

NILE

Nile's
DESIGNING FOR HIGH LIFE
No.310 July.2023
ナイルスナイル



さまざまな地産地消
—新しい風土論—

DESIGNING FOR HIGH LIFE NILE'S NILE NO.310 JULY 2023

Table & Company Inc.



カラトラバ REF. 6119



PATEK PHILIPPE
GENEVE

BEGIN YOUR OWN TRADITION



気持ちを刻み込んで、その時計は受け継がれる。

父から子へ、世代から世代へ。

CHRONOSWISS

MODERN MECHANICAL



OPEN GEAR RESEC TIGER

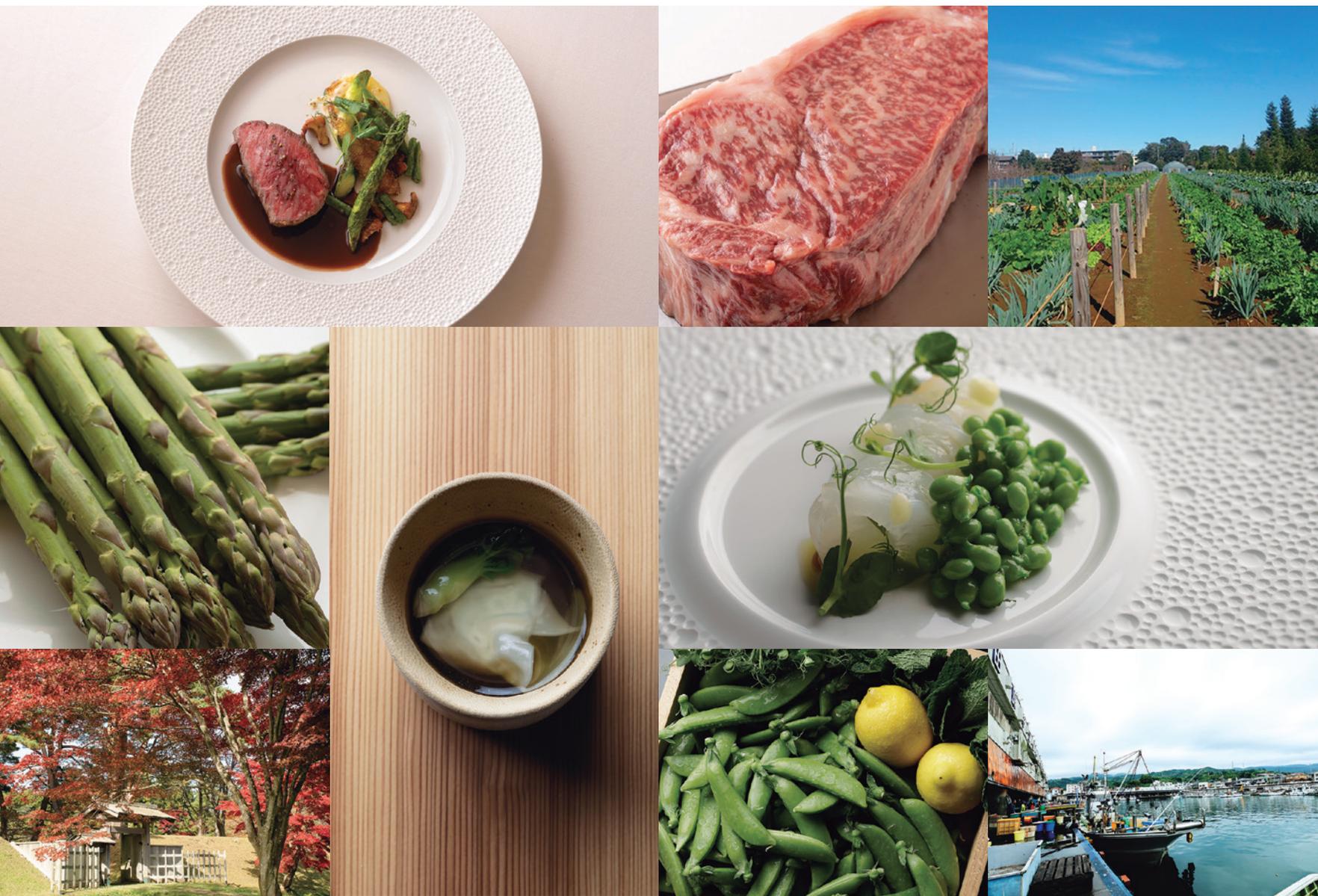
CH-6923-ORBK

CHRONOSWISS.COM

栄光時計株式会社

TEL.03-3837-0783

Facebook: @chronoswiss.jp / Instagram: @chronoswiss_jp / Twitter: @Chronoswiss_jp / LINE: CHRONOSWISS_JP



COLUMN

- 007 NILESTONE 1-GOURMET 勘違い
- 009 NILESTONE 2-INTERNATIONAL 夢遊病者と人工知能
- 011 NILESTONE 3-MONEY 日経平均株価の当面の上値余地は？

SPECIAL FEATURE I

012 さまざまな地産地消 —新しい風土論—

- 016 日本の“精神的地産地消” 茶禅華 川田智也
- 020 函館愛を素材に重ね ル・ブルギニオン 菊地美升
- 024 絆が距離を縮める ブルガリ イル・リストランテルカ・ファンティン ルカ・ファンティン
- 028 日本の食の恵みをいただく旅へ 星野リゾート リゾナーレ
- 032 日本の美しさを感じる極上の滞在 ふふ
- 038 天空から愉しむ「寂」の美 天ノ寂



成功への道のりを 知る者同士が会う。

ビジネスを究めて頂上にたどり着いた人を
ひとは成功者と呼ぶ。
その成功者同士との出会いが生む、次なるステージへ。
頂に立つ者同士だから、深く共鳴し合える。
そして、心置きなく話ができる。
共に、新たな創造を始めませんか。

出会いが創造を生む場。コネクティング・ハブ

CRÉATION CLUB





GIFT&GIFT

041 **SALT ON MIDSUMMER DAY**

COVER STORY

048 **時計芸術の神髄を求めて** パテック フィリップ

SPECIAL FEATURE II

052 **ウルトラハイエンドウォッチが描く腕時計の未来**

**CARTIER/JAEGER-LECOULTRE/A. LANGE & SÖHNE/PANERAI
IWC/PATEK PHILIPPE/ROLEX/GRAND SEIKO/ROGER DUBUIS
PARMIGIANI FLEURIER/F. P. JOURNE/BOVET/JACOB & CO
GUCCI/BIVER/DAMIANI/AUDEMARS PIGUET/RICHARD MILLE
LOUIS VUITTON/NAOYA HIDA & Co.**

058 よみがえったジェンタのDNAの可能性 IWC

060 飛躍する伝統 グランドセイコー

062 藍染和紙にメッセージを託して ザ・シチズン

063 フランス時計製造の伝統を受け継ぐ矜持 ペキニエ

066 ファミリーの伝統と獨創性、煌めいて ダミアーニ

LIVING

070 繊細な織物で描くアジサイ Sumiko Honda

072 ガゲナウの革新的な調理家電 ガゲナウ

075 暮らしの「水」をデザインする WAILEA御堂筋

NEWS

077 “オールホワイト”のナイトイベント グランド ハイアット 東京
鹿児島の魅力を世界に発信 シェラトン鹿児島

064 Reader's Club 065 Catalog Today 079 On the Scene

Cover/パテック フィリップ
ティエリー・スターン氏

6月10日から25日の16日間、新宿住友ビル三角広場の2500㎡を超える広大なスペースで《パテック フィリップ・ウォッチアート・グランド・エキシビション(東京2023)》が開催された。希少な歴史的タイムピースを始め、現行コレクションやリミテッドエディションなど、約500点を展示。今回は、来日していたティエリー・スターン社長に、エキシビションについてはもちろん、メゾンとしての哲学まで多岐にわたりがかった。(詳しくはP48～51)。

Photo Masahiro Goda

Publisher & Editor in Chief

Toshio Aoyama

Editor

Naoko Ito

Megumi Hasegawa

Art Director

Hiromichi Watanabe

Design

Kazuo Watanabe

Takayuki Yanai

Printed by

Heeroes, Inc.

Published by

Table & Company Inc.

〒107-0062

東京都港区南青山5-12-4 全菓連ビル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.310 2023年7月1日発行



ZWILLING ENFINIGY®

ツヴィリング エンフィニジー

驚くほど滑らかで口当たりのよい仕上がり

刃物メーカーならではの“切れ味”にこだわった特殊形状のブレードで
どんな食材も細かく粉碎。滑らかさが違います。

普段は捨ててしまう野菜や果物の皮や芯、種だって丸ごといただきます。
栄養素もしっかり取りながら、食材本来の美味しさをお楽しみください

ENFINIGY:

From Energy (エナジー) & Infinity (無限)

Matteo Thun

Designed by Matteo Thun &
Antonio Rodriguez



エンフィニジー
パワーブレンダー プロ

6つの自動プログラムで、様々なメニューを
ボタン一つで簡単調理。
加熱調理ができるスープモードでは温かな
スープが出来上がります。

食語の心 第116回 柏井 壽

勘違い

前回は想像力を客の立場から書いた。飲食店での迷惑行為が犯罪につながっていくのは想像力の欠如が一因であり、一方でよい店との出会いに欠かせないのが想像力だと。

今回は店の側、料理人の立場から想像力の話をしよと思う。想像力が欠如すると、時としてとんでもない結果が待ち受けている。ではなぜ想像力が欠けるかと言えば、それは一にも二にも勘違い。その勘違いの原因はと言えば、乗せられる、ことにある。言い換えれば、まわりから、いい気にさせられて調子に乗ることで、想像力を失ってしまう。

今どきの人気料理店のシェフや板前は、まるで神のごとく賞賛される。食のプロと称される、フードライターやグルメブロガーのSNSを見れば一目瞭然。これでもか、これでもかと賛辞を贈り、唯一無二の絶対的存在であるかのように、一料理人をほめたたえる。それも一人や二人ではないから、多くの一般人はその言を信じ込み、料理人をあがめたてることになる。その賛辞を全身に浴びた料理人は、いつしか自分は特別な存在なのだ勘違いしてしまい、非常識な振る舞いをするに至る。

昨秋京都で話題になった、割烹店の紅葉泥棒などがその典型である。古刹「高台寺」の境内で、紅葉の枝を無断伐採し、料理のあ



しらいとして使っていたことが発覚。ミシュラン二つ星の祇園の割烹店という報道に、いったいこの店がそんな狼藉を働いたのかとうわさになったが、防犯カメラに姿がとらえられていたこともあり、あっさりその正体が割れた。昨今の割烹店では競って季節の草花を飾り付け、その過剰なまでの趣向を賞賛する食通たちに乗せられ、エスカレートした結果がこれである。きっとその割烹店も当初は控えめに飾っていたのだろうが、あまりにほめられるものだから、つい凶に乗ってしまい、紅葉泥棒呼ばわりされるに至ったのだ。

前回の飲食店での迷惑行為と、根っこは同じだと思っている。最初はたわいのないいたずらだったのが、それをはやす周囲に乗せられ、だんだん過激な行為になっていくのだが、当の本人はおだて

られて、分別がつかなくなってしまふ。

この割烹店と言えば、きっと最初は境内の落葉を拾うくらいだったに違いない。それが思いのほか客に喜ばれ、ほめられることで、さらに驚かせようとなり、若い衆を使って、枝ごと伐らせるという暴挙に至ってしまったのだろう。ウケを狙うあまり、犯罪行為に走ってしまう。この構図は、飲食店で頻発している迷惑行為が、一線を越えて犯罪に至るプロセスとよく似ている。くだんの料理屋は格付け本で二つ星を獲得していると報じられ、どこの店の話かとうわさが飛び交うに至ったが、間違われたお店はさぞや迷惑だっただろう。

枝を無断伐採する程度なら、逮捕されるには至らない微罪だが、女性に暴行を加えたとなると、当然のことながら実名で報道

され、逮捕されてしまう。大阪の人気割烹店の店主が、客の女性に薬を飲ませたうえ、店内で暴行したというのだから、実に悪質な犯罪である。この店もまた、格付け本で一つ星を獲得していることもあり、大きなニュースになった。インタビューに答えた常連客は、料理もさることながら、親しみやすい接客が人気を呼んでいたと話していた。

今どきの割烹店の主人は、しゃべりがうまくないと客を呼べない。そんな話を聞いたことがある。親父ギャグを連発し、客と一緒に酒を飲み、ポーズを取って一緒に写真を撮る。互いを愛称で呼び合うことで、親しさをアピールし、常連自慢をする。そんな客が増えてきたことで、いつしか料理人が勘違いし始めたのだ。店も客も、その距離を近づけ過ぎたがゆえの悲劇なのである。そもそも客と料理人が同じポーズを取って写真におさまる、ということ自体がおかしいのだが、両方とも想像力が欠如しているから、その先にどういう結果が待ち受けているかに思いが至らない。

もちろんこんな料理人はほんの一部に過ぎず、多くの料理人は至極まっとうに仕事に打ち込んでいるので、ごく一部の不心得ものを疎ましく思っているのは間違いない。だからこそ、ここで改めて、客と料理人の関係を正しい姿に戻すべきだと思っている。

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 ☎0120-054-565 (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9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

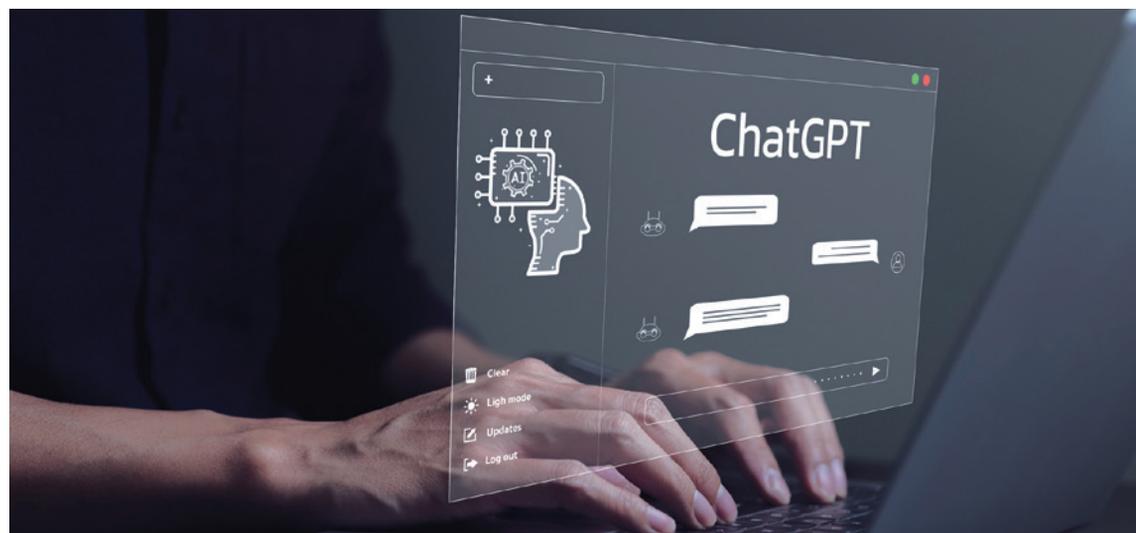


時代を読む——原田武夫 第116回

夢遊病者と人工知能

今年(2023年)に入ってからにわかに人工知能(AI)が大騒ぎになり始めた。いわゆる「ChatGPT」の大流行である。そうした中で2年間の修業を経て、筆者自身は修士号(人工知能科学)を3月に取得できた。修士論文の最終提出が終わるくらいに始まったのが今回のいわゆる「生成系AI」の大騒動であるわけだが、所属しているゼミも含めて、人工知能科学を専攻している者たちは総じてこうした騒動を冷やかに見ていたことをよく覚えている。だが我が国社会全体ではどうかというと、どうしたわけか、ますますもって大騒ぎなのである。そこですでに人工知能科学の成果をもって製品をも世に送り出している研究所を率いる者として、この稿を通じて今回にわかに始まったこうした騒動が科学的・工学的な見地からいうと、いかに精査が必要であるとされるべきものなのかを示すことができると思う。

マスメディアによる関連報道を見たり読んだりしていると、実に不思議なことが一つある。それは我が国においては(あくまでも我が国においては、という留保付きだが)「人工知能科学の第一人者」とされる先生方がどういうわけか、「これでいよいよ人工知能が人類社会を凌駕する時がきた」などと大真面目で語っている点である。実にこれほどまでにあきれてしまったことはないというのが



正直なところだ。なぜならば人工知能にできるのは「生成系AI」であれ何であれ、すでにインプットされたデータの範囲内のことだからである。このことを「内挿」というわけであるが、「人工知能がまもなく人類を超える」といった大それたことを言う御仁たちはこのあまりにも基本的な原理原則を忘れてしまっている。つまり「生成系AI」であれ何であれ、人工知能の世界では「はじめにヒトありき」なのである。したがってどんなに発展したところで「生成系AI」は原理的に人類を超えることができないのだ。

しかし実際に使ってみるとChatGPTなど関連する製品はなるほど、「もっともらしく人間にも似た発話をしてくる」のである。そうした体験を繰り返しているとなつて、「この生成系AIはなるほど、最初は人類よりも劣っている

かもしれないが、徐々に学習を重ねるとやがてヒトを超えてしまうのではないか」と思うしまうのだ。事実、^{ぼうぼう}茫洋として質問をすると漠然とした答えしか返ってこないChatGPTも、詳細な設定を行った形での質問にはそれなり詳細な、実にもっともらしい答えを返してくるのである。その結果、使用する側であるヒトの方が圧倒されてしまうという仕掛けになっている。

だが、ここでぜひ思い出してもらいたいのが先ほどの「内挿」という原理原則なのである。条件設定を変えたとなぜChatGPTを筆頭とする「生成系AI」はもっともらしい答えを返すことができるのだろうか？ その答えは実のところ極めて単純で、使用する側であるヒトが設定を変え、「これが正解だ」と納得するところまで操作を続けることで、結果として人工知能に学習をさせてしまっ

ているのである。つまり何のことはない、答え合わせに延々と(時には「無料で」)付き合ってしまったのがヒトの方なのであって、それ以上でもそれ以下でもないというわけなのだ。だからこそ、これら生成系AIの「伝道者」たちはとにかく大きく騒ぎ立てているのである。なぜならばそうでもしないと忙しい毎日を送っている私たちは生成系AIなど日常的に使うこともないであろうし、その結果、人工知能が「正解」のパターンを割り出し、記憶し続けることもないからである。

したがって人工知能の発展につきものなのが夢遊病者になり果てた人間ということになってくる。後者が存在しなければ前者はあり得ない。そのことを私たち意識ある存在としてのヒトは絶対に忘れてはならない。そそのかされてはならない。

たっぷり降り注ぐ自然光と

上質な北欧家具



Livingのようなゆったりしたハウススタジオが誕生しました。

撮影はもちろん、動画配信、展示会や発表会などのイベント、
会議やワークショップなど、多目的に使えるスペースです。

ARIGATO *Living*

アリガトリビング
神楽坂

お問い合わせ・ロケハン TEL. 03-3528-9716 <http://a-ms2.com/arigatoliving>

東京都新宿区東横町4-2神楽坂グリーンランドビル6F

日経平均株価の当面の上値余地は？

田嶋智太郎 経済アナリスト



前回(4月初旬)執筆分の本欄で、日本株高の外堀が埋まり始めている点を指摘した。あれから本稿執筆時(6月初旬)までの約2カ月間で日経平均株価は3300円ほどの値上がりを見ている。言うまでもなく、その値上がりぶりは驚異的であり、日経平均株価はおよそ33年ぶりの高水準にまで持ち直してきている。

その要因は複数挙げることができるが、第一に日本の金融政策がこれまで超緩和的である点大きい。その実、日経平均株価の本格的な上昇が、4月10日に行われた植田和男日銀新総裁の就任記者会見後から始まったことは、まだ記憶に新しい。

就任会見で植田総裁は、現在の大規模緩和を継続することが適切であると語り、当面は枠組みを変更しない考えを示した。結果、当然のごとく円の上値は抑えられ、ドルをはじめとする主要国通貨に対して円安が進んだ。ことに、5月のドル/円は初旬の最安値=133.50円から月末の最高値=140.90円まで1カ月足らずで7円以上も円安ドル高が進んだ。そして、この間はドル/円と日経平均株価の連動性がかつてないほど高まった。

3月末を本決算とする多くの上場企業は、今期(24年3月期)の想定為替レートを1ドル=125~130円とし、そのうえで今期の通期業績予想を公表している。つまり、現状は想定した以上の円安方向に振れているため、輸出を積極的に進める企業を中心に今期の収益が会社予想を超えて拡大する可能性が高まっている。

少なくとも、市場は第1四半期(4-6月期)の決算発表時に通期の業績予想を上方修正してくる企業が少なくないと見ており、それに依りて各社の株価の妥当水準を引き上げにかかっ

ている。

ちなみに、執筆時において日経平均株価を構成する企業225社の1株当たり利益の予想平均は2189円で、4月初旬からは100円程度引き上げられている。これが、第1四半期決算発表後に一段と上方修正される可能性は十分にあり、それが仮に現状より3%プラスの2250円程度にまで引き上げられた場合、日経平均株価の妥当水準はどの程度になるだろうか。株価収益率(PER)=15倍程度で単純に計算すれば、妥当水準は3万3750円ということになり、これはそう突拍子もない値ではないと思われる。

もちろん、株価を取り巻く状況は常に変化する。軽視できない要素の一つは、やはりドル/円の行方である。まず、目先は6月、7月に米連邦準備制度理事会(FRB)が追加利上げ実施の決定を下すかどうかのポイント。本稿が読者の目に留まる頃には、すでに6月の結果が明らかになっているわけであるが、仮に米政策金利がいったん「据え置き」となっても、それで「米利上げサイクルは終了」との判断が下せるわけでもない。6月、7月に連続で「据え置き」としても、米国のインフレ状況によっては「その次」があり得るのだ。

一方で、さすがに日銀も年内のどこかで政策の見直し、一部修正の判断を下すときが訪れよう。いずれ米・日の金利差縮小傾向が鮮明になるようなら、いったんは日本株の調整局面も訪れよう。

このように、年内は大きな局面変化が見込まれており、それに依りてキメの細かい投資戦略の修正、見直しが必要となるケースも少なくなかろう。これまで以上に広く情報のアンテナを張り、より柔軟な判断と行動が求められるようになるかと心得ておきたい。

THIS MONTH RECOMMEND
日本の半導体政策はまたも失敗するのか？

著者いわく「人類の文明に必要な不可欠である半導体の世界製造は、いま危機的事態に直面している」。米国による対中規制の実情や台湾有事への懸念はすでに広く知られた事実であるが、ほかにも問題・課題は山積している。果たして、台湾積体回路製造(TSMC)の熊本工場や先端半導体の量産を目指す「ラピダス」の取り組みは、日本の半導体政策に十分なプラス効果をもたらすのか。いささか悲観的な著者の懸念が杞憂に終わることを祈りたい。

『半導体有事』
湯之上隆/文春新書/1,045円

文春新書
1346

半導体有事

湯之上隆

米中戦争の引き金になる!

