

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2023 Nov.
[NAGOYA]

11

美味探訪

オーベルジュで過ごす極上の時間

NAGOYA
GOURMET
BATON

—名古屋グルメバトン—
a.ligne

地域の魅力を再発見!
ふるさと納税2023

PRESENT
AFFLUENTから読者の皆様へ

ジュエリーリフォーム&リペア専門店

<artisans> ATSURAE

松坂屋名古屋店 本館4階 アツラエ

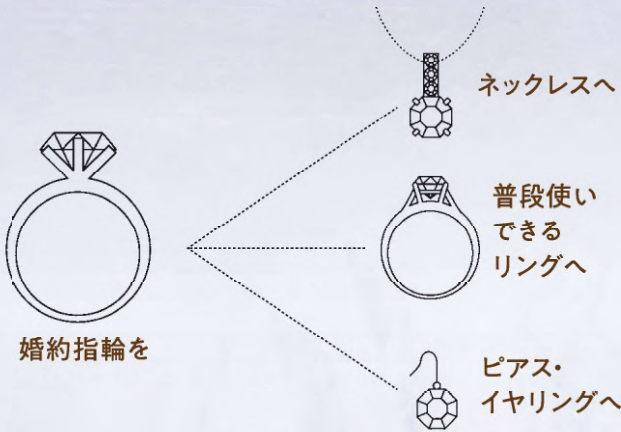
フェア期間：11月8日(水)→24日(金)

ご成約特典

期間中、ご成約金額税込33,000円毎に
「松坂屋商品券1,000円」分を進呈いたします。
※修理・買取りは除きます。



Reform 〈リフォーム〉



お手持ちのジュエリー、
リフォームやお直しをしませんか。

- デザインを変えて楽しむリフォーム
- 使いやすくアイテム変更やサイズ直し
- クリーニングや磨き直し
- 金・プラチナの現金買取り

11月15日(水)→19日(日) ジュエリー職人来場

厚生労働省認定、国家技能検定1級取得のジュエリー職人による即日加工。

チェーン切れ直し サイズ直し 磨き直し 石の留め直し

即日加工受付時間

10時~18時 ※11月19日(日)は15時まで

店舗内にある工房にてサイズ直しやチェーンの切れ直しを目の前でお直しいたします。預けたくない、すぐに直したいお品物をお持ちの方はぜひ、この機会にお越しくださいませ。松坂屋以外でご購入のお品物も承ります。

※加工内容や混雑具合により後日お渡しになる場合がございます。加工においてシルバーやメッキ、外国製品など一部承れない場合がございます。

即日
加工



11月22日(水)→24日(金) ジュエリーデザイナー来場

お手持ちの指輪や譲り受けた石で、たったひとつの価値あるジュエリーを作りませんか。【予約制】052-684-4569(直通)



※ご予約枠が埋まり次第受付終了とさせていただきます。デザイナーとの相談時間は一組さま40分とさせていただきます。ご相談・お見積りは無料です。



ジュエリーデザイナー
加藤 かおる氏

Profile
大手ジュエリーメーカーにてデザイナーとしてのキャリアを積み、1995年より海外ブランドなどにデザインを提供。その後、フルオーダーデザインを数多く手掛ける。お客様の雰囲気や対話の中から得たインスピレーションを大切に、独自の世界観でさまざまなデザインを生み出す。

AFFLUENT 2023 NOV. 11 Contents

Present

05 読者プレゼント

Special 1 オーベルジュで過ごす極上の時間

07 美味探訪



Regular

12 PREMIUM GALLERY



Gourmet

14 NAGOYA GOURMET BATON

名古屋市中区/a.ligne

Special 2 地域の魅力を再発見!

17 ふるさと納税2023



2023年11月発行

Publisher 後藤一俊 Editor 重網 渉
 Producer 羽田野勝徳 鳥本真央
 Chief Editor 宮西貴久 Designer 奥富沙和
 松本健司
 Cover Photo ENOWA YUFUIN

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

広告掲載・チラシ折込・誌面内容のお問合せ
 052-571-2139 (平日10:00~18:00)

配布に関するお問合せ

☎0120-124-034 (平日10:00~18:00)

配布に関するご連絡・お問い合わせ・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10月19日時点のものです。ご利用の際は事前に最新の情報を
 ご確認ください。

本誌掲載記事の無断転載を固く禁じます。

株式会社中広における個人情報の取り扱いについて

◎お預かりした個人情報は株式会社中広で管理し、アフィリエイト会員登録、
 プレゼントの発送およびアンケート集計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对应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。◎当社の個人情報に對する苦情・相談そ
 の他お問合せは、下記の窓口までご連絡ください。

◎個人情報保護管理者/株式会社中広 名古屋支社

◎個人情報に関する苦情・問合せ窓口/株式会社 中広
 お問合せ 052-571-2139 (平日10:00~18:00)

公式サイト
 AFFLUENT WEB
<https://afflu.jp/>



公式Facebook
 @affluenteditor



公式Instagram
 @affluent.premium



公式X(Twitter)
 @affluent_web



Riyoko Takagi

First Christmas Dinner Show

Riyoko Takagi

4歳からピアノを始め、慶應大学在学中から演奏活動を開始。変幻自在な
 インプロヴィゼーションで人気を博す。2022年~TBS「THE TIME」・
 「THE TIME」の月曜と木曜のレギュラーピアニストとして出演中。チャーミ
 ングなキャラクターと高い音楽性や演奏力で幅広いファンを魅了し続けれ
 ている注目のピアニストである。

Band Member ベース：寺尾陽介
 ドラム：大槻カルタ英直

高木里代子

Firstクリスマスディナーショー

2023.12/23(土) 1名様
 ¥23,000 (税・サービス料込)

食事 17:30~ ショー 18:45~
 場所 11階 柏の間

※食事開始の20分前を目安にご来場ください※食物アレルギー等をお持ちのお客様は、12月12日
 (火)までにご連絡ください※未就学児童はご入場いただけません

チケット予約 ※定員になり次第、受付を終了いたします。
 お早めにご予約ください。

WEB Live Pocket-Ticket 予約 <https://t.livepocket.jp/>
 電話 名鉄グランドホテル予約センター
 予約 TEL.052-582-2227

名鉄グランドホテル [名鉄名古屋駅]中央改札口から徒歩2分
 ご予約・お問合せは ホームページから [名グラ](#) 検索

名古屋市中村区名駅1丁目2-4 TEL.052-582-2211 (代)



新しい出会いは、新しい自分に出会える。
 プール、マシンジム、ヨガ、ダンス、お風呂、サウナ、、、
 東海地区最大級施設だからできる事がある。
 寄り道しない人生に、出会いなんて訪れない。



お得な入会
 キャンペーン
 実施中!



AFFLUENT読者
 先着30名様限定
 通常キャンペーン +
 水素水 +
 サプリメントサーバー
 2ヶ月無料

東海地区最大級 スポーツクラブ+スパ
ラ・グラッセ 山王橋
 tel. 052-321-4000

住所 / 名古屋市中区松原3-13-38

営業時間	月~木 / 10:00 ~ 23:30 日・祝日 / 9:30 ~ 20:00	土 / 9:30 ~ 22:00 定休日 / 金曜日
入会受付時間	月~木 / 10:00 ~ 20:30 日・祝日 / 9:30 ~ 17:30	土 / 9:30 ~ 19:30 定休日 / 金曜日



7



1.ザ・カハラ グランド ハーバービュー客室。2.ハワイ初代国王・カメハメハ王の王冠の羽をイメージしたシャンデリアが輝くスカイロビー。3.開業3周年を記念し、2024年3月末までヌーベルシノワ付きの宿泊&ディユームプランも楽しめる。



ザ・カハラ・ホテル&リゾート 横浜
「ザ・カハラ グランド ハーバービュー」
ペア宿泊券(1泊朝食付)

半世紀にわたり、各国の要人や著名人を魅了し続けるハワイ・オアフ島の「ザ・カハラ・ホテル&リゾート」。その唯一無二のホスピタリティを受け継ぎ、2020年に誕生した同ホテルは、全146室すべてが47㎡以上と、横浜・みなとみらいエリア最大級の広さを誇る。館内には随所にハワイを感じられる仕掛けが用意され、現地から受け継ぐハワイアン・ホスピタリティの温かなおもてなしが日々の疲れをやさしく包み込む。名門ホテルのスピリットをぜひ体感してほしい。

宿泊券利用期限：2024年6月30日(日)迄 ※除外日あり
 ☎ 045-522-0008
 ① 神奈川県横浜市西区みなとみらい1-1-3
 ② みなとみらい線新高島駅、みなとみらい駅より徒歩約8分
 ③ <https://thekahala.jp/yokohama/>

