

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2026 Jan.
[FUKUOKA]

1

美し
く
文
字
を
書
く

巻頭特集

美しい文字を書く

AFFLUENTからのプレゼント

FUKUOKA
GOURMET BATON

—福岡グルメバトン—

すし処 西の隠れ

日本を巡る

尾張七宝／愛知県あま市

熱視線

—夢追い人—

Juju(野田樹潤)／レーシングドライバー

美味しさと美しさを両立できる天然水との出会い

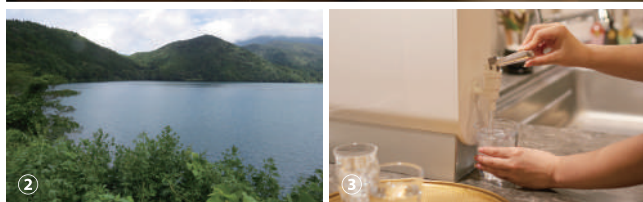
美容や健康意識の高い層や味の繊細さを求める料理人たちの間で、“生”であることにこだわり抜いた天然シリカ水が評判と聞く。
希少ミネラルが豊富なうえに常温利用できるので人気の理由らしい。

島原生シリカ

雲仙島原国立公園内採水

水の都と言われる島原の地下深くから汲み上げた、火山の恵みに育まれた天然シリカ水。それだけでも十分に飲む気にさせられるのだが、驚くことに『島原生シリカ』の水源は、あの雲仙・天草国立公園である。なるほど環境保護が徹底されたロケーションが採水地なら、自然の美味しさそのままを活かす製法にこだわるのも頷ける。加熱除菌ではなく、超微細孔フィルターによる4段階の非加熱除菌・ろ過で、有害物質までも除去。あえて手間もコストもかかる

方法を取ることで、フレッシュさを損なわずに毎日常温で飲むことを可能にした。
しかもシリカ、炭酸水素イオン、サルフェートといった希少ミネラルが豊富に含まれているから、健康や美容への効果も十分に期待できるというわけだ。それを裏付けるかのように、飲食・美容のプロフェッショナルたちの間で『島原生シリカ』は特に評価が高い。また、専用ディスペンサーは電気不使用のため場所を選ばない。その使い勝手の良さも、人気の理由の一つだろう。



- ①キッチンや洗面台、ベッドルームなど部屋中どこにでも設置できて便利。
②雲仙・普賢岳麓の岩盤地層に溶け込んだ新鮮な天然水が、体に届き潤す。
③水を注ぐのも、替えのパックをセットするのも手軽な専用ディスペンサー。



ドライからウェットへ、髪にずっと浸透

松尾拓也 取締役

当店は髪の未来まで考えて、カラーやパーマなどで蓄積するダメージを取り除く施術を心がけています。『島原生シリカ』で髪を濡らすとドライな状態でも弾くことなく、驚くほどずっと浸透しウェットになります。また愛飲もしていますが、利尿作用が高く便通も快調です。

📍 GLEAMS Hair Design 福岡市中央区平尾5-4-2 ヴェルジュ平尾102 tel.092-522-2233



明らかに味や炊き具合に違いが出る。

株式会社 TJ foods 陳柏庭 取締役

当店で主に鹿児島県産黒毛和牛の雌牛にこだわり、極上の赤身肉や希少部位をご提供しています。『島原生シリカ』は、ワインを飲まれるお客様にチェイサーとしてお出ししたり、ご飯を炊くのに使っています。ふっくら仕上がりが、甘さも感じられて美味しいですね。

📍 赤身焼肉 USHIO 春吉別邸 福岡市中央区春吉 3-13-34 tel.092-406-7229



島原生シリカスターターセット

ウォーターディスペンサー 1台
島原生シリカ 1箱 (6.2L×2パック)

9,800円(税込)

シリカ 76mg/L カルシウム 26mg/L
サルフェート 21mg/L マグネシウム 16mg/L
炭酸水素イオン 150mg/L ph7.0 硬度 130mg/L



【お問い合わせ】
092-400-3766
受付時間 10:00~18:00(年末年始除く)

ご購入はこちら



販売元：株式会社 AXIS 住所：福岡市中央区地行浜 2-2-4-2703



常温で飲めるのが一番のメリットです。

福岡県 山口 様ご夫婦

1日2ℓを常温で飲むのが体にいい。医者からそう勧められていたのですが、既存の天然水は開封すると要冷蔵のものばかりでした。『島原生シリカ』は、常温で飲めるのがいいですね。朝起きてまず一杯が、毎日の習慣になりました。パックが簡単にセットできるのも便利です。

Special

07 美しい文字を書く

Present

05 AFFLUENTからのプレゼント

Regular

12 PREMIUM GALLERY

Gourmet

16 FUKUOKA GOURMET BATON

福岡市中央区／すし処 西の隠れ

Local

19 日本を巡る

愛知県あま市／尾張七宝

People

20 熱視線 —夢追い人—

Juju(野田樹潤)／レーシングドライバー

Things

22 TSUWAMONO

—大人の逸品—

柴田慶信商店／白木小判弁当箱



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

2026年1月発行

Publisher 高山勇樹 Chef Editor 森 正太郎
Sales Manager ... 野寄博人 Editor 菊地 学
Designer 松本健司(sheet Inc.)
Cover Photo 書:根本 知
小塚正紀

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12月11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)

とろける焼豚 パリッと炙り目



“ハイスチーム”で
「蒸す」×「焼く」の合わせ技
潤い閉じ込め 焼き上げる



récolte®

Hi Steam Air Oven
ハイスチームエアーオーブン

メーカー希望小売価格 ¥29,700(税込)



詳しくはWebへ

recolte-jp.com

レコルト総発売元 ウィナーズ株式会社 TEL 03-6804-5538



2組
4名様

1. 調度品や食器は元の名家に残るものをそのままに、インテリアには現代のデザイン家具を採用。新旧が融合するラグジュアリーな客室。2. 宿泊空間のみならず、日本庭園や畑を含む約925坪の広大な敷地すべてが貸切空間。3. 築150年の蔵を改装した宿泊者専用Barでは地酒やクラフトビールも味わえる。



一棟貸し宿 お屋敷ステイ 幸(こう) ペア宿泊券(1泊食事なし)

豊かな自然と伝統が息づくオリーブの島、小豆島。2025年11月、ここに1日1組限定の一棟貸し古民家「お屋敷ステイ 幸」が誕生した。名家の屋敷を再生した空間は、しつらえを残しながら、プライベートサウナなどを備え、快適な滞在を叶える。坪庭を望む半露天風呂で心身をほぐし、出張シェフによる食事を選べる(オプション)。蔵を改装したBarでは島時間が流れる静かな語らいを。瀬戸内の潮風と満天の星の下、“何もしない贅沢”に身をゆだねてみては。

宿泊券利用期限：～2026年12月31日(木迄) ※除外日あり

① 050-5364-0478

② 香川県小豆郡小豆島町苗羽甲1476

③ 小豆島土庄港より車で約30分(島内送迎無料)

④ <https://oyashiki-stay.com/inn/>

2

4名様



長期熟成生ハム 「月乃プロシュット Kuro」 1セット(30g×6パック)

