

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2023 Sep.
[TOKYO]

9



日本酒新時代 クラフトサケ

“もしも”のために今できること
災害に備える

Interior Guide

キャンピングカー
という選択

TOKYO
GOURMET
BATON

—東京グルメバトン—
sake restaurant &
shop めでたし

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

NISA

本セミナーでは、特定の金融商品に偏らず資産形成のトータルなノウハウが学べます！
金融商品のセールスを目的とせず、数多くの金融関連資格を持つ
独立系ファイナンシャルアドバイザー(IFA)が様々な視点から100%お客様の立場でお話しします。
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に、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14日(土)10~12時 泉 10月28日(土)14~16時 水野
11月15日(水)14~16時 泉 11月18日(土)14~16時 水野



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



伊藤 英行 コンサルタント

株式会社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: フライマリー・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

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

Special 1 日本酒新時代

07 クラフトサケ

Special 2 “もしも”のために今できること

20 災害に備える

Present

05 読者プレゼント

Local

13 日本を巡る
愛媛県新居浜市／新居浜太鼓祭り

Special 3

16 キャンピングカーという選択

Gourmet

22 TOKYO GOURMET BATON
東京都目黒区／sake restaurant & shop めでたし

Special 4

24 Interior Guide

Regular

26 PREMIUM GALLERY

Things

27 TSUWAMONO 一大人の逸品—
天童木工／バタフライスツール

Interview

28 熱視線 一夢追い人—
椎名隆行 (GLASS-LAB株式会社 江戸切子プロデューサー)

Trip

30 旅する喫茶店
北海道函館市／茶房 旧茶屋亭



07



20



22

2023年9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 稲とアガベ
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8月18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答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)

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



Good Health & Well-being

volume 3

若さと自信を取り戻し、生き生きとした毎日を。 再生医療で始めるスキンケア



女性のみならず男性の利用も増えている
再生医療を用いた美容再生医療。
肌が甦ると心まで若々しくなり仕事や
人付き合いへの意欲もより高まることだろう。

最近では、清潔感を保つ目的や身だしなみとして男性でも美容医療を受ける方が増えてきているようだ。美容医療というと、薬液を注入してシワを伸ばしたり、たるんだ頬を糸でリフトアップしたりと、物理的に変化させるものが多いが、肌の再生治療は自分の細胞が持つ再生能力を活性化させ、ごく自然に

若々しく清潔感のある肌へと導いてくれる。いかにも「美容医療を受けました」という仕上がりにならないため、美容医療に抵抗のある人にもお勧めだ。

しかし肌再生治療のクリニック選びには注意が必要と話すのは看護師の小田切さん。「ひとことで再生医療といっても、目的によって自己幹細胞や成長因子(サイトカイン)を多量に含む『ヒト幹細胞培養上清液』、細胞間の情報伝達物質で組織の修復を促す『エクソソーム』を用いるものなど様々。そして肌再生医療ではそれらを加工して人工的に精製した製剤を用いた安価な治療をうたっているクリニックもあるため、一般の人が質の高い肌再生治療のクリニックを見極めるのは難しいのです」

安価だからという理由で治療を選択するのではなく、厚生労働省の計画番号を取得しているクリニックかどうかクリニック選択の判断基準の1つとなるそう。ミライズクリニック南青山/銀座は第二種再生医療等提供計画番号を取得し、膝関節症など、整形外科の領



微細な針を肌に刺し、自然治癒力を高め肌再生へと導くダーマペン4(写真左)。不要な角質や毛穴汚れの除去、美容液導入などを行うハイドラフェイシャル(写真右)。肌再生治療前に行うと有効成分の浸透がよくなり、より高い治療効果が期待できる。

域でも再生医療を行っているので安心だ。

肌再生治療の場合、極細針の付いたダーマペン4やメソガン(MPガン)で「ヒト幹細胞培養上清液」や「エクソソーム」、「PFC-FD(多血小板血漿由来成長因子)」などを注入する。個人差はあるが10日ほどで肌にハリとツヤが甦るのを実感できるという。見た目が若々しくなると人に与える印象だけでなく、自身の心も変わる。生き生きとした毎日を手に入れて、より豊かな人生を過ごしていただきたい。

再生医療・美容再生医療部門 看護師 小田切 千幸 さん



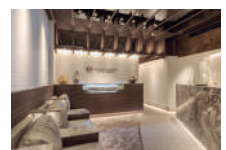
看護師・医療安全管理者。国家資格取得後約10年間、救命救急の現場で最前線の医療に従事。外科・内科・手術室・予防医療・企業などマルチな分野で研鑽を積み、2016年より再生医療分野へ。2022年からミライズクリニックにて、今までの知識と技術を発揮。

一般社団法人日本オーラルヘルス協会
ミライズクリニック 南青山 TEL.03-6450-5915
MIRISE CLINIC MINAMI AYOYAMA

一般社団法人日本オーラルヘルス協会
ミライズクリニック 銀座 TEL.03-6803-8633
MIRISE CLINIC GINZA

美容皮膚科、整形外科、幹細胞治療・再生医療外来、歯科口腔外科
東京都港区南青山6-10-18 トライアングル南青山1F
診療時間/10:00~20:00 休診日/祝日

美容皮膚科、整形外科、再生医療外来
東京都中央区銀座8-10-2 ルアンビル5F
診療時間/10:00~20:00 休診日/祝日



南青山の受付



<https://mirise-ortho.com/clinic/>



1名様



1. 美しい梁とアンティークゴールドの照明や襖絵などのアートが融合するリビング。2. 天井が低く、蚕部屋の名残を残す寝室。窓からは富士山が望める。3. 縁側と庭に囲まれた三間続きの伝統的な和室。井出家の歴史が感じられる空間。

一棟貸し宿「岳麓翠苑」 宿泊券(1泊 素泊まり)

9月30日(土)より開業する「岳麓翠苑」は、河口湖のほど近く、富士山の麓に佇む一棟貸し宿で、最大6名まで宿泊可能。元はこの地で約500年の歴史を持つ井出家から分家して建てられた御屋敷で、その母屋は文化庁の登録有形文化財にも登録されている。歴史ある伝統的な建築は残しつつ、洗練されたインテリアやアートがモダンで美しい空間を演出。井手家に受け継がれてきた数々の芸術品や、富士山にまつわる歴史的な作品も観賞可能。伝統的な和の空間での貴重な滞在を愉しんで。

宿泊券利用期限：2024年4月30日(火)迄 ※除外日あり

☎ 0555-72-2211

㊤ 山梨県南都留郡富士河口湖町船津20-1

㊤ 河口湖ICから車で約10分

㊤ <https://gakuroku-suien.com/>

2

1名様

Present

AFFLUENT 2023 SEPTEMBER

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だとしておきをプレゼント。



ゴヨン・シャゾー
GOYON CHAZEAU
ライヨール アバンテージ アモレット
SATIN FINISH
「ステーキナイフ&フォーク」セット

フランス・チエール地区で、1本のステンレス棒から鍛造によって作り上げるライヨールの伝統的な製造を継承する「GOYON CHAZEAU」。歴史的伝統技術を受け継ぐ工場の証であるEPV認証を受けており、その品質は国際的な評価も高い。今回は美しく高強度な希少材、アモレットを使用したステーキナイフとフォークをプレゼント。まさに“ナイフ”の切れ味が、普段の食事を格上げしてくれる。

価格：49,500円(税込) 色：ブラウン 素材：ステンレス、木材
※食洗器、食器乾燥機使用不可

サイバール株式会社
☎ 072-488-7450(平日9:00~17:00)
㊤ <https://www.oruta.jp/>

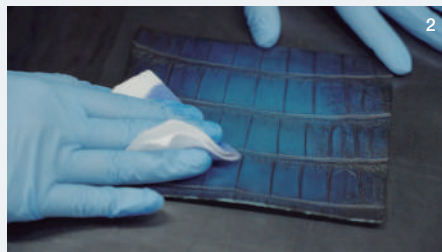
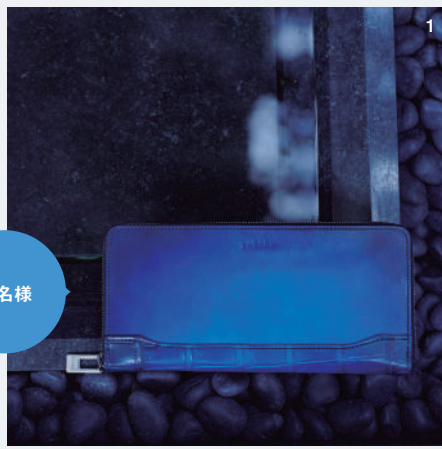
3

1名様

yuhaku
「クロコダイルコンビラウンド
ファスナーウォレット」Blue

深みのある美しいグラデーションカラーに思わず目を奪われる「yuhaku」の革製品。革1枚1枚の個性と職人の手染めにより、1つとして同じものは存在せず、製品すべてが1点ものだ。多彩なアイテムが揃う「yuhaku」の中でも、染色した牛革に人気のクロコダイルをあしらったファスナーウォレットは、高級感あるデザインと機能性を兼ね備えた情趣溢れる逸品。紙幣約50枚、カード約12枚に加え、チケットや領収書が入るフリーポケットも備えており、収納力も抜群だ。

