

アフルエント

# AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2026 Jan.  
[TOKYO]

1

東京  
銀座を廣く

卷頭特集

美しい文字を書く

多彩な魅力にあふれた街

銀座を楽しむ

100年を超えて愛され続ける

銀座に息づく老舗の品格

TOKYO  
GOURMET BATON

—東京グルメバトン—

寛心

熱視線

—夢追い人—

Juju(野田樹潤)／レーシングドライバー

## 別府温泉 杉乃井ホテル

宿泊(イメージ) 杉乃井ホテル提供



### 3つの5つ星の宿 別府温泉「杉乃井ホテル」、人吉温泉「あゆの里」 由布院温泉「ゆふいん山水館」で過ごす極上の旅へ

人吉温泉 あゆの里



外観(イメージ)  
画像3点／あゆの里提供



山並みの湯屋(イメージ)



ロビー(イメージ)

由布院温泉 ゆふいん山水館



ゆふいんの湯・露天風呂(イメージ)  
画像2点／ゆふいん山水館提供



エグゼクティブバイキング(イメージ)



(イメージ)ピクスタ 提供

### ～歴史と自然と絶景に出会う観光地へ～



(イメージ)ピクスタ 提供



(イメージ)熊本県商工観光労働部提供



(イメージ)ピクスタ 提供

旅行企画・  
実施

読売旅行  
そのたび、わくわく。

3つの5つ星の宿 別府温泉「杉乃井ホテル」・  
人吉温泉「あゆの里」・  
由布院温泉「ゆふいん山水館」で過ごす極上の旅

出発日

4月5・20日、5月18・27日、  
6月7・22日

旅行代金(4名様一室・大人お一人様)

159,900円

※3名様一室は3000円増し、  
2名様一室は5000円増しとなります。  
※2名様以上でお申し込みください。  
※空港使用料別途必要

ツアーデtailsは  
こちら



※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をご確認いただきうえでお申し込みください。  
弊社ホームページをご確認いただきうえでお申し込みください。

### ～5つ星の宿ならではのおもてなしを味わう非日常の旅へ～

大分県が誇る2つの名湯・別府温泉、由布院温泉と熊本県の人吉温泉の3つの「5つ星の宿」で過ごすゆったりの旅。

一度は訪れたい絶景名所「高千穂峡」をはじめ、国宝の青井阿蘇神社、日本三名城の一つ熊本城、大自然を感じる草千里など九州の見どころも押さえた充実の観光。

3つの名旅館の中でも、ツアー担当者のこだわりが詰まった別府温泉「杉乃井ホテル」では、目の前で調理するライブスタイルのオープンキッチンで和洋中のバイキングが味わえるほか、海拔約250mからの露天風呂「宙湯」からは別府湾や、はるか四国までの絶景が楽しめます。

お部屋は2023年に開業した開放感あふれる雰囲気が特徴の宿館デラックスルームをご用意しました。

上質な「非日常」を心ゆくまで体験してみませんか。

Special 1

# 07 美しい文字を書く

**Present**  
05 AFFLUENTからの  
プレゼント

**Regular**  
12 PREMIUM GALLERY

**Things**  
13 TSUWAMONO —大人の逸品—  
柴田慶信商店／白木小判弁当箱

**Special 2**  
14 100年を超えて愛され続ける  
銀座に息づく老舗の品格

**Special 3**  
18 多彩な魅力にあふれた街  
銀座を楽しむ

**Gourmet**  
22 TOKYO  
GOURMET BATON  
東京都港区／寛心

**Trip**  
25 旅する喫茶店  
大阪府堺市／  
茶寮 つば市製茶本舗 堀本館

**Local**  
27 日本を巡る  
愛知県あま市／尾張七宝

**People**  
28 热视線 —夢追い人—  
Juju(野田樹潤)／レーシングドライバー

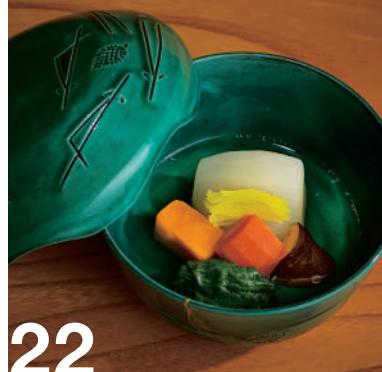
**Enjoy**  
30 Entertainment  
Selection



07



14



22

## 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

2026年1月発行

Publisher ..... 高山勇樹 Chef Editor.. 森 正太郎

Sales Manager ..... 古賀敬幸 Editor ..... 菊地 学

Designer ..... 松本健司(sheet Inc.)

Cover Photo ..... 書:根本 知 小堺正紀

編集・発行／株式会社affluent

T107-6243 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12月11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もとめられた場合を除きます。◎プレゼントの発送を外部に委託する場合があります。◎個人情報をお預け頂くことはご本人様の任意ですが、必要事項に不足があると、あらかじめ明示した利用目的に対応するご本人様のご要望にお応え出来ない場合があります。◎当社が保有する応募者ご本人様の個人データについて、利用目的の通知、開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、消去及び第三者への提供の停止、第三者への提供記録の開示のお申し出には適切に対応いたします。ただし、必要に応じて、追加書類の提出を伴う厳正な本人確認への協力をお願いする場合があります。あらかじめご了承ください。◎当社が保有する個人情報の漏洩が発生した場合には、個人情報保護委員会に報告し、漏洩した情報のご本人様に通知を行います。

◎個人情報保護管理者／株式会社affluent ◎個人情報に関する苦情・問合せ窓口／株式会社affluent  
個人情報保護管理室 室長 ◎お問合せ ■0120-121-084 (平日10:00～18:00)



# 一流シェフが調理・開発 健康的な食生活を 自宅で手軽に

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

※メニューは一例です。メニュー変更により、終了している場合もございます。

SERVISE 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。お客様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>

SERVISE ②

## 全て糖質30g・ 塩分2.5g以下の食事

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、新鮮なまま美味しいお召し上がりいただけます。

SERVISE 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  
3,000円OFF + 2・3回目購入時  
1,000円OFF

※2026年1月末迄



1. 調度品や食器は元の名家に残るものそのままに、インテリアには現代のデザイン家具を採用。新旧が融合するラグジュアリーな客室。  
2.宿泊空間のみならず、日本庭園や畠を含む約925坪の広大な敷地すべてが貸切空間。  
3.築150年の蔵を改装した宿泊者専用Barでは地酒やクラフトビールも味わえる。



2組  
4名様

### 一棟貸し宿 お屋敷ステイ 幸(こう) ペア宿泊券(1泊食事なし)

豊かな自然と伝統が息づくオリーブの島、小豆島。2025年11月、ここに1日1組限定の一棟貸し古民家「お屋敷ステイ幸」が誕生した。名家の屋敷を再生した空間は、しつらえを残しながら、プライベートサウナなどを備え、快適な滞在を叶える。坪庭を望む半露天風呂で心身をほぐし、出張シェフによる食事も選べる(オプション)。蔵を改装したBarでは島時間が流れる静かな語らいを。瀬戸内の潮風と満天の星の下、“何もしない贅沢”に身をゆだねてみては。

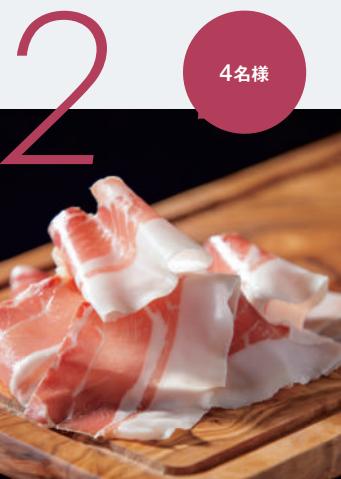
宿泊券利用期限: ~2026年12月31日(木)迄 ※除外日あり

④050-5364-0478

⑥香川県小豆郡小豆島町苗羽甲1476

⑦小豆島土庄港より車で約30分(島内送迎無料)

⑧ <https://oyashiki-stay.com/inn/>



4名様

### 長期熟成生ハム 「月乃プロシット Kuro」 1セット(30g×6パック)

鹿児島の養豚家、渡辺近男氏が一系統のみを守り育てた奇跡の黒豚「渡辺バークシャー」。そのもも肉部分を、長崎・五島灘の海水塩だけで整え、18ヶ月間長期熟成させた国産生ハムが、10年の歳月を経て完成した。雑味が少ない赤身の力強い旨味が宿り、それを包む白身と称される脂身は、体温でふわりと溶けて深い甘みとコクを残す。控えめの塩味が素材本来の香りを引き立て、レストランやホテルのシェフからも高く評価されている。

価格: 8,400円(1パック1,400円、税込)  
特定期材: 不使用 賞味期限: 製造より6ヶ月(要冷凍)

株式会社プラチナエイト  
④044-922-5757 ⑧ <https://tsukino-prosciutto.com/>

## Present

AFFLUENT 2026 January

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。

### LEGEND WALKER/NEXIS 5903-68

日本発トラベルブランド・レジェンドウォーカーの「NEXIS 5903-68」は、衝撃に強い三層構造ポリカーボネート製ボディを採用し、耐久性と操作性を両立したスーツケース。内装は取り外して丸洗い可能で、常に清潔に保てる点もうれしい。さらに、独自開発の静音キャスターは走行性に優れ、移動時のストレスを大幅に軽減。スマート機能搭載のキャリーバーやUSBポートなど、旅の快適さを支える装備も充実している。

価格: 34,980円(税込) カラー: ブラック  
本体サイズ: 68×49×30cm 容量: 90L 重量: 6.0kg  
株式会社ティーアンドエス  
④048-969-8688 ⑧ <https://tands-luggage.jp>



1名様



### スカルプD「薬用スカルプシャンプー オイリー(脂性肌用)& 薬用スカルプ ボリュームパックコンディショナー」

頭皮ケアを追求して20年の「スカルプD」が、よりスマートなパッケージへと刷新された。シャンプーとコンディショナーは、有効成分が頭皮の水分や油分を捕い、においやフケ、かゆみなど、加齢に伴って生じるトラブルを防ぐ設計だ。脂性肌、乾燥肌、超脂性肌の3タイプの中から、今回は人気の高いオイリーセットをプレゼント。スキンケアと同様に頭皮ケアが常識となった今、清潔感を保つ習慣づくりに役立てたい。

価格: 8,600円(セット価格・税込)  
内容量: スカルプD 薬用スカルプシャンプー 350ml  
スカルプD 薬用スカルプボリュームパックコンディショナー 350g

アンファー株式会社  
④0120-059-595 ⑧ <https://scalp-d.angfa-store.jp/brand/scalpd/>



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2026年2月1日(日)

5名様

4

17年間で788回以上開催!

延べ約6,900名以上が参加!

