

# NILE'S

DESIGNING FOR HIGH LIFE

No.301 July,2022

ナイルスナイル



相模湾 小田原から鎌倉へ

DESIGNING FOR HIGH LIFE NILE'S NILE No.301 July, 2022 Alpine & Company Inc.



**ALPINE**

お問い合わせはアルピーヌ コールへ 0800-1238-110 受付時間 9:00~18:00(年中無休)



💧 カンタン操作で自分好みの強さに!

💧 追い炭酸でいつもシュワシュワ!

💧 500ml約18円でリーズナブル!

💧 専用ボトルでゴミもゼロ!



  
JAEGER-LECOULTRE

ポラリス

ジャガー・ルクルト 銀座並木ブティック - GINZA SIX 1F - 伊勢丹新宿店 本館5F  
三越日本橋本店 本館6F - ジェイアール名古屋タカシマヤ ウォッチメゾン 1F - 阪急うめだ本店 6F

定価 1,600 円 (本体 1,455 円)

# A110

卓越した俊敏性。  
フレンチ・ライトウェイト・スポーツ アルピーヌ A110。



/ アルミ軽量ボディ / ミッドシップレイアウト

アルピーヌ A110 8,110,000円※～ A110 GT 8,930,000円※～ A110 S 8,970,000円※～

○ PHOTO: アルピーヌ A110 ブルー アルピーヌM 8,500,000円※ ■ 電子制御7速AT(7DCT) ■ 総排気量:1.798L ■ 全長×全幅×全高:4,205×1,800×1,250mm ■ 車両重量:1,110kg  
■ 最高出力 kW(ps)/rpm:185(252)/6,000 ■ 最大トルク N·m(kgm)/rpm:320(32.6\*)/2,000(ECE)\*参考値 (■ 数値は全てアルピーヌ A110) ※価格はメーカー希望小売価格  
(消費税含む)で参考価格です。価格には保険料、税金(消費税除く)、登録等に伴う諸費用、オプション代は含まれておりません。別途リサイクル料金が必要となります。価格および仕様は  
予告なく変更する場合があります。詳しくはアルピーヌ ディーラーまでお問い合わせください。ボディカラーは、印刷の条件により実車と異なって見えることがありますので、ご了承ください。

[alpinecars.jp](http://alpinecars.jp)

Blackstone

株や債券、伝統的資産のその先に。  
ブラックストーンの  
オルタナ投資という選択肢。

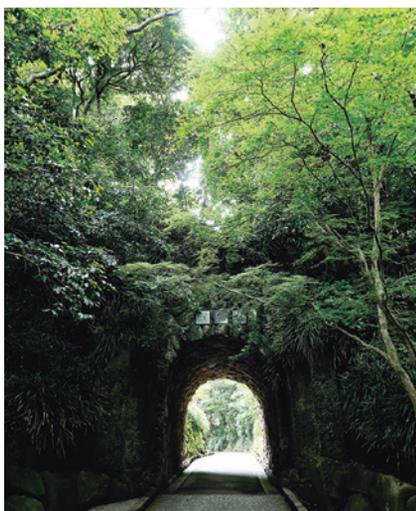
私たちのプライベート市場での専門性は世界中で評価され、  
世界最大のオルタナティブ投資運用会社\*へと成長。  
35年以上の実績をついに、広く日本でも提供していきます。



ブラックストーンのオルタナティブ投資について、さらに詳しく。

[www.blackstone.com/discover](http://www.blackstone.com/discover)

\*2021年12月31日時点、運用資産残高(約101兆円)\*\*ベースで世界最大のオルタナティブ投資運用会社。  
\*\*運用資産残高8810億米ドル 1米ドル=115.02円(2021年12月31日時点)で換算



**SERIAL**

012 不朽の価値 第3回 複雑機構の先にある真実

050 SDGs×企業 第11回 ANAホールディングス

**COLUMN**

007 NILESTONE 1-GOURMET おこのみとおまかせ

009 NILESTONE 2-INTERNATIONAL そして我が国が「国連安保理常任理事国」になる日

011 NILESTONE 3-MONEY 物色の矛先は「リオープン」「インバウンド」関連へ

**SPECIAL FEATURE**

014 **相模湾** 小田原から鎌倉へ

042 カリスマたちの夢の跡—清盛・義経・頼朝

**COVER STORY**

052 このクルマ、特別 ALPINE A110 GT ALPINE

**SPECIAL CONTENTS I**

078 **軽井沢グルメ** **The Place of Refined Taste**

082 軽井沢で始める極上の別荘ライフ エリクシル軽井沢

本物の輝きは、  
内に秘めて。

The  
CITIZEN



年差±1秒「エコ・ドライブ」Caliber 0100  
和紙文字板限定モデル

精度、品質、デザイン。

そのすべてに唯一無二の輝きを求めて。

1年間を1秒以内の誤差で刻みつづける。

世界最高精度\*の

年差±1秒ムーブメント

Caliber 0100を包み込むのは、

K18 イエローゴールドの輝きと、

国の無形文化財にも指定される

手漉き和紙「土佐清帳紙」の

美しく上質な風合い。

限定50本、

美しき1秒の世界がここに。

\*アナログ式光発電腕時計(自律型)として。  
2022年5月現在、当社調べ。



The CITIZEN  
公式ブランドサイト

AQ6032-03P 特定店限定モデル 限定50本  
¥2,200,000 (税抜価格¥2,000,000)

シチズン時計株式会社

シチズンお客様時計相談室 0120-78-4807  
受付時間 9:30~17:30 (祝日除く月~金)

CITIZEN

BETTER STARTS NOW



## SPECIAL CONTENTS II

# 086 今、住まいに求められるもの

088 「強さ」のその先へ RATIUS|RD

090 天神アドレス最高層の防震タワーレジデンス レーベン福岡天神ONE TOWER

092 幸せは料理を作る場所にある ダーダ

094 進化し続けるドイツ製家電 ガゲナウ

097 暮らしを快適にするオーダーキッチン タニコー

099 キッチンも空気も美しく グリーンハイキ

## STYLE

056 最高純度の1秒を刻む ザ・シチズン

058 橋の川酒造が挑む新たな高精白日本酒 橋の川酒造

060 真皮層への挑戦 リジュベネーション

062 新入浴習慣——“家風呂、で愛犬の健康を守る hada fine

# 064 北斎 百鬼見参

## GIFT&GIFT

# 071 避暑地の朝、あの店にパンを買いに行く

OKUTSUCHI FARM/HARU/KOMUGINODOREI/SAITO BAKERY

MINAMIGAOKA DAIRY/BELLES FLEURS/PENNY LANE

Bagel que-veau/KANEL BREAD/BERG/Country kitchen bakery

SEISENRYO BAKERY/Corner Pocket/Flora & Fauna

YES!BAGEL/ZELKOWA/WATANABE BAKERY/ISSHIKIDOSARO

Bakery & Table Hakone/HAKONE BAKERY

YUMOTO FUJIYA HOTEL/A:GOSSE/Kochopan/CAFE LA RUCHE

## NEWS

103 加賀の名湯で、最高の安らぎを 吉祥やまなか

枸杞の力でキレイをつづける BERRY STYLE

105 ニコル・グループの新たな挑戦 Nicole BMW 大田支店

ウイスキー通のためのミュージアム M銀座ウイスキー博物館

107 Beverage Collection 108 Reader's Club 109 On the Scene 111 Catalog Today

## Cover/アルビノー

かつて世界にその名を轟かせた伝説のスポーツカー、アルビノー。2017年の復活から4年の歳月を経てマイナーチェンジが施され、A110 GTという新たなモデルが誕生した。最高出力300PSを發揮するパワーユニットを搭載し、余裕のある走りを実現。パフォーマンスと快適性を兼ね備え、日常的なドライブや長距離ツーリングはもちろんのこと、ワインディングロードにも最適。究極のドライビングプレジャーを約束してくれるグランドツアラーだ。(詳しくはP52~55)

Photo TONY TANIUCHI

Publisher & Editor in Chief

**Toshio Aoyama**

Editor

**Naoko Ito**

**Megumi Hasegawa**

**Megumi Fukui**

**Mizuki Oono**

**Haruna Kondo**

Art Director

**Hikomichi Watanabe**

Design

**Kazuo Watanabe**

**Takayuki Yanai**

**Tomoko Murakami(Better Days)**

**Kim Rihyang(Better Days)**

Printed by

**Heeroes, Inc.**

Published by

**Table & Company Inc.**

〒107-0062

東京都港区南青山5-12-4 全葉連ビル2階

TEL03-5774-0881 FAX03-5774-0882

E-mail : info@web-nile.com

© Table & Company Inc.

本誌掲載の写真、イラスト、記事の無断転載を禁じます。価格は税込み表記です。

Nile's NILE No.301 2022年7月1日発行



10.10am on a NYC rooftop.  
N 40° 45' 31" W 73° 58' 43".

**BLAST**



**ULYSSE NARDIN**  
SINCE 1846 LE LOCLE - SUISSE

ソーウインド ジャパン株式会社 03-5211-1791 [www.ulyссе-nardin.com/jp\\_jp/](http://www.ulyссе-nardin.com/jp_jp/)

# 食語の心 第107回 柏井 壽

## おこのみとおまかせ

いつまた復活するかもしれない、おそろおそろといった風ではあるが、ようやく外食産業も元の姿に戻りつつある。

全体としてみれば、それは決して悪いことではなく、むしろ好ましいことではあるのだが、京都という地においては、痛しかゆしと言える。

人気の店の予約がまた取りづらくなってきたのである。

コロナ前にはまったくと言っていいほど予約が取れず、それがコロナ禍の最中は容易に予約でき、そして今また元に戻ったというわけである。

もちろんそれはすべての飲食店ではなく、ごく一部の和食、それもカウンター割烹の店に限って、という限定的な話ではあるのだが。

それはコロナ前とまったく同じかと言えば、少しく事情が違ってきているのである。

ご承知のように、カウンター割烹の店は大きく二つに分かれ、その一つはおまかせコースのみ、もう一つはアラカルトで注文できる店である。

本コラムでも書いてきたが、ぼくはほぼ後者一本鎗だ。

割烹店のカウンター席というのは、客がわがままを言うために存在しているもので、そこに居並ぶ客が全員同じ料理を食べなければならぬ、という仕組みはどこか間違っていると思っているからである。

加えて最近、前回も書いたように、一斉スタート方式を取る店も多く、ますますその手の割烹か



写真提供/割烹しなとみ

ら足が遠のいている。

しかしながら、世のなかはよくできたもので、おまかせコースほどありがたいものはない、と言う客も少なくないそうだ。

いわく、何が出てくるかわからないのは、宝箱を開ける時のような楽しみがある。だとか、アラカルトだといつも同じものばかり注文してしまうが、おまかせだと意外なものが出てきたりして、嗜好の幅が広がっていい。などという意見もあるそうだ。

おまかせ派で一番多いのは、何を食べるかを考えなくていいから楽だ、という意見だと聞く。

まさに世のなかは千差万別。ひとそれぞれだとあらためて思う。

そんな世のなかの流れに気付いたのかどうかは定かでないが、

二刀流の店が増えつつあるというのは、なかなかいい話だ。

アラカルトで注文してもいいし、おまかせコースにしてもいい。両方の客を受け入れようという店だ。

その代表とも言える割烹に足を運んでみた。

京都御苑の近く、細い通りに暖簾をあげる「割烹しなとみ」がそれだ。

予約時にアラカルトか、おまかせかを伝えておくシステムのようなので、好みに応じて頼んでおく。ぼくはもちろん、おこのみ派なので、アラカルトで、と伝える。

あとは当日お店に入って、お品書きを見ながら、あれこれ注文するという流れ。

カウンター席に座り隣の客が

食べているおまかせコースを横目にしながら、「あれと同じものを」と言って、それを加えることも可能だ。

おおむね料金的には、おまかせにしたほうが利口だと言われている。食材のロスが防げるから、それをもっともなことだろう。ぼくがそれでもあえて、おこのみで注文するのは、そのとき食べたいものが、はっきり決まっているからだろうと思う。

たとえば初夏の一夜。鮎の塩焼きを食べたいと思って暖簾をくぐり、席に着いたときから、鮎の塩焼きを食べる態勢に入っているのだ。

そしてそこに至るまでの、露払いとしてながふさわしいかを、品書き片手に悩む時間が、何よりの楽しみだからだ。

たとえおまかせコースに、鮎の塩焼きが組み込まれていたとしても、その前に思いとは違う料理が出てくると、気落ちしてしまう。こんなはずじゃなかった、と。

つまりは食べる順番と、その間も大事にしたいから、おこのみを選ぶのである。

酒もしかり。最近ではペアリングというシステムが盛んなようだが、これも苦手だ。

ひとは必ずしもベストマッチを好むとは限らない、というのがぼくの信条であって、食に正解は求めないのだ。

こうであらねばならぬ。食べるときにそんな常識や法則を押しつけられたくない。自由きままに食べるからこそ楽しい。常にそう思っている。

## 世界を魅了する 最高級プライベートハワイ。

「フォーブス・トラベルガイド2022」において、  
“ホテル部門”、“レストラン部門”ともに  
最高評価の5つ星を獲得し、ハワイ州唯一となる  
ダブル受賞を果たした。

さらに、「Diamond Award」においても  
最高峰の「AAA ファイブダイヤモンド」を受賞し  
三冠を達成。

### 2022夏 究極の宿泊プラン登場 宿泊プラン「The Jewel of Waikiki」 210㎡～ベントハウスダイヤモンドスイート～

- 1泊2食
- 【夕食】ルーフトップダイニング～シェフからのご挨拶あり～  
フレンチ・ジャパニーズ、または和食よりお選びください  
※ルーフトップサンセットキャビア～シャンパンとともに～
- 【朝食】ルーフトップモーニング  
コンチネンタル・ブレックファスト、または和食よりお選びください
- 五つ星シェフと行く、農園での収穫体験
- プライベートドライバー（島内）
- 著名フラダンサーによるダンス講座

料金：2名様（1室）＜\$15,000.-＞\*税別

※2022年9月末チェックアウトまで



ESPACIO  
THE JEWEL OF WAIKIKI

エスパシオ ザ ジュエル オブ ワイキキ  
2452 Kalakaua Avenue Honolulu, HI 96815  
Tel: 1-808-377-2246 <https://www.espaciowaikiki.com>



Video



Facebook



# 時代を読む——原田武夫 第107回

## そして我が国が「国連安保理常任理事国」になる日

「我が国がいよいよ国際連合の安全保障理事会で常任理事国入りする」——我が国において外交の世界に身を置いた者であれば誰もが夢に見ていたことが、今現実になりつつある。先般訪日したバイデン米大統領がこのことについて明確なサポートを表明したことで明らかに流れが変わった。我が国外務省からすれば「もう少しで悲願達成」といったところであろうか。

そもそも「国連」とは英語でいうとUnited Nations、直訳すると「連合国」ということになる。戦後の我が国で知恵者がそれを「国際連合」と言い換えた。しかし、その本質はというと、我が国を始めとする「三国同盟」を敵国としてとらえ、それに対して戦いを挑む国々の集合体という点であることに違いはないのだ。事実、我が国は財政支援という側面で国連に対して多大なる貢献をしてきたにもかかわらず、安全保障理事会で絶大な権力を持つ「常任理事国」となることがこれまではできなかった。なぜならば「旧敵国」だからである。

しかし、今年(2022年)になって発生した「ウクライナ戦争」で明らかに状況が変わった。ロシアは先の世界大戦における「戦勝国」であるが、「旧共産主義国」であるということから、西側各国より事実上の差別待遇を受け続けている。そこでプーチン露大統領は既存の国際的な枠組み、特にG7のフレームワークを崩壊させようと、ウクライナへの侵攻に打って出たのである。ところがこれは



「<sup>わな</sup>罠」だったのであり、英米らが特殊部隊要員を事実上、ウクライナに送り、大量の武器も供与する中、当初の目論見どおりの「圧勝」は夢のまた夢となった。むしろそこで生じたのは主要な国際的な枠組みからロシアを外すことであり、ついにはロシア自身が国連から追放されるのではないかという声すら聞かれるようになってきているのだ。

国連安保理常任理事国も当然、そうした「ロシア追放」のスコープに入ってくる。とりわけ今後の戦況次第でロシアが「戦術核の使用」といった空前絶後の手段に訴えて出るようなことがあれば、もはや流れは決定的なものになるのだ。そうした中で「平和国家」であり、かつ「財政上の貢献度合いが圧倒的に高い国」ということで我が国がロシアによって空席となった「安保理常任理事国」の席に入ることに對して、真正面から反論する国の数はそうそう

多くない可能性がある。無論、ドイツやブラジルなど、同様にこの席を狙っていた諸国からすれば「なぜ私たちの国は選ばれないのか」ということになるであろう。だが、このことが民主主義で選ばれたリーダーたちという意味での「政体」での判断を超え、血統だけで存続し続けてきた「政体」での決断を経たライン上の出来事であるとなると話は全く変わるのである。

ここで気になるのが中国の動きだ。ロシアと中国は実のところ「是々非々」の関係にあるのだが、中国からすればロシアに対する西側諸国によるこうした処断は「明日は我が身」であるだけにまずは絶対反対するに違いない。しかし、である。その肝心の中国自身が「内乱・騒擾により国家体制が4分割される」といった非常事態に程なくして見舞われるのであれば果たしてどうだろうか。中国にとってはもはやロシアな

どどうでもよく、とにかく国内事項に専念するあまり、結果として「反対票」をこの問題について投じない可能性があるものと私は考えている。

常任理事国になるということは五大国になること、すなわち「核兵器保有」を内外に対して表明することを意味する。しかしこれもまた反対勢力に対して、「同盟関係に基づく核兵器の共有を米国や英国などで行うだけ」と我が国の側がこれら西側諸国による合意の下、反論したならばどうか。これもまた核戦力を巡る現状維持の枠内での出来事という「表向きの整理」が背後において実質的な「調整」と同時に進められるならば、決して乗り越えられない壁ではないのである。

「悲願」の達成は近いのかもしれない。だが、問題は「歴史が二度繰り返されないようにすること」だ。そのことに今、私は頭を巡らせている。

こえを価値に、  
事業を拡大。

分析 AI で  
顧客満足度 UP！  
業務効率化！  
売上 UP！ を実現

YOSHINA

詳しい情報・お問い合わせはこちら

yoshina 検索  
yoshina-sales@retrieva.jp



株式会社レトリバ

# 物色の矛先は「リオープン」「インバウンド」関連へ

田嶋智太郎 経済アナリスト



米国の代表的な株価指数であるNYダウ工業株30種平均(NYダウ平均)が5月3週まで8週連続で下落した。米国におけるインフレの加速や米連邦準備制度理事会(FRB)の金融引き締め方針に対する市場の見立てが極端な悲観やタカ派に傾き過ぎていたことによる。

その後、NYダウ平均は大きく切り返すこととなるのだが、その最大の要因は米国のインフレが鈍化の兆しを見せ始めていることを指し示す複数の指標結果が明らかになったためである。

まず、5月下旬に発表された4月分の米個人消費支出(PCE)価格指数は変動が激しい食品とエネルギーを除くコア指数が前月から減速した。また、4月分の米新築住宅販売件数や米中古住宅販売成約指数も前月の結果や事前の市場予想を大きく下回った。

米連邦住宅貸付抵当公社(フレディマック)の発表によれば、米国の住宅ローン金利は足元で大幅に低下し始めているという。依然として高水準ではあるが、とりえず上昇一服となったことは市場に一つの安心感をもたらすものと言える。

既知のとおり、FRBは今年に入ってすでに2回の利上げ実施とバランスシートの縮小に着手することを決めている。さらに、FRBは6月中旬と7月下旬に行われる米連邦公開市場委員会(FOMC)において0.5%の大幅利上げ実施を決議する可能性が高いとアナウンスしている。つまり、7月のFOMC後には米政策金利が1.75～2.0%にまで引き上げられる公算が大きい。

そこまで手を打てば、さすがにインフレも落ち着くだろうと考えるのが市場である。加えて、7月下旬にもな

れば足元のインフレの元凶の一つである供給制約の問題もかなり解消に向かっているものと予想される。むしろ、6月1日に中国・上海の都市封鎖(ロックダウン)が解除されたことも、供給制約問題の解消に大きく貢献するものと見ていいだろう。

なおもエネルギー価格の先行きは不透明なままであるが、石油輸出国機構(OPEC)代表筋からは「OPECプラスが現行の生産協定からロシアを一時的に除外する可能性がある」とも伝わる。ロシアがOPECプラスのかじ取り役から外れれば、サウジアラビアやアラブ首長国連邦(UAE)などの加盟国が増産しやすくなると市場は見ている。

また、互いに距離を置いてきたサウジアラビアのムハンマド皇太子とバイデン米大統領が近く初会談の場を設ける可能性があるとも伝わっている。そうでなくとも、足元では米国内における石油・ガスの掘削装置(リグ)の稼働数が漸増してきている。米産シェールの生産量が拡大すると見れば、少なくともエネルギー価格の上値は抑えられやすくなると見られる。

総じて、執筆時における市場の悲観とリスク回避のムードは解消に向かい始めている。米国株には一定の戻り余地が生じ、連れて日本株も戻り歩調をたどり始めた。少し前から、日本国内では経済活動再開の動きが活発化し始めている。6月10日以降は、段階的に訪日外国人観光客の受け入れも再開される。

当然、市場の期待は空運や旅行・宿泊、外食、小売りなどに携わる企業の株価に向かう。いわゆる「リオープン」や「インバウンド」に関連する銘柄の上値余地は広がりやすくなると見られる。



## THIS MONTH RECOMMEND

日本経済は決して  
オワコンなどではない!

