

NILE

Nile's

DESIGNING FOR HIGH LIFE

No.315 January,2024

ナイルスナイル



Caravan Glamping on the Ancient Tea Horse Road

DESIGNING FOR HIGH LIFE
NILE'S NILE
NO.315
JANUARY, 2024

Table & Company Inc.

CADILLAC



NEVER STOP ARRIVING
ESCALADE

PLATINUM (写真) ¥17,400,000 SPORT ¥18,000,000 *消費税込

6.2L V8気筒OHVエンジン 10速AT 最高出力306kW(416ps) / 5,800rpm 最大トルク624N・m(63.6kg・m) / 4000rpm

※画像の背景はイメージであり、全て架空のものです。 ※記載の価格はメーカー希望小売価格(車両本体価格・消費税込)です。メーカー希望小売価格は参考価格です。販売業者は価格を独自に定めておりますので、キャデラック正規ディーラーにお問い合わせください。価格には保険料、税金(消費税除く)、登録に伴う諸経費は含まれておりません。またリサイクル料金が別途必要となります。 ※写真は一部日本仕様とは異なる場合がございます。 ※記載の内容は2023年12月現在のものです。ゼネラルモーターズ・ジャパン株式会社



facebook.com/
CadillacJapan



instagram.com/
cadillacjapan



threads.net/
@cadillacjapan

CADILLACJAPAN.COM



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

- 014 不朽の価値 第14回 “神の手”から生まれた歴史とイノベーションの架け橋
- 062 SDGs×企業 第23回 おいしいはサステナブル ネスプレッソ

COLUMN

- 007 NILESTONE 1-GOURMET オーバーグルメイズム2
- 009 NILESTONE 2-INTERNATIONAL 脱サラとリスクリング
- 011 NILESTONE 3-MONEY なおも海外勢による日本株買いは続く!?
- 013 NILESTONE 4-FASHION エレガンスと温もりをシェア

SPECIAL FEATURE

018 Caravan Glamping on the Ancient Tea Horse Road

028 110年の時を重ねて ogawa

SPECIAL CONTENTS I

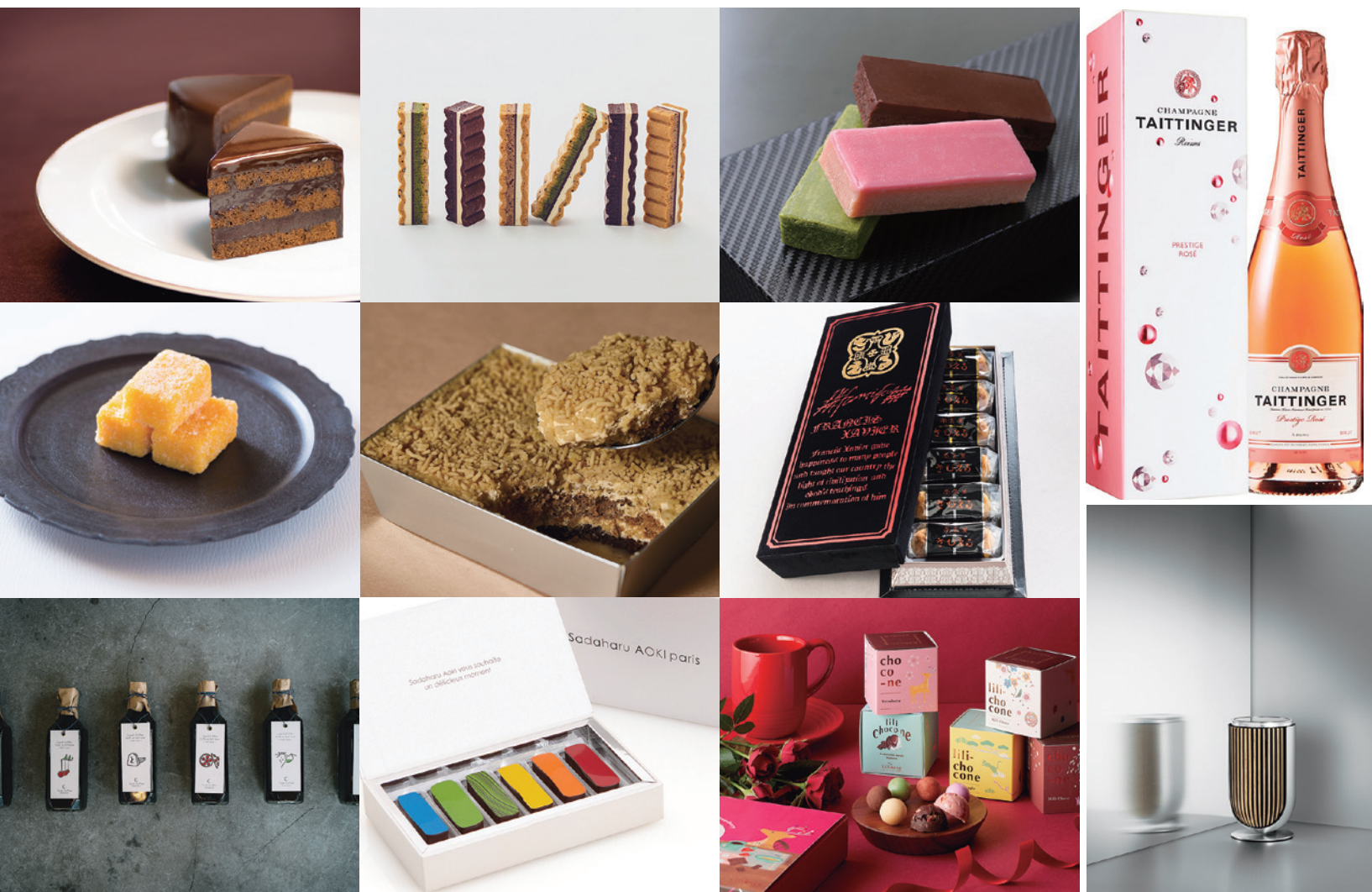
031 住まうことの楽しさ

- 032 家は自分を表現する場 横堀建築設計事務所
- 036 時を超えて残り続けるもの 井上洋介建築研究所
- 040 “心地よい”と向き合うプロセス カガミ建築計画
- 044 住まいは価値ある投資 芦沢啓治建築設計事務所
- 050 フルオーダーでかなえる唯一無二のキッチン マイスデル
- 052 光あふれる大空間に映えるストーブ スキャンサーム

水から、 ドラマチックに。

水にしか作れない感動がある。
水にしかできない癒しがある。
生きるためだけでなく、
暮らしの喜びのそばにも、
水は欠かすことができない。
だからあなたと水との出会いを、
もっと素敵に、ドラマチックに。
24時間365日、今日も世界のどこかで、
SANEIは喜びの瞬間をつくっています。

ALWAYS WITH JOY
SANEI



COVER STORY

048 **北欧の美しき音と形** バング & オルフセン

SPECIAL CONTENTS II

056 **健康寿命100年時代**

058 **別格のくつろぎ** パナソニック

STYLE

060 **強さと、軽やかさと、自分らしさと** ic! berlin

GIFT & GIFT

067 **Find Valentine's Day gifts all over Japan!!**

ツキコーヒー / いわきチョコレート / 果子乃季 / スウィーツ ハートフルクリエイション
 パティスリー・サダハル・アオキ・パリ / ラウ / 立町カヌレ / リリオンテ
 パティスリー ラ・マーレ・ド・チャヤ / モンレーヴ / 恵那川上屋 / ななや
 工房しゅしゅ / 平戸 蔦屋 / マククル / ざびえる本舗 / 七賢×アラン・デュカス
 はれま / テタンジェ / 8abliish / 都光 / 香の蔵 / 南部美人 / ホタルノヒカリ

NEWS

075 **25周年を祝う限定モデル** Sinn
 産地直送のネタとつまみを味わう GENTLE Sushi Bar

076 **歴史あるホテルの新たな幕開け** リージェントホテル香港
 独自のコラーゲンで潤う肌へ ニップコラーゲン化粧品

077 **大胆なカラーを纏った特別モデル** ロールス・ロイス
 専門店ならではのこだわりの味 コリア タッカンマリ

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

Cover/バング & オルフセン

パワフルで正確なサウンドを実現するバング & オルフセンの「Beolab 8」は、サラウンド、ステレオペア、スタンドアローンと多用途に使用できるオールマイティスピーカー。コンパクトでありながら、重低音の力強い音から繊細な優しい音まで幅広く再現し、さまざまなシーンで暮らしを豊かに彩ってくれる。洗練されたミニマルなデザインで、ナチュラルアルミニウム、ブラックアンスラサイト、ゴールドトーンの3色展開。カバーはオークのほかグレー・メランジファブリックも用意している。(詳細はP48~49)。

Publisher & Editor in Chief

Toshio Aoyama

Editor

Naoko Ito

Megumi Hasegawa

Mizuki Ono

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.315 2024年1月1日発行



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

A05012-14W ¥352,000 (税抜価格 ¥320,000) 限定200本【2024年1月11日発売予定】



＜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

食語の心 第121回 柏井 壽

オーバーグルメイズム2

オーバーツーリズムという言葉がメディアをにぎわせるようになってから久しいが、食の世界でも同じようなことが起きている。

「京都の人気割烹に京都人は行けない」

コロナ禍以前からそういう傾向があったが、コロナ後はますますその傾向が顕著となってきた。京都人が京都市バスに乗ろうとすると、満員の観光客で乗れないのと同じ構図である。京都は以前から長く観光都市であるから、今に始まったことではないだろうと思われがちだが、むかしはそんなことはほとんどなかった。

ではなぜ最近になって、こんな事態になったかと言えば、過度な集中である。かつては観光地も飲食店も、適度にバラけていたが、今は一部に人気が集まり過ぎているからなのだ。観光地でいえば「清水寺」と嵐山、嵯峨野。京都に来たら必ずここに行かなくては、とばかりに観光客が集中し、そのアクセスとなる市バスや電車は終日大混雑となり、京都人は乗れないのだ。

と同じように、人気割烹などは、早くから予約をする美食家たちに席を占領され、京都人が入り込む余地がなくなってしまった。そしてそれを誘発しているのが当事者だという点でも、オーバーツーリズムとオーバーグルメイズムはよく似ている。

観光地でいえばライトアップ。ただでさえ混んでいる「清水寺」



がライトアップすれば、さらなる人出は必至なのだが、あえてそれを決行する。結果、昼だけでなく夜になっても京都市バスは満員通過となる。

飲食店も同じだ。満席が続く店なのに、何度もメディアに登場し、よりいっそう予約が取りづらくなる。そして飲食店の場合、これに拍車をかけるのが、美食家を自任するグルメたちなのだ。

これ見よがしに、予約困難な店に行ったことを自慢するのが、美食家たちの習いとなって久しい。京都を訪れて人気店をハシゴし、店の主人や女将おかみと親しげな写真を撮り、それをSNSに投稿する。その投稿を見たひとたちが「いいね!」とコメントすると、してやったりとなる。こんな図式の繰り返しによって、今の人気店は支えられている。

それらの投稿の最大の特徴が「盛り過ぎ」だ。これでもか、これでもか、というくらいに褒めちぎる。なぜかと言えば、件の店の主人や女将がその投稿を読んでいるからである。それが証拠に真っ先に、「ご来店ありがとうございます」と店からのコメントが入る。何ほどの緊張感もなく、言わばなれ合いなのだ。

こうして過剰評価された店は、一部の美食家によって人気を高めるのだが、一般人がやすやすとその評価を信用するのは、その料理について、美辞麗句を駆使し、詳細に語るからである。どこそこの産の食材を、著名な卸し商が念入りに手当てをし、それを□日かけて熟成させ、○度で▽分調理した料理である。料理人がそう書くのなら分かるが、料理を食べた美食家が書くのだから、それはただ

の広報なのだが、一般人はそこに気付かない。

以前にもこのコラムで書いたが、今のグルメブロガーやグルメライターと呼ばれるひとたちは、取材と称して料理人から聞き取りをしたことを、そのまま記事にする。つまりは検証することなく、料理人の言い分を鵜呑みにするのだから、今風に言うならエビデンスがないわけだが、あたかもそれが真実であるかのように、まかりとおってしまう。

おいしいものを食べるのは、人生の大きな愉しみなのは間違いない。だがそれは身の丈に合ったものでなければならない。それは個々の暮らしという面でも、大きく言えば地球という観点からみても、大切なことだ。

SDGsのなかに、「海の豊かさを守ろう」「陸の豊かさを守ろう」という目標がある。ここで言う豊かさとは、現状を維持するという意でもあるのだが、飛行機や電車、車に乗ってわざわざ遠方まで出掛け、希少な食材を食べに行くのは、その意に反しているのではないだろうか。身近な食にこそ豊かさがひそんでいて、そこに価値を見だし、ありがたく感謝しながら食べることを範とすべきなのである。

