

アフルエント

AFFLUENT

<https://afflu.jp>

毎日に発見を、人生に豊かさを

2023 Jul.

[YOKOHAMA・SHONAN]

7

TOKYO
GOURMET
BATON

—東京グルメバトン—

igora

PRESENT

AFFLUENTから
読者の皆様へ

SLOW TRAVEL

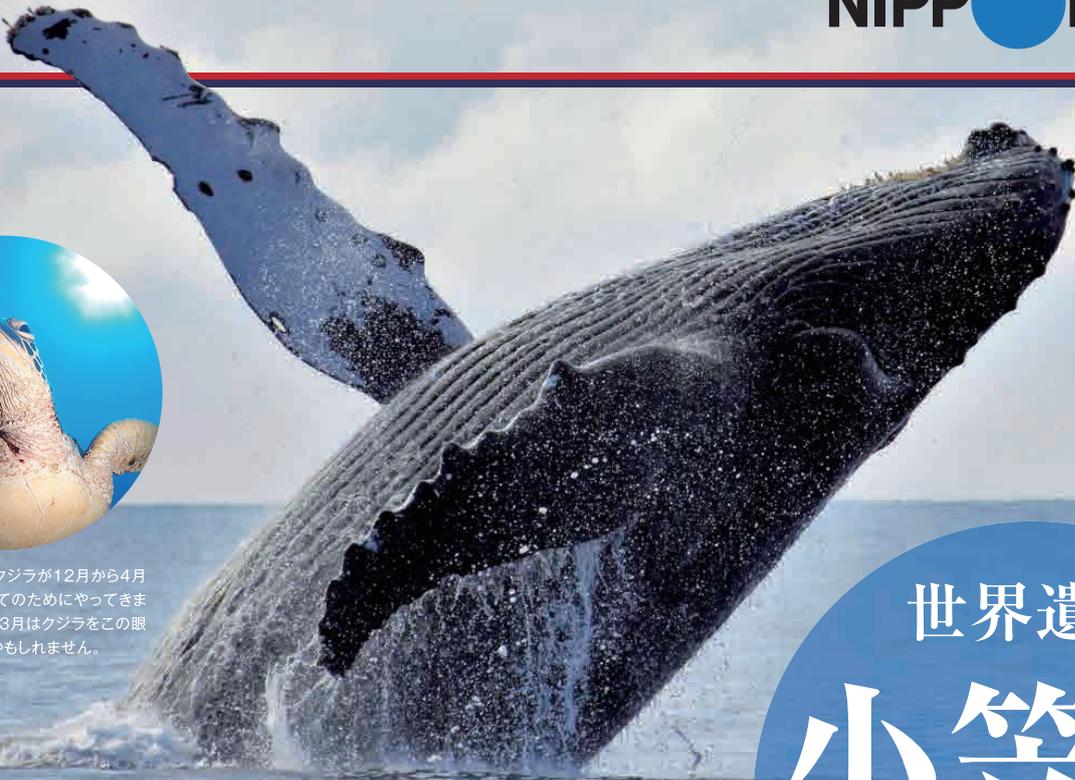
—つながる旅へ—

ハワイ島



©小笠原村観光局

小笠原近海にザトウクジラが12月から4月にかけて繁殖と子育てのためにやってきます。ベストシーズンの3月はクジラをこの眼で見ることができるかもしれません。



©小笠原村観光局

世界遺産

小笠原クルーズ

にっぽん丸で航く



アホウドリの数少ない繁殖地で、天然保護地区に指定されている無人島「鳥島」や高さ約100mの奇岩「孀婦岩」を航海中に見ることができます。

船でしか行けない神秘の島へ



©小笠原村観光局



©小笠原村観光局



©小笠原村観光局

食の「にっぽん丸」と称される「美食」をうたう客船で、寄港地の食材や伝統料理を取り入れたメニューに定評があります。



にっぽん丸で航く
世界遺産 小笠原クルーズ

横浜発着
6日間

2024.3月20日(水祝)～3月25日(月)

	寄港地	入港	出港
3月20日(水祝)	横浜		17:00
3月21日(木)	クルージング	—	—
3月22日(金)	小笠原(父島)	8:00	—
3月23日(土)	小笠原(父島)	—	17:00
3月24日(日)	クルージング	—	—
3月25日(月)	横浜	9:00	

問い合わせ
資料請求は



日本郵船グループ 観光庁長官登録旅行業第1267号

郵船トラベル株式会社 クルーズセンター

03-5213-9987

日本旅行業協会正会員 〒101-8422 東京都千代田区神田神保町2-2 ミレーネ神保町ビル7階

Eメールアドレス/cctweb@ytk.co.jp

営業時間:月～金
10:00～17:00
(土日祝日 休業)



AFFLUENT

2023 JUL. 7 Contents

Present

04 読者プレゼント

長崎県のホテルペア宿泊券、車載冷蔵庫 など

Special 1 Slow Travel 一つながる旅へー

05 ハワイ島



Regular

10 PREMIUM GALLERY

Gourmet

12 TOKYO GOURMET BATON

東京都世田谷区 / igora (いごら)

2023年7月発行

編集・発行 / 株式会社 産案 横浜

AFFLUENT 横浜湘南版 編集部

〒220-0011 横浜市西区高島1-2-5

横浜ゲートタワー3F内 (株)産案

Cover Photo funboxphoto / Shutterstock.com

編集協力 / 株式会社 affluent

広告掲載・チラシ折込・誌面内容のお問合せ
TEL.03-5652-7166 (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6月19日時点のものです。ご利用の際には事前最新の情報を
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。

株式会社産案における個人情報の取り扱いについて

◎当社へ個人情報をお預け頂く場合はあらかじめ明記した利用目的のほかに、
当社からの各種情報のお知らせメール送信、各種サービス・キャンペーンなどに
関するご案内、アンケート調査のお願い、メールマガジンの送信を目的とした範囲
内に限定して利用する場合があります。

