

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 OCTOBER

for Executive

優雅にスパイシーなひとときを

ホテルの絶品カレーライス

お取り寄せマルシェ

りんご「トキ」と「紅いわて」

TOKYO GOURMET BATON

—東京グルメバトン—

レストランテ山崎

TSUWAMONO

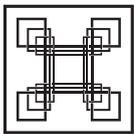
—大人の逸品—

サンタ・マリア・ノヴェッラ ローズウォーター

旅する喫茶店

駅茶mogura

AFFLUENTの読者様に贈る特選の旅



TRAIN SUITE

四季島

SHIKI-SHIMA

にっぽんが誇る夢のクルーズトレインを特別チャーター

「TRAIN SUITE 四季島」

客室は全車両にわずか17室、全室がスイートルーム以上の贅沢な空間。おもてなしを極めた豊かで上質な旅の時間をお過ごしください。



資料請求番号

#VJ2200



Ciel (シエル)

「TRAIN SUITE 四季島」で旅する東北
おふたり様の“^{しんゆうたんぽう}深遊探訪”の旅路 4日間

出発日: 2022年2月7日(月)

(おひとり様(20歳以上)・2名様一室ご利用の場合)

旅行代金: 980,000円

〔「四季島」内スイート利用〕

パレスホテル東京

前夜祭ディナーパーティー
音楽デュオ「シエル」コンサート開催



資料請求番号

#VJ4200

「TRAIN SUITE 四季島」で旅する鹿島神宮・佐原・小田原
都心の高級温泉旅館「星のや東京」に泊まる
おふたり様で日本再発見の旅路 3日間

出発日: 2022年2月18日(金)

(おひとり様(20歳以上)・2名様一室ご利用の場合)

旅行代金: 680,000円

〔「四季島」内スイート利用〕

星のや
HOSHINOYA Tokyo

雅楽の夕べ
ツアー限定プログラム



資料請求
受付中

各コース34名様限定特別企画となります

ご希望の方は下記、電話にてお申し込みください。
パンフレットは10月下旬までに発送いたします。

お問い合わせ



※お電話での予約は受け付けておりません。

0570(00)8689

受付時間

受付時間: 月～金 / 9:30～17:30 土・日・祝日 / 9:30～13:30 (土・祝日は電話受付のみ / 休業となる場合がございます)

※ナビダイヤルは市内通話料金でご利用いただけます。一部のIP電話からは、ご利用いただけません。 ※番号はお間違えないようお願いいたします。
※お申し込みの際は、ダイナースクラブカードをご利用ください。 ※本ツアーはこの広告でのお申し込みを受け付けておりません。資料をご請求ください。

個人情報について

お客様の個人情報はお客様との連絡のために利用させていただくほか、お客様がお申し込みいただいた旅行において運送・宿泊機関等の提供するサービスの手配及び受領のための手続きに必要な範囲内で利用させていただきます。運送・宿泊機関などへの個人情報の提供について同意の上お申し込みいただけます。

スマホで資料請求



旅行企画・
実施



心に届く旅
阪急交通社
Direct to your heart

旅。あなたにふさわしく
Crystal
heart

B018675000-AFF

Contents

2021 OCTOBER

AFFLUENT
for Executive

2021年10月発行

Present

読者の皆様へのプレゼント 05



Feature

優雅にスパイシーなひとときを
ホテルの絶品
カレーライス

..... 07

Selection

お取り寄せマルシェ りんご「トキ」と「紅いわて」 13

Regular

AFFLUENT Premium Gallery 16

Watch

時計を知る

TUDOR チューダーのブラックベイ フィフティ-エイト 925 19

Gourmet

TOKYO GOURMET BATON
—東京グルメバトン—

レストランテ山崎 20



Things

TSUWAMONO —大人の逸品—

サンタ・マリア・ノヴェッラ／ローズウォーター 22

Trip

旅する喫茶店 駅茶mogura 24

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
	相崎美帆	Miho Aizaki
Designer	松本健司	Kenji Matsumoto
Cover Photo	ホテル椿山荘東京	Hide Nogata

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

配布に関するご連絡・お問い合わせ・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15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止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



たった1回の採血で部位別に がんリスクを判別

すい臓を含む男性6部位・女性9部位対象!



わずか6mlの採血のみで、男性6部位(大腸、胃、肺、肝臓、すい臓、前立腺)、女性9部位(大腸、胃、肺、肝臓、すい臓、乳、子宮頸、子宮体、卵巣)のがんリスクを判別するメタロ・バランス検査。この検査は、神奈川県立がんセンター、千葉県がんセンター、(株)レナテックが共同研究を経て一昨年実用化され全国で既に2万6千人以上が受検。検査は完全予約制ですのでWEBまたはTELでお申込みください。

※保険適用外

検査費用 16,500円(税込)

都内検査実施医療機関と日程 ※完全予約制

※医療機関への直接のお申込み・ご質問はできません。

◎東京アスポクリニック 11/20± 12/18±
中央区京橋2-2-1 京橋エドグラン24F
●JR線錦糸町駅南口より徒歩5分 9:30>12:00

◎錦糸町しんえいクリニック 11/13± 12/11±
墨田区江東橋1-16-2 チョーギンビル7階
●JR線錦糸町駅南口より徒歩5分 9:00>12:00

◎池袋メトロポリタンクリニック11/28日 12/19日
豊島区西池袋1-11-1 池袋ビル(ルミネ)10F
●JR池袋駅直結 9:00>12:00

◎そわクリニック東長崎 10/23± 11/27±
豊島区長崎四丁目7番8号 第3大同ビル3F
●西武池袋線東長崎駅徒歩1分 9:00>10:45

※検査所要時間は1人15分程度です
※検査日程は決定次第随時WEBにてお知らせしておりますのでご確認ください。

全国の提携医療機関にて実施中! 詳しくはWEBで!

東京都、神奈川県、埼玉県、北海道、宮城県、愛知県、大阪府、滋賀県、奈良県、福岡県、香川県、愛媛県、佐賀県、沖縄県

お申込み・お問い合わせ



メタロバランス 検索

gankensa.jp

☎ 0120-785-602

株レナテック ☎0463-74-6129
神奈川県伊勢原市高森4-19-15
営業時間/月～金 9:00～17:30

※この検査は、採血時点でのがんのリスクを評価するもので、がんを確定診断するものではありません。
※血液中の微量元素濃度で判定するため、検査の対象者要件があるのでWEBでご確認ください。

ふるさと応援

南魚沼市

南魚沼産コシヒカリ



魚沼コシヒカリ発祥の地にして最大の産地

新潟県南部、魚沼盆地の中心に位置する南魚沼市は魚沼コシヒカリ発祥の地。

山々から湧き出る豊富な雪解け水、コシヒカリの栽培に適した土壌、盆地特有の寒暖差などの恵まれた自然環境に、代々受け継がれてきた米作りの技とたゆまぬ努力が積み重なり、食味・色・つや・粘り、すべてにおいて高品質な南魚沼産コシヒカリをつくりあげます。南魚沼市では、年間約4800ヘクタールのほ場で25000トン、約40万俵（約40万人の1年間の消費量）のコシヒカリを生産しています。

問い合わせ先

南魚沼市U&Iときめき課 TEL.025-773-6659

南魚沼市 ふるさと納税特設ページ

検索



1組
2名様

1

古民家の良さと快適さを追求した
ライフスタイル提案型の極上宿

**里山十帖「露天風呂付き
Viewメゾネットスイート」
1泊2食付ペア宿泊券**

自然豊かな里山に建つ「里山十帖」。宿という枠組みにとらわれず、地域の風土・文化・歴史を大切に、新潟・南魚沼地域の「食」と「農」の連携や、古民家と共存するデザイナーズ家具、アート作品の展示など、「真に豊かな暮らし」を提案・発信しているライフスタイル提案型の複合施設だ。2014年には温泉宿初のグッドデザイン賞「BEST100」を受賞。東京からわずか2時間、大自然に包まれた極上の宿で真の贅沢を味わいに出かけてみてはいかがだろうか。

