

アフルエント

# AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2023 Sep.  
[NAGOYA]

9



## 日本酒新時代 クラフトサケ

NAGOYA  
GOURMET  
BATON

—名古屋グルメバトン—  
Baci

PRESENT

AFFLUENTから読者の皆様へ

# 無料

本セミナーで個別商品を推奨・勧誘することはございません。

## ハイクラス専用 資産運用セミナー動画 資料請求者様“限定公開”

# 金融資産1億円 以上の方におすすめ

**特典**  
金融資産  
1億円以上の  
運用事例集を  
プレゼント

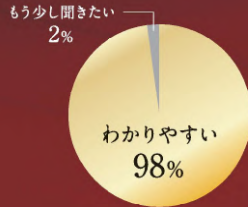
こんなお悩みは  
ありませんか？

- 銀行や証券会社の提案だけでは満足できない。
- 現金のままだとインフレが心配。
- 短時間で運用の要点を知りたい。

### ハイクラス専用 資産運用セミナー動画で学べること

- 現状を取り巻く社会情勢** インフレ、金融引き締め、米国景気後退懸念など投資環境がわかります。
- ポートフォリオの作り方** 基本的な考え方から、実践的な活用法がわかります。
- 運用事例とモデルポートフォリオ** 目的、目標別の運用事例をご紹介します。

受講者の98%超が「わかりやすい」と回答



-3分動画でご紹介-  
信頼のパートナー  
「FP法人シグマ」



### STEP 1



必要事項を入力

資料請求フォームはこちら▶  
<https://fp-sigma.com/seikyuu>



資料請求フォームに必要事項を入力ください。「ハイクラス専用資産運用セミナー動画」公開URLを郵送にてお送り致します。

### STEP 2



資料が届いたら  
お好きなタイミングで  
「ハイクラス専用、資産運用  
セミナー動画」をご覧ください。

## リアルセミナーも開催中

### 100歳時代を楽しむ！ 資産運用の選び方セミナー

9月20日(水)・23日(土)  
10:00~12:00 / 開場9:45  
名古屋金山ホテル2F  
名古屋市中区金山4-6-25

各回  
20名様限定となり、  
満員御礼となります。  
ご予約・お問合せは  
お早めに。



ご予約方法

☎052-212-7230

「アフルエントを見た」と伝えて頂くとスムーズにご案内できます。



※本セミナーにおいて取得した個人情報につきましては、セミナー実施における確認及び各種情報提供等のためのみに利用し、それ以外の目的には利用致しません。弊社は、個人情報保護法を厳守いたします。



講師  
シグマ株式会社 代表取締役  
ファイナンシャルプランナー、  
証券アナリスト

吉田 篤

大学卒業後、大手証券会社、会計事務所系コンサルティング会社を経てIFAがメジャーでない頃からシグマ株式会社を設立。若い世代から、シニアまでの「資産に関する悩み」の相談業務を行う傍ら、各種セミナー講師としても活躍中。

【講演実績】NHK文化センター、名古屋証券取引所、IRマキスポに2015年より連続登壇、高年大学・総合学園、大手自動車関連企業、地元中小企業など。  
【メディア】各種新聞、ファンド情報誌など実績も豊富。  
【その他】一般社団法人ごや相談相談室 理事

名古屋の  
IFAなら



SIGMA  
FP法人シグマ

HPにて投資、運用に関する疑問にお答えするコラム配信▼

金融商品仲介業者  
東海財務局長（金仲）第152号  
名古屋市中区丸の内2-18-22  
三博ビル8F

<https://fp-sigma.com/>



Present

## 05 読者プレゼント

Special 1 日本酒新時代

## 07 クラフトサケ



Gourmet

## 14 NAGOYA GOURMET BATON Baci



2023年9月発行

Publisher 後藤一俊 Editor 重綱 涉  
 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 稲とアガベ  
 ノガタヒデ

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8月18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。◎当社の個人情報に関する苦情・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  
 お問い合わせ 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



オーダーメイド収納家具専門



イトムイズム  
**ITOMI** **IZUMI**

オーダー家具 名古屋

サイズも *Made in Nagoya*  
 デザインも  
 思いのままに





シンプルで力強く、  
モダンなフォルム。  
進化した日本の伝統美が  
ここに<sup>o</sup>ある。

## 日産アリアと走る、 すべての瞬間が感動に変わる



GOOD DESIGN  
AWARD 2022



reddot winner 2022

日産アリアの最大の魅力は、EVだから実現できるプレミアムな走り。  
日産が培ってきたEVテクノロジーと、NISSAN GT-Rで磨き上げた  
車両制御技術により、新次元の走りを実現。  
一充電走行距離470km(WLTCモード)とゆとりのある航続距離で、  
どこまでも駆け抜けるクロスオーバー・ピュアEVの走りを楽しむことができます。