◎提供を行うことが予定される場合や、発送業務を外部に委託する場合は予め
その旨を自社広告もしくは個人情報取得フォームなどに明記いたします。

◎当社が保有するご本人様の個人情報データについて、利用目的の通知、開
示、内容の訂正、追加または削除、利用の停止、削除および第三者への提供の
停止のお申し出には適切に対処いたします。

◎当社の個人情報取り扱いに関する苦情・相談その他お問い合わせは、下記
の窓口までご連絡ください。

◎個人情報保護管理者 / 株式会社産案 メディア事業部長

◎個人情報に関する苦情・問合せ窓口 / 株式会社 産案 横浜
お問合せ TEL.0800-1700-255(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



100以上
学べる講座も
学ぶ理由も



神奈川大学の
生涯学習講座



〈神奈川大学みなとみらいエクステンションセンター〉

横浜市西区みなとみらい4-5-3 (みなとみらいキャンパス内 2F) | TEL.045-682-5553

三浦半島のタネ屋が教える「手軽な家庭菜園」(対面講座)

おすすめ注目講座

ますます人気が高まる家庭菜園。その基礎知識や秘訣を紹介する講座です。タネ屋の観点からベランダなどでも行える冬野菜の袋栽培や食彩ネットワークの栽培キットなどを使った家庭菜園を紹介するほか、タネ屋ならではの家庭菜園の秘訣も特別に教えます。受講者は食彩ネットワーク「三浦やさい栽培キット」をお持ち帰りいただくことができ、学んだことをご自宅ですぐに活かす事ができます。

日 時: 8/19 (土) 10:30~12:00 【全1回】 受講料: (一般)2,500円 (学生)2,500円



ビジネスに役立つ! 普通のビジネスマンが
ゴルフ歴たった1年で70台を出したメソッド! (対面講座)

おすすめ注目講座

現在は石川遼、中島啓太、菅生優香を輩出したアジアジュニアゴルフ協会の理事兼GMとして卒業したプロ及びプロを目指すジュニアのゴルフコーチとしても活躍し、シリーズ累計15万部を超える異例の売上に記録した「ゴルフはインバクトの前後30センチ! (幻冬舎)」の著者でもある講師がゴルフアップの秘訣をお伝えします。

日 時: 9/2 (土) 10:00~12:00 【全1回】 受講料: (一般)1,000円 (学生)1,000円



講座申込や詳細は専用ホームページから
(https://www.ku-portsquare.jp/)

KU ポートスクエア

検索



1



1組
2名様

ガーデンテラス長崎ホテル&リゾート
「タワースイートツイン」
ペア宿泊券(1泊2食付き)

稲佐山の中腹に佇むガーデンテラス長崎ホテル&リゾートに、世界的建築家・隈研吾氏の手掛ける新エリアがOPEN。同ホテルは全客室オーシャンビューで、客室はもちろん、宿泊者専用ラウンジやプール、ジムからも世界新三大夜景に選ばれた長崎の夜景を楽しめる大人のリゾートホテルだ。新設された離れのタワースイートは、全客室の中で最も眺望が良いシンプルなスイートルーム。窓の外に見える長崎の美しい絶景を際立たせ、ホテル滞在を極上の時間にしてくれる。

宿泊券利用期限：2024年2月29日(木)迄 ※除外日あり
☎095-864-7777
①長崎県長崎市秋月町2-3
②JR長崎駅より車で約10分
③https://www.gt-nagasaki.jp/

1.長崎港と一直線になるよう設計されたインフィニティプール。ライトアップされる夜は、幻想的な雰囲気に。2.タワースイート客室。長崎の夜景を一望できる。3.夕食は新設されたレストラン「千山万水」で。九州創作料理が楽しめる。



2



1名様

EENOUR
「車載冷蔵庫D10」
専用バッテリー付き

冷蔵機能に加え、通常の5倍の速さで冷凍できる急速冷凍機能を備える「車載冷蔵庫D10」。厚い断熱層があることで効率的に冷却するため、少ない電力で稼働でき、40dB以下の低騒音で車中泊の際にも静かに使用できる。専用バッテリーを使うことで最大8時間以上のワイヤレス使用も可能。車の座席の足元に入るコンパクトサイズで、アウトドアシーンはもちろん、災害時にも活躍してくれる。

価格：車載冷蔵庫「D10」29,800円
専用バッテリー「DB01」17,800円(すべて税込)

EENOURお客様センター
☎ support@eenour.com
④ https://www.eenour.com/ja/

Present

AFFLUENT 2023 JULY

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。

「VARONフェイスウォッシュ(120g)」2本セット

いつまでも若々しくいたいと願う40代以上の大人の男性向けスキンケアシリーズ「VARON」から、フェイスウォッシュが新登場。女性に比べて皮脂が多く水分量が少ない男性の肌荒れを防ぎつつ、古い角質や臭いの原因になる肌の汚れと余分な皮脂を洗い流してくれる。さらに洗顔後に使うスキンケアの成分が角層まで浸透し、保持しやすい肌を実現。清潔感溢れる健やかな肌へ導いてくれる。

価格：1,980円(税込) / 1本
サントリーウエルネス お客様センター
☎0120-224-310(9:00~20:00) ※年末年始を除く
④ http://suntory.jp/WELLNESS/



10名様

3

4

1名様



ザ・グレンリベット 21年(700ml)

1824年にスコットランドのスペイサイド地方で政府公認蒸留所第一号になって以来、“はじまりのシングルモルト”として愛される「ザ・グレンリベット」。中でも、最も複雑な風味がバランスよく調和する「ザ・グレンリベット21年」は、リニューアルにより元々の滑らかでフルーティーなスタイルに、さらに深みのある甘さと魅力的なスパイスの香りを加えた逸品に仕上がった。何層にも重なり合う味わいと香りを楽しんで。

