

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2025 May.
[TOKYO]

5

今だからこそ エンジン車を楽しむ



TOKYO GOURMET BATON
Special Selection
全店食事券プレゼント付き
至福の一皿をあなたに

大人のスニーカーは
リサイクル&リカバリー

熱視線
— 夢追い人 —
永岡里菜 /
株式会社おてつたび

TSUWAMONO
— 大人の逸品 —
資生堂パーラー銀座本店ショップ
スペシャルチーズケーキ

ORIS

HÖLSTEIN 1904



Aquis Date

オリス銀座ブティック

中央区銀座4丁目3番14号 03 6228 6866



09



22



26

Special 1 今だからこそ

09 エンジン車を楽しむ

Special 2 TOKYO GOURMET BATON Special Selection

18 至福の一皿をあなたに

Present

07 AFFLUENTからのプレゼント

Things

17 TSUWAMONO 一人の逸品—
資生堂パーラー 銀座本店ショップ/
スペシャルチーズケーキ

Gourmet

22 TOKYO GOURMET BATON
東京都港区 / 常

Special 3

26 大人のスニーカーは
リサイクル&リカバリー

Regular

30 PREMIUM GALLERY

Local

35 日本を巡る
鹿児島県伊佐市 / 曾木発電所遺構

Interview

36 熱視線 夢追い人—
永岡里菜 / 株式会社おつたび CEO

Trip

38 旅する喫茶店
福岡県福岡市 / 珈琲舎のだ 大名本店

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5月発行

Publisher 高山勇樹 Editor 相崎美帆
Producer 森 正太郎 大西美果
Chief Editor 菊地 学 松田芹璃菜
Editor 小笠原由恵 Designer 松本健司
Cover Photo PORSCHE 911 Carrera

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4月11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

◎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)



薄毛の悩みへ新しいアプローチ
S-DSC®毛髪再生医療
髪の再生医療、
はじまっています。

治療の詳細や実施施設についてはこちら >>
<https://www.s-dsc.com/>



軽井沢の歴史ある「晴山(せいざん)ゴルフ場」がリニューアルオープン。
ゴルフ場の概念を超えた“開かれた社交場”として段階的に進化を遂げる中で、
まずは2024年7月にアップデートされたポイントについて紹介しよう。

雄大な浅間山に抱かれた絶好のロケーションに心が癒される。「綺麗、品がある、楽しめる、難しすぎない」をテーマにしたゴルフコースが特徴だ

新しいゴルフの楽しみ方を提案。

開かれた社交場「晴山ゴルフ場」へ

新しいゴルフ場の価値を
体現した「晴山ゴルフ場」

初夏から夏にかけて過ごしやすい気候に恵まれた避暑地・軽井沢にある「晴山ゴルフ場」は、美しい自然の中に身を置きながら快適なラウンドが楽しめるうえ、軽井沢駅南口から車で約2分というアクセスの良さから、多くのリピーターが訪れる歴史あるゴルフ場。

そんな「晴山ゴルフ場」が2024年7月にリニューアルオープンした。まず注目したいのが、世界的建築家として知られる、坂本茂氏が設計したクラブハウスだ。柔らかな曲線を描く施設内は、再生紙を利用した紙管を壁や天井に多用し、温かみのある印象。美しいグリーンを望む大きな窓や高い天井は開放感抜群で、座席間隔にもゆとりがあり、ゆったりとした時間の流れを感じられる。また、新たに充実のサービスを導入。スタート前の朝食や、スタート時に持参できるボトルドリンク、コース内の休憩所で提供されるドリンク・スナック、さらには、レンタルクラブ・レンタルシューズまですべて無料というから驚きだ。

コース設計家・嶋村唯史氏が監修したゴルフコースからは雄大な浅間山や美しい景観を望め、上級者はもちろん、初心者でも気軽に楽しめる「難しくない」設計も魅力だ。これまでのゴルフ場の概念を覆すような、ワンランク上のリゾートゴルフをぜひ堪能してほしい。

ゴルフをしない方も
楽しめるコンテンツが充実

今回のリニューアルを機に、これまでプレーヤーのみしか楽しめなかったエクスクルーシブな空間から、ゴルフをしない方も特別な時間を過ごせる施設へと生まれ変わった「晴山ゴルフ場」。例えば、プレーヤー1名につき、プレーをしない同伴者3名まで無料で一緒にコースをまわられるほか、プレーヤー以外の方も利用できるレストランを新設した。朝食以外はゴルフをしない方も利用可能で、信州蓼科牛など信州産食材を中心とした長寿県である長野ならではのランチやディナー、ホテルパティシエによる「健康と美」を意識したアフタヌーンティー（要予約）、芝生の上で涼しい風を感じながら楽しめるBBQ（要予約）も。夜はゆつくりと地酒を味わえるバーとしても利用できるため、食事のためだけに訪れる人も多いのだとか。ご夫婦やご友人同士、お孫さんを交えた三世代と、年齢や性別問わず憩い、寛げることは、軽井沢の新たな「社交場」として注目を集めている。

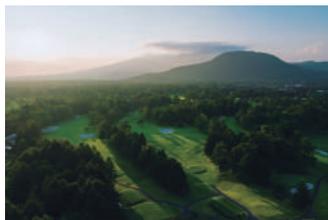


落ち着いた雰囲気のクラブハウス

贅沢なラウンドスタイル



プレーヤー以外もコース内に入れるサービスを利用して、家族と会話を交わしながらゆったりプレーを楽しんでみては。四季折々の景色を楽しむゴルフカー散策も（要予約・別料金）



通常、ラウンドのスタート間隔は7分程度としているところが多いが、「晴山ゴルフ場」では、1～2名の場合は10分、3～4名の場合は20分と後ろの組を気にせず、ゆったりまわれる。また、10番ホールティーイングエリア付近にはテラスゾーンが新設され、寛げる空間を提供。バンカー練習場やアプローチゾーン、パッティンググリーンや打撃ゲージなど、好きな時間に練習ができる、充実の練習設備も魅力だ。

「ウェルネス」にこだわった、誰もが楽しめるレストラン



洗練されたデザインのクラブハウス内には、「ウェルネス」をキーワードにしたレストランを新設。ゴルフ場直営なので、もちろん味も本格的。食でも軽井沢の魅力を感じることができるので、ゴルフ好きでなくても一度は味わってみる価値ありだ。カジュアルなランチや優雅なディナーのほか、地元のワインや日本酒なども楽しめるので「おとなのコミュニティバー」として利用するのもおすすめ。

食の宝庫として名高い信州・長野の美食を堪能できるだけでなく、一緒に訪れる人や時間に合わせて異なる楽しみ方が叶う場所。軽井沢の穴場レストランとして活用するのもいいだろう

ご優待プランのご案内

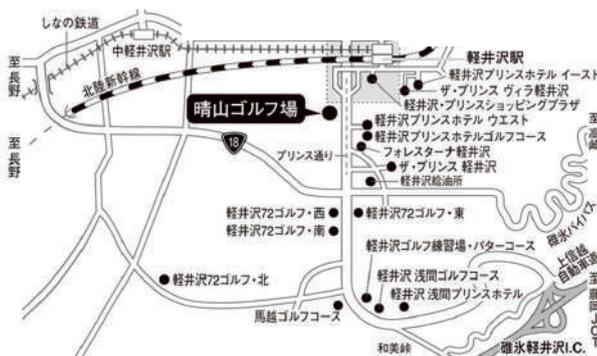
ご料金(お一人様)
平日 25,000円
土日 30,000円

【適用期間】
2025年6月30日(月)迄

※料金には、プレー代、補償料(35円)、消費税を含む。※ご予約はお電話で「アフレントを見た」とお伝えください。

宿泊やショッピングなど、ゴルフ前後の過ごし方も多彩

軽井沢駅周辺にはホテルやショッピング施設などが揃っているので、ゴルフ前後の時間も充実したものに。ゴルフ中も、パートナーや子どもたちが思い思いの時間を楽しめるのも魅力だ。



宿泊は、軽井沢プリンスホテル ウェストなど上質なホテルでゆったりしたい



軽井沢・プリンスショッピングプラザでのショッピングも楽しみの一つ

晴山ゴルフ場

⑨長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢
④0267-42-8611
①<https://www.princehotels.co.jp/golf/seizan/>



交通 車/上信越自動車道 碓氷軽井沢I.C.から10km(平常時約12分)。
電車/北陸新幹線軽井沢駅南口からタクシーで約2分。

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 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 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
グリーンハイッソ行人坂405号室

ふじせいらん
富士青藍「スイートルーム」
ペア宿泊券(1泊2食付)

2025年5月開業。富士山を贅沢に愛でる、至高のsmallラグジュアリーホテル「富士青藍」。5室すべてが150㎡以上のスイートルームという客室には、露天風呂と前面がガラス仕様の屋外サウナを完備。雄大な富士山や駿河湾を眺めながら、極上のひとときを過ごせる。夕暮れ時には「夕陽見テラス」で海に沈む美しい夕陽を満喫し、食事は四季折々の旬の食材を活かした料理長こだわりの和食創作料理をいただく。ここでしか味わえない絶景と極上空間で、心ゆくまでくつろぎたい。

宿泊券利用期限：2026年5月31日(日)迄 ※除外日あり
① 0558-94-2345
② 静岡県沼津市戸田3878-61
③ 伊豆箱根鉄道修善寺駅より車で40分(無料送迎あり)
④ <https://www.fujiseiran.jp/>



1. 客室の露天風呂と屋外サウナからは、伊豆随一の景勝地ならではの絶景が。2. ドイツのインテリアブランドKAREの家具を採用したシックでモダンな客室。3. 夕食は眺望の良い個室のお食事処で、駿河湾の鮮魚や直営農場の採れたて野菜を堪能。



Present

AFFLUENT 2025 May

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
2

PARKER
「パーカー・IM
ブルーCT 万年筆」

135年以上の伝統を誇るイギリスの高級筆記具ブランド「PARKER」。「パーカー・IM ライティングリチュアル」は、日記などの「書く習慣」がもたらすウェルネス効果に着目したシリーズ。ボディのブルーは、安らぎ、平穩、静けさを表現している。見た目の美しさもさることながら、手になじむ心地よさ、スムーズなインクフローも魅力。初めての1本にもおすすめ。

価格：12,100円(税込)
ニューウェルブランズPR事務局
① 03-5572-6072
② <https://www.parker-japan.jp/>



abien「abien MAGIC GRILL」&
「abien GRILL GUARD」セット(ホホワイト)

洗練されたデザインと高い機能性を誇るabien「abien MAGIC GRILL」&「abien GRILL GUARD」セットは、提供メーカー様の事情により、プレゼントのご提供が出来なくなりました。何卒ご了承くださいませ。

