

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2025 Nov.
[FUKUOKA]

11

感謝をこめて贈るスペシャル拡大版

AFFLUENTからのプレゼント

地域の未来を応援

ふるさと納税2025

FUKUOKA
GOURMET BATON

—福岡グルメバトン—

鳥と 西中洲

ブランデーを楽しむ



定期便で。 特別な一本を 老舗酒屋が選ぶ

ワインのサブスクリプション



洗練されたワインと、体験をあなたへ

毎月届くのは、
洗練された時間。

四季を運ぶ、
プレミアムな定期便。

開けるたび、
上質な余裕が満ちていく。



スタンダード

4本
月額 20,000円

日常に上質を添える4本セット。
食卓を彩る多彩な味わいを気軽に楽しめる内容で、初めての方にもおすすめのエントリーコースです。



セレクト

2本
月額 20,000円
3本
月額 30,000円

生産者の想いが詰まった銘柄を厳選。お好みやシーンに合わせて2本または3本をお選びいただけます。少量でも確かな満足を味わえる上質なコースです。



プレミアム

2・3本
月額 50,000円

希少なヴィンテージや限定生産品を中心に構成した2~3本セット。味わうたびに新たな発見と感動をもたらす、贅沢なひとときをお届けします。



ロイヤル

2・3本
月額 100,000円

世界的評価を受けた名門ワイナリーの2~3本を厳選。熟成を重ねた唯一無二の味わいが、人生の節目や特別な時間をより豊かに彩ります。

お届けするワインの一部を掲載しております。毎月1本はコースに伴った上質ワインが入っております。必ずしも上記のワインとは限りませんので、予めご了承ください。



お申し込み
ECサイトより
お申し込みください

初回発送
5営業日以内に発送
いたします

定期便開始
毎月30日に発送

お電話 0942-42-6646
お問い合わせ
てんじろう酒販 株式会社
〒838-0143
福岡県小郡市小板井 498 番地 1

Special 1

07 ブランデーを楽しむ

Present

04 感謝をこめて贈るスペシャル拡大版
AFFLUENTからの
プレゼント

Regular

14 PREMIUM GALLERY

Gourmet

16 FUKUOKA
GOURMET BATON
福岡市中央区／鳥と 西中洲

Things

18 TSUWAMONO
—大人の逸品—
テルモン／レゼルヴ・ブリュット

Special 2

19 地域の未来を応援
ふるさと納税2025



04



07



16

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11月発行

Publisher 高山勇樹 Chief Editor ..菊地 学

Producer 森 正太郎 Designer 松本健司

Sales Manager..野崎博人

Cover Photo Billion Photos / 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。

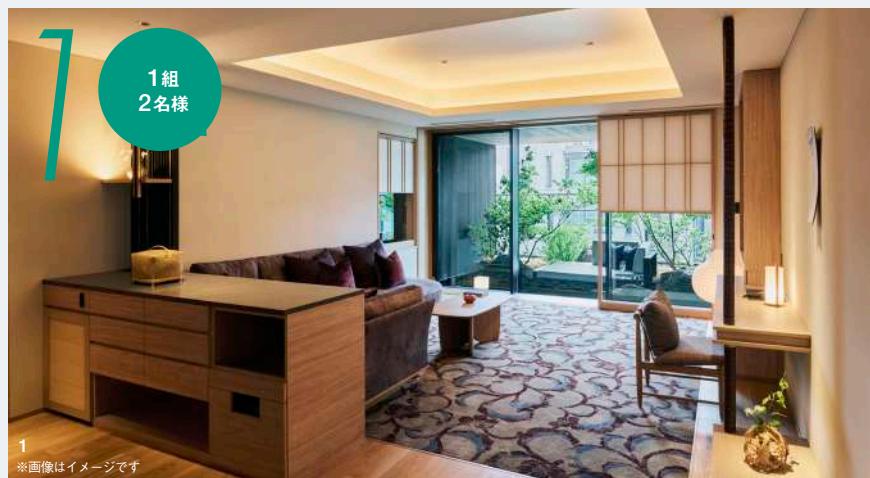
※掲載情報は2025年10月16時点のものです。ご利用の際には事前に最新の情報をご確認ください。

本誌掲載記事の無断転載を固く禁じます。

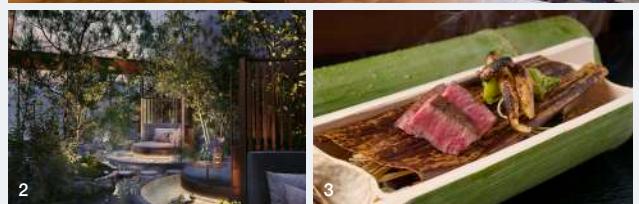
株式会社affluentにおける個人情報の取り扱いについて

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



1
※画像はイメージです



2

3

1.洗練された和のデザインと、柔らかな光が満ちる客室。
2.最上階のルーフトップラウンジ「ゆそら」。夜の銀座を眺めながら足湯で過ごす至福の時間を
3.全国の旬の食材を仕立てた日本料理「銀座がゆう」。器や空間にまで職人の技が息づく

ふふ 東京 銀座 「スイートルーム」 ペア宿泊券(1泊2食付)

11月16日にオープンする「ふふ 東京 銀座」は、銀座の中心で静謐と雅を楽しめるスマールラグジュアリーリゾート。全34室すべてに熱海から運んだ天然温泉を備え、都会にいながら深い安らぎに包まれる滞在を叶える。ゆとりある客室には、素材の温もりを生かしたモダンなインテリアが配され、窓の外には刻一刻と表情を変える都会の景色が広がる。さらに旬の食材と職人の技を尽くした日本料理や鮨を楽しめる。伝統とモダンが交錯する空間で、感性を解き放ってみては。

宿泊券利用期限：～2026年5月31日(日)迄 ※除外日あり
※スイートルームのタイプは未定です。

①0570-0117-22(Small Luxury Resort総合予約センター)

②東京都中央区銀座1-7-10 ヒューリック銀座ビル

③銀座一丁目駅6番出口直結、東京駅より徒歩8分

④ <https://www.fufutokyo.jp>

3



2名様
(各色1名様)

KEECOON「ハイブリッド式加湿器」13L

KEECOONのハイブリッド式加湿器は、超音波とスチームを切り替えられ、省エネ重視なら超音波、しっかり潤したい時はハイブリッドと使い分けられる。100°Cの高温除菌で常に清潔なミストを届けられ、13L大容量タンクで最大48時間の連続稼働ができる。上部給水に加えリモコン操作やモード調整も可能。約35dB以下の静音設計によりリビングや寝室も心地よい空間をもたらしてくれる。

価格：22,999円(税込) サイズ：W210×D280×H800(mm) カラー：ホワイト、グレー
翔飛(ヨクト)株式会社 ☎03-4579-8386 ⚑<https://www.keecoon.jp>

Special Present

AFFLUENT 2025 November

今月は、日頃の感謝を込めて
編集部セレクトのプレゼントを
スペシャル拡大版でお届け。

2

シャーク®「EVOPOWER SYSTEM BOOST+ コードレススティック クリーナー LC751J」

アメリカでトップシェアを誇る掃除機ブランド「Shark」。「EVOPOWER SYSTEM BOOST+」は1.7kgの軽量ボディに加え、360度ノズルで後ろに引いてもパワフルに吸引する高性能モデルだ。独自センサーが床材や部屋の角を識別し、ゴミを逃さず取り除いてくれる。さらに充電ドックに戻すだけでダストカップのゴミを自動収集してくれるのも嬉しい。ワンタッチでハンディクリーナーにもなり、気軽に掃除ができる一台だ。

価格：94,600円(税込)
サイズ：1038×228×160 (mm) カラー：ライトラベンダー
シャークニンジャ合同会社
①0120-522-552
②9:00-17:30 ※年末年始、その他大型連休除く
④<https://www.sharkninja.jp>



