

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2022 Oct.
[TOKYO]

10

これが江戸前鮓の原点

立ち食いで、
粹に楽しむ

上質なプライベート時間を満喫

極上 おこもり宿

日本の四季を楽しもう!

ふるさと納税2022

熱視線 — 夢追い人 —

Restaurant Florilège オーナーシェフ


川手寛康

TOKYO GOURMET BATON

— 東京グルメバトン —

da olmo

参加費
FREE /
無料



賢い家計見直し 老後に向けた 資産形成& ポイ活セミナー

長期分散投資や
ポイント制度を活用して、
無理なく楽しく!

長引くコロナ禍や不安定な社会情勢により、
物価の高騰や経済の冷え込みなどが続いている。
将来お金に困らないために、
老後に向けて1,000万円貯められる
マネーの基礎知識を解説。
そして、日々の生活で簡単に貯められる
今流行の“ポイ活”についてもレクチャー。
賢く活用できる方法を頼れる講師から学ぼう。

11月5日(土)・6日(日)
10:00 ▶ 12:00

The Stay Gold GINZA

◎ 東京都中央区銀座4-10-5 東急ステイ銀座2F
◎ 東京メトロ日比谷線東銀座駅A2出口より徒歩1分

各回定員20名様



会場はホテル「東急ステイ銀座」内

11月5日講師

ファイナンシャルプランナー
長谷川純子先生



大学卒業後、大手食品メーカーに勤務。その後、生命保険会社に転職し出産を機に退職。育児中は夫の勤める建築デザイン事務所を手伝い、ライフプランニングやローン相談、整理収納アドバイス業務に携わる。現在は、総合保険代理店・株式会社グッドウインに所属し、年間100世帯以上の相談を受けている。保険を提供するだけでなく、自身の子育てや、介護体験も活かし、お客様に寄り添ったコンサルティングを心がけている。

11月6日講師

ファイナンシャルプランナー
高野圭子先生



東京都出身。子どもが好きで保育士を目指して短大に入学。卒業後は保育の仕事に従事。その後、自身のキャリアを広げるために不動産業界に転職し、住宅ローン・不動産売買・賃貸に関する知識を身につける。家族の病気をきっかけに保険の大切さ、お金とライフプランに関する知識の必要性を痛感し、金融業界へ。現在は、プランニング等の経験を活かし、株式会社グッドウインにてお客様に寄り添った幅広いアドバイスを行い、好評を博している。

右記応募フォームから
応募ください。



<https://afflu.jp/events/s202209011/>

下記セミナーお問合せ窓口でも電話応募承ります。

当選者には、メールまたは電話にてご連絡致します。応募者多数の場合は抽選となります。



Link FacilitieS

【主催】リンクファシリティーズ株式会社

セミナー総合お問合せ窓口(平日10:00~18:00) Tel: 0120-756-034

※セミナーでは特定の商品の勧誘はありません。 ※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さいません。会場の衛生管理環境に留意しています。 ※男性お一人のご参加はできません。女性と同伴に限ります。 ※本セミナーは基本的対処方針に基づき対応にあわせて開催致します。

Special 1 これが江戸前鮨の原点

07 立ち食いで、粋に楽しむ

Special 2 上質なプライベート時間を満喫

14 極上 おこもり宿

Special 3 日本の四季を楽しもう!

20 ふるさと納税2022

Present

05 読者プレゼント

Regular

26 PREMIUM GALLERY

Gourmet

18 TOKYO GOURMET BATON
da olmo

Trip

30 旅する喫茶店
Café&Sweets 和

Interview

24 熱視線 — 夢追い人—
川手寛康 (Restaurant Florilège オーナーシェフ)



2022年10月発行

Publisher 渡邊勝紀 Editor 小笠原由恵
Producer 森 正太郎 長島清香
Chief Editor 菊地 学 Designer 松本健司
Cover Photo 鮪 銀座おのぞら 登龍門 八木竜馬

編集・発行/株式会社affluent
〒160-0022 東京都新宿区新宿4-1-6
JR新宿ミライナタワー17F

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9月13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、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
https://afflu.jp/



公式Facebook
@affluenteditor



公式Instagram
@affluent.premium



公式Twitter
@affluent_web



月刊旅行読売がリニューアル!

A4変型判へと大型化し、
写真も文字も大きく見やすくなりました。

特集

にっぽんが輝く
秋の絶景

47都道府県自慢の秋の
絶景を、色鮮やかな写真
とともにお届けします。

旅行読売
11月号
全国の書店、
ウェブ書店で
好評発売中

魅力の新連載

- 中井精也さん「ゆる鉄写真館」
- 小川糸さん「これさえあれば」
- リレーインタビュー
「私の初めてのひとり旅」
市川紗椰さん ほか

購入(送料無料)は
こちらから▶



安全でダメージのない 次世代型ホワイトニング

ホワイトニングは「しみる」「痛みを伴う」ものと思っていないだろうか。酸化剤を使用しない未来のホワイトニング「トランセントホワイトニング」の特徴について富田院長に話を伺った。



1



2



1.銀座院、南青山院とも、診察室には人間工学から生まれた快適な診察台を備えている（写真は銀座院）。2.今夏にオープンした銀座院の院内イメージは「ウェルビーイング」。明るく落ち着いた雰囲気。3.より安全かつ短時間で歯を白くできる、最新のトランセントホワイトニング高出力パルス青色LED光照射器（国内認証医療機器）。



富田 大介 先生

2018年ミライズ矯正歯科 南青山を、2021年12月にミライズオーラルヘルス 南青山を設立。日本矯正歯科学会 認定医、東京医科歯科大学大学院 歯学部総合研究科咬合機能矯正学分野 非常勤講師、セブ医科大学 歯学部 客員准教授、一般社団法人 日本オーラルヘルス協会 代表理事

近年、ホワイトニングはとても身近なものとなったが、セルフホワイトニングや無資格のお店での施術には注意が必要だと富田院長は警鐘を鳴らす。

「自身の歯の質について理解しない状態でホワイトニングを行うと、効果が出ないばかりか、歯質や歯茎を傷めたり、知覚過敏になってしまう可能性があります」

一般的なホワイトニングは、高濃度の過酸化水素や過酸化尿素を使うのが常識で、エナメル質や象牙質へのダメージや、知覚過敏などのトラブル、歯の老化を促進させてしまうという報告もある。そんなデメリットを解消する全く新しい光漂白ホワイトニングシステム、トランセントホワイトニング

が2021年に誕生した。

「当院では、いち早く厳しい導入基準をクリアし、世界でもまだ少数院しかないトランセントホワイトニング認証施設となりました。酸化剤を一切使用しないため、子どもや妊婦、矯正治療の方にも安心して受けていただけます。また、色素の強い着色物や刺激物などの飲食制限も一切ありません」

まさに、これまでのホワイトニングの常識を覆す、次世代のホワイトニングといえるだろう。これを可能にしたのは医療機器認証高出力パルス青色LEDだ。光には多様な働きがあり、青色LEDの青い光は酸化作用がないため、エナメル質や象牙質を傷めない。それどころか、歯周病菌を死滅させ、

エナメル質や象牙質をより強くする働きも報告されている画期的なシステム。

「ホワイトニング効果は絶大で、歯の表面だけでなく、血液中の色素や抗生物質（テトラサイクリン）などによる象牙質の着色も分解し、一回の施術で8段階以上のシェードアップが期待できます。一般医療機器の歯磨剤EXクリーナーを併用すれば、プラーク除去はもちろんのこと、健康的に白さを長く維持できます」

トランセントホワイトニングは、ミライズオーラルヘルス 銀座と南青山の2院で受けることができる。歯への負担も抑えつつ短期間で白くしたいという方は、まずは一度相談してみてください。



井川 彩子 先生

2009年昭和大学歯学部卒業。都内医療法人 副院長等歴任、ミライズ矯正歯科 南青山の一般歯科、審美歯科、トランセントホワイトニング チーフドクター。ミライズオーラルヘルス南青山 院長就任。

特別
企画

初回に限り

トランセントホワイトニング

33,000円

2022年11月末迄 「アフレント見た」でご予約ください。

一般社団法人日本オーラルヘルス協会



ミライズオーラルヘルス 銀座

MIRISE ORALHEALTH MINAMI AOYAMA / GINZA

東京都中央区銀座
8-10-2 ルアンビル5F
・銀座駅A3出口より徒歩5分
・新橋駅A3出口より徒歩6分

診療時間
11:00 ~ 14:00、15:00 ~ 20:00
休診日
月曜日



一般社団法人日本オーラルヘルス協会



ミライズオーラルヘルス 南青山

MIRISE ORALHEALTH MINAMI AOYAMA

東京都港区南青山6-12-10 ユニティ南青山 1F
・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
10:00 ~ 20:30
休診日
月曜日および祝日

お問合せ・ご予約 03-6803-8633

公式サイトはこちらから >



tokotowa monthly box

「tokotowa (トコトワ)」は、超人気店のコース料理とワインを毎月1回お届けするサブスクリプションサービス。広尾の予約困難店「CHIUnE (チウネ)」の古田諭史シェフをチーフプロデューサーに迎え、高級中華の名店「Furuta」[開化亭]のシェフが、各店で提供しているメニューや旬の食材を使ったオリジナル料理をご自宅にお届け。今回は特別に10月のお届けメニュー（料理3品、紹興酒アイスクリーム、鳳凰単叢烏龍茶各2名様分）に、オプションのペアリングワイン1本をセットにしてプレゼント。

価格: tokotowa box 27,900円、ペアリングワイン5,100円 (税・送料込)

株式会社tokotowa

@<https://box.tokotowa.co/>

3名様

1



1

1. 松茸を贅沢に使用し、特製餡で仕上げた「松茸上湯餡」。松茸の香りをしっかりと堪能できる逸品。2. アオリイカを丁寧に処理し、柔らかく仕上げた「アオリイカとセロリの上湯炒め」。3. 洗練された料理を包むパッケージは、白を基調としたスタイリッシュなデザイン。



2



3

※材料が一部変更となる場合があります

2

2名様



肩が痛くて眠れない人のための抱かれ枕LACUTE

「抱かれ枕LACUTE (ラクーテ)」は、睡眠時に肩が痛くて眠れないという人のために、理学療法士監修のもと開発された枕だ。一般的な枕に比べて耐圧分散性能に優れており、首から肩の筋肉のリラクゼーション効果がある。また付属の「ラクラッコ」クッションを併用することで、肘と腕の位置が安定するため、肩の痛みを忘れ、いままでにない安眠が期待できる。

