

アフルエント

# AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2026 Mar.  
[NAGOYA]

3

飲み比べて、世界が広がる

## 名古屋の クラフトビール

記憶に残る食体験を  
贅沢グルメガイド

NAGOYA  
GOURMET BATON

—名古屋グルメバトン—

OLMO

日本vs海外の  
注目アイウェアブランド16

Dragons

# Blue Together!

背中は任せた、さあ、行こう!



中日ドラゴンズ  
90周年特設サイト



## CHUNICHI DRAGONS Dragons Season Seat 2026

人生のエキスパートであるあなたにこそ。



中日ドラゴンズのレギュラーシーズン全試合をバンテリンドーム ナゴヤで観戦できるあなただけのお席を。  
エキサイティングな野球の醍醐味、シーズンシートオーナーとしての至福の時をぜひお楽しみください。

新規ご契約 締切迫る! 《受付は2026年3月12日まで》

中日ドラゴンズ 公式WEBサイト  
<https://dragons.jp/ticket/seasonseat/>



Special 1 飲み比べて、世界が広がる

07 名古屋のクラフトビール

Special 2

18 日本vs海外の注目アイウェアブランド16

Present

05 AFFLUENTからのプレゼント

Special 3

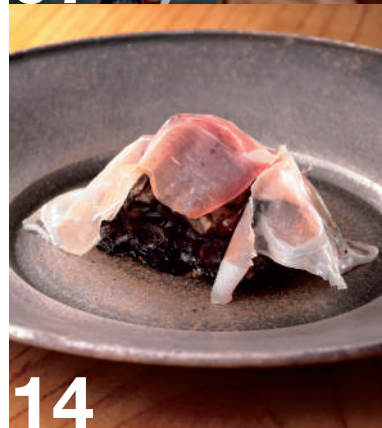
12 記憶に残る食体験を贅沢グルメガイド

Gourmet

14 NAGOYA GOURMET BATON  
名古屋市西区/OLMO

Regular

22 PREMIUM GALLERY



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

2026年3月発行

Publisher 高山勇樹 Chef Editor 森 正太郎  
Sales Manager 後藤悠介 Editor 菊地 学  
Designer 松本健司(sheet Inc.)  
Cover Photo Y.MARKET BREWING 江崎浩司

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、右記二次元コード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2026年2月12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ると、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)

GOOD DESIGN GOOD TECHNOLOGY GOOD LIFE!

# 今ドキの補聴器は かっこいい



*Best Choice*

専門店でプロに選んでもらう  
補聴器は、もっとかっこいい



## STYLISH

### 1 耳元から、スタイルを アップデート

最新の補聴器は、小さくて洗練されたデザインなんです。もはや機能だけでなく、アクセサリーのように楽しめる存在へ。耳元に自信を与え、あなたの毎日をスマートに彩ります。

## SMART PHONE

### 2 補聴器はここまで進化した！ スマホとつながる新時代のきこえ

いま補聴器は“きこえを補う機器”から“日常を楽しむスマートデバイス”へ。スマホと連携して音量調整や音楽再生も自由自在。きこえの世界が、より便利で快適に広がっています。

## BEST CHOICE

### 3 耳に合う一台は、 あなたの人生に合う一台

補聴器選びは“きこえ”だけでなく、日々の暮らし方に直結します。自分に合った一台は、専門店で丁寧なカウンセリングと試聴が必須。あなたに最適なきこえは必ず補聴器専門店で探しましょう。

## EXPERIENCE

### 4 あなたのきこえの未来、 ここで体験してみませんか？

専門店ならではの豊富なラインナップから、最新の補聴器を自由に試せます。自分に合った“きこえ”を実際に体感しながら選べるので、納得と安心が違います。雑誌をめくるように、気軽に補聴器体験を。

認定補聴器専門店



補聴器  
の  
リケン

理研産業補聴器センター



リケン公式 LINE



予約はこちら



1組  
2名様

1.清水寺まで徒歩8分、祇園も徒歩圏内という好立地に7,000㎡以上の敷地面積を誇る。2.前菜から始まり、握り寿司の盛り合わせへと物語のように料理が紡がれる寿司会席。3.全48室の客室は、それぞれに合わせてセレクトしたアートが飾られたクラシカルでモダンな空間。



### ザ・ホテル青龍 京都清水 デラックスキング ペア宿泊券 (1泊2食付き)

時代を超えて、なお愛される京都に佇む「ザ・ホテル青龍 京都清水」は、昭和初期に建築された小学校の校舎を活用した、ヘリテージ（遺産）ホテルだ。客室をはじめ、エントランスやレストラン、ガーデンなど館内の随所に、この地にゆかりのある作家のアートが配され、美術館のような静謐な空間が広がる。ゲストラウンジでは茶道など、伝統文化に触れる体験も。歴史を刻んだ建物の中で、文化に触れるひと時を過ごしてみるのはいかがだろうか。

宿泊券利用期限：2026年5月15日（金）～2026年11月15日（日）迄  
※除外日：8月13日（木）～16日（日）

☎075-532-1111

📍京都府京都市東山区清水2-204-2

🚗京都駅より車で約15分（駐車場なし）

🌐<https://www.princehotels.co.jp/seiryu-kiyomizu/>

2  
2名様



### ミレー・エ・ベルトール 「オールドパルファン ミントミント」100ml

1985年にパリで誕生したフレグランスブランド。2人のアーティストが旅先で出会った風景や記憶を、香りとして落とし込んでいる。ミントミントはその名の通り、ミントを主役にした一本。3種のミントの香りから始まり、ローストコーヒーのニュアンスを経て、ジャスミンが余韻を残す。清涼感の奥に深みを感じる香りは、性別を問わず、日常にさりげない個性を添えてくれる。新緑の季節に似合う、知的な印象へと誘うフレグランス。

価格：¥19,800（税込）

エフィと香りの暮らし ☎0120-4874-99

🌐<https://effie.store/>

# Present

AFFLUENT 2026 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。

### 赤ワイン「エリジウム」 貴腐ワイン「サモロドニスイート」 白ワイン「プレミアム フルミント」

王侯貴族に愛され、世界最古の貴腐ワイン発祥の地として知られるハンガリーから、日本では極めて流通量の少ない希少な3本をセレクト。白と赤は、欧州ミシュラン星付きレストランでも供され、日本のソムリエ教本にも名を連ねるSteiglerワイナリーのワイン。甘美な1本は、Homokyワイナリーが手がける伝統の貴腐ワインだ。それぞれが個性的な魅力をのぞかせ、料理と響き合う極上の時間を演出する。

価格：（赤）エリジウム¥16,500、（貴腐）サモロドニスイート¥13,000、（白）プレミアムフルミント¥11,000（すべて税込） 内容量：赤白750ml、貴腐500ml

IZA株式会社 ☎k.takahashi@iza-japan.com 🌐<https://productx.base.shop/>

3  
3本セット  
1名様



4  
1名様



### EMOOR くつろぎ高座椅子「あかり」

背もたれの心地よさを追求した、高座椅子「あかり」。身体をあずけた瞬間にわかる、包み込まれるような安定感が魅力だ。無段階リクライニングや可動式ヘッドレストが姿勢に寄り添い、読書や映画鑑賞の時間を静かに格上げする。座面に採用したポケットコイルとモールドウレタンが、しなやかな弾力と高い耐久性を両立。部屋のデザインを選ばない美しい佇まいも魅力のひとつ。日常のくつろぎを、ワンランク上の休息へと導く一脚だ。