日本の社会や企業が抱える問題点を舌鋒鋭く切り込んでいるところは実にお見事。「保身しかない『昭和のオジサン』と、その巣窟である一部の大企業を華麗にスルーせよ」といった数々の提言には大きくうなずかされる。「この国の何が、どこがダメなのか」をつまびらかにすることで、改善のための具体的方策がわかりやすく示されている点が何より興味深い。これから日本は確実に変われる、救われるとの期待を抱かせてくれる一冊である。

『2025年日本経済再生戦略』  
成毛眞・富山和彦/SBクリエイティブ/990円



## レジェップ・レジェビ

1987年、コソボ生まれ。98年にジュネーブへ移住。15歳でショパールでの研修を経て、パテック フィリップの実習生となり、才能を認められ正社員に。20歳のときに独創的な複雑機構のサブライヤーとして名をはせたBNBコンセプトに移り、さらにF.P.ジュルヌでキャリアを磨き、2012年弱冠25歳で、ギリシャ語で「精度」を意味する自身のブランド、アクリヴィアを設立。

## 複雑機構の先にある真実

腕時計における不朽の価値とは？  
エディターにしてミュージシャンでもある  
異色ウォッチジャーナリストまつあみ靖が、  
ハイウォッチメイキングの世界を  
ナビゲートする連載第3回。  
コロナもやや落ち着きを見せ始めた昨今、  
スイスから来日した、注目すべき二人の  
辣腕時計師にスポットを当てる。

## まつあみ・やすし

1963年、島根県生まれ。87年、集英社入社。週刊プレイボーイ、PLAYBOY日本版編集部を経て、92年よりフリーに。時計、ファッション、音楽、インタビューなどの記事に携わる一方、音楽活動も展開中。著書に『ウォッチコンシェルジュ・メゾンガイド』（小学館）、『スーツが100ドルで売れる理由』（中経出版）などがある。



## AKRIVIA

2018年GPHGメンズウォッチ部門賞に輝いた「レジェップ・レジェビ クロノメトル・コンテンポランI」の端正な意匠を引き継ぎつつ、調速脱進機構と時分秒針を動作させる機構の輪軸とを完全に独立させたムーブメントに、ステップ運針するデッドビートセコンド機構を組み込んだ。仕上げの素晴らしさにも息をのむ。グランフーエナメル文字盤もクラシックにしてモダン。「レジェップ・レジェビ クロノメトル・コンテンポランII (RRCC II)」手巻き、直径38mm、RGケース×カーフスキンストラップ、3気圧防水、世界限定50本、価格未定。※プラチナ仕様も世界限定50本、価格未定。ザ・アワーグラス銀座店 TEL03-5537-7888

5月31日、パレスホテル東京で、アワーグラス銀座店が取り扱いは開始するブランド、アクリヴィアの発表会が開催された。アワーグラスは、シンガポールに本社を置くアジア最大級のハイエンドウォッチのディストリビューター/リテラーで、アワーグラスジャパンの店舗は銀座並木通りにある。パテック フィリップを始めとする厳選されたブランドと、特別なクオリティを備えたモデルを取り扱い、コレクターからの評価も高い。そのアワーグラスが注力するアクリヴィアとは？

創業者のレジェップ・レジェビ氏は1987年生まれ、35歳。セルビアからの独立運動に揺れたコソボの出身。武力衝突が激化した98年にジュネーブへ移住後、わずか15歳でパテック フィリップの実習生となり、F.P.ジュルヌなどでキャリアを重ね、2012年弱冠25歳で自身のブランド、アクリヴィアを設立。ジュネーブ旧市街にアトリエを構え、トゥールビヨンを搭載したモノフッシャー・クロノグラフ、ジャンピングアワーとチャイム機構とを組み合わせたモデルなどを相次いで発表。シンメトリーにこだわったムーブメント設計や、クラシッな技法を用いた面取りや装飾仕上げも、審美眼の高いコレクターの間で評判となる。ブレイクスルーは18年。それまでの複雑機構とは一転、シンプルさを極めた「レジェップ・レジェビ クロノメトル・コンテンポランI」が、権威あるジュネーブウォッチグランプリ(GPHG)のメンズウォッチ部門グランプリに輝いた。



関口陽介 せきぐち・ようすけ

1980年、群馬県生まれ。高校時代、時計に目覚め、明治大学卒業後の2004年単身スイス及びフランスに渡るも、年齢や国籍の壁に阻まれ時計学校で学ぶことができず、スイス国境に近いフランス・モルソーの時計学校の教官宅に居候し独学、トゥールビヨンを自作できるまでに。苦勞の末、就労許可問題などをクリアし、08年ムーブメントサプライヤーのラージュ・ベレ入社。同社初のトゥールビヨンの完成にも尽力。11年から16年までクリストフ・クラレ社に在籍後、修復に従事。20年初頭、自身の時計製作に乗り出し21年ファーストモデル「プリムヴェール」を完成させる。



YOSUKE SEKIGUCHI

19世紀のヤーゲンセン・スタイルに範を取ったムーブメントは、大型のテンプを備え、手作業で削り出された肉厚な地板やブリッジには丁寧な面取りや仕上げが施され、ある角度から見るとき各パーツが一同に輝くように計算されている。グランフェーエナメルの文字盤、立体感に富んだ時・分・秒針、コンケイブドベゼルを備えたケースも控えめで上品。「プリムヴェール Ref.39RG-WHBL」手巻き、直径39.5mm、RGケースメアリゲーターストラップ、3気圧防水、世界限定5本、8,580,000円。※SSケース仕様も世界限定5本、7,799,000円。小柳時計店とラ・ショー・ド・フォンの時計店JUVALのみでの取り扱い。小柳時計店 TEL0744-22-3853

この日の発表会で、レジェビ氏はフレンドリーな笑顔の一方、時にシリクスに自身のキャリアを語った。

「12年に独立し、自分だけの時計製作に邁進すれば認められると信じていました。容易ではなかった。そこには多くの『取引』が存在した。修理修復や他ブランドのメンテナンスにも手を染めながら、辛抱強く、一層真摯に時計製作に向き合いました。本当に長い道程でした」

決して順風満帆ではなかった経験が、現在の作風につながったのだ。「I」の意匠を受け継ぎ、全面的に進化した「レジェップ・レジェビクロノメトル・コンテンポランII」にも目利きたちの視線が熱い。

4月末に「来日」し、13年以來の再会となった時計師、関口陽介氏にも触れたい。9年前、複雑機構のマイスター、クリストフ・クラレの会社にて在籍していた彼を東京で取材した。ちょうどトゥールビヨン、テント脱進機、トルクを一定に保つコンスタントフォースを組み込んだ超複雑モデル「マエストロ」の製作に取り組んでいた最中。すでに同社で、磁力を用いて時刻表示する奇想天外なトゥールビヨン「X-TREME」などにも携わっていたが、そのとき彼の手首には19世紀にル・ロククルで活躍した、デンマークにルーツを持つ時計師ユール・ヤーゲンセンのアンティークムーブメントを修復した腕時計があった。彼が目指したのは、そんなヤーゲンセン・スタイルをベースに、現代の技術でブラッシュアップし、丁寧な装飾を加えた、シンプルで実直な腕時

計だった。関口氏は言う。

「複雑機構の現場に立ち会い、見なくていいものを見てしまいました」

見なくていいもの——レジェビ氏が語った「取引」と同じ意味合いだろう。「ジュネーブやジュウ溪谷の老舗ブランドの時計は洗練されていて美しいのですが、僕からすると誇り高く貴族的で、現実離れしているように感じます。19世紀のヤーゲンセンのムーブメントは、仕上げが素晴らしいのはもちろん、堅牢で無骨で丈夫。飾り気のない信念や、安心感がある」

関口氏を後押ししたのは、奈良でこだわった時計のみを取り扱う小柳時計店代表の小柳和彦氏だった。関口氏の時計製作に心酔していた小柳氏は、40代を迎え心身ともに充実している今こそ、理想を具現化する時だと関口氏の決心を促した。

こうして21年に誕生したファーストモデルが「プリムヴェール」である。今春ジュネーブで行われた新作エキシビション会場に関口氏と小柳氏は足を運び、そこでこの時計を目にしたコレクターから、かなりの反応があったという。

関口氏とレジェビ氏は、片や日本、片やコンポに生まれながら、ともに時計製造の中心地、スイスの地を踏み、辛酸をなめながら技術を磨き、複雑機構を極め、そこで思うに任せない現実や、嘆かわしい事態に遭遇し、シンプルさの中に時計製作の神髄を見いだすに至る。複雑機構の先にある真実にたどり着いた二人の時計師が、今後の時計界で特別な存在感を放つであろうことを予言しておきたい。

# 相模湾

## 小田原から鎌倉へ

### 小田原漁港

小田原の漁業は室町時代、「船方村」（現本町、浜町辺り）と呼ばれる漁村が起ったことが発祥とされる。戦国時代になると、ここに魚商人の同業組合「魚座」が生まれ、江戸時代には魚市を開く「市場横丁」が形成された。小田原市場の創業は1907（明治40）年のことである。

# 相模湾・乱舞する朝獲れ魚たち

相模湾は富山湾、駿河湾とともに「日本三大深湾」と呼ばれる。

とくに小田原以西は岸から少し離れると急に深くなる。水深は深い所で1000m以上！  
その海の表層を多様な魚の泳ぐ黒潮系、深層を栄養豊富な親潮系の二つの海流が流れる。  
加えて箱根や丹沢の山からは二つの川が、森のミネラルとともに湾に注ぎ込む。  
海・山・川の恵みが混じり合うこの特殊な地形こそが、相模湾に豊漁をもたらすのだ。  
おいしい魚を求めて、相模湾のおひざ元、小田原漁港と平塚漁港に行ってきた。

Photo Masahiro Goda Text Junko Chiba





徐行

禁煙

279

173

142

141

並木  
21

59

セリに挑む買受人たちのまなざしは真剣そのもの。朝3時から4時に水揚げされた魚はすべて、遅くとも6時前後にはセリ落とされ、鮮魚店やスーパー、飲食店などに運ばれる。小田原漁港の水揚げ量は年間約2800トン！市場全体での年間売上は75億円規模だ。

早朝5時、静まり返った町を抜け、小田原漁港に向かった。30分後には水産市場でセリが始まるのだ。でも、そのわりには静か。怪訝に思いつつ、駐車場から市場に足を踏み入れて驚いた。突如、世界が一変。大勢の人が、ある人は駆け足で、ある人は手押し車を押して、ある人はフォークリフトを操縦して、せわしなく動き回っている。毎朝300人前後が入り出す。そっだ。

すでに獲れたての魚たちを氷詰めにした箱が市場狭しと並べられ、また水槽で元気に泳ぎ回る魚たちもいて、各魚各様にセリの始まりを待ち受けるかのよう。ざっと眺め回しただけでも、かなり多くの種類の魚が集まっているとわかる。

半ば呆然としていたところへ、市場の水先案内人が登場。小田原市役所経済部水産海浜課に勤める見坊俊明氏である。

「日本には約4000種ほどの魚がいると言われていますが、ここ相模湾ではその約3割に相当する約1600種の魚が獲れます。本当に種類が多いんですよ」と言う。

市場はざっくり二つのエリアに分かれる。手前が他の漁場から陸送されてきた魚で、その奥に真鶴・二宮・小田原などの地元で今朝水揚げされた魚が集まる。また東側には、船の水槽から大量の魚をフィッシュポンプで直接吸い上げ、自動選別機で仕分けをする一角がある。

卸業者や買受人など、セリの準備に集中する皆様の邪魔にならないよう、早足で二回り。見坊氏が片っ端か





小田原の海は深く、海岸近くでも漁が可能。夜中の2時から獲って、新鮮なまま港に運ばれ、早朝のセリにかけられる。そこから直送される海の幸は、近くにある漁港の駅「TOTOCO小田原」で購入可能だ。

ら、魚の名前を覚えてくれた。イワシ、ブリ、アジ、ワラサ、カマス、イサキ、タチウオ、クロダイ、イシダイ、カワハギ、ホウボウ、ヒラメ、シイラ、アナゴ、マイカ……魚の名はそこそこ知っているつもりだったが、数に圧倒されてしまい、これ何だっけ？状態に陥ってしまった。

そうこうしているうちにセリの始まる時刻になった。見坊氏によると、「船が着いた順に、セリを行う」。そうだ。米神とか平塚、原辰、石橋といった名前が書かれた黒板を見れば、何時にどこで獲れた魚のセリが始まるかがわかるという。

目利きが品定めをしている時は比較的穏やかな時間が流れるが、セリに入った瞬間、場の空気が張り詰める。やがてセリ人(卸業者)の音が響くと、間髪入れずに買受人たちの大きな声が乱れ飛ぶ。みんな、姿勢は前めり。さまざまに指を立てながら、叫びながら、魚たちがどンドンセリ落とされ、「売約済み」を示す紙が投げこまれる。これは「上げゼリ」といって、値を上げながら一番高い値をつけた人がセリ落とせるという販売方式だ。指は「手やり」と呼ばれ、数字を示すのだが、例えば「同じ数字が並ぶ時は手やりを左右に振る」とか、複雑なルールがあり、ややこしい。だから一連の様子を食い入るように見ているのも、そこで何が起きているのかは、まったくわからない。確かなのは、一つの漁場のセリが「あっという間」に終わり、すぐに買受人たちが次の「セリ場」に走っていく、そのスピードと気迫が「ハンパなくすごい」というこ

とだけだった。

セリが終わったところで、買受人組合の組合長・古川孝昭氏に話を伺った。興奮の冷めた市場を見渡しながら、「30〜40分で売り切っちゃいますね」と笑う。「値段は一瞬で決まるから、セリ人と買受人のタイミングが合わないといけない。慣れるまでに最低1年はかかる」そうだ。

「ここ1カ月で漁獲量がだいぶ増えてきましたね。とくにマアジは小田原の代表魚ですから、今日のように、どの漁場でも1トン、2トン獲れると市場全体が活気づきます。今は魚種が豊富な時期ですから、ほかにもワラサやブリ、カマス、トビウオ、ハナダイなど、いいものがたくさん揚がってますよ」と相手を崩す。

氏によると近年は、温暖化の影響もあって、南方系の魚が増えているとか。「トラフグなんかも増えましたね。親潮に乗ってやって来る魚が多いようです。冬を越せるようになったんですよ」と言う。

小田原漁港の一番の魅力は、とにかく魚種が豊富なこと。加えて、海岸近くでの定置網漁により、鮮度の高いおいしい魚が水揚げされることも大きなアドバンテージだ。

「魚好き」の御仁には、小田原漁港詣でをお勧めしたい。おさかな通りに軒を連ねる鮮魚を扱う魚料理店で食事をしたり、日本初の漁港の駅「TOTOCO小田原」や、毎週土曜日に開かれる「港の朝市」で朝獲れ魚を仕入れたりと、楽しみがいっぱいだ。小田原の魚をもっと身近に感じようではないか。



小田原市公設水産地方卸売市場買受人組合・組合長の古川孝昭氏。3代続く買受人で、魚國商店の社長。また小田原の魚を知り尽くしたプロとして、水産庁から「お魚かたりべ」に任命されている。YouTubeの「おだわらおさかなチャンネル」に見坊氏とともに出演中！





# ひらつかタマ三郎漁港(平塚漁港)

ひらつかタマ三郎漁港は、平塚市にある漁港。16世紀半ばには組織的な漁業が行われ、江戸時代には幕府公認の七つの湊(みなと)の一つに数えられたという。現在はアジ・イワシなどを獲る定置網漁業とシラス船びき網漁業を中心に、ヒラメやシタビラメを獲(と)る刺し網などが行われる。





平塚市漁業協同組合総務主任・伏黒哲司氏。富山の山間部出身だが、大学進学をきっかけに平塚に定住。2010年から「おいしい地どれ魚の普及キャンペーン大作戦」を主導。PRキャラクター・ひらつかタマ三郎を起用し、さまざまなイベントを展開するなど、漁業を熱くPRする。



昼前、平塚に向かう。折しも1艘の漁船が帰って来た。しらす漁に出ていた丸八丸だ。ほどなくトレードカラー・ピンクの胸あてパンツを着た4人の男たちが陸に上がってきた。3度目の漁を終えたところだという。

しらす漁は魚群探知機が示す場所に網をかけ、手繰り寄せて獲る。だいたい日の出前の4時半ごろに出て、満足のいく量が獲れたら7時から8時に終了。それより少ないと、昼ごろまで粘ることもあるし、この日の丸八丸のように一度帰って水揚げした上で2度、3度、出ていく場合もある。

最後に獲れた分は、船で沖漬けにしてきたよ」と船上の漁師さん。生しらすに菌がつかないよう、獲つてすぐ、氷や水に一度も触れさせずに、特製だれに漬け込むぞうだ。これを1週間ほど熟成させて冷凍保存したものを解凍しながら食べ、少しずつ変化するのを味わう。乙な楽しみ方だ。

こうして「海部隊」が獲つたしらすは、「陸部隊」の手に渡り、「商品化」される。新鮮なままいただくのが、「朝獲れ生しらす」。店舗でのみ販売される。何しろ夜にはもう「ブリッ感が減ってベチャツとするので、うまい生しらすにありつけるかどうかは時間との勝負なのだ。ポピュラーなのは「釜揚げしらす」だろう。そのままご飯にのせたり、酒のつまみにしたり、あるいはチャーハンや卵焼きなど、どう料理してもうまい。ほかに、釜揚げしらすを水分がなくなるまで干してうまみを凝縮させた「ちりめん」や、生しらすを天日干しにして薄い板状にした「たたみいわし」など、さまざまに楽

平塚漁業の守り神・竜宮社は、湘南大橋のたもと、海に向かって立つ石祠(せきし)。地元では「リュウゴンサン」と呼ばれ親しまれている。2月と9月の年2回の祭りや、月々の行事があるほか、漁があった時には船主や船頭がオハツとして、獲れた魚を供えるという。

龍宮社



しめる。

「ここでは昔から一つの漁業者が獲って、加工・製造して、販売してと、全部をこなしています。『漁業の6次産業化』を実践しているんですよ」と漁協の伏黒哲司氏。平塚漁港で獲れるおいしい地魚を普及させた立役者の一人である。今こそ、JA湘南の魚コーナーで販売する朝獲れの地魚は大人気だし、2014年にオープンした平塚漁港の食堂は連日大盛況。「平塚の地魚はおいしい」と地元民に親しまれているが、十数年前まではここに漁港があることすら知らない市民が少なくなかったそうだ。このも定置網漁で獲った多種多様な魚の8割が、横浜や小田原の魚市場に出荷されていたからだ。「地域産業の衰退に危機感を覚えた」漁協は、だからがんばった。定置網漁業の漁師が自ら朝獲れ鮮魚の直売に乗り出したほか、しらす漁や刺し網漁業、遊漁船業の漁師も加わって、平塚新港荷さばき施設での「地どれ魚直売会」を始めた。これが話題を呼び、釣り客や観光客なども巻き込んで、売り上げが大幅にアップしたという。

「今、シイラ・プロジェクトを展開しています。シイラって小さいのは売物にならないんですが、調理を工夫すればおいしくいただけます。パーガーやフィッシュ&チップスなどを調理・提供して、普及を目指しています。あとサバラーメンのようなユニークな料理を開発するなど、平塚の魚の認知度を高める努力を続けています」——湘南に平塚漁港あり。その底力が今後により発揮されるだろう。



しらす漁・丸八丸の“海部隊”。寛栄丸も同じ白い船なので、見分けやすいよう、丸八丸はピンク、寛栄丸は黄色とテーマカラーを設けている。しらす漁師にはもう一つ、青い船の佳栄丸がある。いずれも浜の店舗で生・釜揚げ・沖漬けなどの商品を販売している。

湘南しらす 丸八丸  
神奈川県平塚市千石河岸53-7  
TEL0463-22-7260



水揚げしたばかりのしらすは、まず水洗い。



釜で一気に塩ゆで。塩はメキシコ塩田のもの。



水気を飛ばして、冷ます。



天日で干す。



鎌倉ゆかりの文学者の直筆原稿・手紙・愛用品などの文学資料を収集保存し、展示することを目的に開館。鎌倉に住んだり、別邸があったり、作品の舞台にしたり、何かしら鎌倉に関係のある文士は約340人に上るといふ。建物はハーフティンバーを基調とする。柱、梁（はり）、斜材などはそのまま外にむきだしにし、その間に石、煉瓦、土を充填（じゅうてん）して壁とする、木造建築の様式だ。一方で切妻屋根や深い軒出などに和風のデザインが見られる、独特の外観となっている。

# 鎌倉モダンの源流を行く

海を吹き抜ける風、山に籠もる靈氣、町に漂う蒼枯と今様……

豊かな自然に抱かれた鎌倉には、歴史の息づく多彩な顔がある。町に点在する「近代建築」も、鎌倉を代表する顔の一つ。戦争や震災を経てなおモダンな姿を今に残す建物を求めて、通称・鎌倉洋館のビッグ3を巡る散歩に出かけた。

Photo Masahiro Goda Text Junko Chiba



## 鎌倉文学館

神奈川県鎌倉市長谷1-5-3

TEL 0467-23-3911

kamakurabungaku.com



坂の途中にあるトンネル。源頼朝が鶴を放ったという故事に因み「招鶴洞」と名づけられた。前方から射す陽光に、青々としたカエデの葉がきらめく様子が美しい。鎌倉文士たちが放つ“文学の風”は、ここから町中に吹き抜けるのかもしれない。



庭園の南側にバラ園が広がる。「鎌倉」「静の舞」「流鏝馬(やぶさめ)」など、鎌倉ゆかりの名のついたバラなど、約200種・250株が楽しめる。春のバラは5月中旬から6月中旬、秋のバラは10月中旬から11月上旬が見頃で、ここを会場にしたさまざまなイベントが開催される。



三島由紀夫は『春の雪』の中で、文学館へのアプローチをこう描写している。――青葉に包まれた迂路を登りつくしたところに、別荘の大きな石組みの門があらわれる。三島と同じ風景を見ていると思うと、それだけで幸福感がわいてくるというものだ。

建物内部では照明器具など、随所にアール・デコの様式が見られる。ステンドグラスは、部屋ごとに異なるデザインで、さまざまな幾何学模様が目を楽しませてくれる。洋の暖炉、和の違い棚というふうな和洋折衷の装飾や、建築当時の面影を残す寄せ木細工風の床なども楽しい。この画像のステンドグラスは、1985年の文学館としての開館時にとりつけられたもの。



中世の首都・鎌倉は、近世以降も史跡都市としての存在感を示し続けている。豊かな自然を借景に立ち、四季折々の花に彩られた庭を持つ多くの古刹・名刹はその象徴である。

一方で、風光明媚の地・鎌倉は、海水浴場と避暑避寒の別荘の顔を持つ。1889(明治22)年に横須賀線が開通して以降は、多くの皇族、華族、財界人たちが別荘を建てた。1910(明治43)年に藤沢―鎌倉間で江ノ電が開通した直後の状況を記した『現在の鎌倉』という本には584軒の別荘一覧が掲げられている。

加えて、昭和初期に鎌倉町民が建てた立派な建物がある。「鎌倉大工」と呼ばれる地元の大工たちが、高い技術力で、鎌倉独自の商店建築や住宅をつくり上げていったのだ。

こういった「近代遺産」とも言うべき建物は、今も現役の住まいや公共のスペースとして利用されている。鎌倉という町にはだから、「近代建築のテーマパーク」的なおもしろさを感じられる。

前口上はこのくらいにして、鎌倉洋館のビッグ3巡り、まずは「鎌倉文学館」に向かった。緑の木立に囲まれた緩やかな坂道を上っていると、鎌倉ゆかりの文学者たちが吹かせているのが、文学の風を感じる。途中「石張りのトンネルにさしかかると、洞の向こうから柔らかな陽光が射し、えも言われぬ美しさ。しばし見惚れて、さらに上り詰めた所に、大きな瀟洒で上品な洋館が現れる。