価格：103,400円(税込)
株式会社ユハク
☎ 045-624-9328 ㊤ <https://www.yuhaku.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2023年10月1日(日)

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！

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



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。



昨年の東京開催の様子

顔の歪み

顎関節症

首・肩こり

腰痛

四十肩・五十肩

ひざの痛み

疲れやすい

頭痛

耳鳴り

老眼

ストレスに弱い

うつっぽい

物忘れ

口が開きにくい

目が見開かない

体力がない

鼻づまり・いびき

胃や腸の不調

千代田区 九段下会場 一定員一 130人

9月10日(日) 13:00～15:30 (開場 12:30)

九段会館テラス [2F 鳳凰]

東京都千代田区九段南 1-6-5

●東京メトロ半蔵門線・東西線・都営新宿線九段下駅4番出口より徒歩1分



当日は筆記用具をご持参ください

お申し込みは…

- 直接お電話いただくか、「AFかみ合わせ無料セミナー&トークショー(九段下)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、FAX・Eメール・ハガキ・QRコードのいずれかでお申し込みください。
- 後日、Eメールか電話にて「受付番号」をお伝えします。
- いただいた個人情報は第三者に提供・開示することはありません。次回の開催のお知らせをお送りさせていただく場合のみ利用させていただきます。

TEL 0120-085-025

受付時間は 平日の9:30～18:00

FAX 050-6865-6388

ハガキ 〒107-6243 東京都港区赤坂9-7-1 ミッドタウン・タワー43F (株)affluent内 「かみ合わせ無料セミナー&トークショー」事務局

Eメール eago@affluent.co.jp

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。

日本酒新時代



クラフトサケ

「最近、よく飲む酒は？」と聞かれて「日本酒」と答える人は、

どれくらいいるだろう。近年、日本酒の国内消費量は減少傾向

にあり、2023年に農林水産省が公表した「日本酒をめぐる状況」に

よると、日本酒の国内出荷量は、1973年の約170万kl超をピーク

に減少に転じ、2022年には約40万klにまで減っている。一方、2013年

に「和食」がユネスコ世界無形文化遺産に登録されたことをきっかけに海外で和食人

気が高まり、それに伴って日本酒の輸出量も拡大。右肩上がりが続けており、名門

酒蔵の多くが海外輸出用の日本酒の製造に力を入れているという。そんな

中で、じわじわと人気が高まっているのが、日本酒（清酒）の製造技術をベースにしな

がら、従来の日本酒にはない味わいを生む新ジャンルの酒、「クラフトサケ」だ。



日本酒のよう 新ジャンル「クラフトサケ」とは？



フランス・パリ発信のクラフトサケ

WAKAZEは、「世界でSAKEが造られ、飲まれること」を目指し、2019年11月にフランス・パリ近郊に醸造所を設立。清酒だけでなく、バラを用いた酒やラズベリーを原料に加えたどぶろく、ホップを用いた酒など、新たなクラフトサケを醸造している。パリを訪れた際にはぜひ、パリ5区の直営レストラン「WAKAZE PARIS」で、その味わいを堪能しよう。

①<https://www.wakaze-store.com/>



HOUBLON SAKÉ

価格：24€ 内容量：750ml アルコール度数：12度

パリのクラフトビールブランド「GALLIA」とのコラボSAKE。口にも含むと柑橘系の香りが広がり、SAKEの酸味がホップの苦味と混ざり合う滑らかな後味。



ROSE D'ISPAHAN SAKÉ

価格：30€ 内容量：750ml アルコール度数：13度

米と一緒にバラ、ライチ、フランボワーズを発酵させたSAKE。甘酸っぱくジュシーな味わいで、チョコレートムースやベリーのソースを使ったデザートによく合う。

※いずれも価格はフランス現地価格。現在、国内販売はしていません。

新規参入が難しい 日本酒業界

クラフトサケとは何か…の前に、日本酒業界の現状をもう少し解説しよう。

日本酒の国内消費量の減少に伴い日本酒を造る酒蔵の数も減っており、国税庁の「清酒製造業の概況（平成30年度調査分）」によると、2003年に1836者あった清酒製造業者の数は、2017年には1371者に減っている。

ところが、日本国内向け「清酒」の製造免許は原則として新規発行されず、「日本酒を造りたい」と思っても、新たに製造免許を取得することができない。そのため、休廃業した蔵元を買収するか、既存の蔵元に製造を委託する以外に新規参入する方法はないのだ。

日本酒の消費量が減る中でも、日本酒が好きで、自ら造り、広めたい、日本酒ファンを増やしたいと思う者たちがいる。彼らは、日本酒造りを学び、その知識と技術を活かし、新しい酒を造り、日本のサケの新ジャンルを生み出した。

そんな日本酒業界に一石を投じたのが、新規発行が許されている「その他の醸造酒」の製造免許を取得し、2018年に東京都世田谷区で「三軒茶屋醸造所（休止中）」を開設した株式会社WAKAZEだ。日本の伝統的な酒の「どぶろく」の他、茶葉やボタニカル素材を副原料に使用した日本酒とは異なる新たな酒造りを始め注目を集める。そして、この活動に刺激を受けたのが、各地の酒蔵で修行し、いつかは独立して自らの日本酒造りをと考えていた若者たちだ。規制によってその夢を半ば諦めかけていた若き蔵人たちが、WAKAZEに続き、新しい酒造りに次々と挑み始めたのだ。

情熱が生み出した新しい酒 「クラフトサケ」の誕生

彼らが造るのは、日本酒の伝

統的な製法をベースにしているが日本酒とはいえない新しい酒だ。そのため、この酒が「何か」を説明するのが難しく、それが普及の足かせに成りかねないと考えた造り手たちは、2022年6月に「クラフトサケブリュワリー協会」を設立。自分たちが造るサケを「クラフトサケ」と称し、「日本酒の製造技術をベースとしながら、従来の『日本酒』では法的に採用できないプロセスを取り入れることで、今までにない多様な味わいのお酒を造り出せる新しいジャンルの「お酒」と定義つけた（※）。

今できる最高の酒造りを目指しています。クラフトサケのイベントでは、日本酒のイベントでは少ない若い方も多く集まってくださいますので、クラフトサケを通じて、日本酒にも興味を持ってもらえたらいいなと考えています。今はクラフトサケを一過性のブームではなく、新しいジャンルとして確立させることに注力していますが、日本酒業界を盛り上げていくには新規参入の壁を取り払う必要があると感じており、法改正への働きかけもしていくつもりです。

「会員は皆日本酒が大好きで、自分で造り広めたいと思っていた方々です。免許の取得が出来ない現在それは叶いませんが、

自らも造り手であり、同協会会長を務める岡住修兵さんは、次のように語る。

（※）酒税法上では「酒」ではなく、「その他の醸造酒（雑酒）」などに区分され、フルーティーやハーブなどの副原料を醸造過程で取り入れた「ボタニカル系」や、日本酒と必須である「麹（お酒と酒粕を分ける）」工程を経ない「どぶろく」などをこれに該当する。

「酒の聖地」となる未来を目指し 「男鹿の風土を醸す」

秋

田県男鹿市に蔵を持つ
稲とアガベ。使用する
原料米は、自社で酒造
好適みの自然栽培に取り組む
他、契約農家である秋田県大潟
村で栽培されるササニシキを用
いる。精米歩合は食用米と同じ
90%で米をほとんど削らず、自
然の微生物の力でじっくり時間
をかけて発酵させる「生酛造り」
を行っている。稲とアガベの酒
造りに欠かせないのが、男鹿の
シンボル、寒風山北東麓にある
「滝の頭」に湧く天然水だ。目
指すのは、男鹿の自然、風土を
そのまま瓶に詰め込んだような
酒造り。そして、男鹿を世界中
の人々が訪れる酒の聖地として

活性化される未来。
醸造所併設の「土と風」では、

昼はボトル販売のほか酒粕を利
用したソフトクリームなど軽食
を提供し、オリジナリティも
販売。夜は秋田や男鹿の食材を
中心にした京フレンチベースの
コース料理と酒が楽しめる。



稲とアガベ株式会社 代表取締役
岡住修兵さん

Right
DOBUROKU ホップ
価格：2,650円（税込） 内容量：500ml
アルコール度数：14度
ビール造りに使用されるホップを副原料
にしたホップどぶろく。ホップの成分が
酸化することによって綺麗なピンク色～
紫色に着色する。自然が生み出す色合い
も楽しみたい。

Left
稲とリンゴ スパークリング
価格：2,950円（税込） 内容量：500ml
アルコール度数：14度
大人気の「稲とリンゴ」のスパークリン
グタイプ。「フジ」と「紅の夢」という2
種のリンゴを、米と米麹と一緒に発酵す
ることで生まれたシードルとも日本酒と
も異なる味わい。

稲とアガベ醸造所 土と風
①秋田県男鹿市船川港船川新浜町1-21
②ショップ11:00～16:00、レストラン19:00
～（完全予約制）
③月・火曜日 ④https://inetoagave.com/



稲とアガベ醸造所

haccoba
-Craft Sake Brewery-

「自

由な酒造りこそが発
酵文化の源流と捉え、
ジャンルを超えた酒
造りを追求しているhaccoba
日本酒の発酵過程でビール原料
のホップを加えるという製法
は、東北の一部地域に伝わりど
ぶろく製法「花配（はなもと）」
がベースになっている。伝統的
な製法に、現代のクラフトビー
ルの醸造スタイルを取り入れる
ことで、多様な味わいを生み出
すことに挑戦している。