価格：¥43,000（税込） カラー：ブラウン サイズ：全体：約W59×D72～106×H83～111cm 重量：約15.2kg 耐荷重：約100kg

株式会社エムール ☎050-1722-9108 🌐<https://emoor.jp/>



下記URLまたは左記二次元コードから  
ご応募ください。

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

※締め切りは2026年4月19日（日）



緑が美しい林間コースは、18ホール、パー72。バンカーは100を数え、池が絡むホールは7つもあり、中部地区屈指の難コースとして知られている。

## 名

古屋市中心部から車で約50分ほどの距離にある「スリーレイクスカントリークラブ」は、来年開場50周年を迎える由緒ある会員制ゴルフクラブだ。

同クラブが大切にしているのは、「人と人との信頼で成り立つクラブ」であること。厳格な入会審査を行い、節度ある関係性と家族的なコミュニティを守り続けてきた点も、長年支持されてきた理由のひとつだ。

コース設計を手掛けたのは、全英オープンを5度制した名プレーヤー、ピーター・トムソン氏。バンカーや池、クリークを巧みに配したレイアウトは、単なる距離勝負を許さず、ショットの正確性とコースマネジメントを要求する。フェアウェイの角度が変わるドッグレッグを取り入れた構成は、本格的なチャンピオンコースとして高い評価

を受けている。

妥協のないコースメンテナンスにより、年間を通して安定したコンディションでプレーが可能。また、会員数を一般的なゴルフクラブの約半数に抑えることで、予約の取りやすさとスムーズな進行を実現しており、忙しいビジネスマンにとってもストレスのないラウンド環境が整えられている。

クラブハウスは、モダンな建築の巨匠・前川國男の設計。落ち着きと品格を備えた空間に加え、定評のある洋食レストラン、充実した練習施設、浴場など、プレー前後にリラクゼーション設備が揃う。

約半世紀にわたり受け継がれてきた名門の矜持。同クラブは、ゴルフを嗜むだけでなく、人生の質を高める場として選ばれてきた。その価値を、ぜひ一度体感してほしい。

# 世界基準の戦略が息づく 伝統の林間コースを愉しむ

## スリーレイクスカントリークラブ

樹齢100年を超える松林に囲まれた多彩なコースレイアウトを誇る名門「スリーレイクスカントリークラブ」。プロゴルファーにも愛される舞台を紹介する。

### 春の 視察プレー開催!

今回、AFFLUENTをご覧の方限定で、特別にコースをラウンドできる「視察プレー」プランをご用意。通常は行っていない体験プランなので、ぜひこの機会に利用してみたい。詳細は、下記電話、またはメールまでお問合せを。

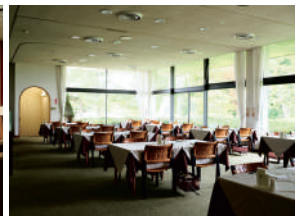
※実施期限：2026年6月30日（火）

### スリーレイクスカントリークラブ

- ①0594-74-3211 ☎info@3lakes.jp
- ②三重県いなべ市員弁町畑新田字溜岸1-1
- ③桑名東ICより車で約20分、近鉄名古屋線桑名駅より車で約30分
- ※専用駐車場有
- ④7:00～ ⑤月曜日、12月31日～1月1日
- ⑥入会金：400万円



暖炉を配し、重厚で落ち着いた雰囲気のクラブハウス。ゴルフクラブの建物でありながら、建築としての存在感を感じさせる（左）。開放感のあるレストラン。洋食を中心としたメニューは、どれもレベルが高い（右）。



# CREAFET BEER NAGOYA

## 飲み比べて、世界が広がる 名古屋の クラフトビール



全国各地で造られているクラフトビール。水や原材料の影響を強く受けるクラフトビールは、その土地ならではの食材を使用したものなど、バリエーションも豊富。近年、名古屋でもブルワリーが続々と誕生しており、クラフトビール愛好家の注目を集めている。今回は、名古屋市内で製造されているクラフトビールの魅力や、そのクラフトビールを提供している店を紹介する。

Text\_NEO PUBLICITY.  
Photographs\_KOJI ESAKI. (7~9P)

国内だけでなく、海外からも注目を集める

# 名古屋のクラフトビールの実力

名古屋で初めてクラフトビールを醸造し、今までに500種類以上のユニークなビールを生み出してきた「先駆者」であるY.MARKET BREWINGのヘッドブルワー、加地真人さんに、黎明期からの経緯やビールへの思いなどについて聞いた。

## 醸成期に入って活気つく名古屋のクラフトビール

全国に向けて大規模工場で製造される「ビール」とは一線を画し、小規模な醸造所で伝統的な製法と独自のレシピによって手造りされる「クラフトビール」。「地ビール」も同義である

が、土産向けや地域活性の傾向が強いものを地ビール、醸造所の個性やこだわりが詰まったものをクラフトビールと分けて呼ぶ使い方が浸透している。

名古屋では、地ビールブームが1990年代に終息した後の2014年、名古屋初のクラフトビール醸造所「Y.MARKET BREWING」が登場する。

「老舗酒店『岡田屋』の社長、山本康弘さんがいち早くクラフトビールに着目し『地元を活性化したい』『酒屋の強みとなるものが欲しい』との思いで開業した醸造所で、私はその時からヘッドブルワーを務めています」と語るのは加地真人さんだ。

「1階で醸造した新鮮なビールを2階のレストランで飲めるスタイルは、名古屋のクラフトビールシーンに強烈なインパクトを残しました。その後、手軽に買える缶ビールの生産にも力を入れて販売網を広げていき、わが社のクラフトビールは、ビールの本場ドイツで行われる『フランクフルト・インターナショナル・トロフィー』で2021年に最高金賞をいただき、国内外にも名前が知られるようになりました。名古屋のビール醸造の強みといえば、物流やアクセスが便利な立地であること、また水の成分が醸造に向いていることも利点でした」と加地さんは話す。

海・空のインフラが整った名古屋はビジネスにおいても有利な土地だ。また、岐阜や長野の山々から濃尾平野に流れ込む水は水質が安定しており、ビール造りにおいても安定したクオリティの実現につながっているという。また、2010年代に入ってからクラフトビールが飲める飲食店が増加。

「フランス料理店やカフェ、ハンバーガーショップなど、様々な業態の店に国内外のクラフトビールが置かれたことで、名古屋のビールファンは味覚はさらに洗練されていきました。ビールの美味しさを理解する人が増えることで、クラフトビールに興味を持つ人も増えました」

それを受けるように2020年代前半からは「BREW PUB OZONE」、「Tall Boys Brewing」、「おとこbrewery」、「Dragon Brewing」など、次々と個性的なブルワリーが誕生。これから、ブルワリーを中心とした名古屋のクラフトビール文化が醸成されていくことが期待されている。「もっとブルワリーが増えて、クラフトビールが注目されるのは良いことだと思います。競争というよりも、お互いに切磋琢磨していけたらいいですね」と加地さん。

