

アフルエント

# AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2023 Oct.  
[TOKYO]

10

おさえておくべき  
大人のたしなみ

## 本気の 手土産

地域の魅力を再発見!  
ふるさと納税2023

TOKYO GOURMET BATON  
東山無垢

TSUWAMONO —大人の逸品—  
Watts / ダブルバッグ

熱視線 —夢追い人—  
伊藤園 廣上紀子

本場ヨーロッパで愛されるキャンピングカー

# FIAT DUCATOで ワンランク上のキャンプライフを



## WHITE LINE WHITE HOUSE GOOD TIME GOOD JOURNEY VERONA

**L3 H2**  
D 2050mm L 5995mm H 2525mm



全長×全幅×全高:5995×2050×2805mm、  
乗車定員:4名(2名/2名)対座ダイネット、  
就寝定員:大人4名(セミダブルベッド  
×1.2段ベッド×1)、価格:14,800,000  
円(税込)、トイレ:温水シャワー、カセット  
式ガスコンロ2基、冷蔵庫、電子レンジ、セ  
パレートクーラーなど

日本ニーズを汲み取った  
最高峰キャンピングカー  
正規輸入車20ブランドを展開す  
るホワイトハウスでは、フィアッ  
トデュカトを架装したキャンピン  
グカー、ヴェローナを7月にリ  
リースした。デュカトならではの  
大きな室内を活かし、サニタリー  
ユニットを装備。また、シート状  
態からボタン1つで展開する電動  
ベッドを有し、機能的なキッチン  
にはコンロや多くの収納空間を  
搭載。欧州のLCV分野でシェア  
7割を誇るデュカトを日本のニー  
ズに合わせ使いやすく、快適なス  
タイルにした。キャンピングカー  
製造35年の技術とノウハウを駆使  
したホワイトハウスならではの最  
高峰空間を愉しんでみては。  
\*ライトコマースバルワイパー(商用バン)

5人乗り×広大なスペースを活かし趣味に没頭したい方へ



### CREW CAB

[クルーキャブ]

L2H2 D2050mm L5410mm H2525mm

L3H2 D2050mm L5995mm H2525mm



SNOEKS社と日本独占販売契約を結び、純正マテリアルを使用した5人  
乗りキットを開発。広大な荷室にはバギーやバイクの積載が可能となる。  
乗車定員:5名(2名/3名)クルーキャブセカンドシート、価格:L2H2/7,118,145円(税込)、L3H2/7,293,145円(税込)

5人乗り×キャンピング仕様でアウトドアを楽しみたい方へ



### CREW CAB

×  
TERRACE

[クルーキャブ×テラス]



5人乗りクルーキャブに加え、荷室空間の床下からはスライド式テラスを搭  
載。室内にはキャンピング装備に加え、スクリーンで映画を見ることもできる。

乗車定員:5名(2名/3名)クルーキャブセカンドシート、就寝定員:大人3名(3人寝ベッドマット×1)、  
価格:9,850,000円(税込)、スライド式ワイドテラス、給水タンク19L、排水タンク19L、ポータブルコンロなど

その他、ホワイトハウスでは  
ビジネスユースの方々に向けても  
架装を行っております。  
詳しくはお問い合わせください。



プロフェッショナル  
ツールラック



無架装

EVENT INFO [実車をご覧になれます]

2023.10.21(土)-22(日) 横浜キャンピングカーショー  
パシフィック横浜 〒220-0012 神奈川県横浜市西区みなとみらい1丁目1-1

2023.10.26(木)-11.5(日) JAPAN MOBILITY SHOW 2023  
東京ビッグサイト 〒135-0063 東京都江東区有明3丁目11-1



Special 1 おさえておくべき大人のたしなみ

07 **本気の手土産**

Special 2 地域の魅力を再発見!

24 **ふるさと納税2023**

Present

05 **読者プレゼント**

Things

13 **TSUWAMONO** —大人の逸品—  
Watts / ダッフルバッグ

Gourmet

14 **TOKYO GOURMET BATON**  
東京都目黒区 / 東山無垢

Regular

18 **PREMIUM GALLERY**

Interview

20 **熱視線** —夢追い人—  
廣上紀子 (株式会社伊藤園 ティーテイスター1級)

Trip

23 **旅する喫茶店**  
大阪府大阪市 / 純喫茶 アメリカン

Local

30 **日本を巡る**  
群馬県安中市 / 碓氷第三橋梁



07



14



24

2023年10月発行

Publisher ..... 高山勇樹 Editor ..... 小笠原由恵  
 Producer ..... 森 正太郎 ..... 相崎美帆  
 Chief Editor ..... 菊地 学 Designer ..... 松本健司  
 Cover Photo ..... taa / PIXTA(ピクスタ)

編集・発行 / 株式会社affluent  
 〒107-6243 東京都港区赤坂9-7-1  
 ミッドタウン・タワー 43F

広告掲載・チラシ折込・誌面内容のお問合せ

☎ 0120-121-084 (平日10:00~18:00)

配布に関するお問合せ

☎ 0120-124-034 (平日10:00~18:00)

配布に関するご連絡・お問合せ・送付停止については、  
 右記QRからもご連絡いただけます。



※広告内に記載されている価格表示は「税抜」、「税別」または「広告内の価格は  
 全て税抜価格です」等の表示がない場合は全て税込価格となります。

※掲載情報は9月14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、アフィリエイト会員登録、プレゼントの発送およびアンケート集計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  
 お問い合わせ ☎ 0120-121-084 (平日10:00~18:00)

公式サイト  
 AFFLUENT WEB  
 https://afflu.jp/



公式Facebook  
 @affluenteditor



公式Instagram  
 @affluent.premium



公式X(Twitter)  
 @affluent\_web



# 「聖路加メディロークラスクラブ」のご案内

St. Luke's MediLocus

## 健康こそ最大の資産

聖路加国際病院の  
附属クリニックによる  
会員制健康サポートクラブです。

「充実した日々を楽しむために、何より大切となるのが健康」。その思いを抱く人はますます増えていきます。もっと入念な診療をもっと質の高いアドバイスをとった声が高まっていくのも当然のこと。聖路加メディロークラスクラブは、そんな「現代人の健康への切実なニーズ」にお応えすべく、聖路加国際病院附属クリニックが大手町で運営する会員制健康サポートクラブです。

聖路加国際病院の培ってきた良き伝統を背景に、医療と運動を連動させ、行き届いた健康管理プランを追究。お一人おひとりの健康状態やライフスタイルに合わせたサポートをいたします。年を重ねてなお毎日をいきいきと過ごしたいと願う、皆様の健康を守るお手伝いをいたします。

### 人間ドック

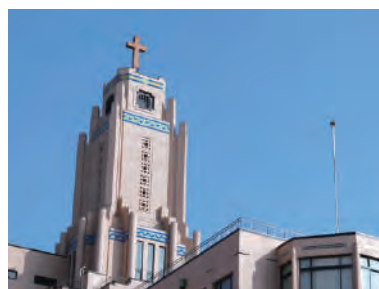


生活習慣病に加え3大疾患(がん、心疾患、脳血管疾患)をカバーするフルラインアップの人間ドックを毎年受診いただき、健診結果をきめ細やかにご説明いたします。

#### 〈健診コース〉

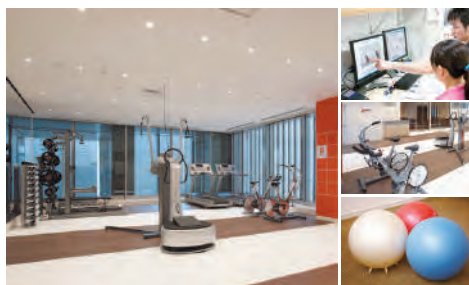
- 基本健診コース(上部内視鏡、胸部CT等)
- がん検診コース(PET-CT、大腸内視鏡等)
- 血管系検診コース(脳MRI/MRA、心エコー等)

### 聖路加国際病院 との医療連携



人間ドックの結果、万一治療が必要となる場合には、聖路加メディロークラスの外来と聖路加国際病院が連携してフォローいたします。総合病院を母体とするクリニックならではの包括的支援にご期待ください。

### 運動 サポート



施設内に用意されたフィットネススペースで、専門のトレーナーが身体機能の評価(姿勢、柔軟性、筋バランス等)を実施し、お一人おひとりに合った運動メニューを提供いたします。

### 会員サービスメニュー

### 会費 (税込)

入会金  
1,980,000円  
年会費  
660,000円

健診を選べるオプションコースもございます

入会金 / 年会費  
440,000円 / 528,000円

お問い合わせ

medilocus@luke.ac.jp

聖路加メディロークラス 検索

お電話にてお問い合わせの際は  
「アフルエントを見て」と  
お伝えください。



03-3527-9520  
平日9:00~18:00  
(土・日・祝日・年末年始は除く)

100-0004 東京都千代田区大手町1-9-7  
大手町フィナンシャルシティ  
サウスタワー 2階



**仙石原古今**  
「フォレストビュースイート」  
ペア宿泊券(平日1泊 素泊まり)

2024年2月、箱根・仙石原にグランドオープンする「仙石原古今」。1000坪の広大な敷地の中にわずか5室のスイートルームのみという、まさに贅を尽くした宿だ。全室、大涌谷温泉とサウナ、水風呂を備えた浴室付きで、大浴場では独自に調合した薬草湯も楽しめる。館内レストランは、薪焼きや炭焼きも可能なライブ感溢れるオープンキッチンスタイルで、地産地消を合言葉にしたモダンフレンチや和朝食がゲストのお腹を満たす。箱根の自然と静寂に包まれながら、非日常を味わって。

宿泊券利用期限：2024年9月30日(月)迄 ※除外日あり

① 080-4893-5500(開業準備室)

② 神奈川県足柄下郡箱根町仙石原1245-280

③ 小田原厚木道路 箱根ICより車で約38分

④ <https://www.sengokubara-cocon.jp/>



1組  
2名様

1.ゲストを迎えるエントランス。彫刻の森駅やポーラ美術館など、周辺の観光スポットからの無料送迎サービスもある。2.レストランの内装イメージ。ディナーのみ宿泊客以外も利用可能。3.邸宅風の外観。広大な敷地内には豊かな自然が溢れる。



