

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2023 May.
[FUKUOKA]

5

150年の歴史が磨いた 日光金谷ホテル の魅力

ワンランク上の空間で極上のひとときを...

PREMIUM GOURMET

たてやま

TSUWAMONO — 大人の逸品 —

picogrill / ピコグリル398

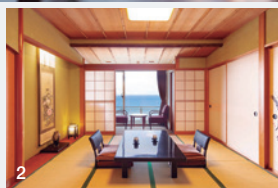
PRESENT

AFFLUENTから読者の皆様へ

1



1. 檜の香りに包まれながら、相模湾と伊豆大島を一望できる露天風呂「檜」。2. ゆったりくつろげる落ち着いた和室。3. 食事はフランス料理と繊細な日本料理が調和するフレンチ懐石「相模湾の旅」をレストラン「フォーシーズン」にて堪能。



「吉祥CAREN」
スタンダード1間客室
1泊2食付ペア宿泊券

東伊豆の静かな海沿いに佇む大人の隠れ家「吉祥CAREN」。部屋は全室オーシャンビューの和室。晴れた日は海から昇る朝日や伊豆七島の四島までを望め、移りゆく美しい相模湾の絶景を眺めながら心癒されるひと時を過ごすことができる。温泉は2本の自家源泉から引く天然温泉で、絶景露天風呂をはじめ6つの湯処を備えている。滞在中はドリンクやアフタヌーンティーのサービスも。「CAREN(可憐)」という響きにふさわしいおもてなしを心ゆくまで味わってみては。

宿泊券利用期限：6月15日(木)～12月22日(金)
※全曜日、日・祝日と休前日、8月1日(火)～26日(土)を除く

☎0557-23-1213

📍静岡県賀茂郡東伊豆町奈良本1130-1

🚌伊豆急行線伊豆熱川駅より送迎バスで約10分

🌐<https://www.kissho-care.com/>

2 Present

AFFLUENT 2023 MAY

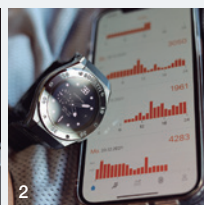
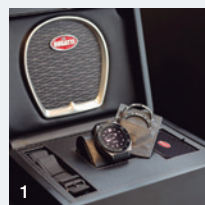
読者の皆様に感謝の気持ちを込めて
編集部がセレクトした“とっておき”をプレゼント。

プリズメイト
スリムタワーファン
リモコン付(PR-F085)

ライフオンプロダクツが展開する、ライフスタイルブランド「プリズメイト」が、デザイン・省スペースにこだわったスリムタワーファンを発売。縦型設計のため、リビングや寝室などのコーナースペースにも置きやすく、自動首振り機能により左右75°の広範囲に快適な風を届けてくれる。風量調節は4段階で、就寝中の体に負担をかけにくいリズムモードを搭載。またオフタイマーやモードをわかりやすいデジタルで表示するので、操作のしやすさも魅力。

価格：12,100円(税込) サイズ：230×230×930mm
ライフオンプロダクツ株式会社
☎0570-080856(10:00～17:00土日祝除く)
🌐<https://lifeonproducts.co.jp/>

3名様



ブガッティがスマートウォッチをリリース
BUGATTI CERAMIQUE EDITION ONE

「超高級」で知られるフランスの自動車メーカー「ブガッティ」が手掛けたスマートウォッチ。同社が誇るハイパーカー同様の品質基準で作られ、ディスプレイには圧倒的強度を誇るAMOLEDサファイアガラス、直径46mmのボディとベゼルにはセラミック、ベルトにはチタンを採用。機能面では水深100Mの耐水性能を誇り、デュアル心拍センサー、毎秒10回の追跡を行う高精度なGPSセンサーなどでより精緻な健康管理を可能としている。盤石のデザイン、群を抜く機能、そしてステイタス感と、まさに「ブガッティ」そのものといえる一流の仕上がりだ。

