

アフルエント

# AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2026 May.  
[FUKUOKA]

5

## 熟成ビールに注目

伝統と時間が磨いた至極の一杯



No Dog, No Life  
「犬と暮らす」という幸せ

熱視線  
—夢追い人—  
皆木研二 / 株式会社REBORN

FUKUOKA  
GOURMET BATON  
—福岡グルメバトン—  
赤身焼肉USHIO 別邸

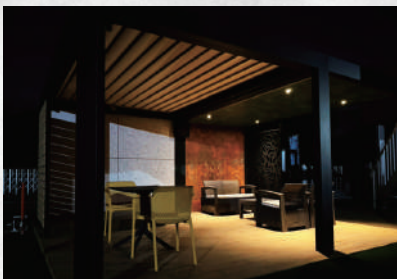
全国  
28店舗  
創業62周年

理想の駐車スペースは、実物で選ぶ時代へ。  
九州最大級のエクステリア展示場で、  
その違いをご体感ください。

# 庭×駐車スペース

## Nissho

お庭の事、駐車スペースの事などお悩みを  
お聞かせください。私たちNisshoがお手伝いいたします。



この特別な機会に展示場へのご来場お待ちしております。

お見積りをご希望の方は、フリーダイヤル  
またはホームページにてご依頼ください。

☎ **0120-20-8900**  
HP <https://www.nissho-grp.co.jp>

詳しくは  
こちらから→



いっしょに、えがおに。

 **Nissho** 福岡支店

〒811-2221 福岡県糟屋郡須恵町旅石506番1 <土・日・祝日も休まず営業> 特定建設業国土交通大臣許可(特-5)第19031号

Special 1

伝統と時間が磨いた至極の一杯

07 熟成ビールに注目



07

Present

04 AFFLUENTからのプレゼント



14

Regular

12 PREMIUM GALLERY

Special 2

No Dog, No Life

14 「犬と暮らす」という幸せ



20

People

18 熱視線 — 夢追い人—

皆木研二 / 株式会社REBORN 代表

Gourmet

20 FUKUOKA GOURMET BATON

福岡市中央区 / 赤身焼肉USHIO 別邸

AFFLUENT WEB & SNS

公式サイト、各種SNSにて最新情報を発信中!



2026年5月発行

Publisher ..... 高山勇樹 Chief Editor... 森 正太郎  
Sales Manager ... 野崎博人 Editor ..... 菊地 学  
Designer ..... 松本健司 (sheet Inc.)  
Cover Photo ..... RISE & WIN Brewing Co.

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、右記二次元コード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2026年4月13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 問合せ ☎ 0120-121-084 (平日10:00~18:00)

24時間365日、スマホで診療中。

オンライン診療なら



Digital Clinic Group

https://digital-clinic.life/

## issin 「Smart Recovery Ring」

東大発ベンチャー issin が提供するの、睡眠・ストレス・活動量をモニタリングし、スマホとのアプリ連携によって、毎朝の回復力を「リカバリースコア」として可視化するリング型デバイス「スマートリカバリーリング」だ。幅8mm、厚さ2.2mm、重さ約3gという超軽量設計と生活防水仕様により、24時間装着できる。2時間の充電で最大約1週間連続使用可能。最高のパフォーマンスは質の高い休息から。知的な大人のための新たな相棒としてもおすすめだ。

価格：¥29,800 (税込) カラー：マットブラック・マットシルバー  
サイズ：US6号~13号 ※サイズ、カラーは選択可能です

issin株式会社

©050-1807-1477 @https://issin.cc/pages/smart-recovery-ring

1  
3名様



4名様



## コブラムエステート 「オリーブオイル 2種セット」

力強く複雑で新鮮な香りに、クリーミーでやや辛みのある味わいの「オヒブランカ」と、若いオリーブの力強い果実味にトマトやイチジクを思わせる香りが重なるバランスの良い「ピクアル」のウルトラプレミアム エキストラバージン オリーブオイル2種セット。最適熟度で収穫し、わずか4時間というフレッシュなうちに超低温圧搾して仕上げた至高のオイルは、いずれもオリーブジャパン2025で金賞を受賞した自信の銘品だ。

価格：各¥4,644 (税込) 内容量：各500ml 賞味期限：2027年5月

ロングフェロウス

©03-3792-1228

©https://cobramjp.com/

# Present

AFFLUENT 2026 May

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



## ジリアン・スイツァランド 「メンズ・ディスカバリー・セット」

自然と愛をテーマに、スイスの伝統的な調香技術と現代的な感性を融合させた新進気鋭のフレグランスハウス「ジリアン・スイツァランド」。厳選された素材と世界的に著名な調香師たちによって生み出され、2025年6月に日本初上陸した。セットには、清涼感溢れるシトラスから、知性を感じさせるウディ、そして官能的なアンバーなど、個性の異なる5つの芳香が揃う。厳選された天然香料が時間の経過とともに肌の上で変化し、複雑でありながら調和のとれた独創的な余韻を描き出す。

価格：¥13,200 (税込) 内容量：全5種・各2.5ml

株式会社Kinscent (キンセント)

©https://kinscent.com/

## 「フュージョンテック ミネラルプロ ハイキャセロール20cm EM」

ドイツのNo.1キッチン&テーブルウェアブランドWMFの「フュージョンテック」は、天然鉱石を使用した独自のミネラル素材の、高い遠赤外線効果によって、食材の旨みや風味を最大限に引き出せる。最新の「フュージョンテック ミネラルプロ」は、従来シリーズと比較して、約20%軽量化を実現。さらに、密閉性の向上により無水調理のクオリティも期待できる。IHやオープン料理まで、一台でプロの火入れが再現できる、力強いキッチンツールだ。

価格：¥33,000 (税込) カラー：EM (エメラルド)

サイズ：W215×H170mm 重量：1950g (蓋込)

グループセブ ジャパン お客様相談センター

©0570-077-725

©https://www.wmf.co.jp/fusiontecmineral/index.html



1名様



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5月31日(日)



最上級の客室「帝」は、136㎡のゆとりのあるメゾネットタイプ。キングサイズのベッドと露天風呂を備え、滞在に上質な奥行きをもたらす。

## 金乃竹 仙石原

### 竹林が導く、大切な方との非日常体験

旅そのものを目的地とする体験価値を掲げる「金乃竹グループ」が運営する「金乃竹 仙石原」。標高700m、箱根の静謐な高原に佇み、約8,000本もの竹林に抱かれた“竹取物語”の世界観を主軸とする大人の隠れ宿だ。澄み切った空気と四季の移ろいが織りなす風景に加え、「かながわの景勝50選」にも選ばれているすすき草原を間近に望むロケーションも魅力となっている。客室は意匠の異なる5タイプ全9室が用意され、全てに大涌谷から引湯し

