

アフルエント

# AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2024 Feb.  
[TOKYO]

2

美も健康も叶える  
理想のカラダづくり

ヘリコプターで行くランチクーリング  
日本料理 柚木元

TOKYO GOURMET BATON  
—東京グルメバトン—  
Ukiyo

熱視線 —夢追い人—  
テラー&カッター 有田一成

スロージョギングで  
健康カアツプ

# IZIPIZI®

PARIS



ONLINE STORE IBe.



<https://ibe-online.jp>

株式会社アイデアポート 東京都品川区北品川 1-23-19 GOOD OFFICE 品川 8F Tel . 0120-901-049

Special 1 Enjoy! SLOW JOGGING

09 スロージョギングで健康力アップ



09

Special 2 ヘリコプターで行くランチクルージング

18 日本料理 柚木元



18

05 Present 読者プレゼント

26 Interview 熱視線 —夢追い人—  
有田一成 (テラー&カッター 代表取締役)

15 Local 日本を巡る  
山梨県身延町 / 身延山久遠寺

29 Things TSUWAMONO —大人の逸品—  
イシカワ / 洋服ブラシ #120

16 Special 3 美も健康も叶える  
理想のカラダづくり

30 Trip 旅する喫茶店  
愛知県名古屋市 / コンパル大須本店



26

22 Regular PREMIUM GALLERY

24 Gourmet TOKYO GOURMET BATON  
東京都渋谷区 / Ukiyo

2024年2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 Designer 松本健司  
Cover Photo nullplus / 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込価格です」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1月19日時点のものです。ご利用の際には事前に最新の情報をご確認ください。

本誌掲載記事の無断転載を固く禁じます。

株式会社affluentにおける個人情報の取り扱いについて

◎お預かりした個人情報は株式会社affluentが管理し、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は除きます。◎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答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)

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



公式Facebook  
@affluent.fb



公式Instagram  
@affluent insta



公式X(Twitter)  
@affluent\_x



# 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に、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 3月16日(土) 10~12時 水野 / 4月20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!」と思われないように、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

## 確定拠出年金の ファンドの選び方と 新NISA活用セミナー

日時 3月13日(水) 14~16時 泉 / 4月17日(水) 14~16時 水野

退職金制度に確定拠出年金が導入され、運用に取り組みなくてはならない方が急増中。どんなファンドをどう組み合わせればうまく運用できるのか? 制度が変わった「新NISA」はどんな仕組みでどう取り組めばいいのか? 誰もが知りたいと思う結果を出すノウハウは、誰も教えてはくれません。そんなお悩みを解決できる運用初心者向けマネーセミナー。

こんな方におススメ ● よくわからず確定拠出年金を行っている方 ● ファンド選びを迷っている方  
● 将来のお金を計画的に安定的に殖やしたい方 ● サポートを受けながら安定的に資産形成をしたい方

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 3月17日(日) 14~16時 伊藤 / 4月20日(土) 14~16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・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・事業承継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



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号グリーンハイツ行人坂405号室



1

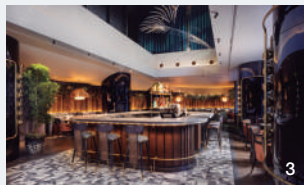
### メルキュール東京日比谷 「エグゼクティブスイート」 ペア宿泊券(1泊朝食付)

昨年12月に開業した「メルキュール東京日比谷」。多くの劇場や映画館などが並ぶ日比谷にちなみ、劇場の華やかな照明や緞帳、座席、映画のフィルムなどからインスピレーションを受けたモダンクラシックな空間が、非日常の高揚感を掻き立てる。自然光が入る地下1階のレストラン&バー「La Scène(ラ・セヌ)」では、国産の旬の食材や生産者にこだわり、伝統的な技法をベースにしたフランス料理を提供。人生のワンシーンを彩る、贅沢な滞在をぜひ愉しんでほしい。

宿泊券利用期限：2024年9月30日(月)迄 ※除外日あり  
① 03-3503-5051  
② 東京都千代田区内幸町1-5-2  
③ 新橋駅より徒歩3分、内幸町駅より徒歩5分  
④ <https://www.mercure-tokyo-hibiya.com/>



1組  
2名様



1.プリビレッジング・ツイン、スイートルーム宿泊者のみが利用できるエグゼクティブラウンジ。2.日比谷公園や国会議事堂を見渡せる、エグゼクティブスイート客室。3.フランス語で「シーン(場面)」の名を持つレストラン&バー「La Scène」。

2



1組  
2名様

# Present

AFFLUENT 2024 February

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。

### QUOカード10,000円分

「QUOカード」は、全国の約6万店で使用できるギフトカード(商品券)。今回は抽選で3名様に10,000円分をプレゼント。詳しい使い方や使用できる店舗一覧は、QUOカード公式サイトへ。

価格：10,000円  
④ <https://www.quocard.com/>

3名様



3

### レストラン西洋銀座 ディナーコース「Menu Croissance」ペア食事券

日本初のスモールラグジュアリーホテルとして1987年に開業した「ホテル西洋銀座」。2013年に惜しまれつつ閉鎖した名ホテルが、2023年9月、当時のカトラリーやプレート、さらにはスタッフが再集結し、時空を超えてレストランとして蘇った。ホテル時代から受け継ぐ最上級のおもてなしや、人気メニューを再現した料理が楽しめる。今回は旬の食材を使った月替わりコースのお食事券をプレゼント。

価格：お一人様17,600円(税込・サ別) 食事券利用期限：2024年6月30日(日)迄  
※写真はイメージです。  
① 03-6280-6570 ② 東京都中央区銀座6-8-3 銀座尾張町TOWER 9F  
③ ランチ11:30~15:00(最終入店13:30)  
ディナー17:30~22:00(最終入店19:30)  
④ 月曜日、第2火曜、年末年始 ⑤ <https://seyoginza.jp/>

### エコジー ロボット掃除機「RV-SG250B」

忙しい現代人の健康的なライフスタイルをサポートする家電ブランド「エコジー」のロボット掃除機は、収集したゴミを自動的にダストボックスへ送り込み、最大60日間保管可能。さらに水拭き機能も備えているほか、カーペットや畳などの床面に合わせた吸引力の自動調整、静音モードや衝突防止・落下防止センサー、自動充電、乗り越え機能などスマートな機能も充実。リモコンやアプリで操作も簡単。

価格：39,999円(税込)  
サイズ：D33×W33×H7cm(本体)、吸引力：自動ゴミ収集機能18000Pa、お掃除機能3500Pa  
エコジー  
⑤ support.jp@ecozy.com ⑥ <https://jp.ecozy.com/>



1名様

4



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3月3日(日)

# 進化を続けるドバイが 最注目な理由

中東屈指の近代都市として世界中の注目を集めているドバイ。観光地としてはもちろん、移住先としても高い人気を誇るドバイは今、不動産投資先としても最も注目すべき都市だと言えます。



株式会社GREENINE ドバイ不動産事業部  
執行役員 小野陽平

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誇られ、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。



まだまだ発展途上のドバイ。「ドバイ・都市マスタープラン2040」により、今後は中東のビジネスハブとしてなど、さらなる発展が期待されています。

今移住したい国の一番に名前が挙がるのがドバイです。世界有数の豊かさを誇るUAEにあって、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2021年に発表した「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もさらに加速。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、弊社所有のドバイ中心部の物件坪単価は、千代田区などの東京都心部の半値程度なのです。そして、投資先としての大きな特徴がもう一つ。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、これによって少ないインシヤ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）。さらに、売却益や賃貸収入にかかる税金が無いという点も、とても大きなメリットです。その他にも不動産購入価格によってはビザが発給される（条件あり）など、長年不動産売買に携わってきた私から見ても、現在のドバイの不動産はかなり魅力的な投資先と言えます。

## 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
- メリットばかりではなく、デメリットについてもしっかりアドバイスや説明をしてくれること





ドバイの象徴ともいえる人工島パーム・ジュメイラをはじめ、右肩上がりが増え続ける人口に合わせて、現在も魅力的なレジデンスなどが次々に建設されています。

## 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 \_\_\_\_\_  
平日／土日祝問わず 9:00～21:00  
お客様のご都合で調整いたします。(オンライン対応も可能です)

