

NILE

DESIGNING FOR HIGH LIFE
No. 313 November 2023
ナイルデザイン



沖縄、食の冒険

DESIGNING FOR HIGH LIFE
NILE'S NILE
NO.313 NOVEMBER, 2023
Bentley & Company, Inc.

技能について

「パテック フィリップでは熟練した時計職人を育てるのに何年もかかることがあります。生産できる時計の数に限りがあるのはそれも1つの理由です。

私たちは魔法使いではありません。家族経営の会社だからこそ、職人の技と創造性を大切にしています。匠の技は、決して急がせたり、取って替えることはできません。

人の手だけが常に、時計製作の限界に挑戦できるのです。」



ティエリー・スターン
パテック フィリップ社長



PATEK PHILIPPE SEAL
PATEK.COM/PHILOSOPHIES



PATEK PHILIPPE
GENEVE

BEGIN YOUR OWN TRADITION

人の手が作る



動画を見る



二度にわたる組み立てで初めて形になるのです



A. LANGE & SÖHNE
GLASHÜTTE I/SA

複数の異なる機構を相互に調整する作業が欠かせません。私たちは、時刻表示機能だけに絞らな、それほど複雑でない時計も、同じように二度組みで仕上げます。この二度組みによって、世代を超えて時を刻み続ける品質を作り込み、細部にいたるまで完

璧に仕上げるができるからです。どんなに小さくても、他の部品に隠れてしまうものでも、一つ一つの部品に丹念に仕上げ装飾を施します。たとえ、それで少々時間が多くかかるとしても、A.ランゲ & ザーネは信条に従います。 www.alange-soehne.com



A.ランゲ&ゾーネのコレクションを
ぜひブティックでご覧ください

完璧なムーブメントは一度の組み立てでは完成しません



完璧を追求することは、私たちにとっては信条に従うことです。そのため、私たちはどの時計も同じように丁寧に製作します。A.ランゲ&ゾーネの基本方針に、「どの時計も二度組み立てて完成させる」という一項があります。したがって、ツァイトヴェルクもいったん

組み立てて微調整した後、再び分解されます。ムーブメントの部品を洗浄し、手作業で表面にきめ細かな研磨模様を入れ、艶出します。その後、最終的に組み立てます。機構が複雑な時計を完成させるには、部品を取り外しては取り付ける作業を繰り返して、

A.ランゲ&ゾーネ ブティック

銀座・伊勢丹新宿店・日本橋三越本店・松坂屋名古屋店・

阪急うめだ本店・大阪心齋橋

A.ランゲ&ゾーネ E-ブティック・クライアント・リレーションズ・センター

Tel:0120-23-1845



成功への道のりを 知る者同士が出会う。

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



公式サイトはこちらから
<https://crea-club.com>



SERIAL

016 不朽の価値 第13回 複合素材ケースの21世紀的価値

068 SDGs×企業 第21回 デルマ

COLUMN

009 NILESTONE 1-GOURMET 店はどこへ向かうのか

011 NILESTONE 2-INTERNATIONAL LINEが日々蝕む従業員の心

013 NILESTONE 3-MONEY 期待される! 上場企業の業績予想の上方修正

015 NILESTONE 4-FASHION 寒さ募る季節を待ちわびて

SPECIAL FEATURE

018 沖縄、食の冒険

026 おいしさの源

030 沖縄、真骨頂 星のや沖縄

水の歓びを、 次の時代にも。

人と水とのよりよい関係に、
環境との調和は欠かせません。
SANEIでは心地よく使える
プロダクトの開発をはじめ、
環境負荷を抑えた
ものづくりを行っています。
またSDGsの目標に対応し、
生産から働き方まで、
この時代だけでなく、
次の時代にも水の歓びを引き継ぐ
行動に日々取り組んでいます。

ALWAYS WITH JOY
SANEI





SPECIAL CONTENTS

036 「山の鳥取」が生む食の絶品

044 “畑の伝道師”が出会う鳥取

COVER STORY

046 疾走するluxury ベントレー

STYLE

052 新しいライフスタイルを軽井沢のシェア別荘で実現 GLAMDAY STYLE TEITAKU 水ノ星

054 “贅沢を奏でる”至福のひとつ Hotel RIDGE

058 憧れの邸宅に理想の人生を描く レジデンスサイト横浜町田

060 炎のある空間 スキャンサーム

066 がんリスクの早期発見を目指して セルクラウド

NEWS

071 スカイ島の美しい自然を体感 タリスカー

素肌を美しく仕立てるスキンケア ブランメル

073 アマンの姉妹ブランドがオープン ジャヌ東京

美瑛の食材とフランス料理の融合 北海道美瑛町

075 女性らしさを讃えるコレクション インティミッシミ

大人の肌悩みに全方位アプローチ FAS

064 Reader's Club 065 Catalog Today 077 On the Scene

Cover/ベントレー

ベントレーの中でも人気の高い「ペンティガEWB アズール」。機能性はもちろん、細部に至るまで乗員の快適性を追求したラグジュアリーなSUVとなっており、数多くのオプションを標準装備として搭載。また美しいプロポーションからは想像できないほど広々としたスペースを車内に確保し、これまでにないゆったりとした心地よい空間を生み出すことで、日常のドライブをより贅沢で充実したものとしている。(詳しくはP46~49)。

Publisher & Editor in Chief

Toshio Aoyama

Editor

Naoko Ito

Megumi Hasegawa

Art Director

Hirofumi 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7-1-5

&CALM minamiaoyama 408

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.313 2023年11月1日発行

ふるさと応援

南魚沼市

南魚沼産コシヒカリ



魚沼コシヒカリ発祥の地

新潟県南部、魚沼盆地の中心に位置する南魚沼市は魚沼コシヒカリ発祥の地。
山々から湧き出る豊富な雪解け水、コシヒカリの栽培に適した土壌、盆地特有の寒暖差などの恵まれた自然環境に、
代々受け継がれてきた米作りの技とたゆまぬ努力が積み重なり、食味・色・つや・粘り、
すべてにおいて高品質な南魚沼産コシヒカリをつくりあげます。

問い合わせ先

南魚沼市U&Iときめき課 TEL.025-773-6659

南魚沼市 ふるさと納税特設ページ

検索

食語の心 第119回 柏井 壽

店はどこへ向かうのか

くすぶっている気配はあるものの、ほぼ3年にわたるコロナ禍はおおむね終息した。この間、激しく揺れ動いたのが飲食店だったことは論をまたない。店仕舞いしたところもあれば、業態を変更したところも少なくない。

東京を始め、ほかの地方がどうなのかはよく分からないが、京都に限って言えば、コロナ後の飲食店がどこに向かおうとしているのか、おぼろげに見えてきた気がする。

たとえば営業時間。コロナ前と比べて、開店時間も、閉店時間も早める店が増えてきたようだ。これまでの居酒屋と言えば、だいたい6時開店、早くても5時開店というのがふつうだったが、最近では午後3時開店というところも、ちらほら見かけるようになった。深夜0時閉店だったが、夜9時ラストオーダーという店も出てきた。

早く食事を始めて、早く終わるというライフスタイルが、コロナ禍で定着したせいではないかと思っている。かく言うぼくもそのクチで、コロナ前に比べると、夕食は1時間以上前倒している。高齢者だからかもしれないが、なんとなくこのほうが健康的なようにも感じている。

営業時間で言えば、昼から夜まで通し営業している店も確実に増えてきている。こういう店では昼飲み客も少なくない。いずれにせよ、明るいうちから飲み始



めるという、背徳感のようなものも後押ししているようだ。

京都での一例を挙げると、西陣の商店街に新たに店を開いた「お酒とお料理おまち」などは、カウンターだけの店だが、ご近所のランチ客と昼飲み客が隣り合わせに座って和気あいあい、といった空気を漂わせている。オープンしてまだ半年ほどだが、すっかりお気に入りの店となり、ひんぱんに足を運んで、早飲みを楽しんでいる。

この店の最大の特徴は、固定電話を持たないので、やすやすと予約できないことだ。

「通りがかりに、ぶらりと入れる店にしたい」

店主夫婦がそう願ってゆえのこと。何カ月も前からの予約が必要だったり、長い行列にならばないと食べられないような店と対極にある、潔さがさすがらしい。

店の真ん中に厨房ちゅうぼうがあり、それを挟んでカウンター席が向かい合う。この距離感もいい。12時開店で、ランチメニューがある日もあるが、基本は昼飲み。お造りを筆頭に、豊富なアラカルトは日替わり。ぼくはいつもスパークリングワインの「なみなみ」と「つきだし」でスタートする。「なみなみ」は文字通り、シャンパングラスからあふれる寸前までなみなみと注がれた泡のことで、飲兵衛にはなんとも嬉しい趣向だ。

一見新しい試みに思えるが、実はむかしからあったスタイルだ。銭湯の帰りにおけ桶を持ったまま店をのぞき、席があれば一杯やる。酒を頼むと受け皿の一合升からあふれるほど酒を注ぐ。口から迎えに行き、ホッとひと息。町の居酒屋と言えば、たいていがそんなふうだった。つまりは原点復帰。居酒屋かくあるべし、と

いう店主夫婦の思いなのだ。

むかしは祝い事などの特別な行事を除けば、家族が夕食を外で取るのに、早くから予約することなどほとんどなかった。思い立って出向き、断られた記憶がない。飲食店の数で言えば、むかしのほうが圧倒的に少なかったはずなのに、たいてい席が空いていたのはなぜか。それは客がばらけていたからだ。

たとえば中華料理の店が何軒かあって、それぞれにファンが付いていて、集中し過ぎることもなく、人気が平均化していたのだ。情報化が進んだこともその一因だが、今の時代は、話題の店、人気の店に集中して客が押し寄せるから、当然のごとく混み合うのだ。テレビで紹介されたから、だの、SNSで話題になっているのだ、といった理由で店を選ぶ客がいかにか多いことか。それゆえ店側は、いかにしてメディアで紹介してもらおうか、映えるメニューを作ってインフルエンサーの気を引くか、にばかり注力するようになってしまった。

食が本来あるべき姿から離れる一方なのを憂えるが、心ある料理人たちが少しずつ増えてきているようにも思う。

あふれるグルメ情報を自ら遮断し、ご近所さんとの結びつきをたいせつにする。そんな店がもっと増えてくれば、ゆがんだグルメブームも少しは改善に向かうような気がする。



至福の着け心地は、 大人たちの時間のために

じっくりとただ静かに、自分だけの時間を愉しむ大人たちへ。
わずか 1.00mm のムーブメントがもたらす
何物にも代えがたい心地よさをその腕に。

Eco-Drive One

AR5054-51E ¥473,000 (税抜価格¥430,000) ステンレス(デュラテクトDLC)



＜エコ・ドライブ ワン 公式ブランドサイト

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

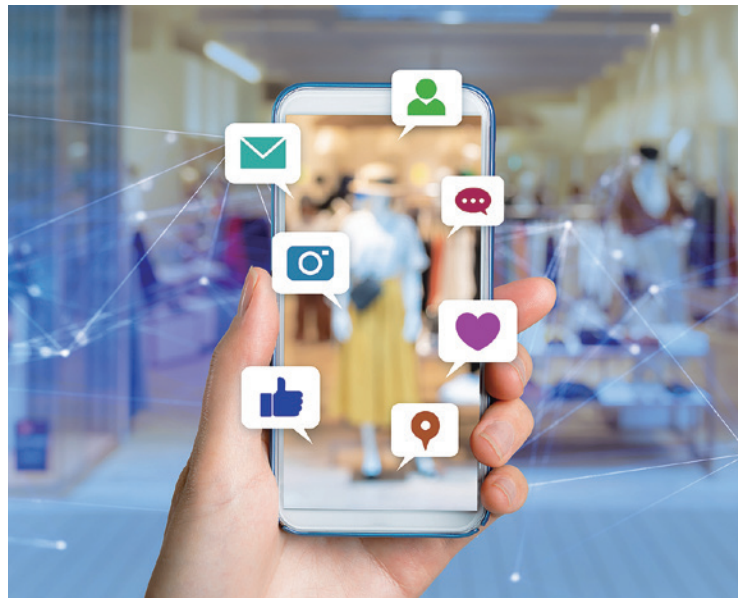
時代を読む——原田武夫 第119回

LINEが日々蝕む従業員の心

我が国を含めたグローバル社会全体にソーシャルメディアの時代が到来して久しい。しかし問題はそれが「一体何のため・誰のために導入されたのか」である。この点についてよくよく見定めておかないと大変なことになる。しかも私たち日本人全員の身近なところにおいて、である。

ヒトは何でもかんでも知っていればいいわけではないというのがここでの議論の出発点だ。例えば今夜の夕食を作るうとその材料を買いにスーパーに出かけたとする。その時、「これは割引」「あれも大安売り」「こちらも特売」と次々に魅力的な値札を見ることになるわけだが、結果として何も買わなくなるのがヒトの習性なのである。それどころではない。えも言えぬ感情に襲われて、その場(スーパー)を立ち去ってしまうのだ。よくよく振り返ってみるとこんなことを私たちは日常的に繰り返している。すなわち情報が多すぎると選択ができなくなるのだ。それどころか一歩も前進することができなくなり、むしろ後ずさりすらしてしまう。ソーシャルメディアでつながるのはいいが、ややもするとそこで飛び交う情報の洪水に巻き込まれてしまい、自ら何も判断ができなくなってしまう。

それだけではない。ソーシャルメディアを通じた個人間のメッセージ伝達は無料で行われる。そのため、悩みを持っている者は少し



でも頼れる(ように見える)者に対して矢のようにメッセージを送ってくる。送ってこられた方は最初こそ、そこに書いてある「悩み」に真正面から答えたりもしているのだが、やがて自らの心も人知れず蝕まれていく。ネガティブな言葉は「言の刃」なのであって、読む側の健全な精神を暗闇へと巻き込む魔力を持っているからだ。洪水のようなネガティブ・メッセージの中で、受け取り手の側は生き残りに必死となり、やがては心を貝のように閉ざすのが常となってしまう。

「私は慣れているから大丈夫。私は自分がしっかりしているから何も影響を受けない」

そう自己暗示をかけて何とか乗り切ろうとする。だが、心の闇を持った者たちはそうして必死に自己

を保とうとする側を容赦なく襲い続けるのである。しかもこうした送り手は一人や二人ではない。往々にしてこうした受け取り手は人気のある、快活な人物であるので、「この人だ!」と的を絞られると次から次に狙われることになる。心には「飽和点」というものがある。とりわけネガティブな感情が湧き上がると抑えられなくなり、そこから逃げ出すことで自分自身の心を守ろうとする癖が人間にはある。結果、「しっかり者」で知られるこうした受け取り手は、誰よりも好きだったはずのその場を離れることになる。こうした「場」にはさまざまなものがあるが、往々にしてそれは「職場」であることを忘れてはならない。

とかく経営者になるとこうした「現場」としての職場の実態を見

ることができなくなるものだ。「ビジョン」「ミッション」「パーパス」といった美辞麗句を重ねるのはいいが、ヒトには必ず「裏側」がある。その裏側、すなわち心の負の側面について、「昭和」や「平成前期」であれば給湯室や喫煙室の雑談程度で収まっていたものの、今やLINEといった無料のソーシャルメディアを通じて無制限に表現し、露出することが可能になっているのだ。そして一度始まった「負の心の連鎖」はとどまることを知らず、やがては経営者であるあなたの知らないところで巨大な雪だるまとなり、あなたの大事な会社全体を圧殺してしまう。

問題は、こうした状況が我が国、そして世界中で生じている現状の中、一体どこの誰がほくそ笑んでいるかなのである。ゲームで最後に勝利するのは、ゲームのルールを創り出したものなのだ。そこでのプレイヤーではない。そのことをしっかりと認識しつつ、今や経営者は「LINEが人知れず蝕む従業員の心」に目を向けなければならないのである。

経営者が「コーチング」の手ほどきを受けなければならない理由は、まさにここにある。なぜならば真のコーチングは「メタ次元の言語に集中し、目の前で語られる負の言葉にとらわれない技術の習得」にあるからだ。そうした意味で経営リテラシーの新時代が始まっている。

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
“資産計画が立てやすく” 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、**資金プランが立てやすい。
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



