

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2026 Mar.
[TOKYO]

3

大人の
マナーを
アップデート

大切な人と紡ぐ極上の美食体験
記念日に選びたい ホテルダイニング

日本vs海外の
注目アイウェアブランド16

TOKYO
GOURMET BATON

—東京グルメバトン—
神楽坂 天孝

TSUWAMONO

—大人の逸品—
JOHN LOBB / Lopez



人気の観光列車 特急「海幸山幸」で行く

宮崎列車旅

南国情緒豊かな日南の青い海と

おび 飫肥の森を愉しみながら走るリゾート列車、特急「海幸山幸」。

「木のおもちゃ箱のようなリゾート列車」がコンセプトになっており、

地元名産の飫肥杉を使用した、

なんだかほっこりするデザインがみんなに愛される秘密。

2026年3月14日のダイヤ改正により、

新たに宮崎空港駅を経由するルートに。

宮崎空港着の航空便からも効率よく乗り換えられるため、ますます便利に！



鬼の洗濯板

表情豊かな車窓の景色

小内海駅付近で見られる「鬼の洗濯板」では徐行サービスがあり、写真撮影をゆっくりと楽しめる。他にも九州一の直線トンネル「谷之城トンネル」など、癒しの景色が車窓に広がる。



木の香りに包まれた明るい車内は豪華な3列シート

食旅の愉しみ

宮崎県産の食材にこだわった「海幸山幸弁当」のほか、季節に合わせたフルーツサンドや手作りカスタードプリンが入った「フルーツボックスPLUS」が楽しめる。いずれも事前予約を。



海幸山幸弁当



フルーツボックスPLUS

旅の思い出に記念乗車証もどうぞ！



客室乗務員のおもてなし

「海幸山幸」の由来は、宮崎県日南地域に伝わる“海幸彦・山幸彦”伝説。車内ではこちらを紹介する乗務員手作りの紙芝居(南郷行き)や、沿線にある「鶴戸神社」の“運玉”を模した運だめし体験(宮崎行き)などの世界観が体験できる。



沿線の観光スポット

飫肥城下町

九州の小京都と呼ばれる美しい町並みは、飫肥石や飫肥杉を使った石垣や武家屋敷が残る。樹齢140年の飫肥杉が立ち並ぶ旧本丸跡は、一面の苔の絨毯が美しくとても幻想的で写真映えるスポット。



港の駅めいっつ

めいっつ獲れの新鮮な海鮮・郷土料理を求めて、週末はもちろん平日でも遠方から多くの客が訪れる県南部きっての人気レストラン。3～6月には旬のブランド魚「めいっつ美々鰯」を使った御膳を堪能できる。



Information



- 区間 | 宮崎駅～南郷駅(途中停車駅あり)
- 運行 | 土曜・日曜、祝日や長期休みなど(1日1往復)
- 料金 | 宮崎駅～南郷駅 3,140円
大人1名分の片道の普通運賃+通常期指定席特急料金の合計額
※指定席特急料金は乗車日により異なります。
- 予約 | 乗車日の1ヶ月前から予約可能
※みどりの窓口、JR九州インターネット列車予約、主な旅行会社などからお買い求めください。

詳しくはコチラ



詳しくは **海幸山幸** | 🔍

※掲載内容は、2026年1月時点の情報です。

Special 1

07 大人のマナーをアップデート

05 Present
AFFLUENTからのプレゼント

13 Local
日本を巡る
新潟県／越後姫

14 Special 2
大切な人と紡ぐ極上の美食体験
記念日に選びたい
ホテルダイニング

17 Trip
旅する喫茶店
福島県会津若松市／珈琲館 蔵

18 Regular
PREMIUM GALLERY

22 Gourmet
TOKYO GOURMET BATON
東京都新宿区／神楽坂 天孝

24 Special 3
日本vs海外の
注目アイウェアブランド16

28 Art
the ART of LIVING
アートと生きる
山口真人

29 Things
TSUWAMONO
—大人の逸品—
JOHN LOBB／Lopez (Black Calf)

30 Enjoy
Entertainment Selection



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3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..... Grati12/Shutterstock.com

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、右記二次元コード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2026年2月12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)

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、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ます。



¥0
参加費
無料!

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)

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 4月12日(日) 水野 / 4月18日(土) 泉
5月16日(土) 水野 / 5月23日(土) 泉 各日10~12時

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 5月17日(日) 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



セミナーの詳細・お申し込み・お問合せは
下記検索ワードで検索、
またはコードよりアクセス

マネーコンサルティンググループ Q



一般社団法人
マネーコンサルティンググループ
☎03-6420-0652
〒153-0064 東京都目黒区下目黒1丁目4番7号
グリーンハイッツアー人坂405号室



1組
2名様

1.清水寺まで徒歩8分、祇園も徒歩圏内という好立地に7,000㎡以上の敷地面積を誇る。2.前菜から始まり、握り寿司の盛り合わせへと物語のように料理が紡がれる寿司会席。3.全48室の客室は、それぞれに合わせてセレクトしたアートが飾られたクラシカルでモダンな空間。



ザ・ホテル青龍 京都清水 デラックスキング ペア宿泊券 (1泊2食付き)

時代を超えて、なお愛される京都に佇む「ザ・ホテル青龍 京都清水」は、昭和初期に建築された小学校の校舎を活用した、ヘリテージ（遺産）ホテルだ。客室をはじめ、エントランスやレストラン、ガーデンなど館内の随所に、この地にゆかりのある作家のアートが配され、美術館のような静謐な空間が広がる。ゲストラウンジでは茶道など、伝統文化に触れる体験も。歴史を刻んだ建物の中で、文化に触れるひと時を過ごしてみるのはいかがだろうか。

宿泊券利用期限：2026年5月15日（金）～2026年11月15日（日）迄
※除外日：8月13日（木）～16日（日）

☎075-532-1111

📍京都府京都市東山区清水2-204-2

🚗京都駅より車で約15分（駐車場なし）

🌐<https://www.princehotels.co.jp/seiryu-kiyomizu/>

2
2名様



ミレー・エ・ベルトール 「オールドパルファン ミントミント」100ml

1985年にパリで誕生したフレグランスブランド。2人のアーティストが旅先で出会った風景や記憶を、香りとして落とし込んでいる。ミントミントはその名の通り、ミントを主役にした一本。3種のミントの香りから始まり、ローストコーヒーのニュアンスを経て、ジャスミンが余韻を残す。清涼感の奥に深みを感じる香りは、性別を問わず、日常にさりげない個性を添えてくれる。新緑の季節に似合う、知的な印象へと誘うフレグランス。

価格：¥19,800（税込）

エフィと香りの暮らし ☎0120-4874-99

🌐<https://effie.store/>

Present

AFFLUENT 2026 March

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。

赤ワイン「エリジウム」 貴腐ワイン「サモロドニスイート」 白ワイン「プレミアム フルミント」

王侯貴族に愛され、世界最古の貴腐ワイン発祥の地として知られるハンガリーから、日本では極めて流通量の少ない希少な3本をセレクト。白と赤は、欧州ミシュラン星付きレストランでも供され、日本のソムリエ教本にも名を連ねるSteiglerワイナリーのワイン。甘美な1本は、Homokyワイナリーが手がける伝統の貴腐ワインだ。それぞれが個性的な魅力をのぞかせ、料理と響き合う極上の時間を演出する。

価格：（赤）エリジウム¥16,500、（貴腐）サモロドニスイート¥13,000、（白）プレミアムフルミント¥11,000（すべて税込） 内容量：赤白750ml、貴腐500ml

IZA株式会社 ☎k.takahashi@iza-japan.com 🌐<https://productx.base.shop/>

3
3本セット
1名様



4
1名様



EMOOR くつろぎ高座椅子「あかり」

背もたれの心地よさを追求した、高座椅子「あかり」。身体をあずけた瞬間にわかる、包み込まれるような安定感が魅力だ。無段階リクライニングや可動式ヘッドレストが姿勢に寄り添い、読書や映画鑑賞の時間を静かに格上げする。座面に採用したポケットコイルとモールドウレタンが、しなやかな弾力と高い耐久性を両立。部屋のデザインを選ばない美しい佇まいも魅力のひとつ。日常のくつろぎを、ワンランク上の休息へと導く一脚だ。

価格：¥43,000（税込） カラー：ブラウン サイズ：全体：約W59×D72～106×H83～111cm 重量：約15.2kg 耐荷重：約100kg

株式会社エムール ☎050-1722-9108 🌐<https://emoor.jp/>



AFFLUENT公式サイト
のプレゼントページからご応募ください。
<https://afflu.jp/present/>
※締め切りは2026年4月19日（日）

今年“三井オーシャンクルーズ”で 憧れの船旅へ

2026年、新しいクルーズの物語が動き出す

三井オーシャンサクラ

2026年9月デビュー 好評販売中

東京、横浜、神戸、博多、金沢、新潟発のデビュークルーズをはじめ、9月～12月に国内26クルーズ、海外3クルーズの豊富なラインナップ



写真8点提供/商船三井クルーズ(株)



三井オーシャンフジ

12月出発分まで受付中



35年間ありがとう につぼん丸

いよいよ5月ラストクルーズ

三井オーシャンサクラ、フジは以下のサービスも
旅行代金に含まれます。

気分にあわせて
選ぶお食事



イメージ

アルコールを含む
200種以上のドリンク



イメージ

圧巻のショーなどの
エンターテインメント



イメージ

全室海側スイート客室、
船上プール&ジャグジーなどもあります



ペンタスイート/三井オーシャンサクラ



テラスレストラン八重/三井オーシャンサクラ



MITSUI OCEAN CRUISES®

みなさまなじみのある「につぼん丸」をはじめとした、
商船三井クルーズが展開する上質な空間と心を込めたおもてなしによって、
安らぎとくつろぎ、そして喜びに満ちた船の旅を提供するクルーズブランド。

2026年は「につぼん丸」が5月にラストクルーズを迎えますが、
9月には「三井オーシャンサクラ」が新しく就航します。

旅行企画・
実施

読売旅行
そのたび、わくわく。

読売の船旅
よみうりオーシャンクルーズ

旅行業公正取引
協議会 会員

ホトチ保証会員
HOTOTCHI

観光庁長官登録旅行業第91号

よみうりオーシャンクルーズ フリーダイヤル 0120-439-615

〒104-8420 東京都中央区銀座2-3-12 マロニエゲート銀座3
FAX:03-5550-1065 総合旅行業務取扱管理者 児玉 旭功

よみうりオーシャンクルーズ | 検索

詳しくは
Webサイトまたは
資料を
ご請求ください





UPDATE YOUR
ADULT MANNERS

大人の マナーを アップデート

めまぐるしく変化する現代社会において、
何が正しいマナーなのか、判断に迷うことが多くなった。
だからこそマナーの本質を見つめ直し、
根底にある考え方をベースにアップデートしていくことが、
より心地よい人間関係を築くために重要だ。
マナーについて、改めて考えてみたい。

Text_ENO.

