

アフルエント

# AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2025 Nov.  
[TOKYO]

11

感謝をこめて贈るスペシャル拡大版  
AFFLUENTからのプレゼント

地域の未来を応援  
ふるさと納税2025

多様化する時代の表現者たち  
現代アートの新潮流

TOKYO  
GOURMET BATON

—東京グルメバトン—  
銀座 やまの辺 江戸中華

熱視線

—夢追い人—  
山田翔太 / 陶芸家・茶人

ブランデーを楽しむ

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。

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 ～2026年以降の米国経済や マーケットの行方

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

2026年以降の米国経済やマーケットの動向について、不安に感じる方も多  
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。

こんな方におすすめ ● 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 2026年1月24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。

こんな方におすすめ ● 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  
グリーンハイツ行人坂405号室

Special 1

09 **ブランデーを楽しむ**

Special 2 さらなる進化を遂げた

44 **バーニーズ ニューヨーク銀座本店**

Things

05 **TSUWAMONO** —大人の逸品—  
テルモン/レゼルヴ・ブリュット

Present

06 感謝をこめて贈るスペシャル拡大版  
**AFFLUENTからのプレゼント**

Regular

16 **PREMIUM GALLERY**

Gourmet

20 **TOKYO GOURMET BATON**  
東京都中央区/銀座 やまの辺 江戸中華

Special 3

22 多様化する時代の表現者たち  
**現代アートの新潮流**

People

26 **熱視線** —夢追い人—  
山田翔太/陶芸家・茶人

Trip

29 **旅する喫茶店**  
北海道旭川市/  
旭川珈琲 カフェ・ドウ・コリンズ

Special 4

31 地域の未来を応援  
**ふるさと納税2025**

Local

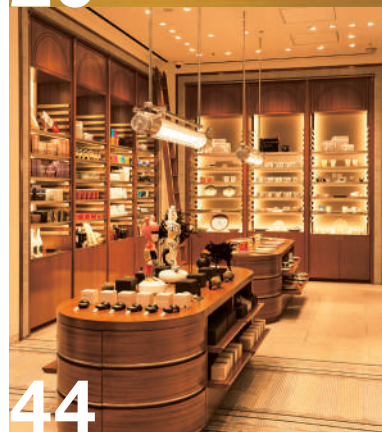
43 **日本を巡る**  
島根県出雲市/神迎神事



09



20



44

**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11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 Photo1 ..... Billion Photos/Shutterstock.com

Cover Photo2 ..... バーニーズ ニューヨーク銀座本店  
坂下丈洋

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10月16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)

# AFFLUENT × CHAMPAGNE TELMONT

MAISON FONDÉE EN 1912

## 読者パーティーへご招待

抽選で  
**40**  
名様

シャンパーニュラヴァーへ贈る特別企画

11/27(木) 17:30~19:30(受付開始17:15)

- スタイル シャンパーニュフリーフロー、軽食付き立食
- 会場 スカルペッタ東京  
東京都港区虎ノ門4-1-1 神谷町トラストタワー1F  
(神谷町駅より東京ワールドゲート連絡通路直結)
- 参加費 ①8,000円 ②10,000円(TELMONTハーブパーソナライズキットボトルお土産付き)  
※ご参加確定後、お振り込みによる事前お支払いとなります。



「気取らない、でもエレガントなサービス」をコンセプトに、本物を知るニューヨークのフーディーたちに愛されるモダンイタリアンのアジア第1号店「スカルペッタ東京」にて、ラグジュアリーホテルなどに選ばれる、希少価値の高いプレステージ・シャンパーニュ・メゾン「TELMONT」とのコラボレーションイベントを開催。読者の皆さまに楽しい晩秋の夕べをお届けできれば幸いです。



「TELMONT」ボトルにお好きな文字をスタンピング。お土産付きの方はハーブパーソナライズキットボトルをお作り、お持ち帰りいただけます。



ご応募はこちら

<https://questant.jp/q/afevent2511>  
応募〆切:2025年11月12日(水) 23:59

■協賛 レミー・コアントロー・ジャパン株式会社  
■主催 株式会社affluent  
■お問合せ先 AFFLUENT編集部 dokusya@affluent.co.jp

# TSUWA MONO

大人の逸品

Texts\_SAYAKA NAGASHIMA.  
Photographs\_HIDE NOGATA.

## テルモン レゼルヴ・ブリュット

¥10,120 (税込)

### 心をほどき、自然のままに愉しむ 大地の恵みを湛えたシャンパーニュ

シャンパーニュ（シャンパン）は祝宴の象徴であると同時に、心に潤いをもたらす繊細な飲み物だ。ふと自分の時間を取り戻したくなる静かな夜。そんなひとときに、美しく、そして静かに寄り添ってくれる。

1912年、シャンパーニュ地方の自然豊かなダムリー村で、葡萄農家兼ワイン生産者のアンリ・ロピタルが創業した小さなメゾン「テルモン」。一世紀以上にわたり「勇気」「謙虚」「忠実」という信念のもと、妥協のないシャンパーニュづくりを貫いてきた。その根底にあるのは、“母なる自然の名のもとに (In Nomine Terrae)”という理念。化学肥料や除草剤を使わず、ブドウを育む土地とその生態系を守りながら、自然と調和するオーガニックな一本を生み出している。

そんな大地の恵みをそのまま感じられる一本が、フラッグシップの「レゼルヴ・ブリュット」だ。シャルドネ、ムニエ、ピノ・ノワールを繊細にブレンドし、2020年をベースに複数年のリザーヴワインを重ねたマルチヴィンテージ。フレッシュさとリッチさという相反する要素を絶妙な調和で包み込み、エレガントな余韻を描く。ドザージュは控えめなエクストラ・ブリュット。透明感と奥行きが共存し、時の流れとともに表情を豊かに変えていく。

グラスを傾ければ、洋ナシや白桃を思わせる香りがふわりと立ちのぼり、やがてトーストしたアーモンドや焼き菓子のニュアンスが重なっていく。ひと口含めば、果実の瑞々しさが舌の上でほどけ、やがてクリームを思わせる柔らかな質感へと変わる。

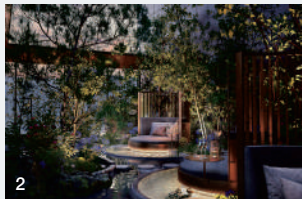
微細な泡が静かに消えていく余韻は、派手さではなく、調和の美しさ。心をほどき、自然のままに愉しむ。そんな穏やかな贅沢を教えてくれる一杯だ。



©レミー コアントロー ジャパン株式会社  
©03-6441-3025 ④ <https://jp.champagne-telmont.com/>



1組  
2名様



1.洗練された和のデザインと、柔らかな光が満ちる客室。2.最上階のルーフトップラウンジ「ゆそら」。夜の銀座を眺めながら足湯で過ごす至福の時間を3.全国の旬の食材を仕立てた日本料理「銀座がゆう」。器や空間にまで職人の技が息づく

ふふ 東京 銀座  
「スイートルーム」  
ペア宿泊券(1泊2食付)

11月16日にオープンする「ふふ 東京 銀座」は、銀座の中心で静謐と雅を楽しむスモールラグジュアリーリゾート。全34室すべてに熱海から運んだ天然温泉を備え、都会にいなながら深い安らぎに包まれる滞在を叶える。ゆとりある客室には、素材の温もりを生かしたモダンなインテリアが配され、窓の外には刻一刻と表情を変える都会の景色が広がる。さらに旬の食材と職人の技を尽くした日本料理や鮨を楽しめる。伝統とモダンが交錯する空間で、感性を解き放ってみては。

宿泊券利用期限：～2026年5月31日(日)迄 ※除外日あり  
※スイートルームのタイプは未定です。

- ◎0570-0117-22 (Small Luxury Resort総合予約センター)
- ◎東京都中央区銀座1-7-10 ヒューリック銀座ビル
- ◎銀座一丁目駅6番出口直結、東京駅より徒歩8分
- ◎ <https://www.fufutokyo.jp>

3



2名様  
(各色1名様)

キーコン  
KEECOON「ハイブリッド式加湿器」13L

KEECOONのハイブリッド式加湿器は、超音波とスチームを切り替えられ、省エネ重視なら超音波、しっかり潤したい時はハイブリッドと使い分けられる。100℃の高温除菌で常に清潔なミストを届けられ、13L大容量タンクで最大48時間の連続稼働ができる。上部給水に加えリモコン操作やモード調整も可能。約35dB以下の静音設計によりリビングや寝室も心地よい空間をもたらしてくれる。

価格：22,999円(税込) サイズ：W210×D280×H800(mm) カラー：ホワイト、グレー

翫飛(ヨクト)株式会社 ◎03-4579-8386 ◎<https://www.keecoon.jp>

Special  
Present

AFFLUENT 2025 November

今月は、日頃の感謝を込めて  
編集部セレクトのプレゼントを  
スペシャル拡大版でお届け。

2

シャーク  
Shark®「EVOPOWER SYSTEM  
BOOST+ コードレススティック  
クリーナー LC751J」

アメリカでトップシェアを誇る掃除機ブランド「Shark」。「EVOPOWER SYSTEM BOOST+」は1.7kgの軽量ボディに加え、360度ノズルで後ろに引いてもパワフルに吸引する高性能モデルだ。独自センサーが床材や部屋の角を識別し、ゴミを逃さず取り除いてくれる。さらに充電ドックに戻すだけでダストカップのゴミを自動収集してくれるのも嬉しい。ワンタッチでハンディクリーナーにもなり、気軽に掃除ができる一台だ。

価格：94,600円(税込)

サイズ：1038×228×160(mm) カラー：ライトラベンダー

シャークニンジャ合同会社

◎0120-522-552

(9:00-17:30 ※年末年始、その他大型連休除く)

◎ <https://www.sharkninja.jp>



1名様



ソーラー&USB充電式ランタン  
ルミネアイド  
LuminAID  
「マックス クイックインフレイト」

米国ブランドLuminAIDが手掛ける「マックス クイックインフレイト」は、2000mAhバッテリーを搭載し、スマートフォンの充電もできるLEDランタン。本体は太陽光とUSBより充電可能で、最長50時間の点灯が可能。折り畳んでコンパクトに持ち運べ、使用時はひねってふくらませるだけで手軽に使える。丈夫なTPU素材で防水・防塵性能も備え、夜間の活動や災害時に頼れる一台だ。

価格：9,680円(税込)

サイズ：W150×D150×H150(mm) 折り畳み時W150×D150×H25(mm)

株式会社スター商事

◎03-3805-2651 ◎<https://www.luminaid.jp/>

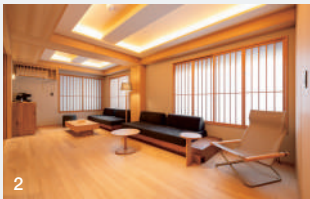


4名様

4



2組  
4名様  
各ホテル  
1組2名様



1. 「soyo-ne」の寝室。土壁調の和壁に柔らかな光が差し込み、静けさに包まれた心落ち着く空間  
2. 「soyo-ka」のリビング。和モダンの家具と木のぬくもりが旅の疲れを優しく癒す  
3. 「soyo-ka」の浴室。心静かにゆったりと過ごせる

soyo-ne kyoto sanjo  
「スタンダードツイン」  
soyo-ka kyoto sanjo  
「デラックスツイン」  
ペア宿泊券(1泊朝食付)

京都、三条に佇む和モダンラグジュアリーホテル「soyo-ne」と「soyo-ka」は“音”と“香”をテーマに据え、それぞれ異なる体験を提供する。「soyo-ne」は静寂に耳を澄ます時間を演出し、「soyo-ka」は堺町通に漂う季節ごとの香りや穏やかな時間が流れる浴場で、五感に響くひとときを過ごせる。内装の素材や余韻を大切に空間設計が、京都ならではの優雅な滞在を実現してくれる。

宿泊券利用期限：2026年1月13日(火)～7月31日(金)迄 ※除外日あり

「soyo-ne kyoto sanjo」

④京都府京都市中京区麩屋町通三条上 下白山町296-4

⑥soyo-ne-kyoto-sanjo.com

「soyo-ka kyoto sanjo」

④京都府京都市中京区堺町通三条下 道祐町135

⑥soyo-ka-kyoto-sanjo.com



1名様

3名様  
(各1本1名様)



「シングルモルト 嘉之助」 「嘉之助 シングルモルト PEATED」  
「嘉之助 シングルモルト SHERRY CASKS VATTED」

焼酎造りで培った技術を生かし、世界に通用するシングルモルトウイスキー造りを行う嘉之助蒸溜所。「シングルモルト 嘉之助」は甘やかでスパイシーな和の香りが魅力。スモーキーな「PEATED」は上品な余韻が広がる。そして「SHERRY CASKS VATTED」はシェリー樽が濃密に香る華やかさが特徴だ。KANOSUKEならではの個性豊かな1本を楽しんでみて。

価格：「定番のシングルモルト 嘉之助」9,900円(税込) 「嘉之助 シングルモルト PEATED」 「嘉之助 シングルモルト SHERRY CASKS VATTED」10,450円(税込)

嘉之助蒸溜所 ©099-201-7700 ⑥https://kanosuke.com/

### アラジン「グラファイトオープンレンジ」

0.2秒で発熱する「グラファイトヒータ®」\*を搭載した「グラファイトオープンレンジ」。アラジン独自の「グラファイトレンジ加熱」により、揚げ物などは中までしっかり温めながら外側はサクッと仕上がる。さらに、トーストは付属のヒートトレイを使えば裏返すことなく両面カリッと&モチモチに焼けるほか、冷凍肉もムラなく解凍可能。省スペース設計で左右の壁にぴったり設置でき、キッチンにすっきり収まる。毎日の生活に重宝する一台だ。

オープン価格：67,100円前後(税込) カラー：グリーン  
\*「グラファイトヒータ」は、株式会社千石の登録商標です。(登録第5362800号)

日本エー・アイ・シー株式会社 ⑥https://aladdin-aic.com/

### STANDARD DRY+ 「ロングスリーブクルーネック ジョガーパンツ 上下セット」

心身の休養をサポートするリカバリーウェアブランド「VENEX(ベネクス)」。人気シリーズの「STANDARD DRY+」は、独自のPHT繊維を採用することで、締め付けの無い着心地で疲労回復に必要な上質な休養をサポートする「着る一般医療機器」。また、吸水速乾性とストレッチ性に優れ、季節問わない快適性を実現。リラックスできるゆとりあるデザインで、休息や睡眠の時間を心地よく演出してくれる。

価格：36,300円(税込) カラー：ネイビー サイズ：L(メンズ)

株式会社ベネクス

④046-200-9288 ⑥https://store.venex-j.co.jp/



1名様



AFFLUENT公式サイトの  
プレゼントページからご応募ください。

https://afflu.jp/present/

※締め切りは2025年11月30日(日)

庭を愛で  
温泉で  
まどろう

## 銀座の最新ラグジュアリー リゾートで温泉と 美味に癒される極上ステイ

遠出しなくとも、東京に居ながら温泉旅行した気分を味わえる。  
そんなラグジュアリーリゾートが銀座に誕生。

天然温泉、美食、夜景…

大人の癒しをコンプリートした宿で至極のステイを体験。



温泉にルーフトップ  
ラウンジまで。  
大人のためのお籠り宿が誕生

肌寒さが増し、秋の深まりを感じるこの季節に恋しくなるのが温泉。日々の忙しさや喧騒から離れ、葉の音や風を感じながらしっとり温泉宿に籠る。そんな癒しの時間を、東京に居ながらにして満喫できる宿が誕生した。それが、11月16日に開業の「ふふ 東京銀座」だ。熱海をはじめ国内で8施設を運営するスモールラグジュアリーブランド「ふふ」が初の東京進出。ホテルの建設ラッシュが続く銀座で一線を画するのが洗練と雅が息づく日本のリゾートを体現するファシリテイとおもてな

しだ。日本の伝統と感性を交差させたモダンな客室は、花木の庭と季節の草花が安らぎを与え、銀座に居ることを忘れさせてくれる落ち着きと静寂に心が休まる。全34室すべてに客室風呂が付き、熱海から運ばれてきた天然温泉を好きな時間に心ゆくまで湯浴みできるのも「ふふ」ならではの贅沢だ。夕食は日本料理「銀座がゆう」で、全国から選りすぐった食材で奏でる四季の恵みに舌鼓。全席個室ゆえ、お忍びデートにもうつつけた。ルーフトップラウンジでは、夜空を眺めながら足湯に浸る非日常のチルタイムに身を委ねるひとときを。都会の真ん中で小旅行気分トリップできる、成熟した大人のための宿がここに。

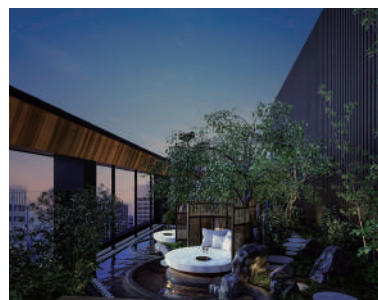
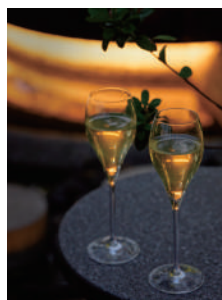
客室は写真のラグジュアリーコーナースイート(約115㎡)ほか全34室11タイプを展開。12階「銀座がゆう」は3コースを用意。



### ふふ 東京 銀座

- ① 東京都中央区銀座1丁目7-10  
ヒューリック銀座ビル
- ② 東京メトロ有楽町線 銀座一丁目駅  
6番出口(直結)
- ☎ 0570-0117-22
- 🌐 [www.fufutokyo.jp/](http://www.fufutokyo.jp/)

ルーフトップラウンジ「ゆそら」では、風や葉音を感じる開放空間で足湯を楽しめる。16:00～20:00はフリーフロータイムに。





*The*  
Brandy's  
Message

# ブランデーを楽しむ

酒好きが最後にたどりつくといわれるブランデー。  
銘柄や飲み方によって味わいもさまざまで、  
知れば知るほど虜になる人も多い。  
ブランデーの魅力に触れ、  
優雅な時間を堪能しよう。

Text\_ENO.