参考小売価格：29,095円(税込)
ヘルノ・リカール・ジャパン株式会社
☎03-5802-2756 ④ https://www.theglenlivet.jp/



下記URLまたは左記QRからご応募ください。
https://afflu.jp/present-yokohama_shonan/
※締め切りは2023年7月30日(日)
※プレゼント応募は(株)affluentにて承ります。

Slow Travel

—つながる旅へ—

ハワイ島

旅への渴望の時期を経て、今、新しい旅のスタイルが様々に模索されている。その一つが、自然と、人、そして文化とつながる旅、「スロートラベル」だ。



PHOTO : Island of Hawaii Visitors Bureau_Paul Zizka



多

忙な私たちは、限られた時間を最大限に楽しもうと、ついス

ケジュールに追われる旅を計画してしまいがちだ。「スロートラベル」は、楽しさとストレスを天秤にかけるとはならず、人や文化、自然をゆっくりと時間をかけて楽しみ、そして敬い、その場所とのつながりを深めることで自身はもちろん旅先にもストレスの無い、サステナブルな旅を楽しもうというものだ。

そんな旅を楽しむ場所として今回選んだのが、人と文化が何よりも心地よく、恵まれた自然環境を持つハワイ。中でも、地球の息吹を感じる圧倒的な大自然とローカルさを、バランスよく併せ持つハワイ島なら、存分に「スロートラベル」を堪能できると考えた。

自然と神々への敬意、人との深い絆を表すアロハスピリット。私たちが大好きなハワイを、あらためて楽しんでみたい。



PHOTO : HTA / Dana Edmunds

の島には5つの火山があり、4000mを超える最高峰のマウナ・ケアは、宇宙に最も近い場所として古くから聖地として崇められてきた場所だ。山頂付近は年間の晴天日が300日近くあり、湿度が低く風も穏やかで光害も少ないことから、地球上のどの場所よりも天体観測に適した場所として、日本の「すばる」をはじめ、世界11ヶ国、計13もの天文台が運営されている。現在は幻想的なサンセットから満天の夜空を楽しむツアーが人気で、満月の前後には月の光によって現れる夜の虹「ムーンボウ」を見ることができるともれない。

島の南側に位置するキラウエア火山は、今も活発な活動を続ける活火山で2018年の大噴火が記憶に新しい。流れ出した溶

Nature



PHOTO : Hawaii Tourism Authority / Tor Johnson

神宿る島に身をゆだねる

ハワイ島最大の魅力は、なんといっても圧倒的といえる大自然の風景だ。その力強さから古来神々が宿る場所とされ、ハワイ島の文化と伝統はこの大自然の元で形成されてきた。豊かな恵みに感謝を込めて、この大自然を体験しよう。

PHOTO : HTA / Tor Johnson



1.溶岩台地に力強く咲く、固有植物の「オヒアレファ」 2.ハワイアンが最も恐れ、そして愛する火の女神ペレ。その棲家として祀られてきたハレマウマウ火口にはレイなどを供える人も多い

PHOTO : HTA / Kuni Nakai



岩による見渡す限りの漆黒の大地はハワイ島ならではの風景だ。火山周辺は国立公園化されておりトレッキングも可能で、いまだ冷めずに赤く輝くマグマを見ることもできる。

そして海。コロナ渦で旅行者が減ったハワイの海は、浄化が進み透明度が改善。本来の美しさを取り戻したといわれており、海の守り神とされるホヌ（ハワイ語でウミガメの意）や、固有

種で絶滅危惧種であるモンクシールなどに出会える可能性も高くなっている。もし出会ったら、一定距離以上近づかず離れたところから温かく見守ろう。

ハワイには「マラマ (Malama)」という言葉がある。「思いやる心」という意味で、古くからの壮大で美しい自然を守るためにハワイアンたちが大事にしてきた言葉だ。この大自然こそが、楽園ハワイの原点なのだ。

Food

大地の恵みを楽しむ

ハワイ島には肥沃な火山性の土壌と恵まれた気候によって育まれる、北米で唯一生産される2つの名産品がある。コーヒーとカカオだ。

南

西部のコナで栽培されるコナコーヒーは、甘くフルーティーで深いコクと雑味の無い酸味が特徴で、その上質さは世界三大コーヒーに数えられている。最近では東南エリアのカウ産の「カウコーヒー」が、ホワイトハウスの晩餐会で提供され注目が集まり、第二のハワイブランドとして人気を集めている。

一方、独特なフルーティーさで上質な味わいが特徴のハワイアンカカオ。少量生産のため入手が難しく、ファンのあいだでは「幻のカカオ」と呼ばれている。島内にはファームツアーを行う農園が多数あり、焙煎体験や、ティスティング、オリジナル商品の購入など、現地ならではの体験が可能だ。



コナコーヒーの品質管理は厳しく、生豆の出来具合を5段階に格付し、それ以下の品質のものはコナ産であってもコナコーヒーを名乗れず、「ハワイアンコーヒー」として取引される。一方の希少なハワイアンカカオは、年々生産者も増え、栽培からチョコレート生産までを一貫して行うファームも登場。純ハワイ島産の最高級のチョコレートが楽しめるまでになってきている



PHOTO: HTA / Heather Goodman

History

歴史の偉人を敬う

ジェームズ・クックによって西洋との交流が始まり、カメハメハ一世によって現在にもつながる文化の基礎が築かれたハワイ。その歴史に触れる場所を尋ねる。

ジエ

ジェームズ・クックとカメハメハ大王。この2人を偲ぶ場所として訪れておきたいのが、カイルア・コナだ。ここはハワイ王国最初の首都となった場所、大王が晩年を過ごした神殿「アフエナ・ハイアウ」や、王家の離宮「フリヘ工宮殿」などを見ることが出来る。そして、ケアラケアラ湾には、この地の上陸し、その後この地で非業の死を遂げたジェームズ・クックを偲ぶ記念碑が建てられているので、ぜひ訪れてみてほしい。また、「フウホヌア・オ・ホナウナウ」は、王族の霊廟があった場所、宗教上の聖地でもあったことから、ハワイで最も神聖な史跡といわれている。訪れる際は、人々が大切に守り継いでいる文化遺産に敬意を持つよう。



