

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

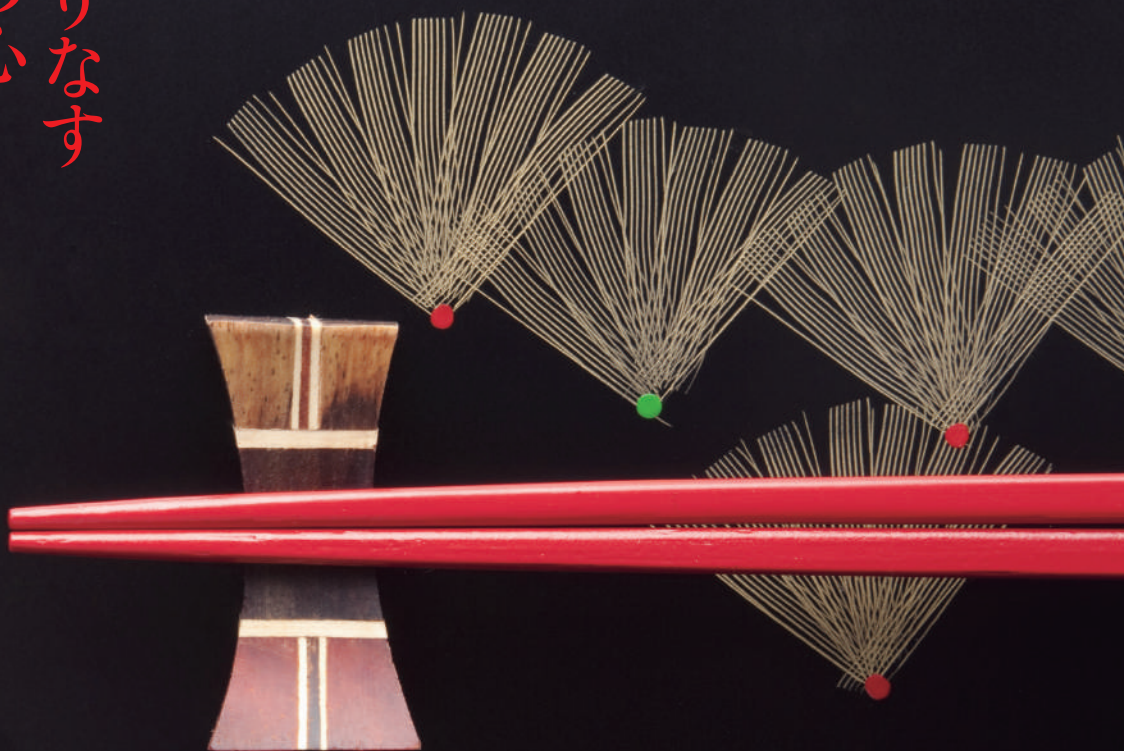
毎日に発見を、人生に豊かさを

2024 Sep.
[TOKYO]

9

百年料亭

伝統が織りなす
もてなしの心



豊かな暮らしをつくる
上質なインテリア

心身ともに寛ぐために…
今、座るべき日本の椅子

1日1組限定のオーベルジュ
MOKU ISESHIMA

TOKYO GOURMET BATON

—東京グルメバトン—
生蕎麦 い志井

9月
新発売

幹細胞美容の可能性を追求 エテルナムDR新発売

美容クリニックの品質を日常に、
再生医療から生まれた
スキンケア

当社は、再生医療や美容医療の現場で使用されている上清液を日常のスキンケアとして提供することにより、永く美しくありたいという人々のニーズを満たす会社です。グローバル会社のCell Exosome Therapeutics株式会社(以下CET社)では、再生医療の研究や上清液の製造を行っていましたが、研究を通して美肌分野への可能性を見だし、同技術を化粧品にも応用する運びとなりました。本製品は、肌への負担をできるかぎり抑えるとともに、肌のすみずみに効果がいきわたるスキンケアとして美容クリニックに通う方々や、様々な肌

悩みをお持ちの方々に、使っていた
だきたいです。

希少な臍帯由来間葉系幹細胞で 究極のスキンケア

特筆すべきは、その上清液に含まれる液性因子(サイトカイン、増殖因子、エクソソーム等の整肌成分)の豊富さです。他由来と比較して、臍帯由来MSCの上清液には、これらの因子が多く含まれていることが確認されており、美容分野で非常に注目を集めています。

臍帯由来という特性は極めて重要ですが、その大部分が再生医療研究に用いられるため、入手経路が限られています。エテルナムDRは、この希少な臍帯由来の幹細胞を、オリジナルの培地で培養することで、高品質化した独自の上清液を配合しています。

上清液の効果は学会発表でも裏付けられており、肌の三大成分と関連があることも分かりました。上清液の製造はCET社が担当しており、その技術力と生産能力により、高価な原料を高配合で製品に取り入れることが可能となっています。

さらに、製品には上清液との相乗効果を生む植物由来原料を厳選して配合しています。希少で高い分化能を持つ間葉系幹細胞培養上清液とともに効果を促進する植物由来原料の最適な組み合わせを追求して完成した製品が、エテルナムDRなのです。

製品の特徴

ヒト臍帯由来間葉系幹細胞培養上清液配合
21種類の有効成分配合
医療機関専売基礎化粧品

安全性と高品質への こだわり

上清液の製造プロセスは、国際規格ISO14644-1の「Class6」に準拠した環境で行われています。これは一般的な手術室以上のクリーンな状態であり、原料となる臍帯は、国内の日本人ドナーのみから提供されたものを使用しております。遺伝的背景や環境要因による影響を最小限に抑え、日本人の肌質に最適化された製品開発を行っています。

さらに、厚労省の「生物由来原料基準」を遵守するためのドナースクリーニング、そして製造された上清液自体の安全性試験も徹底して実施することにより、厳格な品質管理プロセスの確立、および、製品の安全性と有効性を高いレベルで保証しています。

完成した製品に対しても、以下の7つの厳密な試験を実施しています。

- 1 パッチテスト
- 2 敏感肌パッチテスト
- 3 スティンギングテスト
- 4 アレルギーテスト
- 5 ノンコメド試験
- 6 チャレンジ試験
- 7 連続使用試験

老化メカニズムの解明と 再生医療の未来

再生医療はこれからの進化を続けていくと確信しており、そのための探求と研究を惜しまず続けていきたいと考えています。その一環として、2024年5月より順天堂大学との共同研究講座を開設しました。この講座では、上清液の有効性を検証し、皮膚の再生と老化のメカニズムを解明するとともに、皮膚内における老化因子への影響を検討することで、老化制御機構を解明することを目指しています。

この研究をはじめとし、最先端の再生医療と美容の融合により、究極のスキンケアを提供するため、常に進化し続けます。



営業担当：白谷 歩

- ・2024年5月 順天堂大学との共同研究講座「皮膚抗加齢再生医学講座」を開設
- ・第123回日本皮膚科学会総会、第24回日本抗加齢医学会総会
研究発表「ヒト臍帯由来間葉系幹細胞培養上清液の皮膚科学的機能性の検討」

株式会社エテルナム

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-21-17 7F
事業内容：化粧品・医薬部外品、健康食品の開発及び、製造販売
検索キーワード：「株式会社エテルナム」(https://eternam.co.jp/)

クリニックでのお取り扱いを希望される方はこちら▶

TEL：03-6712-6590

担当：白谷



Special 1 伝統が織りなすもてなしの心

07 百年料亭

Tour 1日1組限定のオーベルジュ

12 MOKU ISESHIMA

05 Present
AFFLUENTからの
プレゼント

16 Special 2
心身ともに寛ぐために…
今、座るべき日本の椅子

20 Interior
豊かな暮らしをつくる
上質なインテリア

27 Things
TSUWAMONO —大人の逸品—
GoPro/HERO12 Black

28 Regular
PREMIUM GALLERY

32 Gourmet
TOKYO
GOURMET BATON
東京都新宿区/生蕎麦 い志井

35 Local
日本を巡る
北海道網走市/能取湖

36 Interview
熱視線 —夢追い人—
岡田哲哉/グローブスペックス 代表取締役社長

38 Trip
旅する喫茶店
東京都青梅市/夏への扉



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



2024年9月発行

Publisher 高山勇樹 Editor 小笠原由恵
Producer 森 正太郎 相崎美帆
Chief Editor 菊地 学 松田芹璃菜
Designer 松本健司
Cover Photo KPG-Payless/Shutterstock.com

編集・発行/株式会社affluent
〒107-6243 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2024年8月16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ると、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)

人生100年時代。より豊かで充実したセカンドライフを送るためのマネーセミナー

新NISA活用セミナー

15年間で
722回以上
開催!

延べ約
6,512名
以上が参加!



¥0
参加費
無料!

本セミナーでは、特定の金融商品に偏らず
資産形成のトータルなノウハウが学べます!
金融商品のセールスを目的とせず、数多くの金融関連資格を持つ
独立系ファイナンシャルアドバイザー (IFA) が
様々な視点から100%お客様の立場でお話しします。

各回共通 定員: 15名
受講方法: Zoomによるオンラインセミナー
(Zoomが分からない方は講師から誘導致します)

お一人様いずれか一つ、一日限りのお申込みとなります。多くの方が参加できるよう、複数のセミナーの参加はご遠慮頂いております。

初めての資産運用 新NISAで失敗しない為の 安定的なお金の殖やし方

日時 10月2日(水) 14~16時 泉 / 10月5日(土) 10~12時 水野
11月13日(水) 10~12時 水野 / 11月16日(土) 10~12時 泉

資産運用初心者向けの内容です。実は資産運用にも新NISAにも落とし穴が結構あります。金融機関に「カモがネギと鍋とお箸まで準備してやってきた!」と思われぬように、失敗しないための基礎知識があります。まだ、売る側の理論に染まっていない方にお伝えしたい内容です。経験者でも謙虚にご自身の運用全般を見直してみたいと思う方にもお勧め。

こんな方におススメ ● 全く初めて運用に取り組む方 ● 新NISAで安定的に利益を出したい方 ● 新NISAのメリット、デメリットを理解したい方

運用経験者必見!

安定運用実現のための 商品&ノウハウ& マーケット最新情報

日時 10月6日(日) 14~16時 伊藤 / 11月17日(日) 10~12時 伊藤

近年、世界の変化は目覚しく、長期的な視野を持ちながら変化に対応することが必要です。そこで、マクロ経済をベースに現在のマーケット最新情報と共に、安定運用を実現するための商品や知識、ノウハウをお届けしながらフォローアップを行います。お金のプロである独立系プライベートバンカーだからこそお伝えできる情報やノウハウが満載です。

こんな方におススメ ● 安定した運用を実現したい方 ● 資産形成の再構築を行いたい方 ● ご自身の現状のポートフォリオや運用の方向性に疑問をお持ちで、セカンドオピニオンを受けてみたい方



伊藤 英行 コンサルタント

一般社団法人マネーコンサルティンググループ
パートナー

取得資格他: プライマリー・プライベートバンカー・AFP /
ファイナンシャルプランニング2級技能士・証券外務員
二種・企業年金総合プランナー・相続診断士



水野 貴美子 コンサルタント

一般社団法人マネーコンサルティンググループ
代表理事

取得資格他: ファイナンシャルプランニング3級
技能士・証券外務員二種・住宅ローンアドバイザー・
相続診断士



泉 順子 コンサルタント

一般社団法人マネーコンサルティンググループ
専務理事

取得資格他: ファイナンシャルプランニング2級技能士・
証券外務員二種・住宅ローンアドバイザー・一般社団法人
相続・事業継承コンサルティング協会



セミナーの詳細・お申し込み・お問い合わせは

下記検索ワードで検索、
またはQRよりアクセス

マネーコンサルティンググループ Q



一般社団法人
マネーコンサルティンググループ
☎03-6420-0652
〒153-0064 東京都目黒区下目黒1丁目4番7号
グリーンハイッソ人坂405号室



1組
2名様

**箱根リトリート villa 1/f
温泉スイート(庭苑付)「いぶき」
16号棟 ペア宿泊券(1泊2食付)**

箱根・仙石原の1万5000坪の広大な敷地に18棟のヴィラが点在する同ホテル。北欧リゾートのような温かみと洗練された雰囲気が同居するヴィラは、すべて温泉付きで、箱根の自然を目前に極上のひと時を過ごせる。今夏には、間取りや趣向の異なる7棟のヴィラを新設。そのひとつ、「いぶき」16号棟は堀に囲われたプライベートな庭や広い浴槽を備えており、自分たちだけの時間を愉しめる。日常を忘れて自分の心身と向き合う、癒しの滞在を体験してみては。

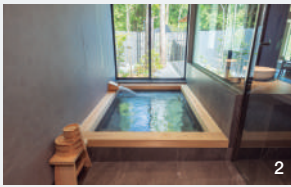
宿泊券利用期限：2025年7月31日(木)迄 ※除外日あり

①0460-83-9090

② 神奈川県足柄下郡箱根町仙石原1286-116

③ 箱根登山バス「俵石・ガラスの森」バス停より徒歩5分

④ <https://www.hakone-retreat.com/villa/>



1. 広さ120㎡の「いぶき」16号棟客室。
2. 家族でも入れる広々とした浴槽。小さな子ども連れでもゆったり過ごせる。
3. 夕朝食は、大正3年創業の温泉旅館「俵石閣」を改装した「料亭 俵石」で。近隣の素材を使った本格的な懐石料理が楽しめる。