# 極上の大人時間 ブランデーの奥深さに触れる

ブランデーはゆっくり時間をかけて味わう大人の酒だ。  
グラスに注がれる一杯から、華やかな香りが立ち上がる。  
ブランデーとコニャックに精通するBAR DORASの中森保貴さんに、  
その魅力と楽しみ方を聞いた。

## 優雅な香りのブランデー まずはコニャックの魅力

ブランデーは果実を原料に発酵、蒸留、熟成して造られる酒だ。リンゴ、洋梨、サクランボなどを使うものもあるが、多くは白ブドウを原料とする。

「ブランデーの最大の魅力は香りです。ブドウを発酵させてワインを造り、それを蒸留することで、凝縮されたブドウ本来の香りと樽熟成による香りが重なり合って、優雅で複雑な芳香が生まれます。アルコール度数が高く、単体でじっくり味わうタイプのお酒です」

産地が異なるコニャック、アルマニャック、そしてリンゴを原料とするカルヴァドスは、三大ブランデーといわれる。

「ブランデーが初めてという方は、質の高い銘柄が多いコニャックをまず飲んでいただきたいですね。コニャックはフランス南西部のコニャック地方で400年以上前から造られるブランデーです。原産地域、原料、製造法などに細かな規定があり、それをクリアした製品のみがコニャックを名乗ることができません。コニャックの香りを高めてくれるのが、原料となるユニ・ブラン、フォル・ブランシユなどのブドウ。これらの品種は糖度が低く酸度が高いので、熟成後も香り成分が多く残ります。レミー・マルタンなどの大手メー

カーと、ブドウの栽培から蒸留、熟成、瓶詰めまで一貫して行う「プロプリエーター」と呼ばれる造り手。手塩にかけて育てたブドウを手作業で選別したり、独自の手法でブレンドするなど、酒造りに強いこだわりを持つ人がたくさんいます。大手メーカーを選ぶもよし、プロプリエーターを選ぶもよし。独特な香りと共に、悠久の歴史と造り手に思いを馳せながらグラスを傾けると、さらに味わい深い一杯になると思っています」

## 熟成年数が決まる等級 おしはさは嗜好次第

ブランデーは異なる熟成年数の樽をブレンドし、その中でも年数の短いものを基準としてV.S.、V.S.O.P.、Napoléonなどの等級がつく。等級が高い方がおすすめなのだろうか。

「熟成年数が長いほど、味はまろやかになる傾向があります。ただどれも、おいしい。と感じるかは、飲む人の味や香りの嗜好によります。いろいろな銘柄、等級のものを飲み比べながら、自分の好みに合った一杯を見つけてみてはいかがでしょうか」  
その際、熟成年数がグラスを変えるのがポイントだそう。く「熟成年数が短いものなら、くびれがあり、口が開いているグラスを。長期熟成のヴェンテージものなら、ボウルが丸くふくらんでいるクラシックなスタイルのグラスが向いています」

## Brandy trivia

### 三大ブランデー

コニャック	フランスのコニャック地方で生産される。原料は白ブドウ。厳しいルールの元で造られ、高級で格式高く、味わいも雑味なくまろやか
アルマニャック	フランスのアルマニャック地域で生産される。原料は白ブドウ
カルヴァドス	フランスのノルマンディー地方で生産される。原料はリンゴ

### コニャックの等級と熟成年数の目安

V.S. (Very Special)	熟成約3年
V.S.O.P. (Very Superior Old Pale)	熟成約6年
Napoléon (ナポレオン)	熟成約10年
X.O. (Extra Old)	熟成約20年
Extra (エクストラ)	熟成約30年
Hors d'âge (オールダージュ)	熟成40年以上
Heritage (ヘリテージ)	遺産クラス*

\*生産者により異なる  
※コニャックの等級はBNIC（フランスコニャック協会）によって規定されている。上記は、各等級の一般的な熟成年数。

### コニャックの製法

- ①ワインの醸造 白ブドウの果汁のみを発酵させてワインを造る
- ②蒸留 ワインを2回蒸留し、アルコール度数の高い原酒を造る
- ③熟成 樽に入れて熟成させ、香りを引き出し、かつアルコール度数を下げる
- ④ブレンド 熟成年数の異なる樽から原酒をブレンドして瓶詰め



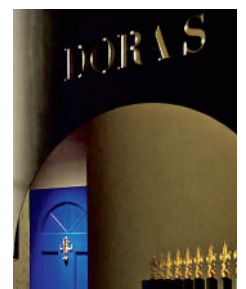
BAR DORAS  
オーナーバーテンダー 中森保貴さん

東京の浅草・花川戸で生まれる。酒の流通を勉強するため、世界の酒と食品を扱う酒販店で勤務を経て、バーテンダーへ転職。都内の幾つかのバーに勤めた後、2005年4月に地元の花川戸でBAR DORASを開業。日々、手法と技術を追究するカクテルはもちろんのこと、コニャックとスコッチをダブルメインとし、ヨーロッパ各国を旅した知見をもとに、その文化や伝統を多くの人に伝えている。著書『旅するバーテンダー』『旅するバーテンダー2』には、生産者との温かい交流が綴られている。

### BAR DORAS

⑤東京都台東区花川戸2-2-6  
Floraizon HANAKAWADO 101  
☎03-3847-5661

BAR DORASでは、優雅な時間を提供するため、調度品も海外から買い付けている。新型コロナウイルスの感染拡大時に輸入酒類販売業免許を取得。アジア初上陸となるコニャックの輸入販売も行う。





おすすめはストレート  
時間をかけておいしく飲む

「ブランデーはストレートで飲むのがおすすめです。注ぎただけではなく、しばらく時間を置いてから飲み始めてください。始めに少量を口に含み、舌をブランデーでコーティング。こうすると、2口目から優しい味わいときれいな香りが出てきます。3口、4口と舌に重ねていくと、さらにうま味を感じるように。良質なブランデーはグラスの残り香までも上質。飲んだ後の香りで余韻に浸る、そんな贅沢なひとときが過ごせます。

ストレート以外の飲み方では、水割りやロックがお好きな方もいらっしゃるでしょう。ただ、ブランデーはウイスキーと違い、水や水との相性が悪いので、あまりおすすめはできません。ブランデーには香りを出すのに有効な「エステル」という水に溶けにくい成分が含まれており、水分を加えると苦味やえぐみが出ます。なので私の店ではチェイサーとしてアールグレイのアイステイラーをお出ししています」

グラスに注ぐ量や味わう時間も重要だという。長期熟成のものなら、トリプル（90ml）を映画一本見るくらいの時間で味わって、最後には鳥肌が立つくらいのおいしさが感じられるとのこと。

時と共に変化する豊かな香りと風味を、ゆっくり丁寧に味わう——これこそ至福の大人時間だ。

## How to drink

### 中森さんおすすめ、自宅での楽しみ方

#### 基本はストレートで

グラスに注いですぐに飲むのではなく、しばらく置いてから飲み始めると、果実の甘さと香りが味わえる。また、じっくり時間をかけて楽しむのもポイント。ストレートで飲むと人生が10倍楽しくなるので食後やナイトキャップにおすすめ。



#### チェイサーにはアイステイラー

チェイサーに水を飲んでしまうと、ブランデーに含まれる「エステル」によって苦味やえぐみを感じることがある。水の代わりにアイステイラーをチェイサーにすれば、紅茶の香りとタンニンが苦味やえぐみを中和し、ブランデー本来の味を楽しめる。



#### ソーダ割りの作り方

- ①グラスに氷を入れ、炭酸水を少量注ぎ、軽く混ぜてから炭酸水を捨てる。氷の表面を一度炭酸でコーティングすることで、苦味やえぐみの発生を抑える。
- ②①の炭酸でコーティングした氷が入ったグラスに、炭酸水を注ぐ。
- ③ブランデーを別のグラスに注ぎ、2分～3分かけて香りを開かせてから、炭酸水の入ったグラスに注ぐ。ブランデーと炭酸水の割合は1対2がおすすめ。

中森さんセレクト  
おすすめの  
ブランデー6選

「ストレートで飲んでいただきたいのが、ポールジロー25年、ドメーヌ・ボワニエルバ・アルマニャック、ギイ・ピナールXO 2005です。日本でも知る人の多いプロプリエール、ポールジローさんのコニャックは、しっかりとした味わいとコクが特徴。まずは25年熟成から飲み始め、好みであれば、その後35年、50年へと段階を踏んで飲んでいくのも楽しいと思います。ドメーヌ・ボワニエルバ・アルマニャックは、アルマニャック最高峰の造り手による、圧倒的な濃さを持つ逸品。当主マー



ギイ・ピナールXO 2005  
BAR DORAS 20周年記念  
プライベートボトル

¥18,700 500ml (コニャック)

BAR DORASが開業した2005年のヴィンテージをプライベートボトルとしてリリース。オーガニック農法で育てられた少量生産のブドウのため、ストレスのない優しさが溶け込んでトゲがなく滑らかな飲み心地。

酒販DORAS  
©03-3847-5661



ドメーヌ・ボワニエル  
バ・アルマニャック

¥18,480 700ml (アルマニャック)

製造工程のすべてに造り手の管理が行き届いた希少なアルマニャック。グラスに注いでしばらく置くと味わいと香りの変化を楽しむことができる。

有限会社スリーリバーズ  
©03-3926-3508



ポールジロー25年

¥19,690 700ml (コニャック)

25年表記だが、40年以上の古酒もブレンドされているため、力強くも繊細な味わい。ブドウの栽培から収穫・蒸留までをすべて手作業で行う、生産者、ポールジローさんの極上のコニャック。

株式会社ジャパンインポートシステム  
©03-3516-0311

※価格は全て税込み

ティン・ラフィットさんは、ブドウの良年にのみアルマニャックを造るといふ強いこだわりを持ち、小規模生産者ながら多くのパリ三つ星レストランに提供しています。ギイ・ピナールXO 2005はBAR DORASの20周年記念ブライベートボトルです。コニャック地方で長くお付き合いしているギイ・ピナール家から当社が初めて樽買いした限定600本。特徴的なフローラルでフルーティな香りは、マスカット、甘い花の蜜や若草、野生ミント、レモン。まるでハーブティーを飲んでいのように爽やかで、口の中が花の香りでいっぱいになります」

「ソーダ割りやトニック割りで楽しむ銘柄はどうだろう。」

「ドルーエVS、デュボンカルヴァドスオリジナル、ルドルフ・イエリーネクラズベリースピリッツがおすすです。ドルーエVSで作るコニャックシュウエップス(トニック割り)は、BAR DORASの定番スターターの一杯としても人気です。デュボンカルヴァドスオリジナルはソーダ割りやトニック割りに適します。甘くないシードル感覚で飲みやすく、こってりした料理の食後酒にぴったりです。ルドルフ・イエリーネクラズベリースピリッツはトニック割りにすると、ラズベリーの香りがより引き立ちます。ショットグラスで、ストレートで飲んでも楽しめます」



### ルドルフ・イエリーネク ラズベリースピリッツ

¥6,100 700ml (フルーツブランデー)

チェコを代表する歴史ある蒸留所のフルーツブランデー。ラズベリーをベーススピリッツに浸漬し蒸留して造られているため、香りはラズベリーそのものに近い。トニック割りにすると、トニックウォーターの甘みでラズベリーの香りが増幅して感じられる。

合同会社00000  
©03-6265-0990



### デュボンカルヴァドス オリジナル

¥6,160 700ml (カルヴァドス)

使用するリンゴの比率は30%が甘みの強い種、30%が苦味の強い種、40%が酸味の強い種。最低2年間の熟成で、使用する樽は100%リフィル樽で熟成。

有限会社スリーリバーズ  
©03-3926-3508



### ドルーエVS

¥7,590 700ml (コニャック)

1848年創業のドルーエは、家族経営でブドウ本来の風味を生かしたコニャックを手掛ける、こだわりのコニャックメゾン。ドルーエVSは、エントリーレンジながらも、コニャックの最高峰区画であるグランド・シャンパーニュ産のブドウのみを贅沢に使用した逸品。

株式会社ウイスク・イー  
©03-3863-1501

# 日本の美、匠の技が受け継がれる「佐賀市」 歴史と風土に培われた、伝統工芸に出逢う旅。

金銀の箔糸が織りなす、格調高く華やかな紋様

佐賀錦 さがにしき

武家の女性たちの手仕事として始まり、現代の織り手へと技術が伝承されてきた「佐賀錦」。ハンドバッグ一つを完成させるまでには数ヶ月を要するという。

指先で織りなす奇跡  
上品で趣豊かな錦模様

海外からも称賛される  
世界に誇る「贈り物」

江戸時代末期、肥前（佐賀県）鹿島藩鍋島家の女性たちにより創案作成されたのが起源といわれる「佐賀錦」。9代藩主の正室・柏岡の方が病に伏せていた折、風雅な天井の網代組（あじろぐみ）の美しさに心惹かれ、その意匠を暮らしの小物（織物）に反映させたのが始まりだという。

明治43年にロンドンで開催された「日英大博覧会」に出品された際、日本手芸の極致と称賛を受け、一気にその名声を遠く海外にまで広めることになった「佐賀錦」。当時はまだ鹿島錦と呼ばれていたが、出品を機に「佐賀錦」と名づけられ、以後その呼称が定着したといわれている。

金・銀・プラチナ・漆箔などを貼った特製の和紙を細かく裁断した経紙に、絹の撚り糸を染色した緯糸を竹のへらで拾いながら織り込むことで、網代、紗綾（さや）型、菱型など、多種多様な紋様を手仕事で織り上げていく。精緻な技術を要する非常に根気のいる作業のため、経験豊富な織り手でも一日わずか数センチほどしか織ることができない希少な工芸品でもある。絢爛豪華で気品がありながら、手作りの素朴であたたかい魅力と和紙の温もりを秘めた「佐賀錦」は、日本の美術工芸品の白眉とも称されている。

金銀の箔糸が生み出す、優雅で品格ある紋様の美しさはもちろん、織り手の巧みな技、時間、心がひとつに織り込まれた「日本文化の象徴」として評価を受ける「佐賀錦」は、世界各国のVIPへの贈答品にも選ばれ、国際親善の証としての役割を果たすまでになった。日本の誇りを海外に伝える伝統工芸品として、地域の宝として、暮らしを彩る美として今もなお息つき、次世代へと受け継がれている。