一部の美食家たちの過度な賛美によって引き起こされる、オーバーグルメイズムに警鐘を鳴らすのも、メディアの役割なのではないだろうか。

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、金地金をお渡しします。

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ブルわずか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



※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。

【資料請求はこちら】

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 多幸ビル九段9F・10F 〈大 阪〉大阪市東淀川区東中島1-18-22 新大阪丸ビル別館6F
〈名古屋〉名古屋市中区錦1-11-20 平和不動産名古屋伏見ビル3F 〈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121回

脱サラとリスクリング

1980年代から90年代前半の頃のことだったのであろうか。「脱サラ」という言葉が流行したことがある。その名のとおり「サラリーマンを辞めて、個人事業主になる」という意味だったように記憶している。当時、大企業に意気揚々と勤めていた私の父も、週末になると晩酌をしながらコソコソと「脱サラして小料理屋でもやるかな」と言っていたことを今では懐かしく思い出す。この「脱サラ」という言葉、今では完全に死語になってしまった。

「脱サラ」という言葉には何かしらこう、明るいニュアンスがあった。「脱サラと言ってみるところでしょせんそれは酒場で語る戯言。世界一の大国であるニッポンを支える大企業が崩れるわけではないし、ましてや俺たち・私たちサラリーマンを見捨てるわけがない」と誰しもが信じていたのではないだろうか。しかし、その後、時代は暗転する。我が国の「大企業」は軒並み業績悪化に陥り、それまで守ってきたはずの人員を大幅に削減。その代わりに派遣社員なる新しいカテゴリーの要員を使い始め、もはやそこにはかつてのような日本企業の「封建主義」とでもいうべき主従関係は完全になくなり始めた。そして現在に至っている。

そして今。21世紀になって四半世紀が過ぎ去ろうとする現代において、我が国では「リスクリ



ング」が盛んに語られ始めている。しかし、私のように時たま経営コンサルティングの仕事をさせていただき、その延長線上で人事コンサルティングにも携わる身であると、この「リスクリング」という言葉の陰に潜む、ドス黒い企業論理が手に取るように分かるのだ。

「英語」「グローバル化」「データサイエンティスト」「人工知能(AI)」……これらはなぜか私たち日本人の職場の外からいつもやってきた。そしてどういうわけか、職場の中で使ってもらえないのに「スキルが必要」とされ、次に研修やら資格試験を受けさせられていたというわけなのである。す

ると当然、これに合格して認められる者たちもいるが、他方で落後する者も数多く出てくるというわけなのだ。そうなると今度は人事当局が厳しいまなざしで見ている。そしてこう言うのだ。「あなたは時代の潮流に合った能力を、研修の機会を与えたのに身につけられませんでしたね。残念ながらここで降格・降給です」

いや、それで済めば良いのだ。ひどい場合には出向・転籍のリストに載せられ、最後の最後には勧奨退職となる。事実、我が国のマスメディアでは「使えない世代の典型としての団塊ジュニア世代」といった文字が躍っている。大学生になるくらいから

「ワープロ」がようやく登場し、しかもグローバル化ではなく「国際化」なので英語は話せなくても何とかかなと思われていた時代に青年期を過ごした私たちの世代＝団塊ジュニアの世代。その後、平成バブルは崩壊し、一部は就職氷河期に巻き込まれ、そうでない者も外資系に流れるか、あるいは早々と留学した組を除けば実に割に合わないサラリーマン人生を送るものがその大半だった。確かに何度か金融バブルという「チャンス」はあったが、サラリーマンとして会社にしがみつくに精一杯で、およそ資産形成などしたことがない。ましてや「起業」など、学校で習ったこともないし、危なっかしいものと思えてならないのだ……そうした我が愛すべき団塊ジュニアの世代もいよいよ50歳を超え、人生最初のまとめの時期に到達している。すると、「お上」からいきなりこう言われたのだ。

「あなたの持っている能力は時流にもはや合わない。リスクリングしなさい」

その先に何が待っているか分かるだけに、悲壮感が漂う瞬間だ。死刑宣告に近いかもしれない。しかし、だ。「進むべき道はない、だが進まなければならない」。父が語っていた脱サラという言葉の持つ明るいトーンを懐かしく思い出すのは、果たして私だけだろうか。

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/>



なおも海外勢による日本株買いは続く!?

田嶋智太郎 経済アナリスト



いま、海外投資家の日本株に向けた目線が熱い。海外勢は年初から11月第4週までの間に日本株を現物と先物の合計で約6.5兆円も買い越しており、そのおかげで日経平均株価は11月下旬に年初来の高値(執筆時点)を更新するに至っている。

米金融大手のゴールドマン・サックスは、日・米・欧株のなかで2024年の実績が最も高く出るのは日本株であるとし、東証株価指数(TOPIX)は13%上昇すると見込んでいる。また、資産運用世界最大手の米ブラックロックは、9月に日本株の投資判断を「中立」から「オーバーウェイト」に1段階引き上げた。米バンク・オブ・アメリカが11月に実施した機関投資家調査でも、日本株の配分について「強気」から「弱気」を差し引いた値は18年3月以来の高水準になったという。

このところ、海外勢がにわかに日本株への関心を高めているのは、一に「欧米諸国や他のアジア諸国とさまざまな面で大きく異なる」ことが大きい。何より日本ははまだ政策金利がマイナス水準のまま。世界の他の国々は22年の年初あたりから幾度も連続して政策金利の引き上げを実施してきており、この9、10月あたりからは「そろそろ利上げサイクル打ち止め」とのムードを色濃く始めている。

それに対して日本は、いまだ「24年に入ってからようやく利上げの検討を始める可能性がある」といった段階にとどまっており、今しばらくは「超低金利の恩恵を世界で最も享受する国」であり続ける。

当然のことながら、これまで連続利上げを繰り返してきた米・欧などの国・地域では、その影響が成長鈍化や景気悪化、消費マインド低下などの形で表れはじめています。さらに、中国

で不動産不況を背景として製造業の新規受注が落ち込むなど、景気の先行き不安感が台頭していることもあって、言わば消去法的に日本に目が向かっているという側面もある。

そもそも、我が国ニッポンは実にさまざまな分野において世界の主要国に出遅れてきたし、今も多くが出遅れている。換言すれば「それだけ多くの“のびしろ”を有している」ということでもあり、そこに再評価の目線が注がれ始めていることも事実であろう。

まず、コロナ禍からの“脱出”が主要各国よりも出遅れたことにより、今ごろになって経済活動再開に伴うプラスの面が鮮明になってきている。言うまでもなく、それはインバウンド需要の急回復という側面が最も顕著である。また、供給制約の解消に伴う輸出の回復や原材料価格の高騰に対応する価格転嫁の動きも大きく出遅れた。それが、多くの上場企業にとって24年3月期の通期業績予想を上方修正する動きにつながり、市場の期待も一層高まっている。

電気自動車(EV)への取り組みでも、日本は米国や中国などに大きく後れを取った。しかし、今ではより高性能かつ軽量な関連部材の開発、より高効率な生産体制の構築などの形で大きく巻き返しを図るための準備が着々と整ってきている。

総じて、日本の上場企業の今期の最終着地、そして来期の予想がますます楽しみな状況となってきている。ちなみに、執筆時点における日経平均株価構成銘柄の平均1株当たり利益(EPS)は2250円程度の予想となっており、予想株価収益率(PER) = 15.5 ~ 16倍に換算すれば日経平均株価の妥当水準は3万5千 ~ 3万6千円ということになる。24年も日本株高となることが期待される。

東大教授が語り合う10の未来予測

著者：瀧口友里奈

編者：加藤真平

新編：新藤礼子

戸谷友則

川原圭博

松尾豊

江崎浩

黒田忠広

中須賀真一

合田圭介

唐本純一

THIS MONTH RECOMMEND

もっと科学を信じて 未来のために役立てたい

「不確実性が高く予測が困難な状況(VUCA)」の時代と言われる現代にあって、個々人が幸せな未来の設計図を作ることは難しい。それでも、ある程度未来への予測を立てるためには「科学技術の進歩の動向への理解が不可欠である」ということを本書によって再認識させられる。それにもかかわらず、日本は科学に対する信頼の度合いが欧米に比べて低い。文化や社会、経済など多方面から日本の科学を支援する土壌を育む必要性を痛感させられる。

『東大教授が語り合う10の未来予測』

瀧口友里奈・唐本純一・合田圭介・松尾豊・江崎浩・黒田忠広・川原圭博・中須賀真一・戸谷友則・新藤礼子・富田泰輔・加藤真平 / 大和書房 / 1,980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

エレガンスと温もりをシェア ファルコネーリ 第3回



(左)メンズ/テラードスタイルのエレガントな三つボタン仕様。バージンウール100%のニットジャケット59,400円。インナーのウルトラファインカシミアのラウンドネックニット33,000円。(右)ウィメンズ/ツイード風にアレンジした、バージンウール100%のニットジャケット59,400円。インナーのウルトラファインカシミアのハイネックニット41,800円。

高級な天然繊維、イタリアのクラフツマンシップ、革新的な生産方法——イタリアンカシミアブランド、ファルコネーリの秘密は、この三つの魔法の組み合わせにある。最高品質のカシミアを始めとする原毛の調達から、紡績、製造、品質テストに至るまで全てを自社で行い、ショップにたどり着くまでも仲業者を介することなく、環境や関わる人々への配慮を行き届かせることで、サステナブルでエシカルなスタンスを貫いている。それが手に取りやすいプライスにも反映されていることがう

れしい。

この秋冬は、定番のニットに加え、メンズ、ウィメンズともにアウターが充実。おすすめアイテムの一つがニットジャケット。袖を通した瞬間に実感できる肌に寄り添うような心地よさを、ペアで楽しむこともできる。

例えばメンズは、ハニカム構造のソフトなバージンウール素材を用いたブルーのニットジャケット。ウィメンズは、バージンウールをジャカード織りでツイード風に仕上げたラム(ナチュラル)カラーのニットジャケット。ともにテラード

スタイルの三つボタンでありながらパッチポケットを採用し、クラシカルなエレガンスとカジュアルさを絶妙に融合したテイストをシェアできる。

インナーには、ファルコネーリのフラッグシップでもある究極の繊細さを誇るウルトラファイン2.50を用いたニットを合わせたい。ごく薄手でアウターに響かず、スタイリッシュで保温性も抜群のコーディネートができて上がる。

ファストファッションでも、行き過ぎたラグジュアリーでもない、タイムレスで洗練された美しさを

届けることを掲げるファルコネーリ。その価値を、この冬、存分に味わいたい。

大丸神戸店 POP-UP SHOP

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
TEL078-331-8121(代表)

※詳細はショップにお問い合わせください。

大阪難波高島屋 POP UP SHOP

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
TEL06-6631-1744

ショップリスト

銀座店 TEL03-6264-5063
新宿高島屋店 TEL03-5341-4397
玉川高島屋店 TEL03-6432-7605
阪急西宮ガーデンズ店 TEL0798-31-5037

“神の手”から生まれた 歴史とイノベーションの架け橋

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14回。

「神の手を持つ時計師」と称される
ミシェル・パルミジャーニ氏の真骨頂というべき、
アートピースプロジェクトの最新作をお伝えする。



まつあみ・やし

1963年、島根県生まれ。87年、集英社入社。
週刊プレイボーイ、PLAYBOY日本版編集部を
経て、92年よりフリーに。時計、ファッション、音
楽、インタビューなどの記事に携わる一方、音楽
活動も展開中。著者に『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。

「オブジェ・ダール」コレクションの新作と
して発表されたユニークピース。ミシェル・
パルミジャーニのアトリエで修復を手掛
け、機能を追加したムーブメントを搭載。
最高の技術者たちの持てる技能を結集し、
その美意識を体現した傑作。「ラルモリア
ル」手巻き、ケース径58.2mm、WGケース×
WGチェーン、価格要問い合わせ。

ミシェル・パルミジャーニという
時計師を語る際、しばしば「神の手
を持つ」という枕詞が用いられる。
彼が歴史的名品の修復からキャリ
アをスタートさせ、レストア不可能
と思われたモデルを数々よみがえら
せたことに由来する。ロシア皇帝か
らの依頼でフェアベルジェが製作した
オートマタを仕込んだインペリアル・
イースターエッグ、ブレゲのシンパ
ティック・クロック、シンギングパー
ド……。