1名様

4名様

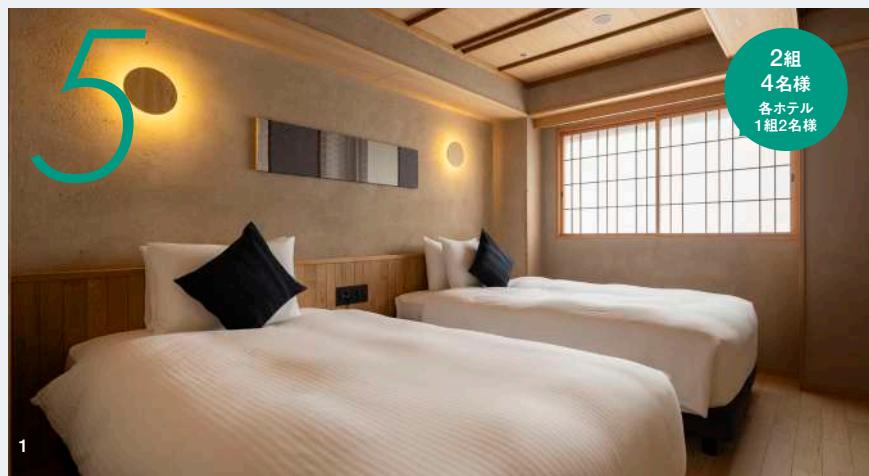
ソーラー&USB充電式ランタン ルミンエイド LuminAID 「マックス クイックインフレイト」

米国ブランドLuminAIDが手掛ける「マックス クイックインフレイト」は、2000mAhバッテリーを搭載し、スマートフォンの充電もできるLEDランタン。本体は太陽光とUSBにより充電可能で、最長50時間の点灯が可能。折り畳んでコンパクトに持ち運べ、使用時はひねってふくらませるだけで手軽に使える。丈夫なTPU素材で防水・防塵性能も備え、夜間の活動や災害時に頼れる一台だ。

価格：9,680円(税込)
サイズ：W150×D150×H150(mm) 折り畳み時W150×D150×H25 (mm)
株式会社スター商事
①03-3805-2651 ⚑<https://www.luminaid.jp/>

4





1



2



3

1. 「soyo-ne」の寝室。土壁調の和壁に柔らかな光が差し込み、静けさに包まれた心落ち着く空間
2. 「soyo-ka」のリビング。和モダンの家具と木のぬくもりが旅の疲れを優しく癒す
3. 「soyo-ka」の浴室。心静かにゆったりと過ごせる

soyo-ne kyoto sanjo

「スタンダードツイン」

soyo-ka kyoto sanjo

「デラックスツイン」

ペア宿泊券(1泊朝食付)

京都、三条に佇む和モダンラグジュアリーホテル「soyo-ne」と「soyo-ka」は“音”と“香”をテーマに据え、それぞれ異なる体験を提供する。「soyo-ne」は静寂に耳を澄ます時間を演出し、「soyo-ka」は堺町通に漂う季節ごとの香りや穏やかな時間が流れる浴場で、五感に響くひとときを過ごせる。内装の素材や余韻を大切にした空間設計が、京都ならではの優雅な滞在を実現してくれる。

宿泊利用期限：2026年1月13日(火)～7月31日(金)迄 ※除外日あり

「soyo-ne kyoto sanjo」

⑥京都府京都市中京区麁屋町通三条上る下白山町296-4

⑧soyo-ne-kyoto-sanjo.com

「soyo-ka kyoto sanjo」

⑥京都府京都市中京区堺町通三条下る道祐町135

⑧soyo-ka-kyoto-sanjo.com



アラジン「グラファイトオーブンレンジ」

0.2秒で発熱する「グラファイトヒータ®」*を搭載した「グラファイトオーブンレンジ」。アラジン独自の「グラファイトレンジ加熱」により、揚げ物などは中までしっかりと温めながら外側はサクッと仕上がる。さらに、トーストは付属のヒートトレイを使えば裏返すことなく両面カリッと&モチモチに焼けるほか、冷凍肉もムラなく解凍可能。省スペース設計で左右の壁にぴったり設置でき、キッチンにすっきり収まる。毎日の生活に重宝する一台だ。

*オープン価格：67,100円前後(税込) カラー：グリーン

※「グラファイトヒータ」は、株式会社千石の登録商標です。(登録第5362800号)

日本エー・アイ・シー株式会社 ⑧https://aladdin-aic.com/



「シングルモルト嘉之助」「嘉之助 シングルモルト PEATED」「嘉之助 シングルモルト SHERRY CASKS VATTED」

焼酎造りで培った技術を生かし、世界に通用するシングルモルトウイスキー造りを行う嘉之助蒸溜所。「シングルモルト嘉之助」は甘やかでスパイシーな和の香りが魅力。 smokeyな「PEATED」は上品な余韻が広がる。そして「SHERRY CASKS VATTED」はシェリー樽が濃密に香る華やかさが特徴だ。KANOSUKEならではの個性豊かな1本を楽しんでみて。

価格：「定番のシングルモルト嘉之助」9,900円(税込)「嘉之助 シングルモルト PEATED」「嘉之助 シングルモルト SHERRY CASKS VATTED」10,450円(税込)

嘉之助蒸溜所 ①099-201-7700 ⑧https://kanosuke.com/

STANDARD DRY+ 「ロングスリーブクルーネック ジョガーパンツ 上下セット」

心身の休養をサポートするリカバリーウェアブランド「VENEX(ベネクス)」。人気シリーズの「STANDARD DRY+」は、独自のPHT繊維を採用することで、締め付けの無い着心地で疲労回復に必要な上質な休養をサポートする「着る一般医療機器」。また、吸水速乾性とストレッチ性に優れ、季節問わない快適性を実現。リラックスできるゆとりあるデザインで、休息や睡眠の時間を心地よく演出してくれる。

価格：36,300円(税込) カラー：ネイビー サイズ：L(メンズ)

株式会社ベネクス

⑤046-200-9288 ⑧https://store.venex-j.co.jp/



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11月30日(日)

将来にわたる安心を備えた「住まい」として、選ばれている「アビタシオン」
これからの住まいを、一緒に考えてみませんか？



どんなお悩みごと、お困りごとでも
お気軽にご相談ください。



介護付有料老人ホーム アビタシオン博多

- ・久しぶりに会った親の様子がいつもと違う。
- ・親が地方に一人暮らし。近くに呼び寄せたい。
- ・今は元気だが、介護が必要になんでも安心な施設に入りたい。
- ・家族による介護がそろそろ限界。
- ・病院を退院するので入居先を探さなければならない。
- ・体力が落ちてきて、自宅での暮らしに不安を感じている。

アビタシオン博多の4つのポイント

40年を超える介護実績



24時間看護スタッフ常駐



国基準を上回る手厚い人員配置



重度看護や看取りに対応



入居一時金
家賃

最大7割引
キャンペーン実施中

居室タイプ限定

2025年12月31日まで

●施設名称／アビタシオン博多Ⅰ・Ⅱ号館 ●交通／西鉄バス「金隈病院入口」より徒歩約4分 ●施設類型／介護付有料老人ホーム（一般型特定施設） ●介護保険の種類／福岡市指定介護保険特定施設（一般型特定施設）・福岡市指定介護保険介護予防特定施設（一般型特定施設） ●土地・建物の権利形態／賃借 ●居室数／269室（Ⅰ号館136室、Ⅱ号館133室） ●居室タイプ／13.1～134.01m² ●居室区分／全室個室 ●介護に係る職員体制／2:1以上 ●事業主体・運営管理会社／株式会社アビタシオン ●居住の権利形態・利用権方式／利用料の支払い方式／選択方式（全額前払い方式、一部前払い・一部月払い方式、月払い方式） ●入居時の要件／一般居室：満65歳以上（自立・要支援・要介護）、介護居室：満65歳以上（要支援・要介護） ●週38.75時間換算で常勤介護職員50.14人、看護職員15.89人、夜間帯16時30分～翌9時・夜間最少時（休憩者等を除く）看護職員1人、介護職員4人 2024年12月1日現在 ●提携ホーム利用可（アビタシオン博多Ⅲ号館）



見学予約受付中！《参加無料／予約制》

ご見学の際は、送迎を行っております。
事前にご予約ください。

■見学予約・お問い合わせ・資料請求は



介護付有料老人ホーム
アビタシオン博多

0120-1165-73

受付時間／9:00～17:00(年中無休) ●入居相談員がご対応いたします。

アビタシオン博多

検索 <https://www.habitation.co.jp/hakata/>

The
Brandy's
Message

ブランデーを楽しむ

酒好きが最後にたどりつくといわれるブランデー。
銘柄や飲み方によって味わいもさまざまで、
知れば知るほど虜になる人も多い。
ブランデーの魅力に触れ、
優雅な時間を堪能しよう。

Text_ENO.



