

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2023 Sep.
[FUKUOKA]

9



日本酒新時代 クラフトサケ

ワンランク上の空間で
極上のひとときを...

**PREMIUM
GOURMET**

鉄板焼 Asagi

TSUWAMONO

—大人の逸品—

天童木工 /
バタフライスツール

PRESENT

AFFLUENTから読者の皆様へ



鮭のごま風味焼き



糖質 5.5g

チョコレートドーナツ(3個)



糖質 20.8g

累計販売5000万食!
初回特別価格でご提供

一流シェフが調理・開発 健康的な食生活を 自宅で手軽に

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

きのこチーズのトマトハンバーグ



糖質 15.4g

四川風エビのピリ辛



糖質 13.4g

※メニューは一例です

SERVICE ①

プランの中から
お好みの頻度・食数で

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

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

SERVICE ②

全て糖質30g・
塩分2.5g以下のお食事

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

SERVICE ③

毎週お好きな
メニューを選べる

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

nosh ナッシュ



<https://affluent.nosh.jp/>
tel: 050-3101-6850 [10:00~19:00(年末年始を除く)]

初回限定
特別割引実施中!
全プラン2,000円OFF

糖質に配慮した
食事で健康的に

Special 日本酒新時代

05 クラフトサケ

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…

10 Premium Gourmet

鉄板焼 Asagi

Regular

12 PREMIUM GALLERY

Things

14 TSUWAMONO —大人の逸品—

天童木工 / バタフライスツール



05



04



10

2023年9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 稲とアガベ
 ノガタ ヒデ

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8月24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。

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あります)。◎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
 お問い合わせ Tel.092-558-8613 (受付時間 / 平日10:00~18:00・土日祝を除く)

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



公式Facebook
 @affluenteditor



公式Instagram
 @affluent.premium

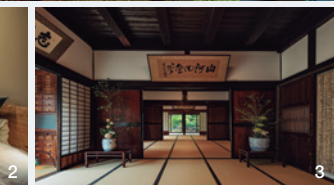


公式X(Twitter)
 @affluent_web





1名様



1. 美しい梁とアンティークゴールドの照明や襖絵などのアートが融合するリビング。2. 天井が低く、蚕部屋の名残を残す寝室。窓からは富士山が望める。3. 縁側と庭に囲まれた三間続きの伝統的な和室。井出家の歴史が感じられる空間。

一棟貸し宿「岳麓翠苑」 宿泊券(1泊 素泊まり)

9月30日(土)より開業する「岳麓翠苑」は、河口湖のほど近く、富士山の麓に佇む一棟貸し宿で、最大6名まで宿泊可能。元はこの地で約500年の歴史を持つ井出家から分家して建てられた御屋敷で、その母屋は文化庁の登録有形文化財にも登録されている。歴史ある伝統的な建築は残しつつ、洗練されたインテリアやアートがモダンで美しい空間を演出。井手家に受け継がれてきた数々の芸術品や、富士山にまつわる歴史的な作品も観賞可能。伝統的な和の空間での貴重な滞在を愉しんで。

宿泊券利用期限：2024年4月30日(火)迄 ※除外日あり

☎ 0555-72-2211

㊤ 山梨県南都留郡富士河口湖町船津20-1

㊦ 河口湖Cから車で約10分

㊧ <https://gakuroku-suien.com/>

2

1名様

Present

AFFLUENT 2023 SEPTEMBER

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だとしておきをプレゼント。



ゴヨン・シャゾー
GOYON CHAZEAU
ライヨール アバンテージ アモレット
SATIN FINISH
「ステーキナイフ&フォーク」セット

フランス・チエール地区で、1本のステンレス棒から鍛造によって作り上げるライヨールの伝統的な製造を継承する「GOYON CHAZEAU」。歴史的伝統技術を受け継ぐ工場の証であるEPV認証を受けており、その品質は国際的な評価も高い。今回は美しく高強度な希少材、アモレットを使用したステーキナイフとフォークをプレゼント。まさに“ナイフ”の切れ味が、普段の食事を格上げしてくれる。

