

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2025 Oct.
[TOKYO]

10

オーダーメイドの魅力

世界に
ただ一つを
手にする



美食と文化が交差する
大人が愉しむ街・銀座

TOKYO
GOURMET BATON
—東京グルメバトン—
銀座 鼓門

熱視線
—夢追い人—
K-1ファイター／大岩龍矢・晃貴

TSUWAMONO
—大人の逸品—
ポルシェ／911 Carrera GTS

La vie est Aventures



GF421618
HETERIUM

Verre saphir
Etanchéité 1000M
Réserve de marche 56H



ZRC1904.COM

Special 1 世界でただ一つを手にする

07 オーダーメイドの魅力

Special 2 美食と文化が交差する

16 大人が愉しむ街・銀座

Present

05 AFFLUENTからのプレゼント

Regular

24 PREMIUM GALLERY

Trip

15 旅する喫茶店

静岡県静岡市／コーヒー&レストラン 羅比亜

People

28 熱視線 —夢追い人—

大岩龍矢／第10代Krushライト級王者
晃貴／第9代Bigbangスーパーバンタム級王者

Things

21 TSUWAMONO

—大人の逸品—

ポルシェ／911 Carrera GTS

Local

30 日本を巡る

佐賀県唐津市／唐津くんち

Gourmet

22 TOKYO GOURMET BATON

東京都中央区／銀座 鼓門



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10月発行

Publisher 高山勇樹 Chief Editor... 菊地 学

Producer 森 正太郎 Designer 松本健司

Sales Manager 古賀敬幸

Cover Photo Sony Just ear

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9月18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は除きます。◎プレゼントの発送を外部に委託する場合があります。◎個人情報を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)

累計 **20,000** 人以上が参加した大好評の投資信託セミナーの **富裕層向け** 企画 (※2025年5月現在自社調べ)

“攻め”と“守り”を整える

資産運用戦略

参加費 | 無料

～マーケットに一喜一憂せず、資産全体から設計を見直す戦略を解説～

＜資産運用初心者・経験者問わず幅広い方にご参加いただいています＞

資産全体のバランスを見直し“増やす・守る”を考える
後日の個別相談では、必要に応じてプライベートバンカーによる面談もご用意

ファイナンシャルスタンダード
講師 取締役 蒲谷 晃広

定員 **50名**
来場型セミナー

お申込みはお電話か二次元コードにて
お電話の際は「アフルエントをみた」とお伝えください

受付時間 **03-6843-3900**
平日9:00～18:00 ファイナンシャルスタンダード

セミナー日時 **10.25 土 (開場10:10) 10:30～12:00**
本館3階 舞の間
帝国ホテル 東京 東京都千代田区内幸町1-1-1

資産が増えてきた今、市場の動きに振り回されず、どう守り、どう整え、どう活かしていくか。そのために必要なのは資産全体を見据えた“戦略”と“設計力”です。
本セミナーでは「攻め」と「守り」のバランスを見直し、長期視点で考える資産運用のあり方をお伝えします。

ファイナンシャルスタンダード株式会社 金融商品仲介業者 関東財務局長(金仲)第620号
※本案内に記載のセミナーでは、セミナーでご紹介する商品等の勧誘を行うことがあります。各商品等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を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。※お申込みいただいた個人情報はセミナーの受け付け、お問い合わせに対する回答、セミナー案内のために利用いたします。



大切なペットを守るために、知っておきたい 犬猫の感染症と予防

愛犬や愛猫は、家族にとってかけがえのない存在。

そんな大切なペットを守るために気をつけたいのが、秋から冬にかけて乾燥すると増えてくる感染症だ。

他の動物にうつることもあり、特に免疫機能が弱い子犬や子猫は注意が必要となる。

今回は代表的な感染症の特徴と症状、そして予防の重要性について、小滝橋動物病院の井口先生に話を伺った。

Dog 犬の代表的な感染症

■ 犬ジステンパーウイルス感染症

子犬や免疫力の低下した犬に重篤な神経症状や消化器症状を引き起こす感染症。初期症状に風邪に似た発熱や咳、鼻水などが見られ、重度の場合には肺炎にかかる。ワクチン未接種では重症化し、命を落とす危険性もある。

■ 犬パルボウイルス感染症

感染力が非常に高く、嘔吐、下痢、発熱から始まり、重篤な場合には汎血球減少症を起こして命を落とすこともある。経口感染するので、愛犬がなめたり口に触れるものは十分な消毒を徹底しよう。

■ 犬伝染性肝炎

犬アデノウイルスによる感染症で、発熱や腹痛、嘔吐から始まり、重症化すると肝炎を起こして黄疸が見られます。とくにワクチン未接種の子犬は致死率となることも。定期的なワクチン接種を行い、免疫を維持しよう。

Cat 猫の代表的な感染症

■ 猫ウイルス性鼻気管炎（FVR）

猫ヘルペスウイルスによる呼吸器の感染症で、くしゃみ、鼻水、発熱、食欲不振のほか角膜炎を伴うことも。一度感染すると潜伏し、体調不良の際に再活性化することが多く、多頭飼育環境で広がりやすい病気だ。

■ 猫免疫不全ウイルス感染症（FIV）

通称「猫エイズ」と呼ばれる感染症。感染猫と喧嘩した際の咬み傷などにより感染するため、室内飼育が予防につながる。発症しない（無症候性キャリア）場合も。発症すると免疫抑制により他の感染症や腫瘍のリスクが高まる。

■ 猫白血病ウイルス感染症（FeLV）

猫同士の接触や唾液などにより感染し、免疫抑制や貧血、リンパ腫など腫瘍の発生が高まる。免疫力が下がるため、他の症状を併発しやすい。FIVと同時に調べられる検査があるので、新しく猫を迎える際は検査を行う。

犬猫の感染症は種類が多く、放っておくと重症化することもある。気になる症状は、早めに動物病院へ。
また、多くの感染症はワクチンで予防ができる。健康チェックとあわせて年に1度は予防の相談を。

小滝橋動物病院グループ 代表・獣医師 井口和人

2010年小滝橋動物病院へ入職し、2014年日本獣医循環器学会専門認定医を取得。2015年からは目白通り高度医療センターのセンター長を務め、2021年には帝京大学大学院医学部心臓血管外科講座に所属。2023年小滝橋グループ代表に就任。2025年3月医学博士号を取得。



東京都内に14拠点を展開

小滝橋動物病院
動物医療センター目黒中央

03-6412-8303

④ 東京都目黒区鷹番1-1-20

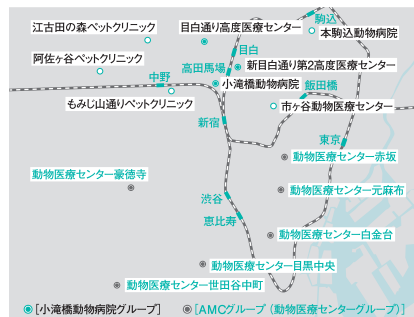
⑤ 9:00~12:00 (受付11:30まで)

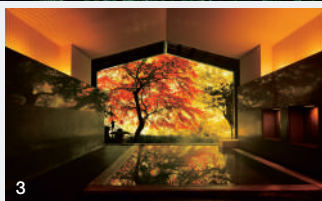
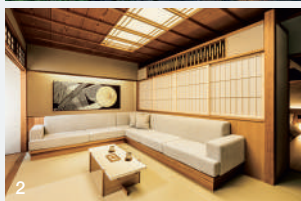
16:00~19:00 (受付18:30まで)

※要予約、当日予約可

④ 土曜日

AMC目黒中央





1.中庭の「さわ茶屋」。湯上りや出発前の休息など何でも立ち寄れるくつろぎの空間 2.客室は、和のテイストで、東海道の文化を感じられるデザイン 3.絵画のような景色を眺められる半露天風呂。湯坂山の四季折々の風景が楽しめる

星野リゾートの温泉旅館 界 箱根 「箱根ごこちの間」和室 宿泊券(1泊2食付)

箱根旧街道沿いに佇む「界 箱根」は、8月に東海道の文化を映した空間へリニューアル。宿到着後は中庭の「さわ茶屋」でお茶とお団子のもてなしで、旅の始まりを優雅に演出。全室清流を望む客室は、旅の道具を表現したアートと清流のせせらぎが趣を添える。また夕食は、厚切り牛肉を味噌仕立てで味わう「明治の牛鍋会席」が堪能できる。さらに、寄木細工体験など東海道の文化に触れられるのも魅力のひとつ。都会の喧騒を離れ歴史と情緒に浸る旅を楽しもう。

宿泊券利用期限：～2026年5月31日(日)迄 ※除外日あり
※最大4名様まで宿泊可能

① 050-3134-8092(界 予約センター受付9:30～18:00)