2



5名様

「ワイルドターキー バーボンハイボール 8% 350ml」1ケース(24本)

ケンタッキーを代表するプレミアムバーボン・ライウイスキーブランド「ワイルドターキー」から、「ワイルドターキー バーボンハイボール 8% 350ml」が9月24日(火)に発売。「ワイルドターキー」らしい甘みや香り、しっかりとした味わいを引き出した今までにないハイボールに仕上がっている。一日の疲れと渴きを癒す最初の一杯に、あるいは肉料理などとのペアリングもおすすめ。ウイスキー好きはぜひ試してみてください。

希望小売価格：295円(税込)

CAMPARI JAPAN株式会社 カスタマーサービス

①03-6455-5810(平日9:00~18:00)

② <https://camparijapan.com/>

Present

AFFLUENT 2024 September

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。

**中野酢
「デイズ貴醸」「デイズ長醸」900ml**

昔ながらの製法で100日以上かけて作られる「中野酢」のお酢は、ツンとした嫌な酸味のない、まろやかでコクのある味わいが特徴。今回は飲むサプリメント「デイズ」シリーズから、古式伝統製法の黒酢に完熟南高梅、青梅、梅エキスをブレンドした「貴醸」、発酵熟成させたにんにくとデーツを合わせた「長醸」を各1名様にプレゼント。味の良さはもちろん、疲労回復や血流促進など、健康面でもサポートしてくれる逸品だ。

価格：各15,120円(税込)

株式会社 蔵元 中野商店

①075-205-5335 ② <https://nakanosu.co.jp/>

各1名様



1組
2名様

**Dear Wan Spa Garden
「VILLA twin」ペア宿泊券(1泊2食付)**

森のスパリゾート「リソルの森」に、愛犬と泊まれる全10棟のヴィラからなる「Dear Wan Spa Garden」が10月7日(月)オープン。ヴィラには黒湯の天然温泉のほか、デッキテラス、専用ドッグランなどが備えられ、細部までドッグフレンドリーな贅沢空間が広がる。夕朝食はインルーム会席御膳または房総の恵みを味わうバーベキューで、愛犬と部屋食で楽しめるのも嬉しい。

宿泊券利用期限：2025年4月30日(水)迄 ※除外日あり

※宿泊者1名あたり2頭まで、1室最大4頭(大型犬は2頭)まで宿泊可

①0475-35-3333 ②千葉県長生郡長柄町上野468-1

③ 県道67号線「板倉IC」より車で約5分

④ <https://resol-no-mori.com/dearwan>



AFFLUENT公式サイト
のプレゼントページからご応募ください。

<https://afflu.jp/present/>

※締め切りは2024年9月29日(日)

顎関節症や体の不調は正しいかみ合わせで改善！ さらに、健康長寿と認知症予防にも効果的！

講師

丸山 剛郎氏

Takao Maruyama

大阪大学名誉教授
日本咬合臨床研究所所長
特定非営利活動法人日本咬合学会理事長



講師

澤口 俊之氏

Toshiyuki Sawaguchi

武蔵野学院大学大学院教授
元北海道大学医学部教授
人間脳科学研究所所長



脳の元気や認知症の予防など理想的な「かみ合わせ」の改善方法をテレビや各メディアで有名なお二人が説明します。



顎関節症

首・肩こり

腰痛

四十肩・五十肩

ひざの痛み

顎の痛み

頭痛

耳鳴り

老眼

ストレスに弱い

うつっぽい

物忘れ

口が開きにくい

胃腸の不調

疲れやすい

千代田区 大手町会場 定員300人

9月22日(日) 13:00～15:30 (開場 12:30)

大手町プレイスホール
&カンファレンス
[ホールB]

千代田区大手町 2-3-1
●JR各線「東京」駅丸の内北口より徒歩7分
各線「大手町」駅A5出口直結



港区 品川会場 定員300人

10月6日(日) 13:00～15:30 (開場 12:30)

品川フロントビル
[B1F 会議室]

港区港南 2-3-13
●JR品川駅港南口より徒歩3分
●都営バス「食肉市場前(東京都)」下車徒歩約3分



お申し込みは…

●直接お電話いただくか、「かみ合わせ無料健康講座(大手町or品川) 参加希望」と明記し、①代表者の氏名(フリガナ) ②郵便番号 ③住所 ④年齢 ⑤電話番号 ⑥Eメールアドレス ⑦参加人数 ⑧アフルエント見たと記載の上、Eメール・ハガキ・QRコードのいずれかでお申し込みください。●後日、「受付番号」を記載した受講票をお送りいたします。●いただいた個人情報第三者に提供・開示することはありません。今後の開催のお知らせをお送りさせていただく場合のみ利用させていただきます。

TEL **0120-853-855**

受付時間は火～土曜日 9:00～17:00 (時間外は留守番電話にて対応可)

ハガキ 〒662-0027 兵庫県西宮市神園町 2-2-713
日本咬合学会 かみ合わせ無料健康講座事務局

Eメール **kamiawase1@icloud.com**

当日は筆記用具をご持参ください

ネット予約はこちら▶



やむを得ず講師の変更またはセミナーが中止になる場合がございます。予めご了承くださいませ。小さなお子様・お孫さん連れでのご参加もOKです。

運営元：特定非営利活動法人 日本咬合学会 〒104-0061 東京都中央区銀座 4-5-1-301

伝統が織りなすもてなしの心

百年料亭

老舗の料亭だからこそ体験できる特別な時間がある。
非日常を味わいに、料亭を巡る旅に出かけよう。



ふぐ・日本料理 喜楽庵

日本は、創業100年以上の企業数で世界一を誇る老舗大国だ。長きにわたって大切に受け継がれてきた数々のこだわりと、時代ごとに移り変わる顧客のニーズをしっかりと掴んで対応する柔軟性——。そんな老舗ならではの伝統や心遣いを最も身近に感じることができる場所の一つに、料亭が挙げられる。

日本各地に数ある料亭のうち、創業100年を超え

る老舗料亭は、とりわけ非日常の特別な体験をもたらしてくれる存在だ。年月を重ねてきたからこそ醸し出される重厚な場の雰囲気に入りながら、その土地土地の食材を使った珠玉の料理や酒、そして代々継承され磨かれてきたもてなしの心を堪能する。慌ただしい外界とは違った時の流れに身を置いて、その店でしか味わえない、貴重で贅沢なひと時を心ゆくまで楽しみたい。

※各料亭の料理写真は一例です。また、予約や提供の人数など、施設の利用や注文に条件があるものもあります。写真以外のメニューも含め、詳細はHPやお電話などでご確認ください。

百年料亭ネットワーク 参画料亭

- ① 料亭 富士見館 (青森県黒石市)
- ② 料亭 石川 (秋田県湯沢市)
- ③ 料亭 京極 (岩手県盛岡市)
- ④ 懐石料理 東洋館 (宮城県仙台市)
- ⑤ 四山楼 (山形県山形市)
- ⑥ 料亭 亀松閣 (山形県山形市)
- ⑦ 米沢牛・山懐料理 吉亭 (山形県米沢市)
- ⑧ 日本料理 行形亭 (新潟県新潟市)
- ⑨ 料亭 鍋茶屋 (新潟県新潟市)
- ⑩ 百年料亭 宇喜世 (新潟県上越市)
- ⑪ 磯料理 松月 (富山県富山市)
- ⑫ 割烹 松本館 (長野県松本市)
- ⑬ 料亭 明月楼 (石川県加賀市)
- ⑭ 料亭 山屋 (埼玉県川越市)
- ⑮ 伝統料亭 萬松館 (岐阜県岐阜市)
- ⑯ ぎふ水琴亭 (岐阜県岐阜市)
- ⑰ 郷土料理 松正 (岐阜県多治見市)

- ⑱ 千歳楼 (岐阜県養老町)
- ⑲ 望洲楼 (愛知県半田市)
- ⑳ 御料理 伊勢幾 (滋賀県彦根市)
- ㉑ 料亭 公楽 (香川県宇多津町)
- ㉒ 得月楼 (高知県高知市)
- ㉓ 料亭 金鍋 (福岡県北九州市)
- ㉔ 日本料理 筑紫亭 (大分県中津市)
- ㉕ ふぐ・日本料理 喜楽庵 (大分県臼杵市)
- ㉖ 料亭 一力 (長崎県長崎市)
- ㉗ 料亭 田吾作 (熊本県熊本市)

百年料亭ネットワーク
◎<https://100nen.info>

27の料亭が守り続ける 文化のともしび

～百年料亭ネットワークとは～

「百年料亭ネットワーク」という名前をご存じだろうか。それは、『建物及び周辺施設等が百年以上の歴史』を持つ、日本を代表する複数の料亭によるプロジェクト。伝統的な日本料理を守り、それぞれの家風やしきたりを継承する地域の老舗同士が交流することで、国内外からの誘客を促進し、地方都市の活性化に資することを目的としている。現在、参画している全国27軒の料亭では、伝統のともしびを大切に守り続けながらも、今の時代に合わせた最上級のもてなしで、極上の時間を提供している。今回はその一部を紹介しよう。

懐石料理 東洋館

○宮城県仙台市

「東街道越路」と呼ばれた小高い丘の上に佇む歴史ある建物。その重厚な雰囲気浸りながら、料理人が心を込めてつくった季節の懐石料理を楽しむことができる。



◎宮城県仙台市太白区向山1-1-16
 ◎022-222-7019
 ◎<https://toyokan.jp>
 ◎昼 11:30～15:00、夜 17:00～21:00
 ◎月曜日
 (祝日の場合は営業し、翌火曜日休業)



社の都の絶景と
季節の料理を
目と舌で味わう

仙台市内から広瀬川を隔てた丘陵地にある「東洋館」。明治40年創業で、当時のままの木造建築が、歴史の重みを伝える重厚さとあたたかな雰囲気を醸し出している。少人数用から大広間まで、7つの部屋を有しており、どの部屋からも市内の絶景を一望できるのが特徴。春には桜、夏には青々とした緑、秋には紅葉、冬には雪景色……と、どの時季に訪れても、季節を象徴するような美しい風景が迎えてくれる。

そんな眺望とともに味わえるのが、目にも美しい懐石料理。新鮮な魚介類を中心に、旬の食材を楽しむことができる。詩人・土井晩翠ら文人墨客にも愛されてきた東洋館。当時と変わらぬ時が流れるやすらぎの空間が、慌ただしい日常の喧騒を忘れさせてくれるだろう。



料亭 亀松閣

○ 山形県山形市

亀松閣が目指すのは「まるで竜宮城へ訪れたような、日常とは異なる居心地の良さ」。真心込めた料理ともしで、夢のような一日を過ごすことができるはずだ。



①山形県山形市業師町2-8-81
 ②023-631-3644
 ③<https://kishoukaku.com>
 ④昼 11:30~14:30、夜 16:30~22:00
 ⑤水曜日

明治天皇ゆかりの料亭で極上の体験を

杜の中にひっそりと佇む「亀松閣」。ここは、明治14年、明治天皇が山形へ行幸される際の行在所として、初代山形県令・三島通庸によって建てられた建物が、民間に払い下げられ誕生した、由緒ある料亭だ。

門へと続く石畳に一歩足を踏み出すと、もうそこは日常から離れた特別な空間。建物内にも、明治天皇がお座りになられた玉座の間がある「あやめの間」など、当時の面影を今に伝える貴重な手がかりが大切に残されている。

「お越しいただく全てのお客様をお料理で笑顔に」という思いを込めて供される料理は、調味料や天然の食材にこだわり、地元の美味が豊富に使われている。歴史ある建物で、地酒やワインと味わう山形の旬。ほかでは体験できない贅沢な時間だ。

米沢牛・山懐料理 吉亭

○ 山形県米沢市

かつて上杉家の家老屋敷があった土地に建てられたという吉亭。大正や昭和初期にタイムスリップしたような気分の中、味わう料理は格別だ。



①山形県米沢市門東町1-3-46
 ②0238-23-1128
 ③<http://www.yoshitei.co.jp>
 ④昼 11:30~15:00 (L.O.13:30)、夜 17:30~21:00 (L.O.19:30)
 ⑤水曜日



古き良き時代の風を感じながら米沢牛を堪能

江戸時代末期に、「津の国屋吉貞(よしてい)」の屋号で絹織物織元を営んでいたのが始まりだという「吉亭」。映画『忍ぶ川』(熊井啓監督)のロケ地としても有名で、大正期に建てられた本屋は国の有形文化財に登録されている。また、建物を囲む庭は、米沢市内では最も古い庭園の一つに数えられており、米沢の昔ながらの四季の風情を堪能することができる。

この店を訪れたらぜひ味わいたいのが、米沢を代表する食材である米沢牛だ。厳選した牛肉を使って供される、すき焼きやしゃぶしゃぶ。そして吉亭だけの醍醐味である、懐石料理に準じる郷土料理「山懐料理」。大正口マンを感じながら、最上級の地の食材に舌鼓を打つ。古き良き時代の米沢を、ぜひ吉亭で体験してほしい。

料亭 明月楼

○ 石川県加賀市

落ち着いた雰囲気漂う室内でいただく料理は、素材だけでなく、器にも深いこだわりが。場の雰囲気も含め、五感をフルに使って食を堪能してほしい。



①石川県加賀市山中温泉下谷町口1-1
 ②0761-78-0103
 ③<https://meigetsuro.jp>
 ④昼 11:00~14:00、夜 17:00~22:00
 ⑤水曜日



