

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2025 Jul.
[NAGOYA]

7

日本の夏祭り

一生に一度は見ておきたい

AFFLUENTからのプレゼント

NAGOYA
GOURMET
BATON

—名古屋グルメバトン—
Pes.

TSUWAMONO

—大人の逸品—

VICTORINOX/
エマーゼンシーツール ハントマンライト

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（2022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

Special 一生に一度は見ておきたい

07 日本の夏祭り

Present

05 AFFLUENTからのプレゼント

Gourmet

12 NAGOYA GOURMET BATON

名古屋市西区／Pes.

Things

14 TSUWAMONO —大人の逸品—

VICTORINOX／エマージェンシーツール ハントマンライト

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7月発行

Publisher 高山勇樹 Chief Editor 菊地 学

Producer 森 正太郎 Designer 松本健司

Sales Manager 後藤悠介

Cover Photo Daikegoro / PIXTA (ピクスタ)

編集・発行／株式会社affluent

名古屋営業所／愛知県名古屋市中村区名駅3-26-8

KDX名古屋駅前ビル 13F

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QR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2025年6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
お問合せ ☎ 0120-121-084 (平日10:00～18:00)

IZIPIZI®

PARIS



ONLINE STORE IBe.



<https://ibe-online.jp>

株式会社イデアポート 東京都品川区北品川 1-23-19 GOOD OFFICE 品川 5F Tel. 0120-901-049

五島リトリート ray 「オーシャンビュー露天スーベリア」 (1泊2食付)

長崎県五島列島・福江島に静かに佇む「五島リトリート ray」は、唯一無二の滞在体験ができるホテルと認められ、2024年「ミシュラン1キー」を受賞した特別な宿。客室の大きな窓からは壮大な青い海が広がり、露天風呂では潮風や波音に癒されながら、24時間入浴を楽しめる。食事は、五島の海の幸や野菜をふんだんに使った郷土料理で、特大の伊勢海老や、希少な五島牛も堪能できる。開業3周年を迎えるにあたり、8月30日に特別記念イベントを開催予定。詳しくは、公式サイトの新着情報をチェックしてみて。

宿泊券利用期限：～2026年2月28日（土）迄

① 0959-78-5551 (10:00～18:00)

② 長崎県五島市上崎山町2877

③ 福岡・長崎空港より福江空港（五島つばき空港）
まで飛行機で40分、福江空港より車で10分

④ <https://goto.by-onko-chishin.com/>



1.橋本夕紀夫氏が手がけた館内は、「The view」をテーマに自然の美しさを際立たせる空間に。2.ホテルからは島の象徴・鬼岳を望め、ハイキングなどのアクティビティも楽しめる。3.季節を問わず魚の種類が豊富で1年中旬の海の幸が味わえる。



Present

AFFLUENT 2025 July

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。

1名様

Foo Tokyo

「シルクサテンプルオーバー&ボトムス」

上質な着心地と洗練された美しさを追求するライフスタイルブランド「Foo Tokyo」。「シルクサテンプルオーバー&ボトムス」は、シルク100%ならではのとろけるような肌触りと気品ある光沢が魅力。エレガントネイビーの落ち着いた色合いは、男女を問わず着られるのがうれしい。裏地は、肌に縫い目があたらないよう丁寧に仕立てられており、どこに触れてもなめらかで心地がよい。細部にまでこだわった「Foo Tokyo」の縫製職人の技が、極上のくつろぎ時間を演出してくれる。

価格：53,900円（税込） カラー：エレガントネイビー
サイズ：S・M・L・LLの中から選びいただけます

株式会社Next Brander

④ <https://footokyo.jp/>



1名様

雨晴兼用傘

「橋（たちばな）東日本橋ショップ限定モデル」

1930年創業の洋傘専門店「小宮商店」の定番商品「橋」は、白樫の中棒に重厚な甲州織の生地、水牛角の石突などの最高級素材を用い、熟練の職人が一本ずつ丁寧に仕立てている。UV加工済みなので雨傘・日傘として兼用可能。持ち手には、希少なエゴノキを焼き加工した「栗焼き手元」を使用。自然な木目と深みのある色合いで、手触りもよく、使うほどに味わいが増す。手にした瞬間、その上質さを実感できる、永く愛用したい逸品だ。