「名古屋でも全国でも価格が高くなる傾向があるので、できるだけ価格を抑えて気軽に飲んでもらえるようにクラフトビールを届けていきたいです」

## Y.MARKET BREWING

ヘッドブルワー 加地真人さん

岐阜県出身。語学勉強のために渡ったカナダ・モントリオールのブリューパブで飲んだIPAの味に衝撃を受け、現地でホームブルーイングを行うなどクラフトビールを追求。帰国後、長野のブルワリーで研鑽を積み、2014年Y.MARKET BREWINGのヘッドブルワーに就任。



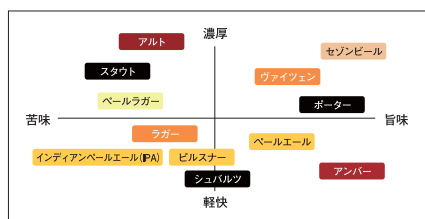
2019年に開設され、缶ビールの生産を始めた醸造所「Y.MARKET BREWING名古屋西」の構内。



## 加地さんが指南 クラフトビールの楽しみ方

### 2 好みのビールを深掘りする

自分好みのビールを見つけたら、別の醸造所と同じスタイルを試すのはもちろん、ビアパブに通ったり、お取り寄せしたりして「好きな味」を追求してみよう。一度にたくさんさんのビールに出会えるビールイベントで楽しむのもおすすめです。



### 1 まず、ビアスタイル (種類)を知る

クラフトビールの魅力は何といってもビアスタイルの多さだ。ペールエール、スタウト、フルーツビールなどのエール系、ビルズナー、シュバルツなどのラガー系があり、味わいや色、香りなどの違いを感じながら種類を覚えたい。



# Y.MARKET BREWING KITCHEN

わいまーけつとぶりゆーいんぐきっちん

●国際センター

## 「また飲みたい」と思わせてくれるビール



### パープルスカイパールエール Purple Sky Pale Ale

ヘッドブルーの加地さんがカナダ滞在時に考えたレシピをもとに醸造。「蒸し暑い日に飲みたい」がテーマのアメリカンパールエールは、シトラホップが爽やかに香り、苦味も控えめなので、ごくごく飲めてしまう。

缶370ml¥480(ECサイト¥473)、店提供 レギュラー/330ml¥968



### ヒステリックアイビーエー Hysteric IPA

創業時から造られている定番のIPA。苦みの質にこだわり、贅沢に5種のホップを使用している。初めて飲む人は、その味の深さに驚く。アルコール度数はやや高いが、爽やかなフルーツの酸味と甘みを感じられる。

缶370ml¥480 (ECサイト¥473)、店提供 レギュラー/330ml¥968



☎052-533-5151  
📍名古屋市東区名駅4-17-6  
📍地下鉄桜道線国際センター駅  
4番出口より徒歩2分  
🕒月～金曜日15:00～23:00、  
土曜日、日・祝日11:30～  
📄無休 @<https://craftbeer.nagoya/>  
ECサイト@<https://ymarket.craftbeer.nagoya/>



「飲み飽きないビール」を目指してビール造りを行う、名古屋初のクラフトビール醸造所「Y.MARKET BREWING」。「クラフトビールの種類の豊富さ、美味しさを知って欲しい。そのために、どんなビールでも造ってみたい」と話す加地さん。より自由なビール造りのために、原料の麦芽やホップ、酵母をビールによって使い分け、これまで醸造したビールは500種以上に及ぶ。出来立てのビールは、併設のレストラン「Y.MARKET BREWING KITCHEN」で味わえる。12種の主要なビアスタイルのタップビールが用意され、およそ1週間毎に新商品をリリースしている。「クラフトビールを気軽に飲んでほしい」という思いから、価格もリーズナブルだ。料理はローディットポテトやロティサリーチキンなどが人気で、小皿料理や名古屋めしなども用意。1人でも大人数でも、カジュアルに楽しみたい時に訪れたい。



クラフトビールへの尽きることのない情熱を持つ加地さん。真剣な眼差しで一杯のビールと向き合う。

ボリューム感のあるローディットポテト(¥1,078)。サルサソースやサワークリームが重なり、味にグラデーションがあるので、どんなビールとも好相性。



※価格はすべて税込み

# BREW PUB ÔZONE

ぶりゅーぱぶ おおぞね

## ●大曽根



☎052-913-3201  
 ④愛知県名古屋市北区大曽根2-11-8  
 ⑤地下鉄名城線大曽根駅3番出口より徒歩約6分  
 ⑥水～金曜日16:00～22:00 (L021:00)、  
 土曜日、日・祝日13:00～  
 ⑦月・火曜日(月曜日が祝日の場合は営業し、火・水曜日休)  
 ⑧https://ozonebeer.com/  
 ECサイト @https://ozonebeer.stores.jp/



地域に愛されるビールが大曽根商店街を盛り上げる

地元大曽根を元気にしたいという思いから、障害のある人を支援するNPO法人「わっぱの会」が運営するブリューパブ。「誰もが元気にいきいきと過ごせる共生パブ」を目指し、市内のビントウバーチヨコレート専門店とのコラボレーションや、取引先農園で収穫したイチゴを使ったビール造りなど、人と地域のつながりを大切にしたい取り組みが特徴だ。店では、ピアスタイルをバランス良く揃えた自社ビール8種に加え、注目の他社ビール2種を用意。人気の燻製ポテトサラダ(¥500)やソーセージ3種盛り合せ(¥1500)とともに味わいたい。ガラス張りの開放的な空間にテラス席も備え、1人でも気軽に立ち寄れる。

### ケンゾー アイビーエー KENZO IPA

モルトの香りや甘さをストレートに感じられるクラシックなIPA。その味わいに重ねて、ビタリングホップのしっかりした苦味と、アロマホップの柑橘系の甘い香りが口に広がっていき、後味はスッキリと飲みやすい。

瓶330ml ¥825 (ECサイトも同額)、  
 店提供ハーフパイント ¥700



### きしめんだもんで

名古屋の人気きしめん店「星が丘製麺所」とのコラボビール。きしめんの製造過程で出る麺の端切れを原材料の1/4ほど使用。すだちをトッピングした星が丘製麺所の人気メニューを連想させる、すだちの香りと酸味が爽やかなビール。

瓶330ml ¥825 (ECサイトも同額)、  
 店提供ハーフパイント ¥700



トーステッドブレックファストポーター

### TOASTED BREAKFAST PORTER

ひと口飲めばエスプレッソとブルーベリーのような香りが鼻に抜け、ローストコーヒーやリッチココアの風味がシルキーな口当たりとともに広がる。淹れたてのコーヒーによく合うドーナツなどのスイーツとの相性は抜群。

缶500ml ¥1,100 (ECサイト ¥1,200)、  
 店提供ワンパイント ¥1,050



センチュリーペールエール

### CENTURY PALE ALE

レモンビールとシトラスの爽やかな香りのビール。レモンのほろ苦さとライトクラッカーのようなモルト感があり、飲みやすく個性もある一杯。冷やして飲むのがおすすめで、料理との相性も良いので季節を問わず楽しめる。

