

アフルエント

# AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2023 Nov.  
[FUKUOKA]

11

## オーベルジュで過ごす極上の時間 美味探訪

ワンランク上の空間で  
極上のひとときを…

**PREMIUM GOURMET**

桜会の季

地域の魅力を再発見!

**ふるさと納税2023**

**TSUWAMONO**

—大人の逸品—

CHEMEX/コーヒーメーカー  
ハンドブロウシリーズ

**PRESENT**

AFFLUENTから読者の皆様へ



# SHOWROOM

ショールームグランドオープン

# GRAND OPEN



## 自由に、緻密に、理想を描く。

MIRAIXの注文住宅は、奔放に理想の暮らしを追求できる完全に自由な家づくり。建築家が描く真の自由設計をもとに、デザイナー・監理・職人が一丸となって、細部に想いが宿るあなたらしい家を丁寧につくりあげます。



ミライクス

〒813-0012 福岡市東区香椎駅東 3-28-44  
TEL 092-665-7300

HP



Instagram



Special 1 オーベルジュで過ごす極上の時間

05 美味探訪

Special 2 地域の魅力を再発見!

10 ふるさと納税2023

Present

04 読者の皆様へのプレゼント

Gourmet

ワンランク上の空間で極上のひとときを…

12 Premium Gourmet  
桜会の季

Regular

14 PREMIUM GALLERY

Things

15 TSUWAMONO —大人の逸品—  
CHEMEX/コーヒーマーカー ハンドブロウシリーズ



2023年11月発行

Producer ..... 野寄博人      Designer ..... 村上 玲  
Chief Editor... 高倉愛咲美      ..... 佐伯優奈  
Editor ..... 松本陽二      ..... 松本健司  
Cover Photo ..... ENOWA YUFUIN

編集・発行/アドブレン九州株式会社  
〒816-0811 福岡県春日市春日公園7-34  
編集協力/株式会社affluent  
株式会社アドネット九州

広告掲載・チラシ折込・誌面内容のお問合せ  
Tel.092-558-8613

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・お問い合わせ・送付停止については、  
右記QRからもご連絡いただけます。

※掲載情報は10月26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。



公式サイト  
AFFLUENT WEB  
https://afflu.jp/



公式Facebook  
@affluenteditor



公式Instagram  
@affluent.premium



公式X(Twitter)  
@affluent\_web



アドブレン九州株式会社における個人情報の取り扱いについて

◎当社へ個人情報をお預け頂く場合はあらかじめ明記した利用目的のほかに、当社からの各種情報のおしらせメール送信、新商品・新サービス・各種キャンペーン・特集等に関するご案内、アンケート・調査のお願い、グッズ発送、メールマガジンの送信を目的とした範囲内に限定して利用いたします。◎提供を行うことが予定される場合には、あらかじめその旨を自社広告もしくは個人情報取得フォームなどに明記いたします。◎利用目的の達成に必要な範囲内において、個人情報の取り扱いを外部に委託する場合があります(例えば、発送業務を外部に委託する場合がございます)。◎お預かりした個人情報は、当社の定める個人情報保護規定に基づき、紛失、き損、漏えい等がないように適切に管理いたします。◎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、削除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。◎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。◎当社の個人情報に関する苦情・相談その他お問合せは、下記の窓口までご連絡ください。

◎個人情報保護管理者/アドブレン九州株式会社(個人情報保護管理室)

◎個人情報に関する苦情・問合せ窓口/アドブレン九州株式会社  
お問合せ Tel.092-558-8613 (受付時間/平日10:00~18:00・土日祝を除く)

7



1組  
2名様

1.ザ・カハラ グランド ハーバービュー客室。2.ハワイ初代国王・カメハメハ王の王冠の羽をイメージしたシャンデリアが輝くスカイロビー。3.開業3周年を記念し、2024年3月末までヌーベルシノワ付きの宿泊&ディユースプランも楽しめる。



**ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜**  
「ザ・カハラ グランド ハーバービュー」  
ペア宿泊券(1泊朝食付)

半世紀にわたり、各国の要人や著名人を魅了し続けるハワイ・オアフ島の「ザ・カハラ・ホテル&リゾート」。その唯一無二のホスピタリティを受け継ぎ、2020年に誕生した同ホテルは、全146室すべてが47㎡以上と、横浜・みなとみらいエリア最大級の広さを誇る。館内には随所にハワイを感じられる仕掛けが用意され、現地から受け継ぐハワイアン・ホスピタリティの温かなおもてなしが日々の疲れをやさしく包み込む。名門ホテルのスピリットをぜひ体感してほしい。

宿泊券利用期限：2024年6月30日(日)迄 ※除外日あり  
 ① 045-522-0008  
 ② 神奈川県横浜市西区みなとみらい1-1-3  
 ③ みなとみらい線新高島駅、みなとみらい駅より徒歩約8分  
 ④ <https://thekahala.jp/yokohama/>

2



1名様

**完全ワイヤレスイヤホン**  
「Sudio E2」(クリーム)オリジナルセット

「Sudio E2」は、北欧オーディオブランド「Sudio」の完全ワイヤレスイヤホン最上位モデル。コンサート会場のようなサウンドを味わえる空間オーディオ技術やノイズキャンセリング機能、通話をクリアにするVividVoiceテクノロジーなど、高性能な機能が充実。今回はイヤホン本体と専用ケース、ワイヤレス充電器などを特別セットにしてプレゼント(セット内容は下記に記載)。洗練された重厚なサウンドをぜひ楽しんで。

価格：Sudio E2 16,900円、専用ヴィーガンレザーケース3,100円、ケース3,100円、Ladd ワイヤレス充電器5,400円、Flyg ワイヤレスアダプター3,100円(※すべて税込)

モダニティ株式会社  
 ① 03-3585-6054(平日10:00~17:00)  
 ② <https://modernity.jp/pages/sudio>

Present

AFFLUENT 2023 November

読者の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。

**ヘアドライヤー**  
「Re・De Hairdry」(ブラック)

「グッドデザイン賞2023」を受賞した「Re・De Hairdry」。業界トップクラスの風量と風速により髪の毛の根元まで風がすぐ届き、最小限の熱負担で髪を傷めずに素早く乾かせる。さらに、重さはわずか255gと圧倒的なコンパクトさで手元の負担も軽減。美髪へ導く5つのモードを搭載しているほか、スタンドと組み合わせればハンズフリーで使用可能。面倒なヘアドライを心地よい時間に変えてくれるアイテムだ。

価格：29,700円(税込)  
 株式会社A-Stage ① 03-3573-0703(平日10:00~17:00)  
 ② <https://re-de.jp/hairdry/>



1名様

3

各3名様



**suginomori brewery**  
「narai kinmon」「narai sankei」(各720ml)

休眠状態だった奈良井宿の蔵元を再生し、2021年に誕生した「suginomori brewery」。山の超軟水を使い、1人の杜氏が手作業で造る「narai」は口当たりが柔らかく、甘さと辛さ、苦味や雑味が調和した新たなバランスの味わい。繊細な甘い香りに米の旨味と丸みを帯びたまるやかな「narai kinmon」と、爽やかな香りと清流のような口当たりの「narai sankei」、それぞれ純米大吟醸クラスの日本酒を各3名様へプレゼント。

価格：各5,500円(税込) アルコール度数：14度 ※要冷蔵  
 suginomori brewery  
 ① info@narai.jp ② <https://www.narai.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2023年12月3日(日)

※プレゼント応募は(株)affluentにて承ります。



4

# オーベルジュで過ごす極上の時間

シェフの技と創意工夫で、地元の食材を存分に生かした料理が楽しめる、  
宿泊施設を備えたレストラン「オーベルジュ」。  
自慢の一皿を楽しみに、自然の中で極上の時間を過ごす旅へ。

Text\_ENO.

