

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

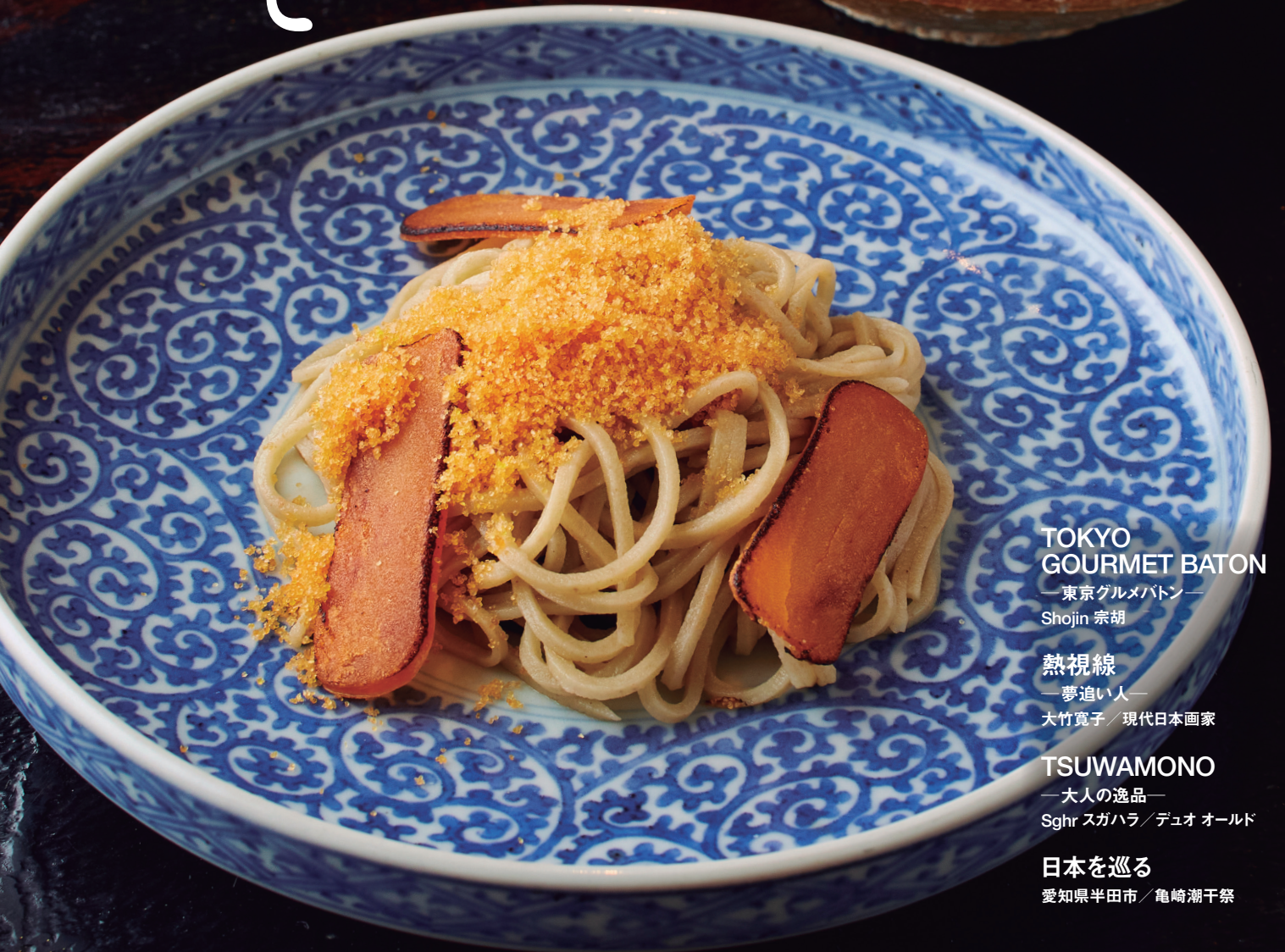
毎日に発見を、人生に豊かさを

2026 Apr.
[TOKYO]

4

蕎麦屋で
大人は
遊ぶ

蕎麦前で粹に愉しみ



TOKYO
GOURMET BATON
—東京グルメバトン—
Shojin 宗胡

熱視線
—夢追い人—
大竹寛子 / 現代日本画家

TSUWAMONO
—大人の逸品—
Sghr スガハラ / デュオ オールド

日本を巡る
愛知県半田市 / 亀崎潮干祭



動物医療センター白金台

院長・獣医師 廣瀬達也

麻布大学獣医学部獣医学
学科卒業後、1.5次診療
施設で内科・外科を問
わず多くの症例を5年間
経験。動物医療センター
白金台院長を務める傍
ら、2023年から研修医として大学病院で専
門的な獣医学を学ぶ。日本獣医がん学会所属。



動物医療センター白金台の市川看護師長
と愛猫のみつおくん。



季節の変わり目に注意したい

犬猫の病気と不調

季節の変わり目に体調を崩しやすいのは人もペットも同じ。
家族の一員である愛犬・愛猫の「健やかな暮らし」を守るために、
この時期、飼い主さんに気を付けていただきたいポイントをご紹介します。

自律神経の乱れが引き起こす
犬猫の「五月病」

4月から5月にかけては、人の生活リズムに変化が生じやすい。飼い主の生活リズムの変化は、愛犬や愛猫の自律神経を乱す原因になり、人である「五月病」のような症状が見られることがある。自律神経は、心臓の動きや、呼吸、消化などを調整する重要な役割を担っているが、ストレスで自律神経のバランスが崩れてしまうと、「食欲が落ちる」「過剰に体を舐める」「落ち着きがなくなる」といったサインが愛犬・愛猫に現れる。またストレスによる興奮は心拍数を上昇させ、心臓に余計な負荷をかけるので、心臓に持病がある愛犬・愛猫には特に注意が必要だ。

確保することが大切だ。
湿度と気温上昇が招く
皮膚炎・外耳炎への対策
気温と湿度が上昇するこの時期は、皮膚や耳のトラブルも急増する。冬から夏の毛に生え変わる「換毛期」は、抜けた毛が皮膚に留まることで、蒸れやすくなり、細菌が繁殖しやすい環境となる。また、強いかゆみを引き起こしたり、アレルギー性皮膚炎の原因にもなるノミ・ダニなどの寄生虫が活発になるので注意が必要だ。皮膚のバリア機能を低下させないために、こまめなブラッシングで通気性を良くすることや、定期的な耳掃除や駆虫薬の徹底が有効な予防となる。

家族の一員である愛犬や愛猫の「健やかな暮らし」を守るのには飼い主だけ。少しでも「いつもと違う」と感じたなら、早めに獣医師に相談することが重要だ。



東京都内に15拠点を展開
小滝橋動物病院
動物医療センター白金台

☎03-5739-0535

④東京都港区白金台4-10-11

⑤9:00~13:00、15:00~18:00

※要予約、当日予約可

⑥<https://amc-shirokanedai.com/>

AMC白金台



Special

蕎麦前を粋に愉しみ

07 大人は蕎麦屋で遊ぶ



07

Art

04 the ART of LIVING

アートと生きる

ジャン＝ミシェル・バスキア

Present

05 AFFLUENTからのプレゼント

Regular

14 PREMIUM GALLERY

Things

15 TSUWAMONO

—大人の逸品—

Sghr スガハラ / デュオ オールド(アンバー)

Gourmet

16 TOKYO GOURMET BATON

東京都港区 / Shojin 宗胡

Local

18 日本を巡る

愛知県半田市 / 亀崎潮干祭

Trip

19 旅する喫茶店

東京都豊島区 / 珈琲専門館 伯爵 巣鴨店

People

20 熱視線 —夢追い人—

大竹寛子 / 現代日本画家

Enjoy

22 Entertainment Selection



15



16

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4月発行

Publisher 高山勇樹 Chief Editor.. 森 正太郎

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

Designer..... 松本健司(sheet Inc.)