た源泉掛け流しの露天風呂が備わる。館内はプライベートを最優先に設計され、他の宿泊客と顔を合わせることなく過ごせる。食事は朝夕ともに部屋食にて提供される繊細な本格京懐石。旬の素材を厳選し、職人の丁寧な手仕事によって一皿ごとに端正に仕立てられる。また京懐石に合う日本酒やヴィンテージワインも豊富に揃うのが嬉しい（オプション）。誰にも干渉されないひとときが、大切な方との関係を静かに深めてくれる。



1. 彩豊かで端正に仕立てられた懐石料理とともに、五つ星お米マイスターが厳選した、その時季最も美味とされる米を味わえる。2. 豊富な酒類やシガーを取り揃える「Bar Bamboo」。幻想的な水盤を眺めながら艶やかな一夜を過ごしたい（バーチャージ別途1,100円）。



### 金乃竹 仙石原 「帝(MIKADO)温泉露天風呂付」 (1泊2食付)

宿泊券利用期限：2026年9月18日（金）迄  
※12歳以下のお子さまの宿泊は要問合せ  
※空室状況により希望日をご調整いただく場合があります

1組  
2名様

☎0460-85-9200

📍神奈川県足柄下郡箱根町仙石原817-342

🚗小田急線箱根湯本駅より車で約25分、東名御殿場I.C.より車で約20分

🌐 <https://kinnotake-resorts.com/kinnotake-sengokuhara/>



施設全体を取り囲む竹林庭園は、夜にはライトアップにより表情を変え、光と水が織りなす静謐な景へと移ろう。

# 一杯の天然水が、湧水に慣れ親しんだ料理人の舌を唸らせた。

島原では湧水が暮らしの中にある。この地で育ち、水の味にも長けた料理人が選んだ『島原天然水 生シリカ』。  
こだわりの地元食材の味を引き出すのに、この天然水は今や欠かせない存在らしい。

食材や水へのこだわりが、  
ここにしかない味になる。

海にも山にも近く、土地が豊かな島原半島は、山菜や魚介など食材が豊富だ。なかでも無農薬や伝統野菜などにこだわり、ここでもしか味わえない食を提供してくれるのが、雲仙普賢岳の麓にひっそりと店を構える日本料理店『茶寮かじ山』だ。店内は座敷とテーブル席がある広いスペースと、カウンター席のみで構成された個室スペース「雅」に分かれている。完全予約制で、コースが基本。四季を意



昆布だしを「島原天然水 生シリカ」で水出し。上品さ際立つ白甘鯛のお吸い物。

識し、地元ならではの食材を選び抜き、その味を最大限に活かした創作料理を丁寧に生み出していく。コースの「雅」を食したのだが、驚かされたのは盛り付けの美しさと素材の良さを活かすための創意工夫が随所に見られることだ。まずは鮑、車海老、雲丹といった贅なる食材が集う先付けを堪能。次に出された白甘鯛と新玉葱のお吸い物の柔らかく上品な味に、心まで穏やか

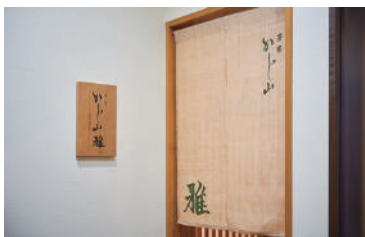


食材の持ち味を活かし、ここにしかないメニューを追求



完全個室「雅」コースでは、店全と向き合い料理を堪能

まだまだ始まったばかり。ここから本番で、造り、煮物、焼物、油物、温物など至極の料理が緩急を効かせながら、次々に胃袋を満たしてくれただ。焼物の後に出されたいりこ出しで仕上げた唐墨素麺は、とりわけ絶品。唐墨は酒の魚のイメージが強いが、ここで味わったのは全くの別物で異次元。実にマイルドで素麺との相性もびつたりだ。店主の梶山さんに尋ねると、この素麺や腕物の出汁に、「島原天然水 生シリカ」を使用しているとのこと。なんでも市水や湧水は前日から昆布をつける必要があるが、シリカ水だと当日2〜3時間ですっきりとした出汁が取れると言う。また、お茶を水出しで試すと、口当たりがとても滑らかに感じたそう。ご家庭でも愛飲していて、今ではお子様が「あの水が飲みたい」と指名し、他の水は口にしてくれないらしい。飲んで良し、料理に使っても良しの『島原天然水 生シリカ』。皆さんもいろんなシーンに活用してみてはいかがだろうか。



茶寮 かじ山

〒855-0024

長崎県島原市広高野町甲1064

tel 0957-61-1403



WEB

九州が誇る水の都・島原で育まれた、  
自然の恵みそのままの美味しさを届ける。



島原天然水 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  
島原天然水 生シリカ1箱(6.2L×3パック)

17,500円(税込)

シリカ 炭酸水素イオン  
サルフェート

島原天然水  
生シリカ  
雲仙天草国立公園内

【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

水の都・島原の湧水は、  
観光資源の一つだ。  
雲仙普賢岳を中心に活火山が連なり、周囲を橘湾や有明海に囲まれた島原半島。市内はその火山活動によって生まれた地下水脈に恵まれ、各地で清らかな地下水が湧き出ている。特に有名なのが「島原湧水群」で、環境省の「名水百選」にも選ばれており、この街の大きな観光資源の一つだ。「湧水庭園・四明荘」、「しまばら湧水館」など、「湧水縛り」で市内を巡るのもきつと楽しいに違いない。



海に囲まれ、普賢岳をはじめ火山が連なる雄大な自然の島原半島

伝統と時間が磨いた  
至極の一杯

# 熟成 ビールに 注目

「出来立て」を楽しむ

そんなイメージが強いビール。

しかし中には、

あえて時間をかけ熟成させて

完成に導くビールも多数存在する。

ビールの多様性を知り、

ぜひ熟成ビールを体験してみしてほしい。

EdixWade\_IKURO NODA

# 中世の宗教文化が礎のトラピストビール



スクールモン修道院があり、ビールのブランド名にもなっている「シメイ」は、ベルギー南部の土地の名前。今なお中世の趣を残す。

## スクールモン修道院

 ベルギー

### 厳密な基準を満たす造り手だけが得られる称号

熟成ビールとは、アルコール度数や酵母、木樽の影響を経て長期熟成し、味わいを深めるビールのこと。とりわけ長い歴史を持つのが、ベルギーの瓶内熟成ビール「トラピストビール」だ。

