

こだわりを追求する大人のためのハイエンドマガジン

[アフルエント]

# AFFLUENT

2020 FEBRUARY

for Executive

ちょっと大人な使い方  
キャッシュレス決済  
最新活用術

TOKYO GOURMET

— 東京グルメ —  
新富 なぐも

TSUWAMONO

— 大人の逸品 —  
フィルゾン  
ラギッドツイルトートバッグ

伝統を受け継ぎ後世に残す

継ぎ人 — 匠 —

あひ鴨一品 鳥安 / 渡辺英臣



仕事モードをオンしたり、オフしたり、自分らしい時間を演出したり。

完璧な一杯のコーヒーで、あなたの毎日はさらに完璧になるはず。

デロンギのコーヒーメーカーが叶えるのは、コーヒーの隣りにある、パーフェクトな時間や気分やライフスタイル。

しかも、ボタンひとつで。さあ、見つけよう。

**FIND YOUR PERFECT.**

**De'Longhi**

Better Everyday

# Contents

2020 FEBRUARY

## Present

アフルエントから読者の皆様へのプレゼント ——— 05



## Things

TSUWAMONO —大人の逸品—  
フィルソン ラギッドツイルトートバッグ ——— 06

## Future

ちょっと大人な使い方  
キャッシュレス決済  
最新活用術 ——— 07



## Gourmet

TOKYO GOURMET  
—東京グルメ—  
新富 なぐも ——— 12



## History

伝統を受け継ぎ後世に残す 継ぎ人 —匠—  
あひ鴨一品 鳥安／渡辺英臣 ——— 14

## AFFLUENT

for Executive

2020年2月発行

Publisher	小澤康二	Yasuji Ozawa
Producer	森 正太郎	Shotaro Mori
Chief Editor	菊地 学	Manabu Kikuchi
Editor	飛田洋子	Yoko Hida
Designer	松本健司	Kenji Matsumoto
	大出和豊	Kazutoyo Ode
Cover Photo	Vectorpocket/Shutterstock.com	

編集・発行／株式会社ばど  
〒102-0094 東京都千代田区紀尾井町3番23号  
文藝春秋ビル新館

広告掲載・チラシ折込、誌面内容のお問合せ  
☎0120-090-810

配布に関するお問合せ  
☎0120-998-804

(株)ばどにおける個人情報の取り扱いについて

当社ホームページにてご確認ください。  
<https://www.pado.co.jp/privacy>

個人情報に関する苦情・問合せ窓口/  
株式会社ばど 総合お問合せ  
☎0120-090-810(営業時間10:00~18:00)

※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。

本誌掲載記事の無断転載を固く禁じます。

託せるクオリティ 三菱UFJ不動産販売

私たちは、  
三菱UFJ信託銀行グループの一員です。

不動産のご売却・ご購入については、  
私たちにお任せ下さい。

収益  
不動産

土地

戸建

マンション

事業用  
不動産

### ～三菱UFJ不動産販売が選ばれる理由～

三菱UFJ不動産販売は、三菱UFJ信託銀行グループの総合不動産流通会社です。三菱UFJ信託銀行と連携し、幅広いニーズにお応えします。

…………… 店舗のご案内 ……………

名古屋センター TEL 0800-814-3852

名古屋駅前センター TEL 0800-814-3862

星ヶ丘センター TEL 0800-814-3857

名古屋法人営業室 TEL 052-973-2735

 MUFG 三菱UFJ不動産販売株式会社  
三菱UFJ信託銀行グループ

落ち着いた雰囲気ですリラックス

GOOD READ ABOUT BARBER

TOKYO GOURMET BATON

AFFLUENT 特集 プレゼント 東京グルメバトン 横浜グルメバトン 継ぎ人 アフレントについて メルマガ会員登録 資料請求

AFFLUENT  
総合サイト  
<https://afflu.jp>

ハイエンドマガジン『AFFLUENT』の  
人気コンテンツは、WEBでも  
読むことができます。  
メルマガ会員登録もこちらより募集中!