価格: 24,800円 (税込)

株式会社プレジール カスタマーセンター

©0120-57-0588

@<https://www.nemuri-seisakusyo.jp/>

2名様

4



ラ・ヴィラ・ヴィータ リ・ヘアスバシリーズ 4点セット

厳選された高品質の素材を使用したヘアケア製品が人気の「ラ・ヴィラ・ヴィータ」。年齢を重ねるごとに気になる、頭皮や髪のエイジングサインだが、その要因と考えられる「スカルプフローラの乱れ」と「頭皮の酸化ストレス」に着目した新商品「リ・ヘアスバシリーズ」を発売。週1~2回の集中ケアにより土台を整え、髪本来の生きる力を引き出してくれる。

価格: リ・ヘアスバ スカルプクレンジングフォーム4,180円、パッシングマッサージクリーム4,400円、サブリメンタルセラム5,500円、ボリュームエッセンスジェル3,300円 (すべて税込)

株式会社La Villa Vita

©03-6263-9810 (平日10:00~17:00)

@<https://la-villa-vita.jp/brand>

Present

AFFLUENT 2022 OCTOBER

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

alfi FARBE 真空断熱ポット

魔法びんのバイオニア「サーモス」が取り扱う、ドイツの高級魔法びんブランド「alfi (アルフィ)」。alfiの特長である端正な造形美と、日常での使いやすさにもこだわるサーモスの品質の両立を実現した「真空断熱ポット」は、ステンレス製魔法びん構造なので、長時間の保温・保冷が可能なのももちろん、軽量で持ちやすく、ワンタッチで注げる使いやすさが魅力だ。

価格: 11,000円 (税込) ※カラーは選べません。

サーモスお客様相談室

©0570-066966 @<https://www.alfi.jp/alfi/>



3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10月30日(日)

投資信託・ファンドラップ・債券・株 損をする本当の理由と賢い選び方

大和証券出身の代表をはじめ、野村證券、SMB C日興証券など各証券会社出身の講師陣が、資産運用の「損をする本当の理由と賢い選び方」を解説した資料を無料でお送りしています。さらに、解説資料に同封のアンケートの「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。

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

りやすく解き明かし、正
しい運用方法を見極める
力を養っていただくため
に出版したものです。特
にリタイア世代の資産運
用は、将来の生活の質を
変えてしまう重要なもの。
「プラスだから大丈夫」と
お考えの方も、分かった
つもりなのに落ちない
ために資料請求されるこ
とをお勧めします。

「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
一步にしていただければ幸いです。
弊社より営業は一切致しません。)

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

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。

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

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

申込番号875 ・郵便番号・住所・氏名・電話番号を明記の上、ご応募ください。



携帯・スマホのカメラをかざしてタップしてください。簡単にお申込みできます。

24時間受付

電話

0120-770-777

FAX

03-6380-9756

はがき

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

株式会社アンバー・アセット・マネジメント

お電話は9時～21時。土日祝日も受付。
ご質問もお気軽にお問合せください。

インターネット

アンバーアセット

検索

東京本社・有楽町駅前 東京交通会館11階 / 支社:大阪・名古屋・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
※ご提供いただいた個人情報については、資料の郵送以外には使用せず、またご本人の同意が無い限り他業者に提供いたしません。

これが江戸前鮨の原点

遡ること200年前。100万人都市江戸に暮らす江戸っ子たちは、さつと食べられる屋台の立ち食いを好み、特に「にぎり鮨」の人気は高かったという。そんな江戸前鮨の原点とも言える立ち食いスタイルの鮨店がいま、活況だ。美味しい鮨を食べたい。しかしコースを食べるほどの時間はない。かといって回る鮨は避けたい…。そんな忙しくも欲張りな現代人に、立ち食い鮨はびつたりとフィットする。老舗や高級店のセカンドラインや新形態の店など、続々と登場する店にふらりと立ち寄り、職人が丁寧な仕事を施した旬のネタを気ままに味わい良い頃合いでさつと店を出る。200年前と変わらぬそんな江戸っ子スタイルを、粋に楽しんでみるのはいかがだろうか。

※掲載した金額はすべて「費の税込金額」です。仕入れ状況により価格変動や品切れの可能性があります。



鮨銀座
おのぞら
登龍門



立喰い寿司
あきら
築地店



立喰 鮨となり



立ち食い鮨まる

立ち食いで、粋に楽しむ

シャリと同じ赤酢でめたコハダを3日間寝かせて提供。丁寧な仕事を加えて旨みを引き出す、これぞ江戸前鮭の真骨頂だ。380円。

コハダ



「銀座おのぞら」の名を背負い、日々鮭に真剣に向き合う小林氏。この店の注目株だ。



◎東京都中央区銀座5-14-17 銀座USB1F
 ◎050-3204-0718
 ◎16:00~22:00
 (フード21:15L0、ドリンク21:30L0)
 ◎不定休

鮭 銀座おのぞら 登龍門

○銀座

本格高級鮭を江戸前の流儀で味わう

高級江戸前鮭の名店が多く軒を連ねる、銀座。その地で、舌の肥えた客を唸らせてきたのが「鮭 銀座おのぞら」だ。国内外に店舗を展開し、そのうちの2店舗でミシュランを獲得している。そんな「鮭 銀座おのぞら」が2022年4月にオープンさせたのが、立ち食いスタイルのセカンドライン「鮭 銀座おのぞら 登龍門」である。

セカンドラインといえどもさすがの高級感を漂わせる店内。この日、つけ場に立っていたのは総本店での修行を経た小林航大

氏だ。「お客さまに育てていただく鮭店」をコンセプトに掲げ、後進育成のために開いたこの店で鮭を握るのは、小林氏を含めた手子（てこ）と呼ばれる職人の見習いたち。その勉強代として、本店と変わらないネタを1/4程度の価格で提供しており、オープン以来多くの人に親しまれてきた。

コースはなく好きなものを1貫から頼める。さっと店に立ち寄って好きなネタだけを味わう。そんな江戸前流が楽しめる、立ち食いスタイルの名店だ。

真鯛

塩をふり2日間熟成させることで、ねっとりとした食感と旨みが生まれる明石産の天然真鯛。すだちの酸味がアクセントに。350円。



穴子

とろけるような身と、皮のもちっとした食感が特徴的な煮穴子。穴子の骨を半日かけて煮込んで作るツメが、濃厚な旨みを与える。550円。



中トロ

黒いダイヤモンドとも称される大間産の本マグロを使用。3種の酢をブレンドした存在感のあるシャリともよく合う必食の一品。660円。





マグロの赤身

青森県大畑産のマグロを使った赤身漬け。薬味にはワサビではなく、和ガラシを使い、その余韻の違いを楽しむのがあきら流だ。440円。



クエ

6日間熟成させることで驚くほど旨みが増し、ぷりっとした歯ごたえになる長崎県産のクエ。一度食べたら忘れられない名品。660円。



うに

利尻産の蝦夷パフンうに。甘みが強く、濃厚な味わいが印象的だ。海苔を丸く巻くのではなく、片側がびんと張った姿も粋。1,650円。

立喰い寿司 あきら 築地店

○築地

良いものを気軽に。大将の“粋”があふれる名店

鮓を握る手つきはしなやかで美しい。完成した鮓がつけ台に置かれるまで目が離せない。そんな仕事をみせてくれるのが、白金の名店「鮓龍尚」の主人で、「立喰い寿司 あきら」を立ち上げた田島尚徳氏だ。

コンセプトは、旬のネタに丁寧な仕事が施された本当に良い鮓を、その日の気分で好きなだけ味わえる店。本店と同じように田島氏自らが毎朝、市場で目利きしたネタを提供する。田島氏がつけ場に立つことも多く、品質は本店と変わらないが金額は

1/3程度。評判は瞬く間に広がり、人気店となった。ランチとディナーともに、入店時に一括してオーダーをする仕組み。追加注文はできないため、店舗インスタグラムに投稿されるその日のネタを見て、心を決めてから入店することをおすすめする。

田島氏が立ち食い鮓を開業したのは、コロナ禍で苦境に立たされた仲買い業者の「手助けをしたい」という思いも強かったという。生き方そのものが粋な田島氏の握る鮓は、ファンの胸を日々熱くさせている。



⑤東京都中央区築地4-7-5 築地KYビルB1F
①080-4126-3538
②12:00~15:00 / 17:30~22:00
③不定休

3店舗を切り盛りする田島氏。鮓に対する真摯な姿勢が、多くの人の心を掴む。



昆布の上に寝かせることで余計な水分を抜き、味を凝縮させた白えびの昆布が。口いっぱい旨みが広がる看板メニューだ。380円。



白えび



いくら

市場に出始めの皮目がとてもやわらかい、新しいくら。この時期ならではの素材感を活かすよう、漬け込む時間などを見極めて仕上げている。880円。



おはぎ

鮭となりの名物であるユニークな一品。酸味のきいたシャリにしっかりと甘さのあんこがよくなじみ、驚きのマッチングを見せる。165円。



のとろ

「鮭の乳化」を具現化しているのが、のどぐる炙り。シャリの酸と、あぶることで引き出したのどぐるの脂が合わさり、とろけるような食感を生む。990円。



車えび

都内の江戸前鮭店でも珍しい、「唐子漬け」という伝統的な握り方で提供。芝えびのすり身と卵を合わせたおぼろをまとっている。858円。

立喰 鮭となり

○麻布十番

柔軟な発想で魅せるエンターテイメント鮭

麻布十番に店を構える「立喰 鮭となり」。本店である「麻布十番 秦野よしき」主人の秦野よしき氏が修業時代に抱えていた、「有名店の鮭を1貫だけでも食べてみたい」という思いを形にした店だ。店主を務めるのは、本店の二番手だった安藤聖氏。気さくで話やすく、粋な会話を楽しめるが、ネタを前にすると真剣な眼差しに一転。その緩急もこの店の大きな魅力となっている。

