

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2026 Jul.
[NAGOYA]

7

名古屋をどり を動かす人たち

日本各地とつながろう
ふるさと納税2026

NAGOYA
GOURMET BATON

— 名古屋グルメバトン —
Chambre d'enfants

熱視線 — 夢追い人 —
松廼家八好／齋間

真空保存器

ツヴィリング フレッシュ&セーブ CUBE



ZWILLING



保存も収納も、 こだわるあなたに

CUBEなら、真空保存のチカラで食材を湿気や酸化から守り、開けたてのおいしさをキープ。

サイズの組み合わせ方次第で高さや幅がキレイに揃うので、見た目もスッキリして省スペースに。

扉をあけるたびにうっとり、そんな収納を実現しませんか？



真空ポンプ

- ・ワンプッシュで簡単真空保存
- ・充電式コードレス
- ・ハンディタイプでコンパクト



10種類のサイズ展開

- ・パントリーの大きさや食材に合わせて選べる豊富なサイズ展開
- ・組み合わせ次第で、高さや幅が揃うモジュール設計
- ・真空保存なしでも、パッキンによる高い密閉力



ZWILLING
FRESH & SAVE

Special 1

07 名古屋をどりを動かす人たち

Present

04 AFFLUENTからのプレゼント

Special 2

日本各地とつながろう

12 ふるさと納税2026

Gourmet

16 NAGOYA GOURMET BATON
名古屋市西区／Chambre d'enfants

Regular

18 PREMIUM GALLERY

People

20 熱視線 —夢追い人—
松廼家八好／幫間

AFFLUENT WEB & SNS

公式サイト、各種SNSにて最新情報を発信中!



@affluent insta



@affluent.fb



2026年7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..... 松井なおみ (Studio Zui)

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6月19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)

GOKUMIN「デュアルコイルマットレス プレミアムハード」シングル

最高のパフォーマンスは最上級の睡眠環境から。総合寝具ブランド「GOKUMIN」のマットレスの最上位モデル。厚さ25cmの極厚設計で、体圧分散性に優れた、高耐久ポケットコイルを使用。睡眠の質に大きく影響する寝返りのしやすさに着目し、高級マットレスにのみ採用されるユーロトップ構造で、圧迫感のないストレスフリーな寝心地を叶えた。表地には抗菌・防臭加工を施した3層織りニットを使用し、清潔感も文句なしの逸品だ。

価格：¥80,798（税込） 寸法：W97×D195×H25cm 重量：約27.2kg
保証期間：8年間

株式会社KURUKURU

☎03-6861-5638 @https://gokumin.co.jp/



1名様

Present

AFFLUENT 2026 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。

2名様

シェーファー 「レガシーブラック&クロームGT」 ボールペン

アメリカ発祥の高級筆記具メーカー「シェーファー」のDNAを継承するレガシーコレクションから、新商品「レガシーブラック&クロームGT」ボールペンが登場。伝統的なデザインと現代的な機能性を融合させたシリーズで、ブラックラッカーのボディーとキャップのクロームプレート、14KゴールドPVDコーティングのトリムが調和し、重厚感を漂わせる。程よい太さと丸みのあるボディーが生み出す快適な書き心地を兼ね備える。

価格：¥24,200（税込） 寸法：軸径12×長さ138mm（収納時）
重量：35g 付属：ペンケース

ダイヤモンド株式会社 ☎06-6262-0061

@https://diamond.gr.jp/brand_dia/sheaffer/



2名様



3



HappyLifeCreators スマートディスプレイ「GUIDE01」

「GUIDE01」は、「全てのメガネがスマートグラスになる」をコンセプトに開発された、わずか10gの超軽量スマートディスプレイ。手持ちのメガネのほか、サングラスや作業用ゴーグルにも装着可能。専用アプリでスマートフォンと連携し、AIによるリアルタイム翻訳や文字起こしなど多彩な機能を搭載。重さや操作性といった従来の課題を解消し、ビジネスから日常まで幅広いシーンで活用できる。

価格：¥43,780（税込） 寸法：W69.8×H45.8×D17.7mm
ディスプレイ解像度：624×405px 重量：約10g

HappyLifeCreators株式会社

☎06-4256-4974 @https://www.guide-series.com/

Soocas「NEOS II Ultra (3-in-1 プレミアムモデル)」 ブルー／ゴールド

「Soocas」の電動歯ブラシと口腔洗浄器を融合した従来モデル「NEOS II」シリーズが、さらに進化。「NEOS II Ultra」は、世界初の音波振動・ウォーターフロス・スイングを組み合わせた独自の「MultiCleanシステム」を搭載。毎分66,000回の音波振動に加え、0.55mmの超極細ジェット水流と最大124.3PSIの水圧により、歯間や歯ぐき周辺までしっかりケアできる。毎日のオーラルケアをワンランクアップさせてくれるだろう。

価格：¥32,800（税込） 寸法：269.5×48.8×36.5mm
重量：約225g（ブラシ含む）

株式会社ティーガイア

☎tk_retail-5@t-gaia.co.jp

@https://www.amazon.co.jp/Soocas

各色
1名様



4



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8月2日（日）

2室のみ用意される最も贅沢なヴィラタイプの客室。テラスに備え付けられたチェアに座り、季節や時の移ろいを感じたい。

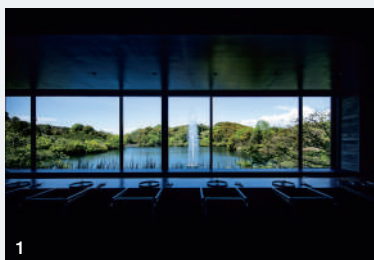
5

時地人 - JIJIJIN Matsuyama

森と水庭に抱かれる、瀬戸内のオーベルジュ

愛媛の穏やかな自然に佇むオーベルジュ「時地人 - JIJIJIN Matsuyama」。瀬戸内の光や風を映し込む水庭を中心に設計された空間は、都市の喧騒から距離を置き、土地の時間に身を委ねるための隠れ家だ。広大な敷地にある客室はスイートタイプが全10室。なかでも「VILLA MIZUNIWA」は、水庭に面した窓が一面ガラス張りになっており、四季折々の景色を眺めながら静謐なひとときを過ごせる。食の主役は、瀬戸内の漁港から届く鮮魚や、愛媛の

大地が育む滋味深い旬の野菜を用い、素材の個性を丁寧に引き出した一皿が供される。土地の記憶を味覚へと昇華させたコースは、まさに“忘れられない美食体験”となるだろう。さらに、滞在を深く印象づけるスパメニュー「森と水の調和〜リズムミカルトリートメント」(60分 ¥18,150 税サ込)は、厳選された精油を使用。心地よいリラクセーション効果が得られる。森の静けさに包まれながら、ただ深く癒される。安らぎのひとときを体験して。



1



2

1.窓一面に広がる雄大な景色が美しいレストラン。器にもこだわっており、オリジナルの砥部焼で料理を提供する。2.瀬戸内の自然の恵みを活かし、和の心と西洋のテクニックが織りなす「ローカルガストロノミー」。ペアリングのお酒とともにゆったり味わいたい。

