

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

2022 MAY

for Executive

若き醸造家の情熱を味わう

ジャパニーズワイン

三ツ星セレクション

総本家 平宗「袖庵仕立 焼酎ずし
・柿の葉ずし4種」TOKYO
GOURMETBATON
— 東京グルメバトン —
mondoTSUWAMONO
— 大人の逸品 —
シャトーラギオール
クラシックゴールドLe First

初心者向けの

やさしい マネーセミナー

ご夫婦や
パートナーとの参加可能

参加費
無料

コロナ禍の
今だからこそ
お金と真剣に
向き合いたし
よう。

人生100年時代と言われる今。かしこくお金と付き合っ
て安心のセカンドライフを迎えられるように楽しく学んでみませんか？

開催日時

AP西新宿

新宿区西新宿7-2-4
新宿喜楓ビル 4F・5F・6F
(新宿駅 徒歩6分)

6月11日(土)
13:30~15:30

AP東京丸の内

千代田区丸の内1-1-3 日本生命丸の内
ガーデンタワー 3F(大手町駅 D6出口直結)

6月4日(土) 13:30~15:30
10日(金) 18:30~20:30
19日(日) 10:00~12:00

AP東京八重洲

中央区京橋1-10-7 KPP八重洲ビル
7F・10F・11F・12F・13F(東京駅 徒歩6分)

6月12日(日) 10:00~12:00
15日(水) 18:30~20:30
25日(土) 13:30~15:30

- 各回先着20名様
- お連れ様1名様まで可



紅茶ギフトの
お土産つき

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、アルコール消毒液設置、講師席にアクリル板設置、受付・講師の検温とマスク着用、30分毎の換気、座席の間隔の確保を行っています。

“こんな事が
学べます!”

- ① かしこい運用で10年後に差をつける
- ② 無理のない家計節約術
- ③ 話題の「NISA」「iDeCo」も解説
- ④ 人生3大支出の不安を安心にかえる貯蓄術
- ⑤ 即効性のある保険節約術

受講者の声

Aさん
(36歳)



貯蓄や投資といったことに初心者の私でも分かりやすく説明してもらえました。具体的にどうすればいいのかといった個人的な相談も無料の個別相談があり、実際にお話しされた講師の方に相談できるのも便利だと思いました。

講師プロフィール



大角 充司

法律事務所、飲食業界を経てFP業界に転身。学生の頃より資産運用に興味を持ち実際に運用をして参りました。その中でセミナーでは成功している手法に絞ってお伝えしていきます。分かりやすさを最大のテーマとして進めて参ります。



渡部 健一郎

金融機関を経て、独立系のFPに転身。金融全般の幅広い知識を活かし、マネーセミナー講師として活動する一方、年間200件以上の個別相談の依頼を受けております。丁寧で誠実な対応は初心者でも分かりやすいと好評いただいております。



菴田 幸

和歌山県出身、銀行・教師・建築プランナー・外資系保険会社を経て、独立系のFPに転身。個人グループのプチセミナーや社員向けのマネーセミナーなど幅広い分野で活躍されております。女性・母としての経験を活かした個別相談は年間200件以上を超えております。



金田 京子

金融機関や法律事務所等でのキャリアを積み30代で結婚・出産。専門用語を使わない分かりやすい内容は、法律・経済の幅広い知識に加え、二人の子育て・幼児教育・海外留学を両立してきた実体験がベースです。女性ならではの細やかな視点・丁寧なライフプランニングが好評です。



松元 文敏

鹿児島県出身。27年エンジニアとして勤めた後、FPに転身。セミナーや個別コンサルティング等で活動するとともに、地域の小学生にソフトテニス指導を15年以上続けております。幅広い分野を分かりやすい言葉で伝えることを得意としております。



小森 重義

外資系メーカーで20年以上の法人営業の経験を経てFPに転身。顕在的、潜在的なお困りごとの解決を得意とする営業活動の経験を生かし、お客様に寄り添うコンサルティングを実践しております。資産形成や老後資金など様々なご相談に、丁寧且つ誠実に分かりやすくお答えしていきます。

二次元コードを読み取り、申込みフォーム入力、またはお電話にてお申込みください。

RK 株式会社RKコンサルティング 0120-367-377 セミナー担当
月～金曜10:00～18:00

※金融関係の方、同業他社の方、営業や情報収集を目的とした方のご参加はご遠慮いただいております。
※応募者の個人情報は弊社からの案内発送やメール連絡、当日の受付に使用します。弊社の個人情報保護方針はHPをご覧ください。



申込みフォーム

<https://tayori.com/f/tokyo-seminar/>

Contents

2022 MAY

Present

読者の皆様へのプレゼント 05



Feature

若き醸造家の情熱を味わう
**ジャパニーズ
 ワイン** 07



Things

TSUWAMONO —大人の逸品—
 シャトーラギオール クラシックゴールドLe First 13

Regular

AFFLUENT Premium Gallery 16

Trip

旅する喫茶店 喫茶エデン 19

Gourmet

TOKYO GOURMET BATON
 —東京グルメバトン—
 mondo 20



Selection

三ツ星セレクション
 総本家 平宗「柚庵仕立 焼鯖ずし・柿の葉ずし4種」 23

AFFLUENT

for Executive

2022年5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
 相崎美帆 Miho Aizaki
 Designer 松本健司 Kenji Matsumoto
 Cover Photo shyshak roman / 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 (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4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応え出来ない場合があります。◎当社が保有する応募者ご本人様の個人データについて、利用目的の通知、開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、消去及び第三者への提供の停止、第三者への提供記録の開示のお申し出には適切に対応いたします。ただし必要に応じて、追加書類の提出を伴う厳正な本人確認への協力をお願いする場合があります。あらかじめご了承ください。◎当社が保有する個人情報の漏洩が発生した場合には、個人情報保護委員会に報告し、漏洩した情報のご本人様に通知を行います。

◎個人情報保護管理者/
 株式会社affluent 個人情報保護管理室 室長

◎個人情報に関する苦情・問合せ窓口/
 株式会社affluent
 お問合せ ☎ 0120-121-084 (平日10:00~18:00)

公式サイトAFFLUENT WEBはこちら
<https://afflu.jp/>



公式Facebookはこちら
 @affluenteditor



あなたが今がんである危険度を検査できます

全国で5万人以上の方が受検!

検査費用 **16,500円** (税込) 保険適用外

1回の採血 (6mL) で部位別に結果がわかる!

男性 6部位 前立腺・大腸・胃・肺・すい臓・肝臓・乳・子宮頸・子宮体・卵巣

女性 9部位

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。

📍 **東京原宿クリニック** 6/17(金) 7/15(金)
 東京都渋谷区神宮前6-29-3 原宿KYビル10F
 ●JR線 徒歩6分 / 明治神宮前駅 徒歩1分 10:00 ▶ 12:00

📍 **東京アスポクリニック** 6/18(土) 7/16(土)
 中央区京橋2-2-1 京橋エドグラン24F
 ●東京メトロ銀座線京橋駅直結 7番/8番出口 9:30 ▶ 12:00

📍 **錦糸町しんえいクリニック** 6/11(土) 7/9(土)
 墨田区江東橋1-16-2 チョーギンビル7F
 ●JR線 徒歩5分 9:00 ▶ 12:00

📍 **池袋メトロポリタンクリニック** 6/26(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** 6/25(土) 7/23(土)
 豊島区長崎4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10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。
 ※書類の発送があるためご希望検査日の3週間前までに申し込みにください。

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。



PATEK PHILIPPE
GENEVE



TWENTY~4 AUTOMATIC
BEGIN YOUR OWN TRADITION

※営業日・営業時間を変更する場合がございます。
最新の詳しい情報は、ホームページにてご確認ください。

hug everyone.