価格：49,500円(税込) 色：ブラウン 素材：ステンレス、木材
※食洗器、食器乾燥機使用不可

サイバル株式会社
☎ 072-488-7450(平日9:00~17:00)
㊧ <https://www.oruta.jp/>

3

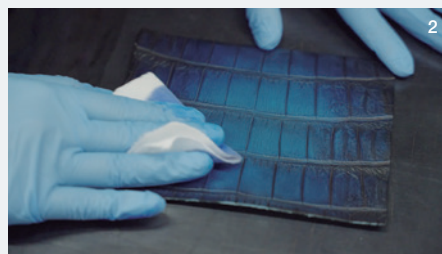
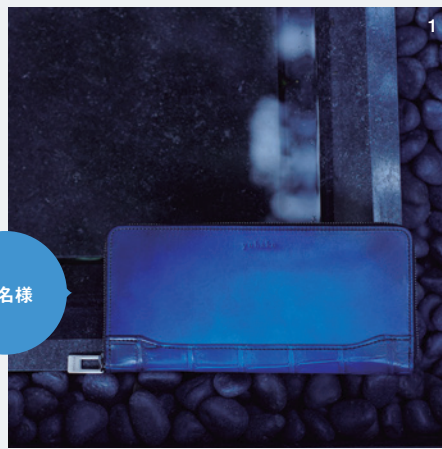
1名様

yuhaku
「クロコダイルコンビラウンド
ファスナーウォレット」Blue

深みのある美しいグラデーションカラーに思わず目を奪われる「yuhaku」の革製品。革1枚1枚の個性と職人の手染めにより、1つとして同じものは存在せず、製品すべてが1点ものだ。多彩なアイテムが揃う「yuhaku」の中でも、染色した牛革に人気のクロコダイルをあしらったファスナーウォレットは、高級感あるデザインと機能性を兼ね備えた情趣溢れる逸品。紙幣約50枚、カード約12枚に加え、チケットや領収書が入るフリーポケットも備えており、収納力も抜群だ。

価格：103,400円(税込)

株式会社ユハク
☎ 045-624-9328 ㊧ <https://www.yuhaku.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10月1日(日)

※プレゼント応募は(株)affluentにて承ります。

日本酒新時代



クラフトサケ

「最近、よく飲む酒は？」と聞かれて「日本酒」と答える人は、

どれくらいいるだろう。近年、日本酒の国内消費量は減少傾向

にあり、2023年に農林水産省が公表した「日本酒をめぐる状況」に

よると、日本酒の国内出荷量は、1973年の約170万kl超をピーク

に減少に転じ、2022年には約40万klにまで減っている。一方、2013年

に「和食」がユネスコ世界無形文化遺産に登録されたことをきっかけに海外で和食人

気が高まり、それに伴って日本酒の輸出量も拡大。右肩上がりが続けており、名門

酒蔵の多くが海外輸出用の日本酒の製造に力を入れているという。そんな

中で、じわじわと人気が高まっているのが、日本酒（清酒）の製造技術をベースにしな

がら、従来の日本酒にはない味わいを生む新ジャンルの酒、「クラフトサケ」だ。



日本酒のよう で日本酒ではない 新ジャンル「クラフトサケ」とは?



フランス・パリ発信のクラフトサケ

WAKAZEは、「世界でSAKEが造られ、飲まれること」を目指し、2019年11月にフランス・パリ近郊に醸造所を設立。清酒だけでなく、バラを用いた酒やラズベリーを原料に加えたどぶろく、ホップを用いた酒など、新たなクラフトサケを醸造している。パリを訪れた際にはぜひ、パリ5区の直営レストラン「WAKAZE PARIS」で、その味わいを堪能しよう。

©https://www.wakaze-store.com/



HOUBLON SAKÉ

価格：24€ 内容量：750ml アルコール度数：12度

パリのクラフトビールブランド「GALLIA」とのコラボSAKE。口にもと柑橘系の香りが広がり、SAKEの酸味がホップの苦味と混ざり合う滑らかな後味。



ROSE D'ISPAHAN SAKÉ

価格：30€ 内容量：750ml アルコール度数：13度

米と一緒にバラ、ライチ、フランボワーズを発酵させたSAKE。甘酸っぱくジュシーな味わいで、チョコレートムースやベリーのソースを使ったデザートによく合う。

*いずれも価格はフランス現地価格、現在、国内販売はしていません。

新規参入が難しい 日本酒業界

クラフトサケとは何か…の前に、日本酒業界の現状をもう少し解説しよう。

日本酒の国内消費量の減少に伴い日本酒を造る酒蔵の数も減っており、国税庁の「清酒製造業の概況(平成30年度調査分)」によると、2003年に1836者あった清酒製造業者の数は、2017年には1371者に減っている。

ところが、日本国内向け「清酒」の製造免許は原則として新規発行されず、「日本酒を造りたい」と思っても、新たに製造免許を取得することができない。そのため、休廃業した蔵元を買収するか、既存の蔵元に製造を委託する以外に新規参入する方法はないのだ。