自然あふれる
 温泉地の老舗で
 絶品の鰻料理を

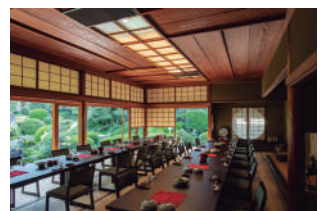
松尾芭蕉も愛したという、北陸・加賀の山中温泉。自然豊かなこの地に位置するのが、料亭「明月楼」だ。大正時代に川魚料理店として創業。当時は眼下の渓谷で釣り上げた鮎や岩魚などの川魚をその場で調理し、提供していたそうだ。その頃の名残りが、現在店の名物として供されている鰻。今は厳選した国産鰻を湧き水が入った生簀で活かし、その都度捌いて井や懐石料理に仕立て、訪れる人たちに口福をもたらしている。

部屋は全てが川に面した座敷で、広間を含めて全5室。それぞれが異なった趣を醸し出しているので、用途や人数に合わせて使い分けができる。川のせせらぎに耳を傾けながら、絶品の料理を味わう時間は、まさに贅沢そのもの。至福のひと時を全身で体感したい。

料亭 得月楼

○ 高知県高知市

得月楼を象徴する「梅」の字があしらわれた暖簾が印象的。得月楼では、自慢の庭園を一望できる「高陽邸」をはじめ、11の座敷で土佐ならではの味が楽しめる。



高知を代表する
 料亭で楽しむ
 伝統の味

高知の観光スポット「はりまや橋」のたもとに佇む料亭「得月楼」。明治3年の創業以来、その歴史と伝統を受け継いできた。また、宮尾登美子の小説「陽暉楼」の舞台としても知られている。そんな高知を代表する老舗が最も賑わうのが、毎年1月中旬から3月中旬ごろにかけて咲く鉢植えの梅（「盆梅」）を座敷に並べる「盆梅展」の時期。初代店主が蒐集を始め、代々の店主が大切に育ててきた盆梅の数々を自当てるに、全国から大勢の人が訪れるという。

もちろん、得月楼の特長は梅だけにあらず。初代板前より受け継いだ技が光る「土佐会席」や郷土料理である「皿鉢料理」といった土佐ならではの味に、幕末の著名な庭師の手による庭園など、そのもてなしの心は一年を通して堪能できる。

①高知県高知市南はりまや町1-17-3
 ②088-882-0101
 ③<https://www.tokugetsu.co.jp>
 ④昼 11:00~14:00 (L.O. 13:30)、夜 17:00~22:00

ふぐ・日本料理 喜楽庵

○大分県臼杵市

畳敷きの座敷から和モダンな洋室まで、さまざまなニーズに応える個室を完備した喜楽庵。絶品のふぐ料理や全国各地で珍しい本膳料理を味わうことができる。



- ④大分県臼杵市城南9組
- ④0972-63-8855
- ④https://usukikirakuan.com
- ④昼 11:30~15:00、夜 17:00~22:00
- ④水曜日(祝日の場合は営業)



当主自ら腕を振るう 極上の料理

明治11年創業の「喜楽庵」。豊後水道の身の引き締まった魚や地元旬の野菜を使った懐石料理、新鮮なふぐ料理を楽しむことができる、臼杵を代表する老舗である。初代より料理屋を営んできたこの店では代々当主が自ら包丁を握っており、現在は5代目が自慢の腕を振るっている。

喜楽庵では、ふぐと並ぶ名物として本膳料理が挙げられる。これは、2代目当主が臼杵藩主の料理番を務めた廣瀬家に上がつて藩の本膳料理(武家が客をもてなすための料理。日本料理の原型ともいわれる)を学び、伝承を許されたもの。本膳料理が味わえる店は日本に数軒のみだという。大正11年建造の歴史ある建物で味わう、職人の技。臼杵を訪れる際には、必ず立ち寄りしたい名店だ。



激動の時代を見つめ続けてきた一力。今も、建物内にはそこかしこにあの頃の面影が残されている。ゆるやかな時が流れる空間で、歴史のドラマに思いを馳せてみてはいかがだろうか。

料亭 一力

○長崎県長崎市

2社14寺がほぼ一列に立ち並ぶ寺町通りに佇立する一力。風格と懐かしさが同居する静かな空間で、歴史と伝統を感じながら長崎ならではの美食を堪能できる。



幕末の息吹を感じながら楽しむ 長崎伝統の味

文化10年に長崎の街で産声を上げた料亭「一力」。幕末期には、全国からこの地に集まってきた志士たちも通ったといわれる、歴史ある名店だ。この店を語る上で欠かせないのが、長崎名物「卓袱料理」。当時、日本で唯一海外に開かれていた長崎にはさまざまな文化がもたらされ、それらが日本の文化と融合し、独自の、和華蘭文化が開花した。卓袱料理も、和食と中華、そして阿蘭陀など西欧の食の融合によって生まれたという。一力では、この長崎を代表する伝統の料理を正統派の味と技で今に伝えている。

- ④長崎県長崎市諏訪町8-20
- ④095-824-0226
- ④https://www.ichiriki.jp
- ④昼 11:30~13:30、夜 17:00~19:30
- ④不定休

人口約50人ほどの間崎島に佇む「MOKU ISESHIMA」。陸路では行けないため、宿専用の棧橋とヘリポートが完備されている。



MOKU ISESHIMA

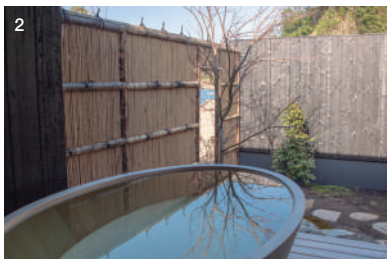
④三重県志摩市志摩町和具4442
①05-9985-2022 ②<https://moku-iseshima.com/>

1日1組限定のオーベルジュ 伊勢志摩の離島に佇む MOKU ISESHIMA

全国でも珍しい国立公園内にある鮭のオーベルジュ「MOKU ISESHIMA」。獲れたての鮮魚を使った究極の料理と、四季の美しさが楽しめるプライベートリゾートへ、ヘリコプターで行くツアーを紹介する。

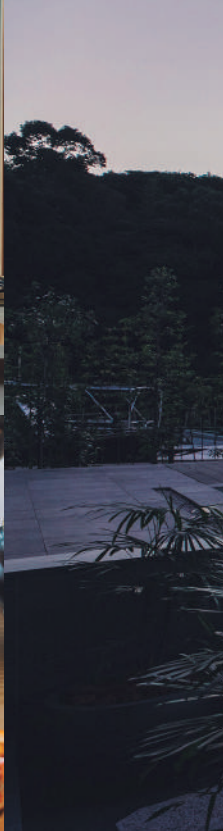
伊勢の大自然と恵みを存分に
無心で過ごしたい贅沢旅

複雑な地形のリアス式海岸を有する伊勢志摩国立公園。その園内に浮かぶ離島「間崎島」に、ヘリコプターが船でしか辿り着けないオーベルジュがある。鮭店「SUSHI YUTAKAZEN」と宿泊施設「YADOTERASU」からなる「MOKU ISESHIMA」だ。不便な場所にもかかわらず、美味しい鮭と自然がもたらす癒しを求めて、訪れる人が後を絶たない。YADOTERASUは、1日1組限定、最大8名が宿泊できるロイヤルスイート1棟のみのため、誰にも邪魔されず大切な方との時間をゆっくりと過ごすことができる。部屋の中央には壮大な海を臨むリビングダイニングキッチン、その左右に2つのベッドルームが備わり、星を眺められる檜の露天風呂も楽しめる。また施設脇には茶室をモチーフにしたサウナ「照茶庵」があり、畳の上でセルフロウリュを行うことができる。海をぼーっと眺めながらアロマの香りに癒されたその後は、テラスのプールを水風呂代わりに心地よく、整う。そんな身も心も浄化されるような体験ができるのもこの施設ならではの。そのほか、英虞湾とつながるインフィニティプールや、ジャグジー、焚火が楽しめるファイヤーピットリビングなども完備。日中は



1.海と反対の山側に窓があるベッドルームはゆったりくつろげる広さを確保。朝、目覚めると美しい木々が目に優しい。2.外気を愉しめる檜の露天風呂。新緑や紅葉など四季の風景が心を癒してくれる。





1			
2	3	4	

1. SUSHI YUTAKA ZENのカウンター席からは、絵画のような美しい夕景を臨める。2,3. 獲れたての食材を使用し、目の前で握られる鮨や伊勢海老料理は格別。レストランは予約をすれば宿泊者以外でも利用が可能。また屋形船で巡るランチクルーズ(別料金)なども。4. 朝食では、夕食の鮨とは違った海の恵みが振る舞われる。

穏やかな海や波の音に癒され、夜には星空に包まれる、そんな至福のひと時を過ごせるのだ。宿泊棟は室内外合わせて約370㎡と十分な広さがあるので、家族やグループで利用される方も多いのだという。

旅の一番の楽しみともいえる夕食は、海を見下ろす位置にあるSUSHI YUTAKA ZENで、親方を務めるのは、全国から食通が集う茅ヶ崎の名店「鮨裕」を経営していた堀勇一さんだ。初めて間崎島を訪れた際にこの地に魅せられ、移住を決意。現在では、様々な島の魅力を食を通して伝えていくそうだ。そんな親方が供する料理は、新鮮なネタを使った鮨のほか、地元の漁師料理からインスピレーションを受けた逸品の数々。時には自らも漁に出るといふ親方が厳選した伊勢海老や季節の鮮魚などを一匹つ丁寧調理。カウンター席でのライブ感を楽しみながら、極限まで引き出された滋味深い一皿を堪能できるのも、この旅ならではの醍醐味だ。また、屋形船でのクルーズを楽しみながら鮨が楽しめるプラン(別料金)も好評だ。

日本の原風景が点在する間崎島では、桟橋での釣りや、森林浴、サンライズクルージングなど、都会では味わえない体験ができるのも魅力。日常の忙しさに疲れた時、ぜひこの上質なプライベートリゾートで癒されたい。

AFFLUENTから優先予約可能

東京からヘリコプターで最速90分! 「MOKU ISESHIMA」への旅

ご料金

1,365,000円～(税込)/2名様

※ヘリコプター往復のチャーター代、宿泊料金(1泊3食付き)が含まれます。

陸路で約5時間かかる東京～伊勢へも、ヘリコプターなら最速90分。渋滞もなく、優雅に空からの景色を楽しめる。



ツアーポイント

- ヘリコプターで空から観光しながら移動する贅沢体験。
- 東京ヘリポートから宿までの移動時間は約90分。電車や車より早いので、大切な方との時間を有効活用できる
- 観光地への立ち寄りなど、アレンジも相談可能
- 旅行代金にはヘリコプターのチャーター代を含むので、人数が増えるほどお得に
- 「MOKU ISESHIMA」での滞在はオールインクルーシブ

※飲み物やオプションにより、別途料金が発生する場合があります

モデルプラン

【1日目】東京ヘリポート離陸(14:00)＝ホテルヘリポート到着(15:30)＝施設のサウナや露天風呂、桟橋での海釣りなどを満喫＝ご夕食(18:00)＝【2日目】ご朝食(7:30)＝ご昼食(12:00)＝チェックアウト(14:30)＝間崎島ヘリポート離陸(14:45)＝東京ヘリポート到着後解散(16:15)

ツアーお申込み・お問合せ

アリエアサポートデスク

☎06-7777-4506

✉arila@affluent.co.jp



旅行企画・手配 株式会社アリラ 03-6823-4709
東京都中央区日本橋兜町7-1 KABUTO ONE 9F
国土交通省 国内航空運送代理業 第263号
東京都庁登録旅行業第2種 8374号

ARILA × AFFLUENT

富裕層向け旅行サービスを提供する「ARILA(アリラ)」とのコラボレーション企画。AFFLUENTだけの特別な体験をお届け。

不動産のプロが解説

ドバイ不動産に 世界が注目する理由



株式会社GREENINE 執行役員 ドバイ不動産事業担当
小野陽平 (宅地建物取引士)

大学卒業後、住友不動産販売に入社し、不動産売買仲介の最前線で営業職に従事。個人で年間40億円の取引を行い、2020年に支店次長に就任。13年間の不動産取引の実績を買われ、2023年に現職就任。日本とドバイを行き来する毎日を送っている。

観光地としてはもちろん、移住先としての人気も高いドバイは今、不動産投資先としても世界中から熱い視線が注がれています。まだまだ発展途上にあるドバイの、魅力のポイントを解説します。



弊社取り扱い物件の一例。弊社現地オフィスには、上記のような魅力的な物件の情報が日々届いています。

仲介業者選びのポイント

- 日本と現地ドバイにも法人を持ち、不動産取引に精通したスタッフががいること
- 日本語での対応が可能、出来れば現地ドバイに日本人スタッフががいること
- 不動産売買だけでなく、移住、法人設立、口座の開設、現地観光(下見)、送迎などのサポートにも対応していること
- 優良な物件情報をいち早く入手可能な現地エージェントとのネットワークを持っていること

