

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2025 Apr.
[TOKYO]

4

艶やかなる大人時間

ホテルバーを たしなむ

TOKYO GOURMET BATON

—東京グルメバトン—
鮭 梢

熱視線

—夢追い人—
平田のどか / 平田鍛刀場

TSUWAMONO

—大人の逸品—
PB SWISS TOOLS
レインボーランチセット

〈公演優待のお知らせ〉

Wiener
Sängerknaben
Seit 1498

住友生命ウェルビーイングコンサート

あなたの未来を強くする

住友生命

ウィーン 少年合唱団

初来日から70年 心に響く天使の歌声

カペルマイスター: マヌエル・フーバー Kappellmeister: Manuel Huber



プログラム A	5/3 (土・祝)	5/29 (木)	6/13 (金)★	6/14 (土)
プログラム B	5/6 (火・振)	6/10 (火)	6/15 (日)	

★アフタヌーン・コンサート・シリーズ 2025-26

プログラム A 「ぼくたちの地球 そして未来へ」

ミュージカル『キャッツ』より〈ジェニエニドッツ〜おばさん猫〉

『ヘンゼルとグレーテル』より〈夕べの祈り〉 ほか

プログラム B 「生誕200年記念 シュトラウス・フォー・エバー！」

ウィーンわが夢の街、皇帝円舞曲、永遠に、ラデツキー行進曲 ほか

住友生命ウェルビーイングイベント ※詳細はWEBにて発表します。

13:30開演 (12:50開場/15:30終演予定)

東京オペラシティ コンサートホール

京王新線
初台駅東口
徒歩5分

休日料金〈5/3, 5/6, 6/14, 6/15〉

S席 8,500円 ▶ ご優待価格 7,500円

A席 7,000円 ▶ ご優待価格 6,000円

平日料金〈5/29, 6/10〉

S席 7,500円 ▶ ご優待価格 6,500円

A席 6,500円 ▶ ご優待価格 5,500円

アフタヌーン・コンサート・シリーズ〈6/13〉

全席指定 7,000円 ▶ ご優待価格 6,000円

U20 (5歳以上～20歳以下) 一律 4,000円

※当日入口にて年齢を証明するもの 提示をお願いする場合があります

主催: ジャパン・アーツ 後援: オーストリア大使館 / オーストリア文化フォーラム東京 オーストリア文化フォーラム
austrian cultural forum / オーストリア大使館観光部 オーストリア

特別協賛: 住友生命保険相互会社 協力: ユニバーサル ミュージック / ウィーン少年合唱団ファンクラブ

▶ 公演の詳細はジャパン・アーツのホームページをご覧ください。 <https://www.japanarts.co.jp/special/wsk/>

【お申込方法】右記のQRコードからウェブサイトへアクセスしてご購入下さい。

【ウェブサイト】 <https://w.pia.jp/p/wsk25dttts/> ※期間中は24時間受付が可能です。※コンビニ決済手数料330円/件、発券手数料165円/枚

【電話】ジャパン・アーツぴあ 0570-00-1212 お申し込みの際、冊子名をおペレーターにお伝えください。

※受付期間10:00～16:00(火曜定休 変動有)

【お申込期限】各公演前日まで(予定枚数終了の場合はご容赦ください。)

【注意事項】4歳以下入場不可。公演中止を除き、お買い求めいただきましたチケットのキャンセル、変更等はできません。やむを得ない事情により出演者、曲目等の変更となる場合がございます。チケット紛失の場合、再発行は出来ません。



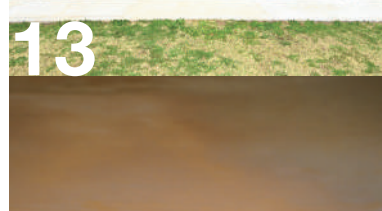
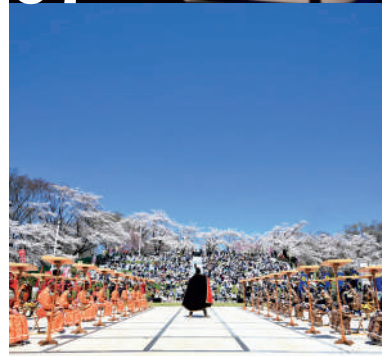
【お申し込みはこちら】

Special 艶やかなる大人時間

07 ホテルバーを たしなむ

- Present**
- 05 **AFFLUENT**からの
プレゼント
- Local**
- 13 **日本を巡る**
山形県天童市／人間将棋
- Gourmet**
- 14 **TOKYO
GOURMET BATON**
東京都港区／鮎 梢
- Regular**
- 16 **PREMIUM GALLERY**

- Things**
- 19 **TSUWAMONO** —大人の逸品—
PB SWISS TOOLS
レインボーランチセット (PB 212.H-10RB)
- Interview**
- 20 **熱視線** —夢追い人—
平田のどか／平田鍛刀場 代表・村下
- Trip**
- 22 **旅する喫茶店**
兵庫県豊岡市／コーヒーショップ ノバ



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

2025年4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 _ BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel
 濱上英翔

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3月13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

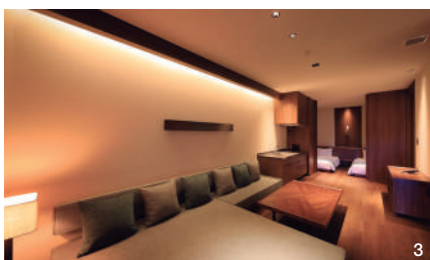
◎お預かりした個人情報は株式会社affluentが管理し、AFFLUENT会員登録、プレゼントの発送、アンケート集計および広告配信を目的として利用いたします。◎お預かりした個人情報は、ご本人様の同意なく第三者に提供することはありません。ただし、法令などにより個人情報の提供を求められた場合を除きます。◎プレゼントの発送を外部に委託する場合があります。◎個人情報をお預け頂くことはご本人様の任意ですが、必要事項に不足がありますと、あらかじめ明示した利用目的に対応するご本人様のご要望にお応え出来ない場合があります。◎当社が保有する応募者ご本人様の個人データについて、利用目的の通知、開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、消去及び第三者への提供の停止、第三者への提供記録の開示のお申し出には適切に対応いたします。ただし必要に応じて、追加書類の提出を伴う厳正な本人確認への協力をお願いする場合があります。あらかじめご了承ください。◎当社が保有する個人情報の漏洩が発生した場合には、個人情報保護委員会に報告し、漏洩した情報のご本人様に通知を行います。