日本酒の消費量が減る中でも、日本酒が好きで、自ら造り、広めたい、日本酒ファンを増やしたいと思う者たちがいる。彼らは、日本酒造りを学び、その知識と技術を活かし、新しい酒を造り、日本のサケの新ジャンルを生み出した。

そんな日本酒業界に一石を投じたのが、新規発行が許されている「その他の醸造酒」の製造免許を取得し、2018年に東京都世田谷区で「三軒茶屋醸造所(休止中)」を開設した株式会社WAKAZEだ。日本の伝統的な酒の「どぶろく」の他、茶葉やボタニカル素材を副原料に使用した日本酒とは異なる新たな酒造りを始め注目を集める。そして、この活動に刺激を受けたのが、各地の酒蔵で修行し、いつかは独立して自らの日本酒造りをと考えていた若者たちだ。規制によってその夢を半ば諦めかけていた若き蔵人たちが、WAKAZEに続き、新しい酒造りに次々と挑み始めたのだ。

情熱が生み出した新しい酒 「クラフトサケ」の誕生

彼らが造るのは、日本酒の伝

統的な製法をベースにしているが日本酒とはいえない新しい酒だ。そのため、この酒が「何か」を説明するのが難しく、それが普及の足かせに成りかねないと考えた造り手たちは、2022年6月に「クラフトサケブリュワリー協会」を設立。自分たちが造るサケを「クラフトサケ」と称し、「日本酒の製造技術をベースとしながら、従来の『日本酒』では法的に採用できないプロセスを取り入れることで、今までにない多様な味わいのお酒を造り出せる新しいジャンルのお酒」と定義つけた(※)。

今できる最高の酒造りを目指しています。クラフトサケのイベントでは、日本酒のイベントでは少ない若い方も多く集まってくださいますので、クラフトサケを通じて、日本酒にも興味を持ってもらえたいと考えています。今はクラフトサケを一過性のブームではなく、新しいジャンルとして確立させることに注力していますが、日本酒業界を盛り上げていくには新規参入の壁を取り払う必要があると感じており、法改正への働きかけもしていくつもりです。

「会員は皆日本酒が大好きで、自分で造り広めたいと思っていた方々です。免許の取得が出来ない現在それは叶いませんが、

蔵人たちが造るクラフトサケ。さて、その味わいやいかに。

(※) 酒税法上では「清酒」ではなく、「その他の醸造酒(雑酒)」などに区分され、フルーティーやハーブなどの副料を醸造過程で取り入れた「ボタニカルビール」や、日本酒で必須である「麴(お酒と酒粕を合わせる)工程を経ない「どぶろく」などをいかに醸造する。

「酒の聖地」となる未来を目指し 「男鹿の風土を醸す」

秋

田県男鹿市に蔵を持つ
稲とアガベ。使用する
原料米は、自社で酒造
好適米の自然栽培に取り組む
他、契約農家である秋田県大湯
村で栽培されるササニシキを用
いる。精米歩合は食用米と同じ
90%で米をほとんど削らず、自
然の微生物の力でじっくり時間
をかけて発酵させる「生酛造り」
を行っている。稲とアガベの酒
造りに欠かせないのが、男鹿の
シンボル、寒風山北東麓にある
「滝の頭」に湧く天然水だ。目
指すのは、男鹿の自然、風土を
そのまま瓶に詰め込んだような
酒造り。そして、男鹿を世界中
の人々が訪れる酒の聖地として

活性化する未来。
醸造所併設の「土と風」では、
昼はボトル販売のほか酒粕を利
用したソフトクリームなど軽食
を提供し、オリジナルグッズも
販売。夜は秋田や男鹿の食材を
中心にした京フレンチベースの
コース料理と酒が楽しめる。



稲とアガベ株式会社 代表取締役
岡住修兵さん

Right DOBUROKU ホップ

価格：2,650円(税込) 内容量：500ml
アルコール度数：14度
ビール造りに使用されるホップを副原料
にしたホップどぶろく。ホップの成分が
酸化することによって綺麗なピンク色～
紫色に着色する。自然が生み出す色合い
も楽しみたい。

Left 稲とリンゴ スパークリング

価格：2,950円(税込) 内容量：500ml
アルコール度数：14度
大人気の「稲とリンゴ」のスパークリン
グタイプ。「フジ」と「紅の夢」という2
種のリンゴを、米と米麹と一緒に発酵す
ることで生まれたシードルとも日本酒と
も異なる味わい。