アメリカが中国に突きつけた半導体規制
阻んでいるのは世界のトップ企業 台湾・TSMC

日本は再び失敗を繰り返すのか?
ラピダス「2027年までに2ナノをつくる」
なんてできっこない!



南麻布の風景。この都会から、川田さんは「茶禅華」に使う東京産素材を探していくという。



「茶禅華」の近所にある有栖川宮記念公園。この地一帯の水は「ほどよくキリッとしている」と川田さん。

さまざまな地産地消 —新しい風土論—

その土地でとれた食材を使い、料理し、食べる。歴史の中で当たり前のように実践されてきた地産地消が、改めて注目されている。それも、長らく都会が牽引してきたガストロノミーの世界において、だ。今や、地産地消に取り組む地方のレストランに、感度の高いお客が足を運ぶ時代。背景には何があるのか？ 一方で、都市のレストランではどのようにこれを取り入れているのか？ 三人のシェフにうかがった。

Photo Masahiro Goda(P14~19, 24~27) Hareko Amakata(P14, 20~23) Text Izumi Shibata



九十九里浜に面する千葉・山武市。ファンティンさんはこの地の「三つ豆ファーム」産ビゼリを使用。



菊地さんも訪れる「おくにビーフ」は北海道・北斗市に立地。函館から車で30分ほどの距離。

この5年ほどで、レストランの世界における地産地消への注目度は加速度的に高まっている。背景にあるのは、地方で開業するレストランの増加だ。「ローカルガストロノミー」という言葉をこのところ聞くようになったが、まさにローカル(地方)で、技術的にも哲学的にもガストロノミーと呼ぶにふさわしい料理を提供する店が増えている。

ここでいう「地方」とは、地方都市のことではない。野や山の中、海辺といった自然に囲まれた地、しかも観光地以外の場所も少なくない。こうした土地で地元産食材を調理し、土地の風土を表現する。まさに、地産地消の実践である。

ところで、そんな辺鄙な場所に店を構えてお客は来るのだろうか？ それが来るのである。しかもガストロノミーに強い関心を持つ人ほど昨今は地方に足を運ぶ。

では、どのような料理人が地方のガストロノミーレストランを担っているのか？ 一つの例が、都会の店を閉じ、地方の自然豊かな場所に移るシェフたちだ。「フランスやイタリアの地方で働いた時、地域の生産者とレストランの強いつながりに感動した。いつかは自然豊かな場所で店を開きたいと思っていた」という話をよく聞く。

一方、最初から地方でレストランを開く、あるいはシエフに就く若手も増え、注目を集めている。「人里離れた場所にこそ自分の知らなかった素材があり、発見が多い。その土地で脈々と継承されてきた発酵や燻製



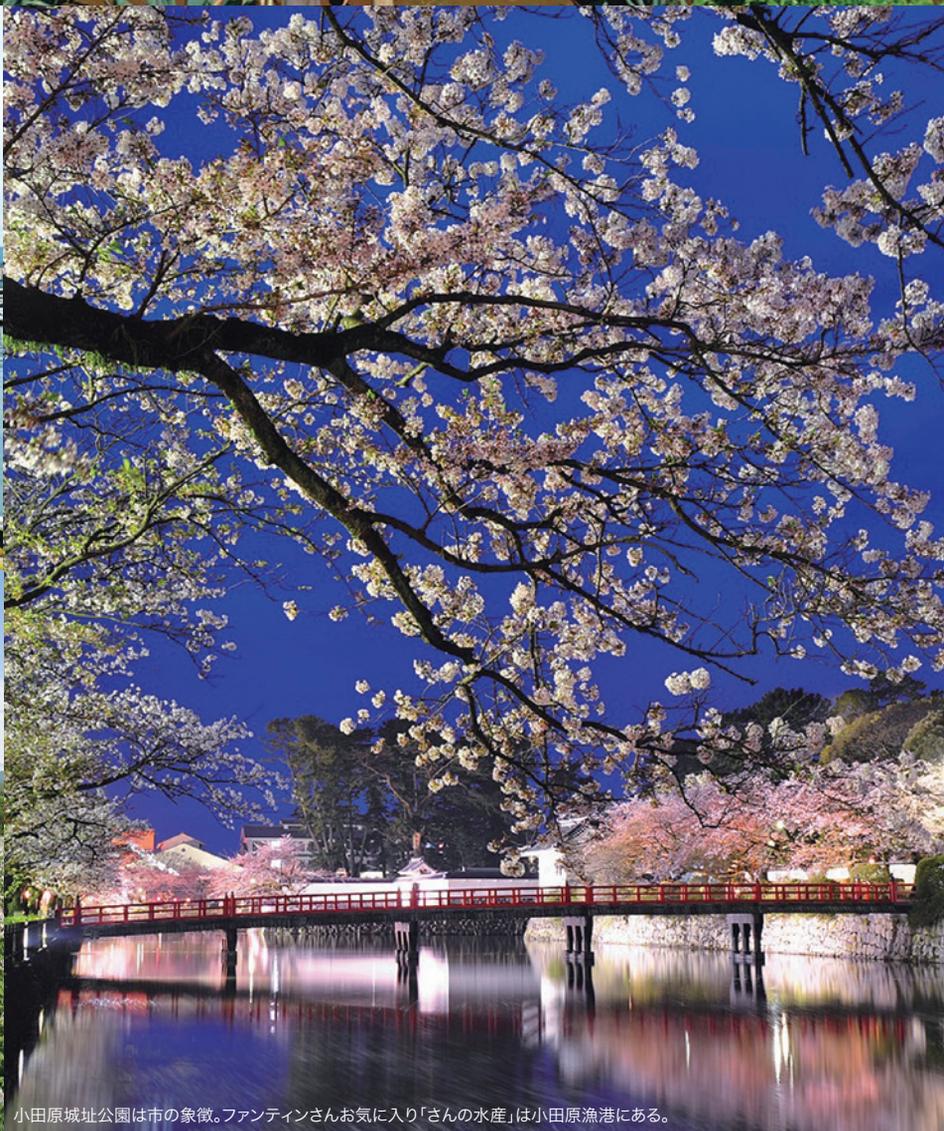
北海道・北斗市は、江戸時代からの北海道の歴史を語る地。松前藩の陣屋跡は国指定の史跡だ。



東京都西部は農家が多い。川田さんが烏骨鶏を仕入れた立川市の「伊藤養鶏場」もこのエリア。



小田原漁港。日本は魚食の国。魚の丁寧な処理やスピーディーな流通は、世界でもトップクラス。



小田原城址公園は市の象徴。ファンティンさんお気に入り「さんの水産」は小田原漁港にある。



道南の厚沢部町。「シェットファーム」のグリーンアスパラガスは菊地さんの毎年の楽しみ。

の伝統的食文化もある。こうした素材や文化を知るのとても刺激的で、クリエイティブイーターにつながる」とシェフたちは幸せそうに語る。

そして彼ら彼女らの作る料理では、自己中心的な表現はない。あくまでも土地に寄り添ったうえで獨創性を込める。そんな料理を感度の高いお客は求め、旅をする。

少し歴史をふり返ると、現在のローカルガストロノミーの開花につながる動きは2000年前後から始まったと言える。それは、「日本の素材を用いた、日本らしいフランス料理やイタリア料理を作ろう」という動きの勃興。フランスやイタリア現地の素材を輸入し、現地そのままの料理を目指すそれまでのガストロノミーのあり方から大きく舵がきられたのだ。この流れで、シェフたちは上質な農畜産物や魚介類を求めて地方の畑や漁港を訪れ、素材を産直で仕入れるように。小規模で、納得のいく素材を、自然栽培や有機栽培で育てる意欲の高い生産者が増えたことも、この流れを後押しした。つまり、シェフと生産者がコミュニケーションを直接とり、信頼関係を築くようになったのだ。シェフたちが「産地に近い自然豊かな場所、思いきり料理をしたい」と考えるようになったのも当然といえよう。

都会のレストランもこの流れを受け、今の時代らしい地産地消を表現している。今回収材した三人のシェフもその実践者。彼らの地産地消に対する思いと、地域の素材との向き合い方を見てみよう。



菊地美升 ル・ブルギニオン



北海道・北斗市のおぐにビーフから仕入れる和牛のサーロイン。サシが入りすぎず、赤身の味がよい。独自の配合飼料を、牛の発達段階に合わせて細やかに変えながら与えて肥育。味のよさの指標であるオレイン酸値の高い肉を作る。



道南の厚沢部(あさぶ)に位置するグリーンアスパラガス専門農場、ジェットファームからのもの。化学肥料、化学農薬、除草剤不使用で栽培することで生まれる自然な甘み、春野菜らしい青々とした風味が特徴。シェフのファンも多い。

川田智也
茶禅華



東京・立川市にある伊藤養鶏場の烏骨鶏。奥が雄、手前が雌。伊藤養鶏場は50年以上の歴史を持ち、代表である伊藤彰さんは3代目。餌の内容に工夫を重ねるなど、おいしい烏骨鶏とその卵を作ることに非常に関心。



「茶禅華」の料理を支える、地元南麻布の水。関西は軟水、関東は硬水と言われるが、この南麻布の水にはほどよい硬さあり、料理を繊細かつシャープに仕上げるといふ。それは「茶禅華」が目指す「繊細で力強い料理」に通じる。

ルカ・ファンティン
ブルガリ イル・リストランテ ルカ・ファンティン



神奈川・小田原市の「さんの水産」から届いた相模湾のアオリイカは、寿司店でも使うクオリティーのもの。なお早朝に水揚げされたものが昼に到着するので、鮮度抜群。身に厚みがあり、味が濃厚にのった、大型のものを仕入れる。



ピゼッリ(イタリアのグリーンピース)は、完全有機無農薬を実践する千葉・山武市「三つ豆ファーム」のもの。地域で出るオカラなどで独自に肥料を作り、循環型農業を行う。生命力のある野菜を、午前にとり午後には都内の店に納品。

日本の“精神的産地消”

川田智也
茶禅華





かわだ・ともや

1982年、栃木県生まれ。「麻布長江」にて10年間にわたり四川料理を修業したのち、「日本料理龍吟」に入門。同台湾店である「祥雲龍吟」の立ち上げから参加し、副料理長を務める。帰国後、準備期間を経て2017年2月に「茶禅華」をオープン。



東京産の烏骨鶏を使用した、竹筒入りの蒸しスープ。産卵鶏としての役割を終えたメスはよいだしを出すので、清湯に使用。うまみと弾力のあるオスの肉は雲吞に使う。この烏骨鶏は繊細なうまみゆえ、調味は少量の紹興酒と金華ハムのみ。自家製の笹の茶を添える。

「地産地消の本質は、健康にあると思います」と、川田智也さん。「新鮮な食材に宿る優れた風味や生命力は人間にとって非常に有益。これを最大にいただくのが地産地消です」

そして、地産地消というと「身土不二」（人間の身体は暮らしている土地と一体）と「物全体」（素材全体を食べる）の二つの言葉が頭に浮かぶという。「土地の素材を無駄なく食べきる。それが健康にいい。地産地消と医食同源はつながっています」

また「地産地消には、物質的と精神的の二つがある」とも話す。「物質的地産地消は、土地のものを食べる一般的な意味での地産地消」。では精神的地産地消とは？ 「土地に根付く精神で調理し、食べるということ。たとえば自然を畏怖する日本の精神にのっとれば、素材に極力手を加えないで持ち味を引き出す調理となり、その結果生まれた料理は日本人の口に合います。これが精神的地産地消です」。逆は、たとえば伝統的な中国料理では素材に手を加え、人の力で昇華させることを重視する。「それぞれ魅力的です。ただし私は、日本のお客様に素直に美味しいと感じていただけるのは、日本の精神的地産地消を実践する料理だと思っています」

その一方で「技術や叡智は土地から離れて伝播する」とも。「茶禅華の掲げる『和魂漢才』が意味するのは、中国料理の叡智と日本の精神の融和。中国料理でありつつ、日本の精神的地産地消を実践しています」

さて、川田さんが今回紹介してく

茶禅華
東京都港区南麻布4-7-5
TEL050-3188-8819(予約専用番号)
sazenka.com

川田さんは「茶禅華」のオープン以来素材は全国から集め、東京の素材を強く意識したことはなかったという。「今回、地産地消のテーマに沿って東京の素材を探したら、素晴らしいものがあつた。大きな発見です」。これからは東京の素材を掘り起こしていきたいという。「どんな発見や展開があるかワクワクします」

お茶の風味は淡いが、烏骨鶏のスープと出合うと大きな効果を発揮する。「烏骨鶏のスープを味わった後に笹のお茶を飲んでいただくと、口の中がスツと澄み、別の軽やかなうまみが現れます。かつお節のだしの後に昆布だしを飲むと引き算が起きるのと同じ。口中調味です」。また竹筒の香りは、容器ごと蒸す中で清湯に移る。これが笹の茶と調和する。

この二つの素材で川田さんが作ったのは、竹筒に入れて蒸した、雲呑入りの烏骨鶏の竹筒蒸しスープ。自家製の笹の茶を添える。「このお茶は当店の入り口に植えている笹の葉で作った、究極の地産地消です(笑)」

そしてもう一つの素材は、南麻布の水。「当店では3種類の浄水器で作る水や、白神山地や静岡から仕入れる水を料理により使い分けています。水は料理の味を変える、料理の根幹となる素材です」。南麻布の水にはほどよい硬さがあり、繊細かつキリッとした味を作ってくれるという。

れたのは東京の素材二つ。まず烏骨鶏は、立川市の伊藤養鶏場のものだ。「私の求める『繊細で力強い』味。中国の烏骨鶏のパワフルさとは異なる魅力があります」



函館愛を素材に重ね

菊地美升

ル・ブルギニオン





きくち・よしなる

1966年、北海道生まれ。辻調理師専門学校卒業後、六本木「オー・シザール」や勝どき「クラブNYX」を経て、91年渡欧。リヨン近郊「アールド」、モンペリエ「ル・ジャルダン・デ・サンス」、ボーン「レクソン」、フィレンツェ「エノテカ・ピンクオーリ」で修業。96年に帰国し、表参道「アンフォール」でシェフを務める。2000年に独立し、西麻布「ル・ブルギニオン」をオープン。



おぐにビーフのサーロインをふっくらと焼き、ジェットファームのグリーンアスパラガスを添えた。サーロインはサシの量がほどよく、赤ワインソースがよく絡む。アスパラガスはパキッとした歯ごたえで、ジューシーかつ風味豊か。こちらもたっぷり楽しむ。

菊地美升さんに「地産地消」というテーマを投げかけてみた。

「都内で店をやっていますからね(笑)。自分には難しいです」。しかし「二つの土地への思いという意味では、私にも大好きで大切な場所があります。故郷の函館です」と話す。「年に2、3回は帰省して両親や地元の友だちと食べたり飲んだり。可能な限り生産者の方々も訪ねます」

菊地さんが「ル・ブルギニオン」を開業したのは23年前のこと。当初はフランス産の輸入食材を積極的に使っていた。「気持ちはフランス料理とフランスワイン一直線。お客様にフランスの食文化を楽しんでいただきたいと思っていました。この考えは今も変わりませんが、徐々に国産の素材、特に地元函館の素材に興味を持つようになったのです」

大きなきっかけは、15年ほど前に「北海道『食のサポーター』」の一員に任命されたこと。「活動を通じ、強い信念と独自性を持つ生産者さんたちを知るようになりました」

菊地さんはこの縁を出発点に、故郷の函館を始めとする道南エリアで上質な素材を作る農家とのつながりを強めていった。「王様しいたけ」の福田農園さんには早くからお世話になっています。厚沢部の板坂農園さんの雪下熟成じゃがいもも冬の定番。函館湾の魚介類も入れています」

今回紹介したジェットファームのグリーンアスパラガスとおぐにビーフの牛肉も、店に欠かせない存在。「ジェットファームはグリーンアスパラガス専門の農家さん。農園主の長谷川博紀



さんの職人的で熱い人柄を反映した、格別にも上質なアスパラガスを作っています」

一方のおぐにビーフの和牛はブフ・ブルギニオン(煮込み)にする首肉や、シンプルに焼いて提供するサーロインを主に仕入れる。なお、「サーロインをシンプルに焼いた料理を、私は長らく作っていません」と言いつつ、しかし店を長く続けるということは、お客様と一緒に年を重ねるということ。「お客様から徐々に『柔らかい牛肉の料理』というご要望が増えてきました。それで赤身のおいしいおぐに牧場のサーロインを4年ほど前から使うようになり、好評です」

こうした生産者たちとのつながりのベースには、当然ながら信頼がある。感想と感謝を密に伝えることで、心許す関係を築いてきた。「これから長く皆さんの素材は使わせていただきたいと思います」と話す。

ただし常に同じ素材を使い続け、お客様を飽きさせないけない。「なので、たとえば『王様しいたけ』なら、料理に登場するのはおおよそ2年に1回。それで15年以上経ちます」。誠実な関係を長く続ける。「つながりは途切れないように、ということには大事に思っていますね」

ル・ブルギニオン
東京都港区西麻布3-3-1
TEL03-5772-6244
le-bourguignon.jp

今、「ル・ブルギニオン」で提供する料理には函館やその近辺産の素材と、フランス産食材が併存する。ワインも同様だ。「自分の中でフランスの食への愛が消えることはないと思いますが、故郷愛がそこに重なってきました」と菊地さん。「年とともに、函館愛は強まっています」と笑う。

絆が距離を縮める

ルカ・ファンティン

ブルガリ イル・リストランテ ルカ・ファンティン



ルカ・ファンティン

1979年、イタリア・トレヴィーゾ生まれ。料理専門学校を卒業後、ミラノ「オステリア・デル・オルゾ」で研鑽を積む。スペインの二つ星レストラン「アケラツレ」「ムガリッツ」でメイン料理を担当。2006年、ハインツ・ベック氏が率いるローマ「ラ・ベルゴラ」の副料理長に就任。09年9月より銀座「イル・リストランテ」のエグゼクティブシェフを務める。





アオリイカとピゼッリの一品。アオリイカはごく細かい切り込み入り。口の中でほどは、イカのうまみ、弾力がバツと広がる。小粒のピゼッリは、ソテーしたあと炭火でスモークすることで、つややかな青みと香りをつける。ピゼッリのさやのクリーム、アオリイカの頭や脚を煮て作るソースを合わせ、レモンとミントを香らせて仕上げる。

「地産地消といえば、私にとっては祖母の作る料理です。家族のための毎日の料理」と、ルカ・ファンティンさんは話す。

ファンティンさんはイタリア北部、ヴェネト州のトレヴィーゾ出身だ。トレヴィーゾは農畜物を豊かに産するエリアで、多彩な海産物が揚がるベネチア湾からもアクセスが良い。山も近いので、キノコなどの野の恵みも豊富。そんな食材に恵まれた場所で成長した。

「祖母は家のそばに畑を持ち、そこでとれる季節の野菜、新鮮な卵をいつも料理に使っていました。私たち家族と親戚は週に何度も祖母の家に集まり、そんな彼女の料理を共にしていたのです」。まさにファーム・トゥ・テーブルな環境だ。「そういう意味では、私の原点はトレヴィーゾの地産地消にあるといえます」

今、ファンティンさんは銀座の中心に位置する、東京を代表するファインダイニングレストランのエグゼクティブシェフを務めている。来日してこの任に就いてから、この秋で14年もの年月が経つ。