◎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)

多彩な魅力ある箱根・仙石原に佇む BLISSTIAで自由な滞在を

BLISSTIA箱根仙石原は、全室テラス&キッチン付きの分譲コンドミニアム型ホテル。
過ごし方に縛られない、自由な滞在が叶います。



1.温泉湧出量全国5位の箱根。早雲山と山間から立ち上る湯煙なびく景色が広がる大浴場や、露天風呂付きの部屋で存分に硫黄泉を堪能できる。2.宿泊棟中央にあるファイヤープレイス。揺れる炎にはリラックス効果があり、見る人を落ち着かせる。3.全室50㎡のスイートルーム仕様で、キッチンが完備されたホテルレジデンスのため、ホテルとしての居心地の良さは格別。徒歩圏内には美術館や飲食店も。

箱根ならではの澄んだ空気や四季折々の自然を満喫できる「BLISSTIA箱根仙石原」は、ニーズに合わせて選べる2タイプ、全63室からなるコンドミニアム。開放感ある高い天井の共有スペースには、箱根寄木細工をイメージしたローテーブルや、オーバーサイズのソファなどが配され、モダンで静謐なインテリアに癒される。また、館内には彫刻の森美術館監修のアートなどもあり非日常をたっぷり味わえるのが魅力。もちろん、箱根といえば温泉の楽しみも。露天風呂付きの部屋では、夜はライトアップされた庭と夜空に瞬く星を眺めながら、朝は鳥のさえずりに耳を傾けながら、極上のお湯を独り占めできる。5月より“フランス地方料理とワインの旅”と称した、特別なコース料理を愉しめる夕べを開催予定。詳細は4月上旬に公式サイトで公開予定。



Meals

「炎」で魅せる石窯料理と こだわりのワインを

ディナーは地産食材を使用し、素材のうま味を最大限引き出す石窯で仕上げた創作フランス料理を提供。メインは肉・魚・ジビエなどから選べ、食べ飽きない“和”の要素を取り入れた逸品が並ぶ。朝食は、自家製ハムをはじめとする自慢の洋食ビュッフェで。県産の野菜や果物をミキサーにかけたウェルカムドリンクも好評だ。

BLISSTIA
箱根仙石原 ホテルコンド&ホテルレジデンス



BLISSTIA箱根仙石原ホテルコンド&ホテルレジデンス

☎0460-83-9313 ◎神奈川県足柄下郡箱根町仙石原29-1

◎[車] 御殿場ICより約17分、[電車] 箱根湯本駅より箱根登山バス約23分、
仙石原小学校前下車徒歩約2分 駐車場:53台(屋外) 客室数:全63室



公式サイトはこちら



1組
2名様

1.和室10畳、ミニキッチン付きのリビング、室内バルコニー、浴室、ダブルベッドのツインルームを完備した贅沢空間。2.千曲川の景色を望む源泉かけ流しの浴室でプライベートな湯浴みを。3.夕食は信州の味覚と季節の味覚を愉しめる創作会席。



戸倉上山田温泉 玉の湯 特別室「月風リトリート」ペア宿泊券 (1泊2食付)

善光寺参りの精進落としの湯として昔から親しまれてきた戸倉上山田温泉。その千曲川沿いに佇む旅館「玉の湯」に誕生したのが、自然の美しさと調和した癒しの贅沢空間が広がる特別室「月風リトリート」だ。72㎡の広々とした室内には、専用温泉やミニキッチンを完備。いつでも源泉かけ流し温泉が楽しめるほか、室内バルコニーからは季節ごとに色づく里山や千曲川を見渡せる。自然の静寂の中で日常の喧騒を離れ、心身を癒す安らぎのひとつを過ごしてはいかがだろう。

宿泊券利用期限：2025年12月5日(金)迄 ※除外日あり

① 026-261-0324

② 長野県千曲市上山田温泉1-74-11

③ 上信越自動車道坂城ICより約15分、しなの鉄道戸倉駅より車で7分(無料送迎あり)

④ <https://www.tamanoyu-nagano.com/>

Present

AFFLUENT 2025 April

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。

3名様



atelier sanmi 「ペアリングコース」ペア食事券

ミシュラン星付き店で修業した料理人らが13品のペアリングコース料理を提供する完全会員制レストラン「atelier sanmi」。コースは、旨味と奥行きを与える酸味を基軸にしたモダンフレンチ料理に、5大シャトーを含むバラエティーに富んだ希少な古酒を中心にセレクトしたワインをペアリング。酸味・塩味・旨味が三位一体となった料理の味はもちろん、アート性や空間美と共存する“美しい”料理の世界を体験してほしい。

価格：お一人様43,333円(税・サ・水代込)

② 東京都港区(非公開) ③ 19:03~一斉スタート

④ <https://sanmi.tokyo/>



1組
2名様

2



「純米大吟醸 どん蔵」720ml

安曇野で江戸末期からの歴史を持つ酒蔵「酔園」の伝統を引き継ぎ、品質にこだわった酒造りを続けるEH酒造。「純米大吟醸 どん蔵」は、入手困難な最高品質の兵庫県吉川町産山田錦を精米歩合30%と極限まで磨き上げ、仕込み水は北アルプスの雪解け水の柔らかな軟水を使用。手間暇を惜しまず昔ながらの小仕込で醸すことで、雑味のない洗練された味わいに仕上がっている。飲み方は冷酒がおすす。極上の味わいをぜひ堪能して。

価格：13,200円(税込) アルコール度数：16度

EH酒造株式会社

① 0263-72-3011 ② <https://www.eh-shuzo.com/>

WMF「フュージョンテック ミネラル マルチポット 14cm BL(ブラック)」

ドイツNo.1キッチン&テーブルウェアブランド「WMF(ヴェーエムエフ)」の人気シリーズ「フュージョンテック ミネラル」は、遠赤外線効果による加熱効果が高く短時間で均一に火が通るため、家庭でもプロの料理人が作ったような仕上がりに。コンパクトな「マルチポット」は、煮る・揚げる・炒める・無水調理など、あらゆる用途にマッチする。すべての熱源に対応かつ食洗機OKと、使いやすさ抜群だ。