さらに、コーラ粕にワインの搾
りかすやカカオハスクを掛け合
わせたり、花配をベースに季節の
フルーツと一緒に発酵させたり、
昆虫食をメインにしたレストラ



Right
水を編む-根本有機農園-
価格：2,860円（税込） 内容量：500ml
アルコール度数：13度
ほんの少しの副原料として唐花草のみを
加え、地元農家で作る米の味を伝える地酒、
「田んぼシリーズ」。ラベルには詩人・菅原
敏さんが書き下ろした詩が隠されている。

Left
はなうたホップス
価格：2,420円（税込） 内容量：500ml
アルコール度数：12度
東北に伝わる幻のどぶろく製法「花配」
（はなもと）と、ビールの製法ドライホッ
プを掛け合わせ、柑橘系の爽やかな香り
と苦味、お米の甘みなどさまざまな表情
を楽しめる。

haccoba-Craft Sake Brewery-
①福島県南相馬市小高区田町2-50-6
②ショップ10:00～17:00（月曜日定休）
ブリューババ17:30～22:30（金・土・日
曜日営業／予約制）
③https://haccoba.com/

ン「ANTICADA」と「ラ
ボしたりと、その発想と創意夫
は無限で、まさに「自由」だ。
こちらも商品を購入できる
ショップや、ブリューババを併
設しているので、酒蔵を眺めな
がらhaccobaの酒と料理を味
わうのも楽しそうだ。



株式会社haccoba 代表取締役
佐藤太亮さん

クラフトビールの 自由なカルチャーで日本酒を再編集

街中醸造所の自由なスタイルと ロマンのある酒造り

「日」 本酒文化をもっと身近に」というコンセプトのもと、福岡県天神近くの高砂に街中醸造所を構え、新しいクラフトサケに挑戦するLIBROM。社名は代表の柳生さんと醸造責任者の穴見さんの好きな言葉である「LIBERTA（自由）」と「ROMANZO（ロマン）」を組み合わせたもの。

彼らが追求する新しいクラフトサケは、「並行複発酵」という複雑な醸造過程を辿る。伝統的な技術は守りつつ、旬のフルーツや茶葉、ミント類などを副原料に加えて日本酒の枠を超えた味わいを表現。また、黄麹

だけでなく白麹も使用し、酒の種類に合わせて温度管理を変えられるというこだわりも。併設のPUBでは酒造りの様子を見ることができ、酒粕を使った料理や季節のフルーツなどLIBROMの酒とのペアリングも楽しめる。

福岡県産のレモンバーベナを日本酒の発酵途中に添加することで、お米由来の自然な甘さとハーブ由来の心地よい香りを引き出した。ミラノ酒チャレンジ2023プラチナ賞受賞酒。



株式会社 LIBROM 醸造責任者
穴見 峻平さん

Right
Verbena
価格：2,600円（税込） 内容量：500ml
アルコール度数：11度
福岡県産のレモンバーベナを日本酒の発酵途中に添加することで、お米由来の自然な甘さとハーブ由来の心地よい香りを引き出した。ミラノ酒チャレンジ2023プラチナ賞受賞酒。

Left
Mint
価格：2,600円（税込） 内容量：500ml
アルコール度数：10度
福岡県産のモヒートミントを使用し、爽やかなミントの香りと米本来の甘さを残しながら酸味を出した、スッキリと飲みやすい味わい。ルクセンブルク酒チャレンジ2022銅賞受賞酒。

LIBROM Craft Sake Brewery
◎福岡県福岡市中央区高砂1-21-27
ボンフル高砂103
◎15:00～23:00（土曜日13:00～23:00）
◎月曜日 ◎https://librom.jp/



LIBROM

LAGOON BREWERY

「日」 本の自然百選」に選ばれる美しい原風景を残す新潟県北部の福島潟に小さな酒蔵を構えるLAGOON BREWERY。銘柄の「翔空」には、多くの渡り鳥が飛来することでも知られるこの地で醸造するSAKEを世界中に羽ばたかせたい、という想いが込められている。

原料米はCO₂排出抑制の観点から地元産のみを使用。さらに、環境保全型農法で育った米を積極的に使用するなど、自然環境にも配慮したSAKE造りを目指す。地元産品のトマトや、新潟・栃尾地区の山中に自生するクロモジなど、米とともに醸

Right
翔空 SAKEマルゲリータ Amber
価格：2,640円（税込） 内容量：720ml
アルコール度数：14度
地元産トマトを米とバジルと共に醸したピザ・マルゲリータのようなSAKE。ワインやブランデーのようなニュアンスもあり、澄んだアンバー（琥珀色）が見た目にもきらびやか。

Left
翔空 森のSAKE ～クロモジとぶろく～
価格：2,640円（税込） 内容量：720ml
アルコール度数：15度
和ハーブとしてお茶や薬草に使われる「クロモジ」を、米とともにモロミの中で醸したどぶろく。アフターテイストとして、ほんのり感じられるスパイスーさが良いアクセント。

LAGOON BREWERY Shop&Cafe
◎新潟県新潟市北区前新田乙576-1
◎10:00～17:00
◎月曜日（月曜日が祝日の場合は翌日休み）
◎https://www.lagoon-brewery.com/home



す副原料も地の物にこだわらる。併設されているShop&Cafeではクラフトサケのテイストだけでなく、トマト・ソフトクリームや酒粕を使用したスイーツなどを味わうことができ、お酒を飲む人も飲めない人も共に楽しめるのが嬉しい。



LAGOON BREWERY合同会社 代表
田中 洋介さん

「感激できる、多様なおいしさ」
創意工夫する新たなSAKE

若き蔵人たちの才能が花開く、 浅草初のCraft SAKÉ醸造所

浅

草初のCraft SAKÉ醸造所として誕生した木花之醸造所。都内のCraft SAKÉ醸造所としてはほかにない、麹室を併設し、自ら麹造りを行っている。仕込みは清酒と同様の三段仕込みで、酒造りの工程で重要な麹を自前で造ること、バリエーション豊かな味わいのどぶろくを醸造することが可能になるという。

また、ここは酒造りを目指す若者たちの学びと修業の場でもある。酒造りや経営ノウハウなどを学び、羽ばたいていく若い醸造家たちが日本酒業界を盛り上げ、もっと面白くしてくれらるうと期待しており、初代・

2代目を務めた醸造長たちが、今では自身の醸造所をオープンしている。併設する店舗では、自社の商品をはじめ、全国の地酒やクラフトビールとともに美味しい料理を提供。若き蔵人たちの熱い想いが醸したクラフトサケが味わえる。



株式会社 ALL WRIGHT 3代目醸造長
木村 月柚さん

Right
ハナグモリ〜THE酸
価格：2,178円(税込) 内容量：500ml
アルコール度数：12度

焼酎で使用される白麹を使用することで、白麹由来のクエン酸の鮮烈な酸味を活かしたドライでシャープな味わいのどぶろく。炭酸水や炭酸のジュースで割っても美味しい。

Left
HAZY SAKE
価格：2,300円(税込) 内容量：500ml
アルコール度数：13度

ビール酵母を使用した濁酒。ホップとエール酵母、清酒酵母の共発酵により、グラスからトロピカルフルーツを思わせる香りが立ち上がり、奥底にメロンのような香りも感じられる。

木花之醸造所
ALL (W)RIGHT -sake place-

◎東京都台東区駒形2-5-5 B1
◎17:00〜22:30(土曜日・日・祝日15:00〜22:00)
◎<https://konohanano-brewery.com/>



木花之醸造所

ハッピー太郎醸造所

醸

造家、発酵アドバイザーとして活動する池島幸太郎さんが、「顔の見える発酵食品で、つながりを取り戻そう」と2017年に滋賀県彦根市にオープンしたハッピー太郎醸造所。糀造りを農作物の育成と見立てて、「いかに完熟の糀を育てるか」というポイントを大切に丁寧な糀造りを行っており、味噌や鮎鮮などの高品質な発酵食品も手掛け、全国に多くのファンを持つ。2021年に滋賀県長浜市の商業文化施設「湖のスコール」に入居し、本格的にどぶろくの醸造をスタート。醸造所の地下水を大元として、糀屋ならではの



Right
something happy フレッシュハーブティ
価格：2,530円(税込) 内容量：480ml
アルコール度数：7度

広島県三原市の梶谷農園さんお任せ「季節のスゴイフレッシュハーブミックス」をもろみに漬け込み、ともに醸すことで、清々しくもまろやかな香りと爽やかな余韻を生み出している。

Left
ハッピーどぶろく 湖北はみ出し米
価格：1,890円(税込) 内容量：480ml
アルコール度数：13度

虫がついて変色したり、割れていたりする個性的な「はみ出し米」を、発酵を通して、美味しく、愛おしいお酒に変える。世の愛すべき「はみ出し者達」に乾杯しよう！

ハッピー太郎醸造所
◎滋賀県長浜市元浜町13-29(湖のスコール内)
◎11:00〜19:00 ◎火曜日
◎<https://happytaro.jp/>

「醗酵でつなぐ、しあわせ」発酵愛を表現した「完熟糀のどぶろく」

「完熟糀」を使用し、日本茶やハーブティ、葉草を掛け合わせた様々なフレーバーのどぶろくを生み出している。滋賀県米原市に自宅アトリエを構える切り絵作家の早川鉄兵さんが手掛ける洗練されたラベルデザインも印象的だ。