中世ヨーロッパでは水の衛生状態が悪く、煮沸して造られるビールは安全な飲料として、また栄養源としても重要な存在だった。医療や福祉の拠点だった修道院では、活動を支える技術

として醸造文化が発展していった。

トラピストビールは「トラピスト会」の修道院で造られるビールに限られ、厳密な基準を満たしたものに与えられる名称だ。その代表的な商品が、ベルギーの「スクールモン修道院」で1862年より醸造されている「シメイ」。特に「シメイ・ブルー」は熟成期間が長く、ラベルにはヴィンテージ（醸造年）が記されている。



### シメイ・ブルー

グラスに注ぐと甘い香りが漂う。ドライフルーツやスパイスを思わせる複雑で奥行きのある風味が魅力。1948年に「シメイ・スペシャル・ノエル」の名でクリスマスビールとして造られたものが人気を博し通年商品となった。



原材料 麦芽、ホップ、スターチ、糖類、香料  
アルコール度数 9%  
価格・内容量 825円（市場参考価格）／330ml  
問合せ 三井物産流通グループ ©03-6700-7100



醸造所の中で熟成が施されるシメイ・ブルー。ラインアップの中には6Lサイズも。

# 野生酵母による芸術、ランビックビール



## カンティオン醸造所

ベルギー

### ベルギー近郊で造られる伝統のビール

穏やかでフルーティーな香りをまとう「ランビック」を口に含むと、強い酸味とシャープな飲み口に驚かされる。このビールを形作る最大の特徴は、空気中の野生酵母や微生物を使って発酵させること。さらにはオーク樽で1、2年以上かけて熟成させることで乳酸菌による鋭い酸味と複雑な香りが育

まれ、独特のニュアンスが付加される。

このランビックを象徴する存在が、伝統製法を頑なに守る「カンティオン醸造所」の「カンティオン・グース」だ。「グース」とは、熟成年数の異なるランビックをブレンドしたもののこと。鋭くも洗練された酸味が、キレのある後味へと続いていく。

### カンティオン・グース

鋭くも洗練された酸味が、ドライでキレのある後味へと続く。フルーティーな淡い香りにほんの少しチーズのような、独特のニュアンス。カンティオン醸造所は、多くのビール愛好家からランビックの本質を体現する存在として注目されている。



原材料 麦芽、ホップ、小麦、酵母  
アルコール度数 5.5%  
価格・内容量 2,310円（市場参考価格）／750ml  
問合せ 小西酒造 ©072-782-5251



1. 煮沸後の麦汁を冷却槽に広げて外気に触れさせることで、野生酵母と微生物が取り込まれ、発酵が始まる。2. 瓶の底に沈むオリを巻き上げよう、ランビックもワイン同様の提供の仕方を施す。（写真提供：ベルギービールジャパン）

# 伝統と革新による熟成ビール



## ケムカー・クルトゥーア

ドイツ

### 伝統を現代的に再解釈する動きも

2000年頃になると、ヨーロッパの熟成ビール文化に触発され、アメリカではバーボンやワイン樽を用いる木樽熟成（バレルエイジド）ビールを造るブルワリーが登場。そのムーブメントは日本を含め世界各地へと広がっていった。

ヨーロッパでも、伝統のピアスタイルや

醸造方法を現代的に解釈したブルワリーが存在感を増している。例えばドイツ・ミュンスターの「ケムカー・クルトゥーア」は、2017年より地元の歴史と農業に触発されたビール造りを開始。地元伝統のサワーエールからヒントを得た「アルトビア」シリーズをフラッグシップに掲げている。

### ケムカー アルトビア ルバーブ

リンゴのような香りに加えてルバーブ由来の甘酸っぱさがあり、爽やかな酸味が喉を心地よく湿らせる。熟成を施したビールの中でも軽やかな味わいで、テーブルワインのような感覚で楽しみたくなるカジュアルさも魅力。

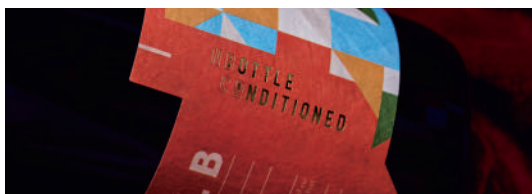


原材料 麦芽、スペルト小麦、ホップ、ルバーブ  
アルコール度数 6%  
価格・内容量 4,583円（市場参考価格）／750ml  
問合せ DIG THE LINE  
contact@dig-the-line.com



1. ケムカー・クルトゥーア創業者のヤン・ケムカーさん。2. 醸造所内の木樽。自社栽培の穀物、野生酵母、木樽熟成を組み合わせ、さらに複数の原酒をブレンドする。複雑で均整の取れた味わいを生み出すことに長けたブルワリーだ。

# 個性が息づく日本の熟成ビール



「N BOTTLE CONDITIONED」は全体的にホップの香りや苦味が穏やかで、麦芽感や酵母の醸す香りが前面に出るよう設計されているという。これまで造った同シリーズは10銘柄を数える。

## 奈良醸造

● 奈良

### 熟成ビールの変化に伴う楽しみ方も提案

奈良を拠点とする「奈良醸造」は、「ビールを選ぶ楽しみを！」をモットーに、多彩なビール造りを行なっているブルワリー。「N BOTTLE CONDITIONED」は、同ブルワリーの創業者であり醸造責任者を務める浪岡安則さんが、ベルギーの瓶内二次発酵文化をリスペクトしていることから誕生した。

発酵を終えたビールに酵母と糖を加えて一本一本瓶詰めし瓶内で再発酵・熟成させることで、一本ごとに異なる表情と味わいが生まれる。出荷後もビールはゆるやかに変化を続けるので、飲み頃を自分で決める楽しみも。



### インテグラルB

定番のセゾンビール「インテグラル」を瓶詰めする際、野生酵母を加えて異なる個性を引き出した一本。土を思わせる香り、スパイシーで複雑な味わい、ほのかな酸味とドライな余韻に、ベリーのような繊細なニュアンスが重なり合う。

原材料 麦芽、ホップ、糖類  
アルコール度数 9%  
価格・内容量 2,970円(市場参考価格) / 750ml  
問合せ 奈良醸造 ☎0742-64-0108



## 98BEERs

● 山梨

### 原則すべて「瓶内二次発酵」を貫く

山梨・甲州市塩山のワイナリー「98WINEs」から派生して生まれたブルワリー。ワイン造りで培った感覚をベースに「食事をより美味しくするビール」を掲げており、原則的にすべてのビールが「瓶内二次発酵」だ。ナチュラルできめ細やかな泡、熟成による香りや味わいの変化を楽しめる。