ここまでのアプローチが、実に気持ちいい。ちょうどカエデの緑が見ごろ



古典的なハーフティンバースタイルの洋館。主屋の背後に、整然としたフランス式庭園が広がる。正面もいいが、こちら側から見た外観がまた格別だ。当初は常住としていたが、後に一家が東京に戻ってからは、鎌倉別邸となった。庭園は一般公開されている。なお施設の維持・修理のため、寄付金を募集している。訪れた方は、庭園入り口に設置されている募金箱にお志を……！



## 旧華頂宮邸

神奈川県鎌倉市浄明寺2-6-37

TEL0467-61-3477

月・火休園 10時から16時(10月から3月は15時まで)

※旧華頂宮邸をはじめとした歴史的建造物の維持保全には多くの資金が必要です。鎌倉市では『鎌倉市景観重要建造物等保全基金』を創設し、ふるさと納税制度による寄附金を受け付けています。貴重な建造物を後世に伝えるため、ぜひご協力をお願いいたします。

鎌倉市ふるさと寄附金ポータルサイト

[www.city.kamakura.kanagawa.jp/furusato/furusatokifu\\_index.html](http://www.city.kamakura.kanagawa.jp/furusato/furusatokifu_index.html)



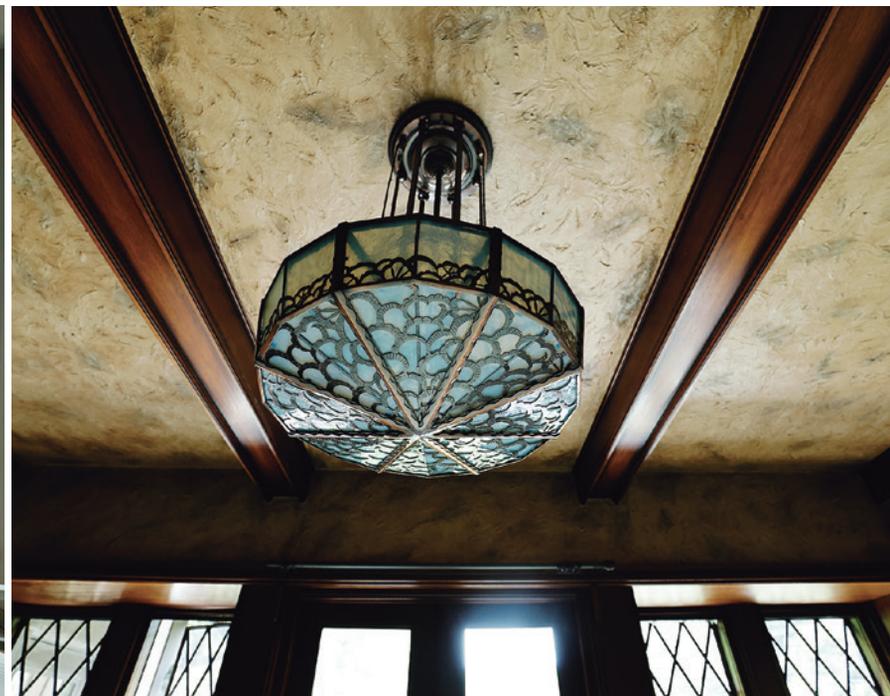
庭に続く石段に洋の雅(みやび)が感じられる。



小さなヴォールト型の天井がユニーク。



庭を望むサンルームにはぬくもりが満ちて。



シャンデリアにも気品が漂う。



食堂の大きなテーブル。食も会話も進みそう。



2階には和室もあり、心が落ち着く。



1階バルコニーから、幾何学的でシンメトリーなフランス式庭園を望む。豊かな緑と、バラやアジサイなど、四季折々の花が楽しめる。加えて空が広く、中でも外でも気持ちのいい時間が流れる。



## 古我邸

神奈川県鎌倉市扇ガ谷1-7-23

TEL 0467-22-2011

[kamakura-koga.com](http://kamakura-koga.com)



扇が谷の一つの谷戸全体を占めるこの敷地には、かつて興禅寺という寺があった。神奈川県知事・沖守固(おきもりがた)や三菱財閥の岩崎小弥太らを経て、荘清次郎の手に渡る。また、濱口雄幸、近衛文麿ら総理大臣が別荘とするなど、建物の歴史は多くの著名人に彩られている。築100年を迎える2015年にフレンチレストラン・結婚式場として、新たな時間を刻み始めた。地場・相模湾の天然魚や近隣農家の野菜・卵を中心に、厳選された新鮮な食材を使った料理を提供している。



大正ガラス越しに見る庭の風景は、陽炎(かげろう)が立ち上るよう。光の屈折がおもしろい。

の時節であることも手伝って、何度も立ち止まり、無数の葉が放つ生き生きとした輝きに見入ってしまったほどである。

門の先に、広大な敷地が広がる。三方を山に囲まれ、前方に海を望む、鎌倉の特徴的な地形である「谷戸」の一つを占める。ここに立つ洋館は、青い洋瓦の切妻屋根が特徴的。随所に和のデザインを取り入れた独特の外観が目を引く。

建物の歴史をたどると、元は加賀百万石の藩主として知られる前田利家の系譜、旧前田侯爵家の別邸。1890(明治23)年ごろ、15代当主・利嗣が土地を手に入れ建てた時は、「聴涛山荘」という名の和風建築の館だったそうだ。しかし約20年後に焼失。洋風に再建され、さらに関東大震災による倒壊を経て、新しい別邸が建てられた。洋風建物で、当地に合った寺の名に因んで「長楽山荘」と呼ばれていたという。今に残る洋館は、それを16代当主・利為が1936(昭和11)年に改築・完成させたものである。さらに第2次世界大戦後は、米軍による接収を経て、デンマーク公使や佐藤栄作が借りて別荘としたと伝えられる。佐藤が近くに住む川端康成と交流したほか、小林秀雄や永井龍男らが集い、また三島由紀夫が小説『春の雪』を執筆する際に取材で訪れるなど、作家たちとの縁を深めた。1983(昭和58)年に市に寄贈されて後、1985(昭和60)年に文学館に生まれ変わったのも自然の流れと言えよう。

次に向かったのは、「旧華頂宮邸」。



洋館へのアプローチがまた気持ちいい。この奥にカフェがあり、散歩ついでに立ち寄る“地元民”も多いようだ。

浄明寺2丁目。竹の庭で知られる報国寺の先、静かな谷戸にあるこの邸は、華頂博信侯爵が1929（昭和4）年に建てた洋館。「端正な」という形容詞がよく似合う。銅板葺きの淡いグリーン屋根、破風や屋根窓のついた三角屋根、華やかな破風飾りなどが特徴的。整然とした感じは、背後のフランス式庭園や内部の意匠にも通じる。玄関ホールの小ヴォールトと呼ばれるアーチ型の天井や、洋室のマントルピースなど、格調高い部屋の設えに目を見張る。往時の華族の華やかな暮らしを彷彿とする素晴らしさだ。また庭園奥には、「無為庵」という茶室を含む和風建物がある。これは昭和46年に当時の所有者松崎氏が東京・上大崎から移築したもので、造られたのは昭和初期以前。洋と和の趣を楽しめるスポットである。

そして最後は古我邸へ。ここは1916（大正5）年に三菱系の会社の要職を歴任した実業家・莊清次郎が建てた別邸だ。震災前の数少ない貴重な建物である。その様式は19世紀アメリカの建築によく見られるシングルスタイル。外壁全体は柿葺で、屋根は西洋風のおしゃれな天然スレート葺き。大正ガラスのはめ込まれた大きな窓が特徴的だ。この古我邸は現在、フレンチレストラン・結婚式場に姿を変え、またカフェを併設するなど、鎌倉の新名所として人気を集めている。

これにて鎌倉の洋館ビッグ3を巡る散歩は終了。近代建築に漂うノスタルジックにしてロマンチックな雰囲気、栄養を得たのか、心に心地良い充足感が広がった。

# カリスマたちの夢の跡

## —清盛・義経・頼朝

Text Rie Nakajima



歌川国芳「牛若鞍馬修行圖」

日本史上最も長く愛され、繰り返し再現されてきたテーマの一つである源平合戦。

特に江戸時代には歌川国芳や月岡芳年、歌川芳虎らそうそうたる浮世絵師たちが物語の名場面を描いた。

勇猛さと権謀術数の限りを尽くして時代をつくったカリスマたちの栄華と衰退、

諸行無常のことわりが、人々に胸のすくような熱狂と共感を生んだのだ。







月岡芳年「俊寛僧都於鬼界嶋遇々康頼之赦免羨慕鼎都之図」



月岡芳年「大日本名将鑑 平相国清盛」

### ユーモアを交えた浮世絵の世界観

こうしたスターとドラマチックな物語の宝庫である源平合戦が、江戸時代、日々の生活を支える娯楽として熱狂的な人気を集めた浮世絵のテーマに取り上げられたのは当然と言える。

その中でも武者絵の第一人者と言われた歌川国芳は、この時代の武士たちの姿を数多く描き上げた。若き日の義経を描いた「牛若鞍馬修行図」は、大天狗の化身である僧正坊が見守る中、木刀で襲い掛かる烏天狗たちをバツバツと打ち負かす、迫力とユーモアを感じさせる作品。不気味な森の雰囲気と、義経の輝くような肌の白さが対照的だ。屋島合戦で敵方の兜の鍔を素手で引きちぎったという逸話を持つ勇猛無比の平景清を、観光名所の中に描いた「木曾街道六十九次之内 御嶽 悪七兵衛景清」も面白い。

歌川国芳が生きた江戸末期は、源平合戦から700年近い年月が経っている。徳川家康が江戸幕府を開いてからすでに200年以上が経っており、平和に慣れた人々が、ときにファンタジーを交えながら、いかに世俗的に源平合戦を楽しんだかが、当時の浮世絵からよく分かる。

そこには時代を超えて練り込まれ、つくり上げられた完成度の高い悲喜こもごものストーリーと、それを彩る多くのカリスマたちが、庶民の喝采を浴びて描かれている。人々は浮世絵の中の彼らに、身内のような親しみと憧れを抱いたに違いない。



歌川国芳「木曾街道六十九次之内 御嶽 悪七兵衛景清」

### 栄華と悲運の鮮やかな対比

壇ノ浦で平家は敗れ、海の藻屑と消えた。だが、後の人々はあれほどの激動の時代を動かした平家の意志が、そこで潰れるとは考えなかった。歌川国芳の門人の一人であり、江戸時代末期から明治時代中期にかけて活躍した浮世絵師の歌川芳虎は、「西海蜃女水底二入テ平家ノ一族二見」の中で、三種の神器を探すよう命じられた海女たちが、海の底で遭遇した平家一門の亡霊を描いている。青白い顔をした亡者たちが、その身が滅びても悲願を遂げようとするその様は、周囲の生き生きとした魚や蟹と対照的で、哀れみと畏怖の念を呼び起こさせる。同じく国芳の門人、歌川芳貞の「大物浦難風之図」も、兄・頼朝に謀反を疑われ、西国に逃れるために大物浦から船出した義経主従が、海で平家の怨霊に行く手を阻まれる、多くの作品に取り上げられた名場面の一つである。

国芳の門人の中でも、幕末から明治中期に活動した月岡芳年は、他の画家とは一線を画す洗練された画風で評価されている。芳年といえば、幕末という時代背景や庶民のニーズと相まってか、鮮血が飛散する残酷な「血みどろ絵」でも人気を博した浮世絵師だ。

その芳年による「大日本名将鑑 平相国清盛」は、平清盛が瀬戸内海の音戸の瀬戸を開いたとき、工事の終了間近に日が沈みかけたところ、清盛が扇を広げて「戻せ、戻せ」と叫び、再び日を昇らせて工事を完成させた



月岡芳年「大日本名將鑑 右大將源頼朝」



月岡芳年「芳年武者死類 源平若丸 熊坂長範」

**源平合戦から鎌倉へ—清盛・義経・頼朝**  
 会期 2022年7月1日(金)~7月24日(日)  
 開館時間 10:30~17:30(入館は17:00まで)  
 休館日 月曜 ※7月18日(月・祝)開館、7月19日(火)閉館  
 会場 太田記念美術館  
 東京都渋谷区神宮前1-10-10 TEL 03-3403-0880  
 www.ukiyoe-ota-muse.jp

いう「日招き伝説」を描いたものだ。その神がかつた力強い光景と、絶壁の崖から海に向かって手を伸ばし、悲嘆にくれる俊寛を描いた「俊寛僧都於鬼界嶋遇々康頼之赦免羨慕帰都之図」との明暗の対比がすさまじい。ちなみに、能や歌舞伎の演目でも有名な俊寛僧都の享年が36歳という若さだったことにも驚かされる。一方、壇ノ浦の戦いで平氏を滅ぼした2年後、鶴岡八幡宮で、仏教の殺生戒の思想に基づき、捕らた生類を放つ「放生会」により鶴が飛び立つ様を眺め、満足そうな表情を浮かべる頼朝を描いた「大日本名將鑑 右大將源頼朝」は、成し遂げた者ならではの余裕を感じさせる芳年の傑作の一つだ。

太田記念美術館で行われる展覧会「源平合戦から鎌倉へ—清盛・義経・頼朝」では、これらの名作の数々が一堂に会する。源平時代のつわものどもの栄枯盛衰をダイナミックな浮世絵でたどる、貴重な機会を楽しんでほしい。



**Jeep Wave**  
CUSTOMER CARE

新車登録から3年間、無償サポート。



**0120-712-812**

[Jeep-japan.com](http://Jeep-japan.com)



**Jeep**<sup>®</sup>

# All-New Jeep® Grand Cherokee L

人生は、想像より大きい。



写真掲載車両

**Limited 8,130,000円 Summit Reserve 10,310,000円**

ボディカラー:ヴェルヴェットレッド P/C\* \*別途オプション費用(55,000円)がかかります。

右ハンドル  (全長)5,200mm×(全幅)1,980mm×(全高)1,815mm[Limited]1,795[Summit Reserve] 乗車定員:7名[Limited]6名[Summit Reserve] V型6気筒 DOHC  
総排気量:3,604cc 最高出力(kW/rpm):210(286ps) / 6,400(ECE) 最大トルク(N·m/rpm):344(35.1kg·m)/4,000(ECE) 4輪駆動(オンデマンド方式) 電子制御式8速AT  
無鉛レギュラーガソリン

※価格は、2022年6月現在の全国メーカー希望小売価格(含む消費税)です。※掲載の全国メーカー希望小売価格は参考価格です。販売価格はジープ正規ディーラーが独自に設定していますので、各店にお問い合わせください。  
※税金(消費税を除く)、登録諸費用、保険料等は含まれておりません。※価格には、リサイクル料金は含まれておりません。別途必要となります。※価格には、オプション費用は含まれておりません。※写真およびイラストは、実車とは異なる場合がございます。※価格・諸元・仕様ならびに装備は予告なく変更する場合がございますので、予めご了承ください。※Jeep®は、FCA US LLCの登録商標です。総輸入元:Stellantisジャパン株式会社

# ANAホールディングス 持続可能な社会に向けて 巡航する「ANAの翼」

ANAグループが奉じる「ESG経営」とは、事業活動を通して、「環境」「人権」「地域創生」「ダイバーシティ・エクイティ・インクルージョン」という四つの課題に取り組み、「社会的価値」「経済的価値」を創造しながら、持続可能な社会の実現と企業価値の向上を目指すもの。SDGsの実践は、まさにこの「ESG経営」を推進する原動力の一つだ。その一翼を担うのが「サステナビリティ推進部」である。マネージャー・小原裕美氏に、活動の全容を語っていただいた。

Photo Satoru Seki Text Junko Chiba

この1月、サステナビリティ推進部に新戦力が投入された。SDGs先進国のオーストリアから着任した小原氏である。「ウィーン支店に約3年勤務する中で、自然とSDGsに関心を持つようになりました。国連のおひざ元」という地域性もあって、みんな、意識が高く、知識も豊富。すごく刺激されました。ヨーロッパのパイプを生かして仕事に取り組みたいと奮闘中です」と意欲的。

そんな小原氏のミッションは、「対話↓取り組み↓情報開示↓対話……」のサイクルを回すこと。具体的には、機関投資家や国内外の有識者、お客様など、主に社外のステークホルダーとの対話を通じて、社会の情勢やANAグループへのニーズをキャッチ。それを各種取り組みに活かすと同時に、現在動いている活動の内容や進捗状況、実績などの情報を開示していく。さらにその開示情報をもとに対話を重ね……といった具合。サステナビリティ推進部はつまり、このサイクルを回しながら、「社会とともに持続的な成長を目指すESG経営」の推進につなげる、という重要な任務を担っている。そこに併走するのがSDGsへの取り組み。達成に向けて2030年までを「行動の10年」と捉え、加速させている。

ではESG経営における四つの課題について、情報開示いただく。

第一に「環境」では、航空機の運航で発生するCO<sub>2</sub>排出量の削減が最優先課題だ。目標は2050年度までに実質ゼロ！ SAFという、植物油・糖・動物性脂肪・廃棄バイオマスを

ど、持続可能な供給源から製造される燃料の調達を中心に取り組む。SAFは化石燃料に比べて、原材料の収集から製造、輸送、使用など、すべての段階を通してCO<sub>2</sub>排出量が平均80%ほど抑制される。現状、輸入に頼っているが、今後は「産業横断的にいるんな企業と協力し、国にも積極的に働きかけ、国産SAFの製造、普及を目指す」という。加えて省燃費機材や改良型エンジンの導入や、運航方式の改善によるCO<sub>2</sub>削減にも取り組む。「コックピット創意工夫を重ねるとともに、新技術の開発にいち早く関わっていく構え」である。また資源類の廃棄率についても、目指すは「2050年度までにゼロ」。空港ラウンジや機内で使用している使い捨てプラスチック製品を削減し、順次環境配慮型素材に変更していく。すでに木製カトラリー、紙製ストロー、サトウキビ由来のバガス素材を使った機内食容器などが導入され、リデュース戦略を積極展開する。

さらにフードロスについては、「調理で出る残滓や油を堆肥や飼料へ100%リサイクルするのはもちろん、発展形として、リサイクルした堆肥で野菜のケールを育て、機内食に活用する、といった循環型の仕組みを導入しています」。

第二に「人権」では、「SDGsの中心に人権尊重の考え方がある」との認識の下で取り組みを進めている。

「2018年に日本で初めて『人権報告書』を発行したことが一つのトピックですね。人権尊重に関わる取り組みを社外に発信することを通して、ス



小原 裕美(おぼら・ゆみ)  
2005年、ANA入社。成田空港支店  
旅客部勤務。08年、レベニューマネジ  
メント部へ。主に国際線の座席管理を  
担当。18年10月よりウィーン支店で  
総務・営業マネージャーを務める。こ  
の間、「SDGs先進国」の刺激を受け、  
日本への帰任発令時にサステナビリ  
ティ推進部の社内公募に応募。22年1  
月、同部に赴任。

テークホルダーとのコミュニケーションを促進させることが目的で、継続して発行しています。あとは例えば航空機が人身取引の手段に使われないよう、客室乗務員に疑わしい事例を発見・通報させる仕組みを設けるなどの防止策を講じています」

第二に「地域創生」は、人口減少と地域経済の縮小などを克服し、将来にわたって地域が成長していくことを目指す試みだ。自治体と協力して産直空輸を行ったり、観光振興をサポートしたり、海外に情報を発信したりするなど、広範囲な活動を展開している。

第四に「ダイバーシティ・エクイテイ・インクルージョン」では、ハード・ソフトの両面でユニバーサルなサービスを促進することが一番の課題。例え

ば移動に不自由のある方が自宅から目的地まで、スムーズに移動できるよう、産官学共同での仕組みづくりに取り組む。すでに「一括サポート手配」の実証実験が行われているという。

これら活動内容はすべてウェブを中心に発信されている。ご覧を「社内でもSDGs機運はかなり高まっています。自発的にセミナーやワークショップに参加する社員も多いですね。さらに、活動がより盛り上がることを期待して、今年、各グループ会社でSDGs推進者を任命したほか、取り組み事例を社内ポータルで共有する、アワードを実施するなどしていきます」

ANAはどんな「夢にあふれる未来」を現出させてくれるのか。ESG経営の今後に注目したい。



力強いショルダーラインと左右に張り出したフェンダーで、グラマラスな後ろ姿を実現。

## このクルマ、特別 ALPINE A110 GT

ALPINE

F1 や世界耐久選手権で活躍している、フランスの「アルピーヌ」。  
同スポーツカーブランドが手掛ける A110 は成熟を重ね、さらに存在感が増した。  
その根底にあるのは、創設者のジャン・レデレから受け継がれたフィロソフィー。積み重ねてきた歴史が、  
日常を非日常に変える特別なクルマを生み出した。

Photo TONY TANIUCHI Text Takeshi Tsunashima

名車は唯一無二の個性を持ち、そのクルマならではの体験を味わせてくれる。逆説的に他に類を見ないクルマを名車とするならアルピーヌ A110 はとびきりの名車だろう。

A110 の個性は、ブランドの歴史を色濃く反映したものだ。アルピーヌの創設者であるジャン・レデレは 1950 年代初頭、フランスでルノーのディーラーを営んでいた。モータースポーツを愛するレデレは、ルノー 4CV をベースに自ら作り上げた車両「スベシャル」でアルプス・ラリーなどに参加。好成績を収めたことを機にスポーツカー作りを決意し、アルピーヌを設立した。

レデレはアルピーヌという名前に「アルプスのワインディングに象徴されるドライビングの喜び」という意味を込めた。軽量で俊敏なスポーツカーこそがレデレの理想。そのブランド・アイデンティティーは、1955 年からの活動中止を経て、2017 年のジュネーブ・モーターショーで復活した現在のアルピーヌにおいても受け継がれている。

2018 年に販売された A110 は、そんなアルピーヌの理念を体現した一台だ。軽量さと強力なトルクを武器に、1970 年代のラリーシーンで世界を席巻した A110 の名前を継承。シグネチャーデザインの 4 灯式ヘッドライトや丸みを帯びたボディなどデザインも踏襲しているが、中身は現代の技術によって別物に進化。仕様も変更されている。ただ、その本質は「世界ラリー選手権の初代チャンピオン」に輝いた往年の



前44%：後56%という絶妙な重量配分を実現することで、優れた安定性と運動性能を誇る。

A110と変わっていない。

現行のA110は2シーター・ミッドシップ・スポーツカーだ。極限まで削ぎ落とされたアルミ合金製のプラットフォームによって1100kg台と軽量だが、ボデーは強固。サイズも全長4205mm、全幅1800mm、全高1250mmとコンパクトだ。ライトウエイトスポーツとして秀逸で、ハンドリングの軽やかさとコーナリングの痛快さは一級品。アルプスの山岳路でテストを重ねて磨き抜かれた乗り味は、非常に刺激的だ。