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・問い合わせ \_\_\_\_\_  
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(2)第8576号) <https://greenine.co.jp/>

## 講師 内藤 法胤

出身地長野県にて物理の予備校講師としてのキャリアをスタート。2013年度にフリーへ転身。東大、京大、医進系物理、ハイレベル系物理を主に担当。都心の大手予備校・塾の有料イベント（新宿150人収容）がネット申込み開始3分で満席となる人気に。それ以降、毎年“満席”講座を達成。その後、全ての科目で原理・原則が教えられる塾を作りたいと「厚胤塾」を立ち上げる。

1

### 全科目の成績を伸ばせる実力のある講師陣

大手予備校からヘッドハンティングした講師陣が、各学生に最適な授業を実施。テクニックや公式の暗記ではなく、公式の成り立ちや出題者側の意図を理解できる「原則・原理を知る力」を鍛えます。

2

### 進路指導に特化したアドバイザーが在籍

毎年400～500名もの模試データを研究しているアドバイザーが、個々の学習方針から志望校の決定、推薦対策まで様々な相談に対応。豊富な指導実績によるきめ細やかなフォローも、高い合格率に繋がっています。

3

### リアルタイムでの集団授業と膨大な演習時間確保

オンデマンドとは異なり、同じ志の塾生達と切磋琢磨できるリアルタイムの授業は、成績を劇的に伸ばすのに不可欠。また高3の秋以降は、本番を意識した演習講座やテストゼミで圧倒的な量の実践演習を積みます。

## 合格率・合格実績

※最難関大学を一部抜粋  
(2021～2023年の累計)

東京大学	合格率 55.1%	合格実績 15名
京都大学	合格率 83%	合格実績 5名
東京工業大学	合格率 100%	合格実績 4名
一橋大学	合格率 100%	合格実績 3名
最難関私大 早稲田・慶応	合格率 常時 90%	
その他多数		

### 無料体験のお申込み

実際の授業を体験していただける無料体験を実施中。  
ご希望に合わせて教科・単元を選べます。  
右記LINE QRコードよりお申込みください。



※人気講座は定員になり次第、締め切りとなりますので、できるだけお早めにお申込みください。

厚胤塾は、日本の最難関大学を目指す人のための塾です。

私たちの指導方針は、学校とも他の塾とも全く異なります。

今までの受験勉強が、やみくもにテクニックや公式の導出を覚えているだけで、

あとは問題にあてはめて解くゲームのようなものだとすれば

その学力がつかないルールそのものを壊したい。

私たちが大切にしているのは、根本的な理解・本質を追求する

「学問の型」をあなたの中につくることです。

# 受験勉強が根底からかえります

厚胤塾は本質的な問題の解き方を学び最難関大学・医学部の合格を目指すための塾です



授業の様子

# 厚胤塾

KOU SHIN JYUKU

TEL 0120-405-043  
URL <https://koushin-jyuku.co.jp/>

◎東京都新宿区新宿4-1-6 JR新宿ミライナタワー  
新宿教室  
◎JR各線「新宿駅」ミライナタワー改札直結、  
東京メトロ「新宿三丁目駅」E10出口より徒歩1分



Enjoy!

# SLOW JOGGING



## スロージョギングで 健康力アップ

“ゆっくりと走る”スロージョギングは辛さとは無縁。それでいてダイエットや筋力の向上、ストレス解消などの効果が期待できる。そんな良いことづくめのスロージョギングで、健康な身体と心を手に入れていただきたい。

Edit&Words\_POW-DER. Illustrations\_MASARU OTSUKA.



ENJOY! SLOW JOGGING

## すべての人が楽しく健康になる スロージョギング

老若男女を問わず、またスポーツ経験の有無に関係なく  
楽しく走れて、しかも長く継続することができる  
スロージョギング。その効果効能や楽しみ方について、  
日本スロージョギング協会の佐藤紀子さんに伺った。



私がアドバイザーします！

佐藤紀子さん

一般社団法人日本スロージョギング協会理事であり、2児の母でもある佐藤さん。「スロージョギングで生涯楽しく走り続けます」と宣言し、子育て中の忙しい時こそ、「ゆっくりと走る」スロージョギングで身体を鍛え、心をリフレッシュしている。



緑いっぱいの公園の中を走るスロージョガーたち。気持ちいい風景を眺め、仲間との会話を楽しむことがスロージョギングの醍醐味だ。

オフィスワークや海外出張など、多忙な毎日を送る現代ビジネスマンは慢性的に運動不足だ。「毎朝ランニングに励もう。なんなら仕事帰りにトレーニングジムに通うぞ」と決意しても、ハードさにめげて三日坊主に……。そんな自身の健康維持に悩む人にお薦めなのが、**歩く速さ**かそれよりも遅いスピードで走るスロージョギングだ。

「スロージョギングは隣の人と笑顔で会話できるくらいの速度で走るの  
で、ランニングが苦手な人でも大丈

夫。走る時間は1日30分が基本ですが、連続した30分ではなく1分×30回でもいいし、5分×6回でも構いません」とアドバイザーする佐藤さん。なるほど、それならどんなに忙しい人、かなりスポーツが苦手な人でも継続することができそうだ。しかし、そんな軽い運動で、健康効果は期待できるのだろうか？

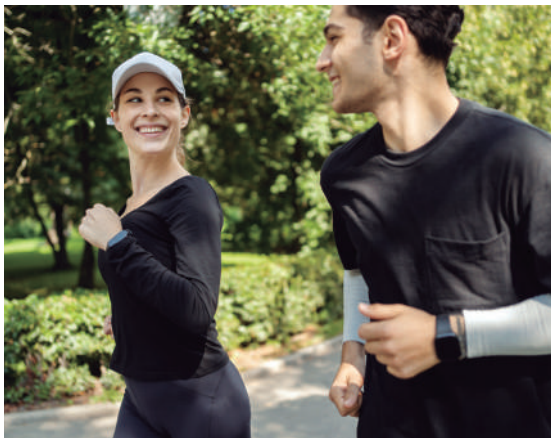
「スロージョギングはまぎれもない有酸素運動であり、エネルギー消費量はウォーキングの約2倍。小さなジャンプの連続なので、大腿四頭筋

## スロージョギングの特徴

1

### 〔 手軽にできる 〕

スロージョギングには特別な道具や装備は必要なく、場所や時間も選ばない。昼休みに屋上で走るビジネスマンや、ベビーカーに子供を乗せてゆっくりと走る人もいる。そんなゆっくりなペースでいつでも手軽に出来る点が特徴なのだ。



2

### 〔 キツくない 〕

従来のジョギングはすぐに疲れてしまい、三日坊主になりがち。スロージョギングは「疲れないスピード」が推奨だから、ちっとも辛くなく、毎日継続することができる。しかも、決められた時間を連続して走らなくてもよく、小分けにしてもOKだ。



3

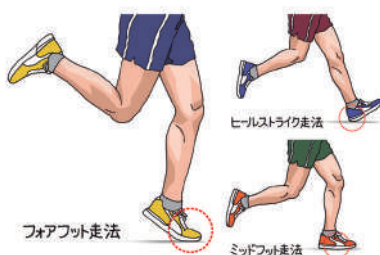
### 〔 健康効果が高い 〕

どんなにゆっくりでも大腿四頭筋や大臀筋、大腰筋といった大きな筋肉を効果的に動かしているスロージョギング。有酸素運動と筋トレの効果を兼ね備えているので、筋力アップやダイエットはもちろん、生活習慣病の予防や脳の活性化なども期待できる。

## ONE POINT ADVICE

### フォアフット走法が基本

スロージョギングはフォアフット走法が基本。その場での足踏みやジャンプをした時のように足の指の付け根で着地するフォアフット走法であれば、ヒールスライド走法やミッドフット走法に比べて衝撃が少なく、膝や腰への負担を軽減できる。踵を少し上げて前傾姿勢で走ると、重心の真下で自然とフォアフット着地になるため、体幹を鍛える効果も期待できる。



や大臀筋をはじめとした筋肉をスクワット運動のように鍛えることができます」と佐藤さんは明言する。そんなスロージョギングをこよなく愛する佐藤さんの仲間の中には、昼休みに会社の屋上でゆっくり走る「ビジネスマンや、家事の合間に数分間リビングやキッチンでスロージョギングや、その場フォアフット着地」に勤しむ主婦もいる。いつでも誰でも気軽に走れ、ケガやトラブルが少なく、それでいて健康効果が著しいスロージョギングで、身体と心を整えてはいかがだろうか。



ボトル付きウェストバッグで  
軽快にジョギングを楽しもう!