期待される！上場企業の業績予想の上方修正

田嶋智太郎 経済アナリスト



振り返ると、9月半ばに東証株価指数(TOPIX)は年初来の高値を更新し、同時に日経平均株価も6月中旬に付けた年初来高値にあと一步というところまで上昇した。ところが、それ以降は両株価指数がともに調整局面に突入し、9月末までの間、どうにもさえない展開に終始することとなった。

実のところ、9月半ばの日経平均株価は予想PER(株価収益率)にして16倍前後という水準に達し、その時点で目的的な割安感は薄れていた。これは、日経平均株価を同指数構成銘柄の予想1株利益の平均値(以下、平均EPS)で割って得る値で、つまるところ平均EPSの値が増えなければ、指数自体の上値余地は広がってこない。

もちろん、今後、平均EPSの値が増える可能性は高いと推察される。それは、10月下旬から11月半ばにかけて相次ぐ上場企業の第2四半期(2Q)決算発表時に、通期の業績予想を従来予想よりも上方に修正してくるケースが少なくないであろうと見られるからである。

振り返ると、上場企業の第1四半期(1Q)決算の結果は、多くの場合、従来の想定を上回るものとなった。しかし、それでも多くの企業は慎重に通期の予想を据え置いた。結果、据え置かれた通期予想に対する1Q実績の「進捗率」は総じて高いものとなった(1Q時の進捗率は、単純計算すれば25%程度が妥当)。

例えば、トヨタ自動車の1Qの営業利益は前年同期比93.7%増の1兆1209億円で、通期予想の3兆円に対する進捗率は37.4%に達した。企業によっては、進捗率が40～50%程度にまで達しているケースも少なからずあった。

思えば、新型コロナが感染法上の

「5類」に移行したのは5月初旬のことであり、1Q(4～6月期)の時点では「それがどの程度の効果をもたらすか」がハッキリとはしていなかった。よって、確かに1Q実績は好調だったが、それを前提に通期予想を修正することには総じて慎重だったと言える。

しかし、その後に明らかになってきた「自動車生産の回復」や「インバウンド需要の復活」などは想定以上のペースになってきている。そこで、証券大手3社は9月半ばまでに主要企業の2023年度の経常利益予想を、ともに6月発表時点の水準から上方修正してきた。例えば、野村證券は自動車17社の経常利益が前年度比43.1%増えたとし、前回予想から18.7ポイントも上方に修正した。

こうしたことから、市場では2Q決算発表時に多くの企業が通期予想を上方修正してくるとの期待を膨らませている。その結果は、本稿が読者の方々の目に触れる頃から徐々に明らかとなるだろう。

ちなみに、9月末時点の平均EPSは2075円。これが、仮に5%分上方に修正されると2180円程度となり、そのうえで予想PER=16倍の水準まで買われた場合には日経平均株価が3万5千円前後の水準に達してもおかしくないということになる。

数ある銘柄の中で、今後も物色の矛先が向かいやすいのは、やはり株価純資産倍率(PBR)が1倍未満の「低PBR銘柄」や、株主還元に積極的な「高配当利回り銘柄」、あるいは「政策保有株の解消(売却)を進める銘柄」ということになるだろう。より具体的には、自動車や自動車部品、百貨店、陸運(鉄道)、レジャー関連、外食・小売り全般などということになるものと思われる。

THIS MONTH RECOMMEND



AIの歴史や課題を
今のうちに押さえておく

2022年11月にアメリカで「Chat GPT」という名のサービスが試験公開されて以来、同サービスを中心とする「生成(ジェネレーティブ)AI」のブームが世界で一気に加速。その具体的な活用については、まだ初期段階にあると言え、求められるルール作りも道半ば。それでも、AIの生い立ちや歴史、基本的成り立ち、導入に関する議論の経過、今後の課題などを押さえておくことは非常に重要であり、その意味において本書は優れた一冊と言える。

『生成AIの核心』
西田宗千佳/NHK出版/1,023円



FALCONERI.COM

FALCONERI

ITALIAN CASHMERE



東京-銀座、新宿高島屋、玉川高島屋、兵庫-阪急西宮ガーデンズ、大丸神戸、大阪高島屋

寒さ募る季節を待ちわびて ファルコネーリ 第1回



(右)アウター/2本のカシミア糸を撚り合わせた繊細なウルトラファインカシミア2.50を用いた生地を採用。スラントカットのポケットや飾りボタンもアクセントに。シープスキンカシミアコート298,980円。インナー/タートルネックカシミアセーター 77,000円。(左)アウター/4本のカシミア糸を撚り合わせたウルトラソフトカシミア2.28を用いた表地を採用。カシミアリブの襟もポイント。ライトウェイトパッドを詰めたキルティング加工の裏地を取り付けた。ウルトラソフトカシミアピーコート298,980円。インナー/メリノウール100%のジャカードセーター 59,400円。

原毛の採取から生産工程の全てに至るまで、さらにショップにたどり着くまでも仲介業者を排し、自社一貫体制にこだわり、高い品質と手に取りやすいプライスを両立させ評価を高めているイタリアンカシミアブランド、ファルコネーリ。日本では2021年に銀座に直営ブティックを出店し、支持を広げている。

そんなファルコネーリのこの秋冬コレクション。まずウィメンズでは、女性らしさと自然の結びつきを改めて強調。流麗なラインのカシミアロングコートや中綿入り

ショートコートなど、アウターやジャケットの充実ぶりに目を見張る。ブルー系を主役に、ウォーム感のあるナチュラルな色調まで多彩なカラーバリエーションを展開。ここに紹介しているのは、カシミア100%の生地を起毛させたファーステッチ加工の襟が特徴的なシープスキンカシミアコート。ドロップショルダーのゆったりとしたシルエットで、キルティングのインナーも備えているので保温性も抜群だ。

メンズコレクションでは、アイルランドのカントリーサイドの牧歌

的な自然にインスパイアされたアイテムやカラーを展開。嵐の空を思わせるクラウドブルー、雨上がりの草原を映し出すモスグリーンやミントグリーンなどのニュアンスカラーが、最高の天然素材と溶け合う。メンズでも定番のニットに加え、アウターやジャケットが充実。シングルブレスト風に仕上げたタイムグリーンのピーコートは、洗練されたカジュアル感が目を引く一着だ。

ファルコネーリのブティックで、寒い季節が待ち遠しくなるアイテムと出会いたい。

大丸神戸店 POP-UP SHOP

昨年に続き、大丸神戸店で9月2日よりPOP-UP SHOPを開催中。カラー診断イベントも実施予定。詳細はショップにお問い合わせください。

期間：2024年2月末日まで

場所：大丸神戸店4階 西イベントスペース
兵庫県神戸市中央区明石町40

大阪難波高島屋 POP UP SHOP

10月31日から大阪難波高島屋でPOP UP SHOPを開催中。

期間：2023年10月31日(火)～

場所：大阪難波高島屋3階 コンテンポラリーエレガンス売場
大阪府大阪市中央区難波5-1-5

ショップリスト

銀座店	TEL03-6264-5063
新宿高島屋	TEL03-5341-4397
玉川高島屋	TEL03-6432-7605
阪急西宮ガーデンズ店	TEL079-831-5037



複合素材ケースの21世紀的価値

腕時計における不朽の価値とは？ ミュージシャン兼ウォッチジャーナリストのまつあみ靖が、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13回。ウブロが2004年に掲げた「アート・オブ・フュージョン」というコンセプトに始まる複合素材ケースの最前線を検証する。

まつあみ・やすし

1963年、鳥根県生まれ。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。著者に『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）ほか。

靴をオリジンとするフランスのハイブランド、ベルルッティとのコラボモデル。アルミニオとは、ベルルッティのパーティヌと呼ばれるレーザー染色法の一つで、金属的な光沢感のあるグレーカラーが特徴。これを施したベネチアレザーを文字盤、ベゼル、ストラップに採用。自社製キャリバーUNICO搭載。「ウブロ ビッグ・バン ウニコ ベルルッティ アルミニオ キングゴールド」自動巻き、ケース径44mm、キングゴールドケース×バーニッシュドベネチアレザーストラップ、10気圧防水、日本限定50本、6,831,000円。

かつて腕時計のケースと言えば、イエロー、ピンク、ホワイトなどの18Kゴールド、プラチナ、ステンレススチール、チタンなどの単一素材、ないしコンビネーションが一般的だった。ここに二石を投じたのは、2004年にウブロCEOに就任したジャン・クロード・ビバー氏だった。

ビバー氏といえば、1983年にブランパンを再興して機械式時計の復活をリードして以降、さまざまなトレンドを生み出し、ウブロの再活性化を成功に導き、現在は自身のブランドに注力している時計界のリビングレジェンド。スウォッチグループの要職を2003年に辞し充電期間に入っていた彼の動向を、当時全ての時計関係者が見守っていたが、ウブロに白羽の矢を立てたという情報が駆け巡ったとき、耳を疑った人は少なかつた。なぜなら1980年にデビューしてセンセーションを巻き起こしたウブロだったが、2000年代初頭には往時の輝きに陰りが見えていたから。しかしだからこそ可能性を見いだしたビバー氏の慧眼に、今となっては敬服するしかない。彼の目論見通りウブロはたちまちシーンの最前線に浮上し、トレンドをリードする存在となる。ビバー氏退任後の現在もリカルド・グアアルーベCEOの下で快進撃を続けている。

さて冒頭のケースの話。ビバー氏がウブロを率いて最初に打ち出したコンセプトが融合を意味する「アート・オブ・フュージョン」だった。ケースの部位ごとにゴールド、スチール、チタンなどの異なるマテリアルを用い、ミ



(右) 野生動物保護活動家ディーン・シュナイダー氏とのコラボ第3弾。彼が南アフリカに設立した動物保護区&リハビリテーションセンターであるハクナ・ミパカをモデル名に冠し、ライオンを意識したカラーリングとデザインを採用。ケニシ社製マニファクチュールキャリバー搭載。売上の10%が保護活動に寄付される。「ノルケイン ワイルド ワン ハクナ ミパカ リミテッドエディション」自動巻き、ケース径42mm、ノルテック+ラバーケース×ラバーストラップ、20気圧防水、限定300本、880,000円。(左) ジュネーブウォッチグランプリ2022において、チャレンジ部門にエントリーし注目を集めたモデル。スイスのムーブメントサプライヤーであるソロード社製ベースムーブメントに、ワールドタイム機能のモジュールを加えた。「ZTAGE アークティック」自動巻き、ケース径43、mm、セラミック+SSケース×カーボンナイロン+ハイテックFKMラバーストラップ、5気圧防水、限定300本、651,200円。

ドルケースにはグラスファイバーなどの金属以外の素材を組み合わせるアイデアを具現化させていく。ゴールドやプラチナなどの貴金属の価値をまとった20世紀の高級時計とは異なり、刺激的なコンセプトが価値と直結した21世紀の高級時計の姿が、ビバー氏のビジョンにあった。果たせるかな「アート・オブ・フュージョン」は幅広い支持を集め、その後もウブロはセラミック、カーボン、近年ではサファイアクリスタルまでも自在に操る技術を手にして、新たな境地に踏み込んでいる。ここに紹介しているベルルッティとの新作コラボモデルでは、ケースはウブロ独自の赤みがかったキングゴールド、耳の部分にはコンポジットレジン、ダイヤル、ベゼル、ストラップにアルミニオと名付けられたベラルルッティを象徴するパティーン(皮革染色技法)で洗った光沢感のあるグレイに仕上げたベネチアレザーが採用されている。「アート・オブ・フュージョン」というコンセプトの柔軟性が、素材のみならず、コラボレーターたちとの融合をも招き寄せ、常に鮮度を保つことに寄与している。

ウブロを嚆矢とする異素材の組み合わせケースは、その後の腕時計シーンで大きな潮流となっていく。その中で、最近注目する一つが新興ブランド、ノルケインの「ワイルドワン」というモデル。ノルケインは、スイスで長年時計製造に関わってきたファミリーに生を受け、ブライトリングでキャリアを積んで独立したベン・カッファー氏が、18年に30歳で創業。夢を持って挑戦するマインドの若い層を意識したモデルで支持を広げている。そのスタンスに前述のビバー氏も共感し、取締役会顧問として関わっている。ビバー氏のアドバイザーも入れながら開発したスポーティーモデルが「ワイルドワン」である。独自の高性能カーボン複合素材ノルテックを開発し、これをメインに、チタン、カーボンファイバー、ラバー製ショックアブソーバーなど25ものパーツを組み合わせたケース構造を採用。5000Gで実施される耐久性テストもクリアした強靭さも注目に値する。

今年、日本初上陸を果たしたZTAGE(ステージ)も、興味を引くブランドだ。香港を拠点にスイスの高級ウォッチブランドに関わってきた三人を中心に17年に設立され、現在はイタリア国境に近いスイス・ルガノ近郊に自社ファクトリーを構える。スイスメイドのクオリティーにこだわることに加え、自然環境保護を掲げ、WWFに売り上げの一部を寄付することを表明している。ブランドのコンセプトにのっとり、「アマゾンニア」「サバンナ」「グレイシャー」などのコレクションを展開。ここに紹介するのはワールドタイム機能を備えた「アークティック」。9パーツからなるマルチレイヤー構造のスチールケースに、スクリーンをあしらったホワイトセラミックベゼルを組み合わせた。複雑でハイテクなイメージの外装が目を引く。

かつて腕時計における複雑性を担ったのはムーブメントだった。それが今や、複合素材ケースの複雑性もタイムピースの価値とリンクする時代となったと言えるだろう。

沖縄、食の冒険

沖縄は中国や東南アジア、日本、アメリカなどの影響を受けながら独自の食文化を築いてきた。鳴き声以外はすべて食べるといわれる豚肉や、彩りも味も個性の強い野菜をバランス良く食べ、年に1度は「ヌチグスイ(命の薬)」として重宝されたイラブー(ウミヘビ)やフィージャー(ヤギ)汁をいただく。那覇の第一牧志公設市場には、今もそんな沖縄ならではの食文化が集結している。

Photo Satoru Seki Text Rie Nakajima

沖縄の伊勢エビは、カノコイセエビ(通称「アカカ」)とシマイセエビ(通称「アオ」)が二大巨頭。沖縄では伊勢エビ汁にして食べる人が多い。



精肉店の店頭に掲げられていたチラガー（豚の頭の皮）。細切りにしてあえ物や炒め物にすると、独特のうまみとコリコリとした食感が楽しめる。



色鮮やかだが身は白身。沖縄に焼き魚はなく、唐揚げで食べる。



半身にカットしたカノコイセエビ。身がふりふりで味が良い。



サザエ類の中で最大のヤコウガイ。つぼ焼きやバター焼きで食べる。



「伊勢エビより美味」とも言われるセミエビ。魚は手づかみが主流。



沖縄の高級魚、アカジンミーバイ(スジアラ)などの赤い魚たち。



沖縄の魚の中では地味な色合いのハリセンボン。唐揚げや汁物で。



高級魚のミーバイを抱えて見せてくれた鮮魚店の女性。



刺し身やすしネタとしても人気のミル貝。市場には貝類も豊富。



沖縄の青い魚といえはイラブチャー。見た目に反し身は淡泊な白身。



リニューアルされた第一牧志公設市場のエントランス。



上の段に沖縄の三大高級魚の一つ、アカマチを発見。



ハリセンボンはアハサーと呼ばれ、のほせを改善してくれる。



水槽で動き回っていたヤシガニを観察。見て歩くだけでも楽しい。



鮮魚店では「魚介の調理法」におすすめの魚介の調理法を紹介してくれる。



「みのる漬物店」ではミミガーやきくらげのあえ物が人気。



切り干し大根も昆布と炒めるクープイリチーには欠かせない。



「山城こんぶ屋」で販売されていた栃木産のかんびりょう。



「山城こんぶ屋」でにこやかな笑顔をくれたお姉さん。



スエナカー(豚の塩漬け)。つまみとして、または炒め物の具に。



豪快に売られていた、てびち(豚足)の前足と後ろ足。



あぐー豚のロース。しゃぶしゃぶで食べるのが一番人気。



チラガア。スモークタイプを選べば切ってそのまま食べられる。



手軽に食べられるレトルトのフィージャー汁(ヤギ汁)。



在来アグーの血統が50%以上のブランド豚「金アグー」。



金アグーの臓。すまし汁仕立ての申味汁にして味わいたい。



金アグーの「ントロ(豚の頬からネック)ベーコン」。



リニューアルした第一牧畜公設市場2階は食堂が並び。



沖縄そばの具にも使われるかまぼこ。かまぼこ板がないのが特徴。



大豆の風味豊かで食べ応えのある烏豆腐も沖縄食文化の代表選手。



青々としたゴーヤ。沖縄ではハウス栽培物が年中出回る。



沖縄県内北部や石垣島で栽培されているパイナップル。



サクサクとした食感で爽やかな甘さのスターフルーツ。



沖縄が収穫量全国1位を誇るマンゴー。甘くジューシー。



マンゴーやマンゴーなどの南国フルーツが山盛り。



栄養豊富なスーパーフード、ドラゴンフルーツも生産される。



束で売られていたイラブー(エラブウミヘビ)の燻製。



アーケードの下に昔ながらのローカルな商店が並び。



国際通りから一本入ったところにある平和通り商店街の看板。



牧志第一公設市場とともに那覇の台所と言われる市場本通り。



古びた雑居ビルの上階に場違いに明るい提灯(ちょうちん)が下げられていた。

沖縄を訪れて思うのは、やはり本州とは異なる豊かな文化を持っているということだ。訪れるたびに新しい発見があり、見るもの・聞くものが心地良い刺激となって心身を満たしてくれる。沖縄の食文化について知るなら、県民の台所といわれる那覇の第一牧志公設市場は外せない。戦後の闇市に始まる歴史を持ち、場外のアーケード街とともに観光客にも人気のスポットとして知られている。ここ数年は建て替えのため仮設市場に移転していたが、2023年3月、ようやくリニューアルオープンした。施設は新しくなったが、ここにいるのは旧市場と変わらない地元商店の人々だ。「山城こんぶ屋」には、店頭で細切りの昆布や切り干し大根が山積みされている。店主が「昆布は北海道、大根は愛知、シナチクは台湾産。でも、全部沖縄料理に欠かせないもの」と話してくれた。江戸時代には北前船で北海道から本州に運ばれた昆布は、薩摩藩を経由して琉球に渡り、中国に輸出されていた。沖縄でも縁起物として重宝され、今もクレープイリチー(昆布の炒め物)などが家庭料理で作られている。定番料理の食材が、国内外から集まっているのが沖縄らしい。旧市場の頃から70年、店を構える「みのる漬物店」のように2代、3代と受け継がれている店も多く、食材について聞いてみるのも楽しい。