◎0570-001-810

◎新潟県南魚沼市大沢1209-6

◎関越自動車道塩沢石打ICより車で約10分

◎<http://www.satoyama-jujo.com/>



1.「絶景露天風呂ランキング」第1位を獲得した湯処「天の川」。百名山・巻機山や上信越国境の山々が目の前に広がり、夜には満天の星空と天の川も楽しめる。2. 下階がリビングと専用露天風呂、上階がベッドルームのメゾネットタイプのスイートルーム。正面には雄大な巻機山が望める。3.食事は地元食材を中心にした、オーガニック&デトックスがテーマの季節のスペシャルティ。

8
名様

3



日本酒の概念を変える
あなたへのラブレター

**日本酒にしよう×
秋田県刈穂酒造
限定しぼりたて「ぎゅっ」**

年間500銘柄以上をテイस्टイングする、「日本酒にしよう」CEOで剛酒師の高岡麻彩が厳選した、しぼりたての日本酒を全国各地の酒蔵と共同開発。今回、その中から秋田県の刈穂酒造とコラボレーションした純米吟醸「ぎゅっ」をプレゼント。使われている水や酒米、酵母はすべて地元の秋田県産。低温で糖化状態にしているため、お米の旨味が凝縮。まるで新鮮な果実のような芳醇な香りが印象的な味わいは、オリーブオイルを使った料理や肉料理との相性も抜群だ。

価格：4,015円（税込）

日本酒にしよう

◎<https://sakeproject.jp/>

2

2組
4名様

機能的でスタイリッシュ!
次世代型ライフスタイルホテル

**アロフト東京銀座
「アロフトスイート」
1泊朝食付きペア宿泊券**

10月1日に開業一周年を迎えた「アロフト東京銀座」は、マリオット・インターナショナルが展開するアーティスティックなホテルだ。アートとミュージック、そして、より充実した体験や進化するテクノロジーを取り入れた館内では、壁画や彫刻などのアートを気軽に楽しむことができる。また、屋上には銀座の街を見渡せるルーフトップバー、24時間年中無休のフィットネスも併設。銀座駅から徒歩約4分という立地で、非日常的な時間を過ごしてみたいかだろうか。

◎03-6278-8122

◎東京都中央区銀座6-14-3

◎東銀座駅より徒歩約2分、銀座駅より徒歩約4分



1.スタイリッシュな「アロフトスイート」。ベッドルーム、リビングルーム、コネクティングエリアと、それぞれ遊び心あるデザインとなっている。2.インダストリアルなデザインのオールデイダイニング「The WAREHOUSE」。ヴィンテージなハーレー・ダビッドソンが目を引く。3.シェフこだわりの食材を使った朝食は、アメリカンブレイクファストなどが楽しめる。

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10月31日(日)

<https://afflu.jp>



これからのマネー問題をしっかり解決!

新宿マネーセミナー

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米水紳一郎先生と
嶋田厚子先生のスペシャルマネーセミナーを
新宿ワシントンホテルにて
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

11月6日(土)・11月23日(火・祝)
10:30～12:30

会場

会場：新宿ワシントンホテル
新館会議室

住所：新宿区西新宿3-2-9
アクセス：JR新宿駅南口より徒歩約8分、
都営大江戸線都庁前駅より徒歩約5分

会場へのアクセスは、下記からご確認ください。

新宿ワシントンホテル

各日共に、
お飲み物＋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。

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。



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

頼れる講師はこちら

〈11月6日講師〉
ファイナンシャルプランナー 米水 紳一郎先生



長崎県長崎市出身。大学卒業後、商社への就職を機に大阪へ転居。商社時代に社会人としての基本を学び35歳時に外資金融会社のスカウトを受け転職。現在は、株式会社グッドウインに在籍し、金融コンサルタントとしてセミナー講師・個別相談等にて活躍中。若い方の貯蓄向け相談から、セカンドライフ・相続に関することまで、幅広い内容で年間400世帯～500世帯の個別相談を実施。お客様のご相談にオーダーメイドの解決策を提供。家族構成は妻と子供3人(長男・次男・長女)。子供の就職を機に、妻と月一回のデートや旅行を楽しんでいます。

〈11月23日講師〉
ファイナンシャルプランナー 嶋田 厚子先生



大学卒業後メーカーに勤務、結婚により退職。夫の転勤により沖縄や富山に居住。1人息子の子育てに専念するため専業主婦を7年間した後、小学校の非常勤講師や適応指導教室(教育支援センター)の指導員も経験。知人に保険業界へ誘われた事をきっかけに、自身の加入している保険内容に疑問を抱き、お金の勉強をしたく外資系生命保険会社に入社。9年間勤務するが、1社だけのコンサルティングに疑問を感じ、総合保険代理店である株式会社グッドウインに入社。子育てや貯蓄のタイミングなど自身の経験をふまえたアドバイスや、わかりやすい説明が好評をいただいています。

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。

優雅にスパイシーなひとときを ホテルの絶品カレーライス

一流ホテルが旨さを競い合うカレーライス。日常的に食べられるカレーライスだが、
シェフたちが腕に縫りをかけて作るカレーはどれも個性豊か。
一口目から感動が生まれるホテル自慢の逸品を、ぜひ味わいにいこう。

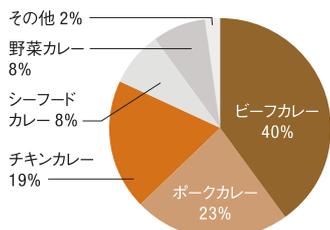
Photographs_HIDE NOGATA. Edit&Words_URALACOMMUNICATIONS & FUJICO.



パレスホテル東京 オールデイ
ダイニング グランドキッチン

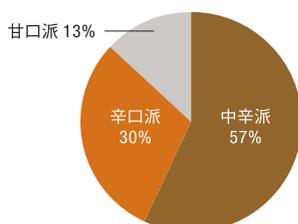
カレーの好み調査

一番好きなカレーは？



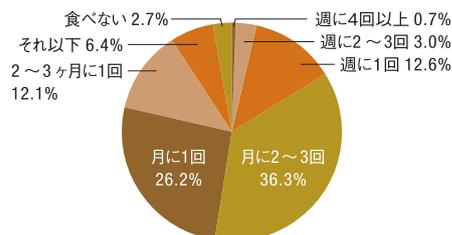
北海道と東北エリアはポーク、その他のエリアはビーフが1番人気と、エリアによっても好みは異なるようだ。

好きな辛味タイプは？



平均年齢を確認すると、甘口好きは45.4歳、中辛好きは50.2歳、辛口好きは51.0歳。年齢を重ねるほど辛さを好む傾向にあるようだ。

カレーをどのくらいの頻度で食べる？



「月に2~3回」36.3%、「月に1回」26.2%、「週に1回」12.6%の順に続く。78.8%が月に1回以上はカレーを食べている結果に。

THE IMPERIAL HOTEL TOKYO / PARKSIDE DINER

[帝国ホテル 東京 / パークサイドダイナー]

帝国ホテル特製 野菜カレー



6種類の野菜とエリンギ、ミックスビーンズをのせた野菜カレーは、約20年前にお客様からのご要望によって生まれました。蒸したじゃがいもをバターで和え、エリンギを白ワインでソテーするなど、具材とルーが混ざり合うように工夫が施されている。2,700円（税込・サービス料別）



SHOP DATA

- ④ 千代田区内幸町1-1-1
帝国ホテル 東京 本館1階
- ② 東京メトロ 日比谷駅 徒歩3分、
JR 有楽町駅 徒歩5分
- ① 03-3539-8046
- ③ 7:00~22:00 (LO 21:30)
- ④ 無休
- ⑤ https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/parkside_diner/

野菜の旨味が凝縮されたホテルカレーの代名詞

ホテル御三家のひとつ「帝国ホテル 東京」では、1930年ごろにフランスのホテルで料理修行をした第8代料理長 石渡文治郎が持ち帰ったレシピを、今なお味わうことができる。新鮮な野菜をたっぷりを使い、3日間かけてじっくりと煮込んだカレーソースは、バ