## SALOMON

CROSS SEASON BOTTLE RACE FLAG

スロージョギング中の財布やスマホなどの収納には、ロードランニングからアルペンスキーまで幅広くスポーツシーンをサポートするサロモンのファスナー付きのウェストバッグがお薦めだ。また断熱効果のある3Dボトル付きなので、水分補給にも抜かりはない。  
¥6,600 (税込)

◎サロモン コールセンター ☎03-6825-2134

走行性能とデザインが  
高い次元で融合したシューズ

## ASICS

GEL-CUMULUS 25

日本人の足を熟知した日本ブランドのシューズだけに、フィット感抜群の履き心地が心強い。PureGELとFF BLAST PLUSクッションングを採用したミッドソールのおかげで、ソフトで快適な走行感を体験できる。ゴッホの絵画とその筆跡からインスピレーションを得たデザインが鮮やかな一足だ。¥14,300 (税込)

◎アシックスジャパン カスタマーサポート部 ☎0120-068-806



ENJOY! SLOW JOGGING

# スロージョギングが楽しくなる 最新ギア&アイテム

特別な装備は必要なく、気軽にできるのがスロージョギングの魅力。とは言え、軽くてクッション性に優れたシューズをはじめとした機能的なギア&アイテムがあれば、より楽しく快適に走れるのは間違いない!

“山で生まれた”フットウェアだから  
クッション性&推進力は抜群!

## HOKA

CLIFTON 9

EVAミッドソールが快適なクッション性を、エンジニアードニットが優れた通気性を、Durabrasion Rubber™が耐久性を実現。楽しくかつ楽に走れるように万難を排した機能が凝縮したシューズが、ランニングライフを充実させる。グラデーションが美しい「ブラック/マルチ」カラーがお薦めだ。¥20,900 (税込)

◎デッカーズジャパン ☎0120-710-844

市民ランナーからトップアスリートまで  
幅広く支持されるベストセラー

## On

Cloudstratus 3

筋肉疲労を軽減するCloudTec®や力強い推進力を生み出すSpeedboard®、超ソフトな着地感を実現するHelion™スーパーフォーム製ミッドソールなど、スイス生まれのテクノロジーが快適な履き心地を約束する。また、サステナブルを意識した企業理念や取り組み、シックな色展開もランナーには好評だ。¥21,780 (税込)

◎オン・ジャパン ☎050-3196-4189



着地の足裏感覚を重視すれば  
運動効果は確実にアップ

## SIDAS

RUN 3D PROTECT JP  
RUN FEEL SOCKS

インソールは足運びを自然に真っ直ぐに促すオリジナルの形状と、前足部と踵のクッションパーツがジョギング時の身体への負担を軽減しつつ推進力を向上。シリコンバンド搭載でシューズと足を一体化するソックスは、優れた通気性と5万回の摩擦試験をクリアした耐久性も魅力。この2アイテムがランナーの足と走りをサポートする。インソール¥6,490 (税込)、ソックス¥2,860 (税込)

©シダスジャパン ©045-263-9559



05



パフォーマンスの向上と  
素早いリカバリー機能が魅力

## SKINS

SERIES-3  
TOPS LONG SLEEVE  
LONG TIGHTS

トップスは腕への動的段階着圧によって筋肉の振動を抑え、身体の正確なポジションへの意識を高める。タイツも同様に動的段階着圧によって、太ももやふくらはぎなどの動きをしっかりサポートする。また、どちらも高い通気性と透湿性を備えているのも嬉しい。コンプレッションウェアはジョギング時のマストアイテムだ。トップス¥16,500 (税込)、タイツ¥17,600 (税込)

©グリップインターナショナル  
©03-6408-8686



軽量かつロングバッテリーで  
ランナーを支えるGPSウォッチ

## GARMIN

Forerunner 965

ランニング用のフラッグシップモデルであるフォアランナー965には効果的なトレーニングや日頃の健康管理をするための機能が装備されているので、パフォーマンスアップに最適だ。また、フルカラーの地図が搭載されているから、どこでも安心して走ることができる。しかも、視認性＆操作性抜群のAMOLEDタッチディスプレイが走行時の気分を盛り上げる。¥84,800 (税込)

©ガーミン ジャパン ©0570-049530



LOX-Fit  
※新しいアスリート

3月1日オープン

# LOX-Fit

もう今のトレーニングには戻れない。  
低酸素トレーニング

たった  
**30分**で驚きの効果

LOX Fitではトップアスリートも取り入れる“低酸素空間でのトレーニング”を行うことで、従来よりも効率的な時短トレーニングが可能です。

詳細は公式サイトをご覧ください。  
<https://loxfit.jp/>



LOX Fit【虎ノ門店】 【奥沢店】 【高田馬場店】 【川崎店】



## 身延山久遠寺 山梨県身延町

日本仏教三大霊山の一つ、身延山。鎌倉時代からの歴史を持つ日蓮聖人が眠る聖域「久遠寺」で、穢れを捨て、身を清める。

### 身延山久遠寺

- ◎山梨県南巨摩郡身延町身延3567
- ◎0556-62-1011
- ◎JR身延駅より車で約15分
- ◎窓口受付5:30~16:55(4~9月5:00~)
- ※本堂での朝勤は参加無料・予約不要。



750年の歴史を誇る日蓮宗の総本山

凜とした空気が漂う稀代のパワースポット



Takashi Mizoguchi / PIXTA (ピクスタ)

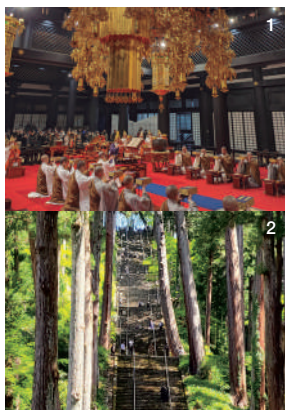
## 天

災や飢饉、疫病などが相次いだ鎌倉時代、法華経により人びと

を救おうとした日蓮聖人が開いた「身延山久遠寺」。晩年の9年間をこの地で修行や弟子たちの教育に没頭した日蓮聖人の遺骨が祀られ、今なお厚い信仰を集めている。パワースポットとしても知られるこの場所です。体験したいのが、誰でも参加できる「朝勤」だ。朝の澄んだ空気の中、戦後を代表する日本画家・加山又造画伯の傑作「墨龍」が描かれた天井など、豪華絢爛な本堂・内陣に多くの僧侶たちが集まり読経する荘厳なひとは、まさに圧巻の一言。

また、春は桜の名所としても知られ、日蓮聖人の神霊を祀る「祖師堂」の傍らにある樹齢400年以上のしだれ桜なども必見。例年見頃は3月中旬から。時代を超えた春景色が楽しめる。

- 1.朝勤が行われる本堂・内陣（※写真は新年祝禱会の様子）。10~3月は6:00、4~9月は5:30から朝勤が始まり、僧侶の声にあわせ、一般の人も読経できる。
- 2.境内へ続く、287段の菩提梯。「南無妙法蓮華経」と唱えながら登ると、41回目まで上りきり、「涅槃」とされる本堂に到着する。



身延町の観光情報は、身延町観光情報サイト「みのラブ」へ

<https://www.minolove.jp/>



# Body Maintenance

美も健康も叶える

## 理想のカラダづくり

運動によって引き締められた身体は、見た目が美しいだけでなく、  
病気やケガのリスクも下がり健康にも大きく寄与する。  
だからこそ、自分に合った方法で無理なく運動習慣を身につけたい。  
そこで今回は、マンツーマン指導のトレーニングジムや、  
自宅で簡単に鍛えられるトレーニングギアをご紹介します。ぜひ参考にしてほしい。