琉球王国は中国や日本、東南アジアとの交易で栄えた国だ。特に明の時代には、琉球から日本の刀剣や南方の香料などを献上し、明から鉄器



店先に果物などの食材をたくさん並べた商店の人々。



飲食店が並ぶエリアには夕方になると多くの人々が集まる。



アーケードを歩いていると現れたソーキそばの店。

や絹織物などの下賜品を受け取る冊封体制の下にあり、明からの冊封使をもてなしたり、琉球からの留学生を派遣したりと人の行き来も盛んだった。その影響は甚大で、中国における医食同源の考え方が沖縄の食文化の基盤を作っている。

沖縄料理に欠かせない豚も、中国から持ち込んだとされている。沖縄では中国と同様、豚を丸ごと食べるため、市場には頭や足などの各部位が大胆に並べられていた。沖縄の野菜類はゴーヤやナーベラー（へちま）のほか、不老長寿の葉として民間療法薬に使われてきたハンダマ（水前寺菜）、薬草として親しまれ、沖縄そばの薬味にもされるフーチパー（よもぎ）など体に良い効能を持つものが中心で、個性的な味と香りを生かして塩分を抑えて調理される。医食同源をより端的に表す「ヌチグスイ（命の薬）」と呼ばれるフィージャー汁（ヤギ汁）や、汁に使うためのイラブー（エラブウミヘビ）も売られていた。フィージャーやイラブーはそのままでは食べられないほどクセが強いそうだが、沖縄では滋養のために手間暇をかけて下準備し、特別な日にいただく食文化が今も一部に残っている。

市場で購入した食材を、2階の食堂で調理してもらえ、持ち上げシステムも健在だ。市場で勧められた新鮮なグルクンを唐揚げにしてもいい、定番のチャンプルーと一緒に堪能した。見ているだけでも心が躍る、色とりどりの沖縄食材と人々にエネルギーをもたらした。

おいしさの源

沖縄では古くからアグーと呼ばれる黒豚が飼育されていた。
やんばるの緑深い山あいであぐーを飼育する我那覇畜産の我那覇明会長は、
子どもの頃から豚とともに育ち、「沖縄のアグーを世界のあぐーへ」という
スローガンのもと、今日のアグーのブランド化を実現した立役者だ。
アグーはその肉だけでなく、豊富な脂がさまざまな料理に使われる。
いわば、すべての沖縄料理のおいしさの根源だ。

Photo Satoru Seki Text Rie Nakajima



我那覇畜産の我那覇明会長。沖縄市に残っていたものを解体・移設した、家庭用のフル（豚小屋）前で。豚舎にはアグーに親しめる「アグ〜村」も併設していたが、現在は豚コレラの侵入予防のため閉鎖中。



通常、豚の飼育期間は5～6カ月だが、我那覇畜産のアグー豚は7～10カ月かけてじっくり育てる。



アグー豚は脂肪が多く、肉が柔らかくて臭みが少ないうえに、コレステロール値が低いのが特徴。

「アグーの特徴は、脂が多いこと。昔の沖縄の家庭ではアグーの脂をアングアミ(油甕)に入れて、チャンプルーにも、煮物にも、あらゆる料理に使っていました」と我那覇畜産の我那覇明会長は言う。中国から沖縄に豚が持ち込まれたのは15世紀ごろといわれるが、沖縄本島の北西にある伊是名島の弥生時代後期の貝塚からも豚の骨が発見されており、「沖縄では、記録よりずっと前から豚が飼育されていたんじゃないかと思うのです。長い年月をかけ、沖縄の気候に合わせて変化したのがアグーなのでしょう」と推測する。アグーはかつて、沖縄の各家庭で飼育されていた。正月になると大切に育てたアグーを漬し、まず血を抜いて、豚の肉や島ニンジン、ニンニクの葉と豚の血を炒め、チーイリチャー(血の炒め煮)にする。「昔は家の戸を外してバナナの葉を敷き、豚肉をカットして、わらを通して運んでいました。おろしたての肉は一番おいしいトント口から炊いて食べ、内臓は川できれいに洗って中味汁にします。疲労回復効果があるレバーはチムシンジ(豚レバーの煎じ汁)にして、病気のときに飲みました。脚が痛いときには豚の後ろ足が良い、なんて言いましたが、コラーゲンが多いからでしょう」。肉は皮に残った毛をていねいに焼き、だし汁と泡盛、砂糖、しょうゆ少々で煮込んでラフテーにしたら、残りは骨ごと切って甕や木箱でスーチカー(豚の塩漬け)にし、お祝い事や来客用に保存する。骨は「だしの出方が普通と違う」と会長。

アグーの骨でだしをとった沖縄そばは格別だと太鼓判を押す。沖縄のアグーは戦争で激減し、食料難に陥った故郷を救うためにハワイの沖縄出身者が50頭の白豚を船で届けた。これによって沖縄の養豚は復活したが、代わりに白豚が主流となる。絶滅したと思われていたアグーはしかし、1981年の名護博物館による調査で約30頭が確認され、うち18頭が名護市にある北部農林学校に集められて戻し交配により10年かけて復活を遂げた。とはいえ、血縁が濃くなりつつあるアグーはまだ希少であり、我那覇畜産では純アグーの「島黒(シマクル)」のほか、日本や中国系の豚と掛け合わせた「やんばる島豚あぐー」と「やんばるあぐー」を飼育。与那国島の化石サンゴやヨモギ、海藻、泡盛のもろみかす、オリオンビールの乾燥酵母などの栄養豊富なえさと清涼な水により、アグー本来の甘みのある脂肪とあっさりした味わいの肉を受け継ぐ交配種の「あぐー」を国内外に発信してきた。

会長から感じたのは、豚への愛。「父も養豚をしていたので、子どもの頃から豚が身近にいました。小学生になると豚のえさにする米軍の残飯を一斗缶に入れ、バスと自転車を乗り継いで運んだものです。常に忘れないのは、豚に感謝してやさしく接し、大切に育てること。そうすると、不思議とおいしくなるのです」。もちろん、漬した豚は全身くまなくいただく。「特に鼻と尻尾の肉が好きですね」と話してくれた。



我那覇畜産の入り口に飾られていたアグシーサー。会長が知人の陶芸家に頼んで作ってもらったもの。



我那覇畜産に残されていた沖縄らしい古い建物。敷地は豊かな自然に囲まれ、飼育環境の良さがうかがえる。



会長が娘さんと沖縄中をめくり、昔ながらの作り方や塩抜き方法を調査して作った5年物の貴重なスーチカー（豚の塩漬け）。

沖縄、真骨頂

星のや沖縄

どこに行けば沖縄を最も感じられるのかと聞かれたら、
それは2020年に開業した「星のや沖縄」だろう。
人の手が入っていない沖縄本来の自然海岸の風景と、
全室オーシャンフロントの客室やプールから眺める壮大な夕日、
そして沖縄の美食と伝統文化の数々を、
色鮮やかな植物に囲まれた静かなリゾートで堪能したい。

Photo Satoru Seki Text Rie Nakajima





海に溶け込むインフィニティプールから夕日を眺める。加温式で1年中24時間利用可能なプールは大手旅行専門誌による第1回「Travel+Leisure Luxury Awards Asia Pacific 2023」の日本のホテルプール部門1位を受賞。

朝、目覚めるとベッドルームの窓の外に穏やかな海が広がっていた。壁には沖縄の伝統的な染物「琉球紅型」の色鮮やかな壁紙が用いられている。



星のや沖縄が位置しているのは、那覇空港から北に車で1時間ほど走ったところにある読谷村だ。イノと呼ばれるサンゴ礁の海に、オカヤドカリの好物であるアダンの木が茂り、巨岩がダイナミックな風景を造る1kmの海岸線に沿って、全室オーシャンフロントの客室が立っている。手つかずのビーチは沖縄でも数が少なくなっているため、こうした本来の自然海岸を楽しむ場所は少ないという。

星のや沖縄のテーマは「グスクの居館」。沖縄には各地に中世の豪族たちが築いた城塞とも聖域とも言われる石塁の遺跡「グスク」が残されている。星のや沖縄はこれをモチーフにしたグスクウォールと呼ばれる壁に囲まれている。壁面には光を通す装飾が施され、日中には沖縄の強い日差しが影を作り、夜には内部の明かりが漏れて独特の風情を演出する。

まずはレセプションで圧倒的な非日常へ誘われる。南国らしい植物が育つ庭と海岸線約1kmに渡って続く広大な敷地では、他の宿泊客に会う機会は多くない。敷地にはガジュマルの並木道や、沖縄の植物をランダムに植えた色彩豊かな美しい庭が広がる。緑の間に設けられた通路を抜け、どの部屋も海との距離が近い低層に建てられた客室へ。全室スイートで、海に突き出たテラスリビングのある「ハル」や、窓辺に掘りこたつ式の居間を備えた「ラウシ」などの客室タイプが用意されている。どのタイプでも、刻々と変化する、遮るもののない美しい海を独占することができる。



国内最大級の海カフェ「星野リゾート パンタカフェ」のテラス。



「集いの館」で行われる「宵の座」では日替わりで演目が鑑賞できる。



周辺を彩る沖縄の植物と空。空気が澄んでいるため雲が美しく映える。



浜から見た客室。荒々しくもある自然海岸になじんでいる。



琉球古典音楽の美しい演奏にしばし耳を傾ける。



庭に咲いていた、南国らしい赤い花が印象的なハイビスカス。




ピンクのハイビスカス。庭には四季折々に色とりどりの花が咲く。



浜の巨岩からのぞいた海。夕方には潮が写っていた。



グスクウォールをくぐると色彩豊かな植物が生い茂る。



トマトのジュレをパスタに絡め、マンゴーの甘みと生ハムの塩味を効かせた、トマトのリコピンとマンゴーのβカロテンが美肌を生む冷製カッペリーニ。

沖縄では、中国や南国からの影響を受けつつ、独自の料理文化が築かれてきた。星のや沖縄のダイニングでは、沖縄ならではの食材に、イタリアや他地域からの影響を受けた類似する食文化を持つシチリア料理の技法を組み合わせた「琉球シチリアーナ」を考案。琉球王朝時代の宮廷料理で用いられた蓋つきの器「東道盆」や沖縄の作家による器を取り入れながら、新しい沖縄の食の魅力を提案している。11月から来年2月には、美がテーマのスペシャルコース「琉球シチリアーナ〜Belezza」を提供。沖縄には中国の医食同源の考えから、フランスの取れた食事は薬になるというクスイムン（食は薬）の教えが根付いている。これに基づき、ビタミン豊富な沖縄野菜に沖縄の料理文化を代表する豚肉のタンパク質やコラーゲンを取り入れた、健やかな美しさをもたらすコースだ。

星のや沖縄が位置する読谷村は、古くからやちむん（焼き物）や読谷山花織と呼ばれる織物などの伝統芸能が盛んな村だ。星のや沖縄では客室に琉球紅型などのアートを取り入れるとともに、夕暮れの海をバックに地元師範による歌三線を楽しむ宵の座、琉球舞踊や琉球空手の手習い、かつて読谷に馬場があったことに端を発する浜辺での乗馬体験など、沖縄の文化を体験できるアクティビティーを豊富に用意している。沖縄ならではの自然と食、そして伝統文化。沖縄最高峰のラグジュアリーに憩う贅沢な滞在を、星のや沖縄で楽しみたい。



畑をモチーフにした「小さな前菜」。山羊肉のソーセージや紅羊のフリットなど多彩な味わいを盛り付け。



光沢のある壁やドレープのカーテンで沖縄の海の豊かさを表現したダイニング。



集いの館越しに見た空の情景。敷地内の風景をめでながら散歩を楽しみ、ディナーへと向かう。



温前菜「てびちのコッパとインサラータ」。てびちとタンカンを加えたソースの相性が絶妙。

「山の鳥取」が生む 食の絶品

鳥取の食材というとカニなどの海の幸のイメージが強いが、南部に連なる山間部でも魅力的な品々が多数作られている。清冽な水、澄んだ空気、深い山林。こうした自然条件と、情熱ある生産者がかけ合わさり、新しい逸品が次々と生まれているのだ。今回は「食パラダイス鳥取県」の中から、わさび、えごま油、しいたげ、米、ジビエを紹介する。

Photo Masahiro Goda Text Izumi Shibata

西河商店

鳥取県中部の関金町。その山深い場所でわさびを栽培し、わさびオイルを始めとする製品を製造、販売する西河商店。重機の入らない山奥に、人力で溪流式のわさび田を作り、100年前からこの地にあったわさび栽培を復活させた。



関金町は鳥取県中部の山間部に位置し、溪流や湧水が豊富。澄んだ水がわさび作りに向く。



社長の西河わさびさん。名前の「わさび」は通称。「海外でも、すぐに覚えてもらえます」



溪流式のわさび田。根のほか、小さな葉も「マイクロ葉わさび」として東京のシェフに販売。



わさびみそ、わさびあられなど、西河商店の数々の商品の柱となるのが「わさびオイル」。



えごまの花の時期は9月中旬で、実が熟す10月中旬に収穫。油の原料とする。



今年で5年目を迎えたえごま栽培。耕作放棄地だった農地をあて、その油を町の特産品に育てる。



ていねいに選別された実を使用。生絞りと焙煎(はいせん)搾りの2種の製品を製造する。



熱を加えないコールドプレス製法で搾油。風味よく仕上がりが、体への有効成分も多く残る。

若桜農林振興

鳥取県東部の山間地にある若桜町。この地の在来種のえごまは、風味豊かで健康に有用な成分も多く含む。若桜農林振興ではえごまの実をていねいに選別し、コールドプレスで搾油。高品質なえごま油を生み出している。





しいたつほだ場

鳥取県西部山間地にある日野町ではかつて「たたら製鉄」が行われ、燃料作りに欠かせなかったクヌギ、コナラが今も豊富。これをしいたけのほだ木とし、しいたけに向く気候の山林内で栽培する。なお「しいたつ」は「しいたけの達人」の略。



古くからの生産者の知恵、タータンやUターンの若手による新たな視点。それらによる新しい産物が鳥取県で作られていた。

わさびの風味がしっかりと生きる上質なオイルを製造する西河商店(36〜37ページ)。県中部の関金町(関金町)溪流に恵まれた地にある。

原料のわさびは、溪流そばのわさび田で栽培。わさび田にはすぐ横の湧水を流しているのが水がきれいだ。加えて水温も13℃前後で安定しているのが通年でわさびを栽培できる。