マナーのアップデートはその本質を見直すことから

マナーのいい人はスマートさを感じさせる。
どんな時も、好印象な大人のマナーを身に付けるにはどうすればよいか。
日本サービスマナー協会理事長として、多くのビジネスマンや学生に
マナー教育を実践してきた澤野 弘さんにマナーの本質について伺った。

UPDATE YOUR ADULT MANNERS



「大人のマナー」とは、経験に裏打ちされた「最適な言動を選択できる感覚」のこと

「マナーとは、人と人との潤滑油。のようなもの。マナーがあることで、人間関係の摩擦が減り、より心地よいコミュニケーションが生まれます」と、日本サービスマナー協会理事長の澤野弘さんは語る。

「マナーを使いこなすポイントは、常に相手の立場に立つて考えるという心構え。マナーは本来、気配りの気持ちを具体的な形にしたものです。マナーとルールは同一視されがちですが、全く別物。ルールと違って、マナーには強制力や違反した時のペナルティなどはありません。それは、マナーには正解がないからです。

例えば、箸の使い方。料理を取り分ける時に、逆さ箸にするのは好ましくないとされていますが、それを好ましいと感じ、実践する人もいます。口に入れる側と、手に持つ側、どちらを清潔だと捉えるかは人それぞれです。その場にいる人が、逆さ箸を受け入れているのであれば、『それはマナー違反』にはならなくります。もし、逆さ箸がマナー違反だと感じるならば、最初に『取り箸を请您先う』と提案するのがよいでしょう。みんなが楽しく食事をするため、自分がどう振舞うべきかを考えることが大切です。マナーの目的はあくまで、

より多くの人が不快な思いをせず、心地よい時間を過ごせるようにすることです。時代とともにマナーは変化している。コロナ禍を経て、ビジネスではオンラインでの打ち合わせが一般的になり、SNSでのやり取りなどでも、よりマナーを重視した運用が求められるようになった。「マナーをアップデートする」とは、単に最新の流行や形式を取り入れることではなく、会話や関係性の中で、リアルタイムに「適切」か「不適切」かを判断できるスキルを磨くことだと澤野さんは言う。

「大学を卒業して約50年が経ちましたが、当時新入社員研修で学んだ基本的なマナーの多くは、今も変わっていません。もちろん、髪型や服装といったパーソナルな点などは時代とともに変化しますが、根本の心構えや思いやり、配慮の姿勢は変わりません。大切なのは、従来価値観で失礼だと思うことや、相手がどう感じるかばかりを気にするのではなく、多様性を受け入れ、自分自身で柔軟に判断できる力を持つことです。

長年の人間関係や経験の中で磨き上げてきた、状況に応じて最適な言動を選択できる感覚、これこそが、大人のマナーです。基本的な決まりごとは押さえつつ、常に自分自身で考えて、自



NPO法人 日本サービスマナー協会 理事長

澤野 弘さん

大阪府出身。関西大学商学部卒業。トヨタ自動車での営業職を経て教育分野へ転身し、専門学校にて学生募集やWeb戦略を担当。2005年に株式会社ワイズプラスを設立し、教育機関向けWebコンサルティングを展開。2008年より日本サービスマナー協会理事長として各種社員研修や検定事業を開始。現在は全国主要都市を拠点に、人材育成とマナー教育の普及に取り組んでいる。主な監修本に『大人の気くばり帖』(Gakken) など多数。

日本サービスマナー協会

航空、ホテル、旅行、ブライダルなど、高い接客品質が求められる業界を中心に、企業研修や人材育成を実施。大学生向けのビジネスマナー教育にも注力し、相手に配慮したコミュニケーションや状況に応じた適切な振る舞いを実践的に身に付けるプログラムを提供している。



『大人の気くばり帖 新装版
人もお金も引き寄せる』
Gakken 880円(税込)

然に振る舞える方を見ると、とてもスマートだと思えます。マナーに自信がある人も、この機会に自身のマナーを見つめ直し、アップデートを試みてはいかがでしょうか。

覚えておきたい最新マナー事例【日常編】

食事中のスマホ使用は要注意! マナーの基本に立ち返ろう

スマホはすっかり日常に欠かせないものになったが、マナーの基本に立ち返れば注意すべき点は多い。まず、スマホを見ながらの「ながら食べ」は原則的にマナー違反。外食先であれば提供してくれた方々への感謝を込めて食事に集中を。会食の場合はなおさらNG。相手の貴重な時間でもあることを忘れず、料理や会話に向き合おう。また、外食先で料理を撮影したり、それをSNSに投稿したりする場合には、事前にお店の方に一声

かけて許可を取るか、撮影禁止の注意書きがないか確認することも大切だ。食事中やむを得ずスマホを使う場合は音を消して、通話は席を外して行うこと。

そのほか、香りの強い香水をつける、レジの前で割り勘の精算をする、食後に長居するなど好ましくない。予約のドタキャンはマナー違反どころか完全に迷惑行為なので、やむを得ない場合は電話できちんと連絡し、必要であればキャンセル料を支払おう。

会食



1

お中元 お年賀 歳暮



2

虚礼廃止しても、感謝の気持ちを伝えることは忘れずに

メールやSNSの普及に伴い急増している「年賀状じまい」だが、いきなり止めるのは配慮不足。相手は年賀状を準備しているかもしれないので、まずは「本年をもって皆さまへの年賀状のご挨拶を控えさせていただくこととしました」と書き添えた年賀状を送り、翌年から止めるのが好ましい。

贈り物は儀礼的な習慣化された贈答を繰り返すのではなく、相手の好みやライフスタイルを踏まえて商品を選び、相手のお

返し負担など、贈答の必要性の見直しも意識しよう。お中元やお歳暮を止める際には、代わりに電話や手紙で挨拶し、感謝の気持ちは引き続き伝えよう。

なおビジネスの現場では、お中元、お歳暮などを廃止する企業が増えているため、感謝の意を伝えたい場合は訪問時の簡単な手土産程度にとどめるのがスマートだ。ただし、企業や業種によっては賄賂と見なされてしまう可能性があるため、商品価格の配慮も必要だ。

家族葬が増えた昨今、最優先するのは「遺族への配慮」

昨今は、コロナ禍により多数の参列を避けるようになったことや喪主の高齢化など、さまざまな要因により「家族葬」が一般的になってきた。遺族が参列や香典の辞退を望んでいるなら、「ぜひお別れをしたい」という個人的な思いは抑え、遺族の意向を尊重すべきだ。後日故人とのお別れを希望する場合も、遺族の意向に配慮したい。

通夜に呼ばれた場合の服装にも注意。以前は亡くなった当日の通夜が多く、普段着で駆け付

けてもOKとされたが、近年は翌日以降の通夜が一般的で準備の時間も取れるため、しっかり喪服で参列を。

また、かつては積極的に手伝いを申し出るべきとされたが、現在は「何かあればお手伝いさせていただきます」程度にとどめるのがスマート。

喪主として家族葬を選ぶ場合は、親しい方が「知らなかった」とならないよう、「家族だけの葬儀を行う(行った)」旨をしっかりと伝えること。

告別式 通夜



3

覚えておきたい最新マナー事例【ビジネス編】

対面でないからこそ、細やかな配慮を心掛ける

コロナ禍以降浸透したオンライン会議は参加者と直接対面しないため、より細やかな配慮が求められる。例えば自分が発言する時以外はマイクをOFFにする。これを怠ると、思った以上に周囲の音を拾ってしまい、参加者全員にとってノイズとなる。また表情も大事な情報なので、カメラはONが基本。どうしてもOFFにする必要がある場合は、一言断りを入れる配慮を。背景画像も無駄な情報を出さない配慮として使用するの

がおすすめ。マイクやカメラの不具合で参加時間に間に合わなくなる、共有すべき資料を探すのに時間がかかるなども、オンライン会議ならではの避けるべきポイントだ。他の参加者の時間を無駄にしないために、しっかりと準備を整えて臨もう。

見落としがちなのは、自分の周囲にいる人への気配り。イヤホンをする、人は無意識に大きな声で話しがち。周囲への影響を考えて場所を選ぶことにも気を遣いたい。

オンライン会議



1

SNS



2

気軽に発信できるからこそ、より慎重に活用

スピーディーなコミュニケーションツールとして普及したビジネスチャットでは、長文を連続したり、既読スルーが多くなったりすると、スピーディーさが損なわれる上、相手の時間を奪う結果になりかねず本末転倒だ。また、手軽に発信ができるからといって、いつでも発信してよいわけではない。受信する側の対応も考えて、電話同様発信は勤務時間内のみにするのが基本だ。絵文字やスタンプはニュアンスや意思を伝える一助となる