稲とアガベ醸造所 土と風

①秋田県男鹿市船川港船川新浜町1-21
②ショップ11:00～16:00、レストラン19:00
～(完全予約制)
③月・火曜日 ④<https://inetogave.com/>



稲とアガベ醸造所

haccoba
- Craft Sake Brewery -



「自

由な酒造りこそが発
酵文化の源流」と捉え、
ジャンルを超えた酒
造りを追求しているhaccoba。
日本酒の発酵過程でビール原料
のホップを加えるという製法
は、東北の一部地域に伝わりど
ぶろく製法「花配(はなもと)」
がベースになっている。(伝統的
な製法に、現代のクラフトビー
ルの醸造スタイルを取り入れる
ことで、多様な味わいを生み出
すことに挑戦している。

さらに、コーラ粕にワインの搾
りかすやカカオハスクを掛け合
わせたり、花配をベースに季節の
フルーツを一緒に発酵させたり、
昆虫食をメインにしたレストラ

Right 水を編む-根本有機農園-

価格：2,860円(税込) 内容量：500ml
アルコール度数：13度
ほんの少しの副原料として唐花草のみを
加え、地元農家で作る米の味を伝える地酒、
「田んぼシリーズ」。ラベルには詩人・菅原
敏さんが書き下ろした詩が隠されている。

Left はなうたホップス

価格：2,420円(税込) 内容量：500ml
アルコール度数：12度
東北に伝わる幻のどぶろく製法「花配」
(はなもと)と、ビールの製法ドライホッ
プを掛け合わせ、柑橘系の爽やかな香り
と苦味、お米の甘みなどさまざまな表情
を楽しめる。

haccoba - Craft Sake Brewery-

①福島県南相馬市小高区田町2-50-6
②ショップ10:00～17:00(月曜日定休)
ブリュワリーブ17:30～22:30(金・土・日
曜日営業/予約制)
③<https://haccoba.com/>

ン「ANTICICADA」とコー
ラボしたりと、その発想と創意工夫
は無限で、まさに「自由」だ。
こちらも商品を購入できる
ショップや、ブリュワリーブを併
設しているので、酒蔵を眺めな
がらhaccobaの酒と料理を味
わうのも楽しそっだ。

クラフトビールの 自由なカルチャーで日本酒を再編集



株式会社haccoba 代表取締役
佐藤太亮さん

街中醸造所の自由なスタイルと ロマンのある酒造り

「日」 本酒文化をもっと身近に」というコンセプトのもと、福岡県

天神近くの高砂に街中醸造所を構え、新しいクラフトサケに挑戦するLIBROM。社名は代表の柳生さんと醸造責任者の穴見さんの好きな言葉である「LIBERTA (自由)」と「ROMANZO (ロマン)」を組み合わせたもの。

彼らが追求する新しいクラフトサケは、「並行複発酵」という複雑な醸造過程を辿る。伝統的な技術は守りつつ、旬のフルーツや茶葉、ミント類などを副原料に加えて日本酒の枠を超えた味わいを表現。また、黄麹

だけでなく白麹も使用し、酒の種類に合わせて温度管理を変えるところもこだわりも。

併設のPUBでは酒造りの様子を見ることができ、酒粕を使った料理や季節のフルーツなどLIBROMの酒とのペアリングも楽しめる。



株式会社 LIBROM 醸造責任者
穴見 峻平さん

Right
Verbena
価格：2,600円(税込) 内容量：500ml
アルコール度数：11度
福岡県産のレモンバーベナを日本酒の発酵途中に添加することで、お米由来の自然な甘さとハーブ由来の心地よい香りを引き出した。ミラノ酒チャレンジ2023 プラチナ賞受賞酒。

Left
Mint
価格：2,600円(税込) 内容量：500ml
アルコール度数：10度
福岡県産のモヒートミントを使用し、爽やかなミントの香りと米本来の甘さを残しながら酸味を出した、スッキリと飲みやすい味わい。ルクセンブルク酒チャレンジ2022銅賞受賞酒。

LIBROM Craft Sake Brewery
④福岡県福岡市中央区高砂1-21-27
ボンフル高砂103
⑤15:00~23:00(土曜日13:00~23:00)
④月曜日 ⑥https://librom.jp/



LAGOON BREWERY

「日」 本「の自然百選」に選ばれる美しい原風景を残す新潟県北部の福島潟に小さな酒蔵を構えるLAGOON BREWERY。

銘柄の「翔空」には、多くの渡り鳥が飛来することでも知られるこの地で醸造するSAKEを世界中に羽ばたかせたい、という想いが込められている。

原料米はCO₂排出抑制の観点から地元産のみを使用。さらに、環境保全型農法で育った米を積極的に使用するなど、自然環境にも配慮したSAKE造りを目指す。地元産品のトマトや、新潟・栃尾地区の山中に自生するクロモジなど、米とともに醸