価格：20,790円(税込) 容量：1.7L 重量：1.3kg

グループセブ ジャパン お客様相談センター

① 0570-077-725(平日9:00~18:00) ② <https://www.wmf.co.jp/>



2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2025年5月5日(月・祝)

愛するペットと、 より健やかで豊かな人生を。

ペットの健康診断

ライフスタイルに
合わせた
ペットの飼育相談

ペットとの快適な
暮らしを叶える
最新医療のご提供

日本の65歳以上の人口は、2024年時点で総人口の29.3%。そして今から10年後の2035年には35%に達するとの予測が出ている。少子高齢化が深刻な社会問題として認識されている昨今、高齢者の健康寿命を延ばすことが今後の社会において重要な課題にもなっている。その解決策のひとつとして注目されているのが、ペットとの暮らしだ。動物を飼うことには、身体的な活力の維持、精神的な安定、人とのつながりを深める効果があることが、多くの研究で明らかになっている。

しかし、日本の高齢者の動物飼育率は欧米と比べて低く、70代では犬8.4%、猫7.8%なのだとか。この状況を改善し、より多くの方がペットとの暮らしを楽しめる社会をつくるのが重要だ。ペットとの時間をより健やかに、より豊かに長く続けるためには、ペットの適切な健康管理が欠かせない。同院では、高齢の飼い主の方とペットが健やかに過ごせるよう、定期的な健康診断などを通して日々の暮らしをサポート。飼い主が気軽に相談できる体制を整えている。また「最後までお世話ができるか心配」といった不安や悩みにも寄り添って対応しており、高齢を理由に飼うことをためらっている方でも、安心して一歩が踏み出しやすいだろう。

ペットと暮らす3つのメリット

1 健康的な生活習慣の促進

犬を飼うことで、自然と外出の機会が増え運動量が増える。また血圧や心拍数が安定し、免疫力や筋力向上が期待できるという研究報告も。

2 心の支えとなる存在

ペットと暮らすことで、前向きな感情が生まれ、ストレスを和らげる効果が期待できる。日々の生活に寄り添い、心の安定をもたらしてくれる。

3 人とのつながりを生む

ペットを通じて価値観の近い方々との新たな出会いやコミュニティとの関わりが広がり、夫婦や家族との会話がなくなるきっかけに。



小滝橋動物病院グループ
代表取締役社長

中村 泰治

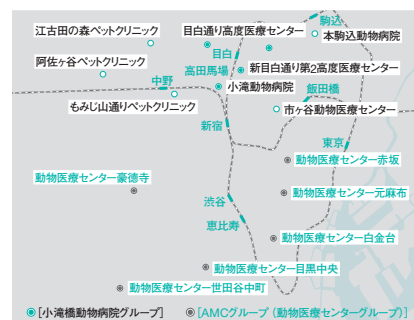
1995年日本大学獣医学科を卒業。1999年に新宿の小滝橋で最初の病院を開院。都内14ヶ所の病院にて、一次診療から高度医療までをおこなう体制を築いた。現在は、動物のインフラ整備をライフワークに活動中。

東京都内に14拠点を展開



小滝橋動物病院 目白通り高度医療センター

④東京都豊島区南長崎2-2-1
①03-3565-6596
※救急・予約診療は来院前に要電話
①年中無休(年始除く)
①<https://mejirodori-amc.com/>





艶やかなる大人時間



ホテルバーをたしなむ

洗練された空間で、美しい所作のバーテンダーが生み出す至高の一杯に酔いしれる。ホテルバーはそんな艶やかな時間を叶えてくれる大人のための空間だ。近年、東京には続々と新しいホテルが誕生しており、注目のバーも増えている。今回はそんなニュースポット、そして誰もが憧れる有名ホテルのバーをご紹介します。



Edit&Word_effect.
Photographs_HISHO HAMAGAMI.KAZUO ITO.USHIO SATO. HIDE NOGATA.
※記載の価格はすべて税・サービス料込



歌舞伎町最上層から望む夜景が肴の美酒体験

噴水モチーフの個性的な外装が注目を集めた東急歌舞伎町タワーに、2023年に誕生したラグジュアリーホテルBELLUSTAR TOKYOのバー。歌舞伎町らしいグラマラスな雰囲気をつらやみつつ、2層吹き抜けの空間は、壁一面がガラス張り

で眼下に広がる新宿の煌めく夜景をつまみにプロの酒をたしなめる。バーテンダー自ら蒸留所や蔵元、農家を巡り選び抜いた日本酒、ハーブなどの高品質な素材で作るカクテルは、洗練された大人にふさわしい美酒体験を提供してくれる。



◎東京都新宿区歌舞伎町1-29-1 東急歌舞伎町タワー 45F ◎西武新宿線西武新宿駅より徒歩1分 ◎03-6233-8455 ◎平日17:00~24:00 (L023:30)、土曜日、日・祝日13:30~24:00 (L023:30) ◎なし ドレスコード:スマートカジュアル

Bar Bellustar

バーベルスター

新宿区

BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel



1.バックバーの中央が埋まるほど国産ウイスキーを多く取り揃えている。ホテルオリジナルの酒も提供。
2.スタンダードカクテルの「マンハッタン」をベースに3種のウイスキーなどを加えた「新宿サンクチュアリ」3,400円。別添えの「新宿高野のチェリー」と共に味わえば、フルーティな甘さがアクセントに加わる。
3.窓際の席からはライトアップされた東京スカイツリーを含む、美しい都会の夜景を一望できる。
4.青色の光を照らすオリジナルのボールランプは、現代美術作家である大巻伸嗣氏のアート作品「Gravity and Grace: Lucidus (Lucida)」。