# 人生100年時代の 資産運用

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、多数多くの金融関連資格を持つ  
独立系ファイナンシャルアドバイザー（IFA）が  
様々な視点から100%お客様の立場でお話しします。



各回共通 定員：15名 お一人様いずれか一つ、一日限りのお申込みとなります。  
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）

¥0  
参加費  
無料！

## 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 1月24日(土) 14~16時 泉

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はもちろん、経験者でご自身の運用全般を見直したいとお考えの方にもおすすめです。

## 人生100年を無事に過ごすための 効果的な年金と退職金の受け取り方

日時 2月11日(水・祝) 14~16時 泉 / 2月15日(日) 10~12時 水野

2050年には100歳以上の方が100万人を超え、日本の人口の約40%が65歳以上となる超高齢化社会が到来すると予測されています。その中で、年金や退職金をいかに賢く受け取り、運用していくかが、安心した人生設計の鍵となります。将来困らないための対策や、公的年金・退職金の有利な受け取り方など、資産形成に役立つ情報を提供します。

## 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 1月24日(土) 10~12時 伊藤

運用  
経験者  
必見！

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。



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



# 美しい文字を書く



書家 根本知さん

デジタル全盛の今、自筆で文字を書く機会は減りつつある。

とはいえ、お祝い事の祝儀袋や葬儀の際の芳名帳、

取引先への礼状など、手書きが必要となるシーンは意外と多い。

書道教室やカルチャースクールに通わなくても、

コツさえおさえれば格段に文字は美しくなる。

そのヒントをご紹介しよう。

Text\_ENO.

# “きれいな文字”について学ぶ

2024年放送のNHK大河ドラマ「光る君へ」では、主人公の紫式部や貴族たちが流暢にかな文字を書くシーンがたびたび描かれていた。このドラマの題字揮毫、書道指導を担当した書家の根本知さんに、美しい文字、きれいな文字について伺った。

## 「本当に美しい文字」は自信とエネルギーに満ちている

「美しい文字」とは、どのような文字なのか。根本さんは、美しい文字、と整った、「きれいな文字」は異なるものだと言う。「誰が見ても整って見えるきれいな文字の基準は、時代とともに変遷してきました。奈良時代は力強く整った楷書が尊ばれ、崩しを加えた左右非対称の文字が良いとされました。そして活版印刷技術が発達した明治時代以降、きれいとされる文字の基準は活字のような垂直・平行に整つた均一な文字へと変化していきました。

一方、文字には人それぞれに個性があります。例えば、ヘタウマ文字の「元祖」と称される「休宗純」や「白隱慧鶴」といった禅僧の書には、その人の思想や教えが文字の中に表れていて、人の心を惹きつける美しさ、魅

力があります。また、私が好きな武者小路実篤の書も癖は強いですが、独特の味わいを感じられる美しい文字です。たとえ技術は拙くとも、思いや個性がそれを上回って、時代を超えた美しさになる場合があるのです。

とはいっても、自分の書く文字に自信がないなら、まずきれいな文字の書き方の基本を学ぶといでしよう。きれいな文字の基本をおさえた上で、書き手の個性や思いをのせて、自信を持つて書く、それが美しい文字なのです。「書は人なり」といわれるよう、書き手のエネルギーや思いが込められた文字は、時代を超えて美しく見える文字になるのです」

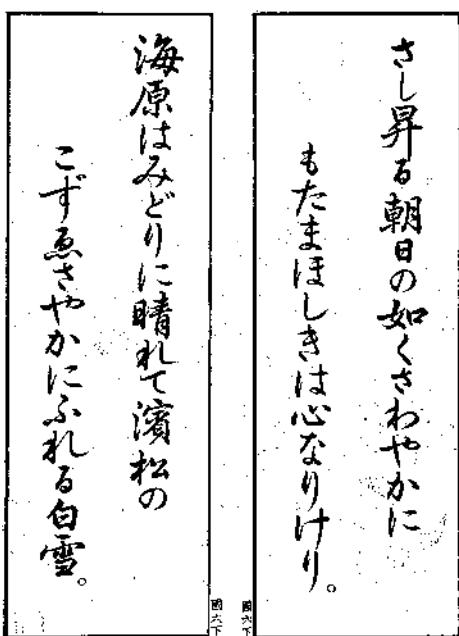
美しい文字を書く基本は、ゆっくり、丁寧に、そして心を込めることだと根本さんは強調する。デジタル全盛の時代に、あえて手書きで文字を書く意味は、「心を込めて思いを伝えるため」なのだから。

## 時代によって変化してきた“きれいな文字”的基準

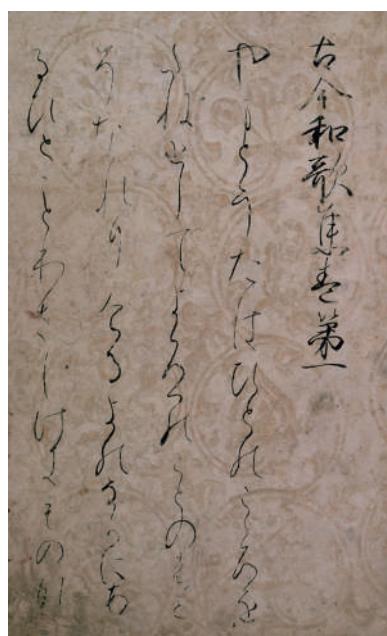
時代とともに“きれい”“整っている”といわれる文字の基準は変遷した。その代表例を紹介する。

明治時代以降は西洋から活版印刷技術が導入され、印刷文字（活字）が普及し、きれいな文字の基準は、活字のような均一な形へと変化していった。

平安時代中期になると、日本独自の感性に基づいた「和様」の書が発展。かな文字の発展もこの美意識を後押しした。

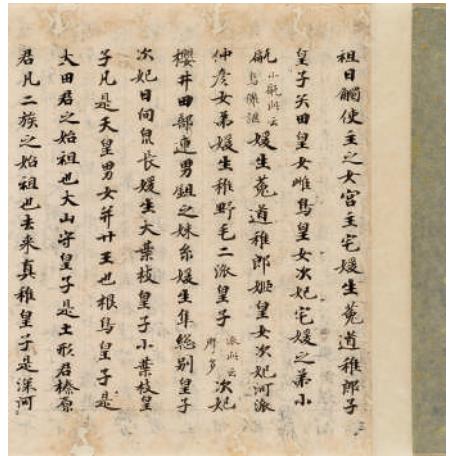


尋常小學國語書キ方手本 第6學年用：下  
文部省著、東京書籍發行 大正12（1923）年  
写真/近代教科書デジタルアーカイブ  
(https://nieriib.nieri.go.jp/lib/database/KINDAI/  
EG00016876/900188302.pdf) をトリミング

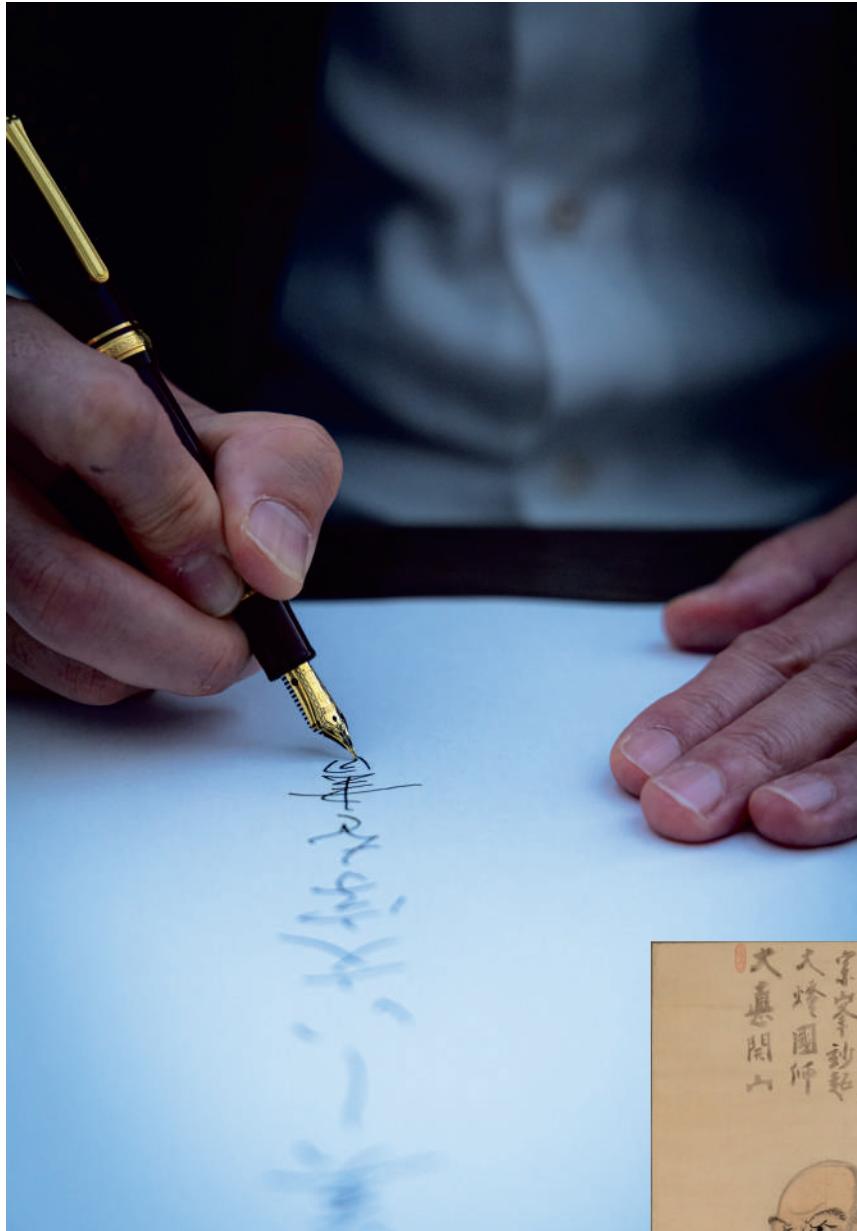


古今和歌集（元永本）上帖  
(こきんわかしゅう げんえいほん じょうじょう)  
国宝、所蔵：東京国立博物館  
写 真/Cobase (https://cobase.nich.go.jp/collection\_item\_images/tm/B-2814-1?locale=ja&gid=1&pid=5) をトリミング

奈良時代・平安時代初期は、中国風の書体が模範とされた。



日本書紀卷第十残巻 紙背 性靈集  
(にほんしょきかんだい10さんかん しょうりょうしう)  
国宝、所蔵：奈良国立博物館  
写 真/Cobase (https://cobase.nich.go.jp/collection\_item\_images/narahaku/1190-0?locale=ja&gid=1&pid=1) をトリミング