こちらのオーダーは旬のネタ10貫をいただける「おまかせ」と、タブレット端末

からネタを注文する「おこのみ」の2コースから選択が可能。仕入れは秦野氏が担当し、毎朝届けられる旬の素材に安藤氏がメ、煮るなどの丁寧な仕事を施し提供する。シャリの酸味と塩味、魚の脂が一体化することで生み出されるとろけるような食感を「鮭の乳化」と称し、日々研鑽するお二方。様々なネタでその化学反応が楽しめる。また、シャリをこしあんで包んだおはぎなど、常識にとらわれない鮭を模索する心意気も、ぜひ体験していただきたい。



④東京都港区麻布十番 2-8-7
M2K Holding BLD. 2F
☎03-6453-9950
◎11:30～60分の3部制 / 17:00～60分の4部制

安藤氏の職人としての技術はもちろん、その人柄を慕い、店を訪れる人も多いという。



しっかりと脂の乗った塩釜産マグロの大トロ。酸味の強いふくよかなシャリと力強い味わいの大トロが口のなかでとろけていく。1,650円



大トロ

長崎県産の穴子。とろけるような食感になるまで炊き上げた、優しい味わいの一品。最後に炙って、香りを引き出すことで完成する。

穴子



様々な店の職人と一緒に鮓を握ることで、大きな刺激を受けているという佐々木氏。



◎東京都中央区月島1-8-1 アイマークタワー 1F
◎2022年10月現在、土・日曜日みの営業
営業時間は店舗Instagramから確認のうえ、要予約。@stand_up_eating_sushi

立ち食い鮓まさ

○月島

趣向をこらしたコースとの一期一会を楽しむ

東京で人気を博す江戸前鮓店の職人たちが、週替わりでお店に立つ“ポップアップ鮓”。そんなユニークな形態が話題となっているのが「立ち食い鮓まさ」だ。江戸前鮓の流儀を現代に再現するため、立ち食いという形にこだわったという。この日つけ場に立っていたのは、日本橋の有名店で腕を磨いている佐々木伸一氏。「ほかの職人の仕事を肌で感じたい」との思いから、時間を見つけてはこの店で腕を振っている。

月島にある和食屋「草庵 はなれ」の間借

りという形で、週末だけ営業をしているこの店で提供しているのは、8,800円のコースのみ。約2週間に1回コースの内容は変わるが、毎回のテーマが面白い。「北海道フェア」や「九州スペシャル」などの産地を限定したものや、プリン体の高いネタを集めた「プリン体スペシャル」など、他にはない趣向を凝らしたものを提供する。お酒の持ち込みが自由なこと（持込料200円）もうれしいポイント。自分好みの酒と鮓のペアリングを探すのも、また一興だろう。

トロタク

トロとたくあんを混ぜたトロタク。突先という、濃い味が特徴のマグロの部位を使うことで、たくあんに負けない味わいが楽しめる。



太刀魚

身をしっかりとあぶって提供する太刀魚。赤酢をベースに3種類の酢をブレンドしたまろやかなシャリと、太刀魚の脂が相性抜群。



アジ

鹿児島県産のアジ。塩でめて寝かせる江戸前鮓の伝統技法が光る。旨みが引き出され、まろやかにアジは、多くの人を魅了する。



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



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 11月13日(日)10~12時
12月 3日(土)10~12時

運用
経験者
必見!



伊藤

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「お金が増える仕組み創り」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

着実! 安心! 40代50代限定 働く女性のための 資産形成術

日時 11月12日(土)10~12時 水野
12月 3日(土)14~16時 泉



水野

泉

男性より女性が長生きする時代。今や4人に1人は98歳まで生きるとも言われており、女性も自分で働いて人生を全うできるよう、これからはお金の自立をしないといけない時代ではないでしょうか? 特に、女性は人生の中でいろいろな変化があるため、その時その時に対応ができるよう《ライフマネープラン》を創ることがとても大切です。運用は時間を味方につけて、コツコツ継続するのがポイント。プロのサポートを受けながら、着実に、安心して資産形成に取り組んでみてはいかがでしょうか?

こんな方におススメ ●漠然と将来のお金に不安をお持ちの方 ●安定的にお金を殖やしたい方 ●今と将来をより豊かで安心なものにしたい方 ●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 11月12日(土)14~16時 泉
12月 7日(水)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のか? 今まで金融教育を行ってこなかった日本では、金融機関の売側の理論が先行して広告戦略が立てられます。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: 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



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



自らの免疫防御機構を高め、がんと闘う 第4のがん治療「NK T細胞療法」

免疫療法は、外科治療、放射線治療、化学療法に続く、第4の治療として大きな注目を集める。30年以上前からこの分野の研究に携わってきたアエルクリニック東京の伊藤克礼院長に、最新のがん治療について聞いた。



免疫細胞治療が可能な機器類も充実しており
同院独自のテラーメード治療を受けることができる

世界中から注目を集める NK T細胞によるがん免疫療法

2021年10月、がん免疫細胞療法のパイオニアである伊藤克礼院長は、東京・八丁堀にアエルクリニック東京を開院した。

院長は、活性化リンパ球療法の臨床試験に携わった経験を持ち、免疫細胞療法の可能性に早くから注目していた。

免疫細胞療法は、患者自身の免疫細胞を培養、強化し体内に戻すことで、人間に本来備わっている防御機構を強化しがん細胞を攻撃する。外科手術・放射線治療・化学療法と比べて副作用が抑えられ、これらの標準治療と組み合わせることで治療できる「第4の治療」として研究、治療が進んでいる。

なかでも同院で行われるNK T細胞を用いた免疫細胞療法は、厚生労働省先進医療Bでの臨床試験においても効果が実証された治療でもある。院長は、このNK T免疫療法の効果を今年10月のアメリカがん学会特別カンファレンスで発表する予定だ。同院では、NK T細胞療法を受け



いとう よしり
伊藤 克礼

た89%の患者に免疫状態の改善が認められ、64%の患者で抗腫瘍効果が認められるなど、これまでの免疫細胞療法に比べて期待以上の効果が得られている。

再生医療である免疫細胞療法は、「再生医療等の安全性の確保等に関する法律」などを順守し適正に行われる必要がある。

「がんには万能薬はないという考えのもと、3大療法との併用も含め、臨床試験に基づいた治療を何よりも大切にしています。当然、患者さんごとに効果的な治療法も違います」

同院では患者のがんの種類、組織型、転移部位、併用治療にあわせて、免疫細胞の組み合わせ、投与方法・投与場所・投与スケジュールに至るまで、効果を最大限に引き出す治療計画を提案する。同院独自のテラーメード治療は、NK細胞、T細胞、樹状細胞(DC)、NK T細胞の4種類の免疫細胞を、患者に合わせて組み合わせ提供される。

アエルクリニック東京は、がんに苦しむ患者とその家族の希望を守るため免疫細胞療法を駆使し、最善の治療を追求している。

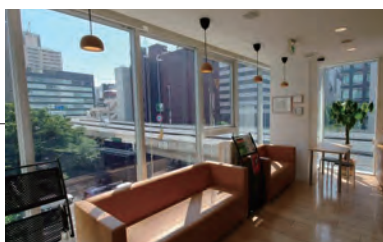
医療法人社団青葉会 アエルクリニック東京



〒104-0032
東京都中央区八丁堀3-2-5
八丁堀医療ビル4階
TEL. 0120-088-772(完全予約制)
<https://tokyo.aer-clinic.com/>

- 診療時間：9:00 ~ 17:00
- 休診：金曜
- 診療科目：腫瘍内科

※保険適用外自由診療
初診料 11,000円・検査料 33,000円
樹状細胞ワクチン療法 1,986,600円
(別途人工がん抗原費用)



上質なプライベート時間を満喫

極上 おこもり宿

PRESENT

ご紹介の全宿
宿泊券
プレゼント!

心と身体を開放して、大切な方とゆっくり過ごすひとは、大人ならではの旅の楽しみ方。温泉でリフレッシュしたり、食事を愉しんだり、何もしないことこそ最高の贅沢と言えるのではないだろうか。今回は、そんな贅沢な時間を過ごせる極上宿を特集。紹介している各施設からの、プレミアムな宿泊券のプレゼントもありますので、下記URLまたはQRコードからぜひ奮ってご応募を。

プレゼント応募はこちらから
<https://bit.ly/3DcDvCi>
※応募締切:2022年10月30日



※新型コロナウイルスの感染予防および拡大防止のため、各宿泊施設が営業時間の変更や一部施設・サービスを休止している場合があります。最新情報は公式サイト等で必ず事前にご確認ください。
※プレゼントの宿泊券には、お盆や年末年始等利用できない除外日があります。



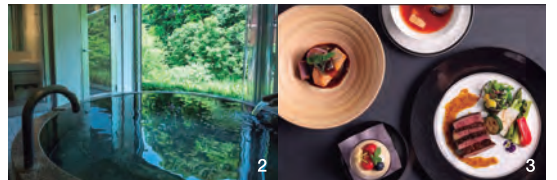
藤三旅館・別邸 鉛温泉 心の刻 十三月



公式サイト

○岩手県 花巻市

1. モノトーンで統一された最上階のリバービューミストサウナ付ツイン。
2. 温泉は「新日本百名湯」にも選ばれた源泉100%のかけ流し温泉。
3. 夕食は旬な海の幸と山の幸を駆使した、会席膳全13品フルコース。



名湯として有名な源泉100%かけ流し温泉を客室露天風呂で楽しむ

東北の名湯・花巻温泉郷にある、鉛温泉「心の刻 十三月」は、230年以上の歴史を誇る藤三旅館の別邸として開業。シックでモダンな佇まいながら、昔ながらのおもてなしで迎えてくれるワンランク上の極上宿だ。部屋はコンセプトごとにそれぞれ違ったデザインとなっており、大きな湯舟の露天風呂とデッキスペースを備えている。温泉は加温・加水

をしていない源泉100%のかけ流しで、清流・豊沢川を臨みながらゆったりと過ごせる。また、本館の藤三旅館にある立湯で有名な白猿の湯を含む4つの浴場や、フリーフロアウンジも利用が可能。今回はAFFLUENT読者限定で、ウェルカムフルーツやケーキなど、4つの特典の中から2つを選べる「記念日プラン」をセットにしてプレゼント。

PRESENT

1組2名様

1泊2食付ヘア宿泊券

※フルコース和食会席膳全13品
※ツインまたはダブルのお部屋
※使用期限2023年3月31日迄

©0198-29-6222(受付時間9:00~22:00) ④岩手県花巻市鉛字中平75-1 ⑤東北自動車道花巻南ICより車で約20分
◎1泊あたり料金: 1泊27,000円~(2名1室1名、税・サービス料・入湯税込、夕・朝食付き) IN 15:00 OUT 12:00 全14室

