

アフルエント

# AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

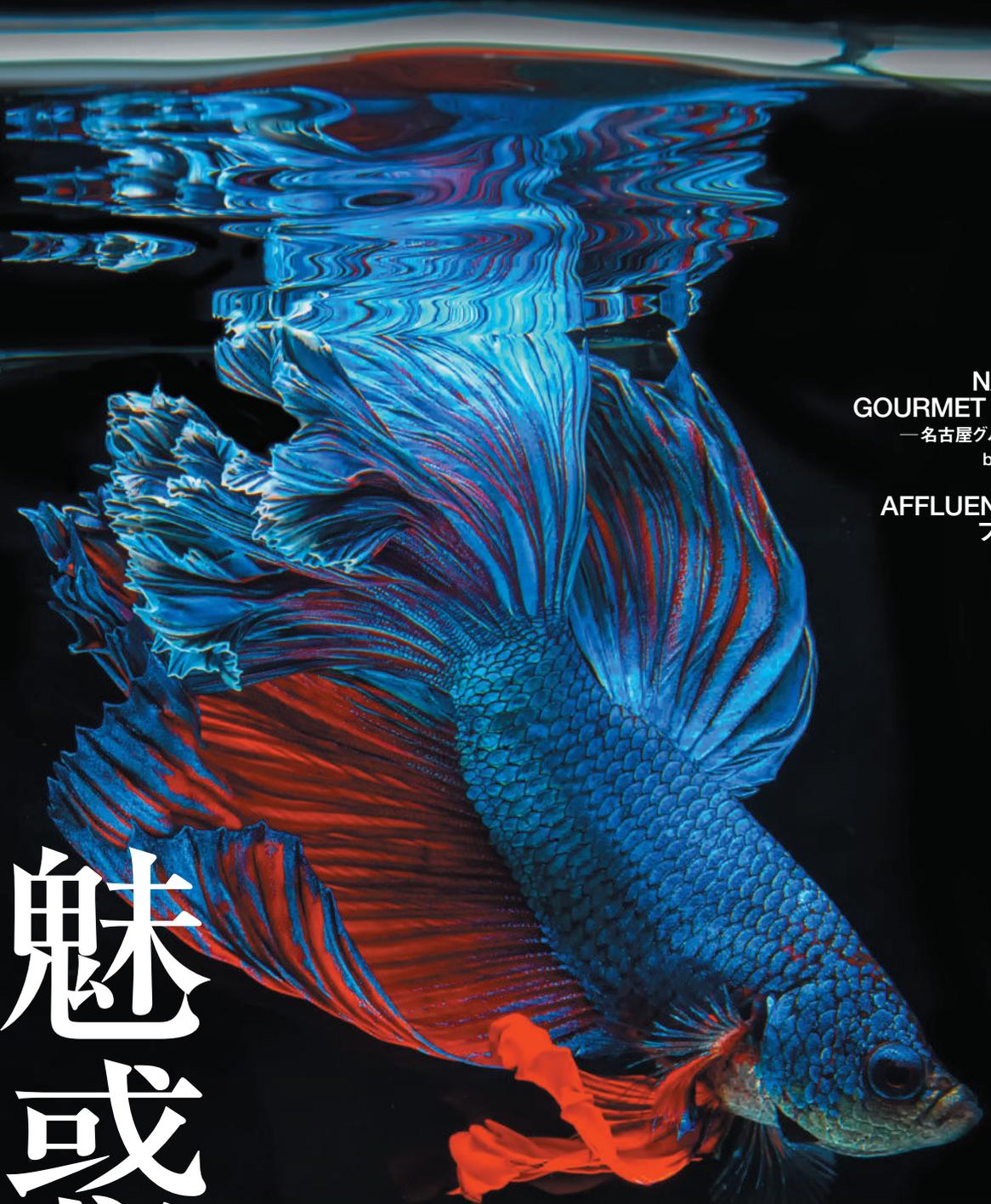
2025 Mar.  
[NAGOYA]

3

アクアリウム  
魅惑の

NAGOYA  
GOURMET BATON  
—名古屋グルメバトン—  
bistro La vie

AFFLUENTからの  
プレゼント



モデルハウス  
見学の自由。

Freedom!



＼ 見学时アンケート不要 /

# モデルハウス勝手に見学DAY

小牧・大府・西尾・豊橋南会場で開催

事前予約不要！センターハウスで当日受付

中京テレビハウジングで  
年間**3500**※組  
以上参加の人気イベント

※2022年1月～12月4会場合計

「まだ具体的に考える前だけど参考程度に見ておきたい」というこれからの方にも、「現在検討中でいろいろな会社を短時間で見比べたい」という今すぐの方にもピッタリな一斉自由見学会です！