佐賀市内の「旧福田家」では手織りの体験ができる。ご自身の手でその魅力の一端に触れてみてはいかがでしょうか。



フォーマルな物から現代のライフスタイルに合わせた日常使いできる小物まで、多彩な製品を展開。留袖や訪問着に合わせて使える草履バッグセットやビジネスシーンで活躍する名刺入れやカフスポタンも。

## 伝統技術を次世代へと伝える 「佐賀錦振興協議会」

「佐賀錦」の技術の普及と後継者育成を続ける「佐賀錦振興協議会」。佐賀市歴史民俗館の一角にある「旧福田家」では、市民や観光客を対象にした初心者でも参加できる佐賀錦の手織り教室や体験講座を開催。（佐賀県佐賀市松原4-3-15 TEL：0952-22-4477）



織り手の技術に直接触れられる貴重な機会。

佐賀錦振興協議会  
公式Instagram



※写真提供元：佐賀市



佐賀市の観光情報は、  
佐賀市観光協会ホームページへ  
<https://www.sagabai.com/>

手仕事だからこそ同じものは二つとして生まれ  
使うほどに愛着が増し、ずっと手元で大切に  
したくなる一点物の伝統工芸品。  
「佐賀錦」「肥前びーどろ」に出逢える街、佐賀市へ。



1



2



3

1.宙吹きガラスの代表作・酒器「藍色ちろり」。その曲線美は吹きガラスの神髄ともいえる。2.2024年佐賀県開催の国民スポーツ大会のメダルにも「肥前びーどろ」が採用された。3.江戸時代の宙吹き技法を継承し続ける。

歴史の息吹が宿る  
ガラスの美しい輝き

佐賀県重要無形文化財に指定されている手作りガラスの伝統工芸「肥前びーどろ」。江戸末期、佐賀藩に設置された理化学研究所「精煉方」のガラス窯で、フラスコやピーカーが作られたのが始まりといわれる。

長崎に伝わったビードロ技術を佐賀で独自に発展させた「肥前びーどろ」の最大の特長は、型を用いずに成型を行う「宙吹き」と呼ばれる製法。職人が息を吹き込み、一つひとつ手作りされる吹きガラスには小さな気泡や柔らかな揺らぎが閉じ込められ、自然で優しい風合いが魅力。同じ商品であってもその形や色の出方には微妙に違いが生まれ、その味わいこそが、「肥前びーどろ」が長く愛され続けてきた所以でもある。原始的でありながら高度な技術と手間ひまを要し、江戸時代から変わらぬ美しさを内包する手作りガラス。その存在感はまさに唯一無二といえるだろう。

習得に10年以上の年月を必要とする、幻の技法

精煉方から独立する形で明治36年に創業し、現在では「肥前びーどろ」の唯一の製造元として伝統を守り続ける「副島硝子工業」。同工房では、世界的に見ても「肥前びーどろ」でしか見られなくなった、「ジャッパン吹き」が今なお受け継がれている。

習得に10年かかるといわれる宙吹き技法の中でも特に難しいとされる「ジャッパン吹き」は、一般的な鉄製の吹き竿ではなく、一人の職人がガラス製の竿を同時に2本操ることで注ぎ口を形成する宙吹き技法の一種。ガラスを成型しやすくするため何度も温め直し、温度を一定に保つ焼き戻し作業をせず一発勝負で仕上げることから、春早く美しく仕上げるには経験が必要となる。120年以上の歴史の中で培われてきた文化をアクセサリなどの新たな価値へ昇華させている「肥前びーどろ」は、伝統と現代性を融合した「身にまとう工芸」としても人気を集めている。

### 副島硝子工業が新たに展開する ブランド「terasu(てらす)」

「光を照らす・心を照らす」をコンセプトに誕生した同ブランドは、「肥前びーどろ」の繊細な美しさをアクセサリというかたちで表現。ガラスならではの透明感と光の揺らぎが美しい洗練されたデザインのピアスやネックレスは、贈り物としてもおすすめ。



下記QRより専門  
通販サイトでも  
手軽に購入が  
可能。



江戸末期から続く伝統と柔らかな光をまとう

## 肥前びーどろ ひぜんびーどろ



※手作りのため、一点ごとに形状や模様にも微妙な違いがあります。

一点一点異なる手吹きの風合いと、ガラス内の気泡が生む柔らかな美しさが魅力の「肥前びーどろ」。5色の色ガラスで虹色を表現した「虹色シリーズ」も人気だ。

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



楽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ー

☎03-6775-7854 ④東京都港区虎ノ門3-7-11  
神谷町アネックス2号館8F

🕒10:00～18:00 ⑤土曜日・日・祝日

アンティークコインマニア Q



PREMIUM  
GALLERY

人生を楽しむ大人のための  
毎日を豊かにする情報をお届け

～山奥の、会津から。～ 会津野菜  
栄養たっぷりの朝採れ新鮮野菜をご自宅にお届け



【特典】会津山塩をプレゼント

会津野菜をご注文いただいた方に、裏磐梯大塩温泉を煮詰めて生成した「会津山塩」をプレゼント。ご注文内容確認ページ最下部のお問合せ欄に「アフィリエイト見た」とご入力ください。  
※期間限定:2025年11月30日(日)まで

自然豊かな会津で愛情をかけて育てた、新鮮朝採り野菜をその日のうちに発送。春夏は西会津ミネラル野菜セット、喜多方アスパラ野菜セット、秋冬は西会津/喜多方新米+秋冬野菜セットがあり、山菜、アスパラ、新米、白菜、雪下キャベツなど、その時期一番美味しい野菜をお送りします。

会津野菜

☎0241-49-2022 ④9:00～19:00

🕒日・夏季・年末年始

🌐https://aizu-yasai.jp

会津野菜 Q



大切な家族である愛犬の健康を支えるのは  
毎日の丁寧なブラッシングから



秋の換毛期は毎日ブラッシング

一度に長く行うより、短毛種なら週1～2回、長毛種は毎日こまめに行うのが理想。犬種や毛質によって方法や道具は異なるため、愛犬に合ったケアを身につけよう。スキンシップをとる機会としてもおすすめです。

愛犬の健康維持には日々のケアが大切だ。ブラッシングは毛玉予防だけでなく、皮膚の状態確認にも有効なので、直接皮膚を見て赤みや湿疹などの異常を早期に見つけられる。特に換毛期となる秋は、夏毛から冬毛へと生え替わるため、抜け毛が増える。こまめなケアを心掛けよう。

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 ④9:00～12:00, 16:00～19:00

※要予約、当日予約可 ⑤土曜日

AMC目黒中央 Q





# 文豪が歩んだ知の街・文京に息づく、静謐と品格の邸宅「アリア」



知性が息づく街に溶け込む、モダンで気品漂う美しき邸宅「アリア護国寺」。静謐と格調が共鳴する、唯一無二の存在感



本郷エリアに佇む「アリア文京本郷」は重厚かつ華やかで風格に満ちた住空間が広がる

PREMIUM GALLERY

## 24時間体制の「看護・介護」と上質な住空間

ベネッセが運営する老人ホーム「アリア」では、生活の質を維持しながら、上質な住空間と24時間体制の「看護・介護<sup>※1</sup>」に包まれた豊かな人生を送ることができる。運動の専任スタッフによる、無理のない運動を続けられる「介護度進行予防運動」も実施しており、健康の維持・向上ができる環境だ。文京区屈指の高級住宅地「目白台」に今年3月にオープンした「アリア護国寺」は、護国寺駅徒歩6分の近

さで家族の来訪にも便利な好立地。格調高いエントランスは、住まう人の品格を映す意匠といえる。湯島エリアの「アリア文京本郷」は、おだやかで落ち着いた暮らしを営むのにふさわしい空間が広がる。広々とした設計で床暖房完備。介護が必要な方も安心の居室だ。両施設のサービス詳細はWEBで公開しており、見学も随時受付中。ご希望の方は0120-17-1165(9:00～18:00)まで問い合わせを。

【掲載3ホーム概要】 ■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 ■介護にかかわる職員体制/2:1 [グランダ小石川/2.5:1] 以上 (週40時間換算)、夜間帯 (22時～翌6時) 最少時は看護職員1名、介護職員2名 (満床時) を配置 (人数はシフト数を記載) [アリア護国寺、グランダ小石川の夜間帯 (22時～翌6時) 最少時の体制は看護職員1名 (「アリア護国寺」のみ)、介護職員1名]。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) ■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<sup>※2</sup> ■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<sup>※2</sup>) [記載情報は2025年10月現在]

※1: 上記ホーム概要を参照 ※2: 「グランダ小石川」は指定申請予定  
●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には、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。



### INFORMATION

#### グランダ小石川 来春開業

緑豊かな環境と都心の利便性を合わせもつ「グランダ小石川」が2026年3月オープン(予定)。小石川植物園に隣接し、白山通りからのアクセスも良好。居室は20～90㎡の全12タイプから選べる豊富なバリエーション。資料請求・居室の先行予約(先着順)随時受付中。0120-17-1165

#### 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) ④アリア護国寺 (東京都文京区目白台3-28-10)

アリア文京本郷 (東京都文京区湯島2-21-15)

グランダ小石川 (東京都文京区白山4-8-17)

ベネッセの介護

開けた瞬間、旅が始まる。

ディルマのセイロンティー  
ジャーニーシリーズ



CEYLON  
TEA JOURNEY



香り・味・産地で選べる、8つの紅茶体験  
**紅茶の本場を旅する**

産地スリランカから届いた、8つの個性豊かな紅茶シリーズ。それぞれの土地が育んだ香りと味わいを、あなたのティーカップで楽しめます。一杯の紅茶が、6,500km離れた異国の自然と文化へ、あなたを誘います。

茶園それぞれの個性を  
旅するように楽しもう

島の中央部に高い山脈がある独特の地形からなるスリランカで育まれた茶葉は、標高や気候によって独特の個性が生まれ、地域ごとに紅茶の味わいや水色が異なります。「ディルマ」は、スリランカ(セイロン)初の紅茶ブランド。世界各国のホテルや航空会社などに採用され、100カ国以上で愛飲されています。

ディルマが9月から日本で販売を開始したが、スリランカの豊かな自然と文化を、紅茶一杯で旅するように味わえる新シリーズ「セイロンティー・ジャーニー」です。茶園限定のピュアな味わいを楽しめる「シングルエステート・ティー」4種と上品なフレイバーティー4種で構成。朝は「天空の茶園」が育んだ繊細な香りが特徴の「ラバースリーブ茶園」を、午後はパニラの甘美な香りとベルガモットの爽やかな香りの「アールグレイ&パニラ」などと、さまざまなシーンで楽しめます。

豊かな香りと味わいの紅茶で、五感と心を満たす旅に出かけてみませんか？セイロンティー・ジャーニーが、あなたの毎日に香りの旅を届けます。



SINGLE ESTATE TEA 単一茶園限定



ウバハイランズ茶園  
(スリランカ・ウバ)  
標高/約1,200メートル

ユーカリ、ミント、ハーブを思わせる香り。深みとコク、フルーティーで芳醇な味わい。希少な個性のある紅茶。  
2g×20[TB] 1,620円(税込)



サマーセット茶園  
(スリランカ・ディンブラ)  
標高/約1,400メートル

スリランカ産の中でも広く親しまれ、深みと生き生きとした味わいが愛好家から厚い支持を集める。  
2g×20[TB] 1,620円(税込)



クイーンズバレー茶園  
(スリランカ・キャンディ)  
標高/約1,500メートル

セイロン紅茶黎明期の茶園で育てられ、まるやかでほどよい深みとコクのある飲みやすさが特徴。  
2g×20[TB] 1,620円(税込)



ラバースリープ茶園  
(スリランカ・ヌワエリヤ)  
標高/約1,700メートル

フルーツやハチミツ、ユーカリのような爽やかさが特徴。滝にまつわる悲恋の伝説が名の由来。  
2g×20[TB] 1,620円(税込)

SINGLE ORIGIN TEA フレーバーティー



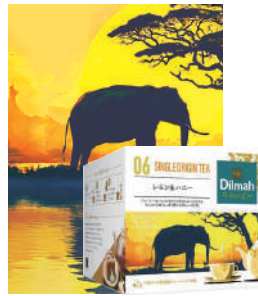
ストロベリー&ミント  
ディルマが運営する絶景リゾート「ケープ・ウエリガマ」から着想。

潮風のように爽やかなフレッシュミントと甘みのある野いちごの香りの調和が絶妙な一品。  
2g×20[TB] 1,620円(税込)



マンダリン・フランジパニ&ハニー  
ヤーラ国立公園の自然美をイメージ。

マンダリンオレンジやフランジパニ、ハチミツの香りが広がる華やかでフルーティーな紅茶。  
2g×20[TB] 1,620円(税込)



レモン&ハニー  
スリランカゾウが生息するウダワラウェ国立公園がモチーフ。

レモンの爽やかさとハチミツの甘みが融合し、気分をリフレッシュさせる華やかな味わい。  
2g×20[TB] 1,620円(税込)



アールグレイ&バニラ  
世界遺産「シーギリヤ・ロック」にインスパイアされた紅茶。

柑橘系のベルガモットの爽やかさと甘美なバニラが生み出す、贅沢な香りの余韻が特徴。  
2g×20[TB] 1,620円(税込)

紅茶でつながる  
サステナブルな未来

ディルマ社では、社の発展を「スリランカ(セイロン)産の素晴らしい品質の紅茶があつてこそ」と考え、スリランカの地域社会とつながり、地域の人々の暮らしの自立的な発展や持続的な環境開発へ貢献しています。

紅茶販売による収益の15%以上を、学校や病院の建設、奨学金や給食の提供、自立を必要とする人への職業訓練などに活用し、地域社会の自立した発展をサポート。また、紅茶産業を持続可能にするために、環境保全や生物多様性の保護にも取り組んでいます。

あなたが楽しむ一杯の紅茶が、産地の自然を守り、地域の未来を育てています。



詳しい情報はこちら。あなたに合う紅茶をcheck!