価格：398,000円(税込)

Bugatti Smartwatches Japan 🌐<https://bugatti-smartwatches.jp/>

1. 取り替え用ベゼルが付いたフルセットモデル。チタンとシリコンのストラップが同梱するので、ON・OFFでも合わせられる。2. バッテリーは最長14日間持続。専用のスマホアプリと連携し健康管理をサポート。3. 最高峰の精度、芸術性、テクノロジーが結集。

1名様



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6月4日(日)

※プレゼント応募は(株)affluentにて承ります。

Special 150年の歴史が磨いた

05 日光金谷ホテルの 魅力

Present

02 読者プレゼント

Things

04 TSUWAMONO —大人の逸品— picogrill／ピコグリル398



Gourmet

ワンランク上の空間で極上のひとときを…

12 Premium Gourmet たてやま



Regular

14 PREMIUM GALLERY

2023年5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 日光金谷ホテル 濱上英翔

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4月17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ません場合があります。◎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)

公式サイト
AFFLUENT WEB
https://afflu.jp/



公式Facebook
@affluenteditor



公式Instagram
@affluent.premium



公式Twitter
@affluent_web



軽量でコンパクト、A4サイズに畳める手軽な焚き火台

アウトドア人気は依然として高止まりしているが、最近では「焚火」そのものが独立したブームになっている。火を前に無心になることでリラックス効果が得られたり、自分と向き合う時間が作れたり、さまざまなメリットも紹介されている。そこで、今回は軽量コンパクトながら堅牢、更に見た目も美しく、キャンパーにも絶大な人気を誇るSTC（スノートレッカーカンパニー）社の「ピコグリル」を紹介したい。

STC社は1983年にスイスで創業したアウトドア用品メーカー。自然をこよなく愛するブルーノ・ワンゼンリード氏によって創設され、スキーやバックカントリー製品、アウトドア用品の開発と製造を行ってき

た。そんなブルーノ氏が着想した「ピコグリル」は、持ち運びやすさを第一に考えた焚き火台で、2枚のステンレスプレートを組み合わせてフレームに固定する独自のデザインが特徴だ。重量は専用袋込みで450gと驚きの軽さで、使用時以外はフラットにA4サイズにまで折り畳みできるため、バックパックはもちろん、サイクリング、バイクツーリングなどさまざまなシーンでの活躍が期待できる。

プレートの中央部分がV字構造のため空気が通りやすく、ビギナーでも薪に簡単に着火でき十分な火力が得られる点もポイントだ。他の同等重量の焚き火台と比べて長い薪をくべられるため、火を絶やさないよう

薪の追加に追われることがない。薪や枯れ木、落ち葉のほか炭も使用できるなど汎用性が高く、付属の専用スピット（串）を横渡して鍋を置いて煮炊きしたり、スピットに食材を刺して串焼きしたり、好みのサイズの焼き網を置いて直火調理をしたりと、アイデア次第で自在なセッティングが可能だ。ソロのほか2～3名での利用にも向いている。

機能性と信頼性を兼備し、その完成度の高さから模造品も出回るほどの人気を誇るこの「ピコグリル」。本格派のキャンパーはもちろん、これから焚火デビューするライトユーザーにもおすすめの、所有欲を満たしてくれる逸品だ。



picogrill
ピコグリル398
12,800円（税込）

TSUWA
MONO

大人の逸品

Photographs_HIDE NOGATA.



150年の歴史が磨いた 日光金谷ホテルの魅力

1873年に創業、今年6月で創業150周年を迎える日光金谷ホテル。
「現存する日本最古のクラシックホテル」という肩書きにふさわしい、
華やかな歴史と風格を兼ね備えたホテルだ。
節目の年、その歴史を紐解き、改めてその魅力を探ってみたい。

Photographs_HISHO HAMAGAMI.