その腕を見込んだのが、スイスの
ノバルティス製薬グループの創業者
一族で、世界有数の財閥サンド・ファ
ミリー財団だった。同財団所蔵の時
計やオートマタの修復・管理を彼に
一任。1996年には、同財団の全
面的なバックアップの下、ウォッチブ
ランド、パルミジャーニ・フルリエが
スタート。修復経験から得た知見や
美意識を具現化したモデルはもとよ
り、キャリアーから、文字盤、ケース、
調速脱進機まで自社グループ内で
製造可能なマニファクチュール体
制を築いたことも時計業界における
存在感につながっている。

昨春ジュネーブで開催された
ウォッチズ&ワンダーズで、久しぶり
にミシェル・パルミジャーニ氏に会
うと、70代を迎えても衰えること
のない創作意欲を口にした。

「コロナ期間中は出かけることはほ
んどなかったけれども、その分、昔
の時計に関する文献に当たる時間が
取れました。新しいコレクションにも
全て目を通しています。私の意見が
各モデルに反映されています」



(右)ミシェル・パルミジャーニ氏。1950年12月2日、スイス・ヌーシャテル生まれ。75年、修復とユニークピース用のエポーシュ製作を手掛ける会社を設立。修復技術の高さで評価を得て、サンド・ファミリー財団の支援により自身の名を冠したブランドを96年に設立。修復に携る後進の育成にも取り組んでいる。(左)ケース径36mmのやや小ぶりなサイズ感で、女性ユーザーにも、スモールサイズを求める男性ユーザーにもフィット。メゾン初のバイカラー仕様。秒針のない2針タイプで、サンドグレーのパーリーコーンのハンドギョーシェダイヤルと相まって、スポーティーさの中にも落ち着いたエレガンスを醸し出す。自社製キャリバー搭載。「トンダ PF オートマティック」自動巻き、ケース径36mm、RG+SSケース×RG+SSブレスレット、10気圧防水、3,762,000円。パルミジャーニ・フルリエ pfjd.japan@parmigiani.com www.parmigiani.com/ja

コロナ禍中に発表された「トンダGT」、それに続く「トンダPF」が好調だ。ある意味「ラグスポ」の文脈に位置付けられるスポーティーさを持ちながら、控えめな美意識を感じさせることも人気の一因だろう。

「スポーティーなモデルでも、ケースのエッジが立っているものは好みではありません。緩やかな角度で、優しいイメージを常に求めています」

コロナ禍の期間、彼の創造性を刺激したもう一つがユニークピースのプロジェクトだった。2021年12月、パルミジャーニ・フルリエは創業25周年記念プロジェクトのグランドフィナーレとして超複雑なオートピース「ラ・ローズ・カレ」を発表した。伝説的な時計師ルイ・エリゼ・ピゲが1898年から1904年の間に製作したグランソヌリとミニッツリピーターを搭載したキャリバーを完全に修復。これにふさわしい外装や仕上げのために、最高峰の技術者による「ドリームチーム」が結成された。表のふたには黄金比を着想源とする四角いバラのモチーフがブルーのエナメルであしらわれ、文字盤は静謐なブラックオニキス、さらにエングレーブ、コンポーネツの面取り・研磨仕上げ、付属のチェーンに至るまで、完璧が期された。筆者は2022年1月に「来日」したこの時計と対面する機会を得たが、パルミジャーニ氏や関わった技術陣の美意識と技巧に陶然となった。

それから約1年後、パルミジャーニ氏の誕生日の12月2日に、このスペシャルプロジェクトの進化形と言

うべき「レ・ローズ・カレ」グラン・ブルー「コレクション」がベールを脱ぐ。エナメルやエングレーブなど「ラ・ローズ・カレ」の意匠を継承しつつ腕時計化し、自社製ミニッツリピーターキャリバーを搭載した限定5モデルの製作がアナウンスされた。


そしてつい先日、パルミジャーニ氏の73歳のバースデーにお目見えしたのが、フランス語で「紋章」を意味する「ラルモリアル」である。「A. Gokay & Co. (オーギュスト・ゴレイと息子たち)」の銘が刻まれた1890年製作のミニッツリピーター・クロノグラフキャリバーを修復した際、パーペチュアルカレンダーとムーンフェイズを追加。この特別なキャリバーを最高の外装に包むため、エングレーブはエディ・ジャケ氏とクリストフ・ブランドニエ氏、チェーン製作はローラン・ジョリエ氏、エナメルはヴァネッサ・レッツチ氏など、「ラ・ローズ・カレ」を手掛けた「ドリームチーム」が再集結。繊細なエングレーブが施されたブラウン文字盤、ケースの随所に施された手彫金、エングレーブした上から半透明の赤、黄、茶のグランドブルーエナメルが施された裏ぶたもため息を誘う。この意匠は、イタリア北部の古都、マントヴァでルネサンス期の1535年に造営された名建築、テ宮殿の「巨人族の間」のモザイクの床からインスピレーションを得たものだ。何世紀もの時を超える歴史とイノベーションとの架け橋となるオートピース。これを誕生させたミシェル・パルミジャーニ氏の創造性に改めて敬意を表したい。



HERSTELLER
EXCLUSIVER AUTOMOBILE



XD3

BMW ALPINAはアルピナ・ショールーム、または全国のアルピナ正規代理店(BMW正規ディーラー)にてお求めになれます。  0120-866-250



Get excited.
Discover the new BMW ALPINA XD3.

www.ALPINA.CO.JP

BMW/MINI正規ディーラー
NICOLE CARS LLC

英国ロールス・ロイス・モーター・カーズ社 正規販売代理店
NICOLE MOTORCARS LLC

フェラーリ正規ディーラー
NICOLE COMPETIZIONE LLC

www.nicole.co.jp

SUVにも、究極の洗練を。

ディーゼルだから効率的。
ディーゼルにして刺激的。
ディーゼルなのに情熱的。

BMW ALPINA XD3

Max torque: 730Nm | Max power: 355PS | Top cruise speed: 254km/h | 0-100km/h: 4.9s

モーター・スポーツをルーツとして誕生したニコル・グループは40年以上にわたり高性能自動車の販売を通じて質の高いサービスを提供しています。

Ancient Tea Horse Road

フランス人が率いるラバのキャラバンで行く、雲南省シャングリラからチベットの山岳に抜けるかつての茶の交易路。4000m級の峠、溪谷、川、村落、大草原を抜けるワイルドな旅は、ぜいたくなテントと料理に癒やされながら、ヒマラヤのドラマへ誘う。

Photo Constantin de Slizewicz Text Koko Shinoda



Caravan Glamping on the



シャングリラ近郊のキャラバン本営。高床式の伝統的なチベット家屋だ。出発に備えて20人近いチベット人シェールバたちが荷造りにいそしむ。女性も強靱で働き者だ。



一連となって進むキャラバン。ラバは大人しいが乗り心地は極めて悪い。



雪解け水の流れる草原を行くキャラバン。エーデルワイスが咲き乱れるエリアも。草が豊富でヤクの放牧地にもなっている。滋養のあるミルクはチベット人の好物だが独特の癖がある。



チベット人は日本人と似た風貌だ。穏やかな気質で働き者。キャンプファイヤーを一緒に囲み、歌なども披露してくれた。険しい行程でも仲間内の笑いが絶えない。



手際よくキャンプを畳んで出発。音は人も馬並みの荷を運んだという。登山並みの峠越えも彼らにとっては散歩の感覚らしい。先導隊はすぐに姿が見えなくなる。



シャングリラ郊外にある、雲南のポタラ宮と呼ばれる松贊林寺。1674年に建てられ、文革で一部が壊されたが修復された。大殿には金の瓦が輝く。7000人の僧侶が居住している。



シャングリラから望むカワカルボ山(梅里雪山)。チベット教の聖山で、登山者はいない。



高山病予防に朝から飲み物は多々。山の湧き水もおいしい。



道中の絶景スポットでのピクニックランチも楽しい。



歓送ディナーはシェフもテントキッチンで腕を振るう。





初日は湖畔のテントでゆったり。夏は湖水浴もでき、水は澄んでいるが冷たい。道中釣をした魚を調理することがなかったのは、水葬するのでチベットでは川魚を食べないため。



食事は希望に応じた場所にセッティングしてくれる。屋外の月見夕食もいいが、夏でも日が落ちると寒い。11時以降はワインが登場するのはフランス人ならではの。



テントのなかにはじゅうたんが敷かれ、夜になると銀燭台のろうそくがともる。そこには静かな時間が流れ、心地よい眠りへと誘ってくれる。

茶馬古道は中国雲南省普洱^{ふじ}から北チベットまで、主にお茶を運んだ2000kmにおよぶ道だ。10世紀に始まり、通商隊が中国皇帝からの貴重なお茶をチベット王室に届け、チベットからは薬や戦闘馬が運ばれた。古道の名称は荷を馬で運んだためとも、チベットの馬にちなんだものとも言われている。5000m級の峠が四つ、揚子江やメコン川、渓谷や土漠を越える過酷な旅路であったが、激しい気候の変化により普洱^{プーアル}茶が発酵し、より風味を増したらしい。

このキャラバン隊には商人に加え、ラマ僧もしばしば加わった。独自の生活風習を持つ少数民族の地を抜ける古道は、多様な文化交流も生み出したという。だが、1912年の中華民国設立と共に古道は廃れていく。中国政府の関心は薄れていったが、神秘的なヒマラヤ奥地はヨーロッパの探検隊の興味をあおった。

ジェームズ・ヒルトンは多くの情報を収拾し(本人はヒマラヤには行っていない)、ヒマラヤを舞台にした小説『失われた地平線』で不老長寿の桃源郷のことを書き、多くの人々の憧憬^{こぼれ}をかき立てた。山岳の自然は厳しく、20世紀初頭には中国とチベットの小競り合いや山賊など危険の多い地域だったが、探検隊はキャラバンを組んでヒマラヤに分け入った。

その多くは裕福で酔狂な探検家であり、大掛かりなキャラバンを従えた優雅なコロニアルスタイルの旅をした。食器や銀器、書籍、浴槽まで運んだ者もいたという。一説にはテントに王族や部族長を招き、西欧文化



テントにもチベットの曼陀羅旗。お経が書かれ、旅の安全を守ってくれるという。携帯発電機で一段と明るいテントは闇のランタンのよう。ヒマラヤの夜は、風の音しかしない。

を印象付ける意図があったともされる。だが、こうしたキャラバンも文革と共に終わりを告げる。

そうして茶馬古道は半世紀にわたって忘れ去られ風化していくが、かつて茶馬古道の村として栄えた、雲南省アチエン・チベット族自治州の中甸が2002年政府によって強引に桃源郷を意味する「シャングリラ香格里拉」と改名され、旅行者が訪れるようになった。そして、この標高3000mの町を拠点に、断片的に残された茶馬古道を少しずつ再開しようという動きが興る。

かくして、シャングリラからの古道100km余を旅する、コロナリアルスタイルの優雅なキャラバンツアーが生まれた。シャングリラではモエヘネシー社が、ポルドーにも似た桃源郷高級赤ワイン「アオユン」の開発を進めていたこともあり、フランス人コミュニティができていた。キャラバンツアーも十字軍を祖先に持つ、フランス名家の青年らによって始まった。

4000m級の峠をハイライトに、5日間で約75kmを歩く。シエフを含む主催者三人、20頭余のラバと多数のチベット人のシェルパらが随行する。体調を崩さない限り、ラバは人ではなく荷だけを運ぶ。テントは南北戦争時に上官用に開発されたベルテントを再現したもの。じゅうたんを敷き、夜は銀燭台のろうそくをともし、シートがきちんと整えられたベッドマットが心地よい。

古き良きキャラバンをテーマに、食器や備品はビクトリアンアンテ



キャラバンの最高峰、標高4000mの峠。幸い天候に恵まれたが、雨や雪に見舞われることも。峠の前後には別世界があるという伝承は、桃源郷への期待だろうか。

イクを用意。シェフによるフレンチ風料理は、アペリティブに始まりワインも供される。近年日本でもグランピングが盛んだが、ヨーロッパではすでに1930年代にサファリでぜいたくなキャンプが登場していた。旅行は富裕層の特権だったという時代背景もあるだろう。テントの設備もさることながら、ヘミングウェイの愛したサファリしかり、飲食にもこだわったのだ。

急変する山の天候に泣かされたが、高地にも慣れ数日間を元気に歩き通すことができた。その日の目的地に着く時には、先行したシエルパらによるテントが迎えてくれる。ここには、アフタヌーンティーかアペリティブが用意されている。