このように語るとスポーツカーらしいスパルタンな乗り味を想像するかもしれないが、A110は居心地の良さも兼ね備えている。足回りはしなやかで、乗り心地は良好。ステアリングはリニアだが、クイック過ぎずちょうど良い。シートも体をホールドし、体圧を分散して体への負担を軽減してくれる。着座位置は低いが、フロントノーズも低いので見切りがよく、取り回ししやすい。

純粋なスポーツカーでありながら、実用性も必要十分。室内はスポーティーさを損なわない適度な広さを確保している。荷室はフロント100ℓ、リヤ96ℓと2人での旅行なら問題なくこなせるだろう。高解像度7インチマルチファンクションタッチスクリーンを標準装備し、アップルカープレイやアンドロイド・オートに対応。マルチメディア機能も多彩で、日常使いで困ることはない。

そういった点で、普段使いに我慢を強いる従来のスポーツカーと、A110は一線を画す。スポーティーさ



A110 GTのステアリングホイールはレザー。ボトムをフラットにし、スポーティーさを演出。

と快適性のバランスが見事で、買い物や通勤などのちょっとした移動を楽しく変えてくれる。日常のあらゆるシーンに、ドライビングの喜びをもたらす「真のスポーツカー」なのだ。

そんなA110には3種類のグレードが用意されている。ベースとなるA110と、スポーティーなA110 S、グランツーリスモなA110 GT。3車の中で、どれが良いかは個人の好みやユースによる。しかし、スポーツカーとの暮らしをシーンを問わずに楽しむならA110 GTが最良だ。

搭載するエンジンはベースグレードと同じ1.8ℓターボだが、最高出力が300PS、最大トルクが340N・mに向上。パワーに余裕があるため高速道路での走行安定性も増している。

当然、内装も充実している。座り心地が良い6ウェイのレザースポーツシートや、軽量4スピーカー+軽量サブウーファーを装備。ロングドライブも悠々自適だろう。

その実力は市街地でも発揮される。上質に調整された足回りは、ストップ&ゴーや曲がり道が多い街中でも陰りを見せない。むしろ、キビキビとした走りを堪能できる。

A110が個性的なのは、スポーツカーとしての性能だけではない。自分好みにカラーリングできる受注生産プログラム「アトリエアルピヌ」もユニーク。20色のボディカラーや9種類のアロイホイール、4色のブレーキキャリパーを自由に組み合わせることが可能だ。同じくボディーやホイールのカラーが選べるほか、エアロキット、カーボンルーフが選択できる「スタンダードオプション」を併用すれば、選択肢は膨大。自分だけの一台にカスタマイズできる。

他に類を見ないスポーツカーであるA110。一度でも乗れば「アルピヌの代わりになるのはやはりアルピヌしかない」と感じるはずだ。



走行安定性を高めるため、リアバンパーの下にディフューザーを配置。



### アルピーヌA110 GT

ボディ：全長4205×全幅1800×全高1250mm  
エンジン：1.798ℓ 直列4気筒DOHC16バルブターボ  
最高出力：300PS/6300rpm  
最大トルク：340Nm/2400rpm  
駆動方式：MR  
トランスミッション：7速AT  
価格：8,930,000円



# 最高純度の1秒を刻む

## ザ・シチズン

日本における貴金属や宝石の取り扱いの礎を築き、  
貴族院議員としても活躍した山崎龜吉によって1918(大正7)年に創業したシチズン。  
100周年を迎えた2018年、年差±1秒という世界最高精度(※)のエコ・ドライブ ムーブメントCal.0100を発表し、  
驚きと称賛を呼んだ。この驚異的なキャリバーをイエローゴールドケースに搭載し、  
土佐清帳紙の文字盤を採用した、品格あふれるモデルが登場した。

Text Yasushi Matsuami



自律した時計内部の機構だけで年差±1秒という世界最高精度(※)を実現したCal.0100をYGケースに搭載。「ザ・シチズン AQ6032-03P」エコ・ドライブ(光発電クォーツ)、ケース径37.5mm、YGケース×ワニ革ストラップ、5気圧防水、特別店限定 限定50本、2,200,000円。

※アナログ式光発電腕時計(自律型)として、2022年4月現在、シチズン時計調べ。



(右上)ダイヤルには、楮を原材料として、人の手で紡ぎ、漉き、太陽と清流にさらされて生まれる日本伝統工芸の「土佐清帳紙」を採用。Photo Eisaburoh Hosogi(左上)シーズルーケースバックを通して、美しい装飾仕上げの上から黒ルテニウムめっきを施したCal.0100のブライドに満ちた姿を觀賞できる。(右下)手作業ならではの質感や風合いに富む「土佐清帳紙」と、立体感に富んだインデックスや針とのコントラストも印象深い。6時位置には「ザ・シチズン」のシンボル「イーグルマーク」を配置。ワシは1000m先の獲物をも見つける視力を持つことから「先見性」を象徴するとともに、古来、鷹狩りなどで人とパートナー関係を築いてきたことから「身に着ける方に永く寄り添う」という意思も表している。(左下)竹斑(たけふ)と呼ばれる希少部位のみを用いたブラックのワニ革ストラップも、全体の印象を引き締める。

3153万6000——。この数字が意味するものは何か？ 1年365日を秒に換算すると、3153万6000秒。そのうちの1秒に満たない誤差しか生じない機械が、時計はもちろん、他のジャンルにも存在するだろうか？ 標準電波やGPS衛星からの電波を受信することなく、自律した時計内部の機構だけで年差±1秒という驚異の高精度を、光発電式のエコ・ドライブで実現したキャリバー0100をシチズンが発表したのは、創業100周年を迎えた2018年のこと。この世界最高精度は、クォーツウォッチのメカニズムを根本的に見直すことで実現された。

まず精度の要となる水晶振動子。一般的なクォーツウォッチでは、音叉型と呼ばれる中央にスリットの入った水晶振動子が用いられる。これに対して、キャリバー0100ではATカット型と呼ばれるスリットのない平板状の水晶振動子を採用。音叉型に電圧をかけると毎秒32768Hzで振動するが、ATカット型は、その256倍ものおよそ840万Hzの高振動を生む。加えて温度や重力の影響を受けにくいメリットも有している。このATカット型水晶振動子にエージングを施して熟成させ、その中でも経時変化の少ない安定したクオリティのものだけを厳選。さらに、1分ごとに温度をモニタリングし、温度変化によって生じる水晶振動子の周波数の変化を補正する「温度補正機能」までも備えている。

技術を導入し、工作精度を極限まで高めた。さらにバックラッシュという歯車がかみ合う際に生じる、ごくわずかなあそびさえも抑制するため、LIGA工法による特殊な形状のパネを組み込んだ「三番戻し車」を新開発。これにより毎秒毎秒、秒針がぶれることなく、びたりとマーカーに重なる。超高精度ならではの、純度の高い1秒までもが表現された。

このキャリバー0100を、高品位にふさわしいイエローゴールドケースに搭載した「ザ・シチズン A Q 6032・03P」が登場した。ピュアなラウンドケースに、高精度をつかさどる水晶をモチーフとするシャープなフォルムのラグを組み合わせ、力強く時刻が読み取りやすいヘルカット形状の時分針、独特な輝きを放つ長い真鍮製の秒針などが、端正かつ品格あふれる表情をつくり出す。

ダイヤルには国の無形文化財に指定されている手漉き和紙「土佐清帳紙」を採用。楮を原材料に昔ながらの方法を守り、薄く丈夫で、発電のための光の透過性を確保しつつ、簧の目と呼ばれる独特の縦縞文様が浮かび上がり、一つとして同じものがない手作りならではの味わいに富む。

6時位置とリュウズには「ザ・シチズン」のシンボル「イーグルマーク」を配し、ケースバックからは、黒ルテニウムめっきを施したキャリバー0100の矜持に満ちた姿を觀賞できる。純度の高い1秒1秒を、このうえなく大切に刻むタイムピース。1秒の貴重さを知る選ばれし50人のみの腕で、他にない存在感を示すことだろう。

# 楯の川酒造が挑む新たな高精白日本酒

## 楯の川酒造

「高精白」×「熟成」をテーマに、日本酒の新しい領域に踏み込んだ、  
新シリーズ・涅槃の第1弾「涅槃 黒 2020」がこのほどデビューした。  
1年間氷温下で瓶内熟成させることで、高精白日本酒ならではの完成度と繊細さはそのままに、  
時の流れとともに現れる、深みとまろやかさを備えた一本に仕上がっている。  
無限大の口福とともに、今まで知らなかった、日本酒の新しい魅力を教えてくれる。

Text Hiroko Komatsu

白く上品なカートンに入った「涅槃 黒 2020」は、その味わいも繊細で落ち着いている。

当代で6代目を迎える「楯の川酒造」は、山形・庄内の豊かな風土の中で脈々と酒造りを続けてきた。創業は天保3（1832）年、190年前のこと。水質の良さに驚いた上杉藩家臣に酒造りを勧められたことがその始まりだそう。以来、その伝統を守り、庄内の恵まれた自然を大切にしながらも、革新的な技術を次々取り入れることで、日本酒業界にインパクトを与えている。

20歳で蔵を引き継ぎ、現在43歳となった6代目・佐藤淳平。彼はあくまでもエレガントで繊細な日本酒を目指し、蔵で醸す酒は純米大吟醸（精米歩合50%以下）と決めている。なかでも米を磨き抜いた20%以下の高精白に注力し、ついに1%まで磨くという、当時誰もなし得なかった挑戦を成功させた。1%精米を実現した「純米大吟醸 光明 出羽燦々」の価格は10万円（税抜）と、日本酒の価値向上へも大きく貢献。米ぬかも家畜のえさにしたり、米粉として卸し、製菓材料にして有効利用したりと環境問題にも真摯（しんし）に向き合っている。

そして楯の川酒造は、またひとつ日本酒の新しい価値を生み出した。どうしても新酒の若々しさが珍重されがちな日本酒だが、近年熟成酒への注目度も上がっている。今回、高精白日本酒のさらなる価値向上に向け、熟成酒に挑戦。氷温下で1年熟成し、コクやまろやかさをまとった日本酒を生み出したのだ。

使用している酒米は、惣兵衛早生という庄内地方の在来品種。幻の酒米とも称される「亀の尾」の親にあた



新設された蔵。その美しさは、モダンなギャラリーを思わせるほど。



18%まで磨いた清らかな酒米・惣兵衛早生。



る品種で、6代目が契約農家と二人三脚で復活させたものだ。品種改良前の米であることから、背丈が高いため倒れやすく、育てにくい。さらに収量も他品種に比べ少ないが、先人たちが育んできた歴史と文化を後世に伝えるためには手間を惜しまなかった。現在、使用している蔵は全国で楯の川酒造のみだという。

その惣兵衛早生を18%まで磨き、仕込み、1年間寝かせたものが「涅槃黒2020」だ。2020の文字は米の収穫年を表している。これまで惣兵衛早生では50%まで磨いた「楯野川純米大吟醸 Sharp 惣兵衛早生」が好評を博していたが、高精白は、まったく新しい挑戦だった。現在主流となっている酒米の派手さやポリウム感はないものの、在来米らしい柔らかで落ち着いたたずまいゆえ、新酒のころは素朴な味わい。それを瓶内で1年熟成させることで、花のような香りとピュアな甘みをまとい、時間経過の中で生まれた奥行きとまるみを感じられる、これまでにない魅力を備えた新しいジャンルの日本酒に仕上がった。

おすすめのペアリングは、同じく熟成を重ねた食品だという。熟成期間が長いミネレットなどは最高の相性を見せる。酒盃を手に、搾りたてはどのような味わいだったのだろうかと思ったり、さらに1年寝かすとどんな味わいに変化するのかなど、経年変化を待つ楽しみも味わえる。まさにライスピネージの個性を堪能できる新しい日本酒だ。この6月に販売された「涅槃黒2020」。至高の酒の登場に拍手を送りたい。

## 真皮層への挑戦

### リジュベネーション

細胞が働くために必要なエネルギーを作るミトコンドリアや、長寿遺伝子と呼ばれるサーチュイン遺伝子を働かせるのに必要なNMN。

サプリメントとして体の中から吸収するだけでなく、化粧品として肌からの吸収を考えるメーカーが増えている。問題はその成分をどう肌の深部である真皮層に届けるか。

リジュベネーションの答えが出た。

Photo Takehiro Hiramatsu(digni) Text Ichiko Minatoya



創業以来、体そのものが健康になることで美は創られるという理念から、「NMN ゼロリアル」や「ミラゲロAG」などのサプリメントの開発を続けてきたリジュベネーション。こだわり抜いた本物の商品づくりを心がけ、独自で研究開発、製造まで行うからこそ、安心・安全で結果を追求した化粧品「リハーヴェ」シリーズが新たに誕生した。

使うたびに鏡を見るのが楽しく、幸せな気持ちになれるものを……。そんな想いを込めて開発を進め、その結果生まれたのが、年齢を重ねるとともに気になる肌悩みを根本的に改善し、美しく輝く肌へと導くエイジング・ケアライン「リハーヴェ」だ。幸せの国といわれるフィンランドで、夢を意味する言葉「ハーヴェ」に、戻す・再生するという意味でもあり、リジュベネーションのロゴマークにもなっているReを組み合わせて名付けられた「リハーヴェ」。その名の通り、女性が夢見る「美の再生」という幸せをもたらす化粧品シリーズだ。

アイテムは、医薬部外品のローションとクリーム、そしてそれぞれに混ぜて使うパウダーとオイルで構成されている。ローションとクリームを医薬部外品にしたのは、肌のターンオーバーに働きかけることができる真皮層まで有効成分を届けるため。医薬部外成分のナイアシンアミドとグリチルリチン酸シカルウムは、「メラニンの生成を抑え、シミ、そばかすを防ぐ美白効果」「シワ改善」「肌荒れ防止」「肌の引き締め」保

左から医薬部外品のクリームエセラムとローションエセラムに、NMN 100% 1ct ダイヤモンドパウダー、フレッシュオイルA&C。「リハーヴェ」シリーズは表皮だけでなく真皮にまで作用し、細胞レベルで肌改善を行う。



湿」といった五つの夢のような効果が期待できる。また、このような悩み肌だけでなく、敏感肌の方にもおすすだ。

パウダーとオイルは、成分表示を見て欲しい。ローションに加えて使うパウダーはNMN(ニコチンアミドモノヌクレオチド)100%、クリームに混ぜて使うオイルはパルミチン酸レチノール原液10%を含むオイルとビタミンC誘導体のみ。防腐剤などを一切入れていないので、一回分ずつの分封にして、成分が空気に触れて劣化するのを防いでいる。

NMNは長寿遺伝子と言われるサーチュイン遺伝子と、細胞が働くときに必要なエネルギーであるミトコンドリアに働きかける成分であり、レチノールとビタミンCは光による肌の劣化に有用とされる成分だ。ローションとNMNを組み合わせて使用することで、より高い効果が期待できるのもポイントの一つ。またレチノールは、数種類ある中から安定性と浸透性のバランスに優れたものを2種類組み合わせ、脂溶性ビタミンC誘導体を加えることで、効果の持続力アップを狙う。

成分が肌にのせた時に真価を發揮できるようにこだわりの製法を用いているのも特徴だ。

高品質の成分・純度の高さ・余計なものを入れない・常に高い鮮度を保つ「リハーヴェ」シリーズ。ここままでやらなければ作る意味がないという、真の健康美を追求するリジュベネーションのこだわりを、その肌で実感してほしい。

# 新入浴習慣——“家風呂”で愛犬の健康を守る

hada fine

愛犬の健康を気にしない飼い主はいない。万全のヘルスケアに心を砕いているだろう。しかし「盲点」がある。「皮膚トラブル」だ。その予防の救世主になるべく登場したのが「hada fine (ハダファイン)」。「入浴習慣」という新しい文化を生み出すこの入浴剤を紹介しよう。

Text Junko Chiba



「hada fine」は犬の肌を健康的に、毛を美しく保つことが期待される入浴剤。肌トラブルは予防が決め手である。

犬は多くがふわふわの毛に覆われている。見た目がかわいらしい上に、頬ずりすると気持ちいい。それだけに“体毛の土壌”である肌はまだ目が届きにくい。「あれ、何か毛が汗ばんでいるな。ちよっと臭うな」「耳の後ろをかいてばかりいるけど、かゆいのかな」「フケと抜け毛がひどいな」などと気づいた時にはもう症状がかなり進んでいることが多いのだ。

しかも肌トラブルは軽視されがち。「見えないところだし、体は元気だし、ちよっと放っておいても大丈夫だろう」「くらいに捉えられるケースがほとんどである。

厳しい言い方をすると、「認識不足」の一言。愛犬家なら、犬の皮膚トラブルにもっと敏感であるべきだ。認識すべきことの第一は、犬に多い病気トップ10のうち、半分が皮膚に関するトラブルであることだ。その多くは完治が難しく、何度も通院する必要が生じることが多い。診療費も安くはないし、何より犬がかわいそう。だからこそ日頃の予防が大切なのである。

第二は、犬の皮膚はそもそもデリケートであることだ。皮膚はヒトの3分の1と、非常に薄い。加えて冷暖房による乾燥やカビ・ダニ・ハウスダストなど、外的要因に弱い。

第三は、全身が臭いを発する成分を多く含む汗腺で覆われていることだ。こまめに洗い流してあげなければ、臭いや皮脂汚れが蓄積することは言うまでもない。

ではどうすれば皮膚トラブルを予防できるのか。ズバリ「入浴」である。それも週に1度程度の“家風呂”。た



犬を浴槽に入れて「hada fine」の原液を背中につけ、お湯をかけながら毛や肌になじませる。あとは乾かすだけと、使い方は簡単だ。



実用新案登録出願中

### 「hada fine」マクアケにて先行発売中

自然発酵のチカラで肌トラブルから愛犬を守る「hada fine」がマクアケ限定で先行発売がスタート。専用バスタブや巾着バスタオル、愛犬と一緒に泊まることができるペットOKのホテル宿泊券などのさまざまな特典がついたセットが多数用意されている。マクアケで、愛犬の幸せのために開発されたその効果を、いち早く試してみては。

詳細はこちらから

応援購入サービス「マクアケ」

[www.makuake.com/project/hadafine](http://www.makuake.com/project/hadafine) (2022年8月24日まで)



だしシャンプーは肌に良い成分も取ってしまうし、2週に一度は大変である。本誌おすすめのベストチョイスは、その名も「hada fine」。エステティックサロンやマツサージ店などの経営を手がけるシーエイジングが開発・提供する商品だ。

最大の特徴は、乳酸菌代謝物質が使われていること。これは、乳酸菌を天然大豆で培養した自然由来の発酵代謝物質で、肌細胞の再生に貢献するポリアミンをはじめとする517種の有効成分が含まれる。すでにヒトの肌に対する効果は実証されており、さまざまな製品が販売されている。「hada fine」はその一つであるボディケアローション「マテリア」を、約1年半かけて犬用に開発したものだ。日本ネオライズによるこのマテリアは、使う成分に厳しい規制を設けている競走馬の世界で使われるなど、品質はお墨付きである。また従来のシャンプーと違い、すぎは不要。あえて成分を肌に残すことで、効果を発揮する。それに乳酸菌代謝物質自体はもともとヒトの健康食品として作られた製品のため、入浴中に犬の口に入っても問題は無い(大豆アレルギーは除く)。

ここ最近、コロナ禍で愛犬をサロンに連れて行けないために、皮膚トラブルを生じさせてしまう例が増えているという。これを機に、2週に1度の「家風呂デー」を設けてはいかがだろうか。愛犬の肌トラブルを予防する上に、色つやが良くふわふわの美しい毛並みをつくるなどの「美容効果」が得られるのだから、二石二鳥の新入浴習慣になるに違いない。

# 北斎 百鬼見参

江戸時代後期の天才浮世絵師、葛飾北斎。さまざまな富士山の情景を描いた『富嶽三十六景』はあまりにも有名な代表作だが、彼の緻密で力強い表現力はそれだけにとどまらず、驚くほど多岐にわたる。すみだ北斎美術館の特別展「北斎 百鬼見参」では、鬼にまつわる浮世絵約145点を展示。初公開の貴重な肉筆画も見逃せない。

Text Asuka Kobata



葛飾北斎「近世怪談 霜夜星」一 高西伊兵衛 於沢冤鬼 すみだ北斎美術館蔵(通期)

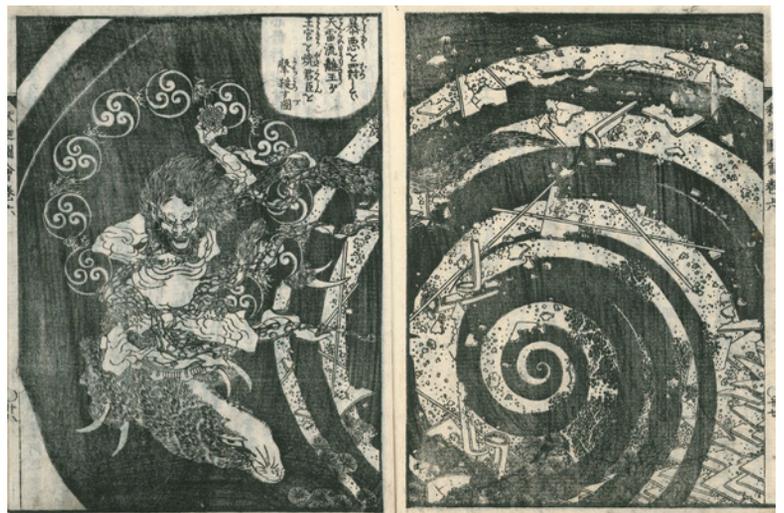




「鬼」と聞くと、何をイメージするだろうか。誰もが知る『桃太郎』で描かれる乱暴者の鬼は人々の平穩な暮らしを脅かす悪の象徴であり、節分に豆をまいて追ひ払う鬼は自分自身のなかにあるマイナスの感情だという考え方があ。一方で、秋田の伝説行事では鬼のような形相をしたナマハゲが実は神の使いであり、小学校の教科書にも採用された『泣いた赤鬼』では人間と友だちになりたい心優しい鬼が登場する。怖い鬼、悲しい鬼、愛すべき鬼……多様な顔を持つからこそ、古来、鬼は日本の歴史のなかで多くの役割を担い、さまざまなかたちで語り継がれてきた。ここまで日本人の暮らしなじみ深い架空の存在は、ほかにいないのではないだろうか。