詳しくは  
こちら

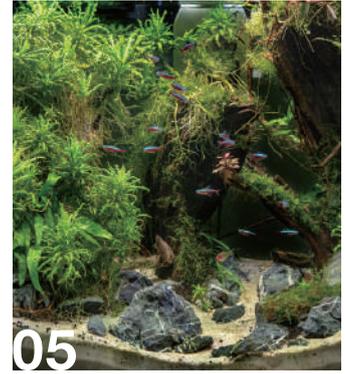


<https://35s.co.jp/chukyotvh/>

中京テレビハウジング 検索

Special

05 魅惑のアクアリウム



05

Present

04 AFFLUENTからのプレゼント

Gourmet

10 NAGOYA GOURMET BATON  
名古屋市千種区/bistro La vie



10

Regular

14 PREMIUM GALLERY



04

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



2025年3月発行

Publisher 後藤一俊 Editor 鳥本真央  
Producer 羽田野勝徳 Designer 奥富沙和  
Chief Editor 宮西貴久 松本健司  
Cover Photo Digital Art StudioTH/Shutterstock.com

編集・発行/株式会社中広  
名古屋市千種区名駅1-1-1 JPタワー24階  
編集協力/株式会社affluent

広告掲載・チラシ折込・誌面内容のお問合せ  
052-571-2139 (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2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。

株式会社中広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中広で管理し、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/株式会社中広 名古屋SP部 ◎個人情報に関する苦情・問合せ窓口/株式会社 中広 個人情報保護管理室 室長  
お問合せ 052-571-2139 (平日10:00~18:00)

経営者のみなさま必見!



ネットワークカメラ



垂直回転 180度

水平回転 360度

スマホでリアルタイムに見守る

外出先で  
オフィスで  
店舗内で



簡単設置 コンセント、Wi-FiがあればOK  
レンタル料/1台 (月額) 1,100円

お申込・お問合せはこちら (個人のお客様はお申込みできません)





1組  
2名様

1.古宇利島の海が目の前に広がる広い庭とツイン客室のリビング。2.ツイン寝室。琉球畳の畳間に布団を敷けば、4名まで宿泊可能。3.夕朝食はそれぞれ、沖縄の昔ながらの家庭料理をお手本にした3種類から選ぶことができ、客室に届けられる。



## YAWN YARD Kouri Island 「ツイン」ペア宿泊券(1泊2食付)

各地の気候風土や生活美学を活かしたユニークな滞在を提供するホテルブランド・泊まれる庭「YAWN YARD」。その第一号が2024年9月、沖縄・古宇利島に誕生した。(sea)と(hill)2つのエリアに分かれた8つのヴィラは、プール付きや専有庭付きなど、それぞれ異なる空間が広がる。ダイニングは空や海を近くに感じる半屋外に配され、ベッドルームには心地よい海風が通る。海に沈む夕日を眺めて眠り、朝は早起きして海に行くのもいい。ぜひ静かな古宇利島を独り占めして。

宿泊券利用期限：2025年11月30日(日)迄 ※除外日あり

☎0980-56-1128

④ (sea) 沖縄県国頭郡今帰仁村古宇利1837  
(hill) 沖縄県国頭郡今帰仁村古宇利1792-1

⑤ 那覇空港より車で約90分

🌐 <https://www.kourisland.yawnyard.com/>



6名様

## ZINUS 「Traditional-Gel 枕」

全世界累計1500万枚以上のマットレス販売実績をもつ「ZINUS」。「Traditional-Gel 枕」は、同社のマットレスに使われる天然緑茶成分配合のメモリーフォームに、体温調節ジェルを注入した低反発枕。頭部の熱のこもりを軽減し熱気の循環を促進させ、一晩中快適な眠りへと導く。簡単に取り外せる付属のカバーは、風通しが良く柔らかな肌触りの3層ニット生地。素材からすべての製造工程で欧州のOEKO-TEX認証などを取得しており、安全性も万全だ。

価格：4,950円(税込) サイズ：幅60×奥行40×高さ12.7cm

ZINUS JAPAN株式会社 🌐 <https://zinus.jp/>

# Present

AFFLUENT 2025 March

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



各色1名様

## エレコム 「DENTNICS デンタルウォッシャー」 (ブラック/ホワイト)

パルスジェット水流で食べかすや汚れを落とすデンタルウォッシャー。水流はハード、ソフト、リズム、ポイントの4つのモードから好みに合わせて選べる。タンクレスタイプだから軽量・小型で持ち運びやすく、タンクの丸洗いもできて衛生的。置くだけで充電できるワイヤレス充電スタンドにすべてのパーツを収納でき、洗面台周りをスッキリ使えるのも嬉しい。歯磨き後の使用がおすすめ。

価格：14,750円(税込)

エレコム株式会社

☎0570-084-465(10:00~19:00)

🌐 <https://www.elecom.co.jp/>

## サントリージャパニーズクラフトジン 「ROKU〈六〉」700ml

発売以来、世界60ヶ国以上で愛される、サントリージャパニーズクラフトジン「ROKU〈六〉」。使用されているボタニカルは、ジュニパーベリーなどジンの伝統的な8種と、桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子など日本ならではの6種。繊細な職人技で完璧な香味バランスを追求し、スムーズな口当たりと上品な味わいが魅力の本格クラフトジンだ。今ならソーダ割に塩抜きした桜の花を添えるなど春らしいアレンジもおすすめ。

価格：4,400円(税込)

サントリーお客様センター

☎0120-139-310(平日9:30~17:00)

🌐 <https://www.suntory.co.jp/wnb/rokugin/>



8名様



下記URLまたは左記QRからご応募ください。

<https://afflu.jp/present-nagoya/>

※締め切りは2025年4月20日(日)

※プレゼント応募は(株)affluentにて承ります。



# 魅惑の アクアリウム

優雅に泳ぐ魚を眺めることで“癒し”を感じたり、また生命の尊さを改めて感じるきっかけになったり……  
メリットが多いアクアリウム。毎日をより充実させるためにも、  
自宅に水槽を設置し、美しい魚たちを身近に感じてはいかかだろうか。

Edit&Words\_POW-DER. Illustrations\_MASARU OTSUKA.