が、相手との関係性や場面を考えて使用しよう。使い方を間違えると、不快感や無礼な印象につながりかねないので要注意。

SNSの利用では、画像・映像のアップに注意を。著作権などの問題のほか、業務上で知った情報などは情報漏洩として問題になる可能性もあるので常に意識しよう。言うまでもなく、誹謗中傷やデマの拡散、権利の侵害は言語道断だ。手軽さの反面、慎重さも求められるという点を忘れずに。

大切なのは相手を尊重すること

部下への厳しい指導や叱責は、パワーハラスメントになることもある。一方、適切な指導や業務の割り振りを行わないと、ホワイトハラスメントとなる恐れも。これらを防ぐためにも、相手を尊重し、一緒に問題解決に取り組むなど、質の高いコミュニケーションを目指そう。

近年はビジネスの現場も多国籍化している。国が違えば常識やマナーの考え方はさまざま。相手を尊重するには、より柔軟な対応が求められる。そこ

で意識したいのが「アサーティブ・コミュニケーション」。これはお互いの立場や意見を尊重しつつ、自分の意見や気持ちを正直に伝えるコミュニケーション手法。例えば相手のミスに対してもすぐに「間違っている」と決めつけず、まずは自分の言葉で意見をはっきり伝え、その上で相手の意向を確認し、尊重する。丁寧に合意形成すれば、認識のすれ違いによるミスが再発しにくくなり、関係も円滑になるはずだ。

対人関係



3

いつの時代も変わらない 「不変的なマナー」を再確認

社会の変化に合わせてアップデートすべきマナーがある一方、時代が変わっても変わらない不変的なマナーも多い。その一部をおさらいしよう。当たり前のようで意外と知らないマナー、勘違いしているマナーもあるかもしれない。

マナーの基本3要素

【挨拶】

相手を思いやり、信頼関係を築くための基本中の基本。特に「ありがとう」は、スラッとと言えるようになる。

【言葉遣い】

正しい言葉遣いも大切なマナーの一つ。相手を尊重するための表現として、時に使い分けすることも必要。

【清潔感】

不快感を与えない身だしなみを意識するのは大人のマナー。カジュアルな服装でも、清潔感を大切に。

【箸】

器に箸を置く「渡し箸」、箸で人やものを指す「指し箸」、箸で器を動かす「寄せ箸」、両手で箸を挟み拝む「拝み箸」など、いわゆる「嫌い箸」といわれる箸のマナーは多数ある。大人のマナーとしてぜひ身に付けておきたい。

【訪問】

訪問先の家に外の汚れを持ち込まないよう、コートや帽子は玄関前で脱ぐ。靴を脱ぐ時は相手に背を向けず、家に入る向きで脱いで、さっと振りかえって向きを直すのがスマート。汗をかく暑い時期に訪問する場合は、替えの靴下に履き替えて上がるのが上級者の配慮。

【正装】

葬儀では喪服か略喪服（ダークスーツ）を着用。ポケットのフラップはしまい、パンツのダブル裾はNG。華美な時計や眼鏡なども不適切だ。結婚式は礼服、ブラックまたはダークスーツが基本。新郎新婦よりも華美になり過ぎないように注意を。いずれも相手への思いを込めた正装で臨むようにする。

【贈り物・手土産】

縁起が悪いとされる品物は避けること。例えば櫛（苦・死）、シクラメン（死・苦）、ハンカチ（手布＝手切れ）、キャンドル（お香、また新居・新店舗に「火もの」はNG）、文房具（「勉強しろ」の意味になる）などだ。相手に持ち帰ってもらう場合は「運びやすさ」、食品であれば「賞味期限は十分か（生ものはNG）」「相手先の人数に対して適切か」「個包装（配りやすい）かどうか」など、相手の立場に立った視点でチョイスしたい。

手土産は渡すタイミングも大切。玄関前で渡すのは基本NGだが、要冷凍・冷蔵のものは例外だ。袋がある場合、相手の家や職場なら取り出して品物のみを渡し、袋は持ち帰る。ただし外で渡すなら袋ごと渡した方が、相手にとって便利ははず。その際は「袋ごとで失礼します」と添えるのがスマート。

贈り物も手土産も、相手に感謝を伝えることが本来の目的だ。ただ渡すだけでなく、気持ちを伝えることを意識しよう。

「マナーには正解がない」ことを忘れずに

「マナーには正解がないので、今回紹介したマナーが全て“正しい”とは限りません。なので、決して“マナー警察”にだけはならないようにしたいところです。人と人との心地よいコミュニケーションのための“潤滑油”であるマナーが摩擦を生んでしまつては、本末転倒です」と澤野さんは言う。

現在最適とされているマナー

も、社会や時代の変化とともに、いずれ変わっていくかもしれない。自分なりの価値観を持ってマナーを学び、身に付け、磨いていく姿勢は素敵だが、それを他人に押し付けるのではなく、人にも、多様な価値観にもしなやかに向き合えること。そんな立ち居振る舞いができる人こそが、「本当に品格のある大人」と言えるのではないだろうか。



UPDATE YOUR
ADULT MANNERS



東京でも味わえる
新潟育ちの甘く大きな「いちご」

越後姫

幻 と呼ばれている「いちご」があるのをご存じでしょうか。新潟で生まれた「越後姫」は、大粒で甘く香り豊かで美味しいと、評判になっていましたが、その柔らかさゆえ、流通が難しく、県外に出ることがほとんどなかったことから“幻のいちご”と呼ばれていました。

流通の課題がクリアされたことで、幻のいちご「越後姫」が新潟県外でも味わえるようになりました。新潟県公式のECサイトの他、都内・銀座・新潟情報館 THE NIIGATAをはじめとする実店舗で順次販売開始します。

新潟を代表する特産品として知名度が高まっている「越後姫」。美味しさはもちろん、大きく艶やかな美しい「いちご」なので、贈り物にも最適です。



販売店情報

越後姫は下記店舗でご購入いただけます。

※天候などにより入荷がない場合がございます。予めご了承ください。
最新の販売情報は各店舗にお問い合わせください。



銀座・新潟情報館 THE NIIGATA

◎東京都中央区銀座5-6-7 ◎03-6280-6635

1F・2Fショップ 10:30~19:30

休業日: 1/1~1/3

2月下旬頃より販売開始予定



サン・フルーツ 銀座三越店

◎東京都中央区銀座4-6-16

銀座三越 B3F

◎03-3535-1825

3月下旬から4月上旬に販売開始予定

室町万弥

◎東京都中央区日本橋室町1-4-1

日本橋三越本店 本館B1F

◎03-3274-8496

3月下旬から4月上旬に販売開始予定

サン・フルーツ 日本橋三越店

◎東京都中央区日本橋室町1-4-1

日本橋三越本店新館B2F

◎03-3274-8578

3月下旬から4月上旬に販売開始予定

サン・フルーツ 東京ミッドタウン店

◎東京都港区赤坂9-7-4 D-B107

東京ミッドタウン ガレリアB1F

◎03-5647-8388

3月下旬から4月上旬に販売開始予定

オンラインショップ



新潟県公式ショップ
「新潟直送計画」
(楽天市場)



新潟県 ハロー!!
JA全農にいがた

PRESENT



抽選で
5名様

越後姫のおいしさを
そのまま生かした
「越後姫関連商品詰め
合わせ」をプレゼント!

二次元コードからご応募
ください。※内容は
変更になる場合があります。
※締め切りは3月
22日(日)





越後姫 新潟県

新潟の風土に寄り添いながら、丁寧な育てられる越後姫。芳醇な香りと甘さ、繊細な果肉が、春の訪れを知らせる。

越後姫 いちご狩り情報
新潟県内では、5月下旬まで「越後姫」を採りたてで食べられるいちご狩りが楽しめる。詳細は「にいがた観光ナビ」で確認を
<https://niigata-kankou.or.jp/>



白い季節を超えて生まれる
ひと口でほどける春の宝石



写真：ノガタヒデ



1. 果肉が非常にやわらかいため、越後姫は一粒ずつ熟練の農家によって手作業で選別される。持つのではなく、そっと触れるような扱いが必要だという。2. 出荷は11月中旬から6月頃までと長く、特に春は最も甘みと酸味のバランスが良い粒に。



写真提供：新潟県農林水産部

新

潟が生んだブランドいちご「越後姫」は、1996年に雪国の

気候に適した品種として誕生した。冬が長く日照時間の限られる新潟では、いちごは自然とゆっくり育つ。そのリズムに寄り添い、県の園芸研究機関は複数の品種の特長を掛け合わせた甘さをじっくり引き出せる品種の開発を進め、6年の歳月をかけて遂に越後姫を完成させた。

最大の特長は、完熟時の芳醇な香りと甘さ、非常にやわらかな果肉だ。ひと口噛めば果汁があふれ、穏やかな酸味に支えられた甘さが口の中に広がる。その繊細さゆえ長距離輸送が難しく、「幻のいちご」と呼ばれてきたが、近年は工夫を凝らした輸送により県外でも直接販売が実現するようになった。