Cover Photo 蕎麦割烹 橙ノガタヒデ

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3月19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)

医療のチカラで、ダイエット。

渋谷駅より徒歩2分



Digital Clinic SHIBUYA

デジタルクリニック 渋谷院

<https://digital-clinic.life/>

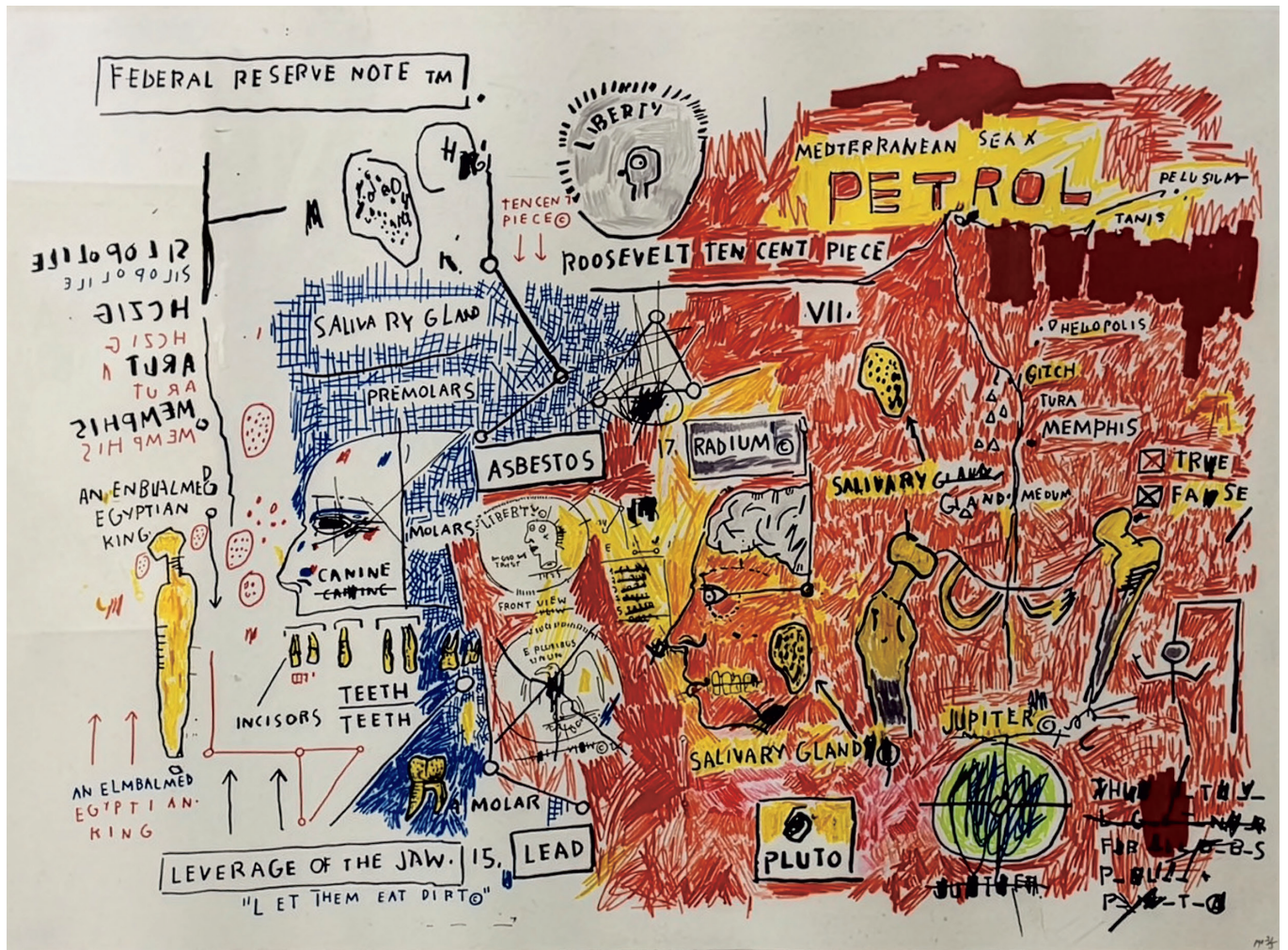
ジャン＝ミシェル・バスキア

Jean-Michel Basquiat

27歳という若さでこの世を去ったジャン＝ミシェル・バスキアは、1980年代のニューヨーク・ストリートカルチャーを象徴する存在として知られる。英語で「落書き」を意味するグラフィティ・アートから出発し、日常の出来事や音楽、テレビといった身近な事象をインスピレーションに、わずか10年余りの活動期間で4000点以上の作品を残した。原始的な表現

と社会批判を融合させた独特の絵画スタイルは、没後30年以上を経た今もなお、世界中の美術館やコレクターを魅了し続けている。2017年には、日本の実業家・前澤友作氏がバスキアの『Untitled, 1982』を約123億円で落札し、大きな話題となったことも記憶に新しい。希少価値が高く入手困難な作品だけに、ぜひ手に入れたいところだ。

強烈なメッセージを持つ、グラフィティ・アートの申し子バスキアの世界



『Liberty』

1980年代に制作された原画をもとに、後年改めて版画化されたリミテッド・エディションのスクリーンプリント。

制作年：2017年 サイズ：54.6×74.4cm / Ed50¥14,400,000 (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>

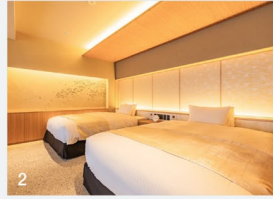
作品の
お問合せ・
ご購入





1組
2名様

1.全9室のスマールラグジュアリーホテル。知恩院、平安神宮、八坂神社などが徒歩圏内の好立地。2.デラックスツインルームは、43㎡超の広さに、2台のダブルベッドとソファを備えた贅沢な空間。3.くつろぎのラウンジでは各種アルコールやソフトドリンク、京都ならではの菓子を楽しめる。



あけくれ京都白川 「デラックスツインルーム」 ペア宿泊券(1泊朝食付き)

枝垂れ柳と石畳が風情を映す、白川沿いに佇む「あけくれ京都白川」。川のせせらぎや緑の気配、光と影の移ろいが、京の四季を空間に映し出す宿。客室は京の伝統工芸をシンプルに取り込み、温もりと陰影の美を忍ばせ、侘び寂びを現代的に表現。朝食では、熟練の料理人が仕立てる旬の滋味を味わうことができる。東山・白川の名刹や祇園を間近に臨む立地もまた、この宿の魅力のひとつ。伝統美と和のおもてなしが静かに響き合う空間で、京都の時間に憩う。

宿泊券利用期限：2026年6月1日(月)～12月31日(木)迄
※除外日あり

☎075-366-5025

📍京都府京都市東山区堤町492

🚶地下鉄東西線東山駅2番出口より徒歩約3分

🌐<https://www.akekure-kyoto.com/>

Present

AFFLUENT 2026 April

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。

1名様

2



「アイムプロテイン」1セット(30袋)