薄フィルムヒーターが効率的に食の加熱を実現。プレート全体に均等に加熱し、初心者でも焼きムラなく調理できる。メンテナンスも簡単。スリット構造により、使用後はさっと拭くだけで清潔に保てる。お手入れも簡単。「abien GRILL GUARD」を装着すれば火傷リスクも軽減でき、日常使いからパーティーまで活躍する逸品だ。

価格：abien MAGIC GRILL 27,500円、abien GRILL GUARD 2,530円(すべて税込)
サイズ：abien MAGIC GRILL本体 幅405×奥行305×高さ79 (mm)

株式会社abien
① 0120-188-367(平日10:00~17:00) ② <https://abien-jp.com/>



LYKKE
「サンスリット テーブルライト」(WHITE OAK)

日本発、北欧テイストの照明ブランド・LYKKEの「サンスリット テーブルライト」は、詩的な光を灯すデザイン照明だ。木を重ねた独創的なデザインと全方位に広がるLEDが調和し、スリットからこぼれる光が、まるで木漏れ日のような温もりを感じさせる。シェード上部に軽く触れば、オン・オフや調光の操作が可能。高級感のある天然木の質感は、ベッドルームやリビングルームに自然と溶け込み、洗練された空間を生み出す。

価格：71,500円(税込) サイズ：直径182、高さ565 (mm)

リッケライティング株式会社
① <https://lykke-products.jp/>



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6月1日(日)



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)

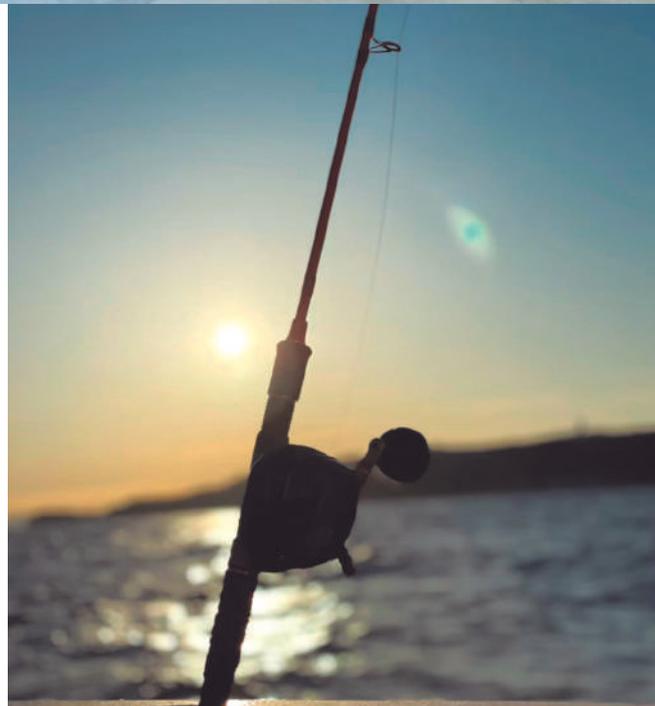
バーベキュー OK
(調理器具一式完備)

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▶





エンジン車

今だからこそ エンジン車を楽しむ

環境負荷の低さから、今や主流となったBEV、モーターアシスト車。
化石燃料をエネルギーとして走る“ピュアエンジン車”は、もはや絶滅の危機、
近い将来新車での購入ができなくなるかもしれない。
そんな今だからこそ、絶品ガソリン車を楽しむのはいかがだろうか。

Edit&Words_POW-DER.





あえてガソリン車を選ぶという贅沢



地

球規模で環境悪化が問題視されている昨今、各国の自動車メーカーは、電気を使いモーターを駆動させて走るBEVや、モーターでエンジンの駆動力をアシストするハイブリッドモデルを拡充している。なにしろ富と成功の象徴であるロールス・ロイスがBEVのスー

パークーペを、スーパーカーの代名詞であるフェラーリがプラグインハイブリッドの超絶スポーツカーをラインナップしているくらいなのだ。

そんな時代に、化石燃料を燃やして走るクルマに乗ることは、ある意味究極の贅沢と言えるのではないだろうか。そこでスポーツ

カーやSUV、ワゴンなど、現在新車で購入できる7台のピュアエンジン車を厳選。最新技術で環境に配慮しつつも、エンジン音や回転フィール、エキゾーストサウンドなど、BEVやモーターアシスト車では味わえない走る楽しさを持つエンジン車を、ぜひ堪能してみてほしい。



●エンジン：水平対向6気筒DOHCツインターボ ●排気量：2981cc ●最高出力：394PS (290kW) /7500rpm ●最大トルク：450Nm (45.9kgm) /1950～5000rpm
●トランスミッション：8速PDK ●全長×全幅×全高：4545×1850×1300mm ●ホイールベース：2450mm ●車両重量：1540kg

Porsche

911 Carrera

¥18,530,000 (税込)

©ポルシェ ジャパン

◎<https://www.porsche.com/japan/jp/>

時代を超えてファンを魅了し続けるフラット6は、今こそ乗れ!

モータースポーツシーンで活躍し続けているポルシェも、ラインナップ (SUVとプレミアムサルーン) にBEVを拡充している。

しかし、そのポルシェが生んだRR (リアエンジン・リアドライブ) ピュアスポーツカーである911は、同モデル

のアイデンティティとも言える「水平対向6気筒エンジンフラット6」を1964年のデビューから今もなお搭載している。

そもそも6気筒は振動が少ないメリットがあるが、さらに水平対向にすることで低重心化を実現。低回転から高回転までトルクフルかつ、ス

ムズな出力特性と共に優れたコーナーリングと加速を味わえるのが嬉しい。アクセルを踏んだ分だけ快感に浸ることができるのが魅力の911も、「遂に電動化か!?!」という話 (あくまで噂) もあるので、ぜひとも今のうちに乗っておいていただきたい。



- エンジン：直列6気筒DOHCツインターボ ●排気量：2992cc ●最高出力：530PS (390kW) /6250rpm ●最大トルク：650Nm (66.3kgm) /2750～5730rpm
- トランスミッション：8速AT ●全長×全幅×全高：4805×1885×1400mm ●ホイールベース：2855mm ●車両重量：1930kg

BMW

M4 Competition M xDrive Cabriolet

¥15,940,000(税込)

©BMWジャパン
①<https://www.bmw.co.jp>

BMWのプライドと技術力が生んだ名作「シルキー6」

BMWの正式名称は「Bayerische Motoren Werke AG (バイエルン発動機製造株式会社)」だ。社名に発動機、すなわちエンジンと冠するだけあって、BMWはエンジンに並々ならぬ情熱やプライドをかけている。特に、一列に並んだシリンダーがお互いの

慣性力や振動を打ち消す「直列6気筒エンジン」に注力。かくして完全にバランスされ、絹のように滑らかに回転する“直6”エンジンは、世界中のスポーツドライビングファンから「シルキーシックス」と称賛されてきた。そんな名エンジンを搭載し

たM4はツインターボで武装して最高出力は怒涛の530PS! 滑らかさにパワフルさも加わったBMWの最新シルキー6の醍醐味を、このM4 Competition M xDriveカブリオレに乗って、春の日差し、初夏の風を感じながら堪能してほしい。

Engine Car



- エンジン：直列4気筒DOHCツインターボ ●排気量：1991cc ●最高出力：421PS (310kW) /6750rpm ●最大トルク：500Nm (51.0kgm) /5000～5250rpm
- トランスミッション：8速AT ●全長×全幅×全高：4445×1850×1585mm ●ホイールベース：2730mm ●車両重量：1770kg

Mercedes-AMG

GLA 45S 4MATIC +

¥10,590,000(税込)～

©メルセデス・ベンツ ジャパン
①<https://www.mercedes-benz.co.jp>

シーンを選ばずに、安心感に満ちた力強い走りを満喫!

SUVはアップライトなボディパッケージをしているおかげで、床下にバッテリーを搭載しやすい。そのため多くのクルマメーカーが、“E”SUVをラインナップに加えている。このままではエンジン音やエキゾーストサウンドを感じながらアウトドア

フィールドを駆けるという、アクティブなドライブが楽しめなくなってしまう……。

そこでオススメなのが、コンパクトボディにツインターボで武装した2リットル直列4気筒エンジンを搭載するメルセデス-AMG GLA 45S 4マチックだ。

なにしろこの「M139」エンジンは、たった1991ccなのに421PS・500Nmを発揮し、0-100km/h加速は4.3秒、最高速度は270km/h(リミッター制限)を誇る。ユーティリティが売りのSUVの中にあって、ジャンルを超越したパワーは魅力的だ。



- エンジン：直列4気筒DOHCターボ ●排気量：1984cc ●最高出力：333PS (245kW) /5600～6500rpm ●最大トルク：420Nm (42.8kgm) /2100～5500rpm
- トランスミッション：7速DSG ●全長×全幅×全高：4650×1790×1465mm ●ホイールベース：2670mm ●車両重量：1590kg

Volkswagen

Golf R Variant

¥7,129,000(税込)～

©フォルクスワーゲン ジャパン
 ◎<https://www.volkswagen.co.jp/>

気持ちの良いエンジンを積んだワゴンでアウトドアへ!

機能的で質実剛健なクルマづくりを信条とするフォルクスワーゲンも、充電航続可能距離618kmを誇るEV「ID.4 Pro」をラインナップ。その一方で、高性能なガソリンエンジン車にも力を入れている。

例えば、最も過酷なサーキットとして知られているニュル

ブルクリンクでパフォーマンスを鍛えたゴルフ Rがそれだ。何の変哲もないハッチバックボディに、333PSを発揮する2リットル直列4気筒エンジンを搭載。0-100km/h加速4.6秒という胸のすくような走りこそが、このクルマの魅力だ。しかも今回お薦めするの

は、そうした優れた走行性能と共にアウトドアアクティビティも楽しむことができるユーティリティを併せ持つ、ゴルフ R ヴァリアントだ。こんな韋駄天ワゴンでキャンプやBBQに行けば、フィールドまでのアクセスでファントドライブを満喫できる。



- エンジン：直列4気筒DOHCターボ ●排気量：1995cc ●最高出力：272PS (200kW) /5250rpm ●最大トルク：400Nm (40.8kgm) /3000rpm
- トランスミッション：8速AT ●全長×全幅×全高：4320×1930×1840mm ●ホイールベース：2460mm ●車両重量：1960kg

Jeep

Wrangler Rubicon

¥8,490,000(税込) ※全国限定100台

©ジープジャパン 0120-712-812
 ◎<https://www.jeep-japan.com>

エンジンも走りもモダンにアップデートしたアメリカンSUV

充電ポイントが限られる電気自動車と違い、街中やハイウェイのガソリンステーションで気軽に給油できるのがガソリンエンジン車のメリットだ。これは人里離れた山奥まで入って行く機会が多い、本格クロスカントリータイプのSUVにこそ当てはまる。

