

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2025 Feb.
[TOKYO]

2

男の料理道具

道具をそろえ、
厨房に立とう

人生を最大限楽しむ
理想のセカンドライフ

〈祝100回〉

TOKYO
GOURMET BATON

—東京グルメバトン—
車力門 おの澤

熱視線

—夢追い人—
内藤法胤 / 株式会社厚胤塾

TSUWAMONO

—大人の逸品—
Fire-King Dハンドルマグ ジェダイ



第二のいえで過ごす週末

別荘がある暮らし



一棟貸し
(人数課金なし)

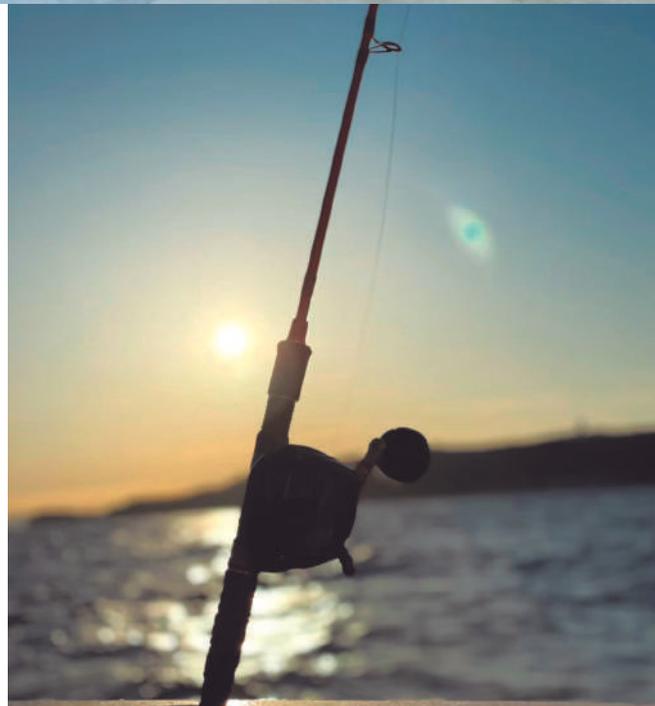
バーベキュー OK
(調理器具一式完備)

ペット OK
(種類をご報告下さい)

貴重な自分時間をより豊かに
過ごすために、都会の喧騒から
離れてゆつくりと。
人目を気にせず、大切な人や
ペットと一緒に、過ごし方はあ
なた次第。セカンドハウスのよ
うにご利用ください。

🔍 スミスのいえ

ホームページはこちら▶





Special 1 道具をそろえ、厨房に立とう
07 男の料理道具

Special 2 人生を最大限楽しむ
14 理想のセカンドライフ

Present
05 AFFLUENTからのプレゼント

Interview
26 熱視線 — 夢追い人—
内藤法胤 / 株式会社厚胤塾 代表取締役

Things
13 TSUWAMONO —大人の逸品—
Fire-King Japan / Fire-King Dハンドルマグ ジェダイ

Local
29 日本を巡る
福岡県柳川市 / さげもん

Regular
18 PREMIUM GALLERY

Trip
30 旅する喫茶店
福島県会津若松市 / 會津壺番館

Gourmet
22 TOKYO GOURMET BATON
東京都新宿区 / 車力門 おの澤

AFFLUENT WEB & SNS

公式サイト、各種SNSにて最新情報を発信中!



2025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 松田芹璃菜
Designer 松本健司
Cover Photo Just Life / 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2025年1月17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)

東京グルメバトン 祝100回連載!

取材NG店や予約困難店など、都内の飲食店をバトン形式でご紹介してきた「東京グルメバトン」が、本号で連載100回を迎えました。取材にご協力いただいた皆様、応援いただいた読者の皆様に改めて感謝申し上げます。ありがとうございます。今後も皆様の食を彩る素敵なお店をご紹介して参りますので、引き続きご愛読のほど、何卒よろしくお願いたします。



過去100回の全記事掲載中

AFFLUENT公式webサイトにて、掲載店を網羅した特設ページを開設しています! ぜひ左記QRコードまたはURLよりご覧ください。

https://afflu.jp/gourmet_baton_list/



16年間で758回以上開催!

延べ約6,728名以上が参加!

新NISA活用セミナー



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。

資産運用

¥0
参加費
無料!

初めての資産運用 新NISAで失敗しないための 安定的なお金の殖やし方

日時 3月8日(土) 10~12時 水野 / 3月15日(土) 10~12時 泉
4月12日(土) 14~16時 泉 / 4月19日(土) 14~16時 水野

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

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16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 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
グリーンハイッソ行人坂405号室

The Canvas Hayama Park 「Unkai」または「Minamo」 宿泊券(1泊食事なし)

海まで徒歩2分、葉山公園のほど近くに佇む1日3組限定の宿。全棟2階建てのヴィラタイプで、今回は開放感のある吹き抜けとらせん階段のリビングが洗練された印象の「Unkai」と、子どもも大人もときめく色彩と遊び心あふれる空間の「Minamo」、どちらかを選べる宿泊券をプレゼント(各定員5名)。都心から車で約60分。葉山公園の自然に溶け込むように佇むこのヴィラでの滞在は、日常の喧騒から解放され、葉山の穏やかな空気の中で暮らすような心地よい時間になるはずだ。

宿泊券利用期限：2025年9月30日(火)迄 ※除外日あり

☎ 03-6277-6669

📍 神奈川県三浦郡葉山町下山口1969

📍 逗葉新道長柄出口より車で約15分

🌐 <https://thecanvashotel.jp/>



1. 「Unkai」リビング。2階のライブラリーでは読書が楽しめる。寝室は2部屋あり、両親や友人とも気兼ねなく滞在できる 2.3.カラフルな「Minamo」のリビングと寝室。ギャラリーには絵本が用意されており、子どもとの滞在にもおすすめ

2



1組
2名様

GINZA 鼓 KUKI 季節のコース「和」ペア食事券

発酵と熟成をテーマに、味噌をはじめ様々な発酵食品を使った身体にやさしい日本料理を提供する「GINZA 鼓 KUKI」。80年以上、長野で味噌の醸造に向き合い続ける「ひかり味噌」が展開する店だ。旬の食材を使った献立は月替わりで、何度行っても季節ごとに新鮮な味わいを堪能できる。日本酒、ワインなど常時50種類以上を揃えるほか、ヴィーガン・ベジタリアンにも対応。一人ひとりに合わせたおもてなしで迎えてくれる。

価格：お一人様16,940円(税・サ込) ※お飲み物は含まれません
食事券利用期限：2025年9月30日(火)迄 ※除外日あり
※料理写真はイメージです

☎ 03-3572-5433

📍 東京都中央区銀座5-9-16 GINZA-A5 4F

🕒 11:30~14:00(土曜日のみ)、18:00~22:30

📅 第2・4月曜日、日・祝日(夏季、年末年始休みあり)

🌐 <https://ginzakuki.com/>

Present

AFFLUENT 2025 February

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。

6組
12名様



速水御舟「木蓮(春園麗華)」(部分)
大正15年(1926) 岡田美術館蔵



岡田美術館 入館ペアチケット

箱根・小涌谷に位置する岡田美術館。全5階、約5000㎡の広い展示場には、日本、中国、韓国を中心に古代~現代までの名品、稀品が並ぶ。6月1日(日)までの特別展「御舟と一村、珠玉の日本画—明治から現代までの巨匠とその名作—」では、明治末期~昭和初期の画家・速水御舟と、氏を尊敬した田中一村の同館収蔵の各代表作、計11件を一室に展示。他にも大橋翠石や下村観山など計50件の珠玉の日本画を楽しむ。

価格：一般・大学生2,800円、小中高生1,800円

☎ 0460-87-3931

📍 神奈川県足柄下郡箱根町小涌谷493-1

🕒 9:00~17:00(最終入館16:30)

🌐 <https://www.okada-museum.com/>

プジョー 「ダマン 電動ミル16cm」 ペッパー用&ソルト用セット

美食の国フランスを象徴するブランド、プジョー。自動車のイメージが強いが、プジョーの切削加工技術を活かしたミルは、各スパイスに合わせた特別な刃の構造により香りが一層引き立ち、世界の名だたるシェフから選ばれる逸品だ。今回は美しいデザインが人気の「ダマン」シリーズから、料理をしながら片手で手軽に挽けるペッパー用とソルト用の電動ミルをプレゼント。料理が一層楽しくなるはずだ。

価格：ペッパー用、ソルト用ともに18,700円(税込)
※ペッパーやソルトは商品に含まれません

プジョーミル

🌐 <https://peugeot-mill.com/>

1名様



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2025年3月2日(日)

投資信託

ファンドラップ

債券・株

損をする本当の理由と賢い選び方

大和証券出身の代表をはじめ、みずほ証券、SMB C日興証券など各証券会社出身の講師陣が、資産運用の「損をする本当の理由と賢い選び方」を解説した資料を無料でお送りしています。お申し込み希望の方は、下記電話番号まで今すぐお電話ください。