その14年の間、彼は日本の素材を尊重する姿勢と探究心を一貫して大切にしてきた。日本でイタリア野菜を栽培している農家を探し、店の休みを利用して訪問。今ではイタリア野菜はもとより、それ以外の野菜、畜産物を真摯に作る生産者たちとの絆を構築し、魚介類に関しても信頼できる仲卸を得ている。

「こうした生産者の方々とのコミュニケーションと、彼らが手掛ける素



ブルガリ イル・リストランテルカ・ファンティン
東京都中央区銀座2-7-12 ブルガリ銀座タワー 9F
TEL03-6362-0555
www.bulgarihotels.com/ja_JP/tokyo-osaka-restaurants/tokyo/il-ristorante

晴らしい素材が、私を料理人として成長させてくれました。素材の季節感も私を奮い立たせてくれた。私から彼らに「こんな野菜を作ってほしい」とリクエストし、応じてくれることも。ありがたいことです」

そのうえで「大都会で地産地消を実現するのは、正直難しい」とも。「でも料理を作る際、私が我を通すのではなく、野菜や魚の季節の味に歩調を合わせることで、産地と自分の距離を限りなく縮められると思っています。文字通り地産地消できる地方とは異なるスタイルですが、これが私の素材との向き合い方です」

日本の流通の発達についても言及する。「たとえば今日のアオリイカは、昨夜の漁で小田原に揚がったもの。昼過ぎには店に届きました。ピゼッリ(イタリアのグリーンピース)は、千葉の農家が朝に収穫したものを午後に納めてくれる。素材の鮮度という意味では、最大限に地産地消に近づけられていると思います」

今回ファンティンさんが作ったのは、アオリイカとごく若い小粒のピゼッリを組み合わせた一皿。アオリイカに施した細やかな包丁やねかせ具合、ピゼッリへの軽く繊細な火入れは、まさに素材の「今の季節風味」を切り取り、最大に引き出している。ファンティンさんの料理では、産地からの物理的な距離を超えて素材が実に生き生きと輝く。都心にありながらそれを可能にしているのが、素材に対する心からの誠意と、研ぎ澄まされた感性との出合い。ファンティンさんの姿勢そのものなのだ。

日本の食の恵みをいただく旅へ

旅の楽しみは、美しい景色や珍しい体験もさることながら、やはりその土地ならではの味に出会うことだろう。星野リゾートでは、この夏、各地の気候風土に根差した食を体験する旅を提案している。

Text Ichiko Minatoya



星野リゾート リゾナーレトママ

トママ山の標高1088メートルの場所にある雲海テラスのCloud Bar(クラウドバー)。ダイナミックな雲海と山々の景色が楽しめる(※気象条件による)。

どうやら今年の夏は、全国の観光地がコロナ前の賑わいを完全に取り戻しそうだ。外国人観光客も増えているし、日本人も大いに旅心がうずいているはず。ここ数年我慢を重ねてきた閉塞感を吹き飛ばしてくれるような大自然の中でゆっくり過ごしたいと思う人も多いだろう。

星野リゾートグループは、日本各地の魅力を最大限に楽しめるよう、さまざまな宿泊体験を提案する一大ホテルグループとして、その土地に合わせたテーマ設定でブランドを確立してきた。

なかでも「リゾナーレ」と名付けられるのは、地域の特性を生かした個性的なテーマのもと、風景を生かした斬新な空間デザインで、訪れる人々に非日常的な時間を提供するブランド。現在は北海道、栃木県、山梨県、静岡県、大阪府、沖縄県の国内6カ所とグアムの全7カ所に展開されている。滞在中の楽しみはいろいろあるが、特に食にこだわる大人のために、メインダイニング「オットセツテ」がある。この「オットセツテ」は全施設にあるのではなく、北海道の「リゾナーレトママ」山梨県の「リゾナーレ八ヶ岳」栃木県の「リゾナーレ那須」の三つの星野リゾートにあり、その土地ならではの旬の食材を使い、味もさることながら目にも美しい演出で楽しませてくれるイタリア料理のレストランだ。敷地内にある畑や牧場で生産される食材も多彩にあり、野菜の収穫体験ができるなど、ただ食べるだけにとどまらない、旅先の食体験を提供している。



やわらかくほくした身と蟹みそを甲羅に盛り付けた「泡で包んだ蟹とフィノッキオの爽やかな香り」。



美しい景観やおいしい食を追求する「ファーム星野」。



敷地内にあるファームエリアの牛から搾った牛乳で作るジェラート。



赤肉メロン・青肉メロンをふんだんに使用した贅沢なかき氷。



北海道の自然を堪能できる客室。山並みの稜線が美しい。



食料自給率・食料国産率全国ナンバーワン(※カロリーベース、農林水産省令和2年度概算値より)の北海道。その中央付近に位置するリゾートナーレトマムは、北海道の食の楽しみを集約するホテルだ。敷地内の約100ヘクタールにも及ぶファームエリアでは、牛などが放牧されており、牛の飼育体験もできる。青草を食べている季節と干し草を食べている季節では味が異なるという、ファーム星野の牛乳を使い、乳製品の製造販売も行っている。

オットセット トマムがあるのは、この広大なファームエリアを一望できるホテルの高層階。リゾートナーレトマムには絶景で知られる「雲海テラス」があるが、施設内には多くのビュースポットがありオットセットもその一つと言っても過言ではない。

また北海道と言えば新鮮な魚介でも有名な土地だが、本州ではどちらかと言えば冬の味覚という印象が強いカニやウニも、日本海と太平洋の両方に面している北海道では、夏には夏のおいしいカニやウニが収穫される。こうした魚介類をそれぞれの種類や季節で異なる、最もおいしさを引き出す調理法を考え料理に仕上げるのも、オットセットのシェフの腕の見せどころだ。

夏の北海道は涼しいとはいえず、やはりひんやりスイーツも宿泊の楽しみのひとつ。フルーツ王国北海道の、メロンをふんだんに使ったかき氷や、ジェラートなど、新鮮な氷菓のおいしさは、ここに来なければ味わうことのできない贅沢だ。

リゾナーレ八ヶ岳



高原の夏らしい素材を生かした「イワナと花ズッキーニのヴァポール」。



ワインが牛肉のローストの旨味を引き出してくれる。



厳選したワインをそろえたテイスティングスペース。



リゾナーレ八ヶ岳には、ワインをテーマにした客室も。

日照時間日本一の山梨県。リゾナーレ八ヶ岳は、標高1000メートルの高原の避暑地として、古くから愛されてきた小淵沢にある。ここ八ヶ岳が星野リゾートにおける最初のリゾナーレであり、食にこだわる大人のためのメインダイニング「オットセツテ」が誕生したのも、ここ。八ヶ岳だ。オットとはイタリア語で八ヶ岳の八のこと。セツテは数字の7で、オットセツテの誕生時、八ヶ岳ならではの食材を提供しシェフを支えてくれた7人の生産者から、オットセツテと名付けられたのだ。

南アルプス、八ヶ岳、富士山など、日本を代表する山々を望むリゾナーレ八ヶ岳は、世界的な建築家であるマリオ・ペリーニが、イタリアの山岳都市を思わせる街並みを敷地内に築き、「山岳のヴァカンツァが叶う街」をコンセプトに日本にいなからにして楽しめるリゾートホテルになっている。

山梨県は早くからワイン生産に取り組んでおり、北杜市は日本初の「ワイン特区」に認定されたこともあって、リゾナーレ八ヶ岳は特にワインの魅力を多角的に楽しむプランに力を入れていく。宿泊者を対象としたワインの知識を学べる「ワインの学校」や、葡萄畑を眺めながらワインを味わう「葡萄畑アペロ」、そしてなんと、いつもワインと料理のマリアージュを楽しむオットセツテでのディナー。旬の高原野菜のおいしさを存分に引き出すため、ワインセラーには山梨産ワインをメインに常時約2000本のワインが用意されている。

リゾナーレ那須



那須の陶芸作家が焼いた皿に、敷地内の畑でとれた野菜を中心に那須の恵みを盛る。



初夏の食材・稚鮎を使った「稚鮎とさきゅうりのフェデリニ」。



朝は野鳥のさえずり、夜は森の生き物の声聞こえる温泉。



さまざまなアクティビティの拠点となる「POKO POKO」。

古くは湯治場として、明治以降は都心から近い避暑地として名をさせる那須。リゾナーレ那須は、那須連山の主峰・茶臼岳がもたらす火山性の温泉があるなど、那須の自然がもたらすさまざまな恵みが楽しめるホテルだ。敷地内には水田や野菜畑、ハーブを育てる温室などもあり、豊かな自然の中で農業に触れられる「アグリツーリズムリゾート」を提案している。

夏は8500平方メートルの水田の、青々とした稲穂に囲まれた特別席で、那須で生産されているクラフトビールを楽しめる「田んぼピアガーデン」が開催されるなど、日本の食の核ともいふべき米を、食べるのとほまた違った角度で感じるイベントが用意されている。

畑でとれた野菜はむろんオットセット 那須で提供されており、特に夏はその種類が豊富なため、那須の旬の味を大いに楽しむことができる。リゾナーレ那須付近はイタリアのトスカーナ地方と気候がよく似ているため、オットセット 那須ではトスカーナの郷土料理を、那須に親しみのある食材で表現。ワインは2000年に開催された沖縄サミットでの晩餐会にも選ばれた、栃木県が誇るココ・ファーム・ワイナリーをはじめ、那須産の食材に合う自然派ワインを厳選してそろえている。

約4万2000坪の敷地内には森があり、散歩中に野生動物が顔を出すこともあるという。そんなサプライズも用意されているのが、リゾナーレ那須の大きな魅力だ。

日本の美しさを感じる極上の滞在

ふふ

熱海、箱根、河口湖、奈良、日光、京都……古くから日本人を癒やしてきた歴史あるロケーションにおいて、それぞれの土地の魅力を十分に満喫し、そこにしかない「とき」を味わう。ラグジュアリーリゾートブランド「ふふ」は、そんな極上の滞在をかなえると同時に、日本各地の美しさに改めて気付かせてくれる。

Text Asuka Kobata



「ふふ、河口湖」のふふラグジュアリープレミアムスイート。バルコニーとつながるリビングから、富士山、河口湖、森が存分に感じられる。

慌ただしい日常を離れ、自然に身を委ねてゆったりと過ごす至福のひととき。四季折々に移ろう日本の美しい風景に包まれながら、その地の空気や料理、歴史、文化を全身で満喫する。さらにスタッフのこまやかでさりげないもてなしが、滞在をより快適なものにしてくれる。そんな理想の休暇をかなえてくれるのが、「ときを味わう場所」をコンセプトにかけるラグジュアリーリゾートブランド「ふふ」だ。

ふふがスタートしたのは2007年のこと。熱海と箱根・翠松園を皮切りに、現在ではATAM海峯楼、河口湖、奈良、日光、京都、箱根を展開し、2023年末には軽井沢に二つのリゾートを同時オープン予定だ。そのどれもが「スモールラグジュアリー」であることを大切にし、客室を20〜40室ほどに抑えることで、ゲスト一組一組に合わせたパーソナルなもてなしを実現。ホテルのようにプライベートを保ちながら、旅館のような人のぬくもりが感じられる、心地良い滞在を約束している。

何よりも驚くのは、どのリゾートを訪れても地域性が色濃く感じられ、異なる体感が得られることだ。ランドスケープや建物をはじめ、インテリア、アート、さらには香り、音に至るまで、その地に由来するものをオリジナルで提供。各地の魅力を最大限に伝えるしつらいやもてなしが備わり、それぞれが唯一無二の「日本リゾート」であることを体現している。さらに土地の恵みである温泉に浸かり、地元の旬の食材をいただくなど、



「ふふ 箱根」には、客室付き温泉のほか、箱根連山を望む大浴場がある。



7・8月の「特選献立」では、毛蟹を中心にさまざまな旬の食材を合わせた料理を用意。



ECサイトで購入できるオリジナルのコーヒードリッパー。河口湖に眠っていた石で作家が生み出した。



「FUFU JAPAN SELECTION」 fufujapan-selection.jp

今ここにしかないものを五感で満喫し、「とき」を味わうことが、極上の癒やしになるのだ。なかでも温泉にはこだわりが強く、すべての客室に温泉を引いたお風呂が付くため、プライベートで温泉を楽しみたい人にはうれしい限りだ。

また和食をベースとした料理では、地域の魅力を生かした調理法でその地ならではの食材を存分に味わうことができる。たとえば河口湖では、薪と溶岩石を使った日本料理が特徴的。奈良は菓の発祥の地とされていることから「和漢」をテーマにした料理を提供するなど、同じ和食でも斬新な感性を交えた個性豊かな食事がいただける。一方で、優れた料理人を抱えるふふだからこそ、日本の一流食材を愉しんでもらおうと、全リゾート共通の「旬の特選献立」も用意。夏は伊勢海老や鮑、毛蟹、秋は松茸や黒毛和牛など、旬の高級食材を盛り込んだ日本料理のコースを選択肢に加え、より食を重視した滞在を提案している。

また、それぞれに特徴的なふふでの体験を自宅でも感じてもらえるよう、スーパーアブランド「FUFU JAPAN SELECTION」を展開。オリジナルのドレッシングや食器、アメニティ、アートなどがオンラインショップで購入でき、ギフトやお土産として人気を集めている。

一つひとつの独自性が高いだけに、一度訪れれば各地に点在するふふを巡りたくなるだろう。今こそ、日本の美しさを改めて感じる極上の旅に出ることをお勧めしたい。

緑に包まれて心身を満たす滞在

ふふ 軽井沢 陽光の風

2023年冬、スモールラグジュアリーリゾート「ふふ」の新たなリゾートが営業を開始する。その舞台は、都心からアクセスの良い閑静な避暑地として根強い人気を誇る軽井沢だ。南軽井沢エリアに生まれる「ふふ 軽井沢 陽光の風」では、自然のなかで心身を解放し、呼吸を深めるような豊かな滞在がかなうだろう。

Text Asuka Kobata



明るいながらも落ち着いたイエローをテーマカラーにした客室。窓外の景色と室内の鉢植えの緑に囲まれ、自然と呼吸が深まるようだ。

それぞれに個性豊かな日本各地の魅力を五感で満喫しながら、真に心地良いひとときを過ごせるスモールラグジュアリーリゾート「ふふ」。これまで、熱海や箱根、日光など日本の歴史あるリゾートを舞台に極上の滞在を提案してきたが、なかでも特に人気が高い高原リゾート、軽井沢でのオープンを心待ちにしていた人も多いのではないだろうか。2023年冬、そんな軽井沢において、趣向が異なる「ふふ」が同時に生まれるという。その一つが「ふふ 軽井沢 陽光の風」だ。

一言で軽井沢と言っても、エリアによって気候、街の雰囲気が少しずつ異なるのが面白いところ。「ふふ 軽井沢 陽光の風」が位置するのは、名門ゴルフ場が多く集まる南軽井沢エリアで、緑に満ちた爽やかなクレーション。その環境を最大限に生かし、「太陽の光を浴び、自然に包まれて心身を満たす」をコンセプトとしたナチュラルリゾートを生み出した。

客室に入ると、室内に多くの鉢植えが配され、まるで屋外にいるかのような開放的で心地良い空間に驚かされる。リビングのほか、隣接するインテリアルバルコニーにもソファセットが設けられ、軽井沢の自然の気配を全身で感じながらくつろげる。一部客室はガラス扉によりリビングとインテリアルバルコニーを2室に分けることができ、シーンに応じて使い分けられるのもうれしい。インテリアルはすべての部屋を異なる印象に仕上げる一方で、共通するのはビタミンカラーをアクセントにしている点。自



「からだを温めて健康になる」がコンセプトの客室風呂には、温泉の浴槽横に岩盤浴が備えられている。



緑に包まれた開放的なラウンジ。館内のどこにいても、軽井沢の自然が全身で感じられる。



落ち着いた雰囲気の中で信州食材がいただけるジャパニーズフレンチのレストラン。

然光がふんだんに差し込む明るい客室のイメージに合わせて、壁面や家具にグリーンやイエローといった爽やかな色彩を取り入れ、心躍る空間を生み出した。客室からペットボトルやプラスチック製品をできるだけ無くし、リサイクルガラスを用いたグラスや陶器を再利用したマグカップ、そのほかにも長野県の木製の備品などを用意するなど、環境にも配慮している。

また、これまで以上にリラクゼーション施設が充実している点も大きな魅力だ。すべての客室で温泉に浸かれるのももちろんだが、加えて浴槽の傍らに寝そべったり座ったりして過ごせる岩盤浴スペースを設け、体を芯から温められるように。さらに、館内には3室の貸切サウナを備えたスパがあり、さまざまなメニューを用意。誰にも邪魔されることなく、思い思いのスタイルで癒やしのひとときが過ごせるだろう。

滞在の大きな楽しみとなるのが食事だが、ここでは「ふふ」で初めての試みとなるジャパニーズフレンチのレストランを併設。四季折々に豊かな信州の食材をフランス料理の技法で仕上げた料理は、目も舌も存分に満足させてくれるだろう。中庭で育てたハーブを巧みに取り入れるなど、その日、この場所でしか味わえないメニューがそろい、何度も訪れたいと思わせてくれる。

さて、同じ軽井沢にオープンするもう一つの「ふふ」はどのような施設になっているのだろうか。ぜひページでもご覧いただきたい。



静謐を満喫する森のリゾート

ふふ 旧軽井沢 静養の森

日本有数のリゾートである軽井沢に同時オープンする二つの「ふふ」。そのもう一つが「ふふ 旧軽井沢 静養の森」だ。雲場池のほとりにひっそりとたたずむここは、隠れ家のような大人のリゾート。美しい木洩れ日や心地良くそよぐ風、炎の揺らぎを感じながら、しっとりと落ち着いた非日常の時間を過ごしてほしい。

Text Asuka Kobata

軽井沢の自然になじむように、豊かな緑が配された中庭のアウトドアリビング。木洩れ日のなかで極上のリラックスタイムを過ごしてほしい。

木洩れ日に満ちた中庭で心地よい風を感じながらのんびりと読書を楽しみ、気が向いたら鏡のような水面が美しい雲場池へと散歩に出かける。温泉でゆったりとリラックスしたあとには、土地のものを生かした極上のディナーをいただき、食後は暖炉に揺れる炎を眺めながらグラスを傾ける。そんな静かで落ち着いたリゾート滞在が満喫できるのが、この「ふふ 旧軽井沢 静養の森」だ。

2023年冬に軽井沢にて同時に営業を開始する二つのスモールラグジュアリーリゾート「ふふ」。前ページで紹介した「ふふ 軽井沢 陽光の風」は明るく爽やかな雰囲気があるが、こちらの「ふふ 旧軽井沢 静養の森」はしっとりと落ち着いた印象だ。それは旧軽井沢エリアというロケーションに由来するのだろう。

旧軽井沢は明治時代から多くの外国人や財界人が別荘を構えてきた高級リゾート。木立のなかにレトロなホテルや山荘が点在する歴史あるエリアで、軽井沢でも特に人気を集めている。このエリアにある雲場池は、水面に映り込む緑や紅葉、雪景色など四季折々の表情が美しいと、多くの人々に愛されてきた。「ふふ 旧軽井沢 静養の森」はその雲場池のほとりにオープン。森のなかにひっそりとたたずむ全20室のリゾートで、日常から離れて自然の中で心地良い風や木洩れ日を感じる贅^{ぜいたく}沢な時間が約束されている。

客室は大きく分けて2種のインテリアでまとめられており、一つはブラックウォールナット材を基本にアクセ



木のぬくもりに満ちたシックなインテリアの客室に、窓外の緑が調和する。



鉄板焼きのレストランではシェフが目前で焼き上げてくれる。



大きな窓から緑を眺めながら温泉に浸かれる客室のバスルーム。



全客室にはバイオエタノール暖炉が設けられている。

トとしてシルバー色を使用。もう一つはウォールナット材を基本にプロンス色をかかせたコーディネートになっている。いずれも大人のリゾートにふさわしく、心地良く落ち着いた雰囲気だ。木立ちの葉脈から着想を得た矢張りの壁面デザインや、オリジナルのカーペットなど、旧軽井沢の自然を感じられる上質な空間を生み出した。

特にうれしいのは、全室にバイオエタノール暖炉が設けられていること。窓外に広がる豊かな自然を全身で感じるとともに、炎の揺らぎをぼんやりと眺めることが、極上の癒やしとなるだろう。もちろん、「ふふ」の大きな魅力である温泉は、すべての客室のバスルームで楽しみ、完全プライベートなリラクスタイムを過ごすことができる。

また、館内には二つのレストランを用意し、連泊の場合も毎回来しめるように配慮。信州牛や信州ポークをはじめ地元野菜やフルーツをふんだんに使った日本料理と、厳選したその日の食材を目の前で焼き上げる鉄板焼きのいずれかを選ぶことが可能だ。パークラウンジで過ごす食後のひとときも格別だろう。

「ふふ」の魅力は何と言っても、施設の個性が豊かな点。軽井沢に誕生する二つのリゾートにもそれぞれ異なる魅力があり、気分や好みに合わせた滞在が選択できる。近隣の二つを連泊して両方を満喫するのも良いだろう。予約開始は2023年7月の予定。ぜひ、また新たな「ふふ」の個性を味わってほしい。