2



完全ワイヤレスイヤホン
「Sudio E2」(クリーム)オリジナルセット

「Sudio E2」は、北欧オーディオブランド「Sudio」の完全ワイヤレスイヤホン最上位モデル。コンサート会場のようなサウンドを味わえる空間オーディオ技術やノイズキャンセリング機能、通話をクリアにするVividVoiceテクノロジーなど、高性能な機能が充実。今回はイヤホン本体と専用ケース、ワイヤレス充電器などを特別セットにしてプレゼント(セット内容は下記に記載)。洗練された重厚なサウンドをぜひ楽しんで。

価格：Sudio E2 16,900円、専用ヴィーガンレザーケース3,100円、ケース3,100円、Ladd ワイヤレス充電器5,400円、Flyg ワイヤレスアダプター3,100円(※すべて税込)

モダニティ株式会社
 ☎ 03-3585-6054(平日10:00~17:00)
 ③ <https://modernity.jp/pages/sudio>

Present

AFFLUENT 2023 November

読者の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。

ヘアドライヤー
「Re・De Hairdry」(ブラック)

「グッドデザイン賞2023」を受賞した「Re・De Hairdry」。業界トップクラスの風量と風速により髪の毛の根元まで風がすぐ届き、最小限の熱負担で髪を傷めずに素早く乾かせる。さらに、重さはわずか255gと圧倒的なコンパクトさで手元の負担も軽減。美髪へ導く5つのモードを搭載しているほか、スタンドと組み合わせればハンズフリーで使用可能。面倒なヘアドライを心地よい時間に変えてくれるアイテムだ。

価格：29,700円(税込)
 株式会社A-Stage ☎ 03-3573-0703(平日10:00~17:00)
 ③ <https://re-de.jp/hairdry/>



各3名様



suginomori brewery
「narai kinmon」「narai sankei」(各720ml)

休眠状態だった奈良井宿の蔵元を再生し、2021年に誕生した「suginomori brewery」。山の超軟水を使い、1人の杜氏が手作業で造る「narai」は口当たりが柔らかく、甘さと辛さ、苦味や雑味が調和した新たなバランスの味わい。繊細な甘い香りに米の旨味と丸みを帯びたまろやかな「narai kinmon」と、爽やかな香りと清流のような口当たりの「narai sankei」、それぞれ純米大吟醸クラスの日本酒を各3名様へプレゼント。

価格：各5,500円(税込) アルコール度数：14度 ※要冷蔵
 suginomori brewery
 ③ info@narai.jp ④ <https://www.narai.jp/>



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2023年12月3日(日)

※プレゼント応募は(株)affluentにて承ります。

4

ドライブも読書も上質な空間で



こだわりを尽くしたプレミアムコンパクト

NOTE
AURA
e-POWER



読書の秋を彩り
ライフスタイルを提案する書店
コーヒーも楽しめます

ららぽーと名古屋みなとアクルスに併設された、
ゆったりとした空間の中で、カフェと本を楽しめます。
生活をキラリと光らせる、本やモノと出会う時間を体験しに、
愛車を走らせてみてはいかがでしょうか？

今回の撮影協力はコチラ

名古屋みなと 葛屋書店

(なごやみなと つたやしよてん)

名古屋市港区港明2-3-2

ららぽーと名古屋みなとアクルス 別棟

052-387-6800

平日9:00~20:00

土日祝8:30~21:00

[HPはこちら](#)



AICHI NISSAN 愛知日産自動車株式会社

名古屋市熱田区桜田町20-34
052-872-5023 毎週水曜および火曜(不定休)

愛知日産の
試乗車情報は
2次元コードから

more info.



オーベルジュで過ごす極上の時間

シェフの技と創意工夫で、地元の食材を存分に生かした料理が楽しめる、
宿泊施設を備えたレストラン「オーベルジュ」。
自慢の一皿を楽しみに、自然の中で極上の時間を過ごす旅へ。

Text_ENO.

美味探訪

Delicious Exploration

近年、日本各地でオーベルジュの開業が相次いでいる。独自のコンセプトや世界観を持ち、そこでしか味わえない「エクスクルーシブ」な体験で訪れる人をもてなす施設が多い。主役は、地元の食材を使い、その魅力を知り尽くしたシェフが自らの経験とアイデアを駆使して丁寧に手掛ける料理。宿泊施設だから帰りの移動を気にすることなく、時間をか

けて心行くまで料理、お酒、会話を楽しみながら過ごせる。

また、近ごろのオーベルジュは料理のみならず、温泉やサウナ、広大な海や星空などの絶景、こだわりの建築、アート空間など、施設自体の魅力も充実しているのが特徴だ。都会の喧騒を離れ、くつろぎの時間が流れる、滞在そのものが旅の目的となるオーベルジュを訪れてみたい。

OSTERIA SINCERITÀ

※各施設の料理写真は一例です。料理内容は季節、取替状況などにより変更されます。



シェフ 原田 誠さん

10代から日本料理を学び、30歳でイタリア料理に転向。2010年祖父の代から続く食堂を継承し、新潟県三条市にイタリア料理店をオープン。料理研究会「ラボクチ」を結成し、食文化を追求、発信する。2023年春より現職。

1

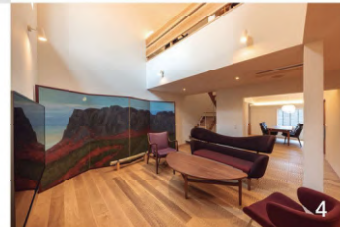
- 1.米ぬかの餌で育った米沢牛。オレイン酸をたっぷり含んだ口溶けの良い脂が特徴
- 2.華やかな香り、旨み、深みが特徴の「ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ」は、ソムリエの一押しワイン
- 3.朝食は夕食のイタリアンから一転、土鍋で炊いたご飯など和を基調にしたメニューが用意される



オステリア・シンチェリータ

OSTERIA SINCERITÀ

○山形県



4

- 4.3室のうちの一室「ALBA」には、福王寺法林が描いた秋景色「早晩 霊山」が
- 5.中庭のファイヤービットで爽やかな秋風と炎の揺らめき、星空を眺めながら団らんを
- 6.瞑想をテーマにした貸し切りの岩風呂。畳の間の灯りで丸窓が月のように浮かび上がる



5

盆地の風土が育む美味 1日3組限定の贅沢空間

2

023年春にオープンした、1日3組限定のオーベルジュ。デザイナーは原田シェフが手掛ける創作イタリアンを堪能できる。オープンキッチンで美しい料理が仕上がっていく過程を目にすると、否が応でも料理への期待が高まる。厳しい冬を3回超えて、かむほどに甘みが広がる深い味わいに育った米沢牛や、置賜盆地の寒暖差で旨みが凝縮された野菜やフルーツも魅力的。ぜひ多彩なラインアップがそろうイタリアナチュラルワインとのマリナーージュを。メゾネットタイプの各客室は、地元山形で製作された北欧デザインの家具を設え、スタイリッシュで落ち着いた空間。全ての客室に檜風呂があり、湯守が水を加えずその日の気温情報とバルブの開度だけで42度に調整した100%の源泉を楽しめる。一つひとつにこだわり尽くした。本物のサービスをじっくり満喫したい。



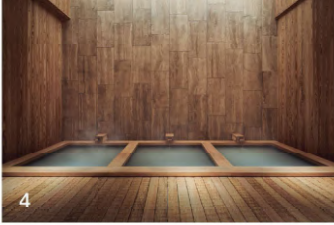
6

◎ 山形県南陽市赤湯3005

☎ 0238-43-7800

🌐 <https://osteria-sincerita.com/jp/>

◎ 1泊 88,000円～(2名1室1名、税・サービス料・イタリアナチュラルワインペアリング込、入湯税別、タ・朝食付き)



4.貸し切り風呂「AWASE」は、草津温泉の宿の中でも希少性の高い地蔵源泉の湯
5.レストランの外には、「高砂館」の時代からの木々があえて残され、四季の移ろいを楽しめる
6.温故知新をテーマに、「高砂館・樺の間」の雰囲気を取り入れた客室「TAKASAGO」



料理長 村田経博さん

日本料理を専門に学び、2008年から10年間「星野リゾート」に勤務。軽井沢、東京、京都など各地の「星のや」で活躍し、「星のや軽井沢」では副料理長を務める。「草津温泉 炯」に立ち上げから参画。