# 美味探訪

Delicious Exploration

近年、日本各地でオーベルジュの開業が相次いでいる。独自のコンセプトや世界観を持ち、そこでしか味わえない“エクスクルーシブ”な体験で訪れる人をもてなす施設が多い。主役は、地元の食材を使い、その魅力を知り尽くしたシェフが自らの経験とアイデアを駆使して丁寧に手掛ける料理。宿泊施設だから帰りの移動を気にすることなく、時間をか

けて心行くまで料理、お酒、会話を楽しみながら過ごせる。

また、近ごろのオーベルジュは料理のみならず、温泉やサウナ、広大な海や星空などの絶景、こだわりの建築、アート空間など、施設自体の魅力も充実しているのが特徴だ。都会の喧騒を離れ、くつろぎの時間が流れる、滞在そのものが旅の目的となるオーベルジュを訪れてみたい。

OSTERIA SINCERITÀ

※各施設の料理写真は一例です。料理内容は季節、収穫状況などにより変更されます。



盆地の風土が  
育む美味  
1日3組限定の  
贅沢空間

1

- 1.米ぬかの餌で育った米沢牛。オレイン酸をたっぷり含んだ口溶けの良い脂が特徴
- 2.華やかな香り、旨み、深みが特徴の「ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ」は、ソムリエの一押しワイン
- 3.朝食は夕食のイタリアンから一転、土鍋で炊いたご飯など和を基調にしたメニューが用意される



シェフ 原田 誠さん

10代から日本料理を学び、30歳でイタリア料理に転向。2010年祖父の代から続く食堂を継承し、新潟県三条市にイタリア料理店をオープン。料理研究会「ラボクチ」を結成し、食文化を追求、発信する。2023年春より現職。



3

オステリア・シンチェリータ

OSTERIA  
SINCERITÀ

○山形県



4



5

- 4.3室のうちの一室「ALBA」には、福王寺法林が描いた秋景色「早晩 霊山」が
- 5.中庭のファイヤーピットで爽やかな秋風と炎の揺らめき、星空を眺めながら団らんを
- 6.瞑想をテーマにした貸し切りの岩風呂。畳の間の灯りで丸窓が月のように浮かび上がる

2 023年春にオープンした、1日3組限定のオーベルジュ。ディナーは原田シェフが手掛ける創作イタリアンを堪能できる。オープンキッチンで美しい料理が仕上がっていく過程を目にすると、否が応でも料理への期待が高まる。厳しい冬を3回超えて、かまほどに甘みが広がる深い味わいに育った米沢牛や、置賜盆地の寒暖差で旨みが凝縮された野菜やフルーツも魅力的。ぜひ多彩なラインアップがそろうイタリアアナチュ

6



① 山形県南陽市赤湯3005  
② 0238-43-7800  
③ <https://osteria-sincerita.com/jp/>  
④ 1泊 88,000円～(2名1室1名、税・サービス料・イタリアアナチュラルワインペアリング込、入湯税別、夕・朝食付き)



4

4.貸し切り風呂「AWASE」は、草津温泉の宿の中でも希少性の高い地蔵源泉の湯  
 5.レストランの外には、「高砂館」の時代からの木々があえて残され、四季の移ろいを楽しめる  
 6.温故知新をテーマに、「高砂館・櫛の間」の雰囲気を感じてくれた客室「TAKASAGO」



6



5



料理長 村田経博さん

日本料理を専門に学び、2008年から10年間「星野リゾート」に勤務。軽井沢、東京、京都など各地の「星のや」で活躍し、「星のや軽井沢」では副料理長を務める。「草津温泉 炯」に立ち上げから参画。

## 草津温泉 炯 -kei-

○群馬県



3

1.季節の旬を集めた、目にも舌にも楽しい「初秋の八寸」  
 2.3.日本料理をベースにさまざまな調理法を採用



2

2 019年、再開発が進む裏草津にオープンした、温泉オーベルジュー。夕食は村田料理長が食材の組み合わせや食感、香りなどを大切にした創作料理で、皿の上に広がる季節感を五感で楽しむことができる。自慢の温泉は白濁の地蔵源泉と強酸性の万代鉱源泉。低温から高温へ温度の異なる湯に浸かることで病を治すとされる、草津古来の入浴法を体験できるお風呂「AWASE」で、日頃の疲