ホテルバーらしく幅広い顧客に対応できるようにスタンダードで上質なお酒を中心に取り揃える。



Janu Bar

ジャヌバー

港区

ジャヌ東京

東京の街へと誘うミクソロジーなカクテル

2024年3月麻布台ヒルズにオープンした注目の最新ホテル ジャヌ東京。そのバーではミクソロジストの第一人者である南雲主于三氏が監修した東京の街がテーマのシ

グネチャーカクテルを提供。様々な料理や素材を落とし込んだカクテルは驚きの連続で、まるで東京の新たな一面を再発見させてくれるかのようだ。



◎東京都港区麻布台1-2-2ジャヌ東京5F ◎東京メトロ神谷町駅直結、徒歩10分
◎050-1809-5550 (レストラン予約9:00~21:00) ◎17:00~24:00 (フードL0 23:00、
ドリンクL023:30) ◎なし ドレスコード:スマートカジュアル

1.恵比寿をテーマにした「海苔巻きとビール」3,200円。海苔ウオッカにジンジャーシロップ、梅、大葉をあわせてビールを注いだ一杯。風味豊かでさっぱりした味わいが、想像を超えて舌になじむ。2.格子柄や盆栽を採り入れ、日本文化を随所に感じさせる内装。

Punch Room Tokyo

パンチルームトーキョー

中央区

東京エディション銀座

パンチからクラシックまで幅広いジャンルのカクテルを提供するために、多数の酒を揃えたバーカウンター。



1.「ウェットマティーニ」をベースに日本生まれのカクテル「パンパー」などを組み合わせた「キレイないマティーニ」2,700円。竹のような香りとマスカットのやさしい味わいが特徴。2. 格子の意匠は「織る」をテーマに様々な文化が織り成す銀座を表現。

名建築家が仕掛けた日英折衷の社交場

19世紀ロンドンのプライベートクラブをコンセプトに、エディションが世界8ヶ所で展開するバー。2024年に生まれたPunch Room Tokyoの空間デザインは建築家の

隈 研吾氏が担い、天井や壁に配した木製の格子が高質な趣を演出している。ひとつの器に入ったカクテルをゲストでシェアする、パンチボウルでの提供がユニークだ。



◎東京都中央区銀座2-8-13 東京エディション銀座2F ◎東京メトロ銀座駅、銀座一丁目駅より徒歩3分 ◎03-6228-7400 (ホテル代表) ◎火~木曜日18:00~24:00 (フードL023:00、ドリンクL023:30)、金・土曜日、祝日 18:00~26:00 (フードL025:00、ドリンクL025:30) ◎日・月曜日 ドレスコード:スマートカジュアル

バーテンダーがこだわるのは伝統を尊重しながらも現代風にアレンジしたクラシックカクテルの数々。



The Lounge by Aman

ザ・ラウンジ バイアマン

千代田区
アマン東京

天空のバーが魅せる大パノラマを堪能

大手町タワー最上部を占めるアマン東京。33階にあるラウンジは、営業時間内、終日バーとしても利用可能だ。高さ8mの壁一面のガラス窓に向き合う形で配置された

カウンター席からは、夕刻の富士山や山々のスカイライン、日が落ちれば東京の夜景を楽しめる。シグネチャーカクテルの「柚子マティーニ」を絶景とともに。



1.「柚子マティーニ」3,500円はアマン東京の江戸前鮎店の親方 武蔵が育てた米で作った焼酎をベースにしており、高知県産柚子の香りがさわやかな余韻を残す。2.日本建築の意匠を随所に採り入れながらシンプルモダンな空間が広がるラウンジ。



◎東京都千代田区大手町1-5-6大手町タワー33F ◎東京メトロ・都営地下鉄
大手町駅直結 ◎03-5224-3339 ◎11:00~22:00(フードL021:00、
ドリンクL021:30) ◎なし ドレスコード:なし

2024年の「世界のベストバー50」に選ばれるなど数々の受賞歴も誇るバー。ジャパニーズウイスキーも各種取り揃える。

VIRTÙ

ヴェルテュ

千代田区

フォーシーズンズホテル東京大手町



パリと東京、伝統と最先端が交錯するバー

フォーシーズンズホテル東京大手町の39階に位置し、パリと東京の融合をコンセプトにするバー。シグネチャーカクテルはフランスと日本の昔話がテーマで、フラン

スのクラシカルなフレーバーに日本の素材と新しい技法を組み合わせている。伝統と最先端を行き来する挑戦的なバーは大人の好奇心を刺激する。



1.童話「桃太郎」にインスピレーションを受け、岡山県のクラフトジンと白桃のリキュールで作られたカクテル「メロー アメール ネグローニ」3,600円は香り高さが魅力の一杯。
2.格式高いクラシカルな内装が目を引き、高層階ならではの夜景も美しい。



◎東京都千代田区大手町1-2-1フォーシーズンズホテル東京大手町39F
(OTEMACHI ONE タワー) ◎東京メトロ大手町駅直結 ◎03-6810-0655 ◎日~水曜日・
祝日17:00~24:00(フードL023:00、ドリンクL023:30)、木~土曜日17:00~24:30(フード
L023:00、ドリンクL024:00) ◎なし ドレスコード:スマートカジュアル ※席の予約不可

日本橋で感じるジャパニーズモダンの源流

日本橋のラグジュアリーホテルとして、今年20周年という節目を迎えるマンダリン オリエンタル 東京。37階のダイニングエリア中央に位置するメインバーは、土壁にステンレス格子をあわせるなど日本の伝統建築をイメージした

開放的な空間だ。ホテルの名前を冠したマティーニのほか、日本橋を表現したシグネチャーカクテルや季節の日本酒セレクションなどを提供。日本文化を色濃く残す日本橋ならではのバー体験が訪れる人々を魅了する。

Mandarin Bar

マンダリンバー

中央区

マンダリン オリエンタル 東京



◎東京都中央区日本橋室町2-1-1日本橋三井タワー37F ◎東京メトロ三越前駅直結
◎03-3270-8188 ◎月～木曜日15:00～24:00 (LO 23:00)、金曜日15:00～25:00
(LO24:00)、土曜日12:00～25:00 (LO24:00)、日曜日12:00～24:00 (LO 23:00)
※祝前日は25:00に閉店 ◎なし ドレスコード:スマートカジュアル