ドバイ不動産販売実例

2024年に完成予定の物件を2020年に購入。
完成前の2023年時点(支払い70%の段階)で、
購入価格の約120%で売却。

イニシャルコストに対し、
約30%のキャピタルゲイン
を得ました。

今、移住したい国の一番に名前が挙がるドバイ。世界有数の豊かさを誇るUAEにあつて、世界トップクラスの治安の良さや晴天率の高さ、そして所得税や住民税が無いことなどがその大きな理由になっています。さらに、ドバイ政府が掲げた「ドバイ・都市マスタープラン2040」で、人口の倍増、住環境や観光事業など、世界一住みやすい都市となるための目標が打ち出されたことで人気が一気に加速。日本では不動産投資先としての注目度も高まっています。

ドバイ不動産の魅力は、なんといっても将来性の高さに対して不動産価格が安価な点でしょう。例えば、弊社所有のドバイ・アイランズ・ビーチの海を望む物件は、ドバイ国際空港に近い注目スポットでありながら、坪単価は日本円で300万円台と、東京都心部の半値程度です。さらに、不動産の売却益や賃貸収入に税金がかからないという点も、大きな魅力として注目されています。そして、見逃せない魅力がもう一つ。ドバイでは不動産を購入して物件価格の30%を支払うと、名義変更及び売却が可能になるというルールがあり、少ないイニシャルコストで不動産取引を始めることが出来るのです。

(物件により40〜50%の場合もあり)。長年不動産売買に携わってきた私でなくても、その魅力は十分にお分かりいただけると思います。では、実際に不動産取引をするにはどうすれば良いのか。ドバイの不動産取引では、現地の法律やイسلام教への理解が必要です。また、良い物件情報にいち早くアクセスできる現地エージェントとのネットワークも重要なため、仲介サービスの利用が必須になります。まずは無料の相談会などに参加して、信頼できる仲介業者探しから始めるのが良いでしょう。



「ドバイ・都市マスタープラン2040」によって不動産開発はさらに加速します。いかに早く優良な開発エリアを見極め、押さえるかが重要です。

Q&A ドバイ不動産に関して、よくいただくご質問にお答えいたします

Q. 日本人がドバイの不動産を買える?

A. はい。ドバイは外国人を歓迎するオープンな国で日本人でも購入可能です。

Q. ドバイ不動産の価格帯は?

A. 3,000万円台から購入可能で、多い価格帯は1億円～1億5,000万円です。

Q. 海外不動産は初めてで不安です

A. 弊社はドバイ不動産の購入、売却、賃貸実績を持っていますが、その上で「ドバイ不動産は魅力的である」と断言できます。

Q. 支払方法は?

A. 新築の場合、3～4年かけての分割払いが基本です。中古物件は一括払いです。

Q. 融資は使える?

A. 条件がありますが融資は可能です。物件によりクレジットカード、仮想通貨等も利用可能です。

Q. 日本語しか分からないが大丈夫?

A. 現地常駐の日本人スタッフが全て翻訳して内容の説明をしますのでご安心ください。なお、ドバイの公用語は英語です。

Q. 自然災害などのリスクは?

A. 日本に比べて地震が起りにくく、津波・高潮・台風などの自然災害も起こりづらい国です。

Q. まずは何から始めればよい?

A. 弊社で実施している個別無料相談会にお越しください。ドバイ不動産に関することはもちろん、ドバイの魅力、観光などについても全て無料で話しさせていただきます。下記日程もしくは、平日、夜間を問わずお客様のご希望日時での調整・対応もいたします。また、オンラインでの対応も可能ですので、まずはお気軽にお問い合わせいただければと思います。

ドバイ不動産 個別無料相談会開催

相談内容は、不動産売買、賃貸に限らず、移住や法人設立などの対応も可能です。



日時 9月28日(土)・29日(日)
①10:00～ ②13:00～ ③15:00～
完全予約制 1日3組限定

●上記日程以外でも個別調整可能です(平日のみ)

場所 東京ミッドタウン(地下鉄六本木駅直結)
東京都港区赤坂9-7-1ミッドタウン・タワー 43F
株式会社GREENINE オフィス

(ドバイ現地法人)
GREE9 REAL ESTATE L.L.C
日本人スタッフ常駐



ドバイ法人票(不動産免許)

お申込み・問合せ 下記 電話番号またはメールアドレス、QRからご連絡ください。

☎03-5361-7467 ✉ infos@greenine.co.jp



株式会社GREENINE ドバイ不動産事業部(国土交通大臣(3)第8576号) <https://greenine.co.jp/>

心身ともに寛ぐために…

今、座るべき日本の椅子

人類史の始まりとともに生まれた「座る」という行為。紀元前3000年頃に西洋で「椅子」が生まれたが、人類は座り心地を追求するために、見た目の良さや素材なども吟味し、さまざまな椅子を生み出してきた。今回は、日本のデザイナーや職人が創造した椅子を紹介。日本の生活・文化に根ざしデザインされ、高い生産技術をもって生み出されたいずれ劣らぬ逸品に座って、心も身体もリラックスしてほしい。

Edit&Words_POW-DER



デザイナーの「アイデア・感性」と職人の「知恵・技術」が見事に融合

ワイ・エム・ケー長岡

©0258-89-7466 @https://ymk-pro.co.jp

有名モダンデザインデザイナーが機能性やニーズを踏まえつつ、椅子の美しいフォルムを提案。それを卓越した技術を持った職人が、籐という「軽さ」「強さ」「柔らかさ」を兼ね備えた自然素材を使って具

現化。それが2011年に創業した「ワイ・エム・ケー長岡」の人気の秘密だ。“良いものを作り続ける”というコンセプトが凝縮した傑作の数々は、全国の高級ホテルや旅館などで使用されている。

Y・M・K



アームレスチェア (C-3160)

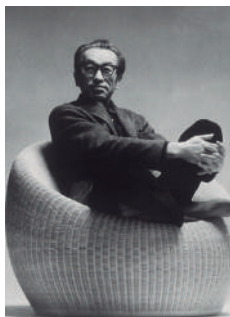
¥319,000 (税込)

サイズ：幅900×奥行855×高さ725×座高380mm

重量：10kg



籐が「右へ行きたいのか左へ行きたいのか」を見極めつつ、曲げたり編んだりすることで製作。経験と技術によって、傑作が完成する。



日本を代表するインテリアデザイナー、剣持勇(写真上)がデザインしたラタン(籐)チェアは、ブランドの代名詞とも言える傑作だ。丸みを帯びたシンプルなフォルムが特徴のアームレスチェアは、日本の家具では初めてニューヨーク近代美術館のパーマネントコレクションに加えられている。

Tendo

バタフライstuhl (S-052IMP-NT)

¥57,200 (税込)

サイズ：幅425×奥行310×高さ387×座高340mm
重量：2.2kg



木を愛し、鍛え、美しく機能的な椅子を作り出す老舗ブランド

天童木工

©0120-01-3121 @https://www.tendo-mokko.co.jp

数千年続く人と木の歴史の中で、先人たちは知識と技術を重ねて木材に秘められた可能性を追求してきた。1940年創業の天童木工も先人たちが果たした役割の一端を担うべく、丈夫で機能的、しかも美

しい家具を作り出すために成形合板の技術を研鑽。そうした歴史的背景はもちろん、環境問題にも積極的に取り組むなど、人々の未来を見据えながら、今の暮らしを豊かにする姿勢が自慢だ。



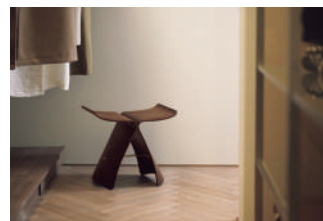
アームチェア (T-3270MP-WR)

¥106,700 (税込)

サイズ：幅637×奥行500×高さ740×座高431mm
重量：6.4kg



インテリア・建築・家具など多岐に渡るデザインを手掛ける二俣公一が設計。無垢材の脚を成形合板による座面、肘掛け、背もたれのパーツで挟み込み、ボルトで組み上げたシンプルかつ機能的な構造となっている。広い場所であれば、連結させてベンチ (写真上) として組み合わせることもできる。



日本の工芸デザインの礎を築いた柳宗理がデザイン。同じ形の2枚の成形合板を真鍮金具で繋いだ構造が特徴的で、どんな部屋にもマッチする (写真左)。合板は厚さ7.2mmだが、薄い単板の木目を交差するように重ね合わせているため、十分な強度を実現している。

日本建築の巨匠 黒川紀章が、1984年に国立文楽劇場のロビー (写真右) で使われるイージーチェアを設計。格調高い重厚な黒、格子をイメージさせるディテール、こだわりの塗り仕上げなど、随所に和の美しさが表れたイージーチェアに座れば、心身がリラックスできる。



イージーチェア (T-7160SA-BX)

¥429,000 ~ (税込)

サイズ：幅850×奥行710×高さ620×座高370mm
重量：62.7kg

ジュリオ (GIU-AP)

¥492,800～(税込) ※9月以降、価格改定あり。
サイズ：幅790×奥行875×高さ1015×座高375mm
重量：不明



クラシック&モダンなフォルムは、創業者が設立したデザインチーム「C.O.D.」(写真左)の手腕だ。奥行き、高さ、傾斜などを綿密に検証し構成したおかげで、体格や体型を問わずに快適な座り心地を提供する。本体は表と裏の張り地、パイピングのカラーを選ぶ楽しさもある。



イタリアで家具作りを学んだ保科正が帰国後、1969年にアルフレックスジャパンを設立。以来、高品質な家具を作り続けている。

イタリアの感性を日本の暮らしに 反映させた高品質な家具が魅力

arflex

©0120-33-1951(アルフレックスジャパン) @https://www.arflex.co.jp

arflex(アルフレックス)は、イタリアでモダンファニチャーの思想と心地良い暮らしの在り方を学んだ創業者が、帰国後1969年に国内での展開を始めた家具ブランドだ。普遍的な価値に時代ごと

の感性を取り入れながら、日本オリジナルの製品を作り続けている。著名なデザイナーの他、自社のR&Dチームが設計・デザインした椅子は、どれも使いやすさ、安全性、耐久性に秀でた傑作だ。



エヌティー アームチェア

¥178,200～(税込) ※9月以降、価格改定あり。
サイズ：幅560×奥行562×高さ777×座高430mm
重量：不明



グッドデザイン賞をはじめ、数々の賞を受賞している工業デザイナー、川上元美(写真左)が木と革だけで構成したチェア。成形合板で作られたオーク材のフレームが頑強さを、熟練の職人が編み込んだ革テープが快適な座り心地を提供する。発売から通算5万脚以上を誇る名作だ。



エルザ

¥760,100(税込) ※9月以降、価格改定あり。
サイズ：幅860×奥行855×高さ815×座高360mm
重量：不明



曲面に沿って張り込まれたレザーが美しいラウンジチェアは、ミラノ在住の日本人デザイナー大城健作の秀作だ。シェル内側に堅牢さと弾力を兼ね備えた軟質モールドウレタンを使用。レザー張り特有の滑りやすさと硬さを軽減し、フィット感のある座り心地を実現している。

arflex

匠の心と技が会う“木工の聖地”で
美しく極上の座り心地の椅子が完成!

飛騨産業

©0577-32-1001 @https://hidasangyo.com

悠久の森と飛鳥時代から続く匠文化を背景に、1920年に創業した飛騨産業。日本の木工産業を100年以上にわたり牽引してきた独自の技術と、常に最高の家具作りを目指す職人とデザイナーが生み出した

椅子は、単なる道具ではなく人の暮らしに欠かせない大切なパートナーだ。飛騨産業の椅子は「座り心地」「使い心地」「居心地」など、いろいろな“心地”を満たして、座った人を笑顔にしてくれる。



飛騨の山々で無用の長物とされていたブナの木を有効活用。先人たちのひたむきな努力と挑戦により、飛騨は家具の産地へと発展した。



日本の有名家具メーカーのデザイン開発を手掛けた佐々木敏光(写真左)がデザイン。「触感のデザイン」というコンセプトの基に、目を閉じて座っても、良い椅子だと思えるような掛け心地の椅子を目指して開発された。飛騨産業を代表する座り心地の良いチェア。

HIDA



クレセント アームチェア 板座 (SG261A)

¥82,500 ~ (税込)

サイズ：幅620×奥行505×高さ710×座高395mm

重量：不明

1960年のミラノトリエンナーレで日本初のラケット構造の「小椅子」を発表した長 大作(写真下)。それを自らリ・デザインし、2006年にメトロクスが復刻したのがこれだ。快適な座り心地を提供する有機的な曲線のバックシートは、日本の住空間にマッチする。



パーシモンチェア ファブリック (NC-128)

¥88,000 (税込)

サイズ：幅480×奥行554×高さ840×座高445mm

重量：6kg

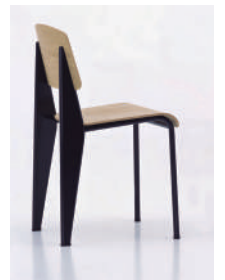
デザインを重視したインテリアを
多彩にラインナップするショップ

METROCS

©03-5777-5866 @https://metrocs.jp

日本やヨーロッパに誕生した歴史あるデザインプロダクトを取り扱うMETROCS(メトロクス)。時代に流されたり消費されたりしていくデザインではなく、むしろ年月が経つほどに存在感を増す普遍

的なモノが充実している。中でも日本デザイン界の重鎮・長 大作をはじめとした有名デザイナーによるお洒落で機能的な家具が、スノッパなインテリアファンから支持されている。