ディルマ紅茶

日本総代理店 ワルツ株式会社

愛知県豊橋市神野新田町ノ割1 0120-34-5626



美食のバトンを  
受け継いで



TOKYO  
GOURMET  
BATON

109



### 春雨とからすみの和え物

芯を残して茹でた春雨を、自家製からすみパウダー、シブレット、太白胡麻油で和えた一品。しっとりとしたからすみの旨味と、春雨の食感のアクセントが絶妙に調和する。

## 旬の彩りと中華の技が 静かに口福を招く

PASS THE BATON



浅倉鼓太郎さん

山野辺さんは伝統中華の技を大切にしながら、江戸中華という新しい世界を切り拓く唯一無二の料理人です。座右の銘は「ネギは調味料」。



山野辺 仁さん

銀座の日本料理店「銀座 鼓門」の浅倉鼓太郎さんからバトンを受け継いだのは、おなじく銀座の中華料理店「銀座 やまの辺 江戸中華」の山野辺 仁さん。日本の旬の食材と中華を掛け合わせた、山野辺さんのつくる“江戸中華”とは。

全 国的美食家がその美味しさに魅了され、何度も足を運ぶという中華の名店「銀座やまの辺 江戸中華」。しかし独立当初は客足もまばらで、店を訪れる人は限られていたという。「美食家の集う街 銀座ですからね。当初は認知度が低く、集客には苦労しました。また舌の肥えたお客さまが非常に多くて、**本当の美食**とは何かをお客さまから学ばせていただきました。だから、お客さまに育ててもらったの今だと思っています。」

そう語るのは店主の山野辺 仁さん。中華の名門「天厨菜館」で17年の研鑽を積み、2015年に独立。中華一筋の料理人だ。山野辺さんが目指すのは、日本の四季を感じる中華。

「せっつくく日本で中華料理を作るので、本場とは違う日本ならではのエッセンスを加えたかつたんです。東京・江戸は、日本全国から厳選された食材が集まる場所。そんな日本の素晴らしい食材が集まる東京で中華の技法を活かした料理を届けたい、

中華料理

銀座 やまの辺  
江戸中華

ぎんざやまのべえどちゅうか／銀座



1

1.中華料理店らしい黒と赤のコントラストがスタイリッシュな内装。随所に和食店の趣を取り入れ、凜とした空気が漂う。カウンター8席、個室4席。2.「マナガツオの西京漬けと松茸の春巻き」。白味噌と豆板醤で一週間漬け込んだ高級魚マナガツオを、香り高い松茸とともに包み揚げている。パリッとした衣の中から広がる芳香と旨みは、酒宴にふさわしい贅沢な肴となる。3.「ネギは調味料」と合言葉のように語る山野辺さんをモチーフとした、長ネギの画。



2



3

**PROFILE** 東京都生まれ。幼少期より料理に興味を持ち、中学卒業と同時に調理師専門学校へ進学。卒業後は中国料理の名店「天厨菜館」で研鑽を積み、2005年に「天厨菜館 銀座本店」の料理長に就任。その後2015年に独立し「銀座 やまの辺 江戸中華」をオープンした。



銀座 やまの辺 江戸中華

- ① 東京都中央区銀座6-7-6 ラベビル 9F
- ② 銀座駅B3出口より徒歩3分
- ③ 12:00~14:00 (L.O. 14:00)、18:00~23:00 (L.O. 22:00)
- ※完全予約制(予約はOMAKASEのみ)
- ④ 日・祝日、不定休
- ⑤ シェフおまかせコース 55,000円〜
- ※サービス料 10%
- ⑥ <https://omakase.in/ja/r/ie835302>



中華に合う紹興酒に加え、ワインや日本酒まで幅広く揃えている。左から「ダニエル・デュモン・ブリュット」グラス4,500円、「而今 特上雄町2023 純米大吟醸」グラス3,900円。いずれも税込・サ別。

江戸中華と掲げたのはその想いからです」  
日本の食材にこだわり、その調理法は日本料理も意識しているという。ここ東京でしか味わうことのできない山野辺さんの江戸中華には、和食にも通じる繊細さがある。そして内装にもその理念は息づき、中華の力強さと和の繊細さが調和した美食空間を演出している。  
メニューはすべておまかせコース。料理人としての自由な発想と季節感を活かすため固定のメニューは置いていないそう。「その時の食材や季節に応じて、自分が作りたいものを形にする。そしてその料理で、多くのお客さまが喜んでくださる。それが料理人として、最大の喜びです。私という一人の料理人が、何にも縛られず生み出した料理を楽しんでいただく。それこそが、店名『やまの辺』の意味でもあります」  
和食の繊細さと中華の技が織り成す唯一無二の「江戸中華」は、これからも多くの人の舌と心を魅了し続けるに違いない。

# 多様化する時代の表現者たち 現代アートの新潮流



世界の現代アート市場で今、日本の次世代アーティストたちが注目を集めている。伝統的な技法から最新のテクノロジーまで、さまざまな手法を駆使して、多様化する現代の“今”を切り取り、鋭いメッセージを投げかけるアーティストたち。現代アートの楽しみ方、そして注目の次世代アーティストについて、現代アート界の支援を続けている染谷尚人さんにお話を伺った。

Text\_ENO.

## 現

代アートの「現代」とは、そもそもいつからを指すのか。まずはその定義から確認してみた。

「20世紀後半、1950年代以降の社会問題や情勢などを反映し、社会や美術史に対する批評性を含む作品を現代アートと呼びます。絵画や彫刻だけでなく、写真、映像、インスタレーション、パフォーマンスなど、さまざまな手法が用いられ、アーティストの個性や社会的メッセージが色濃く反映されています」と染谷さん。

「現代アートの父」と呼ばれるマルセル・デュシャンは、男性用小便器に署名しただけの作品『泉』を発表し、「芸術とは何か」という問いを投げかけた。

その枠にとらわれない発想によって生み出された作品が、現代アートの起源だとも言われている。しかし、そんな自由さゆえに、「難解」「分かりにくい」という感想を持つ人は少なくない。では、気軽に楽しむにはどうしたらいいのか。

「自らInstagramや、X、YouTubeなどで情報発信しているアーティストが増えていて、気軽にアーティストを見つかりたい、つながりたいという気持ちになりました。アートの楽しみ方も時代に合わせて、多様化しているのです。」

例えば、『ArtSticker (アーティストステッカー)』というWebサイトは、大手のギャラリーや特定のコレクターでなくても、誰もがアーティストとコミュニケーションを取ったり、支援したりできる、これまでにないプラットフォーム。立ち上げたのは起業家の遠山正道さんです。

確かに、現代アートの定義や概念は難しい言葉が並びますが、大事なのは「いいな」と思う心。作品だけでなく、アーティストや制作の背景を知るのも、現代アートの楽しみ方の一つです。私が携わるBSフジの『ブレイク前夜』は次世代アーティストだけを紹介する専門番組で、過去の放送500本以上をYouTubeにアーカイブして

本郷美術骨董館

代表 染谷尚人さん

27人の鑑定士が在籍する本郷美術骨董館の代表取締役・美術商。お店で鑑定をする傍ら、現代アートコレクターとして、次世代を担う日本人アーティストを紹介するBSフジの番組『ブレイク前夜』の制作・提供に携わる。テレビ・ラジオなどに出演して現代アート界を盛り上げている。

本郷美術骨董館

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



みます。無料で見られるので、気軽にアーティスト探しをしてみたいです」

## Artists recommended by Mr.Someya

## 現代アートあれこれ Q&A



### 池谷友秀

TOMOHide IKEYA

スキューバダイビングの経験から、水中世界の非凡な環境にインスピレーションを得るフォトグラファー。水が持つ生命を育む力と奪う力に焦点を当て、その哲学的含蓄を発信している。写真の「BREATH(呼吸)」シリーズは、「死」と背中合わせの状況下で必死に生きようとする人間の「生」と「美」をコンセプトとする作品群。



「BREATH (呼吸)」シリーズ

**Q.** 次世代アーティストの作品はどこで見られる？  
注目すべきは、どんなアーティスト？

**A.** アーティスト自身のYouTubeやX、Instagram、サイトやアプリ、TV番組など、今や365日自宅で次世代アーティストの作品を鑑賞できる。現代アートに決まった見方はなく、楽しみ方は自由だ。大切なのは、自分にとってその作品が「好き」かどうか。作品点数が多い、コンセプトが明確、プレゼン力があるアーティストはブレイクする可能性も。

**Q.** 最新の現代アートのトレンドは？

**A.** 日本では、アニメ風イラストアートや3DCGを駆使したもの、映像作品を絵画や彫刻と組み合わせて展示するインスタレーションなどが注目を集めている。世界の最も大きなトレンドは、NFT（非代替性トークン）やブロックチェーン技術によるデジタルアートの台頭だ。これまでコピーの問題などで価値が上がりにくかった写真や映像作品などもデジタルデータ化で唯一無二の価値が付与されるようになり、その市場は急速に拡大している。

**Q.** 気に入ったアーティストの作品を買うにはどうすれば？

**A.** ギャラリーや百貨店の展示会は数層が高いと感じるならば、アーティストやギャラリーが集って展示・販売を行うアートフェアに出掛けよう。思いがけない作品との出会いがあるかもしれない。オンラインショップは全国どこからでも購入可能だが、サイズ感や質感を確認し難いという点がある。アーティストによっては、InstagramのDM等から直接問い合わせをして、購入の相談をすることも可能だ。

**Q.** 作品の価格はどう決まる？  
アーティストが亡くなると価格は上がる？

**A.** 作品の価格は、アーティストの知名度、サイズ、使用する素材、制作時間と技術、さらに需要と供給で決まる。当たり前だが、人気アーティストや話題の作品は価格が上がる。また、一般的にアーティストが亡くなると新しい作品が作られなくなるため、流通している作品の希少性は高まるが、アーティストによっては、亡くなった後急速に忘れられて市場価格が低下することもある。

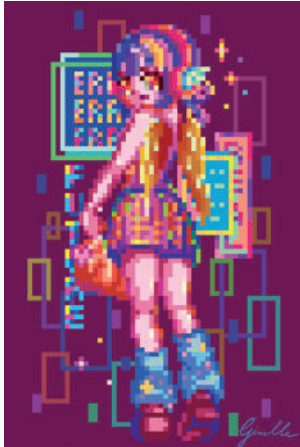
### ジゼル愛華

GISELLE AIKA

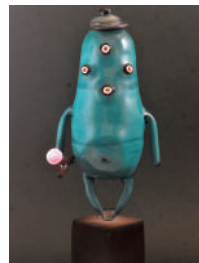
写真の作品はKDDI発の新ブランド「aU」のために描き下ろしたビジュアルで、自身初のNFTコレクション。日本の「カラフルで可愛い」文化をテーマにし、キラキラした目が特徴的。彼女にとってのピクセルアートは、1ピクセルの小さな四角が重なって進化し続ける、無限の創造世界。



「Giselle Aika Bauer aU #01 Ed:2/2」



「A lot of shining memories」  
170×110×110 mm



「クソがっ!」  
280×110×135 mm

### 三平硝子

SHOKO MIHIRA

ガラスをバーナーの火の中に入れて、溶かしながら制作するバーナーワークと呼ばれる技術で制作。出会った人、身の周りで起こった出来事、世界的なニュースに対して湧き上がる喜怒哀楽の感情を表現する、モンスターのような立体作品。一つひとつの作品に込められたエピソードが、見る人にも同様の感情や経験を引き起こす。



## 世

世界のアート市場レポートによると、2024年のアートマーケット総売上は約575億ドルで、日本のアート市場が占める割合はわずかに1%。しかし各国の市場が軒並み低迷する中、日本は前年比2%の成長で、世界一美術館に行くが、世界一アートを買わない」と揶揄される日本アート市場に変化の兆しが見える。

「最近、日本の新進気鋭の次世代アーティストが、海外のアートフェアや展示会に積極的に出展し、その独自の表現や視点が高く評価されています。海外で話題の作品は、国内でもコレクションや投資対象として注目をされ、日本のアート市場に波及効果をもたらしています。オンライン

「最近、日本の新進気鋭の次世代アーティストが、海外のアートフェアや展示会に積極的に出展し、その独自の表現や視点が高く評価されています。海外で話題の作品は、国内でもコレクションや投資対象として注目をされ、日本のアート市場に波及効果をもたらしています。オンライン

「最近、日本の新進気鋭の次世代アーティストが、海外のアートフェアや展示会に積極的に出展し、その独自の表現や視点が高く評価されています。海外で話題の作品は、国内でもコレクションや投資対象として注目をされ、日本のアート市場に波及効果をもたらしています。オンライン

## Artists recommended by Mr.Someya



### 木原千春

CHI HARU KIHARA

1979年生まれ。独学で絵画制作を開始。VOCA2006出品。第13回前橋アートコンペライブ2009グランプリ受賞。2012年以降毎年（14年を除く）、roidworksgalleryで個展「Vitalism」を開催。2015年「ペコちゃん展」（平塚市美術館）などグループ展、アートフェア出品多数。2016年以降、5分間で描いたドローイング作品を日々メルカリで販売し続け、その数は約1万2000点に上る。2020年星野リゾート 界 長門メインロビーに作品設置。2024年銀座 高屋書店で個展「Vitalism XII」開催。「生き物の生命力や万物のエネルギーの源を表現し、それらを映し出していくことにより、個が持つ力強い場所に原点回帰しながら絵画を生んでいければと思います」と言う。



#### 赤猫

2025 oil on canvas  
1000×803mm/F40



#### FROLIC

2025 oil on canvas  
727×606mm/F20



#### FOREST ANTS

2025 oil on canvas  
652×530mm/F15

迫真のストローク  
そこに宿る生命のエネルギー





## 鈴木一世

ISSEI SUZUKI

2001年生まれ。高校在学中に初の個展を開催。2022年にはadidasとのコラボレーションによる個展を東京、大阪にて開催。2023年夏には文化庁主催の音楽とアートを融合するプロジェクト「MICUSRAT(マイクスラット)」に選出され、巨大ビジョン・大型立体作品を展示するなど多岐に渡る活動によりZ世代注目のクリエイターとして活躍中。



多岐にわたるコラボレーション  
特異な世界観で注目のZ世代



reflect XVIII

910×727×40mm/F30  
Oil on canvas



reflect XXVI

652×455×40mm/M15  
Oil and acrylic on canvas



## SUPER FORMULA HRC Racing Driver 太田格之進 with A-KEYS DESIGN

Honda Racing所属のレーシングドライバー、太田格之進のヘルメット制作を担当。ほかにもスキークロス日本代表、中西凜のヘルメットを制作するなど、スポーツ界とのコラボレーションも増えている。

現代のための  
新しい風景を描く  
若き冒険者



## 真田将太郎

SHOTARO SANADA

2000年生まれ。東京藝術大学美術学部を卒業後、東京大学大学院学際情報学府修士課程に在学中。画家として活動する傍ら、人工知能開発を通じて人間の創造性の根源を探る、美学と工学の領域横断研究に従事。独創的な重力や時間の解釈を取り入れた「新しい風景画」が早くから高い評価を受け、Art Olympia 2022、東京藝大アートフェア優秀賞、ベストデビュタント2025などを多数受賞。



## 2024-2025 JR上野駅 The Arts Fusion by L'écricin 常設作品

2024～2025年にかけて、JR上野駅構内のフレンチレストラン Brasserie L'écricin に常設となる大壁画を制作。ライブペイントによって制作された絵画の総長は20mを超える。同店が芸術と関わりを持つきっかけとなり、店名がThe Arts Fusion by L'écricinに変更となった。

美意識を目覚めさせ、  
心を開放する『みたて』

自ら作陶した茶盃を使い、茶会を主宰する山田翔太さん。この茶会に参加した人々は、皆一様に清々しい表情で家路につく。山田さんが提唱する『みたて』による効果だ。

「僕が茶会でやっている『みたて』は、いわゆる茶道の『見立て』とはベクトルが異なります。茶道では亭主が道具を見立て、お客さまがそれを鑑賞します。けれど僕の『みたて』では、見立てをするのはお客さまです。亭主である僕自身はガイドに徹し、一切見立てはしません。お客さまに僕の作った茶盃を直感で一つ選んでもらい、その茶盃が持つ世界に没入し、見えてきたものをシェアしていただきます。茶会のテーマは、『あなたにとっての美しさとは何か』です。普段、クリエイターでもない限り、自分の美意識を表現する場ってあまりないですよ。社会では常に誰かの正解や物差しに振り回されているので、『みたて』を通じて、『何が見えて、どう美しいと感じたか』

## 陶芸家・茶人 山田翔太 “みたて”が開く調和の世界

茶道の“見立て”とは一線を画す、新しい“みたて”を提唱する陶芸家で茶人の山田翔太さん。SNSやAIに価値観を揺さぶられ、生きづらさを抱える現代人の救いになるという“みたて”とは一体どんなものなのか？ その真髄を聞いた。

Shota  
Yamada

を語ることで、自然と心が解き放たれていくんです」

『みたて』で築く、  
争いのない調和の世界

戦国時代に千利休が礎を築いて以来、茶道は長い時間をかけて数多の流派を生み出してきた。閉塞感のある現代にフィットする革新的な『みたて茶会』は、山田流の誕生を予感させる。

「そういう気持ちは一切ありません。流派をつくった瞬間、僕が正解を通して伝えたいのは、むしろ『正解のない世界』ですから。正直、『みたて』は茶の湯を介さなくてもできます。子どもの頃、例えば柱の木目でも、きれいな夕焼け空でも、色々なことに興味を持ちましたよね。そういうシンプルな物の見方を改めて大人に伝えるのが、僕の役目だと思っています。本来とても簡単なことのはずなのに、今は一番難しいことになっている気がするんです」

他人の評価に左右されず、自身自身の内なる感覚を大切にすべきという

### Profile

東京都出身。高校で陶芸と出会い独学で作陶を始める。2019年から銀座の百貨店や画廊を中心に個展を開催。遠州茶道宗家に入門して茶の湯を学び、2022年準師範[宗道]を受ける。茶盃と茶の湯を通して、美意識を共有する“みたて茶会”を主宰。日本のみならずフランスなどの海外でも個展や茶会を行い、日本の精神を世界に伝える活動をしている。