スマートフォン・  
タブレットは  
こちらから

資料請求 AFFLUENT プレゼント AFFLUENT

上記マークが付いている広告は下記URLまたは  
右記QRコードよりご応募、ご請求いただけます。  
さらに資料請求いただいた方の中から抽選で  
3名様に商品券(2,000円分)をプレゼント  
●応募〆切 2020年3月1日(日)  
<https://pado.me/afe2002s>

資料請求・  
プレゼント  
専用QR



### monthly features

高効率トレーニング、投資と資産運用、ふるさと納税etc…いま話題のあのテーマ、気になるあの情報をいち早く取り上げる巻頭特集。過去に掲載されたバックナンバー記事も掲載しています。



### PRESENT

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”のプレゼントはこちらからもご応募いただけます。



### グルメバトン

いま注目のシェフから次のトップシェフへ。有名店から隠れた名店まで、受け継がれた美食のバトンのバックナンバーをお楽しみください。



### 継ぎ人

伝統を受け継ぐ人に焦点を当てた「継ぎ人」。時代に合わせて進化する継ぎ人達の今に迫る人気の記事もう一度振り返れます。

約1万坪の自然林に佇む  
ゆったりとした18室の離れと  
自家源泉かけ流しの湯の宿

## 温泉山荘 だいこんの花 (1泊2食付ペア宿泊券)

蔵王連峰の裾野に広がる雄大な自然の中に、約1万坪にも及ぶ敷地に点在する5つのエリアに12棟18室の離れが佇む。樹齢180年を超える山形・金山杉の梁で組まれた屋根の下に大きな囲炉裏がある母屋は、宿泊者やスタッフとの集いの場。自然を愛でながら物思いにふけったり、心と身体のリラゼーションを楽しんだり。頬をなでる山風、樹木のおいを感じながら、都会では味わうことができない安らぎのひとときを過ごすことができる。

☎0570-04-1155

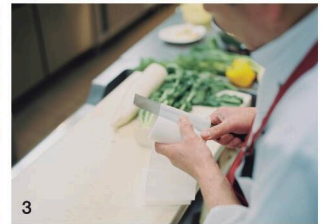
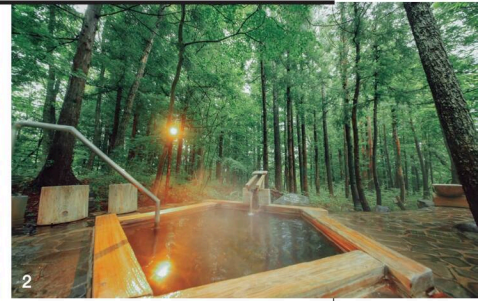
㊤宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉北山21-7

㊤東北新幹線「白石蔵王」駅より車で約40分(タクシー送迎あり)

🌐 <https://www.daikon-no-hana.com/>



宿泊券  
1組  
2名様



1.森の中央を流れるせせらぎに沿って建てられた高床式の離れ。窓の外にはあるがままの自然が広がり、森と一体となりリラックスできる。2.土地の地形や木々を活かした大風呂と4つの貸し切り露天風呂はすべて自家源泉かけ流しの温泉。季節や時間によってその表情を変える。3.自家菜園や地元で採れた野菜が主役の「嬉し、里山料理」。地酒や地元産ワインとともに、この土地ならではの味覚を堪能して欲しい。

1  
名様

2



コンパクトでスタイリッシュ  
4WAY走行モード搭載の本格派

## ポータブル折りたたみ式 ENKEEO電動アシスト自転車

アウトドア商品を専門的に企画開発・生産販売をするENKEEO。13.5kgと超軽量でスタイリッシュなボディは、アルミニウム合金を使用し、T4、T6の強化処理により従来品より強度が7倍、耐荷重85kgにも達する。アシスト機能で最大走行距離20kmの大容量2,550mAhのリチウムイオンバッテリーは本体フレームに内蔵され、一見電動アシスト自転車には見えない。ハンドルとサドルを折り畳めば持ち運びも可能なので、車に積んで出かけてみては。価格：49,900円(税込)

カオリ企画株式会社

☎ luxwell0303@gmail.com

🌐 <https://store.shopping.yahoo.co.jp/luxwell/>



美容医療で使われる  
技術・素材が詰め込まれた  
妥協のない究極のヘアケア商品

## 『KUJIME zen』シリーズ ドレープシャンプー&トリートメント

美を追求する共立美容外科が、美容医療のテクノロジーを凝縮したヘアケア商品を作り上げた。美容医療で使われるシルク、コラーゲンPPT、ヒアルロン酸を高配合し、髪を豊富な美容成分で纏い、贅沢な艶感・ハリを生み出すドレープシャンプー&トリートメントを完成させた。まるでオーダーメイドの花束を纏ったようなラグジュアリーなリラックスタイムを体感して欲しい。

価格：ドレープシャンプー300ml、トリートメント300ml各11,000円(税込)