東依(とうい)／  
喫茶・ギャラリー・サロン

① 東京都千代田区外神田2-1-10  
② <https://www.toui.tokyo/>

2025年6月に根本さんが茶道家、古美術商、不動産会社経営の3人の仲間と御茶ノ水・聖橋に立ち上げた喫茶・ギャラリー・サロン。内装の壁紙には越前和紙が施され、伝統とモダンが調和した空間で根本さんの書や茶道、古美術など日本文化が楽しめる。予約優先の日本茶カフェではオリジナルの和洋菓子が提供され、根本さんが書や東依の掛け軸、しつらいなどについて語る茶話会も定期的に開催。



書家 根本 知さん

立正大学文学部特任講師。  
教鞭を執る傍ら、腕時計ブランド「Grand Seiko」への作品提供(2018年)やニューヨークでの個展開催(2019年)など創作活動も多岐にわたる。2024年、NHK大河ドラマ「光る君へ」題字揮毫および書道指導。無料WEB連載「ひとうたの茶席」(2020年～)では、茶の湯へと繋がる和歌の思想について解説。および作品を制作。近著に『平安かな書道入門 古筆の見方と学び方』(2023年、雄山閣)、『書の風流－近代藝術家の美学』(2021年、春陽堂書店)がある。



禅林墨跡の代表といえば、江戸時代中期に活躍した白隱慧鶴。大衆への布教のため、生命感溢れるユニークな禅画や書を数多く描いた。

閑山像(かんざんぞう)  
白隱慧鶴筆・自賛。江戸時代・18世紀  
所蔵:九州国立博物館  
写真/Colbase



町田時代の初めから半ばにかけ、一休宗純は既存の権力や権威を厳しく批判し、波乱の生涯を送った。七言絶句「峯松」(しちごんぜつく「ほうしょう」)  
一休宗純筆。室町時代・15世紀  
所蔵:東京国立博物館  
写真/Colbase

**きれいな文字の基本を習得し自分らしい美しい文字を書く**

美しい文字とは、書き手の思いや個性がのった文字であることは分かった。しかし、それでも自分の書く文字にコンプレックスを持つ方はいるだろう。

「やみくもに練習しても文字はきれいに見えません。一般的な書道教室などではお手本に倣つ

て書くことが多いです。しかし、この方法は、練習した文字は上達するものの、それ以外の文字を書く時は苦労します。文字をきれいに見せるには、いくつかのポイント、書き方の基本があります。その基本を頭に入れて書けば、お手本なしでもきれいな文字になります」

次のページで、文字をきれいに見せる基本を解説する。

## へタウマの元祖、現在も根強く人気の禅僧の書(禅林墨跡)

臨済宗を主とする禅宗僧侶の書は禅僧の精神性を重視する自由で人間味にあふれた文字、迷いのない書きっぷりの太い文字など、個性的で強い思いが伝わるもののが数々残されている。

# きれいな文字を書くための基本を伝授にコツをおさえれば見違えるような文字に

漢字、ひらがな、文章を書く際の、それぞれのポイント、基本となる書き方のコツを根本さんに伝授してもらつた。このポイントをおさえるだけでも、文字は確実にきれいになるという。きれいな文字を書くための第一歩にしてほしい。

## 漢字はリズム ひらがなは流れを大切に

漢字をきれいに見せるために、まず気をつけたいことは何か。「書くりズムです。文字の書き始め（起筆）と終わり（終筆）をしつかりと意識しながらペンを運びます。始めは一文字書くのに時間がかかりますが、慣れてくるにつれて、リズム良く書けるようになります。また、横線をやや右肩上がりに、線と線の隙間の大きさを均一にするときれいに見えるようになります」

「ひらがなをきれいに書くには文字の流れに気を配ることが大切です。さらに、ひらがなの元となつた漢字（字母）を意識するなど、「あ」の縦線は「女」と格段にきれいになります。例えば、「あ」の字母は「安」です。で、「あ」の二画目の縦線は「女」を意識して、「ぐ」の文字のようにやや曲げて書くのがポイントです」

## 自分に合った筆記具を

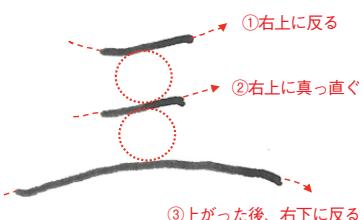
筆記具はできれば店頭で試し書きをして、自分の手にしっくりと合うものを選ぼう。万年筆は日本語の縦書きを想定している日本のメーカーのものが、右斜め下に引く線が滑らかになるとのこと。



光  
光

## 打ち込みのない「光」と打ち込みのある「光」

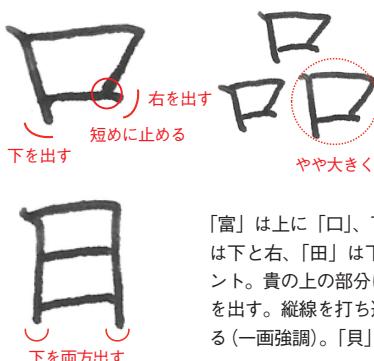
打ち込みのある文字は、打ち込みのない文字と比べて、堂々とした印象になり、きれいに見える。接続部分にも打ち込みを忘れずに入れよう。



## 漢字をきれいに見せるコツ③

### 横長の「口」は下と右を出す 縦長の「日」は下を両方出す

横長の「口」の文字は下をそばませるときれいに見えるので、下の接続部分の下と右が出るように書く。整った「口」の文字を書くには、一画目の縦線を斜めに引いた後、二画目の折れの終筆を短めに止めるとよい。「口」の文字が入る漢字は「古」「右」「品」「兄」などたくさんあるので、基本をしつかりマスターしよう。「口」の内部に横線が入る縦長の「日」は、縦線は平行に書き、接続部分は両方下に出す。接続部分を明確に、しつかり書き分けることで、文字にメリハリが生まれ、きれいに見える。



## 漢字をきれいに見せるコツ①

### 「三」を構成する横線は3種類に書き分ける

「三」の文字を構成する横線は左の3種類。これが全ての漢字の横線を書く時のポイントになるので、しっかり練習しよう。線と線の隙間の幅をそろえるときれいに見えるので、覚えておこう。

## 漢字をきれいに見せるコツ②

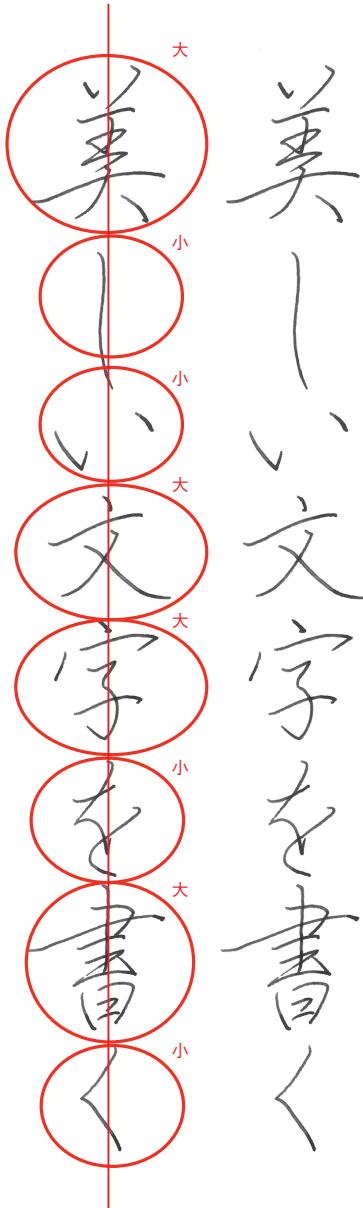
### 縦線にはしっかりと打ち込みを入れる

縦線の起筆の打ち込みをしっかりと入れると、文字がきれいに見える。「川」の縦線には、「払う」、「止まる」、「払い切る」の3種類を使い分け、全てに打ち込みを入れるのがコツ。

富  
寶  
貴

「品」は右下の「口」をやや大きく書くと、遠近法でバランス良く見える。

「富」は上に「口」、下に「田」があり、「口」は下と右、「田」は下を両方出すことがポイント。貴の上の部分は「口」なので、下と右を出す。縦線を打ち込んで次の横線を強調する（一画強調）。「貝」の「目」は下を両方出す。



### 文章をきれいに見せるコツ

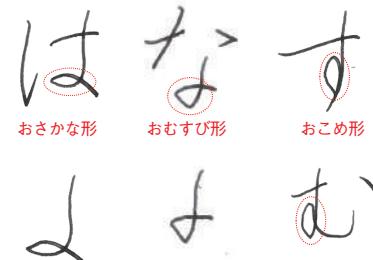
## 漢字を大きく、 ひらがなを小さく 文字間は狭めて、 中心をそろえる

漢字とひらがなを合わせて書く場合は、漢字を大きく書いて、ひらがなを小さく書く。そして文字と文字の間隔をできるだけ狭めると一体感が生まれる。さらに文章をきれいに見せるコツは「行の中心」をしっかりとそろえること。一番上に書いた漢字の幅に、残り全ての漢字の大きさを合わせよう。加えて、行間や上下左右の余白もきれいに整えると◎。

### ひらがなをきれいに見せるコツ②

## 結びは丸く書かない

ひらがなの結びを丸く書くと、子どもっぽい文字になるので注意しよう。結びには、おさかな形、おむすび形、おこめ形があるが、現在の学校教育では、ほぼおさかな形に統一されている。おさかな形は、まずJの文字を書いた後、「へ」の文字で結ぶように書くのがコツ。



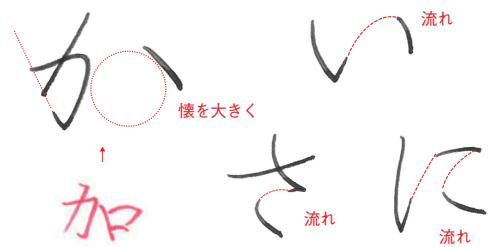
最後に、文章をきれいに見せるにはどうしたらよいのか。  
「一文字一文字がどんなにきれいで、それが読みやすくなれば宝の持ち腐れです。文章を書く際は、漢字は大きく、ひらがなは小さく、文字の間隔は狭めて書くのがコツです」

文字をきれいに見せるための最低限のコツをお手本と共に紹介する。自信を持つて文字を書くための練習に役立てていただきたい。このポイントをおさえれば、自分の名前も格段ときれいに書けるようになるはずだ。

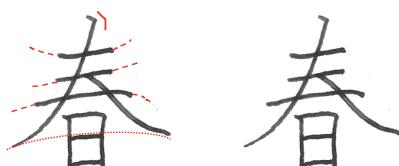
### ひらがなをきれいに見せるコツ①

## ハネと次の点画を結ぶように流れを大切にする

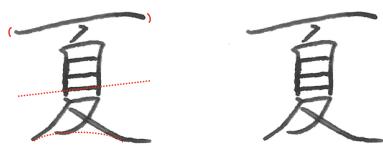
ひらがなを書く時は、次の点画がどこにあるかを常に意識すること。この流れを大切に、例えば「い」「さ」のハネは次の点画に向けてハネ、ハネの受け取り側の点画はハネを受けた始筆をずっと、やや円を描くように書く。「か」は字母の「加」を意識しよう。一画目の横線はやや右上に持ち上げるように書き、その後は下に書き下すとよい。二画目の斜め線は、始筆とハネを結んだ所まで引き、最終画は懐を大きくして書くとバランスが良くなる。



