

こだわりを追求する大人のためのハイエンドマガジン

[アフルエント]

AFFLUENT

2021 JUNE

for Executive

TOKYO
GOURMET
BATON

— 東京グルメバトン —
Simplicité

お取り寄せマルシェ
さくらんぼ 紅秀峰と佐藤錦

時計を知る
ZENITH クロノマスター スポーツ

TSUWAMONO
— 大人の逸品 —
カガミクリスタル
江戸切子ペアスリムグラス

家飲みが楽しくなる

クラフトビール

これからのマネー問題をしっかり解決!

渋谷マネーセミナー

大人気
セミナー企画
参加費無料

100年時代に向けた資産形成
無理なく1000万円貯められる
基礎知識を学びましょう

地域密着で活躍中の川口幸子先生の
スペシャルマネーセミナーを
ラグナヴェールアトリエ渋谷にて開催します。
お金の基礎を学び、家計を見直し
「賢く貯蓄」をするきっかけとしてください。



※写真はイメージです

セミナーでマネーの基礎をじっくり学び行動しましょう。
セミナーで気になったところは、気軽に個別面談時に相談できます!

開催日時

6月16日(水)・24日(木)
10:30～12:30

会場

ラグナヴェールアトリエ渋谷
7F アトリエ ルーフトップテラス

住所:渋谷区宇田川町3-7
ヒューリック渋谷公園通りビル
アクセス:JR渋谷駅ハチ公口より徒歩約5分
会場へのアクセスは、下記からご確認ください。

定員

各回20名様 (抽選)

応募方法

右記の応募フォームから応募ください。
当選者には、TELまたはメールにてご連絡致します。

各日共に、
お飲物+スイーツ
付き



▲ドリンク&スイーツをご用意。
※写真はイメージです。



頼れる講師はこちら

ファイナンシャル・プランナー

川口幸子先生



銀行業務や会社経営、宅地建物取引士として不動産売買・投資等を経験。お金の相談ができる専門家の不在感から、ファイナンシャル・プランナー資格を1995年に取得する。現在は、株式会社グッドウインに在籍し、個々のお客様に応じた、家計・資産形成・運用・保険などの相談や、将来に向けて貯蓄をいかに殖やすか、などのフルコンサルティングが好評を得ている。マネー、健康経営、相続、不動産などのセミナー講師としても活動しており、受講者は、約2万人にのぼる。多面的な見解から「老い」に対してアクティブ観点のアドバイスも行っており、女性から高い支持を得ている。(南カリフォルニア大学ジェロントロジー学科修了)

セミナー参加で
ハーゲンダッツ
ギフト券
プレゼント!*



※写真はイメージです ※1枚でミニカップ・クリスピーサンド・バーのいずれか2個とお引き換え可能です

セミナーの詳細、お申し込みは下記からも承ります。

東大式FPセミナー

※セミナーは、少人数制のスクール形式です。受講者同士の会話はございません。会場の衛生管理環境に留意しています。※当セミナーは基本的対処方針にあわせて開催致します。

【主催】株式会社クロス・デジタル・イノベーション
お問い合わせ/セミナー総合お問い合わせ窓口
TEL:080-7041-6689(平日10:00～18:00)

※セミナーでは特定の商品の勧誘はありません。
※男性おひとりでのご参加はいただけません。



Contents

2021 JUNE

Selection

お取り寄せマルシェ
さくらんぼ「紅秀峰」と「佐藤錦」 04

Present

読者の皆様へのプレゼント 05



Feature

家飲みが楽しくなる
クラフトビール

07

Things

TSUWAMONO —大人の逸品—
カガミクリスタル株式会社／江戸切子 ペアスリムグラス〈星繫ぎ紋〉 14

Regular

AFFLUENT Premium Gallery 16

Gourmet

TOKYO GOURMET BATON
—東京グルメバトン—
Simplicité 18



Trip

旅する喫茶店 漱石珈琲店 愛松亭 20

Watch

時計を知る ZENITH ゼニスのクロノマスター スポーツ 22

AFFLUENT

for Executive

2021年6月発行

Publisher 渡邊勝紀 Katsunori Watanabe
Producer 森 正太郎 Shotaro Mori
Chief Editor 菊地 学 Manabu Kikuchi
Editor 小笠原由恵 Yoshie Ogasawara
Designer 松本健司 Kenji Matsumoto
Cover Photo halfmax.ru / Shutterstock.com

編集・発行／株式会社affluent
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-11
アグリスクエア新宿12階

広告掲載・チラシ折込・誌面内容のお問合せ
☎ 0120-121-084

配布に関するお問合せ
☎ 0120-124-034

※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5月21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、アフルエント会員登録、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。

◎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)



公式サイトはこちら
@affluenteditor



毎週火曜日
23:45～24:00

ラジオ0本
FM92.4 AM1422

radikoでも聴けます!

高橋真麻 RADIO
AFFLUENT
—大人のこだわり—



AFFLUENTのラジオもお楽しみに!

火曜日の夜、スタジオに「こだわり案内人」をお招きして、良いもの見極める「大人のこだわり」について高橋真麻さんがお話をうかがいます



さくらんぼ「紅秀峰」と「佐藤錦」

全国のお取り寄せができる美味しいものをセレクトしてご紹介。今月号は、食べるルビーと評される、山形県産の「さくらんぼ」2種をセットでお届け。酸味が少なく糖度が高い「紅秀峰」と、甘味と酸味のバランスがよい「佐藤錦」をぜひ食べ比べてみて。

紅秀峰／特秀品(2L～3Lサイズ)約300g

酸味が少なく糖度の高さが
人気の大粒さくらんぼ!

「佐藤錦」に「天香錦」を交配して作られた品種で、果皮はその名の通り鮮やかな紅色になる。果肉はクリーム色でぷりっと固く、食べごたえがあり歯触りがよい。また、酸味が少なく糖度が20度前後と高いので、濃厚な味わいを楽しめる。紅秀峰はさくらんぼの中でも大粒なため、さくらんぼとは思えないほどのジューシーさを感じられるのも魅力。収穫期が他の品種より遅く、比較の日持ちがよいので、お中元の贈答品としてもおすすめ。



佐藤錦／特秀品(LLサイズ)約300g

甘味と酸味のバランスが抜群な、
さくらんぼの代表品種

山形県の佐藤栄助氏が、大正時代に生み出した「佐藤錦」は、日本を代表する人気品種。果皮は薄く、きれいな紅色をしている。果肉は乳白色で比較的軟らかく、糖度は16～18度で20度以上になることもあり、甘さの中に程よい酸味が加わったバランス抜群なさくらんぼ。大粒になるほど、果汁をたっぷり含み、口の中ではじける瑞々しい食感格別だ。今回は佐藤錦の中でも最上級品のLLサイズ(25mm以上)をお届け。



さくらんぼの選び方

果皮の色が鮮やかでつやつやとして張りのあるものを選ぶこと。果実全体がきれいな紅色のものが良品。黒っぽくなったものや果皮がしなびたものは避ける。軸が緑色かどうかとも要チェック。

保存方法

乾燥防止にキッチンペーパーで包み、ポリ袋に入れて冷蔵庫で保存する。あまり日持ちしないので2～3日中に消費すること。冷やしすぎると舌から感じる甘さが薄れるので、食べる少し前に出しておく。



食べ比べセット販売中!