天空から愉しむ「寂」の美

天ノ寂

6月5日、熊本県上天草市にオープンした全11室のラグジュアリーホテル「天ノ寂」。刻一刻と移ろう海と空の景観と波の音を遮るもののない天空から愉しむ、寂の美意識がテーマだ。客室に備えられた、かけ流しの松島温泉や海の幸とともに、天草の自然と一体となる、ゆるやかで贅沢な時間を堪能したい。

Text Rie Nakajima

スイートルームのテラスから天草の海と島々の景観を眺める。時間と共に移り変わる景色こそが最高の贅沢。

上天草市松島町に誕生した「天ノ寂」。その名の通り、人と同じではつまらない、あまのじゃくな人にもおすすめる老舗「ホテル竜宮」、「天空の船」に続く三つ目の宿であり、全11室のスイートルームを用意。洗練された空間で美しい景観と地元食材をふんだんに使った料理でもてなす、天草きつてのラグジュアリーホテルである。

何より贅沢なのは、天草の海を独占するような景色。大小120余の島々からなる天草諸島ならではの青い海と島々の景観に、ロビーにいても客室にいても、常に視線を吸いよせられる。時とともに移り変わる空の色と、時を刻むように寄せる波の音。そんな時間の経過によって現れる根源的な美しさこそが「寂」であるというコンセプトが、同ホテルのもてなしの柱だ。そして、遮るものがない、天空の静寂からこの趣を愉しめるから、「天ノ寂」。ゆったりと、時間を忘れて景観を満喫したい大人に向けた宿である。

客室はテラスを含め104㎡から174㎡とゆとりのある広さを持つクアッドスイート、ジュニアスイート、スイートの3タイプのスイートを用意。全室から天草の海を一望でき、松島温泉かけ流しの湯が備えられている。特に最上階のスイートでは、「オーシャンビュー」という言葉の枠に収まらない、海や空との一体感が愉しめる59㎡の広々としたテラスに加え、内湯と露天風呂、そしてサウナや水風呂を完備。内装や家具、アメニティーまで徹底的にこだわっ



海にせり出すように立つ、黒を基調とした6階建ての外観。



スイートルームの内部。リラックスできる洗練された大人の空間。



マジックアワーの海を一望する、ダイニング「わび」のカウンター。



その日最もおいしい旬の海鮮を、食材に最も合った調理法で味わう。



エントランスを彩るスペインの作家・イノクオの魚のオブジェ。



内湯、露天風呂にサウナや水風呂も備えたスイートのバスルーム。



た格調の高さは、場所によってはとても同じ価格帯では宿泊できないと思わせるほど。隅々まで美意識が行き届いた、大切な人を招待するにもふさわしい空間だ。

天草といえば世界遺産にも登録されるキリシタンの歴史や南蛮文化が知られているが、豊かな自然にはぐくまれた海の幸と山の幸も魅力。夕食はダイニング「わび」にて、日本料理と鮎を堪能したい。近海でとれた旬の魚介を、料理人が自ら厳選し、最良の形で提供。ブランドよりも、本当においしいものだけを追求した、珠玉の一皿が味わえる。席は個室がカウンターから選ぶことができ、いずれも刻一刻と雰囲気を変える壮大な海の景色が、料理をさらにドラマチックに彩ってくれる。

景色から館内に目を移せば、地元や国内外の芸術にも触れることができる。キーホルダーや客室のオブジェは、熊本の彫刻家・上妻利弘氏によるもの。ラウンジや客室は、天草出身の画家・横島庄司氏の作品が飾られている。エントランスには、スペインのアーティスト、イノクオによる魚のオブジェが。大作でなくとも、ふとした折に、天草さらさらや天草産の陶磁器など、天草のアートに出合う瞬間も嬉しい。

天草の海の景色と、静寂に包まれたハイクラスな空間、地元ならではの美食、そして豊かな文化。すべてが渾然一体となったものだが、旅の忘れがたい思い出となる。ほかでは体感できない、極上の休日を「天ノ寂」で満喫してもらいたい。

唯一無二の手彫りが生む
極限の彫金芸術——。



彫刻不可能なステンレス鋼 その先にある世界

その硬さゆえ、難削材に分類される“ステンレス鋼”。江戸彫金師・菅谷光男氏の手により、鎚と鑿を用いた日本伝統の《和彫り》で、これまで不可能とされてきたステンレス彫金を可能にしました。上皇陛下の米寿を祝した本作はバンド部に長寿を表す“唐草”、栄誉の象徴“月桂樹”を膨大な時間をかけて彫刻。白蝶貝を基調とした文字盤には永遠の象徴“ダイヤモンド”を5石配しました。日本の美を凝縮した「時の彫金芸術」でお手元を彩りください。

彫金和彫り腕時計

万世の輝き

価格(税込) 794,445円

日本製クォーツムーブメント(セイコーエプソン)

天然ダイヤモンド5石入り、白蝶貝使用

株式会社 東京書芸館

TEL03-5767-7200 (受付時間 10:00~16:00)

〒140-8536 東京都品川区南大井3-28-10



SALT
ON
MIDSUMMER
DAY

大暑

塩



G i f t & G i f t

.....
NILE'S NILE



男鹿工房

秋田県・男鹿半島の海水を使用し、平釜で濃縮したかん水を蒸散方式で結晶化。孟宗竹に詰め自社開発した炭焼き窯でさらにじっくり焼くことで竹の旨味が溶け込んだ独特の味わい。●男鹿なまはげの塩 黒い塩 40g 540円(男鹿工房 ☎0120-69-1140)



のだむら

岩手県・野田村の野田港より汲み上げた海水を鉄鍋で4日間じっくりと煮詰め1日間かけて乾燥させる伝統的な「薪窯直煮製法」を守り製造。まるやかなやさしい味わいが特徴だ。●薪窯直煮製ののだ塩 粗塩 100g 500円(のだむら TEL0194-78-4171)



工房 帆

北海道噴火湾の海水を汲み上げてる過し、薪を使用した釜を用いて遠赤外線効果でじっくり炊き上げたミネラルたっぷりの天然塩。塩の結晶がやや大きな淡雪タイプ。●カムイ・ミンタルの塩 淡雪 50g 800円(工房帆<東洋炉材>) TEL0142-76-2277)



つらら

北海道のサロマ湖へと流れ込むオホーツク海水を汲み上げてカラ松で炊き、数日間かけて煮詰め、にがり成分をできる限り除いた純白の美しい塩。ミネラル豊富であらゆる料理に合わせられる。●オホーツクの塩 100g 594円(つらら TEL01586-5-3703)



ミネラル工房

新潟県・磯浜の海水を釜で煮出す昔ながらの製塩法に工房独自の技術でミネラル感豊かな味わいの塩。仕上げは定温でじっくり湯煎し、水面で結晶化させることで口どけの良い仕上がり。●白いダイヤ 100g 648円(ミネラル工房 TEL0254-77-2993)



青ヶ島製塩事業所

黒潮の海水を汲み上げて「ひんぎゃ」と呼ばれる無味無臭の地熱蒸気で13日かけて結晶化させ、釜上げまで6日間、乾燥に4日間かけて完成。マグネシウムとカルシウムが豊富なのが特徴。●ひんぎゃの塩 100g 520円(青ヶ島製塩事業所 TEL04996-9-0241)



会津山塩企業組合

福島県「大塩裏磐梯温泉」の温泉水は、太古の海水成分が地下水に溶け出した塩化物泉。その温泉水を、薪を焚いて煮詰め手作りした塩は、海水塩とは異なるまるやかな風味を味わえる。●会津山塩 30g 432円(会津山塩企業組合 TEL0241-33-2340)



さかたの塩

山形県と秋田県の県境に位置する鳥海山の伏流水を含む海水を使用し、釜でじっくり煮詰めて不純物を取り除いたのち、鉄板で二度焼きした焼き塩。自然のミネラルたっぷりのやさしい味わいだ。●さかたの塩・白塩25g 450円(さかたの塩 TEL0234-68-9011)



IMATO

富山県滑川市の水深 300m以深から採取した海洋深層水を、太陽の光と熱で水分を蒸発させて作られる自然塩。熱を加えていないため、カルシウムやマグネシウムなど海のミネラルが豊富に含まれている。●いまとの塩 75g 500円(IMATO TEL0766-82-2226)



五洲薬品

水深300m以深の富山の海洋深層水を分離濃縮し、じっくり時間をかけて作り上げた塩。清浄で水質が年間を通して安定している海洋深層水を使用しているため、まるやかで深い味わいに。●富山クオリティ 吉祥塩 100g 540円(五洲薬品 ☎0120-333058)



中浜観光物産

新潟・山北中浜地区の海水と海藻(ホンダワラ)を使用し、古代製法で乾燥・発酵させて作った藻塩。たっぷりのミネラルを含み、どんな料理にも合わせられる。●越後山北 佐藤寛伝承 こだわりの塩 藻塩 300g 1,080円(中浜観光物産 TEL0254-77-2714)



えん

新潟県北部の名勝・笹川流れの海水を使用。平釜で3〜4日かけて沸騰させずにじっくりと炊き上げ、独自製法で濃縮した雑味・苦み・辛みの少ない味わい。素材の甘みや旨味を引き立ててくれる。●笹川流れの塩 180g 378円(えん TEL0235-43-3313)



越前塩

福井県・越前海岸の澄みきった海水を風と太陽の熱で濃縮させ、さらにじっくり煮詰めて作り上げた純国産自然海塩。天然のミネラルをたっぷり含んだほんのり甘みがあるやさしい味わい。●天然熬煎塩 越前塩 150g 648円(越前塩 TEL0778-37-2553)



カネイシ

能登半島の外浦珠洲沖の海水を天然のよしずと昔ながらの平釜でじっくり炊き上げ、気温や湿度がそろった時にだけできあがる希少な塩。歯ごたえのあるバリバリとした食感が特徴だ。●能登半島 珠洲の結晶塩 40g 800円(カネイシ TEL0768-74-0410)



Ante

石川県・能登半島の最北端にある珠洲市で、500年以上前から受け継がれている伝統製法「揚げ浜式製塩法」で作られた塩。旨味を存分に感じられる角が取れたようなまるやかな味わいが特徴だ。●DENENUお 80g 540円(Ante TEL0761-74-8002)



奥能登塩田村

能登半島に残る日本唯一の揚げ浜式製塩法で作られる希少な塩。汲み上げた海水を塩田に撒き、平釜で炊き上げる塩は、優れた職人技がなめらかでコクのある味わいを生み出している。●奥能登揚げ浜塩|浜士の塩 50g 400円(奥能登塩田村 TEL0768-87-2040)



盛田屋

西伊豆の海水を原料に、約4カ月かけて屋内の施設内で水分を蒸発させる伝統製法を採用。マグネシウムやカリウムに、通常の6~10倍のカルシウムが含まれているミネラル豊富な天日塩。●伊豆盛田屋の完全天日塩 100g 1,000円(盛田屋 TEL0558-99-0014)



NPO 戸田塩の会

駿河湾黒潮本流の水深20mから海水を汲み上げ、約13時間かけて煮詰めた後、網で繰り返しすくい上げてゆっくりと水を切る伝統製法を用いた手作りの塩。しっかりとしたコクと旨味を味わえる。●戸田塩180g 750円(NPO戸田塩の会 TEL0558-94-5138)



伊豆・井田塩研究所

黒潮海流が流れ込む伊豆井田の海水を塩釜で何時間も炊き続け、ゆっくりと時間をかけて仕上げるミネラルたっぷりのまるやかな結晶。古代安楽天皇に献上されたと伝えられる幻の塩だ。●千年井田塩 天然塩 40g 432円(伊豆・井田塩研究所 TEL0120-54-0831)



越前海岸 志野製塩所

越前海岸から汲み上げた豊かな海水を手作りの釜でアクなどを取り除きながら3日間かけて炊き上げた天然塩。手間暇をかけた昔ながらの手法で作られるまるやかでやさしい味わいだ。●百笑の塩 100g 700円(越前海岸 志野製塩所 TEL070-3630-1920)



日本海水

兵庫県・赤穂の海水を独自の平釜製法で丹念に煮詰め、時間をかけてゆっくりと大きく結晶化させたフレック状の塩。薄い結晶のため、溶けやすく、どんな素材にもなじみやすいのが特徴だ。●赤穂塩 しぶきあらしお 600g 237円(日本海水 TEL03-3256-8312)



脱サラファクトリー

淡路島・五色浜の海水を特注の鉄釜を使って薪でじっくりと炊き、40時間かけて結晶化させたのち、杉樽で寝かせたこだわりの塩。辛さだけではない旨味とまるやかなやさしい後味が特徴だ。●自凝零塩 150g 850円(脱サラファクトリー TEL0799-30-5440)



西晶

京都府・京丹後市の琴引浜近くの海水を汲み上げ、薪の火力で丹念に炊き上げる昔ながらの製法で製造された、無添加の天然ミネラル塩。ほど良い塩味と、まるやかな余韻が残る味わいだ。●琴引の塩 300g 540円(琴引の塩工場 TEL0772-66-3912)



岩戸の塩工房

三重県・二見浦の伝統と自然を生かして海水のみを原料に、添加物は一切使用していない純国産自然海塩。じっくりと時間をかけて煮詰め、焼き上げることでミネラル豊富なやさしい味わいに。●岩戸の塩 小 125g 820円(岩戸の塩工房 TEL0596-65-7980)



蒲刈物産

瀬戸内の海水と旨味が凝縮された海藻(ホンダワラ)を煮詰め、丁寧にアクを除いたまるやかな塩味が特徴の藻塩。巻紙仕様は、贈り物にも最適だ。●海人の藻塩 巻紙包み 500g 1,890円(蒲刈物産 TEL0823-70-7021)



マルシン岡山

岡山の海水を使用して作った塩を溶解し、国産のにがりと海藻のエキスを加えたしっとりタイプの塩。溶けやすく、まるやかな海藻の旨味が料理の味をより引き立ててくれる。●瀬戸内の昔塩 藻塩 300g 648円(マルシン岡山 TEL086-264-8588)



特定非営利活動法人 浜田ライフセービングクラブ

島根県浜田市・瀬戸が島の海水を、2つの平釜を使って炊き上げた手作りの塩。丁寧にふるいにかけたパウダー状で、口の中でふわっと溶けるまるやかな味わい。●浜守の塩 100g 450円(特定非営利活動法人浜田ライフセービングクラブ TEL0855-28-7212)



熊野黒潮本舗

熊野灘の澄んだ海水を直接くみ上げ、薪で丁寧に炊き上げ、天日で余分な水分を蒸発させる手作りの海塩。自然の力で作られた細かく美しい結晶と、まるやかでかすかな甘みのある味わいが特徴。●黒塩 85g 370円(熊野黒潮本舗 TEL0735-56-0581)



大塚食品

徳島・鳴門の海水を使用し、じっくり丹念に炊き上げた塩。ミネラル(カリウム、マグネシウム、カルシウム等)がバランス良く含まれており、苦みが少なくまるやかな味わい。●鳴門のうず塩 深炊き 300g 270円(大塚食品 TEL088-697-0627)



百姓庵

山口県油谷湾の海水を使い、匠の技で作られる「za you zen 四季の塩」シリーズは、海水を採る季節によって異なる味わいが特徴。夏の塩は旨味が凝縮された力強い味わいを楽しめる。●za you zen 夏塩-風- b 140g 1,580円(百姓庵 TEL0837-34-0377)



萩の塩屋

隣接する椿群生林によって作られる栄養塩類(ミネラル分)が染み込んだ山口県・虎ヶ崎の海水を萩焼登り窯で、直火で約40時間じっくり炊き上げた塩。甘みの強いまるやかな味わい。●萩の塩 150g 700円(萩の塩屋 TEL080-6307-2219)



道の駅たけはら

竹の枝に海水を繰り返し流し、太陽と風の中で塩分濃度を高めて釜炊きで煮詰め、塩の結晶を取り出す、広島・竹原伝統の塩作りを再現。まるやかでコクのある味わいを楽しめる。●たけはらの塩 40g 700円(道の駅たけはら TEL 0846-23-5100)



土佐のあまみ屋

土佐の美しい海から海水を汲み上げ、長時間かけて太陽と風のみで干した完全天日塩。海のミネラルをたっぷり含み、食材の味を引き立ててくれるやさしい味わいだ。●土佐の海の天日塩 あまみ 130g 783円(土佐のあまみ屋 amamiya008.stores.jp)



田野屋塩二郎

木箱に入れた海水をビニールハウスの中で、日々手作業で攪拌しながら自然に蒸発させ3か月以上かけて完成するこだわりの完全天日塩。ミネラルを残したままの滋味豊かな味わいが特徴だ。●田野屋白舗(小粒) 50g 2,000円(匠の食卓 TEL050-3802-2996)



ソルティーブ

満潮時の海から汲み上げた海水を天日や風などの自然の力のみで結晶化。日本における天日塩のバイオニアが作り上げた、さまざまな形状の粒が混ざり合ったまるやかで深い味わい。●初代・土佐の塩丸 200g オープン価格(ソルティーブ TEL0880-55-3226)



宇多津町振興財団

約300年前から受け継がれる伝統の入浜式を今も採用。瀬戸内海の海水を砂にかけて太陽と風で濃縮させて煮詰める希少な塩は、多くのミネラルを含み、まるやかでコクのある風味が特徴だ。●入浜式の塩 200g 560円(宇多津町振興財団 TEL 0877-49-0860)



白松

吉岐対馬国定公園に認定されている海岸の海水を平釜で煮詰めて製塩。わずかしが得られないピラミッド状のトレミー結晶塩を含む、サクサクとした食感を楽しめるこだわりのフレーク塩。●浜御塩セルドフレーク 90g 486円(白松 TEL03-5570-4545)



新三郎商店

竹の塩田を使用して濃縮された福岡県糸島の海水を鉄の平釜で炊いて結晶化。この過程は手作業で行われる。若干のにがり成分を残し、精製塩よりもしっとりとしているのが特徴。●またいちの塩 炊塩 小 50g 486円(新三郎商店 TEL092-330-8732)



伯方塩業

瀬戸内海の海水を流下式枝条架併用塩田で太陽の熱と自然の風を使用して濃縮、海藻(ホンダワラ)をつけ込み、じっくり煮詰めて仕上げた藻塩。海藻のまるやかな旨味を楽しめる。●されど塩 藻塩 100g オープン価格(伯方塩業 TEL089-943-9670)



室戸海洋深層水

高知県・室戸岬沖の水深374mで取水した、無機栄養に富む海洋深層水を使用。海水中の水分だけを取り除き、成分バランスをこわさないよう、低温加熱してじっくりと丁寧に仕上げられている。●深海の華 200g 700円(室戸海洋深層水 TEL0887-22-3202)



宮崎サン・ソルト

宮崎県・日向灘に打ち寄せる満潮時の海水だけを汲み上げ、平釜で45時間煮詰めて作ったまるやかな塩。自然のままの豊富なミネラルが素材にすばやく浸透して旨味を引き出してくれる。●満潮の塩 160g 580円(宮崎サン・ソルト TEL0982-53-1713)



野母崎樺島製塩所

長崎半島の先端にて三方の潮流・海水を濃縮し、低温結晶釜でじっくりと結晶化させた花弁のような美しい塩。サクサクの食感と甘みが特徴。料理はもちろん、お酒のおつまみにもおすすめです。●樺塩 30g 500円(野母崎樺島製塩所 TEL080-8748-4696)



海んまんなま 一の塩

佐賀県加唐島・対馬暖流の清浄で栄養豊かな海水を原料に、60°Cの低温蒸発でやさしく炊き上げた自然海塩。カルシウム・マグネシウム・カリウムを豊富に含み、漬物などに最適。●一の塩 しっとりタイプ 250g 475円(海んまんなま 一の塩 TEL072-951-2765)



樽味屋

2千万㎡の塩田で、1日に1段または2日に1段と10歩10段階もの工程で(黒膜熱底結晶法)手間と時間をかけてじっくり3年間熟成させた天然塩。甘さのある独特の旨味が特徴だ。●天然熟成 樽味の塩 1kg 864円(樽味屋 TEL092-574-7989)



パラダイスプラン

ミネラル豊富な宮古島の地下水を原料に、成分をできるだけ残すよう、ニガリ分を含んだまま水分を瞬時に蒸発させる特殊な製法を採用。さらりと溶けてどんな素材にもなじみやすい。●雪塩 パウダータイプ 120g 756円(パラダイスプラン TEL0980-73-4140)



ソトラボ石垣島

沖縄で2番目に大きな島ながら住民は1500名程度、世界自然遺産にも登録された西表島の清浄な海水を濾過して濃縮、蒸気力で煮詰めた天然塩。日本一甘い塩との呼び声も高い。●西表島の塩 釜炊き塩 100g 734円(ソトラボ石垣島 TEL0980-87-9801)



沖縄海塩研究所

粟国村近海の海水を、竹をつるした採かんタワーを通して濃縮し、平釜で30時間煮詰めた後、6～18日かけて自然乾燥させて完成。20年の研究の末に誕生したこだわりの塩だ。●粟国の塩(釜炊)スタンドタイプ 160g 648円(沖縄海塩研究所 TEL098-988-2160)



沖縄ベルク

屋我地島の海水を天日干しし、鉄釜で丸2日かけてじっくり煮詰めた天然海塩。400年前の伝統製法をベースに独自の手法を用い、すべて手作業でほんのり甘くコクのある味わいに仕上げている。●屋我地島の粗塩 250g 818円(沖縄ベルク ☎0120-665-446)