偏見を捨て、手を差し伸べた
若き日本人のもてなしの精神

自然豊かなリゾート地として知られる栃木県日光市。二荒山神社、日光東照宮など世界遺産に登録された歴史遺構を有するこの地で、150年にわたり歴史を刻み続ける日本最古のクラシックホテルが、日光金谷ホテルだ。その歴史は明治時代にまで遡る。創業家である金谷家は、元々東照宮の雅楽師として「笙」を奏でることを生業としていたが、9代目当主 金谷善一郎がヘボン式ローマ字の考案者として知られるJ・C・ヘボン博士と出会ったことで、金谷ホテルの歴史が動き出す。

明治維新の熱冷めやらぬ1870年、日光への旅行を考えていたヘボン博士は、「外国人お断り」の風潮によって宿泊先探しに苦戦をしていた。それを知った当時十八歳の善一郎が、その窮状を見かねて自宅に招く。しかし、外国人に対する「免疫」がまだ無かった当時、その行為は周囲の人々からの反感を買ってしまうことに。だがこの善一郎の行動が運命の出会いとなる。

善一郎の心尽くしの「もてなし」に触れたヘボン博士は、「これから日光には外国人観光客が大勢やってくる。その人たちのために宿屋を営んでどうか」と、避暑に訪れる西洋人のために部屋を貸すことを勧めた。この言葉におされ、1873年、善一郎は自宅の一部を「金谷カテッジ・イン」として宿泊サービスを開

全ては「もてなし」の心から始まった 時代と共に成長し築かれた 金谷ホテルというステイタス



チャールズ・リンドバーク(右)。1931年に夫人(右から3人目)とともに 写真：金谷ホテル株式会社

始。武家屋敷の様式を残したこの宿は「サムライ・ハウス」と呼ばれ、外国人からの評判を得ていく。イギリス人紀行作家イザベラ・バードもヘボン博士の紹介でこの地に滞在。その時のことを著書「日本輿地紀行」で紹介したことで、日本を代表する避暑地日光の宿として、その名は海外にも知れ渡っていったという。

「金谷カテッジ・イン」はその後益々盛況となり1887年に建物を増築。1889年には東照宮を辞し、善一郎は宿業に専念し始める。1891年には食堂を新築して料理の提供を開始し、本格的なホテルの体を成していくのである。

**客の利便性を第一に考え
自前の設備を次々に拡充**

その後も滞在客は増え続け、1893年に建築途中で放置されていた建物を買取り、現在の地に純洋式の「金谷ホテル」を開業する。善一郎は宿泊客がいかにか快適に滞在できるかを常に考え、自家用水力発電所や外国製洗濯機を取り入れた洗濯場、ポイラーによる給湯と暖房設備、そして栃木県で最初の電話にも加入するなど、設備を充実させていく(現在の代表番号の下4桁が「0001」なのは、当時の名残なのだそう)。そして、

明治末期には世界各国から多くの貴賓客を迎えるまでになっっていく。

1917年に隠居した善一郎に

長期バケーションやリゾートという概念、ましてや洋食という慣習すらなかった時代に、外国人向けの宿泊所として産声を上げた日光金谷ホテル。その歴史の端々に、現在まで脈々と流れる「もてなし」の源流を見る。

日光金谷ホテルの創業者 金谷善一郎。金谷家の9代目にあたり、14歳で家督を継いだ
写真：金谷ホテル株式会社





金谷ホテルの元となった「金谷カテッジ・イン」。現在は歴史館として公開されている

代わり、長男の眞一がホテルを取り仕切るようになると、日光の冬の寒さを利用してスケートリンクの設置や、植物を育てる温室の設置など、より心地よく滞在ができる環境づくりが進められた。1926年には外国人客向けの食事に欠かせなかった新鮮なミルクを常備するべく、直営の畜産部を設置。ホテル施設内に牛舎と簡易処理場を据えて、牛乳やバター、野菜類の自給体制も敷いた。1935年に別館を新築、さらに1940年には、日光観光ホテル（現中禅寺金谷ホテル）を竣工し、これをもって現在の金谷ホテルの基礎がほぼ完成する。