② 神奈川県足柄下郡箱根町湯本茶屋230

③ 東京駅より新幹線小田原駅経由で箱根湯本駅まで110分
箱根湯本駅よりバス「葛原」下車徒歩5分

④ <https://hoshinoresorts.com/ja/hotels/kainakone/>



セラボディ Therabody 「SmartGoggles 2.0」

世界70ヶ国以上で展開するウェルネスブランド「Therabody」。目元を温めながら振動と圧迫で疲れをほぐす「SmartGoggles 2.0」は、遮光100%で顔にやさしくフィットする。本体に搭載された生体認証センサーは、心拍に合わせて振動を調整し、自然なリラックスと深い眠りへと導いてくれる。さらに持ち運びに便利なトラベルポーチが付属し、旅先や出張先でも快適な眠りが叶う。日常を格上げする上質なアイケアデバイスだ。

価格：33,000円(税込)

ユナイテッドスポーツブランズジャパン株式会社
© 03-5436-6606 ◎ <https://therabody.jp/>

1名様

Present

AFFLUENT 2025 October

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。

「マグネットヘアプロ ドライヤーゼロ PRODUCED BY nana-nana」限定モデル

プロユース設計の「マグネットヘアプロ ドライヤーゼロ PRODUCED BY nana-nana」。約350gと軽量でドライヤー内部から放たれるテラヘルツ波(育成光線)で、水分を髪内部に浸透させ、内側から潤いながらすばやく乾かすことができる。また、温度と風量を15通りに調整でき、髪質やスタイルに合わせた自在なスタイリングが可能。加えて、吸込口を自動でクリーニングする逆噴射機能により、お手入れも簡単だ。毎日の髪のお手入れを特別なものにしてくれる。

価格：35,200円(税込)

株式会社ホリスティックキューアーズ ◎ 0120-010-200

◎ <https://magnethairpro.jp/limiteditem/dryerzeronana-nana/>



1名様

コレール CORELLE 「ウオックパン」28cm

アメリカのキッチンブランド「CORELLE」から、28cmの新サイズ「ウオックパン」が発売。最大の魅力はコーティングしていないのにこびりつきにくい点で、独自のナノテクノロジーによりふっ素樹脂コーティングのような効果を実現。さらに全世界共通10年間の内面保証が付いており、安心して使える。深さがあるため高温であおっても具材が飛び跳ねにくく炒め物に最適。金属ツール*でも傷みにくい耐久性を備え、料理好きに寄り添う一品だ。

価格：15,400円(税込)

*金属ツールは角の丸いものをご使用ください。

コレールブランズジャパン
◎ <https://www.corellebrands.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11月3日(月・祝)

16年間で758回以上開催!

延べ約6,728名以上が参加!

¥0

参加費
無料!

新NISA 活用セミナー



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)

お一人様いづれか一つ、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。

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。

ブレない資産運用のノウハウ ～米国の政権交代と市場変動に備える!

日時 11月8日(土) 10～12時 水野 / 11月15日(土) 14～16時 泉
12月6日(土) 14～16時 泉 / 12月13日(土) 14～16時 水野

米国の政権交代により、市場がどのように変化するのか、不安に思う方も多いのではないのでしょうか。本セミナーでは、金融市場の動向と資産運用への影響について、客観的なデータをもとに解説し、安定した運用を続けるためのポイントをお伝えします。資産運用初心者の方や、経験者でも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です。

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 11月9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・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



Money
Consulting
Group

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
グリーンハイツ行人坂405号室

made to order

世界にただ一つを手にする オーダーメイドの魅力

ユーザー一人ひとりの要望を、商品の仕様に反映する「オーダーメイド」。その機能性や独自性、品質などの完成度は、既成の物とは別格だ。そんなオーダーメイドの価値に注目しつつ、趣味嗜好性の強い逸品を紹介する。

Edit&Words_POW-DER.



自由な
カスタマイズ

卓越した
クオリティ

最良・最高の 商品

自分だけの“世界にたった一つ”の物。
その満足感が素晴らしい。

唯一無二の
オリジナル

オーダーメイド、カスタムメイド、フルオーダー、ワンオフなど呼び方はさまざまだが、要は素材やデザイン、サイズ、機能などを自由に選択し、自分の要望に合わせた物を購入する方法のこと。シヨップあるいはネットで購入するに既製品を買うのと違って、オーダーメイドは注文から出来上がりまで日数がかかるのが難点かもしれない。その代わり、自分のサイズや用途などに合わせてカスタマイズできるため、機能性が極めて高いのが魅力だ。また、オーダーに合わせて一つひとつ丁寧に作り上げられるので、デザインも品質も秀逸。さらに、愛用し続けるうちに、それが唯一無二の存在であることを実感する。そんな究極の満足感こそ、オーダーメイドの真の価値であり、本当の贅沢と言えるだろう。

オーダー
メイドで
モノを買う
価値とは



BMWのラグジュアリー SUVに日本の伝統工芸を惜しみなく施した日本オリジナル・コンセプトモデル「BMW X7 NISHIKI LOUNGE」。車両本体価格 ¥14,380,000 ~ (税込) に、プラス ¥5,500,000 で完成する。



自社にて「たたら製鉄」という方法で作られた玉鋼（高品質な鉄）を使用。刀工がその鋼に合った独自の鍛錬方法を編み出し、刃物に鍛え上げる。平田鍛刀場では刃物製作を通じ、日本の伝統文化やものづくりを学べるイベントも行なっている。体験してみるといいだろう。

日本刀の 製作工程が 産んだ 切れ味が自慢

平田鍛刀場 オーダーメイド包丁

©平田鍛刀場 090-8996-0533

◎ <https://www.hiratatantoujou.com>

砂 鉄と木炭を材料とし、粘土製の炉で鉄をつくる「たたら製鉄」。そんな日本古来の製鉄作業の全工程を統括するのが、平田鍛刀場の代表であり、世界で唯一の女性村下（むらげ）でもある平田のどかさんだ。そして、刀工として修練を積んだ夫の平田祐平さんが、自家製の玉鋼（たまはがね）に合った鍛錬法を用いて刃物を製作する。

かくして出来上がった包丁は、日本刀の如く切れ味は極めて鋭利。切った際に食材の組織を壊さず鮮度を保ち、旨味も逃がさない。しかも、刃渡りを特注できるので、使い勝手も向上。美味しい料理を作るなら、平田鍛刀場の包丁は不可欠だ。



車内のパネル各所は、京都・西陣にある有名な箔屋「楽芸工房」が手がける箔装飾カスタマイズが可能だ。また、京都の老舗織物メーカー「川島織物セルコン」が仕上げたフロアマットを装備することもできる。

2トーンの ボディ色と 特別装飾の 室内が魅力

B BMWは多彩なボディカラーと高品質で美しいレザーインテリアをユーザーの要望どおりに組み合わせ、熟練のクラフトマンシップによって作り上げるオーダーメイド・プログラム「BMW Individual」に力を入れている。

また、市販モデルの内外装の一部を、顧客の好みに合わせて自由にカスタマイズするカスタムオーダー・サービスも提供している。その魅力的な1台が、BMW X7 NISHIKI LOUNGEだ。斬新で個性的な2トーン・ボディペイントが特徴的だが、さらに注目なのは日本の伝統文化である箔装飾で宇宙空間と煌めく星々を表現した内装だ。凛とした存在感を示す特別なX7で、街を疾走して欲しい。

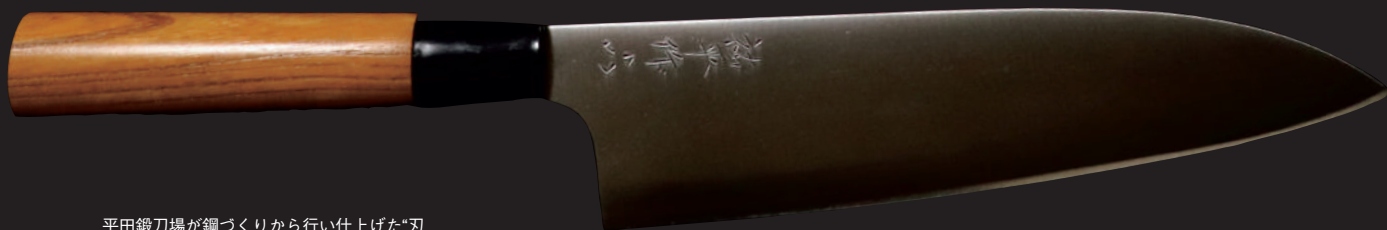
BMW X7 NISHIKI LOUNGE カスタムオーダー・サービス

© BMWカスタマー・インタラクティブ・

センター 0120-269-437

(受付時間/ 平日9:00~19:00、土日祝9:00~18:00)

® <https://www.bmw.co.jp>



平田鍛刀場が銅づくりから行い仕上げた“刃物”は、唯一無二の「美しさ・切れ味・粘り強さ」を誇る。上/文化包丁¥100,000～(税込)、下/柳刃包丁¥250,000～(税込)。





1.ユーザーから送られてきた手型から指の長さや手の厚みなどの寸法を、ミリ単位で確認。2-3.それを元にプレス機で革を抜き、細心の精度で縫製する。フィット感を高めるゴム付けも行い、縫い代の余分をカット。最後は温めた「仕上げ型」をグローブにつけ、美しく形を整えて完成だ。