そこで、ワイルドなアウトドアライフを過ごしたい人は、アメリカが生んだSUVの先駆的存在「Jeep」、その中でもタフ&ヘビーデューティの代名詞とも言えるラングラーを選ぶと良いだろう。スクエアなボディに搭載された2リットル直列4気筒エン

ジンは、272PSを発揮。低～中速では豊かなトルクを生産するので、急な坂道や凸凹道を余裕で走破することができる。また、高回転までスムーズに回るので、高速では気持ち良く加速する。燃費も良いから、ぜひロングドライブを楽しんでほしい。



●エンジン：V型6気筒DOHCツインターボ ●排気量：2891cc ●最高出力：510PS (375kW) /6500rpm ●最大トルク：600Nm (61.2kgm) /2550rpm
●トランスミッション：8速AT ●全長×全幅×全高：4635×1865×1435mm ●ホイールベース：2820mm ●車両重量：1710kg

Alfa Romeo

GIULIA QUADRIFOGLIO

¥13,870,000(税込)

☎Alfa Contact 0120-779-159

🌐<https://www.alfaromeo-jp.com>

圧倒的なドライビングプレジャーが魅力のスポーツサルーン

ジュリア クアドリフォリオのインプレッションは、「気分が高揚する」「すこぶる刺激的!」といった称賛ばかり。その要因として情熱的かつ躍動的なスタイリングが挙げられるが、それよりもアルファロメオが「100%自社製」と謳っている(実は設計はフェラー

リ) 2.9リットルV6エンジンの影響が大きい。2550回転から600Nmの強烈なトルクが発生し、6500回転で510PSという猛烈なパワーが爆発。そのまま7000回転まで痛快に回し切れば、身体中に快楽物質が溢れてくるからだ。

また、ダッシュボードやド

アパネルなどに3D仕上げのカーボンファイバーを採用し、さらにスバルコ社製カーボンバケットシートを奢ったコックピットも、ドライバーの気持ちを掻き立てる。こんな五感を刺激するスポーツサルーンに乗れば、毎日が楽しくなるのは間違いない。

Engine Car



●エンジン：直列4気筒DOHCターボ ●排気量：1798cc ●最高出力：300PS (221kW) /6300rpm ●最大トルク：340Nm (34.6kgm) /2400rpm
●トランスミッション：7速AT ●全長×全幅×全高：4205×1800×1250mm ●ホイールベース：2420mm ●車両重量：1130kg～

ALPINE

A110 GT

¥11,500,000(税込)～

☎アルピーヌ・ジャポン

🌐<https://www.alpinecars.jp>

往年のピュアスポーツカーがNEWモデルとして復活

1963～1977年にアルペンラリーやミッレミリアといったヨーロッパのモータースポーツイベントを疾走していた「アルピーヌA110」。それから40年後の2017年に、昔を彷彿させるフォルムを纏った新世代のアルピーヌA110が登場。往年を知るファンな

らずとも、まさに“今だからこそ乗りたい”ピュアエンジン車に仕立てられている。

コックピットの後ろに搭載された1.8リットルの直列4気筒エンジンは300PSを発揮し、コンパクトかつライトなボディをスムーズに加速させる。ミッドシップならではの軽快

なコーナリング性能とエレガントさを併せ持つA110GTの走りは、快適でありながらすこぶる気持ち良い。パドルシフト付7速ATを駆使してスポーツドライビングに没頭すれば、いつものドライブコースがラリーのスペシャルステージに変わることだろう。

マイカーやバイク、ペットとともに乗船できるフェリー旅は、
下船後すぐに観光地を巡れるのが魅力だ。
今年、新たな深夜便就航で話題の「さんふらわあ」で、夏の北海道へ行こう。



新造船 「さんふらわあ」 で北海道へ マイカー & フェリー 悠然旅

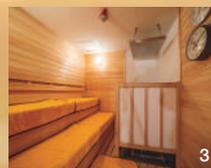
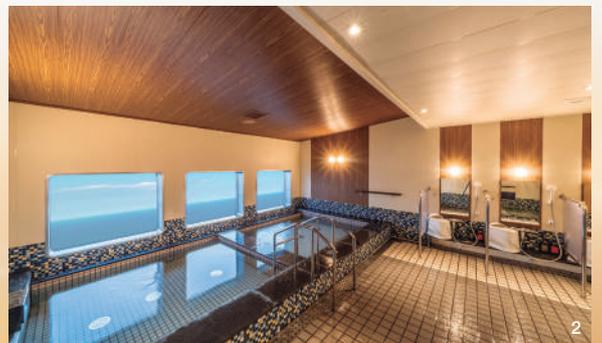
「さんふらわあ」深夜便に
待望の新造船が登場

国内長距離フェリーの雄として長く親しまれている「さんふらわあ」は、首都圏から唯一北海道まで行くことができる船だ。そんな「さんふらわあ」の深夜便に今年2隻の新造船が就航。1月にデビューした「さんふらわあかむい」と夏に就航する「さんふらわあぴりか」だ。

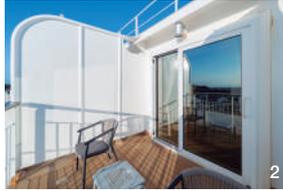
これまでの深夜便にくらべ、客室は全個室化しプライベート空間を重視した。またフィットネスルームやリラクゼーションスペースなどのパブリックスペース、ペットと一緒に過ごせるウイズペットルームなどの施設が充実。移動時間をより快適に過ごせるようになった。さらに深夜便は、三陸のリアス式海岸や牡鹿半島沖合の金華山、本州最東端の岬・鯨ヶ崎などの絶景、船が行き交う様子などを昼間に楽しめる。また、季節により日の出と日の入りの両方を見られるのも魅力だ。



船内に入った瞬間から開放感を感じられる、広々としたエントランス。



1.プライベート空間が確保された、コンフォートSツイン。ソファベッドもあり、最大3名での利用が可能。車いすでも利用しやすいバリアフリータイプも用意されている。2.窓から太平洋の大海原を眺められる展望浴場。波に揺られながら寛ぐ至福のひと時を。3.無料で使用できるサウナも併設している。



1. 夕方便の専用バルコニー付きプレミアム（洋室）。バス、トイレ、テレビ、冷蔵庫など充実の設備でゆったりと過ごせる。
2. 絶景を独り占めできる専用バルコニー（※）。日中は船が行き交う様子やパードウオッチングなども楽しめる。

※バルコニーのチェア、テーブルは夏季のみの設置

まるでホテルのようなサービスと快適さの夕方便
船旅はおよそ18時間。航行時間の約半分が夜となる夕方便では、ホテルのように上質な時間を過ごせるよう、深夜便よりも多彩な客室と充実の設備を備えている。豪華な専用バルコニー付きスイートやプレミアム、ベットと泊まれるスーペリアウイズベットなど9タイプから部屋を選べる。またキッズランドやサウナ付き展望浴場、お土産やオリジナルグッズが揃うショップなど船内施設も充実している。

なにより旅の楽しみとなる食事は、船内レストランで温かいメニューを朝夕バイキング形式で楽しめる。茨城県や北海道の旬の食材をたっぷり使用した和洋中のメニューのほか、アルコールも揃う。まさに、快適さを重視したホテルのような滞在時間を過ごすことができるのだ。

これからの時期の北海道は避暑地としても人気なため、マイカーで訪れるという人もいるだろう。今なら、NEXCO東日本とのコラボレーションキャンペーンや、運賃割引となる「初夏割」も実施しているというから、お得に利用してみては。



1. 愛犬がストレスなく過ごせるよう無料ドッグランを併設。2. 太平洋を眺められる開放的なレストラン。昼食時は軽食を提供。3. 夕・朝食はバイキング形式のほか、時期により数量限定で定食メニューも用意される。「さんふらわあ さっぽろ」「さんふらわあ ぶらの」それぞれの船で違うメニューが食べられるのも嬉しい。

※深夜便はレストランの営業がございません。

季節の移り変わりを感じる 初夏の北海道

春～初夏の北海道は、自然の息吹を感じる爽やかな季節。富良野や美瑛では色とりどりの花々が咲き始め、青い池の神秘的な風景や函館のロマンチックな夜景なども楽しめる。ウニやイカなど新鮮な海の幸も存分に味わいたい。



■ 運航ダイヤ

【夕方便】さんふらわあ さっぽろ・ぶらの

大洗港発	苫小牧港着	苫小牧港発	大洗港着
19:45発	翌日13:30着	18:45発	翌日14:00着
所要時間 17時間45分		所要時間 19時間15分	

【深夜便】さんふらわあ かむいしれとこ・びりか[※]

大洗港発	苫小牧港着	苫小牧港発	大洗港着
01:45発	当日19:45着	01:30発	当日19:30着
所要時間 18時間00分		所要時間 18時間00分	

※しれとこの代替で2025年夏頃就航予定 ※発着時刻および運航船は、天候・その他やむを得ない理由により変更となる場合がございます。※夕方便と深夜便では船内設備が異なります。

NEXCO東日本 × さんふらわあ **ドラ割『道トクふりーぱす×さんふらわあ 乗り継ぎプラン』**

大洗発～苫小牧行便をインターネット予約すると、北海道内の高速道路を定額で乗り降りできるお得なETC周遊割引商品。

実施期間：～2025年10月3日(金)まで ※最終利用開始日は9月30日(火) ※ドラ割除外期間あり

旅客運賃・乗用車航送運賃が割引となる、Web予約限定の「さんふらわあ 初夏割」も販売中。

詳細はWebサイトまたはお電話でご確認ください。



ご予約は、お電話またはインターネットにて承ります。

船客予約センター

●固定電話の方はこちら
☎ **0120-489850**
●スマートフォン・携帯電話・PHS・IP電話のお客様はこちら
大洗 / 029-267-4133、苫小牧 / 0144-34-3121

(平日9:00～17:00、土曜日9:00～12:00)
※日・祝日、12/31～1/4、5/1は休業

商船三井さんふらわあ



シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート

2025年6月6日より「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」は「フェニックス・シーガイア・オーシャン・タワー」へ名称変更します。
リビングガーデン(イメージ) フェニックスリゾート株式会社提供



5つ星の宿「指宿白水館」「霧島ホテル」と「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」で過ごす極上の旅へ

5つ星の宿 指宿温泉 白水館

5つ星の宿 霧島ホテル



指宿白水館 全景(イメージ)
指宿白水館提供



温泉大浴場(イメージ) 霧島ホテル提供

～歴史と自然と絶景に出会う奥深き南九州へ～



運玉投げで運試し
屈指の屈指のパワースポット
鶴戸神社

(6/3出陣以外立寄り)
みやま観光観光協会提供



雄大な桜島を望む
島津家別邸
世界遺産 仙巖園

(株)島津興業 仙巖園提供



九州にのみ自生している
希少なピンク色のミヤマキリシマ
えびの高原 (5月下旬から6月上旬)

宮崎県観光推進課提供



震災から復旧した
熊本のシンボル
熊本城

ピクスタ提供

旅行企画・実施



読売旅行
そのたび、わくわく。

「指宿白水館」「霧島ホテル」と「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」に宿泊 ゆったり名旅館でくつろぐ休日

ツアーの詳細はこちら



出発日

6月3・15日 7月3・13日

旅行代金(2名様一室・大人お一人様)

139,900円~144,900円

※1名様一室は40,000円増し
※空港使用料別途必要

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

～最高のおもてなしを味わう非日常の旅へ～



鹿児島県が誇る2つの名湯・指宿温泉、霧島温泉の名旅館と宮崎が誇るラグジュアリーリゾートホテルで過ごすゆったり旅。雄大な桜島を望む世界遺産・仙巖園やこの時期だからこそ味わえる南九州の絶景、国宝・霧島神宮をはじめとするパワースポットなど充実の観光。そして、海鮮、黒豚、黒毛和牛に新鮮なフルーツ、美味しいグルメが目白押しの南九州ならではの食事をご用意しました。厳選した宿・温泉・食事・観光と美しい南九州を愉しむ4日間、添乗員とバスガイドが心を込めておもてなしいたします。上質な「非日常」を心ゆくまで体験してみませんか。

TSUWA MONO

大人の逸品

Texts_SAYAKA NAGASHIMA.
Photographs_HIDE NOGATA.