〒150-8019 東京都渋谷区道玄坂2-24-1 TEL.03-3477-3111<代表> www.tokyu-dept.co.jp
営業時間：10時30分～18時30分 ※一部営業時間が異なる店舗がございます。

PRESENT

読者の皆様に感謝の気持ちを込めて
編集部がセレクトした“とっておき”をプレゼント。

AFFLUENT
2022・May

繊細で優しいシルクのような
五感を満たすおもてなし

かたくらシルクホテル ジュニアスイート ペア宿泊券 (平日限定1泊2食付)

諏訪湖の東側、湖畔に佇む「かたくらシルクホテル」は、養蚕・製糸業で栄えた片倉財閥の思いと伝統を受け継ぐホテルだ。地域との共存にこだわり、館内には諏訪ならではのサービスやモノが用意されているほか、創作フレンチディナーでは信州産の食材がふんだんに使われ、地元の味覚を存分に楽しめる。さらに、客室はすべて源泉かけ流しの露天風呂付き。諏訪湖の湖底から湧き出す天然温泉で、日ごろの疲れを癒す贅沢な休日を過ごせるはずだ。

宿泊券利用期限：2022年12月22日(木)迄 ※除外日あり

①0266-52-2151

②長野県諏訪市湖岸通り4-1-43

③JR上諏訪駅より徒歩8分、諏訪Cより車で15分

④<https://katakura-silkhotel.co.jp/>

極小スピーカー搭載の
ラグジュアリーアイウェア

Faunaオーディオグラス 「Memor Havana」

世界最小クラスのMEMSスピーカーとサブウーファーを搭載した、オーストリア発のアイウェアブランド「FAUNA」のオーディオグラス。ハイブランドにも劣らないファッション性と高品質さを保ちながら、耳をふさがないオープンイヤー設計で、クリアな臨場感あるサウンドが楽しめる。マイクやタッチコントロール機能も搭載されており、普段使いはもちろん、アウトドアやオンライン会議などあらゆる場面で活躍してくれるアイテムだ。

価格：37,800円(税込)

Fauna Japan

⑤<https://fauna-japan.com/>



1.夕食は創作信州フレンチ。お肉が苦手な場合は、魚や野菜を中心にした創作フレンチに変更も可能。2.温かみのある客室。部屋の窓からは諏訪湖を一望できる。3.源泉かけ流しの露天風呂。薄い琥珀色で、肩こりや関節痛、リウマチ、神経痛などに効果がある。

ビジネス、旅行でも活躍
軽さを追求した高性能リュック

Evoon 「マルチビジネスリュックair」 (ブラック)

人気ビジネスグッズを展開するEvoonシリーズの「マルチビジネスリュックair」は、機能性、デザイン性、収納力を兼ね備えた理想的な高性能リュックだ。容量は22Lと荷物がたっぷり入る大容量サイズだが、PCポケットなど計15個のポケットを備えており、リュックに入れた小物が見つからない等の煩わしさはない。撥水加工が施されていることに加え、リュック自体の重さはわずか0.9kgと軽量だから、移動距離の長い旅行にもおすすめだ。

価格：13,980円(税込)

Evoon

⑥<https://www.evoon.store/>



1組
2名様



3
名様



7
名様

作ったボトルのまま飲める
毎日続けられるスムージー習慣

Vitantonio 「マイボトルブレンダー」 (VBL-60) (アイボリー)

「日々のいい時間を、暮らしに寄り添う道具から」をコンセプトに掲げる家電メーカー「Vitantonio」の「マイボトルブレンダー」は、作ったボトルのままスムージーを飲むことができ、洗う物が少なく手軽にスムージーが楽しめる人気商品。今回、減音カバー付きの新モデルが登場し、朝や夜でも音を気にせず使いやすくなった。ボトルは樹脂製で専用キャップ付き。ガラスに比べ割れにくく軽いため持ち運びにも便利で、毎日続けやすい点も魅力だ。

価格：4,730円(税込)

株式会社ゼリックコーポレーション

⑦03-3844-8184(平日10~12時、13~17時)

⑧<https://www.vitantonio.jp/>



1
名様

AFFLUENT公式サイトのプレゼントページからご応募ください。.....<https://afflu.jp/present/>

※締め切りは2022年6月5日(日)



お口周りから全身の健康をトータルで担う理想のクリニックグループ

「スタッフが家族を連れて来たくような、安心して一生通える理想のクリニックをつくりたい」という富田大介統括院長の思いから誕生した「ミライズウェルメディカルグループ」。南青山に位置する3つのクリニックでは互いに連携しあいながら、大学病院レベルの質の高い治療やきめ細やかな予防医療を提供。一つの病院内で違う診療科に掛るような感覚で、お口周りの治療やケアだけでなく、整形外科を中心とした先端の「再生医療」で、全身の健康や予防に関するさまざまな悩みを解決することができる。



1人ひとりに合った矯正治療方法を提示

「機能的に噛めて美しい噛み合わせ」にこだわり、矯正治療のあらゆる選択肢から一人ひとりに合った治療を提案しているミライズ矯正歯科 南青山。子どもからシニアまで対応する通常の矯正治療はもちろん、2つのグループ院と連携し、顎

の位置や大きさのズレなど、矯正だけでは対応が難しい骨格的な問題には、外科治療にも対応。また歯科矯正治療前に処置が必要となる虫歯・歯周病の治療などの一般治療や、インプラントなどの補綴処置なども連携してスムーズな診療を行っている。



一般歯科やPMTC（クリーニング）の精度を高めるデジタルマイクロスコープも導入。モニターに映る画像は、患者とのコミュニケーションにも役立てられる。

 ミライズ 矯正歯科 南青山
MIRISE ORTHODONTICS MINAMI AOYAMA TEL.03-5468-5585

港区南青山6-13-5 診療時間/10:00~14:30(最終受付 14:00) 15:30~20:30(最終受付 20:00)
ポルトポヌール1F 休診日/月曜 ※学会・出張等により臨時休診有り



最新の「トランスセントホワイトニングフラッシュ」も導入。冷却機能の向上により、より高出力での施術が可能に。短時間でさらに高い効果が得られるという。

一生涯通える口腔ケアの総合窓口

一般歯科治療をはじめ、ホワイトニングやPMTC（クリーニング）、口臭外来、MFT（口腔筋機能療法）などに対応する口腔ケアの総合窓口となるクリニック。なかでも、歯にダメージを伴う酸化剤を一切使わない先端光学技術を用いた「トランス

セントホワイトニング」は、子どもや妊婦、授乳中の方にも安全で、さらに矯正治療用の器具を装着したままでの施術が可能で、効果も従来の3~5倍以上という画期的な施術法だ。健康意識の高い方、歯科矯正治療中の患者からの注目度も高い。

 ミライズ オーラルヘルス 南青山
MIRISE ORAL HEALTH MINAMI AOYAMA TEL.03-6803-8633

港区南青山6-12-10 診療時間/10:00~20:30
ユニティ南青山1F 休診日/月曜日および祝日

顎変形症の手術と全身の再生医療に対応

一般的に保険適用による顎変形症治療は、手術前後に矯正治療を行うため、治療期間が長く患者の負担が強いとされている。同院ではミライズ矯正歯科南青山と連携し、大幅に治療期間が短縮できる自由診療による顎変形症治療メニューを提供。

患者の身体的・精神的負担の軽減に努めている。また、膝や腰、肩などの変形性膝関節症や全身の慢性疼痛、顎関節症を対象に、再生医療による治療も提供しており、残る治療は手術だけという方にとって、希望の光になるはずだ。



大学病院並みのクリーン度の高いオペ室。顎変形症手術は教授や准教授、講師クラスの経験豊富な医師や歯科医、看護師らが6~8名体制で実施、術後管理する。

 ミライズクリニック 南青山
MIRISE CLINIC MINAMI AOYAMA TEL.03-6450-5915

港区南青山6-10-18 診療時間/10:00~18:00
トライアングル南青山1F 休診日/月・火・金曜日

<http://mirise-ortho.com/>

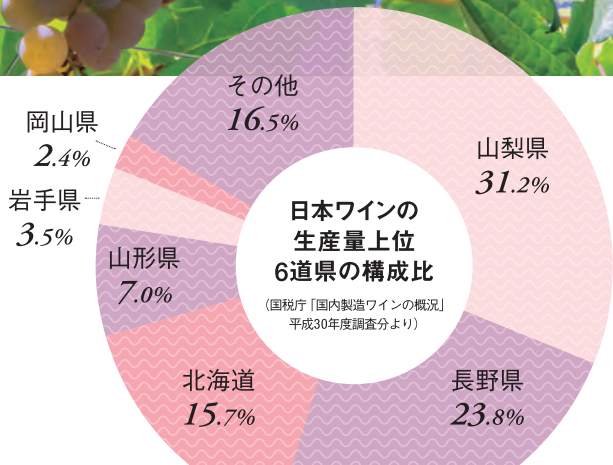
・表参道駅b1出口より徒歩7分 ・渋谷駅バス51番乗り場より1つ目「青山学院中等部前」より徒歩2分、「南青山6丁目」より徒歩1分 ・専用駐車場2台有り ・タクシーサービス有り



日本で本格的なワイン造りが始まったのはおよそ140年前。
その歴史を語るうえで欠かせないのが、明治10年(1877)に、
日本人として初めて本場のワイン醸造技術を学ぶためフランスに
渡った土屋龍憲(当時19歳)、高野正誠(当時25歳)という
二人の若者の存在だ。その後も、ワイン用のぶどう栽培と
ワイン造りに情熱を傾けた多くの人々の存在によって、日本の
ワイン造りの基礎が築かれ、海外でも高く評価されるまでに成長した。
そして今、日本ワインがブームを迎える中で、
存在感を発揮する若手醸造家たちがいる。