価格：35,200円（税込） カラー：ブラック・ブルー
親骨の長さ：65cm 親骨の本数：8本骨 直径：110cm

株式会社小宮商店

① 03-6206-2970 ④ <https://www.komiyakasa.jp/>

「NIKITATSU2025 仁喜多津 純米大吟醸酒」720ml

愛媛・道後で130年の歴史を持つ「水口酒造株式会社」。「NIKITATSU2025」は、地元の若手農家が作った酒米「山田錦」をすべて購入し、支援することによって地産地消の酒造りを実現。地域活性化を目指して作られたお酒だ。仕込み水は熟田津（にぎたつ）の良水を使い、やわらかな口当たりとともにすっきりとした甘みが広がる、淡麗甘口に仕上がっている。オール愛媛で作られたこだわりの1本を、ぜひ味わってみてほしい。

価格：5,500円（税込）

水口酒造株式会社

① 089-924-6616 ④ <https://minakuchi-shuzo.jp/>



6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8月3日（日）

ZWILLING ENFINIGY®

調理家電シリーズ「エンフィニジー」

Matteo Thun

Designed by Matteo Thun & Antonio Rodriguez



伝統と革新ーキッチンの未来形をここに

高い技術と圧倒的なパフォーマンス、そして無駄をそぎ落としたタイムレスなデザイン。

細部まで完璧を求める情熱が生み出したツヴィリングの調理家電、それがエンフィニジー。



ENFINIGY:

From Energy (エナジー) & Infinity (無限)



ブレンダー

刃物メーカーならではの、“切る”を極めたブレンダー。加熱調理ができるタイプからコンパクトなタイプまで全3種類。



低温調理器

シェフの技だった低温調理をおうちでも。温度と時間を設定してほうっておくだけなので、簡単、手間いらず。



ミルクフォーマー

泡立てから温めまで全自動。スチームを使用しないで泡立てるので、薄くならずにもっちりとした泡が長続き。

一生に一度は見ておきたい 日本の夏祭り

八百万の神信仰を持つ日本では、古来神々に五穀豊穡、健康などを祈るさまざまな儀式（祀り＝祭り）が行われてきた。特に台風や害虫、疾病の増える夏は、盆行事と合わせて多くの祭りが行われ、各地の歴史や風土に基づき山車や踊りなど多様な形で今に伝承されている。夏は日本の伝統文化、信仰が息づく祭りの季節。その魅力を改めて体感しよう。

Text_ENO.

平安時代から続く 夏祭りのルーツ

祇園祭／京都

7 月1日から1ヶ月かけて行われる京都の夏の風物詩。“コンチキチン、コンチキチン”のお囃子（はやし）とともに京の街を練り歩く山車は山鉦と呼ばれ、絢爛豪華な飾りは西陣織のほか舶来の織物などもある。美しく装飾された山鉦は国の重要有形民俗文化財で、「動く美術館」と評される。

由来 平安時代に京都で流行した疫病を鎮めるために行った祇園御霊会が始まりといわれる。鉦に悪霊を下ろすことで災いを防ごうとし、移動できる鉦が現在の山鉦となった。この祭りが全国に広まり各地の夏祭りのルーツになったともいわれる。

Check! 17日と24日の山鉦巡行は必見。「長刀（なぎなた）鉦」をはじめ、祇園祭らしい数々の山鉦に見られる。独特な音色の祇園囃子は山鉦によって少しずつ異なるので、聴き比べて楽しむのもおすすめだ。

- ㊤ 2025年7月1日（火）～31日（木）
- ㊤ 京都府京都市東山区祇園町北側625 八坂神社ほか
- ㊤ 公益財団法人祇園祭山鉦連合会
- ㊤ <http://www.gionmatsuri.or.jp/>
- ※有料観覧席あり（京都市観光協会）
- <https://ja.kyoto.travel/event/major/gion/seat.php>



稚児が乗る長刀鉦の前祭巡行

© JAPAN IMAGES

山車

山車は、神様が降りてくる依り代。神様が見つけやすいよう、派手に装飾したり、巨大化したりと地域ごとに進化を遂げた。形状や場所によって、「山」「鉦（ほこ）」「屋台」と呼び名が異なるのも山車の特徴だ。

心沸き立つ 「ヨイトサ、ヨイトサ」の掛け声

戸畑祇園大山笠／福岡

見 るべきは、昼と夜とで姿を変える、巨大な「大山笠」。昼間は幟（のぼり）を立てる幟大山笠が、夜間は309個の提灯が灯る提灯大山笠になる。華やかな昼の装飾から一変、光のピラミッドとなった提灯大山笠が、「ヨイトサ、ヨイトサ」と力強い掛け声に合わせて進んでいく姿は、まさに圧巻だ。