資生堂パーラー 銀座本店ショップ スペシャルチーズケーキ

¥3,780 (税込)



1日15本限定、特別感あふれる老舗の逸品

取引先への訪問やホームパーティーの手土産には、一目置かれる「特別感」のある品を選びたい。なかでも、老舗の逸品であればその存在感はいつそう際立つ。そんな場面にふさわしいのが、資生堂パーラー 銀座本店ショップ限定の「スペシャルチーズケーキ」だ。

資生堂パーラーのチーズケーキは、1978年の販売開始以来、今もなお愛され続けるロングセラーだ。「日本人の嗜好に合う上品な甘さ」と「なめらかさと重厚感を併せ持つ食感」を追求し、ビスキュイ生地でチーズフィリングを包み込むスタイルを採用。一口サイズの個包装という手軽さも相まって、銀座の定番土産として広く親しまれてきた。

この定番を、さらなる高みへと昇華させたのが、1997年に誕生した「スペシャルチーズケーキ」で

ある。通常版をはるかに凌ぐ圧倒的なチーズクリーム量を誇り、厚みのある堂々たるフォルム、手に取った瞬間に伝わる重厚な質感からも、その特別感は明白だ。ナイフを入れれば確かな抵抗感が感じられ、クリームの高い密度ときめ細やかさが直感的に伝わってくる。ビスキュイ生地には北海道産小麦粉を、チーズクリームにはデンマーク産クリームチーズとサワークリームを惜しみなく用い、濃厚でありながら、口の中でほどけるような口どけを実現している。

1日15本限定、さらに予約やオンライン購入も不可という希少性も、このケーキの特別感を際立たせる。早めの時間帯に完売することも多く、入手は決して容易ではないが、それでもなお手に入れたくなる逸品だ。



1



2

1.資生堂パーラーらしいモダンな外箱。側面には「資生堂パーラー銀座八丁目」の文字が印字され、限定感を引き立てる。2.チーズの濃厚さが伝わる、しっとりきめ細かな断面。

TOKYO GOURMET BATON

Special Selection

ご紹介全店お食事券プレゼント付き!

至福の一皿をあなたに

都内の人気飲食店をバトン形式でご紹介してきた「TOKYO GOURMET BATON」が、今年2月号で連載100回を迎えました。そこで今回は、皆さまへの感謝の意を込めて、過去にご登場いただいた掲載店にご協力いただき、プレミアムなお食事券のプレゼントをご用意いたしました。下記URLまたはQRコードから奮ってご応募ください。



プレゼント応募はこちらから

https://questant.jp/q/gourmet_present2505
応募締切:2025年6月1日(日)



GOURMET BATON 特設ページ

このコーナーでご紹介した店舗の詳細は、左記QRコードよりAFFLUENT公式サイトでご覧いただけます。

※定休日、営業時間などの最新情報は各店の公式サイト等で事前にご確認ください。
※各店舗ごとにご利用条件があります。



いろ鳥

焼き鳥

○ 外苑前駅



予約サイト

1. 左から、ちょうちん、ホロホロ鳥、白アスパラ。どれも火入れ加減が絶妙。
2. カウンター正面の壁は、有名な左官職人・久住有生さんの作品。
3. コースの途中でも、アラカルトのオーダーにも可能な限り応えてくれる。



PRESENT

1組2名様

いろ鳥の
「おまかせコース」
18,150円(税込・サ別)

ご利用期限:
2025年11月30日(日)迄
※除外日あり
※お飲み物代は含まれません

唯一無二の火入れで旨さを最大限に引き出した焼き鳥

炭火と電気グリラーを使い分け、旨味を最大限に引き出す「ハイブリッド焼き鳥」。この唯一無二の焼き鳥を提供するのが外苑前に店を構えるの「いろ鳥」だ。店主の張ヶ谷栄司さんは銀座の名店で6年修業後、埼玉で「鳥せい」を約10年営み、40歳で都内進出という新たな挑戦を始めた。

メニューは完全おまかせコースのみ。野菜などは契約農

家から取り寄せているが、鶏はブランドにこだわらず良質なものを仕入れているという。現在は「高原コーチン」をメインに、今後は広島大学が開発した「東広島こい地鶏」にも挑戦予定だ。店にはソムリエが常駐しており、多彩なワインと焼き鳥のマリアージュを提案してくれる。個性豊かな焼き鳥と美酒を存分に楽しみたい。

◎東京都港区南青山3-2-6 セントラル第5青山 1F1A ©03-6447-1027 ⑥17:30~23:30(L.O.21:30)※20:30~アラカルト営業あり
◎日・祝日 ⑥コース18,150円(税・サ込)



unito (旧Ristorante Cascina Canamilla)



イタリアン
○ 中目黒駅

- 1.南米料理の技法を取り入れた「仔羊鞍下肉のローストバナナの葉の香り」。
- 2.ビルの2階に広がる格調高い空間。個室もあり10名まで利用可能だ。
- 3.ベネズエラ生まれの岡野さんだからこそ生み出せるイタリアン×南米料理。



イタリアンと南米の比類なき融合、新たな境地を拓くパイオニア

イタリアンと南米料理による新たなフュージョン料理を楽しむ「unito」。シェフの岡野健介さんは、イタリア・トリノの星付き店「ラ・バリック」でセコンドシェフを務めた実力派。その腕を見込んだ前オーナーにシェフとして招かれ、オーナーシェフとして店を引き継いだ。

当初は独自のコンセプトを模索していたが、コロナ禍を

機に、幼少期を過ごした南米の食文化に着目。イタリアンに南米料理のエッセンスを取り入れ、誰にも真似できない唯一無二の料理を生み出した。「純粹に美味しさを追求する」という原点に立ち返り、独自のフュージョン料理を展開している。料理は季節ごとのお任せコースで提供。イタリアと南米の魅力が交差する特別な一皿を堪能したい。

◎東京都目黒区青葉台1-23-3 青葉台東和ビル2F ◎03-3715-4040 ◎12:00～(L.O.13:00)、ディナー18:00～(L.O.20:00)
◎水曜日、月2回不定休 ◎コース ランチ7,700円～、ディナー10,000円～(各税込・サ別)

PRESENT

3名様

unitoのお食事券
10,000円分

ご利用期限：
2025年11月30日(日)迄
※除日あり
※お釣りは出ません



Eme



フレンチ
○ 武蔵小山駅

- 1.店の看板料理「パイ包み焼き その日の厳選素材」。(3,840円/税込)
- 2.緑のアーチを抜け通り着く、ほっとひと息つける隠れ家のような空間。
- 3.伝統あるバスク郷土料理を中心に独自のエッセンスを加えた料理を提供。



バスク料理と多彩なワインを気軽に楽しみ、心まで満たされるビストロ

「Eme」は、武蔵小山のアーケード商店街から一本入ったグリーンショップ奥にひっそりと佇む、隠れ家のようなビストロだ。一步店内に入ると、広いカウンターとテーブル席が並ぶ木の温もりあふれる心地よい空間が広がる。シェフの武藤恭通さんが提供するの、フランス・バスク地方で学んだ、素材の旨みを引き出したしみじみと美味しい家

庭料理だ。前菜からデザートまで、季節ごとに変わるメニューをコースでもアラカルトでも楽しめる。店名「Eme」は、フランス語の“aimer(～を愛する)”の発音記号から名付けられ、「気軽に集い、美味しい食事やお酒を楽しんでほしい」という想いが込められている。どこかで息抜きをしたい。そんな気持ちになった時に立ち寄りた店だ。

◎東京都品川区小山3-11-2-1F Tranship奥 ◎03-5751-7636 ◎火～日・祝日12:00～15:00(L.O.13:30)、18:00～23:00(L.O.21:00)
◎月曜日、不定休 ◎コース ランチ3,850円～、ディナー7,700円～(各税込) ※アラカルト営業あり

PRESENT

1組2名様

Emeの
「MENU
DÉGUSTATION」
コース 15,000円(税込)

ご利用期限：
2025年11月30日(日)迄
※除日あり
※食後ドリンク1杯付き



生蕎麦い志井

蕎麦
○ 神楽坂駅



公式サイト

1. せいろ (1,050円/税込)。つなぎを使わずそば粉だけで打つ十割そば。
2. ライブ感を楽しめるカウンター7席のほか、4名対応の個室も用意。
3. 部内の蕎麦屋で20年の経験を積み、2023年に独立した大森さん。



季節の一品料理とこだわりの蕎麦を厳選した酒とともに味わう

PRESENT

2組 4名様

生蕎麦い志井の
「7,500円(税込)の
ディナーコース」

ご利用期限：
2025年11月30日(日)迄
※除外日あり ※今回限定のコース
※お飲み物代は含まれません

旨い酒と肴を楽しみながら、ゆったり過ごす。「生蕎麦い志井」は、そんな大人ならではの時間を過ごせる蕎麦屋だ。店主の大森聡義さんは、料理へのこだわりはもちろん、客との対話も大切にしている。そのため、店のカウンターは自然に客と視線が合う高さに工夫されており、コースは2時間から2時間半と、ゆっくり楽しめるのも魅力だ。

ディナーコースでは季節の素材を使った小皿料理8種類、季節の天ぷらと続き、国産無農薬の蕎麦の実を石臼で挽いた自慢の蕎麦が締めを飾る。野菜は信頼を寄せる京都の玉田農園から直送、日本酒はフリーランスで活躍する酒番・多田正樹さんのアドバイスを受けて純米酒を中心にセレクトしている。また、アラカルトでの利用も可能だ。