時地人 - JIJIJIN Matsuyama

「VILLA MIZUNIWA」

ペアリングディナー・朝食付、SPA&トリートメント付(1泊2食付)

宿泊券利用期限：2027年7月末日迄
※除外日あり
価格：¥240,000前後

1組
2名様

☎089-960-7501
㊟愛媛県伊予郡砥部町宮内1622-7
㊟松山駅より車で約20分
㊟<https://jijijin.com/>



四季を映し出す水庭と、豊かな自然に抱かれたロケーション。自然と調和する開放的な空間が、慌ただしい日常を忘れさせてくれる。

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のように。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

名古屋をどり を動かす人たち



「名古屋ナモ締め」に使われる拍子木。
名古屋をどりが大切にしてきた、人と
人とのつながりを象徴する存在だ。

一夜の舞台は、関係性によってつくられる。

約80年の歴史を持つ「名古屋をどり」。

その舞台は、踊り手だけでなく、
演出や音楽、地域との連携など、
多くの人の力によって支えられている。

2022年にスタートした

「名古屋をどりNEO」は、音楽や映像、地域カルチャーなど、
多様な人や文化が交わる「開かれた場」として、
新たな挑戦が続けている。

多くの人たちが関わるその舞台では、
それぞれの視点や熱量が交わり、
新たな文化が育まれている。

名古屋をどりNEOを通して見えてくる、
人と文化のつながりを追った。

Text_Laap.

Photographs_NAOMI MATSUI. (7~9P)



西川流四世家元 西川千雅

にしかわかずまさ

1969年三世家元・西川右近の長男として名古屋に生まれ、6歳で初舞台、15歳で名取となる。2014年より西川流四世家元を継承。にっぽんど真ん中祭り、愛知県観光PR団体「あいち戦国姫隊」、名古屋事業「やっとかめ文化祭」などもプロデュース。日本舞踊をつかった健康体操NOSS（ノス）の普及を行い、2019年藤田医科大学・医療科学科修士取得。名古屋外国語大学客員教授。愛知淑徳大学非常勤講師。

伝統を「開く」という挑戦

名古屋をとりは 人が交わる場」だ

名古屋を代表する伝統芸能「名古屋をどり」の舵を取る

西川流四世家元・西川千雅氏。家元という立場でありながら、彼が常に意識しているのは、単に型を守ることではなく

「ここをいかに多様な人が交わる場にするか」という挑戦だ。

異業種や地域を巻き込み、変化を恐れず進化を続ける西川氏に、名古屋をどりが目指す真の姿と、その根底にある信念を聞いた。

人と交わることで 自分の役割が見えてきた

「名古屋をどりとは、お客さまのために生まれた奇跡の公演だと思っています」

そう語る西川氏は、自らを「主役」ではなく、「場を開く人」として捉えている。

「僕は、まとめるタイプではないんです。むしろ、いろいろな人が力を出し合える「場」をつくりたい。みんながワクワクしながら関われる状態をつくるのが、自分の役割だと思っています」

西川氏が何度も口にしたのは、「人が人をつなぐ」という言葉だった。

もともと自身は、家元の息子という立場に違和感を抱え、どこか社会と距離を感じながら育ったという。

転機となったのは、30代前後から関わってきた地域の祭りや街づくり活動だった。

名古屋という街の中で、多様な人と交わることで、自分の役割が少しずつ見えてきた。

「みんな、何か面白いことをやろう」としていったんです。人と人がつながることで、新しいものが生まれていく面白さを知りました」

創造なくして伝承なし、 伝承なくして創造なし

その感覚は、現在の名古屋をどりNEOにも色濃く反映されている。

舞踊家だけでなく、照明家、音楽家、映像作家、マーケット出店者――。立場の異なる人々が、それぞれの視点を持ち寄りながら名古屋をどりを支えている。そうした人々をつなぐ西川氏は、「誰かを自分の色に染めたいわけではない」と話す。

「その人にしかない魅力があるんです。だから、こうしろ」ではなく、「こっちも面白いかも」と、自然に誘導していくイメージですね」

近年の名古屋をどりNEOでは、ジャンルを越えたゲストとの共演も増えた。異なる背景を持つ人が交わることで、これまでになかった表現が生まれていく。

「ゼロから新しいものは生まれないと思っています。人が出会い、古いものを知り、受け取り、少し形を変えながら、新しいものになっていく。創造なくして伝承なし、伝承なくして創造なしです」

戦後間もない焼け野原で始まった名古屋をどりは、「誰が見ても楽しめる舞台」を目指し、時代ごとに変化を重ねてきた。

「守るだけでは残らない。さまざまな人が関わり、時代に合わせて変化していくから、続いていくんです」

新しいものが生まれる 名古屋という「狭間」の街で

西川氏は、名古屋という土地柄にもそうした変化を受け入れる土壌があると感じている。

「東京ほど開かれていくわけでもなく、田舎ほど閉じてもない。名古屋って、いろいろな文化が交わる「狭間」の街なんです。だから、新しいものが生まれやすい」

実際、名古屋をどりNEOでは、舞台にとどまらず、マーケット企画や地域連携イベント、文化体験など、公演の外側にも人の流れが生まれている。西川氏自身も「理想はフェスのような状態」だと語る。

「たまたま来た人が、なんか面白そう」と舞台をのぞく。食べ物でも、音楽でも、街歩きでもいい。入り口は何でもいいんです」

その根底にあるのは、「文化を閉じたものにしない」という思いだ。「伝統文化って、入り口がないと触れられない。でも、一回でも面白いと思ったら、人はまた戻ってきてくれます」

だからこそ、若い世代や地域外の人を巻き込むことも重視している。大学での講義、地域イベント、異業

出演者たちも受付や案内を担当し、公演を支えている。



公演当日は家元自ら会場内外を走り回り、出店者や来場者と積極的に交流。



西川氏は「挑戦は特別なことではなく日常」だと話す。“60%主義”を掲げ、「半分を超えれば上出来」と笑う姿勢が、人を巻き込みながら新しい表現を生み出している。



種とのコラボレーション。「家元」という枠を越え、人と人をつなぐ「媒介」として動き続けているのだ。
100年先を見据えるより
今この瞬間を面白がる

一方で、西川氏は「100年後に残したい」といった発想には、あま

り執着していないという。
「未来に残そうとして頑張るより、今この瞬間が面白い」と思えることの方が大事なんです」

名古屋をどりNEOは、完成された「作品」というより、今この時を生きる人たちが交わりながらつくり続けている「場」なのかもしれない。

「結局、人が集まって、なんか楽しかったね」って言って帰る。それが一番いいんですよ」

伝統芸能でありながら、街へ開かれた文化の交差点でもある名古屋をどりNEO。その中心で西川氏は、人と人、人と文化をつなぐ媒介者として、この場を開き続けている。

歴代の写真の前にて。名古屋をどりNEOの挑戦は、突然生まれたものではない。西川流が受け継いできた“変化する伝統”の延長線上にある。

西川流の歴史

約300年前に江戸で宗家西川流が誕生し、1841年に別派として名古屋西川流が始まった。歌舞伎とも深く関わりながら、日本舞踊五大流派の一つの潮流として発展。戦後には「名古屋をどり」を立ち上げ、伝統芸能でありながら広く市民に親しまれる舞台づくりに取り組んできた。現在も、“観客に開かれた舞台”を追求し続けている。