上記でご紹介した、紅秀峰と佐藤錦をセットにした、「お取り寄せマルシェ 食べ比べセット」(12,000円送料無料で、期間限定で販売しています。詳しくは右下QRコードまたはURLでご確認ください。

ご紹介いただいたのは

株式会社UNCHEF
代表取締役社長 結城飛鳥さん

農業、飲食店、八百屋、全国の地域活性化事業を運営。食を通して人の生活が少しでも豊かになるよう、生産から消費まで全てに関わり、消費者に価値を届けるサービスを行っている。

<https://afflu.jp/otoriyose>



全室露天風呂付のオーシャンビュー！
高台に佇む大人のラグジュアリー宿

大室の杜 玉翠 2階特別室 平日限定1泊2食付宿泊券

伊豆高原の高台より海を臨む「大室の杜 玉翠（ぎょくすい）」は、わずか9室という大人のためのおこもり宿だ。本店創業より一世紀以上「湯守り」という職人が温泉を徹底管理しており、源泉掛け流し露天風呂をすべての部屋で楽しむことができる。完全個室の食事処「いずみ」でいただく自慢の料理は、伊豆の新鮮食材をふんだんに使用し、一品一品出来立てを提供してくれる。旅館古来の伝統と贅沢な滞在を融合させたモダンクラシックな宿を、心ゆくまで楽しんでみては。

- ◎0120-23-2175(受付時間 8:30~19:00)
- ◎静岡県伊東市八幡野1357-10
- ◎伊豆急行線「伊豆高原駅」より車で約5分
- ◎<https://omuro.gyokusui.jp/>



1. 洋室と和室を備える広々とした特別室にはマッサージチェアも完備され、ゆったりと過ごすことができる。2. 客室のデッキテラスに設置された源泉掛け流し露天風呂。3. メイン料理2品付きの「最上級の口福特撰会席」。2品目は鮑または牛から選べる。5月にリニューアルした前菜「噴塔盛り」は温泉やぐらをモチーフにした、目と舌で楽しめる料理。



最先端クラスのスペックを網羅し
高い実用性を実現したイヤホンが登場

完全ワイヤレスイヤホン MPOW M7 ANC

全米売上数No.1のオーディオブランド「MPOW（エムパウ）」の完全ワイヤレスイヤホンは、アクティブノイズキャンセリング機能や、外音取り込み機能を搭載し、時と場所を選ばずに音楽や動画を快適に楽しむことができる。音質面では日本人向けのサウンドチューニングを施し、高い音質と安定性を両立する最新のaptX™ Adaptiveもサポート。また通話用に片側ダブル構成のマイクを内蔵しており、リモートワーク中のオンライン会議などでも通話相手にクリアな声を届けられる。

- 価格：10,800円（税込）
- 株式会社MPOW JAPAN
- ◎03-6810-8780
- ◎<https://mpowjapan.co.jp/>



3
作り手のこだわりが詰まった米菓は京土産や贈答にも人気
「極朱珍」8箱詰合せ&
「串わらび」ギフトBOX
10串入のセット

京都に本店を構える京西陣菓匠 宗禅より、お菓子2種をセットでプレゼント！職人技を極めた最高峰のあられ、宗禅代表銘菓「極朱珍」は、サクッと香ばしい海老せんべいの器に、京七味や九条ねぎ西京味噌、和三盆宇治抹茶、秘伝しょう油などこだわりのあられを盛り付けた逸品。また、5年の歳月をかけて改良を加えた「串わらび」は、もち米と本わらび粉等を組み合わせた、モチモチ食感が大人気の創作スイーツだ。常温はもちろん冷やしても美味しく食べられる。

- 価格：極朱珍8箱詰合せ3,348円、串わらびギフトBOX10串入3,480円（すべて税込）
- 京西陣菓匠 宗禅
- ◎0120-040-009(10:00~18:00 ※月~土曜日)
- ◎<https://souzen.co.jp/>



4
6
ビールど真ん中のおいしさ
糖質ゼロ*の両立を実現した新商品
パーフェクトサントリービール
1ケース(350ml×24本)

サントリービール株式会社は、コロナ禍で高まる健康志向に着目。これからの時代のニーズにあったビールとして「パーフェクトサントリービール」を発売した。長年にわたり培ってきた醸造技術を結集し、約5年の歳月をかけて開発した「贅沢飲みごたえ〈糖質0〉製法」により、アルコール度数5.5%の力強い飲みごたえと糖質ゼロによる爽快な後味を実現させている。ビールど真ん中のおいしさにぜひ驚いてみてほしい。

- *食品表示基準に基づき、100mlあたり0.5g未満を「糖質ゼロ」と表記。
- 価格：オープン価格
- サントリービール株式会社
- ◎0120-139-310(9:30~16:00 ※土日祝日を除く)
- ◎<http://suntory.jp/PERFECT/>



アフルエント総合サイトまたはQRからご応募ください。
※締め切りは2021年7月4日(日)

<https://afflu.jp>



歯列矯正には大きく3つの方法があるのをご存知だろうか。それぞれにメリット・デメリットがあり、人によって向き不向きがあるため、矯正治療を受ける際は説明をしっかりと行う矯正クリニックを選ぶことが肝要だ。

もっとも一般的なものは、歯の表側にワイヤーを固定する「唇側矯正」だ。100年超の歴史があり、多くのエビデンスに裏付けられた信頼できる方法だ。その反面、装置が目立つというデメリットも。しかし、最近では歯の色に近い装置やワイヤーもある他、装置を固定するゴムをあえてカラフルなものにして、ファッションの一部として楽しむ人も増えているという。

一方、歯の裏側にワイヤーを固定する「舌側矯正」は目立ちにくい、舌は頬側の粘膜より敏感なためストレスを感じやすい。また、噛み合わせが深い場合、上の歯の裏側に装着した器具と下の歯がぶつかって装置が外れやすいため、噛めないようにする処置が必要だったり、噛み合わせや発音に影響が出たりすることも。治療自体も複雑なため、「唇側矯正」に比べると一回に行う施術時間も長めだ。同院では、これらワイヤーを用いた矯正には SureSmile（シユアスマイル）というデジタル矯正治療補助システムを導入している。最先端の3D技術を用い、これまで手作業で行っていたワイヤー曲げをロボット

機能的で美しい 噛み合わせへの近道は、 一人ひとりに合わせて 厳選した矯正治療

矯正治療には目立つ方法・目立たない方法がいくつかあるが、いずれの方法にもメリット・デメリットがある。

そこで、ミライズ矯正歯科 南青山の富田院長に、矯正方法を選ぶ際のポイントを伺った。

院長 富田大介 先生

- 公益社団法人 日本矯正歯科学会認定医
- セブ医科大学 歯学部 客員准教授
- 東京医科歯科大学大学院 非常勤講師

東京医科歯科大学大学院咬合機能矯正学分野非常勤講師。同大学院矯正歯科などでの勤務を経て、2018年5月にミライズ矯正歯科 南青山を開院。



矯正治療の種類とメリット・デメリット

	ワイヤーを用いた矯正治療		マウスピース型矯正歯科装置を用いた矯正治療
	唇側矯正治療	舌側矯正治療	
メリット	<ul style="list-style-type: none"> エビデンスに基づく確かな効果が期待できる さまざまな不正咬合に対応 	<ul style="list-style-type: none"> エビデンスに基づく確かな効果が期待できる さまざまな不正咬合に対応 装置が目立たない 	<ul style="list-style-type: none"> 装置が目立たない 取り外しが可能
デメリット	<ul style="list-style-type: none"> 装置が目立つ（目立ちにくいものもある） 清掃性が低下（歯磨きしづらい） 	<ul style="list-style-type: none"> 違和感が出やすい 治療時間が長め 噛み合わせや発音に影響することがある 清掃性が低下（歯磨きしづらい） 	<ul style="list-style-type: none"> 適応症例に限られる 取り外しが面倒（管理が面倒） 装着時間によって治療結果が左右される
こんな方におすすめ	<ul style="list-style-type: none"> 早く確実に治療を終えたい方 費用を抑えたい方 	<ul style="list-style-type: none"> 見た目を気にされる方 	<ul style="list-style-type: none"> 強い意志を持って、指定の装着時間を守る方



写真左から時計周りに、「舌側矯正」「唇側からの矯正」「マウスピース型矯正歯科装置*」。

*完成物薬機法対象外の矯正歯科装置であり、医薬品副作用被害救済制度の対象外となる場合があります。

が行うため精度が高い。従来の矯正と比較して違和感が少なく、治療期間が約3割短くなったという報告もあるようだ。またワイヤーは一般的なステンレス製の他、同院では院長出身大学が開発に携わった生体に優しい改良型超弾性ニッケルチタン合金ワイヤーを用いている。「マウスピース型矯正歯科装置*」を用いる方法は、1988年にアメリカで開発された、もっとも新しい矯正治療だ。目立ちにくく手軽だが、まだ発展途上な部分もあり適応症例に限られる。また装着するか、しないかは患者自身に委ねられるため、その人の性格によって結果に差が出るというから、面倒くさがりの方は強い意志をもって挑む必要があるそうだ。

「矯正治療はお口の状態で目指すゴール、ライフスタイルなどを考慮して適切な方法を選ぶ必要がある。当院では治療の7割をマウスピース型矯正歯科装置で行い、残りの3割をワイヤーを用いた矯正治療で仕上げるということも可能です。それぞれのメリットを享受しながら、しっかりと噛める機能的で美しい噛み合わせを実現することができます。歯科用CTや3D口腔スキャナー、医療用VRなどのデジタル機器を活用して患者さんのお口の状態を正確に把握・診断し、一人ひとりに最適な方法を提案しますので、まずは相談にいらしてください」

 **ミライズ矯正歯科 南青山**
MIRISE ORTHODONTICS MINAMI AOYAMA

港区南青山6-13-5 ポルトポヌール1階

- ・表参道駅b1出口より徒歩7分
- ・渋谷駅バス51番乗り場より1つ目「青山学院中等部前」より徒歩2分、「南青山6丁目」より徒歩1分
- ・専用駐車場2台有り
- ・タクシーサービス有り

診療時間

11:00 ~ 14:30 (最終受付 14:00)
16:00 ~ 20:30 (最終受付 20:00)

休診日

月曜・祝日および毎月29・30・31日
※学会・出張等により臨時休診有り



お問合せ・ご予約 **03-5468-5585**
<http://mirise-ortho.com/>

家飲みが楽しくなる クラフトビール

日本を含む世界各地にある小規模な醸造所で造られているクラフトビール。

どの醸造所も「個性を生かしつつ」、しかも
「どうしたらビールが美味しくなるか?」と試行錯誤を重ねている。
そんなクラフトビールの魅力や、美味しい飲み方を紹介しよう。

Edit&Words_POW-DER.



