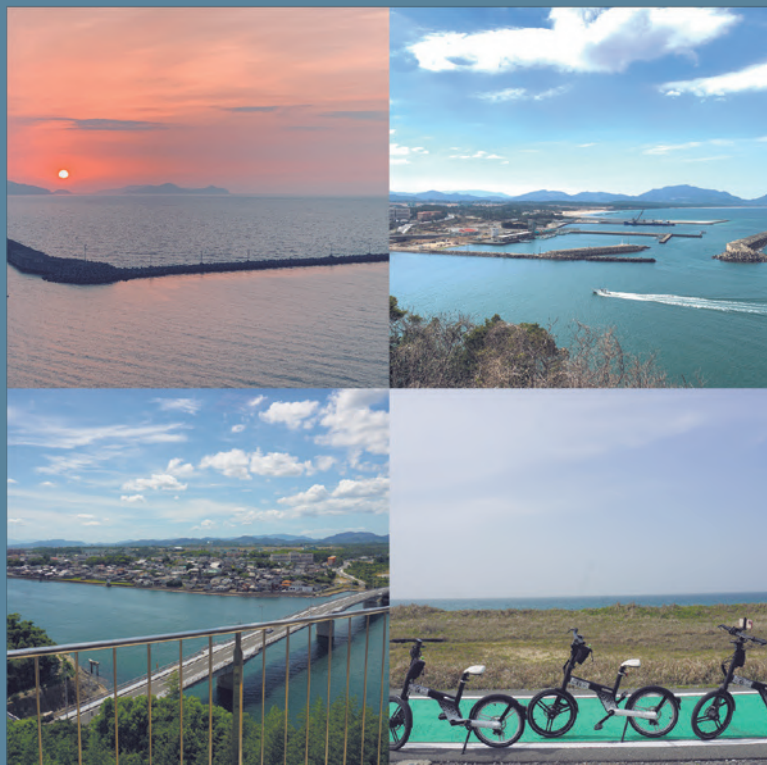
芦屋港DAO始動

2025.3.17 (Mon)

「芦屋港DAO」はNFTを活用し、
地域と全国をつなぐまちづくりの試みを開始します。
最新情報は公式Xアカウントにて配信予定です。

HOW TO GET NFT?

Xでの拡散キャンペーンを行います。
そこでのミッションをクリアした方
の中から抽選で、芦屋港オリジナルNFT
(限定30名)を配布します。



方法

こちらのXアカウントでキャンペーンにご参加ください⇒
(詳細はXアカウントにて)



運営主体

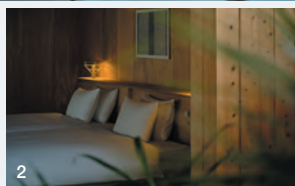
芦屋町 芦屋港活性化推進室

※予定や実施内容に関しては、変更になる場合がございます。



1組
2名様

1.古宇利島の海が目の前に広がる広い庭とツイン客室のリビング。2.ツイン寝室。琉球畳の畳間に布団を敷けば、4名まで宿泊可能。3.夕朝食はそれぞれ、沖縄の昔ながらの家庭料理をお手本にした3種類から選ぶことができ、客室に届けられる。



YAWN YARD Kouri Island 「ツイン」ペア宿泊券(1泊2食付)

各地の気候風土や生活美学を活かしたユニークな滞在を提供するホテルブランド・泊まれる庭「YAWN YARD」。その第一号が2024年9月、沖縄・古宇利島に誕生した。(sea)と(hill)2つのエリアに分かれた8つのヴィラは、プール付きや専有庭付きなど、それぞれ異なる空間が広がる。ダイニングは空や海を近くに感じる半屋外に配され、ベッドルームには心地よい海風が通る。海に沈む夕日を眺めて眠り、朝は早起きして海に行くのもいい。ぜひ静かな古宇利島を独り占めして。

宿泊券利用期限：2025年11月30日(日)迄 ※除外日あり

☎0980-56-1128

④ (sea) 沖縄県国頭郡今帰仁村古宇利1837
(hill) 沖縄県国頭郡今帰仁村古宇利1792-1

⑤ 那覇空港より車で約90分

🌐 <https://www.kourisland.yawnyard.com/>



6名様

ZINUS 「Traditional-Gel 枕」

全世界累計1500万枚以上のマットレス販売実績をもつ「ZINUS」。「Traditional-Gel 枕」は、同社のマットレスに使われる天然緑茶成分配合のメモリーフォームに、体温調節ジェルを注入した低反発枕。頭部の熱のこもりを軽減し熱気の循環を促進させ、一晩中快適な眠りへと導く。簡単に取り外せる付属のカバーは、風通しが良く柔らかな肌触りの3層ニット生地。素材からすべての製造工程で欧州のOEKO-TEX認証などを取得しており、安全性も万全だ。

価格：4,950円(税込) サイズ：幅60×奥行40×高さ12.7cm

ZINUS JAPAN株式会社 🌐 <https://zinus.jp/>

Present

AFFLUENT 2025 March

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



各色1名様

エレコム 「DENTNICS デンタルウォッシャー」 (ブラック/ホワイト)

パルスジェット水流で食べかすや汚れを落とすデンタルウォッシャー。水流はハード、ソフト、リズム、ポイントの4つのモードから好みに合わせて選べる。タンクレスタイプだから軽量・小型で持ち運びやすく、タンクの丸洗いもできて衛生的。置くだけで充電できるワイヤレス充電スタンドにすべてのパーツを収納でき、洗面台周りをスッキリ使えるのも嬉しい。歯磨き後の使用がおすすめ。

価格：14,750円(税込)

エレコム株式会社

☎0570-084-465(10:00~19:00)