※館内写真はイメージです

2  
1組  
2名様



**日本焼肉はせ川 別亭銀座店**  
おまかせコース ペアディナー券

日本料理×焼肉という食の新ジャンル「日本焼肉」を提供する同店。日本料理では主役として扱われない「和牛」を日本料理のスタイルで食べてほしいと開発されたもので、服や髪に焼肉の匂いがつかない、胃もたれしない、ヘルシーなど、他にはない焼肉体験を堪能できる。メニューは、特選黒毛和牛や高級食材を使用し、熟練の職人による日本料理の技法で構成されたおまかせコースのみ。

コース料金：お一人様35,000円(税込) ※ドリンクを注文の際は別料金

① 03-3528-6722

② 東京都中央区銀座3-4-17 銀座オプティカ4F

③ 17:00~23:00(L.O.22:00) ④不定休

⑤ <https://nihonyakiniku-hasegawa.com/bettei/>

Present

AFFLUENT 2023 October

読者の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。

3  
3名様



常滑焼「珈琲急須」

常滑焼で作られた「珈琲急須」は、その名の通りコーヒー用の急須。愛知県常滑市周辺で1000年以上の歴史を持つ常滑焼は、多孔質な焼物で余分な不純物を吸着するため、雑味や酸味、渋みが取れたまろやかでコクのあるコーヒーの味わいになる。紙フィルター不要のステンレスフィルターにより、旨味を含むコーヒーの油分も逃さず味わうことができ、蒸らし40秒、お湯を注いで3分待つだけという手軽さも魅力だ。

価格：11,000円(税込) 容量：800ml  
カラー：マットブラック、コバルトブルー、ブラック ※色は選べません。

株式会社共信

① 050-3123-4777

② <https://himawaridoucafe.com/>

SAKE HUNDRED 「百光 別詠」(720ml)

日本酒ブランド「SAKE HUNDRED」のフラッグシップ「百光シリーズ」のひとつ「百光 別詠」は、200時間以上かけて精米歩合18%まで丁寧に精米し、圧倒的な透明感と上質な味わいを実現。名峰・鳥海山を水源とする国内屈指の軟水が作り出す、丸みのあるなめらかな口当たりと、酸味・甘味のバランスが心地良い食中酒にも最高の1本だ。推奨温度は5~10℃。冷蔵庫やセラーから出してすぐ楽しんで。

価格：27,500円(税込) アルコール分：15.7%

株式会社Clear

① support@sake100.com ② <https://jp.sake100.com/>

2名様



AFFLUENT公式サイト  
のプレゼントページからご応募ください。

<https://afflu.jp/present/>

※締め切りは2023年11月5日(日)

# 投資信託

## ファンドラップ・債券・株

### 損をする本当の理由と賢い選び方

大和証券出身の代表をはじめ、野村證券、SMB C日興証券など各証券会社出身の講師陣が、資産運用の「損をする本当の理由と賢い選び方」を解説した資料を無料でお送りしています。さらに、解説資料に同封のアンケートのご返送で資産運用に役立つ書籍をプレゼント。ぜひお申込みを。

書籍も好評発売中!

アンケート返送者全員に

書籍を **無料** プレゼント!

希望者には個別相談受付も

代表取締役社長 友田行洋

大和証券退職後、個人投資家側に立った中立的な資産運用アドバイザー会社を経営。金融庁が毎年基調講演を行う日本IFAフォーラムや、日経新聞などメディアが開催するイベントで講演活動を行っている。証券アナリスト(CMA) / 東京理科大学卒



〈書籍の内容の一部〉

毎月分配型投資信託の罠はタコ足だけじゃない、ファンドラップは手数料が二重取りで高い、トルコ・ブラジル・南ア債券は為替で損をしやすい... など

公式アンバサダー  
中村雅俊さん



#### 「大事な資産を減らしたくない」投資の「罠」に陥らないために

多くの方は「プロに任せれば成果を出してくれるだろう」と証券会社や銀行で資産運用を行いますが、期待通りの結果にならず、うまくいかないと嘆く人は少なくありません。プロが勧める金融商品で、なぜ損をしてしまうのでしょうか? 一方で、「担当者」が次々に代わり、それぞれ言うことが違う「新商品を勧める時だけ連絡がくる」「リスクや手数料については話してくれない」これらは実際に私、友田が聞いた不満のほんの一部です。なぜこのような不満がなくならないのでしょうか? こうした失敗の背景には、個人投資家が気づきにくい落とし穴が無数にあるのです。弊社では、証券アナリストが八千名以上の資産運用を分析し、「損をする本当の理由と賢い選び

方」を解説した資料を無料でお送りしています。さらに、解説資料に同封のアンケートにご回答いただいた方へプレゼントする書籍は、多くの方が陥っている罠を分かりやすく解き明かし、正しい運用方法を見極める力を養っていただくために出版したものです。特にリタイア世代の資産運用は、将来の生活の質を変えてしまう重要なもの。「プラスだから大丈夫」とお考えの方も、分かったつもりで「罠」に落ちないために資料請求されることをお勧めします。

#### 中立的な独立系金融アドバイザーとは

資産運用アドバイザーとして証券会社に勤めていたサラリーマン時代、私はリーマンショックの直後に転職が決まりました。当時の顧客には、「これだけ資産が激減している中で転職なんて無責任だ」と思われ

たことでしょうか。この経験から「お客様と本音で向き合い、責任あるアドバイスを届けたい」「自分の家族にも自信を持って勧められるものだけを提供したい」という想いが生まれ、独立系金融アドバイザーの会社を創業しました。「独立系金融アドバイザー」とは、特定の証券会社や銀行におもねることなく、独立中立的な立場で顧客に資産運用アドバイザーをする金融のプロです。欧米ではいまや証券会社のアドバイザーを超える、資産運用の主流になっています。起業後は私も独立系金融アドバイザーとして、悩みを持つ方々に向き合ってきました。当解説資料や書籍を通じて、みなさんが陥っている罠に気づいていただき、正しい資産運用を身につける第一歩にしたいだけですので。ぜひお気軽にお電話ください。(※弊社より営業は一切致しません)

※郵送料含めすべて無料です。※解説資料は、資産運用に役立つ専門誌・会社案内・講演解説動画DVDセットをお送りします。※個別相談を希望される方は解説資料に同封のアンケート用紙よりお申込みください。来社できない方は電話相談可能です。※書籍はアンケートをご返送いただいた方限定のプレゼントになります。※個人情報、解説資料・書籍等の郵送以外には使用せず、また本人の同意がない限り第三者には提供しません。※当キャンペーンは予告無く終了する場合があります。お早めにお申込みください。

セミナーを各地で開催!

参加無料

・東京 11/1(水) ・横浜 11/6(月)  
・埼玉 11/8(水) ・千葉 11/7(火)

詳しい内容・日時・会場・お申込みは、下記二次元コードよりご確認ください。または右記フリーダイヤルにお問合せの上、お申込みください。※先着順です。申込時点で受付完了となりません。招待状の発送をもって受付完了とさせていただきます。



①解説資料・書籍プレゼント申込み



②セミナー参加申込み

郵便番号・住所・氏名・電話番号 申込番号075 を明記の上、ご応募ください。

株式会社アンバー・アセット・マネジメント

電話 0120-770-777

FAX 03-6380-9756

〒100-0006 東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館11階 (株)アンバー・アセット・マネジメント宛

東京本社:有楽町駅前 東京交通会館11階 / 支社:大阪・名古屋・福岡・横浜・埼玉・千葉・神戸・京都・静岡・札幌  
金融商品仲介業者 関東財務局長(金仲)第715号

お電話は9時~21時。土日祝日も受付。ご質問もお気軽に。お問合せください。



インターネット

アンバーアセット

検索



おさえておくべき大人のたしなみ

# 本気の手土産

直接人と会う機会が減った昨今、大切な人と過ごす時間は以前より貴重で、尊いものとなったのではないだろうか。そんな大事な機会に、感謝の気持ちを伝えるための手段のひとつが手土産。相手のことを思い浮かべながら選ぶ心のこもった品は、贈った人にもその家族にも喜ばれるはずだ。今回は、大人のたしなみとしての手土産の選び方やマナーを再確認しつつ、手土産のプロが選んだ「気持ちが伝わる」品を紹介する。

Edit&Word\_NOBUYUKI YAMAHA. MIDORI SHIMOKOSHI. IKUMI UENO (effect).



# 知っておきたい 手土産のマナー

みやげの語源は、よく「見て」選び、人に差し「上げる」の、「見上げ」が転じたことされていて、相手を思う気持ちは昔も今も変わらぬ。  
選ぶ品物はもちろん、相手への誠意を伝えるのが、贈る側の姿勢や態度。基本的なマナーを改めて学び、心を込めて選んだ品をスマートに贈ることのできる手土産上手な大人を目指そう。

## 【選ぶ方】

渡す相手に合わせた品物選びが基本。さりげなく味の嗜好を調べたり、一緒にいただきたい品を考えたり、普段から大切な人の好みをチェックしておく、品物選びの際に役立つ。好みに加えて家族構成や渡す場所などを考慮することも忘れずに。家族がいる方には品数が多いものを、外出先では重たいものを避けるなど、渡す日や相手が実際に楽しむ様子をイメージして選ぶこと。相手の所在地や当日会う場所の近くで購入することはマナー違反となるため、事前に準備をするように心掛けよう。

## 【シーン別マナー】

# 3

手土産を渡すタイミングは状況や理由によって異なる。相手のお宅へ訪問する際は、部屋へ通されて挨拶をした後に渡すのが一般的。一方で会食や外で会う場合は、挨拶の直後に渡してしまうとその後相手が持ち運ぶことになる。それを避けるため帰る直前に渡すようにしよう。また、お詫びとともに手土産を持参する場合は、謝罪の挨拶をして、それを受け入れていただいた後に渡すようにする。