伝統を動かすのは、人との関わりだった
名古屋をどり
支える4つの視点

名古屋をどりNEOは、単なる舞台公演ではない。
挑戦を続ける家元、その思いに応えようとする
演出家や演奏者、地域に根差した人々――。
多くの人の熱意と信頼関係が
積み重なって生まれる、
名古屋らしい文化のかたちがある。



住田長三郎

15歳で上京し、住田流家元三世・住田長三郎に師事。歌舞伎の囃子方として活躍後、名古屋の舞踊公演に数多く出演。2000年、住田流家元四世・住田長三郎を襲名。現在も重鎮として伝統芸能の継承と発展に尽力。

伝統



古川 博

ナゴヤ座番頭・舞台照明家。舞台照明・デザイン業務を主とする株式会社ホタルギグ代表取締役。2016年、円頓寺商店街にカブキカフェ「ナゴヤ座」を立ち上げ、商店街の活性化にも貢献している。

演出

受け継ぐとは、変化を許すこと

50年以上にわたり名古屋をどりに関わってきた囃子方・住田長三郎氏は、西川流について「昔から斬新なことを恐れない流派だった」と振り返る。

家元の祖父にあたる、二世家元・西川鯉三郎も新作舞踊を数多く手がけ、当時としては珍しい演出や表現を積極的に採り入れていたという。だから、名古屋をどりNEOにも違和感を抱くことはなかった。

一方で、自身の役割については「古典を支える側」だと語る。洋楽や現代的な演出が加わる中でも、鳴り物では鼓や太鼓、笛といった伝統の音を大切に、「本来の日本舞踊らしさ」を舞台の中に残していく。

「新しい演出が入っても、古典の音が

あることで、舞台全体がちゃんと日本舞踊として成り立つんです。変わることを恐れていたら、今の名古屋をどりはなかった。受け継ぐとは、変化を許すこと。新しい挑戦ができるのも、古典を支える人たちがいるからこそだと思います」

現場には、立場を超えて意見を出し合える空気があるという。名古屋をどりが長く続いてきた背景には、「変化を受け入れる柔軟さと、揺るがない土台の両方がある」と住田氏は感じている。

15歳でこの世界に入り、名古屋をどりとともに歩んできた住田氏に「名古屋をどりととは？」と尋ねると、少し笑ってこう答えた。

「私の人生そのものですね」

光で舞台を支える

名古屋をどりNEOで照明を担当する古川 博氏は、自身の役割を「演出家の頭の中を光で具現化すること」だと語る。

「僕は、日本舞踊の伝統や歴史を知らない状態で入ったんです。先入観がなかったからこそ、演出家がやりたいことを感じ取りながら、僕ができることを提案しています」

演出家から生まれるアイデアを、照明を通して観客へ届けていく。そして、舞台づくりで最も大切なのは「コミュニケーション」だと言葉を続けた。「人を理解しないと舞台はできない。演出家や演者が何を表現したいのかを理解して、それを光で支える。それが僕の役割です」

音響、映像、大道具など各セッションが、思いを共有しながら一つの舞台をつくり上げていく。

「言葉にしなくても、“ここに持っていきたいんだな”って分かるんです。ジャズのセッションみたいな感覚ですね」
そのセッションを成り立たせているのは、互いへの信頼と、各自が限界を超えようとする意志だ。

「家元自身が、常に挑戦しています。だから僕もどんな状況にも対応できるように、引き出しの数を増やしていきたいと思っています」

毎回、前回を超えようとそれぞれの専門性を持つ人たちが力をもち寄る。その相乗効果が、名古屋をどりNEOならではの舞台を生み出している。

山本氏が企画する「揺蕩（たゆたう）マーケット」が、2025年「名古屋をどり」の会場に初登場。出演者が衣装のまま訪れることも。



囃子方が舞台を支える。第76回名古屋をどりCLASSIC「網鮎（つなやかた）」より（2024年3月、御園座）。





日本舞踊、映像、音楽——異なる表現が交わるNEOの舞台。その空気感を、照明が一つにつないでいく。



田尾大介

株式会社ツーリズムデザイナーズ 代表取締役。名古屋を中心に訪日外国人客向けツアーを企画・販売。円頓寺商店街で「喫茶、食堂、民宿。なごのや」を運営。2018年より同商店街の理事長を務める。



山本雄平

スタイリスト・ディレクター・プロデューサー。株式会社MAISONNETTE代表取締役。大学在学中に世界10数ヶ国を巡り様々な文化に触れる。日常に新しい風景を作るマルシェやイベントの企画・運営を行っている。



外とのつながりが文化となる

円頓寺商店街でインバウンド事業や地域活性化に取り組む田尾大介氏は、名古屋をどりを地域へ開く役割を担っている。家元との交流をきっかけに、公演のPRや企画協力、街との連携など、さまざまな形で関わってきた。

田尾氏は、名古屋をどりを「地域を代表する文化資産」だと捉えている。田尾氏が力を入れているのは、その広がりを舞台の中だけで終わらせないことだ。出演者でもある芸妓の稽古場見学や伝統文化体験ツアーなどを企画し、「観る」だけで終わらない動線づくりを進めている。

「芸妓の稽古場を見学してもらうと、みなさんに驚くんです。“こんな文化が名古屋にあったのか”と。だか

ら、まず“見える場所”に出していくことが大事だと思っています」

そんな田尾氏が名古屋という街に感じているのは、“暮らしの中に文化が息づいている面白さ”だ。「名古屋は都会の便利さがあがりながら、人の営みとして文化がちゃんと残っている街です」

田尾氏が企画するツアーには欧米を中心とした海外客が多く、伝統文化に価値を見出す層が着実に増えているという。

「名古屋をどりという伝統芸能があるからこそ、人と文化が出会う機会が生まれる。その広がりをもっと定着させ、育てていくことこそが、自分の本業でできることだと思っています」

場を開くことで、人は集まる

「家元は、“面白そうな人”を自然につないでいくのが得意なんです」

そう話すのは、名古屋で飲食・デザイン・カルチャーを横断し、マルシェやイベントの企画に携わっている山本雄平氏だ。これまでも「物事との出会いや入り口」を大切にしてきた山本氏は、「伝統文化に触れるきっかけになれば」と古着店や飲食店、アーティストなど、名古屋をどりとは異なる文脈の出店者を集めた。

「100人全員に興味を持ってもらうのは難しい。でも、“来年は舞台も見たいのかな”と思う人が増えたら意味がある」

山本氏が重視したのは“居心地のよい入り口”をつくることだった。若い世代に新鮮に映り、従来の観客に違和

感を与えない。そのバランスを意識し、空気感を整えた。

「新旧が馴染むように、“能動的に楽しめる空気を編集すること”を意識しました」

舞台を核に、これまで交わることのなかった人や店、カルチャーが会う。そこには「日常の延長に新しい風景をつくる」という山本氏の姿勢が表れている。

「伝統は、ある日突然できあがるものではない。時代に合わせて形が変わっていく。その積み重ねが文化になるんだと思います」

伝統芸能とマーケット。異なるものをつなぎ、山本氏は新たな地域文化への“入り口”を生み出している。

NAGOYA ODORI NEO 傾奇者

第79回 名古屋をどり

◎2026年10月24日(土)、25日(日)