🌐 <https://www.elecom.co.jp/>

サントリージャパニーズクラフトジン 「ROKU〈六〉」700ml

発売以来、世界60ヶ国以上で愛される、サントリージャパニーズクラフトジン「ROKU〈六〉」。使用されているボタニカルは、ジュニパーベリーなどジンの伝統的な8種と、桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子など日本ならではの6種。繊細な職人技で完璧な香味バランスを追求し、スムーズな口当たりと上品な味わいが魅力の本格クラフトジンだ。今ならソーダ割に塩抜きした桜の花を添えるなど春らしいアレンジもおすすめ。

価格：4,400円(税込)

サントリーお客様センター

☎0120-139-310(平日9:30~17:00)

🌐 <https://www.suntory.co.jp/wnb/rokugin/>



8名様



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4月20日(日)

※プレゼント応募は(株)affluentにて承ります。

リスキリング研修を 実務に活かす

生成系AIを中心に変化の激しい時代に
対応したスキルを身につけさせることが可能です。

人材開発支援助成金
ご利用可能コース

研修費用の最大 **75%** 支給



だれでも
BUSINESS EXPERT
ラーニング

だれでも新規事業作れるカレッジPLUS
イチからChatGPT for Biz

イチからWebマーケティング
Microsoft Copilotを活用したDX講座

HONKI
FACTORY

本気ファクトリー株式会社
<https://www.honki-factory.co.jp/>



魅惑の アクアリウム

優雅に泳ぐ魚を眺めることで“癒し”を感じたり、また生命の尊さを改めて感じるきっかけになったり……
メリットが多いアクアリウム。毎日をより充実させるためにも、
自宅に水槽を設置し、美しい魚たちを身近に感じてはいかかだろうか。

Edit&Words_POW-DER. Illustrations_MASARU OTSUKA.

水

水槽で魚や水草を育てるアクアリウムは近代的な趣味と思われがちだが、日本では昔から鉢や水盤に金魚やメダカを入れ、涼やかで優雅な姿を愛でていた歴史がある。昨今は水槽や濾過器（フィルター）などの設備が進化。また、飼う魚のバリエーションも以前より増え、楽しみ方が拡充したこともあって、アクアリウムの人気が急騰している。

そこで、アクアリウムの設備や道具はもちろん、魚の習性や飼い方などに精通している『東京アクアガーデン』にアドバイスをいただいた。飼いやすい魚から水槽のサイズ、設備、エサなど、初心者が最低限知っておくべき事柄を解説。さらにお薦めの観賞魚も厳選してご紹介。

それらを参考にして、自宅にアクアリウムを設置してみると良いだろう。美しい魚たちが泳ぐ姿を観賞すれば、心が癒され明日への活力が生まれるに違いない。

美しい魚たちを愛でて 心をリラックス&リフレッシュ!

アクアリウム初心者のためのQ&A

Q1. 初心者にはどんな魚がお薦めですか?

A. ベタなどの淡水熱帯魚がお薦め

アクアリウムで楽しめる魚は多種多様だ。中でもお薦めなのは、水質や温度管理が比較的簡単な淡水熱帯魚だ。それもグッピーやネオンテトラなどの小さい魚ならば、水槽などの設備が小型ですむため、設置や水換えが容易になる。特に、綺麗な色合いと大きな鱗が特徴のベタは、非常に丈夫なので初心者にとってついで。



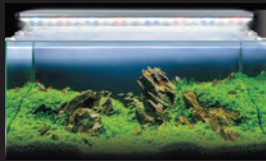
種類	飼いやすさ	解説
淡水熱帯魚	★★★★☆	小さい淡水熱帯魚は丈夫な種類が多い。また、体長が小さいから水槽が小さくて済むので、水道や電気料金がリーズナブル。エサ代が少額なのも嬉しい。
淡水魚・観賞魚	★★★☆☆	金魚やコイ、フナなどは飼い始めは小さくても、すぐに大きくなってしまふ。成長するに従って中型～大型の水槽が必要となるため、初心者には意外と大変なのだ。
海水魚	★★☆☆☆	アニメ映画でカクレクマノミやナンヨウハギが、一躍人気になった。しかし、海水魚は塩分濃度を常にチェックしなければいけないので、やはり初心者にはハードルが高くなる。
水草	★☆☆☆☆	ここ最近、“通”なアクアリウムファンの間で、魚ではない「水草」が人気急騰中。だが、水質と日照（ライト）時間の管理が難しいうえ、繁茂後の手入れに手間がかかるので、難易度は高め。



Q4. 必要な装備を教えてください

A. フィルターとライトは必須

水槽を設置する際には、水を綺麗にして酸素も供給する濾過器と、魚や水草の発育のためのライトは必須。その他に水温を一定に保つヒーターや、水槽を置く専用の台なども必要だ。さらに飼育中には、水底のゴミなどを取るための小さな網や水換え用のポンプ、水槽内の壁面の苔を取るヘラといった小物もあった方がよい。水槽購入時に、ショップのスタッフに相談すると良いだろう。



写真右 / 濾過器は水槽の縁の外に掛ける外掛け式が便利。写真は「SLIM FILTER DC-Xシリーズ」(オープン価格)。写真左 / 3色パワーLEDで魚と水草を鮮やかに見せる「CLEAR LED POWER IIIシリーズ」(オープン価格)。
 © ジェックス @http://www.gex-fp.co.jp/

ONE POINT ADVICE

まずは「初心者セット」でトライ!

アクアリウムを始める際には水槽、濾過器、ライト、小物など、“揃えなければいけない物”が多い。それらを水槽のサイズや水容量にいちいち合わせて買い揃えるのは、初心者にはハードルが高いかもしれない。そこで、専門店やメーカーなどで用意されている必要最低限の設備&アイテムを揃えた、「初心者セット」から始めるのも手だ。そこから徐々に自分好みに仕上げていくという方法もある。

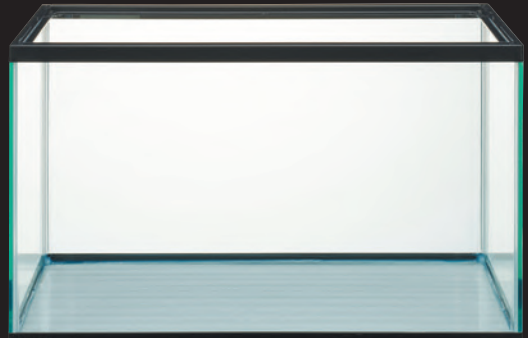


60cmガラス水槽、上部濾過器(濾過材2つ付)、LEDライト、ガラス蓋、カルキ抜き、水質調整材がセットになった「マリーナ600BKST LED&デュアルクリーンセット」(19,800円/税込)。
 © ジェックス @http://www.gex-fp.co.jp/

Q2. 水槽はどれくらいの大きさが良いですか?