# 2

## 【渡し方】

紙袋や風呂敷から取り出して渡すのがマナー。品物を両手で持ち、相手から見て包装が正面になる向きにする。和室の場合は、まず座布団を外して座りご挨拶を。その際手土産の袋は下座に置いておき、挨拶が終わった後に持ち上げて渡す。洋室の場合は立ったまま渡すのがマナーだ。いずれも机を挟むことのないように注意。紙袋や風呂敷は持ち帰るが、相手の持ち運びを考慮する場合は「紙袋のまま失礼します」と一言添えるとよい。

# 4

## 【その他の注意点】

フォーマルなシーンの場合に付ける「のし紙」は弔事などを除き、紅白の蝶結びを選ぶ。表書きは「粗品」や「御挨拶」、「御礼」、「松の葉」など複数のパターンがあるので状況に応じて選べるよう事前に調べておこう。渡す際には相手に気遣いをさせないのが大人のたしなみ。「○○さんがお好きとおっしゃっていた和菓子を選びました」「お口に合うと嬉しいのですが」など一言添えて渡すことで、自然なやりとりができる。





### 伊勢丹新宿

国内トップの売上高を誇る伊勢丹新宿店。その地下食品フロアには、上質な定番商品からここでしか買えない限定品、希少なレア商品などが豊富に揃う。その一流品を求めて海外から訪れる方も多い。

⑤東京都新宿区新宿3-14-1  
①03-3352-1111  
①https://www.mistore.jp/store/shinjuku.html

# プロが選ぶ手土産12選

日本屈指のデパ地下、伊勢丹新宿店地下食品フロアで商品選定に携わる、食品・レストラン商品部の上野奈央さんに、AFFLUENT読者におすすめの手土産をセレクトいただいた。手土産のプロが選ぶ、大切な人に喜ばれる「本気の手土産」を見つけよう。

## たねや 福どらやき

○たねや

10個入り ¥2,538 (税込)  
賞味期限：製造日より7日 常温保存  
伊勢丹新宿店限定

伝統の生地と餡、餅が叶える素朴な味わい

手土産の定番のひとつであるどらやきを贈るなら「たねや福どらやき」がおすすめ。明治5年創業の老舗和菓子店「たねや」の伝統が詰まった一品だ。気温や天候による変化を見極めて焼き上げた生地は、ふんわりとした食感が魅力。中には北海道産の小豆を使ったみずみずしい粒餡とふくよかなお餅が挟まれている。



# 2

## 1 小形羊羹 5本入

○とらや

5本入り ¥1,620 (税込)  
賞味期限：製造日より1年 常温保存

# 【甘党の方へ】



## フィナンシェ4種類8個入り

○repos by Pâtisserie ease  
(ルポ バイ パティスリー イーズ)

8個入り ¥3,007 (税込)  
賞味期限：製造日より21日 常温保存 (夏季のみ冷蔵)

# 3

和洋の魅力が詰まった  
ユニークな品

東京・日本橋兜町にある「Pâtisserie ease (パティスリー イーズ)」が手掛ける個性豊かなフィナンシェ。すべての生地と隠し味として白あんを使用し、和洋両方の魅力がバランスよく掛け合わせられている。非常にしっとりとしながらも軽い口当たりが特徴だ。大納言、メープル、ミエル(プレーン)、ショコラの4種類を堪能できる。



万人に愛される和菓子の傑作5種

「手土産」と聞くと真っ先にとらやの羊羹を思い浮かべる人も少なくないだろう。伝統の味はそのままに、小ぶりで食べやすいサイズの羊羹を詰め合わせたのが「小形羊羹 5本入」だ。ブランドを代表する小倉羊羹「夜の梅」のほか、黒砂糖入や抹茶入など個性豊かな5種類の味を楽しめる。年代や世代を問わず大切な人に真心が伝わる一品。



各商品の購入は、伊勢丹新宿店または伊勢丹オンラインへ  
<https://www.mistore.jp/shopping/foods>

5



### ジャパニーズウイスキーの 神髄を味わう

国内でも数少ないモルトウイスキーとグリーンウイスキーどちらも生産できる広島県の蒸留所が作る、ブレンドジャパニーズウイスキー。バランスのとれた味わいが特徴だ。ラベルに描かれるマトリカリアの花言葉は「集う喜び」。大人の集まりに特別な一品を。

## ブレンドジャパニーズ ウイスキー 和楽

○サクラオブルフリーアンドディスティラリー

700ml ¥6,600 (税込) 常温保存  
伊勢丹新宿店限定

## IWA 5 Assemblage 3

○白岩

720ml ¥14,960 (税込)  
冷蔵保存

ワインの伝統技法を日本酒に再現  
ドンペリニヨンの元醸造最高責任者、リシャル・ジョフロワ氏が創業した酒蔵の日本酒。シャンパーニュの伝統技法「アッサンブラージュ」を取り入れ、複数の酒米や酵母を組み合わせで作られる。重なり合う味わいとしっかりとしたボディ、軽やかな浮遊感が魅力。



4

【お酒好きの方へ】

## 【お酒のおつまみに】

### 4種の チーズピンチョス

○燻製BALPAL PLUS

4個入り ¥1,620 (税込)  
賞味期限：製造日より30日 冷蔵保存  
伊勢丹新宿店限定



### お酒のお供の オールスターが揃う

どんなお酒にも合うおつまみを販売する「燻製BALPAL PLUS」のなかでもイチオシの品を厳選した詰め合わせ。単品でも人気の「合鴨チェダー」、「サラミピカンテ」、「生ハムゴータ」に、店頭ではこの商品でしか販売のない「モッツアレラハープ」をセットにしている。

### 絹いなり寿司こづつみ

○おいしいプラス

6個入り ¥972 (税込)  
消費期限：翌日15時 冷蔵保存



### 思わず笑みがこぼれる 絹のような口どけ

無添加、低糖質、低塩分を掲げる「おいしいプラス」の「絹いなり寿司」はファミリー向けの軽食にも、お酒好きの方のおつまみにも最適だ。絹のように滑らかな舌触りが特徴的な油揚げを使用している。しゃりには隠し味に一味唐辛子が入っており飽きがこないおいしさだ。

### 黒トリュフ塩と 黒トリュフオイルのセット

○SAVINI TARTUFI

1セット(黒トリュフ塩 30g、黒トリュフオイル 49.5g) ¥4,266 (税込)  
賞味期限：製造日より3年(オリーブオイルのみ18ヶ月)  
常温保存



### 料理好きにも 一目置かれる贅沢品

ヨーロッパ有数のトリュフ会社「SAVINI TARTUFI」のサマートリュフを使った黒トリュフ塩は、芳醇な香りと深い味わいが魅力。幅広い料理と相性が良い。冬黒トリュフの風味を高品質のオリーブオイルに閉じ込めた「黒トリュフオイル」がセットになっており、2種類のトリュフを楽しめる。

## 【健康志向の方へ】

### 果椒

# 10

○紫野和久傳

袋入り80g ¥1,944 (税込)  
賞味期限：製造日より1カ月 常温保存

#### 多彩な味わいが楽しめる木の實の寄せ菓子

京の料亭「和久傳」が、料理や菓子など「おもたせ」の店として展開する「紫野和久傳」。「果椒」は数種類の木の實と優しい甘みのドライフルーツに山椒をしのばせて歯ざわりよく固めたお菓子だ。自然由来の素材を使っており、コーヒーやワインなどのおともにも最適。



#### 果物専門店が手がける グルテンフリーな一品

老舗果物専門店「日本橋 千疋屋総本店」が厳選した素材で作るヴィーガン、グルテンフリーのクッキー。フルーツ、オレンジ、ラズベリー、抹茶のクッキーに、フロランタンを加えたアソートセットとなっている。食の志向を選ばず、安心して贈れるのがうれしい。



# 9

### ヴィーガン& グルテンフリークッキー詰合

○日本橋 千疋屋総本店

165g ¥3,780 (税込)  
賞味期限：製造日より45日 常温保存

## 【家族の皆さまへ】

### フル セック マクミラン

○パレスホテル東京スイーツブティック

24枚 ¥3,240 (税込)  
賞味期限：製造日より30日 常温保存  
伊勢丹新宿店限定

#### ホテルメイドの上質なクッキー

パレスホテル初のホテル館外常設店舗が販売するクッキーの詰め合わせ。伊勢丹を象徴する限定のマクミラン柄の缶が上質の証だ。バターをたっぷり使用した塩バタークッキーと、ピターな味わいのメイブルクッキーは家族全員に喜ばれること間違いなし。



# 11



# 12

### ブランデー バウムクーヘン

○ホルディッシュェ・カカオシュトゥーベ

1個 ¥2,484 (税込)  
賞味期限：製造日より21日 常温保存  
三越伊勢丹限定

#### ブランデーの 奥深く華やかな味わい

ドイツで100年の歴史を誇り、伝統的な製法で作るバウムクーヘンが人気の「ホルディッシュェ・カカオシュトゥーベ」自慢の一品。生地と砂糖衣にブランデー「アスバッハ3年」を使用しており、ジャーマンブランデーの奥深い味わいを気軽に楽しむことができる。



各商品の購入は、伊勢丹新宿店または伊勢丹オンラインへ  
<https://www.mistore.jp/shopping/foods>

人生100年時代。より豊かで充実したセカンドライフを送るためのマネーセミナー

14年間で686回以上開催！  
延べ約6,272名以上が参加！

¥0 参加費無料！

# 新生NISA 活用セミナー

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。

各回共通 定員:15名  
受講方法: Zoomによるオンラインセミナー  
(Zoomが分からない方は講師から誘導致します)

お一人様いずれか一つ、一日限りのお申込みと  
なります。多くの方が参加できるよう、  
複数のセミナーの参加はご遠慮頂いております。



## 確定拠出年金のファンドの選び方 と新生NISA活用セミナー

日時

10月28日(土)水野 / 11月15日(水)泉 / 11月18日(土)水野  
12月 7日(木)水野 / 12月 9日(土)泉 各日14~16時



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

こんな方におすすめ ●よくわからず確定拠出年金を行っている方 ●ファンド選びを迷っている方 ●将来のお金を計画的に安定的に殖やしたい方 ●サポートを受けながら安定的に資産形成をしたい方

## 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

10月18日(水)14~16時 / 11月18日(土)10~12時  
12月10日(日)14~16時



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 代表取締役

取得資格他: プライマリ・プライベートバンカー・AFP /  
ファイナンシャルプランニング2級技能士・証券外務員  
二種・企業年金総合プランナー・相続診断士

近年の世界の変化は目覚ましいものがあり、長期的な視野を持ちながらも目の前の変化に遅れずに対応することも必要となってきております。そのために、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やノウハウをお届けしながら、運用経験者の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。\*本セミナーは運用経験者向けの内容となります。

運用経験者  
必見!