ビールの達人がアドバイス!!

ブームが定着した今だからこそ 改めてクラフトビールを学ぼう

大手ビールメーカーのビールとは、ひと味もふた味も違うクラフトビール。

そのルーツや種類、美味しい飲み方などをビールの達人に訊く。

クラフトビールと 地ビールの定義とは!?

クラフトビールが日本のビールファンに認識されて久しいが、そもそもクラフトビールとは何なのだろうか？ また、地ビールとは違うモノなのだろうか？ ビール党はこんな疑問を抱きながら大好きなビールを飲むが、かなりの通でも明確に答えることができる人は多くない。そんな素朴な疑問に、ビアジャーナリストでありイラストレーターとしても活躍する藤原ヒロユキさんは、「この2つは同じモノです」と話す。

「地ビール⇨クラフトビール」と定義する藤原さんによれば、日本のビール近代史においては、第1次クラフトビール・ブームは1990年代中頃。しかしこれはほとんど終息してしまっているのだが、今、再びクラフトビールの注目度は大きく高まっている。そこにはどんな事情があるのか、藤原さんに詳しく説明してもらった。

「もともとビールを製造する際には、1年間で最低2000キロリットル以上造らなければならぬ」という法律があり、ゆえにサントリーやサッポロといった大手メーカーのビールが主流だったのです。ところが1994年に法律が変わり、1

年間の製造量が60キロリットルに引き下げられました。これを機に日本各地に小規模の醸造所が生まれ、技術的にも経験的にも未熟な味の「地ビール」も少なからず出回りました。その結果、ビールファンの間では『地ビールは美味しくない』というネガティブな評価が下されてしまったのです」と、残念そうに当時を振り返る藤原さん。

こうして日本の地ビールブームは、1990年代後期にいったん終焉を迎えてしまう。が、2011年くらいから、徐々にだがクラフトビールとして再び広まっていく。

クラフトビールは アメリカ西海岸発祥!?

「日本におけるビール革命（製造量の法律の改変）よりも30年ほど前に、アメリカ西海岸からクラフトビールのムーブメントが起こります。大手洗濯機メーカーの御曹司、フィリッツ・メイヤグ氏がスチームビールで有名なアンカー社を買収したのを発端に、小規模醸造所がアメリカ全土に広がるのです。このムーブメントの根源には、『大手ビールメーカーが造るライト

な量産型ビールよりも、ヨーロッパの伝統に基づく味わい深いビールが飲みたい』というビール好きのシンプルな欲求が

ありました。ちょうど1960年代中頃からの自然回帰運動やナチュラル思考、自然食ブームさらには70年代にホームブル（自家醸造）が解禁したこともあって、アメリカではクラフトビールがしっかりと市民権を得たのです。ちなみに、先ほど『小規模醸造所がアメリカ全土に広がる』と言いましたが、アメリカにおける小規模は、年間600万バレル（約70万キロリットル）以下のこと。アメリカのクラフトビール醸造所は、日本の大手ビールメーカーの工場と遜色のないところがざらにあります」と藤原さんは語る。

さらに「アメリカ人はクラフトビールを作るにあたり、伝統的なヨーロッパのビールをそっくりそのままコピーしたわけではありません」とも語り、「独自の発想と想像力を駆使して、アメリカらしいテイストも加わった新たなビールを生み出すという、進化を重ねていったのです」とまとめる。

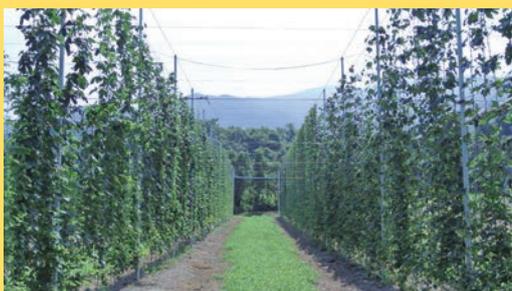
そしてようやく2011年頃になって、アメリカですでに一般的になっていったクラフトビールが日本に入ってくる。

「バブル以降、日本人は洋服も食もライフスタイルも、第三者にどう見られたいか!?」を重点に置いていました。しかし東日本大震災をきっかけに日本人の

ビアジャーナリスト／イラストレーター

藤原ヒロユキ

1958年生まれ。大阪教育大学卒業後、中学教員を経てフリーのイラストレーターに。ビールを中心とした食文化に造詣が深く、(一社)日本ビアジャーナリスト協会代表として各種メディアで活躍中。ビールに関する各種資格を取得。ワールドビアカップをはじめ海外の国際ビアコンテストの審査員を務める。近著「ビールはゆっくり飲みなさい」(日経出版社)など著書も多数。



■ 藤原ヒロユキさん流 クラフトビールを 自宅で美味しく飲むコツ

1. 必ずグラスに注いで飲む
2. 味覚・視覚・聴覚・触覚・臭覚の五感を研ぎ澄ます
3. 冷やしすぎない
4. 料理とのペアリングを考える

■ ビールの種類

エール（上面発酵）

- 発酵温度は高く（20～25℃）、発酵期間は短い（3～4日）。
- 味は芳醇で濃厚。
- クラフトビールで多く使われる。



エールの代表的な種類

ペールエール

イギリス発祥のピアスタイルは、モルトのkokやホップの香りがよくよかに感じられるのが特徴。アメリカで柑橘系の華やかな香りが加味されたアメリカン・ペールエールが誕生。

IPA

正式名称「India Pale Ale」は、ホップを大量に使用する。そのため一般的なビールに比べると、ホップ特有の香りと苦味がかなり強い。赤褐色の美しい色合いも魅力だ。

ラガー（下面発酵）

- 発酵温度は低く（0～15℃）、発酵期間は長い（7～10日）。
- 喉ごしがすっきりと爽快。

ヴァイツェン

小麦麦芽50%以上使用したドイツの伝統的なビール。バナナのようなフルーティな香りと、苦味をほとんど感じない柔らかい味わいが女性に人気。色が非常に薄いのも特徴だ。

スタウト

黒ビール的一种。英語で「強い」という意味のスタウトは、色も香りも味もどっしりと強い。香ばしいナッツやチョコレート、コーヒーの香りと、麦芽の苦味が特徴だ。

「例えば、大メーカーのキリンビールが130年前のビールを蘇らせた『スプリングバレー』や、日本酒の酒造所が作った『常陸野ネストビール』はとても美味しい。また、鎌倉という土地

に根ざしたビール作りをしている『鎌倉ビール』は王道ですし、若い感性によって造り上げた『よなよなエール』も人気の高い商品です」

「飲む前に、ビールの種類くらいは覚えておきましょう。ビールは大きく上面発酵の『エール』と下面発酵の『ラガー』の2つに分けられ、クラフトビールは『エール』が多いですね。クラフトビールの代表的な種類であるペールエール、IPA、ヴァイツェン、スタウトの4つは覚えておくといいでしょう。飲む時にはヴァイツェンは5～6℃、IPAは10～12℃、スタウトは12～15℃、ペールエールは8℃くらいに冷やします。そして一番大事なことは、必ずグラスに注ぐこと！丁寧に注ぐと泡が細かくなり、また炭酸がほどよく飛ぶので、香りが引き立つのです。さらに香りだけでなく、色を見て、泡の音を聴いて、舌で味わって、喉で触れて……と、五感が堪能して欲しいですね。それと、各種ビールと料理を合わせて飲むのがお勧め。例えば、薄い色のビールに