@https://ya-ma-shou.com/

う姿勢は、作陶にも現れている。

「一般的に陶芸の世界では、工芸展や公募展に出品して賞を取って、陶芸家として認められていくのですが、僕はそういった道を選びませんでした。人に評価されるのは、『みたて』の精神に反するからです。それでもこうやって陶芸家として仕事が出来ているのは、天の導きというか、運命なのだと思います。天命や宿命に繋がるルートには強風が吹いていて、その風に乗れば自然と最善の場所へ運ばれていく……。そんな確信があります。

今後は『みたて』をビジネスの場にも広めたいと思っています。シビアな駆け引きが予想される商談の前にみたて茶会を開くと、お互いの心の手が触れたような感覚になって、ファイティングポーズが解けるんですよ。海外でもこの思想を伝えていきます。国と国のリーダーが『みたて』で心と心を繋げれば、隣国にミサイルを落とすこともなくなるかもしれない。『みたて』で争いをなくして、調和の世界がつけられると、僕は本気で信じています」



1.作り方を一切残さないため、同じものは二つと無い山田さんの茶盃。2.茶盃を手に取り眺め、茶盃が秘めた美しさをどう感じるか。自身の感性を開いていくのがみたて茶会だ。3.遠州流準師範の山田さんがたてるお茶をいただけるのも、みたて茶会の楽しみだ。



茶盃を作るときは、自分は上からのエネルギーを媒介するだけの、ただの管だと思って、できるだけ自分の意志やエゴを入れないようにしています。僕の意志やエゴが入ると、“みたて”の時にお客さまが自分の意志を入れるスペースが無くなってしまいますから。この肉体も茶盃もすべて上からの預かり物。だから気に入らない作品だったとしても、決して壊しません。それもまた、誰かにとっては必要な、大切な預かり物なので。

自分はエネルギーを通すただの管。  
この肉体も茶盃も、すべてが上からの  
預かり物だと思っています。





グラファイトオープンレンジ  
ご購入特典

アラジン公式オンラインショップで  
下記のクーポンコードを入力すると

**10%OFF!**

クーポンコード：681104

有効期限：2025年12月31日(木)



アラジン公式  
オンラインショップ

出来上がりを待つ時間すら愉しみに変える

## 「グラファイトオープンレンジ」で 料理をワンランク上の仕上がりに

忙しい毎日の食事づくりにおいて、料理のレパートリーを広げてくれるオープンレンジ。そんなオープンレンジでの調理をさらに美味しく便利にすべく、構想から7年以上かけて完成した、まったく新しい発想の商品が今年7月に登場した。それが、長くトースター市場を牽引してきた調理器具・暖房ブランド「アラジン」のブランド初となるオープンレンジ「グラファイトオープンレンジ」だ。

最大の特徴は、アラジン独自の「グラファイトレンジ加熱」。わずか0.2秒で瞬間発熱する「グラファイトヒータ®」による加熱と、マイクロ波によるレンジ加熱

を合わせた新技術だ。一般的なオープンレンジとは一線を画す立ち上がりの速さと熱の伝わり方で、素材の旨みを逃さず一気に閉じ込め、レストランさながらの仕上がりを実現する。

調理メニューは、「リベイク」「グリル」「トースト」「解凍」など全8種類。シンプルなダイヤルと白黒反転液晶による直感的な操作性に加え、庫内はフラットでお手入れも簡単。さらに、左右の壁にぴったり設置できるため置き場所を選ばないのもうれしい。美味しさと快適さを追求した「グラファイトオープンレンジ」で新たな食の遊びを体感してみてください。



※イメージ

グラファイトヒータによる加熱とレンジ加熱を組み合わせた革新的な「グラファイトレンジ加熱」。リベイクにぴったりのマジックラックと、トレイ全体が高温になり、食材を裏返さず焼き上げるヒートトレイも付属。

### アラジン グラファイトオープンレンジ

価格：オープン価格  
※店頭予想価格67,100円(税込)前後  
カラー：グリーン/ホワイト  
本体寸法：W468×D387×H338mm  
容量：22L



1



2



3

1.予熱いらずの時短グリルを実現。ヒーターと付属トレイからの両面加熱で素早く旨味を閉じ込められる。  
2.グラファイトヒータで表面をサクッとリベイク。お惣菜がまるでできたような食感に。トーストは裏返さずに、外はカリッと中はモチモチに仕上がる。3.表面を素早く溶かせるので、肉や魚を効率的にムラなく解凍できる。

※「グラファイトヒータ」は株式会社千石の登録商標です(登録第5362800号)。



日本エー・アイ・シー株式会社

お客様サービス窓口

TEL:0120-88-3090(平日9:00~17:00)



# 旅する喫茶店

THE TRAVELING CAFE

Text  
TAKAYOSHI WATANABE  
Photograph  
YUKI SAITO

約70席ある店内。昼夜を問わず常連客、観光客でにぎわう



① 創業時から変わらない味のホットサンドセット1,255円は、サラダ、ヨーグルト、ドリンク付き ② 買い物客が集うビルの地下1階 ③ 店長の北村裕作さんは、30代ながら父から引き継いだ技でコーヒー通にも慕われる

## 北海道

### 旭川珈琲 カフェ・ドウ・コリンズ

こだわりの技が冴える深煎りコーヒー

1982年に現店長・北村裕作さんの父が創業し、何度かの移転を経て現在地にオープンしたのは2018年。旭川駅から北へ延びる「平和通買物公園」の一角、ビルの地下1階にある。

店名のとおり、こだわりはコーヒー。とはいえ広い店内はレストランのような雰囲気、パスタ、カレー、オムライス、ホットケーキ、パフェ、各種ドリンクと、迷うほどのメニューをそろえている。

「セットメニューもありますので、食事と一緒に気軽にコーヒーを楽しんでください」と北村さんに勧められ「気軽」に飲んだコーヒーの味に驚かされた。豆の存在感と濃厚さ、苦みとすっきり感が調和し、冷め

ても酸味を感じない。その秘密を聞くと、焙煎には通常の2倍の時間をかけて深煎りに仕上げているそう。使う豆も一般的な量の2倍。ネルドリップでさっと落とすことで、すっきりした味を導いているという。

取材時の「本日のコーヒー」は、ブレンド、アメリカンのほか、深煎りフレンチローストは3種の豆から、やや深煎りのフルシテイローストは2種の豆から選べた。厚いメニューに豆の特徴や産地はもちろん、等級、乾燥方法まで詳しく記され、ちょっとしたコーヒー通気分になった。

カジュアルながらコーヒーへの強いこだわりが垣間見え、知らぬ間に奥深いコーヒーの世界へ誘われた。



**旭川珈琲 カフェ・ドウ・コリンズ**  
 ① 北海道旭川市1条通7丁目 A.s.hビル地下1階  
 ② 函館線・宗谷線・富良野線 「旭川駅」より徒歩5分  
 ③ 0166-26-8656  
 ④ 10時~20時 / 年末年始休





(イメージ)写真5点  
ハウステンボス提供  
(C-8476)



1泊目 **ハウステンボス町** (イメージ)ハウステンボス大阪支店提供(C-8476)  
**ホテルヨーロッパ(確約)**  
クラシカルなインテリアが美しい  
ハウステンボス最上位ホテル

夕食で愉しむ至福のひとつとき...



2月出発 **本格フレンチレストラン「デ・アドミラル」にてフランス料理** (イメージ)  
3月出発 **地元長崎を中心に旬の恵みを京懐石の技で引き立てた季節を味わう懐石料理** (イメージ)

星野リゾートの温泉旅館 /

# 界 雲仙と憧れのホテルヨーロッパで過ごす休日

## 五感で愉しむカラフルな春のハウステンボスへのご案内



(イメージ)

2泊目 **雲仙温泉 星野リゾート 界 雲仙(確約)**

長崎の異国情緒が漂う時間を堪能  
雲仙地獄の自然のダイナミックさを感じる癒しの旅館

露天風呂

旬の食材を使った長崎のイメージに合った温泉旅館ならではの「**あご出汁しゃぶしゃぶ会席**」の夕食

夕食

客室

大浴場

※客室はシャワーブースのみです。温泉入浴は大浴場をご利用ください。

旅行企画・実施



星野リゾート 界 雲仙と憧れのホテルヨーロッパに憩う一面に広がるチューリップの絶景! 春のハウステンボスと長崎3日間

ツアーの詳細はこちら



出発日(羽田空港発着)

2月23日 3月12日、22日

旅行代金(2名様一室・大人お一人様)

169,900円~199,900円

※1名様一室は40,000円増し  
※空港使用料別途必要  
※仙台空港、博多駅、福岡空港、新大阪駅発着もございます。

※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お申し込みください。

~ココロとカラダが軽やかに春めく、一流ホテルで味わう非日常体験~

格式高いヨーロッパクラシカルな「ホテルヨーロッパ」。部屋・食事・おもてなしのすべてがラグジュアリーなハウステンボスが誇る最高級ホテル。星野リゾートが全国に展開する温泉旅館ブランド「界」。現代に合うくつろぎを追求した和の空間、地域や季節にこだわったおもてなし、きめ細やかなサービスで旅を演出します。和と洋、それぞれ趣の異なる非日常体験に出会う至福のひとつとき。カラフルなチューリップが並び咲くハウステンボスに足を踏み入れると、そこはまるで春のオランダにいるかのような華やかな高揚感。ひと足早い春の訪れを感じる心弾む旅をお楽しみください。

地域の未来を応援

# ふるさと納税 2025

地域の応援や貢献といった本来の趣旨に立ち返り、今秋、各ポータルサイトからのポイント還元廃止となった「ふるさと納税」。すでに寄附を済ませた方も多いのではないだろうか。まだ寄附枠を残している方や、これから行う方は、ぜひ本特集を寄附先選びの参考にしてみてください。



## 掲載自治体INDEX

今月号で紹介している自治体を地域ごとにまとめた。  
寄附先を探す際の参考にしてほしい。

### 複数設定あり

返礼品にこのマークがある場合は、寄附金額や個数の設定、サイズ違いなどバリエーションがあります。

AFFLUENT公式サイトでは、  
本特集未掲載の自治体も多数紹介。  
ぜひ併せてチェックを！



※返礼品の寄附金額は、変更となる場合があります。  
最新情報は各自治体HPやポータルサイトにて確認を。  
※寄附金額はポータルサイトごとに違う場合があります。  
※返礼品は寄附のお礼として各自治体が提供するもので、  
記載の寄附額は目安であり、同額以上の寄附でも同一の  
返礼品を受け取ることができます。

### 中部地方

新潟県 南魚沼市..... P36  
山梨県 南アルプス市 P40  
長野県 飯山市..... P41  
静岡県 森町 ..... P41  
愛知県 高浜市..... P42

### 東北地方

岩手県 二戸市..... P39  
宮城県 村田町..... P39

### 九州地方

福岡県 飯塚市..... P38  
鹿児島県 南九州市 .. P42

### 関東地方

埼玉県 川越市..... P34  
戸田市..... P40  
神奈川県 川崎市..... P35

### 近畿地方

滋賀県 近江八幡市 ... P32  
大阪府 堺市 ..... P37

滋賀県

# 近江八幡市

おうみはちまんし

歴史と文化に磨かれたまち  
— 近江八幡にしかないものがある —



## 豊かな自然と歴史の宝庫 近江牛が育まれた本場の地

近江八幡市は、琵琶湖のある滋賀県のほぼ中央に位置します。古くから陸上と湖上の交通の要衝という地の利を得て、中世以降に多くの城が築かれ、織田信長公が築いた天下の名城「安土城」の跡など国の史跡が点在しています。安土城の天主からは家臣であった明智光秀の坂本城や豊臣秀吉の長浜城を見渡せたと言われていました。現在は石垣のみが残っており、特別史跡にも指定されています。また、織田信長公の改革精神により開かれた楽市楽座は、豊臣秀次公の自由商業都市の思想に引き継がれ、近江商人の基礎を築

きました。周辺には滋賀県立安土城考古博物館や安土城郭資料館、安土城天主信長の館といった、安土城や織田信長公について学ぶことのできる施設があります。

他にも、日本の原風景のようなヨシ原が広がる西の湖の水郷地帯と堀を琵琶湖と繋ぎ、湖上を往来する船を城下内に寄港させることで人・物・情報を集め、城下を活気づけた近江商人のシンボル「八幡堀」があります。また近江八幡市名誉市民第1号でもあるウィリアム・メレル・ヴォーリズによる西洋と日本の建築様式を巧みに取り入れたヴォーリズ建築、豊臣秀次公が築いた「八幡山城」の跡など、豊かな自然と歴史文化遺産に恵まれています。

特産品でも人気のある、日本三大和牛

のひとつ「近江牛」は生産頭数が日本一です。近江牛が全国に広まったのは、明治時代前半です。鉄道開通以前は東京周辺に運搬される牛肉の多くが神戸から船積みで運ばれていたことから、東京では上質の牛肉といえば神戸牛と称されておりました。しかし、それらの牛肉はもともと近江から船積みのために一旦神戸に運ばれたものであり、鉄道開通後に直接運搬されると、出荷元の駅名が滋賀県の八幡であったことが分かり、近江八幡の近江牛として全国にその名を轟かせることになりました。その肉質は霜降りの度合いが高く、きめ細かく滑らかな肉質、とろけるような美味しさであり、全国でも高い評価を受けています。

寄附金額 30,000円



### 近江牛A5ランクサーロインステーキ 400g

和牛ブランド近江牛のA5ランクで、極上の霜降りの旨味がとろけるステーキ。鮮度を維持する「プロトン凍結」で、細胞組織を壊さず「限りなく生に近い」状態でお届けします。やわらかな舌ざわりと幸せを感じられる贅沢な味わいをお楽しみください。

内容：サーロインステーキ 200g×2枚 (計400g)

寄附金額 24,000円

複数設定あり



### 【4等級以上の未經産牝牛限定】近江牛肩ロースすき焼き 500g

希少な4等級以上の未經産牝牛のみを厳選し、人気の肩ロースを職人が一枚一枚丁寧にスライスしました。肉質はきめ細かい霜降りですらかく、芳醇な香りととろけるような舌触り、近江牛ならではの旨味をぜひお楽しみいただけます。





1.琵琶湖に浮かぶ沖島の夕陽。2.商家が残る町並みで、八幡堀に面した土蔵群は往時の繁栄を偲ぼせる。国の重要伝統的建造物群保存地区。3.水郷めぐり。4.安土城天主 信長の館。最上部2層を復元。©公益財団法人 安土町文芸の郷振興事業団

寄附金額 205,000円



**一足一足丁寧に作り上げる  
イーजीオーダーシューズ・キップ革**

北欧産の1歳半～2歳の若牛の皮を使用。江戸時代から続く伝統産業「八幡靴」を継承した職人が、足型をもとに一人ひとりにあわせて丁寧に作り上げます。軽く柔らかな革は弾力性があり、上質な履き心地です。デザインは22種から選べます。

内容：革靴1足(22～30cm、ワイズ2～5E)  
※27.5cm以上および2E未満は別注代必要

寄附金額 19,000円

複数設定あり



**極上近江牛焼肉用(バラ) 500g**

50年以上近江牛に携わる「近江牛よしだ」が厳選。上質な4等級以上の肉で、きめ細かな霜降りのじゅわっと溢れる旨味と甘い肉汁、芳醇な香りととろけるような味わいが特徴です。鮮度と美味しさにこだわり、発送の直前にカットしお届けしています。贈り物や自分へのご褒美にもぜひお楽しみください。

内容：牛バラ肉 500g

寄附金額 19,000円

複数設定あり



**【ふとんの西川】医師がすすめる健康枕  
もっと肩楽寝(低め)**

「ふとんの西川」発祥の地、近江八幡市内の工場生産されたものをお届け！カラダのプロと眠りのプロがつくった快眠枕。快適な眠りのための工夫を重ねたロングセラー商品。首と後頭部をバランスよく支え、寝返りにも対応。「ふんわりわた」面と「さらさらパイプ」面のリバーシブル仕様。