こんな方におすすめ ●安定した運用を実現したい方 ●資産形成の再構築を行いたい方 ●ご自身の現状のポートフォリオや運用の方向性に疑問をお持ちで、セカンドオピニオンを受けたい方 ●金融機関ではなく、独立系プライベートバンカーと一緒に安定した資産形成を実現したい方

セミナーの詳細・お申し込み・お問い合わせは  
下記検索ワードで検索、またはQRよりアクセス

マネーコンサルティンググループ



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

Money Consulting Group  
MCG

# TSUWA MONO

大人の逸品

Photographs\_HIDE NOGATA.

## 強靱で驚くほど軽量な一生モノのバッグ

普遍的なデザインで堅牢で、ついつい持ち出してしまいうへビーローテーションなアイテム。しかも気付けば何年も使い続けているという「一生モノ」を、あなたは持っているだろうか？今回ご紹介する「Watts ダッフルバッグ」は、まさに「一生モノ」として、世代を超え愛され続けている、知る人ぞ知る逸品だ。

1933年、米国の伝説的セイラー、ケニー・ワッツ氏がヨットの帆に使うセイルクロスメーカー「sails by Watts社」を立ち上げる。そして、セイラー達が海で気軽に使えるバッグを作ろうと、セイルクロスをアップサイクルしたのが、Watts バッグの起源だ。1974年に神奈川県三浦の油壺にSails by Watts Japanが設立され、Wattsバッグの

国内製造・販売がスタートする。時代はマリンスポーツがお洒落の最先端だった時代。Wattsバッグはマリンスポーツの代名詞的な存在となり、ファッションアイテムとしての人気も得ていく。

Wattsバッグは、生地のほか縫い糸やショルダーをつなぐ真鍮の金具など、すべての材料が実際にセイルで使用されるもので、一つひとつ職人が手作業で作られている。セイルクロス特有のチョークライン（生地に入った色の変化）と、カサカサとした独特の手触り感、本当に驚くほどの軽量さとそれでいて汚れたらタワシでゴシゴシ洗える強靱な耐久性が特徴だ。過酷な海上で、その性能が命にもかかわることを前提に作られているヨットのセイ

ルをそのままバッグにしているのだから、耐久性が高いのは当然だ。その丈夫さが発売以来の普遍的でキャッチーなデザインと相まって、今では親子で30年40年と世代を超えて使い続けているというヘビーユーザーを獲得しているのである。

今回紹介するダッフルモデルは、7種類のサイズバリエーションと複数のカラーで展開されるWattsバッグの代名詞の人気モデルだ。中でも大型サイズのモデルは、ジムやゴルフ、キャンプの道具などをザッと詰め込み持ち運ぶといったハードな使い方に最適で、特にブラックカラーは大人の男性ユーザーに人気が高い。

一生使える万能なバッグ。Wattsの使い心地を、ぜひ試してみて欲しい。



### Watts ダッフルバッグ

12インチ (28×60×28cm)  
23,100円 (税込)



五嶋千裕さん

素材の個性を大切に作られたお料理に、確かな審美眼で選ばれた食器やカトラリー。空間ごと感銘を受けました。



三島立己さん

美食のバトンを受け継いで



TOKYO  
*Gourmet Baton*  
東京グルメバトン

84

# 素材の「香り」「味」「食感」が三位一体となった料理を追求

## 東山無垢

ひがしやまむく／中目黒

池尻大橋の「sake restaurant & shop めでたし」の五嶋さんからバトンを受け継いだのは中目黒の日本料理店「東山無垢」の三島立己さん。食材の魅力を引き出したコースを、静謐な空間で提供する。



### イクラの土鍋ご飯

出汁で炊きあげた白米の上に、北海道産イクラをたっぷり乗せた贅沢な一品。粒が大きく香り豊かな飛騨のブランド米「龍の瞳」を使用。



とろりと焼きあがった果肉に  
コクのあるソースが絡む「焼き  
いちじくのゴマクリームがけ」。  
細切り生姜とさいの目切りの  
梨で食感をプラス。

「無垢」穢れがなく、潔白で純真なこと。この言葉を店名に掲げたのが、今年7月に中目黒にオープンした日本料理店「東山無垢」だ。店主の三島立己さんは店名に込めた思いをこう話す。

「もともと何かを創り出すことが好きで、25歳で料理の道を志してからは、和食一筋に歩んできました。そして経験を積むうちに、素材にあれこれ手を加えた料理に疑問を感じるようになったんです。足し算の料理は、どうしても食べ疲れてしまう。そうではなく、もっと素材にシンプルにアプローチしたい。素材の本質を大切にしたい引き算の料理を目指すようになりました」

三島さんは、かつてエンジニアとして機械メーカーで機械設計に携わっていた。そのためか、料理へのアプローチも理系的だ。「人が美味しさを感ずるためには、目からの情報に加えて、『香り』『味』『食感』が重要だと考えています。そのため、自分の料理にはこれら3つの要素が含まれているかを意識しています」

素材の味にこだわる三島さんは、生産者や作り手、仲買人とつながりを大切にしている。「気になった生産者さんの元へはできる限り足を運び、納得したものだけを仕入れています。豊洲の仲買人さんとも、こまめにコミュニケーションをとるよう心がけていますね」

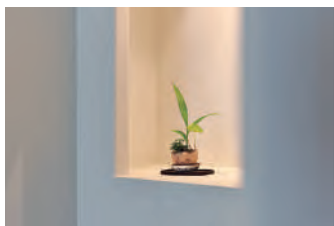
店では旬の食材を使った全11品のおまかせコースを提供。その顔ぶれは月ごとに変化する。「甘い味付けの後にはさっぱりしたものを挟むなど、お客様側の立場で流れを組み立てています。どれかひとつ突出したものを作るのではなく、全体を通して美味しいと思っただけのバランスを重視しています」

飲み物は全国各地から厳選した日本酒のほか、ワイン、国産のクラフトビールなどを揃える。ソムリエ資格も有している三島さんに、料理に合わせたワインを選んでもらうのも一興だ。日常の喧騒から離れた静謐な空間で、三島さんが創り出す「無垢な美味しさ」を堪能したい。



**PROFILE** 島根県出身。高専を卒業後、機械メーカーで機械設計に携わる。25歳の時に料理の道を志し、島根、東京の日本料理店で経験を重ねる。2016年、横浜鶴見「日本料理鶴寿」のオープンとともに店主を務める。その後独立し2023年7月に「東山無垢」をオープン。

シンプルな内装に和の設えが映える



室町時代に開発された酒母の製法「水もと」で作られた「無窮天穂水母(くらげ)そやし水もと純米吟醸」。穏やかな風味で、三島さんの料理にそっと寄り添う。



禅寺を思わせる無駄のない内装も「無垢」を体現している。カウンター8席のみ。



### 東山無垢

- ㊤ 東京都目黒区東山1-15-5 静宏荘1F
- ㊤ 070-3149-4112
- ㊤ 18:00～22:00(最終入店20:00)※完全予約制
- ㊤ 月曜日を中心に月6回程度
- ㊤ 厳選おまかせコース16,500円(税込・サ別)
- ㊤ <https://higashiyama-muku.jp/>

### 「東山無垢」のコース料理を 抽選でプレゼント

ご利用期限2024年3月31日(日)迄

※除外日あり、平日限定 ※お飲み物は含まれません

ご希望の方は下記URLまたは

QRコードから応募ください。

応募締切2023年11月5日(日)まで

<https://questant.jp/q/afgourmet2310>

1組  
2名様





鮭のごま風味焼き



糖質  
5.5g

チョコレートドーナツ(3個)



糖質  
20.8g

累計販売5000万食!

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。

きのこチーズのトマトハンバーグ



糖質  
15.4g

四川風エビのピリ辛



糖質  
13.4g

※メニューは一例です

SERVICE ①

プランの中から  
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 [10:00~19:00(年末年始を除く)]

初回限定  
特別割引実施中!

全プラン2,000円OFF

糖質に配慮した  
食事で健康的に



目は  
あなたの前に広がる  
世界を映し出すことに  
いつしうけんめいです。

旅先も景色も  
大切な人の笑顔も  
時には涙でにじんだ世界さえも。  
そんな  
かけがえない日々を  
生まれたときの  
裸眼のまま楽しみたい。

目はあなたの今を  
残していくものだと思う。  
わたしたちは  
鈴木眼科グループです。



## 安全性と確実性を追求した老眼・近視の治療で生涯裸眼

### 鈴木眼科グループで白内障手術を受ける7つのメリット

- 1 熟練のスタッフと優れた技術を持つ医師による、安全で目に負担のない手術
- 2 手術前の詳しいコンサルテーション、術前説明
- 3 挿入する眼内レンズが選べる
- 4 大学病院レベルの、高性能で安全性の高い手術機器、手術室、術前検査機器
- 5 手術当日と翌日の無料送迎による、安全で安心な日帰り手術
- 6 年中無休の外来診療(戸塚)、緊急時の対応
- 7 お近くのグループクリニックでの、生涯にわたる術後の眼のチェックとメンテナンス



Alcon社眼内レンズ担当副社長アレックス・ロング氏と鈴木高佳理事長。多焦点眼内レンズ手術件数日本一の医療機関として表彰！

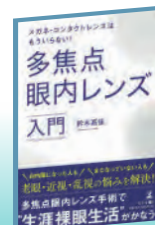


多焦点眼内レンズによる近眼、老眼、乱視の同時治療で、生涯裸眼で過ごすライフスタイルを提供する眼科です。

### 鈴木 高佳 / スズキ タカヨシ

神奈川県逗子市出身。栄光学園中学校・高等学校卒業、1994年日本医科大学卒業。日本医科大学付属第一病院にて麻酔科研修後、横浜市立大学医学部付属病院眼科に所属する。この間、同大学病院、函館の藤岡眼科病院、小田原の佐伯眼科クリニックへの勤務を通して白内障手術をはじめ眼科一般の経験を積む。2002年より東京歯科大学市川総合病院眼科にて角膜疾患の診断・治療に携わる。また同年、日本国内での多焦点眼内レンズの厚生労働省治験を行った、東京歯科大学水道橋病院眼科のピッセン宮島弘子教授の助手として同眼科に勤務し、

2006年3月まで、手術、診療、臨床研究に従事。同大学ではほかに、レーシックをはじめとする屈折矯正手術と日帰り白内障手術を専門に行う。2006年国際親善総合病院眼科部長に就任。網膜硝子体疾患に対し手術および内科的治療(光線力学療法、抗血管内皮増殖因子硝子体注射療法など)を導入し、多数の患者の診断と治療を担当。2010年4月、神奈川県横浜市のJR戸塚駅前に戸塚駅前鈴木眼科を開院。現在は同クリニックの理事長を務めるほか、同クリニックをはじめ県下に計4カ所のクリニックからなる鈴木眼科グループ代表を務める。



全国書店・Amazonにて取り扱っている。メガネ・コンタクトレンズはもういらない!