ハッピー太郎醸造所 代表
池島幸太郎さん

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
<http://ando-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



新居浜り 太鼓祭り

愛媛県新居浜市

よさこい祭り、阿波おどりと並ぶ四国三大祭りのひとつ。男たちの勇壮な姿に活力をもらおう。

■開催情報

日時
2023年10月16日(月)～18日(水)
※大生院地区は15日(日)～17日(火)

場所
愛媛県新居浜市各所

全54台の太鼓台が市内各地でかきくらべを行う。お問合せは新居浜市観光物産課(0897-65-1261)まで。

毎年約20万人が熱狂する

豪華絢爛、勇壮華麗な男祭り



1. 漁の安全と大漁を祈願し、2年に一度、最終日に行われる「船御幸(ふなみゆき)」。神社の神輿を乗せた小型船が先導し、その後続く大型台船に乗った複数の太鼓台がかきくらべを行う。2. かきくらべで披露される「差し上げ」の様子。台図に合わせて、一斉に太鼓台を高く持ち上げる。

高

さ約6m、重さ約3tにもおよぶ巨大な「太鼓台」を担ぎ上げる男

衆の勇壮な姿から、「男祭り」の異名を持つ「新居浜太鼓祭り」。太鼓台は豊年の秋に感謝して氏神に奉納したのが始まりとされ、江戸時代後期には太鼓台に関する記述が残るなど、歴史は古い。最大の見どころは、複数の太鼓台が一ヶ所に集まり、男衆の力や技を競う「かきくらべ」。太鼓の早打ちとともに、150人もの「かき夫」と呼ばれる男衆が巨大な太鼓台を肩に担ぎ、さらにそこから両腕を伸ばして頭上まで持ち上げる「差し上げ」などの技が披露され、観客を魅了する。立体刺繍の美しい飾り幕で彩られた絢爛豪華な太鼓台と、威勢のいい男たちの熱気渦巻く様は、まさに、日本の祭り、そのもの。大迫力の熱狂をぜひ現地でご体感してほしい。

新居浜市の観光情報は、一般社団法人 新居浜市観光物産協会HPへ

<https://niihama.info/>



洋上のリゾートホテルで 過ごすお正月



MSC ベリッシマ
船内動画公開中!

JTBチャータークルーズ

グアム・サイパンクルーズ 9日間



CRUISE POINT

- 1 船上での
カウントダウンセレモニー
- 2 「初笑い」ものまねショー
- 3 シュウレイ
Shureiによる
イリュージョンマジックショー
- 4 豪華景品の
謎解き&宝探しイベント
- 5 「日本のお正月」
和太鼓&三味線ショー

マニャガハ島(サイパン)

地元の言葉で「ちょっとひと休み」という意味を持つ、周囲1.5kmという小さな島マニャガハ島。のんびり過ごしたい人も、マリンアクティビティを存分に楽しみたい方にもおすすめ。サイパン島からは船でわずか15分の距離です。

※画像はすべてイメージです。

お近くのJTB店舗、JTB総合提携店へどうぞ。

旅行企画
実施

株式会社 JTB

観光庁長官登録旅行業第64号
日本旅行業協会正会員
〒140-8602
東京都品川区東品川2-3-11

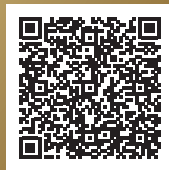


JTB

感動のそばに、いつも。



クルーズの詳細はこちら！



MSCベリッシマで航く 年末年始 ニューイヤー

■ 日次・スケジュール

1	12/30(土)	[午後] MSCベリッシマ乗船 [20:00] 横浜(大黒ふ頭) 出港	【船中泊】□□☒
2	12/31(日)	[終日] クルージング 🎉 船上で新年のカウントダウンパーティーを開催!	【船中泊】朝☒夕
3	1/1(月・祝)	[終日] クルージング	【船中泊】朝☒夕
4	1/2(火)	[終日] クルージング	【船中泊】朝☒夕
5	1/3(水)	[08:00] グアム(米国準州) 入港 [22:00] グアム(米国準州) 出港	【船中泊】朝☒夕
6	1/4(木)	[07:00] サイパン(北マリアナ諸島/米国自治領) 入港 [17:00] サイパン(北マリアナ諸島/米国自治領) 出港	【船中泊】朝☒夕
7	1/5(金)	[終日] クルージング	【船中泊】朝☒夕
8	1/6(土)	[終日] クルージング	【船中泊】朝☒夕
9	1/7(日)	[11:00] 横浜(大黒ふ頭) 入港 下船後、解散	朝□□

※1/8(月)は祝日です。

■ 旅行代金 (1名様あたりの旅行代金 / 6ヶ月以上の子供・大人同額)

客室タイプ	旅行代金 (2名1室利用)
内側	199,000円
海側バルコニー	329,000円
港湾諸税	44,000円
燃油サーチャージ	旅行代金に含まれています

【旅行期間】2023年12月30日(土)～2024年1月7日(日)

- 最少催行人員：1名
- 添乗員：同行しません船内ではJTBスタッフがご案内します
- 食事：朝8回・昼7回・夕8回
- ドレスコード：セミフォーマルを2回予定 / その他はカジュアル

詳しい旅行条件を説明した書面をお渡しいたしますので、事前にご確認の上お申し込みください。お問い合わせ・パンフレットのご請求は下記の旅行会社、または

お問い合わせ
資料請求

JTBクルーズ 本店 03-6731-9978

営業時間10:00～18:00(休業日:祝・振替休日・年末年始)

<https://www.jtb.co.jp/cruise/>





キャンピングカーという選択



旅行はもちろん、様々な活用法でキャンピングカー人気が急騰中だ。
今回は車種の選び方から最新のお薦めモデルまでを紹介する。
一味違った休日を過ごせるキャンピングカーライフを満喫してほしい。

Edit_POW-DER



キャンピングカー購入の鉄則

1 パワーのあるクルマを選ぶ

キャンピングカーはボディが大きいうえに、ベッドやキッチンなどが装備されているので、車両重量がかなり重い。その重いボディで高速道路や山道を快適かつスムーズに走行するためには、パワー&トルクは余裕がある方がいい。

2 実用面では妥協しない

買った後で「付けておけば良かった」という後悔はキャンピングカーライフそのものが寂しくなるうえ、付け足すにはお金も手間も余計にかかってしまう。乗り方&遊び方をしっかりイメージして、サイズ・装備をじっくり吟味しよう。

キャン

ピングカー人気の追い風に
乗って、クルマで移動し、そのクルマの中で泊まる

オートキャンパーが急増。各地のキャンプ場や一部の道の駅などは、彼らが乗るキャンピングカーで大賑わいだ。

キャンピングカーの需要が高まっている理由として、まずは「旅費が節約できる」ということが挙げられる。キャンピングカーは高速代や燃料代はかかるが、飛行機や新幹線などのチケット代およびホテル・旅館代よりは格段に安いからだ。

また、犬や猫などのペットを飼う人にとっては、そのペットを預けたり「ペット可の宿」を探したりする苦勞もなく、一緒に出かけることができるのもキャンピングカーのメリットだ。
さらには、コロナ禍以降キャン

ピングカーを個室として使い、テレワークに活用している人も少なくないとか。

そして、大型台風による洪水や土砂崩れといった自然災害への対処や、高い確率で起こることが予想されている大地震への備えとして、キャンピングカーの存在が見直されている。

そんな利用価値が高いキャンピングカーを選ぶ際は、「パワー重視」が必須。そして、決してサイズや装備を妥協することなく、家族が望む乗り方・遊び方に合ったタイプを購入したい。
今後はさらにオートキャンピング場やRVパークといった施設が増加・充実する傾向にある。今回リストした6台の、お薦めキャンピングカーを参考に、日本全国を回るドライブ旅行に出掛けてはいかがだろうか。

主なキャンピングカーのタイプ

トレーラー

CAMPER TRAILER

自動車で牽引するタイプ。利用しないときには切り離して自動車を通常通り使えるというメリットがある。一方で、トレーラー牽引時の運転には慣れが必要だ。750kgを超えるトレーラーには牽引免許が必要になるので、お薦めは比較的運転がしやすく牽引免許も不要なコンパクトなモデルだ。



フルコン・セミコン

FULL・SEMI-CONVERSION

専用のフレームやエンジンを用いた大型でキャンピングカーの最高峰となるタイプ。専用設計のため走行性能、快適な居住性なども十分に確保できるのが特徴。国内ではバスのボディを仮装したセミフルコンと呼ばれるモデルもある。ボディが大きく高価格で駐車スペースの確保も必要になる。



キャブコン

CABOVER-CONVERSION

トラック（キャブ）の運転席部分を残して、ボディ部分に居住スペースを取り付けたタイプ。バンコンよりも居住空間を広く確保でき、快適性が高いことがキャブコンの魅力だ。ベースモデルによっては、構造上車体の重心が高くなるなどして、走行安定性に欠けるといったマイナス面もある。



バンコン

VAN-CONVERSION

バン・ワンボックスをベースにしたキャンピングカーのこと。外観はそのままで内装だけを作り変えているものが多く、普段使いができて運転しやすいというメリットがある。また、価格がお手頃というのも嬉しいが、その反面、大人数で利用するには狭く感じることも。