夜の提灯大山笠

由来 享和2(1802)年村内に疫病が蔓延し、人々を非常に苦しめたため、ご祭神・須賀大神に平癒祈願を行ったところ、ようやく終息した。そこでお礼のため、翌年7月に山笠を作り神社に奉納したのが始まりといわれる。

Check! 26日（土）に戸畑区役所前で行われる「戸畑祇園大山笠競演会」では、各地域の大山笠、小若山笠が集結する。クライマックスの提灯大山笠自由競演では、追い抜きありで豪快に競う山笠の迫力を堪能できる。

- ㊤ 2025年7月25日（金）～27日（日） 戸畑祇園大山笠競演会は26日（土）18:30から
- ㊤ 福岡県北九州市戸畑区千防1-1-1 戸畑区役所前、浅生一号公園周辺
- ㊤ 戸畑祇園大山笠振興会
- ㊤ <https://tobatagion.jp/>
- ※有料観覧席あり（北九州市）
- https://www.city.kitakyushu.lg.jp/tobata/file_0094.html

© 戸畑祇園大山笠振興会



日本の夏祭り



本楽春日神社前「渡祭」

©桑名市観光協会

かね 鉦や太鼓で“日本一やかましい祭り” くわな石取祭／三重

石 取祭の山車を祭車(さいしゃ)という。祭車43台が一堂に会する、その迫力はすさまじい。後部に付けられた鉦や太鼓を一齐に叩くことから「日本一やかましい祭り」といわれる。試楽日(しがくび／本楽の前日)の午前0時、一齐に「叩き出し」が行われる瞬間は、まさに轟音の渦だ。

由来 桑名市の南部を流れる町屋川の栗石を、桑名宗社(春日神社)の祭礼に合わせ奉納していた江戸時代の神事が独立して、今の形に発展したといわれる。石には霊が宿るとされ、その「石を取る」ことが祭名の由来である。

Check! 優美な石取祭車は数千点の部材からなる。祭車が整列している昼間の時間帯に彫刻や装飾品をじっくり鑑賞したい。日が落ちてからは、灯火で夜空を焦がしつつ延々と巡行する姿が一幅の絵のようだ。

- ㊦ 2025年8月2日(土)試楽、3日(日)本楽
- ㊦ 三重県桑名市本町46 桑名宗社(春日神社)
- ㊦ 桑名宗社(春日神社)
- ㊦ <https://www.kuwanasousha.org/isidori/>

東北の夏を彩る迫力のねぶた

青森ねぶた祭／青森

巨 大なねぶたは神話や歴史などをモチーフにし、表情、眉毛の一本一本に至るまで細かく表現されていて、その美しさはまさに芸術だ。闇夜に浮かぶねぶたの姿は幻想的で、声を失うほど。ねぶたの周囲で「ラッセラー、ラッセラー」とにぎやかに踊る跳人(はねと)たちが祭りを盛り上げる。

由来 7月7日の七夕祭は、穢(けが)れを川や海に流す禊(みそぎ)の行事として、「ねぶた」と呼ばれる灯籠を流して無病息災を祈った。これが「ねぶた流し」と呼ばれ、現在の青森ねぶた祭の海上運行に表れている。

Check! 跳人は誰でも当日に飛び入り参加できる。跳人の衣装(正装)を着ていること、勝手な鳴り物などを持ち込まないことなどが条件。予約や登録は不要。衣装は地元の百貨店等で購入、レンタル可能だ。※詳細はHPで

ねぶたの発生には諸説あるが、奈良時代に中国から渡来した「七夕祭」と、古くから津軽にあった精霊送り、人形送り、虫送りなどの行事が一体化し、紙と竹、ローソクの普及により灯籠が作られ、それが変化して人形や扇の形のねぶたになったと考えられている。

- ㊦ 2025年8月2日(土)～7日(木)
- ㊦ 青森県青森市中心部(JR青森駅付近 東側)
- ㊦ 青森ねぶた祭実行委員会事務局
- ㊦ <https://www.nebuta.jp/>
- ※有料観覧席あり(詳細は上記サイト参照)

ねぶた



令和6年度ねぶた大賞(制作／北村麻子)

©(公社)青森観光コンベンション協会

大松明の炎が参道に乱舞する

那智の扇祭り／和歌山

年に一度の里帰りとして、12柱の熊野の神々を那智の滝の姿を表した高さ約6mの「扇神輿」12体に移し、巡幸する。参道では白装束の男たちが重さ約50kgの大松明を抱え、石段を駆けめぐる。燃え盛る大松明の火が乱舞し扇神輿を迎える様は、勇壮かつ神聖。「那智の火祭り」とも呼ばれるゆえんだ。