1.全60席と広々とした空間を有する店内。大きな窓からはネオンが美しい東京の夜景を楽しめる。2.「マンダリン オリエンタル 東京 マティーニ」3,795円。中国・福建省産の烏龍茶にベルガモットを加えたオリジナルのブレンドティーの香りを最新のミクソロジ技術で抽出した、唯一無二のウォッカベースのカクテル。3.バーテンダーを囲むように3方向に椅子が配置されたバーカウンター。不思議とバーテンダーとの距離も近く感じ、会話も弾む。4.日曜日を除く毎夜、ピアノを使ったジャズの生演奏が楽しめるのもこのバーの魅力。



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 4月19日(土) 14~16時 水野
6月7日(土) 10~12時 水野 / 6月14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み方 ● 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 6月21日(土) 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
グリーンハイッソ人坂405号室



人間将棋

山形県天童市

黒漆の艶やかな文字と、
表情豊かな木目が美しい天童将棋駒。
将棋のまちならではの華やかで
勇壮な春景色に没入する。

天童桜まつり 第70回「人間将棋」

◎4月12日(土)、13日(日)
◎舞鶴山山頂広場 ◎無料
◎天童桜まつり実行委員会
(023-653-1680)



日本一の将棋駒産地で楽しむ

約2000本の桜と大迫力の人間将棋



1. 将棋駒には、文字の入れ方によって様々な種類がある。写真は、彫った文字の溝に漆を入れ、木地の高さまで埋め込んだ「彫埋駒」。なめらかな感触が特長の高級品。
2. 舞鶴山山頂の将棋供養塔。将棋のまち・天童市の街中では、将棋に関するオブジェがあちこちで見られる。

藤 井聡太の登場で近年ブームが再燃した将棋。全国シェア9割以上を占め、プロのタイトル戦でも使われる上質な将棋駒を生産しているのが、山形県天童市だ。始まりは江戸時代後期。当時、生活の困窮にあえぐ藩士の救済として将棋駒の生産を奨励したことが、現在まで続く将棋駒産業の礎となったという。そんな天童市の春の一大イベントとして約70年続くのが、天童桜まつりで行われる「人間将棋」。その名の通り、甲冑姿の武者や着物姿の腰元たちが巨大な盤上を動く駒になり、この人間の駒でプロ棋士が対局するユニークなイベントだ。事前に応募すれば駒として参加も可能（今年の受付は終了）。満開の桜を背に繰り広げられる大迫力の対局は、将棋ファンならずともぜひ目の前で楽しんでみたいものだ。



美食のバトンを受け継いで



TOKYO
GOURMET
BATON
|
102



コースの握り

手前左から、赤身、中トロ、大トロ。奥左から、真鯨、ウニ。豊洲市場へ毎朝足を運び仕入れを行う。マグロは有名な専門仲卸「やま幸」から仕入れたもの。

至高のすしと肴に酔う 洗練された大人の空間

PASS THE BATON



上江洲直樹さん 練されたお店です。

「赤坂 菊乃井」での修行時代に培った技を活かした、梢さんのこだわりの江戸前ずしと料理、どちらも堪能できる洗



梢 ひろしさん

都立大学の懐石料理「八雲うえず」の上江洲直樹さんからバトンを受け継いだのは高輪台に店を構える「鮪 梢」の大将、梢ひろしさん。高級バーを思わせる特別な空間で、職人技の妙を堪能する。

すしは単なる食事ではなく、特別な空間を五感で堪能するもの。その魅力を「すしは大人のエンターテインメント」と述べるのは、高輪台にある「鮪 梢」の大将、梢ひろしさんだ。「カウンター越しに繰り広げられる職人技、隣り合うお客さま同士が自然に言葉を交わす一体感。こうした要素に、すしとバーの親和性を強く感じていたので一般的なすし屋のイメージではなく、洗練されたバーのような空間を意図した店にしました」

落ち着いた住宅街に佇む同店は、黒を基調とした空間に、400年もの木曾檜の一枚板カウンターが際立つ。手仕事を引き立てるスポットライト調の照明が、そこで過ごす時間をより特別なものへと昇華させてくれる。

梢さんは、北九州市のすし屋を実家にもちながら、名門「赤坂 菊乃井」での修行を経て、すしと和食の技を磨いた職人だ。「すしは日本料理の一部ですので、基礎となる日本料理を学ぶことが重要だと考えました。ま

すし

鮪 梢

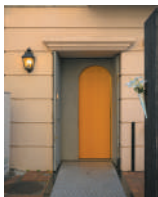
すしこずえ／高輪台



1.劇場の舞台を思わせる、独創的なカウンター。わずか7席のみの、特別な空間だ。2.目にも鮮やかな「酒肴の盛り合わせ」（写真は2名分）。自家製のイカの塩辛や、氷魚（ひうお）の甘露煮など、日本酒に合う逸品の随所に、日本料理の技が生きる。



PROFILE 福岡県出身。「赤坂 菊乃井」をはじめ都内の名だたる日本料理店やすし店などで修業を重ねる。北九州にある実家のすし店で腕を磨いた後に独立し、2021年10月に「鮭 梢」を開店。



鮭 梢

◎東京都港区高輪3-6-12
BLAIR HOUSE 1F
◎080-6519-6623
◎18:00-24:00 (完全予約制)
◎不定休
※サービス料なし
Instagram: @sushi_kozue



鮭 梢の「お任せコース(33,000円)」を抽選でプレゼント

ご利用期限：2025年9月30日（火）
※除外日あり、お飲み物代は含まれません。
下記URLまたはQRコードから応募ください。
応募締切：2025年5月5日（月・祝）

<https://questant.jp/q/afgourmet2504>



1組
2名様



食中酒として設計された「貴 特別純米」。酒米に八反錦を使用し、すっきりとした味わいが特徴。料理の味を邪魔せず、むしろ引き立てる絶妙なバランスを持つ。グラス1,000円。