れを癒やしたい。露天風呂付きの客室「TAKASAGO」は、かつてこの地にあった人気旅館「高砂館」に敬意を込めた特別室。随所に職人の熟練の技を施した、くつろぎの空間でぐっすり眠ったら、地元群馬県産の食材にこだわった朝食が待っている。炭火で焼いた魚に出汁たっぷりの卵焼き、湯気が立つ釜でふっくら炊き上げたご飯が寝起きの胃に優しくアプローチ。1日の活力をチャージしたい。

◎ 群馬県吾妻郡草津町草津297  
 ◎ 0279-82-1800 (9:00~18:00)  
 ◎ <https://kei-kusatsu.com/>  
 ◎ 1泊78,100円~(TAKASAGO、2名1室1名、税・サービス料込、入湯税別、夕・朝食付き)



1

季節を愛でる  
 日本料理と  
 伝統の湯治場で  
 過ごす休日

※各施設の料理写真は一例です。料理内容は季節、収容状況などにより変更されます。



6. 緑に囲まれた「ENOWA YUFUIN」。  
木や石、土壁の建物に、  
流れ落ちる水の音が響く



4. インフィニティ・プールの先に由布院の街を一望する客室「HILL TOP SKY PAVILION」  
5. 森の中に建つ薪式サウナ。汗をかいた後はウッドデッキで鳥の声を聞きながら整えて



エグゼクティブ・シェフ  
タシ・ジャムツオさん

米国の複数のレストランで修行の後、世界の食通が注目する「ブルーヒル・アット・ストーンパース」で農場と食卓を結ぶ「Farm to Table」の概念を学ぶ。「ENOWA YUFUIN」に立ち上げから参画。



3. 「ピーツのタルタル」。その日一番の食材からシェフがインスピレーションを受けて作り上げた極上の一皿が供される  
2. 朝食でもファームの野菜をふんだんに味わえる  
1. 京野菜の匠、石割照久さん（左）の指導のもと、手塩にかけて育てた野菜



◎ 大分県由布市湯布院町川上丸尾544  
◎ 0120-770-655 (予約センター9:00~17:45)  
◎ <https://enowa-yufuin.jp/>  
◎ 1泊72,600円~(2名1室1名、税・サービス料込、入湯税別、タ・朝食付き)

2 023年6月にオープンした、緑に囲まれた「隠れ家」のようなオーベルジュ。レストランには決まったメニューがなく、タシシェフをはじめとする料理人が毎朝自社ファームへ出向き、厳選した旬の野菜やハーブで調理する。その一皿は、時にシンプルで、時に大胆。体の内側からエネルギーが沸き起こるような、大地の恵みを味わい尽くす体験だ。地産地消やサステナビリティ、さらには食材

ロスも可能な限りゼロを目指し、味だけに留まらない「Farm to Table」を追求している。客室は約4万4000㎡の敷地内にヴィラ10棟とホテル棟が点在。ヴィラは全ての客室に温泉プールと厳選かけ流しの露天風呂を完備している。由布院を見下ろす高台にあり、四季折々の眺望も期待できる。秋から冬の季節は幻想的な雲海や、澄み切った空に広がる星々に出会えるかもしれない。



土づくりから  
食卓まで  
大地の恵みを  
味わう料理





2

## 一 能登島

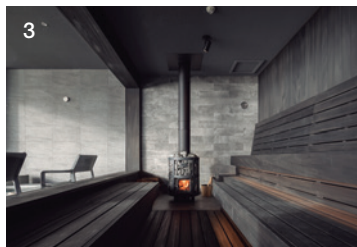
○石川県



監修 光川浩司さん

「銀座久兵衛」、「金沢迎賓館 金茶寮」等を経て、2005年「鮭 みつ川」を開業。「一能登島」料理監修者に就任し、仕入れ先やメニュー構成、器選びなどを支配人と二人三脚で進めた。現在も定期的に「一能登島」へ赴き、細部に心を配る。

1. 夕食は、四季折々の能登の幸を中心とした鮭のコースを味わえる
2. 洗練されたモダンなデザインの室内。専用サウナを備えた特別室も2室ある
3. 貸し切りの薪サウナ。ドリンクを備えた専用ラウンジがあり、整う時間をゆっくり過ごせる