解説者
代表取締役社長 友田行洋
大和証券退職後、個人投資家側に立った中立的な資産運用アドバイザー会社を経営。金融庁が毎年基調講演を行う日本IFAフォーラムや、日経新聞などメディアが開催するイベントで講演活動を行っている。証券アナリスト(CMA) / 東京理科大学卒

「大事な資産を減らしたくない」投資の「裏」に陥らないために

多くの方は「資産運用アドバイザーのプロに相談すれば成果を出してくれるだろう」と証券会社や銀行で資産運用を行います。期待通りの結果にならず、うまくいかないと思っ人は少なくありません。プロが勧める金融商品で、なぜ損をしてしまうのでしょうか。一方で、「担当者が次々に代わり、それぞれ言うことが違う」「新商品を勧める時だけ連絡がくる」これらは実際に私、友田が聞いた不満のほんの一部です。なぜこのような不満がなくなるらないのでしょうか。こうした失敗の背景には、個人投資家が気づきにくい落とし穴が無数にあるのです。弊社では、証券アナリストが八千名以上の資産運用を分析し、「損をする本当の理由

と賢い選び方」を解説した資料を無料でお送りしています。この当社独自の解説資料は、多くの方が陥っている罠を分かりやすく解き明かし、正しい運用方法を見極める力を養っていただくために作成したものです。特にリタイア世代の資産運用は、将来の生活の質を変えてしまう重要なもの。「プラスだから大丈夫」とお考えの方も、分かったつもりで罠に落ちないために資料請求されることをお勧めします。

中立的な独立系金融アドバイザーとは

資産運用アドバイザーとして証券会社に勤めていたサラリーマン時代、私はリーマンショックの直後に転職が決まりました。お客様には、「これだけ資産が激減している中で転勤なんて無責任だ」と思われたこ

正しい資産運用がよく分かる 解説資料を無料でお届け！

解説資料の一部

- 毎月分配型投資信託で失敗する本当の理由と賢い付き合い方
- ファンドラップは手数料が二重取りで高い
- お勧め商品で失敗する理由
- 人気のテーマ型投信は急落リスクに注意
- 仕組債・日経リンク債・E・B債は元本が半分になるリスク
- 家族に勧められる商品か？
- 欧米では担当者が代わらない中立的なアドバイザーが当たり前
- 短期売買は手数料分だけ投資家が損をする …等々



無料解説資料
お申込み
左記二次元コード
からは24時間受付

※郵送料を含めて無料です。※解説資料は、会社案内・講演解説動画セットをお送りします。※個別相談を希望される方は解説資料に同封のアンケート用紙よりお申込みください。来社できない方は電話相談可能です。※当解説資料の贈呈は予告無く終了する場合があります。お早めにお申込みください。

セミナーを全国で開催中

先着順 参加費無料

セミナー詳細・参加お申込みは、
二次元コード、またはお電話にて▶



【東京】2/17(月)、3/18(火) 【横浜】3/7(金)

※日程は変更になる場合があります ※1都3県以外でも随時開催中、スケジュールにないセミナーに関してはお電話ください ※申込み時点で受付完了となりません。招待状の発送をもって受付完了となります ※本セミナーでは勧誘は一切行いません。

株式会社アンバー・アセット・マネジメント 金融商品仲介業者 関東財務局長(金仲)第715号

本セミナーでは、個別の金融商品の勧誘を行うことはございません。弊社個別相談を希望された方へ、商品等の勧誘を行うことがあります。各商品等にご投資いただく際には、商品毎に所定の手数料や諸経費等をご負担いただく場合があります。又、各商品等には価格の変動等による損失が生じる恐れがあります。各商品等へのご投資にかかる手数料等およびリスクについては、当該商品等の契約締結前交付書面、目論見書、お客様向け資料等をよくお読みになり内容について十分にご理解ください。ご提供いただいた個人情報はお客様への商品やサービスのご案内、書面の送付または情報等の提供などの他、弊社個人情報の利用目的の範囲で利用させていただきます。詳細は弊社ホームページ (<https://ambercorp.co.jp/policy/>) でご確認ください。

郵便番号・住所・氏名、電話番号 申込番号 275 を明記の上、ご応募ください。

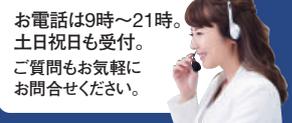
株式会社アンバー・アセット・マネジメント

電話 0120-770-777

FAX 03-6380-9756

〒100-0006 東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館11階
(株)アンバー・アセット・マネジメント宛

東京本社:有楽町駅前 東京交通会館11階 / 支社:大阪・名古屋・福岡・横浜・埼玉・千葉・神戸・京都・静岡・札幌・広島・鹿児島・仙台



お電話は9時～21時。
土日祝日も受付。
ご質問もお気軽に
お問合せください。

インターネット アンバーアセット 検索

男の料理道具

道具をそろえ、
厨房に立とう

「もっと本格的に料理を作りたい」

「料理の腕を磨きたい」——

そんな願望を叶えたいならば、
良い道具に頼るのも一つの手だ。

道具が持つ機能、
道具を使い分ける意味などを
しっかり理解して臨めば、料理への興味、

モチベーションが一層高まり、
新たな楽しさも発見できるはずだ。

料理道具の専門家が厳選した
“男の料理道具”を武器に、男子よ、いざ厨房へ！

Text_ENO. ※価格は全て税込み

MEN'S
COOKING
GEAR
男の料理道具

こだわりの道具で 自分だけの キッチンを創り、 育ててる。



中川政七商店 最適包丁

ペティナイフと三徳包丁の間のような刃渡り145mmの包丁。半玉のキャベツを千切りするのに十分なサイズ感で、日常使いにぴったり。刃先の厚みはわずか0.15～0.2mmで、トマトは透けるほどの薄さにスライスでき、またタマネギを刻んでも涙が出にくい。

価格：13,970円



①<https://nakagawa-masashichi.jp/>



その人の個性が乗り移る道具とまで言われる包丁。家庭でも、食材に適した包丁できれいに切れば、見た目だけでなく味さえも変わります。コンパクトで野菜から魚までさげばける三徳包丁と、肉や大きな食材に適した牛刀。まずはこの2本をそろえましょう。

包丁

「料理道具を選ぶ際は、価格やブランドに惑わされず、自分の暮らしにマッチするか、この先どんなライフスタイルを目指すか、で吟味することが大切です」と、料理道具コンサルタントの暮らし方をイメージした上で、そこにどんな料理道具を付け加えていくかが大切になる。例えば「食生活の中心は肉か魚か、野菜か」「5年後、10年後にどんな食生活を送っていたいか」「暮らしの中で、料理にどれだけの時間と手間を割きたいか」を想像してみる。それをベースに、一つひとつの料理道具の要

「料

理道具を選ぶ際は、価格やブランドに惑わされず、自分の暮らしにマッチするか、この先どんなライフスタイルを目指すか、で吟味することが大切です」と、料理道具コンサルタントの暮らし方をイメージした上で、そこにどんな料理道具を付け加えていくかが大切になる。例えば「食生活の中心は肉か魚か、野菜か」「5年後、10年後にどんな食生活を送っていたいか」「暮らしの中で、料理にどれだけの時間と手間を割きたいか」を想像してみる。それをベースに、一つひとつの料理道具の要

不要を検討すれば、無駄なく厨房をカスタマイズできる。また料理には大きく分けて「下ごしらえ」「調理」「盛り付け」「洗浄」の4工程があり、その全体像を頭に入れておくことも重要だと言う。「仕事の手順を組み立てるよう、料理も順を追って組み立てることが必要です。あの道具はあの工程に、この道具はこの工程にと意識することで、必要な道具をバランスよく選択できると思います。今回は基本中の基本である、下ごしらえと調理で活躍する道具を選んでみました。これらを軸にキッチンを、そして食生活を充実させましょう」

ツウィリング
ZWILLING

MIYABI 5000 MCD 67 牛刀



②<https://www.zwilling.com/jp/>

ドイツのテクノロジーと日本の職人技が融合した最高品質ナイフ。切れ味が鋭く、塊肉のカットなどで真価を発揮する。刃を彩る133層のダマスカス紋様は見た目も渋く、サイズも男性の手にフィットする。

価格：59,400円（刃渡り20cm）



料理道具
コンサルタント

荒井康成さん



1968年生まれ。洋菓子店店長、和陶器店主などを経て、フランス陶器エミール・アンリ社の日本人設立に携わる。2010年には著書『ずっと使いたい世界の料理道具』（産業編集センター）を出版。その後独立し、日本初の「料理道具コンサルタント」として活動中。自宅兼アトリエで料理道具のスタイリング、撮影、動画制作、コラム執筆などを行うほか、企画イベントや通販番組などにも出演。

③<https://www.araitools.com>



フォームレディ
FORMLADY
土佐板

樹齢100年以上の四万十ヒノキの板に、反り止めとしてサクラの板を挟み、極限まで薄く仕上げたまな板。ヒノキは脂なじみが良いため、肉や魚の匂いが残りにくく、また細菌の繁殖を抑えるヤニ成分も豊富なため衛生的。