「進化し続けるデザイン」を重視するメトロクス。人気のパーシモンチェアは、フランスのジャン・ブルーヴェの代表作(写真上)がルーツだ。

METROCS

新生活や季節の変わり目には、
 模様替えをしたくなる人も多いだろう。
 今のライフステージや気分、
 季節などに合わせて整えた部屋は、
 疲れた心身を癒してくれる最高の場所になる。
 こだわりの家具やインテリアで、
 自分や家族にぴったりの部屋づくりを始めよう。

豊かな暮らしをつくる 上質なインテリア



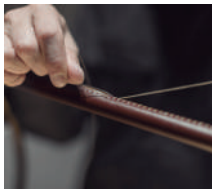
木や革など自然由来の素材を用いるのがリッツウェルのこだわり。素材そのものの美しさや手触りを生かした家具は、使うほどに味わいを増し、永い時間をかけて世界にひとつだけの表情を見せる。



INFORMATION

9/8(日)~16(月・祝)、22(日)~28(土)
 家具職人による手仕事を披露

同店には糸島シーサイドファクトリーの職人が交代で勤務しており、製作の様子を間近で見られる。今月は上記の日程で見学可能。丁寧に繊細な手仕事を体感してほしい。



福岡から世界へ。時代も国境も超えて 愛される家具ブランド、Ritzwell

Ritzwell

Ritzwell OMOTESANDO
 SHOP & ATELIER

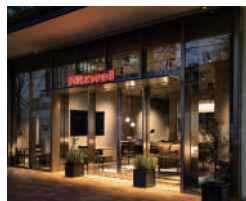
☎03-3423-2929

④東京都港区北青山3-4-3ののあおやま1F

③表参道駅より徒歩5分

⑧11:00~19:00 ⑥水曜日

リッツウェル 表参道 | Q



1 992年、福岡で創業した「リッツウェル」。福岡、大阪、東京、イタリア・ミラノに拠点をもち、デザイン、開発、製造、販売まで自社で行う家具ブランド。リッツウェルが目指すものは、長く使えば使うほど愛着が湧き、使う人がだんだんと好きになっていくような家具。「思想を体現する場所」ものづくりの場であると考え、見学可能な自社工場「糸島シーサイドファクトリー」や、職人の工房を併設した「Ritzwell OMOTESANDO SHOP & ATELIER」をオープン。完成品だけでなく、家具が作られていく過程を間近で見ること、手間ひまを惜しまない営みの豊かさを感じてほしい。



INFORMATION

「赤坂電動ベッドスタジオ」がオープン

都内最大級となる「電動ベッドスタジオ」が赤坂ショールーム内にオープン。電動ベッド約22台が展示されており、快適な使い心地を体験できる。ぜひ足を運んでみては。

電動リクライニングベッド「ボステッソ」(写真上)。独自のWモーターシステムを採用し、電動ベッドで唯一のキングサイズを実現。ラグジュアリーなつろぎと、安心・安全に配慮した日本製ならではの細やかな設計が魅力。

“一人ひとりに寝心地以上の豊かさを”
電動ベッドの感触をぜひショールームで確かめて

FranceBed

フランスベッド赤坂ショールーム

☎03-5573-9300

④東京都港区赤坂3-3-5 住友生命山王ビル1F

②東京メトロ赤坂見附駅より徒歩3分

⑩10:00~18:00 ④水曜日、年末年始

◎来館の際はwebまたはお電話にて予約を。詳細はweb検索またはQRコードで。



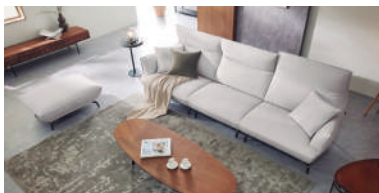
フランスベッド家具ショールーム・PRスタジオ



バイカラーの木目ラインがアクセントになった、キャビネットタイプのフレーム。電動ベッド対応のマットレスも使用可能で、自分好みにカスタマイズできる。

介 護・医療の現場で活躍してきた電動ベッドは、暮らしや眠りを豊かにするアイテムとして、いま家庭での愛用者も増えている。70年以上、眠りに真摯に向き合い続けるフランスベッドでは、睡眠の質にこだわった上質な電動ベッドで一人ひとりに合わせた至福のくつろぎを提案。もちろん同社ならではの高い安全性と優れた機能性も健在で、睡眠時以外にも読書やテレビ鑑賞、タブレット使用などあらゆるシーンに合わせた快適さが備わる。気になる方は、ぜひ赤坂ショールームでその使い心地を試してみてください。

緻密な製品管理から生まれる品質と感度の高いデザインで高評価を得ている韓国のリビングブランド「JAKOMO」が日本初展開。人気モデル「HOUTEN」(右写真)をはじめ、同ブランドの厳選されたアイテムをぜひショールームで体感してほしい。



INFORMATION

Made in Swedenのデザインが人気のCONFORM「Timeout」

人間工学に基づいた設計により、ストレスのない極上の座り心地を叶えたパーソナルチェア「Timeout inbuild60」。椅子と身体が一体化するような感覚が高度な技術によって実現されている。



海外ブランドの上質な座り心地を体感
フランスベッド初のソファ専門ショールーム

FranceBed

フランスベッド
六本木ソファショールーム

☎03-5549-2128

④東京都港区六本木4-1-16 六本木ハイツ1・2F

②六本木駅6番出口より徒歩4分、

六本木一丁目駅1番出口より徒歩7分

⑩11:00~19:00

④火、水曜日、年末年始



六本木ソファショールーム



同ショールームでは各ブランドの人気モデル、新作を厳選展示。展示品以外の商品やサイズ・カラーも注文可能。好みのインテリアを見つけて。

創 立75年のフランスベッドが、直営では初となるソファ専門ショールームをオープン。最高の座り心地に、快適なくつろぎ、そして美しいデザイン。その全てを叶えるソファ&チェアを世界中から厳選した、リビング商品のみを取り揃えるショールームで、ソファ以外にもパーソナルチェア、ソファベッドと幅広くラインナップされている。日本初展開のJAKOMOをはじめ、ドイツの歴史あるブランドerpo、デンマークのデザインチェアブランドKEBE等、ラグジュアリーな海外製品が豊富。各ブランドの上質な座り心地をゆつたりと体感できる。

人生の幸福度を左右する住まいの質 マンションライフの不満解決方法とは

「部屋が使いにくい」「家の設備が古い」そのような悩みを抱えたまま、日々を過ごしている方もいるのではないだろうか。複数の専門家がチームとなってマンション選びやリノベなどにまつわるコンサルティングサポートを展開するoao（オアオ）では、そんな住まいの悩みを理想の住まいに変えられるという。代表のツジチハルさんに話を聞いた。

マンションライフの悩み 解決するには？

快適でおしゃれなイメージのある都心のマンションライフ。しかし、oao代表のツジさんは「収納が足りない」「インテリアに統一感がない」「動線が悪い」といった現実を多く目にしてきたという。マンションライフのモヤモヤを解消したいが、具体的にどうすればいいかわからない—そんな時に活用できるコンサルティングサービスをご存じだろうか。

「例えば『物があふれる』というお悩みに対し、ただ収納家具を増やすだけでは根本的な解決にはなりません。大切なのは、今後10年の家族の暮らしやすさを検証すること。立地や価格だけでは測れない、幸せの資産価値を上げるための新サービスです」

住まいのプロが提案する 3つの選択肢

現在のマンションに不満がある場合、検討すべき選択肢は3つ。収納方法やインテリアを整える「リセット」、間取りや設備を刷新する「リノベーション」、環境や広さまで一新する「住み替え」だ。現状を的確に把握し、最適な選択をするために、oaoでは下記7つのチェック項目を提示している。

「下記チェック項目からもわかるように、理想の暮らしを実現するには、間取り、インテリア、収納、マネープランなど多角的な検証が必要です。oaoの強みは、これらの課題にワンストップで対応できること。住み替えしかならないと思っても、リノベやリセットでお悩みを解決できるケースもあります。マンショ

ンライフを知り尽くしたプロの知見で、『すっきり』も『おしゃれ』もタイプよく叶えたい方にこそ、プロのコンサルをおすすめします」



oao 代表 ツジチハル

大手ハウスメーカーで20年以上、約1200件の住まいづくりに携わり、2016年インテリアデザインオフィスを設立。マンションリフォーム、モデルハウスのプロデュースのほか、セミナー講師、コンサルタントとしても活動し、2022年に住まいのプロチーム「oao」を立ち上げる。インテリアデザイナー、マンションリフォームマネージャー。

住まいの選択前に行う 7つのチェック項目

- ✓ 現在の暮らしの不満点を明確にし、今後10年をどう暮らしたいか話し合う
- ✓ 家族のライフイベントを含めた100歳までのマネープランを作成し、住まいの予算を算出
- ✓ 現住居の所持品を必要な物だけに整理。分量を把握し、候補物件の間取りやリノベ案の収納スペースに落とし込む
- ✓ 家具や家電の寸法を正しく図面に落とし、一日の暮らしをシミュレーション。今後10年間の変化にも対応できるか検証
- ✓ どんなインテリアが心地よいか家族で相談し、イメージを具現化するカーテンや家具などの概算費用を把握
- ✓ マンションの構造がリノベやバリアフリーに対応しやすいか、省エネや環境に配慮しているか確認
- ✓ マンションの立地・構造・環境・管理状況・災害マップ確認など、有形資産としての価値を確認



マンションライフの悩みに応えてくれる 暮らしのプロフェッショナル、ライフフィットーズ

oaoには、整理収納アドバイザー、建築士、マンションリフォームマネージャー、インテリアコーディネーター、ファイナンシャルプランナーなど、様々な資格を持つプロ＝ライフフィットーズが在籍。それぞれのスキルと知識を融合させ、チームとなってマンションライフのお悩みを解決してくれる。

※「住み替え」「リノベ」「リセット」により異なるが、サービスには整理収納の実働や間取りプラン、収納プラン、インテリアコーディネートプラン、FPプランなどが含まれる。
※リノベ工事費、インテリアアイテムの購入費用は別途 ※対象エリアは東京23区内

実例

oaoのコンサルを元に、完成した リビング・ダイニングキッチンデザインリノベ



- 1.フルオーダーのキッチンやカップボードは、どこに何をしまおうか決めてプランを作成。
- 2.キッチンの色・家具・カーテン・照明。全てのアイテムのコーディネート提案。

課題 港区 T様のご要望

- 閉鎖的で暗い印象のクローズドキッチンを開放的にあふれている調味料や家電などもスッキリと収納したい。
- リビングダイニングは広いが、広いがゆえにインテリアがまとまらない。もっとおしゃれな空間にしたい。
- 寝室・クローゼット・納戸の物が収納からあふれている

解決方法 「デザインリノベ」と 「収納のリセット」の合わせ技で 心地よくおしゃれな暮らしを実現

- 壁で仕切られて閉鎖的だったキッチンは、オープンキッチンへのリノベを提案。
- 整理収納アドバイザーが、実際の作業から導き出した必要な所持品の量を、設計士やコーディネーターと共有。物量に合わせた収納を反映させた間取りを提案。内装や家具をモノトーンでまとめることで、よりスッキリとした印象のダイニングキッチンを実現するインテリアを提案。
- 一方寝室やクローゼットなどは、レイアウト変更や、手持ちの収納家具を活かしたリセットプランで、コスト抑制。
- 様々なプロが連携することで、間取りや設備、騒音対策、インテリアなど、T様のお悩みを解決する最善のプランを提示した。

港区 T様のご感想

最初のスタートが、現状の所持品の要・不要を整理収納アドバイザーと選別するところからだったので、驚きました。その中で「いつか使うかも」の物は不要だと認識。リノベ後は本当に気に入った物だけで暮らせていて、人生が豊かになったと感じています。



webサイト

無料相談を実施中!