1.季節の旬を集めた、目にも舌にも楽しい「初秋の八寸」
2.3.日本料理をベースにさまざまな調理法を採用

草津温泉 炯 -kei-

○群馬県

2019年、再開発が進む裏草津にオープンした、温泉オーベルジュ。夕食は村田料理長が食材の組み合わせや食感、香りなどを大切にした創作料理で、皿の上に広がる季節感を五感で楽しむことができる。自慢の温泉は白濁の地蔵源泉と強酸性の万代鉱源泉。低温から高温へ温度の異なる湯に浸かることで病を治すとされる、草津古来の入浴法を体験できるお風呂「AWASE」で、日頃の疲

れを癒やしたい。露天風呂付きの客室「TAKASAGO」は、かつてこの地にあった人気旅館「高砂館」に敬意を込めた特別室。随所に職人の熟練の技を施した、くつろぎの空間でぐっすり眠ったら、地元群馬県産の食材にこだわった朝食が待っている。炭火で焼いた魚に出汁たっぷりの卵焼き、湯気が立つ釜でふっくら炊き上げたご飯が寝起きの胃に優しくアプローチ。1日の活力をチャージしたい。

◎群馬県吾妻郡草津町草津29/
☎0279-82-1800(9:00~18:00)
🌐https://kei-kusatsu.com/
◎1泊78,100円~(TAKASAGO、2名1室1名、税・サービス料込、入湯税別、夕・朝食付き)



季節を愛でる
日本料理と
伝統の湯治場で
過ごす休日

※各施設の料理写真は一例です。料理内容は季節、収穫状況などにより変更されます。



6. 緑に囲まれた「ENOWA YUFUIN」。
木や石、土壁の建物に、
流れ落ちる水の音が響く



4. インフィニティ・
プールの先に由布院の
街を一望する客室
「HILLTOP SKY PAVILION」

5. 森の中に建つ薪式
サウナ。汗をかいた後は
ウッドデッキで鳥の声を
聴きながら整えて



4

エグゼクティブ・シェフ
タシ・ジャムツオさん

米国の複数のレストランで修行の後、
世界の食通が注目する「ブルーヒル・
アット・ストーンバーンズ」で農場と食
卓を結ぶ「Farm to Table」の概念を学ぶ。
「ENOWA YUFUIN」に立ち上げから参画。



1. 「ピーツのタルタル」。その日一番の
食材からシェフがインスピレーション
を受けて作り上げた極上の一皿が供される
2. 朝食でもファームの野菜を
ふんだんに味わえる
3. 京野菜の匠、石割照久さん(左)の
指導のもと、手塩にかけて育てた野菜



1

エノワユフイン

ENOWA YUFUIN

○大分県

- ④ 大分県由布市湯布院町川上丸尾544
- ① 0120-770-655 (予約センター9:00~17:45)
- ② <https://enowa-yufuin.jp/>
- ③ 1泊72,600円~(2名1室1名、税・サービス料
込、入湯税別、夕・朝食付き)

2 023年6月にオープン
した、緑に囲まれた「隠れ
家」のようなオーベルジュ。レ
스토랑には決まったメニュー
がなく、タシシェフをはじめと
する料理人が毎朝自社ファーム
へ出向き、厳選した旬の野菜や
ハーブで調理する。その一皿は、
時にシンプルで、時に大胆。体
の内側からエネルギーが湧き起
こるような、大地の恵みを味わ
い尽くす体験だ。地産地消やサ
ステナビリティ、さらには食材

ロスも可能な限りゼロを目指
し、味だけに留まらない「Farm
to Table」を追求している。客
室は約4万4000㎡の敷地
内にヴィラ10棟とホテル棟が点
在。ヴィラは全ての客室に温泉
プールと厳選かけ流しの露天風
呂を完備している。由布院を見
下ろす高台にあり、四季折々の
眺望も期待できる。秋から冬の
季節は幻想的な雲海や、澄み
切った空に広がる星々に出合え
るかもしれない。



2

土づくりから
食卓まで
大地の恵みを
味わう料理



2



監修 光川浩司さん

「銀座久兵衛」・「金沢迎賓館 金茶寮」等を経て、2005年「鮭 みつ川」を開業。「一能登島」料理監修者に就任し、仕入れ先やメニュー構成、器選びなどを支配人と二人三脚で進めた。現在も定期的に「一能登島」へ赴き、細部に心を配る。

1. 夕食は、四季折々の能登の幸を中心とした鮭のコースを味わえる
2. 洗練されたモダンなデザインの室内。専用サウナを備えた特別室も2室ある
3. 貸し切りの薪サウナ。ドリンクを備えた専用ラウンジがあり、整う時間をゆっくり過ごせる



3

- ◎ 広島県大竹市晴海2-10-50
- ☎ 0120-907-090 (9:00~18:00)
- 🌐 <https://artsimose.jp/villa/>
- ◎ 1泊 80,000円~ (2名1室1名、税・サービス料・客室内のドリンク・ラウンジでの飲食・美術館入館チケットなど オールインクルーシブ、夕・朝食付き)

2 023年4月にオープンした、レストランとヴィラ、美術館が一体となった「アート・オーベルジュ」。久重シェフが腕を振るうフレンチは、動物性脂肪を抑えながらも、味や香りを重視。地元の幸を生かしたコースを堪能できる。ガラス

張りのレストランからは、刻々と表情を変える瀬戸内海の景色を一望でき、絵画のように美しい一皿にさらに彩を添える。世界で活躍する建築家、坂茂さんが設計した個性豊かなヴィラの客室は、広々としたテラスが開放的な空間だ。併設の下瀬美術館では2024年1月14日(日)まで「四谷シモンと金子國義」あどけない誘惑展を開催中。その他、ピカソの版画やガレのガラス工芸など多彩な下瀬コレクションを鑑賞できる。

一能登島

○石川県



1

鮭で能登の
鮮魚を堪能
絶景とサウナで
心身を整える

海辺の
建築作品に泊まり
美しいフレンチ
を味わう



1



2

1. 「本日のお魚 萩漁港から」。広島近郊で育った肉や魚、有機野菜を使った料理は目にも楽しく、ワインとの相性も抜群だ
2. ヴィラ「キールステックの家」。瀬戸内海向きに大きく開かれ、心地良い風が吹き抜ける
3. 美術館の「望洋テラス」前には、昼は瀬戸内海の多島美、夜は工場夜景が広がる

◎SIMOSE

シェフ 久重浩さん

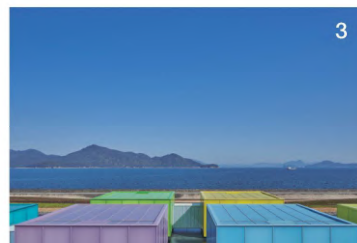
辻調理師学校を卒業後、東京都白金台のフレンチレストラン「OZAWA」とゲストハウス「ザ・ハウス白金」で経験を積む。2009年から「OZAWA」広島店のシェフを務め、2022年より現職。



シモセアートガーデンヴィラ

SIMOSE ART GARDEN VILLA

○広島県



3

2 023年9月にオープンした、北陸初、全国でも珍しい鮭のオーベルジュ。食材の宝庫として知られる能登の市場から毎朝鮮度抜群の魚介類を仕入れ、名店「鮭みつ川」で腕を磨いた職人たちが絶品の鮭を握る。月に1回ほど、料理監修の光川さん自らが握ることも。地酒やビール、ワイン、地元のフルーツや野菜を使ったオリジナルカクテル、ノンアルコールメニューまでドリンクが多彩に揃っつのもうれしい。客室は8組限定の全室オーシャンビュー。

天候に恵まれれば、豊の上でくつろぎながら、立山連峰や日の出の絶景を心行くまで味わえる。貸し切りの薪サウナでも大きな窓に七尾湾の絶景が広がり、香り高い薬草湯と水風呂で、自然との一体感を感じながら心身を整えることができる。

- ◎ 石川県七尾市能登島須賀町42-4
- ☎ 0767-85-2150/050-3690-8121
- 🌐 <https://hitotsu-notojima.com/>
- ◎ 1泊 60,000円~ (1名1室、税・サービス料・ラウンジ・館内所・ゲストルーム・サウナラウンジなどオールインクルーシブ、夕・朝食付き)

電気代削減・脱炭素を目指す経営者様へ



太陽光発電・蓄電池・EV充電設備導入の豊富な実績を持つセイグッド。上記以外にも電力消費の見える化システムで電気代を抑える方法等、様々な角度から頭を悩ます電気代問題を解決に導いてくれます。