「春」は、3種類の横線と「日」の練習になる。左払いと右払いを結ぶラインが「日」の真ん中の横線と重なるようにするとバランスが良くなる。



一画強調 (一画強調)

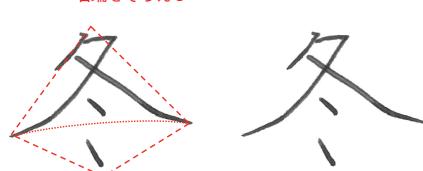


アーチして見えるように 一画強調



「秋」は、へんとつくりで構成されている。へんを書く時のポイントは必ず右端をそろえること。つくりの右上の払いは、一旦斜め右下に打ち込みを作った後、すくい上げるように払う。最終画の右払いは長くなり過ぎないように。

高さをそろえる



## 「春夏秋冬」できれいに見える文字のコツを練習しよう

様々な要素を含んだ「春夏秋冬」は、文字をきれいに見せるコツの練習にもってこいだ。練り返し練習したら、ポイントをおさえながら、自分の名前をきれいに書く練習をしてみよう。

「夏」は、上の部分と、下の部分で構成される。最初の「一」で上の部分の一画強調。下の部分は、左払いを短く、右払いを長くして一画強調。上と下それぞれで強調する所を作るとバランスが良い。下の左払いと右払いの終筆がアーチして見えるようにしたい。「夏」をきれいに見せるポイントは見えない横線が一画目の横線と平行になること。

「冬」は、フォルムが△形の文字。一画目はまずしっかりと打ち込みを作り、円を描くように左へ払う。二画目の横線はやや下げて書き、左払いは背中が丸くならないように、直線的に左下に下げた後、払う。左払いと右払いの高さをそろえ、最終画の点の位置で、きれいな△形になるよう注意して書くとよい。

## 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



### 19世紀の愛を刻んだコイン

欧洲屈指のオーストリア大型コイン。表にはハプスブルク帝国の栄華を象徴する最後の皇帝フランツ・ヨーゼフ1世、裏には最愛の妻・皇妃エリザベートが描かれた気品溢れる逸品。初めてのアンティークコインにも最適な一枚だ。

2000年以上の長い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、初心者にも購入しやすくなっている。歴史と個性を秘めた一枚が、時を超える魅力を教えてくれる。

株式会社アンティークコインギャラリア

①03-6775-7854 ②東京都港区虎ノ門3-7-11  
神谷町アネックス2号館8F  
③10:00~18:00 ④土曜日、日・祝日

[アンティークコインマニア](#)



八方塞がり	病門	鬼門
一白水星	七赤金星	四緑木星
昭和11年生	昭和5年生	昭和8年生
昭和20年生	昭和14年生	昭和17年生
昭和29年生	昭和23年生	昭和26年生
昭和38年生	昭和32年生	昭和35年生
昭和47年生	昭和41年生	昭和44年生
昭和56年生	昭和50年生	昭和53年生
平成2年生	昭和59年生	昭和62年生
平成11年生	平成5年生	平成8年生
平成20年生	平成14年生	平成17年生
平成29年生	平成23年生	平成26年生
令和8年生	令和2年生	令和5年生

(上) 上昇参拝時間: 9時~17時。元旦~3日、土日祝は予約不要。平日は要予約  
(下) 5種類ある絵馬のどれで厄落としをするかは、上記の令和8年の厄年表を参照

# 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



自然豊かな会津で契約農家さんがたっぷり愛情をかけて育てた、会津野菜。春夏、秋冬のその時期一番美味しい野菜をセットにして、その日のうちに発送します。定期便ならさらにお得にお楽しみいただけます。

#### 会津野菜

①0241-49-2022 ②9:00~19:00

③日・夏季・年末年始

④<https://aizu-yasai.jp>

会津野菜



#### 【特典】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「アフルエント」とご入力を。  
※期間限定: 2026年1月31日(土)まで

会津野菜

### 厄除け・八方除・商売繁盛・病門除・安産 縁結び・合格「大崎鎮守居木神社」

江戸時代から厄除け・八方除・商売繁盛・病門除・学業の神様と崇められている由緒ある居木神社。なかでも有名なのが5種類ある「厄落とし絵馬」。全国の寺社でもここにしかない貴重なもので、この絵馬を求めて多くの参拝者が訪れる。最近では、縁結び、子授け、

安産祈願、病気平癒祈願の神社としても人気がありまっている。白黒紫三種類のオリジナル御朱印帳、集めると半年毎に記念品を頂ける月毎限定の御朱印や飛び出す御朱印も人気だ。一年の始まりに「新年祈願祭」で厄除け・開運招福祈願。新年の無事平穏を祈願しよう。

#### INFORMATION



#### 全国でも珍しい厄落とし絵馬

居木神社でしか手に入らない貴重な絵馬で、三大凶とされる「八方塞がり・鬼門・病門」の「厄・八・鬼・病・火」の文字をくりぬいて一年の平穏を祈る「厄落とし絵馬」(各初穂料800円)。

○初穂料  
個人祈願は5,000円~。  
会社団体祈願: 20,000円、30,000円  
50,000円以上  
事前予約も受付、詳細はウェブ参照。

#### 居木神社(いるぎじんじゃ)

①03-3491-7490 ②東京都品川区大崎3-8-20  
③JR線大崎駅北改札西口より徒歩3分 ④9:00~17:00

居木神社



# TSUWA MONO

大人の逸品

Texts\_SAYAKA NAGASHIMA.  
Photographs\_HIDE NOGATA.

## 使うほどに味わいが増す、美と用を備えた大人の弁当箱

風土と職人の技が生きる工芸品の数々。その中には鑑賞用ではなく、日々の暮らしで使うことで魅力を深めていく道具も少なくない。こうした“日常使いできる工芸品”である曲げわっぱを、現代の生活に寄り添う弁当箱として丁寧に仕立てたのが、柴田慶信商店の「白木小判弁当箱」だ。

秋田県大館市で受け継がれてきた曲げわっぱは、薄く削った秋田杉を曲げ、桜皮で綴じる簡潔な構造の中に職人の熟練技が凝縮された工芸だ。その歴史は古く、木こりによる器作りに始まったとも言われ、江戸時代には武士の内職として発展してきた。板を湯で煮て柔らかくし、丸太に添わせて曲線を成形する「曲げ加工」は高度な技を要し、国の伝統的工芸品にも指定されている。

数ある工房の中でも、柴田慶信商店はその技と

姿勢によって特に高く評価されてきた。初代・柴田慶信氏は伝統工芸士として多くの受章歴をもち、瑞宝単光章を授与された名匠だ。その精神は二代目・柴田昌正氏へと受け継がれ、昌正氏は大館曲げわっぱ協同組合の理事長として産地の発展にも尽力している。同店の製品は国内外で高く評価され、その魅力を現代に伝える役割も担う。

白木小判弁当箱は、杉の木目が際立つ同店を代表する製品だ。塗膜を施さない「白木仕上げ」を貫くのは、木地の質感と杉材の吸湿性・通気性を最大限に活かすため。これにより、ご飯の余分な水分が自然に調えられ、冷めてもふっくらとした仕上がりを保つ。サイズは大・中・小の3種で、使うほどに色艶が深まる。日常に寄り添い育つ工芸品として、長く使い続けたくなる一品だ。



- 1.仕切り板は固定ではなく可動式。内容によって位置を調整でき、取り外しも可能。  
2.側面を留める「樋綴じ（かばとじ）」が象徴的。桜皮の艶が白木に映え、曲げわっぱならではの表情を生む。

©有限会社 柴田慶信商店 ☎0186-42-6123 ©<https://magedwappa.com/>

## 柴田慶信商店／ 白木小判弁当箱(中)

¥12,100  
※¥11,000(小)、¥13,200(大)あり  
※すべて税込



# 100年を超えて愛され続ける 銀座に息づく老舗の品格

華やかな街並みの中で、時代に寄り添いながらも進化し続ける「銀座の老舗」。  
100年を超える歴史の中で受け継がれてきた職人の技と変わらぬおもてなしの心、  
時代を問わず選ばれてきた逸品が、訪れる人を温かく迎え入れてくれる。  
今回は、そんな銀座の「本物」を守り続ける名店を紹介しよう。

三笠会館

【レストラン／創業1925年】



1



2

1.1932年に考案された醤油ベースの自家製たれは、今も変わらず受け継がれる。3個セット1,500円（税込）。2.当時常駐していた、鶏をさばく専任のスタッフたち。

3



## shop data

④東京都中央区銀座5-5-17  
三笠会館本店1Fイタリアン  
パール LA VIOLA  
④地下鉄「銀座駅」より徒歩5分  
④030-3155-3289  
④11:00~16:00  
16:00~22:00(L021:00)  
④なし(元旦を除く)  
④<https://www.mikasakaikan.co.jp/>



老舗の逸品

## 骨付き鶏の唐揚げ

2025年に創業100周年。伝統の技と味を凝縮した、銀座の洋食文化の象徴

創業以来、銀座の洋食文化を支えてきた「三笠会館」。中でも有名なのが「骨付き鶏の唐揚げ」。1932年に日本で初めて鶏の唐揚げを外食メニューとして提供し、瞬く間に話題に。当時は鶏をさばく専任スタッフが常駐するほどの人気だったという。現在でも丸鶏からさばき、丁寧に調理する唐揚げは、モモ・ムネ・手羽といった異なる部位を一皿で楽しめる特別な逸品。お客様それぞれが好みの味を探求できるよう、お皿には練りからし・白ごま塩・レモンが添えられているのも特長。食を通して楽しみを提供したいという粋な計らいが伺える。

## どら焼き

## shop data

①東京都中央区銀座3-12-9  
 ②地下鉄「東銀座駅」より徒歩2分  
 ③03-3541-9405  
 ④10:00~15:00  
 ⑤日・祝日(土曜日不定休)※営業する場合もありますのでご確認下さい  
 ⑥https://kobikichoyoshiya.com/



## 木挽町よしや

[和菓子屋／創業1922年]



1.毎朝早朝から皮を手焼きし、自家製の粒あんを一つひとつ包んでいく半月形のどら焼き(1個187円 税込)は、受取りの1週間前までに予約をしないと買えないほどの人気ぶり。2.どら焼きに入る焼印をオリジナルで作ることも可能。店内にはこれまでに製作された約1万本の焼印がズラリと並んでいる。3.100年以上前から歌舞伎座の路地裏に店を構える。