十三月





HAKONE NICA

○ 神奈川県 足柄下郡



- 1.箱根外輪山明星ヶ岳中腹に位置し、早雲山や富士山の絶景を楽しむ。
- 2.全室、源泉掛け流しの半露天風呂からは四季折々の箱根の眺望が望める。
- 3.特別な滞在を彩る、地産地消を心がけたフュージョンスタイルの料理。



箱根の大自然に包まれた、ラグジュアリーホテルで理想的な非日常を

アニバーサリーホテルがテーマの「HAKONE NICA」。ホテル名のNICAという名は、Nature (自然)、Ideal (理想的な)、Celebrate (祝う)、Anniversary (記念) の頭文字を組み合わせたもので、箱根の大自然の中で大切な人と、理想的な時間を過ごして欲しいという願いが込められている。部屋は全8室で、全室源泉掛け流しの半露天風呂

が用意されている。四季折々に表情を変える強羅・早雲山の景色と共に、癒やしの時間を堪能できる。また、滞在中は飲み物をフリーフローで提供するほか、レストランでの食事も全てオールインクルーシブ。NICAでしか味わえないフュージョン料理と共に、ワインやお酒のペアリングもぜひ楽しんでほしい。

PRESENT

1組2名様

1泊2食付+フリーフローペア宿泊券

※土曜日・休前日・繁忙期（GW・お盆・SW・年末年始など）除く

※使用期限2023年3月31日迄

☎0460-85-0880 ②神奈川県足柄下郡箱根町宮城野1358-35 ③東名高速道路御殿場ICより車で約25分 ☎1泊あたり
料金:1泊60,000円～(2名1室1名、税込・入湯税別(1名150円)、夕・朝食付き) IN 15:00 OUT 12:00 全8室



富岳群青

○ 静岡県 伊豆市



- 1.絵画のような絶景が目の前に広がる客室。富士山を独り占めしている気分。
- 2.シェフ自ら厳選した旬の食材を使用した、和とフレンチが融合した懐石料理。
- 3.ゆらめく炎を見ながら"何もしない"贅沢を味わえる焚火テラス。



富士山と駿河湾を一望できる、全8室の贅沢な温泉露天風呂付の宿

伊豆半島の西側、駿河湾を見下ろす高台に位置する「富岳群青」。わずか全8室の客室すべてが、130平米の露天風呂付きスイートルームという贅沢なしつらえの宿だ。目の前に広がる駿河湾と、その向こうに佇む富士山の雄大な絶景は、すべての客室から一望できる。食事処は完全個室で、伊豆の朝摘み野菜や駿河湾の海の幸、静岡県産和牛などを使っ

たプレミアムなフレンチ懐石を気兼ねなくゆっくりと味わうことができる。また今年5月には、新しく3つのテラス(空堀テラス・ウォーターガーデンテラス・焚き火テラス)が誕生。どのテラスも自然との調和を愉しめる至高の空間となっている。壮大な自然に癒されながら心と体を開放し、満たされたひとときを楽しんでほしい。

PRESENT

1組2名様

露天風呂付客室
スイートルーム
1泊2食付ペア宿泊券

※平日限定
※年末年始不可

※使用期限2023年3月31日迄

☎0558-99-1111 ②静岡県伊豆市八木沢2461-1 ③伊豆縦貫自動車道「修善寺IC」より35分
☎1泊あたり料金:1泊53,800円～(2名1室1名、税・サービス料・入湯税込、夕・朝食付き) IN 15:00 OUT 12:00 全8室





ギャリア・二条城 京都

○ 京都府 京都市



公式サイト

- 1.世界遺産の二条城を望む部屋は、天井まで窓がいっぱいに広がり開放的。
- 2.驚きと発見のフレンチを提供する「真蔵」で、感動の美食体験を。
- 3.城壁をイメージした壁と、日本庭園をシームレスに臨めるロビー。



世界遺産を望む隠れ家的スモールラグジュアリーホテル

シンガポールに拠点を置き、アジアを代表するプレミアムリゾートを展開するバンヤンツリー・グループのホテルが日本初上陸。世界遺産である元離宮二条城の隣に位置する「ギャリア・二条城 京都」は、京都の歴史や芸術遺産へのオマージュを現代的に取り入れた、上質な非日常空間が魅力のホテル。一流ホテルグループならではの館内サービス

や、エクササイズや瞑想を楽しむ「ウェルビーイングルーム」、日本庭園の四季を臨むロケーションなど、贅沢な時間を過ごすことができる。ホテル内のフレンチレストラン「真蔵(シングラー)」では、京都産を中心とする旬の食材を使った料理の数々に舌鼓を。京都の旅の拠点として、また、心と身体を癒す隠れ家として利用してみたいかがだろうか。

PRESENT

1組2名様

二条城ビュータイプ
1泊朝食付ペア宿泊券

※除外日あり

※使用期限2023年5月20日迄

◎075-366-5806 ◎京都府京都市中京区市之町180-1 ◎地下鉄東西線二条城前駅より徒歩2分

◎1泊あたり料金:1泊82,000円～(1室2名様、税・サービス料込・宿泊税別、朝食付き) IN 15:00 OUT 12:00 全25室

ギャリア・二条城 京都



ANAインターコンチネンタル 別府リゾート&スパ

○ 大分県 別府市



公式サイト

- 1.伝統工芸のエッセンスを散りばめたこだわりの客室で、極上の寛ぎを。
- 2.地元の石材を使った露天風呂。別府市街地を見下ろす絶景が広がる。
- 3.タイの高級スパブランド「ハーン」による究極のウェルネス体験。



大地の鼓動に抱かれる静謐なる天空のリゾート

日本一の温泉湧出量を誇る別府での滞在を、コンテンポラリー&ラグジュアリーというコンセプトのもと、かつてないリゾート体験へ昇華させた「ANAインターコンチネンタル別府リゾート&スパ」。別府市街から車で20分ほどの高台に位置するこの場所からは、あちこちで湯けむりが立ち上る、趣深い別府の街を一望できる。広い館内では徹底

した衛生管理を行っており、コロナ禍での滞在も安心。周囲は雄大な自然に囲まれ、ローカルツアーやフィットネスアクティビティを楽しめるほか、極上のリラクゼーションを堪能できるスパは世界的な評価も高く、男性や夫婦で気兼ねなく利用できるのが嬉しい。都会の喧騒を忘れ、心身共に癒される至福のリゾートライフをぜひ満喫して。

PRESENT

1組2名様

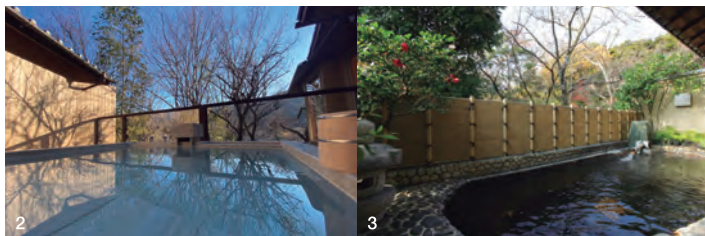
クラブインター
コンチネンタルルーム
1泊2食付ペア宿泊券

※6W・他特別イベント日不可

※使用期限2023年7月10日迄

◎0977-66-1000 ◎大分県別府市大字鉄輪499-18 ◎JR別府駅より車で約20分 ◎1泊あたり料金:1泊48,100円～(2名1室1名様、税・サービス料込・入湯税別、夕・朝食付き) IN 15:00 OUT 11:00 全89室

ANAインターコンチネンタル別府



懐石旅庵 阿しか里

○神奈川県 足柄下郡



公式サイト

1. 2021年冬に新設された「相模路」。窓からは湯河原の街並と自然が目の前で楽しめる。
2. 箱根連山の稜線の遠景を望める解放感ある客室露天風呂（葛城）。
3. 風やこもれびを感じる野趣あふれる露天風呂。

2000坪の至極の自然に静かに佇む、数寄屋造の懐石旅館

開湯1500余年、日本最古の和歌集「万葉集」にも詠われた歴史ある名湯、湯河原温泉。その源泉を引き、2000坪にも及ぶ自然味溢れる庭園にひっそり静かに佇む温泉旅館が「阿しか里」だ。

肌に優しいやわら湯として愛され続けてきた自慢の温泉は、緑に囲まれた解放感あふれる露天風呂と、ゆったり広々とした大浴場で楽しめる。2021年にフルリニューアルした客室は、恵まれた湯河原の自然を存分に取り込んだ借景と、和のしつらい、そしてモダンなデザインを融合した空

間が特徴で、おこもりステイにうってつけ。全室に源泉掛け流しの露天風呂が備え付けられており、誰にも気兼ねすることなく静かにゆっくりと過ごすことができる。

真鶴港や福浦港で水揚げされた新鮮な魚介類や、旬の野菜をふんだんに使った料理長「鈴木康郎」渾身の十二節の懐石料理は、四季折々の旬を織り込んだ、繊細で贅沢な至極の一皿。豊かな自然を感じ、上質な湯に触れ、四季を感じる懐石料理を味わう。非日常の中、五感で感じるおもてなしをぜひ心ゆくまで楽しんでほしい。

PRESENT

1組2名様

露天風呂付客室 (45㎡以上)
1泊2食付ヘア宿泊券

土曜休前日・年末年始 (12/24～
1/10)・GW (4/29～5/7)・お盆 (8/6
～16) 使用不可

※使用期限2023年9月30日迄

海と山畑の旬の味覚を手間ひまを掛けて調理。盛り付けからも季節を感じられ、目で見て楽しめる。



☎0465-62-4151 ②神奈川県足柄下郡湯河原町宮上734 ③JR湯河原駅よりタクシーにて10分
◎1泊あたり料金:1泊36,450円～(2名1室1名、税・サービス料・入湯税込、夕・朝食付き) IN 15:00 OUT 11:00 全17室

湯河原 阿しか里 | 🔍



菊地佑自さん

北村シェフが得意とするのは素材を生かしたイタリアの郷土料理。自然派ワインとの相性も抜群です。



北村征博さん

美食のバトンを受け継いで



TOKYO
Gourmet Baton
東京グルメバトン

72

北イタリアの郷土料理を 自然派ワインと共に楽しむ

da olmo

だおるも / 神谷町

「bistro simba」の菊地佑自さんからバトンを受け継いだのは神谷町に店を構える「da olmo」の北村征博さん。日本人がまだ知らない北イタリアの郷土料理の魅力を伝える。