極上の大人時間 ブランデーの奥深さに触れる

ブランデーはゆっくり時間をかけて味わう大人の酒だ。
グラスに注がれる一杯から、華やかな香りが立ち上がる。
ブランデーとコニャックに精通するBAR DORASの中森保貴さんに、
その魅力と楽しみ方を聞いた。

す。二ニヤツクの香りを高めてくれるのが、原料となるユニアラン、フォル・ブラン・シューなどのブドウ。これらの品種は糖度が低く酸度が高いので、熟成後も香り成分が多く残ります。生産しているのは、ヘネシー、レミー・マルタンなどの大手メー

二フランデーが初めてと、いう方は、質の高い銘柄が多いニャックをまず飲んでいただきたいですね。ニャックはフランス南部のコニャック地方で400年以上前から造られるブランデーです。原産地域、原料、製造法などに細かな規定があり、それをクリアした製品のみがニヤックを名乗ることができます。

産地が異なる「ニャック、ア
ルマニャック、そしてリノゴ」を
原料とするカルヴァードスは、三
大ブランドといわれる。

りです。ブドウを発酵させてワインを作り、それを蒸留するの
で、凝縮されたブドウ本来の香りと樽熟成による香りが重なり
りと優雅で複雑な芳香が生

ブランデーは果実を原料に発酵、蒸留、熟成して造られる酒だ。リンゴ、洋梨、サクランボなどを使うものもあるが、多くは白ブドウを原料とする。

優雅な香りのブランデー
まずはニーヤックの魅力を

カーペーと、ブドウの栽培から蒸留
熟成、瓶詰めまで一貫して行う
「プロプリエテール」と呼ばれる

熟成年数で決まる等級
おいしさは嗜好次第

共に、悠久の歴史と造り手に思
いを馳せながらグラスを傾ける
と、さらに味わい深い一杯にな
ると思います。」

酒造りに強いこだわりを持つ人がたくさんいます。大手メーカー

Brandy trivia

三大ブランデー

コニヤック	フランスのコニャック地方で生産される。原料は白ブドウ。厳しいルールの元で造られ、高級で格式高く、味わいも雑味なくまろやか
アルマニャック	フランスのアルマニャック地域で生産される。原料は白ブドウ
カルヴァドス	フランスのノルマンディー地方で生産される。原料はリンゴ

ヨニヤックの等級と熟成年数の目安

V.S. (Very Special)	熟成約3年
V.S.O.P. (Very Superior Old Pale)	熟成約6年
Napoléon (ナポレオン)	熟成約10年
X.O. (Extra Old)	熟成約20年
Extra (エクストラ)	熟成約30年
Hors d'âge (オールダージュ)	熟成40年以上

※コニヤックの等級はBNIC（フランスコニャック協会）によって規定されている。上記は各等級の一般的な熟成年数。

ヨニヤックの製法

- ①ワインの醸造 白ブドウの果汁のみを発酵させてワインを造る
 - ②蒸留 ワインを2回蒸留し、アルコール度数の高い原酒を造る
 - ③熟成 樽に入れて熟成させ、香りを引き出し、かつアルコール度数を下げる
 - ④ブレンド 熟成年数の異なる樽から原酒をブレンドして瓶詰め



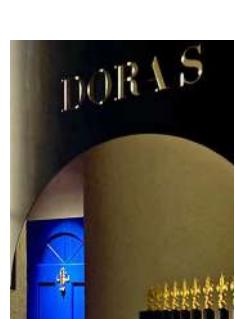
BAR DORAS
オーナーバーテンダー 中森保貴さん

東京の浅草・花川戸で生まれる。酒の流通を勉強するため、世界の酒と食品を扱う酒販店での勤務を経て、バーテンダーへ転職。都内の幾つかのバーに勤めた後、2005年4月に地元の花川戸でBAR DORASを開業。日々、手法と技術を追究するカクテルはもちろんのこと、コニャックとスコッチをダブルメインとし、ヨーロッパ各国を旅した知識をもとに、その文化や伝統を多くの人に伝えている。著書「旅するバーテンダー」「旅するバーテンダー2」には、生産者との温かい交流が織りかれている。

BAR DORAS

- ⑩東京都台東区花川戸2-6-2
Floraison HANAKAWADO 101
①03-3847-5661

BAR DORASでは、優雅な時間提供するため、調度品も海外から買付けている。新型コロナウイルスの感染拡大時に輸入酒類販売業免許を取。アジア初上陸となるニヤックの輸入販売も行う。



おすすめはストレート 時間をかけておいしく飲む

「ブランデーはストレートで飲むのがおすすめです。注ぎたてではなく、しばらく時間を置いてから飲み始めてください。始めて少量を口に含み、舌をブランデーでコーティング。こうすると、2口目から優しい味わいときれいな香りが出てきます。3口、4口と舌に重ねていくと、さらにうます味を感じるようになります。良質なブランデーはグラスの残り香までも上質。飲んだ後の香りで余韻に浸る、そんな贅沢なひとときが過ごせます。

ストレート以外の飲み方では、水割りやロックがお好きな方もいらっしゃるでしょう。ただ、ブランデーはウイスキーと違い、水や氷との相性が悪いのであまりおすすめはできません。ブランデーには香りを出すのに有効な「エステル」という水に溶けにくい成分が含まれており、水分を加えると苦味やえぐみが出ます。なので私の店ではシェイサーとしてアールグレイのアイスティーをお出ししています」

グラスに注ぐ量や味わう時間も重要な要素だといふ。長期熟成のものなら、トリブル（90度）を映画1本見るくらいの時間で味わうと、最後には鳥肌が立つくらいのおいしさを感じられるのだ。

時と共に変化する豊かな香りと風味を、ゆっくり丁寧に味わう——これこそ至福の大人口時間だ。

How to drink 中森さんおすすめ、自宅での楽しみ方

基本はストレート



グラスに注いですぐに飲むのではなく、しばらく置いてから飲み始めると、果実の甘さと香りが味わえる。また、じっくり時間をかけて楽しむのもポイント。ストレートで飲むと人生が10倍楽しくなるので食後やナイトキャップにおすすめ。

シェイサーにはアイスティー



シェイサーに水を飲んでしまうと、ブランデーに含まれる「エステル」によって苦味やえぐみを感じることがある。水の代わりにアイスティーをシェイサーにすれば、紅茶の香りとタンニンが苦味やえぐみを中和し、ブランデー本来の味を楽しめる。

ソーダ割りの作り方

- ①グラスに氷を入れ、炭酸水を少量注ぎ、軽く混ぜてから炭酸水を捨てる。氷の表面を一度炭酸でコーティングすることで、苦味やえぐみの発生を抑える。
- ②①の炭酸でコーティングした氷が入ったグラスに、炭酸水を注ぐ。
- ③ブランデーを別のグラスに注ぎ、2分～3分かけて香りを開かせてから、炭酸水の入ったグラスに注ぐ。ブランデーと炭酸水の割合は1対2がおすすめ。