ひと口で笑みを誘う味わいは、幸せの輪を静かに広げている。

越後姫の詳細は、右記二次元コードより「うまいに、まっすぐ。新潟県」へ <https://niigata-brand.jp/echigohime/>



大切な人と紡ぐ極上の美食体験

記念日に選びたい ホテルダイニング



各レストランは動画でもご紹介中。
下記URL、二次元コードから。
https://lit.link/2603_hotel
※リンク公開期限：2026年9月末まで

春は出会いや節目が重なる季節。

大切な人と過ごす一席には、確かな選択をしたい。

料理の質、空間の心地よさ、サービスの安心感——

そのすべてを満たすのが、一流ホテルの名レストランだ。

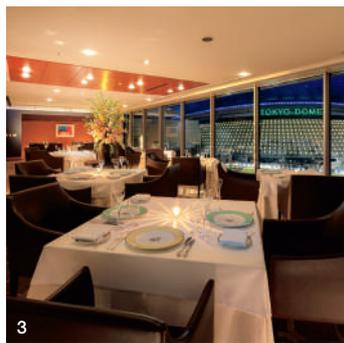
特別な日や少し背筋を伸ばしたい夜に、

大切な人と味わうにふさわしい、美食の舞台を紹介する。

Hotel Dining



1. 「ドウミル」のシェフ高橋克友氏監修の春のスペシャルコース。2.3.賑やかな東京ドームシティ内のロケーションでありながら、落ち着いた雰囲気で大人数のための上質な時間を過ごせるのが魅力。



東京ドームホテル ダイニング「ドウミル」

素材を味わう、現代フランス料理 春の食材で魅せるシェフ渾身の逸品

都 心最大級のエンターテインメントエリア 東京ドームシティにそびえる東京ドームホテル。その6階にあるダイニング「ドウミル」は、落ち着いた空間と端正なサービスで、大人の時間を静かに演出する隠れ家レストランだ。クラシックな技法を礎に現代的な感性を織り交ぜたフランス料理は、季節ごとに移ろう旬の食材の魅力を目でも舌でも堪能させてくれる。3月からは、「春を彩る食材と世界三大珍味を味わえるコース」が登場。高級食材を随所に用い、春の息吹を感じる珠玉の品々。上質な食体験を大切な人とゆっくり味わいたい。



【期間限定】春のコースが登場

春を彩る食材と世界三大珍味を味わえるコース
【料金】18,000円 【期間】2026年5月31日迄
メバルのポワレなど春の一皿を主役に、世界三大珍味の高級食材を織り交ぜたコース。

◎03-5805-2237 (10:00~19:00) ◎東京都文京区後楽1-3-61 6階
◎JR水道橋駅東口徒歩約2分、都営線水道橋駅A2出口徒歩約1分、東京メトロ後楽園駅2番出口徒歩約5分 ◎11:30~14:30 (L.O. 14:00)
※土曜日、日・祝日のみ、18:00~22:00 (L.O. 21:00) ※土曜日、日・祝17:00~





1.ガストロノミーフェアでご用意している「富山」を代表する食材。2.厳選された日本酒とのマリアージュも楽しめる。3.「鉄板焼 銀杏」でライブ感を愉しみながら味わうことのできるガストロノミー料理。

グランドニッコー東京 台場 鉄板焼 銀杏

富山ガストロノミープラン 旅するように楽しむ豊穡の幸

食 材の宝庫、富山。その食を
楽しむだけでなく文化・風
土・芸術……といった多角的な
視点で食が体験できる、ガスト
ロノミープラン「富山フェア」が
グランドニッコー東京 台場で開
催している。地上100mから
の東京の眺望とともに、ライブ
感溢れる鉄板焼が味わえる「鉄
板焼 銀杏」では、シロエビやホ
タルイカ、水見牛といった食材
を中心に、郷土食と鉄板焼を融
合させた一皿などが組み込まれ
た富山コースをご用意。同ホテル
「The Grill on 30th」「中国料理
桃李」でも「富山フェア」が堪能で
きる。富山の風土と物語を五感
で味わう体験はいかがだろうか。



鉄板焼 銀杏「富山フェア」

富山コース22,000円(税込)。「The Grill on 30th」「中国料理 桃李」でも開催中。各店舗のシェフ自らが富山に向き厳選した食材を提供する。※～5月31日(日)まで。

☎03-5500-4550 ④東京都港区台場2-6-1グランドニッコー東京 台場30F
③ゆりかもめ台場駅直結 ⑤11:30～15:00(L.O.14:00)、17:30～21:30
(L.O.20:00)※土曜日、祝前日17:30～22:00(L.O.20:30)
⑥2026年4月29日(祝日)～5月6日(祝日)※フェア除外日(鉄板焼 銀杏)



1.大切な人と過ごす極上のひとときを。
2.天井まである大きな窓からは、都心の絶景を一望できるコンテンポラリーな店内。
3.繊細で美しいプレーティングが目を引き季節の一皿。

ザ・ペニンシュラ東京 Peter

都心の絶景を臨むモダンフレンチ 新進気鋭シェフによる美食体験を

皇 居外苑と日比谷公園の向
かいにあるラグジュア
リーホテル「ザ・ペニンシュラ
東京」の最上階にある「Peter」。
新進気鋭のフランス人シェフ、
ヨハン・ダコスタ氏が、日本の
旬の食材が秘める奥ゆかしい力
を端正なモダンフレンチへと昇
華。味が強いバターや砂糖など
は極力控え、北海道をはじめと
した国産の良質な食材の旨味を
際立たせた料理が特徴だ。見た
目の美しさ、香り、味わい、余
韻に至るまで、五感を満たし心
に残る味わいを紡ぐ特別なダイ
ニング体験を叶えてくれる。大
切な人との時間を静かに彩る、
上質なひとときを堪能して。



レストラン併設の「Peterバー」

開放的な空間が広がる「Peterバー」は、12時にオープンし、ランチやディナー前後の利用にも最適だ。経験豊富なバーテンダー達が創作する多彩なカクテルやノンアルコールカクテルを楽しみたい。

☎03-6270-2888 ④東京都千代田区有楽町1-8-1 ザ・ペニンシュラ東京24F
③東京メトロ日比谷駅A6・A7直結、JR有楽町駅より徒歩約2分
⑤11:30～14:00(L.O.13:45)、17:30～22:00(L.O.21:00)※Peterバーの営業時間
はwebにて要確認 ⑥無休





PRESENT

下記二次元コード
からのご予約で
ウェルカムシャンパーニュ
(グラス)1杯をプレゼント

※ご予約期限：5月31日(日)迄
※ディナー4コース以上のご予約が対象



ディナー6コース一例。羊飼いの文化が息づくラツィオ州の滋味深い料理と、山の恵みに支えられたアブルツォ州の力強い食文化を軸にカルボナーラ、羊肉料理などのクラシカルな料理をセルジオ氏の感性で再構築している。

人生を喜び祝うイタリアン
ル・プリスティン東京
で味わう
イタリアを巡る食体験

ミシュラン三つ星を率いたセルジオ・ハーマン氏。彼の思想を体現したレストラン「ル・プリスティン東京」で3月から始まるフェア「イタリアン・リージョン」を通して、五感が響き合う没入型ガストロノミーに身を委ねたい。



オープンキッチンから伝わる熱や香り、リズムが、五感を刺激し、食事の時間そのものを特別な瞬間へと引き上げていく。

そんなセルジオ氏の世界観をより深く味わえるのが、期間限定のフェア「イタリアン・リージョン」だ。このフェアはイタリア料理を「国」ではなく「地域」で捉え、イタリア各地に息づく

「Celebration of Life」人生の喜びを祝うこと。料理だけでなく、人と人との繋がりを囲むスタイルや空間設計、音楽に至るまで、食事の時間そのものを「祝祭」のように彩る「没入型ガストロノミー」を提供している。

「その空間に一歩足を踏み入れた瞬間、慌ただしい日常から切り離され、穏やかな時間が流れ始める。虎ノ門ヒルズに店を構える「ル・プリスティン東京」は、ミシュラン三つ星レストランを率いてきたシェフ、セルジオ・ハーマン氏の思想を体現するベルギーの本店に続くアジア一号店だ。シェフ・セルジオ氏が大切に

そ

の空間に一歩足を踏み入れた瞬間、慌ただしい日常から切り離され、穏やかな時間が流れ始める。虎ノ門ヒルズに店を構える「ル・プリスティン東京」は、ミシュラン三つ星レストランを率いてきたシェフ、セルジオ・ハーマン氏の思想を体現するベルギーの本店に続くアジア一号店だ。シェフ・セルジオ氏が大切に

風土や暮らしに根差した伝統的な料理を起点に再構築したものの。セルジオ氏がイタリア各地で得た体験に、故郷オランダ・ゼーラントの海の記憶や日本の旬を重ね、ここでしか味わえない新たな料理として昇華させている。

初回となる3・4月はイタリア中部を代表する、ラツィオ州とアブルツォ州にフォーカス。味覚だけでなく、その背景にある地域性や食文化までもを体感できる、新鮮で驚きに満ちたエキサイティングな内容だ。2ヶ月ごとにフォーカスする地域を変えながら、セルジオ氏と共に旅をしているかのような美食の体験を提供する。大切な人と、日常を離れた上質なひとときを過ごしたい日に訪れたい。



セルジオ・ハーマン

1970年オランダ・ゼーラント生まれ。家族経営のレストラン「Oud Sluis」でキャリアを重ね、1990年に受け継ぐ。その後2006年にミシュラン三つ星を獲得。「世界のベストレストラン50」にも長年に渡り選出される。現在は「ル・プリスティン東京」をはじめ、各地で新たな食体験を創出している。



「冷製ムール貝」。セルジオ氏を象徴する食材・ムール貝を主役にした一皿。食事の前に必ず一杯を口にするという彼の習慣に倣い、氏の名を冠したオリジナルのシャンパーニュとともに、イタリアを旅するコースがはじまる。

LE PRISTINE

TOKYO

by SERGIO HERMAN

◎東京都港区虎ノ門2-6-4 ホテル虎ノ門ヒルズ 1F ◎03-6830-1077 mail:lepristinetokyo.reservation@hyatt.com

◎日曜日18:00 - 22:00 ◎12:00-15:00(L.O.料理14:00)、18:00-22:00(L.O.料理21:00)