3

- ④ 広島県大竹市晴海2-10-50
- ① 0120-907-090 (9:00~18:00)
- ② <https://artsimose.jp/villa/>
- ③ 1泊 80,000円~ (2名1室1名、税・サービス料・客室内のドリンク・ラウンジでの飲食・美術館入館チケットなど オールインクルーシブ、夕・朝食付き)

2 023年4月にオープンした、レストランとヴィラ、美術館が一体となった、アート・オーベルジュ。久重シェフが腕を振るうフレンチは、動物性脂肪を抑えながらも、味や香りを重視。地元の幸を生かしたコースを堪能できる。ガラス

張りのレストランからは、刻々と表情を変える瀬戸内海の景色を一望でき、絵画のように美しい一皿にさらに彩を添える。世界で活躍する建築家、坂茂さんが設計した個性豊かなヴィラの客室は、広々としたテラスが開放的な空間だ。併設の下瀬美術館では2024年1月14日(日)まで「四谷シモンと金子國義―あどけない誘惑」展を開催中。その他、ピカソの版画やガレのガラス工芸など多彩な下瀬コレクションを鑑賞できる。



1

鮮魚を堪能  
絶景とサウナで  
心身を整える

海辺の  
建築作品に泊まり  
美しいフレンチ  
を味わう



1



2

1. 「本日のお魚 萩漁港から」。広島近郊で育った肉や魚、有機野菜を使った料理は目にも楽しく、ワインとの相性も抜群だ
  2. ヴィラ「キールステックの家」。瀬戸内海向きに大きく開かれ、心地良い風が吹き抜ける
  3. 美術館の「望洋テラス」前には、昼は瀬戸内海の多島美、夜は工場夜景が広がる
- ©SIMOSE

シェフ 久重 浩さん

辻調理師学校を卒業後、東京都白金台のフレンチレストラン「OZAWA」とゲストハウス「ザ・ハウス白金」で経験を積む。2009年から「OZAWA」広島店のシェフを務め、2022年より現職。



シモセアートガーデンヴィラ

## SIMOSE ART GARDEN VILLA

○広島県



3

地域の魅力を再発見！

# ふるさと納税

今秋ルール改正が行われ、寄附金がより地域に還元されるようになった「ふるさと納税」。  
2022年度の実績は、約9,654億円(対前年度比:約1.2倍)※に上り、過去最高額を更新し続けている。  
今年度の申込み期限も残り2ヶ月を切ったが、まだ寄附を行っていないという人もいるだろう。  
ぜひ寄附先選びに迷った際の参考にしてほしい。

※出典:総務省「ふるさと納税に関する現況調査結果(2023年度実施)」

## ATTENTION

### ふるさと納税の偽サイトに注意！

最近、地方公共団体のふるさと納税を謳った偽サイトの存在が複数確認されている。実際に金銭をだまし取られる被害も発生しているため、気になることがあれば、寄附をする前に各団体に確認するようにしたい。

### こんなサイトに注意しよう！

- 地方公共団体の住所や連絡先、メールアドレスなどの記載がない
- 会社の住所、電話番号及びメールアドレスの記載がない、またはフリーメールのみ
- 寄附方法が口座振込の場合、口座名義人と販売事業者名が異なる
- 寄附金額の割引や値引きを謳っている(※)

※地方公共団体が寄附金額の割引や値引きを行うことはない。

AFFLUENT公式サイトでは、誌面未掲載の自治体も多数掲載しているので、ぜひ合わせてチェックしてほしい。



※返礼品の寄附金額は、10月19日時点のものです。社会情勢による物価高騰などの理由により変更となる可能性がありますので、最新の寄附金額は各自治体HPやポータルサイトにてご確認ください。