シエルパが農家などから食材を調達してくれることもあった。松林から大量のマツタケを収穫してきたこともある。キャンプファイヤーを囲み食後酒をおおると、満天の星に目が回るように酔うのは、標高のせいらしい。清廉な山の空気が漆黒の間は、心地よい疲労の昏睡にも似た深い眠りに誘う。朝に鳥のさえずりはなく、代わりにしばしば放牧中のヤクの鈴音で起こされた。

ヒマラヤに委ねられた、時空を超えたようなキャラバンの旅は、シャングリラへのケルン(道標)に達し、ようやく現実感を取り戻した。シエルパらと旅の終わりの無事に感謝を込めて、ケルンを時計回りに3周した。風になびく曼陀羅旗のあなたに、幻のようにシャングリラの松茸林寺が現れた。

110年の時を重ねて

ogawa

老舗アウトドアブランドのogawaが2024年、ついに110周年を迎える。その歴史に思いをはせながら、6人用大型ツールームテントやブランドロゴをあしらった焚き火台など長い時間に裏打ちされた技術の粋の詰まった新商品を紹介する。

Text Mizuki Ono



1914年、東京八丁堀で産声をあげた小川治兵衛商店は、もとは主に軍向けのザックやテントなどを製作する会社だった。1946年の小川テント、2000年の小川キャンパルと何度かの社名変更ののち、15年にキャンパルジャパンを設立。24年、アウトドアブランド、ogawaは、創立110周年を迎える。

長年、職人品質とも言われる高品質のテントを世に送り出し続けてきた同ブランド。生地は防水性や縫製など細部にまでこだわり、ポールも頑丈。その居住性と強度が認められ、第2次世界大戦後にはヨーロッパやアメリカの軍でベースキャンプテントとして採用されていたというから、その高い耐久力、技術力は折り紙つきだ。戦争での使用ほどではないにしろ、野外活動は安全性が第一。テントの中でも自宅のように安心して過ごしたい。そんな多くの人々の心をつかんできた同ブランドの製品には、確かな信頼感があるのだ。

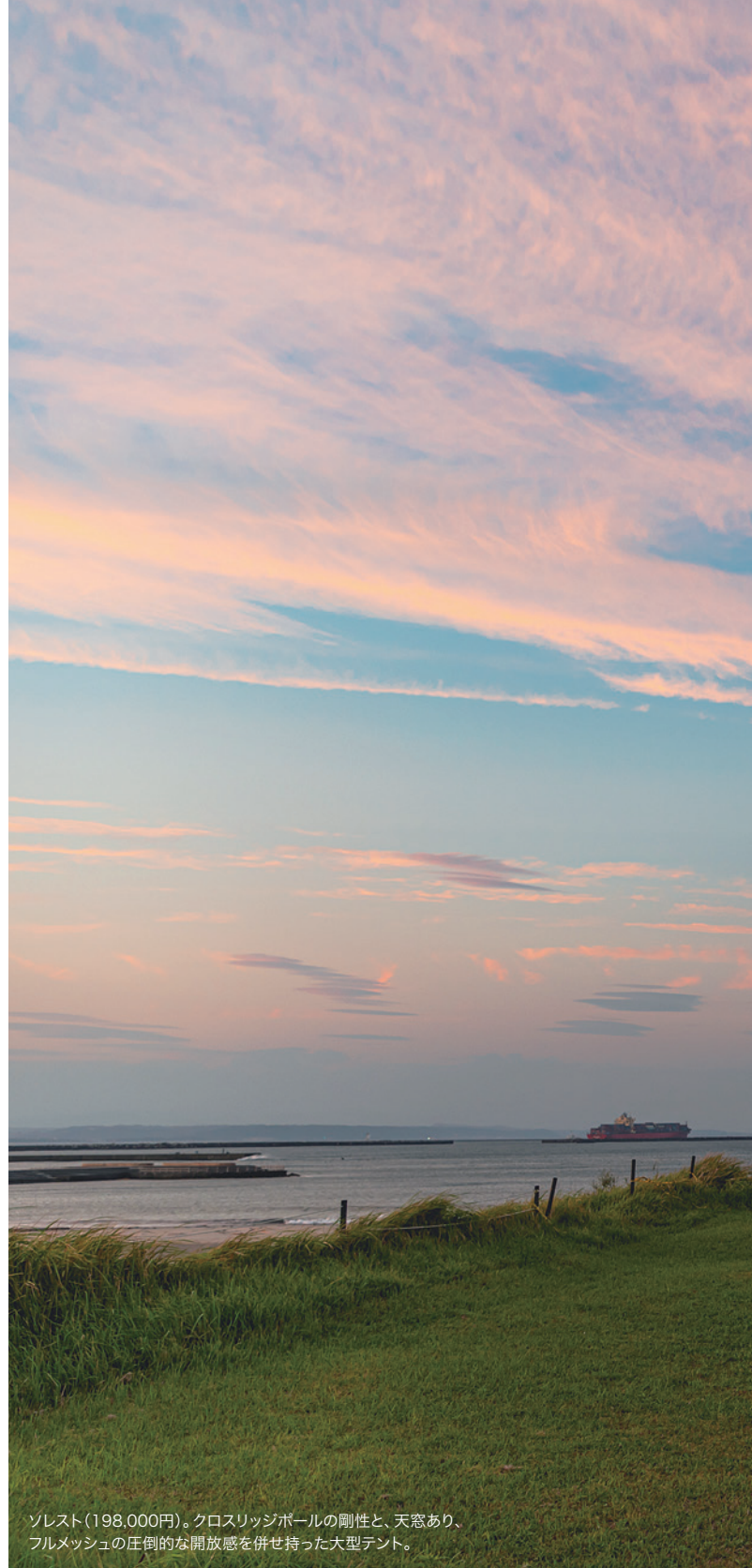
そして24年、ogawaは新モデルの大型テント「Solest(ソレスト)」をリリースする。「6人以上の大家族がキャンプをする時、全員で一緒に寝泊まりができるツールームテントがない」——開発のきっかけは、イベントや直営店でユーザーから寄せられた声だった。ogawaのテントはソロからファミリーまで多様なスタイルに対応してきたが、確かに6人用の大型ツールームテントというのは、近年の製品ラインナップにはなかった。幅600cm、奥行き375cmという圧倒的なサイズ感、



ogawa COOKING FIRE PIT (38,500円)。
ogawaのロゴを使用した、温かみのあるポップなデザインが魅力。収納シートとして使用できる焚き火シート付き。



タツメ メッシュスクリーン ヘプタゴン (28,600円)。
テントとして広く快適なだけでなく、陣幕(風防)として使用することも可能。※タツメ(本体)は別売りです。



ゾレスト (198,000円)。クロスリッジポールの剛性と、天窓あり、フルメッシュの圧倒的な開放感を併せ持った大型テント。

そのインナーテントは6人で寝るべ
つてもまだスペースに余裕がある。
フルメッシュの幕は前後左右の張り
出しが可能だけでなく天窓も備え
ており、開放感も十分だ。キャンプの
夜、心地よい風が吹き抜ける中みん
なで星空を眺めれば、きつと忘れら
れない思い出になるに違いない。

キャンプ用品にも注目すべき新
商品がある。オリジナル焚き火台
「ogawa COOKING FIRE PIT」
だ。ベースになっているのは、近年
人気のアウトドアプロダクトブラン
ド、YOKAの「NOKA COOKING
FIRE PIT」。料理も焚き火も楽しめ
るというコンセプトはそのままだに、
ファミリーも使いやすいようにサイ
ズアップした。料理の際に使用でき
る天板部分と側面には、それぞれブ
ランドマークがあしらわれている。

ところでこの特徴的なブランドマ
ーク。モチーフになっているのは、1
961年に発売されたテント「オー
ナーロツジ」だということをご存じ
だろうか？ それまで軍用製品を多
く作っていた同ブランドが、キャン
プを楽しみたい国内の一般ユーザー
に焦点を当てて発表した初の民生モ
デルだ。焚き火台に火をくへ、ブラン
ドマークの中から揺れる炎を見つめ
れば、ogawaが背負つ110年
という歴史に思いをはせることがで
きるだろう。

アウトドア初心者からベテランキ
ャンパーまで、ユーザーに寄り添い、
ユーザーに支えられてきたogawa
の技術の粋が詰まったプロダクト
たちを、この節目の年に楽しみたい。

BURROW[®]

Diversity of Spare Time



TINY HOUSE & BARREL SAUNA

OVAL SAUNA

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



住まうことの楽しさ

住まうこと——それは「幸せ」や「楽しさ」のある場所を手に入れることではないだろうか。
心地よい住まいを実現するため、プランを立て、インテリアに思いをめぐらせ、
家具を選び、アートを飾る。自分らしい豊かな住まいとは何か？
暮らしとは何か？ 今回は5名の建築家を訪ね、それぞれの考えをうかがった。

家は自分を表現する場

横堀建築設計事務所

横堀健一 コマタトモコ

Photo Masahiro Goda(P32~33) Nacása & Partners(P34~35)
Text Asuka Kobata

よこぼり・けんいち

1960年、石川県生まれ。国立石川工業専門学校建築学科卒業後、マイアミ大学建築科留学。Studio 80、アルド・ロッシ建築事務所勤務を経て、95年に横堀建築設計事務所設立。91年からICS Collage of Arts 講師、2017年から金沢大学 非常勤講師。

こまた・ともこ

東京都生まれ。聖心女子学院、ICSカレッジオブアーツ、桑沢デザイン研究所スペースデザイン科、早稲田大学芸術学校建築設計科卒業。アルド・ロッシ建築事務所勤務後、1995年に横堀建築設計事務所設立。2007年にオリジナル家具ブランド、CASA BUKU設立。



洋の空間構成を基本としながら、和の素材や色を多く織り交ぜ、表情豊かな空間を生み出す横堀さんとコマタさん。東京・田園調布に構える住まい兼オフィスは、二人のデザインコンセプトを最大限に表現した場となっている。



横堀建築設計事務所
東京都大田区田園調布3-27-6
TEL03-6715-6801
yokobori-aa.jp

庭のカエデを目前に眺められるダイニング
キッチン、秋をテーマに壁を利久鼠に塗
装。写真は「みぞえ画廊」が主催するイベ
ント会場とした時のもの。アートや器を展示
し、抹茶でもてなす会が開催された。



西洋建築を思わせるシンメトリーの外観。白い外壁に庭木の豊かな緑が映える。左の階段を上るとオフィスのエントランスにつながる。



春をテーマにしたリビングは壁を桜鼠に塗装し、桜を描いた菅原健彦さんの作品を飾っている。階段室から美しい自然光が回り込む。

大雪が間近ながら暖かな冬のある日、建築家の横堀健一さんとコマタトモコさんの住まい兼オフィスを訪れた。二人は住宅や医院、店舗の設計やマンションのデザイン監修、オリジナル家具の提案などを手掛ける横堀建築設計事務所を主宰。主に横堀さんが建築、コマタさんが内装や家具を担当し、和と洋の様式美を融合させた美しい空間を生み出している。「SOLEE LUNA(太陽と月)」と名付けられた2階建てのこの家も、自分たちで設計したもの。同じ大きさの四つの部屋を2層、シンメトリーに配した建物で、東側がオフィス、西側が住まいとなっている。周囲は豊かな庭木で彩られ、建物の中心に設けたガラス天井の階段室からは太陽や月の動きが見られるなど、常に自然を感じられる空間だ。

「季節の移り変わりを肌で感じながら、オンとオフをシームレスにないでマイペースに暮らせるこの家は、今の私たちに最適だと思っています。ダイニングから続く庭でゆっくりと食事したり、仕事の合間に愛犬と過ごす時間に癒やされています」。そんな二人が「心地よい家」の在り方を考えた時、いつも思い浮かべる家があると言う。約30年前、初めて設計を担当した家で、住み手はイタリアのアパレル業に携わる日本人の夫と、ドイツ人の妻の夫婦だった。「夫人の家に対する価値観が日本人と全く違うことに驚きました。日本の伝統工芸に造詣が深い方で、和と洋の趣を融合しながら空間をしつらえられています。キッチンと洗面に