株式会社セイグッド

☎052-853-9283 ⑨10:00~18:00

①名古屋市瑞穂区豊岡通3-38 若山ビル401号室

②土・日 ③say-good.jp



「一括償却」が可能!経済面に貢献!
自家消費型太陽光発電はSDG s 達成(脱炭素化)以外に一括償却が可能、企業活動の経済面に貢献します。

株式会社セイグッド

AFFLUENT

PREMIUM GALLERY

人生を楽しむ大人のための
毎日を豊かにする情報をお届け

プロ御用達インドアゴルフスタジオ



初心者からプロゴルファーまで年齢やレベルに応じたサポートを行っています。レッスンはもちろん、工房やゴルフに特化したトレーニングなどゴルフに関することはなんでもお任せできます。

Golf player's studio

☎052-723-5527 ⑨10:00~21:00

①名古屋市千種区若水3-20-23

②池下駅より北へ1km ③不定休



読者限定特典あり

誌面持参入会で、オリジナルアライメントスティック&スティックカバーケースプレゼント。※10名限定

ゴルフプレイヤーズスタジオ

年賀状の印刷、小ロットから対応可能



写真屋で印刷するキレイな年賀状でお世話になった人へ年に一度のお礼として準備をしよう。写真の配置や色などは様々なパターンから選ぶことが出来るのでまずは店頭で相談してみよう。

カメラのミツバ

☎052-551-0536 ⑨9:00~19:00

①名古屋市区西那古野2-7-19

②土・日・祝 ③camera3ba.jp



1963年創業のカメラ専門店

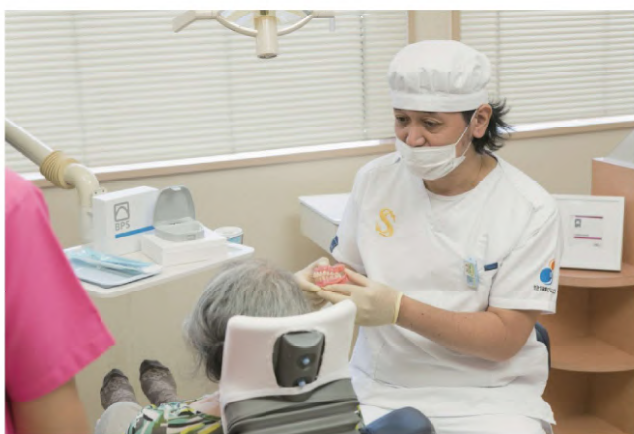
個人はもちろん、団体・会社での利用も可能です。人気のため早めに店舗にて相談してみてください。

カメラのミツバ

1人1人の「最善」を提供する 妥協しない技術が織りなす入れ歯・義歯治療

保険診療・自由診療を含め、様々なニーズに合わせた治療バリエーションを用意。高品質で快適な入れ歯として知られている、ヨーロッパのリヒテンシュタイン生まれの義歯を取り扱っています。歯が本来備えている動きを再現し、天然の歯に近い審美性の高さを追

求するため、トレーニングを受けた国際認定歯科医師と国際認定歯科技工士がフルオーダーメイドで制作しています。機能性も、見た目の美しさも従来のものとは全く異なるため、入れ歯に悩んでいる方は、相談してみてください。詳しくは下記の二次元コードまで。



ヨーロッパのリヒテンシュタイン生まれの義歯
上下セット1,500,000円(税込1,650,000円)~ 片側750,000円(税込825,000円)~/自由診療

INFORMATION

こだわりの空間と徹底した診療

北名古屋市の閑静な住宅街にある、落ち着いた色合いのレンガ調の外観。バリアフリー設計で広く清潔な院内は幅広い年代が通う同院ならではの気遣いにあふれている。診療室はリラックスできるように、白を基調とした中にオレンジの差し色を施した空間に。入れ歯・義歯治療について多くの経験を重ねた関谷院長の「最善」の診療が行われている。



せきや歯科クリニック

☎0568-24-8241 ①北名古屋市弥勒寺東3-28-2 ②9:30~12:30/14:30~19:00

③木曜午後・日・祝 ④aichi-bpsdenture.com

せきや歯科



SGCは金の精錬から、製作、販売、買取まで
すべてを手がけるゴールドカンパニーです。



買取価格3% UP! (査定無料)

通常買取価格より3% UPにてお買取
いただけます。(インゴット・金貨は対
象外)。査定・見積無料、その場で現金
買取が可能。まずはお電話で相談して
みては。※詳細は同封のチラシにて確
認を。

SGCのゴールドセレクションでは
特別提供品の「おりんセット」や「縁
起物セット」をはじめ、置物、熊手、
大判など多種多様な金工芸品が目白
押し。金工作家が手掛ける作品の一
部をWEBでも公開しています。商品
には造幣局の刻印がありますので、
安心出来ます。

SGCゴールドショップ 松坂屋名古屋店

052-264-2745 @名古屋市中区栄3-16-1

松坂屋名古屋店本館7階 @地下鉄矢場町駅

地下通路直結(5・6番出口) @10:00~19:00



SGC

世界的ベストセラー『7つの習慣』が
小中学生向けプログラムに!



世界的著書『7つの習慣』のメソッド
を子ども向けにアレンジした授業プ
ログラム『7つの習慣J®』をオンラ
イン授業で提供。人間力や目標達成
力など社会が求める力を育むこのプ
ログラムは、ゲームやディスカッ
ションを活用し、子どもたちが主体
的に取り組める内容となっている。

まずは無料体験授業で実感

ジャンビンドリーム校では、経営者・ス
ポーツコーチ・カウンセラーなど、現役
として長きにわたり『7つの習慣J®』を
実践してきた専門の指導者(ファシリ
テーター)が、受講生一人ひとりの考え
を引き出す授業を行う。

『7つの習慣J®』ジャンビンドリーム校

076-255-7813 @石川県野々市

市三納1-144 アクロスプラザ

@10:00~18:00 @土曜日、日・祝日



名フィルの活動や最新情報はSNS (X、Facebook、Instagram等) で発信中!



©ayusutet



©Tomáš Vodiňanský

左: 阪田知樹 (第519回)、右: アレクサンダー・リープライヒ (第521回)

あなただけの「マイシート」で
クラシック音楽を楽しんでみませんか!

“名フィル”こと名古屋フィルハーモニー交響楽団では、年間
テーマを設けた定期演奏会をほぼ毎月開催しています。1月の
第519回では名古屋出身のピアニスト阪田知樹がラヴェル「左
手のためのピアノ協奏曲」で登場、2月の第520回では外山雄三
「管弦楽のためのラプソディ」をはじめオール邦人作品を名フィル
音楽監督川瀬賢太郎が指揮、3月の第521回ではドイツの名
指揮者リープライヒがブラームスとベートーヴェンの名曲を贈
ります。この3公演をお得な料金で毎回同じお席で聴ける日本
特殊陶業市民会館での定期演奏会「3公演セット券」を期間限定
で発売中。詳細は下記QRコードから。

INFORMATION

チケット予約はWEB、電話から!
第520回に登場の音楽監督川
瀬賢太郎が、未来を担う子ど
もたちにこそオーケストラを
聴いて欲しいとプロデュース、
松井慶太指揮の「第5回こ
ども名曲コンサート」は2024
年2月4日(日)開催。



名フィル・チケットガイド

052-339-5666 @名古屋市中区金山1-4-10 名古屋音楽プラザ4F

@土・日・祝 @9:00~17:30

名フィル



美食のバトンを受け継いで



NAGOYA

Gourmet Baton

名古屋グルメバトン

7



小塚 正量さん

素材を活かしたナチュラルな料理が自分と近い感性を感じました。深くオープンしたカフェ&バーにも注目しています。



高松 章浩さん

“巡り会い”から生まれる ナチュラルでモダンなフレンチ

a.ligne

あり-にゆ/新栄

特別な日の大切な時間を洗練された空間と料理と共に。
シェフ自らが足を運び、各地で巡り会った食材や生産者の想いを繋ぐ
ナチュラルかつ和モダンなエスプリが散りばめられたフランス料理。

アミューズ5種

ブリオッシュに包んだ名古屋
コーチンなど5種類のフィン
ガーフードを一皿に。





白やグレーを基調に木を組み合わせるシンプルなながらも温かみのある空間を演出。客席は20席。6名まで利用できる個室も用意。



1



2



3

1. こぶみかんの葉の爽やかな香りがアクセントの「スジアラ・コリンキー」。2. 「赤パプリカ・アマランサス」。岐阜・高山の東農園のパプリカ、野村農園のアマランサスを使用。それらと相性のいいウニの組み合わせ。3. フランスを中心にソムリエが厳選する各国のワインとの新たな出会いも楽しみたい。



a.ligne

- ① 中区新栄2-3-12
- ② 052-253-7155
- ③ 12:00~15:00 (LO13:00)、18:00~22:30 (LO20:00)
※予約制
- ④ 水曜日・休
- ⑤ ランチ7,700円〜、ディナー13,200円〜
※サービス料別