たんぱく質の補給と日々のコンディションを意識して開発された「アイムプロテイン」。母乳研究から着想を得た独自の発想により、牧草のみを食べて育った牛から搾られる「グラスフェッドミルク」由来のたんぱく原料「アイムP26」を100%使用している。水にもスッと溶けやすく、軽やかな口あたりと、まるやかな風味が特長。運動時はもちろん、忙しい日々の体調管理を底上げする一杯として取り入れたい。

価格：¥49,680(税込) アレルギー物質：乳、大豆

オルト株式会社

☎0120-444-110 🌐<https://improtein.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5月6日(水・振)

1組
2名様

3



ザ・プリンス パークタワー東京 Private Dining Brise Verte ペア食事券

芝公園の緑に抱かれ、東京タワーを間近に臨む「ザ・プリンス パークタワー東京」。昨年秋にリニューアルオープンした最上階の「Private Dining Brise Verte」では、世界大会で実績を重ねた茂手木シェフが、厳選食材の魅力を緻密に引き出したランチコース「サヴェール-Saveur-」全7皿を提供。煌びやかでありながら繊細、かつ独創性に満ちた料理が、特別な時間を静かに彩る。自然の豊かさと眺望に包まれ、贅沢なひとときを。

価格：お一人様¥26,450(室料・税別) ※お飲み物は含まれません
食事券利用期限：2026年11月30日(月)迄※除外日あり。

☎03-5400-1170

📍東京都港区芝公園4-8-1 ザ・プリンス パークタワー東京 33F

🌐<https://www.princehotels.co.jp/parktower/restaurant/>



2名様

4



「会炉ダッチオープンフルセット」

自動車部品製造で培った技術を注ぎ込んだ、会津工場の「会炉ダッチオープン」。本体、蓋、底網に2種のハンドルと収納袋を加えたフルセットでご用意。あらゆる熱源に対応可能で、ステーキや燻製、煮込みまで1台6役をこなし、ご家庭でもアウトドアでも、幅広いシーンで活躍してくれる。鉄製の重厚感と、桜材の持ち手もたらず温もりが、スタイリッシュさと使い心地を両立。使うほどに愛着が深まる、語れる調理ギアだ。

価格：¥22,000(税込)

サイズ：本体L208×W172×H105mm

総重量(ハンドル2種・蓋・底網含む)：1.96kg 耐熱温度：1000℃

株式会社 会津工場

☎0120-600-535 🌐<https://www.kabuizau.co.jp>



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)

効果的な退職金と 公的年金の受け取り方

日時 5月16日(土) 水野 / 5月23日(土) 泉 各日10~12時
6月13日(土) 泉 14~16時 / 6月21日(日) 水野 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



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



蕎麦いっこん

蕎麦前を粹に愉しみ 大人は蕎麦屋で遊ぶ

肴をあてに酒を傾け、香り立つ蕎麦をすすり、
最後は蕎麦湯で整える。その一連の流れにこそ、日本ならではの“粋”が宿る。
今回は、粋な大人の嗜み「蕎麦前」が愉しめるおすすめのお店をご紹介します。
蕎麦と酒が織りなす、豊かな時間へご案内。

Text_MEW'S COMMUNITY.

蕎麦いっこん



夕星



蕎麦割烹 橙



蕎麦おさめ



蕎麦切 砥喜和



蕎麦割烹 こうもと

粋な愉しみ方 「蕎麦前」の歴史

「蕎麦前」とは、蕎麦を食べる前に酒と肴を愉しむ江戸発祥の食文化。江戸時代から庶民の食として親しまれてきた蕎麦。当時は注文が入ってから手打ちをし、提供までに時間がかかっていたそう。蕎麦を待つ客は蕎麦に乗せるかまぼこや天ぷらを先にもらい、それを肴に酒を呑み時間を潰していたという。それが蕎麦屋の慣習となり、江戸っ子たちはこの蕎麦を待つ時間を「蕎麦前」として愉しみ、蕎麦屋を社交の場としても利用していたそうだ。そんな粋な蕎麦屋での過ごし方は、食を急がず、余白を愉しむ日本人の美意識として今に受け継がれ、蕎麦と一品料理を織り交ぜた蕎麦割烹やコーススタイルなどに進化を遂げながら、「蕎麦前」文化として愉しまれているのだ。

蕎麦割烹 橙



蕎麦割烹 橙



「蕎麦前」の流儀

蕎麦屋に入り、いきなり蕎麦をすすらない。それが「蕎麦前」の流儀。まずは、酒を一献。特に好まれるのが、蕎麦の風味を引き立てる日本酒だ。そのあとに、板わさや出汁巻き玉子といった肴で軽く舌を慣らし、ゆるやかに気持ちをはほどいていく。呑みすぎず、あくまで主役はこのあとの蕎麦。そこに、粋な大人の美学がある。「蕎麦前」とは、単なる「食前酒」や「前菜」ではない。酒で場を温め、肴で出汁の旨みを知り、最後に蕎麦を味わう。その一連の流れと時間を愉しむ姿勢そのものが、「蕎麦前」の粋な流儀だといえるだろう。



夕星

蕎麦前の逸品

フカヒレ玉子

(2,000円 税込)

蕎麦汁仕込みの出汁巻き玉子を割ると、「Wakiya」の代名詞であるフカヒレが中から顔を出す。出汁の風味と玉子の甘さにフカヒレが融合した、意外性のある逸品。

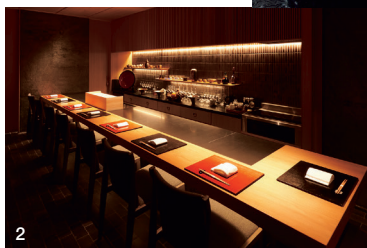


中国料理
「Wakiya」が手掛ける
新進気鋭の
実力派蕎麦屋



夜のコース料理 (15,000円～ 税込) では3種類の蕎麦が味わえる。その中の一つ「からすみそば」は、おつまみとしてコース前半に提供。日本酒「八鹿スパークリング Niji」との相性も抜群だ。

1.「シラス醬と季節野菜」(1,000円 税込)。シンプルに茹で上げ、素材そのものの旨みを提供する。2.樹齢2000年の香杉のカウンターテーブルが目を惹く、落ち着いた雰囲気店内。上質でリラックスした時間を演出。



〔銀座〕 蕎麦割烹 橙 Sobakappou Daidai

無類の蕎麦好きである「Wakiya」グループオーナーの脇屋友詞さんが自分好みの蕎麦屋を形にした「蕎麦割烹 橙」。日本一の蕎麦打ちの名人と崇められる高橋邦弘さんに師事した実力派の店主が打ち上げる蕎麦は、「江戸蕎麦文化の王道」「二八蕎麦」。本格派の蕎麦と脇屋氏ならではの中国料理のエッセンスを盛り込んだ蕎麦前メニューと一緒に愉しめるのが最大の特徴だ。蕎麦打ちの技術を活かし、田舎や十割、粗挽き、更科、変わりそば等、希望に柔軟に対応してくれる(予約時に要連絡)。割烹仕立てのコースをメインに、ここでしか味わえない逸品を堪能したい。