担当トレーナーが、お客様一人ひとりの目標に合わせて適切な内容のトレーニングを指導する

### INFORMATION



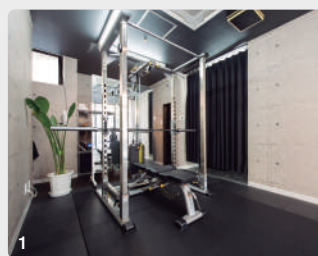
無理な勧誘は一切なく、無料カウンセリングで納得した上で入会できる

月8,800円～、まずは無料カウンセリングへ

BASISでは、入会前に不安や疑問を解消するため、無料カウンセリングを実施中。運動歴や食事等の生活習慣、目的などをヒアリングし、少ない回数で効率良く結果を出すプログラムを提案してくれる。右記QRコードより申込みを。

## 業界最安級の費用で通える 本格パーソナルジムで理想のカラダ作り

「パーソナルジムBASIS」は、本格的にトレーニングをしたい経験者から、まずはお試しでという初心者の方まで、一人ひとりの目標達成に向けたオーダープログラムが用意されたトレーニングジム。経験豊富なトレーナーとのマンツーマントレーニングと、徹底した食事管理のバランスを重視しているため、短期間でのダイエットは推奨しておらず、長期的なトレーニングとそれを習慣化することでリバウンドしにくいカラダづくりを行ってくれる。忙しい方でも気軽に通えるよう、ウェア、シューズなどのレンタルはもちろん、契約期間中はトレーニングごとのプロテインも無料で提供。都内では銀座店・渋谷店のほか、4店舗（秋葉原店・神田秋葉原店・御徒町店・上野店）を展開中。どの店舗でもリーズナブルに利用できるのが嬉しい。



1.完全個室でマンツーマントレーニング。



2.ウェアやシューズは無料レンタルOK

パーソナルジムBASIS 銀座店・渋谷店

©03-6822-6526 @銀座店 / 東京都中央区銀座3-11-19 エスティメゾン銀座402、渋谷店 / 東京都渋谷区松濤1-29-24 シティコート松濤203 @9:00～23:00 @不定休

パーソナルジムBASIS | 検索







会員は男性7割・女性3割で男性のトレーニングを得意としている

## 老化を諦めない、週1回1時間の トレーニングで健康投資を

3年以上に及んだコロナ禍で、気づけば運動不足による筋肉や体力の低下を引き起こしていたという方も多いのではないだろうか。慢性的な運動不足は老化を加速させる原因の一つと言われており、健康に年を取るためには、日々の運動は不可欠だ。完全個室でマンツーマン指導を行う完全オーダーメイドジム「STYLESHOWN」では、40～70代の方向けに腰痛や肩こり、生活習慣病（糖尿病・高血圧症・肥満症）の予防、ダイエットのほか、運動を習慣に落とし込めない方や運動キャリアに自信のない方でも無理なく続けられるメニューなどを提案。栄養指導も行っているの、しっかり食べながら結果を出せるのが魅力だ。無理なく健康な身体を手に入れたい方は、一度体験トレーニングを受けてみてはいかがでしょうか。



1.コース延長保証やキャンセル保証などもあり出張や病気の際も安心。2.ラウンジスペース

### INFORMATION



健康経営アドバイザーの資格を持つ代表トレーナー白澤沙羅氏

#### 新規会員募集中(予約制) まずは体験トレーニング

無料カウンセリング&  
体験トレーニング ¥5,500  
ドリンク・ウェア・タオルの  
貸し出し無料。  
カウンセリングは、オンライン  
でも対応可能。  
※お問合せはHPまたは右記  
QRコードより

### STYLESHOWN

©03-6874-3199 ④東京都港区赤坂7-6-9 赤坂ONビルディング401 ⑤赤坂駅より徒歩5分・赤坂見附駅より徒歩8分 ⑥平日10:00～22:00 / 土曜日、日・祝10:00～19:00 ⑦不定休

STYLESHOWN | Q



## お腹周りを効率的にトレーニング あなたを進化させる体幹ベルト

電気刺激が筋肉を収縮させ、無意識のうちに身体を鍛えられる「EMS」は、忙しい人や、運動が苦手な人におすすめのトレーニング法だ。そんなEMSの代表ブランド「SIXPAD」の「Powersuit Core Belt」は、腹筋・脇腹・背筋<sup>※1</sup>を同時に鍛え、より力強く、バランスのとれた「体幹」を作ってくれるアイテム。トレーニングとコンディショニングの2種類のモードを搭載し、有酸素運動や筋トレとの併用もできるほか、Bluetooth<sup>®</sup>で専用アプリと連携すればSIXPADのオンライントレーニング<sup>※2</sup>とも連動可能。お腹周りだけでなく後ろ姿も磨き上げることで、バランスの整ったボディへと導く。カラーは4色で、ウェアとのコーディネートも楽しい。

※1背筋のトレーニングは下部のみ ※2 SIXPAD HOME GYM入会が必要



伸縮性の高い生地と身体のラインを計算しつくした設計で、どんな体形にもフィット

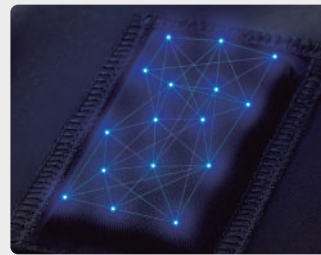
### INFORMATION



従来品では定期的な交換が必要だったジェルシートが不要。ゴミが出ず、環境にもやさしい。

#### 洗濯OK! お手入れ簡単 トレーニングギア

水をかけることで通電できる布製電極「Eledyne(エレダイン)」の開発により、専用の洗濯ネットに入れれば、自宅の洗濯機で洗うことが可能。お手入れも簡単に、いつでもキレイな状態で使用できる点が嬉しい。



電気刺激によって筋肉をトレーニングするテクノロジー「EMS」。※画像はイメージ

### SIXPAD STORE 大丸東京店

©03-5962-9797 ④東京都千代田区丸の内1-9-1 大丸東京7F ⑥10:00～20:00 ⑦年中無休

SIXPAD STORE | Q



# 南信州の豊かな自然と食文化が生み出す 唯一無二のジビエ料理を満喫

今、自然の恵みを楽しめる、地方レストランへの注目度が高まっている。

その土地その時期にしか出会えない食材を味わう体験はまさに最高の贅沢といえるだろう。

南信州にある「日本料理 柚木元」も注目の店の一つだ。

**ア** ルプスを望む自然豊かな南信州・飯田市。東京から車で約4時間ほどかかるこの地に、今、国内外の食通たちがこぞつて足を運ぶ店がある。「日本料理 柚木元」だ。

店主の萩原貴幸さんは数々の名料理人を生んだ「招福楼」で腕を磨いた後、父が開いた店「柚木元」を継いだ。遠方から足を運んでくれる人たちの想いに応えようと、父の代から信頼を寄せる生産者から朝どれの野菜や山菜、キノコ、天然の鮎などの川魚、ジビエなど、この地ならではの旬の食材にこだわり、信州の食文化を交えた料理を提供している。中でも「柚木元」を代表するジビエ料理は、海外からわざわざ足を運ぶ人がいるほどの絶品。特にくま鍋はシーズンの冬だけでなく、春には花山椒、秋にはキノコなど四季ごとに合わせる食材を変え、通年で楽しめるように趣向を凝らしている。その他、八寸やおやき、



柚木元のシグネチャーメニュー「四季のくま鍋」。木の实などを食す熊の脂は、意外にもさらっとしていて甘く極上の味。冬は72時間かけて炊いた熊の白湯スープに、甘みが増した長野県産の松本一本ねぎ、柚子と共にいただく。滋味深い味わいが魅力。