## 京都府

### なんたんし

# 南丹市

由良川・桂川の源流が流れる  
京都の奥座敷

京都府のほぼ中央部に位置し、京都府全体の13.4%の面積を占める南丹市。市内には緑豊かな自然を生かした複数のキャンプ場やグランピング施設があり、森林浴や川遊びを楽しめます。また、京野菜ブランドや美山牛乳など付加価値の高い農畜産物の生産が盛んなため、「京都の台所」とも呼ばれています。市の代表的な観光スポットには「美山かやぶきの里」

があり、国の重要伝統的建造物群保存地区に選定され、日本の原風景に出会えると国内外から多くの訪問客が訪れます。そんな南丹市の返礼品をお楽しみください。

### 寄附の使途

南丹市の子育て支援や高齢者福祉、環境保護、文化・教育、地域の活性化などの事業に活用します。

寄附金額 73,000円



### 京丹波平井牛ローストビーフ(サーロイン)

京丹波平井牛のサーロインで作ったローストビーフ。口に入れた瞬間にとろける食感と、肉の旨み、脂の甘味が贅沢なひと時を演出します。付属のソースやわさびだけでなく、岩塩をつけてもよく合います。

内容:ローストビーフ400g、オリジナルソース120g、きざみわさび30g  
※冷凍便でお届けします。  
※賞味期限:発送から冷凍で30日

寄附金額 21,000円



### 美山のソーセージ食べ比べ7種セット

地元の親地鶏(ひねどり)を主原料に京都府産豚肉と豚脂を加え、無添加で作っています。凝縮した素材の旨みをお楽しみください。

内容:ソーセージ(九条ねぎ・万願寺唐辛子・ブラックペッパー・ハーブ)各120g、野生鹿ソーセージ120gなど

寄附金額 12,000円



### 丹波ワイン 飲み比べ赤・白セット 京都丹波高原国定公園限定ラベル

京都の食文化と合うワインを作り続けるワイナリー「丹波ワイン」から、こねたタンニンと果実味を備え、酸味が全体を引き締めている「赤ワイン」と、ミネラル感と爽やかな酸味が特徴の「白ワイン」のセット。

内容:赤・白ワイン(各720ml×1本ずつ)

0771-68-1008

南丹市役所 農林商工部 商工課  
京都府南丹市園部町小桜町47

ふるさとチョイス

ふるなび

ANAのふるさと納税

寄附はこちらから >



福岡県

いとだまち

# 糸田町

あふれる自然と文化が薫る  
ふるさとのように優しい 糸田町

糸田町は福岡県内で2番目に面積が小さい町。肥沃な耕地と「湧泉（たぎり）」からの豊富な湧水に恵まれた土地では、弥生時代から盛んに稲作が行われ、「湧泉米（たぎりまい）」や養殖スッポンなど魅力的な食材を生み出しました。また、300年以上の歴史を持ち、高さ最大9m、重さ2トン以上の飾り山笠を担ぐ勇士が見られる「糸田祇園山笠」や、15種約

7000株の色とりどりのアジサイが咲き誇る名所「金山アジサイ園」といった観光資源も多く、訪れる人を魅了しています。

寄附の使途

- ①子どもたちが伸びやかに心豊かに育つまち
- ②安全で快適な暮らしをつくるまち
- ③地域資源を活かした活力あるまち
- ④健康で心穏やかに暮らせるまち など

寄附金額 1,000,000円



定期便5回 A5等級 博多和牛ヒレシャトーブリアン200g×5枚

約20ヶ月かけて大切に育てた「やわらかいジューシーな美味しさ」が評判の和牛。比較的脂肪が少ない赤身肉なのに、繊細で柔らかく上品な旨味が楽しめます。

内容：博多和牛ヒレシャトーブリアンステーキ200g×5枚、ステーキソース21.5g×5袋

寄附金額 39,000円



毎月定期便 いとだ湧泉米（白米9kg）全3回

令和2年産から3年連続で「特A」に格付けされた「元気づくし」という品種を、町内の農家が丹精に育て、収穫したものが「湧泉米」です。ふっくらもちもちのお米は、炊きたてはもちろん冷めても美味しくいただけます。