ほかにも挙げられる特徴のひとつが、甲州市塩山平沢水系の水を使うこと。また近隣農家との縁も大切にされており、地元で採れる果物やハーブなどの農産物を取り入れることで、風土をビールに映し出している。



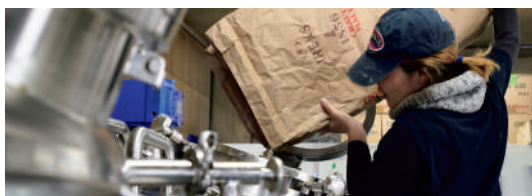
タップルームでは98BEERsのビールが楽しめる。1日2組限定・オールインクルーシブの宿「STAY366」も併設。宿泊者にはワインを中心としたペアリングで提供される蕎麦懐石のコースが用意される。



### 四方(よほう) 桔露柿(ころがき) IMPERIAL STOUT 2026

長期熟成シリーズ「四方」の一本で、山梨の名産である桔露柿を使用した濃厚な黒ビール。凝縮された深い甘味と熟成由来の奥行きが感じられ、程よい酸味と苦味が重なっていく。

原材料 麦芽、干し柿、大麦、糖類、ホップ、カラギナン  
アルコール度数 9%  
価格・内容量 2,310円(市場参考価格) / 533ml  
問合せ 98BEERs ☎98beers@gmail.com



木樽に入れるビールは他のビールと同様の施設で醸造する。ワインではNGな香りが、樽熟成ビールでは好ましい個性と捉えられることも。その違いを、地元の人たちは面白味として感じているという。

## アンドビール

● 山梨

### 木樽熟成文化に憧れ国産ワインの里へ

東京・高円寺を拠点に、夫婦二人で自家製ビールと本格的なスパイスカレーを提供するブリューパブとしてスタート。現在は山梨・勝沼に醸造施設を構え、近郊のワイナリーから譲り受けた木樽を使った、バレルエイジドビールを本格的に展開している。

山梨への移転は、醸造長を務める安藤祐理子さんがアメリカの木樽熟成ビールに影響を受け、そうした表現を自らの手で追求するために決断。勝沼という土地の空気と木樽の個性をまともせ、通常の仕込みでは出せない深い余韻を追求し続けている。



### Koshu Trip ～ラウンドトリップシリーズ #05

山梨産のぶどうとワイン樽での熟成を掛け合わせた、「旅」がコンセプトのシリーズ「ラウンドトリップ」の一本。果実の香りを引き出すために「醸し」の手法を取り入れ、野生酵母とともに木樽で熟成させている。

原材料 麦芽、ぶどう、ホップ  
アルコール度数 8%  
価格・内容量 1,500円(市場参考価格) / 330ml  
問合せ アンドビール ☎080-5913-8241





## ウイスキー樽と ホップが響き合う重厚な一本

「RISE & WIN Brewing Co.」は、日本初のゼロ・ウェイト宣言の町、徳島県上勝町に根ざし、「心地良い循環」をテーマにビール造りを行うブルワリー。「ザ・バレル 嘉之助 ダブルIPA 15ヶ月熟成」は、鹿児島県の「嘉之助蒸溜所」でウイスキー熟成に使用された木樽に麦芽とホップをふんだんに使用した「ダブルIPA」を詰め、15ヶ月熟成させた。ホップの華やかな香りと苦味が重なり、重厚で奥行きのある味わい。



### ザ・バレル 嘉之助 ダブルIPA 15ヶ月熟成

醸造所 RISE & WIN Brewing, Co (日本・徳島)  
原材料 麦芽、ホップ、グラニュー糖  
アルコール度数 9.5%  
価格・内容量 6,710円 (市場参考価格) / 750ml  
問合せ スベック ☎088-666-3339

# おすすめ 熟成ビール5選

瓶内発酵や熟成を経てゆっくり仕上がったビールは、そのストーリーを用いながら感謝や敬意、おもてなしの心を表現するにもうってつけの存在だ。ホームパーティはもちろん、特別な節目を祝うギフトとしてもふさわしい。これまでご覧いただいた商品以外のおすすめ銘柄をご紹介します。

## 桜と煎茶が織りなす 春の余韻を映した一杯

アメリカ・シアトルにある「フェア アイル ブリュワーリング」は、ベルギー発祥のセゾンを中心に野生酵母や木樽熟成を取り入れながら、地域の素材や持続可能な原料を重視した造り手だ。「Hanami」は日本の“花見”文化に着想を得て、オーク樽で熟成が施されている。桜をブレンドした煎茶「さくら煎茶」を浸し、ハチミツを使って瓶内二次発酵させた。そうすることで桜の香りが花開き、贅沢な余韻へと誘ってくれる。



### Hanami (花見)

醸造所 フェアアイル ブリュワーリング(アメリカ)  
原材料 麦芽、ホップ、蜂蜜、茶葉  
アルコール度数 6.2%  
価格・内容量 4,340円 (市場参考価格) / 750ml  
問合せ AQベロリューション ☎03-5904-9534  
info@aqbevolution.com



## 日常の食事に寄り添う クリーンで爽やかな味わい

ベルギー南部、アルデンヌ地方にある「ルブルス醸造所」が手がけるオーガニックビール。EUの有機認証原料を使用し、自然環境への配慮と品質を両立させている。「ルブルス・オルガニクス」は、軽やかな飲み口と穏やかな苦味が特徴のプロンドエール。草花を思わせるホップの香りが広がり、雑味のないクリーンな味わいの中に麦芽のほのかな甘味とやわらかな余韻が続く。食事と合わせながら日常に取り入れたい一本。



### ルブルス・オルガニクス

醸造所 ルブルス醸造所 (ベルギー)  
原材料 麦芽、ホップ、糖類  
アルコール度数 8.5%  
価格・内容量 1,980円 (市場参考価格) / 750ml  
問合せ ベルギービールJapan ☎052-962-1530



## 複雑で個性的な酸味は 野趣あふれる肉料理に

フランス国境に近いスイス・ジュラ地方にある「BFM」は、木樽熟成や野生酵母を取り入れたビール造りに定評があり、複雑で個性的な味わいを追求するブルワリー。「アベイ ドゥ サン ボンシェン」は代表作として名高い、ヴィンテージの樽熟成ビールだ。まず熟成に使うワイン木樽などにビールと野生酵母を入れて発酵・熟成させた上で、異なる木樽に入ったビールをブレンド。さらに半年ほど寝かせて完成させる。



### アベイ ドゥ サン ボンシェン

醸造所 BFM (スイス)  
原材料 麦芽、砂糖、ホップ  
アルコール度数 11%  
価格・内容量 7,700円～ (ヴィンテージにより価格が異なる。市場参考価格) / 750ml  
問合せ ザカウンター  
the.counter.order@gmail.com