The
Brandy's
Message

中森さんセレクト

おすすめの ブランデー6選

「ストレートで飲んでいただきたいのが、ポールジロー25年、ダメース・ボワニエルバ・アルマニャック、ギィ・ピナールXO 2005です。日本でも知る人の多いブロブリエテール、ポルジローさんのコニャックは、しっかりととした味わいとコクが始ま、好みであれば、その後35年、50年へと段階を踏んで飲んでいくのも楽しいと思います。ダメース・ボワニエルバ・アルマニャックは、アルマニャック最高峰の造り手による、圧倒的な濃さを持つ逸品。当主マー



ギィ・ピナールXO 2005
BAR DORAS 20周年記念
プライベートボトル

¥18,700 500ml (コニャック)

BAR DORASが開業した2005年のヴィンテージをプライベートボトルとしてリリース。オーガニック農法で育てられた少量生産のブドウのため、ストレスのない優しさが溶け込んでトゲがなく滑らかな飲み心地。

酒販DORAS

©03-3847-5661



ダメース・ボワニエルバ・アルマニャック

¥18,480 700ml (アルマニャック)

製造工程のすべてに造り手の管理が行き届いた希少なアルマニャック。グラスに注いでしばらく置くと味わいと香りの変化を楽しむことができる。

有限会社スリーリバーズ

©03-3926-3508



ポールジロー 25年

¥19,690 700ml (コニャック)

25年表記だが、40年以上の古酒もブレンドされているため、力強くも繊細な味わい。ブドウの栽培から収穫・蒸留までをすべて手作業で行う、生産者、ポールジローさんの極上のコニャック。

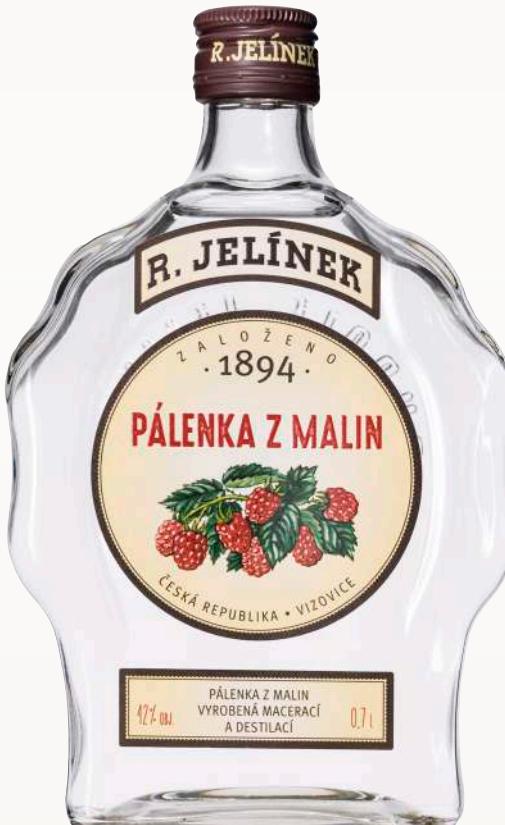
株式会社ジャパンインポートシステム

©03-3516-0311

※価格は全て税込み

ティン・ラフィットさんは、ブドウの良年にのみアルマニャックを造るという強いこだわりを持ち、小規模生産者ながら多くのパリ三つ星レストランに提供しています。ギィ・ピナール XO 2005はBAR DORAS の20周年記念ブライベートボトルです。コニャック地方で長くお付き合いしているギィ・ピナール家から当社が初めて樽販いた限定600本。特徴的なプローラルでフルーティーな香りは、マスカット、甘い花の蜜や若草、野生ミント、レモン。まるでハーブティーを飲んでいるように爽やかで、口の中が花の香りでいっぱいになります」ソーダ割りやトニック割りで楽しむ銘柄はどうだろう。

「ドルーエVS、デュポンカルヴァードスオリジナル、ルドルフ・イエリーネクラズベリー・スピリッツがおすすめです。ドルーエVSで作るコニャック・シュウェッップス(トニック割り)は、BAR DORASの定番スターの一品としても人気です。デュポンカルヴァードスオリジナルはソーダ割りやトニック割りに適します。甘くないシードル感覚で飲みやすく、こつこつした料理の食後酒にピッタリです。ルドルフ・イエリーネクラズベリー・スピリッツはトニック割りにすると、ラズベリーの香りがより引き立ちます。ショットグラスで、ストレートで飲んでも楽しめます」



ルドルフ・イエリーネク
ラズベリー・スピリッツ

¥6,100 700ml (フルーツブランデー)

チェコを代表する歴史ある蒸留所のフルーツブランデー。ラズベリーをベーススピリッツに浸漬し蒸留して造られているため、香りはラズベリーそのものに近い。トニック割りにすると、トニックウォーターの甘みでラズベリーの香りが増幅して感じられる。

合同会社00000
④03-6265-0990



デュポンカルヴァードス
オリジナル

¥6,160 700ml (カルヴァードス)

使用するリンゴの比率は30%が甘みの強い種、30%が苦味の強い種、40%が酸味の強い種。最低2年間の熟成で、使用する樽は100%リフィル樽で熟成。

有限会社スリーリバーズ
④03-3926-3508



ドルーエVS

¥7,590 700ml (コニャック)

1848年創業のドルーエは、家族経営でブドウ本来の風味を生かしたコニャックを手掛ける、こだわりのコニャックメゾン。ドルーエVSは、エントリーレンジながらも、コニャックの最高峰区画であるグランド・シャンパニュ産のブドウのみを贅沢に使用した逸品。

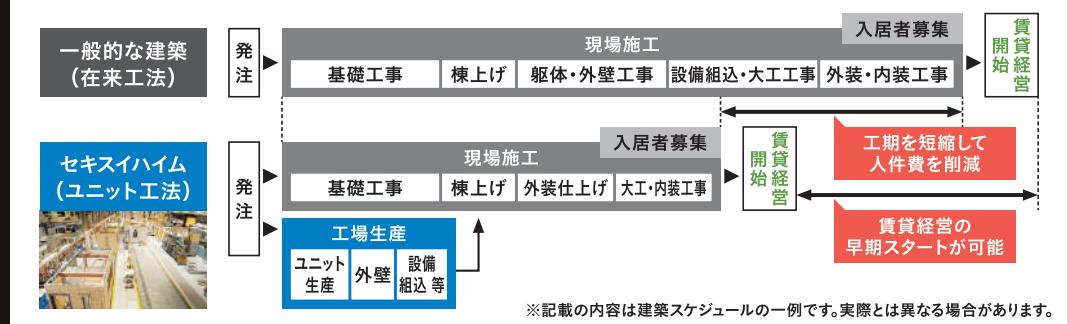
株式会社ウイスク・イー
④03-3863-1501

敷地のポテンシャル活用と コストパフォーマンスで高い収益性を追求

土地の容積率を十分に活用、かつ高いレンタブル比を追求します。
 さらに工場生産による『快速施工』で高まる人件費を抑制、初期投資を抑えます。

「快速施工」による人件費の削減が優れた建築コストパフォーマンスを実現

現場での基礎工事と工場での家づくりを同時に進行し、短工期で高品質の賃貸住宅を建築。
 在来工法に比べ人件費の削減や早期経営開始により、トータルの収益性を高めます。

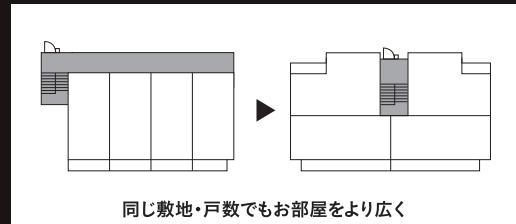


長期安定型賃貸に“プラス1フロア”的収益



エレベーター等の設備投資の必要性が低い低層賃貸住宅・プレミアムハイムメゾンFIIIに高収益モデルが登場。2階建てと比べた初期投資の増加を抑え、経営の安定性はそのままに、プラス1層分の収益性を叶えます。