缶500ml ¥1,100 (ECサイト ¥1,200)、  
 店提供ワンパイント ¥1,050



☎052-887-3491  
 ④愛知県名古屋市南区松池町2-28-1  
 ⑤JR東海道本線笠寺駅東口から徒歩5分  
 ⑥タップルーム18:00～22:00  
 (金～日曜日15:00～23:00)  
 ⑦月曜日  
 ⑧https://tallboysbrewing.jp/  
 ECサイト @https://tallboysbrewing.square.site/



クラフトマンシップが宿る本物の味わいを堪能できる  
 JR笠寺駅と名鉄本笠寺駅近く、住宅街の路地を入った場所に佇む隠れ家のようなブルワリー。ヘッドブルワリーはアメリカ出身のブラジエット・コリンさんだ。幼い頃からビール造りに親しみ、これまでに培ってきた豊富な経験と知識、熟練の技術を生かして醸造を行っている。縁あって来日し、「日本で長く続くものを造りたい」という思いからブルワリーを設立。コリンさんが大切にしているのはクラフトビールの「親しみやすさ」。高品質なビールを手に取りやすい価格で届けることで愛好家だけでなく、初心者にも楽しんでほしいという。併設するタップルームには常時8種類の新鮮なビールを用意。フレンドリーな雰囲気の中でビールが味わえるので、気軽に立ち寄りたい一軒だ。

# TALL BOYS BREWING

とーるぼーいずぶるーいんぐ

## ●笠寺

# およろこBrewery

およろこ ぶるわりー

## ● 瑞穂運動場東



☎052-834-8100  
④愛知県名古屋市瑞穂区田辺通6-49-2  
③地下鉄名城線瑞穂運動場東駅より徒歩1分  
⑤10:00~17:00  
⑥月・日曜日、不定休  
⑦<https://www.oyorokobrewery.com/>  
ECサイト ⑧<https://oyorokobeer.stores.jp/>



日常でも特別な日でも  
365日心に寄り添うビール  
結婚式場の運営会社が「さまざまなおよろこび」のシーンを彩るハッピーなビールを造りたい」との思いから立ち上げたブランド。醸造長は元シエフで名古屋フランス料理研究会会長を歴任してきた丹羽 充さん。クラフトビールの奥深さに感銘を受け、還暦を過ぎて醸造免許を取得。料理に欠かさない五味のバランスを生かし、鮮度、香り、苦味が絶妙なビールに仕上げている。テイスティングにはサービスマンコンクールで日本人初の優勝者となった宮崎辰さんが参加。その確かな味わいは下記商品に加え「喜ペールエール」「悦ダブルIPA」など、4種類の定番で楽しめる。どのビールも料理との相性が良く、幸せな気分を演出してくれる贈り物としても最適だ。

### 慶-ヴァイツェン

小麦麦芽を50%以上使用した、南ドイツスタイルの伝統的な白ビール。苦味の少ないフルーティーな飲み口と、きめ細かな泡立ちが魅力。「飲-ピルスナー」とともに星付きレストランで採用されるなど、評価も高い。

瓶330ml×6本セット ¥4,680



### 飲-ピルスナー

国産米のほのかな甘みを纏いながら、スッキリとした喉越しが印象的なヨーロッパスタイルのラガービール。ホップの爽やかな苦味と雑味のないクリアな飲み口が料理を引き立て、食事とのペアリングも楽しめる。

瓶330ml×6本セット ¥4,680



### ミックスベリーエール

本場ベルギーで学んだ技を生かした本格派フルーツビール。グレープ、ラズベリー、ブラックベリーなど8種類の果実や果汁を贅沢に使用。果実そのままのフレッシュ感と、発酵が生んだ奥深さが調和している。

瓶330ml×6本セット ¥6,500



### ボタニストエール

一口目にユズとカボスのアロマが広がり、ジンの原料でもある針葉樹の実「ジュニパーベリー」と、和のハーブ「ククロモジ」の爽やかな香りも印象的だ。後味が軽やかで低アルコールのため、料理を選ばない万能タイプ。

瓶330ml×6本セット ¥4,800



④愛知県名古屋市東区泉3-8-11  
⑦<https://dragonbeer.base.shop/>  
ECサイト  
⑧<https://dragonbeer.base.shop/items/all>



大胆なチャレンジが生んだ  
唯一無二のフルーツビール  
名古屋市中区の私立中高一貫校の現役教員が中心となり、「起業を志す生徒たちに模範を示したい」との思いから2025年にクラフトビール事業で起業したユニークな醸造所。原材料には規格外のフルーツや、加工残渣をアップサイクルし、ビールの苦味が苦手な人でも楽しめる健康的なフルーツビールを醸造している。香料などは一切使用せず、製造の様々な段階で果実を潰け込んだり、果汁や果実の皮を入れ、フルーツそのものの味が感じられる唯一無二の贅沢な味わいになるよう仕上げている。商品は公式ネットショップのほか、酒販店、保護者やOBが経営するレストランなどでも購入できる。販売店などはWebサイトでチェックを。

# Dragon Brewing

どらごん ぶりゅーいんぐ

※価格はすべて税込み



記憶に残る食体験を

# 贅沢グルメガイド

東西文化が交流し  
伝統と革新が高い次元で  
調和する名古屋ならではの  
ラグジュアリーな美食店をご案内。  
特別な空間で記憶に残る食体験を  
春の訪れとともに堪能して。



1.高級感溢れる店内は、接待や記念日の用途にも最適。2.開業当初から人気のトマトフランベは迫力あるシェフのパフォーマンス。3.旬の厳選食材を使った季節毎のコースをご用意。



## Teppanyaki 鉄板焼「匠」

### 厳選食材と匠の技で味わう 五感を刺激する鉄板焼コース

**本** 当に美味しい食材にこだわり、味覚だけでなく視覚・嗅覚・聴覚といった五感を刺激するメニューを提供している鉄板焼「匠」。ストリングスホテル名古屋内にあり、カウンター席のほか個室も完備しているのでビジネス利用や、家族のハレの日など特別な時間を過ごすに相応しいお店だ。ホテル開業10周年記念として、厳選食材と匠の技でもてなしする鉄板焼コースをご用意。日本酒の盛りこぼしに発想を得たスパークリングワインの楽しみ方「こぼれスパークリングワイン」付きコースもあり、特別な時間に華やかさを演出する。

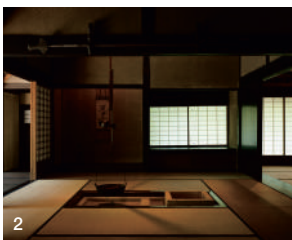


#### ホテル開業10周年記念プラン

厳選食材と匠の技でもてなしする鉄板焼コース（乾杯こぼれスパークリングワイン1杯付き）  
ランチ8,230円～/ディナー13,750円～（税込・サービス料15%別）

☎052-589-0787（レストラン代表） ⑥愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7 ⑦地下鉄「名古屋」駅より徒歩10分 ⑧11:30～15:00（L.O. 14:00）土曜日、日祝は11:00～15:00（L.O. 14:00）、17:00～21:30（L.O. 19:30）、金・土曜日、日祝は、17:00～22:00（L.O. 20:00）