Japanese w i n e

若き醸造家の情熱を味わう
ジャパニーズワイン



【日本ワインの基礎知識】

日本ワインの4大産地といわれる山梨県、長野県、北海道、山形県。各道県のワイナリーから、注目の若手醸造家4人(組)を紹介しよう。

その前に、近年、著しい発展を遂げている日本ワインに関する基礎知識から。

注目！日本ワインの4大産地

日本ワインとは、日本で栽培されたぶどうだけを原料とし、日本国内で製造されたワインのこと(コラム参照)。日本ワインを製造・出荷しているワイナリー数は2015年頃から急増し、全国に400近くあるとみられる(国税庁「国内製造ワインの概況」平成30年度調査分では331場)。最も多いのは、日本ワインの発祥地山梨県で、次いで長野県、北海道、山形県の順。出荷量も同じく山梨県、長野県、北海道、山形県の順で、日本ワインの4大産地といわれる。

山梨ワインの特徴 日本固有種の甲州ぶどう、マスカット・ベリーAの生産量は日本一。このほか、シャルドネやピノ・ノワールなどヨーロッパ系のぶどう品種の栽培も盛んになっている。1877年に創業した日本最古の民間ワイナリー「大日本山梨葡萄酒会社」を前身とするシャトー・メルシャンをはじめ、歴史あるワイナリーが数多く存在する。

長野ワインの特徴 醸造量が多い品種はコンコード、ナイアガラだが、近年、栽培量を増やしているのがヨーロッパ系のメルロや、シャルドネ、カベルネ・ソーヴィニオンなど。2013年に、長野県が「信州ワインバレー構想」を発表しワイン産業を推進しており、小規模ワイナリーの設立が相次いでいる。

北海道ワインの特徴 ケルナー、ツヴァイゲルトなどのドイツ、オース

トリア系の品種を中心に、シャルドネやソーヴィニオン・ブラン、ピノ・ノワールの栽培量も増えている。2017年にブルゴーニュの老舗ワイナリーが函館市にぶどう畑を購入するなど、ワイン用ぶどうの産地として世界からも注目されている。

山形ワインの特徴 栽培量が多いのはデラウェアとマスカット・ベリーA。メルロやシャルドネ、カベルネ・ソーヴィニオンの生産量も増加している。ワイナリー自体の数は多くはないものの、2016年に上市市が「ワイン特区」に認定され、今後増えていくことが予想される。

日本ワインの全般的な特徴として、フルーティな香りと優しい口あたり、日本の伝統料理に通じる繊細さを持つといわれる。しかし、南北に長い日本列島は地域ごとに気候特性が大きく異なり、産地ごとに個性のあるワインが楽しめるので、各地のワインを飲み比べ、お気に入りを見つけよう。

進化する日本ワインのこれから

かつて「輸入ワインに比べ風味が劣る」「味気ない」などと評されてきた日本ワインだが、1980年代頃から大手ワイナリーを中心に、日本では栽培が難しいとされてきたヨーロッパ系品種のぶどう栽培に本格的に取り組むようになっていく。2000年を過ぎた頃からは、中小のワイナリーも自らぶどう栽培を手掛け、生産農家と協力しながらぶどうの品質向上を図るとともに、醸

造技術の研鑽に努めてきた。

2003年から始まった国産ワインコンクール(現日本ワインコンクール)をきっかけに少しずつ見直されるようになり、2014年にロンドンで行われた「Decanter World Wine Awards」で、山梨県勝沼町のグレイスワイン(中央葡萄酒(株))が造る「キュヴェ三澤明野甲州2013」が日本ワイン初の金賞および地域最高賞を受賞し、海外からも一気に注目されるようになった。

ここ数年の動きとしては、各地にワイン特区が認定され、小さな事業者でもワイン製造に参入しやすくなり、新規就農でぶどう栽培を始め、将来的にワイナリー設立を目指す若者も増えている。しかし、若き醸造家たちは口をそろえて言う。「ワイン造りは情熱だけでは続かない」と。飲んでくれる人がいるからこそ、情熱を持ち続けることができるのだ。まずは、1杯。日本ワインの明日を担う、彼らの情熱に乾杯しよう。

Column

国産ワインと日本ワインの違いって？

かつて「国産ワイン」と呼ばれていたものには、国産ぶどうのみを原料としたワインのほか、海外から濃縮果汁や原料ワインなどを輸入し国内で製造したワインが混在していた。そのままでは消費者の混乱を招くことから、海外のワイン生産国に倣い、2015年に国税庁がワインの表示に関するルールを策定。日本国内で製造されたワインのうち、国産ぶどうのみを原料とした「日本ワイン」と、原料が国産ぶどうとは限らない「国内製造ワイン(国産ワイン)」とを明確に区分した。同時に、日本ワインは一定の基準を満たすことで、産地・品種・年号等の表示ができるようになった。



◎長野県安曇野市明科七貴4671-1
◎0263-62-5507 ◎9:00~16:00
◎土・日曜日 ◎<https://le-milieu.co.jp/>

★NAGANO

Le Milieu(ルミリュウ)



塩瀬 豪さん(右・34歳)
齋藤 翔さん(左・34歳)

2018年に、長野県北アルプス・安曇野ワイン特区の第一号ワイナリーとして創業したLe Milieu。フランス語で「真ん中」を意味し、小手先には走らず、本質を貫き、人々の記憶に残るワインを造るという思いが込められている。

塩瀬さんと齋藤さんの出会いは、2016年。飲食店に勤務しながらソムリエの資格を取り、あるワインとの出会いから、自分でも造りたいと思うようになった齋藤さん。やるなら自分のワイナリーを持つと決め、店を辞めて長野県内のワイナリーで醸造と栽培を学ぶ。同時に、地元の有志らが始めた耕作放棄地の開墾に加わり、自らぶどう栽培に取り組み、独立の機会を窺っていた。一方、塩瀬さんは安曇野市内のワイナリーで白ワインの醸造を任せられており、良いワインを造る醸造家として認められたいという気持ちは

日々の食卓、 人々の輪の「真ん中」に 僕たちのワインを

あっても、独立は考えてはいなかった。しかし、齋藤さんと出会い、自分らしいワイン造りを通じていくには、独立するのでもいいかもしれないと考えた。

二人の異なる経験や知識、感性が合わさることで生まれるLe Milieuのワイン。目指すのは、やわらかく繊細で、エレガントな味わいだ。雑味のないピュアな味わいを意識し、醸造工程のほとんどを手作業で、絞りの加減や、どこまで澱をとるかまで細心の注意を配る。酸化防止剤として添加する亜硫酸も最低限必要な分だけ。補糖も補酸もしない。長野県内で多く栽培されているシャルドネやメルロのほか、契約農家の協力により県内では珍しいピノ・ノワールやリースリングなどを用いて、素材そのものの味や香りを活かした、Le Milieuならではのワインを生み出している。



左: ポラリス ピノ・ノワール (赤)

優しい香りと、じんわりと口中に広がる柔らかな味わい。だしがきいた料理に合わせやすく、肉じゃがや、野菜の炊き合わせなど、気取らない普段の家庭料理とも相性がいい。
¥4,300 (税込・参考価格)

右: ポラリス リースリング (白)

華やかな香りと、フルーツのような甘酸っぱさを感じるフレッシュな味わい。ワインの香りを生かし、冷菜に合わせるのにおすすめ。フルーツサラダや、フルーツのソースがかった肉料理などに。
¥4,300 (税込・参考価格)

※いずれも、販売中のもとのヴィンテージが変わる可能性があります。



* YAMAGATA

ウッドイファーム&ワイナリー

◎山形県上市市原口829 ◎023-674-2343
◎10:00~16:00(12:00~13:00 昼休み)
◎土・日曜日 ◎http://www.woodyfarm.com/



右: プティ・マンサン 2019 モアルー (白)

国内では生産者の少ないフランスのぶどう品種。やや甘口で、フランスではフォアグラに合わせるのが定番だが、バターや生クリームを使った料理にもよく合い、和食なら白子がおすすめ。
¥7,700 (税込)

左: アルバリーニョ 2020 (白)

スペインのぶどう品種で鮮烈な香り特徴。まずはワインだけで、その香りをじっくり堪能したい。料理と合わせるなら、山菜のような少しえぐみのある食材が合う。天ぷらやおひたしなどで。
¥3,850 (税込)