はすっきりとした味の料理、濃い色のビールには香ばしい料理といった具合に、ビールと料理の相関関係を楽しんでください」と話す藤原さん。

「クラフトビールに出会ったこともあって、日本に美味しいクラフトビールがたくさん知れ渡った。名称も以前のネガティブなイメージを引きずっている地ビールから、クラフトビールというネーミングが浸透！これが今日に至る、第2次クラフトビール・ブームです」と藤原さんは分析する。

「クラフトビールをより美味しく味わうコツ」

「クラフトビールをより美味しく飲むコツ」

「クラフトビールをより美味しく飲むコツ」

「クラフトビールをより美味しく飲むコツ」

「クラフトビールをより美味しく飲むコツ」

「クラフトビールをより美味しく飲むコツ」

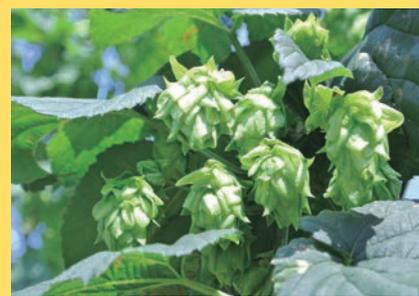
「クラフトビールをより美味しく飲むコツ」



京都・与謝野産ホップの香りが個性的な「Hop-Up Beer ハレバレゴールデン」。350ml 6缶セット¥3,300
京都与謝野酒造 <https://yosanobeer.myshopify.com>

姿なのだと思う。

ビールに香りと苦味を付けるホップは、主に海外で開発されたものが多いのだが、藤原さんは「日本の風土が海外品種のホップにどんな影響を与えるか興味がある」といい、京都与謝野町に移住、オリジナルホップ作りに力を入れながら、与謝野町を世界的な「ホップの町、ビールの町」とすることを目指している。そんな藤原さんが携わり生まれたのが、北半球で最も早く収穫される与謝野町産ホップを使ったクラフトビール、「ハレバレゴールデン」だ。



ビールファンの乾いた喉を潤す!

日本のクラフトビールを牽引する 注目4メーカー



「ホワイトエール」はコリアンダー、オレンジピールなどを加えた小麦ビールで、爽やかな香りと柔らかな味わいが特徴（左330ml / ¥407）。日本原産の福来みかんを使用した「だいだいエール」は、麦の旨味と果実のフルーティな香りのバランスがいい（右330ml / ¥418）。
木内酒造 ©029-212-5111

01.



【常陸野ネストビール】

水と緑が豊かな地で育まれたビール

1823年から、茨城県那珂市で日本酒を作り続けている木内酒造のビール醸造所。ペールエールやヴァイツェン、アンバーエールに使用する麦芽はそれぞれに相応しい産地から、そしてホップはそれぞれ個性に相応しい産地から直輸

入している。それらを最良の組み合わせで丁寧に仕込んで出来た唯一無二のクラフトビールは、今では世界40カ国で楽しまれ、世界的に有名なビアコンテストでいくつもの最高賞を受賞している実力派だ。



茨城県那珂市を拠点とする日本酒の蔵元「木内酒造」から生まれた常陸野ネストビール。ビールを愛する人たちの巣＝ネストから、彼らが自信を持つこだわりの逸品を世界のビールファンの元へ届けている。

02.



【麒麟ビール】

130年前の“ビールへの想い”が復活!

1870年、ノルウェー生まれのアメリカ人、ウィリアム・コーブランドが横浜にビール醸造所を設立。さまざまな困難を克服して生まれたビールは、やがて横浜居留地に住む外国人や日本人の間で人気を博した。そして2015年、「改

めてビールの魅力を伝えたい」という想いから、麒麟ビールがクラフトブルワリーを設立。美味しさを愚直に追求する「スプリングバレーブルワリー」のビールは、その豊かな味わいでビール通から支持を得ている。



日本のビール産業の礎を築いた神奈川県横浜市の醸造所「SPRING VALLEY BREWERY」。その志を大手ビールメーカーの麒麟ビールが受け継ぎ、原料も手間も一切手加減なしでクラフトビールを作っている。



【SPRING VALLEY 豊潤(496)】は麦芽を麒麟ラガービールの約1.5倍使用しているほか、4種類のホップを奢っている。そのホップを7日間も漬け込む麒麟自慢の技術「ディップホップ製法」を採用するなど、素材と作り方にこだわり、その名のとおり“豊潤”な味わいと綺麗な後味を実現している。350ml / ¥248
麒麟ビール お客様相談室 ©0120-111-560



1990年代後半の地ビール・ブームのイメージを払拭するべく、
各地の小規模なビール醸造所は独自の研究を重ね、
「個性的で美味しいビール」を創り出している。
そうした“頑張っている”ブルワリーと自慢のクラフトビールを紹介!



「星」は柑橘系のホップの香りと、ほのかな苦味を残したマイルドな喉ごしが魅力のパールエール（右330ml / 6本セット¥3,630）。また、美しい赤褐色に見合う上品な香り、苦味を抑えた端正な味が特徴のアルトタイプ「月」も人気だ（左330ml / 6本セット¥3,630）。
鎌倉ビール ©0467-23-5533

03.



【鎌倉ビール】

歴史ある町が生んだビールの新潮流

ビールのベースになるピルスナー・モルト、色や風味に特徴を出すクリスタル・モルトとブラック・モルト、この3つに良質なファイン・アロマホップと酵母で作る鎌倉ビール。鎌倉という土地の特色を生かしつつ、スタッフの熱い

想いと確かな技術で作られたクラフトビールは、大手メーカーのブランドビールとは一線を画している。「まるやかでフルーティ」な味わいは個性を求めるファン、中でもスマートなテイストを好む女性の間で人気を呼んでいる。



観光で訪れる人、仕事で通う人、それらに加えて地元の人たちも交差する町、鎌倉。観光地の有名な地ビールからさらに発展し、その土地ならではの味わいを具現化したこだわりのクラフトビールが自慢だ。



04.



【ヤッホーブルーイング】

人生に幸せをもたらすクラフトビール

日本を代表する高原リゾート、長野県軽井沢にあるビール醸造メーカー。1997年に一念発起して創業したエールビール専門のビール醸造所が、これまで画一的な味しかなかった日本のビール市場にバラエティを提供しながら、新た

なビール文化も創出している。「よなよなエール」を始め「インドの青鬼」や「水曜日のネコ」、「僕ビール君ビール」など、名前も味もインパクトが強いクラフトビールは、多くのビールファンから熱い支持を受けている。



「ビールに味を! 人生に幸せを!」というミッションを掲げ、美味しいビール作りに熱心な人たちが立ち上げたビールの醸造所。クラフトビールの製造・販売だけでなく、ビールのファンイベントも開催している。



「水曜日のネコ」は大麦芽芽と小麦麦芽を使い、香りづけとしてオレンジビールとコリアンダーシードを使用（左350ml / ¥294）。「よなよなエール」はアロマホップ「カスケード」やキャラメルモルトがもたらす香り、苦味、甘み、コクが織りなす味わいが魅力（右350ml / ¥273）。
ヤッホーブルーイング ©0120-28-4747

HIYORI オーシャンリゾート 沖縄



現地周辺航空写真(2021年4月撮影)

サンセットオーシャンビュー&フラットテラス付スイートルームを別荘として楽しむ。

B-1 type

専有面積 56.12㎡

テラス面積 14.40㎡

〈最大定員5名〉

56㎡超の広いお部屋とリビングからフラットにつながる約14㎡のテラスを一体利用することで、約70㎡ものラグジュアリーなリゾート空間でお寛ぎいただけます。



客室例(B-1typeモデルルーム)

※掲載の客室写真以外は、2021年3月～5月に撮影したものです。※掲載の写真は、一部画像処理をしております。

いよいよ、最終期販売(8室)登録受付〔登録期間 6/12(土)～20(日)〕販売価格 5,100万円～

「オンライン個別説明会」開催中

■事前予約制にて、随時開催中(面談のご説明も承ります。) ■開催時間:10:00～18:00(定休日[火・水曜]を除く)
※動画や写真にて「完成した現地」をご紹介します。