地

下鉄新栄駅から徒歩5分。

広小路通りから一本入った静かな場所に佇む、雰囲気のある一軒家のフレンチレストラン。

『a.ligne (アリーニユ)』という店名は、シェフや仲間、生産者、お客様が線で繋がり、たくさんの人や食材が巡り会うようにという想いが込められている。

オーナーシェフの高松章浩さんは、京都のフランス料理店や割烹で6年間修業し、2007年にフランスへ。帰国後は大阪や京都の名店で修業を重ね、パティシエやスーシェフの経験を経て、18年に同店をオープンさせた。

店で使用する野菜の多くは、全国の生産者のもとへ自ら足を運び、在来種・固定種を中心に完全無農薬の野菜を取り寄せる。「土地に根づく在来種・固定種は

日本唯一の野菜であることが魅力ですね。存続が厳しい野菜もあります。できる範囲で料理に昇華し、知っていただくことで持続の一助になればと思っています。」と高松シェフは話す。

フランス料理の技術と和のエスプリを融合させたモダンかつナチュラルな料理を打ち出す高松シェフのスペシャリテのひとつとしてアイコニックな存在となっているのが、コースの一品目を飾るアミューズ。ブリオッシュに包んだ名古屋コーチンのつくね、白ニンジン、ムース、鴨レバーとアマゾンカカオのパターサンドなど、全5種類のフィンガーフードは多彩な食材の組み合わせが楽しく、和のプレートとの調和も美しい一皿だ。

ワインは100種類以上を用

意し、料理とのマリアージュを見極めたペアリングコースも人気。「フランスを中心に、なかなか触れる機会のない世界のワインも多数揃えているので、出会いを楽しみたい。だから、ぜひとソムリエの杉浦さん。シェフ、ソムリエ、ギャルソンが専門の強みを発揮し、至高のひとときを彩る同店は、通うほどに魅了される一軒だ。

PROFILE

1980年生まれ。京都のフランス料理店、割烹で6年間修業し、2007年に渡仏。トゥールーズのレストランで1年半働き、帰国後は京都「メジャンルー」でパティシエ、「ランバリー京都」ではスーシェフを経験。2018年5月に「a.ligne」を名古屋・新栄にオープン。



地域の魅力を再発見!

ふるさと納税

今秋ルール改正が行われ、寄附金がより地域に還元されるようになった「ふるさと納税」。
2022年度の実績は、約9,654億円(対前年度比:約1.2倍)※に上り、過去最高額を更新し続けている。
今年度の申込み期限も残り2ヶ月を切ったが、まだ寄附を行っていないという人もいるだろう。

ぜひ寄附先選びに迷った際の参考にしてほしい。

※出典:総務省「ふるさと納税に関する現況調査結果(2023年度実施)」

ATTENTION

ふるさと納税の偽サイトに注意!

最近、地方公共団体のふるさと納税を謳った偽サイトの存在が複数確認されている。実際に金銭をだまし取られる被害も発生しているため、気になることがあれば、寄附をする前に各団体に確認するようにしたい。

こんなサイトに注意しよう!

- 地方公共団体の住所や連絡先、メールアドレスなどの記載がない
- 会社の住所、電話番号及びメールアドレスの記載がない、またはフリーメールのみ
- 寄附方法が口座振込の場合、口座名義人と販売事業者名が異なる
- 寄附金額の割引や値引きを謳っている(※)

※地方公共団体が寄附金額の割引や値引きを行うことはない。

AFFLUENT公式サイトでは、誌面未掲載の自治体も多数掲載しているので、ぜひ合わせてチェックしてほしい。



※返礼品の寄附金額は、10月19日時点のものです。社会情勢による物価高騰などの理由により変更となる可能性がありますので、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。

新潟県

しばたし

新発田市

もっと美人になれる温泉「月岡温泉」と新潟の米どころ新発田(しばた)

新発田市は越後平野(新潟平野)の北部に位置し、新潟市に隣接する阿賀北の中核都市。|もっと美人になれる温泉|として全国的にも有名な月岡温泉や、四季を通じて楽しめる山から海までの豊かな自然など、観光資源が充実。市内を流れる加治川が潤す肥沃な土地の恵みを受け、コシヒカリやアスパラガス、越後姫(いちご)などの県内有数の産地でもあ

ります。また、市内に古くからある4つの酒蔵では、熟練の杜氏や蔵人たちにより、酒づくりの技法が脈々と受け継がれ、特徴的な地酒が楽しめるのも魅力です。

寄附の使途

健康長寿のまちづくり、少子化対策(子育て支援)、産業振興、教育の充実、ゼロカーボンシティの実現、市長に一任

寄附金額 10,000円



月岡温泉旅館感謝券3,000円分

全国的にも有名な月岡温泉の旅館・ホテルでの支払いに利用できる感謝券です。美肌効果の高い温泉をはじめ、新潟の風土が育んだ豊かな食材と地酒をぜひ堪能ください。

内容: 月岡温泉旅館感謝券3,000円分(1,000円×3枚)
※市内5ヶ所のゴルフ場でも利用可能
※有効期限は発行日より1年

寄附金額 67,000円



純米大吟醸・大吟醸 飲み比べセット720ml×4本(4蔵元)

新発田市内にある4蔵元の飲み比べセットです。良質な米と米麹、水などを使った、各蔵の最高峰の日本酒をお楽しみください。

内容: ふじの井 大吟醸、菊水 純米吟醸原酒、金升 純米大吟醸 初花、王紋 吟の慶 大吟醸(各720ml×1本ずつ、合計4本)

寄附金額 48,000円



定期便 そうえん米コシヒカリ(5kg×6ヶ月)

水質と気象条件に恵まれた環境の中、有機肥料を積極的に使い、美味しい米づくりを追求する株式会社そうえん。丹精込めて栽培されたコシヒカリを6ヶ月お届けします。

内容: 【令和5年産】コシヒカリ5kg×1袋×6ヶ月(合計30kg)

0254-28-9540

新発田市役所 総務課 ふるさと応援係
新潟県新発田市中央町3-3-3

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

寄附はこちらから



京都府

なんたんし

南丹市

由良川・桂川の源流が流れる
京都の奥座敷

京都府のほぼ中央部に位置し、京都府全体の13.4%の面積を占める南丹市。市内には緑豊かな自然を生かした複数のキャンプ場やグランピング施設があり、森林浴や川遊びを楽しめます。また、京野菜ブランドや美山牛乳など付加価値の高い農畜産物の生産が盛んなため、「京都の台所」とも呼ばれています。市の代表的な観光スポットには「美山かやぶきの里」

があり、国の重要伝統的建造物群保存地区に選定され、日本の原風景に出会えると国内外から多くの訪問客が訪れます。そんな南丹市の返礼品をお楽しみください。

寄附の用途

南丹市の子育て支援や高齢者福祉、環境保護、文化・教育、地域の活性化などの事業に活用します。

寄附金額 73,000円



京丹波平井牛ローストビーフ（サーロイン）

京丹波平井牛のサーロインで作ったローストビーフ。口に入れた瞬間にとろける食感と、肉の旨み、脂の甘味が贅沢なひと時を演出します。付属のソースやわさびだけでなく、岩塩をつけてもよく合います。

内容：ローストビーフ400g、オリジナルソース120g、きざみわさび30g
※冷凍便でお届けします。
※賞味期限：発送から冷凍で30日

寄附金額 21,000円



美山のソーセージ食べ比べ7種セット

地元の親地鶏（ひねどり）を主原料に京都府産豚肉と豚脂を加え、無添加で作っています。凝縮した素材の旨みをお楽しみください。

内容：ソーセージ（九条ねぎ・万願寺唐辛子・ブラックペッパー・ハーブ）各120g、野生鹿ソーセージ120gなど

寄附金額 12,000円

丹波ワイン 飲み比べ赤・白セット
京都丹波高原国定公園限定ラベル

京都の食文化と合うワインを作り続けるワイナリー「丹波ワイン」から、こねたタンニンと果実味を備え、酸味が全体を引き締めている「赤ワイン」と、ミネラル感と爽やかな酸味が特徴の「白ワイン」のセット。