A. 小型(30~60cm)が扱いやすい

水槽にはガラスやアクリル樹脂などを貼り合わせたり、各辺をフレームで固定したりするタイプがある。サイズは大別すると小型(長辺30~60cm)、中型(長辺90cm前後)、大型(長辺120cm以上)の3つに分けられる。初心者は設置や水換えがしやすい小型水槽で、グッピーやベタなどの小さな熱帯魚から始めると良いだろう。



マリーナ幅60cm水槽 MR600BSKT

サイズ: 幅約60×奥行約30×高さ約36cm 水容量: 約57L
 材質: ガラス(3mm厚) 価格: オープン価格
 © ジェックス @http://www.gex-fp.co.jp/

Q3. エサは何が良いですか?

A. 配合飼料がベスト

エサはイトミミズや赤虫といった生餌いきるとそれを冷凍にした「生エサ」、いろいろな栄養素を効果的に配合した「人工エサ」がある。初心者には保存と給餌が楽な人工エサがオススメだ。また、人工エサには水面に浮く「浮上性」とゆっくりと底に沈む「沈下性」の2タイプがあるので、飼う魚の種類・習性によって選びたい。



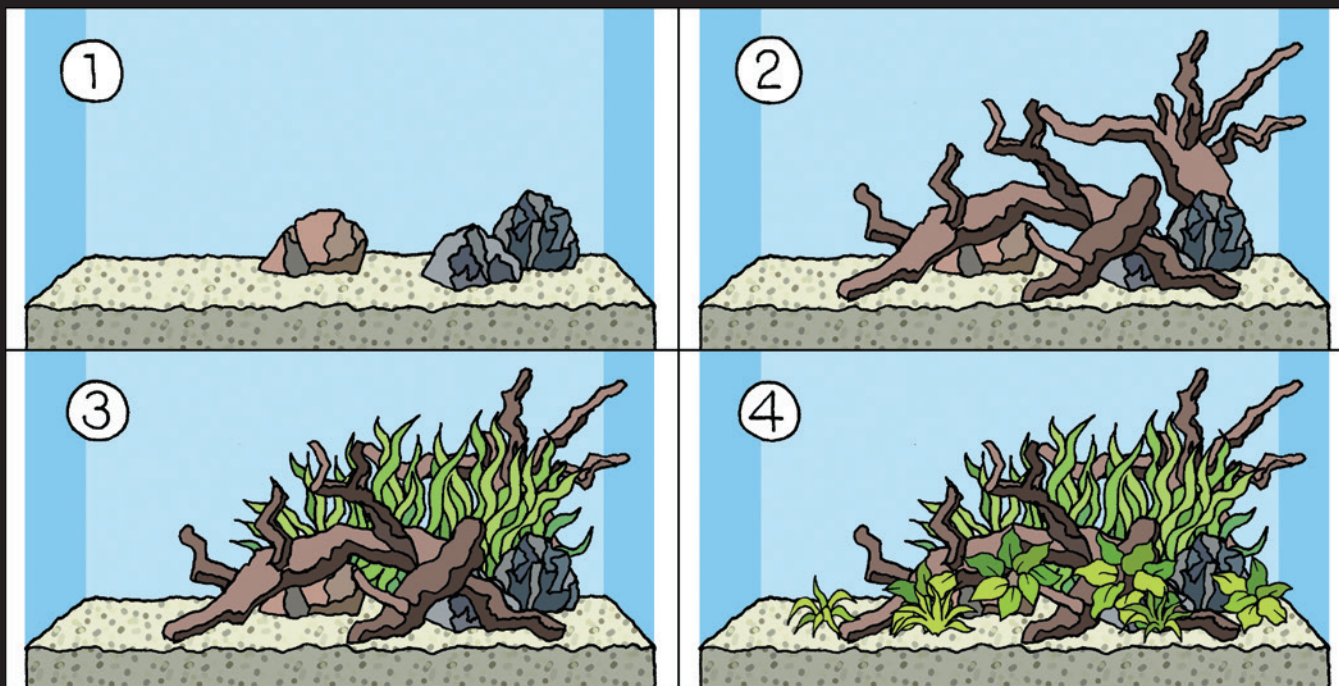
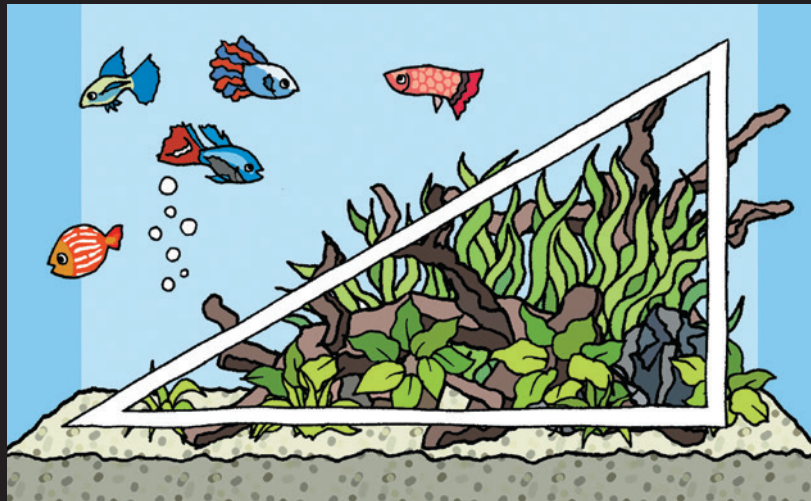
人工エサは種類がさまざま。熱帯魚専門店やホームセンターなどで、好きなエサを選んでいろいろ試すのも楽しみの一つだ。