ご自身の目で確認可能 沖縄でお待ちしております 「現地案内会」開催中

■事前予約制にて、随時ご案内中 ■営業時間:9:30～18:00(定休日[火・水曜]を除く)
※「ホテル内施設や実際の室内」をご案内いたします。

■最終期販売概要 ●販売客室数/8室 ●販売価格/5,100万円～7,150万円 ●専有面積/56.12㎡～60.87㎡ ●間取り/1ベッドルーム ●テラス面積/14.40㎡～39.48㎡ ●一般管理費(月額)/12,910円～14,000円 ●ホテル運営管理費(月額)/12,510円～13,570円 ●修繕積立金(月額)/4,210円～4,570円 ●修繕積立基金(引渡時一括払)/224,000円～243,000円 ●オーナー宿泊料金/8,000円[税抜](自己所有客室1名1泊利用の場合※トップシーズン除く) ●客室予約方法/オーナーは3月、6月、9月、12月の年4回の各月末日までに、半年以降先の3ヶ月間の利用予定日を設定し、所定の記入用紙にて運営会社に申告※売買契約時に運営会社と「賃貸借契約」、及び「資産管理業務委託契約」を締結していただくことが購入条件となります。※掲載内容の詳細については係員までお問い合わせください。 ■最終期登録受付概要 ●登録受付期間/2021年6月12日(土)～6月20日(日) ※各日10:00～18:00※定休日(火・水曜)除く ●最終日は16:00まで ●抽選日時・場所/2021年6月20日(日)17:00～、東急リゾート(株)本社 ※登録重複客室のみ ●登録受付場所/〈東京〉東急リゾート(株)本社、〈大阪〉東急リゾート(株)関西営業部、〈沖縄〉恩納村セールスオフィス ※各受付場所の所在地は、HPでご確認ください。 ※ご登録の際は、印鑑(認印可)をご持参ください。 ※販売価格及び課税対象となる諸費用については、消費税を含みます。

資料請求はこちら⇒
完成写真を豊富に掲載したパンフレットをご用意しております。



〈売主〉



東証一部上場「サンフロンティア不動産(株)」の出資子会社です。

〈販売代理〉



資料請求・求場予約・お問合せは 東急リゾート(株)「HIYORIオーシャンリゾート沖縄」担当

☎ 0120-974-876

☐ 営業時間:10:00～18:00 ☐ 定休日:毎週火・水曜日

HIYORIオーシャン 検索
hiyori-ocean.jp



HIYORI
OCEAN RESORT
OKINAWA

“沖縄日和”

この夏、ホテルの一室のオーナーとなって、
新しい沖縄を謳歌しませんか？



多彩なホテル施設が、より豊かなホテルステイを叶える。



【その他の施設】◆インドアプール ◆プールサイドバー ◆日和の湯(露天大浴場・サウナ) ◆DELI&SWEETS ◆BBQスペース ◆ヒルサイドバーラウンジ(Bar) ◆オーナー専用レセプション
◆ビューラウンジ ◆フィットネスジム ◆エステサロン ◆ファンクショナルルーム(会議室) ◆セレクトショップ「海優」 ◆ショップ・コンビニエンスストア「碧海AOI」 ◆建物内駐車場(一部屋外)

- リゾートホテルを別荘として
沖縄を存分に満喫
- ホテル客室として貸出しただくことで得られる
賃料収入(ペイバック)
- 賃料収入により、管理費等の
ランニングコストの軽減
- ホテル運営により、ご所有客室の
維持・管理はすべてお任せ
- 滞在中の各種、専用、優待割引サービスなど
多彩なオーナー特典

ホテルの一室のオーナーとなり、別荘としてご自身で楽しみながら、利用しない時は収益不動産として活用。
『コンドミニウムホテル』という新たなリゾートスタイル。

※賃料はホテルの後備状況により変動します。※詳細につきましては、販売担当スタッフまでお問い合わせください。

「HIYORIオーシャンリゾート沖縄」【全体概要】●所在地/沖縄県国頭郡恩納村字仲泊安寺地原1055番1 ●交通/那覇空港より沖縄自動車道利用の場合、車約49分(約47.3km) ●敷地面積/13,263㎡ ●建築面積/4,801.87㎡ ●延床面積/21,998.70㎡(建築物全体) ●構造・規模【ホテル棟】鉄筋コンクリート造地下1階、地上12階【駐車場棟】鉄筋コンクリート造地上4階 ●用途地域/無指定 ●検査済証番号/第2020確済建築CIAS01204号(令和2年12月14日付) ●総客室数/203室 ●駐車場/204台(使用料:無料) ●付帯施設/レストラン、プール、大浴場、建物内駐車場、屋外駐車場他 ●分譲後の権利形態/専有部分:区分所有権、敷地及び建物共用部分:専有面積持分割合に基づく所有権の共有 ●管理形態/区分所有者全員により管理組合を設立し、管理会社に委託 ●売主/サンフロンティア沖縄株式会社 沖縄県知事(1)第4966号 〒900-0013沖縄県那覇市牧志二丁目16番8号 ●販売代理/東急リゾート株式会社 国土交通大臣(7)第4195号(一社)不動産流通経営協会会員(公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1-10-8 渋谷道玄坂東急ビル 03-6455-2351 ●設計・監理/株式会社季組一級建築士事務所 ●施工/株式会社仲本工業・株式会社大興建設 特定建設工事共同企業体 ●管理会社/ハウスインク合人社沖縄株式会社 ●ホテル運営/サンフロンティアホテルマネジメント株式会社 ●建物竣工/2020年12月14日 ●引渡時期/即可 ※残金等、お支払完了後 ●広告有効期限/2021年6月20日
※掲載の間取りは、計画段階の図面を基に描き起こしたもので、実際とは異なる場合があります。また、家具・調度品等の形状・配置についても、今後変更になる場合がございます。※方位記号は若干の誤差があります。※掲載の客室写真は、[モデルルーム/B-1タイプ]を撮影(2018年12月)したものに、現地12階より撮影(2021年3月)した眺望をCG加工・合成しており実際とは異なります。眺望・景観等は各階・各客室により異なります。また、周辺環境は将来変わる場合がございます。家具・調度品等は形状、色味を含め今後変更となる場合があります。※モデルルームは現在ございません。※1 沖縄県恩納村にて過去20年に分譲された新築分譲マンション、新築分譲ホテルの中で、那覇空港からの所要時間(高速道利用)が最も速いことを表現しています。(分譲実績は不動産経済研究所調べ)右記2社は、個人情報保護に関する法令と社会秩序を尊重・遵守し、個人情報の適正な取扱いと保護に努めます。詳細は各社HP「個人情報の取扱い」についてをご覧ください。

暮らしを豊かに演出する日本が誇る名品

カガミクリスタル株式会社／江戸切子 ペアスリムグラス〈星繋ぎ紋〉

13,200円(税込)

日に暑さが増して冷たい飲み物をいただく機会が増えるこの季節。今回は、そんなこれからの季節にぜひ用意しておきたい、使うことが楽しみになる“グラス”をピックアップしたい。

今回ご紹介するのは、どこか涼し気で美しい、カガミクリスタルの「江戸切子 ペアスリムグラス」だ。

カガミクリスタルは、ドイツでクリスタルガラスの加工、彫刻技術を学んだ各務鑑三（かがみこうぞう）によって、1934年に創立された日本初のクリスタル専門メーカー。妥協をゆるさず、クリスタルの美しさとその特性を最大限にいかすことを目指した各務の作品は、会社

創立間もない1937年のパリ万国博覧会での銀賞受賞に始まり、ニューヨーク万国博覧会名誉賞、ブラッセル万国博覧会グランプリ受賞など、数々の賞を獲得。瞬く間に世界にその名を知らしめた。国内でもウイスキー瓶やシャンデリアなど幅広いジャンルで数多くの製品を手掛け評価を高め、皇室の御用達となるなど、まさに日本を代表する最高級のクリスタルブランドに上り詰める。そして、現在も首相官邸や世界250以上の日本大使館・領事館、国賓を迎えての晩餐会などで使用されているのだ。

そのカガミクリスタルが手掛ける江戸切子は、長年培ってきた高い技術力をいかし自社の切子士、伝統工芸士とともに

に作り上げることで、クリスタルガラス最大の特徴である透き通る透明感をさらに際立たせている。写真のスリムグラスは、鮮やかな色被せガラスに伝統の紋様「星」を散りばめ、手にスッと馴染むフォルムの小ぶりなサイズながら、程よい重量感に、グラス同士が触れたり、グラスに氷を入れた時に響く独特の音の余韻など、「これぞクリスタルガラス!」と思わせてくれる、まさに逸品といえる仕上がりだ。

最高級のクリスタルメーカーが仕上げた、大人なら一つは持っておきたい高品質なクリスタルのグラス。このグラスで飲むビールなら、いつもとはひと味違う満足感が楽しめるに違いない。

©カガミクリスタル株式会社 ©03-3569-0166 ©<https://www.kagami.jp/>

光彩



6月・7月

セミナーの
ご案内

セミナー開催実績 600回以上

述べ約5,700名以上が参加!! (2018年以来、延べ12年間)

資産形成を、「分かる」から「出来る」にする

お金を殖やすノウハウを学ぶ

本セミナーでは、特定の金融商品に偏らず資産形成の具体的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。

参加費
無料!