昼の部 11:00~14:00

夜の部 17:00~20:00

◎岡谷銅機名古屋公会堂(大ホール)

④SS席11,000円、S席8,800円、A席5,500円

特別出演 高橋大輔 ほか

☎052-831-7106(西川流家元事務所)

🌐<https://www.nishikawa-ryu.com/>

ツーリズムデザイナーズでは、名古屋の芸者協会(名芸連)の稽古場見学を実施。名古屋をどりの出演者と来場者をつなぐ“文化の入り口”づくりにも取り組んでいる。



日本各地とつながろう

ふるさと納税 2026

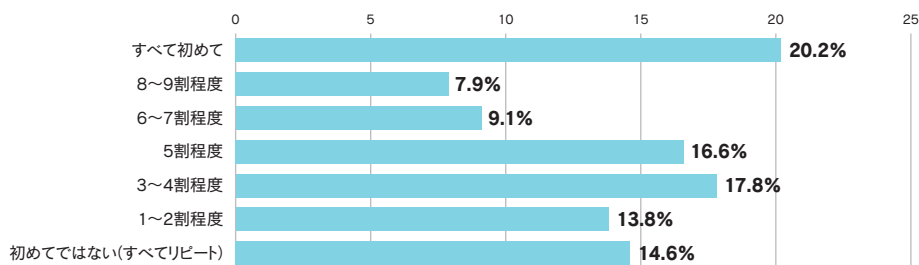
応援したい自治体や地域に寄附ができる「ふるさと納税」。

その寄附金は、子育て支援や地域活性化、文化・観光振興、防災対策など、さまざまな取り組みに活用されている。

本特集では、各地の観光地や特産品、知られざる魅力をご紹介します。
地域の未来を支える一歩として、寄附先選びの参考にしてほしい。

AFFLUENTアンケート

2025年に申込んだ自治体のうち「初めて申込む自治体」はどれくらいですか？



※2025年12月26日～2026年1月12日実施「AFFLUENT」アンケートより

AFFLUENT公式サイトでは、
誌面未掲載の自治体も多数
紹介しているので、ぜひ合
わせてチェックを！



※返礼品の寄附金額は、変更となる可能性があります。
最新の寄附金額は各自治体HPやポータルサイトにてご
確認ください。
※寄附金額はポータルサイトごとに違う場合があります。
※返礼品は寄附のお礼として各自治体が提供するもので、
記載の寄附額は目安です。それ以上の寄附でも同様に
受け取れます。

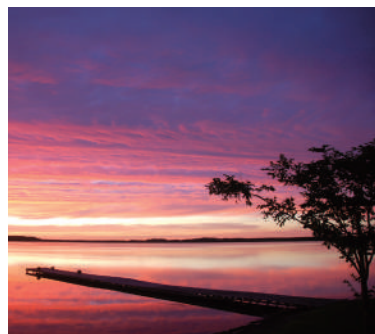
北海道

浜頓別町

はまといんべつちよう

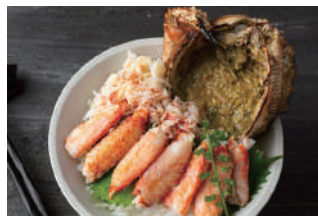
とこトン ハマるとくべつなまち
わざわざ 行きたくなるまち 浜頓別

北海道宗谷地方に位置する浜頓別町は、アイヌ語で「濁流の川が流れる海辺」を意味する名を持つ自然豊かなまちです。ホタテや鮭などの漁業と農業が盛んで、地域の絆を大切にしながら地産地消や観光の活性化にも注力しています。ラムサール条約登録のクッチャロ湖は野鳥の聖地で、カヌー体験等のアクティビティも豊富。小さいながらも自然豊かで穏やかな暮らしが人々に安らぎを与えるまちです。



寄附金額 28,000円

複数設定あり



北海道産 毛ガニ 約440g×2尾

栄養豊富なオホーツク海で獲れた毛ガニを塩茹でし、旨味を閉じ込め急速冷凍。繊細で濃厚な味わいを楽しめます。約400g～800gまで容量・尾数違いもあります。

内容：毛ガニ 約440g×2尾

寄附金額 15,000円

複数設定あり



ホタテ 冷凍貝柱 計600g
(200g・15粒前後×3P)

オホーツク海産の獲れたてホタテを鮮度と旨味そのままに急速冷凍。身が厚くふりふりで食べ応え満点。使いやすいチャック付き小分け包装。1～2kgの容量違いもあります。

内容：ホタテ 冷凍貝柱 計600g (200g×3P)

寄附金額 10,000円



犬用おやつ 冷凍エゾシカ生肉
計1kg (200g×5P)

高タンパク、低脂肪、低アレルギーのエゾシカ生肉は、肥満気味のワンちゃんに最適な肉です。生肉に含まれる酵素は犬の免疫力を強化し、愛犬の健康をサポートします。

内容：冷凍エゾシカ生肉 計1kg (200g×5P)

寄附の使途

1. 事業の選択を町長に委任する
2. 豊かな自然環境を活かしたまちづくり
3. いきいきとした産業が根づくまちづくり
4. 安全で安心して暮らせるまちづくり
5. 個性豊かな人づくりと文化を育むまちづくり
6. みんなで創る明るいまちづくり

楽天
ふるさと納税は
こちらから



浜頓別町 地方創生推進室
☎ 01634-2-2345

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

ふるなび

埼玉県

戸田市

とだし

都心からちょっと離れてちょうどいい
憩う、育む、楽しむまち とだ

埼玉県の南東部に位置し、都心から約30分という高い交通利便性を誇る戸田市。日本で唯一、人工の静水ポートコース「戸田ポートコース」があり、「ボートのまち」としても愛されています。また、「戸田橋花火大会」や「戸田ふるさと祭り」を始めとする、四季を彩るイベントも充実。広い公園や憩いの場など、水と緑を感じられるオアシススポットも多く、世代を問わず誰もが快適に過ごしやすいまちです。



寄附金額 340,000円

複数設定あり



【PING (ピンゴルフ)】ゴルフクラブ 購入補助券 100,000円分

ピンゴルフジャパン直営店のPINGフィッティングスタジオでゴルフクラブ購入時に利用可能。自分仕様にカスタマイズします。

内容：ゴルフクラブ購入補助券10,000円分×10枚、使用期限：発送日から6ヶ月

寄附金額 12,000円

複数設定あり



ゴディバ チョコレート ロールケーキ 1本

2種のココアを使用し、ベルギー産チョコレート練り込んだ濃厚ガナッシュが魅力のロールケーキ。冷凍で届く、しっとり贅沢なスイーツ。

内容：1本、箱サイズ：W約8.8×D約16.5×H約8.8cm、賞味期限：製造日から300日

寄附金額 12,000円



【京阪百貨店厳選】中国菜エスワダ 澤田平シェフ監修 あふれる肉汁餃子

カリッとモチモチに焼きあがる皮に、良質な豚肉を使用した餡をギュッと閉じ込めた、口の中に肉汁スープがあふれだす餃子です。

内容：あふれる肉汁餃子 140g(35g×4個)×5P
賞味期限：製造日から365日

寄附の使途

子どもが健やかに育ち、いきいきと輝けるまちの実現に向けた施策／創造性や豊かな心を育むまちの実現に向けた施策／共に生き、支え合い、安心して暮らせるまちの実現に向けた施策／安全な暮らしを守るまちの実現に向けた施策／快適に過ごせる生活基盤が整備されたまちの実現に向けた施策 ほか

