

アフルエント

# AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2026 May.  
[NAGOYA]

5

TIAD

## 大人の ホテル使い

心身を整え、活力を高める

豊かな時間をつくる  
心地よい部屋づくり

NAGOYA  
GOURMET BATON

—名古屋グルメバトン—  
Le Bourgeon

熱視線 —夢追い人—  
皆木研二 / 株式会社REBORN



〈名駅エリアに新店舗がオープン〉

うなぎ 四代目菊川の

「美味しい鰻」に迫る。

鰻卸問屋の目利き

丸ごと一本で

「うなぎ 四代目菊川」は、昭和七  
年創業の卸問屋が運営している。  
長い年月をかけて培われた老舗  
ならではの確かな目利きがある  
からこそ、素材への徹底したこ  
だわりが「美味しい鰻」を生み  
出している。提供時の焼き上が  
りから逆算し、肉厚で身質の良  
い鰻のみを選び抜く技術が、そ  
こにはある。

活鰻の鮮度と職人の技

うなぎ 四代目菊川では、活鰻（か  
つまん・生きた状態の鰻）を店  
舗で捌いている。「美味しい鰻」  
の鍵を握るのは、何よりも鮮度  
である。捌いてすぐに焼き上げ  
ることで、臭みのないふわっと  
した食感を実現している。ガラ  
ス張りのライブキッチンが臨場  
感を演出するだけでなく、鮮度  
へのこだわりや調理工程をすべ  
て公開している。職人が一本一  
本の状態を見極めながら丁寧に  
火入れを行い、旨味を凝縮させ  
た鰻は、「美味しい」という言葉  
を超える体験となる。

空間も「美味しさ」に

名古屋駅から地下で直結した店  
舗へ向かうと、徐々に都会の喧  
騒から離れ、静かで居心地の良  
い空間が広がる。うなぎ 四代目  
菊川では、食事をする空間も「美  
味しさ」を構成する重要な要素  
と考えている。今回開業する「奥  
見世」には趣の異なる完全個室  
が三部屋用意されており、大切  
な人とのひとときをより豊かに  
演出する。



1. 名物「ひつまぶし」は、遠方から名古屋に足を  
運ぶ方との会食にも満足度の高い逸品。2. 卸問屋  
直営だからこそ実現できる確かな目利き。肉厚で  
鮮度の高い鰻を、店舗へ直接納品。3. 完全個室は、  
一枚板の天板を使用し、木の温もりを感じられる  
落ち着いた空間に。※写真はイメージ（パース）

※写真はイメージ（パース）



2026年6月5日(金) OPEN

うなぎ 四代目菊川 名古屋本店 奥見世

名古屋市中村区名駅3丁目 25-9 堀内ビル AJI MICHU B1F

座席：56席（個室3部屋） 営業時間：11:00～15:00（LO14:00）

17:00～22:00（LO21:00）

〈姉妹店〉

うなぎ 四代目菊川 ミッドランドスクエア名古屋本店

名古屋市中村区名駅4丁目 7-1 ミッドランドスクエア 4F

TEL.052-433-1888（開業までの問い合わせはこちらにお願いいたします）

うなぎ  
四代目  
菊川

ブランドサイト



Special 1 心身を整え、活力を高める

07 大人の  
ホテル使い

Present

04 AFFLUENTからのプレゼント

Special 2

豊かな時間を作る

12 心地よい部屋づくり

Gourmet

16 NAGOYA GOURMET BATON  
名古屋市千種区/Le Bourgeon

Regular

18 PREMIUM GALLERY

People

20 熱視線 — 夢追い人—  
皆木研二/株式会社REBORN 代表



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5月発行

Publisher ..... 高山勇樹 Chief Editor... 森 正太郎  
Sales Manager... 後藤悠介 Editor..... 小笠原 由恵  
Designer..... 松本健司(sheet Inc.)  
Cover Photo..... TIAD, オートグラフコレクション

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4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)

## issin 「Smart Recovery Ring」

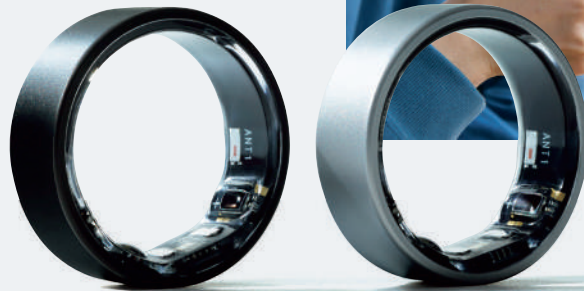
東大発ベンチャー issin が提供するの、睡眠・ストレス・活動量をモニタリングし、スマホとのアプリ連携によって、毎朝の回復力を「リカバリースコア」として可視化するリング型デバイス「スマートリカバリーリング」だ。幅8mm、厚さ2.2mm、重さ約3gという超軽量設計と生活防水仕様により、24時間装着できる。2時間の充電で最大約1週間連続使用可能。最高のパフォーマンスは質の高い休息から。知的な大人のための新たな相棒としてもおすすめだ。

価格：¥29,800 (税込) カラー：マットブラック・マットシルバー  
サイズ：US6号~13号 ※サイズ、カラーは選択可能です

issin株式会社

©050-1807-1477 @https://issin.cc/pages/smart-recovery-ring

1  
3名様



4名様



## コブラムエステート 「オリーブオイル 2種セット」

力強く複雑で新鮮な香りに、クリーミーでやや辛みのある味わいの「オヒブランカ」と、若いオリーブの力強い果実味にトマトやイチジクを思わせる香りが重なるバランスの良い「ピクアル」のウルトラプレミアム エキストラバージン オリーブオイル2種セット。最適熟度で収穫し、わずか4時間というフレッシュなうちに超低温圧搾して仕上げた至高のオイルは、いずれもオリーブジャパン2025で金賞を受賞した自信の銘品だ。

価格：各¥4,644 (税込) 内容量：各500ml 賞味期限：2027年5月

ロングフェロウス

©03-3792-1228

©https://cobramjp.com/

# Present

AFFLUENT 2026 May

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名様



## ジリアン・スイツァランド 「メンズ・ディスカバリー・セット」

自然と愛をテーマに、スイスの伝統的な調香技術と現代的な感性を融合させた新進気鋭のフレグランスハウス「ジリアン・スイツァランド」。厳選された素材と世界的に著名な調香師たちによって生み出され、2025年6月に日本初上陸した。セットには、清涼感溢れるシトラスから、知性を感じさせるウディ、そして官能的なアンバーなど、個性の異なる5つの芳香が揃う。厳選された天然香料が時間の経過とともに肌の上で変化し、複雑でありながら調和のとれた独創的な余韻を描き出す。

価格：¥13,200 (税込) 内容量：全5種・各2.5ml

株式会社Kinscent (キンセント)

©https://kinscent.com/

## 「フュージョンテック ミネラルプロ ハイキャセロール20cm EM」

ドイツのNo.1キッチン&テーブルウェアブランドWMFの「フュージョンテック」は、天然鉱石を使用した独自のミネラル素材の、高い遠赤外線効果によって、食材の旨みや風味を最大限に引き出せる。最新の「フュージョンテック ミネラルプロ」は、従来シリーズと比較して、約20%軽量化を実現。さらに、密閉性の向上により無水調理のクオリティも期待できる。IHやオープン料理まで、一台でプロの火入れが再現できる、力強いキッチンツールだ。

価格：¥33,000 (税込) カラー：EM (エメラルド)