価格：5,500円～



元々は「真菜板」「真魚板」と書き、真＝優れた、菜・魚＝食材を切る板という意味がありました。現在も料亭などでは食材に合わせて使い分けられています。

ノボダ
NOBODA
RUBBER Raba Premium

合成ゴムに木粉を配合することで、雑菌やカビの繁殖を抑え、食材による汚れや匂いも付きにくくしたまな板。熱湯消毒、漂白剤の使用も可能。シックなマットブラックなので、上に置かれた食材が見やすいのもポイント。

価格：19,800円～



まな板



ウッドペッカー
woodpecker
いちじょうの木のまな板

国産イチヨウの一枚板から作るまな板。適度な油分を含むため、水はけがよく乾きが早い。また弾力性があるため包丁の切り跡も自然に復元され、気になる時は表面を削れば元の状態に戻せるので、力の強い男性が使っても長持ちする。

価格：7,700円～



おろしミル



お刺身などに欠かせない薬味。生姜、大根など「おろし」によって日本の食文化は発展してきました。一方、西洋ではスパイスなどを挽くミルが発達。最近では電気で挽けるものが人気です。



ブジョー
PEUGEOT
エリスセンス 電動ミル

ブジョーは自動車で有名だが、ペッパーミルを製造してきた歴史のほうが長い。この商品はブジョーのペッパーミルの最上級モデルで、上部と側部に軽く触れるだけでコショウなどを簡単に挽ける優れモノ。手元を照らすLEDも秀逸。

価格：24,200円



ツボエ
極上おろし金箱 -hako-

職人の街・新潟県燕市で110余年続くおろし金屋が、技術の粋を集めて作った逸品。伝統技法である本目立てを用いた鋭い刃は、食材の繊維を引きちぎることなくおろせるため、口当たり滑らかな極上の大根おろしが味わえる。

価格：11,000円





ターク
turk

クラシック グリルパン

両側に取手が付いた、無骨で飾らない独特の表情を持つグリルパン。鉄の塊を職人が一本一本鍛造したもので、1.3kgと重量感があるが男性なら使いこなせるだろう。鉄が食材の脂を吸うため、肉は表面バリバリ、野菜はシャキシャキ食感に仕上がる。

価格：22,000円 (24cm)

 @https://www.zakkaworks.com/turk/



料理道具の中で最も種類が多い鍋とフライパン。昔ながら理にかなったモノ、温故知新のモノ。そしてデザイン×素材にも注目して、“良き相棒”になるであろう商品を選びました。

加熱調理器具

リバーライト
RIVER LIGHT
極 JAPAN アジア鍋



韓国の市場で見かけた鍋をヒントに生み出された、小ぶりな深めのフライパン。特殊な熱処理を施した「窒化鉄」を採用している。男の料理の見せ場である、炒飯などの“あおり炒め”をダイナミックに決めたい男性におすすめ。

価格：9,900円
(鍋外径20.5cm×23.5cm)

 @https://riverlight.co.jp/ja/

バーミキュラ
VERMICULAR
ライスポット

鋳物ホーロー製の鍋と専用ヒーターを組み合わせ、かまどのような立体的な火入れを実現したライスポット。ヒートセンサーが温度を管理するため、誰が使っても失敗せず料理できる。洗練された漆黒のボディが、男のキッチンにベストマッチ。写真はプレミアムブラック リミテッドエディション。

価格：89,980円 (5合炊き/プレミアムブラックコーティング)

 @https://www.vermicular.jp



グリーンパン
GREENPAN
ストウディオ
フライパン

人や環境に影響を及ぼす可能性のある化学物質 (PFAS) を一切使用しないフライパンを世界で初めて作ったメーカーの、「ダイヤモンド粒子配合」セラミックコーティングフライパン。熱伝導性に優れているので、食材に熱がムラなく伝わり美味しく調理できる。

価格：11,550円 (28cm)

 @https://greenpan.store



アコメヤトウキョウ / オイゲン
AKOMEYA TOKYO / OIGEN
南部鉄器 鉄羽釜

南部鉄器の老舗として知られる及源鋳造が、昔ながらの羽釜をガスコンロで使えるよう再設計。厚いヒノキの木蓋と丸底の羽釜がごはんの粘りと甘みを引き出し、南部鉄器ならではの蓄熱力がふっくらとした食感をもたらす。

価格：22,000円 (3合炊き)



@https://www.akomeya.jp

MEN'S
COOKING
GEAR
男の
料理道具

既製品のシステムキッチンには、大柄な男性には高さが合わなかったり、窮屈に感じたりすることも。
本気で料理に取り組むなら、思い切ってキッチンをオーダーするのも良い。

オーナーに寄り添い、
唯一無二の空間を創る

クチーナ
CUCINA

「インテリアはキッチンからはじまる」という想いをベースに、暮らしの空間をトータルコーディネートするメーカー。天然木をはじめとした表情豊かな木目扉や、多彩なカラーパリエーションの単色扉、意匠を凝らした框（かまち）扉など、個性が光るデザインをイメージに合わせて選択できる。その他リビングやダイニング、洗面やトイレ、収納などにも幅広く対応。常にオーナーに寄り添い、ライフスタイルや趣味嗜好、要望に合わせ、最適な組み合わせを提案してくれる。

①<https://cucinastyle.jp>



ステンレスの技術で
生活に彩りを添える

マイモデル
MEISDEL

1946年に創業し、業務用厨房機器メーカーのリーディングカンパニーとしてプロの厳しい要望に応え続けてきたタニコーが、その経験を生かして展開する家庭用キッチンブランド。耐蝕性、耐久性、耐熱性が高く、常に清潔で美しく機能的な金属であるステンレスにこだわり、一般に使用されているものの倍以上の厚みである1.5mm厚のステンレス素材を贅沢に使用。ハイレベルな機能性とデザイン性をあわせ持つオーダーキッチンで、男の料理の士気がより高まる空間を手に入れられる。

①<https://meisdel.com>



【 男の料理のおすすめレシピサイト & YouTubeチャンネル 】

Men's Recipe

料理初心者の男性でも「無理なく」「おいしく」作れるレシピサイト。「絶品」「斬新」「再現レシピ」などのカテゴリから、自分好みのメニューを簡単に見つけることができる。

①<https://mensrecipe.jp>



家族のための男飯 もんきち

料理家・インフルエンサーのもんきち氏が運営するYouTubeチャンネル。美味しくてヘルシーかつ簡単なレシピを多数紹介。オリジナル商品「やみつき！麻薬卵のタレ」も販売中。

①https://www.youtube.com/@fujimon_kitchen



なべのだいどころ。

“男飯料理研究家”であり3児の父でもあるなべ氏が運営するYouTubeチャンネル。初心者でも、珍しい調味料や食材を使わずに作れる「ちょっとオシャレな男飯」を学べる。

①<https://www.youtube.com/@nabekitchen>



GLOBAL®

料理を創りたくなる包丁



1983年の販売開始から、国内・海外で広く愛され続けるオールステンレス包丁「GLOBAL」。
キッチンを美しく。「切る」を快適に。
料理が楽しくなることを目指し誕生しました。

メーカー直営のYOSHIKIN SHOP六本木店には
世界各国から日本製の美しく高品質な包丁を求めて多くのお客様が訪れます。
様々なサービスをご用意し、皆さまのご来店をお待ちしています。

YOSHIKIN SHOP六本木店



営業時間

月曜～土曜 11:00～19:00
日曜・祝日定休

アクセス

東京都港区六本木5-17-1 AXISビル2F
大江戸線・日比谷線「六本木」駅3番出口より徒歩約8分

お問い合わせ

03-3568-2356

Official Website



YOSHIKIN SHOP六本木店にて、「アフルエントを見た」とお伝えいただいた方に
オリジナルキッチンウェアをプレゼントいたします。※2025年4月末まで

さり気なく日常に馴染む、王道ヴィンテージマグの復刻版

時代を超えて人々を魅了するヴィンテージ食器。中でも不動の人気を誇るのが、アメリカのガラス製品メーカーのAnchor Hocking（アンカーホッキング）社が1941年に製造を開始した「Fire King（ファイヤーキング）」だ。耐熱性ミルクガラス製品として家庭に広く普及し、アメリカ文化を象徴するアイテムとしての地位を確立した。1986年の製造終了後も、その独特の風合いとデザインはコレクターたちの間で高く評価され、特に翡翠を思わせる淡い緑色の「Jade-ite（ジェダイ）」はブランドを代表するカラーとして人気が高く、現在でも未使用品や良品は付加価値が付いた状態で取引されている。

だが実は、Fire-Kingを新品の状態ですに入れることも可能だ。Fire-King Japan

社がAnchor Hocking社の公認を受け、2011年より復刻版を製造しているのだ。かつて大量生産されたオリジナル品とは異なり、日本の熟練ガラス職人がオリジナルのデザインや製造技術を忠実に再現しながら一つひとつ手作りしており、王道の「Dハンドルマグ」もラインナップされている。手作りによる個体差から耐熱とはうたっていないが、オリジナル品と同じ耐熱性ガラス素材を使用。成型にも日本製らしい繊細さが感じられ、異なる魅力がある。

オリジナル品がコレクターズアイテムとしての側面が強い一方で、復刻版は手に入れやすく、日常使いもしやすい。日本の技術によって蘇った、古き良き時代のアメリカ文化の象徴をぜひ楽しんでほしい。



1. 商品名の由来でもある「D」の形をしたハンドル。指がしっかり入り、ホールド感も抜群。2. 底部にはオリジナル品と同様のブランドロゴに加え、「MADE IN JAPAN」の刻印が。

©株式会社Fire-King Japan ①contact@fireking-japan.com ②https://fireking-japan.com/

Fire-King Japan Fire-King Dハンドルマグ ジェダイ

¥3,740 (税込)



TSUWA
MONO

大人の逸品

Texts_SAYAKA NAGASHIMA.
Photographs_HIDE NOGATA.