は無垢木材の天板を要望され、私たちは手入れが大変なのではと心配しましたが、家にかける手間こそが楽しみだとおっしゃいます。ソファは春夏と秋冬で異なる印象とするため、あらかじめ2種のカバーをオーダーされました。家にきちんとお金と手間をかけ、暮らすことを何よりも楽しんでいると感じました」。家は人生の中心であり、暮らしの場であると同時に自分を表現する場。そんな大切なことを教わったと言う二人は、多くの人ももっと自分らしい空間を追求してほしいと願う。「万人に住みやすい家にする必要はなく、もっと自由でいい。この家も、ほかの誰でもなく私たちの心地よさを表現したものになっています」。二人が自分らしい住まいにするために大切にしていることの一つは、気に入ったアートを飾ることだ。アーティストと交流を持ち、それが自分たちの想像力にもつながると言う。「近隣にある画廊と共に先日ここでアートイベントを開催しました。アートは住み手のパーソナリティーそのもの。自分らしさを表現してくれる存在ではないでしょうか」。さらに、二人が建築家・デザイナーとして住み手の心地よさをかなえるために意識していることがいくつかある。「まず、人間は自然の一部であり、本能的に自然との関わりを求めていると考えています」。そのため、どのような家でも必ず自然とのつながりを表現し、その方法は多岐にわたる。日常の中に植物、風や水の流れ、炎の揺らめきなどを取り入れるだけでなく、自然から生まれた色や素材を使うこと、自然を連想させる仕掛けも大切にしている。「この住まいの場合は、1階の四つの部屋それぞれのテーマを春夏秋冬としてデザインしました。春のリビングは桜鼠、秋のダイニングキッチンは利久鼠など、自然から生まれた日本の伝統色で壁を塗装しています」。また、素材を選ぶ時はそれが自然物か人工物かを考え、必ず理由を伴って選ぶ。自然界には行き止まりがないことから、回遊動線を描いて家の中を移動できるようにする間取りも大切にしているそうだ。もう一つ、心掛けているのは、「ハレとケ」の場を分けることだと言う。「例えばリビングは、ゲストをもてなすラウンジと、家族でくつろぐファミリールームの二つを用意します。家は暮らしを営む場ですから、ホッとできること、ものがきちんとしまえることが特に大切で、日常が快適で機能的だからこそ非日常の場も美しく保てる。多様な居場所があることで、暮らしに変化が生まれ、日常が豊かになると思います。面積に限られていても、廊下にBowber(庭見の場)を用意したり、Libraryを造ったりします。大きな部屋を一つ造るより、二つに分けて奥行きやシークエンスを生む。間仕切りを引き戸にすれば、シーンによって使い分けられます」。さまざまなアプローチで「心地よい家」をかなえる横堀さんとコマタさん。あなたも自分らしさを追求し、唯一無二の家を実現してほしい。



時を超えて残り続けるもの

井上洋介建築研究所
井上洋介

Photo Masahiro Goda (P36~37) Photo Yutaka Suzuki (P38~39)
Text Mizuki Ono



東京・江古田にある井上さんの事務所は、仕事の資料や読みかけの小説、飲み途中のコーヒーなど、ふだんの活動の様子が色濃く表れていた。

いのうえ・ようすけ

1966年、東京都生まれ。京都大学工学部建築学科を卒業。坂倉建築研究所を経て、2000年に井上洋介建築研究所設立。「人に愛され、長く使われ、静かにその土地になじんでいく住宅」をポリシーに、主に戸建ての住宅建築を手掛ける。好きな映画はロベール・アンリコ監督の『冒険者たち』(1967年)。



「下北沢の家」。1階階段ホールのコンクリート壁には、
表面の凹凸が陰影を落とし、唯一無二の表情を演出している。

井上洋介建築研究所
東京都中野区江古田2-20-5 3F
TEL03-5913-3525
www.yosukeihoue.com



(上)「葉山の別荘」が立つのは、海を挟んで富士山を望む最高のロケーション。
 (中)「横浜青葉の家」は、もとあった築25年の木造和風住宅の良さを引き継ぎながらも、新しい未来を見据えて造られたRC造の住宅。
 (下)「裾野の家」。区画整理によってなくなったクライアントの実家を、コンクリートと木の混構造で新築。「世代を超えて住み継いでほしいです」と井上さん。

Photo Tomoyuki Kusunose



「家を造るときに初めにするのは、クライアントとの雑談です」

そう語るのは、主に住宅の設計・建築を手掛ける井上洋介建築研究所の井上洋介さん。「予算や具体的なイメージを話し合うのは後。まずはその人の人となりや暮らしぶりを知るところからです」。一体、井上さんが建築を行うプロセスはどのようなものなのだろうか？

例えば、2018年に手掛けた「下北沢の家」。クライアントの要望は、「ギャラリイのように住みたい」ということ。アパレル関係の会社を経営する彼が、世界各地で手に入れたアートや家具、雑貨、書籍などを自宅に集めていると知った井上さんは、それらの個性的なコレクションに負けない力強さが建築にも必要だ

と考えたという。

建物の外側を4枚のコンクリート壁が取り囲み、壁から壁へ鉄骨の長い梁を渡す。広々とした空間は、素材としての表情を豊かに表しながらも、展示するアイテムや、住み手の生活を決して邪魔しない。

「例えるなら住宅は、『料理』ではなく、『器』。主役はあくまで住み手の暮らしです。そして暮らしには住み手それぞれの精神性が大きく反映されます。クライアントが住宅に何を求めているのか、そこでどんな住まい方をしたいのか。それを一緒に追いかけていくのが、僕の仕事だと思っています」

東京に生まれた井上さん。しかし、新築住宅やビルが立ち並ぶ都会の街並みのことは、昔からあまり好きで

はなかった。

「大学時代は京都に住んでいましたが、当時の経験は貴重でした。街に残っている古びた町屋のトタン壁や朽ちた瓦屋根、古い小道なんかが好きで、カメラを持ってよく散歩をしていたんです。誰がいつ造ったのかもわからないような古いものを見てみると、人間が死んだ後も、モノには人間の生きた痕跡がずっと刻まれているということがわかる。人間よりも、モノは長く残るんですね。人間中心の建築を造りたいと思う一方、あいう重みをどう受け継ぐかというのは、自分の家づくりの課題になっています」

いずれ古びていくものを新しく造る――。住宅は、人間と長い時間を共にするものだ。人はいつまで経つ

ても若く元気ではいられないし、モノは使い込めばくたびれていく。しかしその「時間の痕跡」こそが暮らしにおいて重要なのではないかと、井上さんは語る。井上さんがコンクリート素材を好んで使う理由も、そこに関係しているのだ。

「コンクリートは、『残る』素材です。その強く丈夫な特性ゆえに、海に近い護岸やダムなど、過酷な場所です。逆に、クロスを表面に一枚貼っただけの壁など、見てくれだけのフェイクはすぐにだめになってしまわうでしょう？ 地震や台風など災害の多いこの国では、時間の重みだけでなく、自然の脅威に耐えうる強固なものではないと、のちの時代に残すことができませんから」

最近では、より自然に近く壊れにくい建築を目指して、木と鉄筋コンクリートなど、混構造の住宅を造ることも多いという。時代の流れに左右されず、信念を持って住宅に、人間に向き合い続ける彼が考える「豊かな暮らし」とは。

「老人がいて、子どもがいて、それがつながっていく。人間社会でも同じですが、古いものと新しいものが混在して相互に作用すること、豊かさの条件と言えるのではないのでしょうか。今あるものを確かに残していくこと。10年、20年先の未来を考えること。そういう精神性こそが、暮らしにおける豊かさを生み出していくのだと思います」

A man with short dark hair, wearing a blue cable-knit sweater over a striped collared shirt, is sitting in a wooden chair in a library. He is smiling and looking towards the camera. The background is filled with bookshelves packed with books. The lighting is warm and focused on the man.

“心地よい”と向き合うプロセス

カガミ建築計画
各務謙司

Photo Masahiro Goda(P40~41) Text Asuka Kobata

かがみ・けんじ

1966年、東京都生まれ。早稲田大学理工学部の修士課程を修了後、アメリカ・ハーバード大学に留学。ニューヨークの高級住宅設計事務所にて勤務後、96年に帰国し、カガミ建築計画を設立。高級マンションのリフォーム・リノベーションに特化して建築設計を行う。読書と料理が好きで、キッチンやダイニングで家族と過ごす時間を大切にしている。

東京・白金台にあるカガミ建築計画のオフィスにて。打ち合わせを行う部屋は素材のサンプルや本にあふれ、研究室のような雰囲気だ。「お施主さんの好みに影響を与えない無色透明な存在でいたいと思っているので、ここはあえて飾らない空間にしています」と各務さん。



各務さんがリノベーションを手掛けたマンションの一室。夫婦で料理を楽しみたいという要望を受け、大型キッチンを採用。クローズドキッチンから、リビングダイニングに対して開いたオープンキッチンとし、開放的な気持ちのよい空間を生み出した。



住み手が好きだというブルーは、ラグやラウンジチェアの張り地、クッションなどでさりげなく取り入れている。左の特注の鉄フレーム扉が、素材感のある空間のアクセントとなっている。



設計に約1年を費やし何度も検討を重ねることで、フローリングやタイル、左官材、大理石など多様な素材の共演をかなえた。

高級マンションのリフォーム・リノベーションに特化した建築設計事務所、カガミ建築計画を主宰する各務謙司さん。各務さんに、「心地よい家」をかなえるために大切にしていることを尋ねると、興味深い答えが返ってきた。好きなものばかりが集まった空間が、必ずしも心地よいとは限らないと言うのだ。

「たとえば好きな空間のイメージを夏に聞くと、風通しのいい開放的な家のイメージ写真をお持ちになることがあります。しかし冬に聞いても同じ答えが返ってくるでしょうか。映画のワンシーンのようにきらびやかでピシッと整ったインテリアを普段過ごす空間にご要望されることもあります。ですが、何も考えずにリラックスしたい時や体調を崩して休みたい時なんかにも、その空間で過ごすことが想像できるでしょうか」

家は基本的に一年中、どんな時も暮らしのベースになるもの。一方で人の「好き」は、季節や温度、環境などさまざまなものに左右される。シチュエーションが変われば気分が変わるのが人だ。さらに家には家族と共有する空間も多くあるが、一人ひとりの好みも異なるだろう。

「すべての方向性を統一して決める必要はないんです。私の役割は、疑問を投げかけて住み手の固定観念を揺るがし、一緒に考えること。まずはこのプロセスを大切にされていて、住み手にもじっくりと時間をかけて向き合っていてほしいと思っています」

どのようなシチュエーションでも心地よいものを見つけるのは、簡単

なことではない。しかし、そこに向き合うヒントはあるのだ。

「暮らしのシーンをより具体的に想像すると、その背景となる理想の空間も具体的に浮かんできませんか。忙しい朝にさっと朝食を食べるとか、ゲストを招いてホームパーティーをするとか……。また今好きなものだけに目を向けるのではなく、少し前に引かれていたものや、今後どうなりたいかを想像するのもいい。

空間よりも家具から想像する方がイメージしやすいかもしれませんね。家具は直接肌に触れるもので、衣服と同じように身体感覚に直結しています。衣服は季節によっておのずと変化させるし、これがいい、あれもいいという感覚が比較的はつきりしている。それと一緒に、置きたい家具が決まれば、それを起点に空間づくりをしてみるのも一つの方法です」

カガミ建築計画では、間取りについて、キッチンやバスルームなどの設備について、家具についての打ち合わせを月に1回ずつ行い、行ったりを来たりすることで徐々に全体のプランをまとめていくのだとか。

「満足度を高めるなら、時間をかけることが必要。打ち合わせも、あえて場所を変えたり、私とだけではなく、性別や年齢が異なるスタッフと行ってもらったりしています。そのプロセスのなかで、住み手自身が納得して完成させることが、心地よさにつながる気がしています」

さらに、瞬間の「好き」に流されることなく、奥行きのある豊かな空間をかなえるために、各務さん自身が

常に心掛けていることがある。

「リノベーションには必ず既存の空間が存在します。特に豊かな時代には建てられたビンテージマンションには、丁寧に造られたもの、質のよいものが残されていることが多い。私はそれを全部壊してしまうのではなく、できる限り残す提案をするようにしています。たとえば住み手の好みと少し違ったとしても、うまく残していくことで空間に複雑な味わいが生まれると思います」

ヨーロッパでは築100年以上を経た石造の建物を住み継いでいるケースが多くある。そこに暮らす人々は、建物の歴史的な背景や多くの住み手が積み重ねてきた軌跡を尊重しながら、自分の好みを重ね合わせるように空間をつくるのだとか。そうして生まれるミックススタイルが、居心地のよさにつながるのだ。

また、新居を計画する際に限らず、家をより豊かな場にする方法はある。自らの感覚を研ぎ澄ますために、家具やアートを購入するトレーニングをしてほしいと各務さん。

「ある程度の金額をするものを、本当に買うつもりで気合を入れて見に行くといいでしょう。大枚をはたかるとなると度胸がいりますが、それが自分の心地よさに向き合う時間になる。家族と一緒に見に行くことができれば、一人ひとりの心地よさをすり合わせる時間にもなります」