③東京都新宿区神楽坂6-8 ④03-6265-0617 ⑤11:30~15:00(L.O.14:00)、17:30~22:00(L.O.21:00) ⑥月曜日・第3火曜日、不定休 ⑦コース 6,500円、8,500円(各税込) ⑧「生蕎麦い志井」で検索



銀座いしざき

和牛料理
○ 銀座駅



公式サイト

1. メインの「仙台牛シャトーブリアンのステーキ」は旬の野菜と共に。
2. カウンター6席とテーブル6席の高級感あふれる落ち着いた空間。
3. 2016年の開店後わずか1年ほどで一つ星を獲得した実力派シェフ。



厳選された素材と真摯なこだわりから黒毛和牛の神髄を知る

和牛の魅力を極限まで引き出した極上の料理を堪能させてくれる「銀座いしざき」。オーナーシェフの石崎洋一さんは、山形牛の専門店「加藤牛肉店 銀座」で7年間腕を磨いた牛肉のプロ。扱うのはA5ランクの未經産雌牛のみで、素材の質に徹底してこだわり、「最高の食材に最低限の手を加える」ことで、その旨みを最大限に引き出している。

看板メニューのステーキは、低温でじっくり火入れし、一度休ませた後、高温の油で表面を熱し最後にオープンで余分な脂を落とす独自製法。外はカリッと中は驚くほどジューシーな仕上がりがだ。自家製のコンビーフや生ハムを使った前菜も絶品。部位ごとに異なる味わいを堪能できる肉尽くしのコースで、奥深い牛肉の世界に浸りたい。

PRESENT

1名様

銀座いしざきの
「シェフのおすすめコース」
30,000円(税込・サ別)

ご利用期限：
2025年11月30日(日)迄
※除外日あり
※お飲み物代は含まれません

③東京都中央区銀座8-7-2 堀越ビル4F ④050-3155-1239 ⑤月~土曜日18:00~23:00 ※要予約 ⑥日・祝日 ⑦コース30,000円~(税込・サ別)



横鍋JAPAN

日本料理
○ 阿佐ヶ谷駅



公式Instagram

1. 鮫鯨（あんこう）を一匹使った「鮫鯨の塩トリッパ」は旨味が詰まった一品。
2. 内田さんのおもてなしの心が静かに伝わる、カウンター10席のみの店内。
3. 「仕入れ力の高さは都内でもトップクラス」と話す内田さん。



独自ルートで仕入れた食材を、自由な発想で新たな日本料理へと昇華

PRESENT

1組2名様

横鍋JAPANの
「横鍋の会席コース」
15,000円（税込）

ご利用期限：
2025年11月30日（日）迄
※除日あり
※お飲み物は含まれません

阿佐ヶ谷の「横鍋JAPAN」は、名前の印象とは裏腹に、本格的な日本料理のコースを提供する店だ。腕を振るうのは、都内のミシュラン三つ星店やシンガポールの一流店で修行を積んだ料理長の内田洋介さん。使用する食材は豊洲市場を一切介さず、オーナーと共に全国各地を巡って仕入れており、魚は福岡・金沢・北海道など7ヶ所から、野菜

は金沢産を中心に仕入れる。また、国内流通0.01%以下という希少な石川産ラム肉をメインに使用し、質の高い食材を惜しみなく活かしている。さらに、ワイン好きのオーナーが樽ごと買い付けるほどの豊富なワインを揃え、「ワインに合う日本料理」を追求。最近ではジャンルの違う店とのコラボイベントなども行い、新たな食体験を提供している。

◎東京都杉並区阿佐ヶ谷南 3-37-11 スマイルホテル東京 阿佐ヶ谷1F ◎03-3398-7123 ◎17:00～24:00 (L.O. 23:00)
◎月曜日（祝日の場合は翌火曜日）、不定休 ◎コース15,000円、28,000円（各税込）



Le Ginglet

居酒屋
○ 飯田橋駅



公式Instagram

1. 「自家製サラミ5種盛り合わせ」（3,960円/税込）は5～8種乗るそう。
2. 家具ブランド、フリッツ・ハンセンとコラボしたスタイリッシュな店内。
3. 生ハム用スライサーは、イタリア製「ベルケル」の最上位モデルを使用。



こだわり抜いた素材と酒で、自由でシンプルな美味しさを提供する

PRESENT

1名様

Le Gingletの
「30,000円分お食事券」

ご利用期限：
2025年10月31日（金）迄
※除日あり
※アルコールを飲める方のみ

ジャンルにとらわれず、ただ「旨いもの」を追求する純米酒とワインの店「Le Ginglet」。オーナーシェフの有澤貴司さんはフレンチの名店などで腕を磨いた正統派フレンチ出身だが、選んだのは「美味しさ」を軸にした自由な居酒屋スタイルだ。メニューには「自家製サラミ盛り合わせ」「エゾ鹿のカツレツ」「季節の土鍋ご飯」など、多彩な料理

名が並ぶ。素材選びにも妥協せず、生産者や猟師のもとへ足を運び、信頼できるものだけを仕入れる。さらに、壁一面のワインセラーには2000本のワインが並び、日本酒も全国から厳選。料理と酒の最高の組み合わせを提供することを大切にしている。ジャンルを超えた「本当に旨い料理と酒」に出会える一軒だ。

◎東京都千代田区飯田橋4-7-4 グランプラス1F ◎03-6261-6233 ◎18:00～23:00 (L.O.22:30)
◎月・日曜日 ◎コース7,800円（税込）～。そのほかに5,500円（税込）のコース（4名以上・ボトル1本以上注文）もあり

美食のバトンを
受け継いで



TOKYO
GOURMET
BATON
|
103



和食の粹と和牛の滋味 ともに味わう贅の刻

高輪台の「鮨 梢」の梢 ひろしさんからバトンを受け継いだのは西麻布の日本料理「常(とわ)」の常安孝明さん。伝統的な和食にこだわりの和牛を織り交ぜた、肉割烹を提供する。

PASS THE BATON



梢 ひろしさん

「赤坂 菊乃井」時代の同期で、「天才だ」と感じた料理人。渡仏を経て技に磨きをかけた常安さんは、今も変わらぬ憧れの存在です。



常安孝明さん

「和食の要は、腕刺し」と言われるほど、刺身とお椀が主役とされる存在が「椀」だ。

12品ほどで構成されるコースでは、王道の和食の流れに続き、生テールの春巻きや牛タンのか焼きといった和牛料理が自然に展開される。その橋渡しとなる

存在が「椀」だ。12品ほどで構成されるコースでは、王道の和食の流れに続き、生テールの春巻きや牛タンのか焼きといった和牛料理が自然に展開される。その橋渡しとなる

存在が「椀」だ。12品ほどで構成されるコースでは、王道の和食の流れに続き、生テールの春巻きや牛タンのか焼きといった和牛料理が自然に展開される。その橋渡しとなる

存在が「椀」だ。12品ほどで構成されるコースでは、王道の和食の流れに続き、生テールの春巻きや牛タンのか焼きといった和牛料理が自然に展開される。その橋渡しとなる

存在が「椀」だ。12品ほどで構成されるコースでは、王道の和食の流れに続き、生テールの春巻きや牛タンのか焼きといった和牛料理が自然に展開される。その橋渡しとなる

存在が「椀」だ。12品ほどで構成されるコースでは、王道の和食の流れに続き、生テールの春巻きや牛タンのか焼きといった和牛料理が自然に展開される。その橋渡しとなる

存在が「椀」だ。12品ほどで構成されるコースでは、王道の和食の流れに続き、生テールの春巻きや牛タンのか焼きといった和牛料理が自然に展開される。その橋渡しとなる

日本料理

常

とわ/西麻布



1. 日本屈指の左官職人・久住有生さんが手がけた珪藻土の壁が印象的な店内。都会の喧騒を忘れさせる、静かな時間が流れる。カウンター6席、4名席2卓の全14席。2. コースで提供される「季節のお椀」。出汁には蔵囲の真昆布と枕崎産本枯節を使用。クルマエビとうすい豆の真薯、筍、菜の花を合わせ、木の芽と柚子の花を添えて。



PROFILE 岡山県出身。高校卒業後、辻調理師専門学校で和食の基礎を学ぶ。卒業後は東京の「赤坂 菊乃井」で3年間修業し、渡仏。パリの日本料理店「花輪」で3年間経験を積み、帰国後は元麻布（現：虎ノ門）の「日本料理 かんだ」で約7年間修業を重ねる。2018年に独立し「常」を開店。



常
 ④ 東京都港区西麻布4-11-25
 モダンフォルム西麻布ビル
 パート3 2F
 ① 03-6433-5680
 ② 18:00~23:00(完全予約制)
 ③ 日・祝日、GW、年末年始
 ※サービス料10%
 Instagram: @nishiazabu_towa



常の「店主おまかせコース(36,300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
※税サ込、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6月1日(日)
<https://questant.jp/q/afgourmet2505>



1名様

シャトーブリアンのカツレツ

黒毛和牛の希少部位を使った贅沢なカツ。余熱で火を通すことでしっとりとした口当たり。2面のみにパン粉を纏わせることで、香ばしさと軽やかな食感を両立。



リキュールを一切加えずに仕上げた、キレのある味わいが特徴のシャンパン「René Jolly」。油を使った料理とも相性が良く、繊細で上品な酸味が肉の旨味を引き立てる。グラス2,500円(税込)。

自身の料理について「こだわっていないところは無い」と語る常安さんは、素材選びにも妥協はない。和牛は、兵庫・川岸畜産の神戸ビーフを中心に、その時々で最適な牛を選び、部位ごとに最適な調理法で提供する。野菜や魚介類は主に豊洲市場から仕入れ、長年信頼を築いてきた業者との連携により、安定した品質を保っている。「常」という店名には、自身の姓だけでなく、「永くなるもの」という意味も込められている。「伝統とは、点と点がつながって線になるもの」という言葉を大切にしています。時代が変わっても、「美味しい」と思っていただけの料理を、これからも作り続けていきたいですね」

湘南の風を感じながら 注文住宅以上の上質な暮らしを

「注文住宅より上質な分譲邸宅」を謳う「Charme Roger（シャルムロジャー）」シリーズに新たな仲間が加わった。湘南の海と商業エリアとの中間に位置する静かな田園地帯に誕生した本鵜沼B号棟。
Charme Rogerの「ハイロントリー」が息づくこの家で、思い描いていた理想の暮らしを叶えよう。