カネーデルリ・プレサーティ

卵を染み込ませたパンを野菜とチーズで練り、焼き目を付けて蒸した一品。付け合わせはキャベツのクミン和え（単品2,200円）。



生パスタの生地をおろし金で削った「ラサ」を、旬の魚介、ドライトマトと一緒に魚介の出汁で煮込んだ「魚介のラサ」(単品2,420円)。



1.白を基調とした、シンプルで落ち着いた店内。入口近くのテーブル席には、大きな窓から自然光が差し込む。2.店の奥半分は隠れ家のような落ち着いた雰囲気。

神 谷町駅から徒歩1分、大きな樺の木が目印のレストラン「da olmo」。料理のジャンルは、イタリアンだが、シェフの北村征博さんが得意とするのは、イタリア北部の郷土料理「南チロル料理」だ。アルプス山脈の東部、ドイツ系住民が人口の半分以上を占める南チロル地方は、食文化も都市部とは異なる。かつて修行先の北イタリアで南チロル料理に出会った北村さんは「そば粉やライ麦粉、クミンなどを使い、見た目もそれまで学んできたイタリア料理とは全く違う料理の

数々を、とても面白いと感じました。また食材そのものの味を生かす、素朴な力強さにも魅了されました」と、その時の感動を振り返る。店では南チロル料理に加え、エミリア・ロマーニャ州名物の手打ちパスタなど、北村さんが北イタリアの各地で習得した料理の数々を提供する。郷土料理の命ともいえる食材は、全国から納得のいくもののみを取り寄せるほか、豊洲市場にも自ら毎日足を運ぶ。ドリンクは自然派のイタリアワインを中心に作り手の個性が感じられる銘柄を約

200種類取り揃えており、かつての同僚で、現在は店を共同経営するソムリエの原品真一さんが、その日の料理や好みに合わせて最適な提案をしてくれる。自身の目指す料理について「口にするとどこか懐かしくてホッとできる、身体に馴染むものを作りたいですね。日本の食材にはイタリアの食材とは異なる良さがあります。それを活かしながら、僕の思うイタリア料理になればいいかな」と語る北村さん。我々が未だ知らぬイタリア料理の奥深さと美味しさをぜひ楽しんでみてほしい。



da olmo
 ⑤ 東京都港区虎ノ門5-3-9 ZELKOVA5 101
 ③ 03-6432-4073
 ④ ランチ:火~金曜日11:30~14:00
 ディナー:月~土曜日18:00~21:00(L.O.)
 ⑥ 日・祝日
 ④ ランチ1,650円(税込)
 ディナーコース7,700円(税込)
 ⑥ <https://www.da-olmo.com>



火山性土壌の畑で育ったブドウを、野生酵母のみで発酵させた「SASSAIA 2020 La Bianca」。スッキリと軽い飲み口で、魚料理との相性は抜群。



PROFILE

京都府出身。高校卒業後、都内のイタリア料理店などで修行を積み、2000年に渡伊。北イタリアの郷土料理を学び2003年に帰国。新宿三丁目「トラットリア・ブリッコラ」などを経て2012年に「da olmo」開店。

日本の四季を楽しもう!

ふるさと納税 2022

コロナ禍で生活スタイルが変わり、移住やワーケーションなども相まって、地方に注目する人が増えている。

ふるさと納税でも、受入額及び受入件数は増加傾向にあり、2021年度の実績は、

約8,302億円(対前年度比:約1.2倍)、約4,447万件(同:約1.3倍)となっている。

今年はまだ寄附を行っていないという人は、ぜひ気になった地域をチェックしてみても。

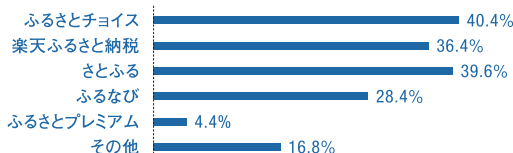
AFFLUENT読者のふるさと納税事情 ※2021年12月実施AFFLUENT読者アンケートより

1 2021年度のふるさと納税の寄附は、
いくつの自治体に、何口申し込みましたか?
(または申し込む予定ですか?)

平均
7.8自治体 / 10.2口

2 寄附をする際に利用した(する予定の)
ポータルサイトはどれですか?

※複数回答



各自治体の詳細は、
AFFLUENT
公式サイトで
さらに詳しくご紹介。
ぜひチェック!



新潟県

YUZAWA TOWN

湯沢町

「ありがとう湯沢」応援感謝券で
湯沢観光をお楽しみいただけます

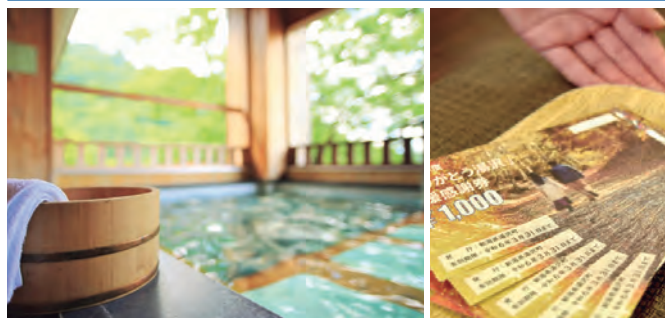
新潟県湯沢町は、ウィンタースポーツや温泉を目的に多くのお客様が訪れる観光のまちです。ふるさと納税では、町内の宿泊施設、飲食店、商店、スキー場など300以上の店舗で使える「ありがとう湯沢」応援感謝券が人気です。これからのウィンターシーズンに備え、「ありがとう湯沢」応援感謝券で湯沢町をお楽しみください。また、令和4年産の新米の

申込みも受付中。南魚沼産コシヒカリの中でも最上流域で生産され、生産量が少なく希少な湯沢産コシヒカリは絶品です。ぜひ一度ご賞味ください!

寄附の使途

①自然や景観の保護、安全なまちづくり ②人口減少対策、町内の産業振興 ③福祉・保健・医療の充実 ④子育て・教育の充実 ⑤町長におまかせ

寄附金額 100,000円



「ありがとう湯沢」応援感謝券 (30,000円分)

町内300以上の民宿・旅館・ホテル、飲食店、商店、スキー場などの施設や事業所でご利用いただける地域共通券です。湯沢町の観光やお買い物をお楽しみください。

内容:「ありがとう湯沢」応援感謝券 30,000円分 ※有効期限: 令和6年3月31日 ※現金との引換え及び釣銭返金不可 事業者名: 湯沢町役場

寄附金額 167,000円



令和4年産湯沢産コシヒカリ
『源流一等米』(精米5kg/12回定期便)

最高峰のブランド米として親しまれている「魚沼産コシヒカリ」の中でも、最上流域で育てられるのが「湯沢産コシヒカリ」。粘りがあふくらとした甘みをぜひご賞味下さい。

内容: 内容: 精米5kg×12回(毎月1回発送)
事業者名: 中屋ふぁーむ株式会社

寄附金額 44,000円



越後湯沢の地酒 白瀧酒造
バラエティセット (1800ml×4本)

越後湯沢の酒蔵「白瀧酒造」を代表する銘柄「上善如水」など4銘柄をお届け。

内容: 湊屋藤助 純米大吟醸、上善如水 純米吟醸、魚沼 純米酒 淡麗辛口、白瀧 純米酒(各1800ml×1)

事業者名: 合資会社高橋屋商店

☎ 025-785-2003

湯沢町役場 総務部 企画政策課 企画係
新潟県南魚沼郡湯沢町大字神立300

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

「自治体サイト」はこちら >



飯綱町

ひと 自然 いきいき未来 飯綱町

長野県の北部、長野市街地から車で30分ほどの場所に位置する飯綱町。「北信五岳」の山並みのひとつに数えられ、妙高戸隠連山国立公園にも指定された飯綱山の麓にある、人口約11,000人ののどかな町です。

豊かな自然を背景に、飯綱町産コシヒカリなどの稲作や、りんご、ももなどの果樹栽培を中心とした農業振興に積極的

に取組んでいるほか、キャンプ場やスキー場、温泉などのレジャーも楽しめるまちです。大自然に囲まれた魅力ある飯綱町にぜひ一度お立ち寄りください。

寄附の使途

小学校跡地活用推進プロジェクト/環境保全・自然体験/子育て・健康福祉・公共交通・公共基盤整備・安全対策・行財政/産業(農業・商工業)・観光/教育・スポーツ・芸術・文化 など

寄附金額 250,000円



GLAMPROOK 飯綱高原 ツインドーム《平日1泊》宿泊券(ペア)

飯綱高原の大自然の中、快適なグランピングを楽しむことができる冷暖房完備のツインドームテント。オールインクルーシブで自然の美を五感で味わいつくす、贅沢なひと時を過ごせます。

内容：ツインドーム平日1泊宿泊券(ペア) ※土曜日・休日前利用不可 ※宿泊代金に飲食代含む
事業者名：飯綱東高原観光開発株式会社

寄附金額 200,000円



令和4年度産 皇室献上実積米 こしひかり5kg【12ヶ月定期便】

寒暖の差が激しく、戸隠山からの恵まれた水で育ったこしひかりは、減農薬の安心・安全なお米です。宮中の「献上米」にも選定され、「長野県産地呼称管理制度」に認定。

内容：こしひかり5kg×12回【12ヶ月定期便】
事業者名：なかまた農園

寄附金額 19,000円



FARM TOYA シードル750mL×2本 (ドライ・セミスweet各1本)

減農薬で育てたりんご5種類をブレンドしたお酒「シードル」。キリッとした辛さとほのかに甘く、やさしい香りが楽しめます。

内容：シードル(ドライ・セミスweet)750mL×各1本
事業者名：FARM TOYA

☎ 026-219-2320

飯綱町ふるさと納税事務局
長野県上水内郡飯綱町大字川上1535

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

「自治体サイト」はこちら >



筑後市

恋のくに
～人想うまち 筑後～

福岡県南部に位置する筑後市は、博多から九州新幹線で約24分。2016年には九州新幹線筑後船小屋駅西側に、福岡ソフトバンクホークスのファーム本拠地「HAWKSベースボールパーク筑後」が開業しました。駅周辺には県営筑後広域公園や九州芸文館、全国でも唯一「恋命」を祀る「恋木神社」等があり、九州で注目を集める都市となっています。また、