※上記の4タイプ他、バス（マイクロバス含む）をベースにしたバスコンや、軽自動車を改造した軽キャンパーなどもある。



コンパクトなボディの中に ラグジュアリーな装備を満載

ウィネベゴ社は1958年に創設されたアメリカンモーターホームのトップビルダーだ。そんな老舗ブランドのラインナップの中には全長9mを超える特大モデルもあるが、このソリス ポケットは全長5440mm、ホイールベース3450mmという日本の道路事情に合ったサイズが魅力。そのコンパクトなボディには276PSの3.6L V6ガソリンエンジンが搭載され、車内には多目的に使えるリビングスペースや、脱着式8kgLPガスボンベ、順応性の高いギャレー、広くて快適なリヤベッドなどが備わっている。アーバンエリアからアウトドアフィールドまで優れた機動力と機能性を発揮するアメリカン・バンコンで、日本中を旅してみては。

Neat RV

WINNEBAGO SOLIS POCKET

ウィネベゴ ソリス ポケット

- 全長×全幅×全高:5440×2070×2850mm
 - エンジン:V型3.6L 6気筒(ガソリン) ●最高出力:276PS/6400rpm
 - 最大トルク:338Nm/4400rpm ●価格:¥19,910,000(税込)
 - 乗車定員:4名 ●ベッド:1台(就寝定員2名) ●トイレ:1据
- ©ニートRV ©043-234-5000 @https://neatrv.com



(写真左) シングルレバーの蛇口を備えたステンレスシンク、2バーナーのクックトップ、85ℓ容量のコンプレッサー式冷蔵庫など、使いやすいギャレー設備。(写真中) 耐圧分散機能を持つスラットベッドシステムを採用したリヤベッド。(写真右) リヤとサイドのドアにはスクリーンが装備され、ドア開放時の虫の侵入をシャットアウト。

自然と旅を愛するファミリーに 最適のラグジュアリーなバンコン

1995年の創業以来、高品質かつハイセンスなキャンピングカー作りの姿勢を貫いている「トイファクトリー」の渾身の1台が、このバーデンだ。日本のオートキャンパーたちに人気があるトヨタハイエースをベースとした車内は対面ダイネットや常設リヤベッド、そして大容量の天井収納庫に至るまで、徹底的に機能性とスペース効率性を重視して設計されているので、見た目以上に広く快適な空間に仕上がっている。トイファクトリーが培ってきた技術と情熱が詰まったラグジュアリーなバンコンは乗車定員7名、就寝定員4名という汎用性とユーティリティが魅力！この1台があれば家族も友人と一緒に、冒険的なドライブ旅行ができる。



Toy-Factory BADEN [Casa Home Style Edition]

バーデン [カーサ ホーム スタイル エディション]

- 全長×全幅×全高:5380×1920×2285mm
 - エンジン:直列2.7L 4気筒(ガソリン) ●最高出力:160PS/5200rpm
 - 最大トルク:243Nm/4000rpm ●価格:¥6,870,000(税込)
 - 乗車定員:7名 ●ベッド:2台(就寝定員4名) ●トイレ:無し(オプション)
- ©トイファクトリー ©0574-63-0667 @https://toy-factory.jp



(写真左) -15℃まで冷える上蓋式40ℓ大型冷蔵庫と、清水13ℓ/排水13ℓのタンクを備えたステンレスシンク。(写真中) 大人4名が寛げる対面ダイネットスペースは、ドライブモードにすれば全席シートベルト付きで前向きに7名が乗車できる。(写真右) 常設リヤベッドは横向きで大人2名まで就寝可能だ。



本格SUVの優れた走破性を 兼ね備えたキャンピングカー

東海地区をメインにキャンピングカーの製造・販売だけでなく、キャンプや車中泊のサポートなども行っている「ダイレクトカーズ」が、トヨタハイラックスをベースに作り上げたキャブコンがこのBR75-Gだ。コックピットに座った感じや悪路での走破性などは“本格SUV”らしさをそのままに、リアにはテーブルやベンチシート、ベッドスペース、さらにはシャワールームといった装備を搭載し、ラグジュアリーな居住空間を実現。一般的なキャンピングカーでは到達できないフィールドまで走り、そこで快適なひとときを過ごせるというのはBR75-Gだけの魅力と言っていだろう。ひと味違ったドライブ旅行&アウトドア体験を満喫して欲しい！



(写真左) リビングスペースには折り畳みテーブルやベンチシートを装備。テーブルを収納すればフルフラットベッドに展開できる。(写真中) 屋外で汗をかいた後は、リアエントランスのすぐ横のシャワールームですっきり！(写真右) ルーフ上のバンク部分にもセミダブルサイズのブルダウンベッドを装備している。

DIRECT CARS BR75-G

- 全長×全幅×全高: 5770×1900×2560mm
- エンジン: 直列2.4L 4気筒(ディーゼル)
- 最高出力: 150PS / 3400rpm ●最大トルク: 400Nm / 1600rpm
- 価格: ¥12,450,000 (税込)
- 乗車定員: 5名 ●ベッド: 2台(就寝定員 大人2名、子供2名) ●トイレ: 無し

◎ダイレクトカーズ ◎059-253-8888 ◎<https://www.cars-drt.com>

ヨーロッパの香りが漂う スタイリッシュなキャブコン

スロベニアのキャンピングカーブランド「アドリア モービル」はフルコンやバンコンといった幅広いラインナップが自慢だが、このコンパクト スプリームSLは取り回しが容易なサイズ感が魅力だ。全幅2120mmというコンパクトボディながら、車体中央の居住空間には3口コンロや83ℓ 冷蔵庫、カセットトイレなどを装備し、さらに最後部の寝室には人気のツインベッドを採用するなど機能性や快適性に抜かりはない。しかも、180PSを発揮する2.2ℓのディーゼルトーボが、街中から高速道路、峠道までパワフルな走りを提供する。また、他のキャンピングカーとは一線を画している、ヨーロッパらしいモダンなエクステリア&インテリアデザインにも注目！



DELTA LINK ADRIA COMPACT SUPREME SL

アドリア コンパクト スプリーム SL

- 全長×全幅×全高: 6790×2120×2750mm
- エンジン: 直列2.2L 4気筒(ディーゼル)
- 最高出力: 180PS / 3500rpm
- 最大トルク: 400Nm / 1500rpm ●価格: ¥11,330,000~(税込)
- 乗車定員: 4名 ●ベッド: 2台(就寝定員 大人3名、子供1名) ●トイレ: 1据

◎デルタリンク ◎086-429-3337 ◎<https://www.delta-link.co.jp>



(写真左) サンルーフから自然光が入る開放的なリビングスペースにはテーブルとソファが配置され、その後方にはキッチンシンクとトイレを完備。車体最後部には広くて快適なベッドルームがある。(写真中) コンロ、シンク、冷蔵庫、収納棚をコンパクトにまとめた清潔なキッチンスペース。(写真右) サンルーフが気持ちいいコックピット。



フルコン・セミコン FULL・SEMI-CONVERSION

高級ホテルのような快適さが自慢の 超豪華なキャンピングカー

スウェーデンのキャンピングカーブランド「KABE（カーベ）」のラインナップは、どれも高級感ある内外装デザインと充実した機能を兼ね備えているのが特徴だ。フラッグシップモデルのインベリアル i910 QBは高い走行性能を持つメルセデス・ベンツのスプリンターという商用車をベースとしているだけあって、長距離も快適かつ安全に移動できる。高品質なウッドやレザーがふんだんに使われた広い車内には、キッチンやシャワー、ベッドなどが完備されているが、それらすべてが最新かつ最高級！まるでラグジュアリーホテルのような雰囲気、ストレスなく過ごせるのだ。この贅沢なフルコンならば、日本一周ドライブの旅も夢じゃない。



KABE JAPAN IMPERIAL i910 QB

インベリアル i910 QB

- 全長×全幅×全高:9320×2329×3065mm
 - エンジン:直列2.2L 4気筒(ディーゼル)
 - 最高出力:168hp/3800rpm ●最大トルク:400Nm/1300~2400rpm
 - 価格:¥33,000,000(税込:参考価格)
 - 乗車定員:5名 ●ベッド:2台(就寝定員2~5名) ●トイレ:1据
- ◎カーベジャパン ◎046-204-3017 ◎<https://kabejapan.com>



(写真左) 3つのコンロを備えたキッチンシンクは、キャンピングカーとは思えないほど広くて清潔だ。(写真中) 車体後部の寝室はクイーンサイズのベッドを設置。トイレは水を一切使用しない「シンデレラ燃焼式トイレ」を採用。(写真右) その他、LPガス使用の本格オープンや湯量が豊富なシャワーなど、装備にはまったく妥協がない。



トレーラー CAMPER TRAILER

リーズナブルで使い勝手良好 小型トレーラーはメリット満載!