# 水

水槽で魚や水草を育てるアクアリウムは近代的な趣味と思われがちだが、日本では昔から鉢や水盤に金魚やメダカを入れ、涼やかで優雅な姿を愛でていた歴史がある。昨今は水槽や濾過器（フィルター）などの設備が進化。また、飼う魚のバリエーションも以前より増え、楽しみ方が拡充したこともあって、アクアリウムの人気が急騰している。

そこで、アクアリウムの設備や道具はもちろん、魚の習性や飼い方などに精通している『東京アクアガーデン』にアドバイスをいただいた。飼いやすい魚から水槽のサイズ、設備、エサなど、初心者が最低限知っておくべき事柄を解説。さらにお薦めの観賞魚も厳選してご紹介。

それらを参考にして、自宅にアクアリウムを設置してみると良いだろう。美しい魚たちが泳ぐ姿を觀賞すれば、心が癒され明日への活力が生まれるに違いない。

## 美しい魚たちを愛でて 心をリラックス&リフレッシュ!

### アクアリウム初心者のためのQ&A

Q1. 初心者にはどんな魚がお薦めですか?

A. ベタなどの淡水熱帯魚がお薦め

アクアリウムで楽しめる魚は多種多様だ。中でもお薦めなのは、水質や温度管理が比較的簡単な淡水熱帯魚だ。それもグッピーやネオンテトラなどの小さい魚ならば、水槽などの設備が小型ですむため、設置や水換えが容易になる。特に、綺麗な色合いと大きな鱗が特徴のベタは、非常に丈夫なので初心者にとってつけた。



種類	飼いやすさ	解説
淡水熱帯魚	★★★★☆	小さい淡水熱帯魚は丈夫な種類が多い。また、体長が小さいから水槽が小さくて済むので、水道や電気料金がリーズナブル。エサ代が少額なのも嬉しい。
淡水魚・観賞魚	★★★★☆	金魚やコイ、フナなどは飼い始めは小さくても、すぐに大きくなってしまふ。成長するに従って中型～大型の水槽が必要となるため、初心者には意外と大変なのだ。
海水魚	★★☆☆☆	アニメ映画でカクレクマノミやナンヨウハギが、一躍人気になった。しかし、海水魚は塩分濃度を常にチェックしなければいけないので、やはり初心者にはハードルが高くなる。
水草	★★☆☆☆	ここ最近、“通”なアクアリウムファンの間で、魚ではない「水草」が人気急騰中。だが、水質と日照（ライト）時間の管理が難しいうえ、繁茂後の手入れに手間がかかるので、難易度は高め。



## Q4. 必要な装備を教えてください

### A. フィルターとライトは必須

水槽を設置する際には、水を綺麗にして酸素も供給する濾過器と、魚や水草の発育のためのライトは必須。その他に水温を一定に保つヒーターや、水槽を置く専用の台なども必要だ。さらに飼育中には、水底のゴミなどを取るための小さな網や水換え用のポンプ、水槽内の壁面の苔を取るヘラといった小物もあった方がよい。水槽購入時に、ショップのスタッフに相談すると良いだろう。



写真右 / 濾過器は水槽の縁の外に掛ける外掛け式が便利。写真は「SLIM FILTER DC-Xシリーズ」(オープン価格)。写真左 / 3色パワーLEDで魚と水草を鮮やかに見せる「CLEAR LED POWER IIIシリーズ」(オープン価格)。  
 © ジェックス @http://www.gex-fp.co.jp/

## ONE POINT ADVICE

### まずは「初心者セット」でトライ!

アクアリウムを始める際には水槽、濾過器、ライト、小物など、“揃えなければいけない物”が多い。それらを水槽のサイズや水容量にいちいち合わせて買い揃えるのは、初心者にはハードルが高いかもしれない。そこで、専門店やメーカーなどで用意されている必要最低限の設備&アイテムを揃えた、「初心者セット」から始めるのも手だ。そこから徐々に自分好みに仕上げていくという方法もある。



60cmガラス水槽、上部濾過器(濾過材2つ付)、LEDライト、ガラス蓋、カルキ抜き、水質調整材がセットになった「マリーナ600BKST LED&デュアルクリーンセット」(19,800円/税込)。  
 © ジェックス @http://www.gex-fp.co.jp/

## Q2. 水槽はどれくらいの大きさが良いですか?

### A. 小型(30~60cm)が扱いやすい

水槽にはガラスやアクリル樹脂などを貼り合わせたり、各辺をフレームで固定したりするタイプがある。サイズは大別すると小型(長辺30~60cm)、中型(長辺90cm前後)、大型(長辺120cm以上)の3つに分けられる。初心者は設置や水換えがしやすい小型水槽で、グッピーやベタなどの小さな熱帯魚から始めると良いだろう。