Right
翔空 SAKEマルゲリータ Amber
価格：2,640円(税込) 内容量：720ml
アルコール度数：14度
地元産トマトを米とバジルと共に醸したピザ・マルゲリータのようなSAKE。ワインやブランデーのようなニュアンスもあり、澄んだアンバー(琥珀色)が見た目にもきらびやか。

Left
翔空 森のSAKE ~クロモジとぶろく~
価格：2,640円(税込) 内容量：720ml
アルコール度数：15度
和ハーブとしてお茶や薬草に使われる「クロモジ」を、米とともにモロミの中で醸したどぶろく。アフターテイストとして、ほんのり感じられるスパイシーさが良いアクセント。

LAGOON BREWERY Shop&Cafe
④新潟県新潟市北区前新田乙576-1
⑤10:00~17:00
⑥月曜日(月曜日が祝日の場合は翌日休み)
⑦https://www.lagoon-brewery.com/home



LAGOON BREWERY合同会社 代表
田中 洋介さん

「感激できる、多様なおいしさ」
創意工夫する新たなSAKE

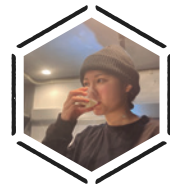
若き蔵人たちの才能が花開く、 浅草初のCraft SAKE醸造所

浅

草初のCraft SAKE醸造所として誕生した木花之醸造所。都内のCraft SAKE醸造所としてはほかにない、麹室を併設し、自ら麹造りを行っている。仕込みは清酒と同様の三段仕込みで、酒造りの工程で重要な麹を自前で造ること、バリエーション豊かな味わいのどぶろくを醸造することが可能になるという。

また、ここは酒造りを目指す若者たちの学びと修業の場でもある。酒造りや経営ノウハウなどを学び、羽ばたいていく若い醸造家たちが日本酒業界を盛り上げ、もっと面白くしてくれらるうと期待しており、初代・

2代目を務めた醸造長たちが、今では自身の醸造所をオープンしている。併設する店舗では、自社の商品をはじめ、全国の地酒やクラフトビールとともに美味しい料理を提供。若き蔵人たちの熱い想いが醸したクラフトサケが味わえる。



株式会社 ALL WRIGHT 3代目醸造長
木村 月杣さん



木花之醸造所

Right

ハナグモリ~THE酸

価格：2,178円(税込) 内容量：500ml
アルコール度数：12度

焼酎で使用される白麹を使用することで、白麹由来のクエン酸の鮮烈な酸味を活かしたドライでシャープな味わいのどぶろく。炭酸水や炭酸のジュースで割っても美味しい。

Left

HAZY SAKE

価格：2,300円(税込) 内容量：500ml
アルコール度数：13度

ビール酵母を使用した濁酒。ホップとエール酵母、清酒酵母の共発酵により、グラスからトロピカルフルーツを思わせる香りが立ち上がり、奥底にメロンのような香りも感じられる。

木花之醸造所

ALL (W)RIGHT -sake place-

- ④東京都台東区駒形2-5-5 B1
- ◎17:00~22:30(土曜日・日・祝日15:00~22:00)
- ◎<https://konohanano-brewery.com/>

ハッピー太郎醸造所

醸

造家、発酵アドバイザーとして活動する池島幸太郎さんが、「顔の見える発酵食品で、つながりを取り戻そう」と2017年に滋賀県彦根市にオープンしたハッピー太郎醸造所。糀造りを農作物の育成と見立てて、「いかに完熟の糀を育てるか」というポイントを大切に丁寧な糀造りを行っており、味噌や鮎鮓などの高品質な発酵食品も手掛け、全国に多くのファンを持つ。

2021年に滋賀県長浜市の商業文化施設「湖のスコール」に入居し、本格的にどぶろくの醸造をスタート。醸造所の地下水を大元として、糀屋ならではの



Right

something happy フレッシュハーブテイ

価格：2,530円(税込) 内容量：480ml
アルコール度数：7度

広島県三原市の梶谷農園さんお任せ「季節のズゴイフレッシュハーブミックス」をもろみに漬け込み、ともに醸すことで、清々しくもまろやかな香りと爽やかな余韻を生み出している。

Left

ハッピーどぶろく 湖北はみ出し米

価格：1,890円(税込) 内容量：480ml
アルコール度数：13度

虫がついて変色したり、割れていたりする個性的な「はみ出し米」を、発酵を通して、美味しく、愛おしいお酒に変える。世の愛すべき「はみ出し者達」に乾杯しよう!