内容：4.5kg×2袋（計9kg）×3回（計27kg）

寄附金額 17,000円



加工済みスッポン（冷凍）

糸田すっぱん養殖場で大事に育てたスッポンをお届けします。コラーゲンたっぷりで栄養価が高いのに、低カロリーのため女性にも人気。鍋料理や雑炊、お吸い物、から揚げと幅広い料理の食材に使うことができます。

内容：1匹 約850～900g、カット済み

寄附金額 16,000円



かねふくの明太子（400g×2箱）

味に定評のある老舗明太子ブランド「かねふく」の自慢の逸品です。粒立ちが良く弾ける食感が特徴。400gずつ2箱に小分けされているので、少しずつ食べたい人や、家族・友達同士で分け合いたい人にオススメです。

内容：400g×2箱※1箱あたり8～10本入り

☎ 0947-26-4025

糸田町役場 地域振興課  
福岡県田川郡糸田町1975-1

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

寄附はこちらから >



佐賀県

こうほくまち

# 江北町

佐賀県のまんなか“へそのまち”江北  
こちよさがあふれるまち

佐賀県の真ん中、“へそ”の位置にある江北町。平成・令和と大きな人口減少は見られず、現在は1万人弱を維持しています。豊かな佐賀平野の恩恵を受け、お米や玉ねぎなど美味しい農作物がたくさん採れるのが自慢です。ほかにも緑豊かな自然環境や公園、買い物に便利な商業施設、そして子育て制度など、住民の「こちよさ」を大切にしています。

田舎過ぎず、都会過ぎず、暮らしにはちょうどいい町、それが江北町。ふるさと納税を通して、江北町の魅力をお伝えできれば幸いです。

寄附の使途

教育・文化の推進に関する事業など、5つの事業で寄附を受け付けています。また、学校給食費助成や災害時の救命ボート整備など数多くの事業に活用させていただいています。

寄附金額 180,000円



【定期便3回】佐賀牛A5シャトーブリアン 400g（200g×2）

地元佐賀の粗飼料で、一頭一頭愛情を込めて育てた黒毛和牛。希少部位のヒレの中でも、特にやわらかくきめの細かいサシが入ったシャトーブリアンは、脂があっさりとしていて食べやすいのが特徴です。

内容：シャトーブリアン 400g（200g×2）  
※1ヶ月に1回、計3回（1.2kg）お届け  
※冷凍配送

寄附金額 70,000円



【さとふる限定】  
泳ぐとらふぐフルコースセット

ふぐの中でも高級魚とされる「とらふぐ」を存分に楽しめるようにと、刺身・唐揚げ・鍋用に調理した特上4人前の贅沢なセットです。

内容：ふぐ刺25cm皿全盛×2枚、鍋用ふぐアラ・身、ふぐ唐揚げ、皮刺、焼きヒレ ほか  
※冷凍配送

寄附金額 42,000円



【定期便6回】さがびより無洗米 5kg

佐賀のおだやかな気候、肥沃な大地、豊かな水で作られた佐賀限定品種「さがびより」は、日本穀物検定協会のランキングで13年連続特A評価を獲得。粒が大きくモチモチで、甘みと旨みのバランスがとれた食べやすいお米です。

内容：さがびより無洗米5kg×6回（計30kg）

☎ 0952-86-5615

江北町役場 地域振興課  
佐賀県杵島郡江北町大字山口1651-1

楽天ふるさと納税

ふるさとチョイス

さとふる

寄附はこちらから >



ワンランク上の空間で  
極上のひとときを…

FLUKUOKA  
*Premium Gourmet*

## 桜会の季

目の前に広がる桜並木と田園風景を  
眺めながら癒しのひと時を

茶のこころのおもてなしをしのばせて、  
いつも桜の季節のような、  
雅に艶やかなごみの空間



**落** ち着いた佇まいの和風建築のなかで、京懐石とイタリアンが融合した和洋折衷料理を堪能できる「桜会の季」。日本庭園や四季折々の田園風景を眺めながらいただく季節の料理は至高の味と言えるだろう。

春は筑前町を流れる清流・草場川の河畔に植えられた桜並木と菜の花の共演が来店者の目を楽しませる。冬は透き通る冬の風を感じ、山眠る景色を愉しみながら料理を堪能できる。全室個室のどの席からも望める一幅の絵画のような四季折々の美しいパノラマとともに京料理の繊細優美さとイタリア料理の力強さの美味なる融合から生まれる「和洋今昔懐石」で舌鼓を打つこと間違いのないだろう。