キャンピング用トレーラーは原動機を持たないぶん、自走式と比較して価格や税金、車検費用などが安く抑えられるというメリットがある。しかもこのトレイルワークスミニは車両重量が750kg以下のため、牽引免許が不要だ。ドイツALKO社製シャーシのコンパクトボディに装備された10ℓ給排水タンクや100Ahリチウムイオンバッテリー、外部電源システム(25A) + サブバッテリーチャージャー、2000Wインバーターなどが遠出のドライブ旅行で威力を発揮。もちろんエアコンにキッチン家具、電子レンジ、冷蔵庫、就寝ベッドも完備しているから、旅先で快適に過ごすことができる。また、普段は自動車から切り離して第2のリビングとして活用するといった使い方も可能だ。



KWORKS TRAIL WORKS MINI

トレイルワークスミニ

- 全長×全幅×全高:実寸法は未定
- 総重量:750kg ●価格:¥3,980,000~(税込)
- ベッド:1台(就寝定員2名) ●トイレ:無し

◎ケイワークス ◎0120-223-448 ◎<https://kworks-aurora.com>



(写真左) エントランス横にキッチン、正面にベンチ、奥にベッドを配置したモダンなキャビン。(写真中) 大人2名が余裕で横になれるベッドの下は空洞なので、収納スペースとして活用することができる。(写真右) エントランス側に冷蔵庫、シンク真下に電子レンジをセットし、コンパクトかつ機能的にまとめられたキッチンエリア。

“もしも”のために今できること

災害に備える

1923年9月に発生した関東大震災にちなみ、9月は「防災月間」と定められている。地震以外にも、ここ最近では豪雨や台風といった災害も増えているので、万が一の時に慌てないように、身を守るための備えをしっかりと行っておきたい。ぜひ本企画を大切な方と話し合うきっかけにしてみてください。

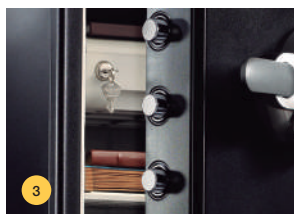
PREPARE FOR DISASTERS!



1



2



3

1. 高級感のある黒の質感と、インテリアにフィットするデザイン性の高さが人気のJTWモデル。2. 「JTW123GEL」の庫内は、A4ファイルを縦横収納可能で広々と使える。3. 太く本数の多いカンヌキによる頑強なセキュリティ構造。

マスターロック・セントリー日本
株式会社

©03-5447-5311 ©東京都品川区東五反田
2-20-4 NMF高輪ビル4F ©9:00~17:30
©土曜日・日・祝日 ©<https://www.sentryjp.com/>



商品購入は
こちらから

セントリー金庫 | Q

大切なものを守り抜く。災害への備えに「耐火金庫」を

90年以上にわたって、世界中で愛用されてきた「セントリー」は、家庭用金庫のグローバルブランド。頑強な耐火・耐水性能と、高度なセキュリティ機能を備える一方、洗練されたデザインも長く愛される大きなポイントとなっている。特にハイエンド仕様のJTWモデルは、従来比で約60%アップという極太カンヌキをはじめとするハイ

セキュリティ構造に加え、複数の第三者機関が認める圧倒的な耐火性・耐水性が特徴。2時間で1010°Cまで加熱する、過酷な耐火試験をパスし、深さ約13~20cmの水中に24時間沈めても水が浸入しないことが耐水試験で実証されている。関東大震災から100年の今年、大切なものを守る“災害への備え”としてぜひ検討してほしい。

PRESENT

「指紋認証式パーソナルセキュリティ保管庫」をプレゼント

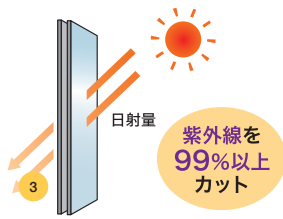
シンプルなデザインとA3用紙が折らずに入る収納力の「指紋認証式パーソナルセキュリティ保管庫」をカタログとセットで3名様にプレゼント。

ご応募は右記QRより。

※2023年10月2日(月)応募締切



PREPARE FOR DISASTERS!



1.一級ガラス用フィルム施工技能士の資格を有する高い技術力を持ったスタッフが対応。綺麗に施工、仕上げてくれる。2.施工後写真。無色透明なため、景色に影響はない。3.紫外線を約99%カットする性能も備わっており、日焼け対策にも。

株式会社FILMCLAN

☎0120-703-244 ©10:00~17:00
 ◎無休 ◎対応可能エリア:東京都・神奈川県・静岡県・山梨県・栃木県・茨城県・千葉県・埼玉県・群馬県



公式サイトはこちら

フィルムクラン | Q

窓ガラスの災害対策で地震や台風から家族を守る

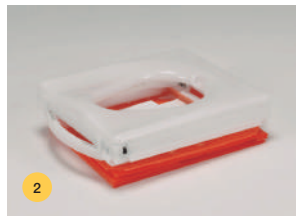
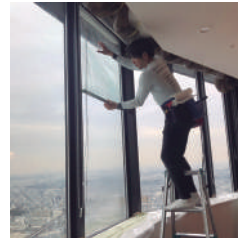
地震や台風などの災害時は、窓ガラスが割れて飛散し、避難経路をふさがれてしまったり、事故や怪我につながることも。そんな災害時の安全対策として年々利用が増加しているのが、手軽で高い強度が期待できる飛散防止効果のある窓ガラスフィルムだ。飛散防止フィルムは窓ガラスにぴったり密着するため、万が一割れても飛散

しにくく、ガラスの落下を防いでくれる。また、フィルムは無色透明なので、部屋の雰囲気や窓から見える景色が変わらないのも魅力。そのほか、飛散防止フィルムの約6倍の厚みがあり、災害と防犯両方の対策に活用可能な防犯フィルムも。突然の災害から大事な人を守るためにも、見落としやすい窓ガラスへの対策を検討してみてください。

INFORMATION

窓ガラスフィルム施工専門 年中無休で対応

タワーマンションにお住まいの方から依頼が多い3Mの「NANO80S」というフィルムは、展望を損なわず暑さ対策が可能。約35%暑さをカットするので、節電・省エネ効果も期待できる。その他、断熱用や防犯用、目隠し用などに対応可。



1.グッドデザイン賞受賞歴もある「ラップボン」は、一見トイレに見えないシンプルなデザイン。2.重量は4kgと軽量。工具不要で折りたたんでコンパクトに収納可能。3.過去の大規模災害被災地ではラップボンを提供し、清潔なトイレ環境の確保に貢献。

日本セイフティー株式会社 ラップボン事業部

☎0120-208-718
 ◎9:00~17:30
 ◎土曜日、日・祝日、年末年始



公式サイトはこちら

ラップボン | Q

災害時もっとも我慢できないのは「トイレ」の問題

災害時、水洗トイレが使用できなくなるケースが多い事をご存じだろうか。あるアンケートによると、実に70%近くの方が発災後6時間以内にトイレに行きたくないと答えているのだが、マンションでは停電ただけで断水してしまう場合も。水や食料は備蓄しているという家庭は多いが、災害用トイレを準備している割合は少ないのが

現状だという。衛生的に使えるトイレが自宅にないと、トイレに行きたくならないように飲食を控えてしまい、それが災害関連死に繋がることもあるというから注意が必要だ。日本セイフティーは、清潔を保てる災害用簡易トイレ「ラップボン」シリーズを販売している。安心して避難生活を送るためにも用意しておきたいアイテムだ。

INFORMATION

熱で密封、臭い汚れ無し 在宅避難にはこのトイレ

熱圧着と特殊防臭フィルムで排泄物を密封個包装し、臭いと菌を閉じ込める災害用簡易トイレ「ラップボン」シリーズ。トランク型タイプ(写真右)や介護用なども揃う。詳細、購入はWEBショップへ。





柿木信浩さん

五嶋シェフの料理は変幻自在。和食の枠にはまらない自由な発想と食材の活かし方で、不思議と日本酒と合ってしまう技術が見事です。



五嶋千裕さん

美食のバトンを受け継いで



TOKYO
Gourmet Baton
東京グルメバトン

83

ジャンルを超越した独創的な料理と 日本酒のマリアージュ

sake restaurant & shop めでたし

さくれすとらんあんどしょっぷ めでたし / 池尻大橋

神泉の居酒屋「松壽 爛缶」の柿木さんからバトンを受け継いだのは池尻大橋の「sake restaurant & shop めでたし」の五嶋千裕さん。シェフの才能が光るコース料理を、日本酒とじっくり味わう。



向日葵

希少な古代種、アイスランドラム肉に合わせるの、日本酒に合うよう酒粕を使用したスパイシーなカレーソース。食用のマリーゴールドが見た目にも美しい。



PROFILE 愛知県出身。家業の鮮魚店に携わる中で、魚の目ききやさばき方、調理法などを実践的に習得。2011年に兄・慎也と共に墨田区押上で飲食店「ごでん屋」をオープン、2015年には香港で「GODENYA Hong Kong」をオープン。2016年の帰国後は、赤坂のビールバー「sansa」のシェフを経て2020年に「sake restaurant & shop めでたし」のシェフに就任。

仁井田本家の「いだしぜんしゅ 生飴 めろん3.33」。完熟メロンのような香りとジュシーな味わいで、主張の強い料理にも負けない風味を楽しめる。



「型にはまらない」とは、まさにこのことを言うのだろう。「sake restaurant & shop めでたし」のシェフ・五嶋千裕さんの料理を前にした率直な感想だ。「今まで誰もやったことのない食材の使い方や調理法にとても興味があるんです。気になった食材は納得がいくまで研究を重ねます。夢にまで食材が出てくるほどですよ」と、五嶋さんは楽しそうに語る。