④東京都中央区銀座5-10-5 スリーY'S & D 3F
⑤050-3662-0054
⑥12:00～15:00(L.O.14:30) / 17:00～22:00(L.O.21:00)
⑦日・月曜日
※サービス料別途10%

〔代官山〕

夕星

Yuzutsu

「江戸時代、フランスの田舎町に日本の蕎麦屋があったら？」という面白いコンセプトを掲げる「夕星」。名店仕込みの「十割手打ち」の江戸切り蕎麦と、系列店のミシュラン星付きフレンチレストラン「レザンファンギャテ」のシェフが手掛ける小料理のマリアージュが愉しめる異色の蕎麦屋だ。蕎麦には茨城の契約農家で有機肥料のみで育てる風味豊かな蕎麦粉（常陸秋蕎麦）を使用。毎日石臼で丁寧に挽き、その日の気温・湿度に合わせて水量を調整しながら手打ちしている。お酒は料理との相性や好みに合わせてセレクトしてくれるのも愉しみだ。

④東京都渋谷区恵比寿西1-30-13
グリーンヒル代官山1F
☎050-5487-9838
◎11:30～15:30 (L.O.15:00) / 17:00～21:30 (L.O.21:00)
※土曜日、日・祝日は～20:30 (L.O.20:00)
◎月曜日 (祝日の場合は翌火曜日休み)



1.江戸時代に名を馳せた葛飾北斎と歌川広重の浮世絵と、フランスを彷彿とさせる洋風のインテリアが調和したお洒落な店内。2.日本酒の五味の立体感を愉しめる純米大吟醸「醸し人九平次」が、逸品の美味しさを引き立てる。



蕎麦前の逸品

前菜三種盛

(1,600円税込)

コースの八寸としても提供している「前菜三種盛」は、炙りスモークサーモン、鴨のロース、牡蠣の醤油煮など、旬の味覚を使用。季節ごとに違った味わいが愉しめる。



江戸切り蕎麦とフレンチのエスプリを効かせた逸品の融合に脱帽

一番人気の「十六夜」コース (7,200円税込)。フレンチシェフが「夕星」の蕎麦に合わせるために作った「ずわい蟹と帆立貝のムースのテリーヌ」はぜひ味わいたい逸品だ。

「恵比寿」

蕎麦いっこん

Soba Ikkon

豊富な蕎麦前メニューを取り揃えた「蕎麦いっこん」は、オープンキITCHンのライブ感、素材本来の旨みを活かした料理で、五感で味わう蕎麦時間を提供。店名にもある「いっこん（一献）」の精神どおり、まずは刺身や天ぶらなど旬の一品料理を肴にお酒を傾けた後、最後にこだわりのブレンドで仕上げた「二八蕎麦」を提供する流れを大切にしている。蕎麦前メニューの「鴨わさ」や「極太メンマ 山椒煮」は、出汁や蕎麦のかえしをベースにした味付けで、蕎麦の風味を損なわないよう工夫。自然とメに蕎麦が食べたくなるようなメニュー構成にも注目してほしい。

◎東京都渋谷区恵比寿1-21-17
◎03-6277-0860
◎11:30~14:30 (L.O.14:00) /
17:00~22:30 (L.O.料理21:30 ドリンク22:00)
※土曜日、日・祝日は~22:00 (L.O.料理21:00
ドリンク21:30)
◎なし



蕎麦前の逸品

蕎麦前五点盛り

(1,890円 税込)

蕎麦のかえしや醤油で味付けした鴨を使った「鴨わさ」や、仕込みに3日間かかるという「極太メンマ 山椒煮」など、蕎麦屋ならではの味わいが愉しめる料理が一皿に。

1.蒸し鶏と野菜をふんだんに使い、満足感とヘルシーさを両立させた「蒸し鶏と香味野菜の胡麻ぶっかけそば」(1,500円 税込) など、創作蕎麦も豊富。2.和モダンな店内には半個室もあり、会食や接待にも利用しやすい。



50種以上の
蕎麦前メニューと
鮮度に拘る二八蕎麦を
五感で愉しむ

蕎麦いっこんの名物「大せいろ」を含んだコース料理でも、和食材を活かした蕎麦前メニューを堪能できる。さまざまな銘柄を豊富に取り揃えた日本酒と共に味わって。

④東京都港区南麻布5-1-10
 ⑤03-3440-1166
 ⑥17:00~23:00(L.O.21:30)
 ※土曜・祝日は~22:00(L.O.21:00)
 ⑦日曜日

1.3階建ての店内にはカウンター席やテーブル席、ソファ席、個室を完備し、あらゆるシーンとニーズに合わせた使い方が可能。2.日本酒や焼酎の他、カリフォルニアワインやシャンパーニュとのマリージュもおすすめ。



静謐な空間で愉しむ
 蕎麦割烹の真髄。
 また帰ってきたくなる
 大人の隠れ家



出汁と蕎麦つゆ、少量のオリーブオイルを九一の手打ち蕎麦に和え、日本酒で磨いた旨みの強い吟醸からすみをたっぷりかけた「吟醸からすみ蕎麦」(1,650円 税込)。



蕎麦前の逸品

飛騨牛握り寿司

(4貫 3,960円 税込)

岐阜県飛騨市にある飛騨牛専門店「肉の沖村」から仕入れる上質な飛騨牛の赤身肉を炙り、握り寿司にして、おろしポン酢でさっぱりといただく逸品。

広尾の閑静な住宅街にひっそりと佇む「蕎麦割烹 こうもと」。一歩足を踏み入れるとまるで日本旅館に訪れたかのような上質な空間が広がる大人の隠れ家的蕎麦割烹店だ。厳選した旬の蕎麦粉を「九一」の割合で打ち上げる蕎麦は、細目でしっかりととしたコシが特徴。看板メニューの「吟醸からすみ蕎麦」をはじめ、その時季にしか食べられない季節の一品料理を、日本酒や300種を超える多彩なワインで愉しめる。気分に合わせてアラカルトで頼むもよし、コースでその日のおすすめを少しずつ堪能していくのもよし。大人の蕎麦時間をゆっくり堪能したい。

Soba Kappou Koumoto

「広尾」 蕎麦割烹 こうもと

〔三田〕

蕎麦切砥喜和

Sobakiri Tokiwa



素材本来の甘みや香りが引き立つ揚げたてのかき揚げは、その時季、一番の旬の素材を使い、軽やかな薄衣でサクッと揚げるのが特徴。「かき揚げせいろ」(2,190円税込)。

蕎麦前の逸品

出汁巻き玉子

(930円税込)

蕎麦つゆと同じ出汁をたっぷり含ませることで、箸を入れた瞬間に黄金色の出汁が溢れ出す。醤油をひと垂らした大根おろしと共に味わえばお酒も一層進む。



季節を映す逸品料理に心ほぐれる。蕎麦通が憩う、三田の隠れ家蕎麦処

◎東京都港区三田2-6-13コート三田
☎03-6435-2178
◎11:30~14:30(L.O.14:00) / 17:00~22:30(L.O.22:00)
※土曜日、日・祝日は~21:30(L.O.21:00)
◎月曜日

江戸時代、武家屋敷が建ち並んだという旧三田綱町(現、港区三田二丁目付近)。その閑静な街に佇み、江戸の「粋」を感じる本格江戸前蕎麦と和食料理を愉しめる「蕎麦切砥喜和」は、北海道産のソバ「キタミツキ」を使用した「自家製二八蕎麦」が代名詞だ。細目に打ち上げた蕎麦は喉越しが良く、香り高い味わい。そして「どこにも負けないくらい辛い口」だという蕎麦つゆは、みりんではなく熊本産「赤酒」が使われる。蕎麦の風味と、キリッとしたつゆの相性は言うまでもない。全国より厳選した日本酒や和酒などと合わせて味わいたい。