## やり方を「変えない」という攻めの姿勢が愛され続ける秘訣

銀座・木挽町に暖簾を掲げる「木挽町よしや」は、通年販売する商品が「どら焼き」のみという老舗の和菓子屋。「小豆だけは質を落とさない」という先代からの教えを守り、創業当時と同じ取引先から北海道十勝産小豆を仕入れ、今日まで使い続けているという。いつ訪れても変わらない餡子の優しい甘さと、しっかりとした生地が織りなす素朴で奥深い味わいが、多くの人々に愛され続けている。

## 銀座菊廻舎——きくのや——

[和菓子屋／創業1890年]

手作業で美しく詰める技術  
季節感を鋭い感性で表現

明治の創業当時は煎餅に歌舞伎の紋をいたした歌舞伎煎餅を販売していた「銀座菊廻舎」。大正後期、全国の郷土菓子を参考にして考案されたのが代表銘菓「富貴寄(ふきよせ)」だ。戦後に三代目がデザインした柄を用いた現在の「富貴寄」は、その見た目の華やかさから贈答品としても人気が高い。和菓子づくりの心と技を今に伝え、「心やすらぐ おいしいものを」を信念に進化を続ける。

老舗の逸品  
ふきよせ  
富貴寄

## shop data

①東京都中央区銀座5-9-17  
 銀座あづまビル1F  
 ②地下鉄「銀座駅」より徒歩6分  
 ③03-3571-4095  
 ④9:30~18:00(土曜日、日・祝日 9:30~17:30)  
 ⑤水曜日、年末年始(12月は定休日無し)  
 ⑥https://www.ginza-kunoya.co.jp/



1.「富貴寄」は同社の登録商標。風で吹き寄せられたという意味を持ち、その風情を表すように木の葉や実を模した小さな干菓子を何種類も寄せ集めた、銀座菊廻舎が誇りとする逸品(特撰缶JAPAN中缶/4,320円 税込)。2.銀座本店は厨房併設。創作練り切りなど店舗でしか購入できない商品も。3.店内には四季折々の限定品も並ぶ。

# 銀座 高橋洋服店



1

## 老舗の逸品

### オーダーメイドの背広

「まず技術者たれ」。その言葉を胸に  
熟練の職人のみが店頭に立つ

採寸、型紙作り、裁断、仮縫い、試着、補正、本縫い、検品、そして最後の納品に至るすべての過程において、豊富な経験と知識を持つ熟練の技術者が対応する「銀座 高橋洋服店」。代々受け継がれる「常に人の半歩前を行け」という理念を基に、その人気にあぐらをかくことなく、積極的に情報収集し、常にトレンドを勉強しているという。一人ひとりのお客様の洋服を一から作り上げるため時間はかかるが、その分フィッティングの精度は高く、着心地の良さは抜群だ。背広を仕立てることに真摯に向き合い、これからも技術を継承していく。

#### shop data

⑩東京都中央区銀座4-3-9タカハシ クイーンズハウス3F

⑤地下鉄「銀座駅」より徒歩5分

⑥03-3561-0505 ⑦11:00～19:00

⑧日・祝日

⑨[⑨https://www.ginza-takahashi.co.jp/](https://www.ginza-takahashi.co.jp/)



2



3



4

1.型紙作りと裁断は店舗で、縫製は店舗近くの自社工房で行う背広（Bespoke 上下418,000円～（税込））は、正真正銘の「made in 銀座」。三代にわたって背広を仕立てるお客様もいるのだという。2.カッター（裁断師）が接客とフィッティングをし、テーラーがカッターの指示を仰いで縫い上げ、その人だけの完整な一着を作り上げる。3.長い歴史の中で培われてきた縫製技術・ノウハウは現在に大切に受け継がれている。4.「店主の顔が見える店」であることを大事にし、お客様の前には出来るだけ店主が出向き、対応することを心がけている。

# GINZA TANIZAWA TOKYO

【鞄専門店／創業1874年】



## 職人が一針ずつ仕上げる堅牢な縫製 ビジネスの心強い相棒

初代が「鞄」という文字を考案したことでも知られる「GINZA TANIZAWA TOKYO」は、創業以来、鞄作り一筋の老舗。戦後、「SYMBOL OF PEACE(平和の象徴)」というキャッチコピーと共に販売された「ダレスバッグ」は、ビジネスの相棒として人気を博し、時代を超えて愛される銘品に。家訓である「広く盛んに誠の品を届ける」という理念を大切に、手仕事を尊び、継承している。



1.1951年、平和大使として来日したジョン・F・ダレス氏が持っていた鞄に着想を得て作られた日本初の「ダレスバッグ」は、店の象徴として今もなお人気を博す。2.1952年、上皇陛下（当時皇太子）がエリザベス女王の戴冠式に出席する折に、鞄一式を宮内庁に納入したという。3.30年以上前に購入した鞄を修理に持ち込む人も。誠実で真心ある接客も人気の秘密といえる。

## 老舗の逸品

### お香

#### shop data

①東京都中央区銀座5-7-4  
②地下鉄「銀座駅」より徒歩4分  
③03-3571-4429  
④11:00~19:00  
⑤不定休  
⑥<https://kyukyodo.co.jp>



1.平安～王朝時代から900年以上変わらず大切に守り伝えられてきた秘伝の調香处方を基に、漢方薬にも用いられる天然の原料をそのまま使用する「鳩居堂」の伝統的なお香。KYUKYODO INCENSE 660円～（税込）。2.宮中の御用を勤める必要から、1880年、銀座に東京出張所を開設。3.店内にはお香、書画用品、はがき、和紙製品などを豊富に取り揃える。

## 日本が誇る文化を守り伝える 謙虚さを大切に伝統を未来へ

1663年京都寺町に創業し、お香や和文具の専門店として日本文化を継承してきた「鳩居堂」。その東京出張所として開かれたのが「東京鳩居堂 銀座本店」だ。平安王朝から受け継がれてきた由緒ある練香を手軽に楽しめるようにと作られたお香は、天然の原料を今日でもそのまま用いた正統派の逸品。「お店はご先祖様、そして世間様からの借り物、預かり物」と考え、謙虚な気持ちで商売に励み続ける。

# 東京鳩居堂 銀座本店

【お香、書画用品、和紙製品の専門店／創業1663年】

老舗の逸品

## ダレスバッグ

#### shop data

①東京都中央区銀座1-7-6  
②地下鉄「銀座一丁目駅」より徒歩1分  
③03-3567-7551  
④11:00~19:00  
⑤火曜日（祝日、元旦を除く）  
⑥<https://ginza-tanizawa.jp/>





1.蟹の旨味を逃がさない特許取得済み調理法「昆布だし氷締め」。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キッchenカウンター。3. 店地にはない、独自のひと手間を重ねた料理へと昇華する



3

## 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」。現在は、この季節ならではの味覚「松葉蟹」を贅沢に使った特別コースが人気だ。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「東京ベイコート俱楽部」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「五輝星」特別コースも提供。1月は料金変動の場合あり、詳細は下記HPにて確認を。

①03-6264-5356 ②東京都中央区銀座7-3-8 HULIC & New GINZA 7F  
③銀座駅・新橋駅より徒歩4分 ④11:30~14:00 (L.O.13:30) ※土曜日のみ  
17:30~22:30 (L.O.20:30) ⑤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 |





ランチは旬のサラダ、スープ、自家製フォカッチャ、選べるメイン（写真は佐渡の南蛮海老を使ったアーモンドペースト）、デザート、ドリンク（4,500円／税込）。料理、器、酒、そのすべてに「新潟と共に生きる」精神が宿る特別な一軒だ。



## Restaurant THE NIIGATA Bit GINZA

### 新潟直送の新鮮な厳選食材を 昼から味わう贅沢な時間を

「THE NIIGATA Bit GINZA」の8階にある東京にいながら新潟の恵みを五感で楽しめるレストラン。イタリアンを軸に、新潟の郷土料理や土鍋で炊き上げた香り高い新潟米、自社で熟成させたオリジナル生ハム、酒蔵と造り上げたTHEオリジナル酒など旬の食材を贅沢に味わえる。また、昼はランチメニューだけでなく、アラカルトやお酒も自由にオーダーできる。飲み放題の利用も可能だというから嬉しい。都会の喧騒を忘れる上質な空間で、昼から少し特別な時間を過ごしてみてはいかがだろうか。



#### 個室で上質な時間をゆったりと

大切な会食や記念日、家族の集まりなど、さまざまなシーンに最適な4~8名向け個室をご用意。周囲の目を気にせず、贅沢なプライベート空間で料理を楽しめる。

①03-6228-5636 ②東京都中央区銀座5-6-7 SANWAすずらんBldg.8F

③銀座線銀座駅A1・B5出口より徒歩2分

④11:30~14:00(土曜日、祝日は15:00)、

18:00~22:00 ⑤日曜日、不定休

THE NIIGATA Bit GINZA



1



2



3

1.限られた時期にだけ販売される希少なお酒もご用意。2.都内ではなかなか巡り合えない、自慢の新潟清酒が揃う。3.新潟の職人の技が光る酒器も併せて購入できる。

## Local shop 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA

### 日本一の蔵元数を誇る酒どころ新潟 銀座で味わう特別な一杯

良質な水と米に恵まれ、全国最多の蔵元数を誇る「酒の国」新潟県。その新潟清酒を気軽に堪能できるのが「新潟清酒・THE SAKE Stand」だ。店内には厳選された40種の清酒が揃い、1,500円でおちょこ5杯分の飲み比べが楽しめる。日本酒やクラフトビール、ワイン、焼酎も販売しているので、お気に入りの1本に巡り合えるはずだ。また、お酒の繊細な香りと味わいを引き立たせる酒器も取り揃えている。銀座で新潟清酒との新たな出会いを楽しんでみてはいかがだろうか。下記一次元コードからアンケートに回答すると抽選でプレゼントも。



#### 蔵元による試飲販売会開催

お気に入りの1本を蔵元と見つけよう。

・2/14(土)~15(日) 小山酒造店

・2/20(金)~23(月) 金升酒造

※日程や内容は、変更になる場合あり

①03-6280-6551 ②東京都中央区銀座5-6-7 SANWAすずらんBldg.2F

③銀座線銀座駅A1・B5出口より徒歩2分

④12:00~19:30(試飲チケット購入は

19:00まで) ⑤1/1~3

THE NIIGATA





1



2



3

1.キース・ヘリング「Pop Shop II」シルクスクリーン。2.ワンマイザー「アートカー：ボルシェ（黄）」フィギュア。3.アンディ・ウォーホル「リズ」オフセットリトグラフ。