鹿児島県の養豚家、渡辺近男氏が一系統のみを守り育てた奇跡の黒豚「渡辺バークシャー」。そのもも肉部分を、長崎・五島灘の海水塩だけで整え、18ヶ月間長期熟成させた国産生ハムが、10年の歳月を経て完成した。雑味が少ない赤身の力強い旨味が宿り、それを包む白身と称される脂身は、体温でふわりと溶けて深い甘みとコクを残す。控えめの塩味が素材本来の香りを引き立て、レストランやホテルのシェフからも高く評価されている。

価格：8,400円(1パック1,400円、税込)
特定原材料：不使用 賞味期限：製造より6ヶ月(要冷蔵)

株式会社プラチナエイト

① 044-922-5757 ② <https://tsukino-prosciutto.com/>

Present

AFFLUENT 2026 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。

LEGEND WALKER/NEXIS 5903-68

日本発トラベルブランド・レジェンドウォーカーの「NEXIS 5903-68」は、衝撃に強い三層構造ポリカーボネート製ボディを採用し、耐久性と操作性を両立したスーツケース。内装は取り外して丸洗い可能で、常に清潔に保てる点もうれしい。さらに、独自開発の静音キャスターは走行性に優れ、移動時のストレスを大幅に軽減。スマホスタンド機能搭載のキャリーバーやUSBポートなど、旅の快適さを支える装備も充実している。

価格：34,980円(税込) カラー：ブラック
本体サイズ：68×49×30cm 容量：90L 重量：6.0kg

株式会社ティアーアンドエス

① 048-969-8688 ② <https://tands-luggage.jp>



スカルプD「薬用スカルプシャンプー オイリー(脂性肌用)& 薬用スカルプ ポリウムバックコンディショナー」

頭皮ケアを追求して20年の「スカルプD」が、よりスマートなパッケージへと刷新された。シャンプーとコンディショナーは、有効成分が頭皮の水分や油分を補い、においやフケ、かゆみなど、加齢に伴って生じるトラブルを防ぐ設計だ。脂性肌、乾燥肌、超脂性肌の3タイプの中から、今回は人気の高いオイリーセットをプレゼント。スキンケアと同様に頭皮ケアが常識となった今、清潔感を保つ習慣づくりに役立てたい。

価格：8,600円(セット価格・税込)
内容量：スカルプD 薬用スカルプシャンプー 350ml、
スカルプD 薬用スカルプポリウムバックコンディショナー 350g

アンファー株式会社

① 0120-059-595 ② <https://scalp-d.angfa-store.jp/brand/scalpd/>

5名様

4



下記URLまたは左記二次元コードから
ご応募ください。
<https://afflu.jp/present-fukuoka/>
※締め切りは2026年2月1日(日)

幸せな深呼吸を、ずっと。

住んだ瞬間から時を経るごとに、価値を感じられる。
「いま」も「これから」も、ご機嫌な人生を送れる住まい。

ELVIA 誕生



Life Sustainable

鉄の家は、つよくて、やさしい。

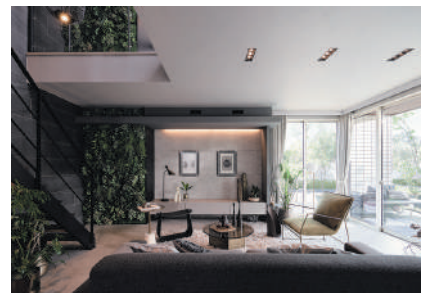
邸宅設計のフラッグシップ ELVIA



水平垂直のラインが際立つ
ノイズレスでモダンな意匠



大らかな軒に包まれた
パッシブな半屋外空間



断熱等性能等級の最高水準
「等級7」にも対応可能な住まい

※建築地やプラン、一部採用メニュー等の条件によって、
断熱等級7に適合しない場合があります。

資料をご希望の方は、フリーダイヤル、
またはホームページにてご請求ください。

☎ 0120-369-816
HP | www.sekisuiheim.com

詳しくはこちらから

Q セキスイハイム ELVIA



セキスイハイム九州株式会社

美しい文字を書く

デジタル全盛の今、自筆で文字を書く機会は減りつつある。
とはいえ、お祝い事の祝儀袋や葬儀の際の芳名帳、
取引先への礼状など、手書きが必要となるシーンは意外と多い。
書道教室やカルチャースクールに通わなくても、
コツさえおさえれば格段に文字は美しくなる。
そのヒントをご紹介します。

Text_ENO.



書家 根本知さん

心のこもった“美しい文字”と “きれいな文字”について学ぶ

2024年放送のNHK大河ドラマ「光る君へ」では、主人公の紫式部や貴族たちが流暢にかな文字を書くシーンがたびたび描かれていた。このドラマの題字揮毫、書道指導を担当した書家の根本知さんに、美しい文字、きれいな文字について伺った。

「本当に美しい文字は、自信とエネルギーに満ちている」

「美しい文字」とは、どのような文字なのか。根本さんは、美しい文字と整った、きれいな文字は異なるものだと言った。

「誰が見ても整って見えるきれいな文字の基準は、時代とともに変遷してきました。奈良時代は力強く整った楷書が尊ばれ、平安時代になると柔らかく、崩しを加えた左右非対称の文字が良いとされました。そして活版印刷技術が発達した明治時代以降、きれいと言われる文字の基準は活字のような垂直・平行に整った均一な文字へと変化していきました。」

一方、文字には人それぞれに個性があります。例えば、ヘタウマ文字の「元祖」と称される一休宗純や白隠慧鶴といった禅僧の書には、その人の思想や教えが文字の中に表れていて、人の心を惹きつける美しさ、魅

力があります。また、私が好きな武者小路実篤の書も癖は強いですが、独特の味わいを感じられる美しい文字です。たとえ技術は拙くても、思いや個性がそれを上回って、時代を超えた美しさになる場合があるのです。

とはいえ、自分の書く文字に自信がないなら、まずきれいな文字の書き方の基本を学ぶとよいでしょう。きれいな文字の基本をおさえた上で、書き手の個性や思いをのせて、自信を持って書く、それが美しい文字なのです。書は人なり、といわれるように、書き手のエネルギーや思いが込められた文字は、時代を超えて美しく見える文字になるのです」

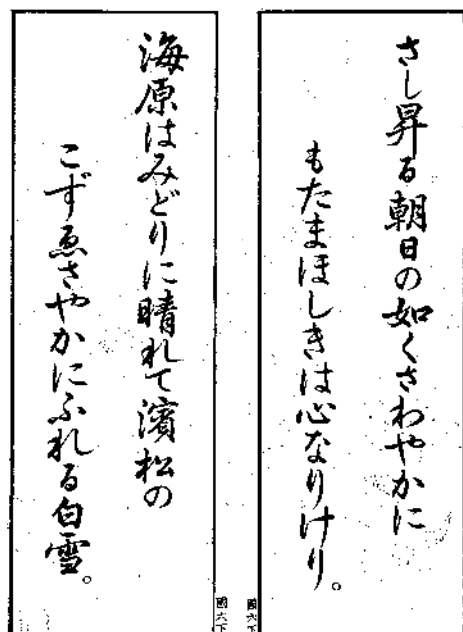
美しい文字を書く基本は、ゆっくり、丁寧に、そして心を込めることだと根本さんは強調する。デジタル全盛の時代に、あえて手書きで文字を書く意味は、心を込めて思いを伝えるため、なのだから。