共有部を削減して高レンタブル比を追求



エントランスや廊下等の共用部を効率化し全体の建築面積はそのままに賃貸部分の面積を拡大。ゆとりある設計により家賃や競争力を高めます。

安定経営を支える高品質の建物性能

戸建住宅で培った高品質の部材で美観を保ち、建築後の維持コストを抑制します。



プレミアムハイムメゾン 資料請求はこちら

セキスイハイム九州 [土地・資産活用グループ]

0120-438-816

受付時間／10:00～18:00(※定休日/水曜日、一部火曜日)

セキスイハイムのアパート経営



<https://www.heim-k.com/>



実際のモデルアパートの
ご見学を
ご希望の方はこちら

サテライト
博多
見学予約



資産を育てる、 美しさと強さを兼ね備えた邸宅。

プレミアムハイムメゾンFⅢは、都市部の敷地条件に応える3階建プラン。

タイル外壁の美しさと長寿命、工場生産による精密な施工品質。

その一棟が、あなたの資産価値を未来へと育みます。

PREMIUM HEIM MAISON FⅢ

プレミアム ハイム メゾン



アンティークコインという新たな資産のかたち 世界の富裕層が注目する資産防衛術



2000年以上の歴史を持つアンティークコインは、世界の富裕層に資産防衛の手段として選ばれてきた。近年は、第三者機関の鑑定によりコインの価値が明確になり、初心者も購入しやすくなっている。歴史の物語を宿す一枚との出会いが、大きな魅力のひとつだ。

株式会社アンティークコインギャラリア
①03-6775-7854 ②東京都港区虎ノ門3-7-11
神谷町アネックス2号館8F
③10:00~18:00 ④土曜日、日・祝日
[アンティークコインマニア](#)

愉しみながら資産を増やそう

弊社運営のYouTube「アンティークコインマニア」では、コイン投資歴15年のプロがアンティークコインの基本を徹底解説。この動画でアンティークコインの“全て”がわかる。気になる方は、右記QRコードからアクセスを。

～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ご自宅にお届け



【特典】会津山塩をプレゼント

会津野菜をご注文いただいた方に、裏磐梯大塩温泉を煮詰めて生成した「会津山塩」をプレゼント。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1月30日(日)まで

自然豊かな会津で愛情をかけて育てた、新鮮朝採り野菜をその日のうちに発送。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、山菜、アスパラ、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。

会津野菜

①0241-49-2022 ②9:00~19:00
③日・夏季・年末年始
④<https://aizu-yasai.jp>
[会津野菜](#)

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

カーディーラークラスの洗車技術を自宅で 出張洗車専門「リコルーチェ」で愛車に輝きを



専門スタッフが自宅まで出張し、大切な愛車を丁寧に洗車。リコルーチェが得意とする本来の輝きを甦らせる「プラチナ洗車」や、キレイを保つ「美観維持車内清掃」は、高級車を何台も施工してきた実績のある評判のサービスだ。そんなプロの施工を一度体験してみては。

出張洗車専門 リコルーチェ

①092-518-1250 (8:00~18:00)
②手洗い洗車料金5,500円(税込)~
車内清掃:4,500円(税込)~
[リコルーチェ 洗車](#)





柔らかな自然光が注ぐリビングには、穏やかに調和するウォールナットの家具と柔らかな照明を



目指しているのは、100年後の人たちにも愛着を持ってもらえるような家具づくり

100年後のアンティーク家具へ 永く愛せる無垢材の確かな価値を

マスター ウォールは、世界三大銘木の一つである最高級ウォールナット無垢材に徹底的にこだわり、厳しい基準をクリアした素材のみを使用した、完全受注生産のブランドだ。一つひとつ手間を惜しまず丁寧に仕上げた製品は、木目の美しさと重厚感を最大限に活かし、時とともに色艶が増す逸品。洗練された普遍的なデザインと相まって、使うほどに愛着が深まるため、世代を超えて受け継いでいける。店内では、専門スタッフがお客様の住まいに合わせて丁寧に提案してくれる。もちろん、空間全体のコーディネートの相談も可能だ。家族の歴史を刻んでいく特別な存在として、ぜひ一度その目で確かめてみては。

INFORMATION

来店時コースター贈呈

家具に用いるウォールナットを使用したコースターをプレゼント。ご来店時に店頭にて“アフルエントを見た”とお伝えいただいた方への限定特典。※数量限定、無くなり次第終了。



マスター ウォール 福岡

①0120-933-185 ②福岡県福岡市中央区渡辺通4-1-36 BiVi福岡3F
③七隈線渡辺通駅より徒歩3分 ④11:00~18:00、土曜日、日・祝日
10:00~19:00 ⑤水曜日、第2・4木曜日 ※年末年始・臨時休業有り

[マスター ウォール 福岡](#)



精密な弾道データを解析できるほか、様々なシミュレーションコースを楽しく体験できる



個室には最新の弾道測定器Trackman 4を設置

法人から個人まで最適な利用プランを用意 マンツーマンレッスン月2回無料

1周年を迎えた芥屋ゴルフアカデミー・ゴルフスタジオでは、芥屋ゴルフ俱楽部をはじめとする有名コースを高機能シミュレーターで体験できる。また、Trackman 4やSkyTrak+など最新の弾道測定器を完備し、ツアープロと同じ練習環境を実現。その場で自分のスイングデータを確認してフォームや弾道の傾向を知ることで、修正点の把握や確実なスコアアップを目指せる。さらに専属のプロによるサポートもあり、様々な理論を用いたレッスンも好評だ。法人会員は社内で利用でき個人会員は本人だけでなく家族も利用できる特典も。おすすめのマンツーマンレッスンは月2回まで無料。下記INFORMATIONでチェックを。

INFORMATION

レッスン2回まで無料

女子プロゴルファーのティーチングスタッフが新たに加わり、月2回まで、マンツーマンレッスンが無料。オフシーズンも室内でゴルフを楽しめ、スキルアップが目指せる。



芥屋ゴルフアカデミー・ゴルフスタジオ in ホテルオークラ福岡

①092-262-3727 ②福岡県福岡市博多区下川端町3-2 ホテルオークラ福岡B1F ③中洲川端駅より徒歩3分 ④平日10:00~22:00／土曜日、日・祝日10:00~20:00 ⑤無休

[芥屋ゴルフアカデミー](#)



美食のバトンを
受け継いで



9



おまかせコース 串5種盛り

右から肝、ハツ、砂ずり、手羽、豚ロース。豚バラが定番の九州で豚ロースは珍しい。手羽の骨は丁寧に取り除いている。※内容は仕入れによって変わる。

洗練された空間で 一串入魂の焼き鳥に舌鼓

PASS THE BATON



「なだ万」時代の後輩で、料理に対して真摯な姿が印象的でした。メの「たまごめし」は卵かけごはんの概念が変わった逸品です。



やすと
古賀安人さん

春吉の寿司店「鮓 藤よし」の藤 義明さんからバトンを受け継いだのは、西中洲の焼き鳥店「鳥と西中洲」の古賀安人さん。

2つの名店で腕を磨いた古賀さんの焼き鳥は、奇をてらわない正統派。実直な仕事が生み出す奥深い味わいに酔いしれよう。

和食を土台とした古賀さんの「福岡なだ万」での修業後、佐賀にある焼き鳥の名店「鳥菊」の門を叩く。

そうして古賀さんは「福岡なだ万」での修業後、佐賀にある焼き鳥の名店「鳥菊」の門を叩く。もうとお客様の顔が見える仕事をしたいという思いが募っていました。いろいろ考えて、小箱の店、たとえば焼き鳥はどうだろうと思いつたんです」