日産の次代に先駆けた先進テクノロジー・運転支援技術を結集。  
日産の最先端技術と日本の伝統美が調和したフラグシップEV『日産アリア』。

日産アリアはEVならではの静けさを満喫できる、  
ラウンジのような心地よい空間を創造しています。



ヨーロッパのエleganceをテーマとする  
名古屋の由緒ある老舗ホテルで  
上質かつ洗練された特別なひとときを。



名古屋の中心・栄、広小路通りに面し、名古屋観光、美術館巡りやビジネスの起点としても最適な名古屋東急ホテル。地元では“食の東急”と評価されるレストランが揃い、伝統的フレンチや中国料理、日本料理のほか、季節のスイーツを堪能できるアトリウムラウンジまで、贅を尽くしたグルメを楽しめます。

今回の撮影場所はこちら

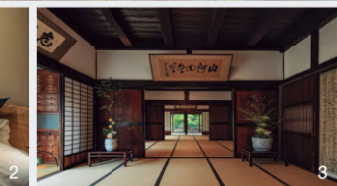
名古屋東急ホテル (なごやとうきゅうホテル)  
名古屋市中区栄4-6-8  
052-251-2411

HPはこちら





1名様



1. 美しい梁とアンティークゴールドの照明や襷絵などのアートが融合するリビング。2. 天井が低く、蚕部屋の名残を残す寝室。窓からは富士山が望める。3. 縁側と庭に囲まれた三間続きの伝統的な和室。井出家の歴史が感じられる空間。

## 一棟貸し宿「岳麓翠苑」 宿泊券(1泊 素泊まり)

9月30日(十)より開業する「岳麓翠苑」は、河口湖のほど近く、富士山の麓に佇む一棟貸し宿で、最大6名まで宿泊可能。元はこの地で約500年の歴史を持つ井出家から分家して建てられた御屋敷で、その母屋は文化庁の登録有形文化財にも登録されている。歴史ある伝統的な建築は残しつつ、洗練されたインテリアやアートがモダンで美しい空間を演出。井手家に受け継がれてきた数々の芸術品や、富士山にまつわる歴史的な作品も観賞可能。伝統的な和の空間での貴重な滞在を愉しんで。

宿泊券利用期限：2024年4月30日(火)迄 ※除外日あり

☎ 0555-72-2211

📍 山梨県南都留郡富士河口湖町船津20-1

🚗 河口湖ICから車で約10分

🌐 <https://gakuroku-suien.com/>

2

1名様

# Present

AFFLUENT 2023 SEPTEMBER

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だとしておきをプレゼント。



ゴヨン・シャズー  
**GOYON CHAZEAU**  
ライヨール アバンテージ アモレット  
SATIN FINISH  
「ステーキナイフ&フォーク」セット

フランス・チエール地区で、1本のステンレス棒から鍛造によって作り上げるライヨールの伝統的な製造を継承する「GOYON CHAZEAU」。歴史的伝統技術を受け継ぐ工場の証であるEPV認証を受けており、その品質は国際的な評価も高い。今回は美しく高強度な希少材、アモレットを使用したステーキナイフとフォークをプレゼント。まさに“ナイフ”の切れ味が、普段の食事を格上げしてくれる。

価格：49,500円(税込) 色：ブラウン 素材：ステンレス、木材  
※食洗器、食器乾燥機使用不可

サイバール株式会社  
☎ 072-488-7450(平日9:00~17:00)  
🌐 <https://www.oruta.jp/>

3

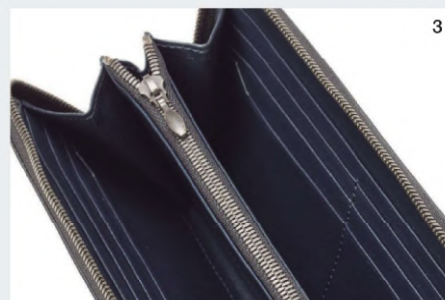
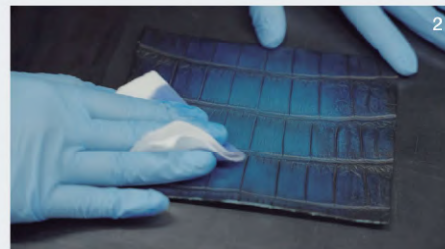
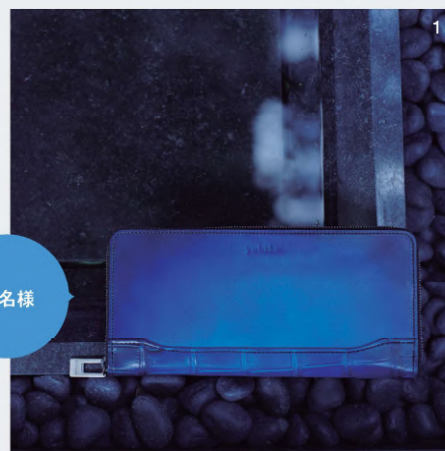
1名様