サイズ：W215×H170mm 重量：1950g (蓋込)

グループセブ ジャパン お客様相談センター

©0570-077-725

©https://www.wmf.co.jp/fusiontecmineral/index.html



1名様



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5月31日(日)



最上級の客室「帝」は、136㎡のゆとりのあるメゾネットタイプ。キングサイズのベッドと露天風呂を備え、滞在に上質な奥行きをもたらす。

## 金乃竹 仙石原

### 竹林が導く、大切な方との非日常体験

旅そのものを目的地とする体験価値を掲げる「金乃竹グループ」が運営する「金乃竹 仙石原」。標高700m、箱根の静謐な高原に佇み、約8,000本もの竹林に抱かれた“竹取物語”の世界観を主軸とする大人の隠れ宿だ。澄み切った空気と四季の移ろいが織りなす風景に加え、「かながわの景勝50選」にも選ばれているすすき草原を間近に望むロケーションも魅力となっている。客室は意匠の異なる5タイプ全9室が用意され、全てに大涌谷から引湯し

た源泉掛け流しの露天風呂が備わる。館内はプライベートを最優先に設計され、他の宿泊客と顔を合わせることなく過ごせる。食事は朝夕ともに部屋食にて提供される繊細な本格京懐石。旬の素材を厳選し、職人の丁寧な手仕事によって一皿ごとに端正に仕立てられる。また京懐石に合う日本酒やヴィンテージワインも豊富に揃うのが嬉しい（オプション）。誰にも干渉されないひとときが、大切な方との関係を静かに深めてくれる。



1. 彩豊かで端正に仕立てられた懐石料理とともに、五つ星お米マイスターが厳選した、その時季最も美味とされる米を味わえる。2. 豊富な酒類やシガーを取り揃える「Bar Bamboo」。幻想的な水盤を眺めながら艶やかな一夜を過ごしたい（バーチャージ別途1,100円）。



### 金乃竹 仙石原 「帝(MIKADO)温泉露天風呂付」 (1泊2食付)

宿泊券利用期限：2026年9月18日（金）迄  
※12歳以下のお子さまの宿泊は要問合せ  
※空室状況により希望日をご調整いただく場合があります

1組  
2名様

☎0460-85-9200

📍神奈川県足柄下郡箱根町仙石原817-342

🚗小田急線箱根湯本駅より車で約25分、東名御殿場ICより車で約20分

🌐 <https://kinnotake-resorts.com/kinnotake-sengokuhara/>



施設全体を取り囲む竹林庭園は、夜にはライトアップにより表情を変え、光と水が織りなす静謐な景へと移ろう。

# 音には、 調律がいる。



音が整うと、  
日常はもっと豊かになる。

鍵盤に触れた瞬間、澄んだ音が空間に広がるピアノの美しい音色。その喜びは、丁寧な調律があつてこそ生まれるものです。

私たちの「きこえ」も、どこかそれに似ています。年齢や生活環境の変化によって、少しずつ音のバランスが変わっていくことがあります。そんなとき、耳の調律役となるのが補聴器。

最新の補聴器は、小さく洗練されたデザインで、もはや機能だけの機器ではありません。耳元をさりげなく彩るアクセサリーのような存在として、毎日をスマートに支えてくれます。

だからこそ、補聴器選びは、どんな場所で過ごし、どんな時間を楽しみたいのか、日々の暮らし方に合わせて選ぶことが大切なのです。そのためには、専門店での丁寧なカウンセリングと試聴が欠かせません。

補聴器専門店の理研産業補聴器センターでは、豊富なラインナップの中から最新の補聴器を実際に試すことができます。自分に合った「きこえ」を体感しながら選べるため、納得と安心が違います。

美しい音を引き出すために、ピアノに調律が必要なように。あなたの毎日にも、きこえの調律をしてみませんか。

認定補聴器専門店



## 理研産業補聴器センター



リケン公式 LINE



予約はこちら

IN THE MORNING



FITNESS

MID-AFTERNOON



CULTURE x CAFÉ

心身を整え、活力を高める

# 大人のホテル使い

全力でビジネスに向き合う一流のエグゼクティブほど、オンとオフの切り替えが上手い。  
 限られた時間の中で休息の質と集中力を高め、効率よく心身を整えているのだ。  
 その舞台となるのが、日常の延長として使いこなすホテルという選択肢。  
 ジムやスパで身体を整え、カフェやバーで思考をリセットする。  
 そうして生まれる余白が、次の仕事への活力となる。

名古屋市内のホテルを舞台に、「大人のホテル使い」と時間帯ごとの過ごし方を提案する。

Text\_MEW'S COMMUNITY.

AFTER WORK



RELAXATION

MIDNIGHT



BAR TIME

# IN THE MORNING

## FITNESS | 朝活の運動で、心身のスイッチをON

朝の出勤前に運動をして身体と脳を目覚めさせ、徐々にギアを入れていく。会員と宿泊者のみが集うフィットネスジム・プールは、内面と向き合うことで集中力を高め、一日のパフォーマンスを引き上げるのに最適な場所。特別な空間で生まれる人々との交流も、仕事への向き合い方に変化を与えてくれる。

### 名古屋マリオット アソシアホテル

○名古屋



1.ホテル内の朝のプールは人が少なく、ゆったりと身体を目覚めさせるのに最適。  
2.2026年3月にジムマシンを一新。名古屋市内一望のフィットネス空間。

### 地上18階に広がる、開放感抜群のフィットネスクラブ

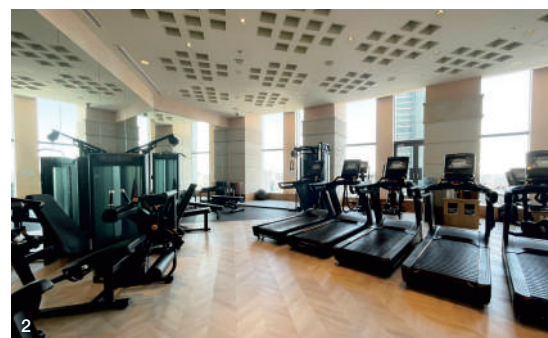
名古屋駅の直上に位置し、抜群のアクセスを誇る、名古屋マリオットアソシアホテル。18階にある「タワーズフィットネスクラブ」は、ダイナミックなシティビューと洗練されたリゾート空間が魅力の会員制フィットネスクラブだ。全長20mの屋内

プールの窓からは市内が一望でき、プールサイドにジャグジーも完備。気持ちよく泳いだ後は最新のトレーニングマシンが並ぶジムでゆったりと身体を動かし、大浴場・サウナで気持ちを切り替えることで、清々しい一日をスタートできる。

#### DATA

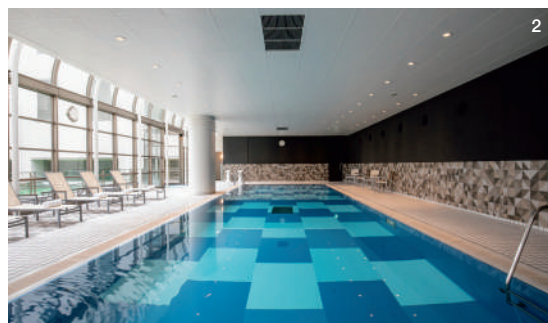
◎名古屋市中村区名駅1-1-4(名古屋マリオットアソシアホテル18F)  
◎052-584-1134 ◎JR名古屋駅直結  
◎ジム24時間、プール7:00~21:00(最終受付20:00)