Zoomで約1時間、住まいの相談ができるので、メールまたはwebサイトよりお気軽にお問合せを。

(株)ハルインテリアディレクションズ
オアオマンションライフ事業部

E-mail one.and.only@oao-life.com

tel 050-2017-3262 (電話受付は平日のみ)

東京都千代田区九段南1-6-5 九段会館テラス1F
10:00~18:00



o a o

one and only

暮らしの幸福度を高めるコンサルサービス

「リノベか住み替えか」といった最初の選択から最終的なインテリアイメージに至るまで、住まいのプロがワンストップでサポートするoao。「この物件(リノベ)なら、今後10年の人生はこうなる」と暮らしを「見える化」し、個々の希望や予算に合わせた最適解を導き出してくれる。

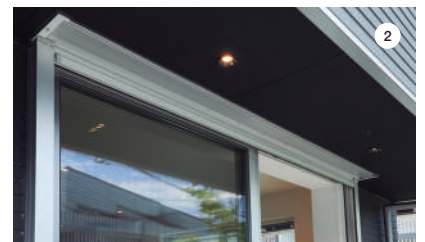
第三の選択肢 提案住宅「MODEL CODE」 洗練美と地道な基本が共存する邸宅

デザイン性の高さはもちろん、機能性、経済性、防犯性、プライバシーにまで配慮し、充実保証の高さでも話題の提案住宅。住むほどに実感できる使いやすさや住み心地についてこのブランドを立ち上げた、プロデューサーの河部吉孝さんとユーザーそれぞれに話を聞いた。



1

1.街並みや環境と調和する住まいであることは、MODEL CODEの理念のひとつ。街に溶けこむ白で統一された外観は街の価値をも上げる。そして、光と風、外の緑や地域の気配を享受しながら、外部の視線をほどよく緩衝し、圧迫感のない佇まいを実現するアルミを使用した格子状のフェンスが、高い防犯性を発揮。2.大型のサッシュには、ボックスが天井に埋め込まれた電動シャッターを採用。すっきりした美観で、防犯性と意匠を両立させている。3.ガレージには、駐車台数分のEV車専用充電器を完備。



2



3

注

文住宅と建売分譲住宅以外の第三の選択肢として注目を集めているMODEL CODE。使用される建材や部材はすべて扱いやす

い既製品で構成されている。それでも注文住宅に勝るとも劣らない美しさと住みやすさを実現できているのは、MODEL CODEのプロデューサー河部吉孝さんの審美眼を通して厳選したものを、絶妙な感性で組み合わせさせているからだ。もちろんそれだけではなく、住宅や不動産を熟知する人々からは、保証内容や設備の充実度も支持を得るポイントになっている。

「一般的な住宅会社は10年間保証が多いのですが、MODEL CODEはプラス10年間、限度額500万円の保証をつけて20年間の主要構造部分の保証をしています。システムキッチン・システムバス・トイレ・給湯器などの住宅設備に対する設備保

証も同様に、メーカー保証の2、3年ではなく独自の10年間保証、地盤保証は20年となっています。」と河部さん。

さらにMODEL CODEは全室エアコン・床暖房を完備するほか、ガレージにはEV車専用の充電器が付き、加えてロングユースの木製家具を手掛ける人気ブランド「カンディハウス」の家具がセットアップされている住宅であることも見逃せない。

「MODEL CODEの床は、白っぽく明るい色が魅力のタモ材を使用したフローリングです。カンディハウスの上質な家具はその空間にぴったりで、建物と家具が調和した完成度の高い家づくりを可能にしています。」

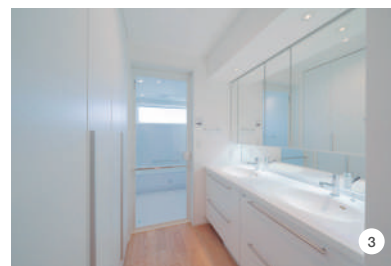
数十年後も時代遅れにならない、大手の注文住宅をも凌ぐ充実の保証と機能を整えるMODEL CODEは、私たちに「提案住宅」という第三の選択肢をもたらした。

MODEL CODE



カンディハウス

MODEL CODEが採用する家具は、北海道の自然と日本の文化に育まれた美意識をデザインとものづくりに生かす「カンディハウス」が担う。シンプルなデザインのなかにある良質な手触りを重視しており、長く愛着を持って使える木製家具はMODEL CODEの空間に絶妙にマッチ。居住者は引き渡しと同時に完成された空間を享受できる。



1.二つのベッドが並ぶ主寝室は、「カンディハウス」の木製家具と空間の美しさが見事に調和。存在感を主張しすぎない作り付けの棚とデスクもポイント。ベランダに設置されたアルミの縦格子は防犯の機能も。2.カウンター式のキッチンも緻密に計算されたジャストサイズで、このバランスにもMODEL CODEの美意識が発揮されている。隣室に続くドアには、閉塞感なくかつ空調効率にも効果的なスタイリッシュなガラスの引き戸を採用。3.既製品でありながらサイズがセミオーダーできるため、壁から壁のジャストサイズに収まっているバス・パウダールームはホテルのような佇まい。

富裕層の中でも「審美眼」をお持ちの MODEL CODE ご購入者様



株式会社 秀光
代表取締役
佐久間悠太 様

私は家具・什器・建築金物などを取り扱う仕事柄、自宅にはそれらが惹き立つ家を構想していました。MODEL CODEを拝見した際に、フローリング以外は総て白という徹底された簡潔性と、過剰を抑制するバランス感覚を体感できた為、すべて「お任せ」で土地探しも一緒をお願いしました。結果、当初の要望が満たされる建物が一年半で入手できたのです。



AnseLab LLC
Managing Director
MARTINE
ANSEL 様

MODEL CODEを見た瞬間、今まで日本の商品住宅には見ることができなかった感性と、基本を押さえた作り手の配慮を感じ、そのバランス感覚に一目惚れ。購入を即決しました。充実した収納のおかげで部屋が煩雑にならず、上質な家具や絵画が美しく惹き立てられるため、飽きる事無く、毎日新鮮に暮らすことができます。



大手広告代理店
役員
S 様

MODEL CODEのコンセプトや理念を説明いただいた時、将来の生活にワクワクしました。住み始めて丸3年経ちますが、まだまだふと気づく気遣いのデザインやパーツの選択に喜びを感じることがあり、この先もうれしい発見がある気がしています。住みは始める前の想像を超えていて、日に日に愛着が増し、私にとって早く帰りたくなる家になりました。



MODEL CODE の詳細はこちら

公式webサイト



YouTube



Instagram



PROFILE 著名建築家の下で施工管理を経験後、デザインと機能のバランスに焦点を当てた提案住宅を独自で企画開発。2019年から株式会社プロムスタイルにて「MODEL CODE」として本格展開。用地の仕入から企画設計、植栽計画までを一貫して担当し、デザイン・機能・経済・防犯・プライバシーを重視した、数十年色褪せない住宅を提供している。



株式会社プロムスタイル
MODEL CODEプロデューサー
河部 吉孝 Kawabe Yoshitaka



良い眠りなくして、良い仕事なし。
今こそ、より良い睡眠へアップデート。



NEW

〈キングスダウン〉初のハード
マットレス「ロワイヤル」が新
登場。しっかりとリッチな寝
心地。

[マットレス]
ワイドダブルロング
¥598,000(税込)

別サイズあり *ボトムは別売り



PICK UP

〈シモンズ〉のポケットコイル
マットレスの快適な寝心地
をそのままに味わえるマルチ
機能付き電動リクライニン
グベッド「シムレスト」。

[フレーム・マットレスセット]
シングル ¥198,000(税込)

別サイズあり

大塚家具の「SPECIAL BED FAIR」8.26(月)~10.6(日)まで開催

▶ 期間中に<マットレス&フレーム同時購入>で **マットレス 10%OFF**※

他にも特典多数! 詳しくはWEBで

※一部対象外品がございます

大塚家具(関東最大)店舗 約15,400㎡

有明ショールーム

☎03(5530)5555/10:30~18:30

東京都江東区有明3-6-11

東京ファッションタウンビル東館[3・4F]

■りんかい線「国際展示場」駅より徒歩約5分

全9フロアの大型店

新宿ショールーム

☎03(5379)4321/10:30~20:00

東京都新宿区新宿3-33-1[B1F~8F]

■JR「新宿駅」東南口より徒歩約2分

<甲州街道沿い>

ベッド専門店

ベッドルームギャラリー 銀座

☎03(3573)4321/11:00~19:30

東京都中央区銀座7-8-9 [1~8F]

■地下鉄「銀座駅」A2出口より徒歩約6分

<銀座中央通り沿い>



催事の詳細はこちら▶

OTSUKA

TSUWA MONO

大人の逸品

Texts_SAYAKA NAGASHIMA.
Photographs_HIDE NOGATA.

思い出を臨場感たっぷりに残せる タフで機動力に優れたアクションカメラ

暑さも一段落し、屋外でのアクティビティが増える秋。旅行やアウトドアレジャーの楽しみの幅を広げてくれるのが、小型ながら手ブレ補正機能や防水性能、広角レンズなどを搭載したアクションカメラだ。

そんなアクションカメラの先駆者的な存在が「GoPro」だ。GoPro社の創設者兼CEOのニック・ウッドマンが、かつて趣味のサーフィンで迫力ある写真を高画質で撮影できるカメラを求めたことからその歴史は始まった。2005年4月に初代となる、手首に装着して水中撮影が可能な35mmフィルムカメラを発表。その後はデジタルへの移行、ビデオ撮影機能の追加、広角撮影への対応など、時代とともに改良を重ねて現在に至る。

「HERO12 Black」は、12世代目となるGoProの最新モデルだ。従来製品のパフォーマンスを受け継いだまま、バッテリーの性能向上により撮影可能時間が最大2倍に増加した。新アクセサリ「Maxレンズモジュール2.0」では、177度というGoPro史上最大の超広角撮影を実現。Apple AirPodsなどのBluetoothオーディオデバイスの接続対応や、自動的に発動するHyperSmooth 6.0ビデオブレ補正を搭載するなど、撮影機能も大幅にアップグレードしている。プロも使えるパワフルなモデルながら、直感的な画面デザインで、カジュアルユーザーでも十分に使いこなせる。

一人称視点で、臨場感いっぱい思い出を残せるのがアクションカメラの魅力だ。いつもはスマホのカメラで済ませているという人も、今年はGoProで新たな記録の楽しみを見出してみたいかだろうか。

©GoPro Inc. @gopro.com

GoPro HERO12 Black

¥62,800 (税込)



顎関節症、認知症、首・肩こり、腰痛、頭痛等の痛みや悩みの改善は正しい咬み合わせから



咬合治療の権威・丸山剛郎先生

大阪大学名誉教授の丸山先生(写真上)は、正しい咬み合わせの効果を自ら実証しながら、これまで1万8000人以上の患者を治療。澤口俊之教授とともに、理想的な咬み合わせを解説する公開講座も定期開催している(写真下)。

種々の不定愁訴、上記に加え、めまい、膝の痛み、鼻づまり、顔の歪みや口が開きづらいなども「丸山咬合医療」(咬み合わせ治療)により対応することができる。その医学的根拠は脳科学者 澤口俊之教授(元北海道大学医学部教授)との脳の共同研究により証明されている。まずは相談を。

丸山咬合医療センター 東京(銀座)クリニック

◎090-8759-5623(24時間予約留守電)
◎東京都中央区銀座4-5-1 聖書館ビル301
◎銀座駅より徒歩3分

[丸山咬合医療センター](#) 🔍

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 栄養たっぷりの朝採れ新鮮野菜をご自宅にお届け



【特典】会津山塩をプレゼント

会津野菜をご注文いただいた方に、裏磐梯大塩温泉を煮詰めて生成した「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「アフィリエイト見た」とご入力ください。
※期間限定:2024年9月30日(月)まで

自然豊かな会津で愛情をかけて育てた、新鮮朝採り野菜をその日のうちに発送。春夏は西会津ミネラル野菜セット、喜多方アスパラ野菜セット、秋冬は西会津/喜多方新米+秋冬野菜セットがあり、山菜、アスパラ、新米、白菜、雪下キャベツなど、その時期一番美味しい野菜をお送りします。

会津野菜

◎0241-49-2022 ◎9:00～19:00
◎日・夏季・年末年始
◎<https://aizu-yasai.jp>

[会津野菜](#) 🔍



港区を中心に、東京都心部で利用者多数 創業20年の実績で、家事・育児をサポート



家事サービスや育児サポートを行う「シェヴ」。ライフスタイルに合わせたオーダーメイドのサービスのサービスは長期利用者も多く、信頼関係の構築を重視しながら、日々の掃除・洗濯、育児などをサポートしてくれる心強い存在だ。海外出身のバイリンガルスタッフも多く、日本で暮らす海外の方のご家庭でも活躍中。HPまたはお電話よりお問合せを。

ご提供プラン

- ◎ハウスキーピング
ご要望に応じた家事をサポート
- ◎ベビーシッティング
ご自宅や外出先などご指定も可
- ◎ハウスクリーニング
水まわり、空調・エアコン、バルコニー・窓など、専門器具を用いて重点的にクリーニング
※詳細はHPをご確認ください。



株式会社シェヴ

◎0120-699-100 ◎東京都渋谷区渋谷4-3-6 3F
◎9:00～18:00(平日)

[シェヴ](#) 🔍





野付産ホタテとたこザンギ (写真上)。こぶ黒ハンバーグに風味豊かなラクレットチーズをにかけてさらに贅沢に。ペッパークリームチーズをモッツァレラで包んだ雪むしも絶品 (写真下)

9月は鮮度抜群のホタテやチーズがおすすめ 地元を知り尽くす北海道電力厳選の名品を自宅で

新鮮な海の幸や、広大な大地が育む肉や野菜、そして銘菓と、北海道の味覚は数えきれない。北海道電力運営のオンラインショップ「きらめくストア」には、産地を訪れたスタッフが生産者のこだわりに触れ、魅力を肌で感じた商品が並ぶ。今月のおすすめは、極上の旨味が

溢れ出す鮮度抜群の野付産ホタテ、歯ごたえとサクサク食感がたまらないたこザンギ、日高昆布を食べたてのこぶ黒ハンバーグ、そして十勝の絶品チーズ。北海道民をも唸らせる逸品の数々をぜひ味わってみてほしい。

INFORMATION

限定企画! 10%割引クーポン

期間限定企画として、「きらめくストア」の全商品に使える10%割引クーポンをプレゼント。上記で紹介したこぶ黒ハンバーグや香り豊かな牛乳を使用した絶品ゴーダチーズなど、人気商品もすべて10%OFFで購入可能。今だけの特別価格で、ぜひ一度試してみたい。※商品購入時にクーポンコード「afflu2409」をご入力ください
※有効期限:2024年9月30日(月)まで



きらめくストア

@<https://kira-make.hepco.co.jp/> Instagram:@kira_make_store
お問合せは、公式webサイトの「お問い合わせフォーム」へ