そんな鬼の姿は、江戸時代の浮世絵にも数多く登場する。今回着目するのは、天才絵師と呼ばれた葛飾北齋が描いた鬼だ。生涯をかけて森羅万象を描こうとした北齋だからこそ、鬼は心をそそる題材だったのである。北齋が鬼をどのように捉え、どのように表現してきたのか、その発想力や表現力に迫る希有な機会が訪れた。北齋や彼の門人が描いた約145点の鬼の浮世絵が、特別展「北齋 百鬼見参」として、すみだ北齋美術館に集結する。

展示は、江戸時代の人々が鬼をどのような存在と考えていたかをひとつひとつ「鬼とは何か」の章からスタートする。中国から伝わった「鬼」という漢字は死霊を意味し、日本でも壮絶な恨みを抱いて亡くなった人が



葛飾北齋『釈迦御一代記図会』六 暴悪を罰して天雷流離王が王宮を焼君臣を撃殺す図  
すみだ北齋美術館蔵(通期)



葛飾北為「摂州大物浦平家怨霊顕る図」すみだ北斎美術館蔵(後期)



「冤鬼」となるという考え方がある。北斎が挿絵を描いた読本『近世怪談霜夜星』では、死後に冤鬼となった妻が鬼女のような形相で夫に襲いかかる場面が描かれている。

また『釈迦御一代記図会』に描かれているのは、鬼のような様態の「雷神」。こちらは神としての鬼だ。雷神のトレードマークである雷太鼓を描く一方で、恐ろしい表情や足元の雷獣は北斎独自の世界が表現されている。北斎が表現した鬼は一つひとつが個性的で、作品を見ていると当時から鬼が幅広く捉えられてきたことがうかがえる。

次に続く章「鬼となった人、鬼にあった人」では、実在した人物の鬼にまつわるエピソードがもとになった作品を紹介。北斎の門人である葛

飾北為が描いた「摂州大物浦平家怨霊顕る図」では、壇ノ浦の戦いで滅亡した平家の総大将、平知盛と平家一門が怨霊と化した姿を見ることが出来る。源義経は源頼朝から逃れる道中で嵐に遭うが、この嵐が平家の祟りによるものとした謡曲『船弁慶』の一場面だ。3枚で構成された大画面の左上で、長刀を手に船を襲う平知盛の姿は、まるで鬼そのもの。

また、北斎の門人、蹄齋北馬が描いた肉筆画「角大師と蝸牛図」には、天台宗の僧である良源が疫病に苦しむ民を救うために化身した鬼「角大師」の姿が。現代でも天台宗の多くの寺院では角大師の護符を授与しており、その姿を目にしたことがある人も多いのではないだろうか。

神話や伝説、小説、演劇などに登



葛飾北齋「絵本和漢誉」大江山の鬼賊酒呑童子を退治す 源頼光朝臣 すみだ北齋美術館蔵

場する鬼を集めた章「神話・物語のなかの鬼」では、錦絵や版本などで人々に広く知られる定番の鬼を描いた作品を紹介。北斎の『絵本和漢書』では、源頼光に退治された鬼の頭領「酒呑童子」の不気味な生首が描かれている。また、北斎の門人または孫弟子といわれる朧楼北齋の新出の肉筆画「為朝と鬼ヶ島図」では、海の潮風に焼けた赤肌と、角のような二つのコブが特徴的な「鬼夜叉」を見ることが出来る。

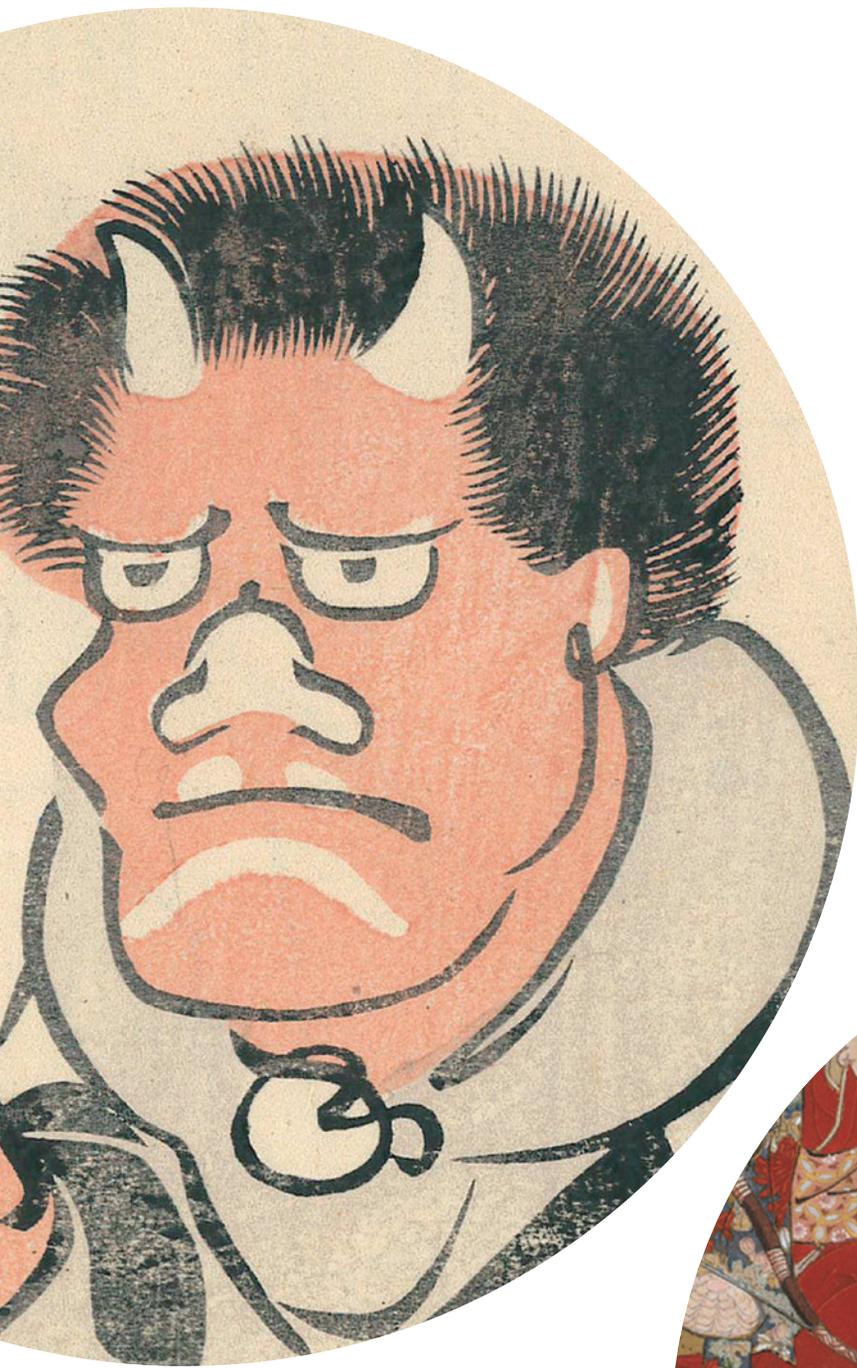
そして、今回の見どころの一つである北斎の肉筆画「道成寺図」もこの章で展示。和歌山の寺院に伝わる伝説をもとにした能の演目『道成寺』の見せ場、鬼の面を着けて蛇に扮した女が柱に巻き付く「柱巻き」が描かれている。能そのものを描いた北

斎の肉筆画は他に例がないためめずらしく、また本紙および周囲の掛軸表装修復後の初めての公開となり貴重な機会だ。

展示の最後を彩るのは、人々の暮らしと共に存在した「親しまれる鬼」の章。『北斎略画手ほどき』では、絵描き歌に詠み込んだ文字を使って江戸時代の人気キャラクター「鬼の寒念仏」を描く方法が解説されている。少し不満げな鬼の表情が親しみやすく、思わずくすりと笑ってしま

いそう。そのほか北斎による「鬼とお多福面」のひょうきんな表情も、何とも愛らしい。

北斎の巧みな筆が捉えた表情豊かな鬼たちに会いに、ぜひ特別展「北斎百鬼見参」に足を運んでみてはいかがだろう。



朧楼北齋「為朝と鬼ヶ島図」すみだ北斎美術館蔵(後期)



# ZWILLING ENFINIGY

## EUROPEAN TEA KETTLE



アレンジティーで  
心も体も満たされるおうち時間に。

 miyuki\_petitapetit

人々のライフスタイルにイノベーションを



**ZWILLING**  
ENFINIGY KETTLES

ZWILLING

ツヴィリング エンフィニジー ヨーロピアンティーケトル 1.7L

#ツヴィリング #ツヴィリングエンフィニジー

#ヨーロピアンティーケトル #ZWILLING #ZWILLINGENFINIGY



インフルエンサーイベント「グリーメディアmeet up」の様子はこちら



 saito.yukari

 shokonatsume

 maakiiii1144

 hatase\_ai



避暑地の朝、  
あの店に  
パンを買いに行く



G i f t & G i f t

.....  
OKUTSUCHI FARM / HARU / KOMUGINODOREI / SAITO BAKERY /  
MINAMIGAOKA DAIRY / BELLES FLEURS / PENNY LANE / Bagel que-veau  
/ KANEL BREAD / BERG / Country kitchen bakery / SEISENRYO BAKERY /  
Corner Pocket / Flora & Fauna / YES!BAGEL / ZELKOWA / WATANABE BAKERY  
/ ISSHIKIDOSARO / Bakery & Table Hakone / HAKONE BAKERY / YUMOTO  
FUJIYA HOTEL / A.GOSSE / Kochopan / CAFE LA RUCHE

NILE'S NILE

## HARU



### 石窯パンマルシェ HARU

スペインから職人を呼び寄せて造ったこだわりの石窯で、天然酵母もちもちと羊蹄山の湧水、四季折々の豊かな食材を使って焼き上げる外はカリカリ、中はもちもちのパンが人気のベーカリー。小麦の風味豊かなバゲットのほか、チーズカレーパンや塩パンなど豊富なメニューがそろっている。●バゲット 410円(石窯パンマルシェ HARU TEL0136-55-6301)

## OKUTSUCHI FARM



### 奥土農場 石窯パン工房

できるだけ自社農場で収穫した材料を使い、レンガを一つひとつ積んで造り上げた石窯で焼き上げる奥土農場のパン。自家栽培・自家製粉のライ麦全粒粉を使用し、レーズン、くるみ、キャラウェイシードが入ったライ麦パンは、軽い酸味を感じられ、食事ももちろん、ワインやチーズとも相性抜群だ。●ライ麦パン 500円※6月末現在(奥土農場 TEL0136-44-1095)

## SAITO BAKERY



### さいとう製パン

1953年の開業時から大切に引き継がれてきた機材を用いて、北海道産小麦、羊蹄山の湧き水、北海道産牛乳、きび糖などのこだわりの材料で作られる無添加のパンを提供するベーカリー。卵、牛乳、バターなどの動物性の食材は使用せずに焼き上げる角食は、毎日食べられるプレーンな優しい味わいが魅力だ。●角食 290円(さいとう製パン TEL0136-44-2518)

## KOMUGINODOREI



### 小麦の奴隷

堀江貴文氏の発案によって生まれた「地方活性化型エンタメパン屋」。看板商品のザックザクカレーパンは、外側のクルトンの軽快な食感と、特製スパイスカレー、独自のもっちり生地が相性抜群。カレーパングランプリ・東日本揚げカレーパン部門で2020、2021年に金賞を受賞している。●ザックザクカレーパン 290円(小麦の奴隷 富良野店 TEL0167-56-7477)

# GIFT&GIFT PANYASAN

OKUTSUCHI FARM / HARU / KOMUGINODOREI / SAITO BAKERY / MINAMIGAOKA DAIRY / BELLES FLEURS / PENNY LANE / Bagel que-veau

## BELLES FLEURS



パン香房ベル・フルール

厳選素材を使用したパンを味わえるイタリアンレストラン併設のベーカリー。水を使わず、契約農家から仕入れた那須高原産のとちおとめと千本松牧場牛乳のみで生地を仕込み、手作りコンポートと角切りのとちおとめを巻き込んだ贅沢なパンは、イチゴの香り、甘さ、酸味を存分に楽しめる。●契約農家のとちおとめ 800円(パン香房ベル・フルール TEL0287-76-7008)

## MINAMIGAOKA DAIRY



南ヶ丘牧場

南ヶ丘牧場では、日本で飼育されている乳用牛全体の0.5%にも満たない希少なガーンジ種を飼育。その濃厚でクリーミーな牛乳を使った乳製品を味わうことができる。ミルクパンは、水の代わりにガーンジミルクを100%使用した贅沢なパン。きめ細かくやわらかな食感と、素材の豊かな風味が特徴だ。●ミルクパン 700円(南ヶ丘牧場 TEL0287-76-2150)

## Bagel que-veau



ベーグル クーボー

栃木県産小麦・ゆめかおり、きび砂糖、赤穂塩、海洋酵母で作るヘルシーなベーグル専門店。油脂類、卵、牛乳などは使わず独自の製法で日本人の好みに合わせたしっとりもちもちのオリジナルベーグルを味わえる。定番のプレーンのほか、総菜系やスイーツ系など常時約20種類を提供している。●ベーグルプレーン 120円(ベーグルクーボー TEL0287-62-1484)

## PENNY LANE



ベーカリー ペニーレイン

ビートルズの名曲が流れる店内で、硬度ゼロのイオン水を使用した個性あふれるパンを多数販売しているベーカリーカフェ。人気のアップルパイは、サクサクのパイ生地の上にフォンダンをデコレーションし、中にはカスタードクリームと甘いリンゴがたっぷり入っている。●リングスター 450円(ベーカリーペニーレイン 那須店 TEL0287-76-1960)

## BERG



### 八ヶ岳パン工房 ベルグ

地域の特産品を生かした特徴あるパンを提供するベルグの看板商品は、日本一の生産量を誇る八ヶ岳のふもと、原村のセロリをたっぷり練り込んだセロリブール。冷涼な気候で育ったセロリはみずみずしくシャキシャキの食感が特徴だ。セロリの旬の時期(6月ごろ～10月ごろ)のみ味わうことができる。●高原のセロリブール 324円(八ヶ岳パン工房 ベルグ TEL0266-78-3841)

## KANEL BREAD



### カネルブレッド

こだわりの国産小麦とライ麦に、地元那須産の牛乳や卵、野菜や肉を始め、可能な限り国産素材を使って素材のおいしさを最大限に引き出したパンを提供。北海道産小麦・はるよこいを主役に5種類の小麦粉をブレンドしたバゲットは、ディレクト法で小麦本来の味わい、軽さとフレッシュ感を引き出している。●バゲット 360円(カネルブレッド TEL0287-74-6825)

## SEISENRYO BAKERY



### 清泉寮パン工房

清里高原の代名詞「清泉寮ソフトクリーム」を販売する清泉寮ジャージーハット内のベーカリーでは、自家製天然酵母や有機小麦粉、天然塩など素材にこだわったパンを提供。水を使わず、自家牧場産の有機ジャージー牛乳だけで生地を練ったミルクパンは、ほんのり甘くやわらかい食感が特徴だ。●ジャージーミルクパン 420円(清泉寮ジャージーハット TEL0551-48-4441)

## Country kitchen bakery



### 八ヶ岳カントリーキッチンベーカリー

30年以上使い続けている石窯で、約2年乾燥させた薪の薪と約1年乾燥させた葡萄の枝を燃料にじっくりと焼き上げるクルミレーズンパンは、焼きたての香ばしさと、外はパリッと中はもちもちの食感が特徴。そのほか、薪窯食パンや季節限定の紅玉のアップルパイも人気だ。●クルミレーズンパン 880円(八ヶ岳カントリーキッチンベーカリー TEL0266-66-2903)

# GIFT&GIFT PANYASAN

KANEL BREAD / BERG / Country kitchen bakery / SEISENRYO BAKERY / Corner Pocket / Flora & Fauna / YES!BAGEL / ZELKOWA

## Flora & Fauna



### 八ヶ岳カフェ&ベーカリー フローラ&ファウナ

希少な国産小麦・キタノカオリを100%使用したフォカッチャ。エキストラバージンオリーブオイルと八ヶ岳の牛乳を加え、こねる時間を極力少なくすることでほんのり甘いふわふわ食感に仕上がっている。そのままはもちろん、さまざまなアレンジで楽しみたい。●フォカッチャ 240円(八ヶ岳カフェ&ベーカリー フローラ&ファウナ TEL0266-75-1708)

## Corner Pocket



### コーナーポケット

八ヶ岳の豊かな自然に囲まれ、地元山梨の食材にこだわったパンを提供するベーカリー。シャインマスカットの果汁をペースト状にして生地に折り込み、爽やかな甘みと香りがぎゅっと詰まったフルーツブレッドは、しっとりやわらかな食感。冷蔵庫で冷やして食べるのもおすすめだ。●ぎゅぎゅっとシャインマスカット 1,000円(コーナーポケット ☎0120-73-2366)

## ZELKOWA



### ゼルコバ

2種類の天然酵母、国産の小麦粉、完全天日干しの塩などの安全で身近な材料を使って溶岩窯で焼き上げるゼルコバのパン。フィリピンで自家栽培されているパラゴンバナナを使用したパンは、バナナの優しい甘さとスポンジのようなふわふわもちもち感が魅力。クルミの食感がアクセントになっている。●バナナのパン 432円(ゼルコバ TEL0551-45-8124)

## YES!BAGEL



### イエスベーグル

築100年の蔵をリノベーションしたベーグル専門店。卵やバターを使わず、焼く前に茹でることでやわらかくもちもち食感の手ごねベーグルを味わえる。ドライいちじくのワイン煮といちじくのコンポート、クリームチーズとの相性も抜群だ。(営業日はインスタグラムにて@yesbagel) ●いちじくの白州産赤ワイン煮クリームチーズサンド 450円(イエスベーグル TEL080-5482-9696)

## ISSHIKIDOSARO



### 一色堂茶廊

四季折々の花と大自然に囲まれた箱根強羅公園内にあるサンドイッチ料理専門店。自然のまま雄と雌を放し飼いにし生まれた有精卵を使っただし巻きサンドは、卵そのものの味わいを楽しめるふわっとやわらかい食感が特徴。自家製有精卵のからしマヨネーズがアクセントに。●自然有精卵のだし巻きサンド 1,210円(一色堂茶廊<箱根強羅公園> TEL0460-83-8840)

## WATANABE BAKERY



### 渡邊ベーカリー

上質な湧き水と地元の食材を大切に、一つひとつ丁寧に作られたパンを提供する1891年創業の老舗ベーカリー。オーダーを受けてから焼き上げる温泉シチューパンは、フランスパンの器に牛肉、ジャガイモ、ニンジンなどが入ったビーフシチューを注いだ人気ナンバーワンの逸品だ。●温泉シチューパン 648円 ※イトイン(渡邊ベーカリー TEL0460-82-2127)

## HAKONE BAKERY



### 箱根ベーカリー

厳選素材のみを使い、「旅先で心を豊かにする美味しいパン」を目指して作られる箱根ベーカリーのパン。箱根神社の龍神水、酒種、天然酵母を使用したあんぱんは、しっとりしたパン生地に上品な甘さのあんがたっぷり。九頭龍神社本宮で行われる月次祭に毎月奉納されている。●箱根山 龍神あんぱん 220円(箱根ベーカリー TEL0465-46-6500)

## Bakery & Table Hakone



### ベーカリー&テーブル 箱根

芦ノ湖の湖畔に立つ、厳選したこだわり食材を使ったパンがそろうベーカリーカフェ。香り高い国産小麦を100%使用したバゲットは、噛むほどに小麦の風味を感じられる。パーラーのテラスでは、芦ノ湖温泉の足湯につかりながら開放的な景色を眺めることができる。●H(アッシュ)バゲット 340円(ベーカリー&テーブル 箱根 TEL0460-85-1530)

# GIFT&GIFT PANYASAN

WATANABE BAKERY / ISSHIKIDOSARO / Bakery & Table Hakone / HAKONE BAKERY / YUMOTO FUJIYA HOTEL / A:GOSSE / Kochopan / CAFE LA RUCHE

## A:GOSSE



### アーゴス

旅に出かけたような楽しい気分になれるようにと、厳選素材を使った体に優しくていねいなパン作りを続けている小さなベーカリー。気泡がたくさん入ったバゲットは、3種類の粉をブレンドし、低温長時間発酵で粉の旨味を引き出している。硬めのクラストでバゲット好きにはたまらない一品だ。●レトロバゲット 290円(アーゴス TEL0977-75-9224)

## YUMOTO FUJIYA HOTEL



### 湯本富士屋ホテル

大正時代から受け継がれている富士屋ホテルのカレーに薬味として添えられているマンゴーチャツネを加えた、やや甘めのカレーにもちもちの湯種生地で包んだ焼きカレーパン。ホテル内のラウンジ ウィステリアとホテル直営のベーカリー、ピコット湯本駅前店で購入できる。●焼きカレーパン 350円(湯本富士屋ホテル<ピコット湯本駅前店> TEL0460-85-6111)

## CAFE LA RUCHE



### カフェ ラリュージュ

レーズンで起こした酵母で熟成種を作ることにより、自然な甘みを引き出した天然酵母を使用したクロワッサンは、外はサクサク、中はおもちりの食感と、口いっぱいに広がる発酵バター豊かな香りが特徴。カフェのテラスからは美しい金鱗湖を眺めることができるのも魅力だ。●天然酵母のクロワッサン 291円(カフェ ラリュージュ TEL0977-28-8500)

## Kochopan



### こちょぱん

こちょぱんで人気のおんせんベーグルは、国産小麦、国産大豆などの材料にこだわって独自の製法で仕込み、焼き上げる前に飲用にも適した由布院温泉の源泉につからせることでもちりつるつるの仕上がりに。そのままでも焼いて食べても、かみ応えのあるしっとり食感を楽しめる。●おんせんベーグル プレーン 210円(こちょぱん TEL0977-84-5874)



## 山屋商店

おすすめは「味あんぱん」。国鉄信越本線が開通した明治時代に軽井沢駅構内で販売していたものだ。戦時中に一度販売を中止したものの、かつての製法、酒種、こしあんを使用して復活。中にぎっしり詰まったなめらかなあんは、パンに込められた100年以上もの歴史を感じさせる。外国人宣教師直伝の「イギリス食パン」は、軽井沢の有名カフェのフレンチトーストにも使用されているのだとか。(山屋商店 駅前店 TEL0267-42-2019)