温暖な気候と肥沃な土地、恵まれた水を利用した農業が盛んで、米・麦をはじめ、野菜、果樹、八女茶など、年間を通して多様な品目が栽培されています。

寄附の使途

①こどもたちの健全育成 ②安全安心な食と農の推進 ③生き生きと健康なまちづくり ④資源・環境にやさしいまちづくり ⑤文化・スポーツの振興 ⑥九州新幹線を活用したまちづくり など

寄附金額 30,000円



マイクロバブルシャワーピュアブルII ハートストラップセット

「ピュアブルII」は、熟練技術者が手作業で仕上げた約20μの微細な気泡を発生させるシャワーヘッド。優れた洗浄効果・やさしい温浴効果・しっとり保湿効果に加え約40%の節水効果があります。

内容：ピュアブルII本体・噴板・アダプター(3種)、水田焼ハートストラップ1個
事業者名：株式会社オーラテック

寄附金額 260,000円



高野木工 レッチェ80ドレッサー-WO

見た目が美しいのはもちろん、衝撃に強く耐久性があり、存在感を引き立てます。

内容：レッチェ80ドレッサー-WO 1台 ※幅80×奥行44.5×高さ125cm(天板まで68.5cm)、スツール幅37×奥行30×高さ42cm
事業者名：高野木工株式会社

寄附金額 10,000円



【日本製】梨地パイル織リ パステルカラーフェイスタオル 3色 6枚セット

国産綿糸100%のタオル生地を使用し、わたの持つ自然な色とやわらかい肌触りを残して、タオル本来の使いやすさを追求しました。

内容：フェイスタオル(約33×86cm)ピンク、イエロー、ラムネ各2枚
事業者名：有限会社タシマタオル

☎ 0942-53-4486

筑後市役所 総務部 財政課
福岡県筑後市大字山ノ井898

ふるさとチョイス

さとふる

楽天ふるさと納税

「自治体サイト」はこちら >



出水市

世界へ誇れる豊かな自然、
未来に紡ぐいにしえのまち

出水市は鹿児島県北西部の八代海に面した出水平野に位置し、温暖な気候、広大で肥沃な平野、豊かな水と緑、海・山の自然環境に恵まれたまちです。

令和3年にラムサール条約に登録された「出水ツルの越冬地」には毎年一万羽を超えるツルが渡来し、江戸時代、要衝の地として薩摩藩最大の外城が置かれた武家屋敷群を有する「ツルと歴史のまち」

です。「出水」という地名のとおり、水が豊富で美味しく、美味しい水で育った作物、加工品はもちろん絶品です。ふるさと納税はぜひ「おいしい」まち出水市へ。

寄附の使途

- ①海・山・川などの自然環境を守りはぐくむ事業
- ②教育・文化の振興を図り未来を担う人づくり事業
- ③ツルや武家屋敷などの地域資源の保全と活用を図る事業 など



寄附金額 167,000円

超豪華『鹿児島いずみ華鶴和牛』ステーキ・すき焼き・焼肉セット(計2.8kg)

2017年品評会で日本一になった「鹿児島和牛」。当地区ブランドの和牛の詰め合わせ。
内容：鹿児島いずみ華鶴和牛のローススライス300g×3P、サーロインステーキ200g×5P、焼肉用300g×3P
事業者名：鹿児島いずみ農業協同組合



寄附金額 18,000円

鹿児島県産鰻蒲焼3尾セット(約150g×3、計約450g)

厳選した鹿児島県産の鰻を、備長炭に近い波長特性の電気ヒーターとガスでじっくり焼き上げ、蒸しを入れて柔らかく仕上げました。
内容：鹿児島県産鰻蒲焼(真空)約150g×3、タレ・山椒付き15ml×3、リーフレット1枚
事業者名：薩摩川内鰻



寄附金額 10,000円

鹿児島県産黒毛和牛ユッケ6人前(40g×6P・計240g)

ISO22000を取得した認定生食用食肉取扱者が安全・安心な商品をお届け。生食だからこそ感じる肉の旨みをお楽しみください。
内容：鹿児島県産黒毛和牛ユッケ(生食用)40g×6P、ユッケのタレ20g×6P
事業者名：株式会社カミチク



寄附金額 10,000円

季節の上生菓子セット(10個)

出水の特産みかんや、冬の風物詩である鶴などを模して、季節に合わせた上生菓子を職人技で一つひとつ手作り。みかんと鶴以外は、季節に応じた上生菓子をお届けします。
内容：季節の上生菓子10個入り
事業者名：リッチモン松元

☎ 0996-63-4125

出水市役所 企画政策課 総合政策係
鹿児島県出水市緑町1-3

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

「自治体サイト」はこちら >



垂水市

すべての“おいしい”の源
水の名所「垂水」

垂水市(たるみずし)は、鹿児島湾に面する大隅半島の北西部に位置し、県都鹿児島市と大隅半島を結ぶ海上陸上交通の要所です。37kmに及ぶ海岸線を有し、まちからは鹿児島県のシンボル桜島と鹿児島湾を望む絶景をみることができます。その名のとおり、古くから「水の名所」と呼ばれ、ミネラル豊富な飲む温泉水が多くの方に愛されています。また、ブリ

やカンパチの養殖漁業のほか、温暖な気候を生かした農畜産業も盛んに行われています。まさに「食の宝庫」のような魅力溢れるまちです。

寄附の使途

- ①自然環境や景観づくり ②地域資源の活用
- ③地域の活性化 ④安全に配慮した社会基盤整備
- ⑤将来を担う子どもたちの教育環境整備 ⑥生きがいがある健康な暮らし ⑦その他必要事業



寄附金額 160,000円

ふるさと垂水の芋焼酎18本セットB(芋焼酎1800ml×18本)

大隅半島4つの焼酎蔵より、自慢の芋焼酎を厳選。森伊蔵酒造の「森伊蔵」や八千代伝酒造の4銘柄、大海酒造の12銘柄、若潮酒造の「樵」など充実の18本セットです。
内容：ふるさと垂水の芋焼酎1800ml×18本
事業者名：有限会社キタカタ そつや きたかた



寄附金額 100,000円

【10回定期】財寶温泉 強炭酸水500ml×48本

垂水市に湧き出る温泉水「財寶温泉」をまるやかで爽快な刺激のある強炭酸水にしました。ミネラル成分のシリカが30mg/L含有。
内容：財寶温泉 強炭酸水500ml×24本×2箱を10回お届け
事業者名：株式会社財宝



寄附金額 52,000円

【先行予約】つらさげ芋の焼き芋・干し芋 計20パックセット

毎年12月から数量限定で販売される、幻のサツマイモ「つらさげ芋」。無添加・無着色で加工しました。
内容：焼き芋500g×12パック、干し芋90g×8パック ※2022年12月中旬以降発送予定
事業者名：高峠わかば 特産部



寄附金額 50,000円

ローストビーフ500gとローストポーク600gのセット

黒牛と桜島美湯豚の最上級ロースト肉です。
内容：鹿児島県産黒牛ローストビーフ250g×2パック、ソース2種、鹿児島県産桜島美湯豚ローストポークブロック300g×2パック
事業者名：黒牛株式会社

☎ 0994-32-1111

垂水市役所 企画政策課 秘書広報係
鹿児島県垂水市上町114

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

ふるなび

「特設サイト」はこちら >



肝付町

最先端科学と 伝統文化が融合するまち

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



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

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

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

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

寄附の使途

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

寄附金額 45,000円



【数量限定】活き締め冷凍 肝付町内之浦産 伊勢海老の刺身 (約850g)

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

内容：1～2尾で約850g
※加工前の重さです
※限定数に達し次第終了
事業者名：網元

寄附金額 10,000円



鹿児島県産 豚カシラ肉の角煮セット

厳選した豚のカシラ肉を、独自の製法で約3時間煮込んだ絶妙な味わいの角煮。添加物不使用で、老化を防ぐコラーゲンやビタミンも豊富。常温で3ヶ月保存できます。

内容：豚の角煮 (約300g×5袋)
事業者名：割烹一番

寄附金額 10,000円



大隅産モリンガパンセット

話題のスーパーフードモリンガのパウダーを使用した焼立てのパンを急速冷凍してお届け。

内容：80サイズ箱詰め詰め合せ (モリンガエビフランス・モリンガバジルチーズフランス・モリンガチーズ・モリンガあんなど)
事業者名：パン工房こかげ

寄附金額 36,000円



鹿児島県産黒毛和牛サーロインステーキ (約200g×4枚)

たっぷりの愛情と大自然の中で伸びのびと育った牛たちは、赤身とサシのバランスが抜群。A4～5等級の美しいサシが入ったステーキ肉は、シンプルに肉の旨味を味わえるメディアムレアがおすすめ。

内容：鹿児島県産黒毛和牛 サーロインステーキ (約200g×4枚) ※消費期限は発送日より冷凍状態で約90日
事業者名：村商株式会社 (新村畜産)

寄附金額 10,000円



「世界でここだけ果実」 辺塚だいたいAセット

香酸柑橘「辺塚だいたい」を使った商品セット。
内容：辺塚だいたいストレート果汁90ml×1、辺塚だいたい手作り味噌60g×1、辺塚だいたいバタークリーム70g×1、辺塚だいたいマーマレード70g×2
事業者名：NPO法人 陸の宝島・岸良

寄附金額 7,000円



肝付町産早生みかん 5kg

爽やかな酸味と優しい甘さが楽しめる安心・安全・新鮮な早生みかん。海藻エキスやアミノ酸などの葉面散布を施用し、減肥剤減農薬で育てています。

内容：肝付町産みかん5kg(5kg×1箱)
事業者名：中崎果樹園

☎ 0994-65-2512

肝付町役場 企画調整課
鹿児島県肝付郡肝付町新富98

ふるさとチョイス

楽天ふるさと納税

さとふる

「特設サイト」はこちら >



料理人ならではの視点で
サステナビリティを発信

料理人の父をもち、幼い頃から厨房が生活の一部のような環境で育ったという川手寛康氏。先日発表された「世界のベストレストラン50」でも30位にランクインするなど、日本屈指の名店として世界中から客が集まる。そんな華々しい評価を得ても、川手氏は浮足立つことがない。