1.ミシュラン2つ星を獲得した八勝館の懐石料理。2.「田舎家」では板場が目の前の囲炉裏で調理。3.お客様をお迎える正面玄関。

Japanese cuisine 八勝館

季節の移ろいを愉しみ、  
上質な日本料理を味わうひとときを

**北** 大路魯山人ゆかりの料亭として知られ、国の重要文化財に指定されている八勝館は、賑やかさと豊かな自然が同居する街、八事にある。「御幸の間」「田舎家」といった名建築の中で、伊勢・三河の旬の食材を閉じ込めた珠玉の日本料理を堪能することができる。季節によって表情を変える庭も、料理とともに移ろいを楽しむ大切な要素と考えられており、同料亭の醍醐味の一つになっている。お昼席は食後に庭の見学も可能。夜にはライトアップした幻想的な雰囲気を楽しむことができる。ゆつくりと、日本を感じてみるのはいかがでしょうか。



"春を楽しむ会"

庭の散策と特別なお花見点心で春を満喫。[期間] 2026年3月27日(金)～4月7日(火) ※水曜日を除く平日 [料金] お一人様12,000円(税サ込) ※詳細は下記二次元コードより。

☎052-831-1585 ④愛知県名古屋市長和区広路町石坂29 ⑤鶴舞線・名城線八事駅より徒歩3分 ⑥12:00～15:00、18:00～21:00 ⑦水曜日、不定休

名古屋 八勝館 |

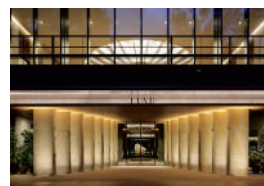


1. 季節を感じさせる旬の地元食材をフレンチスタイルで提供。2. 緑、水、風、光を感じさせる明るく開放的な空間。3. ソムリエがセレクトしたワインは高級銘柄をはじめ約200種を用意。

French Table For Tomorrow

ミシュランキー選出ホテルで楽しむ  
ワインと上質な食体験

**名** 古屋のラグジュアリーホテル「TIAD」。その5階にあるオールデイダイニング「Table For Tomorrow」では、ソムリエがセレクトした約200種のワインと、地元の食材や旬の恵みを織り込んだこだわりのフレンチを堪能することができる。洗練された空間には床から天井まで届く大きな窓が配され、都会であることを忘れてしまいそうな圧倒的な開放感を演出。ランチには眼下に広がる公園の緑を、ディナーには煌めく夜景を食事とともに満喫できる。テーブル席のほか個室もあり、ビジネス利用や大切な方との特別な時間にもおすすめです。



限定特典ドリンクサービス

お一人様につきドリンク1杯をサービス。オーダー時にこの誌面もしくはe-bookの当該ページをスタッフにご提示を。  
※2026年4月30日(木)まで

☎052-212-5888 ④愛知県名古屋市中区栄5-15-19 TIAD, AUTOGRAPH COLLECTION 5F ⑤地下鉄名城線矢場町駅より徒歩1分 ⑥ランチ 11:30～15:00(L.O. コース13:30、アラカルト14:00)、ディナー 17:30～22:00(L.O. コース20:30、アラカルト21:00) ⑦無休



美食のバトンを  
受け継いで



NAGOYA  
GOURMET  
BATON

17



### 大黒舞茸とフランス産 18ヶ月熟成生ハム

舞茸の力強い旨味や肉厚な食感を活かした前菜の一品。羅臼昆布や魚醤と一緒に舞茸を真空調理することで旨味を重ね、玄米粉をまぶしてじっくりソテー。生ハムを重ねることでさらに芳醇な香りと旨味が広がる。

## 香りと旨味の濃淡が 五感に響くイタリアン

PASS THE BATON



いづみ  
飯泉雄大さん

ゲストのことを常に考えた心のこもった料理が魅力。温かな空間と心地よいサービスで、また訪れたいと思う大好きなお店です。



佐藤一也さん

国際センターの日本料理「四間道 松」の飯泉雄大さんからバトンを受け継いだのは同エリアのイタリアン「OLMO」の佐藤一也さん。和素材も取り入れながら香りと温度を大切にした独創的な料理が楽しめる。

### 名

古屋駅の都会的な高層ビル群からほど近い、江戸時代の面影が残る四間道界隈に古民家を改装したイタリアン「OLMO」がある。

「ライブ感のある料理と共に、私たち料理人がお客さまに寄り添える店を目指しています」とシエフの佐藤一也さんは話す。佐藤さんはイタリアンの名店「アロマフレスカ」などを経て

独立。師である原田慎次さんが提唱する「自分らしいイタリアン」を心に刻み、素材の香りや温度を大切に、何を食べたかが明確な料理をモットーとする。

「コース料理は前菜4品、パスタ2品、メイン1品、デザート1品が基本構成で、最後まで軽やかに食べていただきたいので、大きな山を設けないコースに仕立てています」

前菜で登場する大黒舞茸とフランス産18ヶ月熟成生ハムは、舞茸に魚醤や羅臼昆布を加えて真空調理。豊かな風味を閉じ込めた舞茸を焼き上げ、余熱で溶けた生ハムの脂の旨味や芳醇な香りも感じられる一品だ。

イタリアン

OLMO

おるも / 国際センター



イタリア語で「けやきの木」を意味する「OLMO」の名の通り、木のぬくもりを感じる温かな雰囲気店内。古民家を改装した店の2階には2～8名で利用できる個室もある。



**PROFILE** 1979年福島県出身。東京のイタリアンなどで修行。「アロマフレスカ銀座」を経て、2014年11月に「Osteria OLMO」を開業。2025年10月に店名を「OLMO」とリニューアルし、カウンターをメインにしたライブ感のある店に。食べログ「イタリアンEAST百名店2025」に選ばれている。



#### OLMO

①愛知県名古屋市中区那古野1-22-5  
 ②052-565-0200  
 ③18:00～23:00(コースL020:00、アラカルトL021:00、予約制)  
 ④日曜日、月曜日  
 ⑤夜コース19,250円(税込)  
 ※サ料別途10%  
 ⑥<https://www.olmo.jp>

1.「サルシッチャと葉ニンニクのトンナレリ」。オリーブオイルにはニンニクを加えず、葉ニンニクを合わせることで香りが際立つ軽やかな仕上がりのパスタに。2.トンナレリなどパスタは提供直前にカウンター席の目の前で仕上げる。小麦の香りと食感にこだわった打ち立てのパスタが楽しめる。3.「マハタのロースト」は魚を1週間熟成させて旨味を引き出す。アンチョビやハーゼルナッツ、ウイキョウを合わせたソースを添えて。



「風味豊かに仕上げた大黒舞茸の一品にはキノコの産地でもあるイタリア・ピエモンテの「バローロ・ブルーノ・ジャコーザ」(グラス3,080円)を。ヴィンテージの赤ワインと舞茸の旨味が掛け合わさることで余韻が広がります」(佐藤さん)

「この料理のシンプルな見た目やダイレクトに感じられる素材使いは、今の自分」を表現した自信作です。実は手間がかかっているんだけど、それが見えない感じがまたいいですね(笑)」