共立美容外科 新宿本院 渋谷院KUJIME

公式webサイト ☎ info@kujime.cc

🌐 <https://kujime.org/>



2  
名様

4  
名様



強い除菌能力のある紫外線が発生するUV-C LEDを使って3分で99.9%を除菌

## 壁掛け用 充電式歯ブラシ除菌ホルダー

海外では一般的になっている歯ブラシの除菌は、日本ではまだまだ浸透していない。医療機器メーカーのMEDIKが開発した本製品は、ホルダータイプで歯ブラシ4本、または歯ブラシ2本と髭剃り1本を同時に除菌することができる。使い方は簡単で、歯ブラシをホルダーに引っ掛け蓋をし3分経過すると自動消灯し除菌が完了。1回の充電で1日2回の使用で約1か月もつのも魅力。気軽に歯ブラシの衛生管理ができる逸品だ。価格：9,000円(税別)

※カラーは選べません。

株式会社MEDIK

☎ 03-6264-9961

🌐 <https://medik.co.jp/>

アフルエント総合サイトまたはQRからご応募ください。

※締め切りは2月24日(月・振休)

<https://afflu.jp>



# TSUWAMONO

大人の逸品



堅牢

過酷な環境で働くプロから支持される  
圧倒的な頑丈さと耐久性を持つ定番

## フィルソン ラギッドツイルトートバッグ

29,150円 (税込)

ビジネスからカジュアルまで幅広く使える  
ビ トートバッグは、男女問わず人気のアイテム。街ではさまざまなタイプを見かけるが、自分好みのトートバッグを見つけるのはなかなか難しい。そんななか、オススメのバッグを紹介したい。創業から100年以上たった今も、上質な素材と本物のクオリティにこだわり続ける「フィルソン」のオープントップのトートバッグを手にしたことはあるだろうか。

フィルソンは、1897年ワシントン州シアトルでゴールドラッシュに挑むための“アウトドア・クロージング・メーカー”として設立された。スタート当時から高級素材を用い、一切妥協しない設計と縫製で、頑丈かつ長持ちする商品を作り続け、森林警備隊、林業やハンター、そして冒険家など、厳しい環境において優れた品質と耐久性を必要とする人々に愛され続けているブランドなのだ。

本体には、フィルソンのバッグの代名詞ともいわれる22オンスの厚いコットンツイルで頑丈に織り込まれたラゲージクロスを使用。適度なオイル分を与えることで強度と撥水性を高め、使い込むうちに柔らかくなり経年変化を楽しめる。シンプルでデザインの一部にもなっているポケットは、必要なアイテムを収納する場所として十分なサイズがあり使い勝手の良さは抜群だ。特徴的なハンドルは馬具用革の肉厚のブライドルレザーで、肩掛けしやすい長めの設定でありながら、手持ちしても長過ぎずサマになるちょうどよい長さになっているのもうれしい。

少々手荒く扱っても大丈夫なのでキャンプなどのアウトドアはもちろん、タウンユースとしてカジュアルなコーディネートにもハマる。さらにビジネスシーンでもノートパソコン、A4サイズのファイルなどがちょうどよく収まるサイズ感なので、活躍してくれること間違いなしのトートバッグなのだ。

©OUTER LIMITS ©03-5413-6957 @<https://filson.jp/>

CASHLESS

ちょっと大人な使い方

# キャッシュレス決済 最新活用術



キャッシュレス決済フィーバーに沸いた令和元年。様々なコード決済サービスが登場し、クレジットカードなど既存サービスも含めて百花繚乱の状況となっている。しかし、政府のポイント還元施策が終了する6月以降は様相が一変、残るもの消えるものの選別が始まるらしい。本特集では、それぞれのサービスの特徴や機能を改めて確認し、最適な活用方法を探りたい。

Edit\_POW-DER. Words\_HIROSHI ISHIBASHI

## CASHLESS

電子マネー専門家 菊地崇仁氏に訊く

# キャッシュレスの 現状と未来

電子マネー専門家  
菊地崇仁

2006年にポイント交換案内サービス「ポイント探検倶楽部(ポイ探)」の開発を手がけ、2011年より株式会社ポイ探の代表取締役。約80枚のクレジットカードを保有。毎年すべてのカードを使用し、お得な使い方やサービスの研究に余念がない。



ポイント交換案内サービスサイト「ポイント探検倶楽部」を運営する菊地崇仁氏は、ご自身でも80枚以上のクレジットカードや電子マネーを使いこなす、キャッシュレス決裁の達人だ。賢く使いこなしていくために、キャッシュレス決済の現状と未来を語っていただいた。

東京オリンピック以降は  
タッチ決済が、くる!