すべて自社栽培
だからこそ慈味豊かな
ワインができる



ウッドイファーム&ワイナリーは、自社畑で育てたぶどうだけでワインを作る、日本ではまだ数少ないドメーヌスタイルのワイナリーだ。開設は2013年だが、果樹農園としての歴史は古く、ワイン用ぶどうの栽培実績は40年を超える。ワイン用ぶどうの作付け面積は8ha。カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブランなど、各地で栽培が広がっているもののほか、新しい品種も積極的に取り入れ、最近、力を入れているのがアルバリーニョやプティ・マンサン。従来の日本ワインにはな

い、濃厚でリッチな味わいが堪能できるという。金原さんは、山形県上市市の出身。大学時代に発酵、醸造について学び、醸造関係の仕事に就く前に流通を学ぼうと考え、東京の酒屋に就職。2011年3月の東日本大震災をきっかけに地元に戻ろうと考え、ようやくになり、山形県内の日本酒蔵に1年ほど勤務した後、2015年に入社した。自ら栽培に関わり、ぶどうの生育状況をつぶさに観察しながら、最も良い状態のときに収穫し、醸造する。「同じ品種でも土地によって味が異

なります。すべてを手掛けることで、地域の味を醸していることを実感する」と、金原さん。また、「常に同じ味わいのものを造ろうとは思わない。ぶどうの出来は年によって異なり、ワインの味が違うのも当たり前です。だからヴィンテージが重視される。味わいの差を埋めるために調整することはできますが、それはテロワールを否定しかねない」と言う。だから、補糖も補酸もしない、濾過もしない。年ごとに異なるぶどうの良さをそのままボトルに詰めている。同じ品種を毎年飲み比べる。そんな楽しみ方もありそう。

金原 勇人さん(35歳)

*HOKKAIDO

余市ワイナリー

余 市ワイナリーは、1974年
に余市町で初めてワイン造り
を手掛けた余市町最古のワイナ
リー。余市ワインをより多くの人
に楽しんでほしいとの思いから、
2011年にレストランやギヤ
ラー&アトリエを開設した。創業時
から変わらないのは、その年その年
のぶどうの特徴を最大限に活かしな
がら、余市ワインとして育てること。
原料のぶどうは、近年、栽培を増や
している自社農園と、長年ぶどう栽

培を続けている余市町内の契約農家
から、収穫してすぐに届けられる。
その鮮度の良さがフルーティな香り
と繊細な味わいを生む。
前寺さんは、「ワイン造りには絶対
的な正解がなく、人や時代によつて
考え方が変化する。その中で自分な
りの造り方を探していくのが面白
く、難しいところ」と言う。伝統の
味を大切にしながら、柔軟に新しい
ものも取り入れていく。北の大地に
育まれたワインをご賞味あれ。

前寺 雄宜さん(36歳)



左: 余市アッサンブラージュ
赤い花束 (赤)

余市町産の2つの品種、ピノ・ノ
ワールとツヴァイゲルトレーベの
ブレンドで、赤い花を思わせる華
やかな香りと果実感が感じられ
る。ゆったりとしたひと時に、さ
っぱりしたチーズなどと合ると、
より香りが引き立つ。

¥2,420 (税込)

◎北海道余市郡余市町黒川町1318

◎0135-21-6161 (ワインショップ)

◎火曜日(11月~12月・5月~6月) / 火・水曜日(1月~4月末)

◎http://yoichiwine.jp

右: ケルナーシュール・
リー (白)

やや辛口で、キレのある味わい。
発酵後の酵母と一緒にワインを寝
かせるシュール・リー製法で、か
んきつ系の香りと、ほのかな塩気
も感じられる。生ガキやハマグリ、
アユや山菜など苦みとうま味のあ
る食材と相性がいい。

¥3,034 (税込)

◎10:00~17:00

ブランドを守りながら、
新しいものも
取り入れていく



いいワインを
届けるために、
栽培も、販売戦略も

白石 壮真さん(32歳)



*YAMANASHI

岩崎醸造

地 元では、ホンジョー(本格醸
造)の愛称で親しまれている
岩崎醸造。1941年に醸造免許
を所有する農家130名で設立し
た共同醸造組合を原点とする。現在
も栽培農家との密接なつながりがあり、
栽培にも積極的にかかわりなが
ら、ぶどうの生育状況や果皮の色づ
き具合まで見ながら収穫時期を指定
する。それは、長年の信頼関係がな
ければできないことだ。
ワイン輸入専門商社での勤務経験

を持つ白石さんは、ただ良いものを
造るだけでなく、それをいかにお客
さまのもとに届けるか、販売戦略も
必要と考え、ワインの名づけやラベ
ルのデザインにもこだわりを見せ
る。さらに、山梨県のワイン産業の
発展に向けて山梨県立農林高等学校
が取り組むマイスター・ハイスター
ル事業に参画し、ワインに関する特
別授業を行っている。幅広い視野を
持つ、この若き醸造家から届けられ
るワインを楽しみにしたい。

左: シャトー・ホンジョー
熟成甲州 玉響 (たまゆら)
2001 (白)

20年以上熟成した希少な古酒。
和歌にちなんだ名前と、日本画を
用いたラベルで、見た目も楽しめる
1本。リラックスして、ゆっく
りと味わいたい、やや甘口の親し
みやすい味わい。

¥11,000 (税込・数量限定)

右: シャトー・ホンジョー
メルロ 樽熟成 (赤)

ボルドーSakeチャレンジ 銀賞。
果実味があり、程よい酸味となめ
らかなタンニンが調和している。
ハンバーグやミートソースパスタ
など、脂肪のうま味を感じる料理、
コクのあるチーズと合わせて。

¥5,500 (税込・数量限定)



◎山梨県甲州市勝沼町下岩崎957 ◎0553-44-0020

◎8:30~17:00 ◎お盆、年末。日曜日は作業やイベントの

都合により不定休 ◎https://www.iwasaki-jozo.com/

投資信託・ファンドラップ・債券・株 損をする本当の理由と賢い選び方

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

「大事な資産を減らしたくない」
投資の「罠」に陥らないために

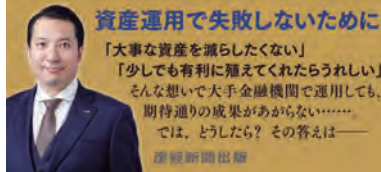
多くの方は「プロに任せれば成果を出してくれるだろう」と証券会社や銀行で資産運用を行います。期待通りの結果にならず、うまくいかないと嘆く人は少なくありません。プロが勧める金融商品で、なぜ損を

してしまうのでしょうか？ 一方で、「担当者が次々に代わり、それぞれ言うことが違う」「新商品を勧める時だけ連絡がくる」「リスクや手数料については話してくれない」これらは実際に私、友田が聞いた不満のほんの一部です。なぜこのような不満がなくなるならないのでしょうか？ こうした失敗の背景には、個

人投資家が気づきにくい落とし穴が無数にあるのです。弊社では、証券アナリストが八千名以上の資産運用を分析し、「損をする本当の理由と賢い選び方」を解説した資料を無料でお送りしています。さらに、解説資料に同封のアンケートにご回答いただいた方へプレゼントする書籍は、多くの方が陥っている罠を分か

いたサラリーマン時代、私はリーマンショックの直後に転職が決まりました。当時の顧客には、「これだけ資産が激減している中で転職なんて無責任だ」と思われたことでしょう。この経験から「お客様と本音で向き合い、責任あるアドバイスをお届けたい」「自分の家族にも自信を持って勧められるものだけを提供したい」という想いが生まれ、独立系金融アドバイザーの会社を創業しました。「独立系金融アドバイザー」とは、特定の証券会社や銀行におもねることなく、独立中立的な立場で顧客に資産運用アドバイスをする金融のプロです。欧米ではいまや証券会社のアドバイザーを超え、資産運用の主流になっていきます。起業後は私も独立系金融アドバイザーとして、悩みを持つ方々に向き合ってきました。当解説資料や書籍を通じて、みなさんが陥っている罠に気づいていただき、正しい資産運用を身につける第一歩にしたいだけできれば幸いです。（※弊社より営業は一切致しません）

投資信託・ファンドラップ・債券・株
損をする本当の理由と
賢い選び方
証券会社出身者が教える資産運用の真実



資産運用で失敗しないために

「大事な資産を減らしたくない」
「少しでも有利に殖えてくれたらうれしい」
そんな想いで大手金融機関で運用しても、
期待通りの成果があがらない……
では、どうしたら？ その答えは——

速報新聞出版

〈書籍の内容の一部〉

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

書籍も好評発売中!

アンケート返送者全員に

書籍を
無料
プレゼント!