※利用は宿泊者及びタワーズフィットネスクラブ会員に限る



### 約20種の本格マシンを設える広々空間

伏見にあるヒルトン名古屋直営の「フィットネスセンター」。ゆったりと利用できるジム空間は、イタリア発のフィットネスブランド・テクノジムの最新マシンが約20種揃い、朝から充実したトレーニングが叶うと好評だ。屋内温水プール、ドライサウナ、ジャグジーを自由に組み合わせ、仕事に向かうマインドにチューニングできるのが嬉しい。時間に余裕があれば、「カフェ 3-3 アーティサンスイーツ&ベーカリー」に足を運び、バリスタの珈琲とホテルメイドのベーカリーをぜひ朝食に。



1.目的に応じた「パーソナルトレーニング・パーソナルストレッチ」(60分¥8,800 ※事前予約制)も用意。  
2.片側全面ガラス窓のプールは15m・2レーン設計。



#### DATA

◎名古屋市中区栄1-3-3(ヒルトン名古屋7F)  
◎052-212-1111 ◎伏見駅8番出口より徒歩約3分  
◎ジム24時間、プール6:00~22:00(最終受付21:00)



※利用は宿泊者及びフィットネスセンター会員に限る

## ヒルトン名古屋

○伏見

## MID-AFTERNOON

# CULTURE×CAFÉ | 五感を刺激し、思考を巡らす

アポイントメントの合間や、落ち着いた環境で考えをまとめたい時は、ホテル内にあるラウンジやカフェへ。外の景色やアート・音楽に心地いい刺激をもらい、珈琲で一息。高揚とくつろぎを備えた空間で日常からエスケープし、クールダウンすれば、新たな思考作業へスムーズに移行できる。



## TIAD, オートグラフ コレクション

○栄

### 都心ということをおぼろげに忘れる開放感

ミシュランキーに2年連続選出された、TIAD, オートグラフ コレクション。その5階にあるオールデイダイニング「Table For Tomorrow」は、久屋大通公園の緑を見下ろすオアシス。空間はゆるやかにゾーニングされており、PCを広げる、本を読むなど、思い思いの時間を過ごせる。象徴的な球体アートが彩るテラス席は、フル稼働した思考を一度リセットし、新たな発想のための余白を生み出すのうってつけだ。

#### DATA

◎名古屋市中区栄5-15-19 (TIAD, オートグラフ コレクション5F)  
◎052-252-2288 ◎矢場町駅1番出口より徒歩約1分  
◎7:00~22:00 ※ティータイムは11:30~15:00 (L.O. 14:30)



視界が抜けたテラス席では、自然と呼吸が深くなる感覚がある。日常の延長として立ち寄れる、都心のリセットポイントだ。

## ニッコースタイル名古屋

○名古屋

### 好奇心を刺激する都市のラウンジ

オークラ ニッコー ホテルズ初のライフスタイルホテル、ニッコースタイル名古屋。館内の「コミュニカルロビー」は、アートが配されたモダンな空間で、国内外のゲストやビジネスワーカーが自然と集う。多言語が行き交う会話、時間帯ごとに移り変わる

オリジナルのBGMが心地よく耳を通り抜け、都市にいながらまるで異国に旅をしているような非日常の気分に浸れる。珈琲を片手にくつろぐひとときは思考を解きほぐし、次のアポイントメントに向けて静かにモードを切り替えられる。

壁一面に飾られた工芸作品や風景写真を何気なく眺めているだけでも、好奇心を大きくくすぐられる。



#### DATA

◎名古屋市中村区名駅5-20-13 (ニッコースタイル名古屋1F)  
◎052-433-2582 ◎名古屋駅より徒歩約10分  
◎10:00~24:00 (L.O.23:30) ※日曜日は~18:00 (L.O.17:30)



#### DATA

◎名古屋市中区錦1-13-18 (ランプライトブックスホテル名古屋1F)  
◎052-231-7011 ◎伏見駅10番出口より徒歩約3分  
◎宿泊者以外の利用は7:00~19:00 (L.O. 18:30)



時間帯に合わせて照明を調光。読書のためのベストな環境が常に整えられており、本の世界に深く没頭できる。

## ランプライトブックス ホテル名古屋

○伏見

### 3,000冊と出逢える、ホテルのブックカフェ

本好きな大人が集う、ランプライトブックスホテル名古屋内の「ランプライトブックス」。壁一面の本棚にずらりと並ぶのは、「旅」と「ミステリー」を中心にした約3,000冊の本。併設のカフェでは、読書の合間に片手で食べられるミニバーガーやこだわりの珈琲も提供されている。写真集やアートブックをパラパラと眺めているだけでもクリエイティブなアイデアやヒントになり、次の商談やミーティングに向けて思考を整理できる。

# AFTER WORK

## RELAXATION | 癒され、整う。至福のひととき

日中の疲れをすっきりとリセットし、一日の余韻に心地よく浸る。上質なスパトリートメントは、心身の充足感とポジティブな考え方をもたらすと同時に、集中力や生産性をより高めてくれる、多忙な日常にこそ取り入れたい自分を整えるための時間。長期出張に向かう前の「整え」にもおすすめです。

### 心身のバランスを整えるウェルネスメゾン

2025年10月にオープンした「The Spa ESPACIO MEIKAN」は、名古屋観光ホテルの歴史とラグジュアリー体験を融合させ、心身を整える時間を提供するウェルネスメゾン。東海地区初登場「バンフォード」「ヴァルモン」の2ブランドによるスパトリートメ

ントプログラムの中でもビジネスワーカーにおすすめなのが、肩首を緩める手技を中心としたメンズフェイシャル「ジェントルマンズアウェイクニング」(60分¥28,000)。蓄積した疲れから心身を解き放ち、深い癒しとリフレッシュを享受しよう。

### 名古屋観光ホテル

#### The Spa ESPACIO MEIKAN

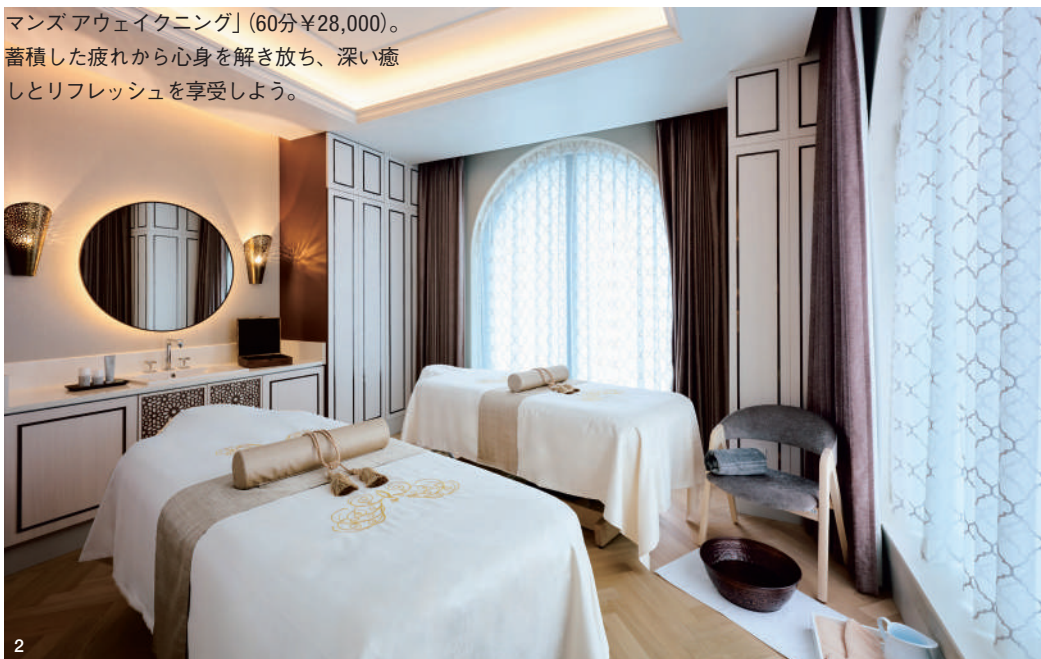
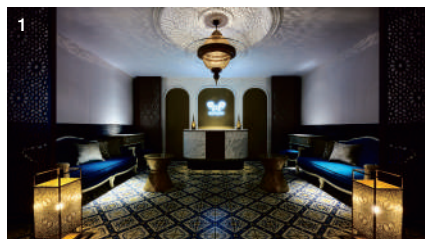
○伏見