「キャッシュレス決済は、東京五輪の開幕をきっかけにその様相が変わっていくでしょう」と、キャッシュレス決済について、菊地氏は開口一番に五輪の話題をあげてくれた。

「政府が導入したポイント還元施策は、消費税率引き上げによる消費の冷え込みをケアする意味合いと、東京五輪の開幕までにキャッシュレス決済をできるだけ普及させ、国際化に対応させたいという二つの目的がありました。そのため、10月の増税以降、決裁端末を導入する店舗が爆発的に増加し普及が一気に進んでいます。ポイント還元は東京五輪開幕直前の6月末で終了です。あくまでも増税のケアと、キャッシュレス化を急ぎ普及させるのが目的です。五輪観戦で来日する多くの外国人に、増税対策の費用還元をしにくいという思いもあるのだと思います」

では五輪以降、キャッシュレス決済はどのように変化をしていくのだろうか。

「東京五輪の大会スポンサーであるVISAが推進している、クレジットカードによるタッチ決済は、大きな流れになると思われます。これは、あたくもSuicaなどのように、端



末にかざすだけで決裁が完了するクレジットカードの新たな機能で、VISA以外のクレジットカード各社も導入を急ピッチで進めていますので、今後急速に普及すると思います」

スマホによるコード決済や電子マネーはどうなるのか?

「それぞれの特性をいかした利用シーンに合わせた選別が進むと思います。例えば、コード

決済は屋台など端末の設置が難しい場所、導入コストの低さなどが求められる場面に適しています。外国人客の多いエリアでは、世界的に普及が進んでいるワイヤレス決済やアプリへの対応がより進むでしょう。電子マネー、主に交通系ICカードは、スマホとの連携をさらに強めるなど、新たなサービスなども出てくるのではないのでしょうか」



## CASHLESS

あらためて主要なサービスについて確認

# 3大キャッシュレス決済の特徴を知る

ポイント還元施策による、「お祭り」もひと段落した感があるが、改めて主要な3つのキャッシュレス決済についておさらいしておきたい。交通系ICカードで圧倒的な強みを見せる「電子マネー」、昨年からは爆発的に普及した「コード決済」、そして、お馴染みの「クレジットカード」も着々と進化を遂げている。今後はライフスタイルに即したコンビネーション利用を探るのもポイントだ。



### クレジットカード

**世界で利用できる安心のスタンダード!**

60年という歴史もあって、持っていない方はいても、使い方を知らない方はいないはず。現在では「おサイフケータイ」との連携などで活用の幅も広がり、ブランドやプレミアムカードなど、付帯するサービスを上手に活用すれば、かなりなお得になる。「後払い」のため、万が一の際のセキュリティ面での安心感、コード決済や電子マネーなどと違い、海外でも安心して使える点などは絶対的な強みといえる。今後は、タッチ決済機能のついたカードが普及し、さらに利便性が高まると思われる。



### コード決済

**DLできるクーポンに注目!**

スマホに決済アプリをダウンロードし、レジでQRコードを読み取る、あるいはスマホにコードを表示して店側が読み取ることで決済が完了するシステム。現在国内では「PayPay」「楽天ペイ」や「LINE pay」など30種ほどのサービスが普及している。ポイント還元率の高さが話題となったが、お得なクーポンやキャンペーンがアプリ内の簡単な操作で手に入るのも他の決済方法にはないアドバンテージ。今後の活用では、そうしたサービスやキャンペーンの充実度で見極めるのもポイントだ。



### 電子マネー

**瞬間決済が日本人にマッチ!**

「Suica」や「ICOCA」「nanaco」といったブランドでお馴染みの電子マネーは、サービスの開始から20年が経ち、多くのユーザーが慣れ親しんでいるサービスの1つだろう。「おサイフケータイ」への登録で、さらに利便性が高まっていて、なにより、サッと取り出して一瞬で決済が完了するスムーズさは、せっかちと言われる日本人の感性に最もマッチした決済方法といえるだろう。コンビニなど比較的少額な決済の場面では、今後も強みを発揮するサービスと言える。

## CASHLESS

多忙なビジネスマン必見!