建

売住宅の常識を覆してきたCharme Rogerは、住まう人の暮らしが豊かになるものであれば予算にはこだわらず、どんなアイデアも妥協なく取り入れる。土地は不動産仕入れのプロが資産価値のある優良な土地を厳選。設計プランはその土地の特徴や周辺環境、想定するライフスタイルなどに合わせて一棟一棟丁寧に練り上げている。



黒壁と木目のコントラストが印象的な外観。軒下に埋めたダウンライトが灯る夜の姿も美しい。

担当したコーディネーターの今瑞希さんは言う。
「Charme Rogerは注文住宅よりも手間をかけています。例えば照明計画でいうと、注文住宅のお客様は予算があるのでそれに合わせるのですが、Charme Rogerはもっと良くなるんじゃないかと上司や設計士の意見も聞きながら、細部まで何度も練り直すので、ふんだんに配置することもしばしば。ときには何気ない写真から着想を得ることもあって、商材を探す手間も大変ですが、楽しい面でもありません。何より、お客様に喜んでもらえたら嬉しいです」
本鵜沼B号棟は奥まった旗竿地で、通りから玄関までのアプローチにもCharme Rogerならではのこだわりが光る。植栽が美しく施され、夜にはアップライトが灯るため、帰宅した時にほっとできるような設計だ。玄関の横にはシャワーも設置されていて、海のレジャーも存分に楽しめる。
室内は白を基調としたナチュラルモダンなインテリアで統一されている。1階は玄関ホールと階段につながるLDKをガラスの引き戸で仕切り、全てが1つの開放的な空間に見えるように設計している。キッチン、バスルーム、トイレなどの水廻りはアクセスしやすい回遊動線で、家事も楽しくなりそうだ。
2階のメインベッドルームは和モダンな空間だ。和紙の畳を敷いた小上がりに造作ベッドを設置。小上がりの框（かまち）部分には間接照明が仕込まれていて非日常感を演出する。また4つのベッドルーム全てに機能的なオープンクローゼットも設置されている。
床暖房やエアコン、家具も備え付け。同じ仕様を注文住宅で実現しようとする、見積りは優に億を超えることだろう。気に入ればお買い得なことは間違いない。続きは現地で。注文住宅以上の意味を体感していただきたい。

見えないところにも嬉しい心配り 充実の設備

Charme Rogerシリーズは、起震実験で震度6強の地震波を47回受けても損傷しなかったという免震スーパージオ®工法を採用している。これは建物の支持力を確保する置換工法で、地盤沈下や液状化にも強いというから、昨今よく耳にする南海トラフ地震などへの備えとしても安心だ。また、地盤と建物に20年の免震保証も付帯している。セキュリティ対策としては、外部から侵入がしにくい高窓や縦格子などの設計上の工夫はもちろん、スマートホームIoTシステムも導入。外出先からスマートフォンで施錠確認や、防犯カメラのチェックなどができる。キッチンやトイレ、バスルームなどの水廻りにはTOTOのハイグレード機種を採用。我が家でミストサウナも楽しめるのが嬉しい。いずれも建売住宅の常識を覆す贅沢な仕様で、快適な暮らしをサポートしてくれる。



1.免震スーパージオ®工法は、土地・建物の売却等の際にも撤去が簡単で余分なコストがかからない。2.スマホに専用アプリを入れるだけで使用できる便利なIoT。



広々としたLDKの天井高は標準よりも高い2.60m。4枚の大きなガラスの引戸は開放感を維持したまま空間を仕切るだけでなく、冷暖房効率を上げることに一役買っている。

【物件概要】 ■販売価格：9,380万円（税込） ■所在地：(地番) 神奈川県藤沢市本鵠沼4丁目 [B号棟、3380-9] ■交通：小田急江ノ島線本鵠沼駅より徒歩9分 ■敷地面積：B号棟152.69㎡ ■建物面積：B号棟115.92㎡ ■間取り：4LDK ■構造規模：木造2階建 ■土地権利：所有権 ■地目：畑 ■都市計画：市街化区域 ■用途地域：第一種低層住居専用地域 ■建ぺい率：50% ■容積率：80% ■防火指定：建築基準法第22条区域 ■高度地区：第1種高度地区 ■その他制限：景観法・文化財保護法・農地法・特定都市河川浸水被害対策法・日影規制：1-(一)種 ■接道状況：4m公道(第42条2項道路) ■現況：完成済 ■設備：東京電力・公営水道・下水道・都市ガス ■取引形態：売主 ■建確：第KBI-SGM24-10-3271号(令和6年7月30日)

※図面記載事項と現況に相違が生じる場合は現況を優先とさせていただきます。※ご収集・町内会につきましては最寄りの行政機関にご確認をお願い致します。※電波障害の影響を受ける地域と判明した場合、設置費用・新規加入・受信料等々は買主負担と致します。※東京電力指定による宅地内に新規引込電柱の設置が必要になる場合がありますので予めご承知おき下さい。※SB部については藤沢市上地済です。

Charme Roger 本鵠沼A号棟も完成

間取り違い(3LDK)のA号棟も同時完成。
詳細は右記QRコードまたは、下記URLより
Webサイトをご覧ください。



PROM STYLE

公式webサイト

YouTube



⑧東京都世田谷区等々力2-32-9 T-act II 202
©03-6432-2135 @https://promstyle.co.jp/
宅地建物取引業 / 国土交通大臣(1)第10067号



1.和紙の量が数かかれた和モダンな主寝室。小上がりのたたき部分には、スプーンカットの浮造りフローリングを使用し、足元の間接照明が非日常感を演出する。2.キッチンからはリビングダイニングとバルコニーが一望。システムキッチンにはTOTOのハイエンドモデル「ザ・クラッソ」だ。3.バスルームに隣接する洗面もTOTOでハイエンドモデル「エスクア」を使用。ポウルが右側に寄せたデザインなので、広いカウンタースペースがあり、使いやすい。4.パウダールームとは別に玄関ホールにも手洗いを設置。ゲストが使うことを考慮して、おしゃれなベッセル(置き型)タイプを採用している。

VEJA



[ヴェジヤ]

PANENKA

フェアトレードとサステナビリティを両立

環境先進国のフランスでフェアトレードを掲げて誕生した同ブランドは、全世界から環境負荷の少ない方法で調達した素材を採用。サッカーの伝統とストリートカルチャーを融合させ、アッパーはウルグアイの100%有機認証の農場産の原皮を環境負荷を抑えてなめしたレザーで、ソールはアマゾンの天然ゴムとリサイクルラバーなどを使用している。27,500円

©VEJA / シードコーポレーション ©054-282-2112

大人のスニーカーは リサイクル&リカバリー

常に先端技術が盛り込まれ、アップデートを続けるスニーカー。今回はそのなかでもリサイクルとリカバリーというふたつの「RE」に注目して最新トレンドをご紹介します。

環境に優しく 足にも優しい エシカルなスニーカー

大量生産・大量消費が前提だったアパレル業界は積極的にSDGsへの取り組みを続けているが、特に消耗品であるスニーカーにおいて環境負荷は死活問題。そこで各メーカーはエコレザーや再生ペットボトル素材などを積極的に取り入れるのみならず、最近では100%リサイクル素材の製品まで登場した。ここで紹介する6足のスニーカーはどれも環境に配慮したアイテムやブランドばかり。エシカルな暮らしに向けて、エココンシャスなスニーカーとともに一歩を踏み出してほしい。

RECYCLE

シューズリサイクル
プログラムの実施



ASICS

75%以上
リサイクル素材使用

植物由来素材を
約24%使用

分別リサイクルを
可能にする接着剤の採用

[アシックス]

NIMBUS MIRAI

ソールとアッパーの分別回収を可能にした新技術

2050年までに温室効果ガス排出実質ゼロを目標に掲げる同社の第一歩がこちら。アッパーの75%以上がリサイクル素材でミッドソールは約24%が植物由来。新開発の接着剤は熱を加えるとアッパーとソールが分離できてシューズ自体の再利用も可能のため、同社の回収プログラムを利用すれば2,000円分のポイントも付与される。22,000円

©アシックスジャパン カスタマーサポート部 ©0120-068-806

On



[オン]

Cloudsurfer 2

エココンシャスかつ耐久性も向上

ミッドソールを穴あき形状にすることで、軽量かつ滑らかなクッションングを実現したCloudTec® Phaseを搭載。アッパーはリサイクルポリエステル糸を使用し、アイレットの刺繍も再生糸を用いてできる限り環境に配慮した。前作よりもアウトソールの耐久性がさらに向上し、長く愛用できることもメリットだ。20,900円

©オン・ジャパン ©050-3196-4189

KEEN



[キーン]

HIGHTRAIL EXP

防水加工にともなう環境負荷を極力低減

アウトドアブランドの撥水加工において、定番の有機フッ素化合物を製造時に使用しないPFASフリーを2018年からいち早く実践。さらに公共性を鑑みて製造技術まで公開するという徹底ぶりのキーン。そんな技術で作られた防水仕様のハイキングスニーカーだ。また、エコレザーも積極的に採用するなど細かなところまで配慮されている。19,800円

©キーン・ジャパン ©keenfootwear.jp

8000Kicks



[8000 キックス]

Seeker

スーパー繊維のヘンプで作り上げた1足

綿の8倍の引っ張り強度と4倍の耐久性を持ち、生産時の環境負荷が少ないエシカルな素材として注目を浴びるヘンプをメインで用いるヴィーガンズニーカーブランド。特筆はヘンプを使いながらも100%防滴性を確保した点。世界初の天然素材100%のヘンプインソールは耐久性と防臭性に優れるなど、環境負荷軽減と快適性も両立している。21,800円

©8000kicks japan ©https://8000kicks.jp/

Allbirds



[オールバーズ]

Wool Runner Go

徹底した環境への配慮で作られた1足

一足あたりのCO₂排出量を全商品に記載するほど徹底した環境配慮で知られるオールバーズ。創業時から人気の定番モデル、ウールランナーを8年かけて進化させた。動物福祉、環境保護、社会的持続可能性の高基準を満たすZQ認証メリノウールをアッパーに、ミッドソールはサトウキビ由来のEVA、シューレースはペットボトル再生材を使用。18,150円

©Allbirds 丸の内 ©03-6812-2580

OOFOS



[ウーフォス]

OOmy Zen

リカバリー分野の先駆ブランド

リカバリーシューズを世界中に浸透させた立役者がウーフォス。継ぎ目のない丸編みのニットアッパーは甲とかかと部にリブを設けてホールド感を向上。独自素材と技術によるミッドソールは一般的なEVA素材と比べて37%も衝撃の反発を抑えて膝・腰・背中への負担を軽減し、土踏まずをサポートしてスムーズな重心移動をサポートする。23,100円