ターで炒めた野菜のつぶつぶ感をそのまま残すために裏ごしはしていない。一口食べると口の中に辛みが広がり、野菜の旨味が凝縮されたルーの余韻が残る。1ヶ月で4千食提供されるほどの人気の特製カレーを食べるために訪れる人も少なくない。

HOTEL CHINZANSO TOKYO / CASUAL DINING THE BISTRO

[ホテル椿山荘東京 / カジュアルダイニング ザ・ビストロ]

ザ・ビストロ特製カレーライス



鶏ガラや牛すじ、野菜を甘くなるまで煮込んで作るブイヨンが引き出す深いコクと、後を引く辛さが癖になる特製のルー。そこにホロホロと口の中でとろける和牛をたっぷり入れた特製ビーフカレーは、ザ・ビストロで一番人気を誇る。3,500円（税込・サービス料別）。



SHOP DATA

- ④文京区関口2-10-8 ホテル棟3階
- ②東京メトロ 江戸川橋駅 徒歩10分
- ③03-3943-5489
(予約センター 10:00~19:00)
- ⑤11:30~23:00 (LO 22:00)
- ④無休
- ⑥<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/bistro/>

口の中でとろける和牛がたっぷり入った芳醇カレー

政治家・軍人であった山縣有朋が所有していた場所を、1952年にガーデンレストランとしてオープンしたのが始まりの「ホテル椿山荘東京」。その歴史からわかるように、ホテルの食へのこだわりは秀でていて、カレーライスも例外ではない。ブイヨンからすべて手

作りのザ・ビストロ 特製カレーライスは3日間かけてじっくりと調理する。水分量や油が素材によって違うため、食材と会話しながら確固たる味へと導いていく。高台にあるホテルから自慢の庭を見下ろしながら、香り高くスパイシーなカレーを堪能しよう。

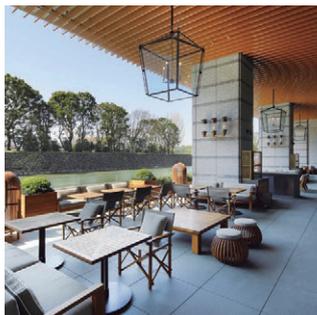
PALECE HOTEL TOKYO / ALL DAY DINING GRAND KITCHEN

[パレスホテル東京 / オールデイダイニング グランド キッチン]

カレー ライス&プティサラダ シュリンプ&帆立貝



ホテルだからこそそのカレーライスを楽しんでもらうため、コンディメントにもこだわる。ピクルス、レーズン、玉ねぎのフライ、アーモンドと、普段では味わえない組み合わせだ。カレーの種類はビーフ、チキン、野菜、シュリンプ&帆立貝の4種類。2,910円(税込・サービス料込)



SHOP DATA

- ① 千代田区丸の内1-1-1 1階
- ② 東京メトロ・都営地下鉄 大手町駅
地下通路直結 JR 東京駅 徒歩8分
- ③ 03-3211-5364 (予約専用)
- ④ 7:00~23:00 (LO 22:30)
- ⑤ 無休
- ⑥ [https://www.palacehoteltokyo.com/
restaurant/grand-kitchen/](https://www.palacehoteltokyo.com/restaurant/grand-kitchen/)

大ぶりのエビや帆立貝をたっぷり堪能

皇居外苑の目の前という貴重なロケーションを誇るパレスホテル東京。1961年に創業して以来受け継がれてきたカレーライスをお濠の水と緑を眺められる開放的な空間にて味わうことができる。ココット鍋にたっぷりに入ったカレーソースは、たっぷりの玉ねぎを使

用し、スパイスとルーを合わせている。3時間丁寧に煮込んでいるのでとろみがあり、口の中ではふわっと自然の甘さが広がっていく。食べたあえある帆立貝やエビなどの新鮮な海鮮食材も加わり、ボリュームたっぷりだ。カレーライスにはセットでサラダも付いてくる。

THE RITZ-CARLTON, TOKYO / THE RITZ-CARLTON CAFÉ & DELI

[ザ・リッツ・カールトン東京 / ザ・リッツ・カールトンカフェ&デリ]

ザ・リッツ・カールトン東京 シグネチャービーフカレー



ランチタイムは限定セットも用意。単品 2,700円 (税込・サービス料込)

フォンドボーベースのエスニック情緒溢れるカレーライス

東京ミッドタウン内にある「ザ・リッツ・カールトン東京」。その1階にあるカフェでは、ガラス張りの店内とテラス席によって、リゾートのような雰囲気を感じられる開放的な空間になっている。定番メニューのカレーライスは、フォンドボーという仔牛のスジや

骨から取っただし汁をベースとし、時間をかけて調理していることで全体的に味の深みがある。スパイスをマリネし焼き上げた牛肉、その他数種類のスパイスやチャツネを使用することでエスニックな味を表現。大ぶりのビーフも楽しんでいただきたい。



SHOP DATA

- ④ 港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン1階
- ③ 東京メトロ・都営地下鉄 六本木駅 地下通路直結
- ① 03-6434-8711
- ⑤ 11:00~20:00 (LO 19:00)
- ⑥ 無休
- ⑦ <https://cafeanddeli.ritzcartontokyo.com>

THE CELESTINE TOKYO SHIBA / CAFE & BAR LOUNGE CELECROIX

[ホテル ザ セレスティン東京芝 / カフェ&バーラウンジセレクトロワ]

ザ セレスティンクラシックカレー



米も鹿児島県産を使用している。プチサラダ、スープ、プチデザート、コーヒー付き 1,900円 (税込)

10数種類のスパイスと鹿児島の特産の饗宴

ホテル初代総料理長から受け継ぎ、約70年に渡り愛され続けるザ セレスティンクラシックカレー。当時としては珍しい、小麦粉ではなく米粉を使ったルーが特徴的で、約10数種類のスパイスが入ったキレのある辛さを味わうことができる。このルーを使って

作られるカレーは2種類。そのうちのカシミアカレーは、薩摩藩の江戸屋敷跡地にホテルが位置することから、鹿児島産の食材を取り入れている。その他1種類は同ホテル内のセレスティンダイニングラ プルーズ東京にて食べることができる。



SHOP DATA

- ④ 港区芝3-23-1
- ③ 都営地下鉄 芝公園駅 徒歩1分、JR田町駅 徒歩7分
- ① 03-5441-4580
- ⑤ 10:00~20:00 (セレスティンクラシックカレーはランチのみ提供 11:00~14:00)
- ⑥ 無休
- ⑦ <https://www.celestinehotels.jp/tokyo-shiba/restaurant/>

※ご紹介している店舗の情報は営業時間など変更になる可能性があります。ご利用の際には事前に最新の情報をご確認ください。

参加費
無料!

満足感・納得感・安心感の高いオンラインセミナー

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します。
各回共通 定員:15名 受講方法:ZOOM

12年間で
600回以上開催
延べ約5,700名
以上が参加!

運用経験者必見!

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 2021年10月23日(土)・11月20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



2000年から世界の仕組みに変化が起こりすべてにおいて格差の激しい時代となりました。しかし、同時に規制緩和や自由化によるチャンスが増え世界は成長を続けているのも事実です。変化の激しい最近の運用環境にも柔軟に適応でき、安定的な運用結果を得ることができる「お金の殖える仕組みづくり」のノウハウや商品・マーケットの最新情報をお伝えします。※本セミナーは運用経験者向けの内容となります。

こんな方におススメ ●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てみたい方 ●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

50・60代必見!