時代によって変化してきた“きれいな文字”の基準

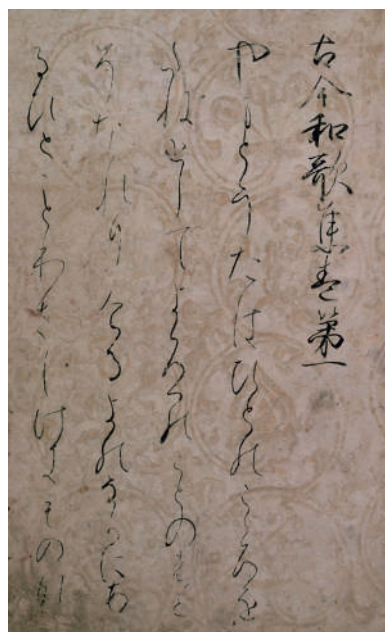
時代とともに“きれい”“整っている”といわれる文字の基準は変遷した。その代表例を紹介する。

明治時代以降は西洋から活版印刷技術が導入され、印刷文字（活字）が普及し、きれいな文字の基準は、活字のような均一な形へと変化していった。

平安時代中期になると、日本独自の感性に基づいた「和様」の書が発展。かな文字の発展もこの美意識を後押しした。

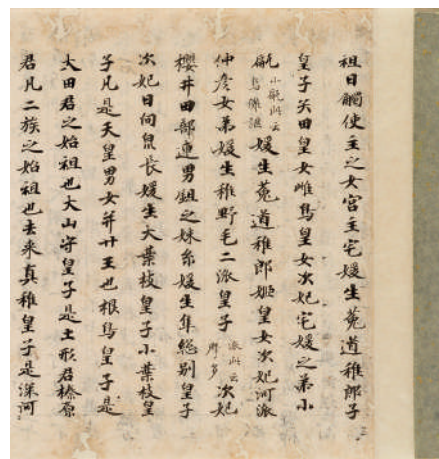


尋常小国語書キ方手本 第6学年用：下
文部省審、東京書籍発行 大正12（1923）年
写真/近代教科書デジタルアーカイブ
（<https://nierlib.nier.go.jp/lib/database/KINDAI/EG00016876/900188302.pdf>）をトリミング



古今和歌集（元永本）上帖
（こきんわかしゅう げんえいぼん じょうじょう）
国宝、所蔵：東京国立博物館
写真/Colbase（https://colbase.nich.go.jp/collection_item_images/tnm/B-2814-1?locale=ja#&gid=1&pid=5）をトリミング

奈良時代・平安時代初期は、中国風の書体が模範とされた。



日本書紀卷第十残巻 紙背 性霊集
（にほんしよきかんたい10ざんかん しやうりょうしゅう）
国宝、所蔵：奈良国立博物館
写真/Colbase（https://colbase.nich.go.jp/collection_item_images/narahaku/1190-0?locale=ja#&gid=1&pid=1）をトリミング



きれいな文字の基本を習得し、自分らしい美しい文字を書く
美しい文字とは、書き手の思いや個性がのった文字であることは分かった。しかし、それでも自分の書く文字にコンプレックスを持つ方はいるだろう。「やみくもに練習しても文字はきれいに見えません。一般的な書道教室などではお手本に倣っ

て書くことが多いです。しかし、この方法は、練習した文字は上達するものの、それ以外の文字を書く時は苦労します。文字をきれいにさせるには、いくつかのポイント、書き方の基本があります。その基本を頭に入れて書けば、お手本なしでもきれいな文字になります」
次のページで、文字をきれいにさせる基本を解説する。

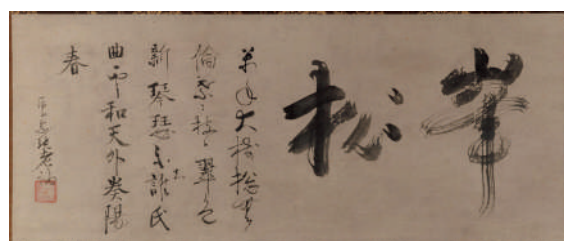
ヘタウマの元祖、 現在も根強く人気の 禅僧の書(禅林墨跡)

臨済宗を主とする禅宗僧侶の書は、禅僧の精神性を重視する自由で人間味にあふれた文字、迷いのない書きつりの太い文字など、個性的で強い思いが伝わるものが数々残されている。



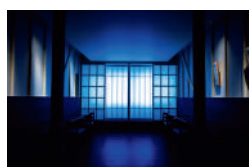
禅林墨跡の代表といえば、江戸時代中期に活躍した白隠慧鶴。大衆への布教のため、生命感溢れるユニークな禅画や書を数多く描いた。

関山像 (かんざんぞう)
白隠慧鶴筆・自賛。江戸時代・18世紀
所蔵：九州国立博物館
写真/Colbase



室町時代の初めから半ばにかけ、一休宗純は既存の権力や権威を厳しく批判し、波乱の生涯を送った。大胆で勢いのある筆跡が特徴。

七言絶句「寒松」(しちごんぜっく「はうしょう」)
一休宗純筆。室町時代・15世紀
所蔵：東京国立博物館
写真/Colbase



東依(とうい)／ 喫茶・ギャラリー・サロン

④東京都千代田区外神田2-1-10
⑤<https://www.toui.tokyo/>

2025年6月に根本さんが茶道家、古美術商、不動産会社経営の3人の仲間と御茶ノ水・聖橋に立ち上げた喫茶・ギャラリー・サロン。内装の壁紙には越前和紙が施され、伝統とモダンが調和した空間で根本さんの書や茶道、古美術など日本文化が楽しめる。予約優先の日本茶カフェではオリジナルの和洋菓子が提供され、根本さんが書や東依の掛け軸、しつらいなどについて語る茶話会も定期的に開催。



書家 根本 知さん

立正大学文学部特任講師。
教鞭を執る傍ら、腕時計ブランド「Grand Seiko」への作品提供(2018年)やニューヨークでの個展開催(2019年)など創作活動も多岐にわたる。2024年、NHK大河ドラマ「光る君へ」題字揮毫および書道指導。無料WEB連載「ひとつたの茶席」(2020年～)では、茶の湯へと繋がる和歌の思想について解説、および作品を制作。近著に『平安かな書道入門 古筆の見方と学び方』(2023年、雄山閣)、『書の風流—近代芸術家の美学』(2021年、春陽堂書店)がある。

きれいな文字を書くための基本を伝授
 コツをおさえれば見違えるような文字に

漢字、ひらがな、文章を書く際の、それぞれのポイント、基本となる書き方のコツを根本さんに伝授してもらった。このポイントをおさえるだけでも、文字は確実にきれいになるという。きれいな文字を書くための第1歩にしてほしい。

漢字はリズム ひらがなは流れを大切に

漢字をきれいにさせるために、まず気をつけたいことは何か。

「書くリズムです。文字の書き始め（起筆）と終わり（終筆）をしっかり意識しながらペンを運びます。始めは「文字書くのに時間がかかりますが、慣れてくるにつれて、リズム良く書けるようになります。また、横線をやや右肩上がりに、線と線の隙間の大きさを均一にするときれいに見えるようになります」

ひらがなはどうか。

「ひらがなをきれいに書くには文字の流れに気を配ることが大切です。さらに、ひらがなの元となった漢字（字母）を意識すると、格段にきれいになります。例えば「あ」の字母は「安」です。なので、あの二画目の縦線は「女」を意識して、「ぐ」の文字のようにやや曲げて書くのがポイントです」

自分に合った筆記具を

筆記具はできれば店頭で試し書きをして、自分の手にしっかりと合うものを選ぶ。万年筆は日本語の縦書きを想定している日本のメーカーのものが、右斜め下に引く線が滑らかになるとのこと。