# アフルエント読者に最適な キャッシュレスライフとは

クレジットカードや電子マネーは、既に私たちが使い慣れた決済方法ではあるが、いくつかのポイントをおさえるだけでより得をしたり、より便利なキャッシュレスライフを送ることができる。そんな最新の「知恵」をご紹介します。



## 五輪を契機にVISAの攻勢が始まる!

1

東京五輪唯一の決済プロバイダーであるVISAが推進しているタッチ決済は、前述した通りクレジットカードを「Suica」や「nanaco」「iD」などで使われている店舗の決済端末にタッチするだけで、署名不要で決済を完了できるサービス。スピーディなことに加え、ポ

イントの付与があるなど現金払いにはないメリットもあり、海外でも普及が進んでいる。五輪大会中、VISAは主要スタジアム周辺でこのサービスを一気に展開すると考えられ、五輪以降はAMEXなどの他社を含め、急速に普及していくことが予想されている。



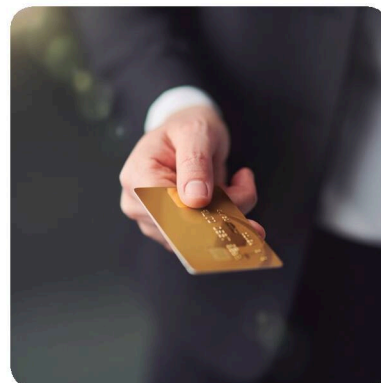
クレジットカードにこのマークがあれば既存のカードでもタッチ決済が可能。すでにローソンやTSUTAYA、都内では表参道ヒルズなどがタッチ決済を導入している。また、イオンは自社のイオンカードにタッチ機能を搭載し、イオン各店舗で利用可能としている。海外では57か国で導入済みと言われ、セキュリティも確かなようだ。

## クレジットカードのグレードも ライフスタイルに合わせて見直しを

2

クレジットカードは、一度作るとなかなかアップグレードや見直しをせず、そのまま使い続ける方が多いそうで、例えば、バブル時代に最上級グレードとして注目されたゴールドカードを、当時のイメージのまま今も使い続けている方は少なくないのだそう。菊地氏曰く、現在のゴールドカードは年会費と付帯サービスのバランスが悪く、決済だけを

使っている方であれば年会費無料の一般カードでも十分とのこと。もし、上級カードのステータスや充実した付帯サービスを求めるのであれば、今はプラチナやブラックカードの方がコストパフォーマンスが良いのだとか。クレジットカードのグレードをライフスタイルに合わせて見直し、サービスや利便性をさらに向上させてみてはいかがだろう。



## 実は最もコスパに優れている？ 上級グレードカードのススメ

最近では年会費2万円程度の『格安プラチナカード』なども登場しているが、菊地氏はコスパの面でのおすすめはしないという。「付帯サービスとのコストバランスを考えると、年会費5万円以上のものから選ぶべきでしょう。例えば、JCBカードの最上級『ザ・クラス』（招待制）は年会費5万円ですが、毎年もらえるカタログギフトには2万5000円以上の商品が載っていますし、他にも様々な付帯サービスが付きますので、会費以上の恩恵は十分に得られます。同じ年会費5万円

の三井住友プラチナカードでは、使い方次第でポイントの最大還元率が約1.8%まで上がり、実質的に年会費をグッと下げることが出来ます。最近話題になっている金属製カードのラグジュアリーカードでは、チタングレードが年会費5万円ながら、上位グレードのブラック、ゴールドカードと同様にMastercardの最上級グレード『ワールドエリート』が付き、評判の良い24時間人対応のコンシェルジュサービスも受けられるなど特典が充実しておすすめです。2名以上のコース料理



の予約で1名分無料や、旅行時の補償の充実など、年会費5万円以上のカードであれば、付帯サービスで年会費分の元は十分に取れると思います」



「コンシェルジュサービスは、イメージ的に高級・高額な依頼しか出来ない…と思われがちですがそんなことはなく、宿の予約などではちゃんと最安価格を調べた上で予約をしてくれたり、リクエスト次第で臨機応変に最善の提案をしてくれるので、上手に賢く使えば、年会費以上のメリットは十分に受けられると思います」と菊地氏。

## コンシェルジュサービスの上手な利用が 上級グレードカード活用のポイント

プラチナ・ブラックカードなどの上級グレードのカードには、「コンシェルジュサービス」が付帯する。これは個人秘書のように様々な要望に応じてくれる会員限定サービスで、各社が力を入れる上級グレードカードの主要付帯サービスになっている。「コンシェルジュサービスの内容は、各カード同じようなものと思っていられる方もいますが、実はカードや会社によってかなり違いがあるので要注意です。例えば、会員数