戦時中の経営苦、接収を経て新たな時代に歩みを進める

明治初期から着実に発展を続けた金谷ホテルだが、太平洋戦争の時代に入ると外国人向けということでも



1.戦前当時の客室。ユニットバスを備えるなど外国人向けらしい純洋式の設えだった 2.戦後接収中の本館メインダイニングルーム。兵士の休養用ホテルとして使用された 写真: 金谷ホテル株式会社



3.1940年に外国人受け入れの国策ホテルとして開業した日光観光ホテル（現中禅寺金谷ホテル）。4.1935年に落成した別館。木造3階建てで24の客室が用意された 写真: 金谷ホテル株式会社

明治24年から残る宿帳には、アインシュタイン、ヘレン・ケラー、ガンジー、湯川秀樹、吉田茂など、歴史に名を残す偉人たちの署名が記されている。その一部は本館1階の展示コーナーで見ることが出来る



写真: 金谷ホテル株式会社

部から厳しい監視の目が向けられるようになる。従業員の軍への召集、電気兵器の研究施設や女子挺身隊の宿舎、学習院初等科の学童疎開場所として利用され、終戦後には米軍将校のスペシャルサービスホテルとして接収されることになる。接収は日光金谷ホテルで7年、日光観光ホテルは12年にも及び、独自の経営ができない苦難の時代となった。

その後接収が解除され高度経済成長期に入ると、1964年のオリンピックに向けて第二新館を新築し、各国の元首や文化人などの訪日に対応した。また、この頃になると日本人観光客の利用も増え、それに合わせて料理やサービス内容も変化させていく。

明治から令和まで、大きく変化する時代の中で日光金谷ホテルが変わらずに受け継いできたもの。それは見ず知らずの外国人に手を差し伸べた、創業者金谷善一郎の「もてなし」の精神だ。150年という時間に磨かれたその精神は、今も世界中の賓客に愛されているのである。



3

1.「をす」の旧仮名遣いが歴史を感じさせる回転扉 2.中庭を望むロビーのライティングデスク 3.外国人向けにつくられたため、高さのあるフロントカウンター



2



1



金谷ホテル 取締役総支配人
奥間 政宣 Masanori Okuma

ラマダルネッサンス東京銀座東武ホテルを皮切りにコートヤードマリオット東京銀座販売促進部支配人、渋谷東武ホテル宿泊支配人、Sky Restaurant634支配人、東武ホテルレバント東京副総支配人を務め、現職就任前は東武鉄道ホテル事業戦略部へ出向しACホテル・バイ・マリオット東京銀座の開業に携わり、2021年1月より現職。

明治、大正、昭和、平成、令和。
5つの時代を歩んできた日光金谷ホテル。
これまでの150年の歩みを未来に繋げるため、「変革」さえも内包しようとしている。
日光金谷ホテルが受け継いでいくもの、そして変えていくものとは。

無二の魅力 金谷ホテルがみせる 150年の時間が紡いだ最上のもてなし

緩やかな時間が流れる
白亜のクラシックホテル
「日光の表玄関」と言われる朱塗りが美しい神橋。そのすぐ横の坂を上ると、日光金谷ホテルの本館が見えてくる。本館正面の重厚な回転扉を押し進むと、まるで時間を遡ったかのような空間が広がる。ちよつとしたタイムスリップ感だ。数えき

日光金谷ホテル

④栃木県日光市上鉢石町1300

☎0288-54-0001

🌐<https://www.kanayahotel.co.jp/nkh/>



1.大正3年のメニューを現代風に再構築した150周年を祝う記念ディナー 2.伝統のフレンチが供されるメインダイニング 3.常時200種類以上のウイスキーを揃えるバー「デザイット」



1



2



3

れないほどの賓客を出迎えたであろう背の高いフロントカウンター、その奥に振り子時計が印象的なロビー、客室へと続く廊下。そのどれもが穏やかな静けさをたずさえ、長い時間を経たただけが持つ独特の雰囲気を出している。