1.ケアラケアラ湾のジェームズ・クックの記念碑 2.北部の小さな町カパアウに建つオリジナルのカメハメハ大王像 3.現在の「アフエナ・ハイアウ」は当時の2/3サイズのレプリカだが、今もハワイアン達の聖地となっている

PHOTO: HTA / Tor Johnson

PHOTO: Island of Hawaii Visitors Bureau / Kirk Lee Aeder



Luxury Golf Resort

晴天率が高く、ハワイ島では貴重な白浜のビーチがあるコハラ・コースト。
ここは漆黒の溶岩台地の中にオアシスのように広がる一大リゾートエリアだ。



豊富なアクティビティを誇るフアラライ。1000匹以上の熱帯魚が息づく海水プールでは海洋生物の生態系などを学ぶこともできる

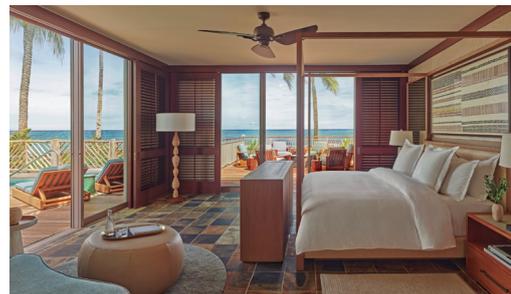
フォーシーズンズ・
リゾート・フアラライ
Four Seasons Resort Hualalai

◎72-100 Kaupulehu Dr., Kailua-kona
◎808-325-8000
◎<https://www.fourseasons.com/hualalai/>

ハワイ島の高級リゾートエリアとして人気が高く、ホテル、ゴルフ、大型ショッピングセンターなどが点在するコハラ・コースト。その一つ、ハワイ島唯一の5つ星リゾートである「フォーシーズンズ・リゾート・フアラライ」は、バンガロータイプのゲストルームにフルサービスのスパなど、極上ステイを堪能できる。また、歴史や文化、海洋生物などのアクティビティも用意され、ハワイ島について学ぶことも可能だ。そして、ハワイ島で外せないゴルフも、併設のコースまでカートで移動できたり、早朝のコース散策なども可能で、一体型リゾートならではの楽しみ方がある。



フアラライのゲストルームはすべて2フロアのバンガロータイプ。極上のスパはラグジュアリーリゾートの欠かせないエクスペリエンスだ



ハワイ島の大自然にゴルフで挑む

コハラ・コーストには、チャンピオンシップコースを含め多数のゴルフコースが点在する。自然とじっくりと向き合うゴルフもまた、ハワイ島の大きな楽しみの一つだ。

例えば、「ワイコロア・ビーチ・リゾート・ゴルフ」は、「ビーチナイン」「レイクスナイン」「キングスナイン」という難易度の異なる3つのコースで構成された名門コースだが、フェアウェイの真ん中に溶岩を残したコースや、ハワイ島屈指のシーサイドコースなど、とてもユニークでチャレンジングなコースが用意されている。また、ワイコロア・ビーチ・リゾート内のコースなので移動も容易なため、その利点をいかしてサンセットゴルフや1日3ラウンドといったことも可能なのだ。

溶

岩台地を切り開いた海越えのコースと
いった、ここでしか
体験できないダイナミックな
コースバリエーションが大きな
魅力のハワイ島でのゴルフ。リ
ゾートに隣接したコースも多
く、気軽にプレイを楽しめる点
も人気のポイントだ。



フォーシーズンズ・リゾート・ファアライ・ゴルフコース



1,2.ワイコロア・ビーチの「ビーチナイン」は、初心者でも楽しめるコース。3.「キングスナイン」は難易度の高いチャンピオンシップコースとなっている

ワイコロア・ビーチ・リゾート・ゴルフ

Waikoloa Beach Resort Golf

©69-600 Waikoloa Beach Dr., Waikoloa Village

©808-886-7888

①<https://www.waikoloabeachgolf.com/ja/>

カワイアップライトピアノの最高峰の表現力 木の質感を生かした新色でインテリア性も融合



空間に馴染む、質感と色合い
〈K-700 アンバーバーチ〉◎標準価格(税込)1,628,000円／高さ130cm・間口150cm・奥行62cm・重量241kg
〈K-400 アンバーバーチ〉◎標準価格(税込)1,188,000円／高さ122cm・間口149cm・奥行61cm・重量230kg

カワイ伝統のグランドピノスタイルの譜面台と鍵盤蓋を採用したアップライトピアノの最上位機種を上質な木目の装いでブラッシュアップしたK-700アンバーバーチ。触れるほどイメージが広がっていくタッチ、豊かな音色。店頭で試弾可能。QRコードから予約を。

カワイ横浜

☎045-650-2351 ⑤横浜市中区相生町6-113・1F ⑧10:00~18:00 ⑨月曜日(祝日除く)



カワイ横浜



100年前のドイツ伝統製法 まぼろしの熟成ハム 「熟成肉工房ジロー」の逗子店がオープン



茅ヶ崎の地で代々伝わる100年前の製法を今この現代でも変えず伝承し続けている老舗の「熟成肉工房ジロー」。ドイツハム職人直伝の伝統製法で、余計な添加物を使わずとも自然な熟成技術の旨味を最大限引出し凝縮させた製品造りにこだわっている。

今年6月には2号店となる逗子店がオープンした。

今もなお、造り続ける伝統の味

「特別なことはなにもしていません。父がカール・ブッチングハウスさんから直伝された製法を、今でも忠実に守っているだけです。」と代表の矢島二郎氏。「素材へのこだわり、長期自然漬け込みによる熟成、直火式スモークなどシンプルながらも奥深い、こだわりの詰まったハム・ソーセージをぜひ味わっていただきたいです。」と語る。