多焦点眼内レンズ入門  
鈴木眼科グループ理事長  
鈴木 高佳(著)

戸塚駅前 鈴木眼科

0120-980-017 (予約制)

◎神奈川県横浜市戸塚区戸塚町16-1 トツカーナ5F  
◎年末年始・施設休館日 ◎土曜日、日・祝日も診療  
※2021年4月から月曜日は第1・3・5の週のみ診療となりました。  
◎<https://totsuka-suzuki.com>

戸塚駅前 鈴木眼科

### 無料送迎サービス

遠方の方は空港や新幹線、宿泊先までお迎えに上がります。(手術当日+手術翌日診察)



## 銀座で25年! 成婚実績100組以上 プロの仲人による本気の婚活をしてみませんか



キャリア25年のベテラン仲人、藤原栄子が本人の意思を尊重しながら、成婚するまで何度でもとことんサポート。10万人以上の会員データと人脈を活用し、合う人を責任を持って紹介してくれる。厳しい入会審査を通った本気で結婚したい人だけが登録しており、20～70代まで年齢、条件関係なく実績多数。お悩みの方はぜひ相談を。

### まずはお気軽にご相談を

服装や立ち振る舞いなど、相手の方の好印象を得るためのマナー指導なども行ってくれるため、初めてのお見合いでどう対応して良いか分からない、といった不安をお持ちの方も安心。初婚、再婚、熟年婚、お子様連れ婚まで、年齢や条件は一切関係なく、相談者の気持ちに寄り添いながら、丁寧に対応してくれる。



### 銀座ブライダルサロン

☎03-3567-7381 ①東京都中央区銀座1-14-9 銀座スワロービル1F  
②有楽町線銀座一丁目駅10番出口より徒歩2分 ③11:30～18:00 ④月・木曜日



銀座ブライダルサロン

# PREMIUM GALLERY

人生を楽しむ大人のための  
毎日を豊かにする情報をお届け

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



### 【特典】会津山塩をプレゼント

会津野菜をご注文いただいた方に、裏磐梯大塩温泉を煮詰めて生成した「会津山塩」をプレゼント。ご注文内容確認ページ最下部のお問合せ欄に「アフィリエイト見た」とご入力ください。  
※期間限定:2023年10月31日まで

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

### 会津野菜

☎0241-49-2022 ③9:00～19:00  
④日・夏季・年末年始  
⑤https://aizu-yasai.jp



会津野菜

## 認知症・顔の歪み・頭痛・腰痛・顎関節症などの 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。澤口俊之氏とともに、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、上記に加えて、疲れやすい、無気力、憂鬱、肩こり、首こり、膝痛なども「丸山咬合医療」(咬み合わせ治療)により改善することができる。その医学的根拠は脳科学者 澤口俊之教授(元北海道大学医学部教授)との脳の共同研究により証明されている。まずはぜひ相談を。

### 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)  
①東京都中央区銀座4-5-1 聖書館ビル301  
②銀座駅より徒歩3分

丸山咬合医療センター

# 1日で 噛める

## 即日インプラント!

取り外しの要らない白い歯を1日で。

オールオンフォー

# All-on-4

1,800,000円～



最少4本のインプラントの埋め込みで手術時間も短く当日に白い歯が入ります

### こんなお悩みありませんか？



オールオン4で  
毎日を笑顔に

体験動画

YouTube



- ☑ 入れ歯でお悩みの方
- ☑ 歯の見た目に悩んでいる
- ☑ 歯周病でぐらぐら
- ☑ 虫歯でボロボロ…

他にも…

- ・忙しくて治療に何回も通えない
- ・他医院でインプラントは無理と断られた

### オールオンフォーによる3つのメリット

メリット1

たった2時間で  
生まれ変わる

メリット2

硬いものを気にせず  
食べられる

メリット3

人前で  
笑えるようになる

数多くのインプラント、オールオンフォー症例を持つ安藤歯科だからこそできる“パーソナルカウンセリング”  
豊富な実績と経験があるからこそできる1人1人に合った“本当”の治療計画をご提案させていただきます。

まずは1度、無料カウンセリングにご来院ください。



安藤歯科 ザイゴマ・インプラント クリニック



Tel 0120-941-801

安藤歯科医院WEBサイト  
<https://orc-implant.jp/>

東京 高島平医院  
埼玉 朝霞医院  
神奈川 大磯医院  
静岡 伊豆高原医院  
渋谷院 2023年開院予定

日本茶を熱く語る仲間が  
原動力になり難関1級を突破

「昔から野菜やフルーツが苦手でお食べられないのですが、不足分の栄養は日本茶を食べて補っています。海藻みたいで美味しいんですよ」

廣上さんのお茶にまつわるお話は、時間を忘れるほどに楽しかった。

茶葉製品、緑茶飲料国内最大手の株式会社伊藤園では、社員がお茶に関する高い知識と技能を身につけ、社内外でお茶の啓蒙活動が行えるようになると、1994年から「伊藤園ティーテイスター」という社内資格制度を運営している。1級から3級までが用意され、試験では学科・検茶・口述でお茶に関するあらゆる知識と技術が求められる。廣上さんが持つ1級は、高い専門性が重視され、2級合格後、受験資格を得るための試験や研修で最低6年の時間を要するという超難関だ。現在1級所持者は有資格者約2300名の1%にも満たないわずか19名。その存在は社内でも特別で、まさにお茶に関するプロ中のプロだそう。

## 株式会社伊藤園 廣上紀子 ティーテイスター1級 「茶殻って美味しいんですよ」

お茶の伊藤園が社員育成とお茶の啓蒙普及のために実施する厚労省認定の社内検定「ティーテイスター」。この検定で超難関の1級を所持する廣上紀子さん。「お茶のエキスパート」である廣上さんが、「ワクワクする」と語るお茶の持つ魅力とは。

### Noriko Hirogami

#### Profile

北海道興部町生まれ。短期大学で栄養学を学び、株式会社伊藤園入社。北海道旭川支社で17年間事務職に従事し、現在は東京本社広域流通営業本部に席を置き業務にあたる。その傍らでティーテイスター1級として全国各地で実施するセミナーやイベントでの講師活動、後進の指導にもあたるなど、お茶のエキスパートとしてお茶の美味しさ、楽しみ方の啓蒙活動に努めている。

#### 株式会社伊藤園

◎ 東京都渋谷区本町3-47-10  
◎ 03-5371-7111  
◎ <https://www.itoen.co.jp>

ティーテイスターの認知を上げ、  
日本茶の魅力を広めたい

通常業務にティーテイスター1級業務にと、多忙を極めた廣上さんは、自分を見つめなおす時間を作るため、制度を活用して一時的に仕事から離れた時期があるそう。

「休職中はマレーシアで気ままにお茶のワークショップを開催したり、和菓子店で和菓子作りを学ばせてもらったりしていました。業務では体験できないお茶との付き合い方に触れています。お茶の素晴らしい魅力をもっと広めていくために、ティーテイスターの役割、認知度を高めていくのが私の使命なのかなと今は感じています。そしていつか、海外で地域の人とお茶でつながる『サロン』が作れたら良いなと思っています」

お茶について熱く語る先輩同僚に憧れた廣上さんは、今や自身がティーテイスター1級として後進の指導に携わっている。廣上さんのお茶愛は、きっとこれからも多くのお茶ファンを育てていくに違いない。



1.お茶セミナーで講師を務める廣上さん。2.茶殻を使ったポン酢のお浸しとおかき。茶器も廣上さん所有のものだ。3.廣上さんが手掛けた芸術的とも言える手もみ茶葉（写真左。右は機械もみ）。手もみの資格を持つのは、伊藤園でもわずか2名だけだそう。



茶殻でおひたしなどを作る場合には、一番茶、新茶、玉露などの、早い時期に収穫されたお茶の葉が柔らかくてお薦めです。緑茶にはビタミン類が多く含まれていて、色も緑黄色野菜と変わらないのに、なぜか栄養学上は「嗜好品」に分類されるんですよね。でも、食物繊維も摂取できるし、野菜と変わらないと私は思っています。

「飲料」としてだけでも魅力的なのに「食材」としての可能性まであるなんて。考えただけでワクワクさせられます。





# 撮影にはマスト！ スキあらばいつでも ボディケア

愛用者代表

## 米倉涼子さん

ボディケアの秘訣はこまめなメンテナンスです。  
朝はもちろん、撮影の時やメイク中もずっと使っています。  
特に立ちっぱなしの撮影では脛とか脚とか痛くなっちゃう  
ので、そういう時にはエクサガンハイパーが必須です。