◎イタリアン・リージョン ディナー3コース ¥8,800~、6コース¥18,700 ※いずれも税込サ別

旅する喫茶店

THE TRAVELING CAFE

Text
TAKAYOSHI WATANABE
Photograph
YUKI SAITO



梁(はり)がむき出しで天井が低い2階席。堅牢な蔵の面影が強く残っている

福島

コーヒー

珈琲館 蔵

観音菩薩に見守られ、半世紀の歴史



① エビとホワイトソースがたっぷり入った「海老のパングラタン」(1,320円)は食べ応えがある ② 店内に観音菩薩がある喫茶店はほかにあるだろうか? ③ 時の流れにあらがいない風格を誇示する蔵は、ひときわ目を引く

会津若松市の中心部にある珈琲館 蔵は文字通り、1876年築の米蔵を改装した喫茶店だ。開業は約50年前。当時はリノベーションの先駆けとして注目を集めたという。

店を開いたのは現店長・木村しほみさんの父。「手先が器用だったので、自分で何でも作り、蔵を改装しました。会津人は凝り性とも言われますが、父はその典型的な人だったのでしよう」と、しほみさんは語る。

レンガ造りの門から蔵へ続くスペースに入るとすぐに、その凝り性を実感できる。古い民具を再利用してコトコツ作ったという仕器の象徴が、大八車を転用したという丸テーブル。半世紀も前からの物とは思え

ないモダンさも備えている。なぜかアメリカの航空機やクルマ、バイクなどの模型が並び、洋風の古い旅行鞆やシルクハットもさりげなく置かれているが、物選びのセンスが良い。

蔵の奥に進んで驚いたのは、一角に鎮座する高さ4mの観音菩薩。カウンター席の向かいには囲炉裏の席もある。2階席は隠れ家のような趣。ステンドグラスが輝き、年代物のピアノも置かれている。ジャンルの異なるものが一つの空間にありながらなぜ違和感がない。その配置もまた先代の凝り性の賜物ではないだろうか。創業時から一品というパングラタンと、裏磐梯に湧く地下水がまるやかな風味を醸すコーヒーを味わいながら、そんなことを考えた。



珈琲館 蔵

- ④ 福島県会津若松市中町4-20
- ⑤ 只見線七日町駅より徒歩15分
- ⑥ 0242-28-0511
- ⑦ 10時~20時(季節により異なる) / 不定休

旅行読売 × AFFLUENT

書籍「旅する喫茶店」好評発売中

「旅する喫茶店」は、旅の専門誌「月刊 旅行読売」で連載中。4月号「日本の美しい道 歩く旅」特集(価格1,100円)は全国の書店で販売しています。



平和を願い祈りを刻んだ特別な金貨
戦乱の時代が生んだラムダカットコイン



資産として持つ人も多いアンティークコイン。一般的には王や女王など、王族を刻むものが多いが、ラムダカットコインはキリストを象徴する羊を中央に配し、平和を願って製造された。戦争で疲弊した神聖ローマ帝国時代を映し、権力ではなく祈りを刻んだ価値ある歴史遺産だ。

購入までしっかりサポート

アンティークコインの購入から売却まで、専門スタッフが一貫してサポートし、目的やご予算に合わせて“大人が愉しむ一枚”をご提案。資産防衛としての予算目安は300万円前後から、5年以上の保有がおすすめです。

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
④土曜日、日・祝日



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

漠然とした不安に、確かな医療で応える
ペットの命をつなぐ、緊急対応動物病院



その「気になる」が命をつなぐ

大切なのは「迷わず相談すること」。小さな異変に大きな病気が潜んでいることも少なくない。同院は、愛犬・愛猫の命だけでなく、飼い主さまの不安にも寄り添う医療を心がけている。「異変」に気づいたらすぐに同院に相談を。

大切なペットの様子が「いつもと違う」「変なものを飲み込んだかも」そんな不安で押しつぶされる瞬間があるのではないだろうか。同院はそうした不安に迅速に対応。緊急の場合、バイタルチェックから必要に応じた手術まで、経験豊富なスタッフと高度医療設備で大切な命を守る。

阿佐谷ペットクリニック サテライト

☎03-5356-8568 ④東京都杉並区本天沼
1-28-14 エヴァーグリーン阿佐ヶ谷1F
④阿佐ヶ谷駅北口より徒歩約15分
☎9:00~13:00、15:00~18:00 ④無休



顎関節症、認知症、花粉症、不眠、頭痛等の
痛みや悩みの改善は正しい咬み合わせから



咬合治療の権威・丸山剛郎先生

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

種々の不定愁訴、上記に加え、腰痛、肩こり、疲労感、ストレスに弱い、うつっぽいなどの不調「丸山咬合医療」(咬み合わせ治療)により対応することができる。その医学的根拠は脳科学者 澤口俊之教授(元北海道大学医学部教授)との脳の研究により証明されている。まずは相談を。

丸山咬合医療センター 東京(銀座)クリニック

☎090-8759-5623(24時間予約留守電)
④東京都中央区銀座4-5-1 聖書館ビル301
④銀座駅より徒歩3分

丸山咬合医療センター



茨城県笠間市に鎮座する、常陸国出雲大社拝殿。平成4年に島根県出雲大社よりご分霊をご鎮座



樹木葬の一区画。墓標となる花木を植樹し埋葬される（写真左）、埋葬祭の様子（写真右）



大地に抱かれ自然に還る 常陸国出雲大社の境内樹木葬霊園

樹木や花木が墓標となる「樹木葬」。森や里山を守りながら自然に還ることができる、地球環境にやさしい新しい埋葬のかたちだ。散骨とは異なり、法的にも認められているため、近年注目を集めている。常陸国出雲大社の樹木葬霊園は、豊かな森に囲まれた場所にありながら首都圏からのアクセスも良い点が魅力。森林浴を楽しみながら、明るく穏やかな気持ちで故人を偲ぶことができる。少子高齢化や核家族化が進む現代において、個人や家族単位のお墓として選ぶ方も多し。また、境内にはペットと共葬の区画や、ペット専用霊園も。自然の中、静かで格式ある供養の場をお探しの方はぜひ気軽に相談してみてください。



INFORMATION

樹木葬墓所使用料

一般区画・墓所使用料
(1区画) …50万円～
合同区画・墓所使用料
(1区画) …30万円～
※いずれも非課税
詳細はお電話か、webサイトより資料請求を。

常陸国出雲大社

◎0296-74-3000 (受付時間8:00～17:00) ◎茨城県笠間市福原2006
◎JR水戸線福原駅より徒歩7分 ◎無休

常陸国出雲大社 🔍



フィリピン不動産ではじめるマネジメント本 『人生の選択肢を増やす資産スイッチ』

円安・物価高が続き、資産を日本国内だけに集中させることに不安を感じつつも、何も行動できずにいる方が多いのではないだろうか。しかしながら今の日本は何もしないことこそがリスクになりつつある。金融業界20年、フィリピン大手デベロッパーの日本正規総

代理店API Gateway株式会社代表の永田智睦氏の著書『人生の選択肢を増やす資産スイッチ』(1,760円)では、“資産スイッチ”という海外資産・海外不動産を活用した新しい選択肢を提示。なぜフィリピンなのか、著者の体験を踏まえて分かりやすく解説している。



『人生の選択肢を増やす資産スイッチ』

INFORMATION

出版記念キャンペーン開催中

フィリピンの環境や不動産事情を理解してもらうことを目的に、毎月現地視察ツアーが実施されている。本書の出版を機に、初めて参加する方を対象とした特別企画も用意され、条件により渡航費用の自己負担が3～5万円程度となる場合がある。観光を交えながら、現地の空気や暮らしに触れられる機会となっている。参加条件や費用の詳細はお問合せを。※2026年6月30日まで

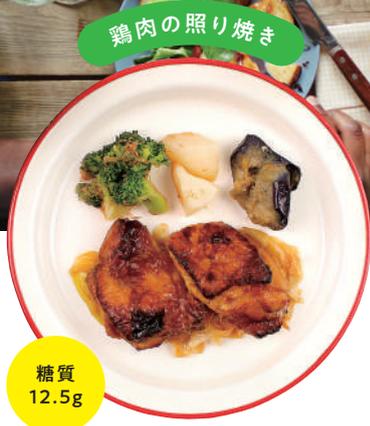
API Gateway株式会社

◎03-6899-1842 ◎東京都渋谷区恵比寿4-9-9恵比寿Kビル5F ◎JR山手線恵比寿駅より徒歩4分 ◎10:00-18:00 ◎土曜日、日・祝日 ◎https://api-gateway.jp/

フィリピン不動産 API 🔍



写真はAPI Gateway株式会社が紹介しているフィリピンの不動産。野村不動産×三越伊勢丹HD×フェデラルランド社が共同開発する「ザ・シーズンズ・レジデンス」。



累計販売1億2000万食!
初回特別価格でご提供



一流シェフが調理・開発 健康的な食生活を 自宅で手軽に



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



※メニューは一例です。メニュー変更により、終了している場合もございます。

SERVICE ①

プランの中から
お好みの頻度・食数で

お好きな配送間隔、食数を選んで定期購入。購入の一時停止・ご解約はサイト上からいつでも可能。お客さまのご都合にあわせた糖質に配慮した食生活が叶います。

※一時停止・ご解約は地域に応じ4日～5日間の期間制限があります。詳細は右記URLでご確認ください。https://affluent.nosh.jp/tradelaw

SERVICE ②

全て糖質30g・
塩分2.5g以下のお食事

糖質30g・塩分2.5g以下で健康に配慮したすべてのお弁当を、自社工場で製造後、すぐに冷凍をしています。食べる時に解凍するだけで、新鮮なまま美味しくお召し上がりいただけます。

SERVICE ③

毎週お好きな
メニューを選べる

60品以上の中から、お好きなメニューをお選びいただけます。糖質に配慮したメニューを毎週選べる、いま話題の宅配食サービス・nosh(ナッシュ)! 新メニューも定期的に追加しているので、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回目購入時 2,000円OFF

「小石川植物園」隣接

2026年3月、文京区に 新たなベネッセの 有料老人ホームが誕生!