人生100年時代、金融機関に騙されない 方法 ~具体的な事例とその対策について~

日時 2021年10月30日(土)・11月27日(土)10～12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



お金の相談をされる時、多くの方が銀行・保険会社・証券会社などの金融機関に行かれるのではないのでしょうか? しかし金融機関は金融商品を販売するところです。自社の商品ですべてを解決しようとするので、皆様との利害が一致しないという結果を招きます。大事なお金の運用、失敗してしまえば取り返しがつきません。本セミナーでは、金融機関の具体的なセールス手法の事例をあげ、内容と対策についてお伝えします。

こんな方におススメ ●退職後のお金の準備をしたい方 ●これから運用を始めたいと思っている方 ●金融機関にご相談に行かれている方 ●漠然とした将来のお金に不安をお持ちの方 ●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の活用方法と資産形成ノウハウ

日時 2021年10月30日(土)・11月20日(土)14～16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

初めての資産運用 確定拠出年金とお金が殖える仕組み作り

日時 2021年10月23日(土)・11月27日(土)14～16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拠出って何? という方向への「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づく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「お金を殖やしていきたいな」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良いか分からない方 ●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





volume.8



りんご「トキ」と「紅いわて」

全国のお取り寄せができる美味しいものをセレクト。今月号は「りんご」をご紹介します。
りんごは果物の定番だが、日本国内だけでも約2,000種類あり、まだまだ食べたことのない品種も多いだろう。
今回は、長野県産「トキ」と岩手県産「紅いわて」の2種をピックアップしてみた。



長野県産「トキ」

旬が短いジューシーでさわやかな甘みと香りが特長

「王林」と「ふじ」の交配で誕生した、比較的新しい品種。果皮は黄色～薄い黄緑色で、ほんのり朱色がかかるものも。りんごの有名品種「ふじ」の甘さを持ちつつ、「王林」譲りの香りの良さとジューシーさが味わえる。黄色りんごは酸味が強いものもあるが、「トキ」は甘みと酸味のバランスが良く、シャキシャキとした歯触りが楽しめる幅広い年代に人気だ。より酸味が少ないほうがよければ、なるべく黄色いものを選ぶと良いだろう。

トキの選び方 —

果皮に張りがあり、重みを感じるものを選ぶ。重量感のあるものは果汁を多く含んでいる為、みずみずしい食感が楽しめる。

トキの保存方法 —

一玉ずつ新聞紙などで包み、ポリ袋に入れて湿度の低い冷暗所または冷蔵庫の野菜室で保存する。

岩手県産「紅いわて」

深紅が美しいすっきりとした上品な甘みの岩手県オリジナル品種

「つがる」と「プリシラ」の交配品種で、岩手県の澄んだ空気と豊かな大地で育まれた、オリジナルりんご。その名の通り、果皮は濃い紅色だが、果肉は白くコントラストが美しい。酸味は柔らかく、糖度は約13度～14度程ですっきりとした味わいが特徴。また、ジューシーで香りが強く、シャリシャリとした歯ざわりも楽しめる。皮をむいてからも果肉が茶色く褐変しにくい為、お菓子などのトッピングにも最適だ。

紅いわての選び方 —

持った時にハリと重みがあり、尻の方までしっかり紅くなっているものを選ぶ。また軸が干からびていないかもチェックする。

紅いわての保存方法 —

乾燥に弱いため、ポリ袋や新聞紙などで包み、重ならないように冷暗所又は冷蔵庫の野菜室で保存する。



食べ比べセット販売中!

上記で紹介した、りんご「トキ」と「紅いわて」をセットにした、「お取り寄せマルシェ 食べ比べセット」(3,500円 送料無料)を、期間限定販売。詳しくは右記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>



人生100年時代の暮らし方

快適な生活環境で

自分らしくアクティブに

有料老人ホームは介護が必要になったら入居する、そんなイメージを変える施設がある。「ラビドール御宿」だ。元気な時から終末期まで、生涯に渡り自分らしく過ごすための理想的なセカンドライフとは。

人生100年時代と言われるようになったが、自立した生活を送れる期間「健康寿命」はどのくらいか。厚生労働省の2016年の統計によると、男性72・14歳、女性74・79歳となっており、定年後の余生を自由に愉しめる時間は意外と短いかもしれない。それならば、定年が見えてくる50代、60代の健康なうちに、終の住処探しを始めてみてはいかがだろうか。

美しい海岸線をもつ千葉県「御宿」は、東京駅から特急で約80分とアクセスの良さに加え、温暖な気候で人気の海浜リゾート。そんな御宿の高台に建つ「ラビドール御宿」は、アクティブにセカンドライフを送りたいシニアに選ばれているという。居住者の中には、元気な時にはセカンドハウスや別荘として利用し、時期を見て移り住もうと考えている人も多いそうだ。

敷地は都心ではなかなか求められない約1万坪の広さに、一般居室は



ラビドール御宿【令和元年8月撮影】土地・建物権利形態：事業主体保有（抵当権なし）

入居時の費用

入居一時金(非課税)	+	特別サービス費用
お一人2,590万円~5,590万円 お二人3,640万円~6,640万円		473万円/お一人※

◎入居一時金は入居時年齢(60歳~75歳以上)及び居室タイプにより異なります(41.23㎡~67.4㎡)

■毎月の費用

①管理費81,400円(税込)/お一人、111,100円(税込)/お二人、②食費65,400円(税込)/お一人※1日3食30日喫食の場合、③光熱水費別途実費、④その他介護に係わる消耗品等・要介護者等の個別選択費用としてリネン代154円(税込)/1日、おやつ代110円(税込)/1回、自立者の個別選択費用として：リネン代495円(税込)/1週、日常の洗濯33円(税込)/1回。管理費の使途/建物及び共用施設等の維持・管理費、事務管理部門の人員費、健康管理費、備品消耗品費、教養娯楽費、事務費、入居者に対する日常サービス等に係る人件費。

※特別サービス費用内訳

①要支援者及び要介護者に対して、特定施設入居者生活介護サービスを、平成12年3月30日老企第52号により、介護・看護職員を手厚く配置した場合(週38時間換算で要介護者2人に対して職員1人以上)の介護サービス利用料…319万円(税込) ②要支援者及び要介護者以外の入居者に対して、緊急、臨時的、又は、一時的に入浴、排泄、食事等の介護、その他の日常生活上の世話、機能訓練及び療養上の世話に要する費用…99万円(税込) ③協力医療機関医師(一般財団法人診療所)の夜間緊急時待機費用…55万円(税込)

※特別サービス費用とは人員を基準以上に配置して提供する介護サービスのうち、介護保険給付(利用者負担分を含む)による収入でカバーできない額に充当するものとして合理的な積算根拠に基づいて算出されています。

その他の入居プランもご用意しております。詳しくはお問合せ下さい。

ご見学・入居相談 随時受付中

詳しい資料のご送付や、皆様のご都合に合わせたご見学・入居相談を承っております。左記フリーダイヤルにて、お気軽にお問い合わせ下さい。

ご見学の流れ (一例)

11時00分東京駅発特急わかしお ▶ 12時21分御宿駅着
▶ ラビドール御宿へ移動(車) ▶ 昼食試食 ▶ 概要説明 ▶
館内見学 ▶ 16時5分御宿発の電車にて帰宅

<感染症対策について>

新型コロナウイルス感染防止対策を徹底し、安全な環境での見学を実施しております。ご来館の際には検温及び体調確認、消毒にご協力の、マスクの着用をお願い申し上げます。



ホームから約28kmの距離にある、医療法人鉄蕉会 亀田総合病院(鴨川市)。ホーム専用の通院バスが毎週水曜日と金曜日の午前と午後定期的に運行されている。

わずか204室で、緑豊かな庭園が解放的だ。施設には専任のインストラクターが常勤するジムやプール、テニスコート、ラビドールホール、ライブラリー、陶芸室、茶室など、様々な趣味を楽しめる共有施設が充実。また、入居者にはゴルフ愛好家も多く、近隣のゴルフ場で年間10回開催されるラビドールゴルフ会(有料)では、新たな入居者も参加するなど、ゴルフ仲間が事欠かない。

終の住処とするなら気になる健康・介護の問題も整っている。敷地内に隣接する同一法人運営の一般財団法人診療所(医師2名、看護師8名、薬剤師1名)の他、医療法人鉄蕉会亀田総合病院の医療支援もあり心強い。また終末期には、一人ひとりの意思を尊重した看取りまでの生涯ケアを提供している。24時間介護が必要になった際にも居室権利の変更「住み替え」がなく、ホーム内施設の終身利用権が確保されていることも、長きに渡りシニアに選ばれてきている理由だろう。