〔目白〕

蕎麦おさめ

Soba Osame



当日使用する分のみ自家製粉し、「せいろ」「粗挽き」「玄挽き」の三種に打ち分けるという蕎麦(各1,320円税込)は、売り切れ次第、その日の営業は終了するのだそう。

蕎麦前の逸品

だし巻き玉子

(990円税込)

銅鍋で丁寧に巻き上げた特製の「だし巻き玉子」。軽快な飲み口の後に、純米酒らしいお米の優しい旨みが口いっぱいに広がる日本酒「緑川 純米」との相性は抜群。



築100年の風情ある古民家で食す。在来品種を使用した希少な蕎麦

◎東京都新宿区下落合3-21-5
☎03-6908-2362
◎11:30~14:30(L.O.14:00) / 17:30~21:00(L.O.20:00)
※ランチはコースのみ(完全予約制)
◎月・火曜日

目白駅から徒歩7分。民家が並ぶ閑静なエリアにある築100年の古民家に店を構える「蕎麦おさめ」。趣ある日本庭園を眺めながら、和の風情が漂う店内で蕎麦前を嗜む豊かな時間に、思わず東京にいることを忘れてしまいたい。そんな非日常の空間で味わう「十割蕎麦」は、全国20産地ほどから仕入れた希少な在来品種のソバの実を使用。品種改良をせず、土地の風土と共に育った在来品種の蕎麦には、力強い香りと生命が宿るといえる。「会話を弾ませながら、美味しい蕎麦前を愉しんでもらいたい」。そんな店主の温かなおもてなしの心が息づく店だ。

混迷の時代の資産を守る切り札に スイスの美しいヘルヴェティアの金貨を



伸び続けている実物資産投資

株式や仮想通貨のように大きく変動する資産とは異なり、アンティークコインは安全性と成長性を兼ね備えた実物資産だ。中でも希少銘柄やグレードの良いものは、数年で数倍に上昇することもあり、世界的に注目されている。

スイスを象徴する女神「ヘルヴェティア」が描かれた美しい100フラン金貨がある。1925年に主にコレクション用として、わずか5000枚铸造された希少性の高い一枚だ。その中から、世界最大級のコイン鑑定機関NGCが鑑定した、特に状態の良い未使用のものを厳選しご案内。

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
☎土曜日、日・祝日



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



円安・物価高が続く今の日本では“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、海外資産・海外不動産を活用した新しい選択肢を提示、分かりやすく解説している。

特別企画 現地視察ツアー開催

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、現地視察ツアーを毎月実施。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てみては。参加条件や費用の詳細はお問合せを。2026年6月30日まで※写真上:同社が紹介しているフィリピンの不動産の一例



API Gateway株式会社

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

フィリピン不動産 API Q



「長井朋子展」の様子。作家自身の大切なものが描かれた作品は慈しみを感じさせる。



yutaokuda studioの「EMERGE」メインビジュアル(写真左)、ギャラリースペースの桜林館外観(写真右)。

常陸国出雲大社参拝後に立ち寄りしたい 「神社×現代アート」プロジェクト開催中

茨城県笠間市にある常陸国出雲大社では、本年、現代アートを取り入れた3つのプロジェクトを開催。「国宝になっている美術品も、制作当時は現代アートのような位置づけだったかもしれない」との視点で企画された展覧会だ。境内入口近くにある桜林館ではyutaokuda studioの展示「EMERGE」(~2026年5月17日(日))、社務所内にある山鬼ホールでは「長井朋子展」(~2026年9月30日(水))、境内中腹にあるギャラリースペース林彩館では「神社の小さな美術館 モクモクフー展」を常設展示している。「将来、国宝級になる作品があるかもしれない」そんな現代アートを鑑賞しに訪れてみてはいかがだろうか。

INFORMATION

見所や参拝後の楽しみ

島根県出雲大社より分霊しており、日本最大級の大しめ縄や御影の大鳥居などの見所もある。参拝後にはレストランや吹きガラス工房で楽しむことができる。同社は樹木葬霊園があるのが特徴。



常陸国出雲大社

☎0296-74-3000 ④茨城県笠間市福原2006
④JR水戸線福原駅より徒歩7分 ☎9:00~17:00 ☎水曜日、不定休

常陸国出雲大社 Q



TSUWA MONO

大人の逸品

Photographs_HIDE NOGATA.



Sghr スガハラ / デュオ オールド(アンバー)

¥4,400 (税込)

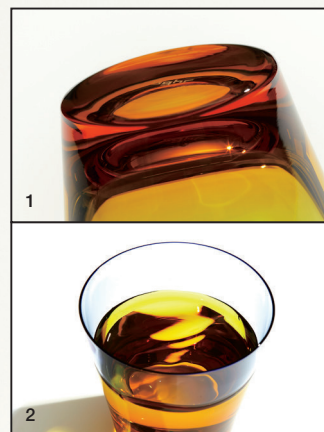
黄昏色のグラスが誘う深くつろぎの時間

すっきりとしたフォルムの中の、2層のガラスが独特の屈折を生み、グラスが空でも飲み物が入っている状態でも、美しく豊かな表情を見せてくれる菅原工芸硝子の「DUO (デュオ)」。ご紹介する「DUO」オールドシリーズのアンバーは、透き通った淡い群青色に琥珀色が重なり合い、黄昏時をグラスにしたかのような美しさを放つ逸品だ。

飲み口が適度に薄く口当たりの良さが叶えられている。一方で、高度な技法によって重ねられているガラス層によって、手に馴染むほど良い重量感が生まれ、晩酌に使えばいつものお酒を楽しむ時間を、より深くつろぎへと誘ってくれる。口が広く重心が下にあるので飲み物だけでなく、アイスクリームなどのスプーンですくうデザートを楽しむものにも適している。そんな使い勝手の良さで食卓を優雅に彩ってくれるのも魅力となっている。

1932年の創業当初から一貫して「手づくり」による真摯なモノづくりにこだわっている菅原工芸硝子。「ココロを持った製品を暮らしに届ける」をコンセプトに、独創的なデザインのガラス製品を3000種類以上展開する、日本を代表するガラスメーカーだ。2019年にローマ教皇が来日した際の公式な昼食会のデザートに、同社の器が使われたことは大きな話題となった。2024年にはイギリスの総合情報誌『MONOCLE (モノクル)』が行ったデザインアワードのガラス部門で1位を獲得するなど、海外でも高い評価を得ている。

つくり手の想いを、美しさや使いごちとして体感できる「DUO」オールドシリーズ。ココロを宿したグラスをご自宅に招き入れ、グラスを愛でながらお酒を楽しむ。そんな時間を堪能してみるのはいかがだろうか。



1.グラスを重ねる技法で作られており、底に重なったガラスがグラデーションになり独特の表情を見せる。2.飲み物を注いだ状態。空でも飲み物が入っていても、手づくりならではの豊かな表情が魅力。サイズ：口径90mm×高さ82mm 容量：230ml