究極の
手触りと
フィット感に
大満足！

ア スキューのオーダーメイドゴルフグローブの製作は、まず熟練の職人が高品質な革を厳選し、僅か0.4ミリの極薄の革を丹念に伸ばす工程から始まる。

その革をユーザーから送られてきた手型に合わせて採寸し、縫い代を考慮して縫製するのだが、いずれの作業もミリ単位の正確さが要求される。そうした職人の卓越した手技が光る工程を経て仕上がったグローブは、まるで第二の皮膚のよう。グリップの微妙な凹凸や、インパクト時のボールの手応えが鮮明にわかる、驚くべきフィット感をゴルファーに提供する。これを着用すれば、スキル&スコアアップは間違いない。

アスキュー
オーダーメイドゴルフグローブ

©アスキュー 06-6676-8977
@<https://www.usque.com>



最高級グレードの「クリスタル」は、最高級天然羊革の繊維の隅々までフッ素化合物を浸透・結合。優れた耐水性と通気性を実現させた高級感漂う贅沢な逸品だ。¥10,780 (税込)。

息を呑む
美しさが
アングラーを
唸らせる

剛 樹はブランクス（ロッドの素材）に、国内最高品質の様々な素材を使用。それを最高の設備と最先端技術、そして熟練の職人たちの精緻な技によって、ロッドに作り上げるのだ。

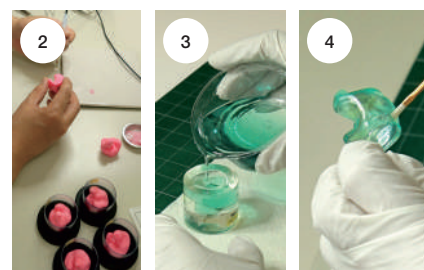
しかも、ブランクスはもちろん、糸を通すガイドとそれを固定するスレッド、グリップ、リールシートなど、色や柄のオーダーバリエーションを豊富に揃え、アングラーのこだわりに応える。アングラーはホームページ内の「カラーシミュレーション」で、大いに悩んだ末にオーダーを送信。そうして完成した“世界に1本だけのロッド”で釣り上げる大物は、格別に違いない。

剛樹
オーダーメイドフィッシングロッド

©剛樹 0467-38-8916
@<https://www.gouki.co.jp>



音質と シェルを 個別に チューニング



1. Just ear専用に開発されたヘッドケースで、耳型を採取。ドライバーやケーブルなどのパーツのレイアウトをシミュレーションする。2-3-4.丁寧に正確に採取された耳型のシリコンに、紫外線硬化樹脂を流し込む。固まった樹脂を削って磨いて、さらにラッカーコーティングを施してシェルが完成する。

剛樹のロッドは研ぎ出しによる美しいカラーグラデーションと光の変化が繊りなす、息を呑むような表情が特徴だ。また、日本古来の美意識を追求した和柄デザインも魅力。いずれのモデルも、下地の色やパーツの選択によって、仕上がりは無限に広がる。

Sony テイラーメイドイヤホン Just ear

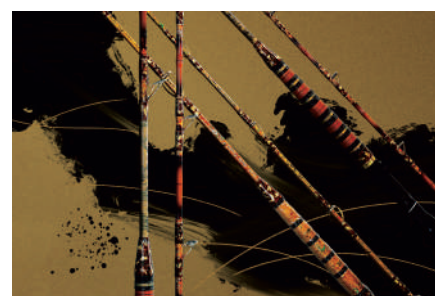
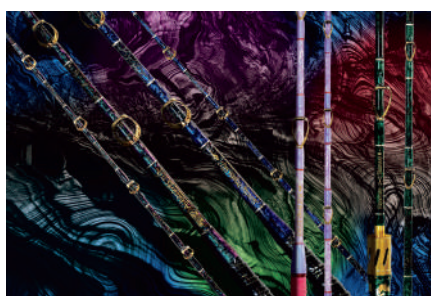
©東京ヒアリングケアセンター青山本店
03-3423-4133

① <https://www.sony.co.jp/Products/justear/>

「Just ear」は一流のヘッドホンエンジニアが、好みの音にチューニングしてくれる。形状だけでなく、音質も豊富なイヤホンなのだ。XJE-MH1R 音質調整モデル ¥330,000 (税込)。

耳のカタチは人によって千差万別。そこでSonyは特別な手法で採取したユーザーの耳型をもとに、シリコンでシェルの型を作成。その型に紫外線で硬化する樹脂を流し込み、樹脂が固まったらそれを削り、さらに磨き上げるのだ。

かくして美しくクリア、かつその人の耳にぴったり合ったシェルが完成する。しかも、低音から中・高音域までバランスが取れたドライバーユニットが、耳に合わせてレイアウトされているので、装着感はもちろん聴き心地（音質）も極上だ。「より良い音を、もっと快適に聴きたい」という音楽ファンの不変の欲求は、このJust earで満たされる。



真鯛をメインとした特注和竿仕様の「幻竹竿真鯛 極」。¥440,000 (税込)。写真のロッドカラーは一例で、グリップやスレッドなどの色や柄を選ぶほか、長さや調子（竿の曲がり具合）もオーダーすることができる。





TOKYO FOOT TAILOR

あなたの足に寄り添う、至高のフィット靴

高級紳士靴ブランド「TOKYO FOOT TAILOR」の靴は、足長と足幅を全60種類から選べるセミオーダー式。驚くほどあなたの足にフィットする靴を紹介しよう。

足

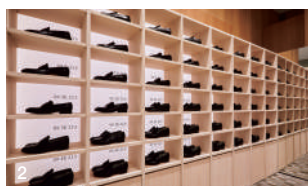
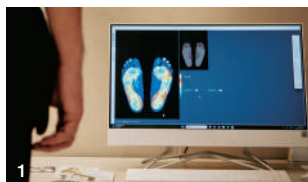
に痛みを覚えたり、サイズが合わなくて違和感を感じたまま履き続けている靴はないだろうか？ そんな悩みを解消してくれるセミオーダーシューズブランドがある。「TOKYO FOOT TAILOR」(トウキョウフットテ일러)だ。

国内屈指の製靴産業の地として知られる浅草で、2021年にスタートした「TOKYO FOOT TAILOR」は、日本の靴メーカー100社以上が参加する全日本革靴工業協同組合連合会によるプロジェクトから生まれた。あなたの足に最適な靴を見つけよう、というコンセプトのもと、日本人一人ひとりの足に合う革靴をつくるた

め、サイズを基準化する「基準靴開発プロジェクト」が基盤となっている。

既製靴を選ぶ際、私たちは足長(㎝表記)と、足囲・足幅(アルファベット表記)を目安にするのが一般的だ。しかし、それはあくまで靴が履けるかどうかの目安に過ぎない。「TOKYO FOOT TAILOR」では、足へのフィット感を最も重視しており、足長23・5㎝～28㎝を0・5㎝刻みで10種類、足囲・足幅はC～4Eまでの6種類を組み合わせ、全60種類を基準靴として常備。店頭では、専用マシンで足のサイズを計測し、その数値を参考にサンプルゲージを試してオーダーを行う。さらに、靴づくりにおいても独自製法によるフィット感を追求。一般的に堅い中底をアッパーと同じ柔らかかなレザーで仕立て、インソールにクッション材を加えることで、長時間の歩行でも快適で疲れにくい履き心地を実現している。

革は日本産のほか、フランスや英国のタンナーによる高品質な素材も選択可能(要追加料金)。カラーバリエーションは45色、バックルなどのパーツもカスタマイズできるのもうれしい。幅広い選択と上質な履き心地により、自身の足に完璧に寄り添う「TOKYO FOOT TAILOR」の革靴。足に悩みを抱える人にとって、手にしてほしい一品だ。



足囲・足幅 6種類

C D E 2E 3E 4E

狭い 広い

60種類のサンプルゲージ(見本靴)を常備

60size!
足囲・足幅 6種類 × 足長 10種類

足長 10種類

23.5 24.0 24.5 25.0 25.5
26.0 26.5 27.0 27.5 28.0

1.店頭では、足長・横幅のサイズをマシンで計測。2.計測結果をもとに、サンプルゲージを履き比べ、靴のサイズを確認。サイズが決まったら、靴のデザインとレザーの色を決めていく。



DOUBLE MONK

●¥52,800 ●¥58,300 ●¥85,800

部分でレザーの色変更可能なパーツ: 無
アクセサリーパーツの色変え可能 (無料):
バックル (GOLD・SILVER)



STRAIGHT TIP

●¥51,700 ●¥57,200 ●¥84,700

部分でレザーの色変更可能なパーツ: 無
シューレース (靴ひも) の追加: ¥1,100 / ペア



DERBY

●¥51,700 ●¥57,200 ●¥84,700

部分でレザーの色変更可能なパーツ: 無
シューレース (靴ひも) の追加: ¥1,100 / ペア



COIN LOAFER

●¥49,500 ●¥55,000 ●¥82,500

部分でレザーの色変更可能なパーツ:
サドル (+¥8,800)