由来 神武天皇は那智御滝を神として尊び崇め、熊野12柱の神々を併せて祀った。仁徳天皇5（317）年、那智山中腹の現在地に造られた社殿にその神々をお遷した故事から始まった神事といわれる。

Check! 午前に熊野那智大社境内で奉納される「那智の田楽」は、田楽舞を創成期の形そのままに伝えている、全国的にも数少ない例で、国の重要無形民俗文化財、ユネスコの無形文化遺産である。

㊦ 2025年7月14日（月）

㊧ 和歌山県東牟婁郡那智勝浦町那智山1 熊野那智大社ほか

㊨ 熊野那智大社

㊩ <https://kumanonachitaisha.or.jp/event/fan/>



扇神輿を迎える大松明

©(公社)和歌山県観光連盟



勇壮な船渡御

写真提供 大阪天満宮

大阪の空を染める“火と水の祭典”

天神祭／大阪

陸 渡御（りくとぎよ）は、御鳳輦（ごほうれん）、牛車、鉾などの大行列が大阪天満宮から天神橋北詰めの乗船場まで進む。夜には、大川（旧淀川）に約100隻の船が行き交う船渡御（ふなとぎよ）が行われ、夜空を彩る花火、川面に映る篝火（かがりび）から、“火と水の祭典”とも呼ばれる。

由来 天曆5（951）年に天満宮のあった浜から神鉾を流し、流れついた浜に斎場を設け、「禊祓い（みそぎはらい）」を行った。その折、領民が船を仕立ててお迎えしたのが始まりとされ、1000年以上の歴史を誇る。

Check! 陸渡御をじっくり見るなら、おすすめは大阪市中央公会堂（通称：中之島公会堂）前。大人数の女性陣が魅せる傘踊り、獅子舞、地車、鳳神輿と玉神輿など、祭りの熱量が弾ける様子を堪能できる。

㊦ 2025年6月下旬吉日～7月25日（金） 宵宮7月24日（木）、本宮7月25日（金）

㊧ 大阪府大阪市北区天神橋2-1-8 大阪天満宮ほか

㊨ 大阪天満宮

㊩ <https://osakatemmangu.or.jp/saijireki/tjm>

※有料観覧席あり（JTBに委託）

<https://www.jtb.co.jp/stores/j6638-0/tenjin/index.asp>



一緒に踊りたくなる！ 熱気あふれる踊りの輪

©郡上市観光連盟

4日間徹夜で踊り続ける

郡上おどり／岐阜

30 夜以上にわたって続くロングランの祭りの中でも、8月13日から16日まで4日間踊り続ける「徹夜おどり」は注目だ。リピーターも多く、普段は静かな城下町が人であふれる様子は圧巻。街全体が踊り一色となる中、踊りの輪に入って踊るのも、缶ビール片手に熱気を満喫するのも郡上おどりの醍醐味。

由来 江戸時代に郡上八幡城主・遠藤慶隆が、士農工商の融和と町の一体感を深めるために藩内の踊りを城下町に集め、奨励したことから始まったといわれる。400年以上の歴史を持つ伝統芸能として、現在も愛されている。

Check! 郡上おどりは、誰でもすぐに参加できることが魅力。服装も自由で、特別な装備は一切不要だが、下駄があればなおgood!。踊り方はとても簡単で、踊りの輪に飛び込んでみれば、その楽しさにきっと夢中になる。

- ④ 2025年7月12日(土)～9月6日(土) 徹夜おどりは8月13日(水)～16日(土)
- ⑤ 岐阜県郡上市八幡町市街地
- ⑥ 郡上おどり運営委員会(郡上市商工観光部観光課)
- ⑦ <https://www.city.gujo.gifu.jp/admin/info/4-20.html>

踊り子も観客も 巻き込む熱狂の渦

徳島市阿波おどり／徳島

盆踊りは、平安中期の僧・空也上人が始め、鎌倉時代の時宗の開祖・一遍上人が全国に広めた「踊り念仏」を起源と考える説が有力。踊り念仏はお盆の行事と結びつき、先祖の霊を迎え、死者を供養するために踊られていた。

踊り



祭りのフィナーレを飾る圧巻の総おどり

© 徳島県

由来 天正14(1586)年、徳島藩の藩祖・蜂須賀家政が城下の人々に城内での無礼講を許した際の踊りが始まりとする説のほか、鎌倉時代の念仏踊りから続く先祖供養の踊りを始まりとする説がある。