美食のバトンを
受け継いで



TOKYO
GOURMET
BATON
|
114



精進料理の伝統を礎に 新たな可能性を拓く

PASS THE BATON



ひとし
新井均さん

精進料理の先駆者として新しい可能性を切り拓く野村さん。15年以上の親交があり、お人柄の素晴らしさも魅力です。



野村大輔さん

神楽坂の天ぷら店「天孝」の新井均さんからバトンを受け継いだのは、六本木の精進料理店「shojin 宗胡」。動物性食材を使わず、野菜や豆の旨みを引き出す精進料理。伝統を重んじながらも、その枠にとられない野村さんの発想で、精進料理の新たな魅力を伝えていく。

同店のコースは、これまで精進料理の常識では使用されなかった食材を使用した、革新的

日々模索しています」

「若い方や海外の方に、日本には精進料理という誇るべき食文化があることを知ってほしい。そのために、より多くの人に楽しく味わっていただける方法を

日々模索しています」

「本来的に植物性食材志向が高まっているが、日本には古くから、動物性を使わない料理文化が存在していた。それが精進料理である。野菜や穀物を中心に、五味五色五法で心身を調えるこの食文化は、700年以上にわたり受け継がれてきた。

「本来の精進料理は修行僧が心身を清めるために食べる料理です。そのため味気ないとか、質素とか美味しくないというイメージを持っている方も多いので、ぜひ一度召し上がっていただくと嬉しいですね」

そう話すのは六本木にある精進料理店「shojin 宗胡」の店主・野村大輔さん。精進料理の名店を営む両親のもとで研鑽を積み、2015年に独立した。

精進料理

Shojin
宗胡

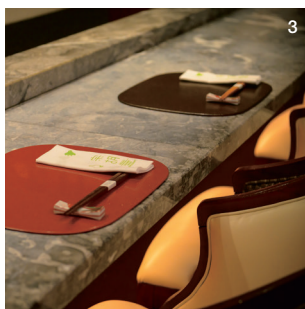
しょうじん そうご / 六本木



1



2



3

1.カウンター席14席とテーブル席、個室を構え、広くゆったりとした空間が広がる。2.しいたけや春キャベツを使用した「野菜の春巻き」。動物性のものを一切使用しないため、調理方法にメリハリをつけて単調にならないように提供。パリパリに揚げた皮と優しい味わいの野菜が調和する一品。3.精進料理ではマナーや作法も重んじられるが、「宗胡」では形式的なマナーよりも、素材への感謝と食事を楽しむ心を大切にしている。

PROFILE 東京都生まれ。実家の精進料理店で研修を積んだ末、料理長に就任。その後、精進料理の魅力により身近に、そして新感覚で楽しんでもらうことをコンセプトに、六本木に「shojin 宗胡」をオープン。新店舗のオープンも予定しており、精進料理の魅力を伝えるため、国内外に向けて精進料理と日本文化の発信を行っている。



コースの八寸 ～春の盛り合わせ～

たけのこ、ふきのとう、マッシュルームなど、春の味覚を盛り込んだ八寸。中央の一品「めんぼうあげ」は、ゴボウ、アスパラ、ニンジンジャガイモのペーストで包み、香ばしく揚げたもの。オリーブのソースが軽やかさを添え、春野菜のほのかな苦味と甘みをいっそう引き立てる。



兵庫・淡路市の千年一造りが醸造する大吟醸酒「千代の緑（ちよのえにし）」。果実を思わせる華やかな香りと、まろやかな旨味、すっきりとした後味が、春のほろ苦い野菜の風味を引き立てる。

Shojin 宗胡

- ④ 東京都港区六本木6-1-8
六本木グリーンビル3F
- ③ 六本木駅3番出口より徒歩1分
- ② 03-5414-1133
- ① 11:30～15:00、17:30～23:00
- ⑤ 日・祝日
- ⑥ ランチ1,980円～(税込)、
ディナー13,200円～(税込・サ別)
- ⑦ コースのみサービス料10%
- ⑧ <https://www.sougo.tokyo/>

「精進料理には食材が持つイメージのせいか、これまで使われてこなかった食材も多くあります。例えばトリユフ、キノコ類でありながら精進料理ではほとんど使われてきませんでした。そういった新しい精進料理の提案をするのも当店の特徴です。ただ、すべてを新しくすると召し上がる方も疲れてしまうため、ほっとする王道の味も織り交ぜています」

海外でのイベントや講演などでも精進料理を発信してきた野村さん。だがコロナ禍を経て、その視線は外ではなく、足元へと向いたという。

「コロナ禍で海外の仕事が止まり、国内での活動に専念することになって。そこで改めて『日本はこんなに豊かで恵まれていたんだな』と実感したんです。それからは日本の素晴らしさをもっと広めたいという思いで仕事をしています」

2026年5月に淡路島での新店舗オープンをはじめ、他地域での展開も計画中とのこと。精進料理の概念を覆す、野村さんの次の一手が楽しみだ。

な料理が楽しめる。

「精進料理には食材が持つイメージのせいか、これまで使われてこなかった食材も多くあります。例えばトリユフ、キノコ類でありながら精進料理ではほとんど使われてきませんでした。そういった新しい精進料理の提案をするのも当店の特徴です。ただ、すべてを新しくすると召し上がる方も疲れてしまうため、ほっとする王道の味も織り交ぜています」



かめざきしおひまつり
亀崎潮干祭
 愛知県半田市

穏やかな海辺が鮮やかに色づく時代を超えて受け継がれてきた祭礼。豪奢な山車と精巧なからくりが、街に息づく文化と歴史を伝える。

開催情報

- ◎ 毎年5月3日・4日 ※雨天順延
- ☎ 0569-32-3264 (半田市観光協会)
- 🌐 <https://shiohi-matsuri.jp/>



干潮の海浜へ曳き下ろされる

5輦の山車が織りなす勇壮な神事



知

多半島を代表する山車祭礼のひとつ「亀崎潮干祭」。その起源は江戸時代中期にさかのぼるとされ、海運や醸造業で栄えたこの地の人々が、五穀豊穡や海上安全、地域の繁栄を氏神・神前神社に祈願したことに始まる。

主役は、豪華な装飾を施した五輦の山車（やまぐるま）。若衆たちの掛け声とともに干潮の海浜へと曳き下ろされる。波打ち際に豪華な山車が立ち並ぶ姿は圧巻の一言。山車上ではからくり人形が奉納上演され、その豪快さと繊細さが調和した伝統などが高く評価されて、2006年に国の重要無形民俗文化財に、2016年にはユネスコ無形文化遺産に登録された。静かな海辺の町に息づく力強さを感じさせる祭礼。受け継がれてきた歴史と海辺の風景が重なり合う瞬間に、立ち会ってほしい。

- 1.山車上のからくりは、神に捧げる芸能として継承されてきた。「湯取り神事」は神事の一場面を表現した演目を通じて、祭礼の精神性を今に伝える。
- 2.山車の随所を彩る精緻な彫刻装飾。写真は亀崎中切組の山車に施された「力神」。



半田市の観光情報は半田市観光協会の公式サイトへ

<https://www.handa-kankou.com/>



旅する喫茶店

THE TRAVELING CAFE

Text, Photograph
KATSUMI SAKAGUCHI



刺繍(ししゅう)が美しい布張りのチェアが並ぶ店内。天井にはシャンデリアが輝く

東京

珈琲専門館 伯爵 巣鴨店

巣鴨の隠れ家で、懐かしの味に出会う



- ① 「粉チーズたっぷりがおすすめです」と三田村さん。ナポリタン 850 円
- ② 懐かしい昭和のプリンは単品が 730 円。コーヒーか紅茶とセットで 1,130 円
- ③ 店の入り口は国道沿いと真路地側の 2ヶ所にある