マリーナ幅60cm水槽 MR600BSKT

サイズ: 幅約60×奥行約30×高さ約36cm 水容量: 約57L  
 材質: ガラス(3mm厚) 価格: オープン価格  
 © ジェックス @http://www.gex-fp.co.jp/

## Q3. エサは何が良いですか?

### A. 配合飼料がベスト

エサはイトミミズや赤虫といった生餌いきるとそれを冷凍にした「生エサ」、いろいろな栄養素を効果的に配合した「人工エサ」がある。初心者には保存と給餌が楽な人工エサがオススメだ。また、人工エサには水面に浮く「浮上性」とゆっくりと底に沈む「沈下性」の2タイプがあるので、飼う魚の種類・習性によって選びたい。



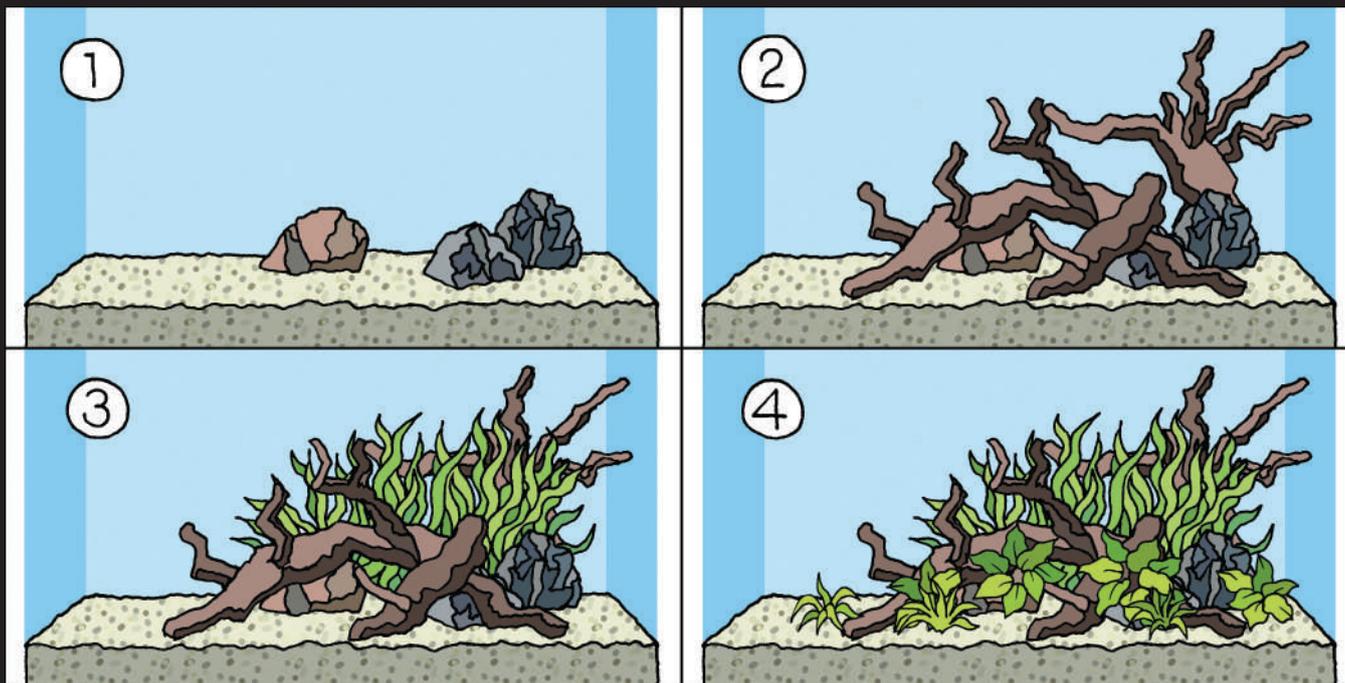
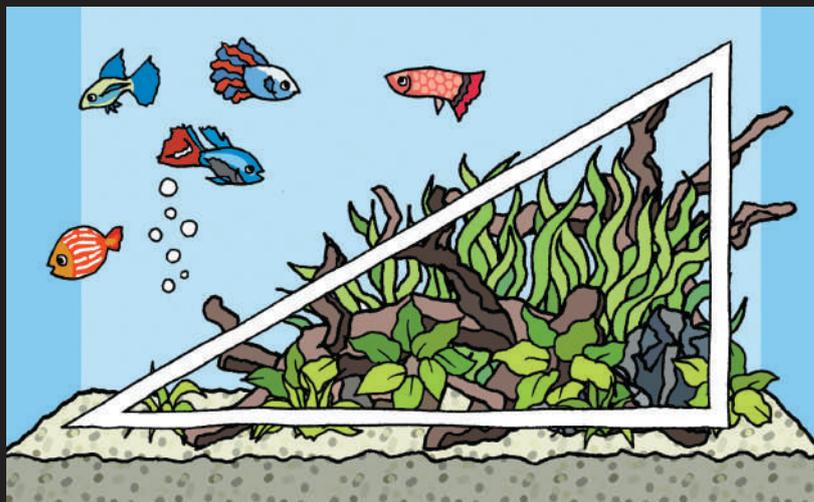
人工エサは種類がさまざま。熱帯魚専門店やホームセンターなどで、好きなエサを選んでいろいろ試すのも楽しみの一つだ。