人生を最大限楽しむ 理想のセカンドライフ

仕事をリタイアしたら、子どもが家を出たら——そんな“セカンドライフ”のことを考えたことがあるだろうか？ いずれやってくるセカンドライフを充実させるために、まずは自身の健康や身の回りのインテリアを見直してみてもいいだろう。理想のセカンドライフを描いて、もう一度、自分自身のための人生を始めよう。

健康で過ごすために。高精度の画像診断を軸にステージ0の早期発見を目指す



静かで緑豊かな住宅地に佇む健診施設。リラックスしながら悠々と検査が受けられる



PET-CT (左) とMRI (右)。各機器の不得手をカバーし合い、がん発見の可能性を高める

世田谷区では初となる、がんの先進的な検査PET-CTやMRIなど高性能な検査機器を備えるクリニック。特にがんの早期発見に力を入れており、基本的な検査項目の一般ドックから、PET-CTやMRIなどを組合せた全身の疾病を詳しく調べるコースまで、6つのプランが用意されている。また、がんを患った経験をもつ佐藤俊彦理事長によって創設された会員制医療サービス「セントラルメディカルクラブ世田谷」の検査も受託しており、院内には同会員専用のラウンジや個室を確保するなど、リラックスして検査が受けられる上質な環境が整う。その他、セカンドオピニオン外来や自由診療にも対応。詳細はお問合せを。

人間ドックコースのご案内

■がんPETドック：特別価格154,000円(税込)

一度に広範囲で、がんのスクリーニングを行えるコース。既にMRI・超音波を含んだ健康診断を受けた方におすすめ。

■総合がんPETドック：特別価格297,000円(税込)

全身の疾病(特にがんの有無)について、PET-CT、MRI、CT、超音波、血液検査を組み合わせ、総合的に詳しく調べるコース。

※PET検査…通常の健康診断では発見が難しい部位のがんや、ごく小さながん細胞の早期発見が期待できる検査 ※上記コースはすべて保険適用外

医療法人社団NIDC セントラルクリニック世田谷

☎03-6805-9120 ④東京都世田谷区上野毛3-3-4 ③東急大井町線上野毛駅より徒歩5分 ⑨9:00~12:00、14:00~18:00 ⑩土曜日、日・祝日

セントラルクリニック世田谷 

究極のくつろぎと優れた機能性を兼ね備える「ロルフベンツ」のドイツ流ラグジュアリー



ライフスタイルに合わせて、クッションタイプや張地のカラー、座面サイズなどが選べる「SINA」



エレガントで、驚くほどフレキシブルな多機能ソファ「MERA」。日常に究極のリラックスをもたらす



1964年南ドイツ・ナーゴルトで創業した「ロルフベンツ」。豊かな森林が育む高品質な木材、伝統の職人技術、そして最新の高度な技術が融合し、今や世界50ヶ国以上で愛される高級ファニチャーブランドだ。同ブランドの家具は確かな品質と洗練されたデザイン、高いカスタマイズ性で、多様なライフスタイルに寄り添う。そのモジュール性の高さは、住まう人の人生の変化にもしなやかに対応し、“暮らし”そのものをラグジュアリーへと導く。2月1日に移転オープンした新店舗では、本国完全監修のモダンで洗練された空間を体験可能。専門知識を持つスタッフがセカンドライフにふさわしいインテリアを提案してくれる。



ロルフベンツの魅力カタログで

多彩なラインナップを一冊に凝縮したブランドカタログ。上質な空間を創るためのアイデアが詰まっている。詳しくは、右下QRコードの公式HP内「CONTACT」より、「カタログ請求」と問合せを。

ROLF BENZ TOKYO

☎03-5843-0900 ☎11:00~19:00 ☎東京都渋谷区神宮前3-30-12
JMFビル神宮前01 1F ☎外苑前駅、明治神宮前駅より徒歩約10分
☎水曜日(祝日を除く)



ロルフベンツ Q

暮らしに新たな輝きを添える“上質な灯り”で、今の自分にぴったりの心地よい空間づくりを



洗練された照明とインテリアのシンプルモダンな空間。同店ではコーディネート提案もしてくれる



最先端のトレンド照明が並ぶギャラリー(左)。スタイリッシュに映えるポータブルライト(右)



有明ショールームの大型照明専門フロアには、最新のデザイン照明から北欧やイタリアの名作照明まで、国内外から厳選した多彩なラインナップの照明が揃う。さらに、照明効果を実際に比較しながら、生活リズムに応じた照明を選ぶことができる体感型スペースも併設。照明選びに迷ったときは、専門知識豊富なアドバイザーが一人ひとりに寄り添い、最適な提案をしてくれるから安心だ。また、3月31日(月)まで「新生活インテリアフェア」を開催中。「家具・家電まとめ割」の特典もあり、家具と照明を組み合わせての購入も対象となる。ぜひこの機会に新たな灯りを取り入れて、理想の住空間を叶えてみては。



特別な「アートフェア」開催

「Art Fair in Ariake」を2月8日(土)~開催。西洋絵画の名匠や現代作家の作品を間近に、上質なインテリアとアートの調和を堪能できる。アート作品は購入可能。会期中はコーディネート相談会も実施する。

IDC OTSUKA 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3F ☎国際展示場駅より徒歩約5分、東京ビッグサイト駅直結 ☎無休(年末年始を除く)



大塚家具 有明 Q

MODEL CODE請負プロジェクト始動 お持ちの土地に、買われる土地に、 永い歳月に適う設計・施工を担います

「過剰無き美邸」として注目を集めるMODEL CODE。建売を基本としていますが、今回ご紹介する「MODEL CODE 久が原」は、施主様から全てをお任せいただいて完成した「請負物件」です。その経緯と竣工までのプロセスをMODEL CODEプロデューサー 河部吉孝の話を変えてご紹介します。



施主様の会社が製造・施工している「魅せる収納」の「GiGi」を主寝室のウォークインクローゼットに設置。MODEL CODEの理念に合致することから採用が決まりました。MODEL CODEがGiGiを惹き立て、GiGiがMODEL CODEを惹き立てる相乗効果が生まれています。

東側と南側に7メートル道路が走る「東南角地」の絶好のロケーション。街に溶けこむ白で統一された外観は街の価値を上げます。光と風、地域の気配を享受しながら、外部の視線をほどよく緩衝するアルミを使用した格子状のフェンスが、高い防犯性も発揮します。

MODEL CODEは、建築プロデューサー河部吉孝による企画者主導型の提案住宅です。その特長は、既成のアイテムを厳選した設計で、デザイン性と経済性のバランスに焦点を当てた、過剰も不足もない簡潔な住宅であること。

今回ご紹介するのは、田園調布や山王同様、閑静な高級住宅街として知られている東京都大田区の久が原にある「MODEL CODE 久が原」。これまで建売で展開してきたMODEL CODEでは前例のないデザイン完全監修の請負物件です。その家づくりの全てをお任せくださったのは、株式会社秀光代表取締役の佐久間悠太様。同社は昭和16年創業、世界的に有名な建築家やデザイナーと組み、銀行店舗、オフィス、ショップ、ミュージアムなどの空間デザイン・設計から、什器の製造・施工までを行う老舗トップ企業。建築やデザインに精通した、いわば目利きである佐久間様がMODEL CODEを選んだのは、そのコンセプトに共鳴し、河部の家づくりに対する信念に全幅の信頼を寄せられたから。「全てお任せ」の同意書にもサインをいただき、土地探しから家づくりがスタートしました。「土地は佐久間様の奥様がポータルサイトで見つけてくださり、ご連絡をいただいたその日のうちに私が現地へ飛んでプランを作成、翌日には「GO!」のご判断をいただくというお互いの信頼という下地があったからこそできた電光石火の展開でした」と河部は振り返ります。敷地面積が約173平米あるので、普通なら4LDKが想定されるところ、河部が提案したのは3LDKの間取り。



「MODEL CODE 久が原」の
特別編集動画を公開中

完全監修の請負で初めてご依頼いただいた
「MODEL CODE 久が原」。その経緯と竣工までの様
子を動画で配信中。ぜひこちらもご覧ください。

YouTube



建築プロデューサー
河部吉孝のフィロソフィー

日本の住宅産業は、
いまだに天動説が常識です。

住宅は私物ではなく、公共物です。
主役は住宅ではなく、住む人です。
価値は装飾ではなく、磨く事です。
提供は迎合ではなく、導く事です。



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

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。



1.カウンターキッチンを備えた広々としたLDK。内装はMODEL CODEの基本である白い壁と木目のフロアで統一しました。2.カウンター式のキッチンは細かいサイズ指定が可能なセミオーダータイプの商品なので、ジャストサイズが叶います。3.4.1階部分を取り囲むように設置したウッドデッキにテーブルや椅子を置いて、日光浴やティータイムを楽しむことができます。また、26畳のLDKから続く庭には常緑樹と落葉樹をバランスよく配し、外部からの侵入を許さない「防犯」と、自然光がたっぷり差し込む「開放」を両立させました。