ハム・ソーセージ専門店 熟成肉工房ジロー 逗子店

☎046-876-5429 ⑤逗子市逗子1丁目6-7(逗子銀座商店街)
⑧月~土10:00~18:00 / 日11:00~15:00 ⑨火曜日・水曜日



熟成肉工房ジロー



(上)全自動コーヒーマーカー3カップ 寄附金額:94,000円
(下)レミナプラス 寄附金額:35,000円

ものづくり400年の歴史。 世界が認めた匠の技を燕市のふるさと納税で。

燕市は、新潟県の中央部に位置する江戸時代から続く「ものづくり」のまち。多様で高度な金属加工技術が集積されるこの地は、全国でも珍しい分業制をとっており、金型、研磨、プレスなどの工程を複数の企業が分担し、それぞれが卓越した技術を持っている。

その技術力は世界的な評価も高く、燕市製のカトラリーはノーベル賞の晩餐会や東京五輪の選手村食堂で使用された。

普段使うものこそ良いものを。この機会に世界に羽ばたく燕の技術をぜひ体感してみてください。



INFORMATION

燕の逸品で上質な日常を

燕市のふるさと納税では、お礼の品として、カトラリーなどの金属洋食器や、鍋や包丁などのキッチンウェアの他、燕市に本社があるメーカーの家電製品やゴルフ用品など「ものづくりのまち」ならではの品を多数取り揃えている。世界から評価されてきた燕の技術が詰まった逸品は、使えばきっと違いを体感してもらえるはず。この機会にぜひふるさと納税で。

新潟県燕市役所(総務課ふるさと納税係)

☎0256-77-8301 ⑤新潟県燕市吉田西太田1934
⑧8:30~17:15 ⑨土曜日・日曜日・祝日

新潟県燕市 ふるさと納税



季節ごとに訪れたい、都心から90分 奥湯河原の「泊まれる料亭」



料理は季節替わりの懐石料理。四季折々の季節を感じる飾り付けを施した前菜から、美食物語が始まる

PREMIUM GALLERY



上)本館 和洋室露天風呂付き客室(面積70㎡)。専用の露天風呂からは目の前に美しい池庭が広がる。下)伊豆石を用いた内風呂・露天風呂。ドライサウナを備えた「大浴場」

部屋食で旬を愉しむ 優美なひととき

都心から近く、涼を求め避暑地として訪れたい奥湯河原。渓谷沿いに佇む料亭旅館「海石榴(つばき)」は和のもてなしに心も体も寛ぎを味わえる宿だ。

千坪の敷地に配された池庭。全29室の静かな空間には、純和風タイプからプライベートヴィラ感覚の露天風呂付きスイート、調度品や設えに贅をつくした貴賓室タイプなど、自然を肌で感じながらそれぞれの滞在が満喫できる。

至極のもてなしは美食のひととき。その時季に最も美味しい食材を吟味し、その持ち味を生かした逸品料理は、旬を五感で味わう愉しさを教えてくれる。また、庭園を望む大浴場のほか、山々を望む露天風呂で名湯を堪能できるのも魅力。湯河原の新緑が輝き出す季節。初夏には海石榴の庭や清涼に虫が舞う姿も。喧騒を離れ、四季折々の愉しみを求めて出掛けてみてはいかがだろうか。

INFORMATION

“旅の応援”始まる

独自の旅行応援プランを公式HPにて販売開始。宿泊料金1名様につき3000円の割引と、売店クーポンも1名様につき1000円分プレゼント。和洋室2名1室利用時料金1人6万1325円から3000円の割引(1泊2食付き、入湯税別)。※詳しくは下記二次元コードから。

奥湯河原 料亭旅館 海石榴(つばき)

☎0570-026577 ⑤神奈川県足柄下郡湯河原町宮上776 ㊟受付時間 10:00~17:00 / チェックイン14:00・チェックアウト12:00

海石榴 🔍





橋本正平さん

務さんのお料理は優しくて潔く、それでいて深い。丁寧な四季の仕事が見え隠れするこの稀有な「美味しい」は、igoraにしかありません。



坂井 務さん

美食のバトンを受け継いで



TOKYO
Gourmet Baton
東京グルメバトン

81

素材の個性を引き出した一皿を 自然派ワインとともに愉しむ

igora

いごら／九品仏

八重洲の鰻店「鰻 はし本」の橋本さんからバトンを受け継いだのは
九品仏のイタリア料理店「igora」の坂井務さん。
素材の持ち味を最大限に生かした“引き算の料理”を追求する。



手打ちのトロフィエ、
イノシシのラグーソース

生地を手のひらでこすり合わせて作るショートパスタ「トロフィエ」を、島根県産のイノシシ肉と福岡県産のトマト「ポモドーロ フィオレンティーノ」のラグーソースで。野性味あふれる濃厚な味が特徴。

印

象的なブルーの外壁に、重厚感のあるクラシカルなドア。扉を開けると広がる落ち着いた空間の奥、カウンターの向こうで腕を振るうのが、オーナーシェフの坂井務さんだ。

大学卒業後、一般企業に就職するも料理の道に進みたいとの強い思いで上京。渋谷のイタリアン「リストラランテG」（現在は移転し、リストラランテベガゾに改名）のサービスからキャリアを始め、1〜2年周りで店を転々としながら努力を重ねた。

「周りのシェフに比べてスター



1.ウォークイン型ワインセラーには、フランスを始め各国から坂井さんが厳選したワインを常時600本ほどストック。ワインリストはないため、自分の好みを伝えるか、料理に合うものを尋ねるのがおすすめだ。2.福岡県の「とどろき酒店」製造のナチュラルワイン「Studio Gogo Non Caravan 2022」。坂井さんの淡い味の料理に寄り添う、繊細な味わい。