## ベルギーの伝統と アメリカのビール文化が融合

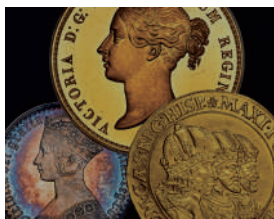
「ムスケティール醸造所」はベルギー北部のアントワープ郊外にある醸造所。伝統的なベルギービールをベースにアメリカ発祥のビールスタイルを融合させたユニークな存在だ。「トルバドゥール マグマ」は、修道院が起源となったビール「ベルジャントリプル」にアメリカ産ホップを使ったビール。トロピカルフルーツやネクターのような濃厚な果実を思わせる香りに、ホップの苦味が響かせる余韻が心地よい。



### トルバドゥール マグマ

醸造所 ムスケティール醸造所 (ベルギー)  
原材料 麦芽、砂糖、ホップ  
アルコール度数 9%  
価格・内容量 968円 (市場参考価格) / 330ml  
問合せ ベルギービールJapan  
☎052-962-1530

大西洋の海底で冒険家が発見  
100年超の眠りから目覚めたビクトリア金貨



良好な状態の難破船コイン

ドウロ号とともに沈んだ金貨は、造幣局から銀行へ送られる途中の未使用のものだった。また深海の砂の中で真空パックのように守られていたため、極めて美しい状態に保たれている。人気の高い金貨だ。

1882年に沈没したイギリスの貨物船「ドウロ号」に積まれていた、ヴィクトリア女王の肖像と王家の紋章が描かれたソヴリン金貨。100年以上の時を超え、冒険家により1993年に発掘された財宝の中の一枚だ。世界最大級のコイン鑑定機関NGCの鑑定を証明するケース入り。

株式会社アンティークコインギャラリー

☎03-6775-7854 ⑨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  
☎土曜日、日・祝日



# 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

## ～山奥の、会津から。～ 会津野菜



自然豊かな会津で契約農家さんがたっぷり愛情をかけて育てた、会津野菜。春夏、秋冬のその時期一番美味しい野菜をセットにして、その日のうちに発送します。定期便ならさらにお得にお楽しみいただけます。

会津野菜

☎0241-49-2022 ⑨9:00～19:00  
☎日・夏季・年末年始  
⑨https://aizu-yasai.jp



【特典】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」とご入力を。  
※期間限定:2026年5月31日(日)まで

会津野菜 🔍

PREMIUM GALLERY



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れば。

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、空き時間を活用できる。



出張洗車専門 リコルーチェ

☎092-518-1250 ⑨8:00～18:00 ⑨不定休  
☎支払方法:現金・各種クレジットカード・交通系IC・二次元コード決済

リコルーチェ 洗車 🔍



相場価格をご確認



▲このコードを  
読み取るだけで  
メールの送信が  
可能です

簡単な手順で

# 資産の価値を、静かに見つめ直す。

ご所有の不動産価値を把握してみませんか

ご相談・  
査定

**無料**

お電話でも  
承っております


 0120-654-321

いただいたご情報は査定額のご提示にのみ使用いたします。

営業のお電話等は一切いたしませんのでご安心ください。

※相場のお伝えは所有者様のみとなります。

1970年創業の新栄グループ  
福岡を中心に約10,000戸の分譲実績

 **新栄不動産販売** 株式会社

〒810-0041 福岡市中央区大名2丁目11-25 新栄ビル2階  
営業時間/10:00~17:00(水曜定休日)  
福岡県知事(2)第19171号 福岡県宅地建物取引業協会会員



# No Dog, No Life

## 「犬と暮らす」という幸せ

Edit&Words\_POW-DER.



責任と覚悟を持って臨む  
愛犬との素晴らしい人生

「犬と暮らしたい」と思った時、「マンションでも飼える?」「何が必要なの?」と、初心者にはわからないことが多い。そこで、犬の生態や犬との暮らし方に詳しい、小滝橋動物病院グループの代表・獣医師の井口和人先生に、犬と暮らすことの魅力や必要なことについて伺った。

「犬は人への愛情に溢れています。こちらが愛情を示せば、それに100%応えてくれます。それが犬と暮らすことの大きな魅力の一つと言えるでしょう」

一説によると、犬を1分間抱きしめるだけで、幸せホルモンであるオキシトシンが溢れるのだとか。そんな癒し効果のほか、犬と散歩することで飼い主の健康につながったり、犬を通じて友達ができたり...というメリットもある。さらに、子どもがいる家庭では、犬との触れ合いが子どもの情緒の発達にプラスの影響を与えることもあるという。ただし、犬と暮らすためには「責任」と「覚悟」も伴う。

「犬の平均寿命は10〜15年。人間よりはるかに短い命が尽きるまで、生涯にわたって世話をするという覚悟が必要です。また、無駄吠えによる騒音や、人への飛びつきや噛み癖といった問題行動を抑え、周囲に迷惑をかけないという責任も大きい。さらに、散歩の際は、排泄のエチケット

トやマナーを守るといったことも求められます」

愛犬と暮らし、社会で共存していくためには、相応の覚悟と責任が伴う。しかし、正しい知識と愛情をもって接することで、犬との暮らしはきっと素晴らしいものになるはずだ。

### 私がアドバイスします!

小滝橋動物病院グループ代表・獣医師

#### 井口和人 先生

1981年東京都出身。2007年に麻布大学獣医学部卒業後、愛知県にある犬の心臓外科病院として名高い茶屋ヶ坂動物病院に勤務。2010年に小滝橋動物病院へ入職し、2014年に日本獣医循環器学会専門認定医を取得する。2020年に獣医循環器学会 優秀症例章受賞。2023年に小滝橋動物病院グループ代表に就任し、2025年には医学博士も取得している。



# Q1 犬はどこからお迎えすればいいですか？

## A 初心者には ペットショップがベター

犬を購入する場合、ほとんどはペットショップかブリーダーになる。どちらにも特徴があり、それぞれにメリット・デメリットがある。初心者は欲しい犬種、飼う環境なども考慮しながら、いろいろな犬種をチェックできるペットショップで購入するのがおすすめだ。また、保護犬の譲渡会で譲り受ける方法もあるが、保護犬は成犬がほとんどで、以前の飼われ方によっては性格的に馴れにくい犬もいるので、初心者にはややハードルが高い。

ペットショップ

ブリーダー

### メリット

複数のブリーダーから仕入れた子犬を飼育・販売。一店舗で小型犬から大型犬までさまざまな犬種を見ることができ、その中からお気に入りの犬を選ぶことができる。購入後の相談にも対応してくれる体制も嬉しい。