yuhaku  
「クロコダイルコンピラウンド  
ファスナーウォレット」Blue

深みのある美しいグラデーションカラーに思わず目を奪われる「yuhaku」の革製品。革1枚1枚の個性と職人の手染めにより、1つとして同じものは存在せず、製品すべてが1点ものだ。多彩なアイテムが揃う「yuhaku」の中でも、染色した牛革に人気のクロコダイルをあしらったファスナーウォレットは、高級感あるデザインと機能性を兼ね備えた情趣溢れる逸品。紙幣約50枚、カード約12枚に加え、チケットや領収書が入るフリーポケットも備えており、収納力も抜群だ。

価格：103,400円(税込)

株式会社ユハク  
☎ 045-624-9328 🌐 <https://www.yuhaku.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10月1日(日)

※プレゼント応募は(株)affluentにて承ります。

## ライカなど各種カメラの専門店



豊富な品揃えで人気、西区那古野のカメラ専門店。楽天・YAHOO!・本店サイトで販売中。ネットショップで購入した場合でも、カメラに関して不安なことは店頭で相談が出来るため、安心して購入することが出来ます。

### 1963年創業のカメラ専門店

思い出を残すカメラは大切な道具。使う人の気持ちを考えながら丁寧に商品を取り扱っています。

### カメラのミツバ

☎052-551-0536 ☎9:00～19:00  
 ④愛知県名古屋市西区那古野2-7-19  
 ④土・日・祝 ④camera3ba.jp



カメラのミツバ

## 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 ☎10:00～18:00  
 ④名古屋市瑞穂区豊岡通3-38 若山ビル 401号室  
 ④土・日 ④https://say-good.jp



株式会社セイグッド

「一括償却」が可能!経済面に貢献!  
 自家消費型太陽光発電はSDGs 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。



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

## 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

## ～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。定期使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 ☎9:00～19:00  
 ④日・夏季・年末年始  
 ④https://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:2023年9月30日まで

## 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科技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、相談してみてもは。詳しくは下記の二次元コードまで。

### 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 ④北名古屋市弥勒寺東3-28-2 ☎9:30～12:30/14:30～19:00  
 ④木曜午後・日・祝 ④aichi-bpsdenture.com



せきや歯科

# 日本酒新時代



# クラフトサケ

「最近、よく飲む酒は？」と聞かれて「日本酒」と答える人は、

どれくらいいるだろう。近年、日本酒の国内消費量は減少傾向

にあり、2023年に農林水産省が公表した「日本酒をめぐる状況」に

よると、日本酒の国内出荷量は、1973年の約170万kl超をピーク

に減少に転じ、2022年には約40万klにまで減っている。一方、2013年

に「和食」がユネスコ世界無形文化遺産に登録されたことをきっかけに海外で和食人

気が高まり、それに伴って日本酒の輸出量も拡大。右肩上がりが続けており、名門

酒蔵の多くが海外輸出用の日本酒の製造に力を入れているという。そんな

中で、じわじわと人気が高まっているのが、日本酒（清酒）の製造技術をベースにしな

がら、従来の日本酒にはない味わいを生む新ジャンルの酒、「クラフトサケ」だ。

## フランス・パリ発信のクラフトサケ

WAKAZEは、「世界でSAKEが造られ、飲まれること」を目指し、2019年11月にフランス・パリ近郊に醸造所を設立。清酒だけでなく、バラを用いた酒やラズベリーを原料に加えたどぶろく、ホップを用いた酒など、新たなクラフトサケを醸造している。パリを訪れた際にはぜひ、パリ5区の直営レストラン「WAKAZE PARIS」で、その味わいを堪能しよう。

@https://www.wakaze-store.com/



### HOUBLON SAKÉ

価格：24€ 内容量：750ml アルコール度数：12度

パリのクラフトビールブランド「GALLIA」とのコラボSAKE。口を含むと柑橘系の香りが広がり、SAKEの酸味がホップの舌味と混ざり合う滑らかな後味。



### ROSE D'ISPAHAN SAKÉ

価格：30€ 内容量：750ml アルコール度数：13度

米と一緒にバラ、ライチ、フランボワーズを発酵させたSAKE。甘酸っぱくジュシーな味わいで、チョコレートムースやベリーのソースを使ったデザートによく合う。

※いずれも価格はフランス現地価格。現在、国内販売はしていません。



# 日本酒のようすで日本酒ではない 新ジャンル「クラフトサケ」とは？

## 新規参入が難しい 日本酒業界

クラフトサケとは何か…の前に、日本酒業界の現状をもう少し解説しよう。

日本酒の国内消費量の減少に伴い日本酒を造る酒蔵の数も減っており、国税庁の「清酒製造業の概況（平成30年度調査分）」によると、2003年に1836者あった清酒製造業者の数は、2017年には1371者に減っている。