多くの買い物客でにぎわう巣鴨駅前。その喧騒を抜けた先に、「珈琲専門館伯爵」は静かに佇んでいる。

店内に一歩足を踏み入れると、天井で輝くシャンデリアと色鮮やかなステンドグラスが迎えてくれる。華やかに生けられた花にアンティーク調のチェア。「昭和の古き良き喫茶店」のイメージがそのまま現れたような、居心地の良い空間だ。

創業は1978年。「40年以上、毎日のように通ってください。お客様もおられます」と、支配人の三田村さんは誇らしげに語る。

「自慢の味です」と三田村さんが推薦してくれたプリンは、固めの舌触りに優しい甘みがうれしい。料理の一番人気はナポリ

タン。ケチャップの甘みと仕上げの粉チーズ。昭和のナポリタンは素朴ながら奥深い味を生み出している。

実はこの二つのメニューには共通点がある。「どちらも一度、メニューから外れたんですよ。でも時代が一周したんでしょうね」。そう言って三田村さんが笑うとおり、懐かしい味の再会を求めるファンの声に押され、創業時の味そのままに復刻されたのだという。

窓際の席に腰を下ろし、ゆっくりとコーヒーを口に運ぶ。ネルドリップで丁寧に淹れたブレンドコーヒーは、酸味の利いた伝統的な味わい。

そこには都会の喧騒を忘れさせる、緩やかな時間の流れがあった。



珈琲専門館 伯爵 巣鴨店

- ⑤ 東京都豊島区巣鴨1-12-3
- ⑥ 山手線巣鴨駅より徒歩2分
- ⑦ 03-3947-7855
- ⑧ 7時~L.O.19時30分 (料理はL.O.19時) / 無休



マイナスの表現が空間を制する
日本画の世界に魅せられて

子どもの頃から絵が好きだったという大竹寛子さん。アートにより深い興味を持ったきっかけは多感な中学時代に遡る。

「無音で、光間感」を表現する現代音楽家ジョン・ケージの『4分33秒』という作品や、アートを物質的な対象から、精神的・概念的な次元へと解放した美術家イヴ・クラインの描かない表現との出会いは衝撃でした」

その後、美術高校に進学し日本画を学ぶ中で、傾倒していた現代アートの「無」の表現や、敢えて描かないことで表現する「マイナスの表現」が、すでに日本画の世界に存在していることに気づいたという。

「余白の美しさがあり、少ない手数で空間を表現する長谷川等伯の『松林図屏風』や、円山応挙の『水図』の凄さに圧倒されました。新しいと感じたことを鮮明に覚えています。また、そうした「マイナスの表現」に、日本は西洋よりもずっと早く到達していることに強く惹かれました

現代日本画家 大竹寛子 日本画の技法で描く新世界

自らを現代日本画家と名乗り、従来の日本画の枠を超越したフィールドで活躍する大竹寛子さん。「流動的瞬間の中にある恒常性」をテーマに掲げ、美しさの中に壮大で深淵な世界が広がる作品を描く。その作品に込められた想いに迫る。

Hiroko Otake

Profile

2011年東京藝術大学大学院美術研究科博士課程修了。美術研究博士号取得。2014年東京藝術大学エメラルド賞受賞。2015～16年文化庁新進芸術家海外派遣制度で渡米。2019年ローマ教皇の来日に伴い、バチカン市国に作品「Psyche」を寄贈。日本画の伝統的な技法を用いた新たな表現を展開し、国内外で活動している。現在、表参道ギャラリー-ためながで「FROM G —東京藝術大学出身作家4人による今—」を開催中（～2026年5月6日まで）。7月には銀座三越で個展を開催予定
@<https://www.hiroko-otake.com/>

た。日本画に出会い、「マイナスの表現」のような美学は、日本人である私にはすでに備わっている感覚であり、日本人たるアイデンティティとして大切にしたいと思いました」

その想いは今の大竹さんの礎になっている。

「流動的瞬間の中にある恒常性」をテーマとしている大竹さんの作品には蝶が描かれることが多い。

「蝶は幼虫から蛹になり、蛹の時に一旦液化し成虫になります。その変化に、テーマにも通じる真理を感じています。また蝶は、心の成長や魂の変化の象徴ともされており、テーマを表すアイコンとして画面に取り入れています」

こうしたテーマを表現するうえで、日本画の技法も重要な役割を果たしている。

「箔を硫化させる技法があり、その物質を変化させる技法で、咲く花と枯れた花という相反する状態を、同時に表現できます。流動的な瞬間を技法によって作品に投影できる点は、日本画の面白さだと思います」

また金属である金箔や銀箔と、鉾

物である岩絵、染料など異素材の組み合わせも、表現するうえで欠かせない要素になっているという。

既存概念やカテゴリーを超越する表現

日本画の箔を硫化する技法を使い、鏡の裏側から銀の成分を溶かし表現を行う作品がある。

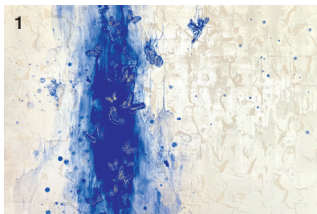
「紙やキャンバスを使った作品の場合、私の主張や、絵自体が主体になります。鏡を使った作品は、見る人の顔が映り込むなど、飾る場所、空間を含めて作品化できるところに面白みを感じています」

日本画の技法を使いながら、既存概念にしばられない表現について、「現代日本画家と名乗っていますが、そうしたジャンルがあるわけではありません。私自身は日本画の世界を伝えながら、現代アートを制作していると思っています」と話す。

日本人としてのアイデンティティを強みにしながら、枠に囚われることなく制作を続ける大竹さん。海外での創作活動も多く、今後の活躍に注目したい。



1.「あらい」を漂い二つの世界を行き交うことをイメージさせる作品「Birthscape Vol.2」。2.岩絵具は、同じ色であっても粒子の大きさによって見え方や印象が大きく異なる特性があり、そうした性質を生かして表現している。3.GODIVAとのコラボ商品。より多くの人に日本画を知って欲しいとの想いから、企業とのコラボも積極的に行っている。



個人主義的な自己アピールとしてではなく、
自然を中心にした世界観の表現として
作品を描いています。



「変化しながら続いていく生命の普遍的な営み」に惹かれています。流動的で少しずつ変化するものであっても、変化のパターンやリズムはどこか共通していて、そこには恒常的に変わらない本質があります。一見矛盾する両者が同時に共存する世界を描きたいと思っています。

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_entame2604

※応募締切2026年5月6日(水・振)迄

ぐるぐる展-進化しつづける人類の物語



2組4名様

2026年3月開館の文化の実験的ミュージアム「MoN Takanawa」で開催。宇宙や地球、指紋、思考の巡りまで、世界に潜む「ぐるぐる」を収集し、人類の営みを読み解く。未来へ向け、自分の視点を更新する知的体験を。



東弘一郎〈自連車-Eight Wheels-〉2025年

日時:~9月23日(水・祝)10:00~19:00
(金・土曜日は21:00まで)会場:MoN Takanawa: The Museum of Narratives
Box1500 料金:一般2,500円ほか