TASSEL LOAFER

●¥49,500 ●¥55,000 ●¥82,500

部分でレザーの色変更可能なパーツ:
タッセル (+¥8,800)

LINEUP

定番のストレートチップや、バックル付きのダブルモンクローファー、フィット感の調整がしやすいダービーシューズなど、選べるモデルは全9種類用意。ビジネスからカジュアルまでシンプルで使いやすい靴が揃う。足のフィッティング、レザーカラー等をカスタマイズしてオーダーしたら、約10週後に受け取れる。

【選べる革の種類】

- ①山陽 レザースムース
- ②チャールズ・F・ステッド スエード
- ③アノネイ スムース/エンボスレザー

※表示金額は全て税込。 ※部分でレザーの色変更可能なデザインは、どのレザーを使ってもアップチャージ一律¥8,800。元の一番大きな面積を使っているレザー代をベースとする。 ※一部の商品は、ウィズ (足囲・足幅) 対応が2種類のみ。

スコッチグレインがPOP UPで登場



ヨーロッパ各国や、姫路、栃木といった国内から厳選した革を使用。革靴は200以上の工程を経て作られている。

うさぎ
SCOTCH GRAIN

1964年の創業以来、日本人の足に合う高品質な革靴を作り続けている浅草の革靴メーカー「スコッチグレイン」。全日本革靴工業協同組合連合会にも加盟しており、今回TOKYO FOOT TAILORのポップアップで登場。履けば履くほどに足に馴染む靴は、独自のグッドイヤーウェルト製法で一足ずつ熟練の職人が丁寧に仕上げています。修理も容易で、メンテナンスを重ねながら長く愛用できるのも魅力だ。ビジネスからカジュアルまで幅広いデザインが揃う「スコッチグレイン」で、ぜひ「運命の革靴」に出会ってみて



TOKYO FOOT TAILOR 虎ノ門ヒルズ店

④東京都港区虎ノ門1-17-1
虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー2F
☎080-8079-8605 ☎11:00~20:00



HP



Instagram

ご来店特典

TOKYO FOOT TAILOR虎ノ門ヒルズ店にて、足の計測と靴のフィッティングを体験いただいた方に同店の靴で使われているレザーで作った手帳をプレゼント。

※2025年12月20日 (土) まで (予定)





鶏肉の照り焼き

糖質
12.5g

累計販売1億2000万食!

初回特別価格でご提供

焼き餃子

糖質
15.8g

一流シェフが調理・開発 健康的な食生活を 自宅で手軽に

フライドフィッシュ

糖質
13.2g

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

※メニューは一例です。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で、飽きずに長く続けられます。

nosh ナッシュ



<https://affluent.nosh.jp/>
tel: 050-3101-6850 [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



内装はほぼ創業当時のまま。店名はコーヒーを世界に広めたアラビア商人の「ア」を抜いて

旅する喫茶店

THE
TRAVELING
CAFE

Text
TAKAYOSHI WATANABE
Photograph
YUKI SAITO

静岡

コーヒー&レストラン 羅比亞

父娘が二人三脚で切り盛りする清水の老舗



1



2



3

①「フルーツタワー」1,200円、プラス350円でドリンクセットに ② しゃれた店名とは対照的な古風な店構え ③ 「意見がぶつかる時もあるけど、楽しく仕事をしています」と目崎清貴さん、山ノ下奈々子さん

東海道線清水駅西口を出て左へ。「清水駅前グルメ通り」で、ひとときわレトロな店構えを見せているのがコーヒー&レストラン 羅比亞だ。オープンしたのは1976年。創業者の目崎清貴さんは、3年ほど前に娘の山ノ下奈々子さんに店長の座を譲ったが、今も店を手伝い、客の話し相手にもなっている。

調理師学校で学んだ奈々子さんは、清貴さんが築いてきた伝統を守りながらも新メニューを考案。その一つが高さ30cmはあるうかというパフェ「フルーツタワー」だ。パフェには創業時からこだわりがあり、当初はオーソドックスな14種を用意していたという。「フルーツタワー」は、大きさを奇をてらうだけで

はなく、久能山のイチゴ、長野や山梨産の果物を使うなど素材にも妥協しない。

そんなパフェを人気メニューとしているところに、父へのリスペクトが見え隠れする。ドリンクセットにするなら、渋みの少ない「清水の和紅茶」がおすすめ。ジェラートや果実の甘味をやわらげて後味がすっきりする。

老舗喫茶店が後継者難で悩む中、父娘がいがいがしく動き回っている様子がうらやましい。

店内は笑い声と世間話が絶えず、2人も家族のように話に加わっている。50年間毎日通っている常連客もいるそう。店構えやインテリアだけではなく、人と人とのつながりもレトロで、それが心地良かった。



コーヒー&レストラン 羅比亞

- ⑤ 静岡県静岡市清水区真砂町1-15
- ⑥ 東海道線「清水駅」よりすぐ
- ⑦ 054-364-8181
- ⑧ 8時30分～17時／日・月曜日休、不定休

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。11月号「ひとり、秘湯へ」特集(価格980円)は全国の書店で販売しています。



旅行読売 × AFFLUENT



美食と文化が交差する 大人が愉しむ街・銀座

伝統と流行が共存する、洗練された大人の街・銀座。
グルメからカルチャー、そしてビジネスまで、
あらゆるジャンルの上質が集まる特別なエリアだ。
本特集では、銀座で味わいたいグルメやバー、暮らしを豊かにする古美術店、
いざという時に頼りになる法律事務所をご紹介します。



1. 蟹の旨味を逃がさない特許取得済み調理法「昆布だし水締め」。2. 店内は和モダンな落ち着いた空間が広がる。臨場感あふれるライブキッチンカウンター。3. 産地にはない、独自のひと手間を重ねた料理へと昇華する



Restaurant 銀座 結絆

鮮度抜群の特大活松葉蟹を 銀座で堪能する

季節ごとに厳選された食材の美味しさを堪能できる、完全予約制の日本料理店「銀座結絆」。11月10日（月）からは、冬の味覚の代表格「松葉蟹」を存分に味わえる贅沢コースを提供予定だ。産地直送の松葉蟹を目の前で捌き、さまざまな調理法で余すことなく味わえる。

店主・小林和紀氏は会員制ホテル「東京ベイコート倶楽部」の初代日本料理長を務めた実力派。伝統的な日本料理に世界各地の技法を加え、銀座結絆ならではの料理に昇華させる。接待や家族との食事会など利用シーンに合わせて自分だけの贅沢な時間をぜひ堪能してほしい。



銀座ならではの斬新な蟹料理

松葉蟹の各種コースは49,500円（税込・サ別）から楽しめる。また松葉蟹の最高峰「五つ星」特別コースも提供。12月、1月は料金変動の場合あり、詳細は下記HPにて確認を。

☎03-6264-5356 ②東京都中央区銀座7-3-8 HULIC & New GINZA7 6F
②銀座駅、新橋駅より徒歩4分 ③11:30～14:00 (L.O.13:30) ※土曜日のみ
17:30～22:30 (L.O.20:30) ④日・祝日
※サービス料10% ※予約は利用日の3日前まで

銀座 結絆





1



2

1.常連たちはその居心地の良さを「大人の部屋」と表現する。2.つまみも締めごはんも絶品。日々がんばる人たちの味方だ。3.グレンモーレンジ製造責任者ビル博士の来店記念ボトル



3

Bar GINZA むら本

師への想い、完璧すぎるウイスキーでつなぐ。88名限定の会員制バー

集 うのは好き嫌いの激しいオーナーの審美眼をくぐり抜けた魅力溢れる大人達。志を掲げる経営者、偏愛で生きる専門家、そして酒を愛してやまない者達。会員に共通するのは、遊び心を極める才覚だ。活動はまるで大人の部活動で「大人の社会科見学」や「地方グルメツアー」等非日常を愉しんでいる。その舞台は、世界的に稀少なシングルモルト・グレンモーレンジイ専門店「GINZA むら本」。グラスに注がれるのは99%の不純物を除いた清冽な水「MUKUNOMIZU」で仕立てた一杯。唯一無二のあなたを銀座が艶やかにワクワクさせる。

新規会員を3名限定募集

開店2周年とAFFLUENT掲載を記念し、2025年12月末迄の期間限定で新規会員を3名募集。次回募集は未定のため、この機会にぜひ！下記QRから公式Instagramでご応募を。

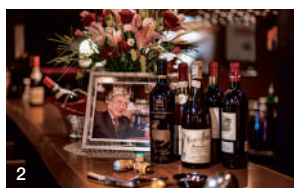
①非公開 ②東京都中央区銀座6-4-8 曾根ビルB103

③銀座駅C3出口より徒歩3分 ④月～水曜日15:30～23:00、木曜日15:30～3:00、金曜日15:30～5:00

⑤第2・4土曜日、日・祝日

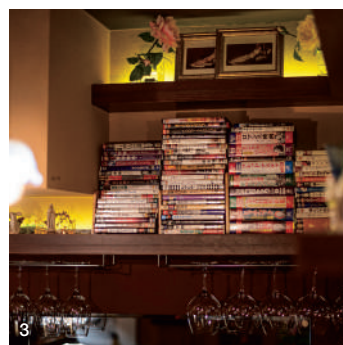


1



2

1.時間が止まったかのような古き良き昭和の雰囲気漂う店内。今回の撮影に合わせた花を飾る。店主の心遣いも愛される所以だ。2.フランスワイン生産者もその功績を称えるワイン界の重鎮が見守る。3.肩肘張らない内装とインテリア。