3.イワシのフリットを、平鍋い卵のスクランブルエッグとズッキーニと共に。すだちとメントが爽やかに香る、夏にぴったりの前菜。4.カウンター8席、4人掛けテーブル2卓を配した店内。椅子やテーブルは食事を楽しむのに最適な高さに調整した特注品だ。



PROFILE 福岡県生まれ。大学卒業後、都内のイタリア料理店で経験を積み、北イタリアへ。現地で1年半の修業を積んだ後、三軒茶屋「Bricca」などを経て2019年7月に「igora」をオープン。豊富なナチュラルワインの知識にも定評がある。



igora

◎ 東京都世田谷区奥沢6-22-10
ハルシェール自由ヶ丘1F
◎ 050-5488-0473
◎ 18:00~22:00 (21:00L.O.)
※完全予約制
◎ 水曜日、不定休
◎ コース11,000円
◎ <https://ggm5700.gorp.jp/>

トが遅いため、独立という将来を見据えながら経験を積みました。そして30歳になる前に現地で本場の料理を学びたいと思い、イタリアに渡ったんです」

現地では中部のトスカーナ、北東部のフリウリなどの都市を周って腕を磨いた。また渡航前にナチュラルワインに傾倒していたこともあり、フランスの生産者の元を訪れボランテアとして収穫の手伝いもした。

「レストランでの経験も貴重でしたが、ワイナリーで農作業の合間に出来たたまかないの美味しさが衝撃的でした。自分の畑で育てた朝採れの野菜を塩やチーズなど最低限の調味料で味付けしただけなのに、今まで自分がお店で学んできたものは何だったのかと思うほどの驚きがあった。

あり、これこそが自分が求めていた料理だと思ったんです」

現在、全7品のおまかせコースのみを提供する坂井さん。大切にしているのは「食へ心地のいい料理」を提供することだ。

「一皿ごと、どの素材を軸に食べてほしいかを常に考えています。過度に調味料やダシを加えることはせず、生産者さんが自分の食材が使われている」と分かるくらいに素材の味を引き立てるよう心がけています」

店名の「gora」は、イタリア語の「ignoranza（イニョランツァ…無知）」に由来しており、「いつまでも初心を忘れずに」という思いが込められている。厳選されたナチュラルワインとともに、食材と真摯に向き合った料理をゆつたり楽しみたい。



what's new

横浜 日本大通り

一部客室からは横浜ベイブリッジ、大さん橋などのハーバービューが楽しめる



その街に暮らすように観光を愉しむ

6月14日開業

シタディーンハーバーフロント横浜

体験型プログラムやイベントなど新しい楽しみ方も

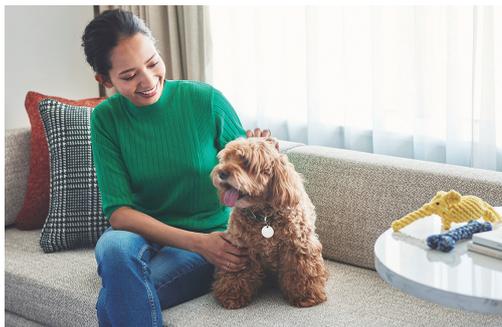
歴史的建造物が多い日本大通りエリアにオープンしたシタディーンハーバーフロント横浜。街で暮らす・働く・遊ぶを満喫できるサービスパートメント(滞在型ホテル)として注目を集めている。

愛犬とともに滞在できる部屋もあり、さらに横浜での滞在を満喫するためのさまざまなサービスマイルプログラムも用意されている。

◎横浜の歴史的建造物を巡り街を散策するシティハック



シタディーンはフランス語で「その街に住む人々」の意。滞在型ホテルのため、約半数の部屋には本格的なキッチンも備える。1階の「珈琲館」でビュッフェ形式の朝食を利用することも可能。共用スペースの「レジデンツラウンジ」では料理教室などのイベントも定期的で開催される。



愛犬とともに滞在も可能。ペット専用アイテムも揃っている。

◎横浜のおすすめジョギングコースを走るステイアクティブ
◎英国ホームウェアブランド「ジョセフ・ジョセフ」とコラボしたクッキンググッズ
(2か月に1回)はホームパーティやハロウィン、クリスマスなどをテーマに開催。宿泊ゲストおよび一般の人も参加可能だ。

都市と自然が融合する「横浜」で自分らしく過ごす「新しい観光」を満喫してみたいかがだろうか。

citadines
Harbour Front Yokohama

シタディーンハーバーフロント横浜

神奈川県横浜市中区日本大通5番2
(みなとみらい線「日本大通り駅」4番出口直結)
フリーダイヤル:0120-914-886 TEL:03-6757-0760
(電話受付:9時~18時/年中無休)



横浜の街と一体化するレンガを基調とした外観デザイン。地下2階~地上17階・242室の客室のほか、レジデンツラウンジ、フィットネスコーナー、ミーティングルーム、コインランドリーなどの設備も充実。ホテルロビーのある建物1階にはパティスリー「Strasbourg(ストラスブール)」と喫茶「珈琲館」も同時オープン。普段使いでも利用を楽しめそう

悠久の歴史に想いを馳せ、眼と舌で味わう食の美学

鎌倉彫「松」

力強い海風をも遮る七里ヶ浜の松を表現。かつては鎌倉の海辺には多くの松の木が植えられていた。

葉山牛の濃厚なうまみと野菜の食感が楽しいゼリー寄せや、軽く炙った鮭を生ハムで包んだ一口サイズの前菜など、遊び心のある一皿。



日本の食文化に於いて花鳥風月を表現した「器」という装いは欠かせない要素である。盛り付けとともに目と舌で食を愉しむのが日本人の美意識といえよう。

八百年の時を経て受け継がれる伝統工芸品「鎌倉彫」で食すモダンフレンチフルコースを愉しむプランが鎌倉プリンスホテルで開催される。

鎌倉の歴史に想いを馳せながら趣向を凝らした料理とともに目の前に広がる太平洋の大パノラマで贅沢なひとときが堪能できる。審美眼をも刺激する特別なコースをぜひ、眼で舌で味わって欲しい。