親犬を見ることができるので、子犬の性格やその子が将来どのように成長するかイメージすることができる。また、ブリーダーは専門的な知識や経験を持っている点も心強い。飼いたい犬種が決まっている人にはおすすめ。

### デメリット

親犬に関する情報や血統、遺伝的な疾患の有無などが不明のまま販売されることが少なくない。また、ガラスケースや限られたスペースで子犬を展示していることによる、運動不足や精神的な負担の心配もある。

郊外に拠点を構えるブリーダーだとアクセスがしにくかったり、見学や訪問が予約制の場合もある。また、初心者への販売を行わない方や、ずさんな飼育環境で犬を育てているブリーダーもいるので、事前に確認、注意が必要になる。

### Check! 飼い主が必ず行うことは？

狂犬病の予防接種を年1回行う。犬を所有してから30日以内に、居住している市区町村に畜犬登録を行う。犬に装着されているマイクロチップを、自身の情報に変更する必要がある（装着されていない犬は、マイクロチップ挿入を病院で実施）。フィラリアの予防の他、致死率の高い病気に対するコアワクチンの接種なども考慮したい。



## Q3 フードは何を与えたらいいですか？

### A 美味しそうに食べるものがいちばん

フードの種類は数多くあるので、初心者は何をあげればいいのか悩んでしまう。最初のうちは、ペットショップやブリーダーと相談して決めるといいだろう。もりもりと美味しそうに食べるフードがいちばんだが、お腹を壊さないように、与える量に気をつけたい。また、フードにはドライ系と

ウェット系があるが、ウェット系は歯垢・歯石が付きやすいので、こまめに歯磨きをしてあげること。さらに、開封後は保存方法にも気をつけたい。



### Check! 犬には絶対NGな食べ物

中毒や重大な健康被害（急性腎不全、溶血性貧血など）を引き起こす食べ物は、犬には絶対に与えてはいけない。「ネギ類やブドウ・レーズン、チョコレート、キシリトール、カフェイン、アルコールは少量でも命に関わるため、絶対にNGです」と、井口先生は厳しく注意喚起。もしも誤食した場合は、直ちに動物病院を受診すること。

## Q2 揃えておくべきアイテムは？

### A クレート(キャリーケース)は早めに!

犬を迎えるにあたり、高揚感からかっついてリードやおもちゃなどを一番に買ってしまいがち。しかし、犬が快適に暮らせるように、まずはフードボウルや水入れといった食器類とペットシート&消臭スプレーを含むトイレ用品などを優先したい。ま

た、「犬が安心して過ごすためのクレートは、運搬にも使えるので早めに揃えましょう」と井口先生。その際「成長分を見越してサイズを選ぶことが大事」ともアドバイスする。その他のアイテムは、犬と暮らしながら揃えていくと良いだろう。



## Q4 犬のしつけは重要ですか？

### A しつけは犬のためにも不可欠

しつけをせずにただ可愛がっているだけだと、無闇に吠えて近隣に迷惑をかけたたり、散歩中に他の犬や人に攻撃をしたりして、思わぬトラブルに発展することが。人と犬が良い関係性を築くため、犬が社会の中で安全

に暮らしていくために、小さいうちからきちんとしつけを行うことが重要だ。そのためには愛犬と接する際、きちんと目を見ることが大事。このアイコンタクトこそが、しつけの基本でありコツなのだ。



## Q6 病気や怪我が心配です。

### A 「かかりつけ医」を持つとう！

犬を迎える前には、あらかじめ自宅近く（徒歩圏内から車で10～15分圏内が理想）の動物病院や獣医師の存在をチェックしておきたい。また、犬も人と同様、定期的に通う病院、すなわち「かかりつけ医」を決めておくと、

健康維持に役立ち、飼い主の安心にも繋がる。「病気や怪我にならなくても、1ヶ月に1回くらいのペースで、かかりつけ医に愛犬を診てもらおうと良いでしょう」と、井口先生は定期健診を勧める。



## Q5 散歩の方法を教えてください。

### A 犬種に合わせた距離が大事

子犬の場合の散歩デビューは免疫力ができる、生後4ヶ月前後からが安全。その際、首輪・ハーネス・リードは必要不可欠だ。首をグッと締めるタイプの首輪や輪っかタイプのリードだと、柔らかい子犬の喉を痛める危険

性があるので要注意。ベルトで肩や胸をホールドする、ハーネスタイプを選ぶと良いだろう。距離や時間は犬種によって異なるので、小型～中型～大型犬の目安を明記した下の表を参考にしていきたい。

犬種	距離	時間	備考
小型犬 (チワワ、トイプードルなど)	1～2km	1回 15～30分	室内での遊びだけでも十分な犬種もあるが、社会性を養うためにも、短時間で良いので外を散歩させた方が良いだろう。
中型犬 (柴犬、ビーグルなど)	2～3km	1回 30～40分	距離2～3km、時間30～40分はあくまでも目安。ビーグルのような運動量が必要な犬種は、1時間以上散歩させても良いだろう。
大型犬 (レトリバー、ハスキーなど)	4km前後	1回 40～60分	ただ歩くだけでなく、ドッグランで走らせるなどして、犬の運動欲求を満たすことが大事。犬種によっては、暑さに注意が必要だ。

## Q7 家を留守にしがちなんですが…。

### A ペットカメラやペットホテルを活用

犬に留守番をさせる場合は、最初は数分、次に30分、1時間…と、段階的に時間を延長して慣れさせることが大事。実際に留守番をさせる際には、室温管理（20～25℃が目安）をして、安全のためにゲージやサークルに

入れる。留守番時間は最大でも10時間ほどに留めたい。最近ではペットカメラで留守中の犬を見守ることもできるが、日をまたぐ場合などは、ペットホテルや世話をしてくれる知人などに預けるのが安心だ。

#### パナソニック HDペットカメラ KX-HDN215

¥27,300(税込)

©0120-872-086(お客様相談センター)

動作検知センサーと赤外線センサーの2種類のセンサーを搭載し、室内の犬の動きに合わせて自動追尾する。200万画素という高画質で記録した画像・映像をスマホで確認できるので、飼い主は外出先から愛犬をチェックすることが可能。また、専用アプリを使えば外から愛犬の声を聞いたり、呼びかけたりすることも可能だ。そんな優れた機能もあって、愛犬家の間で注目されている。



# 初心者におすすめの犬種 厳選 5

[小型犬]

トイプードル

サイズ・性格ともに初心者最適

活発な性格でとてもフレンドリーなトイプードルは、知能が高くしつけやすいのが魅力。抜け毛が少なく室内でも飼いがやすいが、毛が伸び続けるため定期的なトリミングが必須。甘えん坊で留守番が苦手な子も多く、コミュニケーションが重要になる。



[小型犬]

チワワ

丸くて潤んだ瞳が可愛い

チワワにはロングコート(写真)とスムースコートの2種がいる。最近では見た目の可愛さと大人しい性格からロングが人気だが、毛並みの手入れが必要。一方、スムースは活発な性格と、ブラッシングの手間がかからないことが魅力だ。

[中型犬]

ビーグル

忠実なビーグルは  
家族の良き友に!