#### DATA

- ◎名古屋市中区錦1-19-32  
(The Spa ESPACIO MEIKAN2F)
- ◎052-265-8711
- ◎伏見駅8・9・10番出口より徒歩約2分
- ◎10:00~21:00(最終受付20:00)
- ※スパトリートメント施設以外は宿泊者専用

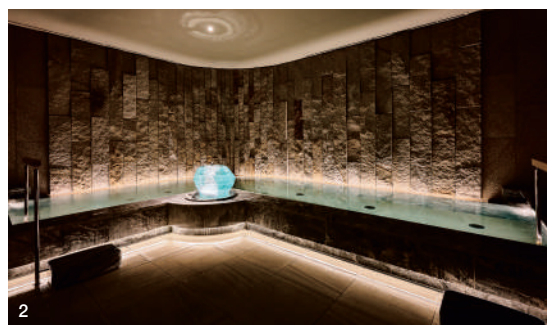
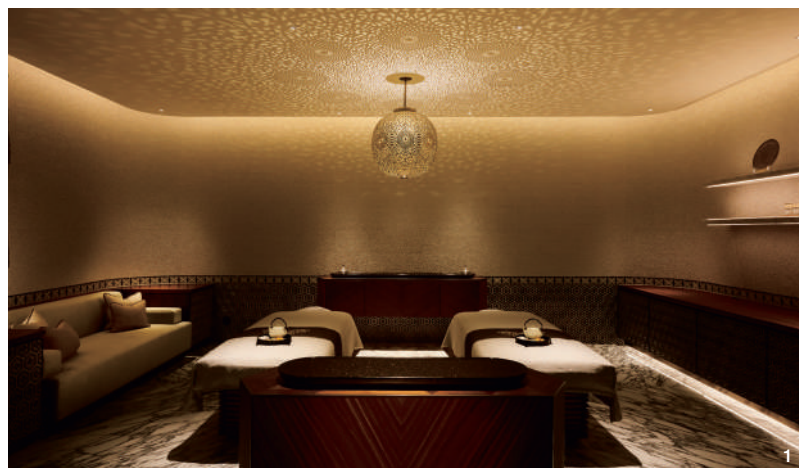


1. エスパシオブランドの象徴・モロッカンスタイルのレセプションが非日常へと誘う。2. 夫婦で利用できるツインルーム。各々選んだプログラムを同時に受けられる。



### エスパシオナゴヤキャッスル

○浅間町



#### DATA

- ◎名古屋市中区錦の口町3-19(エスパシオナゴヤキャッスルB2F)  
ESPACIO SPA Spa at ESPACIO Nagoya Castle)
- ◎052-908-8750 ◎浅間町駅1番出口より徒歩約10分
- ◎10:00~21:30(最終受付20:00)



1. スパスイートには大理石の岩盤浴やお風呂、ドライサウナを備えた「プライベートサマーラーム」を設置。  
2. 施術の前に立ち寄れる、金色の灯に浮かぶ天然温泉。

### 「養生の哲学」が導く、静寂と再生のウェルネス

エスパシオナゴヤキャッスルでは、「The Art of Wellness」をコンセプトに一人ひとりに合ったウェルネスライフを提案。徳川家康が実践した「養生の哲学」を礎にする「シグネチャートリートメント」(135分¥56,000)は、気候による身体の変化に調和をもたらす季節ごとのプログラムを用意。5~7月のトリートメントは心身を消耗させる暑邪を払い、全身の気の巡りを促してくれる。スパで整った後は世界に誇るアートミュージアムホテル内を散策し、生命力漲る作品群から活力をチャージして。

# MIDNIGHT

## BAR TIME | 艶やかな大人時間と余白を愉しむ

街中の喧騒からそっと離れ、自分を取り戻す。大人の嗜みでもあるホテルバーは、一般的なバーよりも席間が広く取られており、プライベートなアフタータイムを過ごすのに相応しい。名古屋のシンボリックな夜景を眺めながら、バーテンダーの華麗な手さばきが生み出す至高の一杯に酔いしれたい。

### エスパシオナゴヤキャッスル

○浅間町

#### 名古屋城天守閣の美しい夜景に「乾杯」

美酒に癒されたい夜は、エスパシオ ナゴヤキャッスル4階の「THE BAR CASTLE」へ。エキゾチックな光に包まれるカウンター、オープンエアなテラス席から眺める夜景が、日常を忘れるパーティタイムの最高のスパイスになる。世界最高峰のバー「The SG Club」監修のシグネチャーカクテルは、小倉餡・八丁味噌・西尾抹茶など愛知の素材を活かしたクリエイティブな一杯。ジャパニーズウイスキーをはじめとしたラインナップも充実し、普段の一杯にも特別な時間にも応えてくれる。



1.ライトアップされた名古屋城の優美な姿が眼前に広がる、この上なく贅沢な空間。  
2.あえてノンアルコールを愉しむソバークュリアスな体験も提案している。

#### DATA

◎名古屋市区樋の口町3-19(エスパシオ ナゴヤキャッスル4F)  
①052-908-8930  
◎浅間町駅1番出口より徒歩約10分  
◎12:00~23:30※パーティタイムは  
17:00~23:30(L.O.23:00)  
※ドレスコード：スマートカジュアル



### ザロイヤルパークホテル アイコニック名古屋 BAR 蒼

○栄

1.高層24階から都会の灯りを一望できる、特別な夜に相応しいロケーション。2.ビジュアルでも愉ませてくれる独創的なカクテル。



#### 街の喧騒から逃れ、天空の隠れ家に憩う

ザロイヤルパークホテル アイコニック名古屋内にある「BAR 蒼」は、「大人の社交場」として世界各国のゲストに愛される場所。21時以降は照明が切り替わり、グランドピアノの生演奏やウッズスピーカーから流れるBGMが心地よく響き、街の喧騒を忘れ

させてくれる。セラーにずらりと並ぶ自慢のワインのほか、青い空に白い雲が浮かぶ「シグネチャーカクテル蒼」、旬の果物のみずみずしさを味わえる季節のモヒートなど、遊び心あふれるオリジナルメニューが大人の好奇心を刺激する。