### INTERVIEW

インタビューページへ ▶▶▶



### 最小・最軽量※

※ドクターエア ガンシリーズにおいて



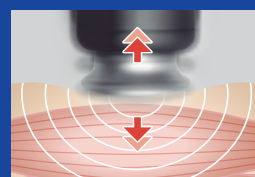
### 軽量、コンパクト、ハイパワー。 エクサガンハイパー



フェイスライン&  
デコルテのケア



直感的に使える  
フラットヘッド



7mm幅のパワフルな  
ストローク

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。  
 11月号「城から絶景 美しき天守へ」特集(特別価格950円)は  
 全国の書店で販売しています。



大阪

昭和の華やかさが息づくミナミの名店

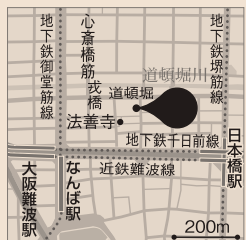
純喫茶 アメリカン



巨大なシャンデリアと大理石の螺旋階段が見事なエントランス。大理石の曲面部分は加工が難しく、石大工に一度断られたそう



コーヒー600円と、祖父の代から愛されるプリンサンデー930円



純喫茶 アメリカン

- ① 大阪府中央区道頓堀1-7-4
- ② 地下鉄御堂筋線・四つ橋線・千日前線なんば駅から徒歩5分
- ③ 06-6211-2100
- ④ 10時～L.O.21時45分(火曜は～L.O.21時15分) / 木曜(毎月約3回)休、年末休

**大** 阪ミナミの繁華街、千日前商店街に、終戦直後の1946年に創業した大阪を代表する喫茶店がある。  
 店で昔お見合いをした客が孫を連れて来るといふ、歴史のある華やかな店は、大阪市の「生きた建築ミュージアム」にも選ばれている。  
 吹き抜けのエントランスに入ると、大理石の螺旋階段と壮麗なシャンデリア、モダンな壁のオブジェに目を引かれた。店内は職人技とアート性が光る独創的な空間が広がり、昭和レトロなゴージャス感を味わえる。1階席の壁は高級木材640枚を湾曲させながら貼り合わせてステンドグラスをあしらったもの。天井の花形の照明は近代美術を思わせる。2階席の壁は京

都・川島織物の緞通を用いた大胆な柄だ。  
 建物は1963年に新築され、1～2階を喫茶店にした。現在は、山野隆子さん・誠子さんが姉妹で3代目を受け継ぐ。「祖父で創業者の勝次郎は、内装・お出しする商品・サービスの全てにおいて一流にこだわりました」と、その遺志を守り、店を切り盛りしている。  
 自家焙煎の豆7種をブレンドしたコーヒーは、濃厚で余韻も見事だ。「最高の食材を使い、手間暇惜しまず手作り」という初代の教えは、コーヒーだけでなく、プリンサンデーやイタリانسパゲティなどの昭和の喫茶店らしい、昔懐かしいメニューにも引き継がれている。



1.1963(昭和38)年に再建したビルは当時の雰囲気が残る  
 2.1階席は毎週活ける生花でおもてなし



地域の魅力を再発見!

# ふるさと納税

地方創生を掲げてスタートした「ふるさと納税」も今年度で16年目。

2022年度ふるさと納税の受入額実績は、約9,654億円(対前年度比:約1.2倍)※に上り、過去最高額を更新し続けている。

さらにこの10月からは、一部ルールが改正され、寄附金がより地域に還元されるようになる。

ふるさとはもちろん、応援したい自治体へ、ぜひ積極的にふるさと納税をしよう。

※出典:総務省「ふるさと納税に関する現況調査結果(2023年度実施)」



## ● ふるさと納税のルールが変更

### 制度の何が変わるのか?

人気の「ふるさと納税」だが利用者が年々増える中で問題となっていた、寄附額に占める「経費負担」と返礼品の「地場産品基準」のルールが今年10月から改正。寄附の多くが返礼のための経費として使われたり、熟成肉や精米など県外から仕入れた原材料を加工した商品を返礼品としているなど、本来の“地域を応援”という目的から逸脱しているケースを是正する形となる。

### 本来の意義を再確認しよう

今回のルール改正により、各自治体はより地域の発展に多くの寄附金が使えるようになる。また、返礼品の内容による地域間格差についても解消される見通しだ。寄附の際は、その地域ならではの特産品や旅行補助券、あるいは災害支援ができる返礼品を選ぶなど、今一度「ふるさとを応援する」という基本に立ち返り、縁のある地域や好きな自治体の応援を続けていこう。

## ● ふるさと納税とは…

ふるさと納税とは、自身に縁のある地域や応援したい自治体に「納税」という形で寄附ができる制度。寄附額の合計から自己負担額2,000円を除いた分が、翌年に所得税の還付、住民税の控除となる。自治体は税収が増え、寄附者は返礼品として地域の名産品がもらえる。



各自治体の情報は、**AFFLUENT公式サイト**でさらに詳しくご紹介。ぜひチェックを!





山形県

やまがたし

# 山形市

豊かな自然と寒暖差の大きい  
特有な気候が生み出す「山形ブランド」

樹氷と温泉で名高い「蔵王」、俳聖 松尾芭蕉ゆかりの「山寺」などの観光地を有する自然豊かなまちです。四方を山で囲まれ、一年中美しい景色を堪能できるスポットがたくさんあります。



山形市は食の宝庫！さくらんぼやシャインマスカットなどのフルーツ、つや姫を代表とするブランド米、とろけるような舌触りが特徴の山形牛などの「山形ブランド」を生み出しています。

観光名所には「スノーモンスター」と呼ばれる樹氷で有名な蔵王山や美肌効果があるとされ、古くから「美人の湯

としても親しまれてきた蔵王温泉、樹氷と蔵王連峰を見渡す大パノラマが楽しめるビッグゲレンデ蔵王温泉スキー場、そして「閑（しずけ）さや岩にしみ入る蝉（せみ）の声」でおなじみの松尾芭蕉ゆかりの山寺立石寺と見どころたくさん。山形市の街並みは、「旧県庁 文翔館」などを代表とした歴史的な建造物や現代的な

ショッピングエリアが調和しております。来て、見て、楽しめる、観光にも最適な魅力あふれる街です。

寄附の使途

健康の保持・増進SUKSK(スクスク)生活推進事業、健康増進ウォーキングロード及びサイクリングロード整備事業、児童遊園への健康器具等設置事業、重粒子線がん治療費助成事業

寄附金額 100,000円



【定期便12回】山形産の美味しいものを贅沢に！

毎月1回のお楽しみ。1年を通して山形連携中核都市圏で生産された、さくらんぼやもも、和梨、ラ・フランスなどのフルーツをはじめ、お肉やスイーツといった美味しい特産品をお届けします。

内容：[1月] 豚しゃぶセット約1kg、[2月] ティラミス（プレーン）4個セット、[6月] さくらんぼ（佐藤錦）秀品L約400gなど、計12回の定期便

寄附金額 15,000円



山形市産 シャインマスカット 特秀 1房800g以上

愛情をかけ丹精込めて作った最高ランクのシャインマスカットは、上質な香りと甘さが特徴。大粒で種がなく、皮ごと食べられます。ご自宅用はもちろん、ギフトにもぴったりです。農家から常温で直送します。

内容：シャインマスカット特秀1房800g以上

寄附金額 10,000円



ZAO SODA 強炭酸水 500ml×48本

名峰・蔵王連峰山麓の地下水を使用した強炭酸水。健康飲料として、ハイボールやソーダ割りなどの割り材として、さまざまな用途に使えます。フレーバーはプレーンやレモンなど全部で6種類。お好きなものを選べます。

内容：強炭酸水500ml×48本（24本入り×2箱）

寄附金額 40,000円



【定期便6回】山形産 特別栽培米 つや姫 5kg×6ヶ月（計30kg）

トップブランド米「つや姫」は、際立つ粒の大きさ、白い輝き、旨さ、香り、粘り、どれもが最高峰。認定を受けた農家が品質・食味・安全性にこだわって栽培した自慢のお米をお届け。

内容：山形産 特別栽培米つや姫 5kg×6ヶ月（計30kg） ※段ボール箱発送

寄附金額 10,000円



猫こけし 2寸 梅木直美作

蔵王高湯系・梅木修一を師匠とし、伝統こけしを継承する女性工人・梅木直美の作品。何が言いたげな愛くるしい表情の猫のこけしは、インテリアはもちろん、贈り物としても喜ばれます。

内容：こけし20×1体 2寸（高さ約6cm）

寄附金額 10,000円



山形名物 山形芋煮セット 2～3人前

山形の秋の風物詩「芋煮」を家庭で気軽に楽しめるセット。粘りが強く、トロットとした食感の里芋をはじめ、山形牛、ねぎ、こんにゃくが入っています。本場の味を召し上げ。

内容：洗い里芋500g、山形牛200g、芋煮こんにゃく300g、ねぎ1本、特製芋煮のタレ100ml

☎ 023-641-1212

山形市役所 山形市商工観光部 ブランド戦略課  
山形県山形市旅籠町2-3-25

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

寄附はこちらから >



# 南魚沼市

## 魅力あふれる 雪ふるまち 南魚沼

豪雪地帯である南魚沼。豊富な雪解け水と湧き水は、極上の南魚沼産コシヒカリをはじめとした滋味あふれる農産物を育みます。魅力あふれる特産品をお楽しみください。

新潟県南部の魚沼盆地に位置し、太平洋と日本海を結ぶ交通の要衝となっている南魚沼市。関越自動車道や上越新幹線などの交通アクセスに優れており、夏季には日本百名山「巻機山」や霊峰「八海山」などの登山客、冬季には石打丸山スキー場をはじめとしたスノーリゾート地として多くの観光客が訪れます。市内には情

緒あふれる温泉街から山間の一軒宿の温泉まで13もの温泉があり、県内屈指の温泉郷という一面もあります。

近年は冬に積もる雪を貯蔵する天然の冷蔵庫「雪室（ゆきむろ）」を活用し、お米や野菜、日本酒、ワイン、肉などを熟成させた多くの商品が、付加価値の高い「雪室ブランド」として全国から注目を