根本さん愛用のペン。右上から筆ペン（ぺんてる）、ボールペン（ジェットストリーム/三菱鉛筆）、使い捨て万年筆（ブラマン/ぺんてる）、万年筆（セーラー）。ジェットストリームは滑らかで手の動きに合わせやすい。ブラマンはペン先がしなり、強弱をつけた線が書きやすいとのこと。

きれいな文字を書くための準備

正しい姿勢で、丁寧なペン運びを心掛ける

きれいな文字は、美しい姿勢から。背中を丸めて前のめりになるのではなく、ゆったり構えて、丁寧に、ゆっくりと書くことが肝要だ。丁寧なペン運びは自信のある文字に繋がる。

漢字をきれいにさせるコツ①

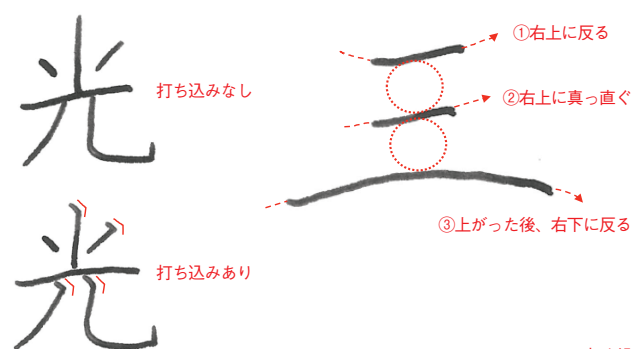
「三」を構成する横線は3種類に書き分ける

「三」の文字を構成する横線は左の3種類。これが全ての漢字の横線を書く時のポイントになるので、しっかり練習しよう。線と線の隙間の幅をそろえるときれいに見えるので、覚えておこう。

漢字をきれいにさせるコツ②

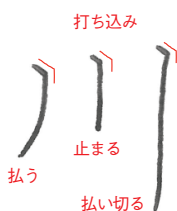
縦線にはしっかりと打ち込みを入れる

縦線の起筆の打ち込みをしっかりと入れると、文字がきれいに見える。「川」の縦線には、払う、止まる、払い切るの3種類を使い分け、全てに打ち込みを入れるのがコツ。



打ち込みのない「光」と打ち込みのある「光」

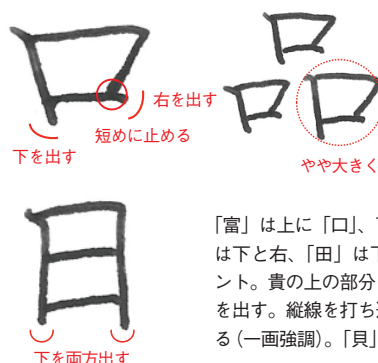
打ち込みのある文字は、打ち込みのない文字と比べて、堂々とした印象になり、きれいに見える。接続部分にも打ち込みを忘れずに入れよう。



漢字をきれいにさせるコツ③

横長の「口」は下と右を出す 縦長の「日」は下を両方出す

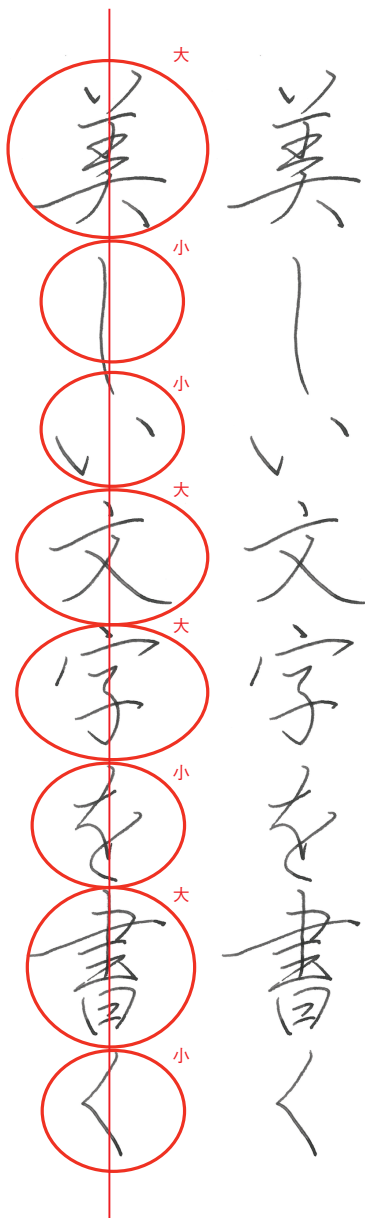
横長の「口」の文字は下をすばませるときれいに見えるので、下の接続部分の下と右が出るように書く。整った「口」の文字を書くには、一画目の縦線を斜めに引いた後、二画目の折れの終筆を短めに止めるとよい。「口」の文字が入る漢字は「古」「右」「品」「兄」などたくさんあるので、基本をしっかりマスターしよう。「口」の内部に横線が入る縦長の「日」は、縦線は平行に書き、接続部分は両方下に出す。接続部分を明確に、しっかり書き分けることで、文字にメリハリが生まれ、きれいに見える。



「品」は右下の「口」をやや大きく書くと、遠近法でバランス良く見える。

「富」は上に「口」、下に「田」があり、「口」は下と右、「田」は下を両方出すことがポイント。貴の上の部分は「口」なので、下と右を出す。縦線を打ち込んで次の横線を強調する（一画強調）。「貝」の「目」は下を両方出す。





文章をきれいにさせるコツ

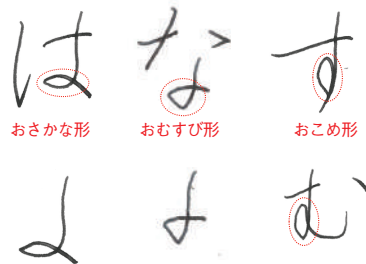
漢字を大きく、
ひらがなを小さく
文字間は狭めて、
中心をそろえる

漢字とひらがなを合わせて書く場合は、漢字を大きく書いて、ひらがなを小さく書く。そして文字と文字の間隔をできるだけ狭めると一体感が生まれる。さらに文章をきれいにさせるコツは「行の中心」をしっかりそろえること。一番上に書いた漢字の幅に、残り全ての漢字の大きさを合わせよう。加えて、行間や上下左右の余白もきれいに整えると◎。

ひらがなをきれいにさせるコツ②

結びは丸く書かない

ひらがなの結びを丸く書くと、子どもっぽい文字になるので注意しよう。結びには、おさかな形、おむすび形、おこめ形があるが、現在の学校教育では、ほぼおさかな形に統一されている。おさかな形は、まず「し」の文字を書いた後、「へ」の文字で結ぶように書くのがコツ。

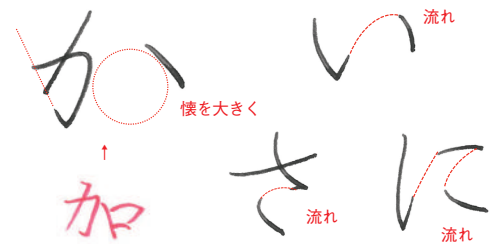


最後に、文章をきれいにさせるにはどうしたらよいのか。
「一文字一文字がどんなにきれいでも、それが読みやすくなければ宝の持ち腐れです。文章を書く際は、漢字は大きく、ひらがなは小さく、文字の間隔は狭めて書くのがコツです」
文字をきれいにさせるための最低限のコツをお手本と共に紹介する。自信を持って文字を書くための練習に役立てていただきたい。このポイントをおさえれば、自分の名前も格段ときれいに書けるようになるはずだ。