店主 萩原貴幸さん

1978年長野県飯田市生まれ。大学卒業後、滋賀の名料亭「招福楼」で修行を積み、実家の「日本料理 柚木元」に入店。2008年柚木元を正式に継承。2019年から5年連続で「The Tabelog Award」シルバーを受賞しているほか、2021年農林水産省「料理マスターズ」に選出、ジャパンタイムズ主催の「Destination Restaurants 2021」を受賞。

日本料理 柚木元

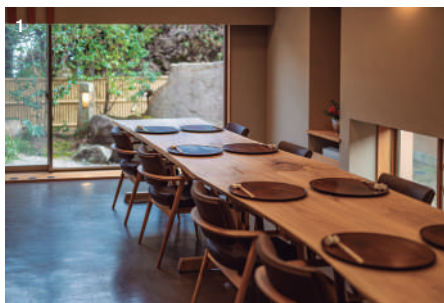
◎長野県飯田市東和町2-43

◎0265-23-5210

◎11:30~17:00~

◎<https://yukimoto-hanare.com/>

1.店の看板の傍らには、店名の由来でもある柚子の木が植えられている。2.落ち着いた庭園を臨む個室。柚木元では、料理、器、装飾、庭園、その全てで四季の流れや自然の美を表現する。「侘び寂び」と「モダン」が融合した空間で、非日常を味わえる。





1

デザートなど次々と供される料理はみな繊細で美しく、食材の旨味とともに身体に染みわたっていくものばかりだ。  
 極上の料理とお酒、落ち着いた個室、美しい庭園、陶器、細やかなおもてなし、その全てで最高の時間を約束してくれる「柚木元」。ここでしか出会えない体験は、遠くからでも訪れる価値と魅力に満ちている。



2

1.信州の食文化を日本の四季で表した「冬の八寸」。椿の花を模した信州サーモンや、筋分をイメージした大根と椎茸など、目でも楽しめる遊び心が心憎い。2.祖母から受け継いだレシピで作られる、長野県の郷土料理「おやぎ」。こちらも季節で具材が変わるが、この時期は旨味の強いイノシシ肉にリンゴを合わせた珍しい一品。

予約困難店「柚木元」が、AFFLUENTから優先予約可能  
**【東京発着】ヘリコプター利用で最速75分!**  
**「柚木元」日帰りランチクルージング**

ご料金:90万円～(税込) / 2名様

※東京から柚木元までの往復ヘリ、送迎車、ランチ代込みの料金です。1名様(80万円)からも対応可能。



1



2

1.5人乗りヘリコプター-AS350 2.アルプスのすぐ上を飛行する大迫力

ツアーポイント

- ・予約困難な「柚木元」の特別ランチプランをご用意
- ・ヘリ+送迎車で楽々最速移動。時間を有効活用できるので、取引先との会食にもおすすめ
- ・東京タワーや、富士山、南アルプスなどの絶景を間近で楽しめる
- ・最大4名まで搭乗可能。ヘリチャーター代を含むので、人数が増えるほど料金がお得

Tour Schedule

東京ヘリポート離陸 (10:45) = 飯田市ヘリポート着 (11:40) = 送迎車で移動 = 柚木元にてランチ (12:00) = 送迎車で移動 = 飯田市ヘリポート離陸 (14:30) = 東京ヘリポート着陸後解散 (15:25)

※天候により南アルプス越えができない場合、迂回路利用のためフライト時間は+20分となります

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 株式会社アリエア 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 (アリエア)」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。

# 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

目が見開かない

疲れやすい

## 港区 品川会場 定員200人

2月23日(金・祝) 13:00~15:30 (開場 12:30)

品川フロントビル  
[B1F 会議室]

東京都港区港南 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



## 港区 赤坂会場 定員144人

3月3日(日) 13:00~15:30 (開場 12:30)

赤坂インターシティ  
コンファレンス  
[301]

東京都港区赤坂 1-8-1  
赤坂インターシティAIR  
3F・4F

- 東京メトロ 溜池山王駅、国会議事堂前駅より地下通路にて14番出口方面(当ビル直結)



お申し込みは…

- 直接お電話いただくか、「AFかみ合わせ無料セミナー&トークショー(品川or赤坂)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、FAX・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、Eメールか電話にて「受付番号」をお伝えします。
- いただいた個人情報は第三者に提供・開示することはありません。次回開催のお知らせをお送りさせていただきます。次回開催のみ利用させていただきます。

TEL 0120-085-025

FAX 050-6865-6388

〒107-6243 東京都港区赤坂 9-7-1  
ミッドタウン・タワー 43F (株)affluent 内  
「かみ合わせ無料セミナー&トークショー」事務局

Eメール 品川……ago@affluent.co.jp  
赤坂……eago@affluent.co.jp

当日は筆記用具をご持参ください

受付時間は平日の9:30~18:00

品川 ネット予約



赤坂 ネット予約



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・お孫さん連れてのご参加もOKです。



鶏肉の照り焼き



糖質  
12.5g

累計販売7000万食!

初回特別価格でご提供

焼き餃子



糖質  
15.8g

# 一流シェフが調理・開発 健康的な食生活を 自宅で手軽に

さっぱりおろしぼん酢カツ



糖質  
24.6g

フライドフィッシュ



糖質  
13.2g

安全な食材を使用して作られるメニューは、  
自社のシェフと管理栄養士が調理し開発。  
全てのメニューが  
糖質30g・塩分2.5g以下で、  
美味しいのに簡単に健康管理ができます。

※メニューは一例です

SERVICE ①

プランの中から  
お好みの頻度・食数で

お好きな配送間隔、食数を選んで定期購入。購入の一時停止・ご解約はサイト上からいつでも可能。お客さまのご都合にあわせた糖質に配慮した食生活が叶います。

※一時停止・ご解約は地域に応じ4日～5日間の期間制限があります。詳細は右記URLでご確認ください。 <https://affluent.nosh.jp/tradelaw>

SERVICE ②

全て糖質30g・  
塩分2.5g以下のお食事

糖質30g・塩分2.5g以下で健康に配慮したすべてのお弁当を、自社工場で製造後、すぐに冷凍をしています。食べる時に解凍するだけで、新鮮なまま美味しくお召し上がりいただけます。

SERVICE ③

毎週お好きな  
メニューを選べる

60品以上の中から、お好きなメニューをお選びいただけます。糖質に配慮したメニューを毎週選べる、いま話題の宅配食サービス・nosh(ナッシュ)! 新メニューも定期的に追加しているので、飽きずに長く続けられます。

nosh ナッシュ



<https://affluent.nosh.jp/>  
tel: 050-3101-6850 [10:00~19:00(年末年始を除く)]

初回限定  
特別割引実施中!

全プラン3,000円OFF

糖質に配慮した  
食事で健康的に

※上記特別割引は2024年2月末日まで

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。澤口俊之氏とともに、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、膝痛、疲れやすい、顔の歪み、憂鬱、老眼、耳鳴りなども「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。まずはぜひ相談を。

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2月29日(木)

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



ココロもカラダも健康に  
和太鼓レッスンで音楽×運動×脳トレ



体験&説明会受付中!