「部屋数の多い住宅を望まれる施主様が多いので、施工会社はその要求を受け入れてしまいがちです。しかし佐久間様ご希望されていた、インナーガレージ、1階リビング、専用庭、という条件に4LDKを実現しようとする、家屋内のいたるところに狭苦しいシワ寄せが及ぶことになりませう。その致命的要素をご説明して、私どもの提案を受け入れていただきました。おかげで全てのスペースをゆとりたっぷりの空間に仕上げる事ができたのです」

もう一つ、佐久間様が希望されたのが、株式会社秀光オリジナルブランドの見せる収納「GiGi」の導入で、これは主寝室のウォークインクローゼットに設置しました。MODEL CODEの簡潔性は「GiGi」のような秀でた家具を惹き立てる絶好のキャンバスです。「MODEL CODE 久が原」は、土地を入手してから竣工まで約9ヶ月と、一般的な請負の工期より短かったことも佐久間様にご満足いただけた理由の一つ。竣工後、佐久間様からは「完成した家は、設計者のための作品ではなく、住み手の永い暮らしに適う家に仕上がっています。全てお任せでお願いして本当によかった」と嬉しいお言葉をいただきました。

CUSTOMER VOICE



株式会社 秀光
代表取締役

佐久間 悠太 様



株式会社秀光
公式webサイト

河部さんの意匠には変な主張が一つも無いのです。彼の哲学と私の家に対する考えが合致して、請負側と依頼主のシナジーを生み出す家が完成しました。家は、家族が集って笑い合える場所となることが理想です。今回全てお任せしたことで河部さんに思う存分腕を振るっていただけました。それこそが素晴らしい家に仕上がった最大の要因だと思います。



身近な医療から高度医療まで
学芸大学駅徒歩11分、目黒通り目黒郵便局近く



ベテランスタッフが丁寧に診療

内視鏡外科で使用する腹腔鏡、心臓専用エコー、手術前のCTスキャンなど最新の医療機器を完備。勤務する獣医師、看護師のほとんどが過去に院長や看護師長を務めたベテランで、豊富な知識で些細な相談も親身に対応してくれる。

目黒通り沿いに開院した動物病院。最新のCTや高度な医療機器を完備。小滝橋動物病院グループとの連携で循環器内科、腫瘍科、画像診療科、内視鏡外科を強みとしている。大切なペットの急な体調不良にも対応。日常のケアから高度医療まで安心して任せられる、心強い存在だ。

動物医療センター目黒中央 (AMCグループ)

☎03-6412-8303 ⑨9:00~12:00(受付11:30)、16:00~19:00(受付18:30) ※要予約、当日予約可 ①東京都目黒区鷹番1-1-20 ②月、木曜日 [AMC目黒中央](#) 

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



会津地方は野菜・米に適した環境で、冬は雪、夏の寒暖差が激しいため野菜の味が濃いのが特徴。



契約生産農家の花見さんが作るお野菜は、直売所に出してもすぐに売り切れる人気野菜です。

～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お届け

自然豊かな会津で野菜と真摯に向き合う契約農家さんがたっぷり愛情をかけて育てた、会津野菜。朝採りの野菜をその日のうちに発送するため、野菜本来の美味しさとみずみずしさを味わえます。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、茎立ち菜、春の山菜、アスパラ、ミネラルトマト、長人参、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。2名様には小セット、4名様には大セットがおすすすめ。定期便ならさらにお得にお楽しみいただけます。ぜひ山奥の会津からまごころのこもった贈り物をご賞味ください。

INFORMATION

会津山塩プレゼント!

裏磐梯大塩温泉を煮詰めて生成した逸品。ご注文内容確認ページ最下部のお問合せ欄に「アフルエント見た」とご入力ください。
※期間限定
2025年2月28日(金)まで



会津野菜

☎0241-49-2022 ①福島県耶麻郡西会津町奥川豊島字下松2399 ②9:00~19:00 ③日・夏季・年末年始 ④https://aizu-yasai.jp

[会津野菜](#) 

丸山咬合医療センター所長

丸山剛郎先生

○国内…1968年、大阪大学大学院歯学研究所を修了。大阪大学歯学部教授を経て2000年に大阪大学名誉教授に就任。
○国外…南カリフォルニア大学歯学部客員教授等に就任。



認知症予防、肩こり、膝痛、めまい等にも対応

健康や若さを保つための咬合治療のススメ

いくつになっても元気で若々しく、ハツラツとした毎日を送りたいという願いを叶えるカギは「顎」!?

顎ズレを是正することで、認知症を予防し、心身のさまざまな不調も改善するという「丸山咬合医療」に迫った。

多くの患者さんが実感した
身体的な悩みの解決策

「将来、認知症になるかもしれない」「長年続く原因不明の肩こりや腰痛を何とかしたい」「いつも気分が晴れない」といった心身の悩みを抱えている方は少なくないだろう。そうした悩みが、顎のズレを直すことですべて解決するかもしれない……。

そんなはずはないと思う方もいるだろうが、丸山咬合医療センターに通う患者さんの多くはその方法に納得しているという。

心身のさまざまな不調の原因が、実は顎のズレにあるということをいち早く突きとめ、顎ズレを是正する「丸山咬合医療」を確立した丸山剛郎先生。これまで、さまざまな身体の悩みを抱えた多くの患者さんが先生の元を訪ねてきたが、ある心理学者の先生もその一人だそう。同氏は自身の著書の中で、咬み

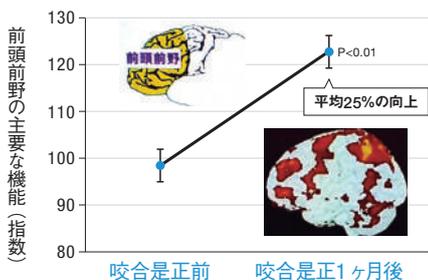
合わせと人間の精神とが密接に関係していることなどを、自らの体験をもとに綴っている。

各分野の専門家が認める 認知症やエイジングへの効果

顎のズレを正すと、頭を支えている頰椎の緊張がほぐれることで、脳への血流量が増えて神経の働きも改善し、頭痛や肩こり、手足の冷えや不眠症などの不定愁訴が解消されるという。

さらに、シワやほうれい線が目立たなくなるといったエイジングケアの側面も期待できるというから驚く。また、脳への影響も顕著で、脳科学の専門家でも、元北海道大学医学研究科教授の澤口俊之先生との共同研究では、記憶や思考をつかさどる「前頭前野」の働きが平均で25%向上。認知症の原因の一つとされている脳の老廃物の排出もスムーズになったとのこと。認知症の予防やストレス耐性の向

顎ズレ矯正は前頭前野の機能を大きく向上させる



グラフ内右下の写真は、咬合是正後に血流が顕著に増加する脳領域 (丸山剛郎先生、澤口俊之先生との共同研究から)

認知症患者の脳

認知症患者の脳の表面には、**アミロイドβ**という粘着性のタンパク質がある。アミロイドβは**情報伝達の過程**で生み出される物質で、健康な脳であれば**不要な分はゴミ**として分解され、**脳の血流(静脈)**を通じて排出される。



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は、正しい咬み合わせの効果を実証しながら、これまでさまざまな症状の患者を治療。澤口俊之氏とともに、理想的な咬み合わせを解説する無料の公開講座も定期開催している。詳細はHPへ。

上にも役立つのだそう。ちなみに、セロトニン研究の専門家、脳生理学者の有田秀穂先生も、著書の中で「歯の咬み合わせの良し悪しが心身の健康に大きく影響する」と説いており、咬み合わせは正の先導者として、丸山剛郎先生を紹介している。丸山先生は現在御年84歳。ハリのある肌、豊かな毛髪、生命力あふれる声に軽やかな動き。年齢を感じさせないその若さと健康の秘訣は、自ら実践しているという「丸山咬合医療」によるものだそう。長年、健康上の悩みを抱えている方ももちろん、いつまでも若々しく元気でありたいと願う方は、丸山咬合医療センターの門を叩いてみてはいかがだろうか。

丸山咬合医療センター

ご予約 **090-8759-5623**

(24時間留守電にて受付)

丸山咬合医療センター | 🔍

●東京(銀座)クリニック

東京都中央区銀座4-5-1-301 聖書館ビル
アクセス: 東京メトロ「銀座駅」A13出口より徒歩3分

●大阪(芦屋)クリニック

兵庫県芦屋市大原町11-24-201 ラポルテ北館2F
アクセス: JR神戸線「芦屋駅」より徒歩3分

咬み合わせ治療に関する多数の著書を持つ丸山先生。脳科学者の澤口氏との共著「**脳が若返るかみ合わせ健康法**」のほか、近著に「**身体・脳・心が健康になる! 知られざるアゴの秘密**」などがある。