まずは自分自身としっかりと向き合うこと、そしてそのプロセスが、心地よい家をかなえる一歩となることを、改めて教えていただいた。

住まいは価値ある投資

芦沢啓治建築設計事務所

芦沢啓治

Photo Masahiro Goda(P44~45) Tomooki Kengaku(P46~47)
Text Chisa Sato

あしざわ・けいじ

2005年より芦沢啓治建築設計事務所主宰。「正直なデザイン/Honest Design」をモットーに、クラフトを重視しながら建築、インテリア、家具などトータルにデザイン。国内外の建築やインテリアプロジェクト、家具メーカーとの仕事を手掛ける他、東日本大震災から生まれた「石巻工房」の代表も務める。近作に東急歌舞伎町タワーの最上部に位置する「BELLUSTAR TOKYO, Pan Pacific Hotel」や「TRUNK (HOTEL) YOYOGI PARK」など。

芦沢啓治建築設計事務所
東京都文京区小石川2-17-15 1F
TEL03-5689-5597
www.keijidesign.com



「ザ・コンランショップ代官山店」はアジアにフォーカスした独自編集のショップ。住宅のようなしつらえで、左官による塗装など、手仕事を感じられる居心地のよい空間となっている。1月からは芦沢さんが代表を務める石巻工場の展示が行われる。



アートや家具などのしつらえと建築との調和を考えて設計した「House in Aoyama」。コンクリートの天井はリブ状、壁は洗い出し仕上げとし、調度品が映えるようにした。



(上)「House in Aoyama」。アートが壁や空間との関係の中で大きく関係し合うことから、プロポジションや場所だけでなく、周辺のディテールも細やかに設計されている。

(中)「ザ・コンランショップ代官山店」の地下には1階とは異なった趣のギャラリーがあり、展示会などにも活用されている。

(下)「TRUNK(HOTEL) YOYOGI PARK」の客室。バルコニーは特徴的な手すりや植栽によって公園や街と部屋を視覚的につなげ、インテリアはくつろぎの空間に合わせて特注などの家具をしつらえた。



「住まいは投資する価値がある」と語るのは、建築家の芦沢啓治さん。2023年代官山にオープンしたインテリアショップ「ザ・コンラン ショップ代官山店」や代々木公園を臨む「TRUNK(HOTEL) YOYOGI PARK」など、話題となる商業施設のデザインを次々に手掛ける一方、住宅のデザインにも一貫して取り組んできた。落ち着いた色のあるシックで繊細なカラーパレットの空間に、上質で手触りのよい自然素材を用いた家具を配した、心身が安らぐ、静かで心地よいデザインには定評がある。

「日々を快適に過ごすことは、自身のメンタルや健康にも影響するもので、家に投資することは確実なリターンがあると言えます。暮らしのベースである家のスタンダードを上

げることには、気持ちの豊かさにつながり、仕事や家庭はもちろんです。さまざまなことに伝播します。車や時計など、他人にわかりやすいアイテムと違って、よその人が知らない家の中を充実させるといえるのは、成熟した趣味ではないでしょうか」

建築家としてのキャリアをスタートして約30年が経つが、「住まい方が上手な人は確実に増えている」と話す。「コロナ禍が契機となって、家で過ごす時間が長くなり、住まいについて考える人が増えたからでしょう。北欧の人が住まいへの意識が高いのは、寒い冬の間、家で過ごす時間が長いからだと言われています。一方、アジアの人々は屋外で過ごす時間が長く、外食文化も盛んなため、自宅で食卓を囲むことが少ない地域も

多く、これまで家に関心を持つ人が少なかった。それが、コロナやSNSの影響もあり、住まいへの関心が高まっていると感じます」

では、質の高い豊かな住まいはどのようにすれば実現するのだろうか。「素敵な暮らしをしている人は、生活することに対し貪欲な人が多い。家具やアート、照明の明るさからテキスタイルの手触りに至るまで、自分の好きなものはどのようなものか知っていて、選ぶものに一貫した美意識が感じられる。その域に達するには、学びが必要だと思っています。旅先の宿やセンスのいい店、ホームパーティーに招かれた家などで、ヒントを得る。買いたい物をする時もあり、数多くのものを見て、吟味する。多くの経験を重ね、学びを繰り返して、住まい上手な人というのはつくられていくのだと思います。その人自身が感じられる家という理想の住まいは、一朝一夕につくられるものではありません」

芦沢さん自身も旅先で上質なホテルに滞在したり、海外の友人デザイナーの家を訪れることで、住まいに対する感性を磨いてきた。

「スウェーデンのストックホルムに『THE HEM』(アットホームの意味)というホテルがあるのですが、『家』というテーマを突き詰めた個人の邸宅のような温かみのあるホテルです。イギリスのインテリア雑誌『ELLE DECORATION』の元編集長だったイルゼ・クロフォードがデザインを手掛けていて、イス一つとっても、そこに座ればどういった感情になるかまで考え抜かれて、選ばれています。本来、インテリアはそこで過ごす気持ちや時間に大きく作用するもの。今まで建築界でもあまり語られてこなかったけれど、建築という器だけでなく、自分がどのような住まい方をしたいのか、どのような空間に長く居たいのかという中身を考えることは重要だと思います」

芦沢さんがデザインした空間は、足を踏み入れた瞬間に心が穏やかになる。柔らかな光や落ち着いた色合い、やさしい手触り……それは、空間のノイズを慎重に消し、家具や照明など、空間を構成する要素がトータルに調和しているからこそ、実現する静かなデザインである。忙しい現代が求める豊かな暮らしのヒントがその空間には秘められている。



北欧の美しき音と形

バング & オルフセン

12月に発売されたばかりのバング & オルフセンの「Beolab 8」。優美な曲線に仕上げられたアルミニウムシェルとオークのカバーに覆われたアートピースのようなスピーカーは、0.6inchツイーター、3inchミッドレンジ、5.25inchウーファーと三つのドライバーを備え、繊細な優しい音から重低音がとどろくパワフルサウンドまで幅広く対応する。

Text Masayoshi Kinugasa

北欧というと、夏は白夜で冬は氷雪に閉ざされる、と想像する人が多い。しかし、北欧にも白夜がなく、雪が積もらない国がある。それがデンマーク。スカンジナビアの最南で、近海の暖流の影響で比較的暖かい。

とはいえ、真夏の気温も22℃ほどで、すぐに冬が来る。そして冬は夜が長く、午後3時には暮れ始める。さらに、寒い季節の半年間はほぼ曇天。だから、デンマークでは必然的に家時間を大切にしようになった。

近頃よく耳にする「ヒュッゲ」という言葉も、デンマーク語で、居心地のいい場所でゆったりと過ごすことを指す。ともすれば陰鬱になりがちな季節も、気分良く過ごせるよう、時間をつらえる工夫を凝らす。パイキング船造りで木工技術が発達し、クラフツマンシップが育まれ、高い技能を持つ職人たちの下支えによってデザインも発展していった。そこから家具や照明器具などの秀作が数多く生み出された。

デンマークのプロダクトは、機能的で作りがよく温かみがあるのが特徴。だから、長く使える。サステナブル先進国と言われるが、エコが注目されるはるか以前から、デンマークでは丁寧ないい物を作って大切に長く使うという精神が備わっていた。

フリッツ・ハンセンの「セブンチェア」や「エッグチェア」、カール・ハンセンの「Yチェア」、国民的ランプと称されるルイス・ポールセンのペンダントランプ「PH5」。どれも1950年代生まれでありながら、今でも古さを感じさせない。



温かみのあるオーク材を使用したカバーが、印象的な陰影を生み出す。ほかにグレーメランジファブリック素材も用意。ネジ一本見えないよう配慮された背面のデザインも美しい。



操作は本体上部のガラスのタッチパネルのほか、スマホ用の専用アプリでも行える。



外装はナチュラルアルミニウム、ブラックアンスラサイト、ゴールドトーンの3色展開。スタンドは浮遊感のあるテーブルスタンドのほか、フロアスタンド、ウォールブラケットなどを選べる。

そんなデンマークで1925年に創業したのが、オーディオブランドのBang & Olufsen。美しい音と形へのこだわりが支持され、国を代表するナショナルブランドとなった。最新作の「Beo 1 a b 8」は、フロントでも、サラウンドのリア置きにも使えるオールマイティなスピーカー。その最大の特徴は、コンパクトながら臨場感あふれる厚く力強い音を表現できることであり、そのパワフルさを十分に生かすために、場の状況を検知し、部屋に合わせて音質を微調整する機能を有している。

音は部屋に影響を受ける。床や壁の材質、カーペットが敷かれているか、どんな家具がどのように配置されているかで反響が変わり、音質が変化する。それをマッピングし、スピーカー自身がバランスを整える。

アクション映画やデンマークで老若男女に人気のあるヘビメタルのライブを観賞する場合、大音量にしても、スピーカーが自動的に周波数を制御して、音割れやガラスや家具のビビリを抑えてくれる。もちろん、埋もれてしまいがちな繊細な音も輪郭を際立たせて、クラシックやジャズもより味わい深く響かせる。

また、本体はそのままに、カバーを交換することが可能。将来インテリアを変更しても、それに合わせた色に着せ替えができる。物を大切に使い続ける発想は、いかにもデンマークらしい。

Bang & Olufsenの上質な音と形に包まれて、心温まるヒューグの時間を満喫しようではないか。

フルオーダーでかなえる唯一無二のキッチン

マイスデル

タニコーの家庭用フルオーダーキッチン「MEISDEL (マイスデル)」。ステンレスを最大限に生かしながらも、ステンレスのイメージを超えるようなデザイン性の高いキッチンを生み出している。使いやすさと美しさ、さらにオリジナリティーを兼ね備えたキッチンを、あなたもぜひ実現してほしい。

Photo Satoru Seki Text Asuka Kobata



台形のアイランド型カウンターが住まいの主役。天板には厚さ2.5mmのステンレスの無垢(むく)板を採用し、収納の手掛けを兼ねて浮かせるように配することでその厚みを際立たせた。

階段を上ると最初に迎えてくれるのが、丸みを帯びた彫刻のようなステンレスキッチンだ。「料理も好きですが、みんなで火や食事を囲むのが好きなんです。キッチンが手前にあるので、そこに人が集まりやすい。まずはキッチンで立ったまま乾杯することが多いですね。そのあとはダイニングで食事をしたり、リビングでおしゃべりをしたり、居場所を変えながら楽しめるのが気に入っています」と奥様。今回訪れたのは、建築設計や森林コンサルティングを手掛ける会社ADIXの安齋好太郎さんが自ら設計した住まい。築45年を経たマンションのメゾネットを改装し、奥様、お子様と暮らしている。

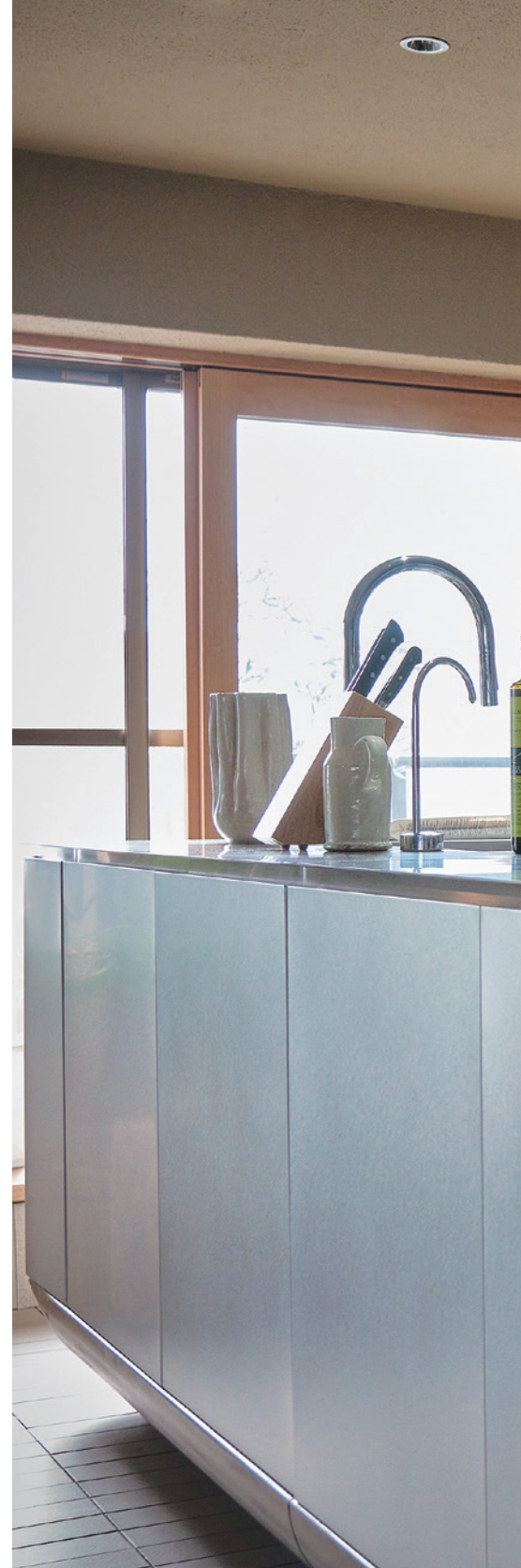
「コミュニケーションの中心となるキッチンだからこそ、デザイン性、機能性ともにこだわった。夫妻が選んだのは、業務用厨房機器で広く知られるタニコーの家庭用フルオーダーキッチン「MEISDEL(マイスデル)」だ。きつかけは、安齋さんがクライアントのための別荘を設計する際、マイスデルを採用したこと。