内容：枕1個(60×38cm)

寄附金額 9,000円

複数設定あり



**【クラブハリエ】  
バームクーヘンmini 6個**

クラブハリエのバームクーヘンは1973年に滋賀県近江八幡市で誕生。素材にこだわり昔ながらの製法で丁寧に作られた、ふわふわしっとりのおいしい。手のひらサイズで食べやすく、口に入れるとすーっとける繊細で優しい味わい。個包装のシェアボックスでお届けします。

内容：バームクーヘン(9×9×3.5cm)×6個

**寄附の使途**

老朽化した都市公園施設の長寿命化／近江牛の生産支援／新たな診療所の整備／子どもを見守り、育てる子育て支援／高校生世代までの医療費を無償化／子どもの眼の屈折検査機器の導入／津田

干拓果樹団地整備工事／八幡堀ライティングプロジェクト／移動図書館車「はちっこぶっく号」／子ども遊び場遊具設置事業／VR安土城事業 など

近江八幡市ふるさと納税コールセンター  
☎0570-03-4129

楽天ふるさと納税

ふるなび

さとふる

ふるさとチョイス

特設サイトは  
こちらから



埼玉県

# 川越市

かわごえし

時をつなぎ未来をつむぐまち  
「小江戸川越」



埼玉県川越市は都心から約30km圏内にありながら、農業や商工業が盛んで、緑豊かな自然も有しています。まちの中心部にはシンボルである時の鐘や蔵造りの町並みが残り、古き良き城下町の歴史を感じることができるほか、ユネスコ無形文化遺産に登録された川越まつりなど、魅力ある歴史的・文化的遺産が数多く残っています。そんな川越市では、「人がつな

がり、魅力があふれ、だれもが住み続けたいまち「川越」を将来都市像に、さまざまな施策を着実に進めていくことで、その実現に向けて取り組んでいます。なかでも「食」を街歩きとともに楽しめるのは、川越ならではの魅力です。特産品であるさつまいもは「川越いも」として全国に知られ、スイーツから郷土料理まで多彩な味が揃います。また、鰻の名所としても

古くから親しまれ、城下町から続く老舗店で味わう秘伝のタレをまとった蒲焼は格別の味わい。そのほか、川越発のクラフトビール「コエドビール」や、個性あふれる餃子店も多く、観光とともに楽しむ食体験を目当てに多くの人が訪れています。ふるさと納税を通じて川越市を応援いただき、街並みを巡り「観る」「体験する」魅力にも触れていただければ幸いです。

寄附金額 31,000円



### コエドビール コエドバラエティセット瓶 24本入り

世界最大のビールコンテストなどで高い評価を得た内容：瑠璃、伽羅、穂花、漆黒、白、紅赤クラフトビール6種の飲み比べセット。各種ビール 333ml×各4本の色・香り・味の違いをお楽しみください。

寄附金額 397,000円



### 【イタリア3大ブランド生地】 オーダーメイドスーツお仕立券 1枚

イタリアの高級服地の生地を使用したオーダーメイドスーツをお仕立てします。

内容：メンズ高級オーダーメイド（高級インポート生地・シングル上下）お仕立券※補助額の合計は、寄附額の3割以内。

寄附金額 141,000円



### コンフォートウイン 4.9kg フットマッサージャー

独自の指圧ローラーとセンターポイントを備えた、包み込むような手もみ感覚のもみローラー。疲労回復、血行改善、筋肉のこりや筋肉痛の緩和などに効果的です。

内容：本体1台（最大W52×D28×H16.5cm）

寄附金額 29,000円



### ホットマンカラー バスタオル 2枚セット

そっと押しあてるだけで、お肌や髪の水分を瞬時に吸い取る高い吸水力が自慢。敏感なお肌や赤ちゃんにやさしくお使いいただけます。

内容：バスタオル2枚（ブルーグリーン・アイボリー）、サイズ：65×137cm

寄附金額 24,000円



### パーカー ソネット オリジナル マルチファンクションペン GTシリーズ

高級感とモダンティを追求し、ディテールから手にした時の心地よい感触までこだわり抜いた1本3役のペン。3色展開から選べます。

内容：1本（仕様：ボールペン（黒/赤）、シャープペン）3色展開 専用ギフトケース入り

寄附金額 12,000円



### ぎょうざの満洲 冷凍生餃子10パック（120個）

青森県産「美保野ボーク」や国産豚肉や野菜を使用したこだわり餃子は、ジュシーで皮がもちもち。焼・水餃子、どちらでも楽しめます。

内容：冷凍生餃子12個×10P、タレ6g×2個入×10P

## 寄附の用途

一般寄附／子ども・子育てに関すること／福祉・保健・医療に関すること／教育・文化・スポーツに関すること／都市基盤・生活基盤に関すること／産業・観光に関すること／環境に関すること／地域社会・市民生活に関すること／住民自治・行財政運営に関することなど

川越市役所 財政部 財政課  
☎049-224-5618

楽天ふるさと納税

ふるなび

さとふる

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税は  
こちらから



神奈川県

川崎市

かわさきし

高度なものづくり技術や最先端産業、  
研究開発機関が集積する国際都市



川崎市は、東京と横浜の中間に位置し、歴史と最新技術が交差する活気あふれる国際都市です。江戸時代から続く宿場町としての歴史を残しながら、現代では高度なものづくり技術や最先端の産業が集積。世界に誇る研究開発拠点としても知られています。豊かな自然にも恵まれ、多摩川の美しい河川敷や広々とした緑地公園が市民の安らぎの場となっています。

さらに、市内には音楽や芸術が息づき、文化都市としての魅力も際立ちます。音楽フェスティバルやアートイベントも定期的に開催され、文化の発信地として注目を集めています。また近年ではオリンピック種目となった「ブレイキン」などのスポーツ活動や、ストリートカルチャーも盛んです。こうした多彩な文化や活動を背景に、世界で活躍する若い世

代が集うまちとしても知られています。そのほか、子どもから高齢者まで誰もが安心して暮らせる「最幸のまち」を目指し、教育、福祉、地域づくりに積極的に取り組んでいます。ふるさと納税では、高度なものづくり技術や研究開発を活かした魅力的な返礼品を多数ご用意しております。川崎市への応援、心よりお待ちしております。

寄附金額 3,000,000円

複数設定あり



REGZA (レグザ) 85V型 4K対応【標準設置費込み】 85Z970R

純度の高い色表現で、鮮やかな映像が楽しめる4K対応のMini LED液晶テレビ。タイムシフトマシン搭載で、見たかった番組を好きな時に楽しめます。内容：LED液晶テレビ1台(重量50kg、W1894×H1113×D72mm)、スタンドなど付属品 ※イメージ図となります。

寄附金額 400,000円



【ゴルフ上達器具】増田哲仁プロ開発「TenSwingボードmini」

「ただ揺れるだけで」、本質的なゴルフ上達に必要な力の抜けたスイングの感覚を身につけることができる。ふるさと納税限定品。内容：トレーニングボード1個  
サイズ：W910×D330×H52mm

寄附金額 330,000円



マルチケア美容デバイス TILLET SMART-GEAR

導入機能・LED・温感RFなどを搭載し、美容液や育毛剤の成分を角質層まで届ける多機能美容機器。全身に使用、防水仕様で毎日のケアに最適。内容：TILLET SMART-GEAR 1台

寄附金額 570,000円



15.6型ノートパソコン FMV WA1-K2 Office搭載 (FMVWK2A175)

高いスペックを搭載し、打ちやすいテンキー付キーボードと美しい画面表示で使い勝手の良いDVDスーパーマルチドライブ内蔵のノートパソコンです。内容：15.6型ノートパソコン、ACアダプタほか、重さ：約1.7kg  
サイズ：W360×D235.5×H25mm

寄附金額 100,000円

複数設定あり



レストランバス川崎工場夜景コースのご予約に使えるWEBクーポン30,000円分

WILLER EXPRESS (株)の「フレンチとお酒と川崎工場夜景を楽しむ夜」ツアー。地上約3mからの景色と本格的なフレンチをどうぞ。内容：WEBクーポン30,000円分  
有効期限：クーポン取得から半年間

寄附の用途

- 1.安全・安心
- 2.健康・医療・福祉
- 3.子ども・教育
- 4.芸術・文化・スポーツ
- 5.環境・公園・みどり
- 6.動物愛護
- 7.都市拠点の整備・地域経済・臨海部の活性化
- 8.市民自治のまちづくりなど



新潟県

# 南魚沼市

みなみうおぬまし

## 魅力あふれる 雪ふるまち 南魚沼



新潟県南部の魚沼盆地に位置する南魚沼市。関越自動車道や上越新幹線などの交通アクセスに優れており、夏は日本百名山「巻機山」や霊峰「八海山」などの登山、冬は石打丸山スキー場をはじめとする一大スノーリゾート地として多くの観光客が訪れます。また市内には13もの温泉があり県内屈指の温泉郷という一面も。ほかにもお米のトップブランドとして有名

な「魚沼コシヒカリ」発祥の地としてもおなじみです。先人の技を受け継ぎ極め続ける米作りにこだわりを持つ生産者や関係者がブランドを守り続けています。

近年は冬に積もる雪を貯蔵して活用する「雪室（ゆきむろ）施設」で、お米をはじめ、野菜、酒、肉などの多くの産品が貯蔵され、全国から注目される付加価値の高い雪室ブランドが確立しつつありま

す。2025年は、大阪・関西万博会場EXPOで開催された「Undiscovered Japan Festa（アンディスカバード・ジャパン・フェスタ）〜にっぽんの宝物祭り〜」に『雪と雪室』をテーマとしたブースを出展し、雪に触れたことがない人たちにも雪のイメージを体感的に伝える取組を行いました。

これからの未来へ前進を続ける南魚沼市の応援をよろしくお願いします。

寄附金額 360,000円



**【令和7年度産】関智晴がつくる最高級無農薬栽培米 全6回 南魚沼産コシヒカリ**  
数々のお米コンクールで金賞を受賞。農薬や化学肥料を使用せず、自家製の発酵有機肥料と良質なミネラルのみを使い丹精込めて育てたお米です。

寄附金額 132,000円



**【別格 雪温貯蔵にいがた和牛】  
A4・5シャトープリアンヒレスステーキ 5枚**  
A4・5ランクの黒毛和牛「にいがた和牛」を雪室で熟成させうま味を引き出した、脂の甘さと上質な赤身肉が極上の特別な和牛です。  
内容：シャトープリアンヒレスステーキ150g×5枚、消費期限：加工日含め180日

寄附金額 120,000円



**龍寿し お食事券 30,000円**

市街地から10km以上離れた山間部にある「龍寿し」は知る人ぞ知る隠れた名店。上質なネタと地元の食材を使った創作寿司が楽しめます。  
内容：お食事券 5,000円×6枚  
有効期限：発送日より1年間有効

寄附金額 59,000円



**青木酒造鑑評会出品酒  
限定大吟醸 牧之**

厳寒の酒造で豊富な名水と日本一の山田錦と評される兵庫県特A地区の特上、特等米のみを使用し醸したお酒です。華やかな吟醸香とフルーティーな味わいが楽しめます。  
内容：日本酒 1800ml×1本

寄附金額 20,000円



**魚沼産こがねもち  
笹おこわ8種食べ比べセット**

越後三山の伏流水で炊き上げた、新潟の旨味がたっぷり詰まったおこわです。  
内容：笹おこわ8種類(五目・きのこ・鶏ごぼう・ふきのとう・鶏五目ほか)各80g×2個入計16個、消費期限：製造日より冷凍で90日

寄附金額 12,000円



**八海山 麴だけでつくったあまさけ  
825g 3本セット**

麴のでんぷんを糖化させることで優しい甘さを引き出した「あまさけ」です。雑味のないすっきりとした味わいで、冷やしても楽しめます。  
内容：あまさけ825g×3本  
消費期限：製造日より120日、要冷蔵

### 寄附の用途

- 1.南魚沼市の応援
- 2.保健・医療・福祉
- 3.教育・スポーツ・文化の振興
- 4.産業振興・環境共生
- 5.都市基盤・行財政改革
- 6.国際大学（IUJ）の応援と交流の推進
- 7.北里大学新潟キャンパスの応援と交流の推進

南魚沼市役所 U&Iときめき課  
☎025-773-6659

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

ふるなび

自治体サイトは  
こちらから



# 大阪府 堺市

さかいし

歴史と伝統を礎に  
今、そして未来へと進化するまち 堺



堺市には、大阪府内唯一の世界遺産である百舌鳥(もず)・古市古墳群をはじめ、由緒ある寺社や古い町並み、堺生まれの茶聖・千利休が大成した茶の湯文化など数多くの魅力的な歴史文化資源があり、都市魅力の源泉となっています。また、中世には海外との貿易から常に新しい技術を取り入れ、技術・文化の発信地であった堺市では、自転車や刃物の製造など匠

の技が脈々と受け継がれている伝統産業が盛んであり、「ものの始まりなんでも堺」と称されたほどです。

古代から現代まで持続的発展を遂げ、現在SDGsの推進やカーボンニュートラルの実現をめざした先進的な取組に力をいれており、地方創生につながる取組では、「企業版ふるさと納税」を活用した様々な事業も展開しています。

ふるさと納税を通じて堺市の魅力を感じていただき、歴史文化や伝統産業が未来に受け継がれ、「未来を創るイノベティブ都市」として発展していけるよう、皆様のご支援をよろしく願います。SDGsの推進や「企業版ふるさと納税」の取組にご興味をもっていただけましたら、堺市ホームページにて紹介していますので、ご覧いただくと幸いです。

寄附金額 350,000円



### PELTECH ノーバンク折り畳み電動アシスト自転車20インチ

日本電産製前モーターを搭載した電動アシスト自転車。ノーバンクタイヤを特別装備しており、毎日の通勤や通学を快適にサポートします。

内容：電動アシスト自転車1台、簡易組立要  
タイヤサイズ：20インチ、重さ：約26kg、  
3色展開 ※適応身長目安150cm以上

寄附金額 325,000円



### シマノ 釣具 ステラ C5000XG

高耐久ギア設計で巻き上げ・放出時の抵抗を軽減したリール。高負荷時でも軽快な巻き取りが可能な特殊構造インフィニティドライブ。

内容：本体自重260g、取扱説明書、パーツ表  
サイズ：最大巻上長101cm、ハンドル長57mm

寄附金額 130,000円



### エクスハイズ Jr.MTB 20インチ 6段変速【完全組立】

創業80年以上の老舗専門メーカーが地元で設計・組立を行い有資格者が安全性を徹底管理。

内容：幼児用自転車1台、完全組立  
タイヤサイズ：20インチ、重さ：約15kg  
3色展開 ※適正身長目安 約116cm以上

寄附金額 30,000円



### 大醬 ボスコEXバージンオリーブオイル 320g×8本

早摘みグリーンオリーブと職人の技にこだわり、酸素にふれない独自製法とフレッシュキープボトルで、しばらくたてのような芳醇な香りと深みのある味わいを楽しめます。

内容：オリーブオイル320g×8本

寄附金額 30,000円



### パードンス シャンプートリートメント

泡立ちよく高い洗浄力の髪がまとまる低刺激シャンプーと、まるで髪に化粧品を使用したようなしっとり感が持続するトリートメントです。

内容：シャンプー・トリートメント各500ml  
(11種類の香りから選択可)、ボトル付き

寄附金額 20,000円



### まな板になるお皿 CHOPLATE (チョッププレート)

まな板として食材を切ってそのままお皿として使える便利なアイテム。食洗機と電子レンジ対応なのも嬉しいポイントです。

内容：まな板になるお皿 2枚セット  
174mm×1枚、220mm×1枚

### 寄附の用途

1. 歴史的資産の保全
  2. 子育て環境の整備
  3. 文化・スポーツの振興
  4. 都市基盤・生活基盤の充実
  5. 福祉の充実
- などの使い道をご用意しています。