※診療時間・休診日などはHPで確認、もしくは電話にてお問合せを。http://www.jio-maruyama.info/



GOOD MUSIC GOOD CUISINE #11

オペラ×ミュージカル 二つの色で紡ぐ多彩な歌の世界

昨年に続き、ビルボードライブ横浜で2度目のライブを開催する、オペラ歌手の今井俊輔さんとミュージカル俳優の中井智彦さん。東京藝術大学の同級生でもある二人が織りなす、息のあったライブについて、お話をうかがった。

—— 昨年のビルボードライブ横浜初出演はいかがでしたか？

中井さん プライベートでもよく来る憧れの場所で、今井さんのオペラとクロスオーバーができるなんて最高の経験でしたよ。とにかく楽しかったです。

今井さん お客さんの感情がダイレクトに伝わってくる距離感で、送ったものが送っただけ返ってくる。普段のコンサートではなかなか無い体験でした。

—— 2回目となる今回はどんなライブになりそうですか？

今井さん 今回はより二人の仲の良さが伝わる音楽にしたいなと話しています。

中井さん 僕らのファンの間で恒例になりつつある、布施明さんの『君は薔薇より美しい』も二人で歌いますよ。

今井さん あれみんな好きだよね。僕らも楽しいし。ミュージカルとオペラをクロスオーバーさせていく形で、歌謡曲あり、アイルランド民謡ありで盛り上げていきます。

中井さん ただし、お互い寄せ過ぎずに、お互いのソロの定番曲もしっかりとやります。自分たちの色はそれぞれ出すようにして、二人の声を活かした音楽作りをします。

—— お互いプロとして、どんな点をリスペクトしていますか？
中井さん 今井さんはマイク無しでどこまでも声を届けられます。それはただ声の大きさだけではなく、ホールの特徴に合

PHOTO: SHUN ITABA



わけて発声していて、まさにプロだなという感動しています。音の反響が普通のホールとまったく異なるビルボードライブでも、そういったことを理解しながら歌える、とても貴重なオペラ歌手だなと思います。

今井さん オペラはマイクの無かった時代の表現だからね。今はマイクを使うけど、マイクが無いからこそ生まれた本物の声の魅力をお伝えしたいですね。

中井は表現への没入感というか集中力がずば抜けてる。「美女と野獣」の『愛せぬならば』を聴いたときなんて、物語の背景がパツと浮かびましたからね。あの表現力は本当に凄いですよ。

中井さん 演じる、ということこのニュアンスが、僕たちは似ているんです。ただ歌うだけじゃなくて、僕たちに見えるものをどう表現し伝えるかに、楽しさを感じている。

2024年1月にビルボードライブ横浜で行われたライブの様子。エレクトーンは今回も参加する神田 将さんが担当。



PHOTO: SHUN ITABA

オペラ歌手 (バリトン)

今井俊輔

群馬県出身。東京藝術大学首席卒業。同大学院修了後イタリアへ渡り研鑽を積む。2013年ライブツィヒとの提携公演「マクベス」のマクベス役でデビュー。以降、数多くのオペラに主役級で出演するほか、「第九」「メサイア」等のソリストとしても活躍。月曜20時放送のBS日テレ「BS日本・こころの歌」にも実力派コーラスグループFORESTAのメンバーとして出演中。

PHOTO: SHUN ITABA



今井さん そうだね。歌の背景や景色、登場人物の着ているものや性格まで想像して歌っているの、どれだけ伝えられるかがやり甲斐にはなっているね。
 中井さん 僕たちが伝えたいのは、歌なんです。歌という音楽に込められた言葉をどう伝えるか。カンツォーネでもシャンソンでも、ジャンルは関係なく、歌、そのものをどう届けるか、伝えるかなんです。お酒を飲みながら、ぜひその歌の魅力に酔いしれてほしいです。プロドウェイでもウェスト・エンドでも、お酒を飲みながら楽しむのが基本ですからね。
 今井さん オペラもそうだよ。イタリアでは開演前に口ビーでガンガン飲んで、みんなヘベレケ状態で観てる(笑)。
 中井さん ほどほどにリラックスして、ぜひ楽しんでください(笑)。

SCHEDULE

今井俊輔 & 中井智彦
 Billboard Live 2025 - Crossover -

Member / 今井俊輔 (Vo)・中井智彦 (Vo)・
 神田 将 (Electronic Organ)

【ビルボードライブ横浜】
 2025/2/27 (木)

1st OPEN 13:00 START 14:00
 2nd OPEN 16:00 START 17:00

DXシートカウンター: ¥8,400 S指定席: ¥8,400 R指定席: ¥7,300
 カジュアルセンターシート: ¥7,900 カジュアルサイドシート: ¥6,800

ミュージカル俳優・歌手

中井智彦

神奈川県出身。東京藝術大学卒業。卒業時に同声会賞を受賞。2007年『レ・ミゼラブル』でデビュー。2010年劇団四季に入団し、『美女と野獣』(野獣役)や『オペラ座の怪人』(ラウル役)に出演。2015年の退団後も数々のミュージカル作品に出演。企画構成・作曲・演出を自ら手がける舞台『詩人・中原中也の世界』『ワタシノコト』なども精力的に発表している。

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
Skoop On Somebody "GOOD NEWS" Release Party	横浜 2/2(日) 東京 2/26(水) SA: ¥10,000~ CA: ¥9,500~
甲斐よしひろ KAI YOSHIHIRO Billboard Live 2025 EAST loves WEST	東京 2/14(金)~2/15(土)、 3/22(土)~3/23(日) 横浜 2/22(土)~2/23(日) SA: ¥12,000~ CA: ¥11,500~
大野雄大 (from Da-iCE) Billboard Live Tour 2025	横浜 2/14(金) 東京 2/21(金) SA: ¥12,000~ CA: ¥11,500~
Shiho 50th Birthday Live with special guest 佐藤竹善、小沼ようすけ	横浜 2/25(火) SA: ¥7,300~ CA: ¥6,800~

ARTIST	SCHEDULE
Todd Rundgren	横浜 2/28(金) 東京 3/3(月) SA: ¥15,800~ CA: ¥15,300~
GoGo Penguin	横浜 3/3(月) 東京 3/4(火)~5(水) SA: ¥11,000~ CA: ¥10,500~
H.T. presents ONE, TWO, THREE 高野寛×宮沢和史×浜崎貴司	東京 3/6(木) SA: ¥7,800~ CA: ¥7,300
野宮真貴 Birthday Live 2025 ~ニュー・ウェイヴを歌う~	東京 3/7(金)~3/8(土) SA: ¥8,600~ CA: ¥8,100

ARTIST	SCHEDULE
古内東子 Toko Furuuchi Billboard Live Tour 2025 ~Happy Blooming~	横浜 3/9(日) 東京 3/17(月) SA: ¥8,000~ CA: ¥7,500~
大貫妙子&山弦	東京 3/10(月) SA: ¥8,900~ CA: ¥8,400
NICK CARTER WHO I AM ※1日=1ステージとなります。	横浜 3/11(火)~3/13(木) SA: ¥20,000~ CA: ¥19,500~
MIKAGE PROJECT Billboard Live 2025	横浜 3/15(土) SA: ¥6,000~ CA: ¥5,500~

※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 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 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 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



美食のバトンを
受け継いで



TOKYO
GOURMET
BATON

祝 100 回

からすみ蕎麦

兵庫県産のボラ子を使い、自家製からすみをたっぷりまぶした贅沢な一品。みりん粕で調味しているため、塩味は控えめで、甘さと香りが際立つ。

四季を感じる料理と 味わい深い蕎麦を堪能

PASS THE BATON



内田洋介さん

お料理もさることながら、お人柄やお気遣いも素晴らしい方です。私も小野澤さんのような料理人でありたいと陰ながら憧れております。



小野澤 誠さん

阿佐ヶ谷の日本料理店「横鍋JAPAN」の内田洋介さんからバトンを受け継いだのは四谷三丁目の蕎麦懐石「車力門 おの澤」の小野澤 誠さん。シンプルながら奥深い味わいの蕎麦を求め、美食家たちが集う。

季節の料理と蕎麦を一度に楽しめる「蕎麦割烹」。次世代の名店と注目を集めているのが、四谷三丁目にある「車力門 おの澤」だ。店主の小野澤 誠さんが生み出す味わい深い蕎麦を求め、多くの美食家が足を運ぶ。

小野澤さんは「なだ万」をはじめとする都内の一流店で修業を積んだ、和食一筋の料理人だ。しかし、独立に関してはそこまで強い思いはなかったという。「目の前の物事に全力で取り組みんだ延長線上に将来があると思っているのです、あまり先のことまで考えないタイプです。そのため、独立を考えたのも比較的遅い30代になってからでした」

独立に際して蕎麦を武器にするると決めた小野澤さんは、他店研究のために食べ歩きを重ねた。そして蕎麦割烹の名店「銀座 矢部」の味に感銘を受け、自ら門を叩いた。5年半の修業を経て独立した後は、わずか1年でミシュラン一つ星を獲得。現