#### DATA

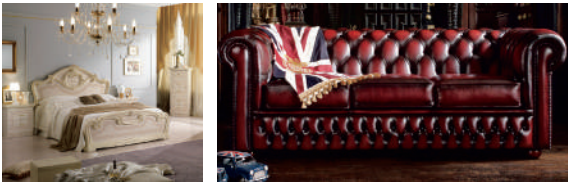
◎名古屋市中区栄4-1-1(ザロイヤルパークホテル アイコニック名古屋24F)  
①052-261-7878  
◎栄駅、栄町駅より地下街で直結  
◎12:00~16:00(L.O. 15:30)、18:00~23:00(L.O. 22:30)



# 心地よい 部屋づくり

豊かな時間をつくる

新緑がまぶしく、過ごしやすい季節。  
 新年度の慌たしさが落ち着き、自宅で過ごす時間に  
 あらためて目を向ける人も多いのではないだろうか。  
 日常の拠点である自宅は、心を整え、英気を養うための大切な空間。  
 上質な家具や光を美しく取り込む照明は、  
 そこに流れる時間をより豊かに深めてくれる。  
 あなたの価値観に寄り添うインテリアとともに、  
 理想の空間づくりを楽しもう。



高級木材マホガニーを用い、宮廷様式を忠実に再現した「JANSEN」のクラシック家具（写真右）や、イギリスの伝統を感じさせる「チェスターフィールド」ソファ（写真中）、イタリアの優雅さを体現する「サルタレッリモビリ」（写真左）。



INFORMATION

チェコが誇る、ボヘミアン  
 クリスタルの輝きをご自宅に

チェコで最も美しい輝きを誇るプレシオ  
 サクリスタルを用いた、ボヘミアンテイ  
 ストのシャンデリア。そのほか、様々な  
 シャンデリアや照明が揃う。



## 世界から厳選したインテリアと逢う喜び、美と格 ヨーロッパ宮廷美に包まれる日常を



メゾン・ド・マルシェ 名古屋店

☎052-979-2660

④愛知県名古屋市東区徳川2-16-6

③名鉄瀬戸線森下駅より徒歩4分

⑤10:30~19:00

⑥水曜日（木曜日予約制営業）

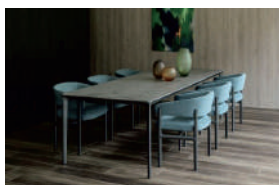
メゾン・ド・マルシェ | Q



国道19号沿いにあり、名古屋  
 駅よりバスで一本の立地。専  
 用駐車場は8台分用意。

るだろう。

住  
 まいは、そこに暮ら  
 す人の美意識を映し  
 出すもの。自宅で過  
 ぐす時間もゲストを迎えるひと  
 とときも、印象に残る空間であり  
 たい。そんな願いを叶えて  
 くれるのが、歴史的な宮廷様式  
 や装飾を取り入れたアイテムを  
 扱うインテリアショップ「メゾ  
 ン・ド・マルシェ」だ。フラン  
 スやイギリスを中心に、16世紀  
 から19世紀のヨーロッパ宮廷様  
 式を忠実に再現したクラシック  
 家具や装飾品、オブジェなど価  
 値ある商品を厳選。丁寧な接客  
 でトータルコーディネートの特  
 案も行っている。住まいに華や  
 ぎと品格をもたらすデザインや  
 上質な素材が織りなす心地よさ  
 は、日常をより豊かにしてくれ



心地よさを追求したソファや端正な佇まいのダイニングテーブルなど、20年、30年と使い続けられるアルフレックスの家具。高い耐久性、安全性を実現するため厳しい検査基準を設けており、ソファの多くには「10年間保証」を適用。

INFORMATION

来店プレゼント「エコプロジェクトオリジナルポーチ」

家具づくりの過程で生じる、使いきれない端切れを活かした「エコプロジェクト」。イタリアなど海外の上質な生地で作ったポーチを、来店者へ進呈。※なくなり次第終了



イタリアで培われた豊かな暮らしを日本へ世代を超えて使い継がれる家具

arflex

アルフレックス名古屋

☎052-269-9770

- ④ 愛知県名古屋市中区栄5-28-12  
名古屋若宮ビル1F
- ③ 地下鉄名城線矢場町駅から徒歩3分
- ② 11:00~18:00
- ① 水曜日、祝日 ※祝日が土日の場合は営業

アルフレックス名古屋 | 🔍



発売から55周年を迎えたアルフレックスの代表的ソファ（マレンコ）。

**ア** ルフレックスは、1951年にイタリアで誕生し、1969年に日本で展開を始めた家具ブランドだ。イタリアの豊かな暮らしを、日本の住環境や時代に合わせて提案してきた。家具は、住む人の個性を引き立てる「暮らしの道具」。この考えを軸に、長く安心して使うための、シンプルでデザイン、使いやすさ、耐久性を追求。なかでもソファは北海道・旭川の自社工場で作られ、廃番になった製品もメンテナンスができる。アルフレックス名古屋では、コンサルタントが暮らし方に寄り添い照明からアートまで含めた空間提案を行う。住まい全体を見据えた相談ができるのも心強い。



職人の想いが込められた家具や、世界で愛される人気ブランドが揃うショールーム。気軽に立ち寄り、インテリアの相談もできる。

INFORMATION

5月24日(日)まで、「スペシャルベッドフェア」開催中

人気のベッドブランドが多数揃うので、実際に寝心地を比べて理想の一台を手に入る。スリープアドバイザーによる無料相談も可能なので来店前に予約を。



大塚家具が4月18日(土)にオープン暮らしに寄り添う、ワンランク上のインテリア

IDC OTSUKA

IDC OTSUKA 名古屋ショールーム

☎052-325-5997

- ④ 愛知県名古屋市中区西2-33-8  
ヨシヅヤ名古屋名西店3F
- ③ 名鉄名古屋本線栄生駅より徒歩約15分
- ② 10:00~21:00
- ① 無休 ※年末年始を除く

大塚家具 名古屋 | 🔍



名古屋中心部からも車で10~15分程度の距離にあり、大型駐車場を完備。

**大** 塚家具の名古屋ショールームがヨシヅヤ名古屋名西店3階に誕生した。国内外の人気ブランドからオリジナル商品まで幅広く展開し、上質な家具や寝具、照明、カーテン、敷物、インテリア雑貨などが一堂に揃い、トータルコーディネートが可能だ。専門知識をもつアドバイザーが、一人ひとりのライフスタイルや住まいに合わせた提案やサポートをしてくれる。実際に見て、触れて、体感しながら商品選びができる。さらに、同フロアのヤマダデンキとの連携により、家具と家電を組み合わせた住空間全体のプランニングにも対応。配送からアフターサービスまで一貫した体制で暮らしに長く寄り添ってくれる。



INFORMATION

AFFLUENTご提示で  
全品5%OFFご優待

冊子・表紙画像の提示で、全品5%OFF  
に(キャンペーン・セール品は除く)。

※名古屋本店・長久手店限定、2026年6月30日(火)迄

自宅で味わう、サマーバカンス  
の心地よさ「SOLERO」(写真右)  
や3人掛けソファ「ZETAneo」(写  
真中)など、企画・販売までを  
自社で手がけたオリジナル商品  
やコラボ商品を多数展開。国内  
外の工場にてダイレクトに製品化  
することにより、同社の基本理  
念“良い商品を安く提供”を実現。