自治体サイトは
こちらから



戸田市役所 経済戦略室
☎ 048-446-7940

ふるなび

さとふる

楽天ふるさと納税

ふるさとチョイス

山梨県

南アルプス市

みなみあるぶすし

人がつどい、次世代につなぐ
活力あふれるまち 南アルプス市

平成26年6月に南アルプス地域がユネスコエコパークに登録され、この豊かな自然を守りながら共生していく取り組みを行っています。また、日本三大扇状地である御勅使(みだい)川扇状地やそれに続く低地では果樹栽培が盛んに営まれており、花が咲き乱れる春は桃源郷のような美しさです。春から秋にかけて南アルプスの大地で育まれたフルーツがたくさん実り、全国にその魅力を発信しています。



寄附金額 1,248,000円



【置物】純金製 (K24) 甲州金 レプリカ 武田氏時代の貨幣『露一両金』10g

甲州金の中でも、日本最初の金貨とされる基石金、露一両金のレプリカです。

内容：純金 (K24)、専用ケース、保証書 (鑑定書、および鑑別書ではありません)、重さ：約10g前後、サイズ：約H17×W13×D3mm

寄附金額 138,000円

複数設定あり



【置物】純金製 (K24) 富士山延べ棒1グラム

可愛いミニチュアサイズの「純金の富士山延べ棒」。開運・金運アイテムとしてもおすすめ。

内容：純金 (24金)、専用ポーチ、保証書 (鑑定書、および鑑別書ではありません)、重さ：約1g前後、サイズ：約H9.3×W4.1×D1.7mm

寄附金額 100,000円

複数設定あり



農の駅厳選! 南アルプスの 旬のフルーツ定期便 全5品種

農の駅ハッピーパークが厳選した果物を、旬を迎えた季節から1品種ずつ全5回お届け。

内容：さくらんぼ500g、桃約2kg、貴陽約1.8kg、黒ぶどう約1kg、シャインマスカット約1kg (すべて化粧箱入り) ※画像はイメージです

寄附の使途

多様なみんながつながる、安全・安心のまちづくり／ともに生き支え合う、健康と幸せのまちづくり／こどももまんなか、夢や希望が描けるまちづくり／豊かな地域資源で、魅力・活力あふれるまちづくり／自然とともに、快適で住みよいまちづくり／地域で学び、地域に活かすまちづくり など

自治体サイトは
こちらから



南アルプス市役所 ふるさと振興課
☎ 055-282-6073

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

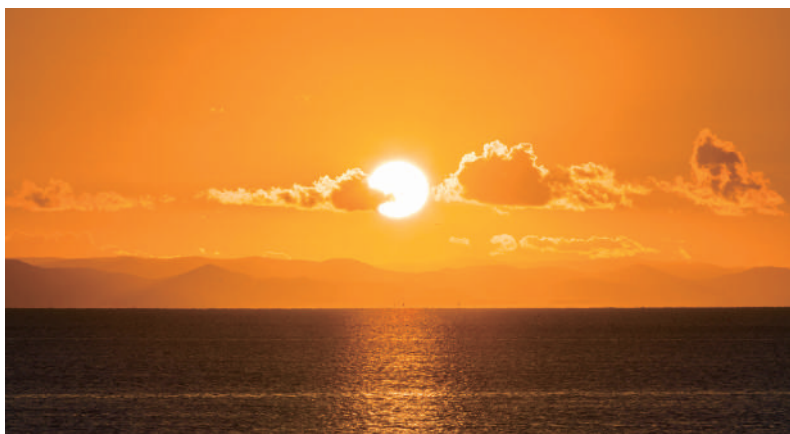
ふるなび

北海道

北見市

きたみし

暑さも寒さも実りに変える、キタミ
黄金色の大地から、うまい話を。



北見市は北海道の東部に位置するオホーツク圏最大の都市です。北海道一の面積を誇り、東西約110km。盆地特有の寒暖差が大きい気候も特徴で、夏は約35℃、冬は約-20℃に達することもあります。

広大な土地は四季折々の美しい景観を生み出し、サロマ湖に沈む黄金色の夕日(右上写真)は、多くの観光客を魅了する絶景です。特産品は漁獲量日本一を誇る

ホタテをはじめ、生産量日本一を誇る玉ねぎなど。収穫期を迎えると、玉ねぎ畑は大地を埋め尽くす眩い山吹色の波へと姿を変えます。さらに酒税法改正後に全国初のビール醸造免許を取得した「オホーツクビール」。美しい金色のビールは一日のご褒美として幸福感を与えてくれます。また、黄金期には世界のハッカ生産量の約70%を占めた歴史を持つ

“ハッカのまち”としても知られています。

さらに“カーリングのまち”としても有名。屋内カーリング場が2か所あり、「ロコ・ソラーレ」をはじめ、オリンピック出場選手を多数輩出。人口当たりの焼肉店数が北海道内で最も多く、“焼肉のまち”としても親しまれています。毎年2月上旬に開催される「北見厳寒の焼き肉まつり」は、チケットが即日完売するほど人気です。

寄附金額 1,050,000円

複数設定あり



【ふるプレ限定品】K24 純金 黄金の文鎮 10g 玉ねぎ刻印入り記念品

北見を代表する「玉ねぎ」を刻印した豊かさや幸運を呼び込む縁起物。人生の節目を祝う記念品や大切な方への贈答にどうぞ。約20g～50gの重さ違いもあり。

内容：純金 (K24) 黄金の文鎮、検査証付 (鑑定書および鑑別書ではありません)
重さ：約10g、サイズ：H0.6×W1.4×D0.6cm

寄附金額 15,000円

複数設定あり



本ズワイガニ ポーション800g 北海道 生食可 カット済

ズワイガニの足の殻を半分だけカットし、手間なく食べられるように加工。身が取りやすくそのままお召し上がりいただけます。1,000～1,600g (800g×2P) の容量違いもあり。

内容：ズワイガニ計800g

寄附金額 13,000円

複数設定あり



エゾシカぶつ切り肉 500g×3パック (わんちゃんペットフード)