蕎麦懐石

車力門 おの澤

しゃりきもん おのざわ / 四谷三丁目



1. 重厚感漂う、檜の無垢材を使用したL字型のカウンター。10席のみ。2. 静かな時間が流れる店内。外の喧騒を忘れ、食事と酒をゆったりと楽しめる。3. 鮭の脂身までも余すことなく使った、濃厚な味わいの「とろたく」。中落ちを筋がなくなるまで丁寧に叩いており、口に入れた瞬間に溶けるような食感を楽しめる。



PROFILE 東京都出身。高校時代のアルバイトをきっかけに和食の道へ。専門学校を卒業後、シェラトン・グランデ・トーキョーベイ・ホテルの「なだ万」（現在は閉店）を皮切りに都内の和食店や蕎麦割烹、名店と名高い「銀座 矢部」（現在は閉店）にて修業を積む。2020年に独立、「車力門 おの澤」をオープン。



車力門 おの澤

① 東京都新宿区荒木町6-39
ガーデンツリー1F
② 03-6457-8550
③ 17:30～、20:30～の一斉スタート
④ 日曜日、不定休
※ サービス料10%
Instagram: @sharikimon_onozawa

車力門 おの澤の「おまかせコース (30,250円)」を抽選でプレゼント

ご利用期限：2025年10月31日（金）
※ 除外日あり、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：2025年3月2日（日）



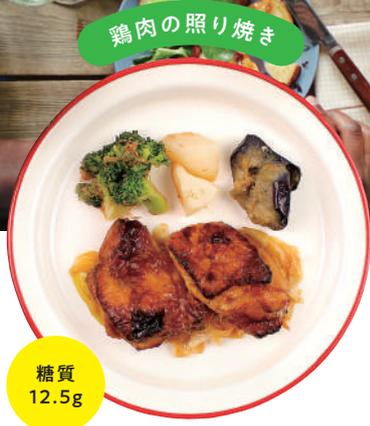
1名様

<https://questant.jp/q/afgourmet2502>



地方からの取り寄せも含め、飲み頃の日本酒を常時15種類ほど揃える。左から「黒龍 二左衛門」、「黒龍 石田屋」、「十四代 七垂二十貴」。

在は予約が2ヶ月待ちだ。
コースは先付からデザートまで、食事メニューを除き9品、10品。これに加えて、鰻井、からすみ蕎麦、かけ蕎麦、鴨せいろという4種の食事メニューから好きなだけ選べる贅沢なスタイルが好評だ。
小野澤さんが大切にしているのは、客の一人ひとりと真摯に向き合うこと。
「お客様の目を見る、名前でお呼びする、素早く反応する、熱い料理を熱いうちに提供する。どれも料理人としては当たり前のことですが、これらを徹底することで初めて、お金を払って食べに来てくださるお客様の期待に叶うと思っています」
今後については「労働環境や待遇を改善し、スタッフが働きやすい仕組みを作りたい」と意欲をみせる。その後は新たな店舗展開も視野に入れている。
洗練された料理と行き届いた接客で、多くのファンを惹きつける「車力門 おの澤」。予約困難ではあるが、それでも足を運んでおきたい店だ。



累計販売9000万食!
初回特別価格でご提供



一流シェフが調理・開発 健康的な食生活を 自宅で手軽に



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。メニュー変更により、終了している場合もございます。

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日前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、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 [9:00 ~ 20:30(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2025年3月末日まで

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（2022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

生徒ゼロから
常時満席の人気講師へ

教壇に立つ内藤法胤さんは実にイキイキとしている。授業内容は東大受験レベルの物理。スラスラと書き進められる公式は、筆者には皆目理解できなかったが、もし学生時代に内藤さんの授業を受けていたら人生変わっていたかも。そんな風を感じるほど学ぶ喜びに満ちているのだ。「嬉しいことに、『勉強が面白くなった』と言ってくれる生徒がたくさんいます。そして、そのことを誰よりも強く意識しているのが僕自身です。僕が自分で『つまらない授業』と思ってしまうたら、生徒を魅了することなんかできないですからね」

そう話す内藤さんにも、上手くいかず苦しんだ時期があったという。「地元で予備校講師になって最初の年は、生徒に『何を言っているのか分からない』と言われ、冬期講習会では生徒がゼロ。さすがにまずいと思いきよここから必死です。まず、知識量アップのために毎日4時間程の睡眠時間で、とにかく知識を詰め込ん

株式会社厚胤塾
代表取締役
内藤法胤
夢を与え、夢をもらう

今、東大や京大、医学部などの最難関大学を目指す受験生たちの熱い視線を集めている厚胤塾。開校から僅か数年で成し遂げた高い合格実績の背景には、内藤法胤さんが導き出した学問の極意がある。

Norikazu
Naito

Profile

長野県出身。大学を卒業後、地元の長野県に帰り、長野県の予備校に入社。約4年勤務したのちフリーランスに転向し、東京の大手予備校・塾で東大志望者向け最上位コースを担当。約3ヶ月で「満席」講座を達成する。2016年に厚胤塾の前身Smart Visionを新宿に開校し、2017年に株式会社化。2023年に株式会社厚胤塾を立ち上げ、新宿(2教室)、上田(長野県)、福岡で4教室を展開。東大専門塾の講義や、大手出版グループが運営する日本最大の通信制高校等の教材監修や講義も担当している。

厚胤塾

☎0120-405-043

🌐 <https://koushin-jyuku.co.jp/>

で、問題を解きまくりました。それから漫才の術とかネタの構成とか、デイズニールランドの演出法なんかも参考に授業の構成を研究しました。人気講師の方々を観察すると、皆さん知識量はもちろん、とにかく雰囲気作りが上手い。教室がまるでデイズニールランドのように生徒を惹きつけるんですよ」

最難関大学合格へと導く
「学問の原理原則」

そんな努力の甲斐あって人気講師となった内藤さんは、満を持して東京に進出。しかし、またもや生徒ゼロの憂き目にあう。

「東京の講師と地方の講師の学力差です。東京で最初に担当した東大コースの生徒に言われたのが、『そんなのみんな知ってるよ』でした。そこからまた睡眠時間を削っての猛勉強です。大量の予習をして、授業を一から見直しました。僕は頭が固いので、自分を全否定するぐらいしないと大きく変われないですよ」

猛勉強の末にたどり着いたのが、厚胤塾の学びの基本、「学問の原理原則」

原則」に則った学びだ。

「以前の僕は問題を自分の経験だけで強引に解こうとしていたところがあって、それでは何かが足りないと感じたんです。そして大量の本を読むうちに気付いたのが学問の原理原則です。学問のベースは『なぜ』という探求心、好奇心です。その『なぜ』という根本を紐解いていくこと、考え方やストーリーを理解すること、学問の原理原則、学問の型』が身に付きます。一見遠回りのようですが、受験の問題は原理原則で作られているので、『学問の型』に当てはめて考えれば、どんな科目でもシステムチックに答えを出せます。深く理解ができるので勉強が楽しくなって、周りから合格は無理だと言われていた生徒が、偏差値をグングン伸ばして合格することも珍しくありません。そういう生徒たちの姿を見ていると、自分も努力すればダメな点を克服できるんじゃないかと夢が持てます。この仕事は夢を与えているようで、実はもらっているんです。そんな面白い仕事だから、努力を続けられるんですよ」