グランドオープンから今年で10周年  
東海エリア最大級のインテリアショップ

TOKYOinterior

東京インテリア家具 名古屋本店

☎052-728-1111

⑤愛知県名古屋市港区川園1-111

③名古屋第二環状自動車道、  
南陽IC降りてすぐ

⑧10:30~19:00

※土日祝は20:00迄

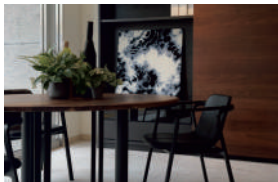
休 元日

東京インテリア家具 | Q



伸長式ダイニングテーブルと  
回転式チェア、ベンチが揃う  
「NICOLA」シリーズ。

**昭** 和41年の設立以来、  
お客さまの豊かな住  
まいづくりのお手伝  
いを行ってきた「東京インテリア  
家具」。名古屋市内へ出店し  
て今年で10周年を迎える。大型  
家具からおしゃれな日用雑貨ま  
で、3万点を揃える東海エリア  
最大級のインテリアショップ  
だ。欲しい家具を家の間取りや  
インテリアに合わせてられる  
「3Dコーディネート」を導入  
しており、イメージを確認しな  
がら選べるのが嬉しい。館内  
には、買い物中に休憩できるカ  
フェスペースや子どもが楽しく  
遊べるプレイエリアがあり、老  
若男女問わず家族で来店しやす  
いのも魅力。暑い夏が来る前に、  
模様替えや家具の買い替えを  
検討してみよう。



INFORMATION

【来店特典あり】  
トータル提案による上質な空間づくり

実績豊富な専門スタッフが  
カーテンや照明、ラグなどを  
トータル提案。空間全体を見据  
えた丁寧なアドバイスも魅力  
だ。来店で革コースターをプ  
レゼント! ※なくなり次第終了



豊富なラインナップ  
に加え、塗装色や張  
地のバリエーション  
も多彩に用意。要望  
や悩みを丁寧に伺い、  
最適なプランをご提  
案する「コンサルティング型」のスタイル  
も定評がある。

家具の聖地・旭川でつくる上質な木製家具  
長く使い続けるためのレストア体制も充実

CondeHouse

カンディハウス名古屋ショップ

☎052-559-3331

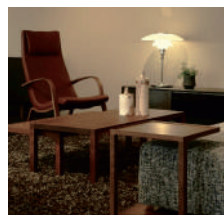
⑤愛知県名古屋市東区代官町35-16  
第一富士ビル1F

③地下鉄新栄町駅より徒歩約8分、  
地下鉄高岳駅より徒歩約8分

⑧11:00~18:00

休 水曜日

カンディハウス | Q



一人掛けチェアでくつろぐ  
時間が、暮らしに情緒的な豊  
かさをもたらしてくれる。

**北** 海道・旭川で1968  
年に創業したカン  
ディハウスは、長年  
旭川の家具づくりを牽引してき  
た国内有数のメーカー。椅子や  
テーブル、ソファといった置き  
家具から、壁面収納などの造作  
家具まで幅広く手がける。近年  
ではホームユースのみならず、  
オフィスやホテル、飲食店など  
へも展開を広げている。北海道  
産材の豊かな木質感と、世界中  
のデザイナーによる洗練された  
デザイン、そして、それを形に  
する高い技術力が大きな魅力  
だ。世代を超えて受け継がれる  
家具を生み出すメーカーならで  
は、修理や張替りに対応する  
「レストア」体制も充実してお  
り安心だ。まずは店頭で、その  
確かな品質を体感したい。

# IZIPIZI®

PARIS



ONLINE STORE IBe.



<https://ibe-online.jp>

美食のバトンを  
受け継いで



NAGOYA  
GOURMET  
BATON  
|  
18



### ブレス鶏とフォアグラの ガランティーヌ

3,500円(税込)

フランス産ブレス鶏を1羽丸ごと使い、春を告げるモリーユ茸を加えたミンチとフォアグラを巻き込んだ冷製の前菜。カラシ菜、文旦、トリュフヴィネグレットソースを合わせ、鶏の旨味とフォアグラのコクが重なるリッチな味わい。

## 自由度と個性が光る フレンチの新星

国際センターのイタリアン「OLMO」の佐藤一也さんからバトンを受け継いだのは千種のフレンチ「Le Bourgeon」の伊藤達見さん。季節感に富んだフレンチをアラカルトで楽しめるのが魅力だ。

PASS THE BATON



佐藤一也さん

ライチョウなど貴重な食材を使った料理がアラカルトでいただけるお店。アラカルトをがんばる仲間として応援したい一軒です。



伊藤達見さん

「料理の格式はそのままに、思い立ったときにふらりと立ち寄れる」。そんな自由度と心地よさを備えたフレンチを目指しています」

そう語るのは「Le Bourgeon」のオーナーシェフ・伊藤達見さん。名古屋を中心に6店舗を構える人気ラーメン店の「半蔵グルーブ」での経験を経て、ミシュラン二つ星を獲得したフレンチの名店「LA VAGABONDE」でも技術を磨いたという、異色のキャリアの持ち主だ。

「食材の価格が大きく変動する今、一定の流れで構成されるコースでは、価格に反映せざるを得ませんが、その点アラカルトであれば、お客さま自身の都合で選び、納得のいく組み合わせを楽しんでいただけます。あえて肉に寄せる、魚に偏るといった自由なバランスも、このスタイルならではの醍醐味です。また、コースが主流の昨今では希少になりつつあるアラカルトに、私なりのやり方で挑戦したいという想いもあります」

フレンチ

# Le Bourgeon

る・ぶるじょん／千種



席間が広くゆったりとした雰囲気の店内。壁の絵画は伊藤さんの奥様が描いたもの。再大6名で利用できる個室もある。



**PROFILE** 1989年愛知県生まれ。大学ではフランス文化を学び、卒業後は営業職を経て、名古屋のラーメン店「麺家半蔵」を率いる半蔵グループに入社。その後、ミシュランガイド二つ星を獲得した鶴舞のフレンチ「LA VAGABONDE」で修行を積み、2024年にラーメンとフレンチの経験を活かした自由で個性的な「Le Bourgeon」を開業。



#### Le Bourgeon

④ 愛知県名古屋市千種区内山3-2-17  
RENO BELLEZZA CHIKUSA1F  
① 052-784-7313  
② 18:00~22:00 (L021:00、予約優先)  
③ 日曜日、月曜日  
④ 15,000円(税込) ※ 送料10%別途、  
個室利用時は1室5,500円  
Instagram: @noeग्रubel



1.1杯だけでも立ち寄れるよう配慮されたカウンター席も用意。食材やワインについて伊藤さんとの会話もぜひ楽しみたい。2.「シストロン産仔羊・背肉」(6,200円/税込)。繊細な赤身と爽やかな香りの脂身が特徴で、最高級とも評されるフランス・シストロン産の仔羊を使用。脂身をしっかりと焼き切ることでもカリッとした食感に仕上げ、仔羊のジュ(肉汁)と香味野菜の出汁を煮詰めたソースで深みのある味わいに。コース料理とは違ったアラカルトならではの力強さを感じられる一皿。

新屋として注目の一軒だ。

取材時の3月のメニューリストには世界最高峰の品質を誇るフランスのプレス鶏や春を感じさせる仔羊、ロワール産のホワイトアスパラなどが並ぶ。前菜から肉・魚料理まで約20品が用意され、それぞれ、新しい食材との出会い、を意識した一皿として提供される。

「時期によってはベキヤス(ヤマシギ)や熊、ライチヨウなども扱い、ジビエ専門店と言われることも多いのですが、あくまで旬の食材を選んだ結果によるものです。それらの料理を選ばない選択肢もありますし、基本はソテーやパイ包みといったクラシカルな料理が中心ですので、安心して足を運んでください」