天 神と中洲の中間に位置する西中洲。飲食店が軒を連ねる商業施設「デルタウエスト」の一角に、『鳥』と『刻まれた看板が慎ましく掲げられている。煙が立ち込め、熱気と活気がむんむんに満ちた『ザ・焼き鳥屋』の雰囲気はここではない。しつとりとした大人好みの風情の中に11席のカウンターと4名掛けの個室が1つ。カウンターはカーテンと仕切りを設けてプライベート感を演出し、屋内に石畳のアプローチを眺えたのも斬新だ。大きな店ではない。だが、それこそ店主・古賀安人さんが望む自分の城だった。そんな理想的の輪郭が見え始めたのは「福岡なだ万」で修業を積んでいた頃。

焼き鳥
鳥と西中洲

とりとにしなかす／中洲川端



1.モダンで落ちていた店内。「焼き鳥が美味しいのは大前提。それに加え、洗練された空気感も一緒に味わってほしい」という古賀さんの思いを形にしたものだ。2.おまかせコースにも付く人気の一品「牛のたたき」。赤牛ヤ和伊万里牛を炭火で炙り、ジューシーに仕上げている。まずはそのまま、次は自家製ボン酢で“味変”を楽しんで。単品注文也可。



2



コースの〆に出る「たまごめし」は修業先の「鳥菊」から受け継いだ名物。空気をたっぷり含ませた卵かけご飯で、ふわふわの口当たりがやみつき。青高菜の食感と塩味がアクセント。



焼き鳥に合う酒類も豊富で、古賀さんの地元・佐賀の地酒や九州の日本酒・焼酎をはじめ、ハイボールやウイスキーも揃う。焼酎、日本酒、ハイボール、ウイスキーは1杯700円（税込）～。



鳥と西中洲

- ⑩福岡市中央区西中洲3-1
デルタウェスト2F-C
地下鉄中洲川端駅より徒歩4分
- ⑪092-725-5555
- ⑫不定休
- ⑬18:00~(予約制)
※閉店時間は予約により変動
- ⑭おまかせコース6,600円(税込)~
- ⑮<https://torito-nishinakasu.com/>

焼き鳥は、実直な正統派。「映え」のものは作れません」と謙遜するが、手羽の焼き色や皮目の照り、肝のツヤ、牛のたたきの口ゼ色。それらは控えめながらもたしかに美しく、食欲を猛烈に刺激してやまない。そしてその美しさは、繊細な手仕事によって生まれる。「均」に火が入るよう、肉を同じ大きさに揃え、正確に串を打つことが大切です。その日の気温や湿度、鶏の個体差も見極めねばなりません。

無論言うほど簡単ではないが、「それが僕らの仕事ですからね」と古賀さんは事もなげに笑う。

万事、全方位に及ぶ細やかな仕事を丁寧に、かつ誠実にこなす古賀さん。物腰は柔らかいが、料理人としての芯は太く、頑強だ。それは、あえて西中洲という焼き鳥の激戦区に店を構えたことからもわかる。「勝負したい気持ちがありましたから」。穢やかな口調の奥に、たしかな覚悟と自信がみなぎっていた。

焼き鳥は、実直な正統派。「映え」のものは作れません」と謙遜するが、手羽の焼き色や皮目の照り、肝のツヤ、牛のたたきの口ゼ色。それらは控えめながらもたしかに美しく、食欲を猛烈に刺激してやまない。そしてその美しさは、纖細な手仕事によって生まれる。

TSUWA MONO

大人の逸品

Texts_SAYAKA NAGASHIMA.
Photographs_HIDE NOGATA.

テルモン レゼルヴ・ブリュット

¥10,120 (税込)



心をほどき、自然のままに愉しむ 大地の恵みを湛えたシャンパーニュ

シャンパーニュ（シャンパン）は祝宴の象徴であると同時に、心に潤いをもたらす繊細な飲み物だ。ふと自分の時間を取り戻したくなる静かな夜。そんなひとときに、美しく、そして静かに寄り添ってくれる。

1912年、シャンパーニュ地方の自然豊かなダムリー村で、葡萄農家兼ワイン生産者のアンリ・ロビタルが創業した小さなメゾン「テルモン」。一世紀以上にわたり「勇気」「謙虚」「忠実」という信念のもと、妥協のないシャンパーニュづくりを貫いてきた。その根底にあるのは、“母なる自然の名のもとに (In Nomine Terrae)”という理念。化学肥料や除草剤を使わず、ブドウを育む土地とその生態系を守りながら、自然と調和するオーガニックな一本を生み出している。

そんな大地の恵みをそのまま感じられる一本が、フラッグシップの「レゼルヴ・ブリュット」だ。シャルドネ、ムニエ、ピノ・ノワールを繊細にブレンドし、2020年をベースに複数年のリザーヴワインを重ねたマルチヴィンテージ。フレッシュさとリッチさという相反する要素を絶妙な調和で包み込み、エレガントな余韻を描く。ドザージュは控えめなエクストラ・ブリュット。透明感と奥行きが共存し、時の流れとともに表情を豊かに変えていく。

グラスを傾ければ、洋ナシや白桃を思わせる香りがふわりと立ちのぼり、やがてトーストしたアーモンドや焼き菓子のニュアンスが重なっていく。ひと口含めば、果実の瑞々しさが舌の上でほどけ、やがてクリームを思わせる柔らかな質感へと変わる。

微細な泡が静かに消えていく余韻は、派手さではなく、調和の美しさ。心をほどき、自然のままに愉しむ。そんな穏やかな贅沢を教えてくれる一杯だ。

⑨レミー コアントロー ジャパン株式会社
⑩03-6441-3025 ⑪https://jp.champagne-telmont.com/



地域の未来を応援

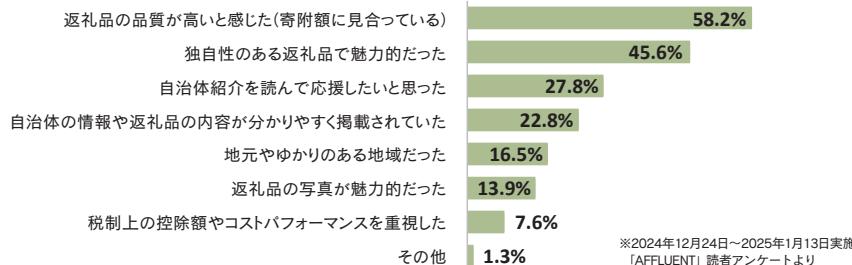
ふるさと納税 2025

2008年にスタートした「ふるさと納税」。年々制度が整備され、

2024年度の寄附額は、過去最高の約1兆2,728億円に上った。

返礼品に注目が集まりがちだが、各自治体の取り組みや寄附金の使い道にも注目し、積極的に応援をしよう。

AFFLUENT読者アンケート

2024年のAFFLUENT「ふるさと納税特集」に掲載されていた自治体の中で
その自治体や返礼品を選んだ理由は？（複数回答）

複数設定あり

返礼品にこのマークがある場合は、寄附金額や個数の設定、サイズ違いなどバリエーションがあります。

AFFLUENT公式サイトでは、
本特集未掲載の自治体も多数
紹介。ぜひ合わせてチェック※返礼品の寄附金額は、変更となる場合があります。
最新情報は各自治体HPやポータルサイトにて確認を。

※寄附金額はポータルサイトごとに違う場合があります。

※返礼品は寄附のお礼として各自治体が提供するもので、記載の寄附額は目安であり、同額以上の寄附でも同一の返礼品を受け取ることができます。

山梨県

南アルプス市

みなみあるぶすし

人がつどい、次世代につなぐ
活力あふれるまち 南アルプス市

平成26年6月に南アルプス地域がユネスコエコパークに登録され、この豊かな自然を守りながら共生していく取り組みを行っています。また、日本三大扇状地である御勅使（みだい）川扇状地やそれに続く低地では果樹栽培が盛んに営まれており、花が咲き乱れる春は桃源郷のような美しさです。春から秋にかけて南アルプスの大地で育まれたフルーツがたくさん実り、全国にその魅力を発信しています。