ところが、日本国内向け、清酒の製造免許は原則として新規発行されず、「日本酒を造りたい」と思っても、新たに製造免許を取得することができない。そのため、休業した蔵元を買収するか、既存の蔵元に製造を委託する以外に新規参入する方法はないのだ。

日本酒の消費量が減る中でも、日本酒が好きで、自ら造り、広めたい、日本酒ファンを増やしたいと思う者たちがいる。彼らは、日本酒造りを学び、その知識と技術を活かし、新しい酒を造り、日本のサケの新ジャンルを生み出した。

そんな日本酒業界に「石を投じたのが、新規発行が許されている「その他の醸造酒」の製造免許を取得し、2018年に東京都世田谷区で「三軒茶屋醸造所（休止中）」を開設した株式会社WAKAZEだ。日本の伝統的な酒の「どぶろく」の他、茶葉やボタニカル素材を副原料に使用した日本酒とは異なる新たな酒造りを始め注目を集める。そして、この活動に刺激を受けたのが、各地の酒蔵で修行し、いつかは独立して自らの日本酒造りをと考えていた若者たちだ。規制によってその夢を半ば諦めかけていた若き蔵人たちが、WAKAZEに続き、新しい酒造りに次々と挑み始めたのだ。

## 情熱が生み出した新しい酒 「クラフトサケ」の誕生

彼らが造るのは、日本酒の伝

統的な製法をベースにしているが日本酒とはいえない新しい酒だ。そのため、この酒が「何か」を説明するのが難しく、それが普及の足かせに成りかねないと考えた造り手たちは、2022年6月に「クラフトサケブリュワリー協会」を設立。自分たちが造るサケを「クラフトサケ」と称し、「日本酒の製造技術」をベースとしながら、従来の「日本酒」では法的に採用できないプロセスを取り入れることで、今までにない多様な味わいのお酒を造り出せる新しいジャンルのお酒」と定義づけた(※)。

今できる最高の酒造りを目指しています。クラフトサケのイベントでは、日本酒のイベントでは少ない若い方も多く集まっておりますので、クラフトサケを通じて、日本酒にも興味を持ってもらえたらいいなと考えています。今はクラフトサケを一過性のブームではなく、新しいジャンルとして確立させることに注力していますが、日本酒業界を盛り上げていくには新規参入の壁を取り払う必要があると感じており、法改正への働きかけもしていくつもりです」

「会員は皆日本酒が大好きで、自分で造り広めたいと思っていただ方々です。免許の取得が出来ない現在それは叶いませんが、

自らも造り手であり、同協会会長を務める岡住修兵さんは、次のように語る。

(※)「酒税法」では、「酒」とは、「その他の醸造酒」(醸造酒)を区別し「フルーツやハーブなどの副原料を発酵過程で取り入れた」「カカオ」「カルメロ」や、日本酒で必須である「糖」と「酒粕」を分ける「二程を経ない」「どぶろく」などもこれに該当する。



# 「酒の聖地」となる未来を目指し 「男鹿の風土を醸す」

## 秋

田県男鹿市に蔵を持つ 稲とアガベ。使用する原料米は、自社で酒造好適米の自然栽培に取り組み、契約農家である秋田県大潟村で栽培されるササニシキを用いる。精米歩合は食用米と同じ90%で米をほとんど削らず、自然の微生物の力でじっくり時間をかけて発酵させる「生配造り」を行っている。稲とアガベの酒造りに欠かせないのが、男鹿のシンボル、寒風山北東麓にある「滝の頭」に湧く天然水だ。目指すのは、男鹿の自然、風土をそのまま瓶に詰め込んだような酒造り。そして、男鹿を世界中の人々が訪れる酒の聖地として

活性化する未来。醸造所併設の「土と風」では、昼はボトル販売のほか酒粕を利用したソフトクリームなど軽食を提供し、オリジナルグッズも販売。夜は秋田や男鹿の食材を中心に京フレンチベースのコース料理と酒が楽しめる。



稲とアガベ株式会社 代表取締役  
岡住修兵さん

Right

### DOBUROKU ホップ

価格：2,650円(税込) 内容量：500ml  
アルコール度数：14度

ビール造りに使用されるホップを副原料にしたホップどぶろく。ホップの成分が酸化することによって綺麗なピンク色～紫色に着色する。自然が生み出す色合いも楽しみたい。

Left

### 稲とリンゴ スパークリング

価格：2,950円(税込) 内容量：500ml  
アルコール度数：14度

大人気の「稲とリンゴ」のスパークリングタイプ。「フジ」と「紅の夢」という2種のリンゴを、米と米麹と一緒に発酵することで生まれたシードルとも日本酒とも異なる味わい。