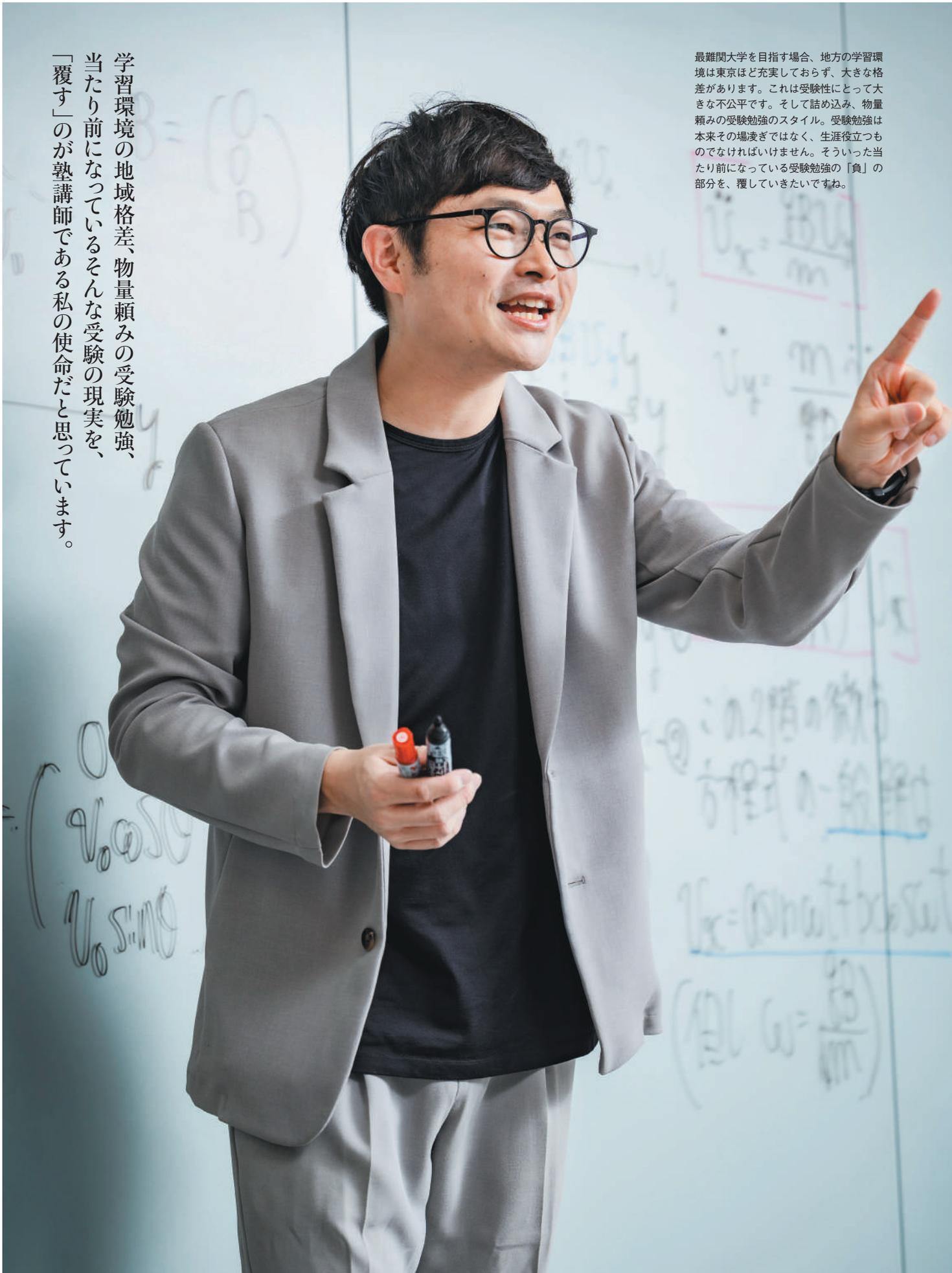


1. 新宿校での授業風景。厚胤塾では多くの人気講師が授業を担当しているが、代表取締役である内藤さんもその一人として現在も教壇に立ち、生徒からの相談にも親身に対応している。2. 新宿ミライナタワー教室で教壇に立つ内藤さん。



最難関大学を目指す場合、地方の学習環境は東京ほど充実しておらず、大きな格差があります。これは受験性にとって大きな不公平です。そして詰め込み、物量頼みの受験勉強のスタイル。受験勉強は本来その場凌ぎではなく、生涯役立つものでなければいけません。そういった当たり前になっている受験勉強の「負」の部分、覆っていききたいですね。

学習環境の地域格差、物量頼みの受験勉強、当たり前前になっているそんな受験の現実を、「覆す」のが塾講師である私の使命だと思っています。



受験勉強を「根底」からくつがえす

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

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（150人収容）が申込み開始3分で満席となる人気に。その後、全ての科目で原理・原則が教えらるる塾を作りたいと「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、各年代の学生に合わせた最適な授業を行います。公式の成り立ちや出題者側の意図を理解し、問題の本質を読み解ける力を徹底的に教え込みます。

2

進路指導に特化したアドバイザーが在籍

毎年約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を確保

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。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みます。



数学講師 林 俊介

現役東大生講師による数学オンライン個別指導「マスゼミ」を運営するほか、自身も中高生向けのハイレベルな数学指導を行う。進路・キャリアに関する多数の講演も実施している。



英語講師 鈴木 健士

通訳者として予備校講師の二刀流で活躍する人気「語案」講師。本格的な英文ライティングが課される難関大入試で実力を発揮してきた、「英作文指導のバイオニア」として定評がある。



生物講師 山川 喜輝

大手予備校の生物講師として、医歯科系・国立文系の大学を目指す受験生対象のクラスを受け持ち、「生物」の原理・原則をわかりやすく丁寧に教える指導者として、多くの支持を集める。



英語講師 守屋 佑真

英語生涯教育のスペシャリスト。大手予備校にて、難関国公立大・難関私大などトップ層向けに多数の講義を担当、季節講習では締切講座が複数発生するなど、生徒・保護者から高い人気を誇る。



数学講師 小倉 悠司

大手予備校で東大・京大・医学科クラスから共通テストレベルまで幅広く授業を担当。模試の作成や教材作成の経験も豊富で、高い実績を持つ講師。執筆経験も豊富で多くの著書も出版。

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 55.6% 合格実績 15名

京都大学 合格率 83% 合格実績 5名

東京科学大学
(旧東京工業大学) 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

中1～3・新高1～3年生・浪人生募集中!

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

KOU SHIN JYUKU

2025年1月

先行予約、問合せ受付中

医進特化コース新規開講

- ☑ 医学部入試に特化した授業
- ☑ 専任講師が、医学部に特化した講習問題を作成

中高一貫校生対象
中学生講座、入塾生募集
☑ 新規入塾性、絶対募集

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

新宿校 ④東京都渋谷区代々木1-35-1 プレンジ代々木ビル7F
③JR代々木駅より徒歩1分、JR各線「新宿駅」より徒歩7分

新宿ミライナタワー教室

④東京都新宿区新宿4-1-6 JR新宿ミライナタワー
③JR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



授業の様子

here



さげもん

福岡県柳川市

静岡の「雛のつるし飾り」、
山形の「傘福」と並ぶ、
日本三大吊るし飾りのひとつ。
春の訪れに心が躍る。

第31回柳川雛祭り さげもんめぐり

◎2025年2月11日(火・祝)～

4月3日(木)

※おひな様水上パレードは
3月16日(日)11時～12時20分
(雨天時20日に順延)

◎柳川市内の観光施設、商店街、
各店舗 ※一部有料

◎柳川雛祭り実行委員会
(0944-73-2145)



水郷柳川を彩る華麗な吊るし飾り

心華やぐ春爛漫の景色



1.詩人・北原白秋も歌に詠んだ、伝統ある柳川まり。すべて手作業で作られており、さげもんに欠かせない飾りのひとつ。
2.鼠は子沢山、鶴・亀は長生き、ひょうたんは無病息災など、吊るされている布細工にも一つひとつ意味が込められている。

桃

の節句、雛祭り。ひな人形や桃の花を飾るのが一般的だが、福岡県柳川市ではひな人形の両脇に、江戸末期から伝わる華やかな吊るし雛「さげもん」を飾る。さげもんは、色とりどりの縁起物の布細工を吊るし、1列7個、それを竹の輪に7列結び付けた49個の小物と、中央に2つの大きな柳川まりで構成される。さげもん作りが始まった当時は、人生50年、という時代。女性は49年と一歩引きつつ、中央にまりを加えることで「50年より1年でも長生きできるように」という親の願いが込められた。毎年2月11日～4月3日には「さげもんめぐり」が開催され、街中でさげもんが見られるほか、さげもんが彩る川を舟で下る「おひな様水上パレード」も見どころ。「水のまち柳川」ならではの春景色をぜひ楽しんで。





📖 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「はじめてのひとり旅の宿」(特別価格1000円)は
全国の書店で販売しています。



福島

野口英世ゆかりの建物を趣あるカフェに

あいづいちばんかん
會津壹番館



レトロな雰囲気の店内。天井の梁に往時の面影を残す



すっきりした甘みの会津産はちみつ付きの「会津はちみつコーヒー」880円と「酒粕ぶりん」550円



會津壹番館

- ① 福島県会津若松市中町4-18
- ② 磐越西線・只見線会津若松駅から徒歩20分、またはまちなか周遊バスハイカラさんにて15分の野口英世青春館前下車すぐ
- ☎0242-27-3750
- ◎8時～20時/無休

会津若松駅から南へ20分ほど歩くと、野口英世青春館に出る。通りの入り口に立つ蔵造りの洋館の1階にあるのが、1976年開業の會津壹番館だ。いかにも目を引く立派な洋館は、1884年の建築で、幼い頃に大やけどを負った野口英世が手術を受け、医学を志すきっかけになった旧会陽医院の開業当時は街の近代化が進み、かつての面影はすっかり失われていた。

オーナーの照島敏明さんは、古い建物を残したいと、改装して1階を喫茶店、2階を英世の足跡や功績など様々な資料を展示する野口英世青春館としてオープン。その後約10年かけて、外観を少しずつ元の姿に復元し、黒壁の見事な蔵造りがよみがえった。



1.古いランプやスピーカーなど、オーナーこだわりのインテリアで統一されている 2.入り口には英世の写真や銅像も



IZIPIZI®

PARIS



ONLINE STORE IBe.



<https://ibe-online.jp>



JAPAN BOATSHOW 2025

INTERNATIONAL



海とモビリティ、夢が広がる4日間

2025.3 / 20(木) 21(金) 22(土) 23(日)

パシフィコ横浜 / 横浜ベイサイドマリーナ / 八景島マリーナ / 日本丸シーカヤックパーク

ジャパンインターナショナルボートショー 2025

主催：(一社)日本マリン事業協会 お問合せ先：ボートショー運営デスク【TEL：03-5542-1205】

最新情報は
ホームページから