Check! 総勢約600人の踊り手による究極の阿波踊り(8月11日/アスティとくしま/有料)や、代表として選ばれた各連の踊り(8月12日～15日/あわぎんホール/有料)は屋内舞台で楽しめる。

- ④ 2025年8月11日(月・祝)～15日(金) 11日は屋内公演のみ
- ⑤ 徳島県徳島市(Sansan藍場浜演舞場、あわぎん南内町演舞場、紺屋町 株式会社バル演舞場、ローソンでハビロー！両国本町演舞場、新町橋 Uber | 電脳交通 演舞場、レッドブル 新町橋東おどり広場、レッドブル 両国橋南おどり広場、あわぎんホール、アスティとくしま) ⑥ 阿波おどり未来へつなぐ実行委員会
- ⑦ <https://www.awadorimirai.com/>

※有料観覧席あり(左記サイトより)

イサキとパッション
フルーツのセビーチェ

ペルー語で「虎のミルク」の意味を持ち、食材の旨味や栄養を抽出しただし「レチュ・デ・ティグレ」を加えたセビーチェ。皮目を炙ったイサキの香ばしさと素材の旨みが融合した力強い味わい。

美食のバトンを
受け継いで



NAGOYA
GOURMET
BATON
|
13



旅するレストランで 奥深き中南米料理を

PASS THE BATON



塩澤高始さん

中南米に足を運んで学ぶ姿勢を心底リスペクト！ 個性的な空間かつ名古屋で本物の中南米料理がいただける唯一無二のお店です。



岡山雄磨さん

泉の隠れ家的なイタリアン「アルヴォネーロ」の塩澤高始さんからバトンを受け継いだのは名駅エリアに店を構える「Pes.」の岡山雄磨さん。中南米料理と薪火が織りなす非日常の美食空間へ。

J R名古屋駅桜通口から徒歩8分。下町の雰囲気が残る西門頓寺商店街沿いに中南米料理の看板を掲げる「Pes.」がある。ほの暗い店内には薪の炎が揺らめき、アイランドキッチンを見望する劇場型のカウンター席でコース料理が楽しめる。

イタリア料理一筋だったシェフの岡山雄磨さんが中南米料理に出合ったのは30歳の頃。勤務先でペルー料理の立ち上げを任され、ペルー料理の「荒井商店」に研修へ。その後、自分の作る料理と現地の料理の差を確認するため、度々、中南米に足を運び、本場の料理を習得する。

「独立前に料理のコンペティションに出場し、高評価を得た経験から中南米料理の可能性を感じ、開業を決意しました。生活や食文化、歴史背景などすべてが料理に投影されるので、そこは大事にしながら、イタリア料理のジェノベーゼを主役に、中南米各国の料理を点在させたコース料理を組み立てています」と話す岡山さん。

コース序盤はペルーの代表料

中南米料理

Pes.

べす。／名古屋駅



1.グリーンをアクセントにした店内。南米産天然木のカウンター8席は劇場のような厨房を囲むスタイル。2.シグネチャーとして必ず提供する「ベスト・ジェノベーゼ」。ラザニアにフレッシュバジルやグラナ・パダーノのチーズを加えた濃厚ソースが絡む。3.「サステナブル和牛 熟」はアサードという薪火で焼き上げるアルゼンチンスタイルで提供。黒ニンニクとアサイー、アヒを使った2種類のソースとペルー・マラスの天然塩を添えて。



PROFILE 愛知県豊橋市出身。24歳で渡伊し、ジェノバの料理店ほかで働く。帰国後は東京のイタリア料理店でシェフに就任。名古屋・栄のペルー料理「Alan.」の立ち上げを務めた後、2022年11月「Pes.」を開業。



ペルーではセビーチェにピスコサワー（1,430円）を合わせて楽しむのが一般的。ピスコ（ブドウの蒸留酒）にレモンジュースや卵白を加えてシェイクした南米の定番カクテル。甘酸っぱさとなめらかな口当たりでセビーチェの酸味と好相性。



Pes.