寄附額 20,600,000円 複数設定あり

純金 (K24) 製「フレンチブルドッグ」
おすわりオブジェ

芸術作品とも言えるK24純金無垢のミニチュアサイズのフレンチブルドッグ。他に21犬種あり

内容：純金(24金)、専用ケース、保証書(鑑定書、および鑑別書ではありません)、重さ：約181.5g前後、サイズ：約H42.4×W21.4×D37.4mm

寄附額 8,700,000円 複数設定あり

純金 (K24) 製
黄金将棋の駒「王将」

黄金の輝き純金製「王将」。実物大24金無垢のしっかりとした造り、重厚感。他に8種類あり

内容：純金(24金)、専用ケース、保証書(鑑定書、および鑑別書ではありません)、重さ：約76.5g前後、サイズ：約H129.6×W26×D8mm

寄附額 1,090,000円

純金製 (K24) 甲州金 レプリカ
武田氏時代の貨幣「露一両金」10g

甲州金の中でも、日本最初の金貨とされる碁石金、露一両金のレプリカです。

内容：純金 (K24)、専用ケース、保証書 (鑑定書、および鑑別書ではありません)、重さ：約10g前後、サイズ：約H17×W13×D3mm

寄附の使途

多様なみんながつながる、安全・安心のまちづくり／ともに生き支え合う、健康と幸せのまちづくり／こどもまんなか、夢や希望が描けるまちづくり／豊かな地域資源で、魅力・活力あふれるまちづくり／自然とともに、快適で住みよいまちづくり／地域で学び、地域に活かすまちづくりなど



福岡県

八女市

やめし

魅力あふれる美しい風景と
伝統の手しごとが息づくまち

筑後平野南部に位置する八女市は、肥沃な土壤と豊富な伏流水に恵まれ、全国的に評価の高い「八女茶」、イチゴの「あまおう」をはじめトップブランドの農産物が数多くあります。また、「手工業の里」と呼ばれ、仏壇、提灯、手すき和紙などの多くの伝統工芸の技が息づいています。昔ながらの情緒や江戸時代の文化を残す白壁の町屋の町並み、棚田など、自然、歴史、文化の魅力あふれるまちです。



寄附金額 180,000円



【全12回】福岡・八女満喫定期便
プレミアム

博多牛やあまおうなど、福岡・八女のおすすめの「うまかもん」を定期便でお届けします。
内容:八女もち豚、博多和牛、あまおう、辛子明太子、八女茶、桃、ぶどう、シャインマスカット、梨、みかんなど、月替わりで1品ずつお届け。

八女市 ふるさと納税サポート室
① 0120-594-236

寄附金額 50,000円



千賀屋謹製 2026年迎春おせち料理
「おもてなし」和風三段重 4~5人前

品数が多く様々な料理が楽しめると大好評の
千賀屋一番人気のおせち。縁起物からお酒の
おつまみまで、職人の技が光る逸品です。

内容:8.5寸三段重 全57品、祝い箸5膳、風呂敷付、申込期限:2025年12月21日迄

寄附金額 12,000円



【JAふくおか八女】

博多あまおうDX 700g(化粧箱入り)

豊富な甘味と程よい酸味がバランス良く調和
した「博多あまおう」。赤く艶やかで芳香に
満ちた大きめの果実は食べ応えがあります。

内容:博多あまおう700g(18粒~36粒)、
2025年12月上旬発送開始予定

寄附の使途

- ・観光振興
- ・交流事業
- ・未来を担う子どもの教育及び少子化対策事業
- ・地場産品発掘
- ・ブランド化事業
- ・環境保全事業
- ・その他市長が必要と認める特定の事業

鹿児島県

南九州市

みなみきゅうしゅうし

平和と命の尊さを語り継ぐまち
自然と景観、歴史が息づく南九州市

平成19年に頬娃町、知覧町、川辺町が
合併して誕生した「南九州市」は、鹿児島
県薩摩半島の南部に位置するまちです。
特攻基地跡が残っており、特攻隊員の戦
史資料を「知覧特攻平和会館」で保管し、
後世に平和と命の尊さを語り継いでいま
す。また、温暖な気候のため、知覧茶やさ
つまいもの栽培のほか、畜産業も盛んで、
黒牛や黒豚、鶏がすくすく育っています。
美味しい特産品をお楽しみください。



寄附金額 15,500円



大容量!黒毛和牛を普段使いに
黒毛和牛切り落とし 1.5kg

黒毛和牛の旨味とお肉の味わいを感じるヘル
シーで高タンパクな黒毛和牛切落し。たっぷ
りで使い勝手抜群なので、お子様からご年配
の方まで家族みんなでお楽しみいただけます。

内容:黒毛和牛切落し 300g×5P 計1.5kg

寄附金額 12,500円



【刺身専用鶏】鶏刺し・あぶり刺し・
鶏ユッケ・炭火焼 セット

刺身専用鶏の鶏刺しや鶏ユッケ、香ばしい旨
味を味わう炭火焼など、鶏の旨味が溢れ出る
最高のひと口をお楽しみください。

内容:鶏刺し200g×2P(醤油、薬味付)、炭火焼
200g×1P、あぶり刺し・鶏ユッケ各80g×1P

寄附金額 11,500円



鹿児島県産黒毛和牛ハンバーグ
10個 合計 1.5kg

精肉店自慢の鹿児島県産黒毛和牛100%使
用のハンバーグです。あらびきの食べ応えと
溢れる肉汁で、お子様からご年配の方まで愛
される味に仕上げた自慢の逸品です。

内容:黒毛和牛ハンバーグ 150g×10個

寄附の使途

- ・平和に関する事業
- ・福祉の向上に関する事業
- ・地域の活性化に関する事業
- ・教育の推進及び文化の保全に関する事業
- ・その他市長がふるさとづくりの
ために必要と認める事業

南九州市役所 商工観光課
① 0993-83-2511

楽天ふるさと納税

さとふる

ふるさとチョイス

ふるなび

自治体サイトは
こちらから

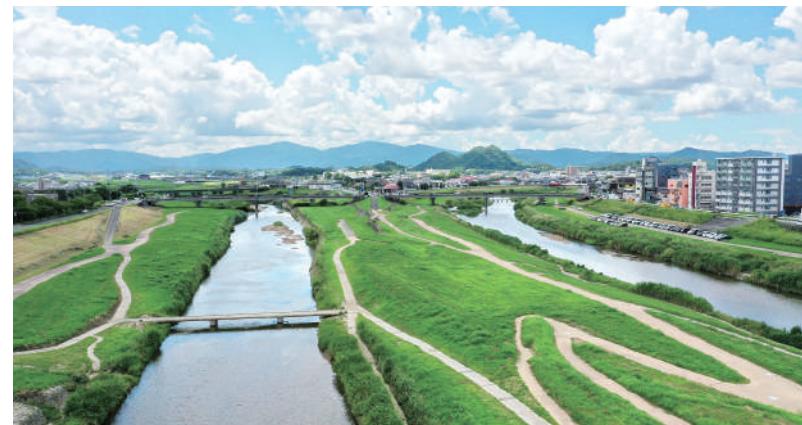


福岡県

飯塚市

いいづかし

ひとが輝き まちが飛躍する
住みたいまち 住み続けたいまち



福岡県の中央に位置し、歴史と文化が深く根ざす飯塚市。かつては長崎街道の宿場町として栄え、筑豊炭田の中心都市として日本の経済を支えてきました。現在も、旧伊藤伝右衛門邸など、石炭産業の歴史を物語る貴重な遺産があります。また、江戸時代の南蛮貿易により、長崎・出島に輸入された砂糖を小倉まで運ぶ「長崎街道（シュガーロード）」の中継地

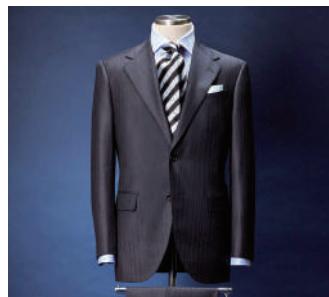
点であったことから、砂糖の伝来とともに労働者にも受け入れられ、お菓子文化が発展。全国的に有名な「千鳥饅頭」や「ひよこ饅頭」、「なんばん往来」など、数々の銘菓が誕生しました。