た、江戸前の技法に限らず、北九州での経験を活かした仕立ても取り入れています」
お任せコースには、つまみ5〜7品と握り16、17貫が含まれる。アフタヌーンティーから着想を得た「酒肴の盛り合わせ」など、日本料理の技を生かした多彩なメニューが魅力だ。他方、握りはシャリをあえて小ぶりに仕上げている。
「すべてを召し上がった後も、0.4合ほどの量に抑えています。江戸前のシャリは塩味が強く、食後に喉が渇くことが以前から気になっていました。そこでシャリの量を控えめにし、最後まで心地よく楽しんでいただけるよう工夫しています。また、量よりも品数が多いほうが満足度につながると感じているので、握りの種類を重視しています」
今後、地域に愛される店を目指し、食材の選定や酒のバリエーションをさらに広げていきたいと語る梢さん。訪れるたびに進化する、一期一会のひとときを提供し続けていく。

～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



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。

【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「アフィリエイトを見た」とご入力ください。
 ※期間限定:2025年4月30日(水)まで

会津野菜

©2024-49-2022 ©9:00~19:00

◎日・夏季・年末年始

◎<https://aizu-yasai.jp>

会津野菜



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



料理にこだわるマイホームシェフのために開発された、日本限定の「GLOBAL-ISTシリーズ」

世界有数のものづくりの街が生んだ 料理を創りたくなる包丁「GLOBAL」

世界に先駆け開発されたオールステンレス包丁「GLOBAL」。ステンレス加工が盛んな新潟県燕市の吉田金属工業が手掛ける包丁ブランドだ。「包丁は木柄」という既成概念に捉われない発想から生まれたこの包丁は、一切の無駄を削ぎ落した美しさを放つ。発売から40年以上経った今、国内外のシェフをはじめ、子どものファースト包丁としてまで幅広く愛され続けている。現在も各国の食文化や用途に合わせてラインナップは増え続け、アイテム数は150種類以上。メーカー直営のYOSHIKIN SHOP 六本木店では、「GLOBAL」の海外限定製品なども扱う。とことん包丁にこだわりたい人も納得の1本が見つかるはずだ。

INFORMATION

包丁ご購入特典も

同店にて包丁購入＆「アフィリエイトを見た」とお伝えいただいた方に、切った食材を鍋や皿に移すのに便利なGLOBALスクレーパーをプレゼント。
 ※2025年6月未まで



1本1,100円(税込)のレーザー名入れは最短10分程度で完了、贈り物にもおすすめ



YOSHIKIN SHOP六本木店

©03-3568-2356 ©東京都港区六本木5-17-1 AXISビル2F ©六本木駅、六本木一丁目駅、麻布十番駅より徒歩約8分 ©11:00~19:00 ◎日・祝日

グローバル 包丁





商業ビル「WORK VILLA MYJ kanda」内にオープン。2階ではピアノ、ヴァイオリンなどのレッスンを開講。ワンランク上のレッスンやプロを目指す演奏指導が受けられる

神田・御茶ノ水エリアの新たな音楽発信拠点 宮地楽器本店「MUSIC ONE」3/27(木)オープン!

神田・御茶ノ水エリアに、音楽の発信拠点として誕生した「MUSIC ONE」。1階は直輸入品をはじめとする弦楽器や木製リコーダー、チェンバロを扱う専門店。2階はプロの演奏家が直接指導するエグゼクティブなレッスンや、演奏会やセミナーを開催するイベントスペース

が設けられる。オト・モノ・コトがつながり、誰もが音楽に触れられる空間と体験を提供する新たな“音の場”を目指す。さらに隣接するギターショップ、レコーディング機器専門店、ミュージックスクールなどとも連携し、充実の音楽ライフをサポートしてくれるはずだ。



INFORMATION

直輸入した厳選アイテムを展示

1階の楽器店では、海外作家のハンドメイド作品や世界で活躍する日本人作家の作品など、宮地楽器が直輸入した厳選弦楽器を展示販売。そのほか、スタンダードな弦楽器・弓はもちろん、木製リコーダー、チェンバロなどクラシック楽器を幅広く扱う。また、弦楽器と弓の修理工房を併設しており、楽器の無料点検をはじめ、本体修理や弓の毛替えなどアフターフォローも充実。

宮地楽器本店 MUSIC ONE

☎03-6206-8177 (11:00~19:00) ④東京都千代田区神田小川町1-4 WORK VILLA MYJ kanda 1F-2F ⑤淡路町駅・小川町駅より徒歩すぐ、新御茶ノ水駅より徒歩1分 ⑥無休

宮地楽器 MUSIC ONE



遠くを見ているような映像環境を作り出すAR機器「Kubota Glass」で目の“外遊び”を



世界的な眼科医である、窪田 良博士が研究を重ねて開発



はじめよう、目の“新習慣” 「Kubota Glass」で目の外遊び習慣

2022年度の「学校保健統計調査」では、視力が1.0未満の子どもの過去最多になったことが報告されました。近視が進めば進むほど、緑内障、白内障、網膜分離症や網膜剥離などのリスクが高まります。屋外環境で1日2時間程度過ごした子どもは、近視になりにくいことが分かっています。現代の生活は、デジタルコンテンツの普及により、屋内での遊びが充実し、子どもの屋外活動は年々減少しています。「Kubota Glass」は、AR（拡張現実）を用いて、遠くを見ている環境や自然光独特の波長、明るさなどの要素を取り入れることで、目の“外遊び”を実現します。南青山の直営店ほか、メガネ販売店にて取扱中。詳細はHPへ。

INFORMATION

南青山店のご紹介

南青山の店舗で試着・購入ができます。ご来店は完全予約制となっておりますので、右下のQRコードからHPにアクセスし、ご予約ください。また、HPから購入も可能です。お気軽にお問合せを。