まだ先のことだと思っかもしれないが、元気な今のうちにしっかりと見極め、考えてみて欲しい。



3 写真はイメージ



2



1 写真はイメージ



6



5



4

1~3. 近隣にはゴルフ場や釣りを楽しめるスポットが多数点在。御宿は年間を通して過ごしやすい気候のため、アクティブに活動できる。

4~6. 室内温水プールにはジャグジーも完備。その他、アスレチックジム、コンサートを愉しめるラビドールホールなど、健康や趣味の活動のための共用施設も充実。7. 一般居室は明るく開放的。緊急コールや人感を感じる生活リズムセンサーなどを設置し、安全面にも配慮している。家具調度は見本。8. 栄養士による健康的でバランスの良いメニューは、毎食2種類から選べる(事前予約制)。写真は特別食。



8



ラビドール御宿

L'AVIE D'OR

黄金の人生

事業主体:一般財団法人千代田健康開発事業団事業母体:株式会社 日立ビルシステム

資料請求・ご見学のお申し込み・お問い合わせ

ラビドール御宿入居相談室 (平日9時~18時)

☎ 0120-122-602

〒299-5112 千葉県夷隅郡御宿町御宿台132

東京入居相談室 (平日10時~16時)

☎ 0120-605-107

〒101-0043 東京都千代田区神田富山町9番地
神田東邦センタービル7階

<http://www.laviedor.or.jp>

ラビドール御宿

検索

【千葉県有老人ホーム設置運営指導指針による類型及び表示事項】●類型/介護付有料老人ホーム(一般型特定施設入居者生活介護)■表示事項●居住の権利形態/利用権方式●利用料の支払方式/全額前払い方式●入居時の要件/入居時自立●介護保険/千葉県指定介護保険特定施設(一般型特定施設)千葉県指定第1277400048号 介護予防特定施設入居者生活介護事業所 千葉県指定第1277400048号■施設概要●所在地/千葉県夷隅郡御宿町御宿台132●交通/JR外房線「御宿駅」下車徒歩25分・車5分(1.8km)●敷地面積/34,360㎡●建築面積/9,860㎡●延床面積/23,696㎡●一般居室総数/204戸●構造/規模/鉄筋コンクリート造2・3・5・8階建、他ゲストハウス、ラビドールホール、ケアセンター・II●一般居室面積/41.23㎡~67.45㎡●設計・監理/株式会社設計・施工/大成建設(株)・太平工業(株)・日本国土開発(株)●着工/平成元年6月●完成/平成2年9月●入居開始/平成2年10月●権利形態/一般財団法人千代田健康開発事業団が土地・建物を所有●管理運営/一般財団法人千代田健康開発事業団●建築確認番号/第5号(平成元年5月22日)●入居一時金の返還金制度/あり●協力医療機関/一般財団法人千代田健康開発事業団附属診療所(内科・眼科)、協力内容:日常の診療、定期健康診断および健康相談、他の医療機関への紹介●医療法人鉄蕉会亀田総合病院(内科、心療内科、神経内科、呼吸器科、消化器科、循環器科、外科、脳神経外科、心血管外科、泌尿器科、眼科、歯科、歯科口腔外科 等計34科目)協力内容:通院・入院への協力、診察のための医師派遣(週1回眼科医師)、看護指導※医療保険制度で支給される費用以外はご自身負担となります。●介護に係る職員体制:週38時間換算で常勤介護職員36.7人(うち要介護者等対応34.7人)・看護職員5.0人(うち要介護者等対応5.0人)、夜間(17時~翌9時)最少時は介護職員2名(平均3名)●設置者からの契約解除/入居者の行動が、他の入居者又は設置者の役職員の生命・身体・健康・財産(設置者の財産を含む)に危害を及ぼし、ないしは、その危害の切迫したおそれがあり、かつ有料老人ホームにおける通常の介護方法及び接遇方法ではこれを防止することができない場合や、入居者又はその家族・連帯保証人・身元引受人・返還金受取人等による、設置者の役職員や他の入居者等に対するハラスメントにより、入居者との信頼関係が著しく害され事業の継続に重大な支障が及んだ場合等、設置者から契約を解除することがあります。●広告有効期限/令和3年10月末日

銀座で20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



知る人ぞ知る銀座の結婚相談所。キャリア20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、最後までとことんサポート。10万人以上の会員データと人脈を活用し、合う方を責任を持って紹介してくれる。登録者は厳しい入会審査を通った、本気で結婚したい方だけが活動をしているので安心だ。20代から70代まで年齢、条件は関係なく実績多数。お悩みの方はぜひ相談を。

まずはお気軽にご相談を

成果報酬制/お見合い回数制限なし

- 入会金
通常30,000円~100,000円→0円
- お見合い料
通常1回5,000円~→0円

初婚、再婚、熟年婚、お子様連れ婚まで、年齢、条件は関係なく、あらゆる希望に応えられるよう対応。



銀座プライダルサロン

☎03-3567-7381 ㊤中央区銀座1-14-9 銀座スワロービル1F
㊤有楽町線銀座一丁目駅10番出口より徒歩2分 ㊤11:30~18:00 ㊤月曜

銀座プライダルサロン | 🔍



AFFLUENT
for Executive

PREMIUM
GALLERY

こだわりを追求する大人のための
選りすぐった価値のある情報をお届け

手持ちのジュエリーをもっと楽しむための新提案



「ジュエリーを楽しんで欲しい」と、アレンジやリフォームの活用を提案している。フォーマル用のパールネックレスの留め具で付け替え、長さやデザインを自在に楽しむアレンジ(写真)は2000本以上の実績を持つ人気だ。ぜひ相談に訪れてみては。

ジュエリーバウレット 麻布十番店

ご夫婦の思い出が詰まったジュエリーも普段使いの新しいデザインに。

☎03-6809-4206 ㊤港区麻布十番 2-12-5 2F ㊤麻布十番駅 徒歩3分

「アフルエント見た」で修理・リフォーム20%オフ。予約の際にスタッフまで

☎10:30~19:00 ㊤日曜定休
詳細はQRコードよりご覧ください。



箱根にながれゆく季節を味わうひとときを。
部屋食、専用露天風呂付のおこもり宿「紫雲荘」



箱根の中でも、紅葉の見ごろが長く続く塔ノ沢エリア。この静かな温泉地に佇む紫雲荘では、11月下旬~12月上旬にかけて、鮮やかに色づく山々を客室からゆっくりと堪能できる。眼下を流れる溪流と紅葉。箱根の大自然に身をゆだね、宿にこもってじっくり過ごす休日はいかがだろう。

鶴井の宿 紫雲荘

☎0460-85-8511 ㊤神奈川県足柄下郡箱根町塔之沢92(無料駐車場有) ㊤不定休 ㊤20,900円~

箱根 紫雲荘 | 🔍



年末年始の予約も受付開始

和牛しゃぶしゃぶ、松茸など秋冬の味覚満載の食事も魅力的。12月からは河豚会席などの特別コースも楽しめる。

自宅のインテリアにぴったりのグリーンを。
お手入れもプロにお任せできる観葉植物サブスク



お部屋に合った植物のコーディネートから、水やり、剪定などをすべてプロにお任せできるサブスクリプションサービス。訪問は2~4週間に1回で、月額3万円から利用可能。常時30種類以上から提案し、状態を見て随時新しいものと交換してくれるため、常に美しいグリーンが楽しめる。

経験豊富なスタッフがサポート

オフィスや店舗のコーディネートを手掛ける専門スタッフが在籍。青山店のほか、成城学園前店、みなとみらい店も。

HITOHACHI パサージュ青山店

☎03-6721-0444 ㊤外苑前駅1a出口より徒歩2分 ㊤11:00~20:00

㊤年末年始
詳細はQRコードよりご覧ください。



かみ合わせ・顎ズレを整え全身を健康へと導く
「コロナに負けない」「認知症が怖くない」



写真上:大阪大学名誉教授・歯学博士丸山剛郎氏。かみ合わせ治療実績18,000人の頼れる歯科医師。かみ合わせがもたらす効果を自ら実証中の81歳。
写真下:丸山剛郎氏著書「知られざるアゴの秘密」