Q5. 上手な水槽のレイアウトを教えてください

A. 「三角構図」がおすすめ

岩や流木、水草を自在に配置し、魚を鑑賞しやすいスペースを作りつつも、魚が隠れることができる場所も確保すること。これが理想のレイアウトだ。そして、水槽が美しく見えるレイアウトとしておすすめなのが、水槽の左右の片側を頂点として、反対側へ傾斜をつける「三角構図」だ。

1.底に岩や石をランダムに置く。2.岩や石の間に流木を配置。片側を頂点に反対側へ向かって低くなるようにするのがコツだ。3.水槽の奥側に、流木の高さに合わせて水草を植える。4.流木の手前に、背の低い水草を植える。



ONE POINT ADVICE

簡単にアクアリウムを楽しみたいのなら「水槽レンタル」が安心!

「魚は飼いたいけど設置や世話などに自信がない」という人には、熱帯魚水槽のレンタル・リース・メンテナンスなどを行うサービスがおすすめだ。例えば関東圏から関西や北海道まで対応可能な『東京アクアガーデン』なら、60cm淡水魚水槽を月額18,800円（税抜）～（水槽一式のレンタル、月1回のメンテナンス、エサなどの消耗品、生体補償などを含む）でレンタルすることができる。

東京アクアガーデン

熱帯魚・海水魚の水槽レンタルを通じ、人々に“癒しの空間”を提供。大手企業のオフィスや病院、ホテルなどの他、個人宅にもニーズに合わせてアクアリウムを設置している。

©0120-496-444 ©<https://t-aquagarden.com>



厳選！初心者お薦め 観賞魚図鑑

※魚の価格は大きさや個体、ショップによって異なります。



ベタ

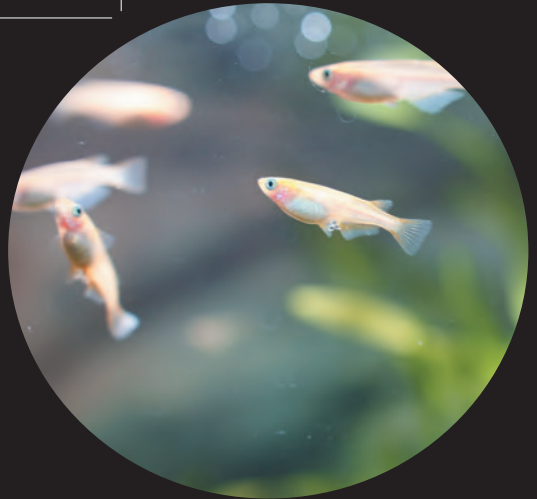
コレクション性の高さと飼いやすさが人気

ベタはこまめな水換えと水温管理を行えば、濾過器が無くても飼えるので、初心者には最適な熱帯魚。また、品種改良が盛んに行われてきたこともあって、鱗の長さや色、体色が豊富なことも人気の理由だ。シンプルな種類で、1匹700円ほど。

メダカ

愛くるしさで丈夫さで根強い人気を誇る！

メダカは涼しげで可愛い見目は裏腹に、かなりの低水温・高水温にも耐える丈夫な魚。また、原種のクロメダカ以外に、黄色いヒメメダカや朱赤系の楊貴妃など、種類が多いのも魅力だ。価格はクロメダカ1匹で、50～80円ほど。



ネオンテトラ

まるでネオンのような煌びやかさが魅力

キラキラと光沢のある美しい魚体が魅力的なネオンテトラも、丈夫で飼やすいことから初心者にお薦めの魚。群泳させると美しさが際立つので、60cm水槽で20匹ほど飼うのも良いだろう。価格は10匹で1,000円ほどと、お手頃なもの嬉しい。



ディスカス 希少種は10万円以上のプレミアム性がマニアを魅了

円盤状の独特な魚体を鮮やかな色と柄が飾る、威風堂々とした姿が魅力。複数匹での飼育が望ましいため（水槽も大きくなる）、難易度はやや高めた。ベーシックな種類で1匹3,000円ほどと高価格なので、慣れてきたらトライしたい。

コリドラス

ひょうきんな表情が心を癒してくれる！

日本では見慣れないユニークなフォルムと、色や柄の豊富さから多くのアクアリウムファンを魅了。また、水槽の底近くを泳いで、水底に溜まったエサを食べる習性も人気の理由だ。価格は種類によって異なるが、1匹600円ほどからある。



アロワナ アクアリウムに慣れたらぜひ飼ってみたい

肉食の大型魚は、マニアの間で大人気。特に最大で100cmほどに成長するアロワナは、メタリックな光沢のある鱗や艶かしい魚体の色味が多くのファンを魅了している。価格はシルバーアロワナの若魚（30cm前後）で、7,000円ほどだ。

福岡のよかところを探す 天神・薬院特集

おしゃれで美味しい飲食店や豊かな自然、
そして温かい人が多い
人気の「天神・薬院」エリア。
インテリアショップや、
フレンチレストラン、音楽教室など
この春に立ち寄りしたい
お店をピックアップ。



(右) 前菜の「きなこ豚と早生みかん」(一例)をはじめ、味はもとより、驚きの演出で美食家を楽しませてくれる。(中・左) また「和多伴」(わたはん)の創業時から丁寧に手入れされてきた日本庭園や、大きな窓から庭園を臨む開放的なメインホールなど、研ぎ澄まされた空間も魅力。



Watahan
Innovative French

by FURUYA OHSUN
ONCRI

Innovative
French Watahan

☎092-406-4975

📍福岡市中央区白金1-11-8

🚶西鉄天神大牟田線・地下鉄七隈線
薬院駅より徒歩約7分

🕒 昼 11:30～15:00 (L.O. 14:00)
夜 18:00～22:00 (L.O. 20:30)