館内を歩くと、「想像の象」「三猿」「眠り猫」など、日光東照宮との縁を感じさせる彫刻が目にとまる。他にも玄関回転扉上の「三つ爪の龍」、小食堂の天井に描かれた花鳥風月、柱頭の牡丹の装飾など、美術館さながらの装飾、調度品が並ぶ。

数多くのホテル事業に携わり、ホテル運営を知り尽くした奥間政宣総支配人は、ここには他のホテルには真似のできないホスピタリティがあると話す。

「日光金谷ホテルは唯一無二のクラシックホテルと言われていますが、それは『積み重ねた歴史の重み』そのものだと思っています。150年の歴史を記憶した建物や調度品、時間をかけて磨きあげられたサービス、そのどれもが日光金谷ホテルの魅力そのものなんです」

これほどの由緒あるホテルである。サービスやスタッフの接客について、さぞ厳格なルールがあるのかと思いきや、サービスに関するマニュアルは存在しないと奥間総支配人はいう。

「150年という時間を重ねたホテルであることを念頭に、それに恥じない行動、サービスを行うこと。お客様には自分の一番大切な人だと

思っ接すること。従業員に伝えていけるのはそれだけです」

確かにどのスタッフも、自然な笑顔と適度にフレンドリーなサービスが緊張感を強まず好印象で、とても心地が良い。この距離感にはマニユアルでは生まれないだろう。創業者金谷善一郎の「もてなし」の精神を理解し実践したサービス。これが150年という時間に培われた日光金谷ホテルの特別な感なのだろう。

「歴史を未来につなぐための「継承」と「改革」

日光金谷ホテルは今、「継承と改革こそ進(新)化」を経営理念に掲げ、館内の一部にデジタルサイネージを導入したり、放送作家の小山薫堂氏を顧問に迎えて過去のレシピからメニューを再現した「百年ライスカレー」を提供するなど、これまでにない新たな試みに積極的に取り組んでいるという。

「我々はいつの日か、日光金谷ホテルを世界最古のホテルと言われる存在にしたいと思っています。そのためには、残すべきものは継承し、変えるべきことには変化を恐れず着手する覚悟が必要だと思っています。お客様のニーズは時代と共に変化します。歴史に胡坐をかいてはホテルを維持出来ません。常にお客様にご満足いただける環境とサービスを考え抜き、クラシックホテルならではの革新を行う。「継承と改革」はクラシックホテルに科せられた大きなテーマであり、時に難しい判断

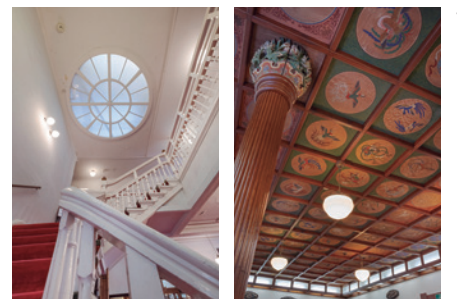
も必要になりますが、それも金谷ホテルだからこそと思いい、皆楽しんでます」

周囲の批判を顧みず、外国人に1宿一飯を供したことからは始まった150年の物語。時代に合わせた変化を受け容れながらも、創業以来の「もてなし」の心を受け継ぎ未来に歩を進める日光金谷ホテル。これからも唯一無二のホテルとして、多くの旅人を魅了し続けていくに違いない。