### 稲とアガベ醸造所 土と風

◎秋田県男鹿市船川港船川新浜町1-21  
◎ショップ11:00～16:00、レストラン19:00～(完全予約制)  
◎月・火曜日 ◎<https://inetogave.com/>



稲とアガベ醸造所

haccoba  
-Craft Sake Brewery-

## 「自

由な酒造りこそが発酵文化の源流と捉え、ジャンルを超えた酒造りを追求しているhaccoba。日本酒の発酵過程でビール原料のホップを加えるという製法は、東北の一部地域に伝わるどぶろく製法「花配(はなもと)」がベースになっている。伝統的な製法に、現代のクラフトビールの醸造スタイルを取り入れることで、多様な味わいを生み出すことに挑戦している。

さらに、コーラ粕にワインの搾りかすやカカオハスクを掛け合わせたり、花配をベースに季節のフルーツと一緒に発酵させたり、昆虫食をメインにしたレストラン

「ANTICADA」とコラボしたりと、その発想と創意工夫は無限で、まさに「自由」だ。こちらも商品を購入できるショップや、ブリューバブを併設しているので、酒蔵を眺めながらhaccobaの酒と料理を味わうのも楽しそうだ。

Right

### 水を編む-根本有機農園-

価格：2,860円(税込) 内容量：500ml  
アルコール度数：13度

ほんの少しの副原料として唐花草のみを加え、地元農家が作る米の味を伝える地酒。「田んぼシリーズ」。ラベルには詩人・菅原敏さんが書さ下ろした詩が隠されている。

Left

### はなうたホップス

価格：2,420円(税込) 内容量：500ml  
アルコール度数：12度

東北に伝わる幻のどぶろく製法「花配(はなもと)」と、ビールの製法ドライホップを掛け合わせ、柑橘系の爽やかな香りと苦味、お米の甘みなどさまざまな表情を楽しめる。

### haccoba -Craft Sake Brewery-

◎福島県南相馬市小高区田町2-50-6  
◎ショップ10:00～17:00(月曜日定休)  
ブリューバブ17:30～22:30(金・土・日曜日営業/予約制)  
◎<https://haccoba.com/>



# クラフトビールの 自由なカルチャーで日本酒を再編集



株式会社haccoba 代表取締役  
佐藤太亮さん

# 街中醸造所の自由なスタイルと ロマンのある酒造り

「日」 本酒文化をもっと身近に」というコンセプトのもと、福岡県天神近くの高砂に、街中醸造所を構え、新しいクラフトサケに挑戦するLIBROM。社名は代表の柳生さんと醸造責任者の穴見さんの好きな言葉である「LIBERTY（自由）」と「ROMANZO（ロマン）」を組み合わせたもの。

彼らが追求する新しいクラフトサケは、「並行複発酵」という複雑な醸造過程を辿る。伝統的な技術は守りつつ、旬のフルーツや茶葉、ミント類などを副原料に加えて日本酒の枠を超えた味わいを表現。また、黄麹

だけでなく白麹も使用し、酒の種類に合わせて温度管理を変えるところもこだわりも。併設のPUBでは酒造りの様子を見ることができ、酒粕を使った料理や季節のフルーツなどとLIBROMの酒とのペアリングも楽しめる。



株式会社 LIBROM 醸造責任者  
穴見峻平さん

**Right**  
**Verbena**  
価格：2,600円（税込） 内容量：500ml  
アルコール度数：11度  
福岡県産のレモンバーベナを日本酒の発酵途中に添加することで、お米由来の自然な甘さとハーブ由来の心地よい香りを引き出した。ミラノ酒チャレンジ2023プラチナ賞受賞酒。

**Left**  
**Mint**  
価格：2,600円（税込） 内容量：500ml  
アルコール度数：10度  
福岡県産のモヒートミントを使用し、爽やかなミントの香りと米本来の甘さを残しながら酸味を出した、スッキリと飲みやすい味わい。ルクセンブルク酒チャレンジ2022銅賞受賞酒。

**LIBROM Craft Sake Brewery**  
④福岡県福岡市中央区高砂1-21-27  
ボンフル高砂103  
⑤15:00～23:00（土曜日13:00～23:00）  
⑥月曜日 ⑦https://librom.jp/



# LAGOON BREWERY

「日」 本の自然百選」に選ばれる美しい原風景を残す新潟県北部の福島潟に小さな酒蔵を構えるLAGOON BREWERY。銘柄の「翔空」には、多くの渡り鳥が飛来することでも知られるこの地で醸造するSAKEを世界中に羽ばたかせたい、という思いが込められている。

原料米はCO<sub>2</sub>排出抑制の観点から地元産のみを使用。さらに、環境保全型農法で育った米を積極的に使用するなど、自然環境にも配慮したSAKE造りを目指す。地元産品のトマトや、新潟・栃尾地区の山中に自生するクロモジなど、米とともに醸