🌞 火曜日

(耐震工事のため、
2025年3月末まで休業)



🌐 <https://watahan-oncri.com/>

INFORMATION

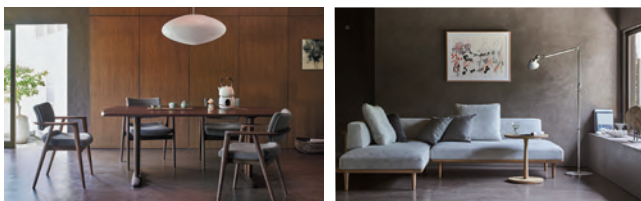


未だ見ぬ驚きではじまり、
たどり着く笑み

フレンチをベースとしながらも、自由な発想でトレンド感も取り入れたイノベティブ・キュイジーヌ。玄界灘の新鮮な魚介をはじめ、厳選した九州の食材を中心に、洗練された料理の数々を提供する。

料亭の精神はそのままに 斬新さを加えたフレンチレストラン

佐賀県で圧倒的な人気を誇る「古湯温泉 ONCRI/おんくり」が、”もてなす人のための時空”をコンセプトにプロデュースしたフレンチレストラン。シンプルかつモダンな空間は、1965年創業の料亭「和多伴(わたはん)」をリノベーションしたもの。日本の繊細な美意識や四季といった風情を残し、「詫び・寂び」を際立たせた世界が広がっている。その和モダンな設えで提供される料理は、伝統的なフレンチに未来を感じさせる「イノベティブ・フレンチ」というスタイルだ。斬新ながらも洗練された美食と、徹底した「もてなしの心」に思わず笑みがこぼれるはず。



INFORMATION

エッセンシャルオイル&スタンド・スティックのセットをプレゼント

「HIDA 福岡店」にご来店の際、「アフルエントを見た」とお伝えいただいた方に、スタッフおすすめのエッセンシャルオイル&スタンド・スティックのセットをプレゼント。
※1組につき1つ、なくなり次第終了

BiViの4Fに直営店があり、「SEOTO-EX」をはじめ多くのシリーズを展示販売。ダイニングテーブルやソファ、ベッドまで数多くのアイテムを展開し、材種や塗色、張り布など自分好みにオーダーできる。

人を想い、時を継ぎ、技を磨き、森と歩む
飛騨の匠が手掛けるこだわりの家具

飛

鳥時代より木工技術に優れ、平城京の都造りに貢献してきた

飛騨の匠。その伝統を受け継ぎ、大正9年に創業されたのが「飛騨産業株式会社」だ。曲木椅子づくりに端を発し、現在は各種家具を展開する「HIDA」として国内外に多くのファンを持つ。多くのプロダクトの中でもデザイナーの川上元美さんが手掛けた「SEOTO-EX」は、現在最も人気のシリーズ。究極の座り心地“を目指して「身体への優しさ」と美しさの融合”をテーマに椅子を開発。100年を超える歴史に育まれた技術と経験、さらに人間工学と医学的知見を基に研究された。腰痛持ちや長時間のデスクワークの人にこそ体感してもらいたい。



HIDA

HIDA 福岡店(飛騨産業株式会社)

☎ 0120-625-777

📍 福岡市中央区渡辺通 4-1-36 BiVi 福岡 4F

🚶 西鉄天神大牟田線 西鉄福岡駅南口より徒歩5分

🕒 平日 11:00 ~ 19:00 土曜日、日・祝日 10:00 ~ 19:00

🗓 水曜日、第3木曜日

🌐 <https://hidasangyo.com/>



INFORMATION

インテリアオブジェ

「Arthouse21」ではクラシック家具のほか、生活を彩るオブジェもずらりと取り揃え。地球儀、額絵、キャンドルスタンド、トランクなどで住まいを彩ってみたい。

重厚な家具をはじめ、アンティークの魅力が溢れるシャンデリアやランプなど、貴重な一点ものが多く揃う。伝統美と現代のエッセンスを融合した「ネオクラシック」の世界を体感しよう。



創業 58 年、ヨーロッパ直輸入の家具専門店
お客様ごとのコーディネートをご提案

ヨ

ヨーロッパ家具をはじめ、アンティーク家具やベルシャ絨毯、

ネオクラシックスタイルのインテリアアクセサリーなど、社長自らが買い付けを行うヨーロッパ直輸入家具の専門店。イギリスやフランスで愛されながら時を経た家具は、芸術品としての価値も高く、現代のインテリアに重厚な奥行きを与える極上の一点ものばかり。なかでも天神店は480㎡の広さを誇り、イメージの異なる15部屋からお客様の希望に見合った提案をしてくれる。販売前に自社工房で徹底したメンテナンスを行うほか、チェアの張り替えなども可能なので、安心してヨーロッパ家具の世界に踏み込める。



Art-house21

Arthouse21 福岡天神店

☎ 092-713-4021

📍 福岡市中央区渡辺通 4-1-36 BiVi 福岡 3F

Arthouse21 筑紫野本店

☎ 092-928-3388

📍 筑紫野市湯町 1-17-8

※営業時間は各店舗へお問合せ下さい。

アートハウス 21 | 🔍





1. ピアノの楽しさを体験したいなら、まずは「ピアノスタート特別プラン」がオススメ。楽譜と鍵盤に慣れるところから始めるため、初心者でも安心してチャレンジできる。2. ギターは天神センターでも人気が高いコース。音楽ジャンルに応じた多様な講師陣が揃い、丁寧なレッスンで楽しく学べる。3. バイオリンは初歩段階が最も大切。姿勢や基本のテクニックをしっかりと学ぼう。4. 雄大さや哀愁といった魅力的な音色を表現できる二胡のほか、大正琴などの珍しい民俗楽器コースも用意されている。