## Q5. 上手な水槽のレイアウトを教えてください

### A. 「三角構図」がおすすめ

岩や流木、水草を自在に配置し、魚を鑑賞しやすいスペースを作りつつも、魚が隠れることができる場所も確保すること。これが理想のレイアウトだ。そして、水槽が美しく見えるレイアウトとしておすすめなのが、水槽の左右の片側を頂点として、反対側へ傾斜をつける「三角構図」だ。

1.底に岩や石をランダムに置く。2.岩や石の間に流木を配置。片側を頂点に反対側へ向かって低くなるようにするのがコツだ。3.水槽の奥側に、流木の高さに合わせて水草を植える。4.流木の手前に、背の低い水草を植える。



### ONE POINT ADVICE

## 簡単にアクアリウムを楽しみたいのなら「水槽レンタル」が安心!

「魚は飼いたいけど設置や世話などに自信がない」という人には、熱帯魚水槽のレンタル・リース・メンテナンスなどを行うサービスがおすすめだ。例えば関東圏から関西や北海道まで対応可能な『東京アクアガーデン』なら、60cm淡水魚水槽を月額18,800円（税抜）～（水槽一式のレンタル、月1回のメンテナンス、エサなどの消耗品、生体補償などを含む）でレンタルすることができる。

#### 東京アクアガーデン

熱帯魚・海水魚の水槽レンタルを通じ、人々に“癒しの空間”を提供。大手企業のオフィスや病院、ホテルなどの他、個人宅にもニーズに合わせてアクアリウムを設置している。

©0120-496-444    <https://t-aquagarden.com>



# 厳選！初心者お薦め 観賞魚図鑑

※魚の価格は大きさや個体、ショップによって異なります。



## ベタ

コレクション性の高さと飼いやすさが人気

ベタはこまめな水換えと水温管理を行えば、濾過器が無くても飼えるので、初心者には最適な熱帯魚。また、品種改良が盛んに行われてきたこともあって、鱗の長さや色、体色が豊富なことも人気の理由だ。シンプルな種類で、1匹700円ほど。

## メダカ

愛くるしさで丈夫さで根強い人気を誇る！

メダカは涼しげで可愛い見目は裏腹に、かなりの低水温・高水温にも耐える丈夫な魚。また、原種のクロメダカ以外に、黄色いヒメメダカや朱赤系の楊貴妃など、種類が多いのも魅力だ。価格はクロメダカ1匹で、50～80円ほど。



## ネオンテトラ

まるでネオンのような煌びやかさが魅力

キラキラと光沢のある美しい魚体が魅力的なネオンテトラも、丈夫で飼いやすいことから初心者にお薦めの魚。群泳させると美しさが際立つので、60cm水槽で20匹ほど飼うのも良いだろう。価格は10匹で1,000円ほどと、お手頃なもの嬉しい。



## ディスカス 希少種は10万円以上のプレミアム性がマニアを魅了

円盤状の独特な魚体を鮮やかな色と柄が飾る、威風堂々とした姿が魅力。複数匹での飼育が望ましいため（水槽も大きくなる）、難易度はやや高めだ。ベーシックな種類で1匹3,000円ほどと高価格なので、慣れてきたらトライしたい。

## コリドラス

ひょうきんな表情が心を癒してくれる！

日本では見慣れないユニークなフォルムと、色や柄の豊富さから多くのアクアリウムファンを魅了。また、水槽の底近くを泳いで、水底に溜まったエサを食べる習性も人気の理由だ。価格は種類によって異なるが、1匹600円ほどからある。



## アロワナ アクアリウムに慣れたらぜひ飼ってみたい

肉食の大型魚は、マニアの間で大人気。特に最大で100cmほどに成長するアロワナは、メタリックな光沢のある鱗や艶かしい魚体の色味が多くのファンを魅了している。価格はシルバーアロワナの若魚（30cm前後）で、7,000円ほどだ。

美食のバトンを受け継いで



NAGOYA  
*Gourmet Baton*  
名古屋グルメバトン

11



高下 哲矢さん

豪快。でも奇を衒わないシェフのお料理と心地よいソムリエさんのサービス。お二人の空気感がとても素敵なお店です。



岩本 秀彦さん

# ビストロの醍醐味を知る 料理とワインと楽しい時間を

## bistro La vie

びすとらうい/池下

フランスの郷土料理をベースにしたシンプルで力強い料理はカジュアルな価格と本場さながらの圧倒的なボリューム感が魅力!豊富なアラカルトとフランスワインを楽しむ大人のビストロへ。



フランス産  
鳩のロースト

ローストした肉厚な鳩と根菜を立体的に盛り合わせてボリューム感のある一皿に。



カジュアルな雰囲気、日常使いにもぴったり。オープンキッチンのカウンター席とカーヴのような半個室席もある。



1. 自家製シャルキュトリーは10種類を盛り合わせに。プチプチとした粒感で優しい酸味の手作りマスタードも好評。写真は二人前。写真は二人前。2. 焼きナスとピーツのマリネを合わせた「氷見のプリのカルパッチョ」1,848円。3. 鳩のローストにはブルゴーニュのジュヴレ・シャンペルタン27,280円がおすすめ。フランス産のワインはグラス1,298円〜、ボトル5,258円（すべて税込）。