内容：赤・白ワイン（各720ml×1本ずつ）

☎ 0771-68-1008

南丹市役所 農林商工部 商工課
京都府南丹市園部町小椋町47

ふるさとチョイス

ふるなび

ANAのふるさと納税

寄附はこちらから



佐賀県

こうほくまち

江北町

佐賀県のまんなか“へそのまち”江北
こちよさがあふれるまち

佐賀県の真ん中、“へそ”の位置にある江北町。平成・令和と大きな人口減少は見られず、現在は1万人弱を維持しています。豊かな佐賀平野の恩恵を受け、お米や玉ねぎなど美味しい農作物がたくさん採れるのが自慢です。ほかにも緑豊かな自然環境や公園、買い物に便利な商業施設、そして子育て制度など、住む人の「こちよさ」を大切にしています。

田舎過ぎず、都会過ぎず、暮らすにはちょうどいい町、それが江北町。ふるさと納税を通して、江北町の魅力をお伝えできれば幸いです。

寄附の用途

教育・文化の推進に関する事業など、5つの事業で寄付を受け付けています。また、学校給食費助成や災害時の救命ボート整備など数多くの事業に活用させていただいています。

寄附金額 180,000円



【定期便3回】佐賀牛A5シャトーブリアン 400g (200g×2)

地元佐賀の粗飼料で、一頭一頭愛情を込めて育てた黒毛和牛。希少部位のヒレの中でも、特にやわらかくきめの細かいサシが入ったシャトーブリアンは、脂があっさりとしていて食べやすいのが特徴です。

内容：シャトーブリアン 400g (200g×2)
※1ヶ月に1回、計3回 (1.2kg) お届け
※冷凍配送

寄附金額 70,000円

【さとふる限定】
泳ぐとらふぐフルコースセット

ふぐの中でも高級魚とされる「とらふぐ」を存分に楽しめるようにと、刺身・唐揚げ・鍋用に調理した特上4人前の贅沢なセットです。

内容：ふぐ刺25cm皿全盛×2枚、鍋用ふぐアラ・身、ふぐ唐揚げ、皮刺、焼きヒレ ほか
※冷凍配送

寄附金額 42,000円



【定期便6回】さがびより無洗米 5kg

佐賀のおだやかな気候、肥沃な大地、豊かな水で作られた佐賀限定品種「さがびより」は、日本穀物検定協会のランキングで13年連続特A評価を獲得。粒が大きくモチモチで、甘みと旨みのバランスがとれた食べやすいお米です。

内容：さがびより無洗米5kg×6回 (計30kg)

☎ 0952-86-5615

江北町役場 地域振興課
佐賀県杵島郡江北町大字山口1651-1

楽天ふるさと納税

ふるさとチョイス

さとふる

寄附はこちらから



南魚沼市

魅力あふれる 雪ふるまち 南魚沼

豪雪地帯である南魚沼。豊富な雪解け水と湧き水は、極上の南魚沼産コシヒカリをはじめとした滋味あふれる農産物を育みます。魅力あふれる特産品をお楽しみください。



新潟県南部の魚沼盆地に位置し、太平洋と日本海を結ぶ交通の要衝となっている南魚沼市。関越自動車道や上越新幹線などの交通アクセスに優れており、夏季には日本百名山「巻機山」や霊峰「八海山」などの登山客、冬季には石打丸山スキー場をはじめとしたスノーリゾート地として多くの観光客が訪れます。市内には情

緒あふれる温泉街から山間の一軒宿の温泉まで13もの温泉があり、県内屈指の温泉郷という一面もあります。

近年は冬に積もる雪を貯蔵する天然の冷蔵庫「雪室（ゆきむろ）」を活用し、お米や野菜、日本酒、ワイン、肉などを熟成させた多くの商品が、付加価値の高い「雪室ブランド」として全国から注目を

集めています。雪の産業化で持続可能なまちづくりに取り組む南魚沼市への応援をよろしくお願ひします。

寄附の使途

保健・医療・福祉コース／国際大学応援コース／北里大学保健衛生専門学院応援コース／市立学校応援コース／文化施設応援コース／スポーツ施設応援コース／環境共生コース など

寄附金額 450,000円



無農薬栽培米5kg×全12回 南魚沼産コシヒカリ

農業や化学肥料を使用せず、自家製の発酵有機肥料と良質なミネラルのみを使い丹精込めて育てたお米です。「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」において、2014年～2019年まで6年連続で金賞を受賞。

内容：精米5kg×1袋×12ヶ月
合計60kg
※毎年9月下旬に新米に切り替え
※賞味期限は精米日より3か月

寄附金額 200,000円



空気循環式紫外線清浄機 エアリアコンパクト

従来の空気清浄機とは違い、強力な紫外線で細菌・ウイルスを除去し、室内の空気を除菌します。メンテナンスが簡単で、連続使用で1年近くランプ交換が不要。

内容：1台（質量9.6kg、全長806×最大巾300mm）、電源コード約1.7m（プラグ付）

寄附金額 63,000円



魚沼最高級酒 八海山・鶴齢・ 高千代 4合飲み比べセット

魚沼の蔵元3蔵選りすぐりのセット。華やかな香りと繊細でやさしさを感じる「鶴齢」、女性的なたおやかな味わいの「高千代」、味わいに厚みと深さを感じる「八海山」を飲み比べできます。

内容：各720ml×3本 ※冷蔵配送

寄附金額 49,000円



【別格 雪温貯蔵にいがた和牛】A5リブローズ（芯）すき焼用 500g

新潟県のブランド和牛「にいがた和牛」をさらに厳選し、雪温貯蔵で熟成させて旨味を引き出した最高級和牛です。上品な脂ときめ細やかな肉質が特徴で、口の中に入れるとたちまち舌の上でとろけます。

内容：A5リブローズ（芯）
すき焼用 500g
※冷凍配送
※消費期限は加工日を含めて30日間

寄附金額 36,000円



南魚沼産コシヒカリ玄米使用 【無添加】玄米ベークル50個

南魚沼産コシヒカリ玄米と国産小麦、天然酵母を使用し、自社工場で化学調味料無添加で製造しています。嚼むほどにご飯の甘みを感じられ、手軽に玄米の栄養価を摂取できます。

内容：玄米ベークル50個入り※冷凍配送
※消費期限は冷蔵庫で2週間

寄附金額 11,000円



和生菓子 生クリーム入り笹団子 3箱（1箱／5個入り）

新潟名物「笹団子」に生クリームを入れた新名物。よもぎの風味豊かなお餅と餡子、そこに生クリームの濃厚な味わいが絶妙です。老舗製菓店が全て手作りで作っています。

内容：生クリーム笹団子「笹子」（1箱5個入り）
×3箱 ※クール便配送



兵庫県

にしわきし

西脇市

おしゃれ・おいしい・おもしろい
「日本のへそ」にしわき

神戸ビーフ認定率トップクラスの黒田庄和牛、テロワールな日本酒、そして画期的なクリーニングサービスまで幅広い特産品! おしゃれで、おいしく、おもしろい自慢の逸品をお届けします。



日本列島の中心、東経135度と北緯35度が交差する「日本のへそ」に位置する西脇市。交点がある日本へそ公園のにしわき経緯度地球科学館(テラ・ドーム)は、西脇市のシンボルにもなっています。緑の山々に囲まれ、市内に流れる3本の川に沿ってまちが広がっており、豊かな自然と便利さが共存する、まさに「ちょう

どいい田舎」です。世界品質の「播州織」や精密な「播州釣針」を地場産業として栄え、神戸ビーフとして出荷される「黒田庄和牛」や酒米「山田錦」は、全国的にも高い評価を得ています。また、高品質な黒田庄和牛を育てる自然環境にやさしい循環型農業は、国のSDGs 未来都市に選定される先進的な取組です。

この他にも魅力的な特産品がたくさんありますので、ふるさと納税を通じて、西脇市の魅力をたっぷりご堪能ください。

寄附の使途

①いのちいきいき事業(教育、福祉、医療などに活用) ②かんきょうすくすく事業(自然環境の保全、農業振興などに活用) ③まちぐんぐん事業(地場産業の振興や生活基盤の整備などに活用)

寄附金額 300,000円



特選 黒田庄和牛(神戸ビーフ) ロースプレミアムセット

愛情たっぷりに育てられ、上質なサシと甘みのある赤身が絶妙なハーモニーを奏でる黒田庄和牛。焼肉用、すき焼き用、しゃぶしゃぶ用、ステーキ用から6つご選択いただき、月1回、6ヶ月間お届けします。

内容: 焼肉用ロース900g、すき焼き用ロース1050g、しゃぶしゃぶ用ロース1050g、サーロインステーキ690g(230g×3枚)の中から合計6つ ※冷蔵配送