明るく活発で好奇心が旺盛な性格と、垂れ耳ならではの愛嬌たっぷりの外見が人気だ。吠えやすい傾向があるため早めのしつけが必須だが、指示には忠実で関係を築きやすい。また、とても運動好きで、体力もあるため毎日の散歩は欠かせない。



[大型犬]

ラブラドル・レトリバー

遊び好きで、しかも献身的!

穏やかで人懐っこく、また盲導犬や警察犬に採用されるほど賢い犬種なので、初心者にも飼いやさしい大型犬だ。水獺犬のルーツを持つので散歩のほかに、時には水遊びもさせたい。食欲旺盛で太りやすいので、食事管理には気をつけたい。

[中型犬]

コーギー

世界中で愛される牧羊犬

正式名はウェルシュ・コーギー・ペンブローク。ピンと立った耳、短い足、長い胴、ぷりぷりしたお尻という個性的な見た目と、明るく陽気で遊び好きな性格でファンは多い。スタミナがあり活発に動くため、毎日しっかりと散歩をしたい。



特別な時間にふさわしい  
日本酒を追い求めて

「シャンパーニュやワインには、ここぞという時に選びたい。特別な一本」が存在するのに、日本酒にはそういったものがありませんでした」

皆木さんが日本酒のイメージに違和感を覚えたのは、2020年頃。休暇を利用して日本各地を巡っていた時だった。一流と評されるホテルやレストランで日本酒を選ぼうとすると、日本酒の存在感が心もとなく、特に記念日やお祝いのシーンで飲むようなものがないに等しいことに気が付く。そこで皆木さんは考えた。「ならばブランド力があり価格も品質も最高級、何より自分が欲しいと思える日本酒を自分で造ろうと思えました」

そうして誕生した「MINAKI」は、「時間を豊かに巡らせ、そのひとときを彩る」がコンセプト。味わいは極めてクリアで、ワインのように食事や時間の経過とともに香りや味わいの変化が楽しめるエレガントさも併せ持つ。

## 株式会社REBORN代表 皆木研二 特別な時を日本酒で満たす

都内の3つ星レストランや星付きホテルなど約300店舗に導入される高級日本酒ブランド「MINAKI」。異業種から酒造の世界に飛び込み、新しい日本酒の価値を創り上げた株式会社REBORN代表、皆木研二さんの挑戦をたどる。

Kenji  
Minaki

### Profile

2015年株式会社ブルークスを創業。動画クラウドソーシング事業を展開し2018年に株式会社JCOMに売却、子会社化。Bリーグのクラブ運営、投資事業などを経て2021年株式会社REBORNを創業し、ラグジュアリー日本酒ブランド「MINAKI」を立ち上げる。2022年2月「MINAKI 極幻 GOKUGEN」をリリース。ブランド創設半年で、最も権威あるIWCの純米大吟醸部門で最高評価を獲得し、現在は都内の3つ星レストランや星付きホテルなど約300店舗に納入している。  
①<https://minaki-sake.com/>

「酒蔵には、付加価値のある新しい日本酒に挑戦したいという想いはありましたが、市場は求めていないという課題がありました。求められるのは、安くて美味しい日本酒。だけなんです。そこで我々は開発コストをすべて負担し、完成した日本酒はすべて買い取って、従来とは異なる販路で販売する形態にしました。そうすることで、酒蔵が本来やりたかった挑戦を実現できるようにしたのです」

前職ではクリエイターと企業をつなぐマッチングを数多く行い、チームを編成する力を磨いてきた。そうした経験を積んできたことが、プロジェクト成功の土台になった。酒造りも「誰と組むか」が品質を左右する。そこで全国の酒蔵を訪ね歩き、つくり手の思想や空気感まで見極めパートナーを選定していった。ただし、伝統を礎にした酒造りは、合理性だけでは成り立たない世界でもあった。プロジェクトが頓挫しかけた経験もあったという。

感覚で、ビジネス的に進めすぎてしまったんですね。その後は飲みや縮めのラーメンを一緒にするなどと、仕事以外の交流の時間も重ねました」  
遠回りに見えるプロセスこそが、最良の日本酒を生むことにつながることに気づいたという。

特別な時間とは  
触れ合いや体験の中にある

皆木さんが重視するのは味わいだけではない。グラスの形状や提供温度、店の空気感まで含めた。体験の設計。だからこそ販売先も厳選し、ホテルやレストランと密に連携しながら、MINAKIを最良の状態を提供する環境を整えることに心を砕いてきた皆木さん。

「人は物やお金があっても、それだけでは決して満たされない。やはり大切な人と過ごす時間があり、そこに体験やモノが加わって初めて特別な価値が生まれるのだと思います」  
そんな特別な時間。に、日本酒が選ばれる存在になってほしい。皆木さんの挑戦と提案は、これからも続いていく。

1. パートナー選びでは、皆木さん自ら全国の蔵元を巡り歩き、対話を重ね関係性を築いた。なかにはフランスのシャンパーニュ地方で経験を積んだ杜氏も。2. ポルシェをはじめ世界の一流ブランドと共に「日本酒の感動を“体験”として届ける」イベントも各所で開催。3. 3000本限定の「MINAKI 幻響 GENKYO」は、フレンチオークの樽内で熟成した純米大吟醸。ほか極幻等の商品がありMINAKIのHPにて予約受付。



MINAKIを取り扱っていただきたい店には、実際に自分が訪問し、空間やサービスを確認した上で、こちらの想いや背景をお伝えしています。あるフレンチレストランでは、長年ワイン中心だったペアリングにMINAKIも取り入れていただきました。「やっと来てくれた」と声をかけていただいたときは、本当に嬉しかったですね。

人生の節目や、大切な人と過ごす時間。  
その素晴らしい体験の中に  
僕たちの日本酒が存在できれば嬉しいですね。



美食のバトンを  
受け継いで



FUKUOKA  
GOURMET  
BATON

12



シャトーブリアンバーガー

「Omakaseコース」にオプション  
(1,980円)で追加できる。チーズ  
はミモレットとパルミジャーノの2種  
を使い、香草やマスタードが肉の  
旨味と脂の甘味を引き立てる。