3

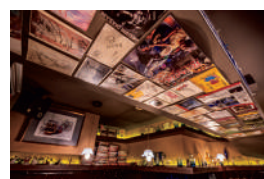
Bar Old Vintage 102

ワイン界の重鎮、山本 博先生に愛されたワインBar

「た だいま」。たっぷり大きなハインソファに腰掛けるとき、ついそんな言葉がこぼれそうになる。店主の人柄だろうが、はたまたインテリアによるものか、昭和の郷愁や懐かしさが漂う空間は、まるで実家に帰ってきたような居心地の良さを感じる。元日本輸入ワイン協会の会長でワイン界の大御所と呼ばれた山本 博氏も足しげく通ったそう、店内には彼の著書や写真が飾られている。メニューはワインのほか、ウイスキーや焼酎、日本酒なども揃う。戦前に醸造されたという瓶の栓をいつか開ける瞬間には、ぜひ立ち合いたいものだ。

銀座でアナログに生きる美学

知る人ぞ知る店のためWebサイトがなく、銀座の地下でアナログに生きるあり方もまた昭和を感じさせる美学だ。今後はワイン会開催も予定されているという。

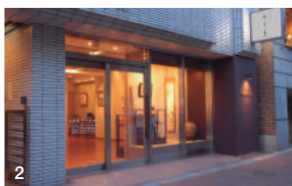


①03-3572-7648、携帯080-2044-3685(要予約)

②東京都中央区銀座6-4-8曾根ビルB102

③東京メトロ銀座駅C3出口より徒歩3分

④18:30～close時間未定 ⑤土曜日、日・祝日



1. 店内の様子。季節ごとの茶道具をメインに幅広い美術品を展覧中。2. 昭和通り沿い階にある店舗外観。来店だけでなく、出張査定も可能。3. 銀座店茶室「江楽庵」。毎週月・土曜日の週2回（30～60分程度／1人）、茶道教室を開催している。

Antique 古美術ささき 銀座店

古美術歴45年の鑑定士が査定 貴重な美術品を扱う「古美術ささき」

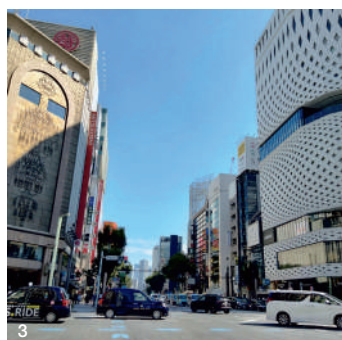
国内外の美術品・古美術品の買取から販売まで幅広く相談できる「古美術ささき」。長年の鑑定経験による確かな審美眼で選び抜いた貴重な品々は、店舗やオンラインで購入可能。初めて骨董品を購入する方にも、古美術の基本知識や明かな価格を提示してくれるので安心だ。また、自宅で眠っている骨董品や家族が残した美術品など、「捨てるのはしのびない」と思っていた思い出しの品も、豊富な専門知識と丁寧な鑑定で、購入希望者へ大切に橋渡ししてくれる。HPやLINEから写真を送るだけで査定できるので、まずは気軽に問合せを。

カルチャースクール開催

銀座店・北沢店では毎週、茶道教室を開催。さらに、NHK文化センター町田教室・青山教室では骨董品を見る目を養う「骨董鑑定教室」を毎月第4水曜日に開催中。詳細・申込みは同店HPへ。

☎03-5524-3324 ©東京都中央区銀座1-14-7 吉澤ビル1F
 ©銀座一丁目駅 10番出口より徒歩2分 ☎11:00～18:00
 ©日・祝日 ☎https://www.kobijutsu.ne.jp/
 ©LINE ID: @tcn2233r

古美術ささき



1. 心優しいサムライ、笑顔の高下弁護士。座右の銘は、平常心是道（禅語より）。法律相談は年間2000件以上、企業顧問150社以上の実績がある。2. 3. 高下謹彦法律事務所は、駅から至近で銀座の一等地のビルにあり、アクセスしやすい。

Law Office たかしきんいち 高下謹彦法律事務所

分野を問わず、24時間相談できる 銀座の法律事務所

銀座4丁目交差点から至近にある「高下謹彦法律事務所」。代表の高下謹彦弁護士は、第一東京弁護士会副会長や、東京家庭裁判所の調停委員としても長年活躍してきた人物だ。その豊富な経験とノウハウを活かし、会社設立や契約、労働問題などの企業法務のほか、相続や交通事故まで個人案件にも対応している。

弁護士は古くから「士業（サムライ業）」と呼ばれるが、高下弁護士は相談者の納得と解決を大切にする「心優しいサムライ」。何か困ったことがあった際は、このサムライを頼ってみてはいかがでしょうか。

24時間365日相談可能

紹介不要、電話相談15分無料、対面相談30分無料なので、小さなことでも気軽に相談を。また24時間対応なので、好きな時間に相談できるのがうれしい。

☎03-5568-6655 Fax: 03-5568-6656
 ©東京都中央区銀座5-8-5 ニューギンザビル10号館4F
 ©東京メトロ銀座駅より徒歩1分
 ©24時間 ©無休

銀座 高下





1.2.3.「極み前菜ひとくち蕎麦」は全5種類。
4.こだわり卵を使用した大人気の「黄身乗せ
出汁巻卵」。5.一度は食べていただきたい唯
一無二の逸品「フカヒレの天麩羅」。

Restaurant 銀座 そばごや

大人が集う銀座の隠れ家、 粋を極めた蕎麦の世界

銀座 座・金春通り沿い、高層ビルの8階に佇む「銀座そばごや」。「スッポンとフカヒレ」で名を馳せる「銀座まる市」が監修し、昨年11月にオープンした唯一無二の蕎麦屋だ。同店では、蕎麦粉の種類や太さ、つゆが選べて別々で楽しめる通常の蕎麦屋ではありえないスタイルをとっている。伝統と自由の両立で、蕎麦本来の楽しみ方をお客さまの好みで見付けられるのが魅力だ。名物の極み前菜ひとくち蕎麦は、この商品のためだけに極細の専用蕎麦を取り寄せており、他にはないひとくち体験を味わえる。さらに、特製鴨出汁と鴨脂が

香る鴨ちらしせいろや、黄身の色が濃いこだわり卵を使った黄身乗せ出汁巻卵、鶏の親子煮、蕎麦前の肴も充実している。アラカルトはもちろん、コースでも楽しめるので、接待や友人との食事、外国人のゲストとの会食など、どのシーンでも利用しやすいのがうれしい。店内には、300年前の江戸時代の蕎麦屋が描かれた暖簾がかかっており、長年蕎麦文化が日本人に親しまれてきたことが感じられる。随所に伝統文化を感じさせる和モダンな空間の中、こだわりの蕎麦と、旬を彩る逸品を心ゆくまで堪能してほしい。

深夜まで楽しめる銀座の新名所

落ち着いた和の雰囲気の「銀座 そばごや」の営業時間は、平日夕方から深夜(17:00～翌6:00)まで。食事を蕎麦でやる「蕎麦丼」にも対応している。銀座の深夜の新定番として、粋な大人たちに愛される一軒だ。



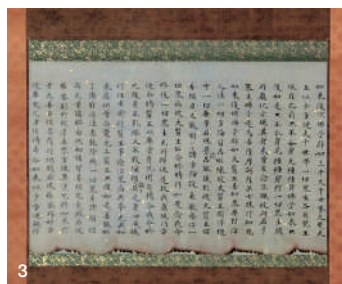
☎03-5568-5833 ④東京都中央区銀座8-8-7 第3ソフレ・ド・ビル8F
②東京メトロ銀座駅A2出口より徒歩約6分、新橋駅3番出口より徒歩約7分 ⑥平日17:00～翌6:00(L.O.5:00)
⑤土曜日、日・祝日

銀座 そばごや





1.掛軸を中心に、奈良時代～江戸時代の古美術品を展示販売。和洋室を問わず、日常空間を彩る美術品を提案している。2.緑の青色が美しい「江戸ガラス朝顔型盃」。3.藍漉き染めの料紙に金箔を散らした平安時代を代表する装飾経。「泉福寺焼経」。焼損との調和美が観る者を惹きつける。いずれも詳細はホームページを参照。



店頭でしか見られない作品も

東京 潮音堂では幅広いジャンルの古美術品を扱っており、右記QRよりアクセスできるHPに取扱商品を多数掲載中。また店頭には、HP未掲載の美術品も揃う。より貴重な品を見たい方は店舗へ足を運んでみて（予約推奨）。