「日常とは異なる心が弾むような別荘にしたかったので、プロ仕様の機能を備えながら、インテリア性も高いマイスデルがぴったりだったんです。実際に採用してみて、クオリティはもちろんです。求める機能やデザインを全力でかなえてくれるチームに絶大な信頼感が生まれ、自邸のキッチンも依頼しました」

信頼感があつたからこそ、自邸では新たな試みに挑戦している。四隅がカーブした台形のアイランド型カ



職人が最も苦勞したという四隅のカーブ。カウンター下の収納は扉がカーブしたまま開閉する。



天板、扉材ともにステンレスのパイブレーション仕上げで統一しているため、マッシブな彫刻のような存在感がある。



カウンター上にはプッシュアップ式のコンセントを用意。不使用時は天板とフラットに収まる。

ウンターをデザインし、その滑らかなラインを造形。さらにそれを浮かせるように木製の台座を造作し、彫刻のようなフォルムを実現した。カウンター下には収納を設けているが、コーナーは扉がカーブしたまま開閉する斬新な設計だ。

「木材や官材、タイルなど自然素材を多用したため、シャープなステンレスを取り入れてバランスを取っています。一方で直線的なデザインだと柔らかな印象の空間になじまないので、丸みを出しました。人が集まる場所としても、丸みが大切でした」

マイスデルにとっても初めての挑戦で、工場の職人とスケッチをやりとりしながら試作を繰り返して実現したもの。ステンレスの高い加工技術を持つ同社だからこそ、斬新なデザインにも柔軟に対応し、こんなこともできる」という表現の幅を、改めて提示するキッチンが生まれた。

もちろん、日々の使い勝手にも配慮されている。「シンク下にゴミ箱とコンボストの置き場を確保したり、持ち物の大きさに合わせて収納棚を用意したり。調理道具や食器が好きなので物量があるのですが、カウンター下にすっきりと収まっています」。天板と扉材はマットな仕上げを施したステンレスのため、掃除がしやすいだけでなく、指紋や小さな傷がついても気にならない。

住まいの主役となる唯一無二のキッチンが実現したのは、フルオーダーだからこそ。ステンレスを生かしながら幅広い要望に応えるマイスデルの可能性は無限だ。

光あふれる大空間に映えるストーブ

スキャンサーム

白壁にやわらかな木の風合いが心地良い、光あふれるリビング。その中央に配置されているのが、ドイツが誇るストーブブランド、スキャンサームの薪ストーブだ。炎を家具として楽しむ「ヒーティングファニチャー」としての薪ストーブが、デザイン性の高い洗練された空間に美しく調和する。

Photo Makoto Yasuda Text Rie Nakajima

緑豊かな軽井沢の平屋住宅。天井の高い吹き抜けの大空間に、複数の天窓から差し込む明るい光が満ちている。白い壁とホワイトブラウンの木の質感で統一された、洗練された空間を引き締めているのが、ドイツのストーブブランド、スキャンサームの薪ストーブだ。同じくドイツで創立されたビルトインキッチンブランド、ガゲナウのオープン・プレミアム家電ブランド、ミーレの洗濯機など、シンプルでありながらオーナーのこだわりが詰まった住まいにおいて、リビングの中心にある薪ストーブの美しい炎はひととき存在感を放っている。

スキャンサームは「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を提唱し、ヨーロッパを中心とする現在の薪ストーブの流行の立役者となったブランドである。住宅性能が向上した今、暖房としての需要が高まってきている。住まいに人工物よりも木や自然光が好まれるように、インテリアにも炎のゆらぎがもたらす美と癒やしを求められているのだ。なかでもスキャンサームの薪ストーブの魅力は、レッド・ドット・デザイン賞、iFデザイン賞、シカゴ・グッドデザイン賞など、業界でも最多の25個ものデザイン賞を受賞するデザイン性の高さ。素材を厳選し、手作業で削りと研磨を繰り返して形作られるエッジの滑らかさ一つをとっても、リビングを彩る家具としてふさわしい。

今回の実例に採用されている「E1

随所に天窗を設けた吹き抜け空間を彩る、スキャンサームの薪ストーブ「エレメンツ 603トンネル」。

レメンツ 603 トンネル」は、火室と2種類のボックスからなる二つの要素(エレメント)をさまざまに組み合わせることで形作るスキャンサームの革命的な薪ストーブ「エレメンツシリーズ」のトンネルタイプ。ワイドな603mmの画面の画面から迫力の炎を眺めることができ、奥まで見渡せることで空間の一体感を演出。熱の放出をコントロールする業界初のペアガラスを採用しているため、部屋を中心にあっても人の動きや他の家具に影響することがない。デザインを手掛けたヴルフ・シュナイダー&パートナーは、「エレメンツシリーズ」の薪ストーブ市場初のモジュール設計と高い品質により、スチールイノベーションアワードを受賞。同シリーズでは、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、薪棚として活用するアイデアも提唱している。

薪ストーブとして最先端の機能性も備えているのも魅力。住宅性能が高いドイツでは、新築住宅への薪ストーブの設置は、ドイツ建設技術研究所が発行するDIBt認証を受けたものでなければ許可されないが、スキャンサームの薪ストーブは当然、同認証を受けているため、近年の高気密・高断熱な住宅でも安全に使うことができるのだ。

炎とともに暮らすことで、日常はより豊かで、美しいものになる。体はもちろんだ、心まであたためてくれる、スキャンサームの薪ストーブがある。毎日を堪能したい。



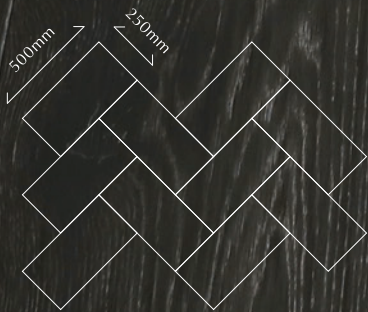
株式会社 望造 / BO & CO.

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


健康寿命100年時代

人生100年時代において、より豊かで充実した日々を送るために必要なのは、できる限り心身ともにすこやかな健康寿命を延ばすことだ。仕事にプライベートに人生を謳歌しながら、自分らしく無理なくウェルビーイングを保つ術を見つけた者こそが、これからの時代の勝者となる。

Photo Satoru Seki Text Rie Nakajima

来たる超高齢化社会に向けて、我々はまだまだ働き、遊び、生きなければならぬ。医療の進歩によって寿命自体は延びているが、問題となるのが健康寿命だ。心身ともに元気で社会的にも良好である状態、すなわち、1946年の世界保健機関憲章で「健康」を定義するために用いられた「良好な状態(well-being)」を、いかに長く保ち続けることができるかが、今、改めて問われている。歴史を振り返ってみても、徳川家康しかり、関東一円に支配を広げた北条早雲しかり、偉大なことを成し遂げた人物はその多くが長命だ。充実した人生には健康に長生きすることが重要だが、さて、我々はそのすべてを持ち合わせているだろうか。健康寿命を延ばす方法を調べてみると、喫煙や過度な飲酒を控える、定期的な健康診断をうけるなどさまざまあるが、主にはバランスの良い食事と睡眠、適度な運動、そして社会生活の維持が挙げられる。とはいえ、日々忙しい中で、それらすべてを100年続けるのが、いかに難しいことか。うんざりするようではあるが、我々はどうも、「わかっているけれど」と言って後回しにしていられる状況にはない。異次元の少子化対策だけでなく、壮年世代の健康寿命を伸ばすことが、これからの日本にとって不可欠なのだ。

では、どうしたらいいのか。ここで、精神論を語る気はない。健康寿命を100年まで引き上げるという未曾有の快挙を成すためには、昔はなくて今あるもの、技術の進歩を有



効用しない手はないだろう。たとえば適度な運動をするために、雨の日も風の日も外にランニングに出る努力をしなくても、自宅に優秀なマシンがあれば補える。週に1度のマッサージで体を整えることも、人の手以上に繊細でパーソナライズされた施術ができる高性能なマッサージチェアに日々座ることで、より高い効果が得られるかもしれない。深く体をほぐすことは、体だけでなく心のウエルビーイングにもつながるはずだ。自宅に運動やマッサージのマシンを常備することは、単純に機会を増やすだけでなく、そのために使う時間の大幅な節約になる。浮いた時間は、家族や友人など大切な人とのディナーに充てれば、人間関係もより豊かになるだろう。健康のために会食を減らして人とのコミュニケーションの機会まで失ってしまうより、体の内部から整えるサプリメントなどを利用することで、食事バランスと社会性の両方を保つほうが得策だ。

現代ならではの最先端の技術を生かし、いつでも無理せず心身をメンテナンスするすべを持つことで、健康寿命を延ばすうえで何よりも重要な「継続」の力を得ることができ。大切なのは、今、自分がどのような状態で、これから長く真のウエルビーイングを保つために何を表現しなければならないのかを見極めることだ。将来を見据えたライフプランニングを行い、健康寿命100年時代を生き抜くために自分自身に必要なことを、改めて考えてみてほしい。

別格のくつろぎ

パナソニック

包まれるような、丸みのあるシェルフォルム。従来のマッサージチェア concepts を覆す「リアルプロ EP-MA120」が、座る人に合わせた繊細なセンシングと独自のヒューマンハンドモミメカによる多彩で的確な動きにより、心身のくつろぎをもたらしてくれる。

Photo Takehiro Hiramatsu (digni) Text Rie Nakajima



マッサージチェアといえば、かつてはある程度の年を重ね、体疲れが出てきたころに使用するイメージがあつたかもしれない。だが、仕事に遊びに忙しい、働き盛りにこそ知ってほしい一台がある。パナソニックが誇るマッサージチェアの最上位機種「リアルプロ EP-MA120」だ。追いついたのは、至福のくつろぎのかたち。13年ぶりにフルモデルチェンジした本機種は、ころんとしたシンプルなシェルフォルムが新しい。サイドパネルが高く、一度体を洗めてしまえば、余計なものが目に入りにくいデザインとなっている。全身がゆつたりと柔らかく包まれるような快適さで、マッサージのときだけでなく、ちょっとひと息つきたいときのチェアとしてもおすすめ。ほぼフラットまでリクライニングできるのも魅力だ。

さらに注目すべきはその機能。独自のヒューマンハンドモミメカを搭載し、高精度センサーが座っている人の体形を検知しながら、四つのモミ玉がプロの親指のように繊細かつ的確に全身をほぐしてくれる。従来まではモミ玉が届くのはお尻の上までだったが、本機では太ももの付け根まわりまで届くようになり、お尻全体をしっかりとカバー。自分では手が届きづらいお尻をマッサージチェアがもみほぐしてくれる。また、モミ玉の動きに合わせて、複数のヒューマンハンドエアバッグが作用するのも特徴。例えば、モミ玉がお尻をもみほぐすときには太もものエアバッグが作用したり、モミ玉が首から背中を通



ほぼフラットな状態でくつろげるフルクライニングポジション。



サイドパネルが高く、プライベート空間でゆったりとリラックスできる。



四つのモミ玉と複数のエアバッグが多彩な動きで全身をもみほくす。

全身を貝殻のように包み込むシェルフォームが特徴的なマッサージチェア「リアルプロEP-MA120」。一体感のあるデザインが、座るだけで心身を安らげてくれる。※詳細は問い合わせのウェブサイトをご参照ください。

ときには肩のエアバッグが作用するなど、空気圧で体を優しく固定することにより、モミ玉に対して体が逃げることなく、しっかりとみほぐしてくれる。

マッサージは、部位によつて的確な手技を選定しているため、例えば、足裏の指圧はしっかり感じられるほどの強さがあるが、背中では柔らかかなさりの動きにするなど、強弱のバリエーションが幅広い。また、マッサージの強さは、高精度なセンサーが、座る人が設定した強さを部位によつても一定に保つよう調整している。もちろん、最初に肩位置をセンシングすることで、体形に適した動きをするため、小柄だからモミ玉の位置が合わないということもない。パナソニック独自の技術を駆使したプロプログラミング制御で実現する、まるでプロにもまれているような細やかな技術に、マッサージチェアもここまでできたかと驚かされるに違いない。