集めています。雪の産業化で持続可能なまちづくりに取り組む南魚沼市への応援をよろしくをお願いします。

### 寄附の使途

保健・医療・福祉コース／国際大学応援コース／北里大学保健衛生専門学院応援コース／市立学校応援コース／文化施設応援コース／スポーツ施設応援コース／環境共生コース など



寄附金額 450,000円



### 無農薬栽培米5kg×全12回 南魚沼産コシヒカリ

農業や化学肥料を使用せず、自家製の発酵有機肥料と良質なミネラルのみを使い丹精込めて育てたお米です。「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」において、2014年～2019年まで6年連続で金賞を受賞。

内容：精米5kg×1袋×12ヶ月  
合計60kg  
※毎年9月下旬に新米に切り替え  
※賞味期限は精米日より3か月

寄附金額 200,000円



### 空気循環式紫外線清浄機 エアリアコンパクト

従来の空気清浄機とは違い、強力な紫外線で細菌・ウイルスを除去し、室内の空気を除菌します。メンテナンスが簡単で、連続使用で1年近くランプ交換が不要。

内容：1台（質量9.6kg、全長806×最大巾300mm）、電源コード約1.7m（プラグ付）

寄附金額 62,000円



### 魚沼最高級酒 八海山・鶴齢・高千代 4合飲み比べセット

魚沼の蔵元3蔵選りすぐりのセット。華やかな香りと繊細でやさしさを感じる「鶴齢」、女性的なたおやかな味わいの「高千代」、味わいに厚みと深さを感じる「八海山」を飲み比べできます。

内容：各720ml×3本 ※冷蔵配送

寄附金額 49,000円



### 【別格 雪温貯蔵にいがた和牛】A5リブロース（芯）すき焼用 500g

新潟県のブランド和牛「にいがた和牛」をさらに厳選し、雪温貯蔵で熟成させて旨味を引き出した最高級和牛です。上品な脂ときめ細やかな肉質が特徴で、口の中に入れるとたちまち舌の上でとろけます。

内容：A5リブロース（芯）  
すき焼用 500g  
※冷凍配送  
※消費期限は加工日を含めて30日間

寄附金額 36,000円



### 南魚沼産コシヒカリ玄米使用 【無添加】玄米ベーグル50個

南魚沼産コシヒカリ玄米と国産小麦、天然酵母を使用し、自社工房で化学調味料無添加で製造しています。噛むほどにご飯の甘みを感じられ、手軽に玄米の栄養価を摂取できます。

内容：玄米ベーグル50個入り※冷凍配送  
※消費期限は冷蔵庫で2週間

寄附金額 11,000円



### 和生菓子 生クリーム入り笹団子 3箱（1箱／5個入り）

新潟名物「笹団子」に生クリームを入れた新名物。よもぎの風味豊かなお餅と餡子、そこに生クリームの濃厚な味わいが絶妙です。老舗製菓店が全て手作りで作っています。

内容：生クリーム笹団子「笹子」（1箱5個入り）  
×3箱 ※クール便配送

☎ 025-773-6659

南魚沼市役所 U&Iときめき課  
新潟県南魚沼市六日町180-1

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

寄附はこちらから >



鹿児島県

きもつきちょう

# 肝付町

## 最先端科学と 伝統文化が融合するまち

南国の美しい砂浜と緑あふれる照葉樹林帯、最先端技術を駆使した宇宙観測施設と、まさに「東洋のフロリダ」と呼ばれる地域から魅力ある品物をお届けします。



肝付町の名前は、大隅半島一帯を治めていた戦国大名「肝付氏」の本城がこの地にあったことに由来。町内のJAXA内之浦宇宙空間観測所では、日本初の人工衛星「おおすみ」や、世界初となる小惑星からのサンプルリターンを実現した小惑星探査機「はやぶさ」など、日本の宇宙開発の基礎を築いた実験が数多く行わ

れてきました。ロケットの見学席では、打上げ直後にくる地響きと空を引き裂くような音を間近で感じられます。

約900年の歴史を誇る肝付町の流鏝馬（やぶさめ）も有名で、射手は毎年中学2年生の男子から選出されます。約1ヶ月半練習を重ね、馬上から手放して弓を射るその成長の姿は感動を覚えます。他に

もウミガメが産卵に訪れる海岸や、手つかずの樹木が残る照葉樹林帯など史跡と自然が見どころ満載のまちです。

### 寄附の使途

- 1.ふるさとの自然・歴史・文化を守り育てる事業
- 2.地域の産業を守り育てる事業
- 3.みんなで築く安心・安全なまちづくり事業
- 4.ご希望がない場合は、町長が使途を選択します

寄附金額 45,000円



### 【数量限定】活き締め冷凍 肝付町内之浦産 伊勢海老の刺身（約850g）

県内でもトップクラスの水揚げを誇る伊勢海老を活き締め、-60℃で瞬間冷凍。真空パックされた身の部分は刺身として、頭部分は味噌汁や鍋にいらしていただくと濃厚な出汁が取れます。

内容：1～2尾で約850g  
※加工前の重さです  
※限定数に達し次第終了  
※冷凍配送

寄附金額 30,000円



### 胡蝶蘭とシンビジュームのブーケ

胡蝶蘭やシンビジュームなどの生花の質感と色合いをリアルに再現した造花のブーケ。水換え不要で、花粉も虫もつかないので衛生的。自宅のインテリア、プレゼントにもピッタリ。  
内容：ブーケ（横22×幅17×高さ40cm）、ヘアーオーナメント等に使える小花付

寄附金額 15,000円



### 2023年度鹿児島県産 ひのひかり10kg

鹿児島島の良質な土壌環境や水、気候が育んだブランド米。米粒はやや小粒ですが厚みがあり、程良い粘りとモチモチ感、香り、甘みのバランスがとれています。保存や持ち運びに便利なチャックと持ち手付きです。  
内容：精米5kg×2袋

寄附金額 20,000円



### 平松牧場 黒毛和牛極上肩ローススライス

牧草作りからこだわり独自の給餌プログラムと肥育方法により丹精込めて育てた「長期肥育和牛」は、旨味の強い赤身と、とろける甘い脂が特徴。すき焼きやしゃぶしゃぶなどでお楽しみください。

内容：黒毛和牛 肩ローススライス600g  
※消費期限は発送日より冷凍状態で約30日

寄附金額 12,000円



### 鹿児島県産 豚カシラ肉の角煮セット

厳選した豚のカシラ肉を、独自の製法で約3時間煮込んだ絶妙な味わいの角煮をパウチで閉じ込めました。添加物不使用で、老化を防ぐコラーゲンやビタミンも豊富。常温で3ヶ月保存できます。  
内容：豚の角煮（約300g×5袋）

寄附金額 10,000円



### 鹿児島県産 黒牛ビーフカレー 10パックセット

全国和牛能力共進会で2回連続で日本一に輝いた「鹿児島県産黒牛」を使ったレトルトカレー。じっくり煮込んだ野菜の甘みと牛肉の風味、旨味が溶け合った贅沢な逸品です。  
内容：ビーフカレー160g（レトルトパック）×10パック

☎ 0994-65-2512

肝付町役場 企画調整課  
鹿児島県肝付郡肝付町新富98

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

寄附はこちらから >



北海道

とうやこちょう

# 洞爺湖町

「食と遊びとくつろぎ」  
すべてを楽しめるまち、洞爺湖町

穏やかな噴火湾に面した洞爺湖町は、湖(洞爺湖)と山(有珠山)に囲まれた自然豊かなまちです。交通の便もよく、観光景観に恵まれていることから、北海道有数の観光地となっています。

火山が作り出した雄大な景観のほか、火山灰の堆積による肥沃な大地で育った農作物、ミネラル豊富な噴火湾でとれる海産物は、世界でもここにしかない「大

地の恵み」です。食はもちろん、温泉や文化でもジオパークを体感できる、日本初の「ユネスコ世界ジオパーク」認定地・洞爺湖町から特産品をお届けします。

### 寄附の用途

子育てを応援するまち洞爺湖町は、出産祝金支給や学資金の貸付など、子育て・福祉等に関する事業のほか、観光振興に関する事業、環境・景観保全事業などに活用させていただきます。

寄附金額 180,000円



### 洞爺湖万世閣ホテルレイクサイドテラス ヘア宿泊券

美しい景観を誇る洞爺湖畔に位置するリゾートホテル。テラスからは洞爺湖を一望することができます。厳選した海と山の幸を使用した料理が楽しめる特別会席プランです。心ゆくまでご堪能ください。

内容：宿泊券(東館湖側和洋室2名様)、  
※宿泊除外日の詳細はホテルへお問合せください(GW、お盆、年末年始など)  
※有効期限は発行日より1年

寄附金額 60,000円



### とうや湖和牛ロースセット

年間数百頭しか出荷されないことから「幻の和牛」とも呼ばれる「とうや湖和牛」。洞爺湖周辺の牧草を食べ、ストレスなく育てているので、まろやかで甘い脂が特徴です。

内容：和牛ロース ステーキ用 約200g×2枚、  
すき焼き用 約400g

寄附金額 15,000円



### Lake Toya Beer クラフトビール 3種6本セット(紙コスター2枚付)

洞爺湖の水を使用して作られたクラフトビールのセット。柑橘系の香りが特徴の「Toya Session IPA」、一般的なIPAより苦みを抑えた「Toya IPA」、ほのかな酸味と甘みがある「Toya Weizen」が飲み比べできます。

内容：330ml×6本セット

☎ 0142-82-7780

洞爺湖町役場 ふるさと納税担当  
北海道虻田郡洞爺湖町栄町58

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

寄附はこちらから >



新潟県

つばめし

# 燕市

多様な金属加工の技術が集積し、  
進化し続ける「ものづくりのまち」

新潟県の中央部に位置する燕市は、江戸時代から続く「ものづくり」のまち。多様で高度な金属加工技術が集積されるこの地は、金型、研磨、プレスなどの工程を複数の企業で分担し、それぞれの卓越した技術によって作り上げていく全国でも珍しい分業制をとっています。その技術力は世界的な評価も高く、ノーベル賞の晩餐会や東京五輪の選手村食堂で