グランダ小石川/1階ラウンジ(完成予想CG)

モデルルームも公開!

実物をご覧いただき、
細部や質感まで
お確かめください。

オープンしたばかりのホームをご見学いただけます。
心地よさに包まれた住空間を、ぜひご覧ください。

—介護付きホーム— ベネッセの介護付有料老人ホーム (一般型特定施設入居者生活介護)

2026年3月オープン

グランダ小石川

[東京都文京区白山4-8-17]

◎都営地下鉄三田線「千石駅」A2出口より
徒歩9分(約680m)

こだわりの サービス

～住空間・食・立地～



グランダ小石川/ダイニングルーム(完成予想CG)



イベント食(例)



グランダ小石川/中庭(完成予想CG)
外観・土地建物の所有形態:事業主体非所有

「自分らしく生きる」
選択肢の一つに。
安心の「介護・看護」に
包まれた暮らし

3月に新たにオープンした、株式会社ベネッセスタイルが運営する有料老人ホーム「グランダ小石川」。吹き抜けのホールをはじめ、広大な中庭、趣味や娯楽を楽しめるプレイルラウンジ、マッサージチェアを設置したインナーテラスなど、館内の随所に自由にくつろげる空間が広がっている。また、居室は12タイプあり、一人ひとりの生活スタイルに合わせて選べる。

ホームでは、モデルルームも実際に見ることができ、個別見学を実施中。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。

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

いーな いーろーご

0120-17-1165

受付時間
9:00~18:00
(土・祝日含む毎日)

◎お電話で、申込番号 **G6030399** とおっしゃってください。

【「グランダ小石川」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/2.5:1以上(週40時間換算)、夜間帯(22時~翌6時)最少時の体制は介護職員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) ■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

●完成予想CGの内容は一部変更される場合がございます。あらかじめご了承ください。●記載情報は、2026年3月現在のものです。[G6030399]

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らに付帯する事業に関するご案内の送付等、およびサービスや業務の維持・改善の基礎資料に利用することがあります。個人情報の開示・訂正・利用停止等をご希望の場合は、フリーダイヤル0120-924-540(受付時間9:00~18:00)までご連絡ください。私どもはお預かりした個人情報を大切に取扱いさせていただきます。

館内イメージを WEBで公開中!

ホームの詳細は、ホームページでも
ご覧いただけます。

グランダ小石川

検索



美食のバトンを
受け継いで



TOKYO
GOURMET
BATON
|
113



おまかせコースの天ぷら一例
(左から、アナゴ、才巻海老)

新鮮なアナゴは、火入れで身が締まり、ふっくらとした旨みが立ち上がる。車海老の中でも最も甘みが乗る才巻海老を使うのは、創業以来のこだわりだ。

素材と油を極める 江戸前天ぷらの老舗

PASS THE BATON



手塚良則さん

新井さんの江戸前天ぷらの味はもちろん、その伝統を守りながらも、革新を恐れず、後輩を導くその姿を常に尊敬しております。



新井均さん

大森海岸の寿司店「松乃鮨」の手塚良則さんからバトンを受け継いだのは、神楽坂の天ぷら店「天孝」の新井均さん。食材と油にこだわり、江戸前天ぷらの技と思想を体現する。

香

り高いゴマ油と薄衣で仕立てる江戸前天ぷら。ゆえに

油と素材の質がそのまま味になる。その伝統を今に受け継ぐのが、老舗「神楽坂天孝」だ。店に立つ新井均さんは2代目。天ぷら一筋60年の父親・孝一さんの背中を見て育ち、店を継いだ。「天ぷら屋の違いは、油のブレンドの違いです。ごま油100%の店もあれば、関西系などごま油を全く使わない店もある。油の配合がそのまま店の個性になるんです」

同店では、压榨製法のごま油と綿実油を配合。植物性の油を用いることで、雑味のないからりとした味わいを実現する。

加えて、新井さんの素材へのこだわりも先代ゆずりだ。

「修行先から戻った際、実家に並ぶ食材の質の高さに衝撃を受けました。さまざまな現場を経験してきたからこそ、これだけ質の良いものを使うなら、ちゃんとやらなきゃいけないと思っただんです」

しかしながら、近年では江戸前素材の入手がだんだんと難し

天ぷら
神楽坂
天孝

かぐらざかてんこう／神楽坂



1.カウンター6席と、個室を備える。門から続く静かなアプローチが、一席への期待を高める。2.締めで選べる名物の「天ばらご飯」。かき揚げを崩してご飯に混ぜ、塩で味わう一杯だ。芝海老と小柱のかき揚げに、紀州産ちりめんじゃこを忍ばせたご飯。塩はこだわりの天草の藻塩。3.接待や会食に適した個室の座敷を備える。2～6名で利用でき、“神楽坂らしい趣”の中で食事を楽しめる。



PROFILE 東京都生まれ。「神楽坂 天孝」初代である父親の背中を見て育ち、伊豆での修業を経て家業を継承。素材と油に徹底してこだわり、江戸前天ぶらを追求する。2010年、サンフランシスコ・ナババレで開催された「ワールド・オブ・フレイバー」に日本代表として参加。その後もニューヨーク、ワルシャワ、パリ、ミラノなど海外での江戸前天ぶらの文化発信に尽力している。



神楽坂 天孝

◎東京都新宿区神楽坂3-1
 ◎東京メトロ有楽町線・南北線飯田橋駅より徒歩3分 ©03-3269-1414
 ◎12:00-14:30、18:00-23:00 ※完全予約制 ◎日・祝日 ※昼個室・夜全席 サービス料:10%
 ◎https://kagurazaka-tenko.jp



新潟を代表する銘酒「八海山」の大吟醸。国産米麴を用い、精米歩合35%まで磨き上げた米から生まれる透明感と端正なキレが特徴だ。軽やかな味わいが天ぶらの油を心地よく洗い流し、次の一口を新鮮にする。ボトル27,500円(税込・サ別)。

くなってきたという。「いま江戸前の魚は激減しています。東京湾のアナゴなどもほとんど入ってこない。例えば今出回っているアナゴの多くは九州や韓国産です。この状況には強い危機感を持っていますね」

さらに、若い世代が上質な和食体験から遠ざかっている現状についても危惧している。

「一年に一日でもいいから、自分のハレの日をつくってほしい。そこにお金を惜しまない体験は、喜びや新しい発見につながるし、人を成長させると思っています。それを食を通じて伝えていきたいですね」

そこには、海外に向けた天ぶら文化の発信にも積極的に取り組んできた新井さんならではの思いもある。

「もっと多くの日本人に海外へ出て、日本を見直してほしいですね。外から見て初めて、日本がどれほど食に恵まれているかがわかる。そうすれば自然とその文化を守りたいという気持ちも生まれると思います」

マジメなモノ作りが生み出す品質か、海外ならではのハイセンスなデザインか

日本 vs 海外の注目アイウェアブランド 16

ファッションアイテムとしての地位を確立したメガネ。

世界トップの品質を誇る日本、秀逸なデザインを得意とする海外と、
今、アイウェア界で話題の16ブランドを紹介していこう。



国内で使われるフレームのチタンの90%以上が鯖江メイド。日本ブランドの特筆すべき点は、熟練職人の手から生み出される高品質でかけやすいフレームにある。

999.9

フォーナインズ

日本が誇る最高品質
フレームのパイオニア



S-876T

人気モデルを進化させたメタルブロー

1995年に誕生し、「眼鏡は道具である。」をコンセプトに掲げる、日本のアイウェアブランド。前後2本のブリッジが多方向から掛かる力に柔軟に対応するとともに、独自のダブルフロント構造によって使用時の負荷がレンズに直接干渉することを防いでいる。価格60,500円(税込) フォーナインズ ©03-5797-2249

◎ <https://www.fourmines.co.jp>

10 eyevan

テン アイヴァン

オリジナルパーツを駆使し
美しい形状と機能性を兼ね備える



no.1 V

シンプルな造形美に秘めたブランド哲学

「美しい道具」をコンセプトにスタートしたブランド。チタンを板抜きし独自製法で作られたフレームは、シンプルながらも美しく、耐久性が抜群。シートメタルの存在感を生かした、ウエリントンベースのデザインが、シャープな顔つきを演出する。価格105,600円(税込) アイヴァン PR ©03-6450-5300

◎ <https://10eyevan.com/>

MASUNAGA since 1905

マスナガ シンス 1905

200以上あるメガネ作りの工程を
自社で管理&製造する老舗ブランド



IMAGINIST

メタルの質感を見る角度で楽しめるブローモデル

1905年に創業し、今なお自社製造と管理を行うブランド。すべてのパーツにチタンを使い、随所でカラーリングを切り替えることで、美しいコントラストにまとめる。ヨロイ※付近の直線的なラインが顔つきを引き締めてくれる。価格72,600円(税込) エデンアイウェア ルミネ荻窪店 ©03-6383-5501

◎ <https://www.erotica.co.jp>

※ヨロイとは、フロントからテンプルを繋いでいる部分のこと。

SOLID BLUE

ソリッドブルー

マシンとハンドメイドを駆使し
使いやすさを徹底したフレームを提案



S-269

極薄シートメタルが生み出す軽さとかけやすさのマリアージュ

2001年にデビューし、「ザリアル グラスィーズ プロダクト」がコンセプトのブランド。0.8mmのβチタンのシート材を使用し、軽さを意識して仕上げたモデル。レコードリム※に太すぎないブローパーツを組み合わせ、2重のブリッジを使い、デザインと機能を両立。価格42,900円(税込) バウハウス ©03-6381-0720