Kubota Glass Store 南青山店

☎03-6550-8947 ④東京都港区南青山1-15-37 ⑤青山一丁目駅より徒歩7分 ⑥13:00~17:00 ※完全予約制 ⑦土曜日、日・祝日

クボタグラス



銀座並木通り沿いに佇む「古美術品専門店」で貴重な逸品を愉しむ



掛軸を中心に奈良時代〜江戸時代の古美術品を展示販売。茶道の指導者や研究者などの専門家のほか、初めて古美術品を購入する方も多数訪れる



緑の青色が美しい「江戸ガラス朝顔型盃」税込45万円（上写真）、螺鈿（らでん）で梅の紋様を一面に描いた大胆な意匠が素晴らしい「螺鈿梅紋硯箱」税込55万円（下写真）

和洋室を問わず、日常空間を彩る美術品を提案

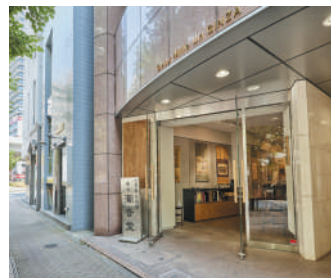
銀座一丁目の古典籍・和本・古書画専門店「潮音堂」。店内には古写経や仏画をはじめ、仏教美術、和本、古美術、和歌、絵巻などの美術品が多数揃っており、落ち着いた空間で貴重な品々をじっくり吟味できる。お茶席や床飾りはもちろん、生活空間に飾って愉しめる古美術品の提案も得意。また、「古美術品の購入は初めて」という方にも専門知識豊富な店主が丁寧に説明してくれるので、知識が

なく不安な方もぜひ安心して古美術の世界に触れてみてほしい。さらに同店では年に数回企画展を実施しており、過去には歌切展、仏教美術展、書状展などを開催。HPでは企画展の開催情報ほか、取扱商品を多数掲載しており、通信販売にも対応。販売だけでなく、蔵書・所蔵品の整理・買取も行っており、店頭や出張、宅配便などを利用した遠隔での買取にも対応。まずは気軽に問合せを。

INFORMATION

店頭でしか見られない品も

潮音堂では幅広いジャンルの古美術品を扱っており、取扱商品はHPに多数掲載中。気になった方は、まず右下QRコードよりアクセスしてみるのをおすすめ。さらに店頭には、HPに掲載していない美術品も揃う。より貴重な品を見たい方は店舗へ足を運んでみて（事前連絡推奨）。



東京潮音堂

☎03-6886-7249 ①東京都中央区銀座1-5-15 Deux Mille Un Ginza 1F ②銀座一丁目駅より徒歩2分、有楽町駅より徒歩5分 ③12:00～18:00 ④不定休 ※来店の際はHPからの事前連絡推奨

潮音堂 

TSUWA MONO

大人の逸品

Texts_SAYAKA NAGASHIMA.
Photographs_HIDE NOGATA.

機能美とデザイン性を兼ね備えた、持つ喜びを味わえる名品

「形態は機能に従う」。これは20世紀初頭のアメリカの建築家、ルイス・H・サリヴァンが提唱した機能美の概念を表す言葉だが、これを体現した工具がスイスの名門PB SWISS TOOLS(ピーブー・スイスツールズ)の「レインボーレンチセット」だ。

1878年にスイスのエメンタール地方で鍛冶屋として創業したPB SWISS TOOLSは、第二次世界大戦中はスイス軍向けに耐久性の高いハンドツールを開発した。戦後は高品質な工具の製造を本格化し、1953年にはヨーロッパで初めて射出成形による赤色の透明なドライバーグリップを製造。その卓越した技術力を確立した。

レインボーレンチセットは、同社が2000年に販売を開始した六角レンチセットだ。9本のレン

チはそれぞれ異なるカラーで彩られているが、これは単なる装飾ではない。一目でサイズを識別できるように意図されているのだ。高トルクの作業にも耐えるHRC59という高硬度を誇り、ニッケルクロームメッキにパウダーコートを施すことで、高い防錆性能も実現。長期間にわたる耐摩耗性・持久性に優れている。今回紹介するボールポイント付きタイプは、狭所でもボルトへのアクセスが容易で使い勝手も高く、プロの愛用者も多い。

昨今はDIYや自転車の整備など日常生活の中で六角レンチを使用する場面が増えている。どうせ持つなら、機能性も見た目も満足できる、このレインボーレンチセットを手にしてみるのはいかがだろうか。



1.各レンチには生産番号が刻印され、原料段階から製造過程を追跡可能。高度な品質管理の証しだ。2.ボールポイントは、ボルトに対して30度までの角度なら回すことが可能。

©PB SWISS TOOLS Japan ①n.nakamura@pbswisstools.com ②https://www.pbswisstools.com/ja/

PB SWISS TOOLS レインボーレンチセット (PB 212.H-10RB)

¥13,915 (税込)



子育てと玉鋼づくりの
意外な共通点

衰退する日本の伝統工芸の現場に若い女性の姿が増えているという。平田のどかさんもその一人。旧来の徒弟制度も女人禁制の風習も軽やかに飛び越えて、世界でただ一人の女性村下として、たたら製鉄による玉鋼づくりを励んでいる。

「最初は夫の助けになればと思って手伝い始めたのですが、やってみたらとにかく難しく、大失敗の連続でした。傍らから見ると炭と砂鉄を交互に入れるだけの単純作業に見えるのですが、炭の大きさ、砂鉄の量、火の色や風の音など、気を使うことがたくさんあって、その一つひとつ全てが品質に影響するんです。まるで細かいパズルを組み立てているように、しつかり集中して考えながらやらないと、結果につながりません。そこが難しくもあり面白く、どんどんはまっていききました」

たたら炉に火を入れたら付きっ切りで12時間、5分おきに砂鉄と炭を加える気の遠くなるような作業。

平田鍛刀場代表 平田のどか
村下(むらげ)
玉鋼の全てを学びたい

たまはがね

東京青梅の工房で、世界でただ一人、女性の村下*として刀の原料となる玉鋼を作る平田のどかさん。弱冠27歳。製鉄歴は5年と、村下としてはまだまだ若いですが、師でもある夫をも唸らせるその技術力と情熱は、まぎれもなく熱くたぎっていた。

*たたら製鉄における技術責任者のこと。

Nodoka
Hirata

「たたら製鉄って、赤ちゃんのお世話に似ているなと思っていました。赤ちゃんって、さつきミルクあげたから眠いのかな、抱っこして寝かさうとか。言葉は交わさなくても前後のやり取りから何をしたいかを推察していく。玉鋼づくりも同じで、炉の上から入れた砂鉄が焼かれて下まで落ちるのにだいたい1時間。感覚を研ぎ澄ませて火や風の状態をヒントに、1時間先を見越して次の一手を考える。そんな集中した時間が子育てと同様にとっても楽しいんです」