ミュージカル『奇跡を呼ぶ男』

1992年に上映された映画をもとに2010年にミュージカル化、ブロードウェイに進出した作品の日本初演。言葉巧みな詐欺師ジョナスを竹内涼真が華麗に演じる。ゴスペル調のソウルフルな音楽とダイナミックなダンスで彩る奇跡を、その目に焼き付けたい。



期間:~4月24日(金)(時間は日によって異なる) 会場:東京建物 Brillia HALL 料金:S席14,000円/A席10,000円ほか

全ニッポン古本博覧会 in 千代田のさくらまつり



日本全国の古書店が地域を越えて集結する、国内最大級の古書イベント。数百万冊もの書籍が並び、文学から美術書、洋書、サブカルまで多彩なジャンルが揃い、思いがけない一冊との出会いがあるのも醍醐味。神保町の街を歩きながら本の世界に浸りたい。

日時:4月16日(木)~19日(日)11:00~17:00
(19日は16:00まで) 会場:東京古書会館/小川広場 料金:入場無料

アースデイ東京2026@代々木公園



環境問題に関心をもってもらおうと1970年4月22日にアメリカで始まった「アースデイ」。今や世界175ヶ国、約5億人が参加する活動だ。今年の東京での開催テーマは「春の地球文化祭」。多彩なステージやマーケットを巡り、地球の未来を見つめ直すひとときをしたい。

期間:4月18日(土)~19日(日) 会場:代々木公園 イベント広場 ケヤキ並木 料金:入場無料

東京都美術館開館100周年記念 「アンドリュー・ワイエス展」



3組6名様

20世紀アメリカ具象絵画を代表する画家アンドリュー・ワイエスの没後、日本初の回顧展。彼が繰り返し描いた「境界」をテーマに、その作品世界を見つめ直す。光と陰が織りなす無常観は、日本人の心にも静かに響く。



〈クリスティーナ・オルソン〉1947年 テンペラ、パネル 83.8×63.5cm マイロン・クニン・コレクション、ミネアポリス Myron Kunin Collection of American Art, Minneapolis, MN photo: Curtis Galleries, Inc. ©2026 Wyeth Foundation for American Art / ARS, New York / JASPAR, Tokyo

日時:4月28日(火)~7月5日(日)9:30~17:30(金曜日は20:00まで) 会場:東京都美術館 料金:当日券 一般2,300円/大学・専門学校生1,300円ほか

肉フェス® 2026 TOKYO JAPAN Premium20

GWのお台場の風物詩「肉フェス®」が、今年も開催。1年かけて選び抜かれた名店20店舗が全国から集結する。低温調理を施した松阪牛のにぎり寿司など、ここでしか味わえない逸品も。プレミアムな肉の競演を味わいたい。



日時:4月29日(水・祝)~5月10日(日) 平日11:00~20:00/土日祝10:00~21:00 会場:お台場特設会場 お台場青海地区P区画 料金:入場無料



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。



コンサートで聴き逃していたかもしれない“周波数の魔法”

コンサート開演前、オーボエが「A(ラ)」の音を吹き、それを基準に各楽器がチューニングする光景はクラシックではおなじみだ。オーボエは温度や湿度の影響を受けにくく、安定した音程を保ちやすい楽器のため基準音を担う。そして興味深いのが、その「A」の周波数である。国際基準はA=440Hzだが、実際には楽団によって異なり、例えばウィーン・フィルハーモニー管弦楽団では、より華やかな響きを生むため443Hz前後で調整されている。こうした

周波数の違いによる音色の変化は、クラシックだけの話ではない。近年話題になった藤井風の楽曲「満ちてゆく」では、一般的な周波数より低い432Hzで調整され柔らかく穏やかな響きを生んでいる。「手放すことで自然に満ちていく」という楽曲のメッセージと静かな音色が重なって聴こえるのも印象的だ。わずかに数Hzの差が、音楽の表情を変えることがある。その繊細な音の違いに耳を澄ませば、いつもの音楽が新しい顔を見せてくれるかもしれない。

巨匠ラニクルズ、
初来日!

サー・ドナルド・
ラニクルズ 指揮

サー・ドナルド・ラニクルズ
(首席指揮者)

Sir Donald Runnicles (Chief Conductor)

©Simon Pauly

亀井聖矢

(ピアノ)

亀井聖矢
(ピアノ)

Masaya Kamei (Piano)

©Ryuya Amao

ドレスデン・
フィルハーモニー
管弦楽団

Sir Donald Runnicles, conductor,
Dresdner Philharmonie



©Oliver Killig

6月22日 日 19:00 開演 18:00 開場
21:00 終演予定

東京芸術劇場コンサートホール

7:00 p.m., Monday, June 22, 2026 at Tokyo Metropolitan Theatre Concert Hall
各線「池袋」駅 西口正面 / 地下通路 2a 出口直結

ベートーヴェン：ピアノ協奏曲第5番「皇帝」変ホ長調 Op.73
(ピアノ：亀井聖矢)

Beethoven:Piano Concerto No.5 in E-flat Major, Op.73 "Enperor"
(Piano : Masaya Kamei)

マーラー：交響曲第1番「巨人」二長調 GMW 11

Mahler:Symphony No.1 in D Major, GMW11 "Titan"

好評発売中

料金：S席 ¥20,000 (税込)

[注意事項]

未就学児の入場はご遠慮ください。公演中止を除き、お買い求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。やむを得ない事情により出演者、曲目等が変更となる場合がございます。予定枚数終了の場合はご容赦ください。チケット紛失の場合の再発行は出来ません。

申込方法 下記いずれかの方法にて、お申込みください。

【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 ※変動有)

【WEB】 <https://w.pia.jp/p/dresdner26dt/>

QRコードからウェブサイトへアクセスしてご購入下さい。

※期間中は24時間受付が可能です。

※コンビニ決済には、手数料 330円/件がかかります。



6月23日 火 19:00 開演 18:20 開場
21:00 終演予定

ミュゼ川崎シンフォニーホール

7:00 p.m., Tuesday, June 23, 2026 at MUZA Kawasaki Symphony Hall
JR「川崎」駅 中央西口 徒歩約3分、「京急川崎」駅 中央口 徒歩約8分

ベートーヴェン：ピアノ協奏曲第5番「皇帝」変ホ長調 Op.73
(ピアノ：亀井聖矢)

Beethoven:Piano Concerto No.5 in E-flat Major, Op.73 "Enperor"
(Piano : Masaya Kamei)

ブラームス：交響曲第4番 ホ短調 Op.98

Brahms : Symphony No.4 in E-Minor, Op.98

主催：ジャパン・アーツ

後援：ドイツ連邦共和国大使館



50
おかげさまで50年
JAPAN ARTS



CHARM



チャームプレミアグラン御殿山式番館 ラウンジ

「入って良かった」と
喜んでいただけると
ホームをめざして

ご入居者様にとって本当に魅力的な介護サービスとは何か？
ご入居者様に「入って良かった」と喜んでいただけるホームをめざして、
常により良いサービスを追求しています。

介護付有料老人ホーム

 **CHARM PREMIER**
GRAND
チャームプレミアグラン

受付時間 8:30~17:30

資料番号 260404

 0120-453-286

株式会社 チャーム・ケア・コーポレーション
〒107-0052 東京都港区赤坂2丁目4番6号 赤坂グリーncross19階



証券コード6062



チャームプレミアグラン



<https://www.charmcc.jp>



ccc@charmcc.jp