エゾシカ肉は消化吸収が良く、低カロリー・低脂肪・高タンパクで、ビタミンなどをバランスよく摂取できます。大切な愛犬の健康維持やご褒美に。3・6回の定期便もあり。

内容：エゾシカぶつ切り肉 500g×3P

寄附金額 7,000円

複数設定あり



北海道オホーツク海産 ホタテ貝柱 300g 生食用

ミネラルとブランクトンが豊富に含まれた流水の下で育ったプリプリのホタテは、旨味が強く、食感がたまりません。800g、1.2kgの容量違いもあり。

内容：ホタテ貝柱300g (300g×1箱、15～24玉入り)
消費・賞味期限：製造日より24ヶ月

寄附金額 11,500円

複数設定あり



オホーツクビールセット 4本

鮮度と品質にこだわり麦芽100%で作られたオールモルト生ビール。大人だけが楽しめる至福のひとつときを。6～24本の定期便もあり。

内容：瓶ビール330ml×4本 (エール・ピルスナー・ヴァイツェン・マイルドスタウト各1本)

寄附の用途

ふるさと振興に関する事業／まちづくりに関する事業／子育てに関する事業／就学助成に関する事業／学校教育の振興に関する事業／地域福祉に関する事業／体育・スポーツ振興に関する事業／文化振興に関する事業／生涯学習の推進に関する事業／農林水産業の振興に関する事業ほか

特設サイトは
こちらから



北見市 ふるさと納税サポート室
☎ 0955-58-8798

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるさとプレミアム

ふるなび

静岡県

森町

もりまち

歴史と自然が織り成す
遠州の小京都 森町



静岡県西部に位置する森町は、三方を小高い山々に囲まれ、豊かな自然が息づく風情あふれるまちです。新東名高速道路のICがあり、東京からのアクセスもよく、穏やかで美しい田園風景が広がっています。

豊かな自然に育まれた特産品は多く、香り高い高級茶「森の茶」をはじめ、優美で芳醇な香りと上品な甘みの「クラウンメロン」、皇室へ献上されているまろ

やかな風味で「甘柿の王様」と言われる「次郎柿」、舌でとろけるような脂と赤身が美味しい「森の姫牛」などがあげられます。

食の恵みとともに、この地で古くから磨き上げられてきた職人の技もまた、まちの誇りです。森町を代表する工芸品「森山焼（もりやまやき）」において、至難の技といわれた「赤」の表現に成功しその

技を受け継ぐ「赤焼」は、芸術品として高い評価を得ています。

また、町内には由緒ある神社仏閣が点在しており、その歴史情緒あふれる佇まいから「遠州の小京都」と称されています。

私たちは、この古き良き景観や文化を守りつつ新たな魅力も積極的に取り入れ、「遠州の小京都」の輝きを未来へつなぐまちづくりを進めていきます。

寄附金額 460,000円



【ヤマハ】電動アシスト自転車 PAS CITY-C 20インチ マットブラック

シンプルで見やすいスマートクロックスイッチ搭載。軽量コンパクトで充電もわかりやすく、乗り心地快適な大型テリヤードルです。2026年モデル。

内容：電動アシスト自転車1台（全長1,575mm、全幅580mm、20インチ、車両重量22.0kg）、充電時間約4.5h、適応身長142cm以上

寄附金額 217,000円

複数設定あり



【定期便12ヶ月】クラウンメロン 1玉 中玉 白等級

一本の木に1玉だけを厳選し、ガラス温室で太陽・水・土の栄養を集中させて栽培したマスクメロン。瑞々しく滑らかな果肉と、香り豊かで気品あふれる甘みをご堪能ください。

内容：メロン1玉（1kg以上）化粧箱入り

寄附金額 213,000円

複数設定あり



【定期便12ヶ月】烏骨鶏のたまご 20個

良い環境で育てた、味と栄養価が自慢の烏骨鶏の卵。小ぶりな見た目からは想像できないような甘さと濃厚なコクでいくつも食べたいくなる美味しさです。卵かけご飯がおすすめ。

内容：烏骨鶏の卵（10個入）×2P計20個

寄附金額 375,000円



葛城 北の丸 ペア宿泊券（1泊2食 吟コース）

日本様式の品のある空間で、圧倒的な自然や美を極めた建築、四季の癒し、海と大地に恵まれた静岡を味わう料理で驚きと感動のひとときを過ごせます。

内容：葛城 北の丸 藤殿ペア宿泊券（夕食 総料理長お薦め吟コース）有効期限：チケット発行日より半年間

寄附金額 184,000円



【デイトナ】マエヒロドームデュオ 二人用テント

広さと使いやすさを追求したシックな深緑の二人用テント。前後出入りできる後室付きで荷物整理もスムーズ。コンパクトに収納可能。

内容：2人用テント1張（重さ約4.2kg、サイズ230×345×150cm）、収納バッグほか

寄附の用途

1. 移住交流促進活性化事業
2. 遠州の小京都まちづくり事業
3. 子育て・教育関連事業
4. 町長におまかせ



美食のバトンを
受け継いで



NAGOYA
GOURMET
BATON

19



パイ

赤身の旨味が強い沖縄産のヤギ肉のミンチを、約6時間かけてコンフィにしたバラ肉とエゴマで巻き、さらに包み焼きにして素材の魅力を表現。岐阜県土岐市の陶芸作家・梅本勇さんの器には揚げたケールの上に可憐な矢車草を添えて、アーティスティックな一皿に。

素材の力を輝かせる シェフ×パティシエ

PASS THE BATON



伊藤達見さん

修業時に料理の世界のすべてを教えてもらいました。ソムリエの資格を持つシェフとパティシエの奥様による技術力が高いお店です。



腰山雄治さん

千種のアラカルトフレンチ「Le Bourgeon」の伊藤達見さんからバトンを受け継いだのは、浄心のフレンチ「Chambre d'enfants」の腰山雄治さん。旬を大切にするシェフ&パティシエ夫妻の料理を求め、多くの食通が足を運ぶ。

地

下鉄鶴舞線浄心駅から徒歩5分。食通が足繫く通う予約半年待ちのフレンチが

「Chambre d'enfants」だ。

オーナシエフの腰山雄治さんはフレンチ懐石の名店・京都「祇園おくむら」やミシュラン二つ星を獲得した名古屋のフレンチ「LA VAGABONDE」で腕を磨き、2023年8月にパティシエの妻・美保さんとともに店をオープンした。

店に入るとウォールナットのカウンター奥に厨房があり、素材と真摯に向き合う腰山さんの姿を見ることが出来る。

「何も乗っていない無の状態の皿から料理ができあがっていく様子を、食事の合間に楽しんでいただければと思っています」

料理はコース1本で全12品。テーブルに置かれた日替わりのお品書きには、「日向夏」「鮎」「ランド・ピジョン」など、12個の素材名だけが縦書きで並び、料理の全容は一切見えない。

「あえて料理名をつけないのは、その日に最も状態のいい素

フレンチ

Chambre d'enfants

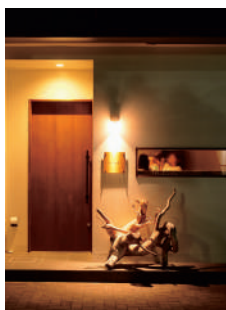
しゃんぶる・だんふあん／浄心



カウンター10席の店内は客席側を1段上げて厨房の作業風景が望めるライブ感溢れる空間となっている。



PROFILE 1986年愛知県生まれ。大阪「辻学園調理技術専門学校」卒業後、神戸「バイシェラトンホテル」へ。その後、京都の懐石フレンチ「祇園おくむら」、名古屋のフレンチ「LA VAGABONDE」で腕を磨く。2023年8月に「Chambre d'enfants」を開業。2025年には食ベログ・フレンチEAST百名店2025に選出。