希望者には
個別相談
受付も

代表取締役社長 友田行洋

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

中立的な独立系
金融アドバイザーとは

資産運用アドバイザーとして証券会社に勤めて

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

解説資料をご覧になった方の声



小嶋様 70代 運用歴16年 (写真右)

「証券会社で運用していて、損をした本当の理由がやっと分かりました。正しい運用方法を知ることができ、今は安心してます。私は資料請求されることをお勧めします」

お申込み・
お問合せ

電話・はがき・WEB等
からお申込みください。

申込番号575

電話

0120-770-777

FAX

03-6380-9756

受付時間
9:00~21:00(土日祝)

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

(郵便番号・住所・氏名・電話番号・申込番号575を明記の上、ご応募ください。)

はがき

お申込みQRコード



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

憧憬



芳醇な時間を演出する
ワイン好き憧れの究極アイテム

シャトーラギオール クラシックゴールド Le First

38,500 円 (税込)

日の終わりや、ゆっくりと過ごしたい週末、大切な人と過ごす特別な時間にワインを楽しむという人もいるだろう。そんなかけがえない時間を一層優美に彩ってくれる、ソムリエナイフを紹介したい。「シャトーラギオール」だ。

現代のソムリエナイフの礎となったといわれているシャトーラギオールは、フランスの名ソムリエだったギー・ヴィアリス氏と、名門ナイフビルダーSCIP社の元当主L・サナジェスト氏が、美しさと究極の機能性・耐久性を目指して合作し1993年にリリース。ギー・ヴィアリス氏の逝去後はリニューW社が引継ぎ、最高レベルの技術を持つナイフビルダーらによって、新生シャトーラギオールとして、さらに品質を向上させ続けている。世界最優秀ソムリエコンクールで優勝した田崎真也氏ら歴代優勝者の多くが、自らのオリジナルモデルを製作するほど信頼を寄せているメーカーだ。

シャトーラギオールの凄さは、何ととってもその機能性にある。各パーツは研究が重ねられ、ゆるくカーブし

たナイフは、キャップシールを簡単に切り取ることが可能。スクリューはコルクへの抵抗を減らす溝が彫られており、ロングコルクにも対応している。またハンドルは、抜栓時に指へ負担をかけない絶妙なバランスの曲線的デザインで、使い込むほどに手に馴染み、味の出る水牛の角や樫、オリーブといった天然素材を使用。それ以前のソムリエナイフが持つ無機質で金属的なイメージを一新させた。もちろん、耐久性においても問題はない。硬度と靱性を備えた最高品質のステンレスを採用し、プロの求める使用条件にも十分応えてくれる。これらの製作工程の約80%以上は、熟練の職人が手作業で行っているため、高精度で美しい仕上がりを実現しているのだ。

発売以来、変わらぬ美しいフォルムを保ち続けている、スタンダードモデルの「クラシック」。長い間多くのソムリエたちから愛され続けていることこそが、良い道具の証とも言えるだろう。上質な時間を楽しむ一生もののアイテムとして、自宅用はもちろん、ワイン好きな方へのプレゼントとしても喜ばれるに違いない。

セカンドライフの選択肢

今注目の「CCRC」で 自分らしく健やかに

人生100年時代、高齢化が進みつつある今、住まいや生き方の選択肢が広がっている。そんな中、注目されているのが「CCRC」というセカンドライフを楽しむための生活共同体だ。このサービスの特徴やメリットについて、日本版CCRCを実現しているラビドール御宿の専務理事・二見建央氏に話を伺った。

高齢者施設というとまず思い浮かべるのは老人ホームではないだろうか？老人ホームは一般的に、健康面や家庭環境に不安がある高齢者が入居する老人福祉施設だ。しかし突然の環境変化がストレスとなり、うまく適応できない人は多いという。そこで近年注目されているのが、まだ健康で元気なうちに施設へと移り、終身に渡り自分らしく豊かに暮らすことができる、「CCRC」(Continuing Care Retirement Community)という生活共同体だ。「CCRCは米国で普及したサービスで、介護などのケアにも対応した高齢者向けのコミュニティのことです。老人ホームとの違いは入居時の状況で、健康に問題のない方がセカンドライフを楽しむために入居します。施設に入るといふより、地域に移り住むといった感じに近いでしょう。そのため、仕事や社会活動、生涯学習に参加をしたり、近隣のゴルフ場でゴルフを楽しんだり、海で釣りをしたりといったアクティビティも存分に楽しめます」と話



ラビドール御宿のご入居者が撮影したドローン画像(令和3年7月撮影) 土地・建物権利形態: 自社所有(点線内がラビドール御宿)

ご見学・入居相談 随時受付中 — 日帰り見学・体験入居 —

日程 ①5/23(月)～27(金) ②5/30(月)～6/3(金)
③6/6(月)～10(金) ④6/13(月)～17(金)

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。上記日程の他、土曜・日曜・祝日のご見学も承っておりますので、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、消毒にご協力の上、マスクの着用をお願い申し上げます。

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、管理費の用途/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員費。

※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(一般財団付属診療所)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。

こ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。



正面玄関へと続くアプローチ。

すのは、自身も入居者と一緒にゴルフや俳句を楽しむ、ラビドール御宿の専務理事一見建央氏だ。

住環境が変わり、寒暖差で体調を崩すという人もいるが、「ラビドール御宿」のある千葉県の御宿町は夏涼しく、冬暖かい気候のため身体に優しく、アクティビティなどの活動がしやすいというのも特徴だ。

「健康寿命を延ばし、シニアライフを謳歌するために必要なのは、心身ともにアクティブであり続けることです。『ラビドール御宿』では、健康を維持するための食事や予防医療支援はもちろん、多彩なアクティビティを通じて刺激を受けることができます。もし万が一、要介護者になってしまった場合でも、他の施設へ移ることなく、継続的に医療サポートや介護を受けられる体制が整っていますので、生涯安心して過ごせます」

高齢者が自分らしく生きる3原則がある。経済的・精神的に独り立ちしており自己決定できる「自立」。現在の生活レベルを出来るかぎり継続する「生活の継続」。病気やケガになってもリハビリなどで少しでも元気な時に近づける「残存能力の活用」だ。この3原則を実現できる場所はどこなのか。自身が元気なうちにしっかりと見極めることが必要ではないだろうか。



Hobby

室内温水プールやアスレチックジム、コンサートを愉しめるラビドールホールなど、心身の健康や趣味のための共用施設も充実。また、御宿は年間を通して過ごしやすい気候のため、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。新しいことにチャレンジしたり、仲間と一緒に過ごす時間を応援してくれる。ラビドールゴルフ会ではホーム支配人、スタッフも一緒に真剣勝負を楽しんでいる。

Living & Dining Space

(写真上) 一般居室はライフスタイルに合わせて自由にレイアウトが可能。また、緊急コールや人感を感知する生活リズムセンサーなどを設置し、24時間体制で日々の安全を見守っている。家具調度品は見本。
(写真下) 明るく緑溢れる庭園を臨めるパノラマビューのダイニングルームでは、見も心も元気になる栄養バランスの良いメニューを提供。

Medical System

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)と連携しているほか、敷地内には一般財団法人属診療所も隣接。日々の健康管理からいざという時の病気への体制も万全だ。

ラビドール御宿

LAVIE D'OR

黄金の人生

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

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

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

ラビドール御宿

検索

【千葉県有料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)千葉県指定介護予防特定施設●居室区分/全室個室●一般型特定施設である有料老人ホームの介護にかかわる職員体制/2.1以上●介護保険事業番号:特定施設入居者生活介護事業所 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1・11●一般居室面積/41.23㎡~67.45㎡●設計・監理/阪久米設計●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付属診療所(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38.3人(うち要介護者等対応36.3人)・看護職員5.6人(うち要介護者等対応5.6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4年10月末日

箱根の溪流沿いに佇むホテル舞う宿
新緑と旬の味覚を堪能する安らぎの休日



5月末～6月中旬、溪流沿いに佇む「紫雲荘」では、敷地内の吊橋やテラスでホテルが舞う幻想的な夜を過ごすことができる。また、地元の鮮やかな夏野菜や川魚が味わえる初夏の会席料理は、今の季節だけの特別な味わい。豊かな自然や食が五感を満たす贅沢なひと時を、ぜひ過ごしてみたい。

鶴井の宿 紫雲荘

☎0460-85-8511 ④神奈川県足柄下郡箱根町塔之沢92(無料駐車場有) ⑤不定休 ⑥20,900円～



溪流沿いのテラスで味わう朝食

10月初旬まで1日2組限定で、客室での朝食を川床風テラスの朝食にアップグレードできる(無料・要予約)。

箱根 紫雲荘

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。



銀座ブライダルサロン

☎03-3567-7381 ④中央区銀座1-14-9 銀座スワロービル1F
⑤有楽町線銀座一丁目駅10番出口より徒歩2分 ⑥11:30～18:00 ⑦月曜

銀座ブライダルサロン



顎関節症、不定愁訴の改善は正しい咬み合わせ
さらに、健康長寿と認知症予防も達成!