料理は一皿2〜3名分のボリュームがあり、一皿一皿が主役になる力強い味わいが特徴的。季節感に富んだ料理と生産者の想いが反映されたフランス産ワインの組み合わせを楽しめる同店は、クラシックなフレンチの技法を踏まえつつ、自由度と個性を兼ね備えたフレンチの新屋として注目の一軒だ。



前菜のガランティースには自然派シャンパーニュ「ブノワ・ライエ ブリュット・ナチュール」(ボトル24,200円/税込)を。力強い切れがありながら、鶏とフォアグラの旨味に寄り添う繊細さもあり、伊藤さんが特に推す逸品だ。

## 大西洋の海底で冒険家が発見 100年超の眠りから目覚めたビクトリア金貨



### 良好な状態の難破船コイン

ドウロ号とともに沈んだ金貨は、造幣局から銀行へ送られる途中の未使用のものだった。また深海の砂の中で真空パックのように守られていたため、極めて美しい状態に保たれている。人気の高い金貨だ。

1882年に沈没したイギリスの貨物船「ドウロ号」に積まれていた、ヴィクトリア女王の肖像と王家の紋章が描かれたソヴリン金貨。100年以上の時を超え、冒険家により1993年に発掘された財宝の中の一枚だ。世界最大級のコイン鑑定機関NGCの鑑定を証明するケース入り。

### 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

## ～山奥の、会津から。～ 会津野菜



自然豊かな会津で契約農家さんがたっぷり愛情をかけて育てた、会津野菜。春夏、秋冬のその時期一番美味しい野菜をセットにして、その日のうちに発送します。定期便ならさらにお得にお楽しみいただけます。

### 会津野菜

☎0241-49-2022 ⑨9:00~19:00  
⑩日・夏季・年末年始  
⑪<https://aizu-yasai.jp>

会津野菜 🔍



【特典】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「アフルエント」とご入力を。  
※期間限定:2026年5月31日(日)まで



月4回程度行われる舞台公開では、木曾檜造りの能舞台を間近に見ることができる(写真上)。地元の能楽の歴史を学ぶことができる無料の展示室(写真下)。

## 芸どころ名古屋が誇る世界最大級の能舞台で 幽玄の世界に浸る

名古屋能楽堂は、1997年開館の総木曾檜造りの能舞台だ。客席は630席を有し、常設の能楽堂としては世界最大級を誇る。年6回(令和8年度は年5回)の定例公演では、名古屋出身の戦国武将・豊臣秀吉ゆかりの演目を上演。演能の解説が聞けるイヤホン・ガイド(日

本語・英語)の無料貸出があるので能鑑賞が初めての方でも気軽に楽しめる。6月14日(日)開催のチケットは名古屋能楽堂のほか、名古屋市文化振興事業団運営の文化施設窓口、チケットぴあで販売。指定席3,200円/自由席2,200円ほか

### INFORMATION

#### 定期公演チケットプレゼント

六月公演の自由席券をヘア3組様に抽選でプレゼント。右下の二次元コードよりご応募を。5月29日(金)締切。  
・日時:6月14日(日)  
14:00開演(13:00開場)  
・狂言「宗論」出演:鹿島俊裕・井上松次郎(和泉流)  
・能「紅葉狩」出演:久田三津子(観世流)  
※能、狂言それぞれの前に能楽師によるレクチャー解説あり。



### 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 🔍





シェフの匠の技が旬の食材の旨味を最大限に引き出した料理の数々。



左：臨場感を味わえるカウンター。右：記念日を彩る「ナンバークーキ」。※オプション

## 記念日などの特別な一夜に旬を堪能 「五感で楽しむ初夏の特別」コース

ストリングスホテル 名古屋にある鉄板焼「匠」では初夏のコースをご用意。三重県産のシマアジの炙りとヤリイカに、爽やかなジュレとジュンサイを合わせ、オシェトラキャビアをアクセントにした前菜。続く魚料理には、ふっくら香ばしく焼き上げた長崎県産のイサキと、甘みの強い天使の海老のグリル。メインは、きめ細かい肉質の「あいち牛」のフィレとサーロインの食べ比べ、または黒毛和牛ロースから選択可能。デザートは旬の桃に、なめらかなアーモンドのブランマンジェとバニラアイスを合わせた、ひんやりした「桃薫るスープ仕立てのパフェ」。シェフの技と旬の食材が奏でる至福の時が楽しめる。



### INFORMATION

#### シーズナルカクテル

爽やかな初夏に相応しい清涼感ある3種のカクテルをご用意。左からスカイダイビング(1,480円)、ブルーサイドカー(1,480円)、インクレディブル・ハルク(1,850円)※税込み・サービス料15%別

### 鉄板焼「匠」

©052-589-0787(レストラン代表) ©愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7 ©11:30~15:00(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17:00~21:30(L.O.19:30) ©木曜日※祝日前日・祝日は営業 ©地下鉄名古屋駅より徒歩10分



## 健康維持は投資。10年後も 第一線で活躍し続けるために身体を整える

多忙を理由に身体管理を放置していないだろうか。不調や慢性的な疲労感は、集中力や判断力を鈍らせ、日常生活やビジネスの質に影響を及ぼす。だからこそ「不調に対処する」のではなく、「不調を未然に防ぐ」ためのトレーニングが重要だ。マタドールでは、お一人おひとりの姿勢・可動域・筋力バランスを丁寧に分析し、身体の連動性を高めて、疲れにくく、集中力が持続する状態へ導くためのトレーニングを提案。将来を見据えた“身体づくり”は、健康寿命を延ばし、10年後も第一線で活躍し続けるための基盤となる。身体管理をコストとしてではなく、将来への投資と考えてみるのはいかがでしょうか。



完全マンツーマンによる専属サポートで、初めての方から競技志向の方まで幅広く対応。



姿勢・可動域・筋力バランスの分析に基づくオーダーメイドプログラムを作成。



### INFORMATION

#### 初回限定の無料体験

マタドール名古屋 覚王山店では、1日1名、初めての方限定で、身体分析に基づいた完全マンツーマンによるトレーニングの無料体験をご用意(完全予約制)。下記二次元コードから。

### マタドールパーソナルトレーニングジム

©052-265-6364 ©覚王山店:愛知県名古屋市千種区丘上町1-29-7-2F  
栄店:愛知県名古屋市東区東桜1-10-35セントラル野田ビル7F  
©8:00~22:00 ©不定休



特別な時間にふさわしい  
日本酒を追い求めて

「シャンパーニュやワインには、ここぞという時に選びたい。特別な一本」が存在するのに、日本酒にはそういったものがありませんでした」

皆木さんが日本酒のイメージに違和感を覚えたのは、2020年頃。休暇を利用して日本各地を巡っていた時だった。一流と評されるホテルやレストランで日本酒を選ぼうとすると、日本酒の存在感が心もとなく、特に記念日やお祝いのシーンで飲むようなものがないに等しいことに気が付く。そこで皆木さんは考えた。「ならばブランド力があり価格も品質も最高級、何より自分が欲しいと思える日本酒を自分で造ろうと思いました」

そうして誕生した「MINAKI」は、「時間を豊かに巡らせ、そのひとときを彩る」がコンセプト。味わいは極めてクリアで、ワインのように食事や時間の経過とともに香りや味わいの変化が楽しめるエレガントさも併せ持つ。

## 株式会社REBORN代表 皆木研二 特別な時を日本酒で満たす

都内の3つ星レストランや星付きホテルなど約300店舗に導入される高級日本酒ブランド「MINAKI」。異業種から酒造の世界に飛び込み、新しい日本酒の価値を創り上げた株式会社REBORN代表、皆木研二さんの挑戦をたどる。