イタリア料理には「km0(キロメートル・ゼロ)」と呼ばれる地産地消や持続可能な食を表すコンセプトがある。

「そのため、海外からの空輸はその国にしかない食材だけに絞り、マハタなどの魚介類は愛知・三河産、カーポロネロ(黒キャベツ)やハーブ類は愛知・南知多の農家のものを中心に、地元産の食材を積極的に使っています」

アラカルトは約40種類、ワインはイタリア産や国産など約2000本を用意し、好きなものを好きなだけ、楽しめる自由度の高さも魅力だ。まずはコースで、次はシェフと対話しながらアラカルトを楽しむ。料理とワインの無限の組み合わせによって、さらに広がる奥深さを体感してほしい。

# セカンドライフの輝かせ方【第1弾】 アクティブシニアのための “ミニマイズ”のすすめ

人生の後半は、もしかすると人生で一番、可能性に満ちている時間かもしれない。どこまでも自由なこの時間を、思う存分愉しむために、思い切って生活をミニマイズして、もう一度自分を輝かせることにチャレンジしてみてもどうだろうか？

もう余生じゃない。人生100年時代の今、大人しく孫の面倒をみて過ごす

だけが老後ではないはずだ。かつて自分をワクワクさせ、周りを夢中にさせた好きなことは、まだ心のどこかで静かに息づいている。一緒に磯釣りに連れて行ってもらって格好良かった親父。今では大きな家でぼつんと一人で釣り竿を磨いている。

身体が自由に動く今こそ、本当はもう一度やりたいことを取り戻せるはず。その一歩をためらわせているのが、子どもたちが巣立ったあとの広すぎる家や、手放しきれない家具や物たちだとしてたら——思い切って生活をミニマイズしてこれからの自分を輝かせる“本当の自由”を手にとってみるはどうだろうか。



## 愉しむ終活

人生において大切な価値観や自分らしい生き方を見つめ直すイベントも開催。ゲームやワークショップを通して、前向きに人生と向き合う——そんな“愉しむ終活”が自然なかたちで実現していく。



**松** 栄という邸宅地にふさわしい格調高い迎賓空間で豊かな日常を美しく演出してくれる松栄SALON。快適な拠点を持つことで心にゆとりが生まれ、まさに“暮らしを軽くする”という新しい豊かさを贅沢に満たしてくれる存在だ。



“これから始める”ための  
プライベートスペース

**住**

まいをミニマイズするという選択は単に物を減らすことではない。広すぎる家や管理の負担から解放されることで、時間と気持ちに余白が生まれ、自分の好きなことや、もう一度挑戦したかったことに目を向ける余裕が生まれてくる。暮らしを軽くすることは、生き方を前向きにすることもできる。

その選択肢の一つであるのがサービス付き高齢者向け住宅（サ高住）だ。サ高住は名古屋にも多く存在するが、アクティブに、自分らしく過ごしたい人にとっては環境の質も大切な要素となる。石川橋・八事エリアは、落ち着いた街並みと利便性を併せ持ち、憧れを抱く人も多いエリア。その一角にある松栄（まつさかえ）SALONには、レストランや多目的ルーム、ウェルネスルームなど、日常を楽しみながら暮らすための設備が整っている。

さらに、ジェネラスが名古屋で20年以上積み重ねてきた医療・介護・福祉の経験が、この暮らしを支えている。安心を土台に自由に動けるからこそ、新しい趣味や人との交流にも踏み出せる。“終える”場所ではなく、“これから始める”ためのプライベートスペース、それが松栄SALONなのだ。



**趣味に生きる**

住まいを整えることで時間と心にゆとりが生まれ、好きなことに向き合う日々が始まる。花を生け、釣りを愉しむ——松栄SALONは、趣味に生きる前向きな暮らしを後押ししてくれる。

【 見学随時受付中 】

お電話にてご予約の方には初回限定お食事体験付き

サービス付き高齢者向け住宅

PREMIUM SENIOR MANSION

**松栄SALON**

MATSUSAKAE

〒467-0025

愛知県名古屋市瑞穂区  
松栄町一丁目72番地

0800-888-7778

- 地下鉄名城線「総合リハビリセンター駅」1番出口 徒歩13分
- 名古屋市バス「上山町」バス停 徒歩4分
- 名古屋市バス「松栄町」バス停 徒歩7分
- お車でお越しの際は駐車台数に限りがございますのでお近くのコインパーキングをご利用ください。



【物件概要】● 事業主/株式会社ジェネラス 名古屋市中区千代田二丁目16番28号グーシア2号館4階 TEL:052-238-5496 ● 登録番号/23001 ● 土地・建物の権利形態/土地・建物共に賃借権 ● 敷地面積/1,917.07㎡(579.91坪) ● 建築面積/574.31㎡(173.73坪) ● 延床面積/2,435.29㎡ ● 構造及び階数/鉄筋コンクリート造、地下1階、地上3階建(PH無) ● 居住の権利形態/建物賃貸借方式 ● 総戸数/29戸 ● 募集戸数/29戸 ● 専有面積/39.32㎡~50.55㎡ ● 竣工年月日/2025年2月1日 ● 入居開始日/2025年3月17日以降 ● 入居条件/60歳以上の方およびその同居人、要介護・要支援認定を受けている60歳未満の方およびその同居人 ● 賃料(月額)/140,000円~176,000円(非課税) ● 敷金/賃料の3ヶ月分 ● 入居サポートサービス費/330,000円(税込) ● 火災保険/加入必要 ● 共益費(月額)/80,000円(非課税) ● 生活支援サービス費(月額)/お一人あたり:77,000円(税込) ● 選択式健康維持管理サービス費(月額)/お一人あたり:11,000円~77,000円(税込) ● 安心・コミュニティサービス費(月額)/88,000円(税込) ● お支払いは選択制で月額支払い方式または一部前払い方式(5年、10年、15年、20年)。一部前払い方式は家賃・共益費・生活支援サービス費の月額を年数により乗じる。物価上昇に伴い家賃等の価格が上昇した場合でも、一部前払い方式の金額は変わらないものとする。

マジメなモノ作りが生み出す品質か、海外ならではのハイセンスなデザインか

# 日本 vs 海外の注目アイウェアブランド 16

ファッションアイテムとしての地位を確立したメガネ。  
世界トップの品質を誇る日本、秀逸なデザインを得意とする海外と、  
今、アイウェア界で話題の16ブランドを紹介していこう。



国内で使われるフレームのチタンの90%以上が鯖江メイド。日本ブランドの特筆すべき点は、熟練職人の手から生み出される高品質でかけやすいフレームにある。

## 999.9

フォーナインズ

日本が誇る最高品質  
フレームのパイオニア



S-876T

人気モデルを進化させたメタルブロー

1995年に誕生し、「眼鏡は道具である。」をコンセプトに掲げる、日本のアイウェアブランド。前後2本のブリッジが多方向から掛かる力に柔軟に対応するとともに、独自のダブルフロント構造によって使用時の負荷がレンズに直接干渉することを防いでいる。価格60,500円(税込)フォーナインズ ©03-5797-2249