**桜会の季**

- ◎福岡県朝倉郡筑前町 久光 1201-1
- ◎0946-22-8871
- ◎ランチ 11:30~15:00
- ◎ディナー 17:30~21:00
- ◎月・火曜



旬の素材を活かしたお料理を月替わりでご用意しております。



建物も生きている。お家や建物を大切にされている方は是非ご参加ください。



近年の外壁・屋根の塗装は不良施工が多発している。オハナ主催の講座は外装劣化診断士である市民講座認定講師が、信頼できる業者の選び方・見積書や塗装仕様書の注意点・最適な塗料の種類と性能を詳しく説明。

#### 【屋根・外壁塗り替え勉強会】

株式会社オハナでは定期的に「屋根・外壁塗り替え勉強会」を実施。申込は電話またはHPからお申し込みください。  
(福岡市/春日市/糸島市等)

#### 株式会社オハナ

☎092-836-8100  
 ①福岡市城南区梅林4-29-23  
 ②電話受付 9:00～19:00(月～日)



株式会社オハナ

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  
 2023年11月30日まで

#### 会津野菜

☎0241-49-2022 ①福島県耶麻郡西会津町奥川豊島字下松2399  
 ②9:00～19:00 ③日・夏季・年末年始 ④https://aizu-yasai.jp

会津野菜



# TSUWA MONO

大人の逸品

Photographs\_HIDE NOGATA.

## ドリッパーとサーバーが一体化した アート作品のようなコーヒーメーカー

秋が深まるこの時期は、コーヒーを飲みながら読書や音楽を楽しむ方も多いのではないだろうか。手軽なインスタントから本格的なコーヒーマシンまで淹れ方は様々あるが、今回はハンドドリップのコーヒーメーカーを紹介したい。デザインの秀逸さと高い実用性により、ニューヨーク近代美術館に永久展示品として収蔵されているCHEMEX(ケメックス)のコーヒーメーカーだ。

CHEMEXは、コーヒー好きの化学者 ピーター・シュラムボーム博士が実験室にあったガラスの漏斗やフラスコを加工し、ドリッパーとサーバーが一体型となった斬新なコーヒーメーカーを考案、1941年に販売をスタートしたのが始まりだ。何といてもその独創的なデザインが最大の特徴で、くびれ部分の木枠とレザー紐は、温まったガラス部分を持ちやすくするだけでなく、デザインのアクセントとなり高いインテリア性を生み出している。また「誰でも簡単に美味しいコーヒーを淹れられる」というコンセプトのとおり、コーヒーが均一に流れ落ちる形状となっていて、ムラなく淹れることが可能。さらに、CHEMEX専用フィルターを使用することで余分な酸味や脂肪分が取り除かれ、雑味のない風味豊かな味わいを楽しむことができる。

タイプは量産モデルの「クラシックシリーズ」と1940年代のオリジナルをほぼ忠実に復刻した「ハンドブローシリーズ」の2種類あるが、断然ハンドブローシリーズを選びたい。クラシックシリーズに比べて少し青緑がかかったガラスは、熟練のガラス職人が一つひとつ細部まで丁寧に製作しており、デザインのディテールや質感に味わいがあるのが特徴。使うほどに愛着が湧き、自分だけの逸品という特別感を感じさせてくれる。

このコーヒーメーカーなら、何気ない休日のコーヒータイムを特別な時間してくれるに違いない。

©株式会社OBT ©048-853-0860  
①<http://chemex.obt-japan.co.jp/>

## CHEMEX コーヒーメーカー ハンドブローシリーズ(5カップ)

¥26,400 (税込)



その対応時間、無駄です。



カスタラ対策は



事件未済のトラブルに

**Pサポ+**  
for Business



<https://v-smith.co.jp/psupo-business/>

株式会社ヴァンガードスミス