「料理観とかやりたいことは全く変わりませんよね。スタッフたちに世界水準の経験ができる場を提供したいという思いも変わりませんし」

川手氏と云えば、経産牛やアマゾンカカオなど市場価値の低い食材にいち早く目を向けてきたことでも知られている。

「価値の低いとされているものに、料理人というフィルターを通して新しい価値を与える。それが自分に来るサステナブルのど真ん中だと思っています。例えば、経産牛は硬い、臭いなどネガティブなイメージがありましたけど、私は使ってみて意外と美味しいと感じました。いか

Restaurant Florilège オーナーシェフ

川手寛康

「料理をしないわけにはいかない」

「アジアのベストレストラン50」で3位に選ばれるフレンチレストラン「フロリレージュ」。そのオーナーシェフである川手寛康氏は業界を牽引する旗手のひとりだ。料理の世界で実践するサステナビリティとは？ 今後の目標とともに語ってもらった。

Hiroyasu Kawate

まったく新しいコンセプトで
2023年9月次なる挑戦へ

自身を飽き性と称し、変化と挑戦を止めない川手氏。実は次なるステージに向けてすでに動き出していた。外苑前にある現在の店舗は2023年7月15日でクローズ。

にその食材だからこそその美味しさを引き出せるかは料理人のスキルですし、最も避けるべきは、『サステナブルだから美味しくなくていい』という考え方ですね。我慢することがサステナブルではないですし、ましてや料理に『悪』はありませんから。今では経産牛は入手が難しいほど人気になって、結果和牛の種の保存にも役立っています。そういう循環を作り出すこと、発想のバランス感覚を持つところが重要だと思います。東京には世界中から人が集まります。そこにお店を開いて多くのお客様と接する機会がある私は、そういうことを発信する『係』だと思っています。それが都心のレストランでシェフを務める自分に与えられた役割なのだと思います」

Profile

都内の有名店で修業後、2006年に渡仏。モンペリエの「ジャルダン・デ・サンズ」で研鑽を積む。帰国後は白金台の「カンテサンス」にてスーシェフを勤め、2009年6月に独立し「フロリレージュ」をオープン。サステナブルな活動に参加、発信を続ける。

Restaurant Florilège (フロリレージュ)

◎東京都渋谷区神宮前2-5-4
SEIZAN外苑B1
◎03-6440-0878
◎<https://www.aoyama-florilege.jp/>

場所を麻布台へと移して同年9月に新生「フロリレージュ」をオープンさせる予定だそうだ。

「コンセプトはターブル・ドット。大きなテーブルにお客さまだけでなく私たちも参加するイメージです。外苑前の店をオープンする前からずっと思い描いてきた理想のレストラン像を、ようやく実現できることになりました」

料理人として脂が乗った状態で迎える2度目の移転は、自身の働き方、料理人としての在り方にも少なからず影響を及ぼしているようだ。

引退して沖縄で畑と釣りをして過ごしたいと笑う川手氏に、今後の目標を聞いてみた。

「私は料理をしないわけにはいかない人間。根っからの料理人です。食べてくれる人がいるからこそ腕を振りますし、食べたいと言ってくれる人がいる限り料理を作っていきますね」

料理人であれば誰もが持っているであろう潔いほどシンプルなパッション。それが川手氏を突き動かす原動力になっているようだ。



(左) 川手氏を代表する一皿「サステナビリティ牛」(中) 「南瓜」などの身近な野菜にも注目 (右) 料理学会に招かれ登壇することも



「サステナブルは声高に言うことではない」と語る川手氏。「特別な食材を使わなくても、新しい価値観は生み出せる」と、最近では南瓜や大根といった、あたり前に手に入る野菜を取り入れている。

フレンチは、パッションの料理だからこそ、自分の人生を捧げられる料理だと思っています。



Photographs_HISHO HAMAGAMI. Text_YUMI KONDO.

豊かな老後の実現には早めの情報収集を
高級介護施設を紹介する「オアシス介護」



全国の介護施設をご紹介しますサービス「オアシス介護」は、入居に関するご相談はもちろん、専任コンシェルジュがお客様に合った施設をご提案。会員登録なしですべて無料で利用でき、ホテルのような高級施設もご紹介可能。理想の老後を見つけられるはずだ。(※写真上はイメージ)

まずはお気軽にご相談を

電話やご相談フォームから、施設での勤務経験をもつ専任コンシェルジュに直接相談が可能。カラオケやフィットネスなどの充実した設備や、素材にこだわった食事提供など、各施設の特徴を踏まえて丁寧に相談に乗ってくれる。

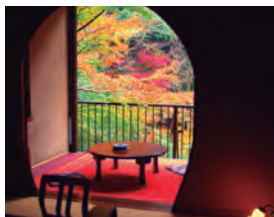
オアシス介護

☎0120-512-551 (平日9:00~18:00)
📍土曜日、日・祝日、年末年始



オアシス介護 🔍

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」



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の魅力。12月からは河豚会席などの特別コースもご用意。旬の素材をふんだんに使用した会席料理を部屋食でゆっくり楽しんでみては。詳細は公式HPから確認を。

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 🔍

AFFLUENT
PREMIUM
GALLERY

人生を楽しむ大人のための
毎日を豊かにする情報をお届け

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



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

まずはお気軽にご相談を

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



銀座プライダールサロン

☎03-3567-7381 📍東京都中央区銀座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・木曜日



銀座プライダールサロン 🔍

1万件以上の豊富な実績で安心
リメイクで大切なジュエリーに新たな輝きを



アドバイザー歴28年の店長

チェーン切れやリングのサイズ直しなど、修理やクリーニングにも対応。「アフルエント見た」とご予約で、修理・リメイク代が20%オフに。また、不要になったジュエリーの地金買取も行っているので、是非ご相談を。

「ジュエリーを楽しんで欲しい」という思いで、業界経験の長いアドバイザーが、好みやライフスタイルに寄り添いリメイクをご提案。フルオーダーリメイクやオリジナルジュエリー製作のご相談も可能。譲り受けたものなど想いの詰まったジュエリーも、安心して任せることができる。

ジュエリーパレット 麻布十番店

☎03-6809-4206 ④東京都港区麻布十番2-12-5 2F ②麻布十番駅 徒歩3分
⑩10:30~19:00 ④日曜日
詳細はQRコードよりご覧ください。



ケンブリッジ・オンライン・クラスは、
魅力的で効果的な学習環境を提供します



本校のオンラインコースは言語学習への規則的アプローチを使い、しっかり時間をかけて生徒の言語とスキルを伸ばすことを目的としています。生徒はリーディング、ライティング、リスニング、スピーキングを通して幅広いカリキュラムの能力を身につけ、学習ユニットの進行に応じて興味深いトピックを探求していきます。

授業は以下に重点を置いています

- 興味をそそるトピックとタスク
- 語彙や文法を身につけるためのコミュニケーションタスク
- ジョリーフォニックスを使って読み書きと発音を発達させる
- 実社会の文脈と言語
- 生徒が話す時間を最大限に生かした生徒中心の学習
- 英語の使用場面と試験対策



ケンブリッジインターナショナルスクール

☎03-6413-6450 ⑧8:30~18:30 ④土・日曜日 ⑤info@cis-japan.co.jp

ケンブリッジインターナショナルスクール



旅先でスケッチをしたい……
そんな願いを叶えます—大人の絵画教室—



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)

絵の上手い、下手は生まれ持った才能やセンスではありません。絵が描けないのは才能や感性がないからと思い込んではいませんか。絵を上手に描けない人は描き方の技術を知らないだけなのです。絵を描いたことがない全くの初心者でも、絵画の基礎を大切に「小学館アカデミー絵画倶楽部」独自の統一カリキュラムで、くり返し丁寧に指導を受けることで必ず描けるようになります。当倶楽部では、2001年に開校してから今まで、通学される皆さんの願いを叶え続けてきました。あなたも絵を描きたいと思ったら、ぜひ通ってみてください。絵を描く楽しさをきっと実感していただけるはずです。

INFORMATION

おためし講座開催中!

2022年11月から新クラス開講。まずは「おためし講座」にご参加ください。

【時間】2時間

【参加費】2,000円(税込)

※詳細は右下QRコードまたはお電話からお問合せを。



小学館アカデミー絵画倶楽部

☎0120-072-465(平日10:00~17:00受付、土・日・祝日除く)

④東京都中央区銀座5-3-13 GINZA SS85ビル5F ②銀座駅B7出口より徒歩2分

絵画倶楽部





「また訪れたい場所」をコンセプトにした、居心地の良いアットホームな空間が広がる院内。



院長の繁富 綾先生。「お肌のケアは自分磨き。まずは気軽に相談してください」と優しく語る。

肌の状態や年齢に合ったエイジングケアで シミ、シワ、たるみのないツルツヤ肌に

年齢とともに増えるシミやシワ、たるみなどの肌トラブル。女性だけでなく、男性も気になっている方は多いのではないだろうか。CZEN SKIN CLINICは、一人ひとりの悩みに寄り添い治療を行う、エイジングケアの美容専門クリニック。「最近老けた気がするけれど、どうしたらいいかわからない」といったお悩みにも、肌の状態を的確に把握し、それぞれに合った最適な治療を提案してくれる。髪に関する相談も可能で、診察では自宅でできるホームケアのアドバイスを受けられるほか、治療回数に縛りがなく単発で気軽に通える点も魅力。「加齢に負けない健康的な美しさを保ちたい」そんな願いを叶えてくれるクリニックだ。

INFORMATION

【12月末までの特別企画】自由診療

メンズひげ脱毛.....	17,600円
メンズ脱毛脚スッキリセット.....	30,800円
メンズ脱毛腕スッキリセット.....	17,600円
まるっとお任せシミ治療.....	44,000円
まるっとお任せたるみ治療.....	200,000円
クールシェイビング2カップ.....	61,600円
※すべて税込 ※2022年12月末まで	

シゼンスキンクリニック

CZEN SKIN CLINIC 麻布十番

☎03-5484-5757 ④東京都港区麻布十番3-11-11 REBIRSTATION 5F

③麻布十番駅1番出口より徒歩3分 ⑤10:00~19:00(最終受付18:30)