## Gallery 翠波画廊

## 飾る喜びと、未来への価値を確かな一枚は、翠波画廊で

近 年、世界的に現代アートの市場規模が拡大し、優れた作品を資産として保有する動きが注目されている。なかでもブルーチップアーティスト、と呼ばれる作家は、長期的に安定した資産価値と卓越した芸術性を併せ持ち、アンディ・ウォーホルやキース・ヘリングなどがその代表例だ。翠波画廊では、そうした確かな価値を持つ作品から、今後の躍進が期待される若手作家の作品まで、厳選して紹介している。銀座一丁目の画廊では、実際の作品を見ながら希望に寄り添った最適な一枚を提案している。まずは気軽に立ち寄ってほしい。



## 抽選で10名様にプレゼント

翠波画廊代表・高橋芳郎による最新著書。アートが難解とされる理由を2つの鑑賞法で解説し、名画の前で自分の感性に自信を持てるよう導く実践ガイド。ぜひ下記二次元コードよりご応募を。



①03-3561-1152 ②東京都中央区銀座1-9-19 法研銀座ビル1F

③有楽町線銀座一丁目駅7番出口より徒歩2分

④10:00～18:00

⑤日・祝日

すいは画廊



2

1.人気ブランド「レガリア」。“芯のある柔らかさ”と称される、その極上の寝心地を体験してほしい。2.寝具も充実。素材を見直すだけでより眠りが快適に。3.銀座中央通り沿いに面し、車での利用も可能(提携駐車場あり)。



3

## Interior IDC OTSUKA ベッドルームギャラリー銀座

## 眠りを極める、その答えに出会える場所

大 塚家具が展開する寝室づくりに特化した専門店「ベッドルームギャラリー銀座」。専任コンシェルジュが理想的の睡眠環境から寝室全体のコーディネートまで丁寧に案内してくれる。全8フロアには、世界の一流ベッドブランドのマットレスをはじめ、厳選された上質な寝具をラインアップ。複数の人気ブランドを一度に比較・体感できるのも魅力のひとつだ。同店が提案する寝室は、眠るためにだけの場所ではなく、日常生活を整え、人生を豊かにするための空間。自分に最適なベッド、そして理想の寝室に出会う体験が、ここにある。



## 人気のマットレスが充実

シモンズやシーリー、レガリアをはじめ、人気の高級ブランドの上位モデルを取り揃えている。眠りのプロの提案を受けながら、納得いくまで寝心地を比較できる。



①03-3573-4321 ②東京都中央区銀座7-8-9

③銀座駅A2出口または新橋駅より徒歩約6分

④11:00～19:30

⑤無休(年末年始を除く)

銀座 大塚家具 ベッド





咬合治療の権威、丸山剛郎先生は、正しいかみ合わせの効果を自ら実証しながら、これまで1万8000人以上の患者を治療。澤口俊之先生とともに、理想的なかみ合わせを解説する公開講座も定期開催しているほか、著書も多数。



### 理事長 丸山剛郎先生 PROFILE

○国内…1968年、大阪大学大学院歯学研究科を修了。大阪大学歯学部教授を経て2000年に大阪大学名誉教授を授与。東京、大阪の丸山咬合医療センター所長。

○国外…南カリフォルニア大学歯学部客員教授などを歴任。

日本歯科審美学会会長、日本顎口腔機能学会会長、日本咬合学会会長などを歴任。

### Clinic 丸山咬合医療センター 東京(銀座)クリニック

## 顎関節症は正しいかみ合わせで改善 健康長寿と認知症予防にも効果的

身体のさまざまな不調の原因が、実は顎のズレにあることをいち早く突き止め、顎ズレを正すことで頭を支えている顎立した丸山剛郎先生。顎のズレを正すことで頭を支えている顎の緊張がほぐれ、脳への血流量が増えて神経の働きも改善。頭痛や腰痛、首肩こり、四十肩、五十肩、ひざの痛み、顎の痛み、手足の冷えなどの不定愁訴の解消が期待できる。さらに、シワやほうれい線が目立たなくなるなど、エイジングケア効果も報告されているという。

また、脳への影響も顕著で、脳科学の専門家で元北海道大学医学研究科教授の澤口俊之先生との共同研究では、記憶や思考をつかさどる「前頭前野」の働きが平均で約25%向上。認知症の原因の一つとされている脳の老廃物の排出もスムーズになつたとの報告があり、認知症予防やストレス耐性の向上にも役立つという。そのほか、セロトニン研究の専門家で、脳生理学者の有田秀穂先生も、著書の中で「歯のかみ合わせの良し悪しが心身の健康に大きく影響する」と説いている。

長年、健康上の悩みを抱えている方はもちろん、いつまでも若々しく元気でありたい方は丸山咬合医療センターの門を叩いてみてはいかがだろうか。

©090-8759-5623(24時間予約留守電) ④東京都中央区銀座4-5-1  
聖書館ビル301 ②丸ノ内線・日比谷線・銀座線銀座駅より徒歩3分  
③1月17日(土)、18日(日)、21日(水)  
各日10:00~11:00

丸山咬合医療センター |



美食のバトンを  
受け継いで



TOKYO  
GOURMET  
BATON

III



### 季節の炊き合わせ

1,650円~(税込・サ別)

京都の農家から届く季節野菜を丁寧に別炊きに。こだわりの出汁が優しくも奥行きのある味わいを支える。皮まで出汁に活かすなど、素材を余さず使い切る中井さんの真摯な姿勢がにじむ。

## 京の老舗で磨いた技を 自由なアラカルトで

PASS THE BATON



京都吉兆で磨いた本格和食をアラカルトで提供する中井さん。その柔軟な姿勢に触れて、私自身も大いに刺激を受けています。



中井甚恭さん

杉本敬三さん

新橋のフレンチ「Restaurant La FinS」の杉本敬三さんからバトンを受け継いだのは、東麻布の日本料理店「寛心」の中井甚恭さん。季節の素材を生かし、客の好みに寄り添う一皿を提供する。

店名に込めたのは、「その日食べたいものを気兼ねなく選んで、寛げる場にしたい」という想い。それが色濃く表れているのが同店のメニュー構成だ。最初に椀物と造りを含む3品を供し、その後はアラカルトから好みの料理を選ぶ。すべてアラカルトにしなかったのは、日本料理の伝統を大切にしたいという中井さんの想いからだ。

先付から主食まで、順を追つて味わう懐石料理には、独特の格式と高揚感がある。一方で、その日の気分に合わせて一皿を選びたい時もある。そんな夜に寄り添ってくれるのが、東麻布の日本料理店「寛心」だ。店主の中井甚恭さんは、20年以上にわたり「京都吉兆」で研鑽を積んだ実力派。40歳の節目の2025年に、新たな場所での挑戦をスタートさせた。「京都吉兆」の延長に留らず、新たな環境に身を置きたい思いがありました。その中でさまざまなご縁が重なり、東京で新たな店を任せられることになりました」

日本料理

## 寛心

かんしん／東麻布



1

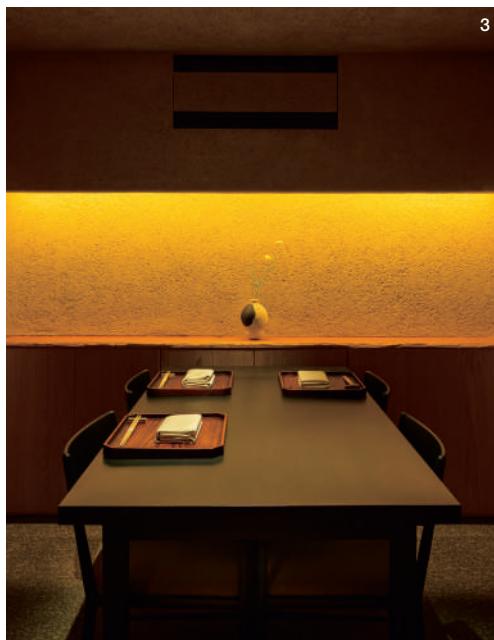


2

1.描き落としの技法で仕上げた壁面に藁をあしらい、侘びた質感と温もりをもたせた店内。中央には櫻の一枚板カウンターが据えられ、白木とは異なる柔らかな色合いが、空間にほどよい寛ぎを生む。カウンター10席、個室4名2室。2.白甘鯛を備長炭でふくらと焼き上げた「白甘鯛の塩焼き」。素材の持ち味を端正に引き出した仕上がりに、カリッと揚げた皮が香ばしさを添える。4,000円～(税込・サ別)。3.完全個室のプライベート空間で、心ゆくまでくつろげる。



**PROFILE** 京都府生まれ。高校卒業後、辻調理師専門学校を経て「京都 吉兆」に入社。「京都吉兆 リーガロイヤル店」(現在は閉店)から「京都吉兆 嵐山本店」まで幅広く経験し副料理長、「祇園・HANA吉兆」では料理長兼店長を務めた。計21年の研鑽を重ね、2025年6月に「寛心」を開業。



3



(左) 穏やかな樽香が白甘鯛の旨みを引き立てる「サントーバン ブルミエ クリュ オマージュ ア マルグリット ブラン 2021」。グラス3,300円。(右) 料理に寄り添う穏やかな味わいの豊澤本店「京極 純米大吟醸」。グラス1,650円。ともに税込・サ別。



寛心

①東京都港区東麻布1-19-2  
②赤羽橋駅より徒歩3分  
③050-1722-2599  
④17:00 - 25:00(L.O.24:00)  
⑤水曜日、不定休 ※サービス料10%  
⑥https://omakase.in/ja/r/db445874

日本料理を通じて「もっと多くの人とつながりたい」と語る中井さん。海外からの来客も多く、和食の魅力を世界へ伝えることも視野に入れている。会席の端正さとアラカルトの自由度。その両方を併せ持つ「寛心」には、中井さんの技と細やかな気遣いが息づいている。

「食材は京都時代からお付き合いのある生産者さんから仕入れるようにしています。いただいた素材の魅力を伝えること、全てを無駄なく使い切ることを大切にしています」

「日本料理は“椀刺”と言われるほど、お椀と造りが大切です。最初の3品で季節感や自分の料理をきちんとお見せし、あとは自由に楽しんでいただきたい。そのバランスを考えました」

料理の軸となるのは、出汁の存在感だ。京都から取り寄せた水で引く出汁が、椀物や炊き合せの味をしっかりと支える。そのほか備長炭で焼き上げる焼き物や季節のご飯など、素材の良さが素直に伝わる品が揃う。

「食材は京都時代からお付き合いのある生産者さんから仕入れるようにしています。いただいた素材の魅力を伝えること、全てを無駄なく使い切ることを大切にしています」



## 大切なペットを守るために、知っておきたい 冬に起こりやすい犬猫の病気

冬の寒さは、犬や猫などのペットにとっても体調を崩しやすい季節。  
特に気温の低下や乾燥した空気は、さまざまな病気の発生リスクを高める要因となる。  
そこで、冬場に犬猫がかかりやすい主な病気と、その予防・対策について  
小滝橋動物病院グループの代表で獣医師の井口和人先生に聞いた。