BVLGARI



ブルガリ

古代ローマの遺跡・コロッセオからインスピレーションを得た「ビー・ゼロワン ロック」コレクション。パヴェダイヤモンドをあしらったネックレスは、スタッズを施したペンダントトップが、洗練された美しさに力強さを加えている。●ビー・ゼロワン ロック ネックレス 9,218,000円 (ブルガリ ジャパン TEL03-6362-0100)

Van Cleef & Arpels



ヴァン クリーフ&アーペル

そよ風の中で花々が踊るように、グラフィカルに軽やかに輝く「フリヴォル コレクション」のリング。立体的な花びらをかたどった鏡面仕上げの18Kゴールドと、ラウンドカットのダイヤモンドが指先を華やかに演出してくれる。●フリヴォル リング、8フラワー 1,438,800円 (ヴァン クリーフ&アーペル ル デ スク ☎0120-10-1906)

HARRY WINSTON



ハリー・ウィンストン

“忘れな草”をモチーフにしたコレクション「フォーゲット・ミー・ノット」に新作が仲間入り。ダイヤモンドとサファイアの二つのフラワーモチーフが指先に洗練された美しさを与えてくれる。●フォーゲット・ミー・ノット・ツインリング 3,388,000円 (ハリー・ウィンストン クライアントインフォメーション ☎0120-346-376)

Pomellato



ポメラート

メゾンの卓越した金細工技術を譲るために生まれた「アイコンカ」コレクションの新作リング。ミニマルなデザインに、滑らかなゴールドと鮮やかなバイロップガーネットを組み合わせた彫刻的で美しいシルエットはポメラートならではの。●「アイコンカ」コレクション リング 440,000円 (ポメラート クライアントサービス ☎0120-926-035)

CHAUMET



ショーメ

ハニカムモチーフが印象的な「ビー マイ ラブ」コレクションから新作が登場。ミラーポリッシュのゴールドにダイヤモンドを贅沢にあしらったプレスレットは、体のラインにぴったりとフィットするしなやかさとその美しい輝きが魅力。●「ビー マイ ラブ」コレクション カフ プレスレット 13,090,000円 (ショーメ TEL03-5635-7057)

BOUCHERON



ブシュロン

スネークの神秘的な美しさを表現したセルバンポエムの新コレクション「セルバンポエム ピンククオーツ」のリング。パヴェダイヤモンドをセットしたドロップモチーフがピンククオーツのローズカラーを引き立て、手元を優雅に彩る。●セルバンポエム 3モチーフ リング 1,214,400円 (ブシュロン クライアントサービス ☎0120-230-441)

FRED



フレッド

ブランドを代表するコレクション「フォース10」は、セーリングの世界にインスパイアされたスポーティーかつエレガントなデザインが魅力。ダイヤモンドを贅沢にセッティングしたリングは、存在感がありながら、スタイルを問わずに身に着けられる。●フォース10 リング 7,062,000円 (フレッド カスタマーサービス TEL03-6679-2011)

MIKIMOTO



ミキモト

世代や性別を超えて自由に身に着けられるデザインが魅力の「M Code Liberté (リベルテ)」コレクション。シルバーのチェーンと黒蝶真珠を組み合わせたネックレスは、留め方のアレンジでロングネックレスやチョーカーとしても楽しめる。●M Code Liberté ネックレス 1,430,000円 (ミキモト カスタマーサービス TEL0120-868254)

BUCCELLATI



ブチェラッティ

イエローゴールドとホワイトゴールドにアクアマリンをあしらった、「マクリ カラー」コレクションのプレスレット。リガートと呼ばれる伝統的な彫金技術によるシルクのようなやわらかな光沢が魅力だ。素肌に着けるだけで独特の存在感を放つ。●マクリ カラー プレスレット 78,650,000円 参考価格 (ブチェラッティ TEL03-4461-8336)

DE BEERS FOREVERMARK



デビアス フォーエバーマーク

女性の力強さを感じさせる環のデザインは波の始まりを象徴し、流れるような滑らかなラインは果てなく広がる可能性を表現。美しく輝くダイヤモンドのラインが手元をよりエレガントに演出する。●フォーエバーマーク アヴァンティ™ コレクション パヴェ バングル 1,210,000円 (デビアス フォーエバーマーク TEL03-6261-5080)

TASAKI



タサキ

ゴールドを使用したホーン(角)モチーフの間にまるで浮かんでいるかのようにパールを配したデザインの「danger horn novel (デインジャー ホーン ノーベル)」シリーズ。あこや真珠が放つ上品さと、ホーンのシャープなラインのクールさが魅力。●「デインジャー ホーン ノーベル」ネックレス 605,000円 (タサキ TEL0120-111-446)

DAMIANI



ダミアーニ

20世紀初頭のヨーロッパの華やかさをイメージした「ベル エポック」は、厳選された宝石のみを使用して熟練の職人の手で作り込まれた、ブランドを代表するコレクション。ラウンドブリリアントカットのマルチカラーサファイアの鮮やかな輝きが美しい。●ベル エポック ネックレス 803,000円 (ダミアーニ 銀座タワー TEL03-5537-3336)

時計芸術の神髄を求めて

パテック フィリップ

パテック フィリップの世界を余すことなく伝える《パテック フィリップ・ウォッチアート・グランド・エキシビション(東京2023)》が6月10日から25日の日程で、東京で初開催された。これに合わせて来日したティエリー・スターン社長に、このエキシビションの意義、そして社長就任以来のメゾンの道程や家族経営の哲学を聞く。

Photo Masahiro Goda Ikuo Yamashita (*のみ) Text Yasushi Matsuami

ティエリー・スターン

パテック フィリップ社長。1970年、現在名誉会長であるフィリップ・スターン氏の長男としてスイス・ジュネーブに生まれる。2004年副社長、09年には、1932年にスターン家が経営を担って以降4代目の社長に就任。この日、着用していた時計は5208P。自動巻きミニット・リピーター、瞬時日送り式窓表示永久カレンダー、クロノグラフを組み合わせたグランドコンプリケーション。これから派生し、スプリット秒針クロノグラフを搭載した5308Pが、15本限定の東京2023スペシャル・エディションとして発表された。



新宿住友ビル三角広場で開催された《パテック・フィリップ・ウォッチアート・グランド・エキシビション(東京2023)》。ジュネーブの本店サロンから望むイギリス公園の花時計が再現され、来場者を迎えた。



希少なハンドクラフト・ルームでは、来日した技術者による伝統技法の実演も行われた。



クワゾネ七宝と七宝細密画によるドーム・テーブルクロック「花見」。



木象嵌による「役者絵」が見事なゴールデン・エアリス。



七宝技法で「雪景色」を描いたゴールデン・エアリス。



東京2023スペシャル・エディションのカラトラバ6127Gと7127G。新ケースデザインにラック・ライトブルーとライラック・トーンの文字盤が新鮮。



東京2023スペシャル・エディションとして発表されたワールドタイム5330G。現地時刻と同期した日付表示を初搭載。



歴史的オーナー・ルームには、ヴィクトリア女王に贈呈されたと伝わるペンダントウォッチも展示された。*



ジュネーブ本店サロンの外観を再現した現行コレクションルームの奥にはナポレオンルームも設えられた。*



マニュファクチュール・ルームには、数々のムーブメントやアドバンスリサーチのモデルが並んだ。*



過去5回の会場と異なり、オープンエア風の会場をどう生かすかにも配慮したという。*

東京にパテック フィリップの世界が舞い降りた、夢のような16日間だった。西新宿の新宿住友ビル三角広場の2500㎡以上の広大なスペースで開催された《パテック フィリップ・ウォッチアート・グラント・エキシビション》(東京2023)。

ジュネーブのローヌ通りにある歴史的な本店サロン、プラン・レ・ワットにあるマニファクチュール、そしてパテック フィリップ・ミュージアムが、さながら移動してきたかのような会場を設営。ミュージアム・ウォッチメーカー・ルーム、ティエリー・スターン社長が特に愛着を寄せるチャイム機構のタイムピースを集めたマスター・オブ・サウンド・ルームなどの11のテーマ・エリアに、歴史的タイムピース、現行コレクション、ムーブメントを始め約500点が展示され、訪れた人々をパテック

フィリップの世界へといざない、魅了した。中でも、希少なハンドクラフト・ルームには、日本をテーマに七宝、木象嵌、手彫金、細密画などの伝統技法の粋を凝らして創作された、腕時計、懐中時計、ドーム・テーブルクロックの数々が並び、ため息を誘った。

この《パテック フィリップ・ウォッチアート・グラント・エキシビション》は、2012年のドバイを皮切りに、ミュンヘン、ロンドン、ニューヨーク、シンガポールで開催され、今回の東京が6回目。この展覧会にも、パテック フィリップならではの家族経営の理念が継承されている。ティエリー・スターン社長は、こう話す。

「第一回のドバイでの開催は、父フィ

リップ・スターンが社長在任中から企画をあたためていたものです。時計の楽しさ、素晴らしさは、全ての人と共有すべきという考えから、広く一般の人に向けた無料の展覧会開催の意向を持っていました。このエキシビションは、それぞれの国の取引先、愛好家、顧客、関係者への感謝と敬意を表すものです。遠方からスイスを訪ねることは容易ではありませんから、それぞれの国にこちらから赴き、伝統的なものづくりの技術や、継承してきた家族経営のあり方をリアルに感じていただきたいのです」

東京開催の企画は、実は19年のシンガポールの後に進められていたが、コロナ禍によりいったんキャンセルせざるを得なかったという。念願の東京開催は、パンデミックからの解放を象徴する祝祭でもあった。

「日本は、間違いなく重要なマーケットの一つであり、文化や歴史にも関心があります。日本には、品質や仕上げ、美に対する審美眼の高い方が多い。伝統工芸やものづくりの工程をお見せしたかった理由がそこにあります。今回、希少なハンドクラフト・ルームでは、日本をテーマにしながら、日本の職人ではなく、スイスの職人がメティエ・ダールを駆使して創作した作品をご覧いただきたいと思いました。一度延期になったことで十分な準備期間ができ、充実したものになったと思います」

日本人に対するこんな指摘も。「私は日本の方の二面性にも興味を持っています。仕事の時は勤勉で真面目。ですが夜、お酒が入ると全く

違う愉快な人に変身する(笑)。でも翌朝には、何事もなかったかのように勤勉なキャラクターに戻っている。その二面性を表現した時計を作れないかと思ったこともあります。単なるダブルフェース仕様ではなく、全く違う発想で二つの要素を持った時計をいつか作ってみたいですね」

経営面だけでなく、ものづくりの面でもリーダーシップを発揮する存在、それが家族経営の伝統に直結しているという。

「パテック フィリップを特徴づけているもの、それはクリエイションで表現したりするのが大好きで、アイデアは次々と湧いてきます。ブランドのトップがデザインに関わることはめざらしいと思われるかもしれませんが、私は生まれたときから時計の世界で育ち、ものづくりと経営理念の両方を学びました。家族経営という、今やスイスでもあまり例のない環境のためです。その強みを、楽しみながら時計に反映させています」

社長就任から14年。この間に変わったこと、変わらないことは何か? 「パテックのDNAはそのまま引き継がなくてはなりません。しかし守っているだけでは、前に進めない。改革し、伝統を進化させなければ、過去に生きているにすぎません。昔からあるカラトラバであっても、新たなカラーや機構を加え、新しい世代へ向けて発信をすることが必要です。私の次の世代も、その次も同じように進めていかなければならない」

「コロナ禍以降、高級時計に対する注目度が高まり、投資や転売目的の動き、また需要過多による弊害も生じている。それに対する考えも聞いてみたい。」

「パンデミック中には旅行や外食も制限され、何にお金を使おうかと考えたときに、身に着ける楽しみと投資対象との両面を備えたものとして、機械式時計がブームを招きたのだと思います。しかし、それがいつまで続くのかは疑問です。ブティックに売れるべき商品がないような、今の状況は正常ではありません。必ず改善しなくてはならない課題だと思っています。この状況を作り出した要因の一つがSNSでしょう。若い世代の間で、この時計がクールだ、この時計は高値がつくといった印象や情報が拡散しました。現在パテック フィリップとしてはインスタグラムで公式な情報発信はしていますが、必要以上にデジタルな発信を広げること

も、Eコマースへの参入も考えていません。パテック フィリップの時計は、店舗でスタッフがきちんと説明をして、お客様に世界観をご理解いただくことが欠かせません。オンラインでワンクリックで購入することは、私どもに限ってはあり得ないことです。なぜならパテック フィリップの時計はエモーショナルな存在であり、店舗では夢をお求めいただいているのですから」

今回のエキシビションに合わせて、東京2023スペシャル・エディション6点も発表された。東京で発信された新たな「夢」というべきモデルについては、次号で詳しく触れたい。

が描く腕時計の未来

と新作タイムピースを巡って

3月27日から4月2日まで、新作タイムピースのエキシビション、ウォッチズ&ワンダーズ2023がジュネーブで開催された。同じタイミングで、市内のアトリエやホテルでの新作発表も盛んで、ジュネーブは時計一色。パンデミックを乗り越え、時計業界はどこに向かうのか？

Text Yasushi Matsumi

A. LANGE & SÖHNE



オデュッセウス・クロノグラフ

ランゲのラグジュアリースポーツコレクションというべき「オデュッセウス」からメゾン初の自動巻きクロノグラフキャリバー搭載モデルが登場。センターの時分針と同軸上に、赤い秒積算針と先端にひし形のマーカーを配した分積算針を搭載。3時位置にアウトサイズデイト、9時位置に曜日表示を備える。自動巻き、ケース径42.5mm、SSケース×SSブレスレット、12気圧防水、限定100本、価格要問い合わせ。A.ランゲ&ゾーネ ☎0120-23-1845

JAEGER-LECOULTRE



レベルソ・ハイブリス・
アーティスティカ・キャリバー 179

メゾンの誇る2軸のジャイロトゥールビヨンを搭載。半球型ひげぜんまいを採用した調速脱進機を水平方向に60秒で1回転しながら、垂直方向にも16秒で360度回転する。その複雑で華麗な動きに加え、メティエ・ラール®と呼ばれる伝統技法を駆使した美しい装飾を、表裏の両面から楽しめる。手巻き、ケースサイズ51.2×31mm、PGケース×アリアゲーターストラップ、3気圧防水、価格要問い合わせ。ジャガー・ルクルト ☎0120-79-1833

CARTIER



Antoine Pivodori©Cartier

タンク ノルマル

メゾンの傑作を着想源とするコレクション「カルティエ プリヴェ」から「タンク ノルマル」が登場。1917年の初代「タンク」のスクエアケースを再現しつつ、モダンかつラグジュアリーにアップデート。そのスケルトンタイプ。ベゼルにダイヤモンドをセッティング。手巻き、ケースサイズ35.2×27.8mm、プラチナケース×アリアゲーターストラップ、日常生活防水、限定20本、15,576,000円(参考価格)。カルティエ カスタマー サービスセンター☎0120-301-757

新作ウォッチに沸くジュネーブに、実に4年ぶりに降り立った。コロナ禍の沈黙化を受け社会経済活動が徐々に正常化しつつある日本とは全く異なる状況が、そこに展開されていた。ジュネーブでは、パンデミックはすでに過去の出来事に過ぎなかった!! ウォッチズ&ワンダーズ(以下W&W)会場のパレクスポは、人と活気にあふれ返り、もちろんマスクなど影も形もなかった。

100年以上の歴史を誇った世界最大の新作時計宝飾展示会ハゼルワールドが、2019年の開催を最後にあえなく消滅。リシュモングループを中心とするエキシビション旧S・Hに、バーゼルを離脱したパテックフィリップやロレックスなどの主要ブランドが合流し、ウォッチズ&ワンダーズとして装いも新たに華々しくスタートを切る……はずだったがパンデミックの影響で、2020、21年はオンラインによるデジタル開催。22年はオンラインとリアル2本立てで実施されたが、ヨーロッパからの来場者メインで、アジアからの参加者はごく限られた。そして今年、初めて完全リアル開催が実現。昨年末には、このエキシビションを運営する新財団が、リシユモン、パテック、ロレックスなどによって設立され、より体制を整えての開催となった。

独立系ブランドなどの受け入れも増やし、全48ブランドの規模に。会期の11月20日間は一般向けに有料開放された。総来場者数4万3000人は、「コロナ禍前に匹敵する。インザシティと銘打った、会場外でのさまざま

ウルトラハイエンドウォッチ

Watches & Wonders2023

PATEK PHILIPPE



グランドマスター・チャイム
ハイジュエリー 6300/403

グランドソヌリとプティットソヌリ、ミニット・リピーター、アラーム、日付を知らせるデイトリピーターという五つのチャイム機構を含む20もの複雑機能を搭載したダブルフェース腕時計に、バゲットカット・エメラルドやバゲットカット・ダイヤモンドをセッティング。手巻き、ケース径49.4mm、WGケース×アリゲーターストラップ、非防水、価格要問い合わせ。パテック フィリップ ジャパン・インフォメーションセンター TEL03-3255-8109

IWC



ビッグ・パイロット・ウォッチ・
パーヴェチュアル・カレンダー

グリーンが鮮烈な印象のパーヴェチュアルカレンダー搭載モデル。4桁の西暦表示と、577.5年に1日の誤差しか生じない南北半球の高精度ムーンフェイズも備える。約7日間のロングパワーリザーブ。「EasX-CHANGE」システムを採用し、ストラップ交換もスムーズ。自動巻き、ケース径46.2mm、SSケース×ラバーストラップ、6気圧防水、4,438,500円。IWC ☎0120-05-1868

PANERAI



ラジオミール
トゥールビヨン ブロンゾ

6月1日にニューヨークの新旗艦店カーサ パネライがオープン。それを記念する新作。ビンテージな外観のブロンズケースに、垂直方向に30秒で1回転する新開発の高速トゥールビヨンムーブメントを搭載。3時位置のデイ/ナイト表示と連動したGMT針を時分針と同軸上に装備。約4日間のパワーリザーブ。手巻き、ケース径45mm、ブロンズケース×カーフレザーストラップ、10気圧防水、23,023,000円。パネライ ☎0120-18-7110

「コロナ禍の最中から、腕時計を取り巻く環境は大きく変わった。ハイエンドなタイムピースへの注目度が急上昇し、時計を投資対象とする動きも顕在化、欲しい時計が容易には買えない状況も続く。この流れが、各ブランドに上げ潮ムードをもたらしているのは事実だろう。よりラグジュアリーに、よりハイクオリティーに、そしてそれに見合った高額化も進む。誰もが買える時計ではなく、顔が見えるスペシャルな顧客に向けたクリエイションや、顧客の希望に沿ったカスタマイズも進んでいる。

ここでは購入はおろか、目にするだけでもままならないような、希少性の高いウルトラハイエンドな新作を中心に並べた。ラグジュアリータイムピースの最前線はここまできていくであろうことをお知らせしたかったからだ。こうした最上位モデルで培われたノウハウが、徐々に手の届くモデルに降りてくることもままある。今、ウッチメイキング全体が、かつてないレベルに到達し、限界を押し上げているのを感じない日はないだろう。

ROGER DUBUIS



エクスカリバー
モノバランシエ チタン

W&W以降に発表された新作。グレード5チタンを用い軽量化。プレスのリンクを短くし、手首への密着感も高めた。マット仕上げをベースに、要所をポリッシュ仕上げとし、チタン特有の渋いシルバーカラーが、ロジェ・デュブイが掲げるハイパーオロロジーの世界を際立たせる。ジュネーブシール取得。自動巻き、ケース径42mm、チタンケース×チタンプレスレット、10気圧防水、8,855,000円。ロジェ・デュブイ銀座ブティック TEL03-5537-5317

GRAND SEIKO



SBGD213
マスターピースコレクション

獅子をブランドのシンボルとするグランドセイコーから「白亜の獅子」をテーマとする世界限定8本のジュエリーウォッチが登場。ケース、ダイヤル、リュウズにダイヤモンドとブルーサファイアをセット。最大で8日間のロングパワーリザーブ。手巻きスプリングドライブ、ケース径44.5mm、プラチナケース×クロコダイルストラップ、10気圧防水、30,800,000円。セイコーウォッチ お客様相談室(グランドセイコー) TEL0120-302-617

ROLEX



コスモグラフ デイトナ

誕生60周年に当たる今年、「コスモグラフ デイトナ」を刷新。プラチナ仕様は、アイスブルーダイヤルやチェスナットブラウン セラクロムベゼルなどの特徴を継承しつつ、ダイヤルの表情をアップデートし、トランスパレントケース化。23年ぶりに新キャリアー 4131を搭載した。自動巻き、ケース径40mm、プラチナケース×プラチナプレスレット、10気圧防水、今秋発売予定、9,253,200円(予価)。日本ロレックス ☎0120-929-570

今回のページ構成について少々説明しておく、最初のカルティエからパルミジャーニ・フルリエまでがW&W参加ブランド、F. P. ジュルヌからダミアニまでがジュネーブのホテルやブティック、マニファクチュールなどで発表されたもの、最終ページにはジュネーブ以外で独自に発表されたものを集めた。