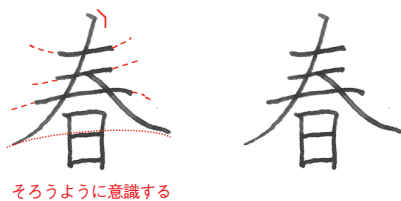
ひらがなをきれいにさせるコツ①

ハネと次の点画を結ぶように
流れを大切にする

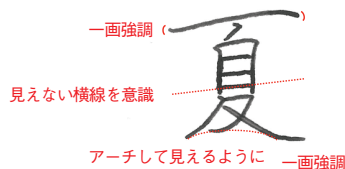
ひらがなを書く時は、次の点画がどこにあるかを常に意識すること。この流れを大切に、例えば「い」「さ」のハネは次の点画に向けてハネ、ハネの受け取り側の点画はハネを受けた始筆をすっと、やや円を描くように書く。「か」は字母の「加」を意識しよう。一画目の横線はやや右上に持ち上げるように書き、その後は下に書き下すとよい。二画目の斜め線は、始筆とハネを結んだ所まで引き、最終画は横を大きくして書くとバランスが良くなる。



「春」は、3種類の横線と「日」の練習になる。左払いと右払いを結ぶラインが「日」の真ん中の横線と重なるようにするとバランスが良くなる。



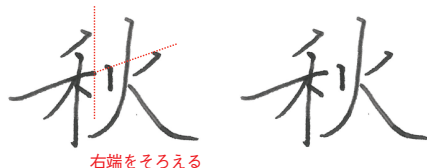
そろうように意識する



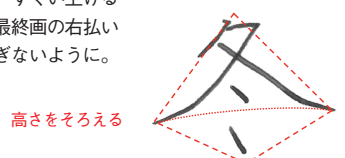
見えない横線を意識

アーチして見えるように 一画強調

「秋」は、へんとつくりで構成されている。へんを書く時のポイントは必ず右端をそろえること。つくりの右上の払いは、一旦斜め右下に打ち込みを作った後、すくい上げるように払う。最終画の右払いは長くなり過ぎないように。



右端をそろえる



高さをそろえる

「春夏秋冬」できれいに見える
文字のコツを練習しよう

様々な要素を含んだ「春夏秋冬」は、文字をきれいにさせるコツの練習にもってこいだ。繰り返し練習したら、ポイントをおさながら、自分の名前をきれいに書く練習をしてみよう。

「夏」は、上の部分と、下の部分で構成される。最初の「一」で上の部分の一画強調。下の部分は、左払いを短く、右払いを長くして一画強調。上と下それぞれで強調する所を作るとバランスが良い。下の左払いと右払いの終筆がアーチして見えるようにしたい。「夏」をきれいにさせるポイントは見えない横線が一画目の横線と平行になること。

「冬」は、フォルムが◇形の文字。一画目はまずしっかりと打ち込みを作り、円を描くように左へ払う。二画目の横線はやや下げて書き、左払いは背中が丸くならないように、直線的に左下に下げた後、払う。左払いと右払いの高さをそろえ、最終画の点の位置で、きれいな◇形になるよう注意して書くとよい。

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



19世紀の愛を刻んだコイン


欧州屈指のオーストリア大型コイン。表にはハプスブルク帝国の栄華を象徴する最後の皇帝フランツ・ヨーゼフ1世、裏には最愛の妻・皇妃エリザベートが描かれた気品溢れる逸品。初めてのアンティークコインにも最適な一枚だ。

2000年以上の長い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、初心者にも購入しやすくなっている。歴史と個性を秘めた一枚が、時を超える魅力を教えてくれる。

株式会社アンティークコインギャラリー

☎03-6775-7854 ④東京都港区虎ノ門3-7-11
神谷町アネックス2号館8F

🕒10:00～18:00 ⑤土曜日、日・祝日

アンティークコインマニア 

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



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

多くの方にご利用いただき2年目を迎えた芥屋ゴルフアカデミー・ゴルフスタジオ。芥屋ゴルフ倶楽部などの有名コースを高機能シミュレーターで体験できるほか、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整えている。その場で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、修正点の把握や確実なスコアアップを目指す。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。法人会員利用はもちろん、家族も利用できる個人会員などプランも充実。月2回の無料マンツーマンレッスンを賢く利用して、スキルアップを目指そう。



INFORMATION

3月末まで入会金無料

AFFLUENT掲載1周年記念キャンペーンを実施中。ご来店の上、「アフルエントを見た」とスタッフにお伝えいただければ入会金(1万6,000円)が無料。
※2026年2月末迄

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

☎092-262-3727 ④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 ⑤中洲川端駅より徒歩3分 ⑥平日10:00～22:00/土曜日、日・祝日10:00～20:00 ⑦無休

芥屋ゴルフアカデミー 



プロの技が光るプラチナ洗車は特殊な高性能洗車剤で汚れを浮かせて優しくふき取るため、愛車のボディに傷をつけずに美しく仕上がる。

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

専門技術を備えたスタッフがご自宅まで出張し、大切な愛車を丁寧に洗車してくれる「リコルーチェ」。同社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高評価のサービ

スだ。また、放水をせず洗車するため場所を選ばず頼めるのが嬉しい。ボディだけでなく、ホイールも専用溶剤で徹底洗浄。スタッフのこだわりは「白色はより白く」「濃色はより濃く輝かせる」を実現させること。そんなプロの施工を一度体験してみてもは。



INFORMATION

安心と信頼のプロの技術

延べ約2000台の洗車および車内清掃・磨きを行った洗車のプロフェッショナルが担当。国産車はもちろん、メルセデス・ベンツやBMWなど高級な外車も得意としている。手洗い洗車4,500円～、こだわり洗車6,500円～、室内清掃4,500円～。出張エリアは福岡県全域。ご自宅はもちろん法人車両にも対応している。立ち合い不要なので、すき間時間を活用できる。

出張洗車専門 リコルーチェ

☎092-518-1250 ☎8:00～18:00 ☎不定休(年末年始12/30～1/3)

☎支払方法:現金・各種クレジットカード・交通系IC・コード決済

リコルーチェ 洗車 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。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じた逸品。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
2026年1月31日(土)

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 Q



100年後も世界の定番として愛される、日本発信の美しい家具



オーストラリアのホテル「Pier One Sydney Harbour」への納品事例。国際的なデザイン感覚と日本独自の木に対する美意識、そして精緻な技を融合した家具が世界で採用されている。



(上) ミナペルホネンの個性的な柄とHIROSHIMAアームチェアの造形美が響き合う一隅。
(下) 座り心地だけでなく、触り心地も重要と考え、仕上げの研磨は手作業で行う。

世界へアピールする日本の美意識と精緻なるモノ造り

「日本の住宅文化を高めたい」との志をもって1928年に広島で創業し、今では世界中から高い評価を得る木工家具の老舗「maruni」。博多リバレインモール内にオープンした同店は、九州最大の店舗として主力ブランドの魅力を発信している。店内には、さまざまなシリーズを展開する“MARUNI COLLECTION”の木工家具をはじめ、住空間に彩りを添える品々を展示販売している。maruni製