ハッピー太郎醸造所

- ④滋賀県長浜市元浜町13-29(湖のスコール内)
- ◎11:00~19:00 ◎火曜日
- ◎<https://happytarō.jp/>



ハッピー太郎醸造所 代表
池島幸太郎さん

「醗酵でつなぐ、しあわせ」発酵愛を表現した「完熟糀のどぶろく」

ワンランク上の空間で
極上のひとときを…

FUKUOKA

Premium Gourmet

鉄板焼 Asagi

シェフ厳選の食材を
大切な人と楽しむひと時。

ブランド牛や産地厳選の食材と
洗練されたフレンチが
融合する鉄板焼き



シェフが厳選した旬の食材を、フレンチスタイルの本格鉄板料理で。



九州 最大の繁華街である天神。ソラリア西鉄ホテル福岡内で30年に渡り培ったホテルのフレンチを、本格鉄板料理で味わえるのは「鉄板焼 Asagi」。

上質な大人の癒し、プライベート感のある落ち着いた空間で、九州産特選黒毛和牛をはじめとする厳選牛の鉄板焼に、ホテルならではのフレンチの要素を融合した料理を愉しむことができる。

目の前で調理される鉄板焼きはライブ感あふれるパ

フォーマンスも一つのおもてなし。熟練したシェフの技と四季折々の旬の味覚を味わう事ができる。

また、壁一面に設置されたワインセラーより選ぶ世界のワインも魅力的でソムリエが厳選した各国のワインが1000本以上常備されている。帆立や甘鯛、活きイセエビの逸品、国産黒毛和牛を存分に味わうことが出来る期間限定ディナーコースと共に、日常を忘れて特別な空間を大切な人と過ごしてみては。

鉄板焼 Asagi

- ◎ 福岡市中央区天神2-2-43
ソラリア西鉄ホテル福岡 17階
- ◎ 092-761-6218
- ◎ Lunch 11:30~15:00 (14:00L.O.)
- ◎ Dinner 17:00~22:00 (21:00L.O.)
- ◎ 水曜定休



四季折々の旬の味覚を味わえる鉄板料理をディナー・ランチコースで提供。

～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



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。

【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「アフィリエイト見た」とご入力ください。
 ※期間限定:2023年9月30日まで

会津野菜

©2021-49-2022 ©9:00～19:00

◎日・夏季・年末年始

@<https://aizu-yasai.jp>

会津野菜



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



講座修了後は、復習会やクリスマスパーティなど着物を楽しんでいただける企画も充実しています。

初めての方でも安心
 秋のきもの着付け教室 第79期生受講生募集

日本の伝統文化である「きもの」。着てみたいけど難しそう。最初はそのような印象を持たれますが、実際に受講された方たちは13回の講座で誰でも一人できものを着ることが出来るようになります。受講生の多くは20代～70代と幅広く、きっかけも眠っている着物

を着てみたい、卒入学式で着たい、着物が好き、様々な理由で受講されています。1クラス2～3名の少人数制講座なのでしっかりと基礎から学ぶ事が出来、受講生のほとんどが初心者です。お気軽にお問合せください。

INFORMATION

秋のきもの着付け教室 ～下記会場・時間に少人数制で実施～

| | | | |
|------------------------|----------|-------|-------|
| 【中央区】薬院鷹の会能舞台 | 午前(水) | 午後(水) | 夜間なし |
| 【博多区】雑餉隈教室(南元町) | 午前(火)(金) | 午後(土) | 夜間なし |
| 山王教室(山王公園横) | 午前(月) | 午後(月) | 夜間(月) |
| 【早良区】もちノレス | 午前(木) | 午後(木) | 夜間(水) |
| 【東区】ログ不動産×twin aR cafe | 午前(火) | 午後(火) | 夜間なし |
| 【西区】九大学研都市MJRビル | 午前(水) | 午後(木) | 夜間なし |
| 【城南区】城南会場(片江) | 午前(木) | 午後なし | 夜間なし |
| 【南区】南区塩原会場 | 午前(金) | 午後(金) | 夜間(金) |