きらめくストア



「YUEN 広島呉」は、それぞれ好みの料理とのペアリングでぜひ愉しんでほしい一本。ブランド公式サイトでは、料理研究家による「逆」ペアリングについての記事を掲載中

フランスの世界的日本酒コンクールで金賞を受賞 プレミアム日本酒〈YUEN 広島呉〉

「食の恋人」がコンセプトの日本酒〈YUEN 広島呉〉は、テロワールにこだわり、原料の水・米・酵母がすべて広島県産。特に、仕込み水は硬度20mg/Lという国内屈指の超軟水で、シルクのようななめらかな口当たりが特徴だ。さらに、高度な醸造技術により、一般的な日本酒のアル

コール度数16%よりも軽快な13%を実現。その味わいは、上品なグレープフルーツのように爽やかで飲みやすく、飲む人を選ばない。意匠を凝らした化粧箱付きで、大切な人へのギフトにも最適だ。毎週金曜日に数量限定で販売。価格は11,000円(税込/720ml)。



大切な家族や友人へのプレゼントに最適

INFORMATION

海外からも高評価のYUEN

フランス・パリで毎年開催される世界的な日本酒コンクールKura Masterの2024年度純米大吟醸部門で金賞を受賞。本コンクールはフランスの歴史的食文化でもある「食と飲み物の相性」に重きが置かれており、〈YUEN 広島呉〉はまさに「ペアリングに最適な日本酒」として美食の本場に認められたのだ。国内でもTBSテレビ「ひるおび」で紹介され、話題となっている。

株式会社エノク

@<https://yuen-sake.com/> Instagram:@yuen.sake.jp
お問合せは、公式webサイトの「CONTACT」へ

YUEN 日本酒





GOOD MUSIC GOOD CUISINE #6

ビルボードライブ東京の 歴史を振り返る 今も心に残る名演5選 [後編]

ビルボードライブ東京の総支配人と副支配人に聞く、今も心に残る名演5選の後編。前編ではパート・バカラック、コリーヌ・ベイリー・レイ、ジョーのライブを紹介してくれた両氏。後編ではソウル、R&Bの大御所アーティストが登場した。

The Stylistics 2023/12/23 (土) 東京公演の様 Photo : Masanori Naruse

(前編から続く)

続いて瀬山さんが選んでくれたのは、2022年のアル・マッケイ・オールスターズのライブ。アル・マッケイはアース・ウインド&ファイアー（以下アース）の元ギタリストで、数々の代表曲を作曲したアース人気の立役者だ。

瀬山さん 「アースを体感したいなら、アル・マッケイのライブ」と言われるくらい人気があり、演奏もヒット曲のオンパレードでした。名曲出た！と思ったら次も名曲！みたいな。イントロが流れるたびに大歓声の連続でした。年配のご夫婦が立ち上がって踊りだしたり、自然と身体が動いてしまう盛り上がりで、雰囲気最高でした。

そして5つ目に角野さんが選んだのは、ソウルミュージックの伝説的グループ、スタイリックス。代表曲の一つ「Can't Give You Anything (But My Love)」は、CMなどにも使われ、グループ名は知らなくともこの曲は知っている、という方は多いだろう。

角野さん アル・マッケイと同様で、彼らのライブは往年のファンが若い頃に戻ったかのようにならなくて、アーティストと観客が思い出を共有しあっているかのような一体感が感じられるんですね。毎年クリスマスシーズンにお招きしています。最近では20〜30代のお客様も増えています。今でも様々な場



ビルボードライブ東京 副支配人
瀬山 俊幸

1989年生まれ。高校時代より自主制作にて音楽活動をスタート。2012年にラップの全国大会「B-BOY PARK」で優勝。2019年ビルボードライブ東京入社。現在もMEKA名義でアーティストとしての活動も行っている。

面で彼らの曲が使われていますが、自分の年代よりも下の人たちにはあの楽曲が新鮮な音楽に聞こえるようです。それと、これは大物アーティストの共通点なのですが、スタイリックスの演奏は近年のアーティストと比べて音が太いんです。機材の違いとかではなく、まるでアーティスト自身の身体から発せられているような音の厚み、太さがあるんですね。これはビルボードライブ東京という空間だからこそ感じる感覚なのかもしれません。

世界のトップアーティストが観客と一体となる圧倒的な感動体験。そんなステージが連日開催されているのだ。

そして、そんな特別な音楽体験とともに、一流シェフによる料理も楽しめるのだが、角野さんはそのメニュー開発にも携わっているそうだ。



Al McKay Allstars
plays music of
Earth, Wind & Fire
2022/9/7 (水)
東京公演の様



理とお酒とはどんなものかを常に考えながらメニューを作っています。おすすめは、R&Bシンガーのルーサー・ヴァンドロスが考案したといわれる、「ルーサー・バーガー」です。ビーフ100%のパテをグレースドドーナツで挟んだハンバーガーで、甘じょっぱさが癖になる一品です。そしてもう一つ、「チェリートマトのピッツァ マルゲリータ」です。トマトソースの代わりにフレッシュトマトを使った、トマトの新鮮な香りとジューシーな旨味が味わえる絶品のピザです。ぜひ音楽と一緒に楽しんでみてください。

—— 絶品の料理を極上の音楽とともに楽しむ。今夜行われるライブが、いつか伝説と呼ばれる名演になるかもしれない。そんな期待が高まるのも、他では体験できない贅沢な時間を過ごせるビルボードライブならではの醍醐味だろう。



ルーサー・バーガー。ハンバーガーのパンが足りなくなり、ルーサー・ヴァンドロスが朝食の残りのドーナツを半分にスライスして代用したのがその始まりと言われている。

ビルボードライブ東京 総支配人
角野 允知

1976年生まれ。幼少期を海外で過ごし、大学卒業後は音楽活動に専念。その後、韓国で飲食事業に携わり、2007年の開業時よりビルボードライブ東京に勤務。副支配人、支配人を経て、2021年より現職。J.S.A.認定ソムリエ。

UPCOMING ARTISTS

ビルボードライブ東京・横浜
注目アーティスト

チケットのご購入はこちらから
billboard-live.com



ARTIST	SCHEDULE
Level 42	横浜 9/19(木) 東京 9/21(土)~9/22(日) SA:¥12,000~ CA:¥11,500~
佐野元春 & THE HOBOKING BAND Billboard Live 'Smoke & Blue 2024'	横浜 9/23(月・祝)~9/24(火) 東京 10/2(水)~10/3(木)、10/29(火)~10/30(水) SA:¥11,000~ CA:¥10,500~
Nobuyuki Shimizu Presents 稲垣潤一×安部恭弘 Special Live with 清水信之	東京 9/26(木) SA:¥9,800~ CA:¥9,300
bird "25th Anniversary Best 2024" Live!	東京 9/27(金) SA:¥8,000~ CA:¥7,500

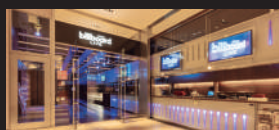
ARTIST	SCHEDULE
CASIOPEA-P4 Billboard Live Tour "P4's RIGHT NOW ~Autumn ~"	東京 9/29(日) 横浜 10/6(日) SA:¥8,600~ CA:¥8,100~
MIKARIMBA featuring Steve Gadd, Eddie Gomez, Richard Stoltzman, Mika Stoltzman & Satoru Shionoya	横浜 9/30(月) 東京 10/7(月) SA:¥9,500~ CA:¥9,000~
Sunni Colón	東京 10/1(火) 横浜 10/3(木) SA:¥7,900~ CA:¥7,400~
渡辺貞夫 Sadao Watanabe Quartet 2024	横浜 10/10(木) SA:¥9,000~ CA:¥9,000~

ARTIST	SCHEDULE
minima session : Salyu 20th Anniversary edition	東京 10/11(金) 横浜 11/4(月・祝) SA:¥8,400~ CA:¥7,900~
EPO Autumn Conjunction 2024 EPO With 土岐麻子	東京 10/12(土) SA:¥8,400~ CA:¥7,900
Elephant Gym "The Hidden World" Billboard Live	横浜 10/14(月・祝) SA:¥7,000~ CA:¥6,500~
akiko with 谷中敦 (東京スカパラダイスオーケストラ)	横浜 10/15(火) SA:¥7,800~ CA:¥7,300~

※価格は全て税込です SA…サービスエリア スタッフサービス付きで料理を楽しむテーブル席・ソファ席。 CA…カジュアルエリア 1ドリンク付きのカウンター席。注文はバーカウンターで。



billboard-live.com



Billboard Live TOKYO

◎03-3405-1133
東京都港区赤坂9-7-4
東京ミッドタウン ガーデンテラス4F
◎不定休

Billboard Live YOKOHAMA

◎0570-05-6565
◎神奈川県横浜市中央区北仲通5-57-2
KITANAKA BRICK&WHITE 1F
◎不定休

Billboard Live OSAKA

◎06-6342-7722
◎大阪府大阪市北区梅田2-2-22
ハービスPLAZA ENT B2
◎不定休

Club BBL

「Club BBL」は、先行予約、1ドリンクサービスなどが受けられるビルボードライブ東京・横浜・大阪共通で利用できるメンバーシステム

詳細・入会はWEBから

<https://www.billboard-live.com/membership/>

お問い合わせ先
◎03-3479-4141 (平日12:00~17:00)
◎土日祝





濱野紘一さん

大森さんは職人肌という言葉がぴったりなお人柄。お蕎麦、お料理に対してはもちろん、空間、器にまでそのこだわりを感じられます。



大森聡義さん

美食のバトンを受け継いで



TOKYO
Gourmet Baton
東京グルメバトン

95

季節の一品料理と こだわりの蕎麦を 厳選した酒とともに味わう

生蕎麦 い志井

きそば 美味しい / 神楽坂

飯田橋の日本料理店「一字」の
濱野紘一さんからバトンを受け継いだのは
神楽坂の蕎麦専門店「生蕎麦 い志井」の大森聡義さん。
客との対話を大事に、こだわりの酒と肴を提供する。

せいろ 1,050円(税込)

つなぎの小麦を使わず、そば粉だけで打つ割そば。つゆには長野県松本市の久保醸造店の醤油を使用。おろしたての山葵を添える。



芝海老、ゆり根、三つ葉を組み合わせた「かき揚げ」。1,800円（税込）。揚げ油は太白胡麻油と太香胡麻油を独自の配合でブレンド。



店の中心にある7席のカウンターのほか、4名対応の個室も用意。



乾燥にしんを水や茶葉で戻し、丁寧に蒸し煮にした「にしん茄子」。1,800円（税込）。アラカルトの提供はランチタイムと20時以降。



「お客様と視線を合わせられるようにカウンターの高さを調整しているんです。うちはメニューがないので、アラカルトのお客様には最初にドリンクを伺って、それに合うメニューをお話ししながらご提案しています。料理の美味しさも大切ですが、お客様とのコミュニケーションをより大切にしていますね」

「酒と肴を楽しみたい、という時に「蕎麦屋」をチヨイスできるのは大人ならではだ。小料理をつまみにお気に入りの酒を自分のペースで味わう。神楽坂に店を構える「生蕎麦い志井」は、そんな豊かな時間を過ごせる店だ。店を切り盛りするのは店主の大森聡義さん。都内の蕎麦屋3軒で約20年にわたる経験を積み、2023年に独立した。

店の中心にあるカウンターの椅子に座れば、ほどよく大森さんと視線が合うことに気付く。「お客様と視線を合わせられるようにカウンターの高さを調整しているんです。うちはメニューがないので、アラカルトのお客様には最初にドリンクを伺って、それに合うメニューをお話ししながらご提案しています。料理の美味しさも大切ですが、お客様とのコミュニケーションをより大切にしていますね」



ボディが強く、食中酒としてコクのある料理を引き立てる「悦凱陣（よろこびがいじん）丸尾神方純米生」。半合900円（税込）。

料理に使う野菜は、信頼を寄せる京都の玉田農園からの直送だ。日本酒はフリーランスで活躍する酒番・多田正樹さんのアドバイスを受けてセレクト。純米酒を中心に提供している。「蕎麦屋はどうしてもお客様の回転数を求めてしまいがちですが、合理化ばかりを追求するのはやめようとオープン前から思っていました。お店ではゆっくり過ごしていただきたいので、コースは2時間から2時間半をみて、予約の間隔を詰めすぎないようにしています」

「自分ひとりで店をやっていると、どうしても知識のインプットやアウトプットが少なくなりがちです。イベントなどを通じていろいろなお店の方とコラボレーションしながら、新しいものを生み出していきたいです」

生蕎麦い志井の「8,500円のディナーコース」を抽選でプレゼント

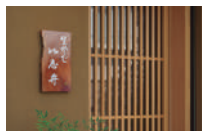
ご利用期限：2025年2月28日（金）迄

※除日あり、お飲み物は含まれません
下記URLまたはQRコードから応募ください。
応募締切：2024年9月29日（日）

<https://questant.jp/q/afgourmet2409>

1組

2名様



生蕎麦い志井

◎東京都新宿区神楽坂6-8 ☎03-6265-0617
◎11:30~15:00(L.O.14:00)、17:30~22:00(L.O.21:00)
◎月曜日・第3火曜日、不定休 ◎コース 6,500円、8,500円（税込） ◎「生蕎麦い志井」で検索



PROFILE 東京都出身。父親の仕事の関係から蕎麦に興味を持ち、都内の蕎麦店3軒で20年にわたり修行を積む。2023年12月に独立し「生蕎麦い志井」をオープン。店名は母親の旧姓から。



南極(イメージ) 提供/市川宏

極地旅行30年の実績と経験を誇る読売旅行がご案内

優れた機動力と耐水能力「ワールド・エクスプローラー」利用

地球最後の秘境へ…

2025年 南極への船旅

2025年1月30日(木)出発 14日間



ワールド・エクスプローラー(イメージ) (株)クルーズライズ提供



南極に上陸(イメージ) (株)クルーズライズ提供

地球の果て、南極大陸へ上陸!!