**Right**  
**翔空 SAKEマルゲリータ Amber**  
価格：2,640円（税込） 内容量：720ml  
アルコール度数：14度  
地元産トマトを米とバジルと共に醸したピザ・マルゲリータのようなSAKE。ワインやブランデーのようなニュアンスもあり、澄んだアンバー（琥珀色）が見た目にもきらびやか。

**Left**  
**翔空 森のSAKE ～クロモジどぶろく～**  
価格：2,640円（税込） 内容量：720ml  
アルコール度数：15度  
和ハーブとしてお茶や薬草に使われる「クロモジ」を、米とともにモロミの中で醸したどぶろく。アフターテイストとして、ほんのり感じられるスパイシーさが良いアクセント。

**LAGOON BREWERY Shop&Cafe**  
④新潟県新潟市北区前新田乙576-1  
⑤10:00～17:00  
⑥月曜日（月曜日が祝日の場合は翌日休み）  
⑦https://www.lagoon-brewery.com/home

# 「感激できる、多様なおいしさ」 創意工夫する新たなSAKE

す副原料も地の物にこだわらる。併設されているShop&Cafeではクラフトサケのテイस्टイングだけでなく、トマト・ソフトクリームや酒粕を使用したスイーツなどを味わうことができ、お酒を飲む人も飲めない人も共に楽しめるのが嬉しい。



LAGOON BREWERY合同会社 代表  
田中洋介さん

# 若き蔵人たちの才能が花開く、 浅草初のCraft SAKE醸造所

## 浅

草初のCraft SAKE醸造所として誕生した木花之醸造所。都内のCraft SAKE醸造所としてはほかにない、麹室を併設し、自ら麹造りを行っている。仕込みは清酒と同様の三段仕込みで、酒造りの工程で重要な麹を自前で造ること、で、バリエーション豊かな味わいのどぶろくを醸造することが可能になるといふ。

また、ここは酒造りを目指す若者たちの学びと修業の場でもある。酒造りや経営ノウハウなどを学び、羽ばたいていく若い醸造家たちが日本酒業界を盛り上げ、もっと面白くしてくれるだろうと期待しており、初代・

2代目を務めた醸造長たちが、今では自身の醸造所をオープンしている。併設する店舗では、自社の商品をはじめ、全国の地酒やクラフトビールとともに美味しい料理を提供。若き蔵人たちの熱い想いが醸したクラフトサケが味わえる。



株式会社 ALL WRIGHT 3代目醸造長  
木村柚月さん

Right

### ハナグモリ~THE酸

価格：2,178円(税込) 内容量：500ml  
アルコール度数：12度  
焼酎で使用される白麹を使用することで、白麹由来のクエン酸の鮮烈な酸味を活かしたドライでシャープな味わいのどぶろく。炭酸水や炭酸のジュースで割っても美味しい。

Left

### HAZY SAKE

価格：2,300円(税込) 内容量：500ml  
アルコール度数：13度  
ビール酵母を使用した濁酒。ホップとエール酵母、清酒酵母の共発酵により、グラスからトロピカルフルーツを思わせる香りが立ち上がり、奥底にメロンのような香りも感じられる。

### 木花之醸造所

#### ALL (W)RIGHT -sake place-

- ◎東京都台東区駒形2-5-5 B1
- ◎17:00~22:30(土曜日・日・祝日15:00~22:00)
- ◎<https://konohanano-brewery.com/>



木花之醸造所

## ハッピー太郎醸造所

## 醸

造家、発酵アドバイザーとして活動する池島幸太郎さんが、「顔の見える発酵食品で、つながりを取り戻そう」と2017年に滋賀県彦根市にオープンしたハッピー太郎醸造所。糀造りを農作物の育成と見立てて、「いかに完熟の糀を育てるか」というポイントを大切に丁寧な糀造りを行っており、味噌や鮎鮎などの高品質な発酵食品も手掛け、全国に多くのファンを持つ。2021年に滋賀県長浜市の商業文化施設「湖のスコール」に入居し、本格的にどぶろくの醸造をスタート。醸造所の地下水を大元として、糀屋ならではの



Right

### something happy フレッシュハーブティ

価格：2,530円(税込) 内容量：480ml  
アルコール度数：7度  
広島県三原市の梶谷農園さんお任せ「季節のスゴイフレッシュハーブミックス」をもちに漬け込み、ともに醸すことで、清々しくもまろやかな香りと爽やかな余韻を生み出している。

Left

### ハッピーどぶろく 湖北はみ出し米

価格：1,890円(税込) 内容量：480ml  
アルコール度数：13度  
虫がついて変色したり、割れていたりする個性的な「はみ出し米」を、発酵を通して、美味しく、愛おしいお酒に変える。世の愛すべき「はみ出し者達」に乾杯しよう！