体験会:2/28・3/6・27(水)  
体験料:2,000円/1回  
※詳細はお問合せにてご案内  
月3回60分、月謝:10,450円  
水曜日13:30~14:30/14:45~15:45  
講師:西田 洸(下写真)

全身を使って演奏する和太鼓は、大迫力のリズム演奏を楽しむだけでなく、カラダづくりにもおすすめの趣味だ。MUSIC JOY神田では、思いきり体を動かして楽しく演奏できる新たな和太鼓クラスを開講。新開講なので、初めての人も気軽に参加できる。まずは体験会へ参加してみてください。

宮地楽器 MUSIC JOY 神田

◎03-3255-2757 ◎東京都千代田区神田淡路町1-7 神田宮地ビル1F  
◎淡路町駅・小川町駅より2分  
◎祝日





厄年	前厄	本厄	後厄	
男の厄年	24歳 平成13年生	25歳 平成12年生	26歳 平成11年生	
	41歳 昭和59年生	42歳 昭和58年生	43歳 昭和57年生	
	60歳 昭和40年生	61歳 昭和39年生	62歳 昭和38年生	
	18歳 平成19年生	19歳 平成18年生	20歳 平成17年生	
	32歳 平成5年生	33歳 平成4年生	34歳 平成3年生	
女の厄年	36歳 昭和64年生・平成元年	37歳 昭和63年生	38歳 昭和62年生	
	60歳 昭和40年生	61歳 昭和39年生	62歳 昭和38年生	
	八方塞がり 三碧木星	病門 九紫火星	鬼門 六白金星	
	昭和9年生	昭和3年生	昭和6年生	
	昭和18年生	昭和12年生	昭和15年生	
昭和27年生	昭和21年生	昭和24年生		
昭和36年生	昭和30年生	昭和33年生		
昭和45年生	昭和39年生	昭和42年生		
昭和54年生	昭和48年生	昭和51年生		
昭和63年生	平成3年生	平成6年生		
平成9年生	平成12年生	平成15年生		
平成18年生	平成21年生	平成24年生		
平成27年生	平成30年生	令和3年生		

(上) 昇殿参拝時間：9時～17時。元旦～3日、土日祝は予約不要。平日は要予約。  
 (下) 5種類ある絵馬のどれで厄落としをするかは、上表を参照。

## 厄除け・八方除・商売繁盛・病門除・安産 縁結び・合格「大崎鎮守 居木神社」

江戸時代から厄除け・八方除・商売繁盛・病門除・学業の神様と崇められている由緒ある居木神社。なかでも有名なのが5種類ある「厄落とし絵馬」。全国の寺社でもここにしかない貴重なもので、この絵馬を求めて多くの参拝者が訪れる。最近では、縁結び、子授け、

安産祈願、病気平癒祈願の神社としても人気が高まっている。白黒紫三種類のオリジナル御朱印帳、集めると半年毎に記念品を頂ける月毎限定の御朱印や飛び出す御朱印も人気だ。一年の始まりに「新年祈願祭」で厄除け・開運招福祈願。新年の無事平穏を祈願しよう。

### INFORMATION

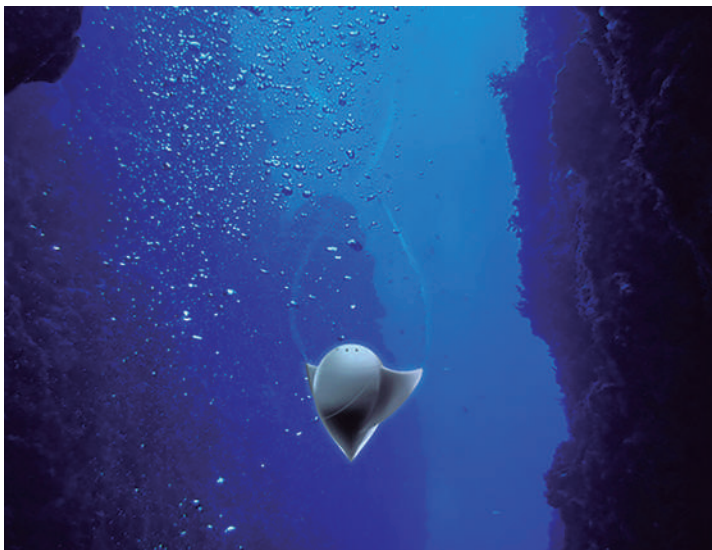


全国でも珍しい厄落とし絵馬  
 居木神社でしか手に入らない貴重な絵馬で、三大凶とされる「八方塞がり・鬼門・病門」。「厄・八・鬼・病・災」の文字をくりぬいて一年の平穏を祈る「厄落とし絵馬」(各初穂料500円)。  
 ◎初穂料  
 個人祈願は5,000円～。  
 会社団体祈願：20,000円・30,000円、50,000円以上  
 事前予約も受付、詳細はウェブ参照。

居木神社(いるぎじんじや)

☎03-3491-7490 ②東京都品川区大崎3-8-20  
 ③JR線大崎駅北改札西口より徒歩3分 ④9:00～17:00

居木神社



深海で安らかに眠り、やがて生命の源となり還る「深海葬」(税込109万7,800円～)



振り返ると富士山がそびえる駿河湾。今春には故人のアバターと交流できる新サービスも開始予定

## 埋葬の新たな選択肢「深海葬」 クリオネ型天然素材の骨壺で静かに深海へ

富士山の眼下に広がる日本一水深が深い駿河湾。その海底約2000mに遺骨を沈める新しい埋葬サービスが「深海葬」だ。天然素材が原材料のクリオネ型骨壺「クリオール」は、静かに回転しながらゆっくりと深海に沈み、環境負荷なく、時間をかけて遺骨を海へと還してくれる。埋葬前にはクルーザー上でセレモニーを行い、埋葬した場所や深さがわかる「深海埋葬証明書」を発行。さらに、PCやスマートフォンから埋葬場所を確認でき、故人の写真が表示されるデジタル墓標によっていつでも好きな時にお墓参りができる。土地問題がなく、永遠の静謐が約束される深海葬は、墓じまいやペットと安らかに眠りたい方にもおすすめです。

### INFORMATION



下見クルージング開催  
 実際の埋葬場所を見学できる無料の下見クルージングツアーを開催(※天候により中止の場合あり)。ツアー日程などの詳細や参加のご希望は、右下のQRコードよりお申込みを。

モンディアル株式会社

☎0120-928-935 (24時間受付) ②東京都渋谷区渋谷3-5-16  
 ④9:00～18:00

深海葬



並木康伸さん

一皿ごとにほんのりと香るスパイスの使い方が個性的なトシ君の料理と、絶妙なお酒のペアリングが最高のレストランです。



新井俊宣さん

美食のバトンを受け継いで



TOKYO  
Gourmet Baton  
東京グルメバトン

88

# スパイスが素材を引き立てる 新進気鋭のシェフが織りなす炭火料理

## Ukiyo

うきよ / 代々木上原

白金台の「kermistokyo」の並木康伸さんからバトンを受け継いだのは代々木上原のフュージョンレストラン「Ukiyo」の新井俊宣さん。世界を渡り歩いて磨いた技術を、日本の食材を使った炭火料理に込める。



### 熟成牛

炭火でローストした岩手県産の熟成黒毛和牛に、群馬県産の菊芋のローストを添えたメイン。ソースはアメリカ南部で親しまれている「レッドアイグレイベーソース」をイメージし、コーヒーをベースに仕上げた。





2



1



3

1.カウンター5席、4人掛けテーブル3卓の店内は、ワインを熟成させる天然の貯蔵庫「ワインカーブ」をイメージしている。2.店のシンボルとなっているアーチ型の天井。内装は、ミシュランガイド東京2024で1つ星を獲得した目黒の「Kabi」を手掛けた長田篤さんが担当した。3.後味にしっかりとブドウの果実感を感じられる「MOREY-SAINT-DENIS 2018」。コクのある味わいで、スモーキーな熟成肉と相性抜群。ボトル2万5,000円（税込・サ別）。

**重** 厚な鉄扉の向こうに広がる空間。独特の雰囲気を感じさせる。2023年6月に代々木上原にオープンした小規模複合施設「CABO」の一角を成す「Ukiyo」だ。

スパイスと炭火、日本食材をコンセプトとする同店でシェフを務めるのが新井俊宣さんだ。若く29歳ながら、生まれ故郷のカナダからイギリス、日本を渡り歩き、さまざまな調理方法に身に付けてきた。

「炭火料理はロンドンの炭火タイ料理店『KILN（キルン）』で基礎から学び、同じくロンドンのミシュラン2つ星のモダンアフリカン『ikoyi（イコイ）』でスパイスの種類や用法を学びました。じっくり火入れをすることで、食材の味をしっかりと出せるのが炭火を使って調理する利点です。スパイスは素材の味を隠すために用いられることが多いのですが、僕は逆に、素材の味を引き立てるために使っています」

そんな新井さんを招聘したオーナーソムリエの竹内直人さんは「現在はカジユアルビスト口も増えています。自分がやるなら正統派のレストランと決めていました。そこで、無名で