元北海道大学医学部教授、脳科学者澤口俊之先生との研究から確立された「丸山咬合医療」。顎の位置の是正で身体の不調が改善される、全身の健康のためのかみ合わせ治療だ。不定愁訴等の慢性的な悩みにも有効。いつまでも若々しく元気でありたいと願う方は是非一度相談してみても。

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)
 ◎中央区銀座4丁目5-1 聖書館ビル301
 ◎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

ビジネスシーンに欠かせないメンズネイルケア
ゆったり寛げる上質空間でひとときの休息を



六本木の真ん中にあるとは思えない静寂に包まれる上質空間で、ネイル&フットケアができる「VAJRA」。他者の目が気にならない個室で、リクライニングソファーにゆったりと身を預けて施術が受けられる。日々ストレスと闘うエグゼクティブにこそ、安らぎのひとときを味わってほしい。

今やネイルサロンは女性だけが通う場所ではなく、男性も爪のケアをする時代。きれいな指先を保つことでワランク上の印象を与えられる。

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(L017:00)◎月曜
 VAJRA 六本木



通学コースは毎週と隔週の2コース。銀座校の他、三軒茶屋校も募集中です。



クラス全員同じカリキュラムで授業が進むので初心者も安心(写真右/テキストと画材)

どんな方でも「絵が描ける」ようになる——
大人のための絵画教室

「絵を描いてみたい」けれど、絵の才能がないと諦めていませんか？上手に描けないのは、生まれ持った才能やセンスではなく、「絵の描き方」を知らないだけなのです。絵を描くために必要な「知識」と「技術」を身につければ、どんな方でも絵は確実に上達します。『小学館アカデミー 絵画倶楽部』は、絵の基礎を丁寧に繰り返し指導しながら、絵を描くための「知識」と「技術」を習得していただく教室です。旅先でのスケッチや、ご自宅で好きなことをして過ごすお時間に、「絵を描く」という素敵な趣味を加えて、さらに豊かなライフスタイルを満喫してみたいかがでしょうか。

・ INFORMATION ・



2時間で水彩の楽しさが体験できる

おためし講座開催中!

ただ今、2021年11月開講クラスを募集中!当教室を知っていただくための体験教室「おためし講座」を開催しています。
 【時間】2時間
 【参加費】2,000円(税込)
 ※日程・申込方法など詳細は右下QRコードよりHPをご覧ください
 かお電話でお問い合わせください。

小学館アカデミー 絵画倶楽部

◎0120-072-465(平日10:00~17:00受付)
 ◎中央区銀座5-3-13 GINZA SS85ビル5階 ◎銀座駅B7出口より徒歩2分

絵画倶楽部





農口尚彦研究所・福光屋のお酒と珍味の計7点をセット。11月中旬発送予定/1万円(税込)



新米3種と各種ご飯のお供、九谷焼の計9点をセット。10月中旬発送予定/1万円(税込)

いしかわの味をご自宅で!「こだわりのお酒と肴」、 「新米とご飯のお供」を限定セットにご用意!!

銀座にある石川県のアンテナショップ「いしかわ百万石物語・江戸本店」では、石川県を代表する珍味を愉しめる特別なお取り寄せセット商品2種類をご用意。「いしかわの新米食べ比べセット」は、石川県のブランド米数種類と、能登牛、ふぐの子などごはんピッタリのごはんのお供がセットに。また、九谷焼の茶碗と湯呑も付いてくるそう。 「いしかわの冬を先取りセット」は、県内を代表する2つの酒蔵から、一押し日本酒とかぶら鮓、真鱈真子昆布巻など地元の珍味をセットにしてお届け。商品詳細は下記QRコードから確認を。共に数量限定。お問い合わせ、お申込みはお電話かメールでご連絡ください。

・ INFORMATION ・



石川県アンテナショップ
いしかわ百万石物語・江戸本店

先着20名様は送料無料!

今回、商品のお申し込み時に、「アフルエントを見た」とお伝えいただいた方、先着20名様に限り、送料無料、2セットお申し込みの方には、アンテナショップセレクトのプチギフトをプレゼント。詳細はいしかわ百万石物語・江戸本店HPまで(下記QRコードからご確認ください)。

石川県アンテナショップ いしかわ百万石物語・江戸本店

☎03-5579-5890 ✉ishi-edohonten@cpl-tokyo.jp 📍中央区銀座2-2-18 TH銀座ビル 📍JR「有楽町駅」中央口より徒歩5分、東京メトロ「銀座一丁目駅」4番出口目の前 🕒10:30~19:00 🗓️年末年始



いしかわ百万石物語・江戸本店 🔍



会津地方は野菜・米に適した環境で、冬は雪、夏の寒暖差が激しいため野菜の味が濃いのが特徴。



契約生産農家の花見さんが作るお野菜は、直売所に出してもすぐに売り切れる人気野菜です。

～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

会津野菜は、自然豊かな会津の大地で野菜と真摯に向き合う契約農家さんがたっぷり愛情をかけて育てた野菜です。新鮮朝採りの野菜をフレッシュなうちに翌日お届けするので、野菜本来の美味しさとみずみずしさを味わえます。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、茎立ち菜、春の山菜、アスパラ、つるむらさき、ミネラルトマト、長人参、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セットにしてお送りします。また、新米は鮮度を大切にしているため、発送直前に精米を行っています。2名様には小セット、4名様には大セットがおすす。定期便ならさらにお得に会津の四季折々の特産品をお楽しみいただけます。ぜひ山奥の会津からのまごころのこもった贈り物をご賞味ください。

・ INFORMATION ・



【期間限定特典】 会津山塩プレゼント!

裏磐梯大塩温泉を煮詰めて生成した逸品。ご注文内容確認ページ最下部のお問い合わせ欄に「アフルエント見た」とご入力ください。

※2021/発行日～1カ月の間に注文の方

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 🔍



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。



「フィフティ-エイト」の名は、200mの防水性能を実現した初のチューダー ダイバーズウォッチの発表年（1958年）に由来し、39mmケースも当時の特徴的なプロポーションを踏襲。堅牢性や耐久性、信頼性などに富む自動巻きムーブメントは、スイス公認クロノメーターの高精度で、シリコン製ひげゼンマイや約70時間のパワーリザーブが備わる最新鋭の自社製。



注目すべき
“価値”ある
ポイント

シルバー925のケースバックは、チューダーのダイバーズでは初のシースルー。



1958年の通称「ビッグクラウン」に由来する大型リュウズにバラの紋章を刻む。



仏ジュリアン・フォール社が製造するジャカード織りストラップ付きも展開。

TUDOR

チューダーのブラックベイフィフティ-エイト 925
¥490,600 日本ロレックス/チューダー ☎03-3216-5671

性能とスタイリングで群を抜くダイバーズ

日本でも年々人気が高まるスイスのチューダーは、創業者ハンス・ウイラドルフが、ロレックスの技術と信頼を持って、確固たる品質と先駆性を備えた腕時計を創りたいという思いで始めたブランド。起源は1926年に遡るが、「モントル チューダー S.A.」を設立して独自の腕時計を本格的に展開するようになったのは1946年以降である。

現代のスポーティなコレクション「ブラックベイ」は、1950年代に軍やプロ用に作られた歴史的なダイバーズウォッチが原点。2021年は個性が一段と際立つこの「ブラックベイ フィフティ-エイト 925」が注目の的だ。

1958年の歴史的な名作「Ref.7924」を元にデザインされたケースの素材は、チューダーのダイバーズでは初めてで、異例ともいえるシルバー925だ。独自の配合によって変化しにくいチューダーの合金は、スチールなどとは異なる微妙な銀色の輝きを放ち、これまたダイバーズでは珍しいグレーとブラウンの中間色のようなトープカラーのダイヤルや回転ベゼルと相まって、実に洗練された表情を演出している。スペックでは紛れもない本格派、デザインにおいてはスタイリッシュという、現代のスポーティなライフスタイルウォッチに求められる理想像がここにある。

【知るべき時計用語】【シルバー925】銀の含有率1000分の925の合金で、スターリングシルバーとも呼ばれ、宝飾品や時計、食器類に用いられてきた。硫化で黒ずみが生じることがあるが金属自体が錆びることはない。

THE CHEF
OF THIS TIME

THE BATON FROM...