が急増したせいか、ワンコールで繋がっていた電話が数分待たされるようになってしまったカードがあったり、機械による音声ガイダンスではなく、24時間直接人につながるサービスを提供するカードや、メールでも要望を受け付けてくれるものなど、カード、会社によって内容や質が異なるのです。もし、コンシェルジュサービスを重視してカードを選ぶのであれば、このあたりの情報収集も重要だと思います」

## 最強のキャッシュレスライフは コンビネーションでの活用

まさに進化真っ最中のキャッシュレス決済。菊地氏にアフルエント読者に最適な活用方法を教えてもらった。「多忙を極めるエクゼクティブほど、キャッシュレス決済の利便性や付帯サービスの恩恵を受けやすいと思っています。とはいえ、管理が行き届かなくなるほどカードやアプリを持っていては、せっかくのお得な付帯サービスを見逃してしまうかもしれません。私のおすすめは、ビジネスでの利用も多いであろうアフルエント読者であれば、海外出張時にも安心して使えるグローバルブランドのクレジットカードと、通勤で毎日使う交通系ICカードの2枚持ち、コンビネーション活用がベストだと思います。まず、世界中どこでも使えて、セキュリティ対策も成熟していて安心感があるクレジット

カードです。タッチ決済の普及でさらに使い勝手が向上すると思われ、上級グレードのカードであれば、コンシェルジュサービスを個人秘書として活用しても良いと思います。カードやブランドによって特徴的な付帯サービスを提供するものもあるので、必要に応じてサブカードとして所有するのもありです。例えば、JCBのプラチナカードは、大阪のUSJ関連のサービスが充実しているので、小さなお子さんがいらっしゃる方には重宝すると思います。名古屋に良く行く方であれば、中部国際空港のラウンジを利用できるレクサスカードなどトヨタ系のカードも良いと思います。自分のライフスタイルや利用シーンに応じたクレジットカードを適切に選択することが、キャッシュレス決済の賢い活用方法になると思います。



そして、ビジネスマンであれば誰もが利用するであろう交通系ICカードです。カードにもよりますが、クレジットカードを使ってオートチャージ設定をしておけば、ポイントも獲得できてお得ですし、何よりタッチ決済の機動力は、忙しいビジネスマンの強い味方になると思います。クレジットカードと交通系ICカード。このコンビネーションなら、利用する場面を選ぶことなく安心してキャッシュレスライフを満喫できるはずです」

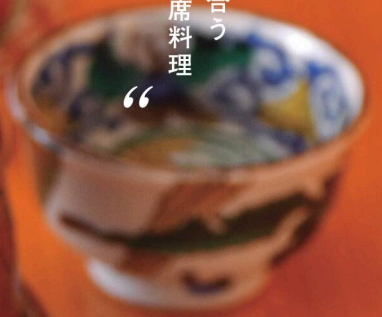


PROFILE

南雲 広志さん

新潟県南魚沼出身。子どもの頃から料理が好きで、高校卒業後は調理師専門学校へ。都内や新潟、石川・加賀で和食の料理人として修業を積んだ後、銀座の名店「銀座とよだ」で、オープニングスタッフとして12年間腕を磨く。2015年4月に「新富なぐも」を開店。旬の食材を中心とした本格会席料理を提供する。

TOKYO  
Gourmet  
東京グルメ



”  
「だし」にこだわり  
真摯に食材と向き合っ  
本格会席料理  
“



# 新富 なぐも

しんとみ なぐも / 新富町

暦の上では春とはいえ、まだまだ寒い日が続く2月。  
和食の基本である「だし」の旨味を生かしながら、  
丁寧かつ繊細に旬の食材の味を引き出す会席料理を堪能したい。

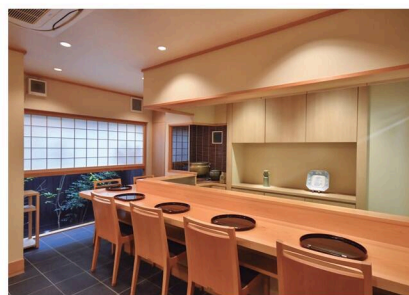
Words TOMOMI KATO  
Photographs KIYOSHI TSUZUKI

のどぐろ八寸  
あんこうの小鍋仕立て  
火鉢の炭火でふっくらと焼き上げた  
のどぐろ。あんこう鍋はかつおと昆  
布のだしをベースに、あん肝と白味  
噌が深いコクを生み出している。