写真上:大阪大学名誉教授・歯学博士の丸山剛郎氏(81歳)。咬み合わせがもたらす効果を自ら実証しながら、これまで18,000人以上の咬み合わせを治療。写真下: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を開催。

頭痛や五十肩、鼻づまり、疲労感まで、あらゆる不調の原因になる顎のズレ。咬み合わせを正して全身の不定愁訴を改善する「丸山咬合医療」は、脳科学者・澤口俊之氏との共同研究から確立された治療法だ。正しい咬み合わせは脳にも良い影響を与えるため、認知症予防にも効果が期待できる。

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)
④中央区銀座4丁目5-1 聖書館ビル301
⑤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

一流ブランドのベッドを70台展示、寝心地を店内で徹底比較できる専門店



シモンズ、シーリー、サータ、日本ベッドなど、確かな品質の有名・優良ブランドベッドなので、結婚する子どもへの贈り物に選ぶ親も多い。



自分に合ったベッドで眠りの質を上げ、免疫力を高める生活を。



最高級のパフォーマンスは上質な睡眠からはじまる

睡眠には脳と体を休ませる働きがある。寝ても疲れが取れにくく体調不良が気になる時は、同じ睡眠時間でも睡眠の質を上げることで不調を改善できることもあるという。上質な睡眠をとるためにも、まずは自分に合ったベッドを探し出すことが必要だ。

メディアでも話題の「グースカ」なら、「自分の寝やすいベッドが分からない」「良いベッドの選び方は？」などの疑問にも、豊富な知識を持つ専門アドバイザーが答えてくれる。一人ひとりの年齢や体形、好みに合わせて最適なベッドを提案してくれ、さらに実際に店内で寝心地を体験することもできる。人生の3分の1もの時間を費やすといわれる睡眠。自宅で過ごす時間が多くなった今、睡眠環境を見直したいと考える人も多いのでは。豊富なブランドベッドが揃う「グースカ」で、ぜひ自分だけの理想の寝心地を見つけてほしい。

・ INFORMATION ・

2022年5月～6月のイベント案内

グースカでは、各ブランドの高級ベッドがお得に手に入る特販会を下記日程で開催。ベッドの買い替えを検討している方は、ぜひ訪れてみては。

- シモンズベッド特販会：5/14(土)～22(日)
- ブランドベッド特販会：5/28(土)～30(月)
- シモンズ&サータベッド特販会：6/4(土)～12(日)
- ブランドベッド特販会：6/25(土)～27(月)

※ブランドベッド…シモンズ、シーリー、日本ベッド、テンビュール等

ベッド専門店 グースカ

◎03-3983-6111 ◎豊島区南池袋1-25-9 ◎各線「池袋」駅東口より徒歩3分 ◎10:30～19:00 ◎火曜日 ◎資料請求はお気軽にお電話で

※祭日の場合営業 ※現状の営業時間はHPで確認を

ベッド専門店 グースカ | Q



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

お金を増やす ノウハウを学ぶ

14年間で
650回以上開催
延べ約6000名
以上が参加!

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

多くの方が参加できる様、お1人様1セミナーのみのお申し込みでお願いします。

安定運用実現のための 商品&ノウハウ& マーケット最新情報

運用経験者
必見!



伊藤

日時 5月21日(土)10~12時
6月18日(土)10~12時

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て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「お金が殖える仕組み創り」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

人生100年時代にも 資産運用にも負けない! ライフマネープラン講座



水野



泉

日時 5月28日(土)10~12時 水野
6月25日(土)10~12時 泉

人生100年時代、寿命だけではなくお金にも長生きをしてもらわないといけなくなります。年金支給開始の延長、給付減少、消費税や社会保障費の上昇と、生涯資金だけでは後のリスクをクリアできないと思われている方も多いのではないのでしょうか?本セミナーでは、人生100年時代を生き抜くための資産形成ノウハウとそのベースとなるライフマネープランについて具体的にお伝えする内容となっています。多くの方のライフマネー(教育・住宅・老後・介護など)問題の解決のヒントになれば幸いです。

こんな方におススメ ●将来のお金の問題を解決したい方 ●リタイアメントプランを考えている方 ●お金を長生きさせたい方 ●退職金運用のセカンドオピニオンを求めている方

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 5月18日(水)10~12時 泉 6月15日(水)14~16時 水野
5月21日(土)14~16時 水野 6月18日(土)14~16時 泉
5月28日(土)14~16時 泉 6月25日(土)14~16時 水野



水野



泉

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みやメリット・デメリットをお伝えします。更に、安定運用を実現するため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

講師紹介

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:ブライマリー・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2種・企業年金総合プランナー・相続診断士

水野 貴美子 コンサルタント

一般社団法人マネーコンサルティンググループ 代表理事

取得資格他:ファイナンシャルプランニング3級技能士・証券外務員2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2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



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





旅する喫茶店

釘を使わずに差し込みで作ったイスやテーブル、木彫りのカーテンレールなど随所に趣向が凝らされている

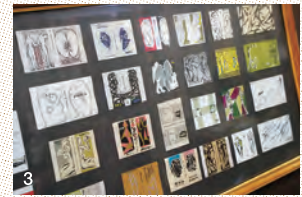


店の外観。「エデン」の書体やアーチ状の日よけ、ヤシの木などレトロなたたずまい



喫茶エデン

- ④兵庫県神戸市兵庫区湊町4-2-13
- ③阪急・阪神神戸高速線新開地駅から徒歩2分
- ①078・575・2951
- ②10時~18時 ⑤年末年始



1.ハイカラと有名だった初代の堺井林(しげる)さん(右)と当時のホールスタッフ(左) 2.食べ応えのあるハーブミックスサンド400円とホットコーヒー350円 3.アダムとイブをイメージした歴代マッチ箱

古い
特注家具が並ぶ
神戸の老舗

喫茶エデン

・兵庫県・神戸市

神戸駅から西へ徒歩10分、戦前から1960年頃にかけて栄えた新開地エリアの古い喫茶店に寄った。今も洋食などの名店が点在する一角に「喫茶エデン」はある。戦後すぐの1948年創業時のままの店内は、板張りの床に濃い鉛色の柱や家具、美しいベルベット張りイブを配し、なんともシックな雰囲気。中央に並ぶヤシの木にも目を引かれる。

「先代の父が、船の内装を手がける『神戸船舶装備』に豪華客から、下町の気さくさも心地良く、一人でも気軽に立ち寄れる。港町神戸の歴史を感じる店内で、至福のひと時を過ごした。

先代が愛用した抽出器具「アーン」で淹れるコーヒーは、コクがありながらクリアな味わいで、後味も香りもすばらしい。注文ごとにパンを切り、卵焼きを作るサンドイッチは、常連から「太郎さん」と慕われる店主の人柄同様に優しい味がした。

「船をイメージして特注したそうです。父はベストに蝶ネクタイ、ジーンズ姿でお客さまを迎えていました」と2代目店主の堺井太郎さん。店を継いだ後に起きた1995年の阪神・淡路大震災では、店内は足の踏み場もない惨状だったという。「船用の家具や内装は堅牢で、壊れず残りました。家具もそうですが、今では神戸に現存する喫茶店では最も古い店の一つと言われています」

THE CHEF
OF THIS TIME

THE BATON FROM...