④ <https://www.fourmines.co.jp>

## 10 eyevan

テン アイヴァン

オリジナルパーツを駆使し  
美しい形状と機能性を兼ね備える



no.1 V

シンプルな造形美に秘めたブランド哲学

「美しい道具」をコンセプトにスタートしたブランド。チタンを板抜きし独自製法で作られたフレームは、シンプルながらも美しく、耐久性が抜群。シートメタルの存在感を生かした、ウェリントンベースのデザインが、シャープな顔つきを演出する。価格105,600円(税込)アイヴァン PR ©03-6450-5300

④ <https://10eyevan.com/>

## MASUNAGA since 1905

マスナガ シンス 1905

200以上あるメガネ作りの工程を  
自社で管理&製造する老舗ブランド



IMAGINIST

メタルの質感を見る角度で楽しめるブローモデル

1905年に創業し、今なお自社製造と管理を行うブランド。すべてのパーツにチタンを使い、随所でカラーリングを切り替えることで、美しいコントラストにまとめる。ヨロイ※付近の直線的なラインが顔つきを引き締めてくれる。価格72,600円(税込)エデンアイウェア ルミネ荻窪店 ©03-6383-5501

④ <https://www.erotica.co.jp>

※ヨロイとは、フロントからテンプルを繋いでいる部分のこと。

## SOLID BLUE

ソリッドブルー

マシンとハンドメイドを駆使し  
使いやすさを徹底したフレームを提案



S-269

極薄シートメタルが生み出す軽さとかけやすさのマリアージュ

2001年にデビューし、「ザリアル グラスィーズ プロダクト」がコンセプトのブランド。0.8mmのβチタンのシート材を使用し、軽さを意識して仕上げたモデル。レコードリム※に太すぎないブローパーツを組み合わせ、2重のブリッジを使い、デザインと機能を両立。価格42,900円(税込)バウハウス ©03-6381-0720

④ <https://solid-blue.com/>

※レコードリムとは、アナログレコードの盤面のように並列した溝を施したリムのこと。



●話を聞いたのはこの人  
ダウントウン 代表  
**原 崇さん**  
服飾業界経験後、友人とメガネセレクトショップ・ダウントウン（東京・月島）をオープン。著名人やアパレル関係者からも信頼される注目の店舗を運営する。

海外勢では、フランスが華やかさや独自性を感じさせるデザインを得意とし、ドイツは先端技術をいち早く取り入れた商品が注目されています。アメリカはセレブリティなどが好むデザイン、イギリスは伝統を重んじた時代を超えて愛されるフォルムを得意とするなど、各国の特徴は様々です。そんな国ごとの特性を知っておくと、メガネ選びがより楽しくなります」

**視**  
力矯正器具であるメガネは、ファッションツールとしての価値を高めた。そこで、20年以上アイウェアマーケットを見てきたダウントウン代表の原さんに、日本&海外ブランドの魅力を聞いてみた。「日本と海外ブランドの違いは品質とデザインでしょう。日本は国内シェア90%以上を誇るチタン枠が鯖江で製造され、熟練職人の手仕事により高いクオリティを保ち、機能美が追求されています。」

## MATSUDA

マツダ

職人が生み出す丁寧な仕上げと高級感を秘めた世界的ブランド



M3101-i

工芸品を彷彿とさせるエレガントなカラーと彫金

鯖江で一貫生産されるマツダは、伝説的デザイナー・松田光弘氏が立ち上げたブランド。ウェリントンシェイプのレンズで、細身のインナーリム※がアクセントに。チタンのリムやテンプルに芸術的な彫金を施し、細部のデザインの仕上げにもこだわる。価格107,250円（税込）ダウントウン ☎03-4361-4988

◎ <https://www.matsuda.com/>

## Ptolemy48

トレミーフォーティエイト

デザインと最高水準の職人技術との融合  
日本発世界新基準のフレーム



E-104

レンズの乱反射を防止する独自のデザインを採用

デザイナー堀氏と鯖江の腕利き職人4人により、1998年にスタート。スクエアシェイプのフレームに中央を抜いたブリッジを組み合わせ、リム後部にチタンフードを採用。レンズの乱反射を防止し、目を保護する。価格63,800円（税込）トレミーフォーティエイト カスタマーサービスセンター ☎0120-484-804

◎ <https://ptolemy48.jp/>

## YELLOW PLUS

イエローズプラス

職人氣質なパーツを使用した  
シンプルで美しいフレーム作り



NOLAN

1970年代のフレームを現代的解釈で表現

クラシックフレームを軸に美しいディテールパーツを取り込み、世界でも人気のブランド。1970年代のドイツやオーストリア製のメガネからインスパイアされたもの。2ブリッジのチタンフレームにインナーリム※を採用し、重厚で古風な雰囲気を醸し出す。価格56,100円（税込）デコラ東京 ☎03-3211-3201

◎ <https://www.yellowsplus.com/>

## JAPONISM

ジャポニスム

モダンを日本的解釈した  
鯖江メイドのデザイン美



JD-019

複数のチタンパーツを一体化させ機能と構造を両立

鯖江のメガネメーカーであるポストンクラブが手がけるブランド。複数のチタンパーツを独自の技術で一体化し、ブランド独自開発の素材であるUSスプリング※をテンプルに採用。くびれたヨロイ※のおかげで最適な調整が可能だ。価格85,800円（税込）グロス銀座 ☎03-5579-9890

◎ <https://japonism-eyewear.com/>

※インナーリムとは、フレームとレンズの間にセルやプラスチックのリムを配したもののこと。

※USスプリングとは、ロー付け加工を一切施さず、チタン合金の塊からプレス、切削と数十にも及ぶ緻密な工程を経て生み出された、一体構造の素材のこと。

## PETER AND MAY

ピーターアンドメイ

自然体のエレガンスに  
エスプリを効かせたデザイン美



HERO 46

多角形にアレンジされたブランド代表作

2012年にパリにて誕生し、エスプリとエレガンスをバランスよく表現するブランド。ウェリントン六角形にアレンジしたフロントシェイプが特徴で、肉厚なヨロイ※を取り入れ、存在感がありつつも主張しすぎないのが魅力だ。価格60,500円(税込) コンティニューエ ©03-3792-8978

④ <https://www.continuer.jp/>

※ヨロイとは、フロントからテンプルを繋いでいる部分のこと。

## AHLEM

アーレム

バウハウスに強く影響を受けた  
シンプルで美しく機能的なフレーム



Saint Georges

エッジの効いたウエリントンで個性を主張

デザイナーの名を冠した同ブランドは、バウハウスのエッセンスを取り入れ、シンプルで機能的なデザインが得意。ウェリントンベースのデザインだがカッティングを施した直線的なフロント上部が、顔立ちをクールに演出。価格79,200円(税込) エロチカルミネ有楽町店 ©03-6551-2616

④ <https://www.erotica.co.jp/>

## STUDIO FB

スタジオエフビー

フランスの名門が手がける  
セカンドブランド



W155

穏やかな印象を演出する優しい素材

フランスの高級メガネブランド、フレデリック・ボソレイユのセカンドラインで、「ネオクラシック」をコンセプトに掲げている。アセテートに木のチップを混ぜたフレームは、ボストンベースのレンズシェイプと重なり、温もりのある雰囲気にまとめている。価格38,500円(税込) オブジェ・イースト ©03-3538-3456