もう一番勢いのあるシェフを採用したいと考えた時に、トシクンしかいないと思っただけです。グローバルな経験に加え、カナダ出身で日本人とは異なる味覚のセンスや着想も面白い。日本では見かけない珍しいスパイスを使い分ける技術も素晴らしいです」と新井さんを評する。

全10品ほどの季節のコースでは、全ての料理にスパイスが用いられており、新井さんの世界観を堪能できる。加えて、竹内さんがセレクトしたワインを中心にしたアルコールペアリングコース、ノンアルコールペアリングコースも用意されており、こちらも人気だ。

「オープンから半年間で重ねた試行錯誤を下地に、2024年はさらに料理を進化させたい」という新井さん。秘密めいた空間で日常をしばし忘れ、浮世の美食に身を委ねたい。



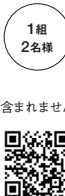
### Ukiyoの「Seasonal Dinner Menu」コースを抽選でプレゼント

ご利用期限2024年7月31日(水)迄

※除外日あり、お飲み物代及びサービス料10%は含まれません  
ご希望の方は下記URLまたはQRコードからご応募ください。

応募締切2024年3月3日(日)迄

<https://questant.jp/q/afgourmet2402>



1組  
2名様

炭火で炙った富山産の鰻と蒸した蕪を、メープルとシェリー酒を合わせたドレッシングでさっぱりと仕立てた「鰻」。ポルチーニオイルが香りのアクセントに。



### Ukiyo

◎ 東京都渋谷区上原1-32-3 CABO uehara 1F

◎ 03-6407-0170

◎ ランチ(木～日曜日) 12:00または12:30～、ディナー19:00または20:00～、パーティタイム22:00～24:00

◎ 火曜日を中心に不定休 ◎ ランチコース4,180円(税込・サ別)、ディナーコース1万6,500円(税込・サ別) ほか

◎ [https://www.instagram.com/ukiyo\\_tky/](https://www.instagram.com/ukiyo_tky/)



**PROFILE** カナダ出身。地元でクラシックフレンチを学んだ後、ロンドンの炭火タイ料理「KILN」で副料理長として活躍。来日後は目黒のインバーティブレストラン「Kabi」でシェフを務め、その際に竹内さんと出会う。再度渡英しミシュラン2つ星のモダンアフリカン「ikoyi」で経験を積み、2023年6月「Ukiyo」のシェフに就任。

伝統とモードを共存させた  
美しい佇まいのスーツ

トレードマークの金髪に紺のスリーピース、襟腰の高い大きなドットのシャツにタイトアップというスタイルで登場した有田一成さん。「このスーツは10年くらい前に自分で縫ったものです。体系的にギリですかね(笑)。スーツはシャツを替えるだけで雰囲気も気分も変わるの  
で、着こなしの提案も兼ねて」

店名の「テラー」は縫製職人「カッター」は採寸などを行うデザイナーのこと。有田さんはその両方を一人で行うビスポークカッターだ。その原点は、文化服装学院在学中に知った、英国の名門テラー「ギブス&ホークス」だという。「デザイナーになる勉強のつもりでギブスに入らせてもらったのですが、スタッフや販売員の着こなしが目茶苦茶格好良くて。ギブスのスーツは決して遊び心のあるデザインではないのですが、バランスが良くて佇まいが最高に格好良かった。その格好良さを日本にも広めたいと

## テラー&カッター 有田一成

# 「男はスーツで磨かれます」

六本木通りに面したガラス張りの店舗を覗くと、ヘッドホンで音楽を聴きながら無心でスーツを縫う有田一成さんを見ることが出来る。英国王室御用達の名門「ギブス&ホークス」仕込みの技術で「格好良いスーツ」を追求する、その思いを聞く。

## Kazunari Arita

クールビズに始まり、コロナ禍以降ビジネススタイルのカジュアル化

絶対のお洒落アイテム  
スーツは格好良い男をつくる

心をお客様は意外と喜んでくださるんですよ。そういう自由さがビスポークの面白いところかなと思います」

「自分が仕立てるスーツは、『突っついて』とよく言われますが、カッティング自体は1900年代に英国で行ったクラシックなものです。そこにモードの要素も意識しつつお客様が一番バランス良くキレイに見える佇まいを探して提案します。その日の気分で縫い方をアレンジしたりすることもあるのですが、そんな遊び心をお客様は意外と喜んでくださるんですよ。そういう自由さがビスポークの面白いところかなと思います」

「自分が仕立てるスーツは、『突っついて』とよく言われますが、カッティング自体は1900年代に英国で行ったクラシックなものです。そこにモードの要素も意識しつつお客様が一番バランス良くキレイに見える佇まいを探して提案します。その日の気分で縫い方をアレンジしたりすることもあるのですが、そんな遊び心をお客様は意外と喜んでくださるんですよ。そういう自由さがビスポークの面白いところかなと思います」

思ったのが始まりですね」  
フレアした袖口、存在感たっぷり  
のピークドラベル、フロントはタキシードのように拝み鉤にラウンドしたカッターウェイ。テラー&カッターのハウススタイルはいわゆる日本の定番的なスタイルとは一線を画すが、有田さんのセンスが凝縮されたそのデザインに惚れ込み、20年通い続けるファンも多い。

「自分が仕立てるスーツは、『突っついて』とよく言われますが、カッティング自体は1900年代に英国で行ったクラシックなものです。そこにモードの要素も意識しつつお客様が一番バランス良くキレイに見える佇まいを探して提案します。その日の気分で縫い方をアレンジしたりすることもあるのですが、そんな遊び心をお客様は意外と喜んでくださるんですよ。そういう自由さがビスポークの面白いところかなと思います」

### Profile

1971年生まれ、文化服装学院メンズ科一期生。卒業後1991年に渡英し、サヴィル・ロウを代表するテラー「ギブス&ホークス」で修業。帰国後はギブス&ホークス新宿店、銀座CHIBANKANで研鑽を積み、2005年に自らの店舗「テラー&カッター」をスタート。伝統とモードが共生したハウススタイルは、多くのスーツ愛好家から熱い支持を得ている。また、20年以上母校の教壇に立っている。

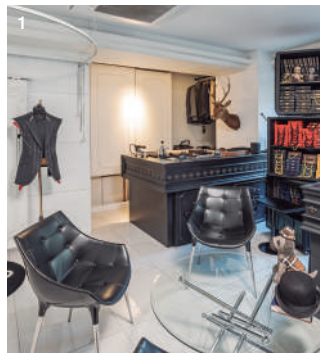
### テラー&カッター

◎東京都港区南青山6-7-13-101  
◎03-3499-7725 ◎12:00~19:00  
◎火曜日 ◎<https://tailorandcutter.jp/>

さらさらに加速している。この現状を有田さんはどう捉えているのか。「ビジネス的には残念です。でも、そんな状況だからこそ、スーツの格好良さが際立ってきていると感じています。結婚式とかちよつといいレストランでの食事とか、スーツって男性には絶対必要じゃないですか。そういうビシッと決めたい時にスーツを着ると、どうしたらもつと格好良く着こなせるかとか、立ち居振る舞いや仕事まで考え始めるんですよ。仕事着ではない、ファッションとしてのスーツへの意識が逆に高まっているなど。眼鏡やハットとかと一緒に、スーツも着こなしてこそ格好良くなる部分があるので、そういう楽しみ方を提案していきたいですね」

昨年春に、同社初のスタッフを採用したという有田さん。「母校を卒業したばかりの後輩です。若い人のセンスには吸収すべきものが沢山あるので、自身のアップグレードになればと思っています」  
男が格好良くなるためのスーツ。有田さんの提案は今後も良きお手本として進化を続けていきそうだ。

1.有田さんの作業場でもある店内。2.手縫いで仕上げたフルオーダーの3ピーススーツ (605,000円～、2ピースは495,000円～)。3.雰囲気たっぷりのジャケット。他にもシャツやコート、パターンオーダーにも対応してくれる。※価格は税込み