寄附金額 180,000円



西脇市産きぬむすめ 10kg×12ヶ月定期便

粘り・香り・つや・食味に優れ、兵庫県の良質米ブランドにも認定されているお米です。「きぬむすめ」はあっさりとした味わいで、冷めても美味しいのが特徴。定期的においしいお米が玄関先まで届くのも嬉しいポイント。

内容: 10kg(5kg×2袋)×12回(計120kg)

寄附金額 100,000円



銀座英国屋 オーダーシャツ 仕立て補助券(30,000円分)

老舗オーダーメーツ店「銀座英国屋」にて、西脇市産の播州織の生地を使用したオーダーシャツの購入時に利用できる補助券です。

内容: 全国の銀座英国屋でオーダーシャツ購入時に充当できる補助券(30,000円分) ※有効期限: 発行日より3年間

寄附金額 60,000円



【醸し人九平次】純米大吟醸 贅沢飲みくらべ5本セット(各720ml)

革新的な日本酒で知られる「醸し人九平次」シリーズは、山田錦の名産地・西脇市に蔵人が移り住み、自ら育てたお米で作ったこだわりの逸品。パリの三ツ星レストランでも提供されています。

内容: 醸し人九平次シリーズ「別誂」、「彼の地」、「human」、「山田錦 EAU DU DESIR」、「黒田庄」に生まれて、(各720ml×1本ずつ) ※冷蔵配送

寄附金額 26,000円



神戸ビーフ 牝 極みステーキ小間 300g

川岸牧場では「神戸ビーフ」の中でも、格段に肉質の良い牝牛にこだわって肥育しており、脂の融点が高く、キレが良いため、あっさりとお食べられるのが特徴。ヒレ・ロース・モモなどの小間を集めているので、様々な部位を楽しめます。

内容: 極ステーキ小間300g ※冷凍配送

寄附金額 9,000円



手作り台湾ちまき5個セット

遠方からも多くの方が訪れる人気店「刀削麺専門店笑仁。」の手作りちまきは、国産のもち米を使用し、豚肉や椎茸、干し海老、落花生と具材がゴロゴロ入り食べ応え抜群。本格的な味わいが人気でリピーターが多い逸品です。

内容: 台湾ちまき5個セット ※冷凍配送

☎ 0795-22-3111

西脇市役所 産業活力再生部 商工観光課
兵庫県西脇市下戸田128-1

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

寄附はこちらから



AFFLUENT

百二十年育んだ 至高の近江牛



げんさんの近江牛は、令和4年に伊勢神宮外宮に奉納されました。

明治35年創業 伝統の味を全国へ

近江八景で名高い琵琶湖の畔、大津・長等の地で明治35年に創業。舌の肥えた肉の本場のお客様と向き合いながら、伝統の味を丹精込めて創り上げてきました。

大切にしているのは、安心・安全への徹底したこだわりです。国産のガイドラインに沿った飼料のみを採用し、肉骨粉や抗生物質は一切使用しません。また、牧場内の各所にカメラを設置し、24時間いつでも牛の様子を確認できる体制を整えています。

ふるさと納税の返礼品用には、目利きした厳選近江牛をラインアップ。私たちが



が120年
求め続けた最
高級のおいし
さを、全国の
みなさんへ産
地直送でお届
けします。



近江牛 A5ランク 肩ロース
すき焼き・しゃぶしゃぶ用 450g

寄付額：24,000円



近江牛 A5ランク
サーロインステーキ 200g×2枚

寄付額：30,000円



げんさんの近江牛満喫コース
12ヶ月で全6回お届け(2カ月に1回)

寄付額：300,000円

近江牛の故郷 本場近江牛 創業明治三十五年



お問い合わせ

〒520-0243 滋賀県大津市堅田一丁目1-15
TEL.077-574-2929(代) FAX.077-574-3729

ふるさと納税
お申込みはこちらから





マストスクエア金山



MAST SQUARE KANAYAMA
PREMIUM PLAN

三面採光〈南東角住戸〉

D type 3LDK+WIC+N+FC

■ 専有面積 /
88.90m² (約26.89坪)

■ ポーチ面積 / 3.29m² (約0.99坪)
■ バルコニー面積 / 12.50m² (約3.78坪)

ハイルーフ・EV車対応(一部)
敷地内タワーパーキング
優先権付

約18.0帖のリビング・ダイニング・キッチン

2面窓を備えた約8.2帖の洋室(1)

1618サイズの窓付き浴室

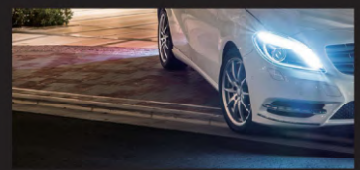
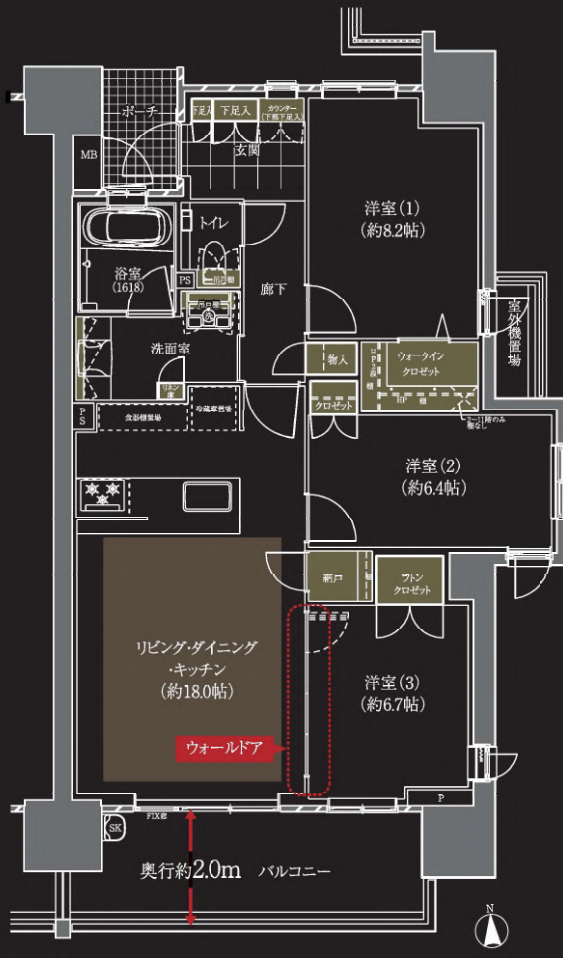
開閉自在でフレキシブルなウォールドア

大型のフッククロゼット

大容量のワークインクロゼットと納戸

WIC=ワークインクロゼット
N=納戸 FC=フッククロゼット

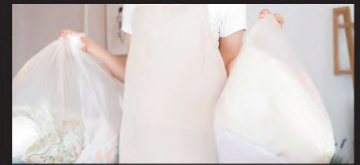
■ 床暖房範囲 ■ 収納



ハイルーフ・EV車対応(一部)
エレベーターパーキング



キーを取り出さず解錠できる
ハンズフリーキーシステム



曜日気にせずゴミが出せる
365日24時間ゴミステーション

不在時も荷物の受取りが可能な
メールボックス一体型宅配ボックス

多彩な機能を搭載し、使いやすさも追求した
ガラスストップコンロ「DE.JICIA」

■マストスクエア金山【物件概要】●所在地/愛知県名古屋市中区金山3丁目708-1(地番)●交通/名古屋市内地下鉄名城線「金山」駅(1番出口)徒歩7分(約510m)、名城線「東別院」駅(2番出口)徒歩7分(約560m)●地域・地区/商業地域●建ぺい・容積率/建ぺい率 上限90%・容積率 上限500%●敷地面積/943.69m²●建築面積/541.83m²●構造・規模/鉄筋コンクリート造 地上15階●総戸数/57戸●建築確認番号/第BVJ-NAG22-10-0177号(2022年3月30日)●分譲後の権利形態/敷地・建物共用部分:専有面積割合による所有権の共有・建物専有部分:区分所有権●完成(竣工)予定/2023年12月下旬●入居(引渡)予定/2024年1月下旬●駐車場(台数/月額使用料)/44台/19,000円~23,000円●バイク置場(台数/月額使用料)/2台/2,000円●自転車置場(台数/月額使用料)/64台/200円・300円●その他費用(施設利用費等)/オールコムファーマンション利月料(月額)/1,760円●売主/積水ハウス不動産中部株式会社 国土交通大臣(11)第2961号 東海不動産公正取引協議会加盟 (一社)中部不動産協会会員〒461-0004 愛知県名古屋市中区葵三丁目14番28号 TEL:052-938-5932●管理形態/区分所有者全員により管理組合を結成いただき、管理・運営業務は管理会社に委託予定●管理員の勤務形態/日勤管理●管理会社/積水ハウスGMパートナーズ株式会社●設計・監理/矢作建設工業株式会社一級建築士事務所●施工/矢作建設工業株式会社【先着順分譲概要】●販売戸数/9戸●間取り/1LDK・3LDK●専有面積/64.45m²~88.90m²●バルコニー面積/10.85m²~13.30m²●販売価格(税込)/4,930万円~8,630万円●管理費(月額)/7,600円~10,400円●修繕積立金(月額)/7,800円~10,700円●修繕積立基金(引渡時のみ)/709,000円~978,000円●管理一時金(引渡時のみ)/20,400円~28,000円●広告制作年月日/2023年10月20日●広告有効期限/2024年1月末日●先着順のため、売約済みになる場合がございます。予めご了承ください。