社長の西河わさびさんは、7年前に関西から移住して同社を設立した。「わさび」という通称を名乗り、名実ともにわさびに没頭する。「この地は古くからのわさび産地でしたが、まったく知られていませんでした。それをブランド化しつつ、わさびの質を保つために病気をブロックする方法を開発。無菌化したわさびを培養し、その苗をわさび田に植えています」と説明してくれた。

同社の主力製品はわさびオイルだが、最近ではわさび根、若葉も都内のレストランに出荷し、好評だ。生鮮品の出荷も伸ばしたいと話す。

県西部の山間にある口野町では、

いたつ(右ページ)と廣瀬俊介さんが原木しいたけを栽培。廣瀬さんは「しいたけ好きが高じて、原木しいたけ栽培に向くこの地に岡山県から移住してきた。

原木しいたけは、ほだ木に菌を植えてから2年後に生える。年月がかかるからこそうまみが強く、肉厚で肉質が密となる。廣瀬さんいわく「しいたけ栽培のポイント、ほだ木作り。コナラなどの木を切り出すところから私手掛けますが、その木をどれだけ乾燥させ、どのタイミングで菌を植えるかの判断が大事。菌が成長しやすいほだ木を作るのです」

栽培したいたけを、廣瀬さんは乾しいたけにして出荷する。その際、昔ながらの天日干しを再現した、低温長時間の乾燥方法をとる。こうしてできた乾しいたけは熱湯で15分で戻ると軽く、戻し汁のおいしさが特徴。「強い熱風で短時間で乾かす一般的な乾しいたけの戻し汁は、えぐみを感じるころがあります。でも私たちのものは風味がまるやかでうまみがたっぷり。吸い物としてそのまま飲みたいくなるほどです」

県東部、若桜町では、山間の棚田で米が作られてきた(42ページ)。きれいな水と空気、200〜500mの標高からくる昼夜の寒暖差が、米を風味豊かに仕上げる。

「この上質な米を地域のブランドとしたのが『若桜のお米』です」と、若桜農林振興代表取締役の小林正樹さん。「風味高く作り上げた米は、3年前に建設された最新型の精米施設で、高品質な処理にかけます。それにより一層深い味となります」

若桜農林振興ではえごま油(38〜39ページ)も手掛け、栽培、収穫、選別、搾油まで一貫して行う。「この地の在来種のを、えごまの実を、近年増えてきた耕作放棄地を利用して栽培し、搾油所も造って町の新しい特産品にする。この計画が3年前に形になりました」と小林さん。徹底的な品質追求で他と差別化しています。

高品質実現の最大のポイントが、加熱せずに圧力だけで搾るコールドプレス。この地の在来種のを、えごまは食べ物からしか摂取できない必須脂肪酸の一つα-リノレン酸が多く含まれます」と、スタッフの西浦義孝さん(39ページ)右。小林さん(同左)と小学校からの同窓生である仲の良い二人が、えごま油に誇りを持って作る。同じ若桜町にあるわかさ29工房(43

ページ)は、近辺の猟師が仕留めた鹿、イノシシを処理し、ジビエとして全国に出荷する施設。この工房の責任者、河戸建樹さん(43ページ)中央は実父である河戸健さんが指定管理を受けているわかさ29工房の実務を父から引き継ぎ、都内や関西の有名レストランから注文を受けている。

ジビエは処理の手際がまったく仕上がりの質が異なるが、河戸さんは経験豊かで技術が高い。「いかに早く冷やすかが大事です。搬入された鹿やイノシシはすぐに解体、枝肉(皮、内臓頭、四肢の先端を落とした状態)にして冷蔵庫へ。ここまでで50分以内です」。他の処理場と比べると非常にスピーディーである。

河戸さんのもとには、全国から「技術者を身につけたい」と若者が訪れる。現スタッフ、今堀敦司さん(43ページ)左、間屋口陽平さん(同右)もそう。河戸さんいわく、「自然から命をいただいたのなら、それを生かすのが人間の役目。肉は最大においしく仕上げます。皮も角も地域の作家に渡し、工芸品にします」。全国からの注文の多さは、手掛ける肉の質はもちろん、河戸さんの姿勢への共感も含まれているに違いない。



若桜農林振興

山深い地域に位置する若桜町は、上質な米の産地で、山間には古くから棚田が造られてきた。水源に近い清らかな水、澄んだ空気、そして標高200~500mの高地ゆえに生まれる昼夜の寒暖差がこの地の特徴。凝縮した味わいの米が実る。

わかさ29工房

害獣として駆除される鹿やイノシシは全国的には破棄されることが多いが、こちらでは「命をいただく」姿勢で上質なジビエへと処理。地元の猟師たちが獲物を仕留めた後、短時間で工房に持ち込む。それを速やかに処理し上質なジビエとする。



脂身をそぎ落とした鹿のロース肉(左)と、同もも肉。おいしい肉は見た目も美しい。



“畑の伝道師”が出会う鳥取

TORATTORIA庭

「トラットリア庭」の渡邊明さんは、日本の生産者を応援し続けるレジェンド。外食のシーンで野菜料理をメジャーに引き上げ、肉、魚の生産者とも信頼関係を築いてきた。そんな渡邊さんは鳥取食材と、とりわけ縁が深い。今回取材した生産者の手による品々で料理を2品作ってもらった。

柔らかく緻密な肉質の鹿ロース。舌触りよく厚みのある乾いたけ。マデラ酒やフォン・ド・ボーで作る甘みと深みのあるソース。この三つが絡み合い、鳥取食材の魅力が最大限に表現される。



渡邊さんは「畑の伝道師」と呼ばれるほど生産者に寄り添う料理人。ライフワークの野菜に加え、肉への取り組みも活発。10月末には「TRATTORIA THE CARNE TOKYO」を青山にオープン。



ホタテ入りの「若桜のお米」のリゾット。わさびの若葉とオイルの爽やかな辛さが、米とホタテそれぞれの甘みとうまみをグッと引き立て、豊かな風味に。えごまの実の食感がアクセント。

オリジナリティーがありながらも、ナチュラル。インパクトがありながらも気負わず、素材の滋養がスツと体に入る。「トラットリア庭」は、そんな料理を求めのお客でいつもにぎわっている。

オーナーシェフの渡邊さんは、野菜をこよなく愛する料理人。長いキャリアの中でシェフとして、経営者として、野菜をメインに据えたレストランを成功させるなど、野菜料理の達人として活躍してきた。

渡邊さんはまた、20年以上前から全国の産地を歩き回り、志ある生産者たちと交流。渡邊さん自らも農作業を行い、イベントを企画するなど、生産者、産地を盛り上げてきた。その姿はまさに渡邊さんの異名である「畑の伝道師」そのもの。今は畜産、ジビエ、漁業の現場にも通い、「日本の生産者を応援し続ける」をモットーに掲げる。

そんな渡邊さんと鳥取食材の出会いには、「友人が鳥取の食材の卸を営んでいて、彼との縁から使うようになりました」と話す。渡邊さんは鳥取食材のフエアも過去に手掛けており、フエアで知り、使い続けている素材も多い。「長芋のねばりっこは、うちに欠かせない素材。肉質が緻密でねばりが強いのが特徴で、いろいろな料理に使いますが、中でもネバリッコのカルボナーラは人気です」。そのほか大菜西瓜、大山ブロッコリー、大山柚子などもお気に入りの素材である。

畜産物では、鳥取和牛の名手である前田牧場の牛肉に特にほれ込む。

また、ジビエの鹿、イノシシでも鳥取産のクオリティーを信頼。渡邊さんは肉をテーマとした店も都内で2店舗手掛けるが、そこでも鳥取産の肉が活躍している。

さて今回渡邊さんが作ってくれたのは、鹿料理とホタテのリゾット。鹿料理はわかさ29工房のソース肉、しいたつほだ場の乾しいたけを使用。甘みとうまみが一体となったソースを合わせた。「鹿は、脂がのりきる時季の前なので、さっぱりとしたうまみが特徴。風味にしっかりとした奥行きのあるソースを合わせてバランスをとりました」。また「このしいたけの戻し汁は、うまみがマイルドなのがいい。ソースに加えています」。

一方のリゾットは、若桜農林振興の若桜のお米とえごま、西河商店のわさびの若葉とわさびオイルを用いている。「リゾットにするにはもったいないほどのいいお米(笑)。甘みの強いホタテに負けません」。そしてわさびの爽やかな風味と辛さが、米とホタテのうまみと甘みを引き上げる。仕上げに散らすえごまの実は、見た目と食感のアクセント。プチプチとした舌触りが楽しい。

「鳥取には20回以上行っています。行きすぎ(笑)? でも個人的に大好きな土地なんです。食材の豊かさはもちろん、大山のパワーにも引かれるという。「うちの店は全国から素材を集めていますが、特に多く頼っている地方がいくつかあります。鳥取はその筆頭です」。新しい名産が生まれていく鳥取の食材。ますます渡邊さんを刺激し続けるだろう。



ベンテイガ EWB アズール

ボディ：全長5305×全幅1998×全高1739mm
 エンジン：4.0ℓ V型8気筒 DOHC 32バルブ ツインターボ
 最大出力：550PS (404kW) / 5750-6000rpm
 最大トルク：770Nm (78.6kgf・m) / 2000-4500rpm
 駆動方式：AWD
 トランスミッション：8速AT
 価格：32,318,000円



メッシュ状のマトリックスグリルにクロームの格子を重ねた新型グリルを採用。

疾走するluxury

ベントレー

ここ数年でラグジュアリーカーの概念は大きく変わった。かつては、贅を尽くした豪華な装備と、重厚で威圧的な雰囲気をもったボディがその特徴であったが、それはすっかり前時代的となった。現在のラグジュアリーカーに求められているのは、上質さだけでなく、車としての性能の高さ、さらに快適性や扱いやすさといった、移動空間としての全体の充実感。そういった意味で、ベントレーの「ベンテイガ EWB アズール」と「フライングスパーS」に対する満足度の高さは、圧巻と言えよう。

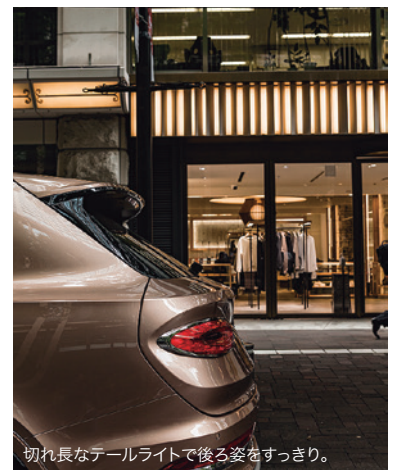
Photo TONY TANIUCHI Text Masayoshi Kinugasa



テールゲートはボディの横幅分がフルに開くよう設計。荷物が積み下ろししやすい。



ライトは点灯すると徐々に明るくなる。



切れ長なテールライトで後ろ姿をすっきり。



今や高級車ブランドのSUV展開は当たり前となった。各車とも魅力的であるが、居住性で選ぶならベントレーを推したい。

昨年追加された「ベンテイガEWBアズール」は、標準モデルより全長が180mmも長い。延伸は3列シート導入のため、ではなく、後席乗員がくつろげる余裕のため、ということらしい。さらに後部座席用オプションの「エアラインシートスペシフィックエーシング」を採用すると、通常のリクライニングよりも一段階深く背もたれが倒れフットレストが出るため、足を伸ばしてゆったりと座れる。同乗者にもちろん、運転者にも長距離ドライブ中にこんなシートで休憩できれば、疲労軽減になるだろう。

ほかにも、シートが乗員の体温を感じし、座面温度や空調を自動調節する「シートオートクライメートシステム」、乗車中のシートの形状を少しずつ変化させ続け、体圧のかかる部分を継続的に移動させて座り疲れを防いでくれる「ポストチュラルアジャスト」など、快適機能が満載だ。

今回紹介する発売時限定の「ファーストエディション」には、こうした機能の中から人気のオプションを標準装備。ディテールにまでこだわった贅を尽くした一台である。

もともとロングなボディーをさらに長くしたことで、回転性が気になるところではあるが、AWS（全輪操舵）によって回転半径は標準モデルよりも小さい。まさに至れり尽くせり。ファミリーカーとして購入する人が多いのもうなずける。



血流の滞りに配慮したシートで疲労軽減。



ドアの底部分にライトが仕込まれ、ドアを開くと地面にロゴが映し出される。



シートが人の体温・湿度を感知してシート温度を自動調整。



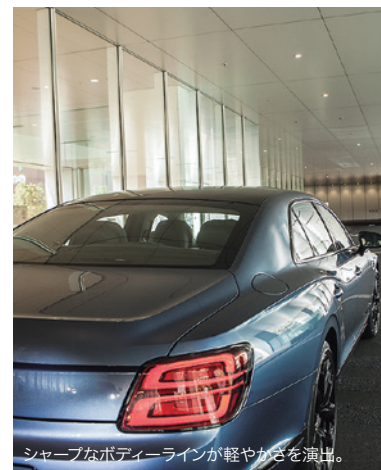
アンロックすると自動的にヘッドライトとボンネットマスコットが光ってオーナーを出迎える。



衝撃を受けると格納されるマスコット。



主張しすぎず街並みになじむデザイン。



シャープなボディラインが軽やかなるを演出。

フライングスパース

ボディ：全長5325×全幅1990×全高1490mm
 エンジン：4.0ℓ V型8気筒 DOHC 32バルブ ツインターボ
 最大出力：550PS (404kW) / 5750-6000rpm
 最大トルク：770Nm (78.6kgf・m) / 2000-4500rpm
 駆動方式：アクティブAWD
 トランスミッション：8速AT
 価格：29,909,000円



ベントレーの車を「仕立てのいいスーツのよう」と評する人がいる。そんな言葉を聞いていたからか、「フライングスパース」を目にした瞬間、映画『ジョン・ウィック』が頭に浮かんだ。

キアヌ・リーブス演じる主人公のウィックは、常にダークスーツに身を包む不死身の殺し屋。厳密に言うと、そのスーツはナチュラルシヨルダのイタリアンスタイルで、英国の構築的なスーツとは異なるのだが、アップデートされ、重厚感だけでなく軽やかさやエレガントさを兼ね備えた「フライングスパース」が、洗練されたウィックの姿を思い起こさせたのだろう。

スーツの下に浮き出る鍛え抜かれた筋肉はスポーティーな22インチのホイール、ウィックのストイックな表情はグロスブラックのマトリックスグレルだろっか。

ベントレーの主力エンジンとなるW8気筒を搭載し、期待通りのパフォーマンスを発揮。市街地ではあくまでも静かに進み、高速道路でアクセルを踏み込めば、W8らしい力強い咆哮を低くとどろかせて一気に加速する。

また分厚いドアの開け閉めは電動でアシストされ、自動的にシートが後退。乗り降りしやすくサポートするなど、さまざまな気遣いの機能も充実している。

威厳だけでなく誠実さを持つフジエントルマンのような車は、仕立てのいいスーツのように、乗る人を魅了するはずだ。



インパネ周りやドアパネルは深い艶のある塗装を施したソフトパネルを採用。



ドライバーズカーらしい重厚感のあるセンターコンソールに心が躍る。



インパネは液晶ながら周囲はあえてクラシック仕上げに。





azabu tailor

Cool, Cozy, Classic

新しいライフスタイルを 軽井沢のシェア別荘で実現

GLAMDAY STYLE TEITAKU 水ノ星

軽井沢エリアで特別な人気を誇る旧軽井沢別荘地に、新たなシェア別荘「GLAMDAY STYLE TEITAKU 水ノ星」が分譲を開始した。別荘の心地よさとホテルの快適さを兼ね備えた極上の空間で、至福のひとつときを過ごしてほしい。

Text Asuka Kobata



軽井沢を象徴する「浅間山」を望める「GLAMDAY STYLE TEITAKU 空ノ庭」。



約90㎡のテラスに面した開放的な「ベガ」のLDK。薪ストーブの火を眺めながら過ごすひとときも格別だ。



軽井沢唯一の眺望を誇る「空ノ庭」の開放感のあるリビング。



矢ヶ崎川のせせらぎや水面に反射する陽光のきらめきを楽しめる広々としたテラス。

「空ノ庭」(完売)が運用を開始しているが、今回、紹介するのは「水ノ星」と名付けられたシェア別荘だ。まず何よりも魅力的なのはその立地で、軽井沢エリアで特に人気を集める旧軽井沢別荘地に位置している。木立のなかにレトロなホテルや山荘、教会などが点在するエリアで、旧軽井沢銀座や旧碓氷峠遊歩道なども徒歩圏内にあるのだ。