©アルコインターナショナル ©06-6563-7346

疲れた時だけでなく
疲れる前に履きたい
コンフォートスニーカー

運動後に疲れた足の回復をサポートする目的で作られたリカバリーシューズ。衝撃吸収性に優れたソールを採用し、足への締め付けを減らしつつ可動域を増やすことで血流を向上したりと様々な工夫が凝らされている。アフタースポーツだけでなく普段履きすればコンフォートな毎日が手に入る。最近では厚底のスニーカーも街履きの定番として浸透しているため、この機会にシューズボックスの仲間入りをさせて、極上の履き心地を堪能してはいかがだろう。

RECOVERY

HOKA

クッション性に優れた
ミッドソール

重心移動をスムーズ
にするドロップ

かかとをホールドする
メモリアフォームヒール

締め付け感の少ない
アッパー

ホールド感をうむ
アッパー裏のベルト

蹴り出しをサポートする
ゆったりとしたトゥ

[ホカ]

ORA RECOVERY SHOE 2

セカンドシューズにも最適な折り畳み仕様

アフターラン時の着用を想定して設計され、スリップオンタイプで折り畳み可能なメッシュアッパーのため脱ぎ履きも簡単。キルティングを施したメモリアフォームヒールは足型に合わせてかかとを枕のように包み込み、厚いEVAフォームのミッドソールが衝撃を吸収し、靴底にカーブを設けることでテンポ良く足が前に出るよう設計されている。13,200円

©デッカーズジャパン ©0120-710-844

TELIC



[テリック]

ALLROADS

ハイキングにも使えるリカバリーシューズ

軽量でクッション性に優れた5.5cmの厚底ミッドソールや足の指を締め付けない独自開発のインソールなどのリカバリー機能はそのままに、アフタースポーツのみならずアクティビティ時の着用も想定しているのがこちら。どんな道でも快適に履けるよう設計されたアウトソールは防滑性能に優れ、アッパーも4cm4時間に耐える生活防水仕様。16,500円

©テリックジャパン ©03-6427-0692

SALOMON



[サロモン]

REELAX MOC 6.0

トレランシューズで培った技術を反映

ソフトで通気性に優れ、かかとを折り畳めるメッシュアッパーは持ち運びやすく、つかけてもOK。天然ゴムを30%配合したFuze Foam EVAミッドソールは高い反発性とクッション性に優れ、アウトソールに採用したCantagrip®によりどんなコンディションでもグリップ力を発揮する。成型インソールで長時間履いても心地良さをキープ。9,900円

©サロモン コールセンター ©050-1720-4849

MERRELL



[メレル]

JUNGLE MOC

アウトドアにリラックスタイムを持ち込んだ立役者

98年にアフタースポーツという概念を引っ提げて登場したジャングルモック。アウトドアでの着用を前提に比較的硬めで長持ちなアウトソールを採用し、EVAミッドソールと独自のクッションを仕込んだインソールで衝撃吸収性を高めている。撥水加工スエードレザーのアッパーはホールド性に優れ、ストレスフリーな履き心地を実現。15,400円

©丸紅コンシューマーブランド ©<https://merrell.jp/pages/contact>

UNDER ARMOUR



[アンダーアーマー]

UA ECHO

アスリートに支持されるブランドの最新モデル

高級自動車チューナーのマンソリーとのコラボモデルの発祥や、NBA選手のステフィン・カリーがオールスターゲーム入場時に着用し華々しいデビューを飾ったエコー。そのインラインモデルは、柔らかなヒールで衝撃を受け止め、硬めなつま先のソールで蹴り出すことで推進力を生み出すように設計されたホバーミッドソールを採用。19,910円

©ドームカスタマーセンター ©0120-106-786

顎関節症、認知症、膝痛、腰痛、不眠等の 痛みや悩みの改善は正しい咬み合わせから



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

種々の不定愁訴、上記に加え、首・肩こり、頭痛、四十肩・五十肩、無気力といった心の不調なども「丸山咬合医療」(咬み合わせ治療)により対応することができる。その医学的根拠は脳科学者 澤口俊之教授(元北海道大学医学部教授)との脳の共同研究により証明されている。まずは相談を。

丸山咬合医療センター 東京(銀座)クリニック
 ◎090-8759-5623(24時間予約留守電)
 ◎東京都中央区銀座4-5-1 聖書館ビル301
 ◎銀座駅より徒歩3分
 丸山咬合医療センター

15年以上の実績。水回り・エアコン等の清掃は 都心部を中心に展開しているシェヴ



「家事」「育児」「清掃」などの家事サービスを展開しているシェヴ。中でも清掃は、水回りやエアコン等、ハウスクリーニングの経験豊富で確かな技術のスタッフが、設備や素材に配慮し丁寧に清掃。専任の受付担当者が初回から継続して対応するため、要望や質問も気兼ねなく相談でき、一つひとつきめ細やかに対応してくれる点も魅力だ。

ハウスクリーニング料金

- 水回り
 - ・バスルーム/キッチン表面:27,500円
 - ・レンジフード内部:24,200円
 - ・トイレ/洗面所:15,400円
 - (※すべて1ヶ所の料金、税込価格)
- エアコン内部
 - ・壁掛型:19,800円(2台目~15,400円)
 - ・天井型:39,600円(2台目~29,700円)
 - (※すべて税込価格)



株式会社シェヴ

◎0120-699-100 ◎9:00~18:00(平日) ◎対応エリア:東京23区、横浜市、川崎市など

シェヴ



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

話せない「患者」の命を救う 3Dプリンタ骨モデルを使う動物の整形外科医



整形外科の実績が豊富

ワクチンなどの予防医療から、CTやMRIが必要な高度医療までシームレスに診療。特に整形外科、神経外科、軟部外科においては学会での発表も行うなど実績豊富だ。骨折や関節疾患などの手術、セカンドオピニオンにも対応。

年間2500件以上の外科手術実績をもつ動物病院グループの第一線で活躍してきた獣医師が、診療から手術、術後の経過管理まで行う同院。獣医師の磯野院長はCT画像から製作した3Dプリンタ骨モデルを活用し、高難度の手術も正確かつ迅速に対応。万が一の時も安心して任せられる。

動物医療センター元麻布(AMCグループ)
 ◎03-6384-5351 ◎9:00~12:00、16:00~19:00
 ※予約制(当日予約可) ◎東京都港区元麻布3-1-34 ◎なし

元麻布 動物病院 整形外科





食材の刃離れが良く、切りやすいGLOBALの包丁（上写真）。黒色に発色させたGLOBAL CAMP Black series。キャンプやBBQなど野外調理におすすめ（下写真）

料理を創りたくなる包丁「GLOBAL」 7月末まで、包丁ご購入でスクレーパープレゼント

世界に先駆けて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。包丁にとことんこだわりたい人も、納得の1本が見つかるはずだ。

INFORMATION

切れ味を守るスクレーパー

YOSHIKIN SHOP六本木にて、包丁を購入＆「アフィリエイトを見た」とお伝えいただいた方に、GLOBALスクレーパーをプレゼント。切った食材をかき集めるのについで包丁の刃先を使ってしまうが、実は切れ味低下に繋がってしまう。スクレーパーは、食材を無駄なく安全に鍋や皿に移せるツールだ。ぜひこの機会にスクレーパーを手に入れて、活用してほしい。 ※2025年7月末まで



YOSHIKIN SHOP六本木店

☎03-3568-2356 ④東京都港区六本木5-17-1 AXISビル2F ⑤六本木駅、六本木一丁目駅、麻布十番駅より徒歩約8分 ⑥11:00~19:00 ⑦日・祝日

YOSHIKIN SHOP



屋内にいても、AR技術を用いた「Kubota Glass」で目の「外遊び」を再現



医学博士である窪田 良（右写真）が開発に携わり、監修した「Kubota Glass」

デジタル社会における視力の未来 「Kubota Glass」で目に「外遊び」を

現代のデジタル社会において、ライフスタイルの一部となったスマートフォン（以下スマホ）。その普及による「スマホ育児」が子どもの近視を多く生み出しています。スマホに関して、ブルーライトより問題なのは、画面と目の距離が近くなっていくことです。成長期のお子さんは、スマホをはじめとした近見作業からなるべく遠ざけておくことが賢明です。近視は本人が自覚しないうちに進行してしまいます。成長期はなるべく外にいることが良いとされています。「Kubota Glass」はAR（拡張現実）を用いて、屋内にいても「屋外で遠くを見ている環境」を再現します。詳細はHPをご覧ください。

INFORMATION

南青山店のご紹介

「Kubota Glass」は南青山の店舗で試着・購入可能。ご来店は完全予約制です。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





自然光が降り注ぐ表参道のスタジオ



大切な人との時間、挑戦の時、人生の大事な一コマを写真に。右写真モデル 間瀬遥花さん

輝く一瞬を捉えて永遠に残す 自身の素晴らしさを再発見する一枚を

たった一枚の写真が、その人の印象を大きく左右することができる。「Studio GoodLife」では、一人ひとりの個性や希望をしっかりヒアリングしながら、未来へと続く“今の私”を写真に刻むことを大切にしている。“被写体を大成させる福眼”を持つフォトグラファー福田秀世は、国内外の著名人を多数撮影、多くの雑誌や広告、ジャケット撮影を手掛けてきた。本格的なスタジオで行うプロの撮影は、あなたの魅力を最大限に引き出し、個性を際立たせてくれる。この特別な空間での時間を、ぜひご自身の人生やキャリアの可能性を見出すきっかけにしてほしい。まずは、電話からお気軽に問合せを。



INFORMATION

お会計金額10% OFF

◎撮影料金…通常55,000円(税込)より。メールや電話でのカウンセリング後、最大3パターン撮影(約40分)。
※画像のレタッチ、データ料は別途ご請求
※詳細はお問合せを

Studio GoodLife

◎03-6222-8301(事前予約受付10:00~18:00) ◎東京都港区北青山3-8-13 青山ゆまにてアトリエビル2F・3F ◎表参道駅A1出口より徒歩2分 ◎8:00~19:00 ◎不定休

スタジオグッドライフ 



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5月31日(土)まで

会津野菜

◎0241-49-2022 ◎福島県耶麻郡西会津町奥川豊島字下松2399
◎9:00~19:00 ◎日・夏季・年末年始 ◎https://aizu-yasai.jp

会津野菜 

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



室町時代の絵本の断簡を軸装したもの。奈良絵と呼ばれる可愛い挿絵が特徴。現代の生活空間にも違和感なく馴染む

PREMIUM GALLERY



生活空間に馴染む、和歌作品や物語絵などが充実

古美術専門店「東京潮音堂」では、歌切や和歌懐紙などの和歌作品や物語絵などの絵画作品を多数取り扱っている。古美術の主張しすぎない美しさは、数百年前の作品とは思えないほど現代の生活空間によく馴染む。生活のふとした瞬間に目にすれば、ホッとするような優美さを感じさせてくれるだろう。とはいえ、「敷居が高い」と思われがちな古美術。初心者も多数訪れる同店では、専門知識豊富な店主