クラシカルな雰囲気漂うデラックスルーム

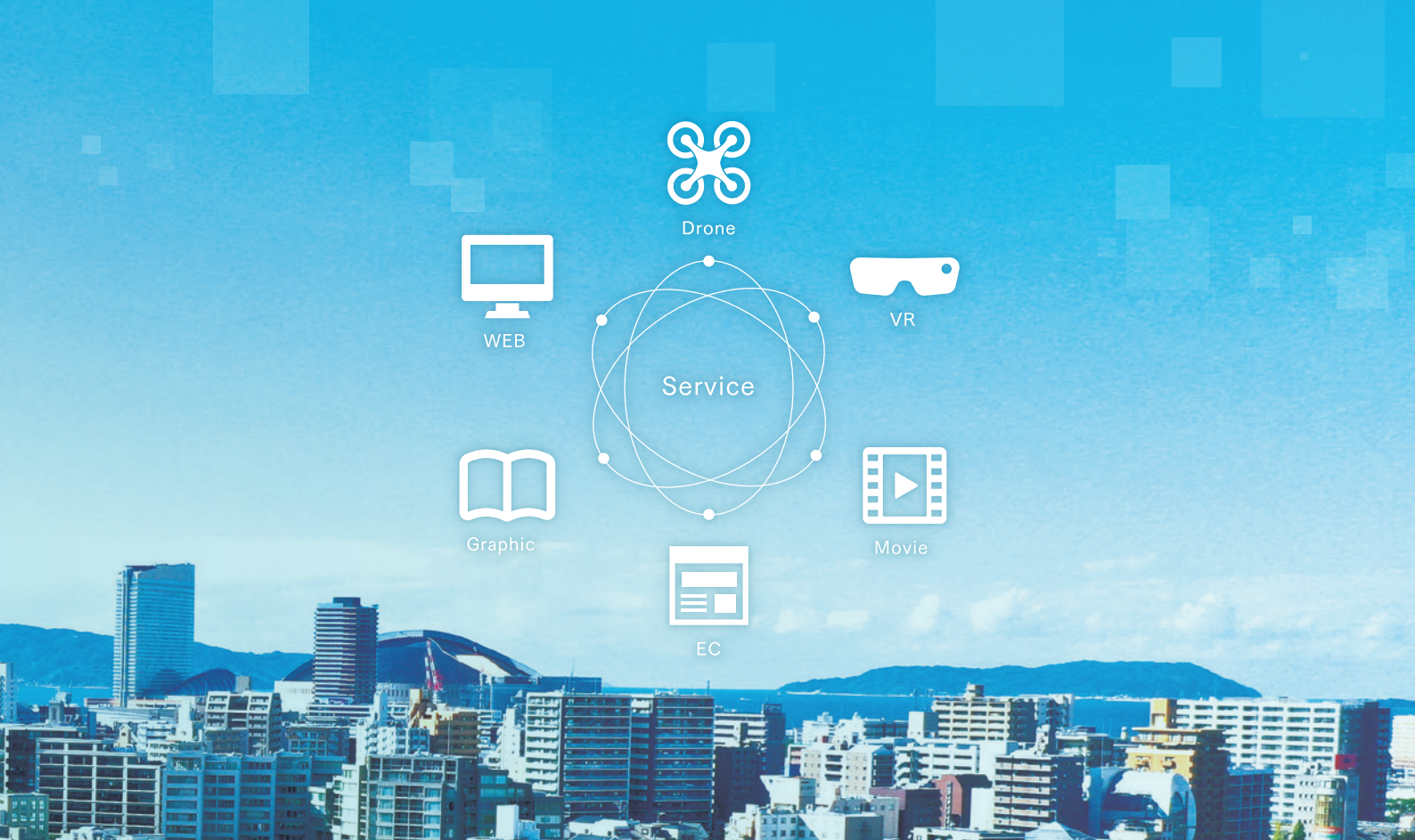


1.かつてのメインダイニング、小食堂の美しい天井画 2.客室フロアを結ぶ螺旋階段の天窓



2

1

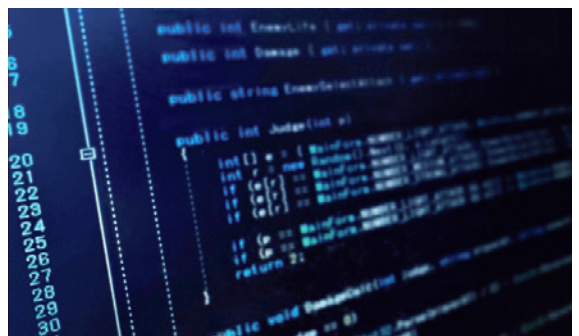


各種デザイン制作をご提案します。

Web site Service

WEBサイト制作

ホームページ制作やLP制作のほか、ショッピングサイト制作など、業種や分野も問わず対応。自社内で「写真撮影・動画撮影・制作」ができるため一貫した制作が可能です。また、内部SEOからWeb広告まで制作後の運用・支援にも力を入れています。



Other designs Service

各種デザイン制作

旅行パンフレット、通販カタログ、フリーペーパー、ロゴ、POP制作など幅広い媒体のデザイン制作を行なっています。



お仕事のご相談・お問い合わせは
お電話またはホームページにて

■お電話にて

092-534-8320

営業時間 / 9:30~18:30 定休日 / 土・日・祝

■ホームページにて

アドネット九州



<https://adnetkyushu.com/>



お客様の未来を創る。

アドネット九州ではWEBページの制作、ドローンによる空撮、PR動画の作成、パンフレット・カタログの企画・デザインなどを行なっております。

お客様のニーズに応えるべく商品の特性を的確にとらえ、常に市場ニーズの動向を把握し、品質・スピード・コスト、どれをとってもお客様の満足のいくものを提供できるトータル・バランス・クリエイティブ集団を目指します。



ホームページ制作・空撮・動画撮影

Drone・Movie Service

ドローン空撮・動画制作

アドネット九州ではドローンによる空撮・動画制作を行なっています。不可能だった形式の撮影を身近にしてくれたドローンですが、飛行可能エリアの問題、届出や資格が必要であったりと手を出しにくい現状もあります。アドネット九州ではお客様の要望を最大限叶えられるよう撮影エリアを選出致します。