技術を磨いて目指すのは
古刀に勝る刀

子どもの頃から好きな事には寝食を忘れて熱中するタイプだったという平田さん。製鉄・鍛刀技術の研究にも余念がない。

「現代の刀づくりは水心子正秀という江戸時代後期の刀工が残した書物を参考にしているのですが、刀の全盛期は平安から安土桃山くらいまでの戦乱の時代です。古刀と呼ばれるその時代の刀は芸術面でも機能面でも現代刀より優れていて、私たちは古刀に勝るものを作りたいという思いで日々取り組んでいます。古刀の製法は文献に残っていないので、それらが作られていた土地に行ったり、どこでどうやって材料や水を調達していたのかを考えたり、自分たちならどうするかイメージしたりします。ヒントが限られているので、昔の人の生活道具を研究したり、野鍛冶さんに話を聞きに行ったり。古刀づくりに繋がりがそうなものがあればどこへでも足を運びます」

どんな質問にもよどみなく答えてくれるその知識量と熱量に、取材中何度も驚かされた。

「日本刀は、切るイメージが強いのですが、人生の門出を祝う嫁入り短刀や七五三の稚児刀、厄よけや成長を祝う守り刀などがあるように、実は、守りの道具、守護の意味合いが強いんです。そうした日本刀の素晴らしさを世界中の人に知っていただけたら嬉しいですね。今は包丁の注文が多いのですが、ゆくゆくは刀の注文でいっぱいにして、昔のように、一家に一振あるようになったらいいなと思っています」

Profile

1998年生まれ、岡山県岡山市出身。岡山県長船で自家製鋼の名手上田祐定刀匠のもとで修業していた刀工の平田祐平(すけひら)さんと出会い2018年に結婚。2019年に夫婦で東京都青梅市に平田鍛刀場を開設し、代表に就任する。祐平さんからたたら製鉄を学び、世界で唯一の女性村下として日本刀の原料となる玉鋼の製作に取り組む。3児の母でもある。

平田鍛刀場

@<https://www.hiratatantoujou.com/>



1.たたら炉から玉鋼を取り出す瞬間。冬でも熱中症になるほどの、熱さとの闘いだ。 2.平田さんの玉鋼で作られた脇差。自家製の鋼から刀を作る工房は数えるほどしか残っていないそうだ。 3.師であり夫でもある刀工の平田祐平さんと。お二人の仲の良さが伝わる一枚。



より良いものを常に求めていきたいから
今の自分に満足はしないようにしています

「基準値が高い」と夫からよく
言われます。出来上がったものに
満足してしまうと、「もういいや」
と思ってしまう性格なので、夫
から「完璧な出来栄え」と言われ
ても、そこからさらに改善点を見
つけます。夫婦でやっているの
で、毎回感想が聞けて、お互いに
すぐに技術をアップデートできる
のが平田鍛刀場の強みです。

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。
5月号「いま、会える昭和。」特集(特別価格1100円)は
全国の書店で販売しています。

コーヒーの香りが漂う落ち着いたウッディーな店内。温かみを感じるランタン風の照明も魅力

兵庫
城崎の温泉街で、
香り高いコーヒーを

コーヒーショップノバ



「サイフォンコーヒーは、香り高く抽出できるのが特徴です」と店主の山田大輔さん



コーヒーショップノバ

- ① 兵庫県豊岡市城崎町湯島121
- ② 山陰線城崎温泉駅から徒歩
- ③ 0796・32・2540
- ④ 9時～17時／不定休

兵 兵庫を代表する温泉街、城崎温泉に1976年に創業したのが「コーヒーショップノバ」だ。城崎温泉駅から歩いて1分ほど、土産店やカフェなどが立ち並び賑やかな駅通り沿いに、昭和レトロを感じさせる、レンガ造りの建物が立つ。

店に入ると、濃い飴色の木製の壁や床、中央の大テーブルに飾られたジャズバンドの人形に目を奪われた。コーヒーの芳香とジャズの音色も心地よい空間を演出している。

「創業者の父が山小屋をイメージしたと聞いています。人形は『アメリカで買ったのですか?』とよく尋ねられますが、実は父が国内の旅行先などで見つけて集めたものです」と、息子で2

代目店主の山田大輔さんが語る。「BGMも父が趣味で集めたCDです。ジャズピアノリストのキース・ジャレットをはじめ、親しみやすいスムーズジャズをメインに4000〜5000枚あります」

サイフォンコーヒーも父から受け継いだ。メニューはブレンド3種に加え、ブルーマウンテンNo.1などストレートも7種ある。注文を受けてから豆を挽ぎ、1回に1〜3杯を淹れることで、際立つ香りを引き出すという。注文したノバブレンドは、すっきりした味わいで香り高く、飲みやすい一杯だった。



1.レンガ造りの洋風建築 2.コーヒークリームとバナナのケーキ、プリンは各単品550円、ドリンクセット900円から

使っている人だけが知る 極上の心地よさ

120年以上の長きにわたり、眠りを追求してきた
米国キングスダウン社と大塚家具が、
技術・歴史と最新のテクノロジーを駆使し共同開発した
プレミアムマットレスブランド「レガリア」。
職人が丁寧に作り上げる極上のフィット感が、
眠りに革新をもたらします。



【レガリア】
雲の上に浮かぶような寝心地を実現した、レガリアを象徴する「インシグニア」。高感触ウレタンを採用し、理想的な寝姿勢を保ちます。

【マットレス】シングル
¥198,000(税込)
別サイズあり *ボトムは別売り



【キングスダウン】
初のハードタイプ「ロワイヤル」。長尺ポケットコイルが身体にフィットしつつ、高機能素材をふんだんに使用したしっかりとした寝心地。

【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

「REGALIA & KINGSDOWN」のフェア開催中 ~4.20日(日)まで

■〈同時開催〉暮らし整う「収納」フェア ■フェア限定の〈ご優待特典〉多数!

詳しくはWEBで

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

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