お箸で食すモダンフレンチフルコース



帆立のムース オマール海老と共に

鎌倉彫「波」

高台から望む七里ヶ浜の海原を表現し、躍動感のある潮のうねりと波模様美しい作品。鮮やかな色味が料理を一層華やかに演出する。



葉山牛のロティ グレービーソースとわさびクリーム

鎌倉彫「刀華」

縁から中央に向かって、刀の幅を変えながら彫り込む技法を用いた作品。職人の技が光る、高度な技術を集結したモダンなシリーズ。



アワビの柚子胡椒風味グラタン

鎌倉彫「石目」

痕の陰影が美しい作品で、石目刀痕とも呼ばれる。

1日8人限定 鎌倉彫で味わう「PANORAMA(パノラマ)」

◎お土産として博古堂オリジナルの鎌倉彫の箸が持ち帰れます

期間：2023年9月5日(火)まで

時間：ランチ11:30A.M.~3:00P.M.(ラストオーダー2:30P.M.)

ディナー5:00P.M.~8:30P.M.(ラストオーダー8:00P.M.)(※3日前までの予約制)

料金：1名さま 一般 ¥25,000/SEIBU PRINCE CLUB会員さま ¥23,500

鎌倉プリンスホテル

電話予約：0467-32-1111
(受付時間：10:00A.M.~5:00P.M.)

※PANORAMAは3日前までのご予約制とさせていただきます。※新型コロナウイルス(COVID-19)の感染状況や、政府による法令等に基づき、営業内容が変更になる場合がございます。※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。※SEIBU PRINCE CLUB会員さま料金でご利用のお客さまは他割引との併用はできません。※仕入れ状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

ホテルのような住空間とおもてなし オーシャンサイドのシニアの住まい



uni

葉山うみのホテル サービスレジデンス

ホテル複合施設 住宅型有料老人ホーム



お食事は、旬の物を中心に厳選された食材を使った「ホテル&レジデンス六本木」総料理長によるレシビ。体の状態に応じて、刻み食、ミキサー食、アレルギー対応食なども可能です。

自分や親の「これからの暮らし」を考えてみませんか
ホテルのようなシニアの住まい。
眼下に広がる相模湾を眺めながら、
充実したセカンドライフを

横浜横須賀道路「逗子IC」から逗葉新道を車で10分。今年6月に開設3周年を迎えた「葉山うみのホテル サービスレジデンス」は、より優雅で快適な暮らしを追求した、ホテル併設型の住宅型有料老人ホームです。
隣接したホテルのラウンジや温泉などの一部を利用できるのが魅力の一つで、ご入居者様との面会にホテルを利用するご家族もいらつしやいます。

施設は、「ホテルのような住空間とおもてなし」がコンセプト。富士山や江の島、伊豆半島まで見渡せる、最上階にあるオーシャンフロントのダイニングスペースと、リビングのようにくつろげる「ブック&アートラウンジ」でリラックスしたひとときをお楽しみください。天然アロマの香りで華やきをもたらす工夫や、ホテルでの研修でホスピタリティを学んだスタッフのきめ細やかな対応などでご入居者様の日々の暮らしを支えます。

また、要介護5までご入居可能な医療・看護・介護体制を整えており、訪問診療も月2回実施。ご入居者様を24時間365日サポート致します。

【葉山うみのホテル サービスレジデンス 物件概要】 所在地/神奈川県三浦郡葉山町堀内251-1 交通/京急線「逗子・葉山」駅または、JR「逗子」駅からバス「清浄寺」下車、徒歩1分 類型/住宅型有料老人ホーム 建物の構造・規模/鉄筋コンクリート造地上6階地下1階建 敷地面積/2,288.12㎡ 延床面積/4,436.24㎡ 土地の権利形態/所有権 建物の権利形態/賃借権 居住の権利形態/利用権方式 利用料の支払い方法/月払い方式 ◎総戸数/全58戸(定員65名) [シングル13.75㎡~15.12㎡、ツイン30.25㎡~32.30㎡] 今回募集戸数/シングル7戸(一般居室) 入居時の要件/概ね65歳以上で要支援または要介護1~5 月額費用/賃料8万2000円~、水道光熱費4万4000円、食材費4万2120円 介護が必要になった場合、在宅サービス利用可 事業主体/シマダリビングパートナーズ(株) 本社所在地/東京都渋谷区代々木3-22-7、新宿クイントビル14階 広告有効期限/令和5年8月31日



併設の「葉山うみのホテル」1階のカフェ「サンドバー」は開放的な空間。カフェ利用のみのビジターにもご利用いただけます。

7月に個別相談会を開催します。
ご本人はもちろん、ご家族での見学も歓迎いたします。
お気軽にご参加ください。



真心のサービスで 入居者の“これからの想い”に向き合いたい

当ホームは、ホテルとの複合施設でありながら必要な介護サービスも整えた、ご入居者様とご家族様が快適に過ごせる施設です。ハード面のみならず、真心のこもった温かいソフト面のサービスで、ご入居者様の大切にしてきた「これまでの想い」と向き合い、大切にしていきたい「これからの想い」の実現を提案します。日々の生活支援に加え、季節ごとのサプライズなど、メリハリのある「海を見ながらのスローライフ」をここでははじめませんか。ぜひ一度、内覧にお越しください。入居のご相談、内覧ご予約はお気軽に。

施設長 森本 絵美(介護福祉士)



Aタイプ(写真上)、Bタイプ(写真下)

※Bタイプの居室は現在満室となっております。(2023.6.19現在)