W&Wの会場は、旧SIHH組と旧バーゼル組に出展エリアが分かれ、その中間に独立系やミドルレンジのメゾンのスペースが設けられた。W&Wがスイスでもっとも影響力のある新作エキシビジョンになったことは確かだが、今後どのような形態になっていくのかも注視したい。主催者であるW&W財団のPRマネージャーによれば、「まず今回のW&Wを、市内でのイベントも含め成功させることが大切。W&W閉幕後に各メゾンの代表者によるミーティングが行われ、今後の方向性が話し合われる」とのこと。出展の機会を模索しているミドルレンジのブランドに、適切な場所が与えられることも期待したい。

トレンド的なことにも触れておこう。かつて、ハイエンドウォッチの主要な価値は複雑機構だったが、最近、伝統的な仕上げや、メティエ・ダールと呼ばれる工芸性が重視される傾向にある。今年、特に目に付いたのは、技巧を凝らした文字盤だった。エナメル、彫金、細密画、象嵌技法などをレヘルアップし、これらを組み合わせるなどして、新しい表現に挑戦した秀作が豊作。例年、文字盤のトレンドカラーが話題となるが、今年の決定打は

BOVET



ヴィルトゥオーソ 11

ジュネーブ郊外のホテル ラ レゼルブで新作発表会を開催したボヴェ。その目玉は、フライングトゥールビヨンを搭載した、初となるフルスケルトンモデル。手作業によるエングレーブ仕上げを堪能したい。12時から6時方向に傾斜をつけたスロープケースには、バゲットカット・ダイヤモンドをセット。手巻き、ケース径44mm、WGケース×アリゲーターストラップ、3気圧防水、価格・発売時期未定。ボヴェブティック銀座 TEL03-6264-5665

F. P. JOURNE



FFC

2021年にオンリーウォッチにプロトタイプが出品され、5億5800万円(CHF450万)で落札された「FFC ブルー」が製品化。ジュルヌ氏と親交のある映画界の巨匠 Coppola 監督のアイデアから誕生した、指の本数と組み合わせて時を示す、あまりに独創的なオートマタを搭載。自動巻き、ケース径42mm、プラチナケース×アリゲーターストラップ、日常生活防水、価格要問い合わせ、受注生産。F.P.ジュルヌ 東京ブティック TEL03-5468-0931

PARMIGIANI FLEURIER



トンダ PF
スプリットセコンド クロノグラフ

昨年はGMT ラトラバンテ、今年はミニッツ ラトラバンテと、続けてラトラバンテ機構の新機軸を打ち出したが、ラトラバンテ秒針によるスプリットセコンドクロノの秀作も発表。毎時3万6000振動で約65時間のパワーリザーブは高評価。外装仕上げも上質感あり。手巻き、ケース径42mm、RGケース×RGプレスレット、10気圧防水、世界限定30本、24,266,000円。パルミジャーニ・フルリエ pdf.japan@parmigiani.com

なく、グリーンもトレンド色から定番化してきたように映った。

筆者が最も気になったトピックといえば、W&W開催前日の3月26日、かねてよりうわさになっていたジャン・クロード・ビバー氏と息子のピエール氏による新ブランド、ビバーの設立とファーストモデルのプロトタイプのお披露目だったかもしれない。1980年代初頭にブランパンを再興して機械時計の復興をリードし、スウォッチグループを経て、ウブロの再活性化を成功させ、LVMHウォッチプレジデントを務めた氏の業績は、ご存じの方も多いただろう。そのキャリアの集大成と言った動きに、注目しない時計関係者がいるだろうか？

ファーストモデルは、三つのゴングで3音階を奏でるカリヨンミニッツリピーターとトゥールビヨンを組み合わせたモデル。複雑さだけでなく、全てのコンポーネントの見えないところにまで徹底的に仕上げを施すことも表明、究極のものづくりが目指されている。すでに、パーペチュアルカレンダー、クロノグラフ、シンブルな3針のプロジェクトもスタートしているという。5月14日に行われたフィリップスのオークションで、フルチタンのプロトタイプが100万スイスフラン（1億6000万円弱）で落札されたが、ビバーに対する期待の大きさがうかがい知れる。

2023年春のジュネーブを振り返るにつけ、ウォッチメイキングのダイナミズムが改めてよみがえってくる。ハイエンドウォッチの次なるステージへの期待感が高まる一方である。



BIVER

ザ・カリヨン・ トゥールビヨン・ビバー

腕時計界をリードしてきたリビングレ
ジェンド、ジャンクロード・ビバー氏
と、その息子ピエール氏による新ブラン
ド、ビバーがついにペールを脱いだ。そ
のデビュー作はカリヨンミニッツリピー
ターとトゥールビヨンを搭載した超複
雑モデル。キャリアの集大成というべき
完成度。自動巻き、ケース径42mm、チタ
ニウム+RGケース×チタニウム+RGブ
レスレット、5気圧防水、CHF520,000
(参考価格)。BIVER jcbiver.com



JACOB&CO

ザ・ピリオネア タイムレストレジャー

世界各地から3年半を費やして調達し
たイエローダイヤモンドの神々しいまで
の輝きに目を奪われる。ケースとプレ
スレットに425個、スケルトントゥールビ
ヨムムーブメントにも57個、計482個
216.9ctという驚異的なボリューム感。
フランジ部分にも76個のツァポライトを
セットした。手巻き、ケースサイズ52.2
×43.5mm、YGケース×YGプレスレ
ット、3気圧防水、2,970,000,000円。
JACOB & CO TEL03-6281-4777



DAMIANI

ミモザ

春を告げる花としてイタリアで特に親
しまれているミモザを着想源とするコ
レクションに、計4.43ctのダイヤモンド
をピンクゴールドにリズムカルにちり
ばめ、手首にミモザの花が咲いたかの
ような繊細で上品なジュエリーウォッ
チが加わった。クォーツ、ケース21mm
(モチーフ込みで30mm)、PGケース×
サテンストラップ、5,159,000円。
ダミアーニ TEL03-5537-3336



GUCCI

〔G- タイムレス〕 プラネタリウム

独自のスペースで新作を披露したグッ
チ。貴石12個が9秒で自転しながらセ
ンターのフライング トゥールビヨンの
周囲を90秒で回る機構のモデルに、
ルビー、ピンクトルマリンなどにより幻
想的なサンセットを表現したタイプが
加わった。手巻き、ケース径40mm、PG
ケース×アリゲーターストラップ、3気
圧防水、48,620,000円(参考価格)。
グッチ ジャパン クライアントサービス
☎0120-99-2177

LOUIS VUITTON



タンブール
オペラ オートマタ

2021年に発表されたスカルとスネークモチーフのオートマタウォッチのムーブメントを応用し、中国四川省の川劇の世界を表現。龍の頭が動くとジャンピングアワーが出現、尻尾がレトログラード式分表示ほか、全5カ所が作動。手巻き、ケース径46.8mm、PGケース×アリゲーターストラップ、3気圧防水、71,060,000円(参考価格)。完売。ルイ・ヴィトン クライアントサービス ☎0120-00-1854

AUDEMARS PIGUET



ロイヤル オーク コンセプト
スプリットセコンド クロノグラフ
GMT ラージデイト

オーデマ ピゲ初の自動巻きスプリットセコンド フライバック クロノグラフモデル。メゾンの新たな基幹クロノグラフムーブメントCal.4401をベースに、スプリットセコンド、GMT、大型日付機能を追加しながら、薄型化を追求したCal.4407を搭載。人間工学に基づく立体的かつ未来的なイメージのケースも目を引く。自動巻き、ケース径43mm、チタンケース×ラバーストラップ、5気圧防水、価格要問い合わせ。オーデマ ピゲ ジャパン TEL03-6830-0000

NAOYA HIDA & Co.



NH TYPE 4A-1

日本の時計業界の碩学(せきがく)、飛田直哉氏の理想を具現化し、海外からの注目度も高いメゾンの第4世代となる新作。初の36mmサイズで、ダイヤモンドシェープの時分針を始め通好みのディテール満載。手巻き、ケース径36mm、SSケース×ゴートスキンストラップ、5気圧防水、2,970,000円(自社開発Dバックル仕様は3,190,000円)。今年度分の受注は終了。NH WATCH naoyahidawatch.com

RICHARD MILLE



RM 66 手巻きフライング
トゥールビヨン

熟練エングレーパーが手作業で仕上げたRG製のスカルハンドが、12時位置にフライングトゥールビヨンを備えたチタン製スケルトンムーブメントをわしづかみにする迫力デザイン。手巻き、ケースサイズ49.94×42.7mm、カーボンTPT®+チタン+RGケース×ラバーストラップ、5気圧防水、世界限定50本、151,800,000円。リシャールミルジャパン TEL03-5511-1555

よみがえったジェンタのDNAの可能性

IWC

“時計デザインのピカソ”と称され、数々の名作を世に送り出したジェラルド・ジェンタ。彼がデザインした1976年のオリジナルモデルにインスパイアされた「インデュニア・オートマティック40」がIWCから登場した。時計愛好家のみならず、あの「鬼滅」ファンにまで響く、魅力と可能性を多角的に検証する。

Text Yasushi Matsuami



1976年に時計デザインの巨匠ジェラルド・ジェンタがデザインを手掛けた「インデュニアSL」のDNAを受け継ぐ新作。軟鉄製インナーケースにより4万A/mの耐磁性を備えながら、10.7mmの厚さで装着感も快適。全4タイプの中のシルバーメッキダイヤル仕様。自社製自動巻きキャリバー32111搭載。「インデュニア・オートマティック40」自動巻き、ケース径40mm、SSケース×SSブレスレット、10気圧防水、1,567,000円。

このところ耐磁性に優れた時計のニーズが高まっている。生活の中にスマホ、パソコン、タブレット端末などがあふれ、機械式時計が磁気帯びリスクにさらされる場面が増えてきたからに他ならない。バッグの留め金など、意外なところにひそむマグネットもあなどれない。

IWCの「インチュニア」は、高い耐磁性を備えた腕時計のバイオニクス的な存在として、つとに知られてきた。1955年にファーストモデルが登場した当時から、その名が示すとおり、磁気帯びリスクの高い現場で働くプロフェッショナルなエンジニアのためのタイムピースとして支持を集めてきた。

76年にはデザインを一新した「インチュニアSL」が登場。これを手掛けたのは、時計デザインのピカソとも称される巨匠、ジェラルド・ジエンタだった。40mmのステンレススチールケースとブレスレットを一体化したフォルム、ねじ込み式のベゼルには専用ツールをはめ込む五つのくぼみがあり、ダイヤルにはグリッドパターンが施された。一目でそれと分かるアイコン的な要素は、その後の「インチュニア」にも受け継がれていく。

今春、ジュネーブで開催された新作エキシビション、ウオッチズ&ワンダーズで、IWCはこの「インチュニアSL」を忠実になぞりながらアップデートした新生「インチュニア・オートマティック40」を発表した。IWCのチーフデザイナーオフィサーであるクリスチャン・クヌーブ氏は、

このモデルをこう語る。

「76年のジェラルド・ジエンタのオリジナルデザインのDNAをキープすることを、まず重視しました。ケースのシルエット、ベゼル、リンクのブレスレットなどの特徴的なデザインコードを踏襲しながら、徹底的にアップデートを試みました」

大きな変更点の二つはベゼル。かつては五つのくぼみの位置が、ねじ込みの具合により個体差が生じていたが、五つの多角形ビスでケースに固定する方式に変更し、常に一定のポジションをキープできるようにした。ケースとブレスレットの連結部も、ノーズ型ラグから可動式ミドルリンクに変更。ブレスレットも厚みを抑え、プロポーションも見直し装着性を向上させた。グリッドスタイルダイヤルもIWCの新しいロゴとのバランスを考慮し、リデザインしている。軟鉄製インナーケースによって4万A/mの耐磁性を保証しながら、ケース厚は10・7mmに抑えた。

ステンレススチール3タイプとチタンタイプの計4タイプが用意されているが、クヌーブ氏は、チタンタイプを自身のフェイバリットに挙げた。オリジナルの雰囲気を求める向きにはブラックダイヤルがお勧めできる。ブルーとグリーンの間格的な初採用カラーのアクアダイヤルも目を引く。このグリッドダイヤルが、『鬼滅の刃』の主人公、竈門炭治郎（かまど 炭治郎）の羽織の緑と黒の市松模様似ていると、一部で評判との情報も。右ページに紹介しているシルバーマメッキダイヤルは、スポーティーなさわやかさ

があり、40mmというサイズ感とあいまって、ジエンタケースに使える雰囲気。夫婦やカップルでシェアするだけでなく、母親と息子、父親と娘など、新しい形のシェアウォッチの可能性も示唆している。

この新生「インチュニア・オートマティック40」の発表に合わせて、76年のイエローゴールドタイプなど、歴史的な「インチュニア」が、去る6月初旬に「来日」し、IWC新宿ブティックと大阪うめだ阪急ブティックで展示され、話題をまいた。これらの希少モデルは、世界各地のブティックを巡回後、全世界からのエントリーの中から選ばれた人に販売される予定だ。もちろん全てのモデルが、IWCの責任の下にメンテナンスを施され、保証書が付帯する。

IWCは、以前から時計の出目の証明書というべき、アーカイブ申請に対応してきた。このサービスは、一つひとつの製品を、長年にわたって徹底して管理できる態勢と実績があれば不可能で、実施しているのは、ごく一部のハイエンドなメゾンに限られている。また、IWCはどんなに古いモデルでも必ず修理するという永久保証を打ち出しており、現行品のみならずビンテージモデルについても、自社製品の価値を守るスタンスを明確にしている。昨今、ビンテージウォッチへの注目度が高まり、ブランドによる認定中古制度も進んできている。その流れの中で、IWCの信頼感がさらなるバリューを生むことは間違いない。



「インチュニア」の歴史的なモデルが、世界のブティックを巡回後に販売される。(右)50万A/mという超高耐磁性を備えた1989年の「インチュニア500,000A/M」。(中)ジェラルド・ジエンタの手になる76年のオリジナル「インチュニアSL」。(左)78年のイエローゴールドタイプの「インチュニアSL」。(上)83年に製造されたポケットウォッチタイプ。

飛躍する伝統

グランドセイコー

グランドセイコーが切り開く新たな境地「エボリューション9 コレクション」。セイコースタイルの進化や新たなムーブメント開発に至るまで、ブランドの矜持を受け継ぎ、日本の美意識を美しきデザインへと昇華させた二つのブライツチタンモデルをここに紹介する。

Photo Takehiro Hiramatsu (digni) Text Aki Nogami



諏訪湖のさざ波をダイヤルに表現したモデル。堅牢かつさびにくいブライツチタンをケースとブレスレットに採用。パワーリザーブ表示を裏側に配したキャリバー 9RA2を搭載。最大巻上時約120時間(約5日間)。平均月差±10秒。「エボリューション9 コレクション スプリングドライブ 5 Days / SLGA019」自動巻スプリングドライブ(手巻つき)、ケース径40mm、ブライツチタンケース×ブライツチタンブレスレット、10気圧防水、1,331,000円。※グランドセイコーブティックオンラインにて先行発売中、グランドセイコーブティック、グランドセイコーサロンにて7月8日発売予定。

今や世界に名をはせる、日本発のマニファクチュールブランド、グランドセイコー。なかでも今回紹介する「エボリューション9 コレクション」は、飽くなき挑戦を続けるグランドセイコーの「今」を語りかける時計である。

特筆すべきはまずそのスタイルだろう。1967年発表の名品「44GS」で確立した、二つのデザイン方針と九つのデザイン要素からなる伝統的な「セイコースタイル」を踏襲してきた。その新解釈となったのが、2020年に登場した「エボリューション9 スタイル」である。「審美性」「視認性」「装着性」を追求し、従来のセイコースタイルから、幅広の時針やヘアラインを主体にした低重心のケース、厚みのあるブレスレットなどの細部に新ルールを反映。グランドセイコー次世代のデザインと呼ぶにふさわしい、厳かでありながらもモダンで洗練されたスタイルが生み出されることとなった。

同様に、搭載ムーブメントにおいても、これらの時計にはグランドセイコー最先端の歩みが投影されている。「SLGA023」にはキャリバー9RA5、「SLGA019」にはキャリバー9RA2の、二つの最新スプリングドライブムーブメントを搭載。前者はグランドセイコー60周年の20年に、後者はその翌年の21年に登場したキャリバーだ。どちらのキャリバーも、従来の厚さに比べ0.8mmの薄型化を達成しながら、120時間のロングパワーリザーブを実現。もちろん、堅牢性、耐久性、耐衝撃性を確



日本近海を流れる海流のダイナミックなうねりがモチーフのダイバーズウォッチ。キャリアパー9RA5を搭載。最大巻上時約120時間(約5日間)のパワーリザーブを誇る。平均月差±10秒。「エボリューション9 コレクション スプリングドライブ 5 Days ダイバーズ 200m / SLGA023」自動巻スプリングドライブ(手巻つき)、ケース径43.8mm、ブライトチタンケース×ブライトチタンプレスレット、200m潜水用防水、1,518,000円。※グランドセイコーブティックオンラインにて7月8日より先行発売予定、グランドセイコーブティック、グランドセイコーサロンにて8月11日発売予定。

保するなど、そこには同社渾身の技術が注がれている。これらのムーブメントもまた、先述の新デザインと同じように、「正確で、見やすく、美しい」という腕時計の本質に真摯に向き合い、研究・開発を続けてきたグランドセイコーの、新たな布石となった存在でもあるのだ。

そしてこれらの時計を彩るのは、繊細な型打ちダイヤル。「SLGA019」が描くのは、スプリングドライブモデルの一貫製造を担う「信州時の工房」から東南に位置する諏訪湖の水面である。早朝の静寂のなかに見える穏やかなさざ波が、凹凸の型打ち模様により再現されており、その立体感が何とも美しい。対して「SLGA023」のモチーフとなったのは、日本近海を流れる海流の躍動感。海流がぶつかり合うダイナミックな波の姿を、同じく繊細な型打ち模様で表現した。ともに日本の自然美をテーマにしてきたグランドセイコーならではの意匠であり、静と動の異なる表現が、多くを語らずとも存在感にあふれている、揺るぎなき美意識をのぞかせることだろう。

かつこれらの時計は、角度によって実にさまざまな表情を見せてくれる。ダイヤルの型打ち模様はもちろん、ケースやプレスレットに施されたヘアラインと鏡面のコントラストが織りなす奥深き趣は、職人による丁寧な仕上げがあってこそのものである。清廉の色彩を装いに取り入れたいこれからの季節、グランドセイコーならではの品格が手元を上品に彩るに違いない。

藍染和紙にメッセージを託して

ザ・シチズン

藍染和紙を腕時計の文字板に採用した年差±5秒の高精度エコ・ドライブモデル「ザ・シチズン AQ4091-56M」が好評を博している。匠の技と最先端テクノロジーとを融合させ、サステナブルなメッセージをも持ったモデルの魅力を解き明かす。

Photo Takehiro Hiramatsu (digni) Text Yasushi Matsuami



年差±5秒の光発電エコ・ドライブムーブメントCal.A060を搭載。パーベチュアルカレンダー機能付き。クローズドバック仕様とし、イーグルマークをエンブレップした。「シチズンオーナークラブ」登録により最長10年間無償保証・無償点検が受けられる。「ザ・シチズン AQ4091-56M」エコ・ドライブ(光発電クォーツ)、ケース径40mm、スーパーチャタニウム™ケース×スーパーチャタニウム™プレソレット、10気圧防水、440,000円。

光発電によって駆動するシチズン独自の技術「エコ・ドライブ」。機能価値の向上に加え、光を透過させる素材や意匠の進化も重ね、昨年、世界最薄と言われる土佐典貞帖紙を天然の阿波藍で手染めた文字板にたどり着いた。土佐典貞帖紙は、清流・仁淀川が流れる高知県日高村にある、ひだか和紙が製造。独自の抄紙機の技術によって、究極の薄さや透明度、均一性を実現させ、古文書や美術品などの文化財の修復に用いられ、世界的に高い評価を受けている。

藍染は徳島県の工房、Watana Be'sが担当。代表の渡邊健太氏は藍染に魅せられ徳島へ移住し、蓼藍の栽培から染色・製作まで一貫して手掛けている。偶然にも渡邊氏は、ひだか和紙の土佐典貞帖紙を染めた経験があり、工程は順調に進み、藍染和紙が文字板に適しているのを実感したという。天然灰汁発酵建てという伝統技法で染め上げられた藍染和紙文字板は、深くさえた色合いに加え、工芸ならではの魅力にも富む。

この時計は、シチズンのマニファクチュールとしての真摯なもののづくりの姿勢と日本の伝統の技が融合した意義だけでなく、もう一つのメッセージも含んでいる。藍染夜中の発酵菌は役目を終えると畑の肥やしとなり、次なる蓼藍を育む。その自然なサイクルや、未長く色調を保つ藍染は「エコ・ドライブ」を軸とするシチズンのサステナブルなスタンスとも響き合った。藍染和紙文字板に託されたさまざまな要素が、この時計の唯一無二の魅力を醸成している。

フランス時計製造の伝統を受け継ぐ矜持

ペキニエ

フランスの時計製造文化を復興させるべく1973年に設立され、今年半世紀のアニバーサリーを迎えたウォッチブランド、ペキニエ。今春ジュネーブで開催されたウォッチ&ワンダースに初出展し、本格的に認知を拡大し始めている。その日本限定20本という希少性の高いシースルーモデルに、ペキニエの魅力とプライドを見る。