石田 伸二さん



PROFILE

矢島 直樹さん

1981年生まれ、埼玉県出身。23歳の時に、システムエンジニアから料理人への転身を決意。南青山「リストランテ山崎」での約6年間の修業を経て渡伊。ミラノの2つ星「Il luogo di Aimo e Nadia」で3年間修業を積む。その後もイタリア各地で研鑽を重ね帰国。2015年1月、リストランテ山崎6代目シェフに就任。

美食のバトンを受け継いで



TOKYO

Gourmet Baton

東京グルメバトン

VOLUME

60

リストランテ山崎

りすとらんてやまざき / 乃木坂

「乃木坂 しん」の石田伸二さんからバトンを受け継いだのは南青山のイタリアン「リストランテ山崎」の矢島直樹さん。イタリア料理の名店で6代目シェフを務める。

Words_TOMOMI KATO
Photographs_KIYOSHI TSUZUKI

素材がもつ美点を
余す所なく引き出し
皿の上で見事に調和させる

ビュルゴー鴨の
黒糖の燻製

ブラウンシュガーを熱した煙、さらにスパイスやハーブで甘さとスパイスさをまどわせて。香ばしい皮目としっとりした身のバランスも絶妙。





素材の個性を調和させ、味、香り、色合いのすべてで皿の上に表現する。



ふんわりとアーモンド香る秋らしさいっぱいドルチェ「巨峰のピアンコマンジャーレ」。

乃 木坂駅からほど近く、南青山の一角に佇む瀟洒な南欧風の建物。その2階にある「リストランテ山崎」は、オーブンから35年という日本のイタリアンレストランの草分け的存在だ。

6代目シェフの矢島直樹さんは、システムエンジニアから料理の道に転身したという異色の経歴をもつ。「昔から料理が好きだった」と語るが、食にとどまらないイタリア文化全般への憧れから「料理人になるならイ

タリアン」と決めていたそうだ。国内での修行を経てイタリアへ渡り、ミラノのレストランなどで腕を磨いた。「イタリアで大きな影響を受けたのは素材の活かし方です。それぞれ異なる食材の美点をしっかりと引き出し、その上でひとつの皿にまとめ上げる。そういった料理をいつも心がけています」

矢島さんの料理には、主役を引き立てるだけの素材は存在しない。すべての食材が長所を

主張し、それでいて全体が調和されている。一つひとつの素材と真剣に向き合うからこそ成し得る技だ。旬の素材をふんだんに用いた皿は、イタリアの風と日本の豊かな四季を同時に感じさせる。

また、大切にしているというのが、何を食べさせたいのか、ということ。ただ漫然と「おいしい」だけでなく、料理やコースの緩急などから、何を味わってほしいのか、どんな思いを伝えたいのか、常に自問自答しながら厨房に立っている。

「最近思うように海外旅行もできない日々が続きます。ご来店くださるお客様に、イタリアを旅したような気分が心から寛いでいただけるように、料理やサービスを通して表現していけたらと思います」



「Barolo Brunate 1997 M.Marengo」。繊細でしなやかな丸みを帯びた質感で、きめ細かい肉質の鴨によく合う。



2名～6名まで対応可能な個室。さまざまなシーンで利用できる。

窓から見える緑と木漏れ日が心地良い。夜は落ち着いた照明が店内を包み、表情が一変する。



リストランテ山崎

④港区南青山1-22-10 ウエスト青山ガーデン2F
 ①03-3479-4657
 ②11:30～13:00(L.O.) ※木・金・土・祝日のみ
 /17:30～20:00(L.O.)
 ③日曜日/第1月曜日
 (月曜祝日の場合は、日曜日営業、火曜日代休)
 ⑤https://ristorante-yamazaki.jp/



600年を超える歴史を持つスーパーマルチウォーター

サンタ・マリア・ノヴェッラ ローズウォーター

250ml ¥3,850- (税込) / 500ml ¥6,600- (税込)

ディローション、リネンウォーター、軽めのフレグランスなど、そのマルチな使い勝手で男性からも根強い支持を得ている「ローズウォーター」。中でもサンタ・マリア・ノヴェッラの「ローズウォーター」は、発売から600年以上という長い歴史を誇り、西洋の歴代貴族に愛用され、現在も世界中に多くのファンを持つスーパーベストセラーアイテムだ。

サンタ・マリア・ノヴェッラはイタリアのトスカーナ州フィレンツェに本店を構える薬局で、1221年に創設されたドミニコ修道院での製薬活動が起源とされる世界最古の薬局である。その店内にはゴシック様式の天井にフレスコ画、クルミ材の陳列棚、ネオゴシック様式のカウ

ンターなどが遺され、ルネサンス発祥の地フィレンツェらしさを体験できる観光スポットとしても人気がある。そんなサンタ・マリア・ノヴェッラが1381年には教会の医薬的救済活動のために販売をしていたとされるのが、この「ローズウォーター」。当時はワインを薄めて飲み薬にしたり、ヨーロッパ全土でペストが大流行した際には消毒効果があると信じられていたため、家々の消毒に使われたり、水の代わりに錠剤を飲むためにも使われたという記録があるそうだ。そんな歴史があるためか、コロナ禍の現在、売上がグンと伸びているというから面白い。これは「万能水」、「癒しの芸術品」とまで言われる長い歴史に培われた実績とイメージが、人々の中に定着している

ためなのかもしれない。

ボディローション、リネンウォーター、軽めのフレグランスといった定番的な使い方以外にも、小さなスプレー容器に入れて車内の芳香剤代わりにひと吹きしたり、外出先でマスクやハンカチに吹き付けたり。また、アメリカの臨床栄養学会誌では「ローズウォーターにはアンチエイジング効果がある」という発表もされているそうで、その使い道はアイデア次第でまさに「万能水」の名の通り、マルチに活躍してくれるアイテムなのだ。

自身が使うのはもちろん、贈り物としても重宝するサンタ・マリア・ノヴェッラの「ローズウォーター」。600年を超えて愛されるという、他に類をみないこの逸品をぜひ試してみてください。

©サンタ・マリア・ノヴェッラ ©03-3568-3700 ©http://www.santamarianovella.jp/

「
万
能
」



一人ひとりのライフスタイルに寄り添い 白内障手術後のさまざまな不安や疑問を解消

「白内障はどの程度進行したら手術を受けた方が良いでしょうか？」
「白内障の初期段階であれば、急いで手術をする必要はありません。しかし、視界が曇る、まぶしく感じるなど、ご本人が生活に不便を感じているなら、手術をして症状を改善した方が良いでしょう。水晶体の中心にある核が褐色に濁る核白内障の場合、視界も褐色がかって見えるようになり、例えば木造の階段の段差が見えにくくなるなど危険を伴います、少しでも症状が現れたら、早めに手術をすることをオススメします」

「仕事との兼ね合いですぐに白内障手術をしたいのですが、初診当日でも可能ですか？」「初診から手術までは、受診される医療機関の体制により異なりますが、手術までには白内障の状態で確認、検査、診断、カウンセリング、眼内レンズ選びなどが必要になります。これを省略して『すぐ手術をします』という施設は、逆に信頼がおけないかと思ってしまうでしょう。これらの検査や診断から手術までは、一般的に1ヶ月から数ヶ月、1日あたりの手術の件数を限定している医院では半年先〜1年先になることもあります。なお、当院ではご事情によっては、初診時に必要な検査やカウンセリングを全て終え、最短で翌日には手術を受けていただける体制になっています。また手術日に関しては、各医療機関が指定した曜日・時間から選ぶのが一般的です」

「白内障手術は両目同時に手術を行うと聞きました。片目だけ受けることはできますか？」
「加齢性白内障の場合、両目とも同じくらいのスピードで進行しますし、白内障手術の技術の進歩により、患者様の身体的負担が軽くなったことで、両目同時手術を希望される方が増えています。しかし、左右で進行の早さが異なる場合や、外傷性の白内障の場合は片目だけ手術するケースもあります。視力の状態によっては不具合が生じることもあるので、医師と事前によく相談して決めましょう」