解放感と快適さ、安全性を追求した居室 コンパクトなAタイプと、 お二人でご利用が可能なBタイプ

プライベートな時間を過ごす居室は、ホテルのような優雅さと我が家のようなくつろぎを併せ持つエレガントな明るい部屋。ご入居者様にゆつたりとお過ごしいただけるよう、解放感と快適さ、安全性を追求しています。間取りは、プライベートに配慮したコンパクトなAタイプ(13・75㎡〜15・12㎡)と、ご夫婦、親子などはもちろん、二人でも広々ご利用いただけるBタイプ(30・25㎡〜32・30㎡)をご用意。※60代・80代の親子でご入

居される等、暮らしのスタイルは様々です。館内は全室バリアフリー仕様で、各居室には大きくて見やすい緊急コールボタンを設置。共用部分には、お一人ずつご利用いただける浴室(個浴)の他に、要介護者向けにリフト浴もあり、居室フロアの各階にはランドリールームも備えております。当施設は介護保険に限らず障害福祉サービスご利用のお客様に関しても随時ご相談を承っております。

資料請求

お電話

シマダリビングパートナーズ

0120-120-788

受付/9:00~18:00

WEB

<https://garden-terrace.jp/contact2>

または右記QRから▶



資料請求はお電話
またはWEBから!

※いただいた個人情報は、運営者シマダリビングパートナーズよりパンフレットの発送に使用します。ご了承ください。



ホテル複合施設 住宅型有料老人ホーム 葉山うみのホテル サービスレジデンス

三浦郡葉山町堀内251-1 (駐車場あり)
JR横須賀線逗子駅から「葉山一色(海岸通り)」行きで「清浄寺」下車徒歩30秒
TEL.046-854-9202

事業主体 **SIMADA** シマダリビングパートナーズ株式会社

関連会社: 旭化成ホームズ株式会社



シマダリビングパートナーズ 検索

投資家のためによりよい成果を出せる金融機関。

即ち日本経済の成長に真に貢献できる、直接金融の正しい担い手としての金融機関を作りたいという強い想いを持ってBankersという金融機関を設立しました。

腕に自信のある目利きたちがこの金融プラットフォームを利用して、よりよい投資商品を投資家のみなさまにご案内し、運用してもらうことが我々の理想であり最終形です。Bankersという社名には、本当により運用先をリスクをコントロールしてみなさまにご案内するプロのBanker達が集い競える場にしたいという思いが込められています。

「貯蓄から投資へ」このスローガンが掲げられてから20年。

しかし、この流れはまだ十分なものとは言えません。

物価が上昇し、預金の金利水準ではお金が実質目減りしてゆく時代。

自分で自分の将来に備える必要があります。

我々Bankersは、大きな資金がなくても投資に参加できる商品を開発し提供することによって、より多くの投資家のみなさまに手軽に相対的に高い投資リターンを得られるサービスに成長させていきたいと考えています。

これからの時代を生きる人が、よりアクティブにより豊かな人生をおくれるよう、投資の力でサポートしたい、そんな想いを持ってサービスを運営してまいります。

お金が流れ、巡り、豊かさが広がる。

そんな世界を実現するために。

株式会社バンカーズ・ホールディング

代表取締役 澁谷 剛

Bankers

手堅く増やせる利回り投資 [バンカーズ](#) 🔍

累計出資金額 200億円突破記念 会員登録キャンペーン実施中

2023年 7月31日(月)まで



貯蓄から

バンカースへ

当社が提供する貸付型クラウドファンディングに係る投資商品は、予定利回りが運用開始時に定められる「固定利回り」を採用しておりますが、元本の償還や利回りの分配が保証されるものではありません。また、本広告は、当社が提供する投資商品の勧誘や投資助言を行うものではありません。投資申込をされる際は、当社が開設するウェブサイトにて契約締結前交付書面、匿名組合契約約款、利用規約等をご確認いただき、内容を充分ご理解のうえ、ご自身の判断と責任によりお申し込みください。営業名：株式会社バンカース 本店所在地：〒103-0025 東京都中央区日本橋茅場町1-8-1 茅場町一丁目平和ビル802 電話番号：03-6272-9680 (カスタマーサポート：年末年始・土日祝日を除く平日13:00～16:00) 第二種金融商品取引業：関東財務局長(金商)第3216号 加入協会：一般社団法人第二種金融商品取引業協会



パナソニック製 サイネージ照明

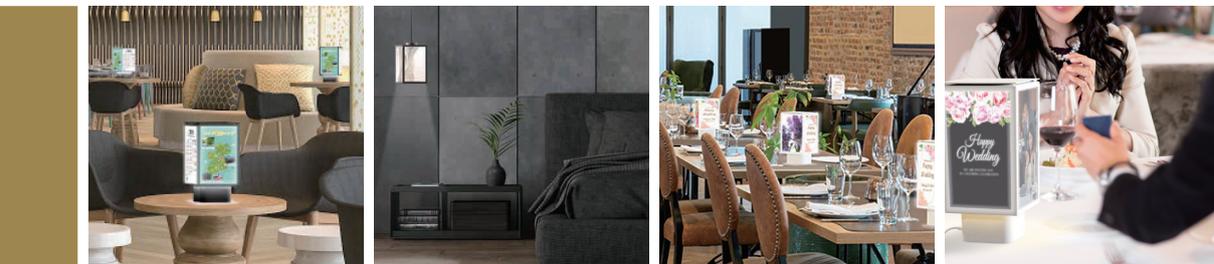
LANTERNA

シーンによって変化する次世代照明 ランターナ

照明

空間演出

情報発信



映像、端末ごとの
切り替えなど

操作は簡単

お持ちのタブレットや
スマホで簡単管理

キャンペーン価格にてご提供

ぜひ実物をご覧ください 感動してもらう自信があります
詳細・資料請求は電話かWebで

資料請求・お問い合わせは

☎03-5652-7166

株式会社産案 ランターナ事務局
(平日10時~17時)

◎詳細はWebで右記二次元コードから
使い方は何通りにも。動画をご覧いただけます。
資料請求・実機の説明依頼フォームもこちらから
<https://lien-web.net/lanterna-af>