VR Service

VR制作

2021年2月より360VR動画の制作・撮影を手がけております。事業立ち上げから日は浅いですが、不動産、旅館、ゴルフ場など多くの実績を積み上げております。お客様のニーズに合わせて、企画立案・撮影・制作までワンストップで手がけます。



ワンランク上の空間で
極上のひとときを…

FUKUOKA

Premium Gourmet

たてやま

大切な時間を紡ぐ
和のおもてなし

”
丁寧かつ華麗な技で
四季を感じられる
創作和食をご提供
”



季節感溢れる一品ひと品からは、四季の移り変わりを感じられる。



福 岡市中央区春吉。中洲川
 端駅よりほど近くに暖簾
 を掲げる和食料理屋「たてや
 ま」。

店主の苗字でもある「たて
 やま」という屋号には、「あり
 のままの自分を表現し、お店
 として体現したい」という想
 いを込められている。たてや

までしか味わえない美味しさ
 を生み出す事が信条と語る店
 主。

素材の持ち味を存分に活か
 す事を大切にされた料理は、そ
 の時々々の食材の状態や特徴に
 合わせ様々な角度からアプ
 ローチ。食材を活かすため最
 小限の味付けで、滋味深さを

また彩りを更に際立たせる
 器にも力を注いでおり、古き
 良き骨董品をはじめ、店主と
 同世代の作家さんが作るもの
 など、時代に捉われないその
 品揃えは、作り手の想いが込
 められたものばかり。味わい
 と共に、その美しさにも触れ
 てみてはいかがだろうか。

落ち着いた雰囲気包まれ
 た店内で大切な人との素敵な
 時間をお過ごしあれ。

たてやま

- ◎ 福岡県福岡市中央区春吉3-16-41
 RAGAZZA2F
- ◎ 092-725-2755
- ◎ 昼 12:00~15:00 (L.O.13:00) ※予約制
- ◎ 夜 18:00~20:30 最終入店 ※予約制
- ◎ 不定休