## 軽井沢グルメ The Place of Refined Taste

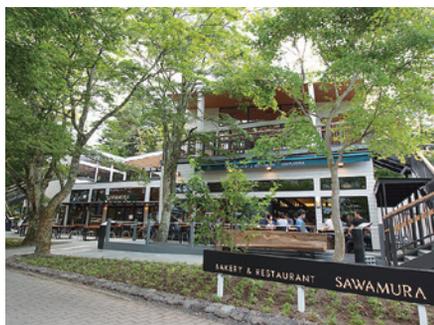
“パンの聖地”と呼ばれるほど、さまざまなパン屋が立ち並ぶ軽井沢。なぜこれほどパン屋が多いのか？ それは軽井沢が明治時代から外国人避暑地として発展し、欧米文化が広く普及してきたからだろう。パンも欧米文化の一つとして早くから暮らしの中に浸透したのだ。外国人宣教師からパン作りを習い、1895年には軽井沢初のパン屋「山屋商店」がオープンしている。こうした歴史あるパン屋を始め、今では個性あふれるこだわりのパン屋も多く見られるようになった。ふわふわ、さくさく、かりかり、もちりり——食べるだけで幸せになれる、軽井沢のパンを紹介する。

Text Nile's NILE



## ベーカリー& レストラン 沢村

約30種の国内外の粉や4種の自家製酵母を使い分け、それぞれに応じた作り方でパンのうまみを引き出している。大きなS字を描く「ショコラ大納言」は、見た目のインパクトもさることながら味やボリュームも満点。ハード系の生地の中になっつりの大納言小豆とチョコチップが詰まっている。旧軽井沢店は駅からアクセスしやすいので、モーニングにもランチにもおすすめ。(ベーカリー&レストラン沢村 旧軽井沢 TEL 0267-41-3777)



## フランスベーカリー

江戸時代から続く旅館を前身とする万平ホテルのベーカリーチーフが、1951年に創業。今でも当時と同じレシピや製法を受け継ぎ、パンを作り続けている。有名なのは、ジョン・レノンも購入した「フランスパン」。もっちりした生地がどんな料理とも相性抜群で、創業以来愛され続けるロングセラー商品だ。また「塩クロワッサン」も美味。不思議なさくさくとした食感で、塩がよく効いている。(フランスベーカリー TEL0267-42-2155)



## ブルアンジェ浅野屋

1933年に東京で創業した後、外国人外交官や、その家族らの要望を受けて、40年に軽井沢にもオープン。店舗のお土産人気ナンバーワンに選ばれた「ショコラブレッド」は、温めればチョコチップがとろける、どこかなつかしい味だ。日本各地だけでなく海外にまで店舗を展開しているが、「プリオッシュオランジュ」など軽井沢限定の人気商品は多い。(ブルアンジェ浅野屋 軽井沢旧道本店 TEL0267-42-2149)





## 軽井沢ベジビエ

鹿やいのししなどの肉を使用した分厚いハンバーグと、ふんだんに使われた色鮮やかな野菜が華やかなサンドイッチが人気。「ベジビエバーグサンド」「自家製ロースト鹿サンド」など、幅広いバリエーションもうれしい。ボリューム満点の具を香ばしいパンでしっかり挟み込むことによって、高タンパク低カロリーでヘルシーな本格ジビエを、オシャレかつ手軽に楽しむことができる。(軽井沢ベジビエ TEL 0267-41-6939)



## 一歩ベーカリー

店主が若い頃ドイツで食べたパンの味が忘れられずに始めたというこの店のイチオシは、天然酵母のライ麦パンだ。ドイツの伝統的なライ麦パン「プンパニッケル」には自家栽培のライ麦粉を粒のままふんだんに使用。歯ごたえがあり、かめばかむほど独特の酸味と深いうまみが楽しめる。ほかにも、こだわった材料で作られた全粒粉食パンや雑穀食パンなど、種類も豊富だ。(一歩ベーカリー TEL0267-41-6511)



## TruffleBAKERY

看板メニューの「白トリュフの塩パン」は、高級食材であるトリュフを身近に感じることができる逸品だ。人工的な食材は一切使用せず、自家製トリュフバター、トリュフオイル、アルバ産の白トリュフに加え、フランス産のソルト、一等粉を使用。全てのパンが考え抜かれた最高の食材と製法とで作られているため、子どもも安心して食べることができる。(TruffleBAKERY 軽井沢店 TEL0267-31-5346)





## sioru bakery

東京と京都で約10年間修業をした職人が一人でパン作りを担当。大人気の「食パン」は、独自の製法で3日間もかけて作られている。通常の食パンよりも空気を多く含んでいるため、食感ほもちもち。材料にもこだわり、小麦本来の甘みを楽しむことができる。ほかでは味わえないそのおいしさから、オープンして約1年、地元、遠方問わず話題を呼び、予約しないと購入できないほど人気なのだとか。(sioru bakery TEL0267-46-8706)



## Bakery Koo

ミシュランのピブグルマンに選出された名店のシェフがオープンした同店では、通常のパンの約2分の1の量の塩で作っている。減塩すると生地のコシや膨らみ方に影響するが、それをあえて行うことで、一緒に食べる食品が引き立つ優しい味わいを生み出した。中でも、長野県小諸・御牧ヶ原のじゃがいも「とうや」を使用した「じゃがいもパン」は、もちもちした食感で香り高い。(Bakery Koo TEL0267-31-5423)



## Jean Valjean

貧しい姉の子どもたちのためにパンを盗んで投獄された小説『レ・ミゼラブル』の主人公の名を店名に持ち、閑静な別荘地の鹿島の森エリア、深い木々の中にある隠れ家的な店。フランスパンなどのハード系のパンだけでなく、プリオッシュやクロワッサンといったソフト系パンも評判が高く、店外にはイートインスペースも。GWから11月末の土日祭日、夏季ハイシーズンは平日不定日営業有。(Jean Valjean TEL0267-31-6125)





## 軽井沢で始める極上の別荘ライフ

### エリクシル軽井沢

軽井沢の希少地に立つ最高級デザイナーズ別荘を所有する喜びと、掃除も庭の手入れもいらない、煩わしさから解放される利便性。この二つのメリットを兼ね備えたのが、所有権を分譲するタイムシェア方式の別荘だ。選ばれた少人数のオーナーとシェアすることで別荘資産を有効活用できる、新たな選択肢に注目したい。

Text Rie Nakajima

せっかくの軽井沢なら、自然豊かな特等席を手に入れたい。ホテルやコテージでもなく、自分たちだけでリラククスできる邸宅がいい。そんな人に新しい選択肢としておすすめしたいのが、所有権を分譲するタイムシェア方式の別荘である。

「エリクシル軽井沢」は、深い緑と静寂に包まれた軽井沢の奥座敷「南ヶ丘・南原」地区に立つ、敷地面積491坪のデザイナーズ邸宅だ。一棟買えば5億円は下らないこの豪邸を、18名のオーナーが共同所有することで、1名あたり約2400万円で購入できるのが特徴。1名あたり年間約20日前後の占有権利を所有することになり、オーナー専用のウェブサイトで利用したい日程を他のオーナーと交換したり、売買することも可能だ。

単独で別荘を持つても、実際に利用できる日数はそう多くはないだろう。その上、行けば伸びきった雑草の手入れや家の掃除で大幅に時間を取られることになる。だが「エリクシル軽井沢」なら、設備の維持や清掃はすべて管理会社に任せ、何にも煩わされず、ゆったりと過ごせるのがメリット。ホテル並みのサービスで快適な別荘ライフをサポートしてくれる。人数が増えても即座に対応できるだけでなく、ドッグランスペースやケージも用意しているため、ペット同伴でも楽しめる。

もちろん、家具や調理器具なども完備。ゴルフバッグなどの大きな荷物はオーナー専用ロッカーに保管しておけるため、手ぶらで訪れ、近隣の



広々としたデッキで自然を感じながら焚き火やドリンクを楽しむ。



暖炉のあるリビングには120インチの大型プロジェクターを完備。



調理器具や食器類も用意され、手ぶらで訪れてくつろぐことができる。



軽井沢南原地区の平坦な地形を生かした、バリアフリーの平屋別荘。洗練されたたたずまいが周囲の別荘の中でもひととき目を引く。

軽井沢ゴルフ倶楽部などで軽井沢らしい林間コースを満喫できる。ワインセラーやBBQグリル、焚き火台・薪ストーブ、パントリーロッカーなどその他の設備も充実。オーナー用の電動アシスト自転車を使えば、軽井沢駅へサイクリングで10分ほどとアクセスも良好だ。

事業主はこれまでに軽井沢で数々のタイムシェア型別荘を販売してきたエコライフマネジメント。軽井沢の別荘に関心を持つ富裕層のニーズを知り尽くしたサービスを提供し、リピーターや同社が手掛ける複数のタイムシェア型別荘を所有するオーナーも多い。

軽井沢の魅力は、古くから国内外の名士に愛された快適な気候と美しい緑、そして他のどことも違う、洗練された空気感だ。設計はその軽井沢で数々の別荘を手掛けたエムス・アーキテクト代表取締役の高橋昌宏氏。すべて平屋造りで、デッキだけでも40坪と、軽井沢の土地のポテンシャルを最大限に生かした、広々と伸びやかな空間が心地良い。設備の説明や周辺観光の案内のほか、緊急時には、軽井沢に常駐するスタッフが駆けつけてくれるのも安心だ。

誕生日や記念日、そして季節のイベントなどに、家族や大切な人々からのくつろぎを、通うほどに愛着が増し、第二の我が家ならではの安らぎを与えてくれる。必要以上の費用や維持・管理の負担を負うことなく、新たな価値を提供するタイムシェア方式の別荘「エリクシル軽井沢」で理想の別荘ライフを満喫したい。

軽井沢は、  
「家」で  
よりおもしろくなる。



## 住む場所で、人生は変わるから。 リゾートレジデンスという提案。

日本を代表する国際観光都市・軽井沢。美しい清流と深い山々に囲まれ、標高1000mの高原に広がる軽井沢は、東京都心からわずか60分というアクセスの良さから、近年は仕事と休暇を両立するワーケーションの拠点として、あるいは余暇を楽しむ拠点として、リタイア後の移住先としても人気を集めています。

軽井沢の中で、ひととき大きな存在感を放つ施設が「A-I-S-I-A 軽井沢」です。広大な敷地にわずか44邸の高級平家コテージが立ち並び、同施設は、都会に生きるアクティブシニアを対象にしたリゾート型「賃貸邸宅」。「借りる邸宅」をコンセプトに掲げ、所有するの負担の大きい分譲別荘でもなく、利用に制限のある貸別荘・リゾートホテルでもない、邸宅を賃貸するという新たな選択肢を提案しています。注目すべきは、快適性と安全性を備えた自由度の高さ。定住はもちろん、セカンドハウスとしても活用できるため、24時間365日、自分だけの場所で、四季折々の美しい風景を楽しんだり、この地に息づく時間を味わい尽くしたり、都会の喧騒から離れて本来の自分に還ったりと、ここにしかない郊外生活を送ることができます。さらに、リゾートホテルのようにコンシェルジュが常駐し、ホスピタリティ溢れるサービスを提供。部外者の侵入を防ぐセキュリティラインで護られる聖域性の高さ、サ高住基準を満たすバリアフリー設計など、安心と安全で暮らしを支えています。また、サ高住としては珍しい法人契約にも対応。エグゼクティブな皆さまの利便性を高めています。

ここで見るもの、会う人、過ごす時間…。何気ない一日が、あなただけの特別な一日に変わるはずです。あなたの人生に至福の時を運ぶ「A-I-S-I-A 軽井沢」で、一生に一度の一日をはじめましょう。

# AISIA

## 軽井沢

「AISIA軽井沢」は博悠会がお届けする

「60歳からの特別な空間」

アクティブシニアのための

「ホスピタリティレジデンス」



安心・安全で  
聖域性の高い44邸

ラグジュアリーな時を愉しむ  
洗練された「クラブハウス」

法人契約により  
企業ニーズにも対応

柔軟な宿泊利用による  
高い利便性

### クラブハウスでご利用頂ける各種サービス

AISIA 軽井沢のご利用者様とご家族様、ご友人様がリラックスした時間を過ごせ、ご歓談していただくためのスペース・サービスも豊富に用意しております。

#### ラウンジ&ダイニングスペース

- ・ラウンジ&デッキスペースにおけるフリードリンクサービス
- ・ダイニングスペースにおける飲食の提供（外部専門業者により不定期に開催）
- ・コンサート、映画上映等
- ・各種イベントサービス利用

#### 電動自転車等レンタル

- ・電動自転車等レンタル
- ・入居者専用駐車場利用権

#### フィットネススペース

- ・フィットネス利用



クラブハウス完成予想CG

お問い合わせ



0120-791-052

営業時間／9：00～18：00 定休日／年末年始・GW・夏季休暇

〈事業主〉

社会福祉法人 博悠会  
長野県長野市吉田四丁目19番5号

〈媒介〉

MAPA 株式会社 Casa  
東京都新宿区西新宿2-6-1 新宿住友ビル30階



# 今、住まいに求められるもの

時代や環境の変化に伴い、住まいに求められるものは刻々と変化している。  
だからこそ普遍的な価値を持ち続ける家づくりには、先を見据えたニーズの把握が欠かせない。  
今、そして将来にわたり、住宅に求められるものとは。そのトレンドから検証する。

Text Rie Nakajima



今、住まいに求められているものは何か。そのトレンドを探ると、もはや「住まい」という枠にとどまらない、新しい価値観が見えてくる。ただ走るだけの車では満足できないように、住宅も見栄えが良く、快適なだけでは十分とは言えないのだ。

例えば新築住宅の屋根に太陽光発電を採用するオーナーは、ハウスメーカー大手の旭化成ホームズの場合、8割を超えている。それも、高額な売電価格が保証されていたころのメリットが薄れ、自家消費するための発電を太陽光に求めるようになっていく。併せて、つくった電気をためておく蓄電池も同時に用意するというのが当たり前になりつつある。日常の光熱費の削減だけでなく、災害時の安心としても、創エネ蓄エネ設備の採用は増えている。

高断熱化、高効率設備により、エアコンで調節した快適な空気を逃さない省エネ性能に加え、太陽光発電などによるスマートエネルギーを採用することで、年間の一次エネルギー消費量が実質ゼロ以下となるZEH住宅という考え方の登場は、「住宅」に求めるものを大きく変えた。そして切迫する環境への配慮と共に、近年、現実問題として未曾有の災害が頻発する状況から、住まいの安全性が今一度、考え直されている。

美しいだけでなく、快適で地球に優しいだけでもなく、真に安心・安全な住まいとは。そこには従来の考え方は一線を画す、未来の「住まい」の姿がある。

大きな庇（ひさし）に抱かれた、安心感と開放感を兼ね備えたバルコニー。大開口を生かして内と外、人と自然をつなぐ、ヘーベルハウスならではの空間だ。





N I L E ' S L I V I N G  
[RATIUS | RD]

## 「強さ」のその先へ

時代のニーズを先回りし、新次元の構造躯体「重鉄制震・デュアルテックラーメン構造」によって、  
比類なき強さとしなやかさを実現したヘーベルハウス50周年記念モデル「RATIUS | RD」。  
どこよりも確かなモノづくりにこだわり続けるハウスメーカーの叡智を集結させた、究極のモダニズム邸宅だ。

Text Rie Nakajima



1

1 日本人の心を捉えるグレイッシュストーンの新塗装技術を生かした重厚な印象の外観。

2 外からの視線を遮るスカイウォールに守られたバルコニー。庇(ひさし)が落とす影が心地良い。



2

も っと美しく、もっと快適で、もっと安全な家を。進化するニーズへの答えとして、旭化成ホームズのヘーベルハウスが50周年記念モデル「RATIUS-1RD」を誕生させた。

一般的に、住宅では鉄骨構造といっても軽量鉄骨である場合がほとんどだが、ヘーベルハウスでは通常なら3階4階建てにも採用される頑丈な重量鉄骨を、贅沢にも2階建ての住宅に使っている。「RATIUS-1RD」は、この重量鉄骨構造に、鉄の粘り強さを極限まで高めた高純度鉄、特殊鋼材「極低降伏点鋼」を使用した制震技術を搭載。鋼が持つ粘りで地震のエネルギーを吸収させる独自の制震フレームを、重量鉄骨の強靱な躯体と組み合わせることで、より、比類なきしなやかさを生み出す。

したのだ。地震による揺れの周期によって住宅への影響度は変わるが、ヘーベルハウスでは自社の振動実験装置を用意し、阪神淡路大震災や熊本地震、そして近い将来に起こると言われる南海トラフ地震や首都直下型地震で想定される周期を人力して住まいの耐性を検証。たとえこうした巨大地震に立て続けに襲われたとしても倒壊の恐れのない、万全を期した強さを「RATIUS-1RD」に実装している。

強靱な構造のメリットは、地震対策だけではない。筋交いを入れなくても立ち上がるため、柱と柱の間に大開口を取ることができる。壁一面の窓や邸宅にふさわしい開放的な大空間が、自宅で実現できるのだ。遮るもののない伸びやかな空間に、大胆に取られた窓、屋外に広がる緑の

景色や明るい光、そして風が、住まいの心地良さを倍増させる。大開口を生かし、リビングの延長のように利用できる中間領域としてのバルコニーもぜひ取り入れたい。この上なくハイテクでありながら、これまで以上に自然に近い。そんな逆説を、ヘーベルハウス半世紀の叡智(えいち)が成り立たせている。

「形態は機能に従う (Form Follows Function)」というが、「RATIUS-1RD」のたたずまいは、まさにこの言葉通りのモダニズムと機能美を感じさせる。重量鉄骨の直方体から、それぞれの暮らしに必要な機能を削り出した明快さが心地良い。ヘーベルハウスの代名詞とも言えるフラットルーフに加え、1階に比べて2階がぐっとオーバーハングしたダイナミックなフォルムも強い構造があるからこそ。天井を部分的に上げて縦への開放感を増加させるハイルーフユニットや、床を部分的に低くして開放感とおこもり感を演出するダウンフロアユニットも組み合わせながら、住まう人やインテリアによっていかようにも変化する、ミニマルかつ美しい空間を創出する。

未来の快適さと安心を見据え、国が定めるZEH基準もクリア。キッチン、天井や床材も人気のプレミアムな仕様をラインアップし、心地良さと美しさのバランスが取れた空間を実現できる。

自然と調和し、共存する、強くしなやかな住まい。ここからの住宅に求められる理想形が、ここにある。

重鉄構造が、遮るものない伸びやかな横の広がり、天井を部分的に高くすることで得られる縦の広がりを実現。豊かな開放感が心にゆとりをもたらしてくれる。



景色や明るい光、そして風が、住まいの心地良さを倍増させる。大開口を生かし、リビングの延長のように利用できる中間領域としてのバルコニーもぜひ取り入れたい。この上なくハイテクでありながら、これまで以上に自然に近い。そんな逆説を、ヘーベルハウス半世紀の叡智(えいち)が成り立たせている。



奥行き感のある彫刻のようなファサードがシンボリックな建物。天神エリアのタワーマンションとしては最も高い地上23階建て、高さ71mとなる。

N I L E' S L I V I N G

[レーベン福岡天神ONE TOWER]

# 天神アドレス最高層の免震タワーレジデンス

エリア一帯の大規模な再開発プロジェクトが進み、今まさに生まれ変わろうとしている福岡市中央区天神。2024年に誕生するタカラレーベングループの新築分譲マンション「レーベン福岡天神ONE TOWER」は、住まいとしてはもちろん、投資にも最適だ。

Text Asuka Kobata

024年、福岡市中央区の天神に地上23階建てのタワーマンション「レーベン福岡天神 ONE TOWER」が誕生する。天神エリアで新築分譲マンションが生まれるのは、実に38年ぶり（※1）のこと。1972年に創業し、不動産総合ディベロッパーとして豊富な実績を持つタカラレーベングループが、創業50周年を記念して手掛けたプロジェクトの一つだ。九州随一の繁華街、天神でのハイクラスな都市生活が、間もなく現実のものになる。

老舗百貨店を始め大型複合ビルや商店街、地下街などの商業施設が集中し、これまで福岡の中心地として発展を続けてきた天神。地下鉄空港線の天神駅から、九州の玄関口とも言える博多駅へ5分、福岡空港へ11分と交通アクセスが抜群に良いことは言うまでもない。「レーベン福岡天神 ONE TOWER」は、その天神駅から徒歩7分の位置にある。

さらに着目すべきは、行政の誘導による再開発プロジェクト「天神ビッグバン」が進行している点である。これは、天神エリアをアジアの拠点都市としてリニューアルするもので、2024年までに約30棟のビルが建て替え予定。グルメやファッション、カルチャーを牽引する新たなビル群が生まれ、街のポテンシャルは高まるばかりだ。

また、マンションの目前に位置する須崎公園一帯には、大ホールを備えた文化施設が建設予定。緑豊かな芝生広場やレストランなども整備さ

れ、水辺にもアクセス可能な憩いの場として生まれ変わる。「レーベン福岡天神 ONE TOWER」は、繁華街の利便性を享受しながら、自然豊かな環境が得られる特別な立地に誕生する。

まさに今、目覚ましい発展を遂げている天神。この立地であれば、実際に暮らして都市生活を満喫できるほか、賃貸としても収益が上げやすいため、投資を目的として所有しておくのもいいだろう。今後、ますます価値の上昇を期待できるエリアだ。そんな街にふさわしく、地上23階建て、高さ71mの建物はニューヨークのホテルを彷彿とさせる上質なデザインが施されている。2層吹き抜けのエントランスホールの先には、非日常を感じさせるゆったりとしたラウンジを用意。さらに16階に設けられた開放感あふれるスカイラウンジでは、絶景を眺めながらくつろげる。グラスを片手に夜景を楽しむほか、サードブレイスとしても生かせるバーカウンターも設置した。

各住戸は約37〜108㎡と幅広く、シングルからファミリーまで柔軟に対応。特に1〜2人暮らしに選びやすい約37〜70㎡の「スタンダード」プランが充実し、賃貸やセカンドハウスとしても取り入れやすいラインアップとなっている。さらに高層階には「プレミアム」「エグゼクティブスイート」のプランも用意する。大きな発展が期待される天神での暮らし。ぜひ一度、検討してみたいかがだろうか。

※掲載の外観完成予想図は図面に基に描き起こしたもので、実際とは異なる場合がございます。眺望写真は現地16階相当から撮影（2021年8月）した写真をCG加工しており、実際とは異なります。眺望は階数・住戸によって異なります。また、将来にわたり保証されるものではありません。※掲載の写真はモデルルーム（Mタイプ）を撮影したものです（2021年10月撮影）。設備・仕様等はタイプによって一部異なります。家具（造作家具）・調度品等（一部オプション含む）は価格に含まれておりません。※天神アドレス最高層とは、1969年以降に天神アドレス内で供給された新築分譲マンションにおいて、本物件が最高層であることを表現しています。（九州産業研究所調べ）※1：九州産業研究所調べ。