ANTIQUE 東京 潮音堂

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

「東 京 潮音堂」は、あらゆるジャンルの掛軸を中心に、仏教美術や和歌作品、絵画、消息、染織品など、多彩な美術品を取り揃える老舗の美術店だ。店内は静かで落ち着いた雰囲気、訪れる人々が時間を忘れて貴重な作品をじっくりと鑑賞できる空間となっている。お茶席や床飾りにふさわしい品や、日々の生活空間に調和する美術品の提案にも力を入れており、古美術をより身近に楽しむためのアドバイスも受けられる。古美術の購入は敷居が高いと感じる方も少なくないが、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ため、初めての方でも

安心して相談でき、気軽に古美術の世界に触れられるのが嬉しい。さらに、年に数回企画展を開催しており、これまでに歌切展や仏教美術展、書状展など、多彩なテーマで来場者を魅了してきた。公式HPには企画展の情報や取扱商品の情報が掲載されており、通信販売にも対応しているため、遠方にお住まいの方でも気軽に古美術の魅力に触れられる。気になる作品を見つけたら、来店前に問合せをしておくとスムーズに現物を確認できる。格式の高さと親しみやすさを兼ね備えた「東京 潮音堂」で、ぜひお気に入りの一品を探してみたいかがだろう。

☎03-6886-7249 ④東京都中央区銀座1-5-15 Deux Mille Un Ginza 1F

③銀座一丁目駅より徒歩2分、有楽町駅より徒歩5分

⑤12:00～18:00 ⑥不定休※来店の際はHP

からの事前予約推奨

潮音堂



TSUWA MONO

大人の逸品

Texts_SAYAKA NAGASHIMA.

“走り”を極めるための電動化、ポルシェ911の新たな境地

スポーツカーの歴史に燦然と名を刻み、60年以上にわたり王道を走り続けてきたポルシェ911。その系譜に2024年、「ハイブリッド」モデルが登場した。「911 Carrera GTS」（992後期型）だ。

「911がハイブリッドになるなんて」と肩を落とすのは早計だ。心臓部には新開発の3.6リッター水平対向6気筒エンジンを搭載し、これにポルシェ初となる電動ターボチャージャーとクランクシャフト直結型の電動モーターを組み合わせた独自の「T-ハイブリッド」を採用した。アクセル操作に即応して電動モーターがタービンを回転させることで、これまで避けられなかったターボラグを解消。さらに発電機などの補機類やエアコンを電動化することでエンジンの負担を軽減し、省スペース化と軽量化も実現した。車両重量の増加は先代比わ

ずか50kgに抑えられ、レスポンスと加速性能の向上につながっている。一般的なハイブリッド車が燃費改善を主眼とするのに対し、純粹に走りの質を高めるための電動化といえる。

最高出力541PS、最大トルク610Nmを発揮するこのシステムは、わずか3秒で100km/hに到達、最高速度312km/hを誇る。電動モーターの瞬発力と水平対向エンジン特有の伸びやかなフィールが融合し、911ならではのサウンドとともにドライバーを魅了する。「最新のポルシェが最良のポルシェ」という、時代を超えて語り継がれてきた言葉を、改めて証明する仕上がりとなった。

市場の懸念を圧倒的な走りで覆した911 Carrera GTS。伝統と革新を高次元で融合し、熟練ドライバーに新たな歓びと未来をもたらす一台だ。



1.伝統のキー式始動も姿を変え、現代的なスタートボタンへと進化。2.メーターもフルデジタル化。12.6インチの曲面ディスプレイに、最大7種類の表示をカスタマイズ可能。

© ポルシェコンタクト © 0120-846-911 © <https://www.porsche.com/japan/>

ポルシェ／ 911 Carrera GTS

¥23,790,000 (税込)



美食のバトンを
受け継いで



TOKYO
GOURMET
BATON
|
108



半熟いくらのカルボナーラ

北海道産のいくらを藁で燻製したスペ
シャリテ「半熟いくら」。これを裏漙し
たソースでカップベリーニを和え、さら
に半熟いくらを重ねた贅沢な一皿。

旬を彩る季節の滋味が 酒と心地よく響き合う

PASS THE BATON



佐藤準一さん

伝統的な和食はもちろん、素材を尊ぶ丁寧で繊細な仕事や工夫に感銘を受けました。間のバーガーもまた心に残る至福の一皿です。



浅倉鼓太郎さん

築地の寿司屋「鮨 忠」の佐藤準一さんからバトンを受け継いだのは、銀座の日本料理「銀座 鼓門」の浅倉鼓太郎さん。和食の枠にとらわれない自由な発想で、食と酒の新たな悦びを生み出す。

美

食家たちが集う銀座においで、ひととき存在感を放つ

「銀座 鼓門」。繊細さと遊び心を兼ね備えた酒肴の数々が、多くの著名人をも魅了している。

大将を務めるのは浅倉鼓太郎さん。調理師専門学校を卒業後、多国籍料理店や居酒屋で経験を積み、食べ歩きを重ねながら腕を磨いた。2007年に独立し、東京・杉並で「器楽亭」を開業すると、瞬く間に人気店に。その後も新店オープンや移転を重ね、2022年に「銀座 鼓門」をスタートした。

独立以来、浅倉さんの料理哲学は一貫して「酒と食とともに楽しむ」ことにある。

「僕はお酒が好きで、居酒屋でずっと経験を積んできました。杉並時代の店は、格としては高級でも、居酒屋というジャンルで捉えていました。それは、お酒としっかり合う料理を作りたいという思いがあったから。今は日本料理・和食を掲げていますが、基本はやはりお酒と一緒に楽しむ料理。もちろんお酒なしでも成立しますが、お酒と合わせてこそ本領を発揮する料

日本料理

銀座 鼓門

ぎんざ こもん / 銀座



1.浅倉さんの哲学を反映した清雅な店内。白漆喰と檜を基調に、過度な和の装飾を避けた設えとなっている。カウンター10席、個室4席。
2.コースの最後に提供される「塩焼き秋刀魚」。骨を丁寧に抜いた身を香ばしく焼き上げ、白飯のお供にも酒肴としても映える旬の味わいに仕上げる。3.手仕事の妙を支える浅倉さんの包丁。



PROFILE 東京都生まれ。調理師専門学校卒業後、多国籍料理店や居酒屋で経験を積み、和食の腕を磨く。2007年、東京・杉並に「器楽亭」を開店。2020年に銀座へ移転し「銀座・器楽亭」と改称。2022年の再移転を機に「銀座 鼓門」として新たなスタートを切った。



銀座 鼓門

①東京都中央区銀座7-6-4 GINZA7ビル 9F
②03-5962-8712
③18:00～、20:30～の二部制
※完全予約制 ※サービス料:10%
④日・祝日、不定休
<https://www.instagram.com/ginzakomon/>



銀座 鼓門の「おまかせコース (42,350円/人)」を抽選でプレゼント

ご利用期限：2026年3月31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コードからご応募ください。

応募締切:2025年11月3日(月・祝)

<https://questant.jp/q/afgourmet2510>



1名様



全国から取り寄せた日本酒のほかブルゴーニュワインやシャンパンなど幅広く揃える。写真左から「日高見 超辛口 純米酒」、「ラエルト・フレール ブリュット ウルトラディション」、「而今 純米吟醸 朝日 火入れ」。日本酒 1合1,650円～、シャンパン グラス2,750円～（各税込サ別）。

理を大事にしています」
浅倉さんの料理は、日本酒はもちろん、シャンパンやワインとも自在に調和する。その魅力は、日本料理という枠にとらわれない独創性にある。
「僕は中華もフレンチもイタリアンもアジア料理も好きなんです。だからといって無理にその要素を持ち込むわけではありませんが、同じ食材でも自由な発想で、和食として昇華させたいです」
この、和食を和食らしく、まとめすぎない塩梅こそ、浅倉さんならではの感性だ。
客層は30代から60代を中心に、落ち着いた大人が多い。浅倉さんの人柄もあり、杉並時代から通い続ける客も少なくない。
「いい食材を使うのはもちろんですが、大事なものは、楽しさ。お客様に楽しんでもらうために、精一杯やるだけです」
その真っ直ぐな言葉にこそ、銀座 鼓門の本質が息づいている。ここでしか味わえない美酒佳肴の歓びを届けてくれる一軒だ。

顎関節症・腰痛・膝痛等の痛みや悩みの改善、
さらには認知症の予防は正しい噛み合わせから



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目撃しながら、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、頭痛、老眼、四十肩・五十肩、腰痛、ストレスに弱いなどの不調も「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)

⑨東京都中央区銀座4-5-1 聖書館ビル301

③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 ⑨9:00~18:00(平日) ③対応エリア:東京23区、横浜市、川崎市など

シェヴ 🔍



アンティークコインという新たな資産のかたち 世界の富裕層が注目する資産防衛術



愉しみながら資産を増やそう

弊社運営のYouTube「アンティークコインマニア」では、コイン投資歴15年のプロがアンティークコインの基本を徹底解説。この動画でアンティークコインの“全て”がわかる。気になる方は、右記QRコードからアクセスを。