Chambre d'enfants

⑤ 愛知県名古屋市中区花の木3-6-14
加藤ビル1F
① 052-990-4513
② 18:00～(一斉スタート、完全予約制)
③ 日曜日、月曜日
④ 16,500円(税込)
※サービス料10%別途
Instagram@chambre_denfants_



1



2



3

1.「日向夏」は序盤の一品。フォアグラの濃厚な旨味と日向夏の酸味が食を誘う。2.美保さんは神戸「バイシェラトンホテル」、名古屋「フォルテシモ・アッシュ」、滋賀「クラブハリエ」などで研鑽を積み、バリスタの経験もある。3.「茶菓子」のフィナンシェは食事のタイミングを見計らい、焼きたての温かい状態で提供している。

てくれる一軒だ。

食後には、美保さん渾身の旬の果実を軸にした2品のスイーツ、その後、焼きたてのフィナンシェなど4品の茶菓子とともにバリスタ経験を持つ美保さんの淹れるコーヒーが供される。

素材の魅力が輝く、今日の一皿は、新たな食体験と価値あるひと時をもたらす。半年待ちという時間さえ楽しみへと変えてくれる一軒だ。



ヤギの力強さを引き出したパイ料理にはフランス・ブルゴーニュの赤ワイン「シャントル・レスキュール」(ボトル26,400円/税込)を薦める腰山さん。「ブルゴーニュの中でも南に位置するボマル村のピノ・ノワールでしっかりした果実味とエレガントさが感じられます」



材を際立たせ、それを活かした料理に仕上げるためです」

名古屋は近郊に愛知の瀬戸や常滑、岐阜の多治見や土岐といった焼き物の産地が多く、時折ギャラリーへ足を運び料理を引き立てる器を探しているという腰山さん。作家の器と融合した独創的な料理は美しく、ソムリエ資格を持つ腰山さんによるペアリングも楽しみのひとつだ。

ナポレオン復活の熱狂を刻む銀貨 時代の証人を所有する喜び



価値を明確化する鑑定サービス

世界的に権威のあるコインの第三者鑑定機関のPCGSとNGCの鑑定代行に対応し、大切なコレクションを次世代へつなぐサポートを行っている。真贋確認だけでなく、グレード評価により資産価値を可視化してくれる。

フランス皇帝を退位したナポレオン1世が、1815年に再び帝位へ返り咲き、ワーテルローの戦いで敗れるまでの激動の約100日間——。その「百日天下」の渦中、パリ造幣局で発行された5フラン銀貨。ナポレオンのカリスマ性と驚異的な行動力を象徴する一枚。

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
⑩10:00～18:00
⑤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
⑥日・夏季・年末年始
⑨https://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7月31日（金）まで

豊臣秀吉・秀長が愛した能楽を 芸どころ名古屋の能舞台とゆかりの地で味わう



木曾ヒノキ造りの能舞台（上）。装束や能面が展示され地元の能楽の歴史を学ぶことができる常設の展示室（下）。※令和8年7月1日～9月30日まで工事のため休館。

1997年に開館した名古屋能楽堂は、常設の能楽堂として世界最大級を誇る。月4回程行われる舞台公開では、木曾ヒノキ造りの能舞台を間近で鑑賞でき、伝統芸能・能楽の深遠な世界を垣間見られる。また、令和8年度は、名古屋出身の戦国武将・豊臣秀吉をテ

マにした定例公演を展開。連携企画として9月6日（日）には、秀吉ゆかりの地・中村にある中村文化小劇場で出張公演を開催する。チケットは名古屋能楽堂、中村文化小劇場のほか、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。全席自由2,500円。

INFORMATION

出張公演チケットプレゼント

中村文化小劇場の自由席券をペア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。

8月17日（月）締切。

日時：9月6日（日）

14:00開演（13:30開場）

■半能「融」（金剛流）羽多野良子

■狂言「口真似」（和泉流）井上蒼大

■作家・奥山景布子氏による講話「豊臣家と能楽について」



名古屋能楽堂

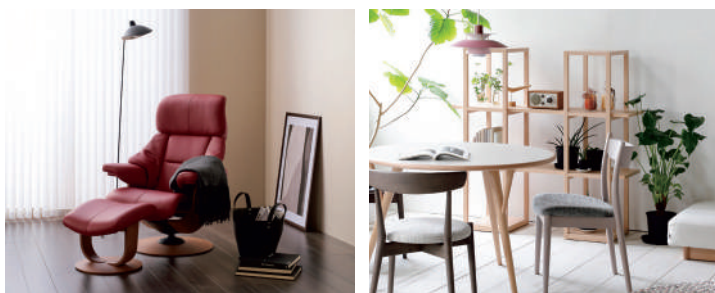
☎052-231-0088 ④愛知県名古屋市中区三の丸1-1-1 ③地下鉄鶴舞線浅間町駅1番出口より徒歩10分 ⑨9:00～17:00 ⑥無休（年末年始を除く）

名古屋能楽堂





角を取ったモダンデザインソファ「CARRE」は柔らかな印象に加え高級感も存分に感じられる。



自然な角度調整でくつろげる「ゼータ」(左)。曲木が美しいダイニングセット「FIKA」(右)。

選ぶ悦び、楽しさ満載 見て触れて比べて。理想の暮らしを描く

東海エリア最大級を誇るライフスタイルショップの東京インテリア家具 名古屋本店。広々とした店内には、上質なソファやダイニング、ベッド、収納家具をはじめ、洗練されたインテリア雑貨まで、3万点超のアイテムが揃う。国内外メーカーとの共同開発によるオリジナル商品も豊富で、品質と価格のバランスに優れたラインナップが魅力。多彩なアイテムを見比べながら、理想の暮らしを思い描く時間そのものが、心躍るひとときへと変わっていく。店内には休憩に便利なカフェスペースやキッズプレイスペースも備えており、家族で楽しみながらコーディネートを考えたり、家具を選ぶ時間が過ごせる。



INFORMATION

未来の間取りが見える

住まいの間取りに合わせて、欲しい家具の大きさや配置を確認できる「3Dコーディネート」を導入。購入予定の方は無料で利用でき、コーディネート全体をより具体的にチェックできる。

東京インテリア家具 名古屋本店

☎052-728-1111 ④愛知県名古屋市中区栄5-28-12 ⑤名古屋第二環状自動車道・南陽IC降りてすぐ ⑥10:30~19:00※土日祝は20:00迄 ⑦元旦

東京インテリア家具 🔍



今年、日本発売55周年を迎えたロングセラーソファ「MARENCO」(上)。2026年12月20日まで、限定カラースタンプが押されたクッションを販売(下)。

イタリアが育んだ豊かな暮らしを日本の住まいへ 世代を超えて受け継がれる家具

アルフレックスはイタリアが育んだ豊かな暮らしを、日本の住空間に提案し続けてきた家具ブランド。家具は住む人の個性を引き立てる「暮らしの道具」。この考えのもと、世代を超えて受け継ぐに相応しい、デザイン性と機能性、そして時を経ても変わらぬ品質を追求してい