探検用小型ボートを利用して南極大陸沿岸部に上陸。ペンギンの営巣地や海岸線から臨む山々の姿、高台からの素晴らしい眺望などを楽しめます。



ボートからクジラを観察(イメージ) (株)クルーズライズ提供

十分な南極観光時間を確保!!

船には乗客定員分の探検用小型ボートを搭載していますので、南極滞在中、十分な船外活動時間を確保!南極を存分に楽しみたいだけけます。



ジェンツーペンギンの親子(イメージ) 提供/極地ガイド・林由希恵

様々な野生動物たちとの遭遇!!

南極は真夏となり、ペンギンは子育てで真っ最中。可愛いヒナたちに出会えるかも。水上でくつろぐアザラシや、雄大に泳ぐクジラも多く観察できます。

旅行企画・実施



2025年 南極への船旅 14日間

ツアーの詳細はこちら

旅行期間

2025年1月30日(木)~2月12日(水)

旅行代金(2名様一室・お一人様)

375万9千円~380万9千円

※インフィニティ・スイート~ベランダ・スイート
※燃油サーチャージ87,200円(2024年7月1日現在)、
国内海外空港税、船内チップ等が別途必要



お問い合わせ

よみうりオーシャンクルーズ
0120(439)615

事前説明会を
開催中
(無料、要予約)
詳しくはこちら



※当広告からのお申し込みは承っておりません。詳細は二次元コードから弊社ホームページをご確認いただいたうえでお申し込みください。

旅の原点・南極大陸にいざ上陸!

地球最後の秘境・南極。雪と氷が織りなす感動的な風景、壮大なスケールの自然が訪れる人々を魅了し続けます。1~2月上旬は真夏のベストシーズンとなり、平均気温±0°Cです。ペンギンやクジラ、アザラシなど様々な野生動物達との遭遇に期待が膨らみます。さらに、添乗員同行なので言葉の心配はございません。安心してご参加ください。浪漫と感動にあふれた「南極への船旅」を心ゆくまで堪能ください。



カニクイアザラシ(イメージ)

アデリーペンギン(イメージ) 画像2点提供/極地ガイド:林由希恵



能取湖

北海道網走市

オホーツク海の豊かな恵みを
悠然と湛える海水湖。
秋には湖面が真っ赤に染まり
息をのむような美しさを見せる。

能取湖サンゴ草群落地

- ①北海道網走市卯原内60-3
- ②0152-47-2301 (卯原内観光協会)
- ③10月中旬まで開園 ④無料
- ⑤JR網走駅よりバス「サンゴ草入口」下車、徒歩約5分



広大な湖が見渡す限りの赤に染まる

日本一のサンゴ草群落地で出会う秋の絶景



写真：kiki / PIXTA (ピクスタ)

北

洋漁業のメイン舞台のひとつ、オホーツク海。この豊かな海と繋がる、面積58万㎡の巨大な海水湖が「能取湖」だ。以前は湖口が季節によって開閉する汽水湖だったが、1973年の護岸工事で湖口が固定され、完全な海水の湖となった。ホタテやホッキなどの海産物の宝庫で、春から夏にかけてはアサリの潮干狩りの名所としても知られている。

湖畔には「サンゴ草」と呼ばれるアッケシソウの群落地があり、毎年9月になると紅葉したサンゴ草が辺り一面を真っ赤に染め上げ、青い湖水との見事なコントラストをなす。最も色づく9月中旬には「能取湖さんご草まつり」も開催され、新鮮な秋の味覚と絶景を堪能できる。厳しい冬を前にした束の間のひと時、自然が織りなす壮大なアートを楽しんでみてほしい。

1.アッケシソウは高さ15～30cmの一年草。サンゴ草群落地内には木製の遊歩道が設置されており、一面に広がるサンゴ草を間近で見ることが出来る。2.周囲に高い山がないため、穏やかな湖面が赤く染まる、壮大な夕景も臨める。



網走市の観光情報は、網走市観光公式サイトへ

<https://visit-abashiri.jp/>



ファッション性と専門性に惹かれて眼鏡業界へ転職

眼鏡をファッションとして楽しむ文化を、日本に根付かせた立役者と言っていいだろう。岡田哲哉さんのこの日の眼鏡は、アパレルブランド「JOID JOE」とコラボレーションしたベッ甲の眼鏡。自らデザインしたものだそう。そして洋服も同ブランドで揃え、一分の隙もない流石のいでたちである。

「子どもの頃をニューヨークで過ごし、帰国後はずっと青山。最新のファッションが空気のよう身近にあった、纏うことが日常の楽しみでした。大学卒業後は父親が堅い職業だったのもあり銀行に就職したのですが、性に合わなくて。それでファッションアイテムとしても面白いし、実用品として人の役に立てる点もいかなと思つて、眼鏡業界に転職しました。働きながら眼鏡の専門学校に通つて、アメリカの専門資格も取得して、まず技術を磨きました。今でも技術セミナーには定期的に通つていますが、ファッションとして眼鏡

グローブスペックス 岡田哲哉 代表取締役社長 世界の眼鏡の情報発信基地

世界一の眼鏡店と認められた店、グローブスペックスを率いる岡田哲哉さん。
眼鏡業界に新風を吹き込み続け、単なる視力矯正の道具にとどまらない
眼鏡の新たな価値を提案し続ける岡田さんに、眼鏡の面白さ、楽しさについて伺った。

Tetsuya
Okada

Profile

1959年生まれ。大学卒業後、都銀に就職するも早々に退職し眼鏡業界へ。1998年にグローブスペックスをオープン。イタリアで開催される世界最大級の眼鏡展で、2017年に代官山店、2018年に渋谷店が「Bestore Award」を受賞。世界一の眼鏡店となり、現在も世界中から客が訪れている。また、ファッションにも精通し、雑誌の取材なども数多くこなしている。

グローブスペックス渋谷店

◎東京都渋谷区神南1-7-5 1F・3F
◎03-5459-8377
◎<http://www.globespecks.co.jp/>



を楽しむ前に、快適に見えなくては いけませんからね。午後になると目が疲れる、暗くなると見え難くなるという相談をよく受けますが、そのほとんどは乱視や斜位などが正しく矯正されていないのが原因です。眼鏡のプロですから、そういう悩みの解消は大前提ですからね」

世界を舞台にした会社経験がグローブスペックス誕生に続く

「最初の会社でニューヨークに赴任したのですが、勤務していた店が移転することになり、元の店の賃貸契約が切れるまで店を自由にしたいと言われたんです。これはチャンスと思ひ、バーニーズ・ニューヨークやバードルフ・グッドマンなどに行つてディスプレイを研究して、スタッフのコーディネート提案などもして、眼鏡をファッションとして楽しむニューヨークに選ばれる店を目標に試行錯誤しました。この経験は大きかったです。理想の店舗運営を試せた訳ですから。結果は、売上げが元の店を超えるまでになりました。転職した次の会社では、眼鏡業界

の国際ネットワークをつくらうと世界中を奔走しました。眼鏡や眼鏡づくりは国によつて様々なので、それらを結び付けたら面白いだろうなと思つたんです。でもそれが会社の思惑と合わなくなり計画途中で頓挫。さすがに泣きました。でも、この時に関わつた各国のブランドや眼鏡店のオーナーが、日本で代理店をやつてほしい、一緒に店を出さないかと声を掛けてくれて、この人たちとながる仕事をしようと立ち上げたのが、グローブスペックスなんです」

グローブスペックスは「地球の眼鏡（＝世界中からの眼鏡）」という意味だ。その後、グローブスペックスは世界最大規模の国際眼鏡見本市（MIDO）で「Bestore Award」を2年連続受賞する。これは店舗デザインなどの独創性に加えて、優れた買い物体験が出来る店に与えられる、世界一の眼鏡店の称号だ。

「家族やカプトルで遊びに行くような、楽しい眼鏡店がいいですよ。これからも世界の素晴らしい眼鏡を揃えて、眼鏡の楽しさや新しい可能性を提案していきたいですね」

1. 2017年のMIDO「Bestore Award」授賞式の一場面。
2. グローブスペックス渋谷店の店内。世界中から集められたレアな商品も多数揃う。
3. 取材に伺ったスタッフ用にセレクトいただいたアイテム。岡田さんにコーディネート相談したい場合は予約がおすすめです。





眼鏡の面白さは、眼鏡そのものよりも、
その眼鏡をかけた人の印象がどう変わるか、
という点にあると思います。

お客様の眼鏡選びでは、「新しい自分の発見」
になる提案をするようにしています。眼鏡を見
て、「これを私が!？」と最初は戸惑う方も、か
けてみると必ず、「意外とイイね」と言って頂
けます。できるだけ多くの人にとっての最適解
を持っておきたいので、品揃えは流行を追いす
ぎないようにもしています。眼鏡でイメージ
チェンジをぜひ楽しんでください。



📖 書籍「旅する喫茶店」好評発売中
 「旅する喫茶店」は、旅の専門誌「月刊 旅行読売」で連載中。
 10月号「紅葉の秘湯」特集（特別価格880円）は
 全国の書店で販売しています。



東京
 レトロな街・青梅の隠れ家喫茶



ノスタルジックで居心地の良い店内。建物のすぐ横に青梅線の線路がある



人気の野菜カレーはサラダ付きで1,000円。+400円でコーヒーか紅茶がセットに



夏への扉

- ① 東京都青梅市住江町16
- ② 青梅線青梅駅から徒歩4分
- ③ 0428・24・4721
- ④ 10時～L.O.17時30分 / 月・火曜日

「夏への扉」は、R 青梅線の小さな跨線橋を渡った先に喫茶店「夏への扉」はある。店名を聞いて、本好きな人ならすぐにピンとくるだろう。アメリカのSF作家ハインラインの代表作の名前だ。創業は1989年。青梅市内の自然食レストランで働いていた山田勝一・ふみ子さんが開いた。「オープン前の片付けで戸を開けたら、『夏への扉』と書かれた看板が落ちていた」と笑う勝一さん。実はそれは、以前この古い建物で営業していたカフェの看板だった。SF小説好きの勝一さんは運命的なものを感じ、この店名を引き継ごうと決めたそうだ。

和洋折衷のレトロな建物は、昭和初期に建てられた元医院。木枠の窓から柔らかな日が差し込み、店の中はノスタルジックな空気に満たされている。天井でカラカラと回るシーリングファンの音が心地よい。料理は自然食にこだわる勝一さんが食材を厳選して作る。たっぷりのタマネギをコトコトと煮込んだ一番人気の野菜カレーは、モチモチ食感の玄米ご飯と合わせていただく。なじみの自家焙煎豆の店から仕入れ、丁寧にネルドリップしたコーヒーは、甘さ控えめのケーキと相性がいい。開け放たれた窓から気持ちの良い風が吹き抜けてゆく。窓下の線路をガタゴトと通り過ぎる電車を眺めながら、のんびりとした贅沢な時間を楽しんだ。



1.山田さん手作りの大きな黒猫の看板が目印



2.店内奥には、秘密基地のような個室スペースもある

夏への扉



都心エリアの高額不動産売買ニーズに 特化した専門組織“レアリア”

都心不動産は10年以上値上がりが続き、直近2～3年は特に変化が著しく、
私たちプロであっても、今後のマーケット予測が難しくなっています。

株価、円安、インフレ、金利上昇、建築費高騰、高齢化、税制改正…
多岐にわたる要因を常に分析しなければなりません。

私たちレアリアは、都心専門のプロフェッショナルを配置し、
取り扱いを都心エリアのみにあえて特化することで、
専門性×情報量×データ分析力をもって、お客様のあらゆるニーズにお応えします。

不動産のご購入、ご売却のご相談は是非レアリアまでお気軽にご連絡ください。

REALIA
NOMURA REAL ESTATE SOLUTIONS

業界トップクラスの平均成約価格

約3億6,850万円

※2023年4月～2024年2月、レアリア東京における平均成約価格

野村不動産ソリューションズ株式会社 レアリア東京

フリー 0120-952-433 営業時間 9:30～18:10
コール 定休日 毎週水曜日・日曜日

〒107-0052 東京都港区赤坂一丁目7番1号 赤坂榎坂ビル 6階

国土交通大臣免許(5)第6101号 (一社)不動産流通経営協会会員 (公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟



世界No.1*の炭酸水なら

 **sodastream**[®]

いつでも新鮮！作りたての美味しさ！

- 🔴 カンタン操作で自分好みの強さに
- 🔴 500ml約20円でリーズナブル
- 🔴 専用ボトルでゴミもゼロ
- 🔴 追い炭酸でいつでもシュワシュワ！



*グローバルデータ社調査報告：炭酸水消費量に関する国際的調査（2020年実施）

Enjoy a perfect
sparkling beverage
experience



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