2000年以上の歴史を持つアンティークコインは、世界の富裕層に資産防衛の手段として選ばれてきた。近年は、第三者機関の鑑定によりコインの価値が明確になり、初心者も購入しやすくなっている。歴史の物語を宿す一枚との出会いが、大きな魅力のひとつだ。

株式会社アンティークコインギャラリア

☎03-6775-7854 ⑨東京都港区虎ノ門3-7-11
神谷町アネックス2号館8F
⑩10:00~18:00 ④土曜日、日・祝日

アンティークコインマニア 🔍





千葉市稲毛区「京成稲毛駅」徒歩10分/利回り7.7%



左記：「検見川町駅」徒歩7分/利回り8.1% 右記：「西日暮里駅」徒歩13分/利回り7%



高品質×好立地で平均利回り7%超 数字が証明する、揺るがぬ不動産投資

低金利が続く中、資産を守り、育てる手段として注目される不動産投資。駅徒歩10分圏内の好立地で、長期修繕計画付の投資用新築アパートを低コストで提供するRielは、無駄なコストを徹底的に抑えながら物件の質は下げないアパート開発により、1都3県平均7%超の高利回りを実現している。同社は、厳選した土地探しからアパート建築、引き渡しまでワンストップでサポートしてくれるので、初めての不動産投資でも安心。さらに、金融機関との連携で低金利の融資をあっせんしてくれ、自己資金を抑えながら着実な資産形成を目指す。将来にわたる資産の安定運用を目指す人に最適だ。



INFORMATION

無料セミナーを開催中

節税しながら継続・安定的に家賃収入を増やし、平均利回り7%を実現した不動産投資の“神技”をお伝えするセミナーを開催中。参加者限定で非公開物件もご紹介。下記QRより申込を。

株式会社Riel

①03-5843-5790 ②東京都渋谷区代々木1-30-14 天翔代々木ANNEXビル4F ③JR山手線代々木駅より徒歩1分 ④9:00～18:00 ⑤水曜日、日・祝日

Riel セミナー



～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。



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。



INFORMATION

会津山塩プレゼント!

裏磐梯大塩温泉を煮詰めて生じた逸品。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10月31日(金)まで

会津野菜

①0241-49-2022 ②福島県耶麻郡西会津町奥川豊島字下松2399 ③9:00～19:00 ④日・夏季・年末年始 ⑤https://aizu-yasai.jp

会津野菜



気品と品格が漂う閑静な街「目黒」で暮らすという選択



閑静な高級住宅街にある「アリア碑文谷」のエントランスラウンジはシックでモダン。上質感あふれる設えはまるでホテルのようだ



「アリア目黒洗足」にある自慢の桜を望むエントランス。春には入居者や家族と一緒に花見を楽しめると利用者に定評があるという。

※介護にかかわる職員体制／2：1〔グランダ八雲・目黒：3：1〕以上（週40時間換算）、夜間帯（22:00～翌6:00）最少時は看護職員1名〔グランダ八雲・目黒：0名〕、介護職員2名〔アリア目黒洗足：3名〕（満床時）を配置（人数はシフト数を記載）。看護職員（看護師または准看護師）を常勤換算（週40時間換算）で2名配置（満床時）
【掲載3ホーム施設概要】■入居要件／入居時自立・要支援・要介護、契約時原則満65歳以上 ■居住の権利形態／利用権方式 ■利用料の支払方式／選択方式 ■居室区分／全室個室 ■東京都指定特定施設入居者生活介護、指定介護予防特定施設入居者生活介護 ■類型／介護付有料老人ホーム（一般型特定施設入居者生活介護）〔記載情報は2025年9月現在〕
●写真は「ベネッセスタイルケア」施設の設備・スペース一例、およびイメージです。また、家具などは参考事例になります。●以下の《個人情報の取り扱いについて》をご確認の上、お名前およびご連絡先をご提供ください。《個人情報の取り扱いについて》お客様の個人情報は、お申込みいただいた資料送付、見学対応等のほか、弊社およびその関連会社の営む介護その他の高齢者事業、保育等の子育て支援事業、健康促進事業、配食事業およびそれらに付帯する事業に関するご案内の送付等、およびサービスや業務の維持・改善の基礎資料に利用することがあります。個人情報の開示・訂正・利用停止等をご希望の場合は、フリーダイヤル0120-924-540（受付時間9:00～18:00）までご連絡ください。私どもはお預かりした個人情報を大切にお取り扱いさせていただきます。

24時間体制の「看護・介護」と上質な住空間「アリア」

アクティブシニアにとって、介護が必要になっても生活の質を維持しながら、上質な住環境と24時間の「看護・介護※」に包まれた暮らしは魅力的だ。「アリア」には、看護・介護・リハビリの多職種が連携したオーダーメイドのサポートがあり、看護職員が日々の健康管理を行うほか、夜間や緊急時にも対応。その人の身体状態に合わせた最適な介護予防やトレーニングも提案してくれる。こうした安心と快適

さは、目黒区の2つのホームに息づいている。「アリア碑文谷」は和を基調とした空間が広がり、共用スペースのオープンキッチンで入居者も料理を楽しめる。「アリア目黒洗足」は開放的なエントランスや、ウッドデッキがあり、季節の移ろいを感じられる。ニーズを尊重し自分らしく暮らしたい人には理想的なホームだろう。見学は毎日開催（10:00～18:00）。希望者は0120-17-1165まで問い合わせを。



INFORMATION

アットホームな「グランダ」

認知症の方向けには、アリアとは異なる人のぬくもりあふれる目黒区八雲の「グランダ」が最適だ。全37室の小規模感で、中庭を囲むように季節の花々を楽しめる環境が心地よく、認知症の人にも心穏やかな気持ちで安心して暮らせる。介護相談は、随時受付中。

アリア／グランダ（ベネッセの介護付有料老人ホーム）

◎0120-17-1165（受付9:00～18:00） ◎アリア碑文谷（東京都目黒区碑文谷3-14-7）

アリア目黒洗足（東京都目黒区原町2-15-2）

グランダ八雲・目黒（東京都目黒区八雲3-4-21）

ベネッセの介護

かみ合わせ無料健康講座

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



講師

丸山 剛郎氏

Takao Maruyama

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

顎関節症、首・肩こり、腰痛、頭痛、
四十肩・五十肩、ひざの痛み、老眼、
顎の痛み、顔の歪み、うつっぽい、
ストレスに弱い、口が開きにくい、
物忘れ、胃腸の不調、疲れやすい

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



講師

澤口 俊之氏

Toshiyuki Sawaguchi

武蔵野学院大学大学院教授
元北海道大学医学部教授
人間脳科学研究所所長

当日は筆記用具を
ご持参ください

10月26日(日) 13:00～15:30 (開場 12:30)

横浜会場

定員230人

会場／横浜崎陽軒本店
4F ダイナスティホール
住所／横浜市西区高島 2-13-12
交通／各線横浜駅東口より徒歩1分
東口の階段を上がり、
横浜中央郵便局向かい



11月3日(月・祝) 13:00～15:30 (開場 12:30)

品川会場

定員300人

会場／品川フロントビル
B1F 会議室
住所／港区港南 2-3-13
交通／JR品川駅南口より徒歩3分、
都営バス「食肉市場前(東京都)」
下車徒歩約3分



お申込みは…

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

TEL

0120-853-855

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

ハガキ

〒104-0061 東京都中央区銀座 4-5-1-301
日本咬合学会 かみ合わせ無料健康講座事務局

Eメール

kamiawase1@icloud.com

ネット予約
はこちら▼



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

負けん気の強さを武器に
チャンピオンロードへ

——お二人はプライベートでゴルフ
に行くほど仲が良いそうですね。

晃貴さん 龍矢さんは凄く優しく接
してくれるんです。18歳の時に上京
してきたからずっとかわいがっても
らっています。

龍矢さん 晃貴は年下で後輩なん
ですが、尊敬してらんですよ。

——ファイターとしてお互いにリス
ペクトしているところは？

龍矢さん 晃貴は僕より階級が下で
すけど、フィジカルがとにかく強い。
試合になると勝っても負けてもボロ
ボロになるくらい気持ちで戦ってる
なと思います。そこが凄く刺激に
なります。

晃貴さん 僕は体が小さいんで、前
に出ないと相手に当たらないんです
よ。だから気持ちで負けずに、とに
かく相手の懐に入っていきます。

龍矢さんの凄くところは、リズムが
独特でどこから何が飛んでくるか予
測できないところですよ。

龍矢さん 動きが変とよく言われま

応援してくれる人々の 想いを力に変えて戦う

世代も階級も異なるが、K-1王者を目指して切磋琢磨する大岩龍矢さんと晃貴さん。
彼らの原動力は、生来の負けん気の強さと、支えてくれる家族や仲間、
応援してくれる人々の存在だ。感謝を力に変えて、彼らは今日も汗を流す。