「お気に入りの一曲を弾いてみたい」 新しい自分に出会える大人のためのピアノ教室

音

「音楽を通じて、感動と満足」を提供する「カワイ音楽教室」が、初心者からでも始められるトリアルキャンペーンを実施中！「ピアノスタート特別プラン」では、楽器の弾き方や姿勢、楽譜の見方といった基礎はもちろん、一曲を通して弾けるうれしさまでを体験。3ヶ月に6回(月2回)のレッスンは自分のタイミングで通えるほか、マンツーマンによる指導のため、自分のペースで学ぶことができる。自ら音楽を奏でる達成感や感動こそ、「音楽の素晴らしさ」の原点。まずは楽譜と鍵盤に慣れて、片手での演奏、そして両手での演奏まで楽しく成長していこう。

「カワイ音楽教室 天神センター」は、地下鉄天神駅の出口から直結とアクセスも抜群。ピアノコースのほか、人気が高いギター・サックス・バイオリン、さらに日本の伝統楽器である津軽三味線や、中国のバイオリンとも言われる二胡など珍しいコースも用意されている。

「私も用意されている。50代、60代から始める人も多く、「初めてで不安……」「楽譜も読めないし」と尻込みしてた人こそ、まずは体験レッスンにチャレンジしていただきたい。お得に新しい一歩を踏み出せる、このチャンスをお見逃しなく！

KAWAI MUSIC SCHOOL
カワイおとなの音楽教室

カワイ音楽教室 天神センター

☎0120-700-660

- ① 福岡市中央区天神2-8-41 朝日会館6F
- ② 福岡市地下鉄天神駅よりすぐ(3番出口直結) 西鉄天神大牟田線西鉄福岡駅より徒歩3分
- ③ 10:00～17:00
- ④ 日・月曜日
- ⑤ <https://music.kawai.jp/search/detail/po/000649>



カワイ大人の音楽教室 天神 | 🔍

INFORMATION



ピアノスタート特別プラン 3ヶ月6回おためしコース

1回30分、計6回の個人レッスンを月額3,300円(税込)の受講料、運営管理費無料で試せるチャンス！

※コース修了後に継続希望の場合は、4ヶ月目より以下の規定額に変更。

- ・授業料：月額 6,050円～(税込)
- ・運営管理費：月額 1,100円～(税込)



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



美食のバトンを
受け継いで



FUKUOKA
GOURMET
BATON

5



季節の前菜の盛り合わせ

季節の白和え、厚焼き玉子、鴨の
ロース煮、サツマイモの甘露煮な
ど、旬の食材で丁寧に仕上げた
品々。この後に登場する料理にい
やが上にも期待が高まる。

シンプルゆえに奥深い 四季を彩る和の世界

PASS THE BATON



高井栄寿さん

旬の食材を生かしつつ、
一品一品手の込んだ優
しい料理を楽しめます。
お任せの日本酒と、
合わせていただくと、
さらに絶品です。



中牟田太仁さん

薬院二丁目にある「寿司割烹 黒潮」の
高井栄寿さんからバトンを受け継いだのは、
平尾一丁目の「食と酒 なかむた」の中牟田太仁さん。
これぞ日本の食と実感できる奥深さに、食通たちも唸る。

昭

和の雰囲気漂う古民家に、
店名すらない白い暖簾が
掲げられている。木枠のガラス

窓より漏れる淡い光に、かすか
に聞こえる楽しい笑い声。薬
院駅から徒歩6〜7分ほどの立
地にも関わらず、ここだけタイ
ムスリップしたような趣ある付
まい。こぢんまりとした店内に
はカウンター席と二つのテーブ
ル席、いずれも板場から食事を
する様子が見てとれる距離感が
保たれている。

「とにかく静かな場所です。店を始
めたかったんですよ。ここは
元々住居に使われていた一軒
家。そこを一人で切り盛りでき
る席数と使い勝手を重視した板
場に改装しました」

と店主の中牟田さん。板場の壁
には数種類の包丁が並び、料理
に合わせて駆使されてゆく。

中牟田さんがこの道を目指し
たのは高校卒業後の18歳。父親
が和の料理人だったことから自
然と同じ道を歩みだし、まずは

日本料理

食と酒 なかむた

しょくとさけ なかむた / 平尾一丁目



1. 実際に民家として使われていた家屋を改装した店内。カウンターが6席、4人掛けと2人掛けテーブルが1つずつの計12席があり、懐かしさを感じる空間が心地良い。2. コースの締めは、土鍋で炊いたご飯と自家製明太子。新鮮で上質のたらこを使い、昆布と柚子の香りが広がる明太子が、満ち足りた余韻を与えてくれる。



「旭菊 大地 特別純米」は徳利 1本1,200円。蔵元のある久留米市南部は、広大な筑紫平野と一級河川筑後川の恩恵を受けた日本有数の酒どころ。米の持つふくよかな味わいが感じられ、燗をつけてじっくり楽しむのに最適。



四季を彩る食材を用いた料理を楽しめる。「かぶとさわらの柚子味噌がけ」は1~2月にかけてただけの一品。ふっくらと焼き上げたさわらの身と淡泊ながら甘みが広がるかぶに、爽やかなゆずの香りと味噌の旨味が実に良く合う。



PROFILE 福岡市博多区生まれ、太宰府市育ち。筑武蔵台高校を卒業後は、西中洲の料亭、太宰府市のいけす割烹、ホテルオークラなど日本料理一筋で11年の修行を積み、2003年に「食と酒 なかむた」を開業。シンプルで奥深い日本料理を追求するスタイルで、2015年と2019年にはミシュランのプレート評価に選出。



食と酒 なかむた

◎ 福岡市中央区平尾 1-12-3
 ◎ 092-522-8323 ◎ 日曜日
 ◎ 18:00 ~ 22:30
 (前日までの予約制)
 ◎ コース 9,900円
 (税込・サービス料5%別)
 Instagram : @nakamutataiji