- 1 タワーマンションだからこそ美しい眺望を眺めながら、贅沢なひとときを堪能できるスカイラウンジ。
- 2 16階のゲストルームもホテルライクなデザイン。見事な眺めを一望できる空間で、ゆったりとくつろぐことができる。
- 3 2層吹き抜けの解放感あふれるエントランスホール。日常をサポートしてくれるコンシェルジュサービスも用意している。



今

や住まいの主流となっているオープンキッチン。リビングやダイニングとつながる開放的なキッチンには、機能性はもとよりデザイン性にもこだわった調理家電を選びたい。そうした中で、世界各国から高い支持を集め、日本国内でも年々愛用者が増えているのが、ビルトイン調理器具メーカー、ガゲナウの製品だ。

1683年に南ドイツで創業したガゲナウは、暮らしを快適に豊かにする。をコンセプトに、創業以来培ってきた高度な職人技と最先端技術を融合し、世界トップレベルの性能を備えた調理器具を展開している。現在そのラインアップは、クックトップ、オーブン、レンジフード、食器洗浄機、冷凍・冷蔵庫などさまざまなアイテムがそろっている。そのどれもが現代の暮らしにとって、欠かすことのできないものばかりだ。

今年日本に初上陸したのが、IHクックトップ専用の「シーリングベンチレーション」。特筆すべきは、ヨーロッパで一般的な室内循環方式を採用し、通常のレンジフードのように排気ダクト工事を要さず、どこにでも設置が可能なこと。制約を受けがちなキッチンのレイアウトの自由度を格段に広げてくれる。

昇降式タイプのため、機器の高さを自由に調節できるほか、天井内へのビルトインも可能だ。不使用時は上昇させることで空間をすっきりと見せられる。もちろん使用時その美しさはガゲナウならではの。本体に

は同社が誇る5mm厚の無垢アルミを使用しており、オールブラックのスタイリッシュなデザインが、上質な空間を演出してくれる。

またオートマッチクモードによって臭いと煙を感知し、自動的に風量を調整。さらに高性能な室内循環用フィルターが、煙や臭い、アレルゲン物質を除去し、使用するたびに、室内の空気をきれいにしてくれる。加えて、表面を覆う3層の金属グリッドフィルターは、さっと取り外して食器洗浄機で洗えるため面倒な手入れが不要だ。

こうした機器自体の昇降操作を始め、3段階の風量レベルの調整や内蔵するLEDライトの調光など、すべての操作はリモコン一つで完結。今後はホームコネクスト（専用WiFiアプリ）の開始を予定しており、同社のIHクックトップとの連動やGoogle Homeなどとの接続も可能だ。

今回新たに登場したこのベンチレーションに加え、現在展開するすべてのベンチレーションシリーズに室内循環型タイプを採用した新仕様も発表されている。たとえば下引きタイプの「テーブルベンチレーション」の場合、床下の排気ダクトが不要となり、クックトップ下のスペースを収納などに有効活用できるため、空間の自由度が高まるだろう。

日々進化を遂げるガゲナウの調理器具。確かな品質と唯一無二の美しいデザインが、暮らしをアップグレードしてくれるだろう。

N I L E S I V I N G

[ガゲナウ]

# 進化し続けるドイツ製家電

確かな品質とミニマルなデザインで世界各国の人々を魅了する

ビルトイン調理器具ブランド、ガゲナウ。

ドイツ本国での発売を経て、IHクックトップ専用の「シーリングベンチレーション」が日本初上陸した。

Text Kiyo Sato



日本初上陸したIHクックトップ専用の「シーリング ベンチレーション AC270101」。リモコン一つで昇降操作が可能でこれまでにないアイテムだ。多量の煙などに対応する天井換気扇などの補助装置の設置が必要。



soroeは削ぎ落とされた「面」によって空間を整えるコレクションです

soroe

## 「食」

は何より大切なもの。新築の計画では当初からキッチンを家の主役にしたと考えていました」と話すのは奥様。家族7人が暮らすY邸では、南面の明るく広々としたダイニング&キッチンが一家団欒の場。なかでもキッチンは、料理好きだというご夫妻それぞれの要望が随所に反映されている。

「耐久性や衛生面から素材をステンレスにしたいという思いがあった。長年プロが選んできた業務用厨房機器というところに魅力を感じ、タニコーに依頼することに決めました」  
2Dシンクやクックトップを配した壁沿いのL型カウンターは、作業性や調理時の油・水はねを考慮してオールステンレスに。天板は1.5mm厚の一枚板で製作され、シンクは継ぎ目なく一体成形するなど、スタイリッシュな佇まいが存在感を放っている。

一方、淡いグレーの天板と白の扉で雰囲気を変えた中央のアイランド型カウンターは、家族皆で囲んでの調理の下準備や盛り付けなど多目的に活躍。カウンターを二つに分けることで調理スペースにもゆとりが生まれ、食事から片付けまでがスムーズに。このほかにも壁を彩るアンティークタイルや性能に優れたドイツ製のビルトイン機器、大容量の収納スペースなど、理想をかたちにしたY邸。インテリアに溶け込む美しいデザインと、確かな品質を備えたタニコーのキッチンが、上質な暮らしをかなえてくれる。

N I L E S L I V I N G

[タニコー]

# 暮らしを快適にするオーダーキッチン

業務用厨房機器で広く知られるタニコーでは、さまざまな要望に応える家庭用のフルオーダーキッチンのブランド「MEISDEL (マイスデル)」を展開。ステンレスの魅力を最大限に生かした美しく上質なキッチンで、ワンランク上の住まいを実現したい。

Photo Masahiro Goda Text Kiyo Sato

ダイニングとつながる開放的なキッチン。作業内容によってオールステンレスのL型カウンターとアイランド型カウンターに振り分けることで、家事動線もスムーズに。





洗練されたリゾート仕様の空間で優雅なひとときを

最上級の自然素材を使用した石貼り浴槽、耐久性とデザイン性を併せもつブラックシンブルトーン鋼板壁パネル、KOHLER社オーバーヘッドシャワーとの融合。間接照明が「紫黒素材×紺碧十和田石×樞檜」を優雅に彩る、リゾート仕様の贅沢空間を実現しました。



←詳細はコチラのメールアドレスからお問い合わせください。  
escort-wells@sekisui.com

販売元

積水ホームテクノ株式会社

[www.sekisui-hometechno.co.jp](http://www.sekisui-hometechno.co.jp)

大阪本社：〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原3-4-30（ニッセイ新大阪ビル17階）  
東京営業所：〒151-0053 東京都渋谷区代々木3-25-3（あいおいニッセイ同和損保新宿ビル11階）

製造元

株式会社 アステック

[www.ustech-jp.com](http://www.ustech-jp.com)

本社：〒108-0072 東京都港区白金1-27-6（白金高輪ステーションビル5階）  
東京ショールーム：〒106-0047 東京都港区南麻布2-11-10



レンジフードのない開放的な空間を  
かなえる床下引きタイプ。



整流板がいらぬIHコンロ専用の  
外ダクトタイプ。



工業用の有圧換気扇を採用した捕  
集率99.8%の強力排気が特長だ。



コンロの真後ろから野外へ排気する  
ベーシックな直下引きタイプ。

N I L E S L I V I N G

[グリーンハイキ]

## キッチンも空気も美しく

排気能力を一番に考えながら、レンジフードのない、  
開放的かつスタイリッシュな空間を実現できる換気扇「グリーンハイキ」。  
調理時の臭いや油汚れをなくし、より快適でストレスフリーな日々をかなえる次世代の換気扇だ。

Text Rie Nakajima

換気扇などの部品は交換可能で、  
長く愛用することができる。住まい  
をワンランクアップさせる、新しい  
カタチの換気扇だ。

メンテナンスは、吸込口と整流板  
に洗剤を塗布して汚れを拭き取るだ  
け。吸込口のガリリをはずして水洗  
いすることもできる。低い位置にあ  
るため作業しやすく、油煙による壁  
面の油汚れも抑えるため、お手入れ  
を簡単に済ませたい人にも最適だ。

閉じることで、すっきりとスタイリ  
ッシュなキッチンを創造できる。  
メンテナンスは、吸込口と整流板  
に洗剤を塗布して汚れを拭き取るだ  
け。吸込口のガリリをはずして水洗  
いすることもできる。低い位置にあ  
るため作業しやすく、油煙による壁  
面の油汚れも抑えるため、お手入れ  
を簡単に済ませたい人にも最適だ。

排気し、室内の空気を常に快適に保  
つてくれる。ガラスの整流板は視界  
を遮らず、吸入口は使用後にふたを  
閉じることで、すっきりとスタイリ  
ッシュなキッチンを創造できる。

壁付けキッチンの場合にはコンロの  
真後ろの壁から直接、屋外に排気す  
る外ダクトタイプ。対面キッチンに  
はカウンターに設置できる横引きタ  
イプなど、さまざまなキッチンの形  
状に対応可能。捕集率99・8%の強  
力排気を調理器具のすぐそばに設置  
することにより、煙や臭いを急速に

拡散してしまふ。そんなキッチンの  
問題に込めるのが、コンロのベストバ  
ートナー、「グリーンハイキ」である。  
壁付けキッチンの場合にはコンロの  
真後ろの壁から直接、屋外に排気す  
る外ダクトタイプ。対面キッチンに  
はカウンターに設置できる横引きタ  
イプなど、さまざまなキッチンの形  
状に対応可能。捕集率99・8%の強  
力排気を調理器具のすぐそばに設置  
することにより、煙や臭いを急速に

### 住

まの快適さが求められる  
久しい中、換気扇の形や設  
置場所だけは長年変えられないこと  
がなかった。しかし、部屋の空気を常  
に清浄に保ちたいなら、調理時に出  
る臭いや油煙に対処することが必須  
だろう。特に近年主流のIHコンロ  
は、調理加熱時に発生する上昇気  
流が極めて少ないため、臭いや油がレ  
ンジフードまで到達できず、室内に  
拡散してしまふ。そんなキッチンの  
問題に込めるのが、コンロのベストバ  
ートナー、「グリーンハイキ」である。



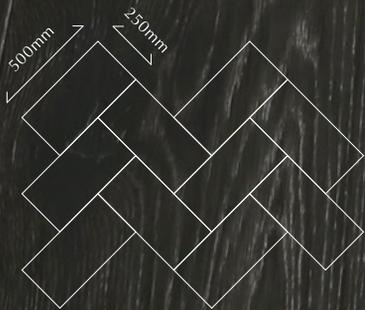
株式会社 望造 / BO & CO.

PARTE 2F, 2-8-20 AOBADAI, AOBA-KU, YOKOHAMA 227-0062 JAPAN T.045-982-5790 / F.045-982-5791 ✉ [flooring@bouzou.co.jp](mailto:flooring@bouzou.co.jp) [www.bouzou.co.jp](http://www.bouzou.co.jp)



# MONSTER HERRING BLOCK

**wood  
flooring**  
engineered



MONSTER HERRING BLOCK White Oak (Slate Gray)

Size T:19mm × W:250mm × L:500mm

# 投資信託選びの新常識セミナー

累計1万人以上が参加し、満足度95%を獲得した大好評のセミナー。資産運用初心者から経験者まで幅広い方を対象としています。投資信託や資産運用の初心者が引っ掛かりやすい落とし穴から、上級者も意外と知らない投資信託の選び方まで、徹底解説。セミナーご参加の方には特典として後日無料個別相談もご利用いただけます。



## 東京会場

日時 7月24日(日) 13:00～15:00  
会場 AP東京丸の内  
東京都千代田区丸の内1-1-3 日本生命丸の内ガーデンタワー3F  
講師 ファイナンシャルスタンダード代表取締役 福田猛



### プロフィール

大手証券会社に10年間、1,000人以上の資産コンサルティングを経験。2012年、IFA法人ファイナンシャルスタンダードを設立。20年、一般社団法人ファイナンシャル・アドバイザー協会理事就任。現在プロフェッショナル資産運用アドバイザーとして幅広い層に支持を受け活躍中。講師を務める「投資信託選びの新常識セミナー」は延べ1万人以上が参加し、経済誌などで話題となる。15年、楽天証券IFAサミットにて独立系ファイナンシャルアドバイザー総合1位を受賞。主な著書に、『お金の不安から一生自由になれる 考えない投資生活』(飛鳥新社)、『プロがこっそり教える資産運用のはじめかた』(毎日新聞出版)などがある。

お申込みは右記QRコードまたはお電話にて  
☎03-6268-0900

ファイナンシャルスタンダード有楽町オフィス  
お電話いただく際は「Nile's NILEを見た」とお伝えください。



## 大阪会場

日時 8月6日(土) 14:00～16:00  
会場 アプローズタワー  
大阪府大阪市北区茶屋町19-19  
講師 ファイナンシャルスタンダード大阪オフィス支店長 神田尚季



### プロフィール

2010年、三井住友信託銀行入社。資産運用コンサルティングに従事した後、本部推進担当として全国の支店に向け商品提案の指導・教育を行う。19年4月、ファイナンシャルスタンダード入社後、アドバイザーとして幅広い顧客層から支持を獲得し、同年10月ファイナンシャルスタンダード大阪オフィスの設立に参画。21年、大阪オフィス支店長就任。

お申込みは右記QRコードまたはお電話にて  
☎06-6225-7565

ファイナンシャルスタンダード大阪オフィス  
お電話いただく際は「Nile's NILEを見た」とお伝えください。



※当セミナー後、弊社コンサルティングを希望された方へ、商品などの勧誘を行うことがあります。

●ファイナンシャルスタンダード/金融商品仲介業 登録番号:関東財務局長(金仲)第620号  
金融商品取引業(投資助言・代理業)登録番号:関東財務局長(金商)第3067号  
加入協会:一般社団法人日本投資顧問業協会/一般社団法人ファイナンシャル・アドバイザー協会/一般社団法人保険乗合代理店協会  
●所属金融商品取引業者:楽天証券/金融商品取引業者 登録番号:関東財務局長(金商)第195号  
加入協会:日本証券業協会/一般社団法人金融先物取引業協会/日本商品先物取引協会/一般社団法人第二種金融商品取引業協会/一般社団法人日本投資顧問業協会

# 加賀の名湯で、最高の安らぎを

## 吉祥やまなか

山中や 菊はたおらぬ 湯の匂——。

加賀の奥座敷山中温泉は、俳聖・松尾芭蕉も愛した名湯として知られる。そんな情緒あふれる山中温泉に佇む湯宿「吉祥やまなか」が、開業15周年を記念してプレミアムなおもてなしを用意した。

移ろいゆく季節や清流のせせらぎを感じながら温泉を楽しんだあとには、湯上がりのサービスとして、ロビーラウンジでビールやカクテル、加賀甘味を愉しめるHappy Hour、就寝前にはKAGAプリンなどのサービスもあり、15周年を祝う特別なおもてなしが盛りだくさんだ。通年のサービス、目の前で焼き上げる加賀パンケーキのアフタヌーンティーも人気があり、充実した一日を過ごすことができる。

そんな「吉祥やまなか」より、「Nile's NILE」読者限定プランが登場した。大聖寺川を望むワンランク上の坪庭付き客室「粋」タイプに宿泊。夕食は15周年記念メニュー、ここでしか味わえない贅沢さであふれた「吉祥美食の一期一会」が堪能できる。良質な水とおいしい米で作られた地酒も1部屋につき1合無料提供する特別なプランだ。朝食は、「加賀能登朝食」か「TEPPANブレックファスト」の選択式。和洋どちらにも対応可能な朝食がこの宿ならではの。読者限定プランの期間は2022年7月1日～2022年9月30日(除外日：8月11日～8月15日)。北陸随一の渓谷美とうたわれる鶴仙渓沿いのこの旅館で、加賀のみやびな文化と最高の安らぎを感じてみては。



(上)白鷺の湯の露天風呂は大聖寺川にせり出すつくりになっており、新緑や紅葉、冬には水墨画のような雪景色など、四季の彩豊かな景観と清流のせせらぎを感じることができる。(下)ロビーラウンジではドリンクや甘味のサービスを受けられるだけでなく、夕食後には、「山中座」出演の芸妓衆による唄や舞が上演される。

吉祥やまなか TEL0761-78-5656 [kissho-yamanaka.com](http://kissho-yamanaka.com)

## 枸杞の力でキレイをつづける

### BERRY STYLE

中国伝統医学には、病気になる体を作らない「未病先防」の考え方が根付いている。人体も自然の一部。だから自然界の恵みを取り入れて足りないものを補うことでバランスを整え、美と健康を保っているのだ。そんな中医学の考えに基づいて、枸杞、ラズベリー、ツバメの巣エキスを配合した飲料が、「BERRY STYLE」である。

砂漠などの過酷な環境で育つ、生命力の強い植物である枸杞。中医学では、骨や血液を養い、生命力の根源ともいえる「腎の精」の働きを強くするものとされている。五臓のうちでも「腎」は、最も重要な臓器のうちの一つ。成長・生殖・老化をつかさどり、免疫機能や自律神経のバランスを整える重要な働きがある。枸杞に含まれる栄養成分には、カロテノイド色素のゼアキサンチンやアミノ酸類、ビタミン類、枸杞特有の多糖類などがあるのだ。そんな枸杞に、「腎の精」を体外に散逸させないように閉じ込め、潤いや元気を強化するラズベリー、さらに美容とエイジングケアに有効なアナツバメの巣を組み合わせた。これらのものは、清朝宮廷の西太后を始めとして、中国では古くから多くの貴族が摂取し、重宝していたという。

甘味料や香料を加えずに作られた自然な味。枸杞の爽やかな酸味と甘み、ラズベリーの香りが豊かなハーモニーを奏でる。心も体も健康になって、一日一日を生き生きと過ごす。中国伝統の美の力で、体の内側から若さのみなざる健康な日々を。

イスクラ産業お客様相談室  
TEL 03-3281-3363 [www.iskra.co.jp](http://www.iskra.co.jp)



1箱10本入り(1本50mL)で、かわいらしいパッケージデザインが魅力的。毎日飲みたいくなる「甘酸っぱくておいしい味」を追求した、ノンカフェイン、脂質ゼロの100%混合果汁飲料。

# インフレに強い金を 自分に合った オーダーメイド積立。

安全資産として注目され続ける金。  
当社の純金積立プランなら、オーダーメイド設計、  
価格上昇などの相場に左右されない積立で  
“資産計画を立てやすく” おすすめです。



## Plan ) 積立プラン名

### ■ ゴールド積立くん®

## Ingot ) 取り扱い

- 純度99.99%の金地金。
- 大手国内ブランドをお渡しします。

※ただしブランド指定はできません。

## Point ) プラン特徴

- 「初めに購入金額を確定」し、逆算して月々の積立ができる。
- そのため、日々の価格変動に左右されずに積立られる。
- 初回入金後、2回目以降は支払い回数に応じた「均等払い」。
- ライフプランに合わせた、オーダーメイドな積立にも対応。

>>> そのため、**資金プランを立てやすい。  
相場変動に左右されず、積立できる。**

※支払い完了後、または支払い途中でも支払い分を100g単位で、金地金をお引渡します。

## Merit ) ゴールドのメリット

### インフレと有事に強い

実物資産である「金」は急激な物価上昇が起きた際に資金の目減りを防止できます。また、ウクライナ情勢などの地政学リスクの高まりにより再注目されています。

### 無価値にならない

「金」は株や債券のようなペーパー資産とは異なり、誰の負債でもないため、全くの無価値になってしまうことがありません。

### 希少性と安心感

「金」の総量はオリンピックプールわずか3杯分と言われている、限られた資源。その希少性の高さから世界共通の価値があり、換金性に優れています。

### 分散投資に最適

「金」は基本的に株や債券などとは異なる動きをします。そのために年金基金が分散運用の一環として「金」を組み込む例が増えています。

※金地金は元本保証の商品ではありません。相場の変動により損失が発生する場合がございます。 ※「ゴールド積立くん®」はローン購入ではありませんので、金利は発生しません。

## Other ) 他の地金プラン

■ プラチナ積立くん® ■ パラジウム積立くん®

※いずれも、「ゴールド積立くん®」とプラン特徴は同じです。詳しくは、HPやお問い合わせにて。

## 【お問い合わせ】

株式会社 ゴールドリンク ☎0120-060-565 (9:00~17:30 / 土日祝休み)

〈本 社〉東京都千代田区飯田橋2-8-5 多幸ビル九段9F・10F  
〈名古屋〉名古屋市中区錦1-11-20 大永ビルディング3F  
〈大 阪〉大阪市東淀川区東中島1-18-22 新大阪丸ビル別館6F  
〈仙 台〉仙台市青葉区中央2-7-30 角川ビル6F  
東京都公安委員会古物商許可番号 第 301001008923 号



ゴールドリンク



# ニコル・グループの新たな挑戦

## Nicole BMW 大田支店

高級高性能自動車販売を手がけるニコル・グループにあって、ドイツの自動車メーカー BMWの正規ディーラーである、ニコル・カーズ合同会社。これまで神奈川県東部エリアを中心として活動していたが、この夏、ついに東京へ進出。新車ショールームである「Nicole BMW」大田支店が、都内交通網の要、環状七号線内回りに面した大田区北馬込の夫婦坂交差点に新装オープンする。

ミハエル・ヴィットが代表職務執行者を務める同社は、1988年設立以来、「限りないエクセレンスを求めて」を理念として掲げてサービスを続けてきた。全国のBMWディーラーの中でも、最優秀・優秀ディーラー賞を通算で23回受賞。うち最優秀ディーラー賞を7回も獲得しているのは唯一だという。

そんなニコル・カーズの新たな拠点が、今回営業を開始する大田支店だ。最新のBMWのコーポレート・アイデンティティに準拠した視認性の高いショールームには、厳選された新車3台を展示。商談エリア、カスタマーエリア、そしてサービスアドバイザーエリアでは、豊富な知識を持った担当者が丁寧に説明してくれるため、愛車の修理から新規購入の相談まで、安心して行うことができる。

オープンは7月1日。BMW車に乗ったことがない方も、これを機に、数多くの受賞歴のあるNicole BMWで、エクセレントなサポートを体感してみたいはかがだろう。

ニコル・カーズ  
TEL03-6417-1430 nicole.bmw.jp/ja



(上) 都営浅草線馬込駅近くにある、ウエアスアイビー旗の台1階にグランドオープンするNicole BMW大田支店。広い道に面しており、ガラス張りの壁面からは店内の様子がよく見える。(下)「駆けぬげる喜び」を体現するかのようなBMW車についての相談に、川崎本社ワークショップと連携しながら対応する。