第10代Krushライト級王者

大岩龍矢 **Oiwa Tatsuya**

第9代Bigbangスーパーバンタム級王者

晃貴 **Koki**

す(笑)。これまで色々なスポーツを
やってきた影響だと思っています。自分
としては晃貴と同じでファイターと
しての気持ちの強さが武器だと思っ
ているんですけどね。昨年プロで
ベルトを獲得しましたが、10年以上か
かって4度目の挑戦でした。負けず
嫌いじゃないとできません。

——お二人がキックボクシングを始
めたきっかけは？

龍矢さん 子どもの頃は野球、サッ
カー、空手、レスリング……、中学・
高校ではラグビーをやって、愛知県
代表にも選ばれました。大学はラグ
ビー推薦で受験したんですけど、当
時天狗になっていて、何も準備せず
に受けたら落ちちゃって。それで何
もなくなってしまうって。そんな時、
たまたまキックボクシングの試合を
見に行く機会があり、これは凄いな、
やってみたいと思ったのが格闘技を
始めたきっかけです。最初からプロ
を目指したわけではないのですが、
試合で負けるとすごく悔しくて、週
3回だった練習が4回、5回と増え
ていって、いつの間にか本気になっ
ていました。

晃貴さん 自分は実家がキックボ
クシングジムをやっていたので、小
さい頃からよく遊びに行っていました。
大人ばかりの中に、当時高校生の
の武尊くんがいて、武尊くんが練習
しているのを見て、自分も遊びで
やったりはしていましたが、プロに
なるうとかは全く思っていなかつ
たですね。小学生の頃にはサッカー
を始めて、キックボクシングから完
全に離れていた時期もあります。気
持ちは変わったのは中学生の時。武
尊くんがプロのチャンピオンにな
った試合を見て、「僕も武尊くん
みたいなになりたい」と思って、本
格的に始めました。

声援を胸に刻み目指す
K-1のベルト

——格闘技をやめたいと思ったこと
はありますか？

龍矢さん バイトと練習の毎日がつ
らくて、2週間くらい名古屋に帰っ
たことがあります。だけど家族や
友達が期待して送り出してくれたの
に、諦めるのはめっちゃ恥ずかし
いと思ったし、ラグビーや大学で

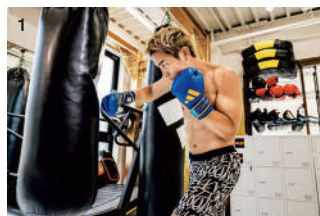
Profile

大岩龍矢

1992年生まれ、愛知県名古屋市出身。
幼少期に空手を学び、中学・高校時
代はラグビーで活躍し、愛知県代表
にも選ばれた。大学在学中にキック
ボクシングを始めて卒業後に上京。
2021年11月、第4代Bigbangライ
ト級王座を、2024年7月、Krushで第10
代ライト級王座を獲得。2022年9月、
盟友・武尊選手が返上したK-1スー
パー・フェザー級王座をかけたトー
ナメントに挑むも準決勝で敗退。リ
ベンジのチャンスを伺っている。



1.練習中の龍矢さん。練習した分だけ、それが自分の自信につながるという。2.2024年7月、4度目の挑戦で悲願のKrushライト級王者となっ
た際の一枚。3.王者となった龍矢さんを祝うために集まった皆さんと。応援してくれる仲間がいるから頑張れたと龍矢さん。



©K-1



絶対に負けない強い気持ちで
勝利を掴み取る

晃貴

諦めなければ叶うことを
リングの上で証明する

大岩龍矢

挫折したので、ここは絶対に踏ん張って強い姿をみんなに見せたいと考え直して東京に戻りました。

晃貴さん 自分も上京したての頃は、毎日練習でボコボコにされて辛かったですね。でも諦めたら、みんなが応援してくれているのに情けないじゃないですか。実家のジムに通う子どもたちにもそんな姿を見せたくないと思って乗り越えました。

—— 試合は怖くないですか？

龍矢さん 試合そのものよりも、その前の調整期間の怪我が怖いですね。試合に出られなくなってしまうから、全てが台無しですから。

晃貴さん 自分も恐怖心はないです。不安やプレッシャーはありませんけど、それは練習で克服します。

龍矢さん 良い調整ができると試合当日はもう楽しみでしかないよね。

晃貴さん 練習しまくって、「絶対に負けない。相手より強い」と思ってリングに向かいますからね。練習は自分との戦いです。自分に負けたら試合でも勝てないので。周りの人の応援も、日々頑張れる大きなパワーになっています。

龍矢さん みんなにベルトを巻いた姿を見せたいから続けてこられたし、これからもさらに上を目指そうと思える。自分の気持ちだけだったから、たどり着けなかったと思います。

—— ファイターとしてのお二人の最終目標はやっぱりK-1チャンピオンですか？

龍矢さん そうですね。遠くない未来に実現できると思っています。子どもが生まれたので、勝つ姿を見せたい。僕にとって格闘技は自分の生き様を見せる場所なんです。諦めなければ叶うってことを、みんなに示したい。そして、みんなにも可能性があるってことを感じてもらえたら嬉しいんです。

晃貴さん 自分はスーパーバンタム級に転向してからベルトが獲れていなかったのですが、まだ先かなと思っていました。今年6月に初めてBig Bangのタイトルが獲れて、少し見えてきたかなと思っています。応援してくれる人も増えて、自分が世界チャンピオンになるのを待っていてくれるので、みんなと掴み取りたいと思っています。

Profile

晃貴

1998年生まれ、鳥取県米子市出身。実家がキックボクシングジムを営み、幼少期からジムに通う日々を過ごす。同ジムにはK-1史上初の3階級制覇王者・武尊選手も通い、良い刺激を受ける。高校卒業後、武尊選手のあとを追って上京。2019年1月、第4代Krushバンタム級王座を獲得。同年6月にスーパー・バンタム級に転向。2025年6月、Bigbangに初参戦し、第8代王者・良星選手からタイトルを奪い、第9代スーパー・バンタム級チャンピオンに輝く。



1.練習中の晃貴さん。龍矢さんと二人でトレーニングを行うことも多いのだとか。2.今年6月にBigbang王者となり、2019年のKrushに続き自身二つ目のベルトを獲得した晃貴さん。3.地元鳥取県米子市のジムでの興行にゲスト参加した際の一枚。

©Bigbang

Text_YUKI KATORI. Photographs_HISHO HAMAGAMI.

開催情報

日時

- 2025年11月2日(日)
宵曳山(よいやま) 19:30~22:00
- 2025年11月3日(月・祝)
御旅所神幸(おたびしょんこう) 9:30~16:30
- 2025年11月4日(火)
翌日祭 10:00~16:40

☎0955-72-4963(唐津駅総合観光案内所)

日本三大くんちのひとつとして知られる唐津神社の秋祭り。昼夜で異なる顔を見せる曳山が人々を熱気と興奮の渦に誘う。

唐津くんち

佐賀県唐津市

豊漁と豊作、地域の繁栄を願い

個性豊かな14台が旧城下町を巡行する



1.夜は提灯の灯りで幻想的な姿となる曳山。「唐津くんちの曳山行事」は1980年に国の重要無形民俗文化財に指定され、2016年にはユネスコ無形文化遺産に登録された。2.曳子は、町人の祭りらしく、火消し装いの名残を伝える「おくんち装束」を纏う。江戸腹に股引、足元は足袋と草履を合わせ、鉢巻を締め、各町ごとの意匠を凝らした法被で身を固める。

見どころは、個性豊かな14台の曳山だ。獅子や兎、亀や鯛など多彩な意匠が施された曳山は、和紙や漆、金箔で仕上げられた世界最大級の乾漆造の美術工芸品で、佐賀県の重要有形民俗文化財にも指定されている。笛や太鼓の囃子に合わせ、曳子が「エンヤ、エンヤ」「ヨイサ、ヨイサ」と声を張り上げ曳山を曳く光景は圧巻。勇壮さと幻想美が融合する三日間、ほとばしる熱気を体感してほしい。

九

州北部を代表する秋祭り「くんち」。博多、長崎と並び、日本三大くんちに数えられるのが、佐賀県唐津市の「唐津くんち」だ。

唐津神社の秋季例大祭として江戸・寛文年間(1661~1673)に始まったとされ350年以上にわたり豊漁・豊作、地域の繁栄と安全を祈る祭礼として大切に継承されてきた。

唐津市の観光情報は、唐津観光協会の公式観光サイトへ

<https://www.karatsu-kankou.jp/>



写真提供: (一社) 唐津観光協会

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

あの日の私に 会いに行く。



エイジングケアに医療技術を活用することはできないか。

iPS細胞の研究開発に日々取り組んでいる私たちは、
そのような思いのもと、この度

「iPS細胞培養上清液※」をふんだんに取り入れた
スキンケアコスメをつくりました。

角質層まで心地よく浸透し、素肌にハリと潤いを。

きっと、あの頃のあなたに出会えるはずです。

ICELLEAP®
iPS-SNA® ブースターエッセンス
30ml/ ¥19,990 (税込み)

主要成分

iPS 細胞培養上清液

※ヒト単核細胞人工多能性細胞順化培養液(保湿成分)



<https://icelleap.jp/>

お問い合わせ：icelleap-info@iromgp.com