### ハッピー太郎醸造所

- ◎滋賀県長浜市元浜町13-29(湖のスコール内)
- ◎11:00~19:00 ◎火曜日
- ◎<https://happytaro.jp/>

「醗酵でつながり、しあわせ」発酵愛を表現した「完熟糀のどぶろく」

「完熟糀」を使用し、日本茶やハーブティ、葉草を掛け合わせた様々なフレーバーのどぶろくを生み出している。滋賀県米原市に自宅アトリエを構える切り絵作家の早川鉄兵さんが手掛ける洗練されたラベルデザインも印象的だ。



ハッピー太郎醸造所 代表  
池島幸太郎さん

# 続く理由

施設が充実していると続けられる確率は高まります。

豊富なマシン・プログラムだから飽きにくく、プールで歩くだけでも、お風呂サウナの利用だけでも、楽しいと思える事が多ければ通い、習慣化し、体調や姿勢など目に見える効果を実感できることで、更に通うようになっていきます。

無人店には無いスタッフや、会員同士の程よいコミュニティや、屋内駐車場も205台3時間無料で無理なく無駄なく続けることができます。

人生はロング・スロー・ディスタンス長くゆっくり遠くまで健康維持も同じです。重要なのは続けることです。

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 土 / 9:30 ~ 22:00  
日・祝日 / 9:30 ~ 20:00 定休日 / 金曜日

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



# Special Campaign



アニバーサルスタジオ

61周年記念企画



東海エリアの  
フォトスタジオとして  
支持されて

**3冠達成!**



9月末まで!

ハイブランド衣裳♡どれでも選び放題!



**神社参拝用レンタル**

15,800円【税込17,380円】 ~ 39,800円【税込43,780円】

どれも  
一律

**12,800円!**  
【税込14,080円】

衣裳・日時  
の変更手数料

**0円**

お支払いは  
当日でもOK!

衣裳一式 + 美容のお支度 + 髪飾り

※753前撮りの方が対象です。  
※レンタルのみの場合: 通常価格17,380円~43,780円  
(早期割引対象外)となります。  
※土日祝は1,100円のUP料金がかかります。

家族・兄弟姉妹・祖父母と一緒に撮影もOK!  
お洒落な新作衣裳入りました!

**753前撮り** ~~8,000円~~ 【税込8,800円】

**4,980円!** 【税込5,478円】  
土日祝は1,100円UP

衣裳着放題 + 美容のお支度 + 多ショット撮影 + 六切1枚(データ付)

**家族愛パック** パパママ着付け&ヘアセット

~~7,980円~~ 【税込8,778円】 ▶ **7,530円!** 【税込8,283円】

新作衣裳  
入荷!



限定100人

**赤ちゃん100人展  
開催**

お洒落な ウッドフレーム付キャビネ1枚  
プレゼント(データ付き)

お宮参り、百日祝  
ハーフバースデー  
1歳バースデーなど

**3,000円!** 【税込3,300円】

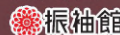


ママベビ  
パパベビ  
フォトも!



アニバーサルスタジオ

愛知・岐阜で11店舗!最新情報続々!詳しくはウェブで!



アニバーサルスタジオ 検索



**ポートウォークみなと店** ☎052-364-7111

〒455-8610 名古屋市港区当知2丁目1501番地 ポートウォークみなと3F

●営業時間/AM10:00~PM8:00  
※定休日はポートウォークみなとに準じます

**緑店** ☎052-879-3900

〒458-0009 名古屋市緑区平手南2-130

●営業時間/AM9:00~PM6:00  
●火曜定休(一部不定休)

長久手店  
TEL.0561-61-2800

豊田店  
TEL.0565-25-8080

ギャラリーエアビタ知立店  
TEL.0566-78-7770

アイ・モールみよし店  
TEL.0561-42-7800

豊明店  
TEL.0562-93-1112

アクアウォーク大垣店  
TEL.0584-84-2250

ヴィアモール江南店  
TEL.0587-50-2322

リーフウォーク稲沢店  
TEL.0587-22-7500

エアポートウォーク名古屋店  
TEL.0568-39-5225

※各割引・キャンペーンは期間限定です。詳しくは店舗へお問い合わせください。  
※調査方法: インターネット調査 調査概要: 2021年11月サイトのイメージ調査  
※調査提供先: 日本トレンドリサーチ

affluent読者限定

アニバーサルスタジオ

フルエント持参で **L判写真1枚プレゼント!**

有効期限/2023年9月30日まで  
※他券併用不可。※お1名様一回限り。  
※当店で撮影された方に限り。※購入データに限り。

美食のバトンを受け継いで



NAGOYA  
*Gourmet Baton*  
名古屋グルメバトン

6



坂東 俊さん

小塚シェフは料理に対して研究熱心かつストイック。1営業2組限定というスタイルにもシェフのこだわりを感じます。



小塚 正量さん

## 贅を極めた旬の食材に シェフの感性が光るイタリアン

### Baci

ばーち／泉

イタリア修行を経て郷土愛と自由さに感銘を受けた小塚シェフ。日本の食材を使い、日本の技法を取り入れ、日本に生まれたシェフだからこそ生み出せる、日本人の心に響くイタリア料理に舌鼓。