村島輝樹さん



PROFILE

宮木康彦さん

神奈川県出身。青山「アクアパッツァ」から修行を始め、系列店も含めて厨房とサービスの両方の経験を積む。その後イタリアへ渡り、パドヴァの三ツ星レストラン「Le Calandre」、アルトアディジェ州の「Oberraut」、プーリア州の「Peppe Zullo」で研鑽を重ねる。帰国後、2008年に「mondo」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

67

mondo

もんど／自由が丘

「CHIC peut-être」の村島輝樹さんからバトンを受け継いだのは自由が丘のイタリアン「mondo」の宮木康彦さん。食材や人に対する深い愛情を皿の上で表現する。

Words TOMOMI KATO
Photographs KIYOSHI TSUZUKI

“旬の食材の魅力と
新たな発見に出会える
隠れ家イタリアン”

桜鱈とピゼッリ、
ヨーグルト

絶妙なバランスで火入れされた北海道・江差産の桜鱈を、軽やかな酸味のヨーグルトの泡が引き立てる。今が旬のイタリア産グリーンピース「ピゼッリ」と共に。





適度な距離を保ちつつもゆるやかにつながる、ユニークな形状のテーブル。オブジェや絵画、窓の外に広がる景色が、美術館のような雰囲気を醸し出している。



1



2

1.コースのはじめに提供される「もくじ」。皿に並んだ食材が、さながら本の“目次”のようにその日の料理を紹介してくれる。
2.ワインはシャンパンを除きイタリア産。「Kuen Hof Kaiton Südtirol Eisacktaler Riesling」は程良い酸味が桜鱈の旨みと好相性。

「生産者の方々と料理を作る私、そしてお客様が並列に繋がる事ができれば、食はもっと楽しく豊かになるはず。そのためにも、毎日常にベストを尽くし、食材と向き合っています」

「皿が、コースのはじめに提供される「もくじ」だ。その日の料理に使われる食材が、できるだけ手を加えない状態で並ぶ。食材そのものの味や香りを堪能することで、期待感もグッと高まるだろう。その後、同じ食材が見せる全く違った表情に驚かされるに違いない。

「生産者の方々と料理を作る私、そしてお客様が並列に繋がる事ができれば、食はもっと楽しく豊かになるはず。そのためにも、毎日常にベストを尽くし、食材と向き合っています」

自 由が丘駅から徒歩10分ほどの、閑静な住宅街。ともすれば気付かず通り過ぎてしまいそうな小径を抜け、その奥に続く階段を降りると、庭の向こうに白壁の一軒家レストラン「モンド」が姿を現す。あえてわかりづらい場所を選んだ理由を、オーナーシェフの宮木康彦さんは、「到着までのワクワク感を楽しんでもらいたくて」と語る。

宮木さんは、青山「アクアパッツァ」で10年以上腕を磨いた後、イタリアへ渡り、各地の名店で最先端の技と郷土料理の両方を学んだ。現在に至るまで変わら

ない目標は、「マンマの料理」だという。マンマが家族のために料理を作るように、目の前の一人ひとりに心を配り、気持ちを込めて丹念に仕上げる。そこにあるのは客への愛情と、食材や生産者への感謝と敬意だ。

「料理が食材を作るところから始まっていると考えるなら、私は最後のバトンを引き継いでいるに過ぎません。生産者の方々が毎日丹精込めて作り上げた素晴らしい食材の魅力を、いかにお客様に伝えるか。それが料理人である私の役割だと思っています」

そんな宮木さんの思いが窺え



「料理を“作業”にしたいくない」と語る宮木さん。決して手を掛けすぎず、それでいて食材の魅力を最大限引き上げる。

mondo

- ◎ 目黒区自由が丘3-13-11
- ◎ 03-3725-6292
- ◎ 11:30~14:00 (L.O.) / 18:00~20:00 (L.O.)
- ◎ 水曜、第1・第3木曜
- ◎ ランチ6,600円、ディナー13,200円(各税込・サ別)
- ◎ <http://ristorante-mondo.com>



JAo 特定非営利活動法人 日本咬合学会 主催

無料 公開講座

【トークショー】

要申し込み

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



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!



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。

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

ストレスに弱い

うつっぽい

物忘れ

特に60代の女性に人気の講座です!

品川駅(港南口)より徒歩3分

日時

5月22日(日)

13:00~15:30 (開場12:30)

場所

品川フロントビル [B1F 会議室]

東京都港区港南2-3-13

●都営バス「食肉市場前(東京都)」下車徒歩約3分



定員 400人 → 200人

会場は感染対策を徹底したうえで、入場できる定員数を制限しております。やむを得ず講師の変更または講座が中止になる場合がございます、ご了承くださいませ。

お申し込みは

【当日は筆記用具をご持参ください】

●直接お電話いただくか、「無料公開講座(品川)参加希望」と明記し、①代表者の氏名(フリガナ) ②住所(受講票送付先) ③TEL番号 ④参加人数 を記載の上、FAX・Eメール・ハガキ・ネット予約にてお申し込みください。 ●後日お送りする「受講票」を当日お持ちになってご来場ください。

TEL



0120-269-012

TELでの受付時間は
平日の9:30~18:00

FAX

073-428-2403

ネット予約

ハガキ

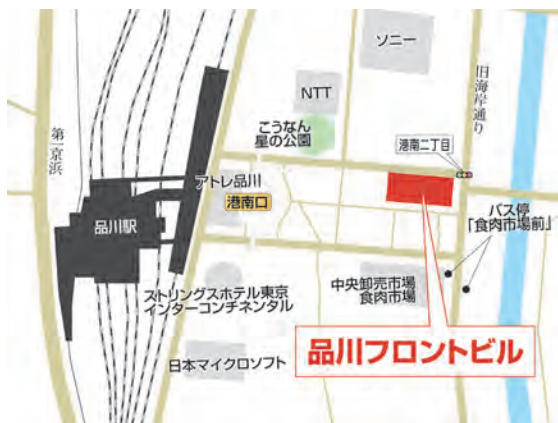
〒640-8157 和歌山市八番丁9 パーク県信ビル2階
(株)和歌山毎日広告社内「無料公開講座事務局」

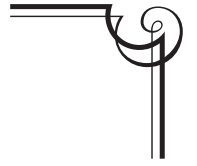
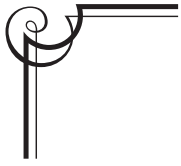
Eメール

ago@crsmda.net



※ご応募には開催直前に受講票を郵送いたします。ただし開催日に近いお申し込みの場合は口頭での整理番号のお伝えのみとなります。※お申し込みは先着順ではありません。※当日のお座席の指定はありません。※応募者多数の場合は抽選となり申し込みを早期終了いたします。抽選の場合、当選者には受講票を郵送し、落選者にもその旨をご通知いたします。※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。





総本家 平宗「柚庵仕立 焼鯖ずし・柿の葉ずし4種」

食のプロとAFFLUENT編集部が厳選した、日本各地のとっておきの逸品をお届け。
江戸時代創業の名店が守り受け継いできた「柿の葉ずし」と、柚子を使った「焼き鯖ずし」をご紹介します。



すし飯、魚、柿の葉の香りが絶妙に調和した、素朴で滋味あふれる伝統の味



葉は季節ごとに変わる。初夏は青葉、秋は紅葉、冬は渋い塩漬け葉と、四季の変化を楽しめるのも魅力だ。

山深い奈良県吉野地方の郷土料理「柿の葉ずし」。その昔、海から運ばれてきた塩漬けの鯖を、白飯と一緒に保存性を高める柿の葉でくるんだのが始まりとされている。主に、祭りや祝い事、遠来の客をもてなす料理として親しまれてきたが、今回ご紹介する商品は、料理旅館を営んでいた「平宗」が商品化にあたり改良したもの。白飯をすし飯にし、魚も塩分を減らして酢をあてることでやさしく上品な味に仕上げている。

今回は、柿の葉ずしのルーツとなった鯖、身が締まり脂ののった鮭、穴子、金目鯛の4種と、「焼鯖ずし」を詰め合わせた特別セットをご用意。焼鯖ずしは、刻み柚子を入れた秘伝のタレ「柚庵地」に真鯖を漬け込み、遠火でふっくら焼き上げた逸品。どれもひと口サイズなので、行楽の際やオードブルにもぴったり。海の幸と山の幸がたっぷりあげた自然なおいしさを、ぜひ味わってみては。

総本家 平宗
「柚庵仕立 焼鯖ずし・柿の葉ずし4種」



焼鯖ずし1尾・柿の葉ずし鯖6個・鮭・金目鯛・穴子各4個 ※冷蔵
4,927円(税込・送料別)
消費期限：お届け日の翌日中
<https://afflu.jp/mitsuboshi/m202205/>



うまいもん  × AFFLUENT

日本全国の産地と消費者を繋ぐ美味しいお取り寄せサイト「うまいもんドットコム」とのコラボレーション。希少品種やちょっと贅沢な高級品などを厳選してお届け。



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

SERVICE 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。

※一時停止・ご解約は地域に応じ4日～5日間の期間制限があります。詳細は右記URLでご確認ください。 <https://affluent.nosh.jp/tradelaw>

SERVICE ②

全て糖質30g・
塩分2.5g以下のお食事

糖質30g・塩分2.5g以下で健康に配慮したすべてのお弁当を、自社工場で作製後、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。

SERVICE ③

毎週お好きな
メニューを選べる

60品以上の中から、お好きなメニューをお選びいただけます。糖質に配慮したメニューを毎週選べる、いま話題の宅配食サービス・nosh(ナッシュ)! 新メニューも定期的に追加しているので、飽きずに長く続けられます。

nosh ナッシュ



<https://affluent.nosh.jp/>
tel: 050-3101-6850 [10:00~19:00(年末年始を除く)]