①愛知県名古屋市中区西区名駅2-14-13 west M bill 1F
②052-433-1996
③12:00~15:00、18:30~22:00（完全予約制、昼夜共に一斉スタート、昼は金・土曜日限定で4名~予約受付）
④日・月曜日
⑤昼コース8,800円、夜コース15,000円
※税・サービス料込
Instagram: @pes_restaurant

理セビーチェが登場。色とりどりの素材を加えて、アヒ（唐辛子）とライムでマリネする。酸味や旨みなどが混然一体となった複雑な味わいに中南米料理の奥深さを垣間見る一皿だ。

「中盤に提供するベスト・ジェノベーゼは自分の原点とも言えるシグネチャーメニュー。コースの中で唯一のイタリア料理です。イタリア・ジェノバで衝撃を受け、住み込みで働いた店の味を忠実に再現しています」

肉料理はアルゼンチンのアサードという技法を用い、「サステナブル和牛 熟」を薪火で一気に焼き上げる。

「肉は1層目の外側は桜の薪で薫香を纏わせながらカリッと、2層目はピンク色の焼き色に、3層目はレアに近い状態に仕上げ、三位一体で肉本来の旨さを感じていただけます」

中南米やイタリアへ想いを馳せながら美食を楽しむこの、旅するレストランは、心を贅沢に満たしてくれる。

TSUWA MONO

大人の逸品

Texts_SAYAKA NAGASHIMA.
Photographs_HIDE NOGATA.



VICTORINOX エマージェンシーツール ハントマンライト

¥13,200 (税込)

災害時に“光る”存在感、名門ブランドが手掛けた日本限定モデル

かつて「十徳ナイフ」と呼ばれた携帯用ツールは、今では10以上の機能を持つマルチツールとして進化を続けている。VICTORINOX(ビクトリノックス)の「エマージェンシーツール ハントマンライト」は、その用途を非常時にも広げた一本だ。

VICTORINOXは、1884年にスイス・イーバッハで刃物工房として創業した。1891年にスイス陸軍にソルジャーナイフを納入したことが転機となり、1897年には現在のマルチツールの原型となる「オフィサーナイフ」で特許を取得。現在は、マルチツールを中心にビジネス&トラベルギア、腕時計、カトラリーなど多彩な製品を展開している。

同社のマルチツールの中でも特に人気の高いのが、15種類の機能を備えた「ハントマン」だ。伝統

的なオフィサーナイフの系譜を受け継ぎつつ、ハサミやノコギリを加えることで、アウトドアや日常生活の幅広いニーズに応えながら進化を遂げてきた。

このハントマンをベースに、防災に特化した機能を付加した日本限定モデルが「エマージェンシーツール ハントマンライト」だ。最大の特徴は、停電時や暗所での使用を想定した蓄光ハンドルの採用とLEDライトの搭載で、さらに火起こしツールも内蔵する。別途ホイッスルも付属し、非常時に役立つ23もの機能を備えているのだ。

伝統の「クロスアンドシールド」のロゴは、品質と信頼の象徴。日常に寄り添いながら、“もしも”の時には、手元にあることの心強さを実感させてくれる存在だ。



1.蓄光ハンドルで暗所でも見つけやすく、停電時にはLEDライトが活躍。軽量・コンパクトながら、実用性は申し分ない。2.緊急時に自分の居場所を知らせるホイッスルも付属。



JUNKO KOSHINO CASA 1/2 TABLE

日常を彩る上質な暮らし。

リアルスタイルが創造するのは、「本物」という確かな価値。

日本人のひたむきさ、奥ゆかしさ、細やかさ。

そこから発せられる美意識と、絶妙の匙加減。

私たちが心地よいと感じる日本の生活文化や風土を活かし、

手に触れるものから、空間、建築、そして街づくりまで。

そこに息づく、上質なライフスタイルをお届けします。

 **REAL Style**

www.real-style.jp/

 **REAL Style**

本店
名古屋東店
ジェイアル名古屋タカシマヤ店
金沢店
TEL 052-323-6262
TEL 052-705-8136
TEL 052-566-1101
TEL 076-241-9888

青山店
仙台店
仙台三越店
TEL 03-6450-6972
TEL 022-711-6260
TEL 022-797-8668

 **REAL Style**
一級建築士事務所

・建築設計監理
・リノベーション
・インテリアコーディネート

憧れを、かたちに。



MITSUI HOME PREMIUM

YAGOTO RESIDENCE



2025.04 NEW OPEN 住まいの総合サロン

名古屋栄三越 6階

三井ホームの新たな情報発信拠点としてオープン。
住まいだけでなく、賃貸経営・クリニック・施設建築・
不動産活用/処分など、木造建築を中心とした
あらゆるご相談を承ります。ぜひお気軽にお立ち寄り
くださいませ。



●お問い合わせ: TEL 052-252-1740