このエリアで別荘を持ちたいと考えても、人気が高く手に入りにくかったり、初期費用や管理面で負担が大きすぎたりするのが現状ではないだろうか。一方で、不動産を共有するシェア別荘であれば、初期投資を抑えながらも最高の立地で自らの別荘を所有できる。もちろん、その所有権は資産となり、将来的な売却も可能だ。「GLAMDAY STYLE「EITAKU」のシェア別荘では1棟を24名で共有し、1口あたり年間14日の滞在で設定。予約時のストレスが少なく、利用日が公平になるよう独自のシステムを導入し、その管理はすべてカトープレジャーグループが行っている。

明治時代から多くの財界人や外国人が別荘を構えてきた避暑地、軽井沢。100年以上の長い歴史があるだけでなく、東京から新幹線で約1時間と利便性が高い。ゴルフ場などのレジャー施設や魅力的なレストランが多く存在し、他とは一線を画した日本随一のリゾートと言える。

そんな唯一無二のロケーションに、カトープレジャーグループによるセカンドハウスブランド「GLAMDAY STYLE「EITAKU」が誕生した。同社はスモールラグジュアリーリゾート「ふふ」を始め、ホテルやリゾート、レストランを手掛ける運営会社。こうした実績のある会社が、開発や運営管理を行うセカンドハウスブランドは、他にはないのではないだろうか。扇平別荘地にて、すでに第一弾の「空ノ庭」(完売)が運用を開始しているが、今回、紹介するのは「水ノ星」と名付けられたシェア別荘だ。まず何よりも魅力的なのはその立地で、軽井沢エリアで特に人気を集める旧軽井沢別荘地に位置している。木立のなかにレトロなホテルや山荘、教会などが点在するエリアで、旧軽井沢銀座や旧碓氷峠遊歩道なども徒歩圏内にあるのだ。



木漏れ日と炎のゆらぎを感じる軽井沢の森のリゾート「ふふ、旧軽井沢 静養の森」、12月24日に開業予定。



太陽の光を浴びて心身が満たされるナチュラルリゾート「ふふ、軽井沢 陽光の風」、12月24日に開業予定。

“贅沢を奏でる”至福のひととき

Hotel RIDGE

鳴門の海を望む高台に位置し、
美しい自然を身近に感じられるホテルリッジに、
スイートルーム「贅奏」がオープン。
自然の奏でる音楽、大迫力のオーシャンビュー、徳島の海山の幸——
五感で楽しむ贅沢さの共演を、大切な人とともに。

Text Mizuki Ono



今年5月に新たにスイートとしてオープンした「贅奏」。120㎡のゆったりとした客室からは鳴門の絶景を一望できる。

日本百景にも選定される景勝地を有する徳島県鳴門市。渦潮など自然が生み出すパワフルな絶景で知られる鳴門海峡に面した雄大な岬の森に位置するホテルリッジに、今年5月、特別なサービスが満載のスイートが誕生した。

こだわり抜かれたインテリアで演出された空間が心地よい「洋奏」、モダンと和装が繊細なバランスで調和した「和奏」に加えて、今回新たにオープンしたのが「贅奏」。これまで5棟10室あった客室のうちの1棟2室をつなげ、1棟1室に改修された客室だ。その広さはなんと120㎡。さらに約30㎡のテラスも用意され、ゆったりとくつろげる。

「贅奏」の特徴は、なんといってもその窓の大きさだ。空、森、海、そしていっばいに降り注ぐ光——遠景に大鳴門橋を望む風景は、まるで一枚の大きな絵画のよう。それでいて、時間や季節によって刻一刻と姿を変えるから、飽きることがない。リビングのソファだけでなくベッド、ひのき風呂・半露天のジェットバスを含むバスルームなど、至るところから見える絶景は、まさに「贅沢」のひとことだ。鳥や虫たちのささやく声や波の音、風のそよぎなど、自然が奏でる優雅な音楽に包まれば、日常の喧騒を忘れ、穏やかに流れる時と一つになるような心地よさに全身を委ねることになる。室内に備えられた徳島県産のアメニティーのほか、こだわりのアート作品もうれしい。

ホテルリッジに宿泊するからには必ず味わっておきたいのが、カリフォ



「洋奏」のバルコニー。デッキチェアからは大鳴門橋まで見渡せる。



「和奏」のリーディングルーム。ローアングルの調度品で海を身近に感じる。



季のものの八寸、鳴門鯛の酒蒸しなど、目にも楽しい和懐石の晩餐。 ※写真はイメージです。

ナイルスナイル会員特典 オリジナルグッズプレゼント

12月または2024年1月にホテルリッジに宿泊される会員で、予約時に「ナイルスナイルを見た」とお伝えいただいた方に、同ホテルオリジナルグッズをプレゼントいたします。ぜひこの機会に、鳴門海峡を望む広大な森で優雅なひとときを過ごしてみたいはいかがでしょうか。



ほかに、敷地内には日本の四季や文化を楽しめる施設がある。登録有形文化財「旧三井高達別荘」は、箱根小涌谷にあった三井財閥の別荘をそのまま移築してきたもの。吹きガラス窓、花欄間、書院……大正時代当時の、伝統とモダニズムが融合した建築で、歴史に思いをはせて。そんな「旧三井高達別荘」をカウンターの窓からのぞく位置にあるのは「RIDGE Bar」。都会のパーティータイムとは異なる至上的おもてなしが、夢のような世界に誘ってくれる。

五感のすべてに響く魅力があふれたホテルリッジ。ふんだんに振る舞われる贅沢さのシンフォニーに酔いたい。

ルニアの名門ワイナリー「リッジヴィンヤーズ」から特別に届くワインだ。レストラン「カリフォルニアテーブル」では、徳島の旬の海鮮や全国の伝統野菜のうまみを最大限まで引き出した創作フレンチを。また京都から宮大工の職人を集め、日本建築千年の粋を凝らしたダイナー「万里荘」では、阿波の味覚の極みとも言える和懐石を。豊富なラインアップの中からチョイスしたリッジワインとともに料理を口に運べば、きつと最高のマリァージュを楽しめるだろう。

食後は、ゆったりと温泉にでも。地下1500mからくみ上げた源泉かけ流し単純泉は、鉄分を多く含み、皮膚疾患・神経症・冷え性、そして疲労回復などに効果があるといわれる。エステティックサロンも完備しているので、究極のリラクセーションを体験できる。



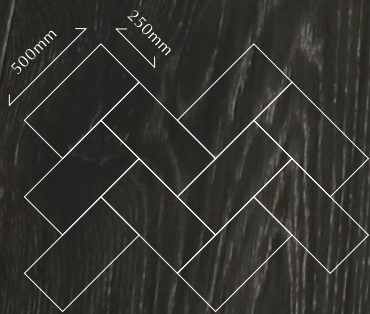
株式会社 望造 / BO & CO.

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



MONSTER HERRING BLOCK

**wood
flooring**
engineered



MONSTER HERRING BLOCK White Oak (Slate Gray)

Size T:19mm × W:250mm × L:500mm

憧れの邸宅に理想の人生を描く

レジデンスサイト横浜町田

家をつくることは、生き方をデザインすること——。2023年春にオープンした日本初、邸宅提案型の住宅展示場「レジデンスサイト横浜町田」。広大な敷地に悠然とたたずむ全7棟のモデルハウスが、「邸宅に住む」という贅沢で豊かなライフスタイルを提示する。

Photo Masahiro Goda (P58) Text Mizuki Ono



プライバシーと開放感、一見相反するように思える二つを両立させつつ、大きな窓からふんだんな採光も実現。



ダイニングキッチンにも、もちろん最新鋭の設備を用意。照明器具にもこだわりが詰まっている。



メインリビングの先のそくセンターコートは、室内と素材を統一。内と外のつながりを感じさせる。

家は、人生を変える。大きなことではなく、居住空間が人間に与える影響は計り知れない。どんな空間で暮らすかは、どう生きるか、そのものなのだ。だからこそ、家づくりの際には、家族との理想の暮らしを思いのままに描き、特別なものをつくり出したい。

神奈川と東京を結ぶ国道16号沿いにある町田・相模原エリア。東急田園都市線つきみ野駅や、小田急江ノ島線東林間駅からほど近く、都心からもアクセスしやすい、豊かな自然と活気ある街の一角に、高級感漂う街並みが見える。そこは、今年3月にオープンした住宅展示場「レジデンスサイト横浜町田」だ。

ここでは、大手ハウスメーカーが誇る最新モデルやフラッグシップモデルを実際に体感できる。全体のコンセプトは、邸宅型住居。特筆すべきは、1区画あたりの広さだろう。近年、ミニマルでコンパクトなデザインのホテルハウスも増えているが、「レジデンスサイト横浜町田」の1区画の広さは、従来平均の約1.6倍。それが7棟も立ち並んでいる。この規模のモデルハウス群を見られる展示場は、ほかにない。外観には縁も多く取り入れられており、周囲の環境との調和にも気を配られているといった印象だ。

玄関を一步入った先の装いも、魅力に満ちている。家族が暮らし、人が集う。広い空間を大胆に使った開放的な内観は、そんな人々のつながりを豊かに演出する。もちろん、機能面も申し分ない。耐震・耐火性に加え、



開放感に満ちたLDK。日々の食事も、仕事も、好きな場所で思いのままに。

レジデンスサイト横浜町田

出展住宅メーカー

一条工務店
セキスイハイム
積水ハウス
ダイワハウス
旭化成ホームズ(HEBEL HAUS)
ミサワホーム
三井ホーム

神奈川県相模原市南区上鶴間本町9-50
営業時間10:00~18:00

※モデルハウスにより営業時間および定休日異なります。

tvkハウジングたまプラーザ

出展住宅メーカー

一条工務店
スウェーデンハウス
住友不動産
住友林業
積水ハウス
旭化成ホームズ(HEBEL HAUS)
ミサワホーム
三井ホーム

神奈川県横浜市青葉区新石川3-15
営業時間10:00~18:00



室内外のつながりと、木を生かしたサステナブルデザインが特徴のモデルハウス。

防犯性など、家族を守る安全性能も充実。太陽光発電などエネルギーコスト対策も見逃せない。さらに、各住宅メーカーのこだわりぬいた内装や家具も圧巻だ。

提案するのは、最高品質のくつろぎ空間——つまり、余裕のある生き方そのもの。実際に見て触れて、各住宅メーカーが最新技術を注ぎ込んだモデルハウスを比較検討し、理想をより具体的なものにした。

「レジデンスサイト横浜町田」の隣にある「tvkハウジングたまプラーザ」は、東急田園都市線たまプラーザ駅南口より徒歩1分と好アクセスも魅力。木々の織り成す景観を楽しみながら、散歩感覚で最新のモデルハウスを見学できる。両会場の多様なモデルハウスに触れて、理想を描くところから始めてみてはいかがだろうか。

各モデルハウスでは、家づくりだけでなく、土地探いや売却、資産活用や相続対策といった相談にも気軽にのってもらえる。また、週末は家族で楽しめるイベントも充実しているので、モデルハウス見学の合間に参加するのもおすすめ。趣味が広がるワークショップや子どもが喜ぶキャラクターイベント、地域と人をつなぐマルシェなど——展示場そのものが、人々のつながりを生み出す場所として機能しているのだ。

家づくりに正解はない。住む人の数だけ思いがあり、夢がある。まずは、どんな家で、どんなふうに住りたいか。次の週末に足を運び、思いをさせてほしい。

炎のある空間

スキャンサーム

美しい炎のゆらぎは、心身を優しく暖め、癒やしてくれる。この誰もが知る感覚を、インテリアとして取り入れたのが、ドイツが誇る世界ブランド、スキャンサームだ。炎を家具として空間に配置する「ヒーティングファニチャー」という考え方が、従来の暖房文化を超え、クリエイティブで上質なステータスを感じさせてくれる。

Photo Yohei Shirai Text Rie Nakajima

炎には人を癒やす力がある。そこに薪ストーブがあれば、誰もが有無を言わさぬその力を実感できることだろう。だが、住宅性能の高まりとともに、暖房器具としてのストーブは必要とされなくなってきた。ドイツでは、薪ストーブの需要がピーク時の40万台から4万台まで落ち込んでいたが、あるときからV字回復を遂げ、現在は再び40万台の市場規模に戻っているという。

このきっかけとなったのが、ドイツ発祥のブランド、スキャンサームによる「ヒーティングファニチャー（暖房家具）」としての薪ストーブの登場だ。もはや暖房ではなく、スキャンサームが提唱する「炎を見るための家具」としての需要が、ドイツをはじめスイスやオーストリア、ルクセンブルクなどの中央ヨーロッパ諸国を中心に高まっているのである。

スキャンサームの製品の特徴は、まず美しいということ。ていねいに溶接され、手作業で削りと研磨を繰り返して形作られるスムーズなエッジと、存在感はあるが空間を圧迫しない、人を惹きつけるスタイリッシュなフォルム。リビングを彩る家具にふさわしい、研ぎ澄まされたデザインを備えている。さらに、単体で美しいだけではなく、ストーブ本体の左右に同素材(鋼板)のボックスを配置することで、テレビボードや引き出し、薪棚として、あるいはクッションを置いてベンチとして活用できる。耐荷重200〜300kgの強靱な壁取付金具を使って、壁面ディスプレイとしても使用可能。ストーブと家具を一体

デザインだけではなく機能性を兼ね備えたエレメンツシリーズ。シンプルかつ優美なシステム構成がまるでインテリアのように炎を美しく魅せる。

化することで、インテリアとしての在り方を追求しているのが、スキャンサームが発信する最新の薪ストーブトレンドだ。

もちろん、ストーブとしての最先端の機能性や安全性も備えている。中央ヨーロッパでは住宅性能が高まった30年前から、一酸化炭素中毒などのリスクを避けるため、ドイツ建設技術研究所のお墨付きであることを示す「DIBt認証」を取得した薪ストーブでなければ新築住宅に設置できなくなっているが、スキャンサームの製品は当然、同認証やEU加盟国の基準を満たす証しとなる「CEマーク」などの安全認可を取得している。安心・安全であることを前提に、炎の美しさを心ゆくまで楽しみ、煙の発生を最小限に抑えるために、よりストーブ本体の断熱性・保温性を高め、燃焼温度を高温に保つのが最新の薪ストーブのテクノロジーだ。欧州ではこれらの進化に伴い、現在では従来の旧型鋳物製薪ストーブや暖炉とは大きく様変わりした、スキャンサームの製品をはじめとする次世代の高性能薪ストーブが市場シェアの約8〜9割を担つといわれる。薪ストーブの技術の進歩により、多くの人が炎とともに暮らすことの豊かさに原点回帰している。それだけ、人間にとって炎がもたらす力が絶大だといつことだろつ。

部屋を暖める以上に、心を癒やすインテリアとしての薪ストーブを。スキャンサームが提案する新しいライフスタイルから、真の豊かさとは何かを改めて考えてみたい。

BUR ROW®

Diversity of Spare Time



TINY HOUSE & BARREL SAUNA

OV AL SA UNA

バロウ・オーバルサウナ

タイニーハウスとバレルサウナのブランドBURROW (バロウ) に、完全な精円を実現した「オーバルサウナ」が誕生！
優れた機能・耐久性とデザイン性、充実したラインナップでご自宅から各種施設まで、設置することが可能です。



バレルサウナトレーラー



ヒノキ浴槽

バレルサウナmini



BURROW.CO.JP



バレルサウナアップライト



タイニーハウス&バレルサウナ

IZIPIZI®

PARIS



ONLINE STORE IBe.