Text Yasushi Matsuami



審美性にこだわったシンメトリーな設計のカリブル ロワイヤルの姿を表裏から観賞できる。88時間のパワーリザーブを持ち、72時間まで精度を保証。カレンダー機構は、日付操作禁止時間帯がないことも特筆したい。インデックスやロゴなどは、サファイアクリスタル風防の裏側に配した。ペキニエ「ロワイヤル サファイール ペルラージュ」自動巻き、ケース径42mm、SSケース×アリゲーターストラップ、10気圧防水、2,310,000円、日本限定18本。※RGケース、日本限定2本、4,895,000円(予価)も用意。掲載画像は製造前の精緻なコンピューターグラフィックですが、実物の仕様が一部異なる場合がございますので予めご了承ください。

※8月発売予定。日本橋三越本店・伊勢丹新宿店にて先行発売(9月30日まで)。

18〜19世紀にパリを舞台に活躍した天才時計師ブレゲを例に引くまでもなく、かつて時計の製造や文化をフランスがリードした時代があった。1970年代のクォーツショック以降、すっかり衰退した、その栄光をよみがえらせるべく、73年にスイス国境にほど近い往年のフランス時計産業の中心地、モルトールで創業したのがペキニエである。当初はジュエリーウォッチなどがメインだったが、満を持して開発した完全自社製ムーブメント、カリブル ロワイヤルを搭載したコレクションを2009年に発表。14年には、フランス経済産業雇用省から、高度な伝統技術を受け継ぐフランス企業に与えられる「EPV(フランス無形文化財企業)」認定を受けている。

カリブル ロワイヤルは、ぜんまい動力を蓄積・伝達する香箱の構造を改革した独自のセンターシャフト・ドライブにより、摩擦・摩耗の問題を大幅に改善。長時間の精度安定や堅牢性の向上も実現した。曜日と日付用の計3枚のディスクを段差なく並列させ、深夜0時に瞬時に切り替わる世界初のフラット3ディスク・ジャンピングアイトも搭載する。

専門家からの評価も高いこのムーブメントの全貌をあらわにしたのが、日本限定の「ロワイヤル サファイール ペルラージュ」だ。特別な曜日・日付機構はもちろん、122・5年に1日の誤差しか生じない高精度ムーブメントのエイズや、プレートにペルラージュ装飾も観賞できる。フレンチマニユアラクチュールのプライドを余すことなく味わいたい。

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：2023年7月31日（月）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

自宅で本格育毛ケアができる頭皮ケア機器を1名様に

リープ21の特許取得の発毛育毛装置をホームケア用に開発した低・高周波・赤色LED搭載の頭皮ケア機器「マックスセルPRO」。筋肉や皮膚の収縮を促し頭皮へ刺激を与える頭皮・全身ケアモードと一秒間に約1000回の刺激を与えてトニックの浸透*を高める浸透*ケアモードの2つの低周波に、過剰な皮脂をケアして頭皮の環境を清浄化に導く高周波を搭載。毎日約20分のケアで健康な頭皮を目指すことができる。*角質層までリープ21 TEL0120-8341-39



03

触れた瞬間から朝まで冷感が続く夏用の掛け布団を1名様に

宇宙服のために開発された革新的な冷感テクノロジーPCMをマイクロカプセル化して繊維に配合し、寝返りなどで布団と身体が離れることで冷感が復活するため、冷たさが持続するブレインスリープの「ブレインスリープ コンフォーター パーフェクト クール」。特殊なマイクロファイバーを使用した極上の肌触りと洗濯機で丸洗いができるため、暑い夏も快適な寝心地を実現した。シングルサイズ（ブルー）を1名様に。ブレインスリープ brain-sleep.com



04

パワフルなサウンドを楽しめるポータブルスピーカーを1名様に

スウェーデン発のオーディオブランド、Sudioから、ポータブルBluetoothスピーカー「Sudio F2（スディオエフツー）」のブラックを1名様に。コンパクトなサイズ感ながら、パワフルな防水機能で場所を選ばず迫力あるサウンドを楽しめる。スマートフォンなどへの接続や操作は、本体のファンクションボタンからワンタッチで行え、ブロードキャスト機能によって、最大100台まで同時に再生することが可能だ。Sudio AB www.sudio.com/jp



01

エスパシオ タイムシェアリング フォーアーバンの宿泊券を2組4名様に

絶対的価値のある滞在を目指してスタートしたホテルブランド、エスパシオ。フラッグシップホテルである、エスパシオ ザ ジュエル オブ ワイキキの「BEYOND THE LUXURY〜ラグジュアリーその先へ〜」というブランドコンセプトを継承し、1936年創業の歴史あるホテル、名古屋観光ホテルの中に誕生したのがホテル・イン・ホテル「エスパシオ タイムシェアリング フォーアーバン」だ。全54室の客室にはキッチンや冷凍冷蔵庫、オープンレンジ、洗濯乾燥機など暮らしに必要な機能を完備し、ホテルとしてだけでなく、セカンドハウスや仕事場としてなどさまざまなラ

イフスタイルに合わせて利用することができる。また、ゲストの要望に幅広く応えるパトラーサービスやコンシェルジュサービスなど、細部まで行き届いたもてなしを提供。名古屋観光ホテルの館内レストランの利用優待や、特別にホテルシェフによるクッキングサービスにも対応してくれる。新しいラグジュアリーホテルステイを体感できる1泊2日の朝食付き宿泊券を2組4名様に。※有効期限は2023年12月20日チェックインまで。エスパシオエンタープライズ TEL052-231-7744



08

「テート美術館展 光」の鑑賞券を5組10名様に

「テート美術館展 光 ― ターナー、印象派から現代へ」が7月12日から10月2日まで国立新美術館で開催。本展は、テート美術館のコレクションより「光」をテーマに作品を厳選し、18世紀末から現代までの約200年間におよぶアーティストたちの独創的な創作の軌跡に注目する。

ハローダイヤル TEL050-5541-8600



ジョゼフ・マロード・ウィリアム・ターナー《湖に沈む夕日》1840年頃 Photo: Tate

07

透き通るような肌に仕上げるフェイスパウダーを2名様に

きめ細かな花びら状パウダーがムラなく肌にフィットし、素肌感をキープしながら光のソフトフォーカス効果で透明感を与えるトーンアップパウダー。真球状の柔軟なパウダーがシワの溝に留まり毛穴や色むらを自然にカバーしてくれる。肌にやさしいこだわりの無添加処方。

エビス TEL0120-44-0903



06

体の内側から美しく輝く飲む美容サプリを3名様に

ニュースキンのゼリー状ドリンク「ビューティフォーカス コラーゲン プラス」は、独自成分の美容ストレッチブレンドを配合し、ピーチ味で脂質ゼロ。体の内側からおいしく健康な生活をサポートしてくれるサプリメントだ（※プレゼントは一週間分の特別セット）。

ニュースキンジャパン www.nuskin.com



05

日中のダメージをケアするナイトマスクを5名様に

配合成分「シリピン」の働きで、睡眠中に日中の紫外線ダメージをケアし、翌日の日中ダメージや乾燥からの防御力まで高めてくれる「コレセンス エンリッチ ナイトマスク」。翌朝目覚めると、深い眠りのあとのようにふっくらとした肌に。ニッピコラーゲン化粧品 TEL0120-30-3232



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(月) 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。

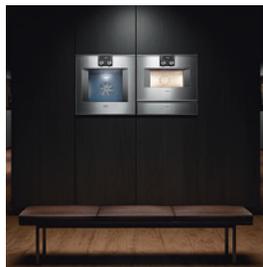
05

WABURO QL 一粋一
(P74)



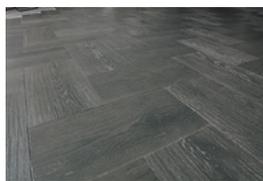
04

ガゲナウ
(P72)



03

フローリングカンパニー 望造
(P68)



02

天ノ寂
(P38)



01

ゴールド積立くん®
(P8)



07

インターテック
(P76)



06

WAILEA御堂筋
(P75)



Nile's NILE

会員登録はこちら

www.web-nile.com/

その他ご不明な点は、メール(info@web-nile.com)

にてお問合せ下さい。

「ベル エボック」のクロスネックレス。このクロスデザインでは初めてイエローゴールドを採用し、バゲットカットダイヤモンドをセッティングした。3,003,000円。



ファミリーの伝統と独創性、煌めいて

ダミアーニ

創立100周年を来年に控える老舗イタリアンジュエラー、ダミアーニ。創業者エンリコ・ダミアーニの孫に当たる3兄弟が“暖簾”を守るスタンスも共感を呼ぶ。伝統のクラフツマンシップをベースに、ダイナミックで自由なテイストのアイテムを展開するダミアーニならではの魅力を、届いたばかりの新作の中に発見する。

Text Yasushi Matsuami

イタリア北部、ミラノ、トリノ、ジェノバの3都市の中間に位置するピエモンテ州の街、ヴァレンツァ。19世紀から金細工や宝飾品製作の伝統を育み、現在も多くのジュエラーが生産拠点を構える。卓越した金細工師エンリコ・ダミアーニが、この地にアトリエを創業したのが1924年。来年、記念すべき100周年を迎える。

その独創的で完成度の高い宝飾品の数々は当初から世界の王侯貴族を魅了し、息子のダミアーノ・ダミアーニの家業への参加によってさらなる発展を遂げる。現在は長男グイドがダミアーニ・グループの代表取締役社長、姉で長女のシルヴィアと次男のジョルジオが副社長として経営を担い、大手グループに属することなく、家族経営の伝統を守り続けている。

ミラノはモンテナポレオーネ通り、ローマはコンドッティ通り、パリはヴァンドーム広場、東京はダミアーニ銀座タワーを始め、世界のラグジュアリーエリアに約80のブティックを展開。ジュエリー界のアカデミー賞とも呼ばれる「ダイヤモンド・インターナショナル・アワード」を史上最多の18回受賞し、数々のアワードにも輝く。ソフィア・ローレン、シャロン・ストーン、グウィネス・パルトロウら多くの女優に選ばれてきたのみならず、ブラッド・ピットや中田英寿とのコラボなども発表し、男性からの視線も熱い。またダイヤモンド鉱山労働者の生活環境改善プロジェクトや、東日本大震災を始め各国の被災地支援プロジェクトを立ち上げるなど、サステナブルな意識の高いスタン

ディーアイコン「ヴェルデ・ボスコ」のリングは、Dモチーフを三つあしらったボリュームなタイプと、Dモチーフを二つ配したスレンダーなタイプが用意された。ペア使いも楽しめる。ダミアーナ直営店で先行発売中。(上)180,400円。(下)135,300円。



ディーアイコンの新色となる「ヴェルデ・ボスコ」のネックレス。イエローゴールドとダイヤモンドを組み合わせたダミアーナのイニシャルのDを、ダークグリーンセラミックにあしらった。291,500円。



スも共感を呼んでいる。

現在の「コレクション」としては、ハイジュエリーの「アフソリュート」、1920年代の華やかなヨーロッパの雰囲気着想源とする「ベルエポック」、ミモザの花をモチーフとする繊細かつ躍動的な「ミモザ」、伝統技法とセラミックとを融合させ、メゾンの頭文字のDをあしらったモダンな「ディーアイコン」などを展開する。

右ページに紹介するのは、「ベルエポック」のクロスネックレスに新たに加わったイエローゴールドバージョン。バケットカットダイヤモンドを、クロスモチーフの内側にも外側にも精緻に敷き詰めた。ダミアーナのシグネチャーとも言えるデザインに、モダンでラグジュアリーな輝めが際立つ。

左ページは「ディーアイコン」に加わった、新色「ヴェルデ・ボスコ」のリングとネックレス。このコレクションでは、クラシックなブラックとホワイトに加え、ヌードベージュのカプチーン、グレイッシュブルーのカルタ・ダズツケロ、ピンクのニュアンスカラーのキャンディーピンクなどをラインアップしてきた。今回の「森林の緑」を意味する「ヴェルデ・ボスコ」は、ダークグリーンのセラミックとイエローゴールドのDのコントラストが絶妙で、その中にダイヤモンドの輝きが印象的に映える。

いずれのアイテムもジェンダレスで、トレッシーからカジュアルまでカバーできるのもいい。インディペンデントなスタンスで独創的なジュエリーを展開するダミアーナの魅力を再認識させてくれるに違いない。



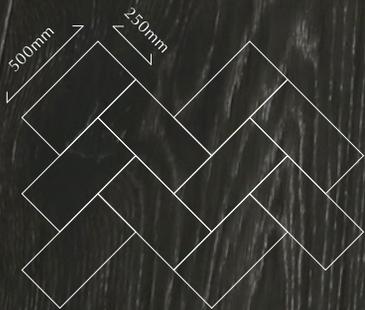
株式会社 望造 / BO & CO.

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



MONSTER HERRING BLOCK

**wood
flooring**
engineered



MONSTER HERRING BLOCK White Oak (Slate Gray)

Size T:19mm × W:250mm × L:500mm



繊細な織物で描くアジサイ

Sumiko Honda

2023年7月、インテリアファブリックスブランド、Sumiko Hondaの約1年半ぶりとなる最新作が発表される。梅雨空の鈍い光のなかで、ほんやりと柔らかな色彩を放つアジサイがメインモチーフだ。日本の自然情景を織り上げた繊細なファブリックがまた新たな表現を加え、暮らしに鮮やかな彩りをもたらしてくれる。

Text Asuka Kobata

2023年の最新作は、日本原産であり、梅雨を代表する花として広く知られるアジサイをメインモチーフに。緯糸に2色に染め分けた糸を使うことで表現力をアップした。アジサイ柄は近年人気が高いブルー系を中心に5色を用意。

梅雨空が増え始める芒種ぼうしゅの頃、雨で煙るほんやりとした街のなかに、色鮮やかなアジサイが浮かび上がる。青や紫、ピンクなど、新緑に映える色合いながら、風景に柔らかなじむ日本らしい花だ。四季折々に美しい日本の自然情景を織物で表現するインテリアファブリックスブランド、Sumiko Honda(以下SH)の2023年新作は、そんなアジサイをダイナミックに描いている。

同ブランドは、古くからの織物産地である京都・西陣に創業し、170年以上もの歴史を刻んできた川島織物セルコンによるもの。織物の技術を生かして幅広いインテリアファブリックスブランドを展開するなかでも、最高級となるのがSHだ。「原画は水彩や墨で描き、揺れのあるラインや微妙ななじみを織物で再現するために、糸や染料、経糸と緯糸の構成などを何度も検討しています」と話すのは、SHの生みの親であり、同社のインハウスデザイナーである本田純子氏。彼女が捉えた季節の移ろい、光と影は、多様な糸を緻密な設計図に基づいて織り上げることに、奥行きを感じさせる美しいファブリックとなるのだ。

アジサイを描いた今回のデザインでは、1本を2色に染め分けた糸を使用。これまで以上に複雑で立体感のある表現をかなえた。さらにアジサイのボリューム感を生かした大柄のデザインに挑戦。「大胆で華やかな一方で威圧感が出ないよう、背景にはあえて同系色を使っています。アジサイの根元に生えていた植物のシ



(右上)花と背景の色を柔らかくなじませたデザインのため、大柄でもインテリアになじみやすい5色を用意。(右下)水彩画のニュアンスを織物で表現するため、糸の色や種類、構成を綿密に計画。(左上)シラカシを描いたデザインは、モダンでクールな印象だ。こちらも5色を用意。(左下)水や風の流れをイメージしたシンプルなデザインは、気軽に取り入れやすい。8色を用意するほか、透け感のあるレース生地も2色がそろう。

ルエットも一緒に描き、全体の輪郭をぼかしているのですが、それが雨の鈍い光のなかにぼんやりと咲いている情景にびったり重なりました」と振り返る。

また「トレンドを考慮するのは大切。だけどそれに大きく左右されるよりも、自らの心にすっと入ってくるものを大切にデザインしています」と本田氏。今回はなるべく明るく広がりのある印象を意識したという。「かたまりで咲くアジサイの花は、人が寄り添うような様子を連想させます。今の時代に、そんな温かいイメージを届けたかった」とも話す。

新作では、アジサイを描いたもののほかに、2種のデザインを発表。一つは、古くから家を守る木として植えられてきたシラカシの葉を描き、そこにアジサイの葉も交えてメインデザインとリンクさせたもの。枝葉のシルエットのみで構成し、光沢糸を使用することにより、モダンで落ち着いた印象に仕上げている。

もう一つはインテリアに取り入れやすいベーシックなものを用意。空気の揺らぎやそよ風、水の流れなどをイメージして何本ものラインを描き、かたちのない瞬間をデザインした。無地のように使用できる一方で、SHならではの繊細な色の変化や立体感のはっきりと感じられる。

SHのフアブリックは、これまでに発表されたどのデザインを組み合わせても違和感なくコーディネートできるよう計算されている。新作と共にその世界を楽しみ、住まいを自分らしく彩ってほしい。



ガゲナウの革新的な調理家電

ガゲナウ

世界各国の人たちを魅了する、高い機能性と美しいデザインを兼ね備えたガゲナウのキッチン家電。プロ顔負けの極上の味を手軽に実現できる「ビルトインスチームオープン」がフルモデルチェンジした。

Text Kiyo Sato

2021年に日本初上陸したガゲナウの「ビルトインスチームオープン」。プロ顔負けの調理が可能な高い性能と工芸品のような美しいたずまいが特徴。

食事の時間をより豊かなものにしてくれるキッチン家電。特に時短に大活躍する調理器具は今や忙しい現代人にとってなくてはならない存在だ。数々のメーカーのなかで、出来栄を左右する性能とデザイン性を兼ね備えているのが、ガゲナウの製品だろつ。

1683年に南ドイツで創業した同社は、暮らしを快適に豊かにすることをモットーに、食器洗浄機、ガスコンロ、オープン、レンジフードなど数々の革新的なビルトインキッチン家電を世に送り出してきた。創業以来培ってきた高度な職人技と最先端のテクノロジーを融合しながら、一台一台丁寧につくられる製品はまさに工芸品のレベル。他メーカーの追随を許さない性能の高さに加え、キッチンを美しく演出するスタイリッシュなデザインは、世界各国のミシュランシェフさえも魅了し続けている。

そんなガゲナウが初めて世に生み出した「ビルトインスチームオープン」がモデルチェンジし、2021年に日本初上陸した。従来品より30%ほどワイドになった庫内には3段のトレイレベルが設けられ、適切な温度で、焼く・煮る・蒸すなどの幅広い調理が可能。スチームを使用した温め機能も搭載されており、水分や旨味を逃さず立てのよう仕上がりになる。ガゲナウのスチームオープンは、電子レンジいらずで日常の料理からパンやスイーツづくりまで、調理のバリエーションを格段に広げてくれる。



特筆すべきは、特別な料理の知識がない人でも簡単な操作だけでプロ並みの極上の味を出せること。今回のモデルチェンジによって構造が一新され、より一層ガラス面から熱を逃がさず庫内全体の温度をキープすることが可能になり、火加減の難しいステーキなどを焼いても旨味を閉じ込めながら均一な焼き上がり。野菜などの食材の鮮やかな色を引き出したまま美しく仕上げることもできる。

こうした多彩な調理は、庫内の熱が直接当たらない外側上部の操作部ですべてコントロール。オートマチックプログラムやタイマー機能なども搭載され、希望の仕上がり時間に合わせて、簡単に時短調理が可能だ。さらに100度まで瞬時に温度が上昇し、予熱時間を大幅に短縮。調理後は急速に温度が下がるため、すぐに温めモードに切り替えられる。また、今回新たに自動洗浄プログラムを搭載。年に1回を目安に稼働することで、常に新品同様の清潔で美しい状態をキープしてくれる。日常使いする内部のトレイやパーツ類は食器洗浄機で洗えるため、後片付けに煩わされることもない。

こうした唯一無二のスチームオーブンと併せて採用してほしいのが、食材を始め、ワインなどの液体も完全真空状態にできる「ウルトインバキューマー」だ。冷凍保存や下ごしらえ、調理までができる優れたもの。ぜひ最高品質の調理器具を手に入れて、ワンランク上の暮らしを実現してほしい。

和 WABURO

ヒノキと十和田石が織りなす、
贅沢なひととき。



選び抜かれた自然素材による特別な部屋。

湯を紺碧に染めあげる浴槽内部には遠赤外線やマイナスイオンを発生させる「十和田石」、框にしつらえた芳香豊かな高級素材の「天然ひのき」と共に浴室全体に選び抜かれた素材を採用しました。全てが調和したとっておきの浴室は、日々のバスタイムを特別な時間に変えてくれます。



←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

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

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



コンセプトは「上質な空間で過ごす、あなただけの時間」。既存概念にとらわれず、ライフスタイルに合わせて水まわりをデザインする。

暮らしの「水」をデザインする

WAILEA御堂筋

型にとらわれず、住まいのあらゆるところに水が溶け込むような心地良い空間を。水のある暮らしを考え続けるSANEIが、5月21日、水まわりをトータルで提案するショールーム&ショップ「WAILEA御堂筋」をオープン。最新のバスルームやパウダールームだけでなく、水まわりを豊かにする家具やバスグッズ、インテリアを充実させている。