**bistro La vie**

◎ 千種区高見2-7-10 池下ハクレイビル1F  
 ◎ 052-734-7979  
 ◎ 17:00〜24:00  
 ◎ 日曜  
 ◎ ディナー7,000円〜

**池** 下駅を背に夜道を北へ進むとオレンジ色の温かな光と賑やかな雰囲気に包まれた「ビストロラヴィ」がある。店名に使われる「vie」はフランス語で命、生活、人生などを意味し、「食事に5時間かけるフランス人のように、料理とワインだけではなく、時間を気にせず楽しい時を過ごしてほしい」とオーナーシェフの若本秀彦さんは優しい笑顔で話す。料理はアラカルトが主流で牛ホホ肉の赤ワイン煮込みといったビストロの定番料理や、白インゲン豆を煮込んだカスレなどのフランス郷土料理、血を使った伝統的なソーセージ「ブーダンノワール」を鹿で作るなど、その季節ならではの素材を活かした料理も楽しみの一つだ。

「羽まるごと使った「フランス産・鳩のロースト」5,478円（税込）は赤身の力強い味わいを活かすため、火を入れすぎずロゼ色に。ソースは鳩のガラや心臓、フオンドボーやポルト酒などを加え、凝縮した旨みと甘酸っぱい味わいが食欲を誘う。「シャルキュトリーの盛り合わせ」一人前2,178円（税込）も同店の名物メニュー。パテ・ド・カンパーニュや鴨の生ハム、ソシ・ド・ジャンボン、白レバーとフォアグラのパテなど10種類を盛り合わせ、パテ・ド・カンパーニュは豚肩肉の塊を加えて肉肉しい食感にするなど、自家製だからこそ打ち出せる味わいを表現する。

ワインはブルゴーニュ、ボルドー、アルザス、ラングドッグなどフランス各地のワインをセレクト。「きめ細やかな肉質のフランス産の鳩のローストにはブルゴーニュのジュヴレ・シャンペルタンの上質なタンニンが合いますね。郷土料理とその土地のワインをぜひ楽しんでください」とソムリエの森崎郁夫さん。ポリウムある料理とワイン、アットホームな雰囲気に魅せられ足繁く通いたくなる一軒だ。

**PROFILE**

1980年、三重県出身。大学卒業後、アルバイトで入ったフランス料理店がきっかけとなり料理の道へ。名古屋・国際センターのドイツ料理店「ゲンゲンバッハ」（現在閉店）でシャルキュトリーなどの製造技術を習得。2017年に独立開業。



membership bar



byaku-ran

白蘭

# メンバーだけが享受できる ブランデーとアートのマリアージュ。

繁華街の喧騒を避けて「新栄駅」の近くに

2023年7月にメンバーズ・バーとしてオープン。

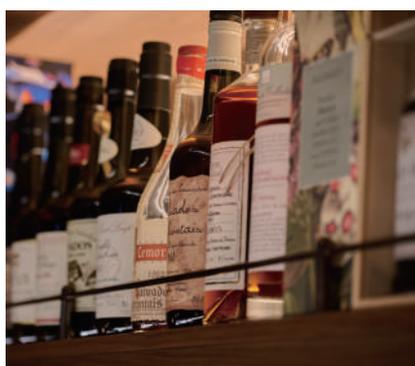
あえて開店を待ってから制作をスタートさせた

「陶板アート作品」が、このたび完成いたしました。



幸いなことに開店当初から素晴らしい会員のみなさまにお会いすることができましたが、そこに甘んじることなく、選ばれたみなさまに本当にふさわしい、より上質な空間とサービスの提供を目指して研鑽を積んでまいりました。

ウイスキーはもちろんのことブランデーを中心としたバックバーの充実、シガーやパイプの適切な対応、そしてオープン1年を経て、瀬戸を代表するアーティストの陶板アートが完成し、まさに選ばれたみなさまの五感に訴えることができる空間が完成いたしました。



特にブランデーに  
こだわったご提案

3大ブランデーの産地であるコニャック・アルマニャック・カルヴァドスを中心に切り揃え、その中でも特徴のある地域のものもご提案いたします。ブランデー初心者の方にも飲みやすいものから、上級者の方にもご満足いただけるラインナップを揃えております。



名古屋で貴重な  
シガーバーとして

ドミニカニカラグアの葉巻を始め、輸入が難しくなりましたキユーバ産葉巻も積極的に取り扱っております。会員のみなさまの葉巻やパイプのお預かりサービスも好評で、名古屋において葉巻やパイプを楽しめる貴重な場所として、ゆつたりとした時間を過ごしていただけるような空間をご提供いたします。

byaku-ran

明治時代にはブランデーを「白蘭地」という漢字で表していました。そこからインスピレーションを得た店名の「byaku-ran」には、白い蘭のようにお客様をお迎えしたい私たちの気持ちもこめています。