<https://ibe-online.jp>

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11月30日（木）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

多機能かつストレスフリーな スティッククリーナーを1名様に

北欧ならではの洗練されたデザインで、高性能かつ環境に配慮した製品を開発しているエレクトロラックスから、コードレススティッククリーナー「UltimateHome 900」を1名様に。水拭き用ノズルや布団を掃除できるUVベッドノズルなどシーンに合わせて組み替えられる八つの付属ノズルと高い吸引力を兼ね備えているのが特徴。床の種類によって吸引力を自動調整し、スティックの長さも自在に変えることができる。
エレクトロラックス TEL0120-540-202



03

毛髪の悩みにアプローチする ヘアケアサプリメントを3名様に

メンズ特有の悩みにフォーカスしたシロノクリニックのエイジングケア外来「シロノクリニックAGA」から、育毛サプリメント「リグロミンビー」が登場。エンドウマメの新芽から調製されたエンドウ芽エキス末アナゲインNuやL-シスチン、ケラチン加水分解物などのほか、高麗人参エキスやビタミン、ナイアシンなど効果的な成分をふんだんに詰め込み、飲みやすいカプセルサイズにしたサプリメントだ。
シロノクリニックAGA shirono-aga.com

01

ザ・リッツ・カールトン日光の宿泊券を1組2名様に

中禅寺湖畔にたたずむザ・リッツ・カールトン日光は、日光国立公園内に位置する栃木県初のラグジュアリーホテルだ。奥日光の手つかずの自然と調和し、夏や秋と違う雪に包まれた冬の奥日光では、静けさと凛とした空気感の中、時を忘れるような都会からのエスケープを体験できる。全94室の広々としたゲストルームからは、四季折々の景色を一望でき、栃木県産の個性豊かな食材を味わえる洋食・日本料理レストランや、雄大な自然を眺めながら心身ともに癒やしのひとときを味わえる日光湯元温泉の源泉を引く温泉施設を備えているのも魅力だ。さらに、バックカ

ントリークロスカントリースキーやスノーサイクリング、スノーシューハイキングにアイスクライミング、満点の星空を眺める星空観賞など、冬のアクティビティも豊富。世界中のセレブリティを魅了するスイスのセルラーコスメティックブランド「ヴァルモン」のトリートメントメニューを楽しめるスパもおすすだ。12月中旬には、国内外で活躍するトップシェフを招聘するイベントも予定されている。※有効期限は12月1日から2024年5月30日まで（除外日あり）。
ザ・リッツ・カールトン日光
TEL0288-25-6666



04

女性のライフステージに合わせた フェムテック美容液を1名様に

年齢を重ねるごとに徐々に女性ホルモン(エストロゲン)が減少していき、さまざまな変化が始まる女性のライフステージに合わせたフェムテック美容液「ESTRADIVA インナービューエッセンスPlus」を1名様に。ホホバオイルとオリーブスクワランをベースに、エクオール(整肌成分及び保湿成分)を配合。美容、若見えにうれしい成分をたっぷり詰め込み、全身の乾燥が気になる箇所に使える贅沢な保湿オイルだ。
クラウドティア TEL03-3443-8681

08

「印象派 モネからアメリカへ」の 無料観覧券を5組10名様に

「印象派 モネからアメリカへ ウスター美術館所蔵」が2024年1月27日から4月7日まで東京都美術館で開催。モネ、ルノワールなどフランスの印象派、ドイツや北欧の作家、国際的に活動したサージェント、さらにはアメリカの印象派を代表するハッサムらの作品が集結する。

ハローダイヤル TEL050-5541-8600



クロード・モネ「睡蓮」1908年 油彩、カンヴァス ウスター美術館
Museum Purchase, 1910.26/Image courtesy of the Worcester Art Museum
This exhibition was organized by the Worcester Art Museum

07

果実のおいしさを凝縮した コンブチャセットを1名様に

コンブチャ由来の善玉菌のほか、熱に強く、生きたまま腸に届く乳酸菌・善玉菌プロバイオティクスをプラスした、クセのないすっきりとした味わいの発酵紅茶「仙台勝山館 KOMBUCHA」。ザクロ、ミックスベリー、グレープフルーツの3種のフレーバーをセットで1名様に。

勝山ネクステージ TEL022-797-4606



06

透明感のある肌に導く ボディミルクを5名様に

ファンケルから、「ボディミルク プライティング&エイジングケア」を5名様に。トラネキサム酸PTや黒大豆エキスを配合し、モイストキープ&ヴェール処方であおいちを与えてバリア機能を整え、摩擦ダメージをケア。しっとりなめらかで透明感のあるつややかな肌に導いてくれる。

ファンケル美容相談室 ☎0120-35-2222



05

スパイシーなハイボールを 味わえるセットを3名様に

スコットランドのシングルモルトウイスキー、タリスカールから、タリスカール 10年(200ml)・オリジナルペッパーミル(非売品)・横浜燻製工房謹製の黒胡椒の燻製をセットで3名様に。黒胡椒が効いたスパイシーなハイボールを楽しめる。
MHD モエ ヘネシー ディアジオ
mhdkk.com



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：11月30日(木) 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

Hotel RIDGE
(P54)



04

食パラダイス鳥取県
(P36)



03

ゴールド積立くん®
(P12)



02

新潟県南魚沼市
(P08)



01

SANEI
(P06)



10

名産松阪肉 朝日屋
(P78)



09

タイニーハウス&バレルサウナ
BURROW(バロウ) (P62)



08

スキャンサーム
(P60)



07

レジデンスサイト横浜町田
(P58)



06

フローリングカンパニー 望造
(P56)



Nile's NILE
会員登録はこちら

nileport.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。

がんリスクの早期発見を目指して

セルクラウド

長く大学病院でがん治療に携わってきた医師が、がんによる死亡率を下げるために何ができるかを考え、行き着いた答え——それがマイクロCTC検査だ。悪性度の高いがん細胞だけをとらえ、早期発見、早期治療につなげる。民間企業では初となる専用検査センターで採血後すぐに検査できる体制を整え、高品質・高精度な検査を実施している。

Photo Masahiro Goda Text Mayumi Sakamoto



日本人の二人に一人以上は、一生涯のうちに何らかのがんにかかると言われ、40歳以上では43%以上ががんで亡くなっているというデータもあるが、早期発見で9割以上の治療率が期待できる。早期発見にはがん検診が必要だが、日本人の受診率は、ある一つの部位でさえ50%前後にとどまっている。本来は毎年全身くまなくチェックすべきのだが、「時間が足りないから」という理由で多くの人が受診できていない。もっと手軽にできる検診があれば、受診率は上がるはずだ。

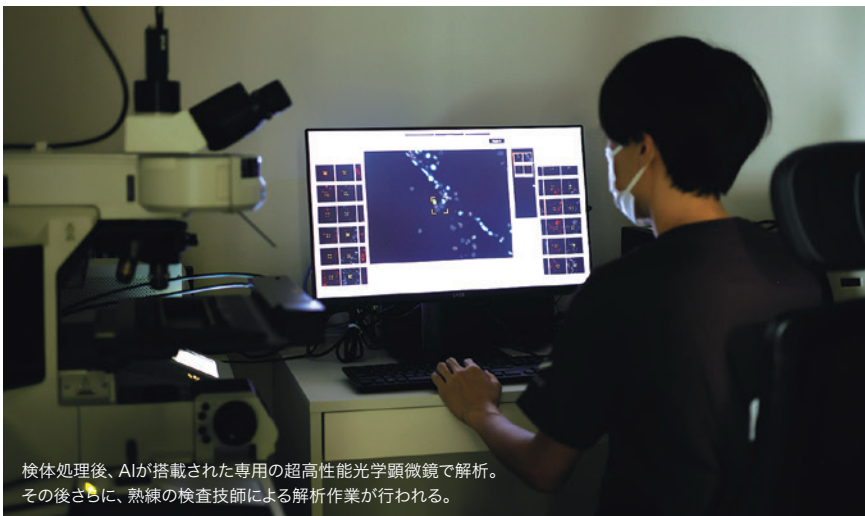
日本ではまだまだあまり知られていないが、欧米先進国でがんの臨床検査に幅広く使われているのがCTC検査である。増殖の過程で血中に漏れ出したがん細胞をCTC (Circulating Tumor Cells=血中循環がん細胞)と呼び、これを検出できる最先端の検査と言われている。欧米を中心に、すでに3万を超える研究論文が発表され、米国のFDAでも承認されている。

このCTC検査をさらに進化させたマイクロCTC検査を日本で行っているのが、東京・代々木にクリニックと検査センターを持つセルクラウドである。セルクラウドの執行役員で、CTC検査事業責任者の太田剛志氏に話を聞いた。

「大学病院で20年以上、がん治療に携わってきましたが、手術しても治療できるのは1日に一人だけ。これではがんはなくならない、もっと他にできることはないかと考えていたときに知ったのが、マイクロCTC検査で



クリニックから徒歩3分の検査センター。特殊な機器や、検査技師の手により血液の検体処理が行われている。



検体処理後、AIが搭載された専用の超高性能光学顕微鏡で解析。その後さらに、熟練の検査技師による解析作業が行われる。



太田氏が院長を務める代々木ウィルクリニックは、代々木駅から徒歩30秒。ソファやグリーンがゆったりと配されたロビーが印象的。

太田剛志

おおた・つよし
セルクラウド執行役員CTC検査事業責任者。
医学博士。元順天堂大学医学部先任准教授・
悪性腫瘍専門。1999年、順天堂大学医学部
卒、2005年に同大学院を修了し博士号を取
得。公益財団法人がん研究会有明病院婦人科
勤務を経て、09年には順天堂大学医学部附属
練馬病院准教授。11年、台湾・チャングン記
念病院留学。15年、順天堂大学医学部附属順
天堂医院准教授。17年、同先任准教授。

「がんによる死亡率を下げるため、
医師として残りの人生を捧げるなら
これだと直感しました」

遺伝子検査や、唾液や尿で判定するがんリスク検査もあるが、これらはあくまで間接的な傾向値を測り、がんリスクが高いか低いかを漠然と提示するもので、信憑性に欠けたり、結果に納得できないといった声も多い。それに対してセルクラウドのマイクロCTC検査は、血中にもれ出したがん細胞そのものを直接捕捉し、その個数まで明示するので、大きな納得感がある。がんにおける世界有数の研究治療施設である米国MDアンダーソンがんセンターが開発した94・45%の特異度を誇る細胞表面ビメンチン抗体の世界独占利用を実現した検査手法を導入。血中にもれ出したがん細胞の中でも浸潤・転移の高い能力を持つ悪性度の高い間葉系がん細胞だけを特定し捕捉することを可能にした。

クラウドファンディングのマイクロCTCでの先行販売では、マイクロCTCでの医療・検査力テクノロジーの史上最高額を更新するなど大きな反響を得た。すでに上場企業7社、業界最大手企業5社と業務提携を発表し、さまざまなルートで検査の普及を図っている。「全国に約150の協力医療機関があり、採血をしたらすぐ血液が検査センターに届くシステムも構築しました。早期発見で治療のあらゆる負担が軽減されることを踏まえ、たった5分の採血で精度の高いがんリスク検査ができるのは、大きなメリットだと思います」



最も美しいサメと呼ばれ、絶滅危惧種とされるブルーシャーク(ヨシキリザメ)。デルマのシンボルでもある。

SDGs×企業 第21回

デルマ

生命の源となる海を守る

スイス発のウォッチブランド、デルマ。同社の代表作とされるのが、プロフェッショナル向けの高性能ダイバーズウォッチ「ブルーシャーク」である。デルマは同コレクションを通じ、絶滅危惧種の保護やサンゴ礁の保全など、世界的な海洋保護活動を支援し続けている。

Text Aki Nogami

1924年、スイス・ビール近郊のレングナウに創業したウォッチメーカー、デルマ。アドルフ・ジローメンとアルベルト・ジローメンが創業した同社は、2代目のフレッド・ライボンドグットと、3代目のアンドレアス・ライボンドグットが経営に携わって以降、希少なファミリー経営のブランドとして成長してきた。

33年にデルマの紋章を刻んだ懐中時計が、46年には同社初のクロノグラフモデルが登場。現在はその多くがダイバーズモデルで知られるデルマだが、初のプロフェッショナル向けのダイバーズが登場したのは75年のこと。2011年には3000mの防水性を確保し、かつヘリウムバルブ、逆回転防止ベゼル、夜光数字とインデックスを備えた「ブルーシャーク」が登場する。この「ブルーシャーク」は手袋をしたままでも操作できるように改良が施され、16年には「ブルーシャークII」へと発展。「ブルーシャーク」は、デルマにおける重要な基幹コレクションとして受け継がれてきた。

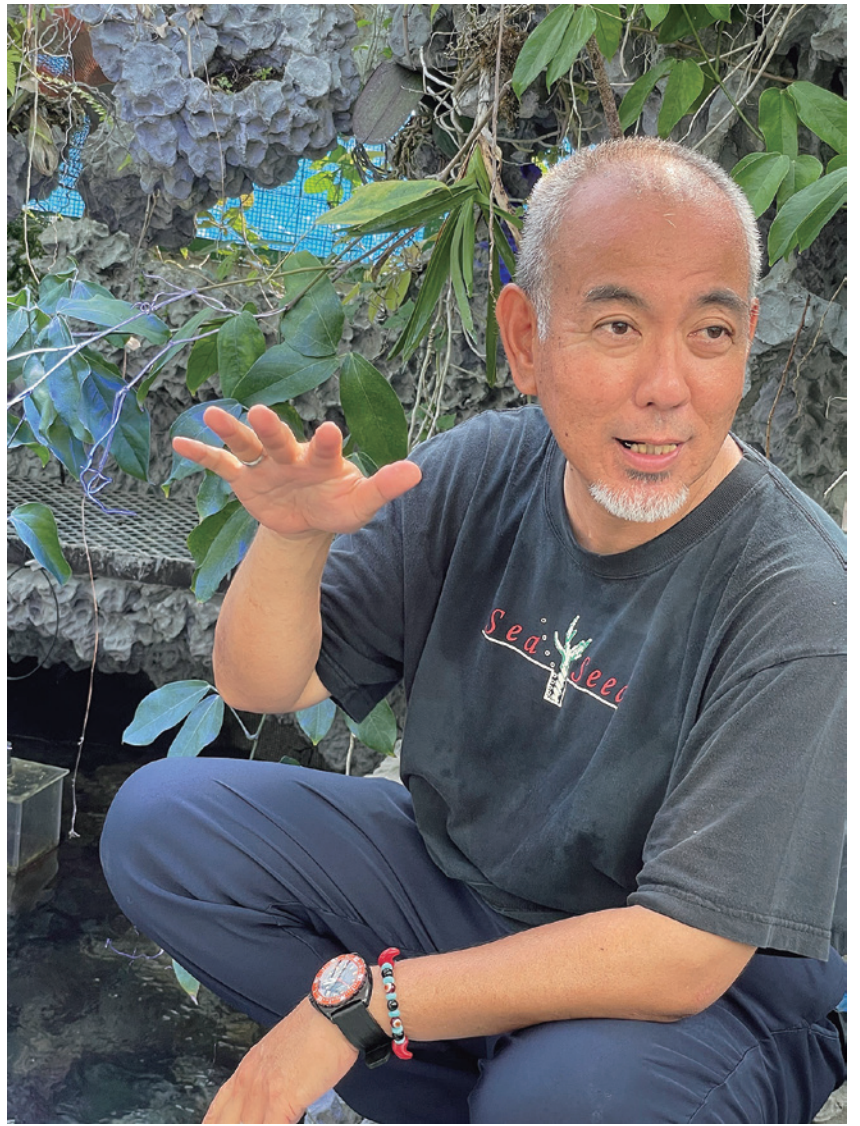
そしてこの「ブルーシャーク」は、同社における海洋保護のプロジェクトを象徴する存在でもある。「ブルーシャーク」とは、和名で「ヨシキリザメ」のこと。世界で最も美しいとサメと呼ばれるこのヨシキリザメは、絶滅危惧種に指定されている。デルマはポルトガル領のアゾレス諸島を中心に、ヨシキリザメやアオザメ、ジンベエザメ、モブラエイ、マンボウなどの海洋生物保護団体であるメガロドン・プロジェクトのスポンサーとして



金城氏は養殖サンゴの海への移植を成功させ、世界初となるサンゴ産卵という偉業も達成。写真は2019年の植え付けポイント。



金城氏(左)とデルマ・ジャパン代表の麦野豪氏(右)。デルマ・ジャパンは金城氏への支援を通じてサンゴを守り、その再生を目指す。



海洋保護活動の第一人者である金城浩二氏。金城氏は、10万株・1200種のサンゴと200種類以上の生き物を観察できる観光スポット「さんご畑」の代表も務めている。

も活躍してきた。

デルマは深海3000〜4000mに生息するヨシキリザメの存在を世界に知らせるため、4000m防水を備えた高性能のダイバースモデル「ブルーシャークIII」を開発。コレクシオン誕生50周年を機に登場した「ブルーシャークIII」は、その収益の一部がメガロドン・プロジェクトに寄付されることとなり、ノーマルモデルとブラックエディションのほか、アゾレス諸島の海洋生物をたたえるアゾレス・エディションが開発された。2023年9月には5000m防水を備えた「ブルーシャークIV」を世界限定999本で発表。新たなタイムピースとしてデルマ史に加わった。