五嶋さんは以前、兄・慎也さんと創作フレンチコースと日本酒を提供する飲食店を営んでいたが、料理は独学で学んだ。そもそも自身が料理人になるとは思ってもいなかったという。「実家が鮮魚店なので魚のさばき方は知っていました。料理の知識は皆無でした。兄から飲食店を始めると誘いを受けた時も、調理補助だと思っていたんです。しかしいきなり『お前が料理長だ』と言われて(笑)」

しかしそこから持ち前の探究心と努力家精神を発揮する。さまざまなレシピ本などを参考に独特の食材の組み合わせや調理法を編み出していった。味付けに化学調味料は不使用、砂糖もなるべく使わず素材の自然な甘みを活かすことを心がけている。「香港で店をオープンし現地に渡ったことで、改めて日本の食材の魅力に気付きました。余計な調味料を足さずに野菜やフルーツ特有の甘さをきちんと引き出してあげた方が、料理の幅が広がると思っただけです」

入り口近くには日本酒や調味料などを販売するショップも併設。今後は五嶋さんの獨創性を調味料という形で展開していきたいという。



一枚板のカウンターは、酒蔵の間伐材を再利用したもの。グラスは数種類用意しており、日本酒の特長に合わせて提供する。



海辺でのスイカ割りをイメージした「氷室」。スイカ、マンゴー、ホヤを合わせたソースは斬新かつ身体に染み渡る美味しさだ。

sake restaurant & shop めでたし

- ① 東京都目黒区大橋2-16-26 CRIMSON ONE 5F
- ② ランチ13:00(入店時間)、ディナー18:00~20:00(入店時間)
- ※いずれも完全予約制。予約はHPから
- ③ 月曜日 ④ ペアリングコース 13,600円~(税込・サ別)
- ⑤ <https://saketokyo.com/>





INFORMATION

自宅でカーテンの試着ができる出張コーディネーター



出張エリアは南浦和から半径100kmで、東京都は全域カバー。日中が忙しい方のために、18:00以降対応の「Nigh Plan」も実施。出張の様子が分かるテレビ朝日「スーパーJチャンネル」での紹介動画をwebで公開中。

人気海外ブランドSandersonや、William Morrisなどから国内ブランドまで、多数のカーテンが揃う。また、ブラインドやロールスクリーン、壁紙や床材なども扱っており、トータルコーディネート の提案も可能だ。

カーテンは、おうちのお洋服
自由自在なオーダーカーテンで理想の部屋作り



すぎもとインテリア
CURTAIN STAGE

☎048-881-2744

⑤埼玉県さいたま市南区南浦和3-5-3

③JR南浦和駅より徒歩5分

⑧10:00~18:00

④水曜日

すぎもとインテリア



世 界のトレンドシーンとインテリアファブリックを知り尽くしたオーナーの杉本浩一氏が運営するカーテン出張コーディネーターの専門店。世界中からセレクトした現物サンプルを1000点以上積み、コーディネーターで希望の場所まで出張してくる。杉本氏は今までに3000世帯以上を担当しており、お客様の好みや予算に合わせたプランニングにも定評がある。また、実際に使用する部屋で試せるため、失敗がなくイメージにピッタリのカーテンを選ぶのが何より嬉しい。模様替えや引っ越しなどを検討中の方は、まずは気軽に問合せ、見積もりを依頼してみてほしい。

INFORMATION

金属脚とのコントラストが人気の「RBテーブル」

迫力ある無垢天板とシャープな印象の金属脚が魅力の丸テーブル。重厚感のあるデザインは、空間にワンランク上の集いの場面をつくります。



リビングダイニングや寝室、書斎などのプランニングを幅広く行う。木部は100%天然素材で製造し、細部まで木の心地よさにこだわっている。長く使うことで良さを実感でき、自然の美しさで手触りを楽しむことができる。



北海道発、木の素材の良さを生かした家具で
心地よいライフスタイルを提案



カンディハウス 東京ショップ

☎03-5931-1188

④東京都港区南青山5-4-46 内田ビル1・2F

③東京メトロ表参道駅B3出口より徒歩5分

⑧11:00~18:00 ④水曜日

読者様専用ページは

URLまたはQRから

<https://www.condehouse.co.jp/affluent/>



北 海道で創業したカンディハウスは、出来る限り地元の木を使用し、自然素材の美しさを感じる上質な木製家具づくりを行っている。長く愛着をもって使えるよう、機能性や使い心地のよさにもこだわっており、職人による丁寧な手仕事と加工技術が光るデザインが魅力だ。
南青山にある東京ショップでは、お客さまの理想とする生活空間を丁寧にヒアリングし、ダイニングやリビングなどのライフスタイルをトータルに提案している。また、照明、ラグ、カーテン、グリーンなども含めた、インテリアコーディネート の相談も可能だ。デザインと手触りの良さが魅力の美しい家具を、生活に取り入れてみてほしい。



背中へのツボを的確に刺激し、寝ながら身体の凝りをほぐす業界初のベッド型マッサージ機「ラミダス」(写真下左)。医療機器認定を取得しているという信頼性の高さも魅力だ。法人向けレンタルも開始しており、企業の福利厚生にも利用可能(月額6,600円～)。

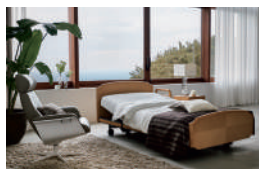
最良の眠りから、明日のひらめきを 最高級ブランド「スランバーランド」も展示

自社製品をはじめ、
人気ブランドを扱う
赤坂ショールーム

フランスベッドの赤坂ショールームでは、自社製品をはじめ、スランバーランドやドイツ製ハイグレードソファブランド「EPO」(写真下右)、スタイリッシュソファベッド「Easy」(写真下中央)など、カジュアルからラグジュアリースタイルの家具まで様々展示。また、国内自社製羽毛とん、寝装品なども一堂に揃うため、直接触って比較し、自分の好みに合った製品を見つけることができるだろう。

数ある製品の中でも、1919年に英国で創立された「スランバーランド」は、これまでロイヤルワラントを三度授与された最高級ベッドブランドとして高い人気を誇る。フランスベッドは1970年からスランバーランドと協力し、先進的な技術をスランバーランドの製品に活かして高品質なベッドを生み出してきた。その優れた品質と信頼性から、世界中のホテル等でも採用され、快適な睡眠を追求する人々に今も愛され続けている。豊かな人生は、良い眠りから始まる。自分に合った上質な寝具を新調してはいかがだろうか。

INFORMATION



快適なリクライニング ポジションで寛げる 電動ベッド

フランスベッドの電動ベッドは、インテリアトップブランドのデザイン性と、多くの医療・福祉施設、在宅介護の現場で培った経験による優れた機能性と安全性に富んでいる。マットレスは、快適な睡眠をサポートしてくれる高密度連続スプリング®の豊富なラインナップから選択可能。身体に合った最適なモデルを選んでほしい。

FranceBed

フランスベッド赤坂ショールーム

☎03-5573-9300

④ 東京都港区赤坂3-3-5 住友生命山王ビル1F

② 赤坂見附駅、赤坂駅より徒歩約3分

⑧ 10:00~18:00

⑥ 年末年始、夏季休暇



フランスベッド赤坂ショールーム | 🔍

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わからない、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

AFFLUENT

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9月30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 取材:JM企画03-3538-0346

丸山咬合医療センター

多様なインテリアに不思議とマッチする美しいスツール

座るだけでなく、サイドテーブルや飾り台など幅広いシーンで利用できるスツール。洋室はもちろん、和室にも合わせやすいデザインのもが一脚あると何かと重宝する。今回は、そんなスツールの中で特に名作と名高い「バタフライスツール」を紹介したい。

2つの板が向かい合った独特の意匠が、まるで蝶が飛んでいるように見えることから名付けられたこのスツールは、日本の工業デザインの礎を築いた柳宗理がデザインし、1956年に発表された。翌年開催のミラノ・トリエンナーレでは金賞を受賞。また、ニューヨーク近代美術館やルーブル美術館にパーマネントコレクションとして収蔵されており、世界的にも高い評価を受けた逸品だ。

柳宗理は、座面と脚が一体化した複雑な曲面を再現するために、当時まだ一般的でなかった成形合板技術に着

目。そこで、高い技術力により、日本で初めて成形合板を実用化した家具メーカー「天童木工」とともに開発をすすめ、約3年の歳月をかけて完成させた。バタフライスツールの合板はわずか7.5mmという薄さにもかかわらず、3次元に成形することで衝撃を吸収するしなやかさがあり、耐久性も抜群だ。また、重さは2.2kgと軽く、持ち運びやすいのも嬉しいポイント。モダンでありながら和を感じさせるデザインは、もともと畳の上での使用を想定していたこともあり、和室での使用も違和感がない。部屋に置いておき、ふと眺めたくなるようなデザイン性の高さも相まって、発売から65年以上たった今もなお、作り続けられている人気アイテムなのだ。

これから新たにスツールを手に入れようと思っている方は、このスツールをぜひ選択肢に入れてみてほしい。

©株式会社天童木工 お客様相談室 ©0120-01-3121 @<https://www.tendo-mokko.co.jp/>

TSUWA
MONO

大人の逸品

Photographs_HIDE NOGATA.