## ウイスキー通のためのミュージアム

### M銀座ウイスキー博物館

東京・銀座イグジツメルサにオープンした「M銀座ウイスキー博物館」。6階のフロアをまるまる使った広い空間に、2千種以上のウイスキーが取りそろえられている。

主にジャパニーズウイスキーを取り扱う同店で特に豊富なのが、サントリーウイスキーだ。壽屋(現サントリーホールディングス)の鳥井信治郎が1923年に着工した山崎蒸溜所。1929年に、日本初のウイスキーである「白札」が発売されると、千利休も茶室を構えた名水の地である山崎で生まれたマイルドなうまみが、多くの人々に愛された。「白札」の発売以降現在に至るまでの千種類ほどのサントリーウイスキーのほか、大日本果汁(現アサヒグループホールディングス)、軽井沢蒸留所、本坊酒造、ベンチャーウイスキーなど、多くの種類を購入することができる。

さらにウイスキーバーが設置されており、一部のイベント用を除いて無料でテイスティングが可能だというから驚きだ。ノンペンテージから長期熟成された年代物のウイスキーまで幅広く、ここでしかお目にかかれない品も多い。

店内にはワイン、ブランデー、葉巻も用意。酒好きにはたまらない、まさに大人の楽しみのための空間といえる。長い年月をかけて改良、ブレンドされてきたジャパニーズウイスキーの深みに圧倒されること間違いなしだ。

M銀座ウイスキー博物館  
TEL03-6280-6918 www.m-whisky.com



(上) 約800平米ほどの広いフロアに、琥珀色のウイスキー瓶がずらりと並ぶ姿は壮観。(下) 現在は一般販売されていない「山崎55年」も。55年以上熟成させたモルト原酒を使用した、とても貴重なウイスキーだ。

ドクターエア  
シリーズ  
**500**万台  
突破

2013年11月～2021年11月までの  
ドクターエアシリーズ累計出荷台数  
当社調べ

温めて、クールに  
カラダメンテナンス

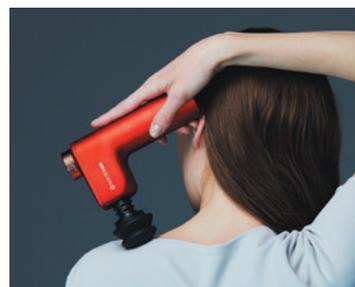
# EXAGUN HOT&COOL



¥22,000 (税込)

エクサガン ホット&クール

温冷+振動 3つの機能でメンテナンス



**D DOCTORAIR**  
ドクターエア



ドクターエア 0120-05-8000 受付時間10:00～18:00 / 年中無休(年末年始除く)

商品情報はこちら

# Beverage Collection

注目のウイスキー、日本酒、ワインを紹介。  
それぞれのメゾンの個性が際立つ逸品がそろった。



## 日本のために厳選されたシングルカスク

### THE GLENLIVET

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となって以降、“はじまりのシングルモルト”として世界中で愛されている「ザ・グレンリベット」では、一つの樽のみから瓶詰めされる希少価値の高いウイスキーであるシングルカスクを国や地域限定で毎年発売している。今年は日本に向けて、「ザ・グレンリベット シングルカスク2022(#37819)24年」「ザ・グレンリベット シングルカスク2022(#41799)26年」の2種類を展開した。日本限定シングルカスクのシリーズの中で、最長の長期熟成を誇る。それぞれの原酒を加水調整せずに樽からそのまま瓶詰めし、あえて冷却濾過を行わないことで、本来のフレーバーを生かした豊かな味わいに仕上げている。

「ザ・グレンリベット シングルカスク2022(#41799)26年」は、赤リンゴや生のクランベリーなどのフルーティーな香りと、トフィ・プティングやハチミツの濃厚な甘さ、オレンジの皮などの爽やかな風味が感じられる一本。重層的な味わいで、甘く長い余韻を楽しめる。

ザ・グレンリベット シングルカスク2022(#41799)26年  
700ml, 66,000円

ザ・グレンリベット/ ベルノ・リカルド・ジャパン TEL03-5802-2756 www.theglenlivet.jp

## 伝統と革新がテーマの乾杯酒が誕生

### MIZUBASHO Artist Series

群馬県に本社を構えるAWA SAKE (スパークリング日本酒)のバイオニアである永井酒造が、世界的にも著名なブライダルファッションデザイナー、桂由美率いるユミカツラインターナショナルとのコラボレーション商品「MIZUBASHO with Yumi Katsura」を6月5日より販売開始した。両社はともに「伝統と革新」をコンセプトに掲げる点で一致し、今回のコラボレーションが実現した。

「MIZUBASHO with Yumi Katsura」は、伝統的な日本酒製法にシャンパーニュ地方由来の瓶内二次発酵の技術を取り入れた本格的なスパークリング日本酒。原料には「全国米・食味分析鑑定コンクール」にて最多金賞受賞歴を誇る幻の食用米「雪ほたか」を100%使用し、酵母には群馬県のKAZE酵母を使用。青リンゴやマスカット、ホワイトフラワーを思わせる香りを感じられ、徹底した温度管理のもと低温熟成を行った事によって生み出された、きめ細やかでやわらかな泡が、透明感のある酸味と米由来の甘みや旨味をバランスよく調和し、心地よく口中で弾ける。



永井酒造 TEL0278-52-2311 nagaisake.shop-pro.jp

MIZUBASHO with Yumi Katsura  
720ml, 7,700円



Tancredi 2018  
750ml, 7,440円

## ドルチェ&ガッバーナとのコラボレーションワイン

### DONNAFUGATA

ドンナフガータはワイン造りの歴史を160年以上引き継いできたファミリーの4代目ジャコモ ラッコが、シチリアワイン農業のバイオニアでもある妻ガブリエラと1983年に創設。葡萄品種と独特なテロワールの最高のコンビネーションが生み出すハイクオリティーなワインを、ワインごとの物語を表現したアーティスティックなイラストをラベルにして販売。伝統的な経験と近代的な醸造技術により、卓越した品質と個性を持ったワインを世に送り続けている。

5月下旬から順次発売となった新商品「Tancredi 2018」は、イタリアのファッションブランド「ドルチェ&ガッバーナ」がデザインを手がけるコラボレーションワインで、深みのあるルビーレッドカラーが特徴的な一本。プラムやブルーベリーのフルーティーな香りに、リコリス、スイートタバコのようなスパイスのニュアンスが加わって、魅惑的な味わいが口の中に広がり、包み込まれるような調和のとれた後味が堪能できる。全国の三越伊勢丹(一部対象外の店舗あり)や、ワイン専門店にて購入が可能だ。

クリオ・インターナショナル TEL 03-6434-5301 clioint.wixsite.com/1991

# Reader's Club

ナイルスナイルから読者の皆様へ素敵なプレゼント。

同封のハガキに、ご希望のプレゼント番号を  
ご記入の上ご応募ください。

締切：2022年7月31日（日）当日消印有効

※当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。

02



## 未体験の柔らかさを持つ 最上級のバスタオルを1名様に

自然に優しいタオルブランド「テネリータ」より、エクストラリッチのバスタオルを1名様に。驚異の繊維長、流麗な光沢、極細繊維がもたらす柔らかさを特徴とする、超希少品種のコットン「スピングールド・オーガニック」を使用。さらに、繊細なコットンを超甘燃りに仕上げ、手のひらが夢中になる触り心地を実現した。豊かで上質な生活の一部に、オーガニックの幸せを。  
インコントロ [www.tenerita.com](http://www.tenerita.com)

03



## 2019年限定モデルの スペシャル万年筆を2名様に

筆記具メーカー「ラミー」より、人気万年筆モデルのスペシャルエディション「ラミー ステューディオ テラコッタ」を2名様に。控えめな華やかさのあるマトラッカー仕上げで、適度な重量感とためのポディー、プロペラ型クリップがアクセント。1980年発売の初代ラミーサファリに採用されたテラコッタオレンジを彷彿とさせる、ファン注目の1本だ。  
DKSHジャパン カスタマーサービス  
[lamy.jp](http://lamy.jp)

04



## “眠りと心身を整える” 鍼灸マッサージ招待券を1名様に

睡眠医学と東洋医学の知見を掛け合わせた鍼灸マッサージ院「ブレインスリープ コンディショニングスタジオ」のフルコンディショニング60分コースの招待券を1名様に。国家資格を保有するスタッフが、一人ひとりの悩みに合わせた全身のマッサージ、鍼灸を用いた施術を行い、自律神経の乱れを整えて脳を深い眠りに導く。睡眠不足や冷え性などの体質改善、内臓機能向上などにもおすすめです。  
ブレインスリープ TEL 050-3528-7787

01

## ラビスタ東京ベイの宿泊券を1組2名様に

全国各地の名勝・名湯の地にリゾートホテルを展開する「ラビスタシリーズ」より、美しい東京湾を臨む豊洲エリアに新たなアーバンリゾート「ラビスタ東京ベイ」がオープン。スペイン語で「眺望」を意味する「ラビスタ」の名前にふさわしく、スカイツリー、東京タワー、レインボーブリッジなどの大パノラマを一望できるのが最大の魅力だ。最上階の14階にある眺望大浴場の眼下にはきらめく運河と華やかなビル群が広がり、日が落ちた後は夜景も楽しめる。プールの大きな窓から広い空を眺めれば、ゆったり浮かぶだけで心地よい。客室も言わずもがな。全12タイ

プ582室のすべてが、絶景だけでなく快適性と機能性を兼ね備えており、最高のリラックスタイムを過ごすことができる。疲れを癒してすっきりと目覚めれば、ほど近くにある豊洲市場で仕入れた新鮮な魚介が豊富に並ぶビュッフェスタイルの朝食が待っている。素敵な朝から、より良い1日を始めることができるだろう。都内の観光地にアクセスしやすいのもうれしい。そんなラビスタ東京ベイの1泊2日朝食付き宿泊券を1組2名様に。※有効期限は8月1日から1月31日まで（お盆・年末年始は除外）。  
ラビスタ東京ベイ TEL03-5548-2001（代）



08

## 「ボストン美術館展 芸術×力」の 無料観覧券を3組6名様に

「ボストン美術館展 芸術×力」が7月23日～10月2日まで東京都美術館で開催（日時指定予約制）。エジプトのファラオ、ヨーロッパの王侯貴族、日本の天皇や大名など、ボストン美術館所蔵の、古今東西の権力者に関わる作品を紹介。力と共にあった芸術の歴史を振り返る。  
ハローダイヤル TEL050-5541-8600



アンソニー・ヴァン・ダイク（マリー王女、チャールズ1世の歳）1637年頃  
Museum of Fine Arts, Boston. Given in memory of Governor Alvan T. Fuller by the Fuller Foundation  
Photograph©Museum of Fine Arts, Boston

07

## 免疫抗体IgAの値を測定する 検査キットを3名様に

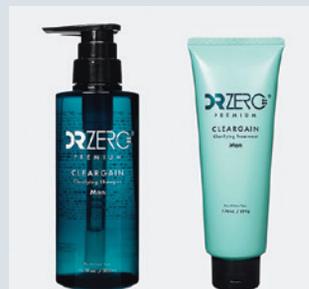
免疫抗体IgAの値を測定する「バリアチェック」を3名様に。ウイルスや細菌の侵入を防ぐIgA抗体は、生活習慣の乱れによって変化する。現在の免疫力をセルフチェックして免疫機能の維持向上につながる生活習慣の改善に役立ててみては。  
ヘルスケアシステムズ  
[karadano-monosashi.jp](http://karadano-monosashi.jp)



06

## 頭皮環境の乱れをケアする ヘアケアセットを3名様に

ヘアケアブランド「DR ZERO」から、頭皮トラブルの改善に重点を置いた「CLEAR GAINシリーズ」のシャンプー&トリートメントセットを3名様に。脂っぽくなりがちな男性の皮膚を考慮した独自処方、毛髪と頭皮の角質層まで浸透。「ふけ・かゆみ」を抑制し、健やかな髪を育む土壌を整える。  
EWI Lab [dr-zero.com](http://dr-zero.com)



05

## さまざまな肌悩みをケアする ビタミンC美容液を2名様に

コスメブランド「N organic」より「エンリッチ&コンセントレート VCエッセンス」がリニューアル。ビタミンA、C、Eが入ったトリプルビタミン処方、特にビタミンC誘導体の濃度は従来の2倍に。植物由来の保湿成分と共に肌の奥まで浸透し、トラブルのない潤い肌に導く。  
シロク TEL0120-150-508



### 03 肌を清らかに整えるスキンケア

ヘレナ ルビンスタインは繊細な滴で肌を包み込むミスト状ローション「P.C. スキンコミュニティ エッセンス イン ミスト」を7月1日から店舗限定発売する。塩水や乾燥の影響を受ける過酷な環境でも息ががえる植物「オセアニック クリスタ」由来のオイル成分を配合。日中の外的要因から肌を守り、清らかに整える。グリーンをイメージさせるフレッシュな香りで、リラックスタイムにも最適だ。

ヘレナ ルビンスタイン TEL0120-466-222



### 02 スピーカー搭載の「聴こえるメガネ」

メガネ販売チェーン店OWNDAYSと通信機器メーカーのファウウェイ・ジャパンの初めてのコラボレーションが実現し、聴こえるメガネ「OWNDAYS×HUAWEI Eyewear」が誕生した。視力を矯正するだけでなく、指向性スピーカーをフレームに搭載することで、リスニングも可能にした新しいスマートオーディオだ。軽量化にこだわり、長時間装着しても疲れにくいデザインが追求されている。

OWNDAYS TEL0120-900-298



### 01 歴史を掘り起こす記念モデル

今年でブランド創業30周年を迎えるフランクミュラーから、新作の「トノウ カーベックス 30th」が登場。アニバーサリーイヤーを記念するこのモデルはシンプルな3針ウォッチで、文字盤に施されたギョーシェは「ダミエ」と呼ばれる市松模様を描く網目状のパターン。かつて二つの限られたモデルのみに採用された、特別なダミエ柄がよみがえる。フランクミュラーウォッチランド東京 TEL03-3549-1949



# On the Scene

ナイルスナイルがセレクトしたおすすめ情報をお届けします。

### 07 心地よい刺激のオーデオロン

今日、美学と倫理と持続可能に配慮したボトルデザインを世に送り出したパリのフレグランスメゾン、キャロンから夏の新作が登場する。ポエティックで夢のような世界観を表現しながらも、心地よい刺激を与えてくれるオーデオロンのシリーズ「コロソ・スプリム」だ。ピリリとしたジンジャーの香りに、対極にあるホワイトムスクを合わせた「イーヴラ・ドリベルテ」など、全5種類で展開される。

フォルテ www.forte-tyo.co.jp/shopping



### 06 エジプト文明へのオマージュ

1935年の創業から3代にわたり、独創的なフアブリックスを作り続けるフランス最大のブランド、ピエール・フレイが新たに三つのコレクションを展開。そのうちの一つ、「MERVEILLES D'EGYPTE」は、エジプト文明をオマージュしたものだ。1822年のヒエログリフの発見から200年を記念し、ルーヴル美術館とのコラボレーションで制作された。古代エジプトの神秘的な色彩を感じることが出来るコレクションだ。

トミタ TEL03-5798-7481



### 05 新発想のオールインワンソープ

全国に22店舗のサロンを展開している健康やせ専門EVEが、オールインワンソープ「NanoS」の販売を開始。サロンでの施術後に、全身を手軽に洗えるオールインワンソープを作りたいという思いから開発された商品だ。特許取得のナノバブル発生ボールを使用した特殊ボトルを用いることで、0.001mm以下の超微細なナノ泡ウォッシュで古い角質や毛穴汚れを洗浄し、美肌効果を肌に浸透させる。

健康やせ専門EVE TEL0120-377-612



### 04 南の島を舞台に自宅シェイプアップ

自宅にいながら短時間で高効率な運動を実現する、ハイブリッドトレーニングが受けられるEMSオンラインジム「SIXPAD HOME GYM」からバイクトレーニングコンテンツ「CALM CYCLE for Retreat」が展開された。トレーニングには、専用のパワースーツとバイクを使用。実景映像を用いることで、海の雄大な自然を視覚で感じながら、南の島を旅しているようなサイクリング感覚でバイクトレーニングが楽しめる。

MTG TEL0120-973-036



### 11 街を知覚するエキシビション

渋谷スクランブルスクエアの展望施設「SHIBUYA SKY」は、46階の屋内展望回廊「SKY GALLERY」にてアートチーム「SIDE CORE」による、EVERYDAY HOLIDAY SQUAD SOLO EXHIBITION「DOWN TO TOWN」を7月24日まで開催。施設の空間構成に沿った10作品以上を展示し、日常の意識とは異なるスケール感や視点で街を知覚する体験を提供する。

SHIBUYA SKYお問い合わせ窓口 TEL03-4221-0229



### 10 プロのバリスタも満足の本格派

デロンギ・ジャパンがエスプレッソ・カプチーノメーカー「デロンギ ラ・スペシャルスタ・プレスティージオ グライNDER付きエスプレッソ・カプチーノメーカー (EC9355J-M)」を発売。8段階の粒度設定と豆量調整ができる「グライNDER機能」や、「タンピング機能」が搭載されている。プロのバリスタも満足する本格派の製品。ひと手間かけてコーヒーを淹れる過程を楽しみたい人におすすめ。

デロンギ・ジャパン TEL0120-804-280



### 09 北海道の食材を愛し、2年連続の栄誉

新富良野プリンスホテルのレストラン「ル・ゴロワ フラノ」が、革新派美食ガイドブック『ゴ・エ・ミヨ 2022』で、すばらしいレストランに与えられる3トクの評価を2年連続で獲得。料理を手がけるのは、表参道で北海道食材にこだわったレストランのシェフとして名をはせた大塚健一氏。食材は獲れた場所で食べるのが一番おいしいという考えのもと、生産者へ敬意を払いメニューを考案している。

ル・ゴロワ フラノ直通 TEL0167-22-1123



### 08 “温剃り”という新しい選択肢

美容機器メーカーのヤーマンが、“温剃り”電気シェーバー「HOT SHAVE」を6月初旬から順次発売。エステサロンで採用されている温感RF（ラジオ波）を搭載し、肌とヒゲを素早く温め優しい深剃りを実現。さらに、美顔器テクノロジーで肌悩みにアプローチし、エステケアも同時に行える。男性の美容意識が高まる今、毎日のシェービングに美肌ケアをプラスできる「HOT SHAVE」は見逃せないアイテムだ。

ヤーマン TEL0120-776-282



### 15 食材を慈しむ調理道具

「ANAORI kakugama」は1台で、炊く、煮る、蒸す、焼く、揚げる、の五つの機能を果たすこれまでにない調理道具。高い遠赤外線と蓄熱性、耐熱性、熱伝導性に優れている素材カーボン・グラファイトを一つひとつ削り出して作られている。カーボン・グラファイトがもたらす効果と熱効率を高めるデザインにより、火入れが食材に与えるストレスを最小限に抑え、最高のパフォーマンスを実現する。

ANAORI TEL03-5408-5177



### 14 アステカ文明をモチーフに

ファーバーカステルのプレミアム筆記具ブランド「ファーバーカステル伯爵コレクション」から「Pen of the Year 2022 アステカ文明」が発売された。1年間限定で生産されるシリーズで、シリアルナンバー入りの万年筆とローラーボールの2種類で展開。アステカで珍重された鉱石の黒曜石を首軸に、トルコ石を天冠と尻軸に使用している。

ファーバーカステル東京ミッドタウン TEL03-5413-0300



### 13 大観覧車を間近に望む室内プール

今夏迎える開業25周年を記念して、横浜ベイホテル東急がプールエリアをリニューアルし「Blue Oasis」としてオープン。ドライサウナやオーバヘッドシャワーも完備されており、宿泊者は特典として無料で使用できる（夏季は有料）。また、夜は大人限定のナイトプールとして利用可能。大観覧車のライトアップを始め、みなとみらいのきらびやかな夜景を眺めながら、贅沢なひとときを過ごす。

横浜ベイホテル東急 TEL045-682-2251



### 12 東京のアートを結ぶ4日間

東京の現代アートを牽引する11の美術館等と41のギャラリーを結びつける国際的なアートイベント「アートウィーク東京」が、11月3日から6日の4日間開催される。期間中はアートスポットを六つのルートで巡回する無料のシャトルバスが運行されるため、効率よくアートシーンを体験できる。また、世界最高峰のアートフェアである「アートバーゼル」が日本と初めて提携。国内アート市場の活性化を図る。

アートウィーク東京 www.artweektokyo.com



# スマホで防犯、プロに相談



初期費用  
¥0

送料  
¥0

14日間お試し  
¥0



#ホームセキュリティ

#IoT

#簡単

#スマホで完結

#センサー

#防犯カメラ

#サブスク

#5分で設置

#工事不要

#元警察官に相談

#近隣トラブル

#騒音

#いやがらせ

#空き巣

#安い

#月2000円～

#縛り無し

#リーフィー

#Pサポ

# Catalog Today

今月号に掲載された企業、ブランドのカタログをご希望の方全員に無料で送付いたします。  
同梱のハガキに、ご希望されるものにチェックをつけて、ご応募ください。

締切：7月31日(日) 当日消印有効

※カッコ内の数字は本誌の掲載ページになります。

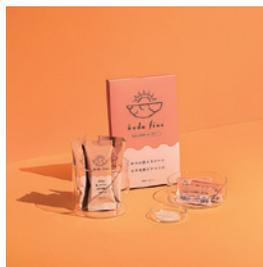
05

エリクシル軽井沢  
(P82)



04

hada fine  
(P62)



03

ReHAAVE  
(P60)



02

楯の川酒造  
(P58)



01

アルピーヌ  
(表紙、P52)



10

ガゲナウ  
(P94)



09

モルテーニ・ダーダ  
(P92)



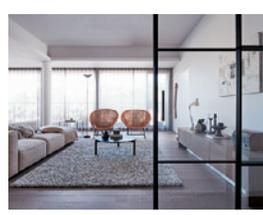
08

レーベン福岡天神  
ONE TOWER (P90)



07

RATIUS | RD  
(P88)



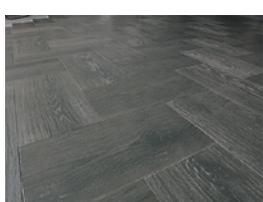
06

アイシヤ軽井沢  
(P84)



15

フローリングカンパニー 望造  
(P100)



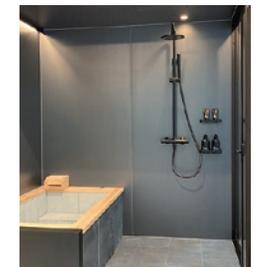
14

グリーンハイキ  
(P99)



13

WABURO QL雅  
(P98)



12

tanico  
(P97)



11

SANEI  
(P96)



16

ファイナンシャル  
スタンダード (P102)

FS FINANCIAL  
STANDARD

Nile's NILE

会員登録はこちら

[www.web-nile.com/](http://www.web-nile.com/)

その他ご不明な点は、メール([info@web-nile.com](mailto:info@web-nile.com))

にてお問合せ下さい。

# sodastream®

いつでも新鮮！作りたての美味しさ！