Photo Shinji Goda Text Rie Nakajima



「水まわりを新しく親しみやすい形で提案したい」と語るSANEI代表取締役社長の西岡利明氏。



無駄なものをそぎ落とす引き算の美学を表現した「MONOTON」の美しい水栓が際立つキッチン。



「FLUSSO」のバスタブに真鍮のシャワーを組み合わせる。月鏡の横は水栓を「なくす」発想から生まれた「morfa」。

川の流れやせせらぎは、人を癒やし、引きつける。水は生活に不可欠であるだけでなく、人の暮らしに潤いと豊かさを与えるものであるはずだ。だからこそ、水と暮らす毎日をより気持ちよく、健やかに……。そう考えるSANEIが、上質でリラックスできる水まわり空間のコーディネート提案するショールーム&ショップ「WAILEA御堂筋」をオープンさせた。

「WAILEA」とはハワイ語で「女神アの水」を意味。女神に抱かれているかのような優雅な空間に、バスルームやパウダールームのほか、生活に彩りを添える家具やフレグランス、バスグッズ、ケア商品などが並び、従来の住まいでは、水まわりはバスルームやキッチンなど役割ごとに分断されているが、もっと自由であっていい。住居空間のあらゆるところに水が溶け込むような、心地良い空間の提案こそが、「WAILEA」のテーマだ。たとえば、シャワー一つをとっても、今まで以上に心地良い浴び方がある。「水の流れをデザインすること」が狙いだ、代表取締役社長の西岡利明氏は語る。

1954年創業の三栄水栓製作所が4年前にSANEIに改名したのも、水栓の枠を超えて暮らしと水のトータルコーディネートを目指したからだ。一般的に水栓のショールームというと新築やリフォームを検討中の人が向くが、雑貨を見るだけでも大歓迎。生活を快適で豊かなものにする「水のデザイン」を「WAILEA御堂筋」で楽しみたい。



デザインと機能性を追求したキッチン。

Order Kitchen



INTER TECH

NAGOYA SHOWROOM 愛知県名古屋市名東区文教台1丁目1421 Tel:052-777-0066
TOKYO SHOWROOM 東京都目黒区大橋1丁目7-2 オリエンタル青葉台2F Tel:03-6676-3608
OSAKA SHOWROOM 大阪市都島区毛馬町1丁目5番14号 Tel:06-6809-1217



“オールホワイト”のナイトイベント

グランド ハイアット 東京

グランド ハイアット 東京にて、“オールホワイト”がドレスコードのサマーナイトイベント「Soirée Blanche ～ソワレ プランシュ～」が、コロナ禍を経てこの夏、4年ぶりに開催される。

会場となるのは、オープンキッチンと開放的なテラスを有するオールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」。世界有数のリゾート地である南フランスのサントロペで、1970年代に発祥したといわれる白をテーマにしたイベント「ソワレ プランシュ」の世界観を、ホワイトを基調とした特別なライティングや地中海のリゾートを彷彿とさせる装飾を施して再現している。

ブランチは、全席指定でビーフサーロインや海老のマリネ、バーベキュー料理などをbuffetスタイルで堪能できる「レギュラーブランチ」と、スタンディング形式でポルチーニ茸が香るチーズムースのパイや、鴨のローストのカナッペなどの軽食を楽しむ「スタンディングブランチ」の2種類を用意。いずれのプランも、ウェルカムドリンクのモエ・エ・シャンドン アイス アンペリアルのほか、モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアルやワイン、カクテル、ソフトドリンクなどがフリーフローで楽しめる。

夜風を感じられる心地よい空間で、DJやサクソフオン奏者によるサマーラウンジミュージックの生演奏とともに、オールホワイトの非日常なひとときを満喫してみたいはいかがだろうか。

グランド ハイアット 東京「フレンチ キッチン」
TEL03-4333-8781 www.tokyo.grand.hyatt.co.jp



開催は7月1日、8日、15日、29日、8月5日、12日、19日、26日(事前予約制・ドレスコード オールホワイト)。
レギュラーブランチは18:00～22:00、スタンディングブランチは19:00～22:00。



(上)店内の薪窯で焼き上げた鹿児島食材を、桜島の景観とともに楽しめる19階のレストラン「FLYING HOG GRILL」。
(下)桜島を一望できるスイートルーム。シェラトンオリジナルの快適なベッドでゆったりとくつろげる。

鹿児島県の魅力を世界に発信

シェラトン鹿児島

鹿児島初の外資系シティホテルとして、鹿児島市中心地の複合施設「キラメキテラス」内にオープンした「シェラトン鹿児島」。市街地はもちろん、桜島や屋久島、奄美大島など希少な観光名所へのアクセスもよい抜群のロケーションに立ち、シェラトンならではのホスピタリティで最高のもてなしを提供している。

パブリックエリアは、ニューヨークに拠点を置くCRÈME、客室部分は三菱地所グループのメック・デザイン・インターナショナルがデザインを手掛け、鹿児島ならではの景観や伝統文化を取り入れたモダンで温かみのある空間を作り上げているのが特徴だ。クラブルーム、スイートルームの宿泊者は、泥染めや屋久杉など鹿児島ならではのアートを取り入れた開放的なクラブラウンジも利用できる。

客室は、壮大な桜島の景観が堪能できるスイートなど、シーンに合わせて選べる全10タイプ228室を用意。さらに館内には足湯と大浴場を備えており、美肌効果に優れ、冷え性の緩和などさまざまな効果を持つ鹿児島ならではの良質な温泉を楽しめるのも魅力だ。

特徴の異なる五つのレストラン・バーは、鹿児島県の伝統工芸品をモダンに取り入れた開放的な空間。鹿児島県産の上質な食材をふんだんに使用した、シェフこだわりの料理を味わえる。

幅広いゲストに「世界に誇る鹿児島県の魅力」を発信することを目指すシェラトン鹿児島で、唯一無二の上質な旅を堪能したい。

シェラトン鹿児島 TEL099-821-1111
www.marriott.co.jp/hotels/travel/kojsi-sheraton-kagoshima

あたらしい思いやりのカタチ。

AQUA

luxury +
advanced feature

AQUA TX series



AQR-TXA50N
(K) マットクリアブラック



AQR-TXA50N
(W) マットクリアホワイト



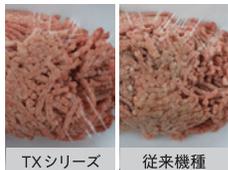
image:AQR-TXA50N(K)

鮮度長持ち! 食材を美味しく食べ切るための冷蔵庫

食材を使い切れずダメにした経験はありませんか? 食材を長く美味しく保てる冷蔵庫なら食品ロスも食費も減らせます。鮮度保持機能にとことんこだわった冷蔵庫が登場しました。

生鮮食品が長持ち! 「W間接冷却チルド」

牛豚合挽き肉10日間保存比較

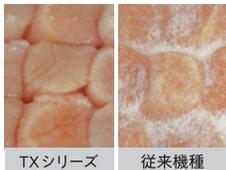


チルドルームでは、上下のアルミパネルに冷風を当て、食材をはさみ込むように冷やすことで温度変化を抑えて鮮度を保持。通常(約0°C~約2°C)と微凍(約-3°C~約-1°C)の2つのモードがあり、肉や魚には微凍モードがおすすめです。

※1 試験条件/AQR-TX51NとAQR-SV38K(2021年モデル)を各1台用意し、AQR-TX51Nのチルドルーム(微凍モード)を試験区、AQR-SV38Kのチルドルームを対照区としました。保存期間を10日間とし、保存前および保存後にそれぞれの項目を評価しました。牛豚合挽き肉を購入し、パックのまま保存。一般生菌数: 初期菌数 4.3×10⁶(CFU/g)、保存後 AQR-SV38K 2.2×10⁶(CFU/g)、AQR-TX51N 7.3×10⁶(CFU/g)。(-財)日本食品分析センター調べ(成績書番号: 第 23021241001-0101号、第 23021241002-0101号、第 23021241003-0101号)。※2 試験条件/AQR-TX51NとAQR-SV38K(2021年モデル)を各1台用意し、AQR-TX51Nの野菜室(うるおいエリア)を試験区、AQR-SV38Kの野菜室を対照区として約1.8kgの野菜をラップなし、ドア開閉なし、ツインLEDオフで保存しました。保存期間を10日間とし、保存前および保存後にそれぞれの項目を評価しました。小松菜の保存後の重量減少率はAQR-SV38K 22.4%、AQR-TX51N 8.0%、保存後のビタミンC残存率AQR-SV38K 56.3%、AQR-TX51N 80.5%。運転状況や食品の種類、状態や量により、効果は異なります。アクア社調べ。※3 試験条件/AQR-TZA51N(ツインLED野菜ルーム搭載)とAQR-TZ51M(旬鮮野菜ルーム)を各1台用意し、AQR-TZA51Nの野菜ルームを試験区、AQR-TZ51Mの野菜ルームを対照区としました。トマトはラップした状態で保存し、保存14日後に試験サンプルの果皮硬度を比較しました。アクア社調べ。※4 試験条件/AQR-TZA51N(ツインLED野菜ルーム搭載)と常温を想定したフィールド試験室(15~30°C)にじゃがいもを30日間保存し、保存後の状態を評価しました。アクア社調べ。※5 試験条件/おいしールド冷凍が搭載されたAQR-TZ51Nと非搭載のAQR-SV27G(2017年モデル)を各1台用意し、AQR-TZ51Nの冷凍室を試験区、AQR-SV27Gの冷凍室を対照区としました。保存期間を4週間とし、保存前および保存後にそれぞれの項目を評価しました。味香り戦略研究所調べ。

霜がつきにくい 「おいしールド冷凍」

ホタテ30日間保存比較



冷凍室は冷気の出入りに閉閉式のフタを装備。霜取り運転時に発生する暖気の侵入を防ぐことで温度変化を抑え、食材を霜つきから守ります。パックのまま冷凍してもくつきにくく、ホタテは生臭さがなくしっとり解凍できます。

うるおいを保つ 半密閉の野菜室

フリルレタス10日間保存比較



野菜室の下段奥は、仕切りによる半密閉構造と専用の送風口からアルミプレートに冷気を当てることで、低温・高湿環境を実現。しおれやすい葉物野菜もシャキシャキした歯ごたえを保ちながら長期間保存ができます。

平日は仕事や家事で忙しく、週末のまとめ買いが増えると、気になるのが食材の鮮度です。「早く使い切らなきゃ」と思つと、なんだかプレッシャー。でも物価高の今、食品はムダなく使い切りたいたし、家族のために美味しく栄養もちゃんと守りたい。そんな声に応えて開発されたのが、AQUAの最新冷蔵庫TXシリーズです。

まとめ買いした肉や魚は、解凍の手間なくすぐ使えるチルドルームで美味しく保存。「W間接冷却チルド」が傷みやすい挽き肉も約10日間(※1)鮮度を保持します。

野菜は長期保存しにくい食材ですが、半密閉された野菜室がしおれやすい葉物野菜も約10日間(※2)シャキシャキをキープ。さらに鮮度保持用LEDライトを搭載し、水分の多

い野菜の軟化を抑え(※3)、じゃがいもの発芽も遅らせます(※4)。野菜を美味しくたくさん食べられるので、食生活も健康的に。

冷凍食材は忙しい日の強い味方。ただ、すぐに霜がついて「おいしくない」と感じるのは、霜は食材から出た水分やうまみだから。AQUAは特許技術「おいしールド冷凍」で霜つきを抑え、うまみや食感を守るため、冷凍とは思えない美味しさです(※5)。

空間になじむスタイリッシュなデザイン。500L超の大容量ながら奥行き667mmの薄型設計なので奥まで見えて手も届き、食材の使い忘れも防ぎます。

つくること、食べることをもっと楽しく便利に。一歩先をいく日本の最新冷蔵庫です。



AQUA TX series Special website

今ならキャッシュバックキャンペーン中! (2023年7月31日まで)

アクア株式会社お客様ご相談窓口 ☎ 0120-880-292 (受付時間 9:00-18:30)

03 アレンジ自在の上質なバッグ

「和(和み)」と「光(明るく前を照らすイメージ)」がコンセプトの和光のオリジナルバッグシリーズ「MANACO」から、デリリーに使いやすい、カラーバリエーションも豊富なドローストリングバッグが登場。「丸」をモチーフに、モード感と華やかさを兼ね備えたデザイン。上中下にあるドローストリングを調節すれば、コンパクトなフォルムから、トートのような形まで、用途によって自在に楽しめる。
銀座・和光 TEL03-3562-2111



02 北海道の厳選素材を味わう

ザ・キャピトルホテル 東急では、中国料理「星ヶ岡」にて7月4日から9月1日まで「北海道食材フェア」を開催。しっかり身が詰まった毛蟹や良質な環境で緻密に飼育された長沼ファームの馬追和牛、宗谷産帆立貝ときんぎなど、シェフ自らが現地に赴き厳選した素材を、伝統的な上海料理をベースに見た目にも美しい料理に昇華させたコースを堪能できる。
ザ・キャピトルホテル 東急
TEL03-3503-0871 (星ヶ岡直通)



01 世界初のスーパーツアラー

アストンマーティンが新モデル「DB12」を発表。スポーティーなキャラクターとダイナミックな走行性能を大幅に進化させた次世代のスポーツカーだ。最先端のテクノロジーと4.0リッターのV8ツインターボエンジンを搭載し、最高出力680ps/6,000rpmという圧巻のスペックを誇る。国内でのデリバリー開始は2023年第3四半期を予定している。
アストンマーティン ジャパン
www.astonmartin.com/ja



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 体の不調を根本から改善

筋膜のその先をほぐし、本気で身体と向き合う独自開発のオールハンド施術「骨膜整体®」を提供するFilamentの新業態として恵比寿にオープンした会員制スパ「Filament SPA」。人間の最深層部である骨膜層まで圧を届け、身体の内から老廃物を流し、長年蓄積した疲労を短時間で回復させる骨膜ドレナージュにより、体の不調を根本から改善しながら最上級のボディラインの変化を提供する。
Filament SPA seitai-filament.com



06 気品あるロゼ・ヴィンテージ

南仏サン・トロペで三代にわたって受け継がれるシャトー ミュティエーは、いち早く無農薬農法やステンレスタンクを取り入れるなど革新的な手法をとりつつ、手作業によるワイン造りを行い、上質な1級格付ロゼワインを生産している。この夏発売となる4種の「シャトー ミュティエー 2022 ヴィンテージ」は、気品と爽やかさを併せ持つ力強い味わいだ。
MHD モエ ヘネシー ティアジオ
TEL03-5217-9731



05 富士山と過ごす別荘ホテル

東京都内から約90分、河口湖エリアに誕生した「アブラサス ハウス 富士河口湖」。全室から富士山を望める1日1組限定のプライベート別荘ホテルだ。緑豊かなプライベートガーデン、幻想的なアート風呂、ロウリュウサウナなどを備え、一棟まるごと貸切の完全プライベート空間で周りの目を一切気にすることなく、最上級の休日をご過ごすことができる。
アブラサス ハウス 富士河口湖
abrasushouse.jp



04 「マティス展」とのコラボメニュー

帝国ホテル 東京のフランス料理「ラ プラスリー」では、東京・上野の東京都美術館で開催中の展覧会『マティス展』にちなんで特別なディナーコースを提供中。シェフの鎌田英基氏が今回の展示作品や、晩年を過ごした南フランスなど、アンリ・マティスゆかりの地にちなんでオリジナルメニューを考案。前菜からデザートまで色鮮やかで目にも美しい料理を堪能できる。開催は8月20日(日)まで。
帝国ホテル 東京 03-3504-1111



11 優雅にくつろぐガーデンプール

ANAインターコンチネンタルホテル東京では、9月30日まで絶好のロケーションを誇るガーデンプール「Summer Beach Club with Moët & Chandon by the skyline」がオープン。シャンパンメゾン「モエ・エ・シャンドン」とのコラボレーションのもと、同メゾンの世界観をイメージした空間でシャンパンとともにプランチメニューやかき氷を楽しむ。ANAインターコンチネンタルホテル東京
TEL03-3505-1111



10 生まれたてのようなクリアな肌へ

メゾンレクシアが展開する、素肌環境を整える洗い流すクレイパック「メゾンレクシア オラクル クリア ブライト」がリニューアル。毛穴奥の汚れや酸化皮脂、硬くなった角質も一掃する「クリア効果」と持続的な「ブライティングケア効果」(保湿による)を強化。3種のクレイですっきりオフしながら新処方の濃密な植物エキスが肌荒れを防いでキメを整え、よりクリアな素肌に導いてくれる。
メゾンレクシア TEL0120-550-789



09 トロピカルな夏のアフタヌーンティー

ハワイ発の本格イタリアン、イル・ルビーノ・プライムでは、夏季限定「マンゴー&トロピカルフルーツ・アフタヌーンティー」の提供がスタート。ジュシーなマンゴータルトや、パイナップルのシュークリームなど真夏の果実を使ったスイーツに自家製スコーン、同店自慢のUSDAプライムビーフのチーズバーガーやレモンとキャビアの冷製カットペリニなどのセイボリーもドリンクとともに味わえる。
イル・ルビーノ・プライム TEL03-6804-5661



08 華やかなボタニカルリキュール

アンデス山脈で収穫されたココアの葉など17種の南米原産ボタニカルから造られたプレミアムリキュール「コカレロ」より、夕暮れ時に鮮やかに染まるボリビアのユニ塩湖に由来したピンクカラーの「コカレロ・ヴィーダ」が発売。パッションフルーツやピンクグァバなど、人気のスーパーフルーツを使ったトロピカルで爽やかな風味に、スターフルーツとアサイーによる長い余韻を堪能できる。
アイティ商事 TEL06-6344-0003



15 夏らしい爽やかな数量限定コーヒー

ネスプレッソから、爽やかな夏限定のコーヒーが発売中。みずみずしいウォーターメロンの風味を加えた新感覚のヴァーチュオ向けコーヒー「ジュシー ウォーターメロン オーバー アイリス」や、ボタンひとつでコールドブルーの味わいを楽しめるヴァーチュオ向けコーヒー「コールドブルー スタイル インテンション」など、暑い夏のリラックスタイムにぴったりのラインアップがそろった。
ネスプレッソ TEL0120-57-3101



14 健康管理ができる指輪型デバイス

日々の生体信号に基づき、コンディション、睡眠、アクティビティを分析することで、健康状態の把握と改善のサポートがかなう指輪型のスマートデバイス「Ouraリング」。現在発売中の第3世代は2モデル。Heritageモデルは、4色のカラー展開でリング上部が平らなソリッドなデザインが特徴だ。ラウンド形状のHorizonモデルは5色展開している。
Oura Ring www.softbankselection.jp/special/ouraring



13 金柑の魅力を決め込んだリキュール

本坊酒造から、オリジナルリキュール「TSUNUKI KUMQUAT(ツヌキ カムクワット)」が発売。薩摩半島南西部に位置する南さつま市加世田津貫の特産品である金柑の魅力独自製法で引き出した。クリアで爽やかな香りと、濃厚でほろ苦い甘さが特徴だ。香料、着色料、酸味料を使用せずに、金柑本来の香りと味わいを凝縮した無色透明のリキュールは、ロックやソーダ割などさまざまな飲み方で楽しめる。
本坊酒造 TEL099-822-7003



12 肌に合わせて選べるスキンケア

和漢素材を用いたスキンケアブランド「BEAW.(ビュウ)」は、オンライン肌分析に基づいた、一人ひとりの肌悩みに合わせたパーソナライズケア処方の特徴。不調につながるさまざまな要因へトータルにアプローチできる。すでに発売されているセラムとサプリメントの効果を最大化するために、3種のフェイスウォッシュが新たに登場した。一人ひとりに合ったテクスチャーで日々の肌の状態を健やかに。
ナチュラルテック naturalttech.jp





- 🔴 カンタン操作で自分好みの強さに
- 🔴 500ml約18円でリーズナブル
- 🔴 専用ボトルでゴミもゼロ
- 🔴 追い炭酸でいつでもシュワシュワ！



※グローバルデータ社調査報告：炭酸水消費量に関する国際的調査(2020年実施)

 **sodastream®**
PUSH FOR BETTER

Enjoy a perfect
sparkling beverage
experience



www.sodastream.jp

ソーダストリーム



世界No.1*の炭酸水なら

 **sodastream**[®]

いつでも新鮮! 作りたての美味しさ!

世界を変える
ひと押し



全国の百貨店・専門店・家電量販店・大型スーパーなどでお買い求めいただけます。詳しくはHPのお取り扱い店舗をご覧ください。

SodaStream コールセンター 0120-286-230

ナイルスナイル
310 令和五年七月一日発行 編集・発行人 青山俊夫 発行所：Table & Company Inc. 東京都港区南青山五丁目十二番四号 全葉連ビル

DESIGNING FOR HIGH LIFE
NILE'S NILE
NO. 310 JULY 2023

Table & Company Inc.

ナイルスナイル

310

令和五年七月一日発行

編集・発行人

青山俊夫

発行所：Table & Company Inc.

東京都港区南青山五丁目十二番四号

全葉連ビル

Table & Company Inc.

THE WATCHMAKER
OF WATCHMAKERS



LENNY KRAVITZ

REVERSO

ジャガー・ルクルトブティック
東京・名古屋・大阪・福岡

定価 1,600 円 (本体 1,455 円)