品の魅力は何と言っても素材へのこだわりと飽きのこないデザイン、そして洗練された技術だ。木目の見え方で意識しつつも量産するために“工芸の工業化”といった改革を進めることで、100年後も定番となるであろう家具を造り続けている。既にG7サミットでの使用や、造形への美意識が高いApple社がHIROSHIMAシリーズを採用するなど実績も十分。世界に挑む日本の家具を体感してみよう。

INFORMATION

税込50万円以上のご購入で
shoe-horn (靴べら) プレゼント

デザイナー・佐藤ナオキ氏が手掛けた人気のshoe-hornシリーズで、実用性はもちろん、木目やデザインの美しさに惹かれるファンも多い。円錐の上部を持ち上げると、台座と靴べらが斜めにスッと分かれる造りで、所有する喜びを与えてくれる逸品だ。

maruni fukuoka by weeks

☎092-260-7872 📍福岡市博多区下川端町3-1 博多リバレインモール1F

📍福岡市地下鉄空港線中洲川端駅より徒歩3分 🕒10:00~19:00

📌※なし※博多リバレインモールの定休日に準ずる

maruni fukuoka by weeks 🔍

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？



介護付有料老人ホーム

フィランソレイユ笹丘

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。

- ・久しぶりに会った親の様子がいいつもと違う。
- ・親が地方に一人暮らし。近くに呼び寄せたい。
- ・今は元気が、介護が必要になって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。

安心・安全な環境と医療連携

博愛会病院との緊密な 医療サポート体制

- 協力医療機関である博愛会病院はホーム向かいに位置しており、受診の予約、付き添い、薬の受取りに至るまでホームのスタッフがサポートいたします。



介護・看護職員が 24時間365日常駐

- 介護・看護職員が24時間365日常駐しています。日常のお世話はもちろん、心身の状態の変化にいち早く気づき、緊急時においても迅速な対応を行っています。



安心の生活環境と設備

- 21.54㎡～71.14㎡の居室をご用意しています。キッチン、洗面台、介護用電動ベッドなど安全に配慮した設備になっています。
- お身体の状態にあわせて、個浴、寝台浴など様々な入浴設備をお選びいただけ、スタッフがお手伝いいたします。
- ケアコールや酸素／吸引配管を全居室と共用部に設置しています。



●交通／西鉄バス「友泉中学校前」バス停下車徒歩約3分(220m) ●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／94室 ●居室タイプ／21.54～71.14㎡ ●居室区分／全室個室 ●介護に係る職員体制／1.5:1以上(要介護)、3:1以上(要支援) ●事業主体・運営管理会社／株式会社ピーススタッフ ●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、月払い方式) ●入居時の要件／満65歳以上(自立・要支援・要介護) ●週38.2時間換算で常勤介護職員27.5人看護職員13.3人 夜間帯17時～9時30分・夜間最少時(休憩者等を除く)看護職員1人介護職員3人 2025年8月1日現在

■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

フィランソレイユ笹丘

0120-390073

受付時間／9:30～17:00(年中無休)

フィランソレイユ笹丘

検索 <http://www.ps-sasaoka.com/>

美食のバトンを
受け継いで



FUKUOKA
GOURMET
BATON
| 10



おまかせコースの握り一例

昼夜共におまかせコースのみとなり、
昼は握り15貫(16,500円)を提供。
夜の16,500円コースは握り9貫に軍
艦、巻き物、酒肴4~5品が付く。写
真手前左は希少な「マグロのはがし」。

素材に仕事に、妥協なし 端正極まる“僕前”寿司

PASS THE BATON



やすと
古賀安人さん

彼の魅力はこだわりの強さもそうですし、仕事がすごく丁寧なところ。チョコレートのデコレーションなども器用にこなすんですよ。



渡邊悠斗さん

西中洲の焼き鳥店「鳥と 西中洲」の古賀安人さんからバトンを受け継いだのは、同エリアにある「すし処 西の隠れ」の渡邊悠斗さん。元イタリアンの料理人という異色の経歴をもつ渡邊さんが握る寿司は、素材選びから細やかな手仕事まで、すべて妥協知らずの傑作揃いだ。

彼の魅力はこだわりの強さもそうですし、仕事がすごく丁寧なところ。チョコレートのデコレーションなども器用にこなすんですよ。

そんな渡邊さんは、江戸前や博多前などにとらわれず、独自の解釈と発想で寿司という料理を突き詰めている。「いうなれば『僕前』でしょうか」と渡邊さんは笑うが、そんな僕前を支えるのは、飽くなき素材の追求だ。

「ネタは九州各地や全国から選り抜き、マグロは福岡にはあまり卸していない豊洲のマグロ仲間『結乃花』から仕入れています。

グ
ルメの街・福岡でも特にツウ好みの実力店が立ち並ぶ西中洲エリア。細い路地裏に佇む「すし処 西の隠れ」もまた、いかにも隠れ家的名店といった風情を漂わせる。

そこを舞台に流麗な所作で寿司を握るのは、店頭の渡邊悠斗さんだ。渡邊さんはイタリアンをバックボーンとする異色の寿司職人。専門学校を卒業後はイタリアンの修業を重ねていたが、料理人として学ぶうちに日本料理の奥深さを知り、一転して寿司職人を志したという。

寿司 すし処 西の隠れ

すしどころにしのかくれ/天神南



1.店内はイチョウの一枚板のカウンター席が8席。寿司とじっくり向き合える、しとやかな大人の空間となっている。調理全般は渡邊さん一人が担っている。
2.コースには握りのほか旬の一品が付く。この日は冬に旬を迎えるタラの白子をカツオの一番出汁とみりん、醤油のみで作った特製のうまだれで。白子の濃厚な甘味ととろける食感がたまらない。



これぞ西の隠れ流の「あんきも」。手間暇をかけて仕上げたアンコウの肝は、ねっとりなめらかな舌触りで臭みもない。付け合わせの奈良漬とよく混ぜてから味わえば、酒肴にもぴったり。



自身も酒をこよなく愛するという渡邊さんがセレクトした全国の日本酒や焼酎に加え、ワインやシャンパンなどをラインアップ。好きな酒と寿司とのペアリングを楽しんで。



すし処 西の隠れ

- ⑥ 福岡市中央区西中洲2-16
- ⑦ 092-761-5557
- ⑧ 火曜(祝前日の場合営業、翌日休み)
- ⑨ 12:00~一斉スタート、
18:00~21:00(最終入店20:30)
※いずれも予約制
- ⑩ おまかせコース
昼16,500円、夜13,200円、16,500円(各税込)
サービス料別途3%
- ⑪ <https://www.ys-style-2018.com/nishinokakure>

このマグロは香りが良くて身がふわっと軽い。塩は1億年以上前の岩塩から生まれた天日湖塩^{てんぴこ}。酢は県内の歴史ある『庄分酢^{しょうぶん}』と納品まで2年かかる京都の『富士酢』を使い分けています」
それらの素材にあぐらをかかないのも渡邊さんの矜持である。
「北海道産のバフノウニはもっとも甘さを感じる3℃に冷やして提供します。また、軍艦は海苔への水分移行を遅らせたいので、通常とは逆にツルツルとした海苔の表側がシャリに接するように巻くのもコツです」
精緻極まる仕事ぶりに高い評価も納得。それでも、渡邊さんは自身の寿司に満足はしていない。「やればやるほど寿司は難しい。」シャリは人生を表す“と聞いたことがあります。人生観が出るほどの寿司を握るにはあと30年、いやもっとかかるかな。「一生勉強です」と渡邊さん。こうして進化を続ける人が、いつしか名人と呼ばれるのだろう。