◆午前の部10時～12時 ◆午後の部13時～15時 ◆夜間の部19時～21時

※二次元コード、またはフリーダイヤルよりお申し込みください

日本きもの推進協会

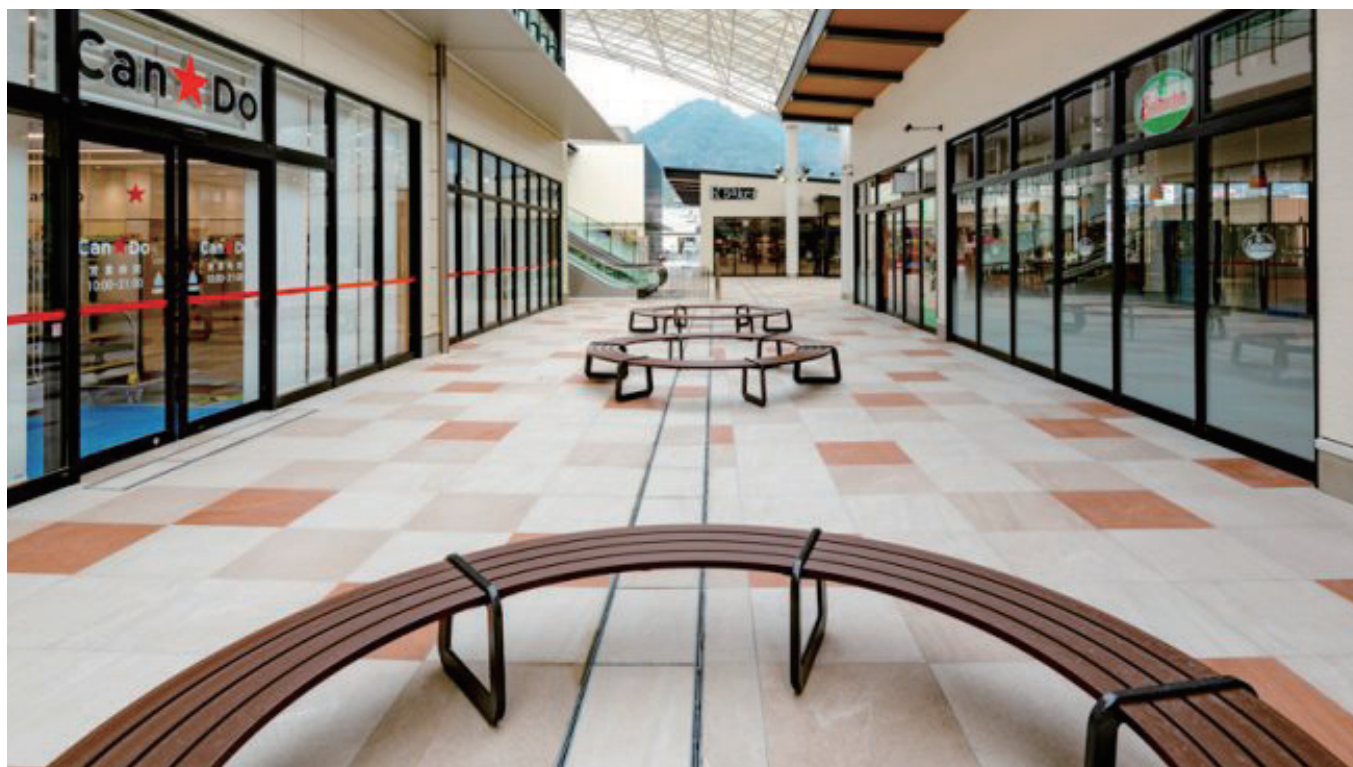
©0120-265-756 @福岡県朝倉郡筑前町二75-3

@休業日は留守番電話にお名前とお電話番号をお伝えください

日本きもの推進協会



ショッピングセンターで新たな“あなたのやってみたいが叶う”



ショッピングセンター内のスペース、自分時間をより便利で快適な使い方ができます。



ランチ福岡下原に昨年オープンしたシェアスペース

ランチ福岡下原の施設内に昨年オープンしたシェアスペース「ハッシュタグ」。地域の方々のお声から出来たレンタルスペースで、人が集まりやすく使いやすいコミュニティ空間。企業の打ち合わせや会議はもちろん、勉強会やセミナー・また資格・企業のための勉強の場として個人事業主なども多く活用しています。その他、お仕事や趣味でワークショップをされる

方やイベントを開催される方など様々な用途で交流や繋がりを広げる目的で利用できます。ショッピングセンターの中にあるからこそ、便利で快適な働き方が叶います。あなたのやりたいこと・やってみたい事を「ハッシュタグ」で叶えてみてはいかがでしょうか。