そのほかにも市内には3つの大学を有する学園都市でもあり、日々高度な研究開発が行われ、将来を担う人材を育成しています。理工系の大学が集積し、産業

支援機関も立地していることから、ベンチャー企業の育成や「産・学・官」の連携によるまちづくりが活発に進められているのが特徴です。

豊かな自然と歴史に育まれた飯塚市は、「ひとが輝き まちが飛躍する 住みたいまち 住み続けたいまち」を目標に掲げ、市民と一緒に未来に向かってまちづくりに取り組んでいます。

寄附金額 210,000円



銀座山形屋 メンズオーダー仕立券 60,000円分

確かな技術と高いデザイン性が人気の老舗オーダースーツ専門店「銀座山形屋」。オーダーアイテムの注文時に利用出来るお仕立券をお届けします。 内容：スーツやコート、フォーマルなどの60,000円分仕立券1枚 有効期限：発行より2年間

複数設定あり



寄附金額 16,000円



複数設定あり

鉄板焼ハンバーグ デミソース 20個

やわらかくてジューシーなハンバーグと、牛スープで煮込んだ特製デミグラソースが相性抜群。甘みとコクがあり、ごはんがすすみます。 内容：鉄板焼ハンバーグ デミソース約140g×20個

寄附金額 15,000円



複数設定あり



きれいなコーヒードリップバッグ 7種・105袋

「オアシス珈琲」による特許取得の独自の洗浄技術で雑味を徹底除去した「きれいなコーヒー」は、芳醇な香りと角の取れたまろやかな味わいが特徴です。 内容：ドリップバッグ7種（オアシスブレンド・クィーンブレンド・モカブレンド・スペシャルブレンドほか各8g15袋）

寄附金額 17,000円

複数設定あり



寄附の使途

- 1.市長におまかせ
 - 2.教育・文化・スポーツの充実
 - 3.健幸（健康）・子育ての充実
 - 4.まちづくりの推進
 - 5.地域経済の活性化
 - 6.生活環境・自然環境の整備
- の6つの寄附メニューに応じて魅力あふれるまちづくりのために活用しております。



腕時計展

福岡三越1階 ウォッチストリート

ルネサンス建築の曲線的なドームにインスピアされた名前を持つ新しいLA COUPOLE(ラ・クポール)は、エレガントなデザインであり、時計であると同時にジュエリーとしても存在感を放つ。独特の流れるような美しさを備えています。その名の由来となったイタリア風のクーポラ(円形ドーム)を美しく表現したデザインに生まれ変わり、特徴的なエッジ・トゥ・エッジの丸いフォルムの印象的なサファイアクリスタルが、このモデルを際立たせています。まるでガラスの球体から切り出した断面のように、クリスタルは内側と外側の2方向にカーブを描いています。しなやかでシームレスな美しいクリスタルの様に施されたメタライゼーション仕上げが、その美しさをより一層際立たせています。



KING SEIKO

(キングセイコー)

SDKV003

396,000円

SS / ケース:径 41mm / 自動巻 / 10気圧防水



RADO (ラドー)

ラ・クポール

490,600円

ハイテクセラミック、SS、ダイヤモンド /
ケース:径 31mm / クオーツ / 5気圧防水



MAURICE LACROIX

(モーリス・ラクロア)

アイコニック

各502,700円

SS / ケース:径 43mm / 自動巻 / 10気圧防水

【福岡三越】

福岡市中央区天神2-1-1 電話 092-724-3111 大代表

リペア サービス内容

保証金額
最大10万円(税込)

お客様にご購入いただいた大切な時計の修理を保証いたします。
※保証規約に定めた修理を承ります。メーカー保証期間中の保証およびメーカー保証対象範囲の修理は承ることができません。

免費金額
0円

修理代金を10万円(税込)まで保証いたします。
保証期間中は何度でもご利用いただけます。

保証期間
5年

無料0円で保証期間中は何度でもご利用いただけます。

リペアサービスの保証期間は、商品お渡し日から5年間となります。
※修理のご依頼日が商品お渡し日から5年後同日の前日までを対象とします。
(例)2025年8月1日お渡し日→2030年7月31日まで。

保証範囲
落下・衝突など

落下・衝突などによる修理負担分を保証いたします。

※一部対象外となる場合もございます。

メンテナンス サービス内容

オーバーホール
20%ご優待

お客様にご購入いただいた大切な時計のメンテナンスをご優待価格で承ります。

電池交換

20%ご優待

ご購入商品の電池交換を、保証期間中は何度でも20%ご優待で承ります。

サービス期間

5年

メンテナンスサービス期間は、商品お渡し日から5年間となります。

※修理のご依頼日が商品お渡し日から5年後同日の前日までを対象とします。(例)2025年8月1日お渡し日→2030年7月31日まで。

2025年11月15日(土)~24日(月・祝)



ORIS
(オリス)

ビッグクラウン
ポインター
デイトキャリバー403
テラコッタ

616,000円

SS / ケース:径 40mm /
自動巻 / 5気圧防水



MOVADO
(モバード)

Museum Classic

146,300円

SS(イエローゴールドPVD) /
ケース:径 40mm / クオーツ /
3気圧防水



MR-G

(MR-G)

MRG-B2100B-1AJR

649,000円

Ti、コパリオン /
ケース:径 44.4mm /
ソーラー電波+Bluetooth® /
20気圧防水

※表示価はすべて税込価格です。



CORUM

(コルム)

ヘリテージ コイン

2,530,000円

(世界認定700点 /
福岡三越入荷1点限り)

SS / ケース:径 36mm /
自動巻 / 1気圧防水

1964年、(コルム)は "Time is money" というスローガンを掲げ、世界で初めて本物の金貨を二分割して超薄型ムーブメントを収めた「コインウォッチ」を発表しました。この革新的なタイムピースは、歴代アメリカ合衆国大統領やノーベル賞受賞者など数多くの著名人に愛用され、成功者を象徴する時計として世代を超えて継承されてきました。

2025年最新の「コインウォッチ」では、ルネサンス文化の先駆者とし知られるイタリア最大の詩人ダンテ・アリギエーリの生誕700年を記念して、「コインウォッチ」誕生とほぼ同時期の1965年に製造された、イタリアの500リラ銀貨を使用しています。文字盤にはダンテが著した叙事詩「神曲」に描かれた3つの世界を象徴する、燃えさかる炎(地獄)、立ちこめる雲(煉獄)、天からの光と星(天国)が示されています。まるで、(コルム)のブランドロゴである「未来の扉を開ける鍵」から光が降り注いでいるように見える、神秘的な文字盤です。

ISETAN MITSUKOSHI
WATCH GUARANTEE

三越伊勢丹でお買い上げいただいた大切な時計を長く、愛着を持ってご利用いただくためのお手伝いをする独自の時計保証サービスが「ISETAN MITSUKOSHI WATCH GUARANTEE」です。
メーカー保証では対応できないリペアを保証したり、オーバーホールなどのメンテナンスをご優待価格で承ります。

※対象ブランドがございます。詳しくは係員におたずねください。

世界No.1^{*}の炭酸水なら
sodastream®

いつでも新鮮！作りたての美味しさ！

- ♥ カンタン操作で自分好みの強さに
- ♥ 500ml約20円でリーズナブル
- ♥ 専用ボトルでゴミもゼロ
- ♥ 追い炭酸でいつでもシュワシュワ！



*グローバルデータ社調査報告：炭酸水消費量に関する国際的調査(2022年実施)

**Enjoy a perfect
sparkling beverage
experience**

全国の百貨店・専門店・家電量販店・大型スーパーなどでお買い求めいただけます。詳しくはHPのお取り扱い店舗をご覧ください。
SodaStream コールセンター 0120-286-230

ソーダストリーム www.sodastream.jp