食事の前の炭酸水で
お腹が満足するから

“食べ過ぎない”



ソーダストリームで始める

炭酸水習慣

 **sodastream®**

飲みたい瞬間、好きなだけ

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



尾張七宝 愛知県あま市

鮮やかに映える発色と
光をたたえた滑らかな質感。
焼成による僅かなゆらぎまでもが
深みを与える表情となる。

あま市七宝焼アートヴィレッジ
④愛知県あま市七宝町遠島十三割2000
☎052-443-7588
⑤9:00～17:00(体験受付 9:30～15:30)
⑥月曜日、祝日の翌平日、年末年始
⑦無料(七宝焼体験 1,000円～
※団体は要予約)



精緻な文様と豊かな色彩

積み重ねた手業の美が細部に宿る



金

属などにガラス質の
釉薬を焼き付けるこ
とで生まれる透明感
と光沢。七宝が日本で大きく花
開いたのが、尾張地方(現在の
愛知県西部)だ。

七宝の起源は古代メソポタミ
アやエジプトに遡るとされ、日
本へは7世紀頃にシルクロード
を経て伝来した。主に寺や城の
装飾品だったが、1833年
に名古屋の梶常吉が製法を確
立したことで一気に発展した。

尾張七宝の特徴は「有線七宝」
という技法にある。極細の銀線
で文様を区切り、釉薬を焼き付
けることで濁りのない色と緻密
な表情を生む。その技術は高く
評価され、1995年には国
の伝統的工芸品に指定された。

釉薬は焼成によって表情を変
え、層や微細な気泡までもが作
品の一部となる。そのゆらぎを
味わうのもこの工芸の醍醐味だ。

1.明治期には輸出工芸品
として海外でも高い評価
を受けた尾張七宝。直径
92cmもある「孔雀に牡丹
文大皿」は輸出用に作ら
れた大皿の名品。2.木綿
針を軸の先端に取り付け
た「針ボセ」や、極細の
面相筆(めんそうふで)
で釉薬を重ねる。緻密な
指先の制御と経験値が発
色を左右する、尾張七宝
の心が宿る瞬間。



あま市の観光情報は、あま市観光協会公式サイトへ

<https://ama-kankou.jp/>



父の背中を追って レーシングドライバーの道へ

そのまっすぐな瞳には迷いが見えない。19歳にして、厳しい勝負の世界で戦い、結果を残しているからだろう。父、野田英樹さんの背中を追って、自分もプロのレーシングドライバーになろうと決めたのは、わずか5歳のときだったという。

「自分ではあまり覚えていないんですけど、父の引退レースで花束を渡しに行ったときに、『次はワタシだから』って言ったそうなんです。カートに初めて乗った時に車をコントロールするのがとにかく楽しくて、どんなのめり込みました。モータースポーツの競技人口は圧倒的に男性が多くて、女性には通用しないと考える方もすごく多くて、女性だってレースはできるんだっていうことを証明するところからのスタートだったので、難しさはたくさんありました。でも、女性ファンが『勇気をもらいました』なんて言ってくださると、頑張る意味があるんだと思いますし、前例がないことにチャレンジしているとい

レーシングドライバー Juju (こと、野田樹潤) 世界選手権レースで戦う!

モータースポーツの世界で“史上最年少”“日本人女性初”という記録を叩き出し続けているJujuさん。女性であることの“ハンデ”をものともせず正々堂々戦い続け、時に悔しい経験も乗り越えながら目指す未来とは?

Juju Noda

う、やりがいもすごく感じています」
上位カテゴリのレースになるほど、男性でも体力的負荷はかなり高くなる。華奢な体のどこにそんなパワーが隠されているのだろう。
「父も、『その体で何で走れるんだ?』って言います。3歳でレースを始めて、どんどん早い車に乗るようになって、頭でなく体で乗りこなすコツを覚えてきたのかなと思います。コーナーでは凄くGがかかるので、普通はそれに抵抗するために力を込めるのですが、私はGに身を任せるスタイルで乗るので、リラックスした状態でドライブできているのかもしれない。ただ、レギュレーションやレーシングカーの仕様はまだまだ男性が基準です。少しずつ改善されてきてはいますが、もう少し公平になるといいなと思っています」

目の前のことにベストを尽くし
目指すは世界選手権!

2024年には最年少かつ日本人女性として初めて「スーパーフォーミュラ」に参戦。新生チームで臨んだ2025年シーズンの目標は、「予

Profile


2006年東京生まれ、岡山育ち。父は元F1レーサーの野田英樹。3歳でカートに乗り始め、2023年にF1の登竜門といわれるEURO FORMULA OPENに出場し、大会初の女性優勝者となる。同年Zinnox F2000 (旧イタリアF3) で史上初の年間女性チャンピオンを獲得。2024年アジア最高峰のスーパーフォーミュラデビュー。2025年、フォーミュラEのテスト走行にジャガー-TCSレーシングから参加。経済誌Forbes JAPAN「世界を変える30歳未満2024」に選出。日本大学スポーツ科学部在学中。
@https://juju10.com/

選Q2突破」と「ポイント獲得」だったが、達成には至らなかった。それでもJujuさんの表情は明るい。「2025年はシーズン直前に急遽立ち上げたチームでの参戦で、難しいチャレンジになると覚悟はしていましたが。技術も経験も追いつかない中で、チームの全員がモチベーション高くできることを積み重ねました。目標が達成できなかった悔しさはもちろんです。でも、最終戦では、フリー走行と予選での不調を決勝でしっかりと改善できましたし、他のトップドライバーと少しずつバトル(接近した車両同士による先行争い)もできるようになって、1年やってきたことが実になっている実感がありました。もちろん、私たちが目指しているのもっと高い場所なので満足はしません。夢は世界選手権で活躍できるドライバーです。F1もフォーミュラEも耐久レースも……、さまざまなカテゴリから乗ってほしいと声がかかるドライバーになりたい。今、自分が置かれている環境のなかでベストを尽くしていけば、必ずたどり着けると信じています」

1.プロレーシングドライバーになると決意した5歳のJujuさん。後ろはお父様の英樹さん。この年、カートレースの30cc/40ccクラスでダブルチャンピオンを獲得。2.2023年のEURO FORMULA OPENで、女性初の優勝者となった。3.スーパーフォーミュラで力走するJujuさん。



写真: すべて@Triple Tree Racing



私の活動をきっかけに、モータースポーツに少しでも興味を持てただけなら嬉しいです。サーキットで見るレースは、動画とはまったく違うワクワク感があるんですよ。レース中の車の中からも、意外とファンの皆さんの姿は見えるんです。応援してくれる皆さんの存在は、私だけでなくチーム全員のモチベーションにもなっています。

エンジンの音やガソリンの匂い……
目の前で見えるレースの迫力は特別なので
ぜひサーキットに足を運んでみてください。

TSUWA MONO

大人の逸品

Texts_SAYAKA NAGASHIMA.
Photographs_HIDE NOGATA.