は、燕市製カトラリーが使用されました。普段使うものこそ良いものを。この機会に世界に羽ばたく燕市の技術をぜひ体感してみたいかがでしょうか。

### 寄附の用途

- 1.産業の振興に関すること
- 2.教育、福祉、子育てに関すること(全天候型子ども遊戯施設の整備等)
- 3.市長にお任せ

寄附金額 94,000円



### ツインバード全自動コーヒーメーカー 3カップ

ミルは3段階、抽出温度は2段階より設定可能なコーヒーメーカー。6方向のシャワードリップでプロの技を再現するので、誰でも手軽に美味しいコーヒーが楽しめます。グッドデザイン賞受賞。

内容：1台、サイズ：約W16×D33.5×H36cm

寄附金額 50,000円



### ジオ・プロダクト 片手・両手鍋セット

1台で「煮る」「焼く」「茹でる」「炊く」「オープン調理」が可能な万能鍋。熱を逃がしにくい全面7層構造のため、経済的なうえに調理時間も短縮できる優れものです。

内容：片手鍋18cm、両手鍋22cm、ッキングガイド、専用蓋付 ※ガス、IH対応

寄附金額 40,000円



### ツボエの極上おろし金 箱-hako-

鋭利な道具で一目ずつ振り起こす「本目立て」という伝統技法で作られたおろし金。切るようにおろせるので、口当り滑らかできめ細かな、フワフワとした食感の大根おろしや、繊維感のないショウガおろしができます。

内容：おろし金、容器、ザル、蓋

寄附金額 30,000円



### 柳宗理デザイン キッチンナイフ 10cm&18cm 2本セット

日本を代表するプロダクトデザイナー柳宗理のキッチンナイフ。鋭い切れ味と、折れにくさ、錆びにくさを併せ持つステンレス製で、長時間使用しても疲れが少ない設計となっています。グッドデザイン賞受賞。

内容：キッチンナイフ10cm、18cm 各1本

☎ 0256-77-8301

燕市役所 総務部総務課 ふるさと納税係  
新潟県燕市吉田西太田1934

楽天ふるさと納税

さとふる

ふるなび

寄附はこちらから >



長野県

きしまだいらむら

## 木島平村

全国で2番目に新幹線駅が近い村  
過疎と高齢化の先進地、木島平村

長野県の北端に位置する木島平村は、東京駅から北陸新幹線で約115分、車なら上信越自動車道「豊田飯山IC」から約20分と、関東からのアクセスが良好な村。その反面、村の約81%は森林が占めており、美しい田園風景が広がっています。冬季には約110日間の積雪があり、この豪雪がもたらす清らかな水と肥沃な大地が美味しい農作物を生み出します。

特にお米は、「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」で毎年高い評価を得ており、米どころとしても有名です。村自慢の品で、癒しと至福の時間をお届けします。

## 寄附の使途

- ①環境の保全、景観の維持及び形成に関する事業
- ②伝統文化及び工芸等の継承に関する事業
- ③教育、子育て支援及び人材育成に関する事業
- ④集落振興及び地域活性化に関する事業 など

寄附金額 1,500,000円



## あんまⅣ

近未来的なフォルムが特徴のマッサージチェア。無重力感覚を再現するため、人間工学に基づいた最も身体に負担のかからない姿勢で、首筋から足裏まで広範囲にわたって至高のマッサージを楽しめます。

内容：家庭用電気マッサージ器 1台（通常時：幅850×奥行1400×高さ1410mm  
リクライニング時：幅850×奥行1700×高さ1090mm、本体重量95kg）

寄附金額 100,000円

特産品詰合わせセット  
【定期便年4回】

減農薬無化学肥料の特別栽培米コシヒカリと木島平村の「旬」地場野菜などをギュッと詰めて、年4回お届けいたします。

内容：令和5年度木島平村産特別栽培米コシヒカリ10kgと季節の地場野菜、きのこ類、ジュース、調味料などのセット

寄附金額 27,000円

最高級米コシヒカリ  
「村長の太鼓判」10kg

「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」において、5,700点をを超える出品数の中から10年連続で金賞を受賞した木島平米コシヒカリの最上級米です。もちもちとした食感と深い甘みが特長。

内容：精米「村長の太鼓判」5kg×2袋

☎ 0269-82-3111

木島平村役場 産業企画室 産業企画係  
長野県下高井郡木島平村大字往郷914-6

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

寄附はこちらから &gt;



岐阜県

みのかもし

## 美濃加茂市

あったかい人と自然  
メディアムスローな時間が流れるまち

江戸時代の五街道として知られる「中山道」は、江戸と京都を結ぶ街道として栄えました。街道沿いには69の宿場町があり、美濃加茂市は江戸から数えて51番目の「太田宿」が位置していたことから、今も古い町並みが残っています。

一方で、広大で豊かな自然も有しており、清流・木曽川の清らかな水や、緑いっぱいの山々と肥えた大地が織りなす多く

の恩恵を受けています。これまでの歴史と伝統を守りながら、住む人も働く人も、観光で訪れる人も「まる」になれるまちづくりをしています。

## 寄附の使途

未来を担う子どもたちを育むための事業／伝統ある歴史・文化をまもるための事業／美しい自然環境をまもるための事業／福祉を充実し、住みよいまちづくりを促進する事業 など

寄附金額 902,000円

ウクレレ「照り葉」コンサートサイズ  
ハワイアンコア

弦楽器工房「Leaf Instruments」製のウクレレ。希少なハワイアンコアの単板をボディ全体に使った逸品。1本ずつ手作りで、コア材の甘く温かい音色を引き出しています。

内容：ウクレレ1本（ナット幅37mm、スケール382mm、ハードケース入り）

寄附金額 160,000円



## 飛騨牛三昧セット

きめ細かい霜降りややわらかな肉質、濃い旨みが特長の飛騨牛。サーロイン、ロース、バラなどをセットにしてお届けします。

内容：ステーキ用サーロイン×2枚（計380g）、すき焼用肩ロース400g、焼肉用バラ400g、しゃぶしゃぶ用ロース400g

寄附金額 67,000円

重炭酸バブルシャワー&薬用BARTH  
中性重炭酸入浴剤セット

「マイクロ・ナノバブル」×「重炭酸イオン」で塩素除去や汚れも落とせる特別なシャワーヘッドと、入浴剤をセットでお届けします。

内容：マイクロ・ナノバブルシャワーヘッド（ブルーグレー）×1、薬用BARTH中性重炭酸入浴剤3錠×1、薬用BARTH中性重炭酸入浴剤90錠

寄附金額 65,000円

ジュアルミン名刺ケース  
（スケイルライン シルバー）

航空・宇宙分野などで使われる素材を使用し、世界最高峰の技術によって丁寧に制作された名刺ケース。磨くことにより光沢を放つ金属の美しさを感じていただける逸品です。

内容：サイズW62mm×D110mm×H9mm、重量62g、素材アルミニウム ※桐箱入り

☎ 0574-28-1141

美濃加茂市役所 産業振興部 商工観光課 観光振興係  
岐阜県美濃加茂市太田町3431-1

ふるさとチョイス

さとふる

ふるなび

寄附はこちらから &gt;





# 碓氷 第三橋梁

群馬県安中市

国の重要文化財にも指定され、日本を支えた鉄道史を伝える群馬の「めがね橋」。鮮やかなだけの絶景に魅了される。

## 碓氷第三橋梁 (めがね橋)

- ① 群馬県安中市松井田町坂本地内
- ② 信越本線「横川駅」より車で11分
- ③ 入場無料
- ④ 安中市役所観光課 (027-382-1111)



日本の近代化を支えた鉄道遺産

厳然とそびえ立つ巨大な橋梁と紅葉の絶景



1. 現在、碓氷第三橋梁の上は遊歩道「アプトの道」として整備され、美しい景色と歴史を感じながら散策できる。
2. 信越本線新線を歩き、国の重要文化財・旧碓氷峠鉄道施設を巡るイベント「廃線ウォーク」の様子。今年10～11月の開催も予定されている。

平 成9年に廃線となった信越本線新線の横川～軽井沢区間。碓氷峠を越えることから「碓氷線」と呼ばれ、100年以上旅客や貨物を運び続けた。この碓氷線が計画されたのは明治20年代。当時、碓氷峠の急勾配を乗り越えての鉄道敷設は至難の業であったが、苦悩の末に日本初のアプト式を採用し、この難題をクリア。トンネル26本、レンガ造りの橋梁18基を含む難工事を経て、明治26年に開通した。碓氷線最大の「碓氷第三橋梁」は、202万個以上のレンガが使用され、現存するレンガ造りのアーチ橋としては国内最大級を誇る。雄大な山々を背に、積み重ねた歴史をそのまま感じる重厚な佇まいは、見る者を圧倒する存在感を放つ。特に例年11月上旬～中旬に見頃を迎える紅葉との絶景は、息をのむほど美しい。

安中市の観光情報は、観光体験プログラム予約サイト「あんとりっぷ」へ

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





## Mangas Space by Patricia Urquiola

<https://realstyleselection.jp/>

#gan\_rugs\_jp

GAN Rugs SHOP 新宿(新宿高島屋 10F)

GAN Rugs SHOP 姫路(山陽百貨店 5F)

GAN Rugs SHOP 広島(そごう広島店 7F)

 REAL Style

問い合わせ先：GANラグ日本総代理店 リアル・スタイル株式会社  
愛知県名古屋市中区大井町1-41 TEL 052-265-9581 FAX 052-265-9541



世界No.1\*の炭酸水なら

 **sodastream**®

いつでも新鮮！作りたての美味しさ！

- 🔴 カンタン操作で自分好みの強さに
- 🔴 500ml約20円でリーズナブル
- 🔴 専用ボトルでゴミもゼロ
- 🔴 追い炭酸でいつでもシュワシュワ！



※グローバルデータ社調査報告：炭酸水消費量に関する国際的調査（2020年実施）



Enjoy a perfect  
sparkling beverage  
experience



全国の百貨店・専門店・家電量販店・大型スーパーなどでお買い求めいただけます。詳しくはHPのお取り扱い店舗をご覧ください。  
SodaStream コールセンター 0120-286-230

ソーダストリーム 

[www.sodastream.jp](http://www.sodastream.jp)