◎ <https://solid-blue.com/>

※レコードリムとは、アナログレコードの盤面のように並列した溝を施したリムのこと。



●話を聞いたのはこの人
 ダウンタウン 代表
原 崇さん
 服飾業界経験後、友人とメガネセレクトショップ・ダウンタウン（東京・月島）をオープン。著名人やアパレル関係者からも信頼される注目の店舗を運営する。

海外勢では、フランスが華やかさや独自性を感じさせるデザインを得意とし、ドイツは先端技術をいち早く取り入れた商品が注目されています。アメリカはセレブリティなどが好むデザイン、イギリスは伝統を重んじた時代を超えて愛されるフォルムを得意とするなど、各国の特徴は様々です。そんな国ごとの特性を知っておくと、メガネ選びがより楽しくなります」

視
 力矯正器具であるメガネは、ファッションツールとしての価値を高めた。そこで、20年以上アイウェアマーケットを見てきたダウンタウン代表の原さんに、日本&海外ブランドの魅力聞いてみた。「日本と海外ブランドの違いは品質とデザインでしょう。日本は国内シェア90%以上を誇るチタン枠が鯖江で製造され、熟練職人の手仕事により高いクオリティを保ち、機能美が追求されています。」

MATSUDA

マツダ

職人が生み出す丁寧な仕上げと高級感を秘めた世界的ブランド



M3101-i

工芸品を彷彿とさせるエレガントなカラーと彫金

鯖江で一貫生産されるマツダは、伝説的デザイナー・松田光弘氏が立ち上げたブランド。ウェリントンシェイプのレンズで、細身のインナーリム※がアクセントに。チタンのリムやテンプルに芸術的な彫金を施し、細部のデザインの仕上げにもこだわる。価格107,250円（税込）ダウンタウン ☎03-4361-4988

◎ <https://www.matsuda.com/>

Ptolemy48

トレミーフォーティエイト

デザインと最高水準の職人技術との融合
 日本発世界新基準のフレーム



E-104

レンズの乱反射を防止する独自のデザインを採用

デザイナー堀氏と鯖江の腕利き職人4人により、1998年にスタート。スクエアシェイプのフレームに中央を抜いたブリッジを組み合わせ、リム後部にチタンフードを採用。レンズの乱反射を防止し、目を保護する。価格63,800円（税込）トレミーフォーティエイト カスタマーサービスセンター ☎0120-484-804

◎ <https://ptolemy48.jp/>

YELLOW PLUS

イエローズプラス

職人氣質なパーツを使用した
 シンプルで美しいフレーム作り



NOLAN

1970年代のフレームを現代的解釈で表現

クラシックフレームを軸に美しいディテールパーツを取り込み、世界でも人気のブランド。1970年代のドイツやオーストリア製のメガネからインスパイアされたもの。2ブリッジのチタンフレームにインナーリム※を採用し、重厚で古風な雰囲気を醸し出す。価格56,100円（税込）デコラ東京 ☎03-3211-3201

◎ <https://www.yellowsplus.com/>

JAPONISM

ジャポニスム

モダンを日本的解釈した
 鯖江メイドのデザイン美



JD-019

複数のチタンパーツを一体化させ機能と構造を両立

鯖江のメガネメーカーであるポストンクラブが手がけるブランド。複数のチタンパーツを独自の技術で一体化し、ブランド独自開発の素材であるUSスプリング※をテンプルに採用。くびれたヨロイ※のおかげで最適な調整が可能だ。価格85,800円（税込）グロス銀座 ☎03-5579-9890

◎ <https://japonism-eyewear.com/>

※インナーリムとは、フレームとレンズの間にセルやプラスチックのリムを配したもののこと。

※USスプリングとは、ロー付け加工を一切施さず、チタン合金の塊からプレス、切削と数十にも及ぶ緻密な工程を経て生み出された、一体構造の素材のこと。

PETER AND MAY

ピーターアンドメイ

自然体のエレガンスに
エスプリを効かせたデザイン美



HERO 46

多角形にアレンジされたブランド代表作

2012年にパリにて誕生し、エスプリとエレガンスをバランスよく表現するブランド。ウェリントンに六角形にアレンジしたフロントシェイプが特徴で、肉厚なヨロイ※を取り入れ、存在感がありつつも主張しすぎないのが魅力だ。価格60,500円(税込) コンティニューエ ©03-3792-8978

① <https://www.continuer.jp/>

※ヨロイとは、フロントから temples を繋いでいる部分のこと。

AHLEM

アーレム

バウハウスに強く影響を受けた
シンプルで美しく機能的なフレーム



Saint Georges

エッジの効いたウエリントンで個性を主張

デザイナーの名を冠した同ブランドは、バウハウスのエッセンスを取り入れ、シンプルで機能的なデザインが得意。ウェリントンベースのデザインだがカッティングを施した直線的なフロント上部が、顔立ちをクールに演出。価格79,200円(税込) エロチカルミネ有楽町店 ©03-6551-2616

① <https://www.erotica.co.jp/>

STUDIO FB

スタジオエフビー

フランスの名門が手がける
セカンドブランド



W155

穏やかな印象を演出する優しい素材

フランスの高級メガネブランド、フレデリック・ボソレイユのセカンドラインで、「ネオクラシック」をコンセプトに掲げている。アセテートに木のチップを混ぜたフレームは、ボストンベースのレンズシェイプと重なり、温もりのある雰囲気にまとめている。価格38,500円(税込) オブジェ・イースト ©03-3538-3456

① <https://www.frederic-beausoleil.com/en/15-studio-fb>

lazare studio

ラザール・ステュディオ

日本とフランスの技術を取り入れた
ネオレトロなフレームが得意



elwood

デザインと機能を両立させた大胆ウェリントン

仏・リヨンにて2020年に誕生。クラシカル要素に現代的エッセンスを加えた「ネオレトロ」を表現した1本は、50年代スタイルから着想を得たゆったりとしたデザイン。蝶番にケブラー材を使い、滑らかな開閉と金属の摩耗を防ぐ役割を持つ。価格96,800円(税込) コンティニューエ日本橋 ©03-6281-9077

① <https://www.continuer.jp/>



GERMAN

3Dプリンター技術を駆使するなど、アイウェア界を牽引するドイツ。シンプルでありつつも高級感のあるデザインは世界中で注目を集めている。

Annu

アヌー

3D出力のフロントと極細チタンで
ミニマム&クリーンを表現



Pilot 04 L

顔馴染みを邪魔しない繊細なフォルム

ドイツを拠点とする、新鋭ブランド。金属アームをポリアミド製のリムの溝に埋め込んだシンプル構造で、ライトな着用感。アレルギーフリーなチタンを temples に使い、スマートなデザインと機能性を高次元で整えている。価格72,600円(税込) ポンメガネ浦和店 ©048-762-3919

④ <https://ponmegane.com/>

KLENZE & BAUM

クレンツアンドバウム

自己表現を促進する
個性あるフレームが人気



ARCO-NP

ラグジュアリーと個性を独自の世界観で表現

品質とデザインの融合を目指し、視力とファッションを両立するメガネ作りが信条。ポリアミド樹脂を3Dプリントして形成されたフレームは、軽量かつ変形に強く、傷つきにくい。ナビゲーターシェイプのレンズ形状は、独自性あるデザインに。価格105,600円(税込) ポンメガネ浦和店 ©048-762-3919

④ <https://ponmegane.com/>



ENGLAND

伝統を重んじるコンサバティブで装飾が少ないデザインが特徴。職人技が光る素材や製法を今なお取り入れ、時代を超えた存在感あるフレームが揃っている。



AMERICA

オーセンティックなデザインが主流だが、2015年に誕生したジャック・マリー・マージュの登場以降、そのイメージは新たな段階に進んでいる。

OLIVER GOLDSMITH

オリバー・ゴールドスミス

100年以上の歴史を持ち
伝説的モデルが多数存在



CAPTAIN

リフトアップされた肉厚フロントが力強い目元に

ジョン・レノンやマイケル・ケインが愛用していたことでも知られる、英国発老舗ブランド。肉厚な8mmのアセテート生地 of フロントを釣り上げた形状が目元を強調し、シャープさが際立つ仕上げに。堅牢な7枚蝶番を採用し、テンプル開閉がスムーズ。価格46,200円(税込) オブジェ・イースト ©03-3538-3456

④ <https://www.olivergoldsmith.com>

JACQUES MARIE MAGE

ジャック・マリー・マージュ

圧倒的なボリュームとシルバーで
ラグジュアリーの地位を確立



DEALAN 53

有名ミュージシャン愛用のサングラスから着想

ファッション界で話題のブランド。ボブ・ディランが愛用していた、キャッツアイのようなデザインのフレームから着想を得た1本は、10mm厚のアセテートに独自のカットングを施し、ダイナミックかつクラシカルさを表現。価格159,500円(税込) ダウンタウン ©03-4361-4988

④ <https://jacquesmariemage.com>

『Quizmaster *CF*B』

代表的なコンセプトである「SELFY」の作品。アクリルを使って描いた女性は、SNSの画面をアートに昇華させている。
サイズ：80×80cm / ユニーク 制作年：2023年 ¥1,980,000 (税込)



山口真人

MASATO YAMAGUCHI

現代アーティスト山口真人の作品は、SNSや動画サイトを通じて、相手の実体を知らなくても存在感(リアリティ)を感じられる現代特有の感覚から生まれた「トランスリアリティ」をコンセプトとしている。代表作シリーズ「SELFY (セルフイー)」は、スマートフォンでの自撮りを出発点に、自己演出や承認欲求といった現代人の心理を可視化する試みである。「どこまでが本当の自分で、どこからが社会に向けて作られた像なのか」という問いを提示。多くの情報や評価にさらされる現代社会において、私たちがどのように自分を認識し、生きているのかを静かに考えさせる作品だ。