西中洲にあった料亭で働き出す。その後はいけす割烹やホテルオークラの和食店、寿司屋などで研鑽を重ね、29歳の若さで「食と酒 なかむた」を開業した。日本料理一筋で学んだゆえに、目指したのは基本に忠実な和の料理。きっちりとした汁をひき、季節の食材を用い、野菜が持つ味を引き立てる。開業当初こそ凝った料理を出していたが、年々定番料理を洗練させるスタイルへと変わっていった。「新しいものを目指すより、自分ができる精度を高めていきたいと思っています。奇をてらうのではなく、なるべくシンプルに。驚きよりも安心感でしょうか。いつもの感じがいいと常連さんに言ってもらえるような料理を心掛けています」

現在は完全予約制でコース料理が基本。前菜から始まり、炊き合わせ、焼き物と季節を感じる品々が続き、自家製明太子と土鍋で炊き上げた白飯で締める。日本酒にも精通しているので、繊細な料理に調和する一杯を求めるのもいい。美味なる和食と日本酒に出合う、そんな贅沢なひとときがここにある。



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

📍福島県福岡市東区和白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



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

2025年3月31日まで

会津野菜

☎0241-49-2022 📍福島県耶麻郡西会津町奥川豊島字下松2399

🕒9:00～19:00 🗓️日・夏季・年末年始 🌐https://aizu-yasai.jp

🔍 [会津野菜](#)



naturalを繰り返すことに意味がある



作り手の顔が見えるこだわりの商品を、毎週決められた曜日と時間に自宅まで配達してくれる。旬の野菜が6〜7品入った「産直おまかせ野菜セット」は一番人気の野菜セットだ。

PREMIUM GALLERY



自社ブランド豚の「走る豚」は、自然溢れる熊本県菊池市の放牧場でストレスなく育てられる。抗生剤やホルモン剤に頼らないため、豚肉本来の甘味や旨味を味わえる。

「食べもの」一つひとつに込めた、未来へつなぐ新提案

“信頼ある食”をテーマに、九州各地の生産者から安全な食べ物をお届けする「natural natural」。生産者と消費者の間に立つ流通者として携わるだけでなく、自らもつくることの大変さを学び、生産物を流通することで「生産することを大切にしている仕組み」を見出している。取り扱う“食”は九州を地場とする地産地消を基本に、農薬や添加物を限りなく使わずに育てたものばかり。無

農薬・無添加を絶対主義とするのではなく、生産者の生活や環境保全までを踏まえた生産のスタンスを重視し、人と人の信頼関係を築き上げる。そして生きるために大切な「食」というものを、未来へ繋ぐこと。「natural natural」のこだわりは、こんな“natural”な提案にこそ意味がある。作り手の顔が見える買い物は、ホームページの間合せフォーム、または電話で利用の申し込みをどうぞ。

INFORMATION

送料無料&10%オフ

「アフルエントを見た」と伝えれば、最初のヶ月間は送料無料で利用できるほか、期間中全商品を10%オフで購入可能。旬の野菜をはじめ、自社ブランド豚の「走る豚」、「サンファームのひなたまココロ（熊本）」、「木次牛乳」といったこだわりの品々をぜひお試しあれ！



natural natural オーガニックフード産直便

☎0120-070-529 ☒福岡市南区柏原4-23-1 ☎西鉄バス大木戸バス停より徒歩10分
 ☎9:00~19:00 ☎土・日曜日、1/1~1/3

ナチュラルナチュラル 福岡



こだわった25歳までの独立
貪欲に腕を磨いた修行時代

江戸時代後期に生まれた江戸前ずし。当時のスタイルは屋台の立ち食い。目の前で職人が握りそれをすぐに食べられると、気の短い江戸っ子に大人気だったそうだ。今では身近な回転系から、世界中から客が集まる高級店まで揃い、まさに国民食となったすし。そんなすしの世界に原点とも言えるスタイルで勝負に出た若い職人がいる。小林魁さんだ。

「どんな仕事でも25歳で独り立ちする。それができないなら、向いていないということ。その道で一人前にはなれないと思っていました」

小林さんがすし職人を志したきっかけは、高校時代にアルバイトをしたすし屋での大将との出会いだという。「職人然とした方で、仕事ぶりとか所作がとにかくカッコよくて、『これだっ！』って思ったんです。それで高校卒業後は迷わず『東京すしアカデミー』に進みました」

その後、銀座や麻布十番のすし店、外資系ホテル、豪華客船、イタリア

鮨さきがけ 小林 魁 大将 全国の漁港ですしを握りたい

本格的な江戸前ずしが楽しめるキッチンカーが注目を集めている。大将の小林 魁さんは弱冠26歳。屋台で立ち食いという江戸前ずしの原点ともいえるスタイルで、令和のすし屋のさきがけを目指す。

Kai Kobayashi

でも修行を積み、貪欲にすしを学び腕を磨いた。そして、昨年25歳での独立を叶えた。

「江戸前ずしの原点である屋台を現代風に再現したいなと考えました。江戸前ずしのキッチンカーはかなり珍しいので、店名は『さきがけ』です」

手仕事とSNSを両輪に
新たなすし職人像を示す

取材が開業からちょうど1年の1月だったので、この1年を振り返っての感想を聞いてみた。

「正直、キッチンカーは狭くてすしには向いてませんね(笑)。でも、江戸前ずしの歴史とかストーリーは大車にしたいので、お客さまの前で一貫すつ握るスタイルは貫いています」

主な集客方法はSNSでの情報発信。開業前の波乱の日々を紹介したYouTubeチャンネル「〇日後にキッチンカーで鮨屋を始めるはげ」は、総再生数が130万回を超え、開業前から注目を集めることに成功した。

「まだまだ広告にお金をかけられないので、とにかく工夫しています。今はインスタグラムで日々の出店場

Profile

静岡県のわさび農家に生まれる。高校卒業後、すし職人養成学校「東京すしアカデミー」へ進む。その後、静岡、銀座、北海道、イタリア、麻布十番などで研鑽を積み、2024年キッチンカー「鮨さきがけ」の営業を開始し、首都圏のほか京都、静岡、富山、群馬ですしを握る。オフィスや一般家庭への出張すし、マグロ解体ショーなどの依頼も受けている。