全国各地から
ご参加頂いています!

満足感・納得感・
安心感の高い
オンラインセミナー

各回共通 定員:15名
受講方法: ZOOM

新型コロナウイルスはあなたの資産も奪います! お金の新型コロナウイルス対策セミナー

日時 2021年6月12日(土)10時~12時

講師 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: 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



テレビやマスコミによる報道により、誤解や無知による偏見・差別が生まれ、社会経済・地域社会、そして身近な人間関係でさえ崩壊しそうな雰囲気を感じる最近。そんな状況を少しでも改善できればと、新型コロナウイルスの正しい知識やデータの読み方、適正な対応についてマスコミや政府が出したと知らないデータも含めて、しっかりとしたデータに基づいた情報提供を行うプログラムをご用意いたしました。

こんな方におススメ ●新型コロナウイルスの報道で不安になられている方 ●今後の経済について情報が欲しい方 ●ご自身の投資・運用についてセカンドオピニオンを受けてみたい方 ●金融機関のセールスを受けずに独立系プライベートバンカーと一対一の資産形成を実現したい方

人生100年時代にも 老後資金2,000万円問題にも負けない! ライフプラン講座

日時 2021年6月26日(土)10時~12時

講師 大西 真義コンサルタント

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・相続診断士



人生100年時代は、老いも若きも資産形成が必要な時代。老後資金2,000万円問題は、「足りない分は自分で何とかしてください」という国からのメッセージです。預金と保険、年金と勤労所得だけでは足りないことに、多くの方が気づいています。退職後のリタイアメント資金をどう長生きさせ、どう取り崩していけばよいのか? 解決のカギはライフマネープランと安定運用のノウハウが握っているのです。

こんな方におススメ ●漠然とした将来のお金の不安をお持ちの方 ●老後までのライフイベントの資金設計をしたい方 ●リタイアメントプランを必要としている方 ●退職金運用に悩んでいる方 ●プロのサポートを受けながら、お金を長生きさせたい方

NISA・つみたてNISA・確定拠出年金・iDeCoの活用ポイントと資産形成ノウハウ

日時 2021年6月12日(土)・7月10日(土)14時~16時

講師 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



国の準備した非課税制度 (NISA・つみたてNISA・確定拠出年金・iDeCo) を具体的にどのように活用したらよいのか? 金融教育を受けない日本では、金融機関の売側の理論が先行して広告戦略が行われます。金融機関では教えてくれない、買う側の理論で仕組やメリット・デメリットをお伝えします。更に、安定運用を実現する為のノウハウも分かりやすく解説します。

こんな方におススメ ●将来のお金の問題をクリアしたい方 ●NISA、つみたてNISAを活用したい方 ●確定拠出年金、iDeCoを活用したい方 ●資産形成を実現したい方 ●プロのサポートを受けながらノウハウを習得したい方

はじめての資産運用 確定拠出年金と お金が殖える仕組み創り

日時 2021年6月26日(土)・7月24日(土)14時~16時

講師 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会員



運用の好き嫌いに関係なく取り組まなければならない確定拠出年金。何をどう組み合わせれば良いのか? 投資信託って何? マatching 拠出して何? という方向けの「はじめての資産運用」講座です。確定拠出年金を理解するだけではなく、ライフプランを実現するためのお金の殖える仕組み創りのノウハウまで伝授します。初心者だから、プロのサポートを受けながらお金を殖やしていけたら良いな。と思う方は必見です。

こんな方におススメ ●資産運用初心者の方 ●会社でやっている確定拠出年金のやり方が分からない方 ●どのファンドを選んでもいいかわからない方 ●プロのサポートを受けながら資産形成をしたい方 ●将来のお金に関して漠然とした不安のある方。

▶ セミナーについては、下記ホームページに詳しく掲載しています



セミナーの詳細・お申し込み・お問い合わせは

money-cg.com



歯肉ラインでお悩みの方はこちらへ。大掛かりな手術や矯正装置で治療せずに美しい歯肉ラインに



BTAテクニック®と呼ばれる技術を用いることで、大掛かりな手術や矯正装置を使った治療をせずに歯肉ラインを美しくすることが可能。また、歯肉の再生力が高まり、綺麗になるだけでなく、より健康な歯に。矯正装置を使った治療よりも、通院期間や費用が抑えられ、肉体的、精神的な負担が少ないのも特徴。全国から紹介で来院する方も多く、無料相談も行っているため、お悩みの方はぜひご相談を。

三宮恵子院長

日本口腔外科学会会員、日本アンチエイジング歯科学会認定医、国際歯科学士会日本部会会員、審美歯科BTA研究会認定医／予防歯科に重点を置き、しっかりカウンセリングしてから治療をスタート。完全予約制でリラックスして治療を受けられる。(要予約・24時間オンライン予約可)



日本橋三宮デンタルケアクリニック99

◎03-6262-1240 ◎中央区日本橋本町3-1-4センターヒルズ大島4F
◎新日本橋駅3番出口・三越前駅A9出口より徒歩2分
◎平日10:00～13:00、14:00～18:00、土曜10:00～13:00 ◎日・祝

日本橋三宮デンタルケアクリニック99

取材：SAN企画090-7192-9078



上質な空間でワンランク上のネイルケアを日頃の感謝を伝える大切な方へのギフトにも最適



意外と見られている手元。第一線で活躍する男性の間で密かにブームになっているのがメンズネイルケアだ。「VAJRA」では、プライベート空間で他の方を気にせず施術を受けられる。ギフトチケットは大切な方へ上質な時間をプレゼントするのに人気。

VAJRA TOTAL CARE SALON

◎03-5412-8066 ◎港区六本木 6-7-14 ◎「六本木駅」3番出口より徒歩2分 ◎10:00～19:00(L17:00) ◎月曜



ギフトチケットは金額・内容を自由にカスタマイズ可。基本のハンドケア・フットケアにマッサージ、ハンドクリームのお土産付など、お気軽にご相談を。

VAJRA 六本木

～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



自然豊かな会津の大地で愛情をかけて育てた、新鮮朝採り野菜を翌日お届け。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、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 ◎福島県耶麻郡西会津町奥川豊島字下松2399
◎9:00～19:00 ◎日・夏季・年末年始 ◎https://aizu-yasai.jp

会津野菜



【特典】会津山塩をプレゼント

ご注文内容確認ページ最下部のお問い合わせ欄に「アフルエント」と入力。期間限定：2021/発行日～1カ月間

診断はわずか1分。「眠りのコンシェルジュ」があなたに最適な最高の寝心地を提案



マットレスや寝具など「眠りの総合メーカー」として、研究開発を続けてきたフランスベッド。ショールームスタッフはすべて「スリープアドバイザー」の資格を持つ眠りのスペシャリストだ。独自開発の「寝姿勢測定機」で無料診断を行い、一人ひとりに最適なマットレスの硬さと枕の高さを提案してくれる。

フランスベッド 赤坂ショールーム

◎03-5573-9300 ◎港区赤坂3-3-5 住友生命山王ビル1F ◎10:00～18:00 ◎水曜日 ◎駐車場なし

6月中にアフルエントを見てご来店いただいた方には粗品を進呈。現在は事前予約制。電話またはWEBサイトより申し込みを。



THE CHEF
OF THIS TIME

THE BATON FROM...