現実とバーチャルの境界を問いかける“トランスリアリティ”



『in the wind *ED』

ステンシルを用いた版画にあえて手描きペインティングを施し、都市を吹き抜ける風のゆらぎと現代人の感情を視覚化した作品。

サイズ：33×40cm / ED.20
制作年：2025年
¥266,000 (税込)

Amalgam × AFFLUENT

「ファースト・バイの機会を添える」をコンセプトに、アート購入からアフターフォローまで手厚く対応するAmalgam Art Galleryとのコラボレーション企画。

Amalgam Art Gallery

☎03-6823-5896
📍東京都港区元麻布2-2-10
🚶広尾駅より徒歩9分
🌐<https://amalgamgallery.com>

作品の
お問合せ・
ご購入



オンオフ問わず、足元を彩る美しいローファー

プライベートはもちろん、ビジネスシーンでもここぞという時に使える一足をお持ちだろうか。さりげなく品を格上げしながら、どんなスタイルにも調和するローファーがある。JOHN LOBB (ジョンロブ) の「LOPEZ (ロペス)」だ。

世界最高峰のビスポークシューズメーカー、キング・オブ・シューズ、英国王室に愛された靴など、さまざまな称号をもつJOHN LOBB。一足の靴を一人のために仕立てる——JOHN LOBBにはその思想を受け継いだレディーメイドの名作が数々あるが、その一つがコインローファーの「ロペス」である。

1950年に誕生したロペスは、登場から70年以上経た今も流行に左右されることなく、そのシルエットを変えずに愛され続けてきた。なかでも象徴的なのがトゥ(つま先)のバランスである。ローファーは、幅広になり過ぎるとカジュアル感が高まり、細すぎても本来のローファーのデザインを損なってしまう。その難しい領域においてロペス

は装いの中に自然に収まる佇まいを実現している。このバランス感覚こそ、紳士のための最高の靴作りを続けてきたブランドならではのものだ。

この高いデザイン性は、JOHN LOBBによる厳選された素材と高度な製造技術があるからこそ叶えられる。つま先から踵までのアッパーはサドル以外が一枚革で構成され、ラインの分断を排した滑らかなシルエットを実現。フロントエプロンには、一枚革をつまみ上げ、拝むように縫い合わせるモカシン技法「拝みモカ」を採用。1足約1.5時間を要する手縫いが、機械縫いでは出しづらい柔らかな表情を生む。さらに厳選した上質なカーフは、履き込むほどに足に馴染み、革に深い表情を刻んでいく。修理やメンテナンス体制も整っており、ローファーの中でも長い時間軸で付き合える一足だ。

ローファーという日常靴を、確かな品格へと導くロペス。時にはいつものスニーカーを脱いで、紳士のためのローファー、ロペスに履き替えてみてはいかがだろうか。



1.フロントエプロンの精緻なカーブを描く縫い目こそ、熟練の職人技の証。ステッチが放つ静かなる風格が、履き込むほどに味わいを深める。2.全身のバランスが整うような、計算し尽くされた美しいシルエット。

©ジョンロブジャパン ©03-6267-6010 @https://www.johnlobb.com/ja_jp/

TSUWA
MONO

大人の逸品

Photographs_HIDE NOGATA.

JOHN LOBB /
Lopez (Black Calf)

¥283,800 (税込) ~



Entertainment Selection

感性を刺激する体験を



への応募はこちら

https://questant.jp/q/af_entame2603

※応募締切2026年4月5日(日)迄

江戸東京伝統芸能祭

50年以上に渡って東京の新春を彩ってきた都民芸術フェスティバルが、新たな装いで生まれ変わった。能楽や寄席芸能など、連綿と受け継がれる伝統芸能を、現代の感性で体感。体験型ワークショップや舞台裏を紹介する特別企画も。伝統に息づく新たな風を感じて。

期間:~3月29日(日) 会場:三越劇場ほか全8プログラムの内容や会場はWebにて確認を



ジャズ・アット・リンカーンセンター・オーケストラ with ウィントン・マルサリス

9つのグラミー賞に輝いた現代ジャズ界最高峰のトランペッター、ウィントン・マルサリスが、同じく世界最高峰と称されるジャズ・オーケストラJLCOを率いて約20年ぶりに来日。歴史的名曲から新作まで多彩なレパートリーを披露。ジャズの醍醐味を味わいたい。

期間:3月19日(木)~22日(日) 会場:東京国際フォーラム ホールAなど4会場 会場や料金はWebにて確認を



第53回東京モーターサイクルショー 2026



国内最大級のモーターサイクル見本市。国内外の有名メーカーが手掛ける最新モデルのバイクが一堂に会する。数多くの実車の展示やステージイベントなど、バイクファン熱狂の3日間が始まる。

期間:3月27日(金)~29日(日) 27日 13:00~18:00/28日10:00~18:00/29日 10:00~17:00 東京ビッグサイト西 1.2.3.4ホール/アトリウム/西屋上展示場 料金:当日券2,800円/前売り券2,400円

北斎 富嶽三十六景 井内コレクションより



2組4名様



葛飾北斎「富嶽三十六景 神奈川沖浪裏」、1830-33(天保1-4)年頃、横大判錦絵、井内コレクション(国立西洋美術館に寄託)

国内のみならず西洋美術にもインパクトを与えた、葛飾北斎。井内コレクションが誇る『富嶽三十六景』全46図を初公開する。保存状態に優れた名摺を通して、富士に託された北斎の美意識と、浮世絵芸術の頂に触れられる。

期間:3月28日(土)~6月14日(日)9:30~17:30(金・土曜日は20:00まで) 会場:国立西洋美術館 料金:一般2,200円/大学生1,300円/高校生1,000円

オペラ『椿姫』

オペラの代名詞的作品として知られるヴェルディの『椿姫』。華やかな社交界の裏にある愛と孤独を、洗練された舞台美術と豊かな旋律で表現している。感情だけでなく理性をも揺さぶる、オペラ芸術の神髄に触れる一夜となるだろう。



新国立劇場「椿姫」より 撮影:堀田力丸

期間:4月2日(木)~12日(日) 13:00~14:00~/18:00~(日によって異なる) 会場:新国立劇場オペラハウス 料金:S席29,700円/A席24,200円ほか

インターペット東京

国内外の最先端ペットプロダクトが集結。フードやファッション、ケアまで、ペットと暮らす上質なライフスタイルを多角的に提案する日本最大級の見本市だ。愛する存在との時間に、確かな価値と新たな視点をもたらしてくれる。

日時:4月3日(金)~5日(日) 10:00~17:00(最終日16:30) 会場:東京ビッグサイト 東館 料金:1日券2,300円/13:00~1,300円



インターペット/メッセフランクフルトジャパン



エンタメ逸話帳

エンタメやカルチャーの分野から知る人ぞ知る逸話を厳選してお届け。



『紅葉狩』(国立映画アーカイブ蔵)の一場面。映像は、右記二次元コードより、国立映画アーカイブが運営する「映像でみる明治の日本」で閲覧可能だ。

日本最古の映画は、わずか7分の無声映像

日本のエンタメを遡ると、1本の映画に行きつく。タイトルは『紅葉狩(もみじがり)』だ。1899年に撮影された『紅葉狩』は、現存する最古の日本映画とされる、わずか7分の無声作品である。題材は、信州に伝わる『紅葉伝説』という逸話で、平 維茂が美しい姫(実は鬼女)を討つという物語。これを名優、九代目市川團十郎と五代目尾上菊五郎が演じた至芸を記録したのが、この映画『紅葉狩』だ。その映像は、映画を文化財として保存・研究・公開する、日本唯一の国立映画専門機関「国立映画アーカイブ」で保存されている。2009年には映画として初めて重要文化財に指定され、日本映画の「原風景」として大切に受け継がれている。

国立映画アーカイブ

- ⑨東京都中央区京橋3-7-6
- ⑩11:00~18:30 (毎月金曜日~20:00)
- ⑪月曜日、年末年始、展示替期間
- ⑫HPにてご確認を
- ⑬<https://www.nfaj.go.jp/>



かみ合わせ無料健康講座

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

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

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



講師

丸山 剛郎氏

Takao Maruyama

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



講師

澤口 俊之氏

Toshiyuki Sawaguchi

武蔵野学院大学大学院教授
元北海道大学医学部教授
人間性脳科学研究所所長

当日は筆記用具を
ご持参ください

3月29日(日) 13:00～15:30 (開場 12:30)

横浜会場

定員230人

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



4月5日(日) 13:00～15:30 (開場 12:30)

品川会場

定員300人

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



お申込みは…

- 直接お電話いただくか、「かみ合わせ無料健康講座(横浜 or 品川)参加希望」と明記し、①代表者の氏名(フリガナ) ②郵便番号 ③住所 ④年齢 ⑤電話番号 ⑥Eメールアドレス ⑦参加人数 ⑧アフルエント見たと記載の上、Eメール・ハガキ・二次元コードのいずれかでお申込みください。
- 後日、「受付番号」を記載した受講票をご郵送いたします。
- お申込みいただいた方へ受講票をハガキでご郵送するため、ハガキでの受付は各開催日の2週間前までとさせていただきます。それ以降のお申込みは、お電話もしくはネット等でお申込みください。

TEL 0120-853-855

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

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

Eメール kamiawase1@icloud.com

ネット予約
はこちら▼



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

運営元: 特定非営利活動法人 日本咬合学会 〒104-0061 東京都中央区銀座 4-5-1-301

FAVRE LEUBA

1737



CONQUERING FRONTIERS
FOR 288 YEARS