福岡県

# 飯塚市

いづかし

ひとが輝き まちが飛躍する  
住みたいまち 住み続けたいまち



福岡県の中央に位置し、歴史と文化が深く根ざす飯塚市。かつては長崎街道の宿場町として栄え、筑豊炭田の中心都市として日本の経済を支えてきました。現在も、旧伊藤伝右衛門邸など、石炭産業の歴史を物語る貴重な遺産があります。また、江戸時代の南蛮貿易により、長崎・出島に輸入された砂糖を小倉まで運ぶ「長崎街道（シュガーロード）」の中継地

点であったことから、砂糖の伝来とともに労働者にも受け入れられ、お菓子文化が発展。全国的に有名な「千鳥饅頭」や「ひよこ饅頭」、「なんばん往来」など、数々の銘菓が誕生しました。

そのほかにも市内には3つの大学を有する学園都市でもあり、日々高度な研究開発が行われ、将来を担う人材を育成しています。理工系の大学が集積し、産業

支援機関も立地していることから、ベンチャー企業の育成や「産・学・官」の連携によるまちづくりが活発に進められているのが特徴です。

豊かな自然と歴史に育まれた飯塚市は、「ひとが輝き まちが飛躍する 住みたいまち 住み続けたいまち」を目標に掲げ、市民と一体となって未来に向けたまちづくりに取り組んでいます。

寄附金額 210,000円

複数設定あり



## 銀座山形屋 メンズオーダー仕立券 60,000円分

確かな技術と高いデザイン性が人気の老舗オーダースーツ専門店「銀座山形屋」。オーダーアイテムの注文時に利用出来るお仕立券をお届けします。

内容：スーツやコート、フォーマルなどの60,000円分仕立券1枚  
有効期限：発行より2年間

寄附金額 16,000円

複数設定あり



## 鉄板焼ハンバーグ デミソース 20個

やわらかくてジューシーなハンバーグと、牛スープで煮込んだ特製デミグラスソースが相性抜群。甘みとコクがあり、ごはんがすすみます。

寄附金額 15,000円

複数設定あり



## きれいなコーヒードリップバッグ 7種・105袋

「オアシス珈琲」による特許取得の独自の洗浄技術で雑味を徹底除去した「きれいなコーヒー」は、芳醇な香りと角の取れたまろやかな味わいが特徴です。

内容：ドリップバッグ7種（オアシスブレンド・クイーンブレンド・モカブレンド・スペシャルブレンドほか 各8g15袋）

寄附金額 17,000円

複数設定あり



## 太腹!かねふく辛子明太子 一本物・約360g×3P

老舗明太子メーカー「かねふく」の一本物明太子。大きな粒と濃厚な味わいが自慢です。秘伝のタレで自分好みの辛さに調整も可能。内容：辛子明太子約360g、旨たれ約50g付き×3P

## 寄附の用途

- 1.市長におまかせ
  - 2.教育・文化・スポーツの充実
  - 3.健康（健康）・子育ての充実
  - 4.まちづくりの推進
  - 5.地域経済の活性化
  - 6.生活環境・自然環境の整備
- の6つの寄附メニューに応じて魅力あふれるまちづくりのために活用しております。

飯塚市役所 特産品振興 ふるさと応援課  
☎0948-22-5500

楽天ふるさと納税

さとふる

ふるなび

ふるさとチョイス

特設サイトは  
こちらから



# 岩手県 二戸市

にのへし

世界が認める漆と酒、  
北いわて・にのへ

二戸市にはユネスコ無形文化遺産に登録された世界に誇る技術が二つあります。一つは漆を採取する技術「漆掻き」で、二戸市で生産される「浄法寺漆」は国産漆の約80%を占め、日光東照宮や金閣寺など国宝・国の重要文化財修復にも使用されています。もう一つは伝統的な酒造り。創業120年を超える地元酒蔵が、積み重ねてきた技術と経験により二戸の風土に根ざした酒を作っています。



寄附金額 730,000円



**セイコー「プロスペックス」SBEJ009  
メカニカル自動巻**

2024年大谷翔平選手着用モデルのプレミアムスポーツウォッチ。高い耐傷性と美しい艶が特徴のセラミックス製ベゼルと、視認性と金属の質感を残した2体構造のダイヤルリングを採用。

内容：機械式腕時計1本、重さ：176g

寄附金額 53,000円

複数設定あり



**【滴生舎】浄法寺漆器  
浄漆椀 (中) 朱**

貴重な浄法寺漆を100%使用。漆を7回塗り重ねることでマットな質感と独特の温かみを感じられ、使うほどに艶やかな光沢を放ちます。シンプルでデザインで普段使いにおすすめ。

内容：椀(中)1客、サイズ：φ12.8×H6.9cm

寄附金額 31,000円



**【南部美人】純米大吟醸  
(ビューティシリーズ) 飲み比べセット**

米違いシリーズを贅沢に詰め合わせたセット。ほのかな香りとスッキリと洗練された味わいの違いを、飲み比べでお楽しみください。

内容：純米大吟醸(心白(しんぱく)山田錦・雄町・酒未来)各720ml×1本 ギフト箱入り

## 寄附の使途

- ・九戸城跡整備・振興のために(魅力発信、環境整備など)
- ・浄法寺漆を未来へつなぐために(漆産業の後継者育成、資源確保など)
- ・子どもと家族を支援するために(子育て応援、高齢者支援など)
- ・子どもの教育のために(学力向上、地域学習、国際交流など)など

二戸市役所 総合政策課  
☎0195-23-3115

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

JRE MALL

ふるさとチョイスは  
こちらから



## 宮城県

# 村田町

むらたまち

みちのく宮城の小京都「村田」  
良質なお米と仙台牛が魅力のまち

仙台市から南へ約30kmにある村田町は、人口約1万人の小さな町です。中心部には重厚な土蔵群が現存し、県内で唯一、国の重要伝統的建造物群保存地区にも選定されています。稲作も盛んで、宮城県の代表銘柄「ひとめぼれ」「ササニシキ」「つや姫」などブランド米を多く生産するほか、畜産では国産黒毛和牛を肥育し、仙台牛も出荷しています。村田町の美味しい味覚をお楽しみください。



寄附金額 200,000円



**A5仙台牛 シャトーブリアン  
ステーキ 約1.0kg**

A5等級の仙台牛を厳選し、1頭からわずしか取れない希少部位ヒレ肉「シャトーブリアン」をカットしてお届け。脂肪・カロリーが少なく、柔らかいのが特徴です。

内容：ステーキ 約200g×5P

寄附金額 29,000円



**令和7年村田町産  
ひとめぼれ 精米10kg**

光沢があり、粘りはそれほど強くなく、さっぱりとした甘みのため飽きが来ずに食べられます。味もマイルドなので、丼ものや炊き込みご飯にも合います。

内容：精米 5kg×2袋

寄附金額 12,000円



**3年連続受賞納豆セット  
大粒蔵政5個・永太郎納豆5個**

全国納豆鑑評会において3年連続受賞。大正10年創業「大永商店」自慢の納豆。日本酒や白ワインによく合う至福の納豆です。

内容：納豆 大粒 蔵政40g、小粒45g  
各2食入り5セット(計10セット)

## 寄附の使途

- ・少子高齢化対策に関する事業
- ・地域産業の振興に関する事業
- ・教育及び文化スポーツの振興に関する事業
- ・医療及び福祉の充実に関する事業
- ・自然環境並びに地域景観の保全及び活用に関する事業

村田町役場 財政課  
☎0224-83-2112

楽天ふるさと納税

さとふる

ふるさとチョイス

ふるなび

自治体サイトは  
こちらから



埼玉県

# 戸田市

とだし

都心からちょっと離れてちょうどいい  
憩う、育む、楽しむまちとだ

埼玉県の南東部に位置し、都心から約30分という高い交通利便性を誇る戸田市。日本で唯一、人工の静水ボートコース「戸田ボートコース」があり、「ボートのまち」としても愛されています。また、「戸田橋花火大会」や「戸田ふるさと祭り」を始めとする、四季を彩るイベントも充実。広い公園や憩いの場など、水と緑を感じられるオアシススポットも多く世代を問わず誰もが快適に過ごしやすいまちです。



寄附金額 34,000円



## 【PING (ピンゴルフ)】ゴルフクラブ購入補助券10,000円分

ピンゴルフジャパン直営のPINGフィッティングスタジオでゴルフクラブ購入時に利用可能。自分の体型やスイングに合わせたクラブにカスタムします。

内容：ゴルフクラブ購入補助券10,000円分(クラブのみ)、直営店限定  
使用期限：発送日から6ヶ月

寄附金額 12,000円



## ゴディバ チョコレート ロールケーキ1本

ベルギー産チョコレートを練り込んだめらかなガナッシュクリーム濃厚ロールケーキ。2種のココアを使用。

内容：1本、箱サイズ：幅約8.8×奥行約16.5×高さ約8.8cm、賞味期限：製造日から300日

### 寄附の使途

子どもが健やかに育ち、いきいきと輝けるまちの実現に向けた施策／創造性や豊かな心を育むまちの実現に向けた施策／共に生き、支え合い、安心して暮らせるまちの実現に向けた施策／安全な暮らしを守るまちの実現に向けた施策／快適に過ごせる生活基盤が整備されたまちの実現に向けた施策 など

戸田市役所 経済戦略室  
☎048-446-7940

ふるなび

さとふる

楽天ふるさと納税

ふるさとチョイス

自治体サイトは  
こちらから



山梨県

# 南アルプス市

みなみあるぶすし

人がつどい、次世代につなぐ  
活力あふれるまち 南アルプス市

平成26年6月に南アルプス地域がユネスコエコパークに登録され、この豊かな自然を守りながら共生していく取り組みを行っています。また、日本三大扇状地である御勅使(みだい)川扇状地やそれに続く低地では果樹栽培が盛んに営まれており、花が咲き乱れる春は桃源郷のような美しさです。春から秋にかけて南アルプスの大地で育まれたフルーツがたくさん実り、全国にその魅力を発信しています。



寄附金額 20,600,000円 複数設定あり



## 純金 (K24) 製「フレンチブルドッグ」 おすわりオブジェ

芸術作品とも言えるK24純金無垢のミニチュアサイズのフレンチブルドッグ。他に21犬種あり  
内容：純金(24金)、専用ケース、保証書(鑑定書、および鑑別書ではありません)、重さ：約181.5g前後、サイズ：約H42.4×W21.4×D37.4mm

寄附金額 8,700,000円 複数設定あり



## 純金 (K24) 製 黄金将棋の駒「王将」

黄金の輝き純金製「王将」。実物大24金無垢のしっかりとした造り、重厚感。他に8種類あり  
内容：純金(24金)、専用ケース、保証書(鑑定書、および鑑別書ではありません)、重さ：約76.5g前後、サイズ：約H129.6×W26×D8mm

寄附金額 1,090,000円



## 純金製 (K24) 甲州金レプリカ 武田氏時代の貨幣「露一両金」10g

甲州金の中でも、日本最初の金貨とされる碁石金、露一両金のレプリカです。  
内容：純金(K24)、専用ケース、保証書(鑑定書、および鑑別書ではありません)、重さ：約10g前後、サイズ：約H17×W13×D3mm

### 寄附の使途

多様なみんながつながる、安全・安心のまちづくり／ともに生き支え合う、健康と幸せのまちづくり／子どもまんなか、夢や希望が描けるまちづくり／豊かな地域資源で、魅力・活力あふれるまちづくり／自然とともに、快適で住みよいまちづくり／地域で学び、地域に活かすまちづくり など

南アルプス市役所 ふるさと振興課  
☎055-282-6073

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

ふるなび

自治体サイトは  
こちらから





長野県  
飯山市

いいやまし

2028信州やまなみ国スポ  
飯山市はスキー・カヌー競技開催地!

長野県最北端に位置する飯山市は、日本有数の豪雪地帯でウィンタースポーツが盛んな地域です。2028年の信州やまなみ国民スポーツ大会ではスキー・カヌー競技の開催地に決定しています。一方でマウスコンピューターの製造工場を擁し「Made in Japan」を支える産業都市としての顔も持ち合わせています。観光と産業の両面で輝く飯山市は東京から北陸新幹線で約2時間。ぜひ足をお運び下さい。



寄附金額 1,700,000円



マウスコンピューター GeForce RTX™ 5080 Laptop GPU搭載

高性能なCPU・GPUを搭載しデスクトップに匹敵する処理能力備えるノートパソコン。動画編集・3DCG・研究開発用途に。Thunderbolt 4も搭載し周辺機器とも高速に通信可能です。  
内容：N6I9G80BKCFDW101DEC-IYAMA 1台

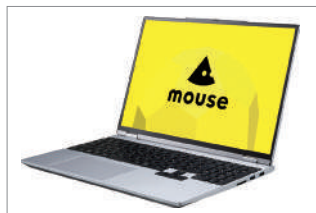
寄附金額 950,000円



【ゲーミング4点セット】マウスコンピューター GeForce RTX™ 5060搭載

2025年にケースがリニューアルされたゲーミングブランドG Tune。高性能なGPU搭載でFPS等素早さが求められるゲームにもおすすめ。モニター・キーボード・マウスが付属します。  
内容：DGI5G60B8BFDW101DEC-IYAMA 1台

寄附金額 500,000円



マウスコンピューター AMD Radeon™ 780Mグラフィックス内蔵

強力な内蔵GPUと120Hz対応・WQXGAサイズの液晶を搭載し、PCゲームや動画・画像編集におすすめ。PC本体のほかに3画面の出力が可能で効率的に作業可能です。  
内容：B5A7A01SRAECW101DEC-IYAMA 1台

寄附の用途

2028信州やまなみ国民スポーツ大会／地方創生・まちづくり／文化・歴史／自然・景観・観光／教育・福祉・子育て／地域中核医療機関の充実／農業・農産物生産振興／ゼロカーボン推進（地球温暖化対策）／市長におまかせ

飯山市役所 ふるさと応援係  
☎0269-67-0722

楽天ふるさと納税

ふるさとチョイス

さとふる

ふるなび

特設サイトは  
こちらから



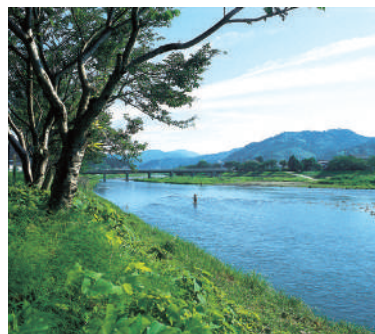
静岡県

森町

もりまち

歴史と自然が織り成す  
遠州の小京都 森町

静岡県森町は、小高い山々に囲まれ中央を太田川が流れる風情豊かな町で、古くから「遠州の小京都」と呼ばれ親しまれています。現在も古い町屋や蔵が残り、お茶や森山焼などの伝統的産業、舞楽や祭りなどの伝統文化が大切に継承されています。本年、森町は昭和30年の合併から70周年を迎えました。古き良きものを守りながら新しいものを取り入れ、魅力あるまちづくりを進めていきます。



寄附金額 380,000円



電動自転車 PAS CHEER 26インチ

ベーシック機能を装備したエントリーモデル。液晶が大きく、走行中でも見やすく安心。  
内容：電動アシスト自転車1台（25.5kg、サドル高745～890mm）適応身長145cm以上  
※寄附時期により色が異なる場合があります

寄附金額 18,000円

複数設定あり



遠州森町 生で食べて欲しい 烏骨鶏の卵 20個

良い環境で育てた、味と栄養価が自慢の烏骨鶏の卵。小ぶりに見た目からは想像できないような甘さと濃厚なコクでいくつも食べたくなる美味しさです。卵かけご飯がおすすめ。  
内容：烏骨鶏の卵（10個入）×2P計20個

寄附金額 14,000円



クラウンメロン 1玉 1kg以上 白等級

一本の木に1玉だけを厳選し、ガラス温室で太陽・水・土の栄養を集中させて栽培したマスクメロン。瑞々しく滑らかな果肉と、香り豊かで気品あふれる甘みをご堪能ください。  
内容：メロン1玉（1kg以上）化粧箱入り