「だし」の旨味を生かしながら、四季折々の新鮮な食材を熟練の技で仕上げる。



洗練された中でも温かみを感じさせる店内。カウンター席のほかテーブル席も6席用意。



**新** 富町駅からほど近く、平成通り沿いを行くと、落ち着いた黒堀が見えてくる。「新富なぐも」は、銀座並木通りの名店「銀座とよだ」で12年間腕を磨いた店主の南雲広志さんが、5年前に開いた日本料理店だ。旬の食材を中心とした会席は、丁寧な仕事ぶりがうかがえる上質で奥深い味わい。米は南雲さんの出身地でもある新潟県南魚沼産のコシヒカリを用い、一組ごとに釜で炊き上げていく。また、魚介の多くも新潟・佐渡島から直送されたものだ。日本海の豊かな海の幸を、存分に楽しむことができる。



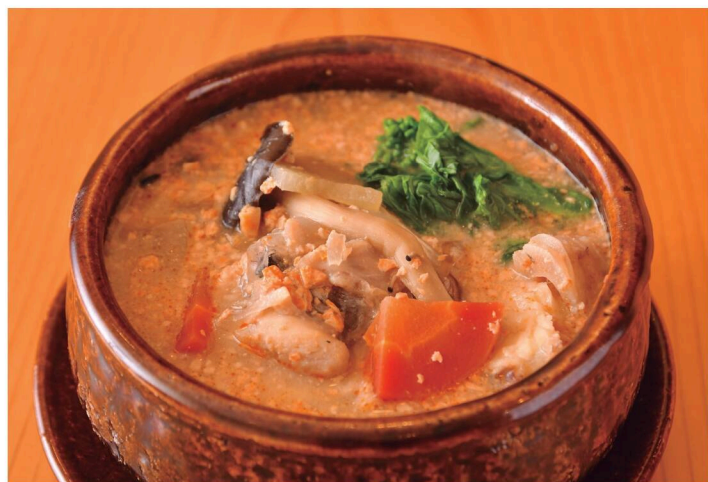
新潟県産の「越淡麗」を100%使った純米大吟醸酒。米の旨みを引き出した丁寧な造り、魚沼の風土を生かした極寒仕込みで、果実を思わせる華やかな香りと優しい旨み特徴。

さまざまなかだわりの中でも、南雲さんが最も大切にしているのが「だし」だ。「和食の基本となるのは、やはり「だし」。同じようにだしを引いていても、味やコク、香りは日によって微妙に異なります。季節や天候の違いもありますが、一番影響が大きいのは自分の体調。ですから常に体調を整え、お客様に最高の味をご提供したいと思っています」

たとえば、南雲さんは「だし」を引く前に決して食事をとらない。自らの身体をあえて空腹にし、訪れる客と同じ状態に置くためだ。一時も気を抜かない繊細な作業が、食材の味をより一層引き立てている。

魚介をはじめ蟹や肉などの焼き物は、カウンター奥に設えた火鉢でふんわりと香ばしく仕上げる。人気銘柄の日本酒や季節の新酒のほか和食に合う国産ワインも揃い、料理とのマッチングも楽しみの一つだ。

「お客様の「おいしかった」という声は何よりの励みです。常にお客様の立場に立ち、喜んでいただける料理を作り続けたいと思います」



寒い季節にうれしい身体が温まる「あんこうの小鍋仕立て」。あん肝と白味噌のコク、季節野菜の旨みを存分に味わえる一品だ。



目にも楽しいさまざまなお猪口。好みやサイズで選ぶことができる。



### 新富 なぐも

- ◎ 中央区新富1-7-6 Dobroビル1階
- ◎ 03-5542-0919
- ◎ 平日11:30～終了まで。土・日曜、祝日 12:00～15:00 (L.O.13:30) / 17:30～22:30 (L.O.21:00)
- ◎ 水曜日

# 継ぎ人

伝統を受け継ぎ  
後世に残す

TUGIBITO  
TAKUMI

匠

楽街だったとか。「鳥安」の雰  
囲気ある佇まいは、そんな街の  
記憶までも彷彿とさせる。  
「実は現在の建物は平成17年に  
建て替えたもので、門構えは昔  
の姿に似せています。明治、大  
正、昭和と三度火災にあつて、  
家訓というほどのものは残って  
いないのですが、代々口伝され  
てきたのは「何事にも丁寧であ  
れ」ということ。メニューは昔