デルマのダイバースモデルは、プロフェッショナル向けと呼ばれるように、多くのダイバーたちに愛用されてきた。デルマは昨年日本とのパートナーシップを締結し、極東市場の拠点としてデルマ・ジャパンを創設。100m潜水(CWT)に成功した世界で五人目の女子フリーダイバー福田朋夏氏をデルマ・ジャパンのアンバサダーに迎え、アスリートたちの活躍を支援する姿勢を表明した。フリーダイバーとして活動する一方で、沖縄を拠点に海のクリーンアップにもいそしんできた福田氏だが、彼女同様、同じくデルマの愛用者となるのが、サンゴ養殖の第一人者として知られる金城浩二氏だ。

現在、日本のサンゴ礁の約90%が沖縄海域に生息しているが、1990年代後半から、南西諸島でサンゴの「白化現象」が発生。光合成

を行うための褐虫藻を失い、白い骨格が見えるサンゴの現象を白化というが、白化が続くとサンゴは死滅していくこととなる。97年の世界自然保護基金(WWF)の調査によれば、温暖化による海水温の上昇が導くこの白化現象により、南西諸島はサンゴにとって非常に危険度の高い地域と指定され、サンゴ礁を取り巻く生態系の変化までもが危ぶまれる状況となっていた。

幼少期から沖縄の海に親しんできた金城氏は、そんな危機的状況を目の当たりにし、「豊かな海を忘れてはいけない。生態系を育むサンゴを養殖し、海に返す仕組みを作ろう」という思いから、サンゴ移植についての研究を独学でスタート。「サンゴ礁を次の世代へ」を合言葉に、沖縄北谷漁協との共同研究を続けてきた結果、金城氏は2005年に養殖サンゴの海への移植を達成。世界で初となるサンゴ産卵の偉業を成し遂げることとなる。

そんな氏の揺るぎなき情熱に賛同したデルマ・ジャパンは、金城氏への支援を決定した。同じくサンゴを守り、再生することを目的とする一般社団法人セーブ・ザ・リーフを通じて、デルマ・ジャパン収益の一部を金城氏へと寄付し、プロジェクトのサポートを行っている。

これまでダイバーの生命を担うタイムピースの開発に力を注いできたデルマ。その視線は現在、彼らの活躍の場であり、あらゆる生命の源となる海の自然へと向けられているのである。

HAUTSCHILD

ハウトシールド

これが、ドイツ皮膚科学の力



6つのフリー処方 (石油系界面活性剤/パラベン/パラフィン(鉱物油)/アルコール/着色料/香料)

美容EQクリーム 50g 9,350円/美容EQクリーム リッチ 50g 9,900円/ナイトEQクリーム 50g 11,000円/リンクルセラム 30g 12,100円
GSTJapan 株式会社 お問い合わせ先 0120-515-838 <https://hautschild.com/>



スカイ島の美しい自然を体感

タリスカー

スコットランドのスカイ島で最も歴史ある蒸留所が生み出す、海に育まれたシングルモルト、タリスカー。荒々しい海に囲まれ、別名「ミスト・アイランド(霧の島)」と呼ばれるほど天候が変わりやすい自然と海に育まれた、まるで海の潮風を味わっているかのような黒胡椒の香味と力強い味わいで、世界中のシングルモルトファンを魅了し続けている。そんなタリスカーの生まれ故郷であるスコットランド・スカイ島の自然を体感できるイベント「TALISKER Wilderness Bar」が六本木ヒルズで開催された。

4年ぶりの開催となった同イベントでは、スカイ島の厳しくも美しい自然を表現した野性的なバーが出現。タリスカー 10年のハイボールに黒胡椒の燻製をオントップした「タリスカー スパイシーハイボール」のほか各種ラインアップが、「BBQビーフ プロシュット」や「グリルドビーフバーガー」など、オリジナルフードメニューとともに提供され、3日間で千人超が来場した。また、イベント初日に合わせて限定発売された「タリスカー ワイルダー・シーズ」の試飲も実施。100%リサイクル素材を使用したボトルに、蒸留所初のコニャック樽で追加熟成したウイスキーをボトルング。1本購入されるごとに3ポンド(約500円)がタリスカーの海洋保護パートナーである「PARLEY FOR THE OCEANS」に寄付され、海洋環境の保全・保護活動の支援につながるサステナブルな商品となっている。



(上)会場ではスカイ島の荒々しい自然や潮風を感じる空間を創出。(下)レーズンやイチジクのようなフルーティーさと黒胡椒のスパイシーな風味が融合したスモーキーで芳醇な味わいを楽しめる「タリスカー ワイルダー・シーズ」。

MHD モエ ヘネシー ディアジオ
TEL03-5217-9777 talisker-online.jp

素肌を美しく仕立てるスキンケア

ブランメル

テーラーがスーツを通じて品格漂う紳士を生み出すように、「FACIAL TAILOR “表情の仕立屋”」をコンセプトに誕生したミドル世代のためのメンズコスメブランド「ブランメル」。テーラリングの理念に基づき、ミドル世代特有の肌質や悩みに合わせた成分を厳選し、スキンケアに抵抗のある人でも使いやすい使用感を追求して開発された、ワンランク上のスキンケアアイテムだ。

肌をしっかり潤わせながらも、つけたてもベタつきを感じない心地よい使用感を追求したトナーには、浸透力の高いガラクトミセスを贅沢に配合。肌のキメを整え、ハリや弾力を与えることで、健康的で若々しい印象に。1枚膜を張ったようなキメ細かく理想的な肌に導くモイスチャライザーには、年齢とともに乱れがちな男性特有の皮脂のバランスを整える成分や、肌の保湿力を高め、肌荒れを防ぐ効果も期待できるナイアシンアミドを配合している。毎日のスキンケアをより心地よい習慣にできるようにとの思いを込め、ハットをモチーフにデザインされたボトル&パッケージも魅力だ。さりげないおしゃれさと遊び心を大切に、材質や色にもこだわり抜いて年齢にふさわしい上品さと個性を表現している。また、ブランドデビューから初のクリスマスシーズンを迎えるにあたり、ホリデーシーズンを彩る限定ラッピングでトナーとモイスチャライザーの特別セットを11月10日より限定発売。大切な人へのギフトにいかがだろう。



ミドル世代の男性特有の悩みを解消し、自然で美しい紳士の表情を仕立てる唯一無二のテーラー。シンプルでありながらも細部にまでこだわった独創的なボトル&パッケージデザインは、大切な人への贈り物にもおすすめです。

コムニコス
☎0120-626-706 brummell.jp



bf

それは、これからの美容

INNER MAKE

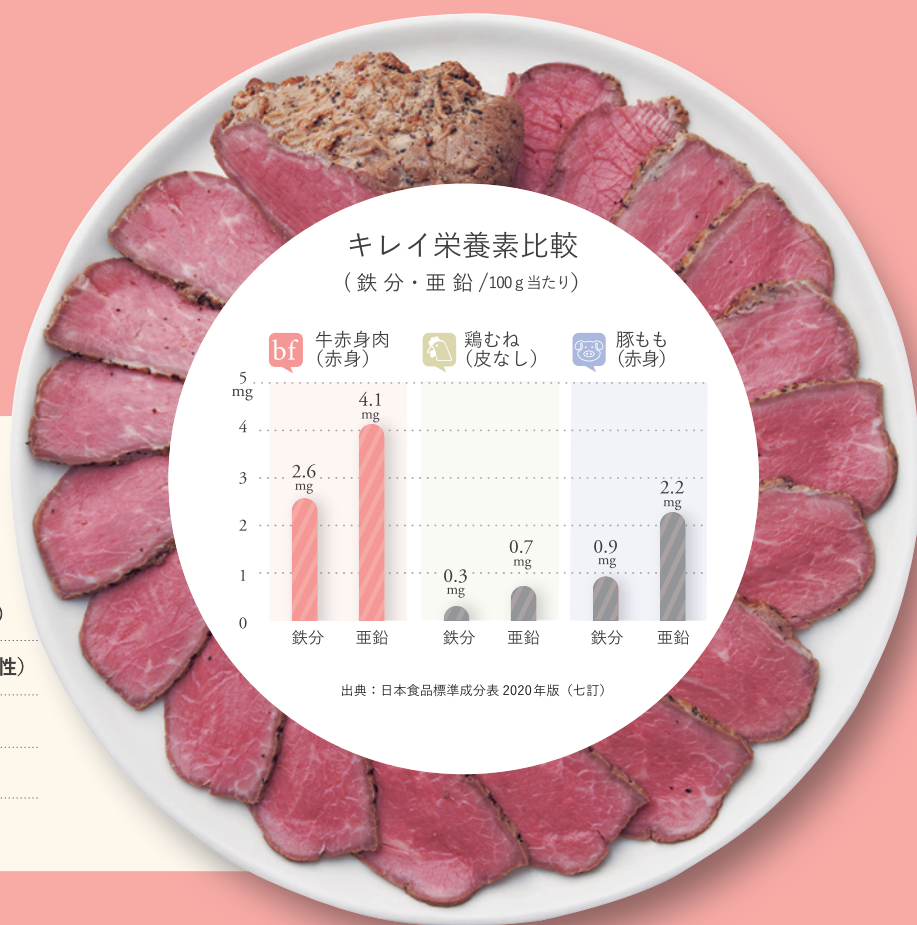
食べることも“美容”です。

美容に効果のある栄養素「鉄、たんぱく質、亜鉛」をバランスよく含んでいるのが、実は牛赤身肉。不足しがちな栄養素を効率よく足す、という意味から「bf(ビーエフ)」は“食べる美容”なのです。

リピート率
70%※
※自社調べ、2021年1月

美容番組や雑誌にて
紹介され、うれしい声が続々！

- ・簡単で美味しかった。これなら続けられる。(40代女性)
- ・夫とシェア。解凍するだけ、無添加なのが嬉しい。(60代女性)
- ・牛赤身肉がこんなに柔らかいなんて。(30代女性)
- ・娘の健康のために贈ってます。(50代女性)



[bf]とは？

塩コショウのみの添加物、保存料不使用。
小分け包装になった解凍するだけのストレスフリーのオージー・ビーフキットです。
1か月に食べていただきたい量の牛赤身肉が入っています。
週3回インナーメイクが楽しめる『bfプレミアム』、週2回の『bfベーシック』、週1回の『bfプティ』、その他『定期便』『季節商品』など豊富なラインナップを揃えております。

お申し込みはネットから www.bfkirei.jp

- 支払い方法：クレジットカード、PayPay 残高払い、ソフトバンク・ワイモバイルまとめて支払い、ドコモ支払、auかんたん決済、銀行振込、ミライ払い
- 送料込み (※離島、一部地域は追加の送料が発生する場合がございます。) ● ご入金確認後、営業日 2~4 日冷凍便でお届け。
- 返品の場合：お客様都合の返品不可。 ● 個人情報の取り扱い：当社 web サイトのプライバシーポリシーをご参照ください。
- 株式会社エフ 通販事業部 東京都港区南青山1-12-3 LIFORK 販売元：bf オンラインショップ supported by MLA 豪州食肉家畜生産者事業団

女性のキレイを応援するプロジェクト Supported by オージー・ビーフ

詳細はこちら ▶ www.bfkirei.com



アマンの姉妹ブランドがオープン

ジャヌ東京

東京の新たなランドマークとなる「麻布台ヒルズ」が11月24日に開業を迎える。“Modern Urban Village ～緑に包まれ、人と人をつなぐ「広場」のような街～”をコンセプトに、約8.1haの区域に緑豊かな空間を擁し、オフィス、住宅、商業施設、文化施設、教育機関や医療機関など、多様な都市機能が集積する。

なかでも注目なのが、世界初となるアマンの姉妹ブランドホテル「ジャヌ東京」だ。「ジャヌ」はサンスクリット語で「魂」を意味し、アマン同様、他にはないゲスト体験とともに、アマンの静謐な隠れ家とは対照的に、躍動的なソーシャルシーンを提供する。

122の客室は床から天井までの窓を配し、その多くには東京タワーや敷地の緑を望むプライベートバルコニーを備えている。55㎡のデラックスルームから284㎡のザ・ジャヌスイート、家族や友人との旅行に便利なコネクティングルームまで多彩に用意。さらに、さまざまなシーンで利用可能なイタリアン、和食、中華を含む七つのレストラン&バーがそろう。東京のラグジュアリーホテルで最大規模となるウェルネス施設には、温浴施設とハイドロセラピー、サマーエリアを併設し、ホテルスパの概念を一新する体験を楽しめる。

都心の特徴的な環境を生かした、遊び心あふれるコンテンポラリーな空間と、心のこもった最上級のもてなしで、心身ともにリラックスできる至福の滞在を堪能してみては。

ジャヌ東京
www.janu.com/ja



(上)タイムレスなデザインで極上の滞在をかなえる広々としたザ・ジャヌスイート。(下)ブランドのコンセプトである「つながり」「インスピレーション」「探究心」を存分に楽しめるイタリアンダイニング。

美瑛の食材とフランス料理の融合

北海道美瑛町

四季折々の美しい景色が広がる自然豊かな北海道美瑛町。夏には雄大な山々と広大な花畑を、秋には絵画のような美しい紅葉が楽しめる。冬は雪化粧した世界が広がり、北海道ならではのダイヤモンドダストやサンピラーを見ることができる。四季折々の花と、農作物の植わった畑がパッチワーク状に展開する美しい景観も魅力の一つ。畑の健康と良い生育を保つためにじゃがいも、豆類、ビート(てんさい)、小麦の四つの作物を毎年同じ畑では作らない4輪作を行っており、何度訪れても違った風景を楽しむことができる。

美瑛町では、フランス料理界の巨匠、ポール・ボキューズ氏の意思を継承する「ブラスリー ポール・ボキューズ 銀座」の星野晃彦シェフの協力のもと、美瑛産食材を生かしたメニューを企画開発。ひらまつ公式サイトで販売し、ふるさと納税の返礼品としてもリリースする。美瑛町の素材を使用したポール・ボキューズの伝統的なフランス料理をコース仕立てで味わえる「ブラスリー ポール・ボキューズ 銀座 美瑛の旬の恵み 特別コース食事券」のほか、自然豊かな大地とおいしい空気の中で育った美瑛豚と地産野菜の旨みが凝縮した「美瑛豚と美瑛野菜のポトフ仕立て」、幻のアスパラガスと呼ばれる希少な美瑛産ラズノブルのおいしさを余すことなく味わえる「美瑛ラズノブルのスープ」など、美瑛の食材にフランス料理の技術を掛け合わせた他にはない稀有なおいしさを、この機会にぜひ楽しんでほしい。



(上)豚肉と野菜の旨みが詰まった「美瑛豚と美瑛野菜のポトフ仕立て」。(下)美瑛産カタカマイと玉ねぎに特製チキンブイヨンと北海道産バター、生クリームを合わせた「美瑛じゃがいものスープ」。

一般財団法人丘のまちびえい活性化協会 TEL0166-76-5388
biei-kifu@town.biei.hokkaido.jp



撮影にはマスト! スキあらばいつでも ボディケア

愛用者代表

米倉涼子さん

ボディケアの秘訣はこまめなメンテナンスです。
朝はもちろん、撮影の時やメイク中もずっと使っています。
特に立ちっぱなしの撮影では脛とか脚とか痛くなっちゃう
ので、そういう時にはエクサガンハイパーが必須です。

INTERVIEW

インタビューページへ ▶▶▶



最小・最軽量※

※ドクターエア ガンシリーズにおいて



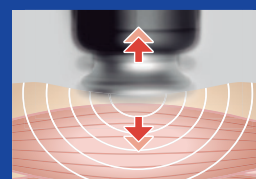
軽量、コンパクト、ハイパワー。 エクサガンハイパー



フェイスライン&
デコルテのケア



直感的に使える
フラットヘッド



7mm幅のパワフルな
ストローク

女性らしさを讃えるコレクション

インティミッシミ

女性らしいシルエットや高品質の素材を用いた、トレンドを加味したデザインで世界中の女性から愛されているイタリアンランジェリーブランド、インティミッシミ。ブランドの繊細なクラフツマンシップと、グローバルブランドアンバサダーであるジェニファー・ロペスの無限の創造力から生まれる個性的なスタイルを融合させたコレクション「This Is Me... Now」が誕生した。