フェットチーネ和良鮎と  
ズッキーニ

品評会での受賞経験を持つ岐阜県産「和良鮎」を使った自家製のフェットチーネ。



上質な飛驒のイースとシェフ厳選のワインが並ぶワインセラーが印象的な店内。



1. 昼限定メニュー「30品目を使ったサラダ」は生産者から取り寄せる旬の野菜を使用。2. 「熟成イサキのカルパッチョ仕立て」は熊本赤ナスのマリネと菊の花のマリネを重ねる。3. 「冷製タリオリーニ」はハマグリと奥深い旨みと枝豆の食感がアクセントに。

2 年のイタリア修業では地元民に愛される名店で働き、ローマやフィレンツェほか、イタリア各地を巡った経験を持つ小塚正量シェフ。

非日常の世界が広がる全8席のプライベートな空間では、シェフ自らワインの説明を行い、最大限のサービスと料理を提供するため「営業2組限定」に。ストイックなまでに日夜研究を重ね、全国各地より選び抜いた一流の食材をさらに昇華させ、極限の先に生み出された一皿は類を見ない組み合わせや調理法で、ほかとは一線を画した想像の上を行く料理が楽しめる。

なかでも昼のランチで提供される「30品目を使ったサラダ」は、シェフのスペシャリテとしてその名を馳せる代表作。素材は一

品ごとに異なる味わいに仕上げ、有田焼の器に盛り付けられたその姿は、圧倒的なオーラを放つ。「日本の旬の食材を使い、日本の料理法を取り入れ、日本人だからできるワンランク上の料理」と小塚シェフは語り、コースは昼夜各一種類だが、毎月メニューを変えて、訪れる人を飽きさせない工夫を凝らしている。

夜のコースは約10品。夏は鮎の最高峰と評される香り高い岐阜県郡上の和良鮎を使ったパスタを提供。貴重な食材は頭と腹骨は骨せんべい、身はセモリナ粉をまぶしてフリットに、中骨とヒレは香ばしく焼いてから出汁を取り、自家製のフェットチーネと合わせて、余すことなくすべてを使い切る。「熟成イサキのカルパッチョ仕立て」は旬の魚を10日

以上熟成して旨みを凝縮。魚の表面をさっと炙り、自家製の発酵レモンシロップとイタリアの魚醤・ガラム、ホワイトバルサミコを合わせたジュレを重ねる。

ワインにも並々ならぬ想いを持つ小塚シェフ。「30品目のサラダにはタンニンが感じられるオレングジワインをぜひ！」とシェフの目線で厳選された珠玉のワインも楽しみのひとつだ。



PROFILE

1980年生まれ。名古屋市内のイタリア料理勤務後、イタリアのフィレンツェやローマで修業。2009年岐阜県大垣市にて「torattoria Baci」を開業。15年にイタリア食材輸入会社主催「ソルレオーネBIOカップ」全国準優勝。2017年に名古屋市東区に移転し「Baci」開店。

Baci

④ 東区泉2-29-26 サンファミ泉ビル1A  
 ① 052-937-8282  
 ③ 12:00~14:30 (12:00一斉スタート)  
 18:00~22:00 (LO 20:00) ※完全予約制  
 ⑤ 火曜・水曜  
 ⑥ ランチ8,800円 ディナー16,500円  
 ※席料・サービス料別





# 撮影にはマスト！ スキあらばいつでも ボディケア

愛用者代表

米倉涼子さん

ボディケアの秘訣はこまめなメンテナンスです。  
朝はもちろん、撮影の時やメイク中もずっと使っています。  
特に立ちっぱなしの撮影では脛とか脚とか痛くなっちゃう  
ので、そういう時にはエクサガンハイパーが必須です。

INTERVIEW

インタビューページへ ▶▶▶



最小・最軽量※

※ドクターエア ガンシリーズにおいて



軽量、コンパクト、ハイパワー。

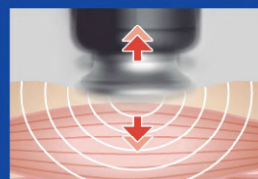
エクサガンハイパー



フェイスライン&  
デコルテのケア



直感的に使える  
フラットヘッド



7mm幅のパワフルな  
ストローク

ドクターエア 0120-05-8000 受付時間10:00~18:00 / 年中無休(年末年始除く)

DOCTORAIR