### 呼吸器系の病気

冬場は空気の乾燥や気温低下により、犬猫の呼吸器に負担がかかりやすくなる。代表的な病気として、次のようなものが挙げられる。

#### ●犬のケンネルコフ

ウイルスや細菌が原因となる呼吸器感染症で、咳やくしゃみ、鼻水などの症状が現れる。特に集団生活をしている犬で発生しやすい傾向がある。

#### ●猫ウイルス性鼻気管炎

ヘルペスウイルスによる猫の呼吸器感染症で、くしゃみ、鼻水、食欲不振などが主な症状となる。

加湿を行うなど環境を整えることである程度予防できるが、症状が出た場合は早めに動物病院へ相談することが重要だ。

### 泌尿器系の病気

特に猫に多く、冬の寒さによる飲水量の低下やストレスの増加によって、泌尿器疾患の発生が多くなる。代表的な疾患は、尿路結石症で、腎臓、尿管、膀胱、尿道などに結石が形成され、それが移動・閉塞することで、血尿、頻尿、排尿困難などの症状が現れる。特に尿路閉塞を起こした場合には重篤化しやすく、最悪の場合、命に関わるケースもある危険な病気だ。食事療法で予防できる結石もあるため、尿検査を実施して結石の種類を確認することが重要となる。飲水量を増やす工夫（水の設置箇所を増やすなど）も効果的だ。

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**  
阿佐谷ベットクリニックサテライト

TEL.03-5356-8568

⑩ 東京都杉並区本天沼1-28-14  
エヴァーグリーンア佐ヶ谷1F  
⑩ 9:00~13:00、15:00~18:00  
※受付は診察終了の30分前まで  
⑩ 年中無休

阿佐谷ベットクリニックサテライト



# 旅する喫茶店

THE TRAVELING CAFE

Text, Photograph  
NAMI KOJIMA



俗世にいながら山奥のような静寂を心に持つ侘(わ)び茶の精神「市中の山居」が息づく店内



①特選抹茶パフェ 2,200円(お茶付き)。パフェは、ほうじ茶や季節限定商品もある ②大阪と和歌山を結ぶ紀州街道沿いに立つ ③店長の三宅茉里奈さん

大阪

## 茶寮 つぼ市製茶本舗 堺本館

町屋を改装した日本茶専門店のカフェ

茶道千家の始祖、千利休が生まれた堺市に、1850年創業の日本茶専門店が営むカフェ兼ショップがある。江戸時代から16代続いた仕出し店の町屋が空き家となり、取り壊されるところを、買い取って改装。2013年にオープンさせた。店内は日本茶の香りが心地よく、高い天井や窓越しに望む坪庭、堺の職人が仕上げた緑がかつた灰色「利休鼠」の漆喰の壁が目を引く。

お茶は品質の高さにこだわっている。「茶鑑定士有段者・経験10年以上の社員が全国の产地を巡って買い付け、熟練職人が後火仕上げで焙煎。合組(ブレンド)は数万通りから検討し、味わいを守っています」と店長の三宅茉里奈さん。

日本茶インストラクターが14人在籍し、おいしいお茶を淹れるのはもちろん、店内で毎週木・金曜に開催する日本茶セミナー(昼食・土産付き)も好評だという。

メニューは煎茶やほうじ茶、抹茶ラテなど18種のお茶をはじめ、主役のお茶の味わいを引き立てる和菓子やあんみつ、かき氷などのスイーツが充実。お茶料理と茶粥のセットもある。一番人気の特選抹茶パフェは甘さが控えめで、上品な後口に思わずなった。セットの抹茶「堺の昔」の熟成された濃厚さも際立ち、堺の茶文化の奥深さが伝わってくる。

帰り際にショッピングへ。堺土産に茶葉を数種、購入した。



### 茶寮 つぼ市製茶本舗 堺本館

⑨大阪府堺市堺区九間町東1-1-2  
⑩阪堺電車阪堺線  
神明町停留場よりすぐ  
⑪072-227-7809  
⑫11時～17時30分  
(ショップは10時30分～18時)／  
火曜日休(祝日の場合は営業)、  
年末年始休



# ベネッセの有料老人ホーム 最上位シリーズ「アリア」

リミテッド俱楽部  
— LIMITED CLUB —

健康寿命を延ばすために、「アリア」が考える  
アクティブシニアの“ウェルビーイング”<sup>※2</sup>



都内に22ホーム展開するベネッセの「アリア」。一番町、松濤、恵比寿など都内有数の高級住宅地に佇む。今までと同様の暮らしの質を維持しながら、これまでの人生にふさわしい上質な住空間の中、入居者の暮らしをサポート。



渋谷近辺の「アリア松濤」「アリア代々木上原」「アリア恵比寿南」「アリア恵比寿」では、随時個別見学を開催中。希望者は「お食事付き見学」も可能だ。詳しくは下記フリーダイヤルまで問い合わせを。

社交ダンス、音楽、旅行、ゴルフ、俳句、詩吟など、一流の講師陣のもとで学びを深めながら、新たな出会いが生まれる本物志向の「社交の場」だ。さまざまな活動を通じて、入居者が生きがいや新しい挑戦を愉しんで続けられる環境を創出し、心も身体も健やかな毎日をサポートしている。

株式会社ベネッセスタイルケアが運営する有料老人ホーム「アリア」シリーズには、アクティブシニアに向けて、都内22ホームの「アリア」を横断した交流が愉しめる「リミテッド俱楽部」がある。

資料請求も受付中! ●詳しい資料をお届けします。

ベネッセスタイルケア お客様窓口

0120-17-1165

◎お電話で、申込番号 A6010699 とおっしゃってください。

受付時間  
9:00~18:00  
(土・日・祝日含む毎日)

「アリア」シリーズの  
詳細はWebページへ

ベネッセ アリア

検索



※1:「アリア」は、当社が運営する有料老人ホーム6シリーズの中での最上位価格帯シリーズです。※2:「ウェルビーイング(Well-being)」は、well(よい)とbeing(状態)からなる言葉。世界保健機関(WHO)では、「個人や社会のよい状態。健康と同じように日常生活の一要素であり、社会的、経済的、環境的な状況によって決定される」(翻訳)と紹介している。

【渋谷近辺の「アリア」4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■介護にかかる職員体制/2:1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(アリア恵比寿:3名)(満床時)を配置(人數はシフト数を記載)。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)■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)■介護保険(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)

●「リミテッド俱楽部」は、東京の「アリア」シリーズでの取り組みです。各俱楽部によって開催ホームが異なります。各俱楽部のご利用料金が異なり、すべてご入居者様負担となります。また、ご参加を希望されるご入居者様が、ご自身で選び参加される俱楽部となります。お身体の状態や俱楽部の参加人数によって、ご希望に添えない場合があります。詳細はお問い合わせください。●掲載の写真は、基本的な感染防止策を十分に実施したうえで撮影しております。ホームのスタッフは、日常の業務ではマスクを着用しております。●写真是「アリア」施設の一例、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。●記載情報は、2025年12月現在のものです。[A6010699]

右記の「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できます。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。



あま市七宝焼アートヴィレッジ  
④愛知県あま市七宝町遠島十三割2000  
⑤052-443-7588  
⑥9:00~17:00(体験受付 9:30~15:30)  
⑦月曜日、祝日の翌平日、年末年始  
⑧無料(七宝焼体験 1,000円~  
※団体は要予約)



鮮やかに映える発色と  
光をたたえた滑らかな質感。  
焼成による僅かなゆらぎでもが  
深みを与える表情となる。

## 尾張七宝

愛知県あま市

精緻な文様と豊かな色彩

積み重ねた手業の美が細部に宿る



1.明治期には輸出工芸品として海外でも高い評価を受けた尾張七宝。直徑92cmもある「孔雀に牡丹文大皿」は輸出用に作られた大皿の名品。2.木綿針を取り付けた「針ボセ」や、極細の面相筆(めんそうふで)で釉薬を重ねる。繊密な指先の制御と経験値が発色を左右する、尾張七宝の心が宿る瞬間。

1.明治期には輸出工芸品として海外でも高い評価を受けた尾張七宝。直徑92cmもある「孔雀に牡丹文大皿」は輸出用に作られた大皿の名品。2.木綿針を取り付けた「針ボセ」や、極細の面相筆(めんそうふで)で釉薬を重ねる。繊密な指先の制御と経験値が発色を左右する、尾張七宝の心が宿る瞬間。

釉薬は焼成によって表情を変え、層や微細な気泡までもが作品の一部となる。そのゆらぎを味わうのもこの工芸の醍醐味だ。

七宝の起源は古代メソポタミアやエジプトに遡るとされ、日本へは7世紀頃にシルクロードを経て伝えられた。主に寺や城の装飾品だったが、1833年に名古屋の梶常吉が製法を確立したことでも一気に発展した。

尾張七宝の特徴は「有線七宝」という技法にある。極細の銀線で文様を区切り、釉薬を焼き付けることで濁りのない色と緻密な表情を生む。その技術は高く評価され、1995年には国の伝統的工芸品に指定された。

## 金

釉薬を焼き付けることで生まれる透明感と光沢。七宝が日本で大きく花開いたのが、尾張地方(現在の愛知県西部)だ。



父の背中を追つて  
レーシングドライバーの道へ

そのまますぐには迷いが見えない。19歳にして、厳しい勝負の世界で戦い、結果を残しているからだろ。父、野田英樹さんの背中を追つて、自分もプロのレーシングドライバーになろうと決めたのは、わずか5歳のときだったという。

「自分であまり覚えていないんですけど、父の引退レースで花束を渡しに行ったときに、『次はワタシだから』って言つたそうです。カートに初めて乗った時に車をコントロールするのがとにかく楽しくて、どんどんめり込みました。モータースポーツの競技人口は圧倒的に男性が多くて、女性は通用しないと考える方もすごく多くて、女性だってレースはできるんだっていうことを証明するところからのスタートだったので、難しさはたくさんありました。でも、女性ファンが『勇気をもらいました』なんて言ってくださると、頑張る意味があるんだと思いますし、前例がないことにチャレンジしているとい

## レーシングドライバー Juju (こと、野田樹潤) 世界選手権レースで戦う!

**Juju  
Noda**

モータースポーツの世界で“史上最年少”“日本人女性初”という記録を叩き出し続けているJujuさん。女性であることの“ハンデ”をものともせず正々堂々戦い続け、時に悔しい経験も乗り越えながら目指す未来とは?

目標達成!  
世界選手権!  
世界選手権!