④ <https://www.frederic-beausoleil.com/en/15-studio-fb>

## lazare studio

ラザール・ステュディオ

日本とフランスの技術を取り入れた  
ネオレトロなフレームが得意



elwood

デザインと機能を両立させた大胆ウェリントン

仏・リヨンにて2020年に誕生。クラシカル要素に現代的エッセンスを加えた「ネオレトロ」を表現した1本は、50年代スタイルから着想を得たゆったりとしたデザイン。蝶番にケブラー材を使い、滑らかな開閉と金属の摩耗を防ぐ役割を持つ。価格96,800円(税込) コンティニューエ日本橋 ©03-6281-9077

④ <https://www.continuer.jp/>



GERMAN

3Dプリンター技術を駆使するなど、アイウェア界を牽引するドイツ。シンプルでありつつも高級感のあるデザインは世界中で注目を集めている。

## Annu

アヌー

3D出力のフロントと極細チタンで  
ミニマム&クリーンを表現



Pilot 04 L

顔馴染みを邪魔しない繊細なフォルム

ドイツを拠点とする、新鋭ブランド。金属アームをポリアミド製のリムの溝に埋め込んだシンプル構造で、ライトな着用感。アレルギーフリーなチタンをテンプルに使い、スマートなデザインと機能性を高次元で整えている。価格72,600円(税込) ポンメガネ浦和店 ©048-762-3919

④ <https://ponmegane.com/>

## KLENZE & BAUM

クレンツアンドバウム

自己表現を促進する  
個性あるフレームが人気



ARCO-NP

ラグジュアリーと個性を独自の世界観で表現

品質とデザインの融合を目指し、視力とファッションを両立するメガネ作りが信条。ポリアミド樹脂を3Dプリントして形成されたフレームは、軽量かつ変形に強く、傷つきにくい。ナビゲーターシェイプのレンズ形状は、独自性あるデザインに。価格105,600円(税込) ポンメガネ浦和店 ©048-762-3919

④ <https://ponmegane.com/>



ENGLAND

伝統を重んじるコンサバティブで装飾が少ないデザインが特徴。職人技が光る素材や製法を今なお取り入れ、時代を超えた存在感あるフレームが揃っている。



AMERICA

オーセンティックなデザインが主流だが、2015年に誕生したジャック・マリー・マージュの登場以降、そのイメージは新たな段階に進んでいる。

## OLIVER GOLDSMITH

オリバー・ゴールドスミス

100年以上の歴史を持ち  
伝説的モデルが多数存在



CAPTAIN

リフトアップされた肉厚フロントが力強い目元に

ジョン・レノンやマイケル・ケインが愛用していたことでも知られる、英国発老舗ブランド。肉厚な8mmのアセテート生地フロントを釣り上げた形状が目元を強調し、シャープさが際立つ仕上げに。堅牢な7枚蝶番を採用し、テンプル開閉がスムーズ。価格46,200円(税込) オブジェ・イースト ©03-3538-3456

④ <https://www.olivergoldsmith.com>

## JACQUES MARIE MAGE

ジャック・マリー・マージュ

圧倒的なボリュームとシルバーで  
ラグジュアリーの地位を確立



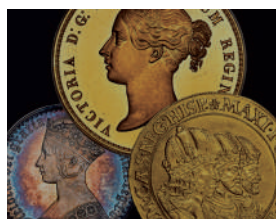
DEALAN 53

有名ミュージシャン愛用のサングラスから着想

ファッション界で話題のブランド。ボブ・ディランが愛用していた、キャッツアイのようなデザインのフレームから着想を得た1本は、10mm厚のアセテートに独自のカットングを施し、ダイナミックかつクラシカルさを表現。価格159,500円(税込) ダウンタウン ©03-4361-4988

④ <https://jacquesmariemage.com>

平和を願い祈りを刻んだ特別な金貨  
戦乱の時代が生んだラムダカットコイン



資産として持つ人も多いアンティークコイン。一般的には王や女王など、王族を刻むものが多いが、ラムダカットコインはキリストを象徴する羊を中央に配し、平和を願って製造された。戦争で疲弊した神聖ローマ帝国時代を映し、権力ではなく祈りを刻んだ価値ある歴史遺産だ。

購入までしっかりサポート

アンティークコインの購入から売却まで、専門スタッフが一貫してサポートし、目的やご予算に合わせて“大人が愉しむ一枚”をご提案。資産防衛としての予算目安は300万円前後から、5年以上の保有がおすすめです。

株式会社アンティークコインギャラリー

☎03-6775-7854 ④東京都港区虎ノ門3-7-11  
神谷町アネックス2号館8F  
⑨10:00~18:00  
⑩土曜日、日・祝日



# 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



月4回程度、舞台公開を行っており木管檜造の能舞台を間近に見学できる（写真上）。地元の能楽の歴史を学ぶことのできる展示室は無料（写真下）。

## 世界最大級の能舞台で幽玄の世界に浸る 名古屋能楽堂 五月定例公演

芸どころ名古屋が誇る名古屋能楽堂。令和8年度は年5回の定例公演があり、年間を通して名古屋出身の戦国武将・豊臣秀吉ゆかりの演目を上演する。5月9日（土）の五月定例公演では、狂言「不腹立」出演・野口隆行（和泉流）、能「田村」出演・長田郷（喜多流）を上演。

イヤホン・ガイドを無料で貸し出しているので鑑賞初心者でも気軽に楽しむことができる。料金は指定席4,200円、自由席3,200円、学生券（自由席のみ）2,000円。チケットは名古屋能楽堂、名古屋市文化振興事業団が運営する文化施設窓口、チケットぴあで販売。

### INFORMATION

#### 自由席券を3組様にプレゼント

世界最大級の名古屋能楽堂で日本伝統芸能の鑑賞体験ができる、5月9日（土）の「五月定例公演」自由席券を抽選でペア3組様にプレゼント。開演前にシテ方（主役）能楽師による15分のショート解説があり、「能や狂言」は難しそうと思っている方も楽しめる構成。この貴重な機会に幽玄の世界に浸るのはいかがだろうか。応募は下記二次元コードから。応募締切：4月6日（月）



### 名古屋能楽堂

☎052-231-0088 ④愛知県名古屋市中区三の丸1-1-1 ⑤地下鉄鶴舞線浅間町駅1番出口より徒歩10分 ⑨9:00~17:00 ⑩無休（年末年始を除く）

名古屋能楽堂



# IZIPIZI®

PARIS



ONLINE STORE IBe.



<https://ibe-online.jp>

# MIYABI

NEW COLLECTION - IKI



## 雅の美、その先へ

岐阜県関市から最高級の包丁を世界へ送り出し続けて20年。その技術の全てを注ぎ込んだ最新コレクション「粹」。直線と流線を組み合わせ、職人がブロックから削るハンドル、水に映る月をイメージしたブレードの月虹ダマスカス模様。切れる包丁の、その先へ。

公式HPは  
こちらから

ZWILLING J.A. HENCKELS JAPAN LTD. 0120-75-7155 ・ [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)