# このバーの本質を 表すかのような陶板の作品

店主・原田智が、加藤圭史先生に  
お話を伺いました。

店主・原田「この度は作品を制作  
いただき誠にありがとうございます。  
実際の制作もお手伝いさせ  
ていただき、私にも愛着のある作  
品になりました。」

加藤先生「陶器というものは、西  
洋においては非常にステイタスのあ  
るものです。愛知県に住んでいると

身近に感じるのですが、日本全国  
ではどうかというと、これもまた貴  
重なものと言えると 생각합니다。」

「私は6代目になります。作  
助窯は代々引き継がれた黄瀬戸と  
織部という釉薬で伝統的な手法で  
制作しています。」

「この伝統的な手法で、世界中や  
日本全国からのお客様に対して、  
このバーならではのオリジナルな作  
品ができたのではないかと思います。」

ます。」

原田「少し照明を落としたお店  
の中では、バックバーとこの作品が  
一番目立つようになっており、会員  
のみなさまにも関心を持っていただ  
くことが多くあります。瀬戸のも  
のかと聞かれることもあり、会員の  
みなさまの感受性にも感銘を受け  
ております。」

加藤先生「私は工芸家ですので、  
私の作品は必ず使っていたたく方  
とのコミュニケーションからスタート  
します。このバーでは、白い蘭、プ  
ラデー、シガーというモチーフがあ  
り、実際に営業を開始されてから  
の雰囲気や設置場所の照明などが  
提示されました。それからスケッ  
チを何度かお出ししてディテールを  
詰めていきました。」



作助窯・加藤圭史先生作「Sillage」



左:原田智 / 右:加藤圭史先生

**作助窯 加藤圭史先生**  
1968年 五代 加藤作助の長男として愛知県瀬戸市に生まれる  
1995年 愛知県立芸術大学大学院美術科彫刻専攻修了  
**現在**  
(公社)日本工芸会準会員・東海支部幹事  
瀬戸陶芸協会理事  
愛知県立芸術大学非常勤講師  
愛知県登録無形文化財保持者

原田「スケッチを拝見して、黄瀬  
戸の明るさや織部の部分の大きさ  
などを決めるのに戸惑いがありま  
したが、実際に設置された作品を  
見て感動しています。」  
加藤先生「作品を形作る段階で  
は、お店の照明を想定して作業場  
の光を調整していました。」  
原田「そうなんです！ 作品の  
陰影の素晴らしさは、そのような作  
り方で表現されているんですね。」  
加藤先生「今回の作品は、見る  
人との距離が近いという特徴もあ  
ります。釉薬の様子や銅の成分が  
飛んで現れた濃い紫の部分など、陶  
器の持つ偶然性の面白さが近くで  
見ていただけるようになっていま  
すので、実際に見ていただき楽しんで  
いただけたら作家としては嬉しく  
思います。」

## 「byaku-ran」会員システムの ご紹介

ご入会: 既存会員様のご紹介が必要です。  
入会金: 30,000円(税別) ※年会費はいただいておりません。  
ご予約: 余裕を持って楽しんでいただくためにお勧めしております。  
ご来店方法: 顔認証システムを導入しており、認証された方と同伴の方のみが入店可能でフリーのお客様は入店できません。

## 陶板アート作品完成記念 会員募集のご案内

「陶板アート作品」の完成を機に、是非当店を体験していただきたいとの思いで、新規会  
員を募集させていただきます。ご興味をお持ちの方は右記2次元コードよりお問い合わせ・  
ご来店予約をお願いいたします。  
※ご入会には審査がございます。



お問い合わせ



「byaku-ran」HP

会議も講義も商談も必要なすべてをこの1台に  
ミーティングボードならMAXHUB



【モニター協力キャンペーン】

日本で一番売れているIPFの「MAXHUB」を10社限定で40% OFFの特別価格でご提供いたします。  
※キャンペーンには条件がございます。ショールームで実機体験も可能です。詳しくはお問合せください。

「MAXHUB」は電子ホワイトボードやビデオ会議、データ共有など、利用者の相互コミュニケーションを可能にするためのあらゆる機能を持ち、ホワイトボードアプリがWindowsで動く唯一のIFP(インタラクティブ・フラット・パネル)。

株式会社中広 MAXHUB名古屋ショールーム

☎052-571-2139 ☎9:00~18:00

📍名古屋市中村区名駅1-1-1JPタワー名古屋

📅土日祝祭日 🌐<https://maxhub.chuoco.jp/>



MAXHUB 中広 🔍

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

## Panasonic『LUMIX S5M2』



新たな表現への挑戦を、最新のテクノロジーでサポートするフルサイズミラーレス一眼カメラ。現在、「春先撮りキャッシュバックキャンペーン」を実施中です(～2025/3/16)。この機会に検討してみてもいい。

### 1963年創業のカメラ専門店

パナソニック家電製品正規販売店。思い出を残す大切な道具であるカメラを丁寧に取り扱っています。

### カメラのミツバ

☎052-551-0536 ☎9:00 ~ 19:00

📍愛知県名古屋市中村区西区那古野2-7-19

📅土(第1土)最終土(営業)・日・祝 🌐[camera30a.jp](http://camera30a.jp)



カメラのミツバ 🔍



丁寧なサポートで理想の暮らしを提案

## 理想の空間で、人生最良のひとときを。

大塚家具が提案するのは、単なるインテリア選びではなく、暮らしそのものをデザインする喜び。ショールームでは、人気のインテリアブランドを豊富に取り揃え、実際に見て触れて・体感しながら選べます。さらに、専門知識を持つアドバイザーが、理想の暮らしづくりをきめ