伝統を受け継ぐ人に  
焦点をあてた「継ぎ人」。  
伝統の重みを受け止めながら、  
時代に合わせて進化する、  
継ぎ人の今に迫る。  
明治5年創業の合鴨料理の老  
舗「あひ鴨一品鳥安」があるの  
は両国橋の西詰のほとり。今は  
数多くの問屋が集まるビジネス  
街だが、かつては江戸屈指の飲

## 温かいおもてなしで人を笑顔にする鴨料理屋さん

### 匠の言葉

謙  
虚  
と  
感  
謝  
渡辺英臣

「自分は一步下がってるのが  
性に合っているんです」と控  
えめな渡辺さんらしい言葉。  
修業中の従業員も褒めて伸ば  
すのが信条。いつもニコニコ  
朗かに、客と鴨への感謝も忘  
れない。



### ●合鴨料理

#### あひ鴨一品 鳥安 六代目 渡辺英臣さん

1981年生まれ。東日本橋の合鴨料  
理の老舗「あひ鴨一品鳥安」の六代  
目として生まれる。物心ついたころ  
から店を手伝い、織田調理師専門学  
校卒業と同時に入店。五代目の父と  
ともに店を支えている。



#### あひ鴨一品 鳥安

- ④ 東京都中央区東日本橋2-11-7
- ③ 03-3862-4008
- ② 17:00~22:00 (L.O.20:00)
- ① 土曜日(12月・1月のみ営業)・  
日曜日・祝日(夏季休業等あり)



鳥安自慢の「相鴨すきや  
きコース」。すきやきは  
炭火の上に鉄鍋を乗せて  
鴨肉を焼き、おろし醤油  
で食べる。オリジナルの  
鉄鍋には「ダム」と呼ば  
れる窪みがあり、そこに  
たまった鴨の脂で野菜を  
揚げ焼きする。



1.初代と五代目尾上菊五郎丈が昵懇だったことから、六代目菊五郎丈から贈  
られた掛け軸。菊の花は菊五郎を、後ろにすっと伸びる姿は鴨一筋の鳥安を  
表している。2.店内の本棚には鳥安が登場する本がぎっしり。3.平成17年  
に建て替えられた店内には、かつての欄間や床の間なども一部使われている。

から「相鴨すきやきコース」の  
み。鴨の仕込みをどれだけ丁寧  
に行うかが勝負です。お客様が  
食べたときに違和感がないよ  
う、肉の中に埋まったストロ  
ウの筆毛を一本一本抜き、スジ  
なども丁寧に取り除きます」  
入店してから18年。六代目が  
目指す「鳥安」像とは？  
「他業態での出店を検討したこ  
ともあるのですが、それをす  
とどうしても自分たちの目の  
届かない部分が出てきてしま  
います。だったら大きく変化さ  
せるよりも、今までやってきた  
ことにちよつと肉付けして、お  
客様が少しでも居心地のいい  
空間をつくっていきましょう  
結論に至りました。東日本橋と  
いう立地を考えると、お客様の  
ほとんどは鳥安のためにわざ  
わざ足を運んでくださってい  
ます。そんな方々のために、で  
きる限りのものをお返しした  
い。お祝い事のお客様にお花や  
お酒をプレゼントしたり、喫煙  
所をつくって全室禁煙にし  
たり……と、お客様が喜んでく  
ださるサービスを少しずつ充実  
させていきます。売上よりも、自  
分たちがメシを食っていけて、  
お客様が笑顔で帰ってくれ  
ばそれでいい。こんな店が一軒  
くらいあってもいいのかなと  
思っています(笑)」

# EKO®

イーケーオー

乾電池交換不要のセンサーゴミ箱

## DELUXE MIRAGE Sensor Bin

デラックスミラージュ



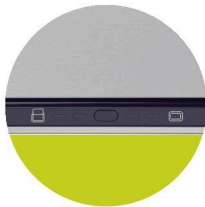
### USBフル充電で15,000回開閉

センサーが内蔵されたゴミ箱のフタに手をかざすだけで  
静かにフタが自動開閉する自動ゴミ箱。

その動作音は図書館内の静寂さと同レベルのたった**40dB**  
作業中両手が使え、開閉時にパタン!と音がしないので、  
小さなお子様のいるご家庭にもおすすめです。



携帯電話の充電器で充電が可能です。充電の目安は6ヶ月から1年に1度でOK!



シンプルな操作ディスプレイ。ボタンを押すとふたを開けた状態でキープすることも可能です。



ご購入はこちら →





SCANPAN®  
DENMARK



[www.scanpan.co.jp](http://www.scanpan.co.jp)