昔ながらの製法で作られる無添加のものを中心に
 用い、食材の味をシンプルに味わえるように昇華。



西の都太宰府音楽祭2023 6月25日(日)
アンバサダーに米良美一・総合演出徳永玲子



古代日本の西の都太宰府の歴史と異文化交流を音楽芸能を通じて発信します。もののけ姫でおなじみの米良美一をはじめ太宰府を愛するプロの音楽家や、一般の演奏家たちが太宰府に集結し、老若男女が楽しめる音楽祭を開催します。総合演出はテレビでおなじみ太宰府市民の徳永玲子。チケットはお早めに。

【プラム・カルコア太宰府にて】

第1部アマの部(無料) 10:30～
第2部プロの部(有料) 13:30～
前売3,000円/当日3,500円(税込)全席自由 【第2部出演】米良美一・ネオンテトラ・HUE・ドルチェ・寺田蝶美・大宰府連雅会・村屋信久弥

西の都太宰府音楽祭2023事務局

☎090-8394-6562(今村) ☎太宰府市通古賀1-4-1 ☎チケットは右のQRコード「e-プラス」または、チケットぴあ(Pコード:239-820)



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。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5月31日まで



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





見えないものを「心」で書く

佐近先生は、藝術書家として作品を制作する一方で、題字や看板、お酒のラベルなどの依頼を受けたり、書道教室や人生相談で多くの支持を得ていらっしゃいますよね。

ありがとうございます。

書の道を究めようと思ったきっかけを教えてください。

実は書道は苦手だったんです。自分の思い通りに書けないのでしっかり教わろうと思ひ、書家である母の姿を見ながら練習しているうちに書道が好きでたまらなくなり、今に繋がっています。

私は字が上手ではないですが、大人でも美しい字を書けるようになりますか？

ええ、大丈夫です。ただ大人になるまでに「癖」がついてしまっているの、それを一旦リセットして正しい書き方を覚えれば誰でも美しい字を書けるようになります。実際に、独自のメソッドを使っているうちに、半年で目覚ましく変わります。

佐近 溪雪

九州、東京、大阪、長野、金沢で個展を開催。2013年から2018年まで、中国、ニューヨーク、イギリス、フランス、イタリアなど海外でも開催。いずれも大きな反響を得ている。



抽選で30名様に作品集『溪雪の世界』をプレゼントいたします。

アトリエ遊我

●080-6424-8152 ●10:00～20:00 ●不定休
●福岡県福岡市中央区警固1-15-51 Rich Stage 405



作品を拝見すると、神仏や神獣、縁起の良いものに関連した作品を多く制作されていますが、なにかスタイルやコンセプトはありますか？

「見て元気が出ること」「読めること」というのを大切に制作しています。字は無意識に読んでもしまうものなので、漢文や和歌などの難しい題材や、暗いネガティブな言葉は使わないようにしています。明るく仕事に出掛けたり、家に帰ってホッとしたり、いつも目にしてもらいたいという気持ちで制作しています。また、作品に動き、立体感がでるように様々な工夫をしています。

噂でお聞きしたのですが、先生はインスピレーションに基づいて制作しているそうですが、インスピレーションが「落ちてくる、あるいは降りてくる」というのはどのような感覚なのでしょう。

夢で作品のイメージが出てきたり、書いたりします。目が覚めるとこんな形だったとか配置はこうだったとか浮かび上がってくるんです。中には高度な技術がなければ書けないものもあって（笑）。夢で見た通りの作品にするためには、日々触れて感じることを大切にしています。

2023年から2024年にかけて先生は、なにか夢や希望、展望などはありますか？

来年は節目の年になるので、次の世代にこれまでの経験や正しい書き方・見方を伝えていきたいです。現在は東京・福岡での個展を予定しておりTVやメディア、講演会などにも挑戦します。作品を手にとって心が少しでも救われる人が増えればいいと思います。まだまだやりたいことがいっぱいあるので、これからも頑張ります。

取材 / 晃成 (俳優・アーティスト)



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18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