ジェニファー・ロペスが発売を予定しているアルバム「This is Me... now」からインスピレーションを得た今回のコレクションは、成長と内なる強さというアルバムと同じテーマを巧みに生地に織り込み、モダンな洗練とエンパワーメントのエッセンスを取り入れている。細かい刺繍が施されたディテールと、シルク生地や洗練されたレースなどの上質な素材をしつらえ、比類ない知覚経験を提案するというブランドのコミットメントを反映したラグジュアリーな魅力を提供。幸運、回復力、生き生きとしたエネルギーを意味するハチドリ^{シロ}のディテールが添えられている。厳選されたカラーパレットは、ブラック、シャンパンゴールド、ジェイドグリーンの3色。さまざまなスタイルやカラーを取りそろえ、すべての女性が自分らしい美しさを受け入れ、引き立てることのできるコレクションとなっている。

女性本来のセンシュアルさとエレガンスを調和させた唯一無二のランジェリーコレクションを、この秋身に着けてみては。



すべての女性たちがセンシュアルに自信を持って女性らしさと自分らしい美しさを感じ、The art of Italian lingerie (イタリアンランジェリーの芸術)を通して自分らしさを表現してほしい、という思いが込められたコレクション。

インティミッシミ
www.intimissimi.com/jp

大人の肌悩みに全方位アプローチ

FAS

日本古来の技術である発酵を現代のサイエンスで昇華させ、肌へ多彩なアプローチを行う発酵エイジングケア(年齢に応じて潤いを与えるケア)ブランド、FAS。ブランドの軸となる黒米発酵液(サッカロミセス/コメ発酵液:保湿成分)は、京都府京丹後市で大切に作られている栄養価の高い黒米を使用し、特別な酵母で丁寧に発酵。黒米が持つ栄養素を見極めた発酵コントロールと独自の2段階発酵により、ナイアシンアミド(ビタミンB₃)など、738種もの低分子発酵由来成分が含まれている。

11月30日には、発酵エイジングケアをより豊かにする二つのアイテムが新発売。「黒米発酵液」と保湿成分のグリセリンをベースに、選び抜かれたビタミン類を配合した「ザ ブラック エーシーオイルセラム」は、とろみのあるテクスチャーがよくなじんで肌にビタミン類を届ける美容液。水分を抱え込むグリセリンの作用により、肌は長時間もちりとやわらかく、ハリ・ツヤはもちろん、潤いによる透明感も長続きする。ビタミン類を美容液の2倍の濃度で配合した「ザ ブラック ナイトチャージ マスク」は、黒豆ペプチド、米セラミドもプラスし、濃密なジェルクリームに閉じ込めた、1回使い切りタイプのナイトマスク。たっぷり休息をとったように充足感あふれる肌に導いてくれる。

より乾燥が気になるこれからの季節に、発酵とビタミンの力であらゆる肌悩みにアプローチするアイテムをぜひ取り入れてほしい。



(上)発酵サイエンス×ビタミンの力で肌悩みにアプローチする「ザ ブラック エーシーオイルセラム」12,100円。
(下)美容成分を凝縮し、ハリ・ツヤを育む発酵睡眠マスク「ザ ブラック ナイトチャージ マスク」7,700円。

シロク
☎0120-150-508 fas-jp.com

その対応時間、無駄です。



カスタハラ対策は



事件未済のトラブルに

Pサポ+
for Business



<https://v-smith.co.jp/psupo-business/>

株式会社ヴァンガードスミス

03 メルセデス・ベンツとのコラボプラン

ハレクラン沖繩では、メルセデスのラグジュアリー電気自動車SUV「EQS SUV」と特別なリゾート体験がかなう宿泊プランを2024年1月3日まで期間限定で販売。空港からホテルまでの送迎のほか、滞在中は自らハンドルを握り、美しい景色を眺めながらのドライブを楽しむことが可能だ。宿泊するヴィラは洗練されたデザインと快適性が融合した空間。心身ともにリラックスできる至福の休日を楽しみたい。ハレクラン沖繩 TEL098-953-8600(代表)



02 時代と環境に適応する心地よい家具

アルフレックスは「Cheers to the good life!」をテーマに、8つの新製品を発表。1986年に発表したロングセラーソファ(A・SOFA)をベースに、時代に合わせて進化を加えたA・SOFA esは、A・SOFAのデザインや掛け心地はそのままに、ソファ体積比の約45%に再生可能素材を使用。シートは新素材・編成樹脂網状構造体を用いた革新的な構造で、将来的に該当パーツのケミカルリサイクルが可能だ。アルフレックスジャパン ☎0120-33-1951



01 軽やかに舞う羽根を彫刻で表現

セイコーの薄型メカニカルウォッチの系譜を受け継ぐ「クレドール」ゴールドフェザーより、精緻な彫金を施した限定モデルが11月10日に発売される。ケース素材にはプラチナ950を採用。ムーブメントには「軽やかに舞う羽根」を表現した精緻な彫金が施され、艶やかな金色の羽根形の彫金パーツを重ねた、ゴールドフェザーを象徴する限定12本の優美なモデルだ。セイコーウォッチお客様相談室(クレドール) ☎0120-302-617



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 10周年を記念した限定BOX

愛知県豊田市の町工場から生まれたファクトリーブランド「BIRDY.」は、公式オンラインショップにて10th Anniversary キャンペーンを実施。飲食店から一般の家庭まで幅広く愛用されている木村硝子店のグラスに10周年ロゴを刻印した、カクテルグラスセットやタンブラーセット、世界的パートナー、エリック・ロリンツ氏のサインが入ったBIRDY. by Erik Lorincz アニバーサリーBOXなどを発売する。BIRDY. www.birdy-j.com



06 テルモン×ギャリア・二条城 京都

サステナブルにこだわり抜くシャンパーニュブランド「テルモン」と、パンヤンツリー・グループのホテルブランド「ギャリア・二条城 京都」が特別なワインペアリングの提供を期間限定でスタート。ダイニングレストラン「真蔵」にて、15年間熟成された特別なプレステージ・キューベ「プラン・ド・ブラン ヴィンテージ2006」などを1杯から楽しむことができる。レミー コアントロー ジャパン TEL03-6441-3025



05 和光×ディズニー限定アイテム

銀座・和光では、ディズニー創立100周年を祝し、「大人ディズニー」をコンセプトに、こだわりを尽くした上質な限定コレクションを発売。SEIKO HOUSE GINZAの時計塔の文字盤に、ミッキーマウスのデザインが描かれた限定クッキーや、上質なシュニール織の生地で文字盤にミッキーマウスを配したタオルハンカチなど、銀座・和光でしか購入できない特別なアイテムは、大切な人への贈り物にも最適だ。和光 TEL03-3562-2111



04 心温まるアフタヌーンティー

帝国ホテル 東京は、「ハートフルアフタヌーンティー」を11月1日から2024年1月14日まで本館17階「インベリアルラウンジ アクア」で提供。旬の食材やフェアトレードのチョコレートを使用し、食材を余すことなく活用した華やかなメニューを味わえる。売上の一部は日本赤十字社、国境なき医師団、一般社団法人JEANのうち希望の団体に寄付される。インベリアルラウンジ アクア TEL03-3539-8186



11 国産のイチゴを贅沢に使用

ヒルトン東京お台場では、さまざまな品種のイチゴを使い分けたクリスマスケーキの予約を受け付け中。ジュシーで糖度が高く果肉までも赤い「真紅の美鈴」を使用した「プレミアム黒いちごのタルト」や、あまおうをまるで宝石のように散りばめた「あまおうのタルト」、白イチゴ「淡雪」のショートケーキ「ブランドプラン」などさまざまなシーンに応じて楽しめる6種類のケーキを用意している。ヒルトン東京お台場 TEL03-5500-5580



10 新開発のムーブメントを搭載

シチズンは、一度のフル充電で365日動き続ける、光発電エコドライブムーブメント Caliber E365を搭載し、ブランドのデザイナーカーブを深掘りして新たな解釈を加えた次世代デザインの腕時計「Eco-Drive 365」3モデルを発売した。ムーブメント径をスタンダードな27mmに抑えながら発電効率を高め、最新の光発電文字板製造技術などを採用している。シチズンお客様時計相談室 ☎0120-78-4807



09 美しさを最大限に引き出すスキンケア

肌タイプや個性に合わせて選べるラインアップで自分らしい美しさを追求し、晴れやかでいきいきとした印象の肌を目指すアルビオンのスキンケアシリーズ「フルルネ」。乾きが気になる季節に合わせた秋冬のライブリーラインと、紫外線が気になる季節に合わせた春夏のブライトラインを用意し、ひとつでも組み合わせても自分に最適なケアを選ぶことで肌への自信を高めることができる。アルビオン ☎0120-114-225



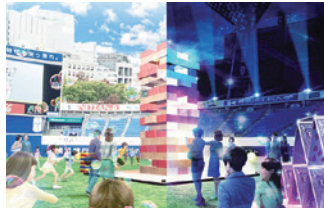
08 刺激的で大胆な風味とやわらかな甘さ

スコットランドのシングルモルトウイスキー、グレンモーレンジィから「グレンモーレンジィトーキョー」が発売。パーボン樽とシェリー樽で熟成させたグレンモーレンジィに、希少なミズナラオークから生まれるユニークで大胆な風味を調合した絶妙な味わい。日本を代表する画家・山口晃氏とのコラボレーションによる遊び心あふれるパッケージも魅力だ。MHD モエ ヘネシー ディアジオ TEL03-5217-9731



15 非日常空間を楽しむイベント

横浜スタジアムでの大規模イルミネーションイベント「BALLPARK FANTASIA」が12月9日(土)～12月17日(日)まで開催される。4回目となる今年は「おもちゃ」をテーマに、昼間は体を思いきり動かしてアクティブに遊べる空間として、夜はアスコのように音楽とイルミネーションを楽しめる幻想的な空間として、一日を通して子どもから大人まで幅広い年齢層が楽しめるコンテンツが実施される。BALLPARK FANTASIA ballparkfantasia.com



14 スリムデザインの本格マッサージャー

アテックスから、充実のマッサージ機能を備えたコードレス＆薄型フォームの「ハイバック マッサージャー」が発売された。ヒーターを搭載した4つのもみ玉が上下に動き、一度に肩、背中、腰まで広範囲を温めながら、コリをもみほぐすことが可能。使い勝手の良さを追及して座面がないスリムデザインを実現し、コードレスかつ約3.6kgという軽量設計でどこへでも手軽に持ち運ぶことができる。アテックス ☎0120-486-505



13 NMNを配合した高保湿クリーム

スキンケアブランド、フェヴリナから、話題の美容成分・NMNを配合した超高保湿クリーム「ナノアクア ティーパーモイストマスククリームd」が冬季限定で発売。角質層の肌細胞に直接働きかけることされる幹細胞培養エキスや肌荒れを防ぐCICAエキスなど42種の美容成分を配合した濃厚なテクスチャーがかさつきやごわつきをケアし、ハリとツヤを与えて弾力のあるきめ細かな肌へ導いてくれる。フォーシーズHD ☎0120-117-005



12 みなとみらいにヒルトン横浜が開業

JR横浜駅やみなとみらい線新高島駅からほど近い便利なロケーションにオープンした「ヒルトン横浜」。建築様式のアール・デコをモチーフに、モダンな横浜の要素を組み込み再構築した「YOKOHAMA Déco(ヨコハマ・デコ)」をコンセプトに、豪華さと未来的なスタイルリッチさを取り入れながら、横浜の海や音楽のイメージと掛け合わせたデザインを施し、上質で寛ぎに満ちた滞在を提供する。ヒルトン横浜 TEL045-641-8000





専門店の新サービス

老舗精肉店のプロが厳選 松阪肉のサブスクリプション

松阪牛の名店・朝日屋

信頼の味で全国にその名を轟かす『朝日屋』が松阪肉の定期便を今年7月よりスタートさせた。確かな目を持つ同店のプロが厳選した上質な肉を店頭同様の鮮度と品質にこだわり届けてくれる。

松阪牛の専門店として 長年愛され続ける老舗

「よりよい松阪牛をよりお値打ちに食卓へ」をモットーに『朝日屋精肉店』として1958(昭和33)年に創業。社名を『朝日屋』と改称した1995年(平成7)年以降も、その真摯な姿勢は変わらない。



プロの目利きが光る厳選された松阪肉。

毎月届く厳選の松阪肉で
笑顔があふれる食卓に

三重が世界に誇るブランド牛・松阪牛の名店として地元はもとより、県外からも多くの人が足を運ぶ老舗精肉店『朝日屋』。創業より60余年、進化を続ける同店が新たに手掛けるのが月額定額の定期便であるサブスクだ。WEBからのみの注文で、毎月最終週の金曜・土曜に届くように発送。その理由は「1ヶ月頑張ったご褒美として、週末に家族や友人と楽しんでほしい」との思いも込められている。

オーダーできるのは、肉のクオリティにより2万円、3万円、5万円までの3コース。季節に合わせて月ごとに変わった内容が届くため、「次は何が届くのか」というワクワク体験や、1頭買いならではの希少部位が入る



Specialコース

松阪牛のロースを焼肉で、肩ロースなどの部位はひとロステーキで味わうことができる食べ比べセットは、ビールとの相性もぴったり。30,000円



Standardコース

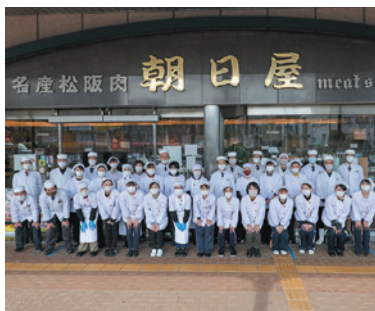
松阪牛のリブロースを厚めにスライスした特選品は、すき焼きに最適。もっちりとした柔らかさと脂の甘みを味わえる。20,000円



Premiumコース

松阪牛の最高峰「特選品」ならではの芳醇な香りと脂の甘みが際立つ一級品。ステーキはサーロイン、すき焼きはリブロースをセットにしたコース。50,000円

※各コースすべて3〜4人前。写真は一例。



右/松阪肉のサブスクは7月からのスタート早々、全国から注目を集める人気サービスに。それぞれの部署で専門のプロが仕事を進めており、注文して楽しみに待っている人たちの期待に応えている。
左/客足が絶えない『朝日屋』本店は、三重県津市の中心地国道23号沿いに店を構える。

こともあり、「普段自分では購入することのない商品に出合える」という楽しみもある。味わいにしても、発送当日の朝に切った肉を鮮度の維持に配慮した発送を行うため、店で購入するのと同様の「つきたての餅のよう」と表現される柔らかな食感と脂身の甘みが堪能できる。

7・8月は50名の限定で、同店の代表で職人歴40年以上の香田佳永さんが厳選した特別な商品をお届け。価値ある商品が笑顔あふれる楽しい食卓を約束してくれることだろう。



- 🔴 カンタン操作で自分好みの強さに
- 🔴 500ml約20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

THE WORLD'S
50
BEST
HOTELS
2023

ナイルスナイル

313

令和五年十一月一日発行

編集・発行人 青山俊夫

発行所：Table & Company Inc. 東京都港区南青山七丁目一番五号

& CALM minamiaoyama 408

午後6時、宵仕度のはじまり。
Preparation for the Tranquil Night

ここは東京、千代田区大手町一丁目。
麻の葉模様の格子が暮れゆくビル街に浮かび上がる頃、客室の障子窓を一枚ずつ閉ざして、お客さまの休息の時間をこの琥珀色の塔に閉じ込めてゆきます。

畳座敷の静寂と天然温泉のくつろぎ、和の礼を尽くしたおもてなし。大都会の喧騒から障子一枚を隔てた別の時空へ、一瞬で。星のや東京は心を込めてお招きします。



<https://hoshinoresorts.com/ja/hotels/hoshinoyatokyo/>



星のや東京
HOSHINOYA Tokyo

世界のホテル TOP50 を決定する「The World's 50 Best Hotels 2023」に星のや東京が選出されました

定価 1,600 円 (本体 1,455 円)