寄附の用途

1. 移住交流促進活性化事業
2. 遠州の小京都まちづくり事業
3. 子育て・教育関連事業
4. 町長におまかせ

森町役場 政策企画課  
☎0538-85-6305

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

ANAのふるさと納税

自治体サイトは  
こちらから



## 愛知県

# 高浜市

たかはし

人と想いが つなぐつながる  
しあわせなまち 大家族たかはま

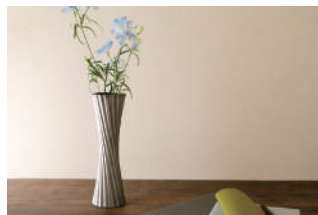
高浜市は愛知県の真ん中、三河平野の南西部に位置する小さなまちです。

良質な粘土に恵まれ、江戸時代より三州瓦の一大生産地として栄えました。その伝統は、自動車産業をはじめとする「ものづくり愛知」の今に受け継がれています。

厳しくもおおらかな人情味あふれる職人のまち。これが、高浜市の原点。みんながつなぐつながる「大家族」のように暮らせるまちにしていきたいと考えています。



寄附金額 176,000円



### QUNKA花器「順風」

三州瓦のいぶし瓦と美濃焼の造形技術が出会い、新たな命が吹き込まれた花器。味わい深い光沢や連続する陰影美に心が安らぎます。

内容：いぶし仕上げ花器1点  
サイズ：φ6×H21cm、重さ：210g

寄附金額 17,000円 複数設定あり



### マカロン30個入 (30種類)

ケーキ屋さんが1つ1つ手作りした30種類のフレーバーが楽しめるフランス仕込みのマカロン。大切な人への贈り物や贅沢なティータイムにピッタリ。

内容：マカロン30個 (30種類)

寄附金額 14,000円



### とりめし手まり茶漬け 12個入

おいしいお米とこだわり具材のとりめしにわさびの辛さがマッチした高浜のお茶漬け。解凍してお湯をかけるだけで手軽に食べられます。ESSEふるさとグランプリ銀賞受賞。

内容：お茶漬け 75g×12個

### 寄附の使途

1. 活力あるまちづくり事業
- 1-2. 活力あるまちづくり事業 (市民活動団体)
2. 未来を担う人づくり事業
3. 健康で生きがいのあるまちづくり事業
4. 安全・安心なまちづくり事業
5. その他市長がふさわしいと認める事業

高浜市役所 総合政策グループ  
☎0566-95-9503

楽天ふるさと納税

ふるさとチョイス

さとふる

Amazonふるさと納税

自治体サイトは  
こちらから



## 鹿児島県

# 南九州市

みなみきゅうしゅうし

平和と命の尊さを語り継ぐまち  
自然と景観、歴史が息づく南九州市

平成19年に頰娃町、知覧町、川辺町が合併して誕生した「南九州市」は、鹿児島県薩摩半島の南部に位置するまちです。特攻基地跡が残っており、特攻隊員の戦史資料を「知覧特攻平和会館」で保管し、後世に平和と命の尊さを語り継いでいます。また、温暖な気候のため、知覧茶やさつまいもの栽培のほか、畜産業も盛んで、黒牛や黒豚、鶏がすくすく育っています。美味しい特産品をお楽しみください。



寄附金額 15,500円



### 大容量!黒毛和牛を普段使いに 黒毛和牛切り落とし 1.5kg

黒毛和牛の旨味とお肉の味わいを感じるヘルシーで高タンパクな黒毛和牛切落とし。たっぷり使い勝手抜群なので、お子様からご年配の方まで家族みんなでお楽しみいただけます。  
内容：黒毛和牛切落とし 300g×5P 計1.5kg

寄附金額 12,500円



### 【刺身専用鶏】鶏刺し・あぶり刺し・ 鶏ユッケ・炭火焼 セット

刺身専用鶏の鶏刺しや鶏ユッケ、香ばしい旨味を味わう炭火焼など、鶏の旨味が溢れ出る最高のひと口をお楽しみください。

内容：鶏刺し200g×2P(醤油、薬味付)、炭火焼200g×1P、あぶり刺し・鶏ユッケ各80g×1P

寄附金額 11,500円



### 鹿児島県産黒毛和牛ハンバーグ 10個 合計 1.5kg

精肉店自慢の鹿児島県産黒毛和牛100%使用のハンバーグです。あらびきの食べ応えと溢れる肉汁で、お子様からご年配の方まで愛される味に仕上げた自慢の逸品です。

内容：黒毛和牛ハンバーグ 150g×10個

### 寄附の使途

- ・平和に関する事業
- ・福祉の向上に関する事業
- ・地域の活性化に関する事業
- ・教育の推進及び文化の保全に関する事業
- ・その他市長がふるさとづくりのために必要と認める事業

南九州市役所 商工観光課  
☎0993-83-2511

楽天ふるさと納税

さとふる

ふるさとチョイス

ふるなび

自治体サイトは  
こちらから





# 神迎神事

## 島根県出雲市

海の彼方より、全国の神々が  
出雲の地を訪れる畏敬の刻。  
張り詰めた空気の中  
闇に漂う神気に祈りを捧げる。

### ■開催情報

日時  
2025年11月29日(土) 19:00~  
◎稲佐の浜  
(島根県出雲市大社町杵築北稲佐)  
※混雑を避けるため、30分前には到着を  
※儀式中の撮影・録音は禁止  
※神々の通り道として敷かれた菰(こも)  
を踏まないこと  
◎0853-53-3100(出雲大社)

八百万の神々を厳かに迎える夜

古と今の狭間を、かがり火が照らす



## 旧

暦10月10日の宵、出雲の夜は特別な空気に包まれる。出雲大社の西方にある稲佐の浜で、八百万の神々を迎える「神迎神事」が執り行われる日だ。

19時になると、浜に御神火ごしんかが焚かれ、注連縄しめなわが張り巡らされた齋場いらいばの中に、神々の抛り所となる2本の神籬しんさきが据えられる。その傍らに鎮座するのは、神々の先導役である龍蛇神りゅうじゃじんだ。やがて祭主が海に向かって祝詞のりとを奏上すると、龍蛇神に導かれ、海の彼方から神々が出雲の地へと来臨される。

神々を迎えた後、神職らは松明を掲げて「神迎の道」を進み、出雲大社へと向かう。潮騒と炎の揺らめきだけが浜辺を支配する光景は、幾千年にわたり受け継がれてきた、祈りの姿そのものだ。この地に満ちる厳かな気配を、静かに肌で感じたい。

1.八百万の神々が出雲大社に到着すると、拝殿にて「神迎祭(かみむかえさい)」が執り行われる。これをもって出雲の地は「神在月」を迎える。2.社殿の東西に並ぶ「十九社(じゅうくしゃ)」。神々が鎮まり、人の縁や運命を結ぶ「神議(かみはかり)」を行うとされる。



出雲市の観光情報は、出雲観光協会の公式サイトへ

<https://izumo-kankou.gr.jp/>





### 落ち着いた大人のカジュアルならこちらへ

欧米のデザイナーズブランドからアジアの新進ブランドまで、バーニーズ ニューヨークの視点でセレクトされたエリア。『バーニーズ ニューヨーク』オリジナルコレクションのカジュアルウェアも展開され、アップカミングなスタイルリングが叶えられる。



### バーニーズ ニューヨーク好きの 琴線に触れるスウェット

『チャンピオン』に別注した特別なスウェット。新しいロゴがプリントされ、ポップなカラーリングも特徴だ。19,800円

### シンプルさが魅力のロゴキャップ

バーニーズ ニューヨークの「B」ロゴをあしらった「ニューエラ」の別注キャップ。9TWEENTYモデルを採用。8,250円

# 2F

## 銀座らしい華やかな ウィメンズエリア

2階に上がるとウィメンズのエリアがお出迎え。明るい照明の中、旬なアイテムを展開している。WOMEN'S CONTEMPORARYエリアでは、新鋭のアジアブランドから国内ではバーニーズ ニューヨークのみ取り扱いのブランドまで陳列。WOMEN'S DESIGNERSではコレクションブランドやモードアイテムまで取り扱っている。さらに新設されたVINTAGE ROOMでは、バーニーズ ニューヨークがセレクトしたラグジュアリーブランドのレアな名アイテムが勢揃い。訪れるたびにチェックしたいエリアだ。

## ハイブランドのアーカイブアイテムを 手に入れるチャンス!

リニューアルで新たに加わったVINTAGE ROOM。ラグジュアリーブランドの希少なバッグや革小物、ウェアをグッドコンディションで紹介。オブジェやトイなど幅広く展開している。



### 使い勝手がさらによくなった人気バッグ

日本人デザイナー、ヤス・ミチノ氏の『ミチノ・バリ』の新モデル「ルテス27」。ゴールドの金具をあしらった別注仕様もポイントだ。248,600円

# B1F

## クラシックなドレスウェアから 最旬カジュアルまで揃うメンズエリア

地下に降りると落ち着いた雰囲気紳士服エリアが広がる。オンタイムで着用するスーツやコート、シャツ&タイなど、ジェントルマンスタイルに欠かせないアイテムが展開されている。また、オフタイムに欠かせないカジュアルアイテムもセレクトされ、大人の男性に向けた上品なリラックスウェアも豊富。さらにライフスタイルを充実させる上質な小物やメンズアクセサリーもデザイナーズから老舗ファクトリー製まで幅広く取り扱っている。洗練された紳士スタイルが完成できるフロアだ。



### 今の時代に即した紳士のジャケット

イタリアのスーツファクトリー『ベルベスト』。精緻な縫製とやわらかい着心地で、着回し力も抜群だ。280,500円



### スーツを格上げる 洗練のシャツ&タイ

作りとデザインにこだわったオリジナルコレクションのシャツやタイは人気。シャツ22,000円、タイ17,600円(右)、左/『アット ヴァンヌッチ』の七つ折りのセッテビエゲタイ。44,000円。

### シャツ&タイ売り場が隣接し トータルコーディネート可能

今回のリニューアルで1階にあったシャツ&タイ売り場が移動。スーツ売り場と連動することで、よりコーディネートしやすくなった。インポートから『バーニーズ ニューヨーク』オリジナルコレクションまで幅広い展開も特徴で、理想のVゾーンを作り込める。



### 洗練のドレスカジュアルが揃う

時代感に合わせた洗練されたビジネスカジュアル向けのジャケットやパンツ、インナーなども豊富に揃っている。洒脱な着こなしを叶える旬なアイテムは要注目だ。



### メンズドレスウェアを幅広くセレクト

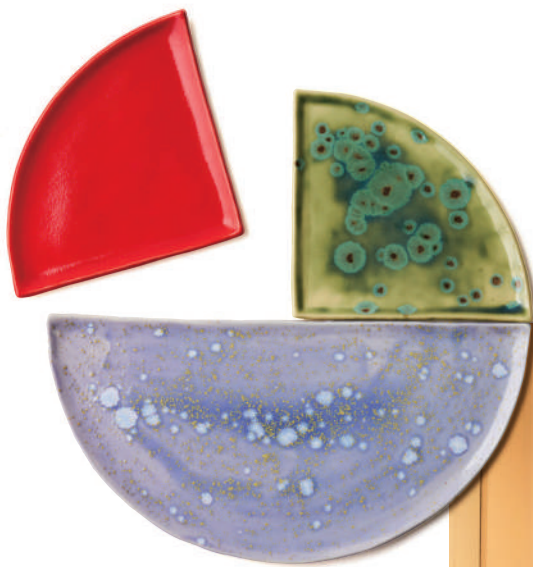
老舗工場が手掛ける仕立ての良いクラシックスーツやイタリア製のしなやかで美しいスーツなど、お洒落な男性を満足させるメンズドレスウェアが充実。熟練のテーラーが対応するオーダースーツも展開している。



### 大人のリクスな カジュアルスタイルに

上質な素材を使用したニットコレクションを展開する『マウロ オッタヴィアーニ』のモックネックニットプルオーバー。82,500円





## バーニーズ ニューヨークらしいギフトが揃う “CHELSEA GIFT”

### 食事時間が楽しくなる変幻自在な器

パリのミシュラン星付きレストランやホテルなどでも使用されているセキミチコ氏の食器「セラミチ」。皿(小) 各4,345円、皿(大) 7,040円

「チェルシー地区に暮らすクリエイターが選ぶギフト」をコンセプトにしたエリア。ホームアクセサリやフードなど厳選したアイテムが勢揃いする。限定ギフトやコラボレーションアイテムなど、自宅用としても使いたくなるものばかりだ。



### 焙煎士が生み出す味覚を アート作品として表現

ライト、ミディアム、ダークといった焙煎度の違いによる味をアーティストがグラフィカルに表現した「アートワークコーヒー」。各2,160円



## BARNEYS CAFE BY CROWD ROASTER



### ショッピングの合間に美味しいコーヒーを

ファッションと同じ感覚で選ばれたフード&ドリンクを提供する“BARNEYS CAFE BY CROWD ROASTER”。「焙煎士とつながる」をコンセプトに、こだわりのコーヒーを用意している。



### 世界最高水準のコーヒーを ボトルキープできる

特別なコーヒー豆『デリュクス マスターピース コレクション』33,000円～。購入したボトルはカフェでボトルキープして飲むこともできる。

### 通な手土産として 活躍するクッキー

バーニーズ ニューヨークをイメージした限定クッキー缶。大切な人や自分へのご褒美にも最適なオリジナルクッキーだ。5,500円

## ギフトにも最適な“SOHO COLLECTION”

「ニューヨークのソーホーに暮らす粋な大人のコレクションルーム」をテーマに、選りすぐりの逸品を取り揃えたエリア。自分用としてはもちろん、プレゼントとしても喜ばれる洗練されたアイテムがラインナップされているので、要チェック。



### 世界に1つしかない リュクスなライターケース

伝統的な職人技法と最新技術を組み合わせ、自然素材を活かした商品作りが特徴の『ロレンツイ』。真珠貝の輝きが美しい。  
75,900円



### インテリアとしても 活躍する小粋な小物

こちらも『ロレンツイ』のシューホーン。伝統的な職人技法を用いて、ノロジカの角を取り付けた逸品だ。60,500円

※価格はすべて税込み



# さらなる進化を遂げた バーニーズ ニューヨーク銀座本店

2025年9月にオープン以来、初のリニューアルが行われたバーニーズ ニューヨーク銀座本店。いつ訪れても心がときめき、刺激に満ちた出会いがある、大人のための場所へとアップデートされた。

## 洗練された大人のためのGINZA WONDERLAND

1923年ニューヨークで創業したバーニーズ ニューヨーク。感度の高い人たちに向けた大人のためのスペシャリティストアとして人気を集め、そのレガシーを受け継ぎ2004年にオープンしたのが銀座本店だ。日本最古の社交倶楽部がある交詢ビル内にバーニーズ ニューヨークが出店し、建築家ジェフリー・ハッチソン氏が内観をデザイン。

リュクスな世界観を楽しむ大人たちから支持を受け、昨年20周年を迎えた。今回のリニューアルは「記憶と創造」をコンセプトとして、新たなエリアが誕生。五感を刺激するラグジュアリーな体験コンテンツや限定商品、初登場ブランドなど、訪れるたびに新しい出会いがあるバーニーズ ニューヨーク銀座本店。AFFLUENT世代には欠かせない場所だ。



バーニーズ ニューヨーク  
銀座本店

④東京都中央区銀座6-8-7交詢ビル  
①050-3615-0333  
(受付時間11:00~20:00/1月1日除く)  
②11:00~20:00  
※営業時間は変更になる場合あり  
③www.barneys.co.jp



# 1F

## ドアマンに出迎えられ 心踊るアイテムが並ぶフロアへ

大幅リモデルされた1階。入口を入るとポップアップスペースの“UNION SQUARE”が出迎え、期間限定のコラボレーション企画などが開催されている。右手にはクッキーやパスタなどの食品やラグ、グラス、プレートといったホームアクセサリーなど、幅広いジャンルのアイテムを取り揃えた“CHELSEA GIFT”と買い物のかげに一息つける“BARNEYS CAFE BY CROWD ROASTER”が新設。奥に進むと上質な嗜好品を揃えた“SOHO COLLECTION”が展開され、心踊る空間となっている。

アフラエント

# AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2025 Nov.  
[TOKYO]

11

さらなる進化を遂げた  
バーネイズ ニューヨーク

銀座本店



BARNEYS  
NEW YORK