鮨さきがけ

出店先など営業状況はInstagramで確認を
Instagram @sushisakigake

所などを配信しています」

そのインスタグラムもフォロワー数1.6万人と、デジタルネイティブ世代ならではの成果を上げている。「こだわりは、毎日でも毎週でも食べたくなる味、値段のすしを提供すること。豊洲では仲買人さんとの会話をヒントにその日のネタを決めています。良いものがあれば、珍しいネタも仕入れます」

良いネタを揃える目利きは、修業時代の多彩とも言える経験の賜物だろう。取材中、「今日は白身何が入っています？」「今日は八角のいいのが入っています。それから、ヒラメ、春子鯛……」といった客とのやり取りがあった。日本酒と合わせておまかせの握りをカウンターで楽しむ客の姿もあった。まさに、時代を超えた江戸前ずしの魅力を感じさせる風景だ。

「夢はキッチンカーでの日本一周です。各地の漁港で水揚げされた魚介を握りたいですね。車を止められる場所があれば、どこでも握ります」

そんな軽やかな姿勢とバランス感覚こそ、令和の時代に求められる職人像なのかもしれない。

1.キッチンカーのデザインは、海外でも活躍する舞臺家CHAD0.さんの手によるもの 2.おまかせさきがけ握り十貫3,500円(税込)。一貫からのオーダーも可能とのこと 3.昨年12月に結婚し、現在は奥様の彩さんと二人三脚で営業している。



開業当初は何から何まで一人で切り盛りしていたので、時間的にも気持ち的にも余裕がなくなることがありました。けれど、今は隣に妻がいてくれるのが心強い。僕にはないアイデアを持っていて、可能性が広がった気がします。最近SNSで出店場所を見て、わざわざ足を運んでくださるお客さまも増えました。本当にありがたいと思っています。

キッチンカーを囲んですしとお酒を楽しむ。
そんな江戸前ずし本来の手軽で気軽な雰囲気
体験できる場所が提供できれば良いですね。



TSUWA MONO

大人の逸品

Texts_SAYAKA NAGASHIMA.
Photographs_HIDE NOGATA.



エッティンガー 【BH】VISITING CARD CASE BLACK+YELLOW

¥36,300 (税込)

ビジネスシーンに品格を添える、英国が認めた「紳士の証」

仕事のあらゆる場面で人目に触れる機会の多い名刺入れ。特に名刺交換においては、初対面の相手に持ち主の社会的ステータスや信頼感を雄弁に物語る。数ある名刺入れの中でも特別な存在感を放つのが、英国で90年以上の伝統を誇る「エッティンガー(ETTINGER)」の名刺入れだ。

1934年創業のエッティンガーは、熟練職人の技による高品質な革製品で世界中にファンを持つブランドだ。その実績は英国王室にも認められ、1996年にはチャールズ皇太子(現国王)より英国王室御用達の証「ロイヤルワラント」を授与された。その象徴ともいえるのが、手綱や鞍などの馬具に使用されてきた英国の伝統素材「ブライドルレザー」を用いたブライドルハイドコレ

クション(BRIDLE HIDE COLLECTION)だ。厳選した牛革に蜜蝋や油分を染み込ませ、高い耐久性と美しい艶を実現している。

今回紹介する名刺入れ「VISITING CARD CASE」は、上品で落ち着いた色の外装と、エッティンガーのシグネチャーカラーであるイエローの「ロンドンタン」を組み合わせたバイカラーが特徴だ。シンプルで洗練されたデザインに加え、マチ付きのメインポケットと3つのフラットポケットを備え、機能性にも優れる。

使い込むほどに柔らかくなり、独特の深い艶を楽しめるようになるのもブライドルレザーならではの魅力だ。新年度を迎えるこの機会に、「紳士の証」を胸元やバッグにそっと忍ばせてはいかがだろうか。



1.英国王室御用達ブランドであることを示す、ロイヤルワラントの紋章。「紳士の証」たる所以だ。2.内装に控えめにエンボス加工された「ETTINGER LONDON」のブランドロゴ。



累計販売9000万食!
初回特別価格でご提供



一流シェフが調理・開発 健康的な食生活を 自宅で手軽に



安全な食材を使用して作られるメニューは、
自社のシェフと管理栄養士が調理し開発。
全てのメニューが
糖質30g・塩分2.5g以下で、
美味しいのに簡単に健康管理ができます。



※メニューは一例です。メニュー変更により、終了している場合もございます。

SERVICE ①

プランの中から
好みの頻度・食数で

お好きな配送間隔、食数を選んで定期購入。購入の一時停止・ご解約はサイト上からいつでも可能。お客さまのご都合にあわせた糖質に配慮した食生活が叶います。

※一時停止・ご解約は地域に応じ4日～5日前の期間制限があります。詳細は右記URLでご確認ください。https://affluent.nosh.jp/tradelaw

SERVICE ②

全て糖質30g・
塩分2.5g以下のお食事

糖質30g・塩分2.5g以下で健康に配慮したすべてのお弁当を、自社工場で製造後、すぐに冷凍をしています。食べる時に解凍するだけで、新鮮なまま美味しくお召し上がりいただけます。

SERVICE ③

毎週お好きな
メニューを選べる

60品以上の中から、お好きなメニューをお選びいただけます。糖質に配慮したメニューを毎週選べる、いま話題の宅配食サービス・nosh(ナッシュ)! 新メニューも定期的に追加しているので、飽きずに長く続けられます。

nosh ナッシュ



https://affluent.nosh.jp/
tel: 050-3101-6850 [9:00 ~ 20:30(年末年始を除く)]

初回限定
特別割引実施中!
全プラン3,000円OFF
糖質に配慮した
食事で健康的に
※上記特別割引は2025年3月末日まで

IZIPIZI®

PARIS



ONLINE STORE IBe.



<https://ibe-online.jp>