「白内障手術は両目同時に手術を行うと聞きました。片目だけ受けることはできますか？」
「加齢性白内障の場合、両目とも同じくらいのスピードで進行しますし、白内障手術の技術の進歩により、患者様の身体的負担が軽くなったことで、両目同時手術を希望される方が増えています。しかし、左右で進行の早さが異なる場合や、外傷性の白内障の場合は片目だけ手術するケースもあります。視力の状態によっては不具合が生じることもあるので、医師と事前によく相談して決めましょう」

「白内障手術は両目同時に手術を行うと聞きました。片目だけ受けることはできますか？」
「加齢性白内障の場合、両目とも同じくらいのスピードで進行しますし、白内障手術の技術の進歩により、患者様の身体的負担が軽くなったことで、両目同時手術を希望される方が増えています。しかし、左右で進行の早さが異なる場合や、外傷性の白内障の場合は片目だけ手術するケースもあります。視力の状態によっては不具合が生じることもあるので、医師と事前によく相談して決めましょう」

加齢とともに避けては通れない白内障。視力低下を感じていながら、どう対処して良いか分からずに治療を後回しにしている方は多いようだ。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白内障についてよくある質問に回答いただいた。

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。

SEMINAR

「白内障治療Q&A」 (増刷改訂版) 出版記念セミナー

10/9(土) 13:00~14:30

講師：佐藤 香院長

- ◆ 右記QRコードより視聴予約できます。
- ◆ WEB視聴にご予約いただいた方には、セミナー講師・佐藤院長の診療優先予約が可能な、特別なご案内もございます。(ご来院の際に「白内障解説小冊子」を差し上げます。)



こちらからもお申込可能です

ご予約は **0120-313-916**

(アイケアクリニック銀座院)

※状況によって変更(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.目のことについて、佐藤先生に直接質問ができると人気の無料WEBセミナー。2.院内の受付は清潔感のあるゆったりとした空間で、しっかりとコロナ対策にも配慮がされているので安心だ。3.米国規格に基づいたクリーンな手術室。患者の希望に応えられるよう、最新機器を積極的に取り入れ、ベストな白内障手術を受けられるようにしている。4.正確な診療と治療をサポートする最新機器が並ぶ検査室。5.日帰り手術後は、緊張した心と体をリカバリーコーナーでリフレッシュ。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

③東京メトロ丸ノ内・日比谷・銀座線「銀座駅」C8出口からすぐ、C6出口徒歩1分

②03-5524-6003

①http://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



11月1日(月) 移転オープン

東京都中央区日本橋2-8-1 東京日本橋タワーアネックス2階
アイケアクリニック東京

診療時間

午前:10:30~14:00 ※日曜日は9:30~13:00

午後:15:00~19:00 ※月曜日は16:00~19:00、水曜日は15:00~17:30

休診日

火・土曜日・祝日・日曜日午後



旅する喫茶店

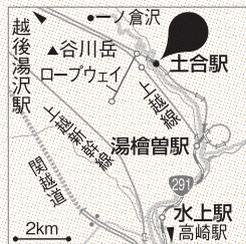
駅が無人化された1985年の備品や雑誌が残っている店内



スパイシーチキンカレー (目玉焼きませ) 1100円



- 1.改札から見ると、まるで駅事務室のよう
- 2.下りホームから改札へ向かう階段



駅茶mogura

- ①群馬県みなかみ町湯檜曾
- ②上越線土合駅内(下りホームから徒歩10分、上りホームからすぐ)
- ③0278・25・8981
- ④11時~18時(土・日曜、祝日は10時~)
- ⑤不定休

なぜ店名が「モグラ」なのか。それは店が上越線土合駅の駅舎内にあり、同駅が「日本のモグラ駅」と言われているから。地下70mの新清水トンネル内に下り(越後湯沢方面)ホームがあり、外へ出るには階段を486段上らなくてはならない。ちなみに上り(高崎方面)ホームは地上にある。

谷川岳登山の入り口となる駅だが、今は無人駅。駅直結のグランピング施設DOA VILLAGEのオープンに

先駆けて、2020年8月に開店した。特徴は駅の事務室が有人駅だった当時の雰囲気を残したまま改装されていること。黒板や張り紙など、備品を残してもらったという。きつぷを販売していた窓口はそのままなので、店内から見ると駅員になった気分。駅員の制帽もあり、記念撮影できる。

ハンドドリップコーヒー(深煎りか浅煎り)、カフェオレのほか、ブルーベリースカッシュ、地元みなかみのクラフトビールもある。さらには店名と同じ名の羊焼酎「もぐら」も。列車の汽笛や通過音を聞きながら一献傾けるのは至福のひとつだ。

土合駅から1時間30分歩くと、谷川岳東面の一ノ倉沢に着く(徒歩20分の谷川岳ロープウェイ乗り場のロータリーから電気バスあり。11月中旬まで)。大岩壁を下りてくる紅葉は10月中旬~下旬が見頃。

谷川岳の麓、
階段を486段上る
無人駅

えきっさ もぐら
駅茶mogura
●群馬・みなかみ町



↑
詳細はこちら



- ・「月刊旅行読売」の人気連載を書籍化
- ・昔町、港町、温泉地の個性的な52店

定価 **1430円** (税込み)

全国の書店、インターネット書店などで好評発売中

歩きたくなる町には、
いい喫茶店がある

旅する喫茶店



52 Kissatens
for travelers

AFFLUENT

こだわりを追求する大人のためのハイエンドメディア

ハイエンドマガジン『AFFLUENT』の
人気コンテンツは、WEBでも読むことができます。
メルマガ会員登録もこちらより募集中！

AFFLUENT

総合サイト

<https://afflu.jp>

スマートフォン・タブ
レットはこちらから



クローズアップ お取り寄せマルシェ 特集 プレゼント グルメバトン ツワモノ トップバトン ジェネレーションジャンプ 継ぎ人 アフイベントについて メルマガ会員登録 資料請求



公式サイトはこちら! @affluenteditor

最新号に関する情報を発信中。フォロー＆「いいね!」お願いします。



※画像はイメージです



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1,000万食!
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

SERVISE ①

プランの中から
お好みの頻度・食数で

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

※直前キャンセルは一部期間制限があります。詳細は下記URLでご確認ください。 <https://affluent.nosh.jp/tradewlaw>

SERVISE 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食事・スイーツを、自社工場で作製後、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。

SERVISE ③

毎週好きな
メニューを選べる

60品以上の中から、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

アレクサ、テレビを消して



Amazon Echo Show 5 第2世代

家のさまざまな場所にフィット。画面で、声で、対応するスマートホーム製品を操作*

アレクサ、ルンバを使って掃除して



アレクサ、エアコンをつけて



“声家事”で快適 おうち時間

忙しい？だからこそ、毎日の家事動線をスマートに。テレビやエアコンなどの家電と連携し、「アレクサ、〇〇して」と話しかけるだけで*、家電の操作ができます。

* スマートホーム機能のご利用には、スマホの Alexa アプリ、Wi-Fi、Alexa 対応スマートホーム製品と事前の設定が必要です。

amazon echo

www.amazon.co.jp ©2021 Amazon.com, Inc. 又はその関連会社。Amazon、Alexa、Echo 及びこれらに関連するすべての商標は、Amazon.com, Inc. 又はその関連会社の商標です。

* 下記の家電量販店にて、Amazon Echo、スマートホーム製品をご購入頂けます * 取り扱い製品及び在庫状況は店舗により異なりますので、詳しくはお近くの店舗にお尋ねください。 * 50 音順に記載

EDUN

KS ケーズデンキ

Joshin

ビックカメラ

YAMADA

DESIGNART TOKYO

DESIGN&ART
FESTIVAL
2021

CHANCE!

DESIGNART TOKYO 2021

2021.10.22 fri
— 10.31 sun



< FOR MORE INFO

designart.jp