る。ソファは自社工場で製造しており、廃番となったモデルもメンテナンスが可能。またアルフレックス名古屋ではコンサルタントが照明やカーテン、アートを含めた心豊かなインテリアをトータルで提案している。アルフレックスの上質な世界を体験してみては。

INFORMATION

先着10名様に来店プレゼント

家具づくりの過程で生まれる生地の端切れを活用し、新たな魅力や価値を生み出していく取り組みとして、トートバックやポーチにゆみがえらせるエコプロジェクトを展開。その一環として、アルフレックスを象徴するソファ「MARENCO(マレンコ)」をモチーフにしたキーリングをプレゼント。上質なレザーを使用しており、使い込むほどに深まる風合いも魅力。



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 ⑤地下鉄名城線矢場町駅より徒歩3分 ⑥11:00-18:00 ⑦水曜・祝日※祝日が土日の場合は営業

アルフレックス名古屋 🔍



江戸時代より続く伝統芸能「間」を滑らかにする「幫間」に

「幫間」をご存じだろうか。「太鼓持ち」「男芸者」とも呼ばれ、芸者衆とともに座敷に入り、芸を披露しながら客をもてなす。

「幫間の正式な業種名は『酒間しめかん・助業』。芸者衆とお客様の間、お酒と人との間、料亭とお客様の間を取り持ちます。例えばお客様が緊張して場の空気が重い時は、芸者のお姐さんとの間へ入って会話をつなぎ、芸で場を盛り上げる、そんな「間」を取り持つ仕事です」

八好さんが幫間に惹かれたのは20歳の頃。当時のテレビ番組で、最後の「間」として紹介された悠玄亭玉介師匠を目にし、その立ち居振る舞いに心を奪われた。

「一挙手一投足が格好良くて、話す言葉に江戸の風が吹くような味があった。『こんなおじいちゃんになれたら最高だな』と思いました」

お笑いが好きで芸人を目指していたが、若き日のオーディションで「君はしゃべらない方が面白いね」と評

八好家松廻 助間 懐に入り場を和ませる達人

座敷で客をもてなし、場を和ませ、人と人との縁をつなぐ——。江戸時代から続く伝統芸能「助間（ほうかん）」その世界に憧れ、飛び込み、現代に生きる芸として磨きをかける八好さんの魅力に迫る。

Hachiko Matsunoya

Profile

1977年東京都生まれ。高校卒業後、お笑い芸人を志した後、日本におけるパントマイムの第一人者、佐々木博康さんに師事。「パフォーマンスシアター水と油」に参加。国内外で高い評価を獲得し、数々の賞に輝く。その後、助間を志し2012年に櫻川七好師匠に弟子入り。修業を経て2018年より、八好家松廻を名乗る。現在は日本に6人のみという数少ない助間の一人として、お座敷文化の継承と普及に力を注いでいる。「令和7年度花形演芸大賞の金賞」を受賞。
@https://matsunoya-hachikou.com/

男に惚れさせてしまう人たらしの秘訣

「松廻家八好でございますー」
大きく張りのある声が持ち味だ。瞬時に相手の警戒心を解き、一気に八好ワールドへと引き込む。コロナ禍には「困っていたら面倒を見るから遠慮なく言えよ」との連絡を幾人もの常連客からももらったほどの人たらし。しかし本人によれば、意外にも人見知りなのだという。

「人見知りだからこそ、人の立ち居

振る舞いや言動をよく見て、まずは輪郭をつかみます」

お座敷は事前にお客様の情報がないことが多い。人柄やその場の空気を短時間で見極め、距離を縮めていく。

「基本は相手に『教えてください』と乞うことですね。自慢話でも趣味の話でも、まずは気持ちよく話していただける場づくりに努めます」

その上で、踊りや一緒に飲みたいといった要望に応えるのはもちろん、客の関心に合わせて話題を広げていく。そのために、歌舞伎や落語、講談といった伝統芸能の知識、世界情勢からエンタメまで幅広い情報の収集にも余念がない。

昭和初期には400人以上いた助間も、現在はわずか6人。八好さんは「多くの人に助間を知ってほしい」と、企業研修や寄席への出演、SNSでの発信など、活動の場を広げてきた。人を喜ばせること、話を聞くこと、場を整えること——。助間という仕事とともに、人と人をつなぐ技術「を次の世代へ受け継ぐ」として活動しているのだ。



1.「南京玉すだれ」を披露する八好さん。伝統的なお座敷芸には、ほか「かっぱれ」などがある。2.助間芸に欠かせない仕事道具。八好さんの扇子と手ぬぐい。3.「浅草ビューホテル アネックス 六区」では、お座敷でしか見ることのできない舞踊と演奏を楽しめる「浅草芸者の踊り」を毎週水・金に開催。八好さんも定期的に出演し、芸を披露している。https://www.viewhotels.co.jp/asakusa-annex/event/



お客様に浮世を忘れ、夢心地で過ごしていただくためには、芸者衆とタッグを組んだチーム戦が欠かせません。軽間は芸を見せたり場を盛り上げたり、時にはそっと気配を消したりと、空気を読んで“間を軽（たす）ける”。そのすべてがピタリとかみ合い、お座敷が一つになる瞬間がある。その快感は、何ものにも代えがたいですね。

お客様も芸者衆も、みんなが自然に笑っている。
そんな空気が生まれた瞬間、
「ああ、いいお座敷だな」と思います。





ホテル経験を活かしたシェフ

こころに寄り添う “おもてなし”



松 栄SALONが大切にして
いるのは、施設としてのサ
ービスだけではなく、一人ひと
りの暮らしに寄り添う「おもて
なしの心」です。

それぞれの生活スタイルや価
値観、これまで歩んで来た人生
は異なるからこそ、私たちは一
人ひとりの対話を大切に、そ
の方らしい毎日を過ごしてい
ただけるよう心を配っています。
館内は穏やかな時間が流れ、
まるで我が家のような安心感
を生み出す反面、ホテルのよう
な上質さを感じさせます。その両
方を兼ね備えた住まいとして、
ご入居者様とご家族様に寄り添
い続けます。

日々の暮らしの中にある小さ
な幸せを大切にしながら、自分
らしく、心地良く感じる毎日
をお届けすること。何気ない会
話や日々の様子に目を向け、小
さな変化にも気づけるよう努め
ること。困ったときにはすぐに手
を差し伸べ、うれしいことがあ
れば共に喜ぶこと。それが松栄
SALONのおもてなしです。

サービス付き高齢者向け住宅

PREMIUM SENIOR MANSION

松栄 SALON

MATSUSAKAE

安心がある
つながりがある
自分らしく暮らせる

- ・ 24 時間スタッフ常駐
- ・ 緊急通報設置完備

【 体験入居受付中 】

体験入居費用 1泊につき1名様 ￥11,000（税込） ※食事込

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