格好良い男になりたいなら  
断然スーツを着るのが近道だと思います。  
ジャケット一枚でも気分が変わるので  
普段着としても楽しんでほしいですね。



スーツスタイルってちょっと気持ちとか背筋がスッと伸びるんですね。だから色々なシーンでスーツを着ていると、自然と男としての品格とか格好良さが磨かれる。「ブランド品を持つならブランド品の似合う人になれ」と同じで、「スーツを着るなら、スーツが似合う人になれ」。それがスーツスタイルの楽しみ方だと思います。

室町時代開山 浄土宗瑞華院運営

天然石と伝統技術が織りなす「至高の納骨堂」



承継者不問

安心の永代供養

NEWS テレビメディアにも取材いただきました

詳細はHPで  
ご覧ください

テレビ朝日ANNニュース  
「800万円の納骨堂」



多様化する供養・エンディングについてのご相談を承ります

### 海洋散骨・宇宙葬

### 身元保証・任意後見・ 死後事務委任

### 墓じまい・寿陵墓

- 自然や海が好きな方、  
一部散骨をお考えの方
- 時代に合った新しい  
散骨スタイルに興味がある

時代に合った新しい散骨方法。海洋散骨や宇宙葬で、ご遺族の方が心から笑顔になれる時間をお創りいたします。ご遺族の方からのご相談だけでなく、将来ご自身の散骨をご希望される方のご相談も受付けております。新たなスタイルのエンディングをご希望の方、ぜひご相談ください。

- 将来がもし判断能力が  
不十分になったら心配
- 亡くなった後の事務手続き、  
遺産整理について相談したい

任意後見制度はご本人に判断能力があるうちに、支援をしてくれる人に将来のご希望等を伝え、支援の内容を決定し、あらかじめご本人と支援者の契約を行う制度です。また、死後の事務手続きと遺産の整理、亡くなった後の手続きについてもきちんと準備しておくことで安心です。

- お墓の場所が遠方であり  
お参りに行けていない
- 生前に自分のお墓を  
決めておきたい

生前にお墓を購入することは「寿陵墓」といわれ、長寿・子孫繁栄・家内円満を授かる縁起の良い事とされています。墓じまいとは墓石を撤去し更地にしてお戻りする事です。年々増えておりその数は2022年度では全国で15万件超となり過去最多となっています。了聞でも全国の改葬を、行政手続きからフルサポートしております。

どんなご相談でも、お気軽にお電話ください。

☎ 0120-1492-08

電話受付時間  
9:00~18:00(年中無休)

ホームページ

りょうもん と検索

スマホはこちら



# TSUWA MONO

大人の逸品

Photographs\_HIDE NOGATA.



イシカワ  
洋服ブラシ #120  
¥132,000(税込)

## 服のベストコンディションを保てる一生モノの洋服ブラシ

スーツやセーターなどのホコリや花粉を除去し、生地繊維の流れを整えて服を長持ちさせられる洋服ブラシ。お気に入りの服のお手入れに1本は持っているという方も多いだろう。今回紹介するのは、一度使ったら手放せない機能性の高さとスタイリストなどのプロからも信頼が厚い「イシカワ」の高級洋服ブラシだ。

イシカワは、神奈川県横浜市に工房を構えるブラシ職人・石川和男氏が理想の洋服ブラシを追求するために創業したブラシメーカーだ。一般に流通している洋服ブラシの毛は硬く、「繊細な素材の高級スーツに適したブラシがない」と研究を開始した石川氏は、約20年ほど前、高級毛筆にも使われる馬の尾の根元に生える希少な「尾脇毛(おわきげ)」と出会い、試行錯誤の末、究極ともいえるべき洋服ブラシを完成させた。

一般的な洋服ブラシが1本数時間で完成するのに対して、一生使えるようにと、あらゆる工程を妥協せず、3~4日をかけて作り上げている。通常の洋服ブラシは毛

を機械でカットするため先端の切り口が円筒形なのに対し、「イシカワ」の洋服ブラシは1本1本精妙な手作業で均等に揃えるため円錐形をしている。それゆえ、繊維の奥の奥まで毛が入り、生地のホコリを外に掻き出しやすく、ニットの毛玉もキレイにほぐしてくれる。特に今回紹介する#120のモデルは、用途に合わせて数種類用意されるブラシの中でも特に毛が柔らかく滑らかで、ウールやカシミヤの他、繊細なシルクにも使える特に人気の逸品。繊細な生地を力一杯ブラッシングしても傷まないどころか、生地本来の風合いを蘇らせ、ツヤと光沢を深めてくれるので、常にベストコンディションを保つことができる。きっと初めて使う人はその仕上がりに驚き、この洋服ブラシ以外使えなくなるはずだ。

上質な洋服はクリーニングに出す度に風合いが劣化していくため、実はブラッシングによるお手入れが最適。この洋服ブラシは、お気に入りの服を長く大切に楽しみたい、そんな大人のこだわりに応えてくれる逸品なのだ。

旅行読売 × AFFLUENT



📖 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。  
3月号「日本刀に導かれ」特集（特別価格900円）は  
全国の書店で販売しています。



愛知

サンドイッチが美味な名古屋の老舗

コンパル大須本店



系列店の中で昭和の時代の雰囲気をもっともよく残すという大須本店の店内



ネルドリップでいれるホットコーヒー480円とエビフライサンド1,100円。モーニングセットは+150円でハムエッグトーストが付く



コンパル 大須本店

- ① 愛知県名古屋市中区大須3-20-19
- ② 地下鉄鶴舞線・名城線上前津駅から徒歩5分
- ③ 052-241-3883
- ④ 8時～L.O.18時45分／元日休

**個** 性豊かな喫茶店がひしめく名古屋で、戦後すぐの1947年創業という歴史を持つコンパルは、正統派の趣がある。市内8店舗のうち、最初にオープンした大須本店は、昭和の雰囲気が残ると聞いて訪れた。店は戦前から当地を代表する繁華街だった大須観音に続くアーケード街の万松寺前（ばんしょうじまへ）にある。始業直後の店内には、すでにコーヒ一片手に新聞を広げる客の姿。アンティーク調のランプの下、板張りの壁の油絵や、ビロード生地を張り替えて使ってきたソファが並ぶ、ほぼ48年に移転してきた当時のままという空間が広がる。

「お客さまと距離が近いのがコンパルの良さです」。そう語る店長の播磨良明（ひろしあき）さんは学生時代にアルバイトで入り、そのまま就職。別の店舗で経験を積んだ後に大須本店に戻り、常連さんとの再会を喜んだという。市外に店を出さないのは「各店の食材を作るセントラルキッチンでの配送範囲から外れるから」という言葉からも地元ファーストの方針がわかる。

人気メニューは60年から出している種類豊富なサンドイッチ。中でも後発のエビフライサンドは、焼き目を付けた香ばしい食パンに歯応えの良いエビフライと千切りキャベツ、卵焼き、自家製ソースを挟み、一口食べれば、評判の理由が名古屋らしさだけではないとわかる。定番のカツやチキン、ミックスも食べてみたくなった。名古屋出張時のリピート確定だ。



1. 緑色のタイル壁に掛かる印象的な絵画 2. 店名は、創業者が戦時中、中国に渡った際に見た繁盛店「金春」にあやかった





## ZWILLING ENFINIGY®

ツヴィリング エンフィニジー

驚くほど滑らかで口当たりのよい仕上がり

刃物メーカーならではの“切れ味”にこだわった特殊形状のブレードで  
どんな食材も細かく粉碎。滑らかさが違います。

普段は捨ててしまう野菜や果物の皮や芯、種だって丸ごといただきます。  
栄養素もしっかり取りながら、食材本来の美味しさをお楽しみください

### ENFINIGY:

From Energy (エネルギー) & Infinity (無限)

*Matteo Thun*

Designed by Matteo Thun &  
Antonio Rodriguez



### エンフィニジー パワーブレンダー プロ

6つの自動プログラムで、様々なメニューを  
ボタン一つで簡単調理。  
加熱調理ができるスープモードでは温かな  
スープが出来上がります。

世界No.1\*の炭酸水なら

 **sodastream**<sup>®</sup>

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](http://www.sodastream.jp)