渡邊 大将さん



PROFILE

相原 薫さん

1974年生まれ、神奈川県出身。1994年より葉山のレストランで働きはじめる。2000年に渡仏し、複数の星付きレストランにおいて修業を積む。帰国後は「銀座レカン」でスーシェフを務め、広尾の「レヴェランス」、荻窪の「ヴァリノール」でシェフを歴任。2018年1月、代官山に「Simplicité」をオープン。

美食のバトンを受け継いで



TOKYO

Gourmet Baton

東京グルメバトン

VOLUME

56

Simplicité

さんぷりして / 代官山

「わたなべ」の渡邊大将さんからバトンを受け継いだのは代官山のフランス料理店「Simplicité」の相原薫さん。

熟成魚を用いた料理の数々で、真っ直ぐに“美味しさ”を追求する。

Words_TOMOMI KATO
Photographs_KIYOSHI TSUZUKI

九絵と蛤

熟成された九絵のしっかりとした味わいを、蛤のスープが一層引き立てる。大ぶりの蛤のプリプリした食感も堪らない。

“ 新鮮な魚介を熟成させ
新たな旨みを引き出す
比類無き魚フレンチ ”



金目鯛と蕎麦粉のクレープ、イカスキのキッシュ、オリブのマドレーヌなど彩りも豊かな「海のアミューズ」。

店 名の「サンプリシテ」は、古フランス語で「自然に備わっている正直さ」「真っ直ぐな誠実さ」を意味する。「人・食材・料理に対して常に誠実でありたい」という、オーナーシェフ相原さんの思いが込められた名だ。

相原さんは、海辺の街である葉山で料理人としてのキャリアをスタートした。その後フランスでの修行期間も、大西洋に面したブルターニュ地方などで働き、2つ星レストランでは魚料理を担当した経験を持つ。

そんな相原さんがつくり上げるのは、季節の魚介を中心としたフランス料理だ。しかも、五島列島、函館、明石など日本各



白を基調とした落ち着いた上質な空間。温かさを感じさせる木目調デザインがアクセントになっている。



「丸絵と蛤」に合わせたのは、しっかりとしたストラクチャーと軽やかさが共存する「Château Simone Palette Rose」。

「味はもちろん見た目でも季節感を楽しんでいただきたい」と相原さん。美しく盛り付けられた料理はまるで芸術作品のようだ。



カウンター席のほか、シーンに合わせて2名から最大8名まで利用できる個室も用意。

地から厳選した鮮度抜群の魚を、種類によって数日から数週間熟成させてから用いる。熟成した魚は身がしっとり柔らかくなり、格段に旨みが増す。クリームなどと合わせることも多いフランス料理とも、相性がとても良いのだという。

「サンプリシテ」のお任せコースで提供される料理の数々は、目を見張るような美しさと豊かな獨創性に溢れている。しかし、相原さんは「第一にあるべきは美味しさ。面白さや新しさなどは、その後に少しあればいいんです」と語る。

Simplicité

- ④ 渋谷区猿楽町3-9 アヴェニューサイド代官山1 2F
- ① 03-6759-1096
- ② 12:00~15:30 (L.O. 13:30)、18:00~23:30 (L.O. 20:30)
- ③ 月曜日、第1火曜日(祝日の場合翌日)





旅行読売 × AFFLUENT

旅する喫茶店

「月刊 旅行読売」公式サイト「たびよみ」でも公開中

「旅する喫茶店」は、旅の専門誌「月刊 旅行読売」で連載中。7月号「青春18きっぷでいつか、あの駅へ」特集(特別定価700円)は全国の書店で販売しています。



天井が高くゆったりとした造りの店内。窓の外の新緑がまぶしい



全集を読みながら、漱石珈琲(600円)などをゆっくり味わいたい



1.2匹のネコが暮らしている 2.テラス席は注文せずに休憩のみにも利用できる

松山を愛した 文豪を思い ファンが集う

コーヒーマスター あいししょう
漱石珈琲店 愛松亭

・愛媛・松山市

松山市の中心部にありながら城下の濃い緑に包まれて立つ店の軒先で、2匹のネコが日なたぼっこをしていた。
1895(明治28)年、愛媛県尋常中学校の英語教師として赴任してきた夏目漱石。彼が最初に住んだのが愛松亭である。江戸時代には松山藩の家老屋敷、明治になって料理店、骨董店となった家の2階に漱石は2か月ほど下宿。「小生宿所は眺望絶佳の別天地」と正岡子規に

宛てた書簡に綴ったという。漱石の松山での出発点となったこの地は今、漱石珈琲店として多くのファンを集めている。建物こそ新しくなったが、漱石がよく弓を引いたという裏手の森や四方に茂る緑は、きつと当時のままであろう。すぐ近くに大正期に建てられた純フランス風の社交場、萬翠荘が立ち異国情緒すら漂う。

店内には物憂げな表情の漱石の写真が飾られ、古い全集も並んでいる。聞けば2匹のネコの名前は、夏目坊ちゃんと夏目マドちゃん。人懐こく旅人を迎えてくれる。
ペット同伴もできるテラス席に出ると、車輪を軋ませて走る路面電車の音が聞こえてきた。漱石もそれに乗って道後温泉辺りへも出かけたのだろうか。そう思いながらフルーティーでコクのある「漱石珈琲」を飲み干した。



漱石珈琲店 愛松亭

- ④愛媛県松山市一番町3-3-7
- ③伊予鉄道大街道駅から徒歩5分
- ☎089-993-7500
- ③10時~17時 / 祝日を除く月・木曜休

ひとり旅

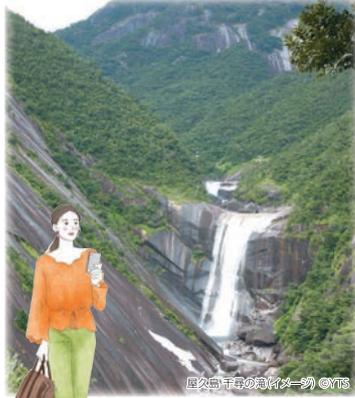
読売旅行の

おひとり様参加限定

コース番号
155-2921-AF

島へのアクセスは
すべてらくらく高速船利用!

世界遺産の島屋久島とロマンあふれる種子島 二大神秘の島めぐりの旅 3日間



はじまりはソロだけど、
旅立てば奏でるハーモニー

アフルエントを見ての
お申込特典!!

【旅行読売協力】
自分にごほうび
「ひとり旅」
提供/旅行読売出版社

旅行代金(お一人様) ※□印は残席わずか			別途空港税必要
8月29日	9月5日	10月10・17・24日	旅行代金
			139,000円

※鹿児島集合解散の場合お一人様99,000円

- 羽田空港(8:15発)・・・鹿児島-霧島神宮-黒酢本舗(酢豚ランチ)-桜島展望所-桜島港~(錦江湾クルーズ)-鹿児島港-鹿児島市内(泊)《ホテルマイステイズ鹿児島天文館》
- (タクシー)-鹿児島港~(高速船)-屋久島-宮之浦港-ヤクスギランド-紀元杉-安房(郷土料理の昼食)-千尋の滝-屋久島-宮之浦港~(高速船)-種子島-西之表港-(送迎バス)-あらきホテル(創作郷土膳の夕食)-(送迎バス)-種子島島内ホテル(泊)《種子島あらきホテル》又は同等クラス ※分宿になる場合がございます
- 種子島宇宙センター-門倉岬-中種子(地魚料理の昼食)-鉄砲館-種子島-西之表港~(高速船)-鹿児島港-(送迎バス)-鹿児島島・・・羽田空港(20:25着)

●最少催行人員：15名 ●添乗員同行(往路・鹿児島空港から復路・鹿児島空港迄) ●利用バス会社：(九州内)鹿児島交通観光又は同等クラス/(種子島・屋久島)大和観光バス・屋久島道の駅観光バス又は同等クラス ※送迎車にはバスガイドは同行しません。 ※種子島宇宙センターは打ち上げ予定などが入った場合は見学できません。 ※全国発着募集ツアーで鹿児島空港合流となる為、出発日より待合せの時間が生じる場合がございます。

- ### 5つのお約束
- 参加者全員がおひとり様
 - お宿は1名様1室を確保
 - バス席は1人で2席利用
 - 安心の添乗員同行
 - 飛行機・JRのお時間確約

新型コロナウイルス 感染防止の取り組み

★観光地を吟味して1日3~4ヶ所まで、1回のバスの乗車時間60分以内として都度換気します。

★人口密度の少ない島なので、ソーシャルディスタンスが保ちやすい。

詳しくはHPへ

WEBでも受付

旅行読売 読売旅行 ☎03-5550-0666

読売旅行長官登録旅行業第91号 〒104-8420 東京都中央区築地2-5-3
営業・電話受付時間/9:30~17:30 ※祝日は休み
※詳しい旅行条件を説明した書面をお渡ししますので、事前にご確認の上お申し込みください。

人気セレクトショップ「エディフィス」の 晴雨兼用 で重宝する 一級遮光傘

※サイズ(約)
開いた状態:直径89×長さ53cm
折りたたんだ状態:長さ24cm



傘袋には
メッセージ入り
「雨がやんだあとは、
良い時が訪れる」



リング1個
よりも軽い!
スリム&
コンパクト仕様
約230g < 🍏

男女ともに
使いやすい
サイズ&デザイン



特別付録

ÉDIFICE

雨も紫外線も防ぐ!
折りたたみ傘が 1冊に1つ ついてくる!