2024年には最年少かつ日本女性として初めて「スーパーフォーミュラ」に参戦。新生チームで臨んだ2025年シーズンの目標は「予

う、やりがいもすごく感じています」  
上位カテゴリーのレースになるほど、男性でも体力的負荷はかなり高くなる。華奢な体のどこにそんなパワーが隠されているのだろう。

「父も、『その体で何で走れるんだ?』って言います。3歳でレースを始めて、どんどん早い車に乗るようになって、頭でなく体で乗りこなすコツを覚えてきたのかな?と思いません。コーナーでは凄いGがかかるので、普通はそれに抵抗するために力を込めるのですが、私はGに身を任せせるスタイルで乗るので、リラックスした状態でドライブできているのかもしれません。ただ、レギュレーションやレーシングカーの仕様はまだまだ男性が基準です。少しずつ改善されてきてはいますが、もう少し公平になるといなとは思っています」

選Q2突破」と「ポイント獲得」だったが、達成には至らなかつた。それでもJujuさんの表情は明るい。「2025年はシーズン直前に急遽立ち上げたチームでの参戦で、難しいチャレンジになると覚悟はしていました。技術も経験も追いつかない中で、チームの全員がモチベーション高くできるることを積み重ねました。目標が達成できなかつた悔しさはもちろんあります。でも、最終戦では、フリー走行と予選での不調を決勝でしっかりと改善できましたし、他のトップドライバーと少しづつバトル(接近した車両同士による先行争い)もできるようになって、1年やつてきたことが実になつている実感が持てました。もちろん、私たちが目指しているのはもっと高い場所なので満足はしません。夢は世界選手権で活躍できるドライバーです。F1もフォーミュラEも耐久レースも……、さまざまなカテゴリーから乗つてしまいと声がかかるドライバーになりたい。今、自分が置かれている環境のなかでベストを尽くしていくば、必ずたどり着けると信じています」

### Profile

2006年東京生まれ、岡山育ち。父は元F1レーサーの野田英樹。3歳でカートに乗り始め、2023年にF1の登竜門といわれるEURO FORMULA OPENに出場し、大会初の女性優勝者となる。同年Zinox F2000(旧イタリアF3)で史上初の年間女性チャンピオンを獲得。2024年アジア最高のスーパー フォーミュラデビュー。2025年、フォーミュラEのテスト走行にジャガーTCSレーシングから参加。経済誌Forbes JAPAN「世界を変える30歳未満2024」に選出。日本大学スポーツ科学部在学中。  
[@https://juju10.com/](https://juju10.com/)



1.プロレーシングドライバーになると決意した5歳のJujuさん。後ろはお父様の英樹さん。この年、カートレースの30cc/40ccクラスでダブルチャンピオンを獲得。2.2023年のEURO FORMULA OPENで、女性初の優勝者となった。3.スーパーフォーミュラで力走するJujuさん。



写真：すべて@Triple Tree Racing

私の活動をきっかけに、モータースポーツに少しでも興味を持っていただけたら嬉しいです。サーキットで見るレースは、動画とはまったく違うワクワク感があるんですよ。レース中の車の中からも、意外とファンの皆さんの姿は見えるんです。応援してくれる皆さんのお存在は、私だけじゃなくてチーム全員のモチベーションにもなっています。



エンジンの音やガソリンの匂い……  
目の前で見るレースの迫力は特別なので  
ぜひサーキットに足を運んでみてください。

# Entertainment Selection

感性を刺激する体験を

## CREVIA マチュピチュ展

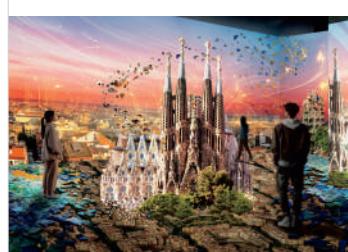
世界累計来場者数54万人を突破した巡回展が、ついにアジア初開催。多くの謎を秘めた天空都市マチュピチュが東京に壯麗な姿で蘇る。貴重な文化財約130点の展示により、古代アンデス文明の息遣いを、今に伝える。いざ、知的冒険の旅へ。

期間:~3月1日(日)まで、会場:森アーツセンター・ギャラリー、料金:当日大人平日2,800円/土日休日2,900円



シドニー会場での展示の様子2024年  
©MUSEO LARCO LIMA - PERU

## ガウディ没後100年公式事業 NAKED meets ガウディ展



Area6 : 永遠の聖堂—サグラダ・ファミリア— ©NAKED

“未完成”的象徴たるサグラダ・ファミリア。その一部を来場者自身の手で完成させていく体験型アートが味わえる。ガウディ没後100年とメインター「イエスの塔」完成という歴史的節目に、その崇高な創造の気配をぜひ深く心ゆくまで体感したい。

期間:1月10日(土)~3月15日(日)、会場:寺田倉庫 G1ビル、料金:通常券大人平日2,700円/土日祝2,900円ほか

## 坂東玉三郎～お話と素踊り～

歌舞伎界が誇る女形の名優にして人間国宝、坂東玉三郎氏による特別公演。トークコーナーでは事前に寄せられた質問にも応え、芸の背景に触れられる。続く素踊りでは、素顔で舞うからこそ際立つ気迫と美が漂う。和の至宝が示す芸の神髄を、その目に焼き付けて。

期間:3月11日(水)14:00・18:30開演、会場:新宿文化センター 大ホールほか全5公演、料金:S席8,800円ほか



## 映画『ワーキングマン』

『ワイルド・スピード』シリーズで知られるジェイソン・ステイサムが挑む、渾身ハードワーキング・アクション。鍛え抜かれた肉体が放つ迫真的バトルと緊迫の駆け引きは、劇場の大スクリーンでこそ味わえる迫力。ステイサムの静かな狂気を孕んだ演技も必見だ。

期間:1月2日(金)~、会場:新宿バルト9ほか全国公開、配給:クロックワークス、料金:大人2,200円ほか



© 2025 CADENCE PRODUCTIONS LIMITED

## 日本最大級ホットカクテルの祭典 Japan Hot Cocktail Fair 2026



寒さが深まる季節、青空の下で味わうホットカクテルは、大人だけに許された贅沢な愉しみだ。お酒が苦手な人でも楽しめる甘いカクテルをはじめ、フードや音楽、アートと触れ合える多彩なコンテンツが揃い、五感を満たす豊かなひとときへと誘ってくれる。

期間:1月28日(水)~2月1日(日)、会場:上野恩賜公園竹の台広場、料金:入場無料(飲食費別)

## N響ゴールデン・クラシック2026

創立100周年を迎える日本最高峰のオーケストラN響が、気鋭のソリストと競演。重厚な響きとソロの息遣いが交差し、豊かな響きを広げていく。なじみ深い名作が並ぶプログラムは、誰にとっても忘れないたい体験となり、心の奥に静かな余韻を残してくれるだろう。

期間:5月5日(火)17:30開演、会場:サントリーホール 大ホール、料金:S席8,800円/A席7,700円ほか



デビュー35周年記念演奏会

# 横山 幸雄

ショパン&ラフマニノフ  
華麗なるピアノ協奏曲の饗宴

2026年2月12日(木)18:30開演

4つの協奏曲を一夜で味わう、贅沢なひととき

サントリーホール

指揮:下野竜也

S席定価 9,500円  
↓  
ご優待価格 8,500円

ショパン:ピアノ協奏曲第1番、第2番  
ラフマニノフ:ピアノ協奏曲第2番、第3番

©Hiro Ferrari

東京フィルハーモニー交響楽団

©上野龍文

公演HP: <https://www.japanarts.co.jp/concert/p2186/>

### お申込み方法

#### 【ウェブサイト】

A QR code for the website where tickets can be purchased.

QRコードから  
ウェブサイトにアクセスして  
ご購入ください。

<https://w.pia.jp/p/yokoyama25dtts/>

#### 【電話】

ジャパン・アーツぴあ 0570-00-1212  
※最初にオペレーターに「冊子媒体名」をお伝えください。  
※受付時間 10:00 ~ 16:00 (火曜定休、年末年始除く)  
※受付時間 10:00 ~ 16:00 (火曜定休、年末年始除く)

販売期間:公演日前日まで

【注意事項】  
※就学児の入場はご遠慮ください。公演中止を除き、お買いあがめいただきましたチケットのキャンセル、変更等はできません。

東京に誇りを、

野球に愛を、

スワローズに情熱を。

# MEIJI JINGU STADIUM TOKYO YAKULT SWALLOWS SEASON SEAT

2026

東京ヤクルトスワローズ  
2026シーズン

年間シート 法人契約 個人契約 } 受付中

東京ヤクルトスワローズの年間シートとは、  
明治神宮野球場で開催する東京ヤクルトスワローズ主催の公式戦（レギュラーシーズン）を  
契約した座席で観戦できるチケットです。



顧客接待の  
営業ツールとして！

大切なお客様との親睦を深めてい  
ただくきっかけとして「東京での野球  
観戦」をご利用ください。



企業の  
福利厚生の1つに！

社内イベントや社員へのプレゼントと  
して、多くの企業の皆さんにご利用い  
ただいています。



都度チケット購入の  
手間なし！

チケット販売開始日に待ち構えて試合日  
毎に購入する必要がないため、ストレス  
なくいつでも球場へご来場になれます。



オーナー限定特典も  
充実！

契約特典のオリジナルグッズはもちろん、  
1年間お楽しみいただけるようシーズン中の  
イベントや各種サービスもご用意しています。



BOXシートで  
贅沢な時間を！

2026シーズンから、グループで観戦を楽し  
めるBOXシートが新登場。テーブルソファ  
でくつろぎながら試合をお楽しみください。

## BOXシートが新登場



電子チケット限定

使わない試合日は  
公式リセール！

試合を観戦しない  
日は、公式リセール  
サービスにチ  
ケットを出品でき  
ます。



## 特典・サービス

ご契約いただいたオ  
ナーさま向けに、オリジナ  
ルグッズのプレゼントや  
イベント開催などのサー  
ビスを提供しています。

オープン戦招待／公式戦 内野指定席 引換券／ファンブック  
2026／ドリンク引換券／2027カレンダー／オーナーさまの  
私物への選手サイン会(抽選)／オーナーズブース設置／雨天  
時レインボンチョコレート／オーナーズパーティー(抽選・有料)

そのほかにもご用意しています

お申し込みは2026年3月31日(火)まで

お申し込み方法はWEBからのみとなります。くわしくは下記のご案内ページまたは資料請求でお届けするパンフレットをご確認ください。

2026シーズン  
年間シートご案内ページ



[https://www.yakult-swallows.co.jp/  
seasonseat\\_2026/](https://www.yakult-swallows.co.jp/seasonseat_2026/)

資料請求はこちら



[https://seasonseat.  
yakult-swallows.co.jp/  
DocumentRequest.aspx](https://seasonseat.yakult-swallows.co.jp/DocumentRequest.aspx)



株式会社ヤクルト球団 営業部

T107-0061 東京都港区北青山2-12-28 青山ビル4階

TEL: 03-3405-8960 (平日 9:00~17:30)

# WORLD BASEBALL CLASSIC EXPERIENCES

Powered by JTB

2026 WORLD BASEBALL CLASSIC

Tokyo Pool presented by dip

2026.3.5 thu - 10 tue

あの感動を再び