バタフライスツール

¥57,200 (税込)



いまは亡き恩人の存在が夢を追う起業のきっかけに

江戸情緒湛える下町深川にありながら、近年トレンド発信地としての人気も高い清澄白河。その一角に硝子加工専門店「GLASS-LAB」はある。「黙々と単調な仕事を繰り返す職人仕事は性に合わないと思って」。長男ながら家業の「椎名硝子」を継がずに、一般企業に就職した理由をそう語ってくれた椎名隆行さん。「当時は家業に興味がなくて、グラスの側面や底を平面に切る父の技術が『平切子』という特殊なもので、この技術を持つ職人が現在日本に約10人ほどしかいないということも、起業後に知ったくらいです」

そんな椎名さんが硝子加工専門店を起業したきっかけは、会社員時代の恩師の存在だったという。

「いつも『男は夢だぞ』と熱く語る尊敬する上司がいました。その方が起業のために退職する際、家業を継いだ弟に頼んでメッセージ入りのビールグラスを作り贈ったんです。それをことのほか喜んでくれて。で

GLASS-LAB株式会社 椎名隆行 江戸切子プロデューサー

「ひとの心を揺さぶる仕事を」

東京の伝統工芸品の未来づくりを推進する「東京手仕事」プロジェクトで、2022年度の東京都知事賞受賞作品「蛇ノ目切子」の開発を手がけた椎名隆行さん。「砂切子」という新たな技法を生み出し、江戸切子の新しい可能性を開拓し続ける。

Takayuki Shiina

Profile

1978年、東京都江東区生まれ。大学で不動産を学び、大手不動産サイト運営会社に就職。営業職として月間・クォーター・年間のトップセールス三冠を記録。2014年に起業し江戸切子プロデューサーとして活動を開始。2018年に法人化。今年9月に世界三大展示会の一つ「メゾン・エ・オブジェ・パリ」に出展するなど、海外へも江戸切子の魅力を発信。深川八幡祭りでは神輿の仕切り役を務めるほか、さまざまな地域イベントも推進。趣味はムエタイ。

GLASS-LAB株式会社

◎ 東京都江東区平野1-13-11
◎ 03-6318-9407
◎ <https://glass-labo.com/>



すが、その方が数年後に亡くなってしまうんです。その出来事もあって将来を考えるようになり、自分もその方のように起業して『夢』を追おうと決心しました。自分に何ができるのか色々と考えましたが、その方にグラスを贈った時の喜んでくれた姿が忘れられず、心のこもったもの作りをしたいという思いだけは強く持っていました」

そして、事業の軸に据えたのが、椎名硝子を持つB to B向けの硝子加工技術を転用し、個人向け商品を開発・販売するビジネスだったそう。

伝統工芸を後世に残すため、いまの時代にアジャストする

起業直後は何を作ってもなかなか売れず、試行錯誤が続いたという。そんな中で椎名硝子が持つ江戸切子の技術で桜の模様を彫ったグラスを作ると、これが反響を呼ぶことに。

「試作時に水を注いでみると、底に描いた桜が万華鏡のようにグラス全体に広がって見えたんです。光の角度で濃淡が来て、その変化と美しさにとても驚きました」

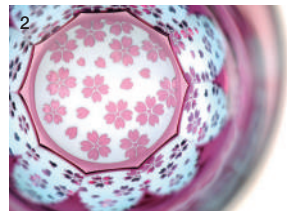
弟の康之さんの硝子に砂を吹きかけ研磨・彫刻する「サンドブラスト」の技術は世界トップレベルと言われており、その技術と父康夫さんの平切子の技術を合わせて作ったのが、この桜のグラスだった。これが、江戸切子の新たな提案として注目を集める「砂切子」の始まりになる。


「会社のコンセプト『心を揺さぶる』には、砂切子の美しさで人の心を揺さぶるといふ思いを込めています」
今後は、他の伝統工芸にも携わっていきたくと話す椎名さん。

「父や弟のような卓越した技術を持ちながらも、あまり注目をされていない伝統工芸の職人さんが少なからずいらっしやいます。そんな方々と時代にアジャストした作品を生み出すお手伝いができると良いですね」

「人のために尽くせば、それはいつか自分に返ってくる」。新旧の価値観が調和する義理人情の町で、そんな考え方を学んだという椎名さん。工房の窓際で、外光を浴びてキラキラと輝く作品たち。そのハツとするほどの美しい輝きこそが、椎名さんの作品に込めた熱い想いのだろう。

1. 「東京手仕事」で都知事賞を受賞した「和酒専用江戸切子 蛇ノ目切子」。側面18面カットはまさに匠の技だ。2. 最初の砂切子作品であり、今なお人気NO.1作品だというぐい飲みグラス「サクラサク」。3. 商品は工房とオンラインでの購入が可能。



A man with short dark hair, wearing a white t-shirt, is smiling broadly. He is holding a small, round, multi-layered glass bowl with a blue and white concentric pattern. The background is a dark, industrial-looking space with wooden beams and metal structures.

美しいだけでなく、
実際に使って、面白い——。
それが、『砂切子』を通して
僕たちが提供したい価値です。

以前、あるお客様から「主人とお酒を注ぎあい、模様の変化を二人で楽しむ時間も含めて選んだ」というお言葉をいただきました。自分たちは商品を選ぶ楽しさ、贈る楽しさ、贈られる嬉しさ、そしてそれを共有する喜びも提供できる商品を作っていると、改めて学ばせていただいたお言葉で、今も大事にしています。



📖 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。
10月号「絶景へ、温泉へ 天空の紅葉旅」特集(価格750円)は
全国の書店で販売しています。



北海道

明治の建物に抹茶の芳香が満ちる

茶房 旧茶屋亭



貿易関係の外国人が集ったサロンを再現したという店内



「お抹茶セット」1,230円。日本茶以外では「3年間熟成珈琲(コーヒー)セット」1,200円もおすすめ



茶房 旧茶屋亭

- ①北海道函館市末広町14-29
- ②函館駅前から函館市電5分、十字街停留場下車徒歩3分
- ③0138-22-4418
- ④11時30分～L.O.17時/火・木曜日

函 館市電の十字街停留場から北へ歩いて3分。そのまま行けば金森赤レンガ倉庫はすぐという辺りに、板張り2階建ての茶房 旧茶屋亭がある。建物は、明治末期に海産商の店舗兼居宅として建てられたものだ。

日本茶と和菓子の茶房と聞いていたので少しの緊張感とともに店に入ったが、店主・半田大士さんの物腰柔らかな接客に肩の力が抜けた。

大士さんの母がこの店を開いたのは1992年。大士さんはレストラン勤務などを経て店を手伝うようになり、2010年から店主に。「若い人にも日本茶の良さをもっと知ってもらいたい」という母の願いを受け継ぎ、「見よう見まねで覚えた」と

と言うが、手際よいお点前で抹茶を点てる。器から芳香が漂い、「セットの菓子も私の手作りです」と聞いて感心していると、「時間さえあれば難しいことではないですよ」と笑う。

店内には母が輸入したというアンティーク調のイスやテーブルが並び、和洋折衷のハイカラな雰囲気だ。それぞれに個性的な家具をそろえながらも調和がとれているのは、センスの良さと言わばきか。器も色とりどりで、好みで選べる。建物、家具、器、抹茶、そして大士さんの心のもつた接客が有機的に絡み合っており、旧茶屋亭は成立している。「函館の良さを知ってもらえることが一番の願い」と大士さん。眼鏡の奥のまなざしから、誠実さが伝わってきた。



- 1.道幅が広く古い建物も点在する開港通りに面して立つ
- 2.店長の半田大士さん。「古い建物なので夏は暑くて冬は寒いです」と笑う



目は
あなたの前に広がる
世界を映し出すことに
いつしようにけんめいです。

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、1994年日本医科大学卒。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。



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+手術翌日診療)



〈星のや竹富島〉に流れる 極上の島時間



暮らすように過ごす沖縄3日間



読売旅行

<https://www.yomiuri-ryokou.co.jp/>

ワンランク上の旅

出発日(2泊3日)

10月 22・29日
11月 12・26日
12月 3・14日

旅行代金(1人分)

250,000円～350,000円

※空港使用料別途必要
※10・11月出発、催行決定
※この広告でのお申し込みは承っておりません。

詳細・Web割は



離島で極上の休日をご過ごしませんか。
圧倒的な非日常体験を提供するのは、
星野リゾート最上級ブランドの〈星のや竹富島〉。
羽田〜新石垣空港の直行便で一路、沖縄へ。

宿は、竹富島の伝統建築を踏襲した平屋の独立棟で、
サンゴの白い砂を敷き詰めた庭があり、
島の集落に暮らすようにゆったりと、
穏やかな時間が流れています。
24時間利用可能なプールの上には、
広く澄んだ青空や満天の星が広がります。

食は、八重山諸島の旬の食材とフレンチの技法が
合わさった夕食「島テロワール」を。
朝食は、伝統的な重箱料理を基にした「九品朝食」、
和食、洋食など4種から選べます。

体験は、石垣島の川平湾^{かびら}でのグラスボート乗船、
水牛車で巡る島内観光、
星のやスタッフが案内する敷地内散策ツアーのほか、
オプショ^ンで島の伝統的な道具作りや、
木造帆船乗船などもあり、
沖縄の離島ならではの3日間を過ごせます。