使うほどに味わいが増す、美と用を備えた大人の弁当箱

風土と職人の技が生きる工芸品の数々。その中には鑑賞用ではなく、日々の暮らしで使うことで魅力を深めていく道具も少なくない。そうした“日常使いできる工芸品”である曲げわっぱを、現代の生活に寄り添う弁当箱として丁寧に仕立てたのが、柴田慶信商店の「白木小判弁当箱」だ。

秋田県大館市で受け継がれてきた曲げわっぱは、薄く削った秋田杉を曲げ、桜皮で綴じる簡潔な構造の中に職人の熟練技が凝縮された工芸だ。その歴史は古く、木こりによる器作りに始まったとも言われ、江戸時代には武士の内職として発展してきた。板を湯で煮て柔らかくし、丸太に添わせて曲線を成形する「曲げ加工」は高度な技を要し、国の伝統的工芸品にも指定されている。

数ある工房の中でも、柴田慶信商店はその技と

姿勢によって特に高く評価されてきた。初代・柴田慶信氏は伝統工芸士として多くの受章歴を持ち、瑞宝単光章を授与された名匠だ。その精神は二代目・柴田昌正氏へと受け継がれ、昌正氏は大館曲げわっぱ協同組合の理事長として産地の発展にも尽力している。同店の製品は国内外で高く評価され、その魅力を現代に伝える役割も担う。

白木小判弁当箱は、杉の木目が際立つ同店を代表する製品だ。塗膜を施さない「白木仕上げ」を貫くのは、木地の質感と杉材の吸湿性・通気性を最大限に活かすため。これにより、ご飯の余分な水分が自然に調えられ、冷めてもふっくらとした仕上がりを保つ。サイズは大・中・小の3種で、使うほどに色艶が深まる。日常に寄り添い育つ工芸品として、長く使い続けたい一品だ。



1.仕切り板は固定ではなく可動式。内容によって位置を調整でき、取り外しも可能。
2.側面を留める「櫛綴じ（かばとじ）」が象徴的。桜皮の艶が白木に映え、曲げわっぱならではの表情を生む。

©有限会社 柴田慶信商店 ©0186-42-6123 @https://magewappa.com/

柴田慶信商店／ 白木小判弁当箱(中)

¥12,100

※¥11,000 (小)、¥13,200 (大) あり

※すべて税込



第1期
完売御礼

省エネと創エネで
50%以上の
一次エネルギーを削減する
ZEH-M Ready仕様

モデルルーム公開中

来場予約
受付中

全戸南向き | 駐車場100%平置き

地下鉄七隈線「別府」駅 徒歩7分 (約560m) | 地下鉄七隈線「天神南」駅 11分 | JR「博多」駅 16分



■物件概要●名称/クレアネクスト別府四丁目●所在地/福岡県福岡市城南区別府四丁目5番●交通/福岡市地下鉄七隈線「別府」駅徒歩7分●総戸数/36戸●地目/雑種地(引渡し時に宅地に変更)●用途地域/第一種中高層住居専用地域●構造・規模/鉄筋コンクリート造・地上6階建●敷地面積/1,868.21㎡●建築面積/822.45㎡●建築延床面積/3,075.33㎡●建ぺい率/60%●容積率/150%●建築確認番号/第KJH25-00209-1号(令和7年5月23日)●間取り/2LDK~4LDK●住居専有面積/58.61㎡~128.32㎡●バルコニー面積/10.64㎡~101.29㎡●駐車場/36台(内平置き36台)●バイク置場/2台●自転車置場/45台●土地権利・借地権種類/所有権●分譲後の権利形態/[敷地]専有面積割合による所有権の共有[建物]専有部分は区分所有権、共用部分は専有面積割合による所有権の共有●住宅性能評価/[設計評価]取得済/[建設評価]取得予定●建物竣工時期/2026年8月下旬予定●引渡し可能年月/2026年9月下旬予定●事業主・売主/セントラル総合開発株式会社 〒102-8125 東京都千代田区飯田橋3-3-7 国土交通大臣(13)第2432号、(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、(公社)全日本不動産協会会員●事業主・売主/株式会社クラフティア 〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神一丁目11番1号 ONE FUKUOKA BLDG. 14階 福岡県知事(1)第20024号●販売提携(代理)/株式会社長谷工アーベスト 九州支店 〒810-0073 福岡県福岡市中央区舞鶴一丁目8番33号 国土交通大臣(11)第3175号、(一社)不動産協会会員、(一社)不動産流通経営協会●設計・監理会社/株式会社 サンユニオン●施工会社/大末建設株式会社九州支店●管理会社/セントラルライフ株式会社●管理形態/区分所有者全員により管理組合を結成し、運営・管理業務はセントラルライフ株式会社へ委託していただきます。●管理員の勤務形態/通勤

■第2期2次販売概要(予告広告)●販売戸数/2戸●販売価格(税込)/未定●間取り/3LDK●住居専有面積/71.53㎡~92.42㎡●バルコニー面積/12.51㎡●専用庭面積/63.53㎡●テラス+専用庭面積●管理費(月額)/11,400円~14,800円●修繕積立金(月額)/8,580円~11,090円●修繕積立一時金/572,000円~739,000円●管理準備金/21,500円~27,700円●専用庭使用料(月額)/500円●インターネット使用料(月額・税別)/1,250円●販売開始時期/2026年1月下旬●※本物件は予告広告のため、販売開始まで契約または予約の申し込み、並びに申し込み順位の確保には応じられません。●※確定事項は本広告にて明記いたします。本広告は公式WEBサイト(<https://befu.clare.jp>)上にて行います。掲載予定時期(予定)/2026年1月下旬●広告作成日/2025年12月5日●広告有効期限/2026年1月31日

※掲載の外観完成予想図は設計図を基に作成したもので形状・色等は実際のものとは異なる場合があります。 ※1(株)九州産業研究所の調査・捕捉に基づく分譲マンションデータの範囲内(2025年4月8日時点でHPがある物件までが対象)

【事業主・売主】

【事業主・売主】

【販売提携(代理)】

■お問い合わせ

セントラル総合開発

クラフティア

長谷工 アーベスト
HASUGI

0120-062-065

受付時間/AM10:00~PM6:00 定休日/毎週水・木曜日※祝日除く



老舗酒屋が選ぶ、 特別な一本を定期便で。

良いワインを、知っている側へ

ワインの価値は世界中で上がり続けています。

良い一本を“確実に選ぶこと”は、年々難しくなっています。

その時間とリスクを、プロが肩代わりします。

毎月届くワインとワインカードが、知識と経験を積み重ねてくれます。

飲んでもいい。寝かせてもいい。

ワインを楽しむほど、選択の質が高まり、時間の価値が上がっていきます。

それが、私たちのワイン定期便です。



選ぶ時間ごと、受け取る贅沢を。

ワインの選定は、業界歴40年以上のベテランソムリエと、最新トレンドに精通した若手ソムリエの2名が担当します。

造り手やヴィンテージの違いを知り尽くした経験と、フレッシュな視点を掛け合わせ、「家で本当に飲みたい一本」だけを厳選してお届けします。

ワインを、記憶に変える

あなた専用の記録。あなただけの図鑑になる。

テイスティングシート一体型のワインカードを同封します。

専属ソムリエが選んだワインと、その味わいを記録できるワインカードは、あなたの味覚の履歴になります。重ねるほどに好みが明確になり、次に選ぶ1本が、より確かなものになっていきます。



お申し込み後の流れ

ソムリエが選ぶワインを
丁寧に梱包

初回は5営業日以内に発送
発送完了時にはメールをお送りします

ご自宅へ
お届け

毎月30日に発送

ワインカードに記録
次に選ぶ1本がより確かなものへ

詳しくはこちら