遮光率 **100%** ※
UVカット率 **99.9%** ※

※一般財団法人日本繊維製品品質技術センターによる生地テスト結果

“遊び心あるモノ・コト”が見つかる大人のライフスタイルマガジン

モノマスター
Mono Master

7 JUL. 2021

特別価格
1090円(税込)

好評発売中!

モノマスター 検索

最新情報を
スマホでチェック

雑誌の記事が
読める

時計を知る

Master
Watch Selection

文/時計ジャーナリスト
菅原 茂

1954年、神奈川県出身。四半世紀にわたり
スイス時計のフェアを取材し、専門誌を中心に執筆。
『ブレゲ 天才時計師の生涯と遺産』など
時計専門書の翻訳も手がける。



3時位置の60秒計、6時位置の60分計、9時位置のスマールセコンドを彩る3色に1969年のオリジナルに通じる味わいを表現しながら、最新鋭の自動巻きクロノグラフ・ムーブメント「エル・プリメロ 3600」を搭載。ステンレススティール/セラミックベゼル、直径41mm、10気圧防水。



注目すべき
“価値”ある
ポイント

クロノグラフ秒針は10秒で1周し、ベゼルの目盛りで秒を読む。ここでは1.2秒を指す。



ケースバックから見える「エル・プリメロ 3600」はパワーリザーブも約60時間に向上。



ポリッシュとサテンの仕上げ分けをした新しい3列ブレスレットは高級感抜群。

ZENITH

ゼニスのクロノマスター スポーツ

¥1,166,000 円ゼニスブティック銀座 ☎03-3575-5861

目で見てわかる1/10秒単位の精密な計測

時計の複雑機能のひとつにクロノグラフがある。任意の操作で経過時間の計測が可能で、いわゆるストップウォッチ機能を指す。腕時計のクロノグラフは、20世紀後半に目覚ましい発展を遂げ、名作が次々登場する。スイスのゼニスが1969年に開発した「エル・プリメロ」は、最も有名な一つ。世界初の自動巻きクロノグラフ・ムーブメントに数えられるだけでなく、毎時3万6000振動という機械式では最速のハイビートにも特色がある。3万6000振動とは、调速を担うテンパが1秒で10回振動し、連携するクロノグラフ機構も10分の1刻みで作動することを意味する。

ゼニスは50年以上の歴史を誇るこの名機に改良を加え2021年の最新作「クロノマスター スポーツ」に搭載。従来60秒で1周するクロノグラフ秒針を10秒で1周するように高速化して、10分の1秒刻みでの精密な計測を針の位置ではっきり目視できるようにした。3万6000振動を下回るクロノグラフではこのような仕組みを実現するのは難しい。

独自の高性能を目に見える形で具現化したことに加え、洗練されたデザインも秀逸。ダイヤルやケース、ブレスレットに至るまで、新世代「エル・プリメロ」を引き立てるスタイリッシュなスポーティルックも見逃せない。

知るべき時計用語

【クロノグラフ秒針】 時計や分針と同様に中央に回転軸を置き、クロノグラフ機能の作動時にのみ動く計測専用の針。時刻の秒表示は、独立したダイヤルで動き続けるスマールセコンドの秒針が担う。

患者のライフスタイルにしっかりと寄り添い 確かな技術で“希望の見え方”を叶える白内障手術

「多焦点眼内レンズは、遠・中・近の3焦点が見えるものや、最近ですと5焦点や連続焦点など、高性能な商品が次々に発売され、現在20種類以上の選択肢があります。しかし、その多彩な製品の中から患者さん毎に最適なレンズを選択するには、レンズについての『知識』、性能を十分に引き出すための『経験・技術』、患者さんの目の状態を正確に把握するための『検査機器』が必要です。そのどれかが欠けても『適切な使用』が出来ないため、医療機関選びはとて重要になります。当院では、適切な適応診断を行うための最新の検査機器を使用し、患者さ

加齢により水晶体が濁ってしまう白内障。手術に不安を感じる人も多いだろう。そこで、国内トップクラスの執刀数(毎月300件)を誇る、アイケアクリニック銀座院の佐藤香院長に気になる質問についてお答えいただいた。



主任執刀医・院長 佐藤 香先生

ちょっとした目の相談から高度な治療まで、総合的な目のケアを目指す。集中力を要する緻密な作業が得意で、最先端の白内障レーザー手術のほか、網膜硝子体や緑内障の手術、瞼の手術やボトックス注射など目周りの美容にも注力。また、白内障専門医としてテレビにも多数出演している。



啓発活動にも余念がない佐藤先生の著書3冊。「白内障治療Q&A」が最新情報を追加し、4月に増補改訂版として出版。

「多焦点眼内レンズをオススメする記事をよく見ますが、何か注意する点はありませんか？」
「多焦点眼内レンズは、遠・中・近の3焦点が見えるものや、最近ですと5焦点や連続焦点など、高性能な商品が次々に発売され、現在20種類以上の選択肢があります。しかし、その多彩な製品の中から患者さん毎に最適なレンズを選択するには、レンズについての『知識』、性能を十分に引き出すための『経験・技術』、患者さんの目の状態を正確に把握するための『検査機器』が必要です。そのどれかが欠けても『適切な使用』が出来ないため、医療機関選びはとて重要になります。当院では、適切な適応診断を行うための最新の検査機器を使用し、患者さ

「多焦点眼内レンズをオススメする記事をよく見ますが、何か注意する点はありませんか？」
「多焦点眼内レンズをオススメする記事をよく見ますが、何か注意する点はありませんか？」

SEMINAR
「白内障治療Q&A」(増刷改訂版)
出版記念セミナー

⑥ 6/12(土) 13:00~14:30
⑥ 八重洲ブックセンター本店8階ギャラリー
(東京都中央区八重洲2-5-1)
⑥ JR「東京駅」八重洲南口から徒歩3分、
東京メトロ銀座線「京橋駅」8番出口(京橋エドグラン)
から徒歩3分

講師：佐藤 香院長

◆ セミナー当日はリアルタイムでYoutube上でオンラインセミナーも実施します。右記QRコードより視聴予約できます。

◆ 事前来場(視聴)予約でセミナー講師・佐藤院長の診療優先予約が可能な特別のご案内もございます。(オンライン視聴の方にはご来院の際に「白内障解説小冊子」を差し上げます)

ご予約は **03-5524-6003** (アイケアクリニック銀座院)

〈新型コロナウイルス感染症の対応について〉
※咳やくしゃみ、発熱などの症状がある方は、セミナーへの参加をお控えください。※会場では、手洗い・咳エチケット(マスク着用)など感染症対策にご協力ください。※会場では、スタッフがマスク着用での対応ご案内させていただきます。※状況によって変更(オンラインのみ)は開催中止などがある場合は、当院ホームページでお知らせいたします。



1. WEBセミナーの様子。直接佐藤先生に質問ができるため、毎回多くの疑問や悩みが寄せられている。2. 検査室には、正確な診療と治療をサポートする最新機器が並ぶ。3. 米国規格に基づいたクリーンな手術室。常にベストな白内障手術を受けられるよう、日進月歩で発展を続ける最新機器を積極的に取り入れている。4. 院内はゆったりとした空間で、患者がくつろげるようにと細部まで配慮されている。5. 日帰り手術後はリカバリーコーナーでのんびりとリフレッシュ。術後の回復を助け、よりよい状態へ導いてくれる。

アイケアクリニック 銀座院

④ 東京都中央区銀座4-2-1 銀座教会堂ビル7階
⑤ 東京メトロ丸の内・日比谷・銀座線「銀座駅」
C8出口からすぐ、C6出口徒歩1分
④ 03-5524-6003
④ <http://eye-care-clinic-ginza.jp/>
アイケア銀座

アイケア
クリニック
白内障治療
専門サイト

診療時間
午前：10:30~14:00 ※日曜日は9:30~13:00
午後：15:00~19:00 ※水曜日は手術のみ

休診日
火・土曜日・祝日・日曜日午後



忘れられない料理、消えない記憶。
大切な方と過ごす、そのひと時を黒十庵で。

和牛の美味しさを極限まで引き出す料理の数々。

和牛×日本料理という組み合わせから広がる新たな世界は、
お客様と大切な方とのひと時を格別なものにします。

黒十庵は、味はもちろんその時間も忘れられないものとなるよう、
お客様に驚きと感動、そして徹底したサービスをご提供します。

和の職人が紡ぎ出す和牛と日本料理の新境地、心ゆくまでご堪能ください。



黒
十
庵

KOKUTO-AN



港区麻布十番1-7-9 酒井ビル3F 麻布十番駅 徒歩3分 TEL:03-6434-7117 営業時間 17:00~23:00

<https://kokuto-an.jp/>