## アーバンな大人空間で 赤身の真価を味わう

PASS THE BATON



中原貴志さん

料理に対する人一倍の情熱は尊敬に値します。台湾から日本へ来て相当努力したはずですが、それを見せないところもかっこいいですね。



ちん はくせい  
陳 柏青さん

高砂の寿司店「鮨 仙八」の店主・中原貴志さんからバトンを受け継いだのは、人気焼肉店「赤身焼肉USHIO」の代表を務める陳 柏青さん。陳さんが手掛ける「USHIO」ブランドは、福岡市内の2店舗のみならず、海外にも複数店舗を構えるなど世界へと羽ばたいている。

福

岡における赤身焼肉の先駆者として知られる「赤身焼肉USHIO」。同グループにと

つて国内2店舗目となる「赤身焼肉USHIO別邸」が誕生したのは、昨年3月のことだ。

店内は黒を基調としたモダンなデザインで統一され、台湾杉のカウンターが目を引く。福岡では数少ないフルアテンドスタイルを採用しているが、その理由を店主の陳柏青さんはこう語る。

「焼肉も時代に合わせて変化することが大切です。それに海外の焼肉店はフルアテンドが主流。今後の海外展開やインバウンド需要の増加も考え、このスタイルに挑戦しました」

加えて、肉にこだわるからこそ、それを最良の状態に味わってほしいという思いもある。

「肉は九州産黒毛和牛の雌牛のみを使っていますが、部位によって最適な切り方や焼き方、味わい方は異なります。肉が良いことは大前提。そこに丁寧な仕事を施してこそ、赤身の真価を引き出せると思っています」

焼肉

赤身焼肉  
USHIO 別邸

あかみやきにく  
うしおべってい/春吉



1.店内は10席のカウンターに個室が2室。カウンターが半円形に近いのは、グループで利用した際に互いの顔が見やすいように設計したからだ。  
2.「Omakaseコース」に組み込まれている肉刺しをはじめ、コースの内容は仕入れによって変わる。この日の肉刺しはタン、馬刺し、サガリ、ハラミ、センマイの5種。



「サーロインの焼きすき」は割下を絡ませたサーロインをさっと炙り、肉汁を包み込むように味わう。卵黄を絡めて楽しみたい。



酒は焼肉に合うアメリカやフランス産のワインが中心。そのほか日本酒や焼酎、佐賀県産のクラフトジンなども取りそろえる。



### 赤身焼肉USHIO 別邸

① 福岡市中央区春吉3-13-34  
The one by Oak Villa 1F  
② 092-406-7229  
③ 不定  
④ 18:00~24:00(LO23:00)  
⑤ 特選肉盛り7種7,480円  
Omakaseコース18,150円  
⑥ <https://yakniku-ushio.jp/>  
※価格は全て税込み、サービス料別途10%

**PROFILE** 1982年台湾台北市生まれ。7歳の時に家族と共に来日し、学生時代を熊本で過ごす。アパレル業などを経て、飲食の世界へ飛び込んだのは26歳の時。福岡市内の焼肉店に勤めながら、肉に関する知識や技術を一から学んだ。その後2016年に独立し、「赤身焼肉USHIO」を開業。海外進出と並行しつつ、2025年3月には国内2店舗目となる「赤身焼肉USHIO 別邸」をオープンさせた。



そんな陳さんの信念を余すところなく堪能するなら、「Omakaseコース」を推したい。ラインナップは、新鮮な肉刺しや「ハラミの炙りユッケ」、「サーロインの焼きすき」など記憶に刻まれる逸品ばかり。オプショナルメニューの「シヤトーブリアンバーガー」も、希少肉を豪快に頬張る背徳感がたまらないスペシャリティだ。

「シヤトーブリアンはロースターで焼き目を付けたのち、休ませながら炭火で火を入れます。20分くらいかけてじっくりと焼くのがコツですね」

高級感の中にカジュアルさを織り交ぜる演出もさることながら、精緻で確かな火入れは、まさに職人技。これこそフルアテンドの最たる魅力といえるだろう。

現在、「USHIO」ブランドは台北や香港、ロンドンにも進出するなど陳さんの目は世界を見据えている。福岡のUSHIOが「世界のUSHIO」になる日を期待したい。



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。

- ・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。



介護付有料老人ホーム

# アビタシオン博多

## 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

国の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

2026年6月30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/13.1~134.01㎡ ●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



詳細は  
 Webページへ



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](http://www.sodastream.jp)

価値あるものこそ、  
信頼できる査定で。

## 大手百貨店に出店中、 安心の買取サービス〈ハグオール〉

ハグオールはお買物のついでに気軽に立ち寄れる、  
安心・便利な買取サービスです。

フェアプライス・フェアマナーをお約束し、  
質の高い「信頼できる買取サービス」を提供できるよう  
経験豊かなスタッフと査定の特化スタッフが  
丁寧に対応いたします。

### 常設店舗のご案内

## 天神地下街店

ご予約不要で1点からお申し込みいただけます。お品物をお持ち  
いただければ、当日中に査定金額をご案内いたします。ご相談や  
お見積りだけでも構いません。お気軽にお立ち寄りください。

#### 店舗場所

福岡県福岡市中央区天神2丁目地下  
天神地下街西2番街315号 受付時間:10時~20時

#### 対象品目

ブランドバッグ・財布、腕時計、ジュエリー  
貴金属、美術品・骨董品、ブランドアパレル  
ブランド洋食器、ブランド文具、洋酒 etc.

※買取予約時にご本人様確認書類(運転免許証、マイナンバーカード等)が必要です。

### 出張買取のご案内

コンシェルジュがご自宅にお伺いし、その場で1点1点丁寧に  
査定を行い買取金額をご提示いたします。様々なジャンルを  
まとめて手放したい方におすすめです。

対象エリア：福岡県・佐賀県・熊本県・大分県・長崎県・山口県

#### 対象品目

ブランドバッグ・財布、腕時計、ジュエリー  
貴金属、美術品・骨董品、ブランドアパレル  
ブランド洋食器、ブランド家具、楽器 etc.

●上記以外のお品物もお気軽にご相談ください。

査定費用・出張費用などすべて無料でご利用いただけます。

(お問い合わせ・ご相談) ハグオールカスタマーセンター

0120-33-8906

受付時間：平日 午前10時～午後6時【年末年始を除く】

※営業日・営業時間は変更になる場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

広告番号 5101-0014

お電話の際、【広告番号】  
をお伝えください。

**hugall**  
【ハグオール】

※写真はイメージです。