初回限定
特別割引実施中!
全プラン3,000円OFF

糖質に配慮した
食事で健康的に

※上記特別割引は2022年5月末日まで

“英語”を活かした “転職”なら

ROBERT WALTERS

ロバート・ウォルターズ





琉球王国から続く沖縄伝統の文化と首里城の今

3日間



琉球伝統芸能 演舞(イメージ) 提供/©2019 Ryukyū Traditional Performing Arts Design Lab

旅行代金(2名様1室・お一人様)

出発日	旅行代金(大人・子供同額)
7月 3日(日)、5日(火)	195,000円

※1名様1室利用は30,000円増し。※空港利用料が別途必要。

2日
夕食



東道盆 とうだべん

琉球王国の饗応料理の一つ。中国からの来賓や薩摩役人などをもてなす際に供された東道盆(とうだべん)での料理を『美築』にてご賞味いただけます。

知識が深まる!! 旅のポイント

- 琉球伝統芸能奏者および解説者の山内昌也氏による
- ①琉球古典音楽の演奏(独唱)/琉球古典演舞(女踊)における演奏を鑑賞!!
 - ②琉球伝統芸の解説(琉球王朝時代の位置づけ、曲/紅型衣装の説明など)



山内昌也
沖縄県立芸術大学教授/
琉球古典音楽・舞踊・演舞
指導者

©2019 Ryukyū Traditional Performing Arts Design Lab



●日本遺産解説者の上里隆史氏によるガイド

- ①認定されたポイント
- ②首里城の解説
- ③泡盛の解説
- ④琉球料理の位置づけ解説

1	羽田(8時~11時30分発)→那覇ー(ゆいレール/自由席)ー県庁前駅…(徒歩350m)…那覇市内(泊) ※牧志公設市場など那覇の中心街を自由散策。	
2	★朝食はお部屋でルームサービス ー〇波上宮ー〇世界遺産・識名園ー〇中城城跡ー〇那覇とぅばらーま(沖縄そば定食の昼食)ー〇首里城公園(解説者・上里隆史氏の同行)… 〇瑞泉酒造…〇琉球料理『美築』(山内昌也氏の解説・演奏による琉球伝統芸能の実演鑑賞と終了後はフォトセッション)…那覇市内(泊)「連泊」	朝 昼 夕
3	★朝食はお部屋でルームサービス ー〇斎場御獄(せーふあうたき)ー那覇→羽田(15時~20時着)	朝

- 添乗員同行(1日目那覇空港から3日目那覇空港まで)
- 最少催行人員:7名
- 食事:朝2、昼1、夕1回付
- 利用バス会社:東陽バス又は同等クラス
- 記号の説明/→飛行機
- ーバス
- …徒歩
- 下車観光
- 入場観光

ワンランク上のホテルに悠々連泊! 沖縄かりゆしリゾートエグゼス那覇



外観



プレミアツイン客室

島時間でのんびり過ごす那覇の休日。街から離れた静かな環境に建つ大人の隠れ宿的なリゾートホテルでゆっくりさぐってください。

画像2点(イメージ)提供/(株)かりゆし

旅行企画・実施



東日本販売センター

☎050-3172-4343

〒271-0092 千葉県松戸市松戸1307番地1 松戸ビル12階 総合旅行業務取扱管理者/河野 勝
観光庁長官登録旅行業第91号 ●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ますので、事前にご確認の上お申し込みください。

※QRコードは株式会社デンソーウェーブの登録商標です。

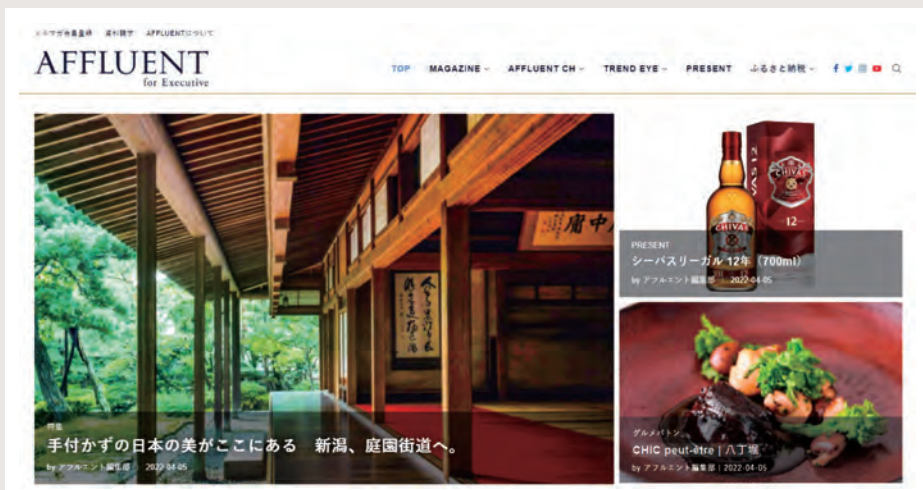
こだわりを追求する 大人のためのハイエンドメディア

AFFLUENT WEB

ハイエンドマガジン「AFFLUENT」の人気コンテンツのバックナンバーはもちろん、WEBでしか読むことのできない記事も多数掲載しています。メルマガ会員の登録もできますので、ぜひご覧ください。

<https://afflu.jp>

スマートフォン・
タブレットはこちらから



※画像はイメージです

AFFLUENT公式SNS 投稿はこちら!

最新号に関する情報のほか、編集部おすすめのモノ・コト・ヒトなどを発信中。フォロー&「いいね!」をお願いします。



公式Facebook
@affluenteditor



公式Instagram
@affluent.premium



公式Twitter
@affluent_web



アクティブノイズキャンセリング搭載

Alexa搭載

騒音(ノイズ)に支配された世界。

人類の耳を救うため、

最後の希望は未知なるイヤホンに委ねられた。

果たして、地球の運命は…

その時、Alexaの出した答えとは——

最後の希望は、
未知なるイヤホン。

echo buds

エコーバツズ

Dynamic audio and active noise cancellation (ANC) Compact and comfortable Hands-free entertainment
Leave your phone in your pocket Long-lasting battery Works with other assistants Designed to protect your privacy

Amazon本気のワイヤレス

amazon echo buds

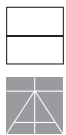
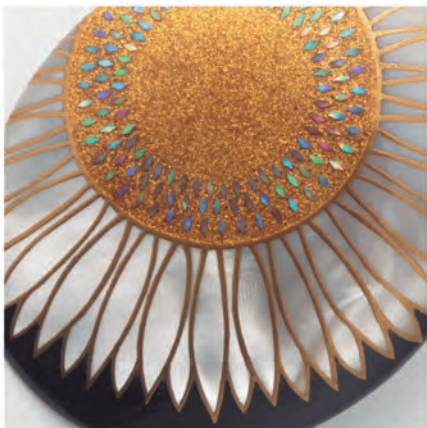
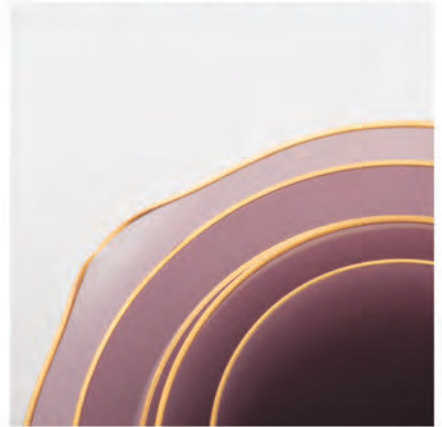


12,980[※]円から

※2022年2月24日現在の価格です。最新情報はAmazon.co.jpをご確認ください。

www.amazon.co.jp

©2022 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。



THE
COVER
NIPPON

美しき匠の技 NIPPONと暮らす

日本人は古来、四季折々の自然の中で感性を磨き、「匠の技」を生み、美しい生活様式を築き上げてきました。

THE COVER NIPPON の取り扱う衣食住の品々は、

日本各地の風土や風習が息づき、

現代の作り手の思いが込められたもの。

美しき匠の技を集めた店そのものが新しい日本ブランドの形です。



1.818181818
AWAI | THE COVER NIPPON

おかげさまで15周年を迎えました

THE COVER NIPPON

東京都港区赤坂 9-7-3
東京ミッドタウンガレリア 3 階
OPEN 11:00-20:00 Tel: 03-5413-0658
thecovernippon.jp



いい日になりますように

THE COVER NIPPON 帝国ホテル店
東京都千代田区内幸町 1-1-1
帝国ホテル本館 1 階
OPEN 9:00-20:00 Tel: 03-6811-1372
iihini.style



間 AWAI THE COVER NIPPON

東京都千代田区内幸町 1-1-1
帝国ホテルプラザ 2 階
OPEN 11:00-19:00 Tel: 03-6206-6881
awai.thecovernippon.jp