こまやかに徹底サポート。購入後も長く安心してお使いいただけるよう、アフターケアにも対応しています。自分らしい暮らしをデザインし、豊かな人生を楽しむための住まいへ。大塚家具がその一歩をお手伝いします。

### INFORMATION

#### 「家具・家電まとめ割」

上質な空間には、家具と家電の調和が欠かせません。「家具・家電まとめ割」は、家具と家電を同時にお買い求めいただくことで、購入金額に応じてお買上げ金額から割引されるサービス。一緒に選ぶことで、統一感のある快適な住空間を演出。理想の暮らしをかたちに、大塚家具ならではのサービスです。



### IDC OTSUKA 名古屋栄ショールーム

☎052-951-4321 📍愛知県名古屋市中村区東栄1-14-27 📍栄駅:4A出口 徒歩約7分(地下鉄名城線、東山線) ☎10:30~19:00 📅無休(年末年始を除く)

大塚家具 名古屋 🔍



洗濯を簡単に。手間いらずの清潔さを



# Laundry Made Easy

What's "Wash&Fold"?

水洗い(WASH)・乾燥を経て手畳み(FOLD)し、お客様のもとにお返しします。

1 お預かり Pick up



ランドリーバッグに洗濯物を詰めて出します。

2 洗濯・乾燥 Wash&dry



お客さま毎に個別でお洗濯。プロの乾燥でふわふわに。

3 手だたみ Fold



プロのスタッフが一点一点、丁寧に手だたみます。

4 お届け Delivery



ビニール袋に詰めて軽く圧縮してから、ランドリーバッグに入れてお届けします。

Service For Company

企業様向けサービスのご紹介

これまで培ったサービス技術を企業様向けに展開いたします。

洗濯を外部委託することによって、多くの労力や時間的な縛りから解放され、その分を他の業務に回すことで生産性の向上にお役立ていただけます。業種によって利用法は様々、量の多少は問いません。

洗濯物がある店舗や事業者の方は是非一度ご相談ください。[相談・見積無料]

ご注文の流れ  
ご利用実績



まずはお問い合わせください

**WASH&FOLD**  
名古屋星ヶ丘店

〒465-0085

愛知県名古屋市中区西山本通2-9-2

**052-439-6103**

営業時間10:00~22:00 年中無休

メールはこちら

[h-nagoya@wash-fold.com](mailto:h-nagoya@wash-fold.com)

主な対応エリア / 中区・東区・千種区・名東区

※それ以外の地域はご相談ください

問い合わせフォーム



本物にこだわる  
上質な住まい

「美しさ」と

「機能性」を

追求した住まい。

日々の生活が

上質な時に変わる、

トップグレードモデル

Vシリーズ。

住まいはあなたの

美意識を映し出す鏡。

好きなモノ、

心惹かれるモノに

包まれる

心地良い暮らしが

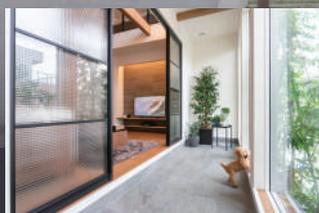
ここにあります。

Cleverly home



#### Living

一見男性が好きなアイアンも、木目と合わせ、柔らかく品のある空間に。



#### Garden

インナーガーデンはテラスに繋がり、愛犬との生活もストレスフリーです。



#### Kitchen

毎日の家事を「作業」から「楽しみ」に変えてくれる、キッチンデザイン。



#### Japanese room

間接照明と木目による、気品に満ちた重厚感溢れる空間。

※上記掲載モデルは蟹江展示場となります。まずはお気軽にお近くの展示場へお越しください。

## クレバリーホーム

ひとクラス上の住まい

愛知県内の7展示場にお気軽にお越しください。

営業時間 AM9:00~PM6:30 水曜日定休



#### クレバリーホーム蟹江店

〒497-0051 海部郡蟹江町北新田1丁目60番  
(CBCハウジング蟹江インター住まいの公園内)  
TEL0567-96-0088



#### クレバリーホーム長久手店

〒480-1103 長久手市岩作長鶴50  
(CBCハウジング長久手住まいの公園内)  
TEL0561-56-7766



#### クレバリーホーム小牧中央店

〒485-0016 小牧市間々原新田978  
(パワーズ小牧内)  
TEL0568-48-8096



#### クレバリーホーム豊田秋葉店

〒471-0873 豊田市秋葉町3-71  
TEL0565-32-9080



#### クレバリーホーム名駅北店

〒451-0044 名古屋市西区菊井1丁目23-18  
CBCハウジング名駅北  
TEL052-446-6363



#### クレバリーホーム名古屋東店

〒468-0006 名古屋市天白区植田東3丁目1101  
TEL052-806-8096



#### クレバリーホーム東郷春木店

〒470-0165 愛知県愛知郡東郷町清水2-10-4  
TEL0561-41-8847

WEBご来場予約は  
こちら



HPリニューアル!



cleverly-pao.com

施主インタビュー・ルームツアー



クレバリーホーム愛知・名古屋

施工事例をチェック



cleverlyhome8096