### Kenji Minaki

#### Profile

2015年株式会社ブルークスを創業。動画クラウドソーシング事業を展開し2018年に株式会社JCOMに売却、子会社化。Bリーグのクラブ運営、投資事業などを経て2021年株式会社REBORNを創業し、ラグジュアリー日本酒ブランド「MINAKI」を立ち上げる。2022年2月「MINAKI 極幻 GOKUGEN」をリリース。ブランド創設半年で、最も権威あるIWCの純米大吟醸部門で最高評価を獲得し、現在は都内の3つ星レストランや星付きホテルなど約300店舗に納入している。  
①<https://minaki-sake.com/>

「酒蔵には、付加価値のある新しい日本酒に挑戦したいという想いはありましたが、市場は求めていないという課題がありました。求められるのは、安くて美味しい日本酒。だけなんです。そこで我々は開発コストをすべて負担し、完成した日本酒はすべて買い取って、従来とは異なる販路で販売する形態にしました。そうすることで、酒蔵が本来やりたかった挑戦を実現できるようにしたのです」

前職ではクリエイターと企業をつなぐマッチングを数多く行い、チームを編成する力を磨いてきた。そうした経験を積んできたことが、プロジェクト成功の土台になった。酒造りも「誰と組むか」が品質を左右する。そこで全国の酒蔵を訪ね歩き、つくり手の思想や空気感まで見極めパートナーを選定していった。ただし、伝統を礎にした酒造りは、合理性だけでは成立しない世界でもあった。プロジェクトが頓挫しかけた経験もあったという。

感覚で、ビジネス的に進めすぎてしまったんですね。その後は飲みや締めの人々を一緒にするなどと、仕事以外の交流の時間も重ねました。遠回りに見えるプロセスこそが、最良の日本酒を生むことにつながることに気づいたという。

特別な時間とは  
触れ合いや体験の中にある

皆木さんが重視するのは味わいだけではない。グラスの形状や提供温度、店の空気感まで含めた。体験の設計。だからこそ販売先も厳選し、ホテルやレストランと密に連携しながら、MINAKIを最良の状態を提供する環境を整えることに心を砕いてきた皆木さん。

「人は物やお金があっても、それだけでは決して満たされない。やはり大切な人と過ごす時間があり、そこに体験やモノが加わって初めて特別な価値が生まれるのだと思います」そんな、特別な時間。に、日本酒が選ばれる存在になってほしい。皆木さんの挑戦と提案は、これからも続いていく。

1. パートナー選びでは、皆木さん自ら全国の蔵元を巡り歩き、対話を重ね関係性を築いた。なかにはフランスのシャンパーニュ地方で経験を積んだ杜氏も。2. ポルシェをはじめ世界の一流ブランドと共に「日本酒の感動を“体験”として届ける」イベントも各所で開催。3. 3000本限定の「MINAKI 幻響 GENKYO」は、フレンチオークの樽内で熟成した純米大吟醸。ほか極幻等の商品がありMINAKIのHPにて予約受付。



MINAKIを取り扱っていただきたい店には、実際に自分が訪問し、空間やサービスを確認した上で、こちらの想いや背景をお伝えしています。あるフレンチレストランでは、長年ワイン中心だったペアリングにMINAKIも取り入れていただきました。「やっと来てくれた」と声をかけていただいたときは、本当に嬉しかったですね。

人生の節目や、大切な人と過ごす時間。  
その素晴らしい体験の中に  
僕たちの日本酒が存在できれば嬉しいですね。



# セカンドライフの輝かせ方「第2弾」

## 心を満たす「プレミアムベース作り」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、心を満たす「プレミアムベース作り」を進めてみてはどうだろう。

**自** 慢ではないが、親父殿も自分も仕事を果たし、日々を積み重ねてきたからこそ、これからの暮らしを自分の意思で選べるだけの余力がある。親世代には、これからは良い環境でゆったりと過ごしてもらいたいと思う。釣りやゴルフを思う存分楽しむなら、自然豊かなリゾート地へ移るのも魅力的だ。季節を感じながら好きなことに没頭する日々は理想的に映る。

だがその一方で、可愛い孫の成長を身近で見守れる距離や、長年親しんだ名古屋の街並みを離れることに、ためらいがあるのも本音ではないだろうか。

だからこそ、遠くへ行くことだけが答えではないいま暮らししている街の中で、より落ち着ける環境を選び直すという方法もある。利便性と安心感を兼ね備えた場所、これからの時間を丁寧に重ねていく。これまで頑張ってきたからこそ選べる、心を満たす次の住まいがきつとあるはずだ。



**松** 栄という邸宅地にふさわしい格調高い迎賓空間を備え、日常を上質に彩る松栄SALON。ここを拠点に暮らしを整えることで心にゆとりが生まれ、自分らしい時間をゆったりと楽しむようになる。まさに、心を満たす「プレミアムベース」を築くという、新しい豊かさを実感できる存在だ。



これまでを誇り、これからの愉しむためのプレミアムな拠点

**親** 世代は交友関係も広く、人生を築いてきたという自負もある。その大切な親が身を置く場所であれば、安易なつくりではなく、目の肥えた世代にもその訪問者にも自然と受け入れられる品格とプレミアム感が求められるだろう。空間の設えや佇まい、そこに流れる空気感までもが、その人のこれまでを映し出す。もちろん、静かでプライベートが守られる落ち着いた環境であることが大前提だ。

名古屋市内でそうした条件を満たす選択肢の一つが、サービス付き高齢者向け住宅 松栄 SALON である。緑豊かな邸宅街に佇み周辺には総合病院やスーパー、美術館などが点在。生活利便と文化的な潤いが身近にそろう環境は、日常にさりげない豊かさをもたらす。穏やかに読書を楽しむ日もあれば、街へ出て買い物や観劇を楽しむ日もある。電車で都心へもスムーズにアクセスできるため、これまで築いてきた生活スタイルや人とのつながりを無理なく続けられ、家族や友人も気軽に訪れやすい。

一般の方も利用できるレストランも併設しており、中庭の景色を眺めながら、和・洋・中と多彩なメニューを味わえる空間は日々の食事を特別な時間へと変えてくれる。友人を招き、語らいのひとときをゆったりと楽しめるのも大きな魅力だ。

落ち着きと華やきを兼ね備えた松栄 SALON は、これまでを誇り、これからの愉しむためのプレミアムな拠点といえるだろう。

### シェフのこだわりを愉しむ

高級店で研鑽を積んだシェフが食材からこだわった料理を提供。野菜は農薬を控え、魚や肉も天然物や国産を中心に厳選。旬の食材を活かした献立は日替わりで、アレルギーや苦手な食材に配慮した半オーダーメイドにも対応している。



### 安心した憩いの時間を

併設の健康レストランでは調理師がメニューの考案から調理までを担い、栄養士による栄養価計算も行われ、健康を意識した食事を安心して愉しめる。夕食後に軽く飲んだりバーとしても利用できるため、大切な方との憩いの時間を堪能できる。

【 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号グラシア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。



食事の前の炭酸水で  
お腹が満足するから

“食べ過ぎない”



ソーダストリームで始める

炭酸水習慣

 sodastream®

飲みたい瞬間、好きなだけ

全国の百貨店・専門店・家電量販店・大型スーパーなどで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](http://www.sodastream.jp)