マストスクエア金山 来場予約・お問い合わせは右のコードから

※掲載の完成予想図は計画段階の図面を基に描きおいたもので実際とは多少異なります。なお、外観の細部・設備機器・配管類・電柱・ガードレール・標識・周辺建物等は一部省略又は簡略化しております。※掲載の写真はイメージです。※掲載の図面は計画段階の図面を基に描き起こしたもので、変更となる場合がございます。※徒歩分表示については地図上で計測した距離を80m1分として算出(端数切り上げ)したもので、信号待ち時間等は含まれておりません。





マストスクエア 一社



MAST SQUARE ISSHA
PREMIUM PLAN

三面採光〈南東角住戸〉

Ctype 3LDK+2WIC+SIG+N+DEN

■ 専有面積 /
119.25m² (約36.07坪)
※トランススペース面積0.72m²を含む

■ ポーチ面積 / 3.77m² (約1.14坪)

■ バルコニー面積 / 21.12m² (約6.38坪)

平面駐車場 (EV充電器付き) 1台
優先権付き

約26.0帖のリビング・ダイニング・キッチン

勝手口付きの対面キッチン

2ボウルをワイドに配した洗面室

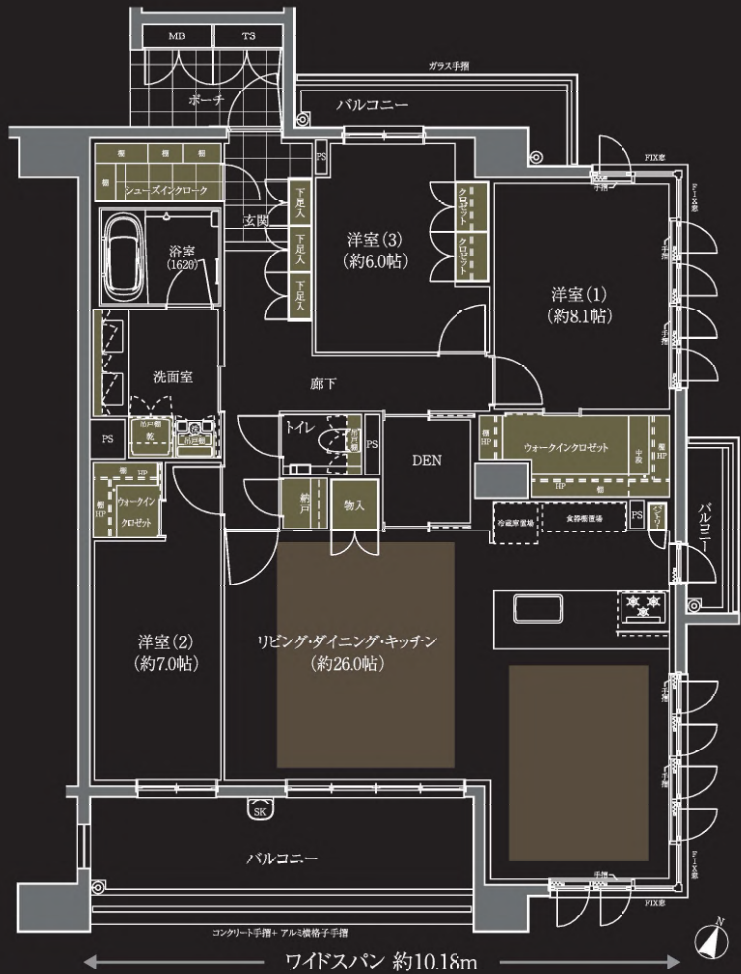
大容量のシューズインクローク

ウォークスルータイプのDEN

ガス衣類乾燥機「乾太くん」を標準装備

WIC=ウォークインクローゼット SIC=シューズインクローク
N=納戸 DEN=書斎

■ 床暖房範囲 ■ 収納



■ マストスクエア一社【物件概要】●所在地/名古屋市名東区高社一丁目99番●交通/名古屋市営地下鉄山瀬「一社」駅徒歩3分(約240m)●用途地域/第2種中高層住居専用地域●敷地面積/989.67m²(公簿・実測)●構造・規模/鉄筋コンクリート造地上5階●建築確認番号/第22WHCE 確建名02765号(2022年9月26日)●総戸数/13戸●駐車場/13台(月額使用料:17,000円~25,000円)●駐輪場/19台(月額使用料:300円~400円)●オールコムファマニション利用料(月額)/1,760円●完成予定/2024年1月上旬●入居予定/2024年1月下旬●施工/鉄建建設株式会社 名古屋支店【先着順分譲概要】●販売戸数/5戸●販売価格(税込)/9,300万円~14,110万円●間取り/2LDK・3LDK●専有面積/93.21m²~119.25m²(トランススペース面積を含む)●バルコニー面積/16.61m²~21.12m²●管理費(月額)/36,900円~47,200円●修繕積立金(月額)/19,600円~25,000円●修繕積立金(引渡時のみ)/1,674,000円~2,151,000円●管理一時金(引渡時のみ)/95,000円~122,000円●管理形態/区分所有者全員により管理組合を結成していただき、管理・運営業務は管理会社に委託予定●管理員の勤務形態/日勤管理●管理会社/積水ハウスGMパートナーズ株式会社●分譲後の権利形態/敷地・建物共用部分:専有面積割合による所有権の共有、建物専有部分:区分所有権●事業主体・売主・広告主/積水ハウス不動産中部株式会社 国土交通大臣(11)第2961号、東海不動産公正取引協議会加盟(一社)中部不動産協会会員 〒461-0004 愛知県名古屋市東区葵三丁目14番28号 TEL(052)938-5932●広告制作年月日/2023年10月20日●広告有効期限/2024年1月末日※先着順分譲のため、売約済みの場合がございます。予めご了承ください。



マストスクエア一社 来場予約・お問い合わせは右のコードから



※掲載の完成予想図は計画段階の図面を基に描きおいたもので実際とは多少異なります。なお、外観の細部・設備機器・配管類・電柱・ガードレール・標識・周辺建物等は一部省略又は簡略化しております。※掲載の周辺地図は計画段階の図面を基に描きおいたもので、変更となる場合がございます。※徒歩分数表示については地図上で計測した距離を80m1分として算出(端数切り上げ)したもので、信号待ち時間等は含まれておりません。

マストスクエア一社〈全13邸〉

地下鉄東山線
「一社」駅 徒歩3分
①番出入口(約240m)

平均専有面積
108㎡超

2024年1月引渡開始(予定)
一社と金山に、ゆとりの広さのマストスクエア

マストスクエア金山〈全57邸〉

地下鉄名城線
「金山」駅 徒歩7分
①番出入口(約510m)

ゆとりの居住空間を確保したプラン
64㎡台~88㎡台

「千種」駅すぐ マストスクエア
マンションギャラリーにて

〈予約制〉案内会開催中

「車道」駅 ③番出入口より 徒歩3分(約200m)

「千種」駅 ①番出入口より 徒歩3分(約180m)



お車でお越しの際は三井のリパークまたは
桜通パーキングをご利用ください。
駐車券を発行いたします。

カーナビをご利用の場合は下記住所を入力して検索してください。

カーナビの種類によって現地との誤差が生じる場合があります。

名古屋市東区葵3丁目14-1



ゆとりある間取りを
中面に掲載しております。

お問い合わせ・来場予約はこちらから

0120-811-432

営業時間 / 10:00~18:00 定休日 / 火曜日・水曜日(祝日は営業)

〈売主〉



積水ハウス不動産中部株式会社