⑥月・火曜日 ⑦<https://rebristation.czenclinik.com/>

シゼンスキンクリニック 🔍

🕒クーポンコード「2022AZABU」



取材:ニューフィールド企画03-5799-4328



45年前からドイツ式両眼視検査を導入している「パーソナル・グラス・アイクス」が運営。



レンズ1枚ずつオーダーメイドで製作を行っており、納期は10~14日ほどとなっている。

あなたの見る世界を最高のものにする 最新の視覚分析が受けられる眼鏡店

眼鏡で最も重要なのは見え方だ。ドイツの光学医療機器・レンズメーカー「カールツァイス」の最先端技術を用いたオーダーメイド眼鏡店「ZEISS VISION CENTER」では、一般的な0.25D刻みが0.01D刻みと細かい度数設定に加え、0.1mm、0.1°単位で目とレンズの距離や傾き、フレームカーブ、瞳孔サイズまで、一般的な眼鏡店よりも細かくデータ測定が可能。そのデータを基にお客様一人ひとりの目に合わせた最高級の逸品を提供してくれる。また、「好印象を与える」「個性を引き出す」などパーソナルカラーを考慮したフレームを提案。かけ心地とフィッティングにこだわった、あなただけの1本を手に入れることができる。

INFORMATION

175年続く光学メーカー

カールツァイスは、1846年以來、光学機器分野をけん引してきたパイオニアの存在だ。あのGoogle Earthにも技術が採用されており、その品質の高さは眼鏡レンズにおいても変わらない。

ツァイス ビジョン センター

ZEISS VISION CENTER Tokyo Ginza

☎03-3569-2257(予約優先制) ④東京都中央区銀座7-4-15 RBM銀座ビル1F

②各線銀座駅、新橋駅より徒歩5分 ⑤11:00~19:00 ⑥水曜日

ツァイスビジョンセンター アイクス 🔍





ゆったりとしたスペースに、最先端マシンを配置した完全個室。集中して体に向き合える。



(左) 専属トレーナーが丁寧に指導。(右) 開放感あふれるオープンスペースの設備も充実。



完全個室とオープンエリア、2フロア完全分離 洗練された空間でエクササイズ

恵比寿駅・代官山駅から徒歩3分と、アクセス抜群のTOPFORM 恵比寿店。店内は地下のオープンエリアと1階の完全個室エリアに分かれており、解放感あるオープンスペースでのトレーニングのほか、上質なプライベート空間でのパーソナルトレーニングも可能。多忙なビジネスパーソンにとっては、落ち着いた環境でトレーニングを習慣化できる、まさに至高の環境だ。各種最先端マシンを導入し、電気刺激を利用したわずか20分のトレーニングや、その効果を倍増させるマシンを使ったエステ施術も提供。お悩み・ご要望に応じたオプションメニューも新たに設け、あらゆる角度からお客様のボディメイクにアプローチ。



INFORMATION

無料体験トレーニング

気になっている部分や、目指したい体型などを丁寧にカウンセリングして実施。AFFLUENT 読者限定60分間無料体験で気軽に次世代トレーニングジムを体験してみてください。
※2022年12月末まで有効

TOPFORM 恵比寿店

☎0120-159-008 ④東京都渋谷区恵比寿西2-11-9 ブラネックスボルタ1F・B1F
③JR恵比寿駅西口より徒歩3分 ⑨9:00~22:00(土日祝20:00まで) ④年末年始

TOPFORM 恵比寿店



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お届け

自然豊かな会津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、会津野菜。朝採りの野菜をその日のうちに発送するため、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、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お送りします。2名様には小セット、4名様には大セットがおすすすめ。定期便ならさらにお得にお楽しみいただけます。ぜひ山奥の会津からまごころのこもった贈り物をご賞味ください。



INFORMATION

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合せ欄に「アフルエント見た」とご入力ください。
※期間限定
2022年10月30日まで

会津野菜

☎0241-49-2022 ④福島県耶麻郡西会津町奥川豊島字下松2399
⑨9:00~19:00 ④日・夏季・年末年始 ④https://aizu-yasai.jp

会津野菜





旅する喫茶店

1990年築の旧夕張駅舎内で営業。右手にホームと線路が残っている



ケーキドリンクセット700円



1.夫婦で旧夕張駅の歴史を伝える
 2.こじんまりとした店内



Café&Sweets 和

- ④北海道夕張市末広1-1-4
- ③石勝線新夕張駅からバス40分、レースイリゾート前下車すぐ
- ☎0123-52-3337
- ③10時30分～L.O.18時30分
- ④水曜不定休

実はこの旧夕張駅舎は3代目。初代は夕張炭鉱近く、2代目は夕張市役所そば、3代目はマウントレースイスキー場の麓へと移転した。「炭鉱の街から観光の街へ」。産業の変遷とともに駅舎もその場所を変えてき

中本満さん・和江さん夫妻が二人で営む「和」があるのは、旧夕張駅舎の一角。旧夕張駅は、2019年に石勝線夕張支線が廃線となるまで、その終点であった。

北海道の季節のフルーツを使ったケーキは、札幌市内で洋菓子店を営む息子さんが毎朝届けているという。オムライス(700円)、ハンバーグ(800円)、ナポリタン(700円)などの食事メニューも手作りの優しい味だ。うらやましいほど強く確かな家族の絆に誘われ、今日も誰かが訪ねてくる。

家族の絆で
 夕張に明かりをともし
 “なごみ”の場

Café&Sweets 和

・北海道・夕張市

「和」が市内からこの場所に移ったのは2014年のこと。まだ鉄道が走っていたが、「無人駅となって明かりが消えてさみしい。温もりをともし続けたい」という和江さんの願いからだった。鉄道が廃線となった今でも、その思いは消えていない。観光客が情報収集に立ち寄り、地元の人々が集う、文字通りの「なごみ」の場がここにある。店内には夕張支線の歴史を伝える写真集や資料もあり、往時をしのぶ鉄道ファンも多く訪れる。

たと言える。

脳卒中後に続く痛みやしびれに 根本からアプローチする再生医療

新たな治療法として話題の「再生医療」だが、その本質を知る人はまだ少ない。
再生医療に取り組むミュズシティクリニック・仁杉直子先生に、
その具体的な治療法について症例別に解説いただく。
第5回は、治療が難しいと言われている中枢性の「神経障害性疼痛」について。



中高年世代を悩ませる長引く痛みは、神経に原因がある可能性が高いそうだ。3ヶ月以上、または通常の治療期間を過ぎて痛みが続く「慢性疼痛」のうち、肩や腰など原因不明の痛みの多くが神経の痛み（神経障害性疼痛）だといわれている。

神経障害性疼痛は、神経が障害される場所によって末梢性と中枢性に大別される。中枢性神経障害性疼痛とは、脳や脊髄といった中枢神経が障害されることで起こる痛みだ。代表的なものに、脳卒中後や脊髄損傷後に続く痛みやしびれ、チクチク感などが挙げられる。

「脳卒中や脊髄損傷により感覚を伝える神経が損傷されると、本来感じるはずのない痛みやしびれが起こります。特に脳卒中後は、障害された脳と反対側の手足や胴体に症状が現れやすくなります」

そう語るのには、ミュズシティクリニックの仁杉直子先生だ。脳卒中後は麻痺が残って身体を思うように動かせなくなる



リハビリの様子

ことも多く、不快な痛みと重なってQOLの著しい低下を招いてしまう。このような痛みに根本からアプローチできると注目されているのが、細胞を使った「再生医療」だ。

「神経障害性疼痛に特に有効なのが、ADRCs（脂肪組織由来再生幹細胞）を用いた治療です。主に腹部の脂肪を吸引し、鮮度の高い状態の幹細胞を抽出、点滴によって注入された幹細胞

が神経組織を修復し、痛みの緩和へと導きます。患者さんご自身の細胞を使うため、拒否反応などの心配もありません。取り出した脂肪を、顔や手の若返り、バストアップなどに利用することも可能です」

ミュズシティクリニックの

専門は皮膚科・麻酔科だが、再生医療の治療では、整形外科・形成外科と連携した先進的なチーム医療を実現している。中でも、中枢性神経障害性疼痛の治療に欠かせないのが、質の高いリハビリだ。連携する武蔵浦和整形外科内科クリニックの尾崎大也先生は次のように語る。

「機能回復を重視し、理学療法士をはじめ専門スタッフがマンツーマンのリハビリを行います。麻痺などのために身体を動かさないと、筋肉がこわばってさらに痛みが増す、という悪循環に陥りがちです。再生医療とリハビリの相乗効果によって、痛みを緩和しながら柔軟性や可動域の向上を図ることができます」

同院では再生医療以外の治療法として、代謝や血流を促進するNMN点滴やオゾン点滴に加え、抗炎症作用や免疫力向上も期待できるMLDSという最新の光免疫療法も導入している。再生医療を中心とした複合的な治療は、痛みを苦しむ人々の大きな希望となるだろう。

再生医療を選択するメリットとは

「神経障害性疼痛」の治療には、通常、痛み止めの投薬やブロック注射などを行うことが多いが、どれも対症療法的な治療のため痛みを根本から解消するのは難しい。特に、痛みを感じる脳や脊髄に障害が発生して起こる中枢性神経障害性疼痛では、治療の効果を感じられないことも多いという。ADRCsを用いた再生医療による治療は、脳や神経そのものを速やかに再生させるため、通常の治療で改善が見られなかった方にも効果が期待できる。



同院では最新の脂肪吸引器を導入。身体的負担が少なく、状態の良い脂肪細胞を採取できる。



ミュズシティクリニック 再生医療代表

ミュズシティクリニック 整形外科担当

医学博士 仁杉直子

医学博士 尾崎大也

獨協医科大学卒業。2006年、医療法人仁愛会「ミュズ皮膚科ペインクリニック」開院。
麻酔科専門医、麻酔科専門医。
現在獨協医科大学埼玉メディカルセンター 麻酔科非常勤講師を務める。

日本医科大学卒業。2013年、「武蔵浦和整形外科内科クリニック」開院。日本専門医機構認定整形外科専門医、日本スポーツ協会公認スポーツドクター。視覚障害者柔道チームドクターとして東京2020パラリンピックに帯同。



ミュズシティクリニック

◎埼玉県さいたま市南区別所7-2-1 武蔵浦和メディカルセンター2F ◎JR埼京線・武蔵野線「武蔵浦和駅」より徒歩4分
◎048-839-2233 ◎9:30~13:00, 15:00~19:00
◎木曜日、日・祝日 ◎https://muse-city.com/



ミュズシティクリニック

“英語”を活かした“転職”なら
ロバート・ウォルターズ

ROBERT WALTERS