個人の方から法人の方までどなたでもフレキシブルな働き方が出来る設備・サービスを用意しています。




INFORMATION

◆シェアスペース価格◆

シェアスペース1部屋利用
A (44人) 3H/6,300円 12H/24,000円
B (30人) 3H/4,800円 12H/18,000円
C (20人) 3H/4,800円 12H/18,000円
2・3部屋同時利用も可能。1時間単位～1日のご利用まで、用途に合わせた使い方が出来るのが魅力。

ランチ福岡下原 管理事務所

☎092-719-1631 📍福岡市東区下原4丁目2番1号 🕒9:00～18:00
(見学会可能 10:00～18:00) 🌐<https://fukuoka.hashtags.biz/>

ランチ下原 ハッシュタグ 



多様なインテリアに不思議とマッチする美しいスツール

座るだけでなく、サイドテーブルや飾り台など幅広いシーンで利用できるスツール。洋室はもちろん、和室にも合わせやすいデザインのもが一脚あると何かと重宝する。今回は、そんなスツールの中で特に名作と名高い「バタフライスツール」を紹介したい。

2つの板が向かい合った独特の意匠が、まるで蝶が飛んでいるように見えることから名付けられたこのスツールは、日本の工業デザインの礎を築いた柳宗理がデザインし、1956年に発表された。翌年開催のミラノ・トリエンナーレでは金賞を受賞。また、ニューヨーク近代美術館やルーブル美術館にパーマネントコレクションとして収蔵されており、世界的にも高い評価を受けた逸品だ。

柳宗理は、座面と脚が一体化した複雑な曲面を再現するために、当時まだ一般的でなかった成形合板技術に着

目。そこで、高い技術力により、日本で初めて成形合板を実用化した家具メーカー「天童木工」とともに開発をすすめ、約3年の歳月をかけて完成させた。バタフライスツールの合板はわずか7.5mmという薄さにもかかわらず、3次元に成形することで衝撃を吸収するしなやかさがあり、耐久性も抜群だ。また、重さは2.2kgと軽く、持ち運びやすいのも嬉しいポイント。モダンでありながら和を感じさせるデザインは、もともと畳の上での使用を想定していたこともあり、和室での使用も違和感がない。部屋に置いておき、ふと眺めたくなるようなデザイン性の高さも相まって、発売から65年以上たった今もなお、作り続けられている人気アイテムなのだ。

これから新たにスツールを手に入れようと思っている方は、このスツールをぜひ選択肢に入れてみてほしい。

©株式会社天童木工 お客様相談室 ©0120-01-3121 @<https://www.tendo-mokko.co.jp/>

TSUWA
MONO

大人の逸品

Photographs_HIDE NOGATA.

バタフライスツール

¥57,200 (税込)



リハビリ重視の有料老人ホーム パールヴィラ太宰府

【パールヴィラ太宰府の特徴】

令和の都太宰府市の高台に位置し、四王寺山、宝満山の絶景が一望できます。

ご入居者様とご家族様が優雅で穏やかな時間を感じていただけるように四季折々の草花が美しい庭園と高級感のあるインテリアで特別な空間を演出しております。



【エントランスロビー】 演奏会やイベントも開催



【ご入居者様募集】

- ① 個室 21.25 m² (12.8 帖)
入居時 172 万円 月額 172,000 円～
- ② 特別室 37.08 m² (22.4 帖)
ウォークインクローゼット・ミニキッチン付
入居時 300 万円 月額 216,000 円～
- ③ 特別室 42.52 m² (25.6 帖) キッチン付
入居時 500 万円 月額 216,000 円～

※無料お見積りいたします。



【施設概要】

○類型：住宅型有料老人ホーム ○運営：株式会社アメリタイフ ○構造：鉄骨鉄筋造本館 23 室 / 煉瓦造り新館 53 室 ○入居要件：要介護 1～5 の認定を受けられた方。



【ヘルパーステーション・福祉用具センター併設】

身体介護、生活援助、健康管理、状況把握をおこないます。
また、医療と介護の連携体制を整え、急変時にも適切な対応をいたします。



【旬の食材を使った食事】

館内調理にこだわり週に 3 回セレクトメニュー制を採用。



【リハビリ重視のデイサービスセンター併設】

作業療法、物理療法、運動療法で、介護状態にあわせてリハビリを行います。また、バスハイキや趣味活動、レクリエーション、アクティビティを通じて心身のリラックスを促していきます。



有料老人ホーム
パールヴィラ太宰府
福岡県太宰府市向佐野4-16-1

施設見学で雰囲気をご体感ください

見学・申し込みはこちらから▼

TEL.092-918-2007



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（2020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