が一つひとつ丁寧に説明してくれるので、知識ゼロの方も古美術に親しみやすさを感じられるはずだ。平安時代の歌切や室町時代の絵画、戦国武将や古田織部といった文化人の書状など、歴史的にも貴重で魅力的な作品を取り揃えているので、興味のある方は気軽に問合せを。来店の際は営業日をHPで事前に確認のうえ、電話やメールで興味のあるジャンルや予算を伝えておけば、よりスムーズだ。



古美術がいつもの部屋をさり気なく格上げする(上)。雲紙に金泥で蝶鳥を描いた「近衛家熙筆 和漢朗詠集切」(下左)、色鮮やかな料紙が美しい「明正天皇宸筆和歌」(下右)



INFORMATION

掲載作品多数のHPも必見

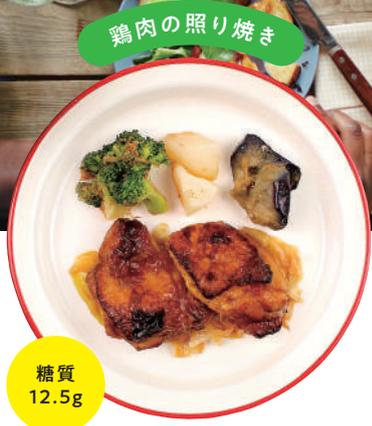
公式HPやSNSにて取扱作品を多数紹介中。多彩なジャンルの作品が掲載されており、興味のある方はまずはHPやSNSをチェックするのもおすすめだ。実際に見てみたい作品や購入希望の作品があれば、電話やメールで問合せを。通信販売にも対応しており、来店せず購入も可能だ。

東京潮音堂

☎03-6886-7249 ④東京都中央区銀座1-5-15 Deux Mille Un Ginza 1F ⑤銀座一丁目駅より徒歩2分、有楽町駅より徒歩5分 ⑥12:00~18:00 ⑦不定休

潮音堂 @instagram: choondo.tokyo_ginza





累計販売1億2000万食!
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、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!

新規ご購入で
総額5,000円OFF

1回目購入時 2,000円OFF + 2~4回目購入時 1,000円OFF



曾木発電所遺構

鹿児島県伊佐市

かつて国内最大級の出力を誇り日本の近代化を支えた発電所。湖面に立ち現れる堅牢な姿が往時の面影を今に伝える。

曾木発電所遺構展望公園

- ◎鹿児島県伊佐市大口曾木
- ◎通年 ◎無料
- ◎鹿児島空港より車で55分
- ◎0995-23-1311 (伊佐市大口庁舎)



限られた時期にだけ姿を現す

「幻」と呼ぶにふさわしい、歴史の証人

湖

「の底に眠る遺構」。小説の一説のような建造物が鹿児島県伊佐市に実在する。鶴田ダムの水が減る5月から9月のみ全貌を現す「曾木発電所遺構」だ。

曾木発電所は、明治42年に竣工した水力発電所だ。牛尾大口金山への電力供給を目的に、曾木の滝の水力を活用して建設された。当時においては国内最大級となる6700kWの出力を誇り、その余剰電力を活かして水俣にカーバイド工場が設けられた。これが日本最大級の化学会社の発展へと繋がったことから曾木発電所は「日本近代化学工業発祥の地」とも称される。

現在、内部への立ち入りは不可だが、対岸の公園から外観を望むことができる。外壁のみとなつてなお、老兵のごとき威厳を放つ佇まい。歴史の重みをぜひ足を運んで感じてみてほしい。

1. 中世ヨーロッパの古城を思わせる、厚重な煉瓦造りの外壁。冬は一部が湖面から覗くのみとなる。2. 明治期のポストカードに写された、かつての曾木発電所。創設者は近代化学工業の父、野口遵(したがう)。平成18年登録有形文化財、平成19年近代化産業遺産に認定。



伊佐市の観光情報は、伊佐市公式サイトへ

<https://www.city.isa.kagoshima.jp/>



Text_SAYAKA NAGASHIMA. 写真提供: 伊佐市地域振興課

パソコンの中にはない
答えを求めて旅へ

「人生を変えなければ旅に出よ」とはよく言うが、永岡里菜さんも旅で人生が変わった1人だ。人手不足に悩む地域と、旅をしたい人をつなぐ「おてつたび」は、永岡さんが自ら全国を巡って生み出した、今注目の人材マッチング×旅のサービスだ。「もともとは小学校の教員希望だったのですが、教育実習で自分の引き出しの少なさを実感して、まずは経験を積もうと一般企業に就職しました。二社目では和食の普及活動に携わって、日本中を飛び回る仕事をしていたのですが、『どこそれ?』と言われるような地方の町や村にも、魅力がたくさんあることに気づいたんです。私の故郷、三重県尾鷲市も『どこそれ?』と言われがちなのですが、私はとても魅力的な街だと思っていますし、全国のそういった地域にスポットライトが当たる未来をつくりたい、そんな仕事をしたくなると考えるようになったんです」
目指すべき方向性が見えるや、永

株式会社おてつたび 永岡里菜 代表取締役CEO お手伝い×旅で未来を育む

お手伝いをしに旅に出る。旅先でお手伝いをする。少子高齢化や東京への一極集中による地方の過疎化、労働者不足といった社会問題に、「お手伝い」×「旅」という新たな提案で挑む永岡里菜さん。そのサービスへ至る道のりと想いを聞く。

Rina
Nagaoka

Profile

1990年生まれ、三重県尾鷲市出身。千葉大学卒業後、イベント企画会社などを経て、2018年に株式会社おてつたびを創業。旅と人材のマッチングサービス「おてつたび」のユーザー数は、2025年4月現在約7万人、登録事業者数は1800社にのぼる。2025年日本ユースリーダー協会主催「第16回若者力大賞」、日経WOMAN「ウーマン・オブ・ザ・イヤー」を立て続けに受賞。

おてつたび
◎ <https://otetsutabi.com/>



岡さんは具体的な策を見つけるために、早々に仕事を辞めてしまう。「決断力や行動力があるタイプでは決してないので、動かざるを得ない環境に無理やり自分を追い込んだ感じでした。退職後しばらくは毎日カフェでPCとにらめっこして、事例を調べたり、地域の課題解決のための仮説を立てたりして過ごしていたのですが、パソコンの中に答えは無いよな……と、ふと思いついて。ならば答えを探しに地方に行こうと、住んでいたアパートを引き払って、夜行バスで地方巡りを始めました」
お手伝い×旅がもたらす無限の可能性

全国を旅しながら、時に農家のお手伝いをしたり、試行錯誤を繰り返して「おてつたび」は完成した。「役割を持って地方に行くと、単なる観光として訪れるのとは違う、地方の魅力が見えるんです。地元の人と仲間のようになれて、より深い関係性が生まれます。今、地方の人手不足は待ったなしの状況です。2040年には1200万人の労働

人口が不足すると言われていきます。これは現在の東京都の労働人口を優に超える数です。そのしわ寄せはまず地方に出ます。ですから私たちは、『おてつたび』を通して知らない地域を訪れるきっかけを提供して、その地域のファンになって継続的にその地域を訪れたり、その地域のものを買入したり、時には労働力として関わったり、一人が何役も担うような新しいエコシステム作りにチャレンジしているんです」
創業から7年。その手ごたえを十分に感じているという。

「世の中に無かった価値をゼロから皆で作って、色々な人が喜んでくれて、自治体や観光協会だけでなく、大企業の皆さんや大学なども連携させていただけられるようになりました。『おてつたび』がきっかけで、結婚や就職をされる方も出てきたんですよ。今後『おてつたび』という旅のあり方が世の中の当たり前になるまで、しっかりと事業を成長させていきます。それが叶ったら、改めて就職を目指したい。そっちの道も諦めていないんです(笑)」

1.三重県尾鷲市で幼少期を過ごした永岡さん。地方への強い想いが育まれた場所だ。2.創業前、夜行バスで地方を巡った際、お手伝い先での一枚。3.講演に登壇する永岡さん。創業から7年。地方創生の新たな一手として大きな注目を集めている。



旅は人を手つ取り早く成長させてくれるソリューション。
コンフォートゾーンを離れると新たな自分に出会えます。



発達心理学者のロバート・キーガンによると、人の成長には知識やスキルを獲得する「水平的成長」と、人の器を大きくする「垂直的成長」があるそうです。垂直的成長には旅が最適なのだから。「おてつたび」のユーザー最高齢は84歳。人生100年時代ですし、皆さんにも「おてつたび」を体験していただけたら嬉しいです。

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。
6月号「日帰り絶景旅 低山と温泉へ」特集（特別価格980円）
全国の書店で販売しています。



福岡

博多の老舗でサイフォン式コーヒーを

珈琲舎のだ 大名本店



サイフォンを眺めるのが楽しいカウンター。店内には焙煎（ばいせん）機もある



サイフォン1台を使い、カップ1杯のコーヒーを作る



珈琲舎のだ 大名本店

- ① 福岡県福岡市中央区大名2-10-1
シャンボール大名1階
- ② 地下鉄空港線赤坂駅から徒歩3分
- ③ 092-741-5357
- ④ 10時～L.O.18時30分 / 水曜日休

オ シャレをして訪ねたくないが、大人の感性をくすぐる素敵な喫茶店なのだ。
1966年創業の「珈琲舎のだ」は福岡市内で5店舗を展開。大名本店は天神をぶらついて一息つくには絶好のロケーションだ。絵画がかけられた壁を背に、馬蹄形のカウンターに座ると厨房のすべてが見られる。スタッフがかき混ぜる。スタツフがてきぱきと仕事をしていて、心地よい。注文が入るとガラスコに水を注ぎ、火にかける。やがて湯がポコポコと沸騰し、ロートへ上昇して粉を浸す。かさず木のへらでかき混ぜる。

このサイフォン式、誕生したのは19世紀ヨーロッパで、日本に入ってきたのは大正時代だそう。珈琲舎のだ取締役・赤星さち子さんに教わったサイフォンの歴史には口マンがあり、優雅な気持ちにさせてくれる。
数量限定のプリンセットを頼んだ。プリンがクリームチーズを使用し、濃厚な味わい。系列にケーキ店があるとあって、スイーツは「のだ」の得意分野。サンドイッチなどの軽食も充実している。コーヒーは「博多の華・ストロングブレンド」を選択。しっかりとした苦みとコクがある。「市内ではこのコーヒーが一番おいしい」というのは福岡在住のソムリエの評だが、同感だ。



1. オフィスや住居の入ったビルの1階 2. のだプリンセット1,600円～。コーヒーに添えられたホイップクリームをプリンに付けて食べると、より滑らかな食感に

IZIPIZI®

PARIS



ONLINE STORE IBe.



<https://ibe-online.jp>

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