タッチパネルで直感的に操作できるのも魅力。コースは10分から30分まで用意され、簡単自動マッサージのほか、特にほぐしたい部位を選ぶこともできる。仕事終わりや入浴直後の30分、仕事の合間に頭を切り替えたいときの10分など、シチュエーションや体調、気分に応じて時間や部位を自由に選べるのがうれしい。

何よりおすすめしたいのは、自分自身でその効果を体感すること。マッサージに通う時間がない多忙な人でも、いつでも別格のくつろぎを手に入れるために、最寄りの電気店などでぜひ試してみてください。

強さと、軽やかさと、自分らしさと

ic! berlin

ドイツを代表するアイウェアブランド、アイシーベルリン。
常に自分らしさを表現することをポリシーにした本ブランドから、
強く軽いカーボン素材で作られた新コレクション
「FLEXARBON Collection (フレキサボン コレクション)」が登場した。

Text Mizuki Ono



「FLEXARBON Collection」。新しい技術の深淵を
追求するアイシーベルリンが誇る最軽量コレクション。



スタイリッシュなカーボンフレームは、上品で高級感のあるマット仕上げ。

アイウェアを選ぶときに最も重要なものは、いったい何だろう。デザイン性、素材の特別さ、じょうぶさ、フィット感——さまざまなかたわりを持つ友人たちをうならせる新コレクションが、ドイツを代表するアイウェアブランド、アイシーベルリンから登場した。それが、カーボン素材を使用した次世代のシートメタルアイウェア「FLEXARBON Collection (フレキサボン コレクション)」だ。

スペースシャトルや飛行機、レーシングカー。強さと軽さの両立を求められるこれらのマシンの素材として主流になってきているカーボンは、その繊維を織り込んだ極薄のシートを何層も重ね、樹脂で固めることで高い耐久力を生む。本コレクションのフロント部分にも8層のカーボンシートが重ねられているが、その厚さはわずか0.7mmだというから驚かされる。「FLEXARBON®(フレキサボン)」と呼ばれるこのカーボン

素材は、材料科学者たちが3年にわたって行った研究から開発されたものだ。航空宇宙技術を取り入れた極秘レシピから生み出され、アイシーベルリンが特許を取得しているこの独自素材のおかげで、フロントパーツの重量約2gという圧倒的な軽さを生むことができたのだ。

他の製品同様、フレキサボンのフレームはドイツの自社工場、手作業によって製造されている。そのユニークで印象的な織りのパターンは均一ではなく、チェック柄のディテールは、製品ごとに唯一無二。自分の目を通して世界を見る勇氣のある

人々のために——この個性的なビジュアルは、アイシーベルリンのブランドポリシーの体現ともいえるだろう。

ステンレス製のテンプルやシリコン製のノーズパッド、ネジを使わないヒンジなど、従来製品のしなやかさや衝撃への強さ、調整可能性、繊細かつ快適なかけ心地はそのままに、フレキサボンという新素材を組み合わせたことによる軽量化に成功した本コレクション。さらに、新しく実装された、テンプルの傾斜角を調節するカスタマイズクリップパーツの力もあり、激しく動いてもずれにくい。まるで体の一部になったかのようなかけ心地だから、アクティブな場面にも最適だ。仕事やライフシーンが楽に過ごせるだけでなく、ランニングなどの軽いエクササイズ時にもかけ替える必要がなく、わずらわしさが無いのがうれしい。

アイウェアを選ぶときに最も重要なものは、身につけることで、どんなときでも本当の自分を表現できることではないだろうか。ベルリンという街には、多様な人々や文化が集まり、自分らしさを表現する自由がある。自分が何者であるかを誰にも委ねず、自分自身で決めるのだ。そこで生まれ、その名を冠するアイシーベルリンの魂が、この新しいコレクションには宿っている。

常にそばにおくものだから、自分の一部として愛せるものを。強く軽やかな「FLEXARBON Collection」で、あなたの新しいストーリーをはじめよう。

自分の目を通して世界を見る勇氣のある

自分の一部として愛せるものを。強く軽やかな「FLEXARBON Collection」で、あなたの新しいストーリーをはじめよう。



モデル：FLX_01
フレーム：ロウグラファイト
レンズ：クリア、¥115,500



モデル：FLX_03
フレーム：メディアンパール
レンズ：クリア、¥115,500



モデル：FLX_S02
フレーム：メディアングラファイト
レンズ：グリーンポラライズド、¥126,500



常においしいコーヒーを追求するネスプレッソ。写真は2023年に発売された「ヴァーチュオ ポップ」。ネスプレッソが独自に開発した抽出システム「セントリフュージョン(遠心力抽出法)」を搭載し、マグサイズを中心にさまざまなカップサイズとバラエティー豊かな味わいにて、たっぷりとしたクレマと共に楽しむ本格的なコーヒー体験が可能。

SDGs×企業 第23回

ネスプレッソ

おいしいはサステナブル

カプセルタイプの高品質なコーヒーブランド、ネスプレッソ。そのおいしさの裏には、長年継続してきたサステナブルな取り組みがあった。

高品質なコーヒーの持続的な提供に真摯に向き合うからこそ、早くから世界各地で先進的な活動を続けている。ブランドコミュニケーションマネージャーの中岡美智子さんに話をうかがった。

Text Mizuho Ota

カプセルをセットして香り高いコーヒーを抽出するネスプレッソ。ホテルやレストラン、オフィスなどで利用したことがある人も多いのではないだろうか。家電のブランドだと思われがちだが、コーヒー豆の生産から加工工程まで真摯に向き合うコーヒーのブランドだ。

すべての始まりは、後にネスプレッソの開発担当となるエンジニアがイタリアで飲んだエスプレッソ。その味に感動し、家庭でも手軽に再現できないだろうかと開発を始めた。最高の味を提供するために改良を重ね、4種類のコーヒーと一台のコーヒーメーカーと共に、1986年にスイスでネスプレッソが誕生した。

現在では世界83カ国で展開するまでに成長したネスプレッソだが、おいしいコーヒーの持続的な提供を追求するうちに、早い段階からサステナブルな取り組みを行ってきた。スイスでは、ブランドをローンチしたわずか5年後の91年からカプセルのリサイクルを始めている。

2003年からは、レインフォレスト・アライアンスと協働で、高品質なコーヒーの長期的な供給を確保することを目的として、「AAAサステナブル・クオリティ(持続可能品質)TMプログラム」を発足。600人以上の農学者、ネスプレッソの専門家と共に、コーヒー畑だけでなく、その周辺環境も含めて持続可能なコーヒー豆の生産が続けられるように、コーヒー生産者に無償でサステナブルなコーヒー栽培のトレーニング、年金制度の提供、植樹活動などを実



(上右)2023年に20周年を迎えた「AAAサステナブル・クオリティ(持続可能品質)™プログラム」。各国の生産者と共に持続可能なコーヒー作りに取り組んでいる。(上中)カプセルに使用しているアルミニウムは、自転車やボールペンなど、さまざまな製品の素材として再利用可能。(右)使用済みカプセルコーヒーは回収後、アルミニウムとコーヒーかすに分別。コーヒーかすは約1年かけて堆肥や培養土に生まれ変わらせて活用する。(上)自宅回収用の専用のバッグは購入が必要だが、ギフトクレジットが付いて次回の買い物に利用できる。ブティック回収は無料。

施している。23年に20周年を迎えた息の長い取り組みだ。現在ではネスプレッソのコーヒーの9割はこのプログラムを通じて調達されている。

ネスプレッソでは、コーヒー豆の生産者に対して、競合ブランドにコーヒー豆を売ってはいけないという専売契約はしていない。しかし、彼らは積極的にネスプレッソに良い豆を売ってくれるという。これまで継続してきた、ネスプレッソのAAAプログラムを通じて生産地や生産者に対する誠実な姿勢や、生産者との信頼関係の構築による結果だろう。

特徴的なカプセルの素材も、コーヒーをいかにおいしく家庭に届けるかを突き詰めたもの。生豆生産地とスイスでの徹底した品質チェック、スイスでの焙煎、ブレンド、粉碎のプロによる加工を経たコーヒー豆はアルミ製のカプセルに詰めて密封される。抽出する瞬間まで湿気や酸素光から遮断し、コーヒーの鮮度を守ることで、ひきたてのおいしいコーヒーの味わいを保てるのだ。

現在カプセルの原材料の80%を再生アルミニウム素材とするほか、日本でも使い終わったカプセルを回収するリサイクルプログラムを開始。アルミニウムは再生アルミニウム素材とし、コーヒーかすは堆肥や培養土へ生まれ変わらせる。ネスプレッソでコーヒーを提供するホテルの中には、この培養土を自社の植木に活用した例もあるという。利用者の手の届く範囲で循環を実現できる仕組みは、サステナブルな取り組みへのハードルを下げてくれそうだ。

日本では当初ブティックと呼ばれる直営店で回収をスタート。日本でどれだけ回収できるのか見通しが難しかったそうだが、ふたを開けてみれば行列ができるほど多くの人が使用済みカプセルと共に来店したという。さらに22年には、自宅回収のシステムを導入。提携の配送会社が回収に来てくれるため、全国どこからでも参加しやすくなった。

この他にもコーヒー産業やコミュニティを復興し文化を後世に伝えていく、高品質なコーヒーの持続的な生産という観点から多くの取り組みを継続的に行う。紛争や災害、不安定な経済・政治的状况によりコーヒーの生産が困難になった地域に入り、その再生を支援する「リヴァイヴィング オリジンズ」もその一例だ。

例えば、長年の内戦に苦しんだ南スーダンでは、高品質なコーヒーが生産可能な状態までコーヒー畑をリヴァイヴ(回復)するサポートを行い、30年ぶりにコーヒー豆の輸出を実現。ハリケーンでコーヒー畑の約80%が壊滅したエルトリコや、その他、キューバ、ウガンダ、コロンビアなど、支援が必要だと感じた地域でのコーヒーコミュニティの再生に生産者と共に取り組んでいる。

こうした継続的かつ包括的な取り組みが認められ、ネスプレッソは、厳しい審査基準で知られ、環境や社会に配慮した公益性の高い企業に与えられる「Bコープ™」認証を受けている。サステナブルな環境が整ってこそ、これからもおいしいコーヒーができるのだ。

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：2024年1月31日（水）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



海の恵みで凛としたハリ肌へ スキンケアセットを1名様に

ミキモト コスメティクスのエイジングケア（年齢に適したケア）ライン「ラフェリーナ」が、「ムーンパール エクストラ」として12年ぶりにリニューアル。黒蝶貝、アコヤガイより抽出した真珠層・真珠貝由来成分や海藻のナガミルから抽出した独自成分を配合し、ハリ、弾力のある肌へ導いてくれる。エマルション・ローション・クリームをセットで1名様に。

ミキモト コスメティクス カスタマーセンター
☎0120-226810

03



短時間で消臭、除菌できる ハンズチーマーを1名様に

スウェーデン発のトータルファッションケアブランド、STEAMERY（スチーマリー）から、ハンズチーマー「サイラス X」が発売。起動時間20秒で1分間に平均噴射約18gというパワフルさを兼ね備え、短時間で消臭・除菌しながら衣類のシワを伸ばすことができる。旅行などにも持ち運びやすく、裾や袖、襟のスチームに適したヒートプロテクションミトンも付属する。

モダンティカカスタマーサポート
TEL03-3585-6054

04



体の冷えを徹底的に防ぐ 高性能ウェアを2名様に

着るだけで血流を促す高性能ウェアブランド、リフランスから首・手首・足首を冷えから守る「和晒あたたか3重ガーゼバジャマ レディース」を2名様に。綿の柔らかさを最大限に引き出した和晒綿布を採用。外気の侵入を防いでしっかり保温しながら寝冷えを防ぎ、数種類の天然鉱石の機能性素材・ブラウションをコーティングすることで副交感神経に作用。緊張を解いて血流を促しながら疲労回復や安眠へ導く。

HLコーポレーション ☎0120-900-674

01

ひらまつグループのレストランで使えるディナー券を1組2名様に

高級レストランを中心に、全国に多彩なレストランブランドを展開するひらまつグループ。同グループでは、全国に22あるフランス料理、イタリア料理、日本料理のレストランの中から好きなレストランを選んで、各店で食事券用に用意されたランチまたはディナーをコースで楽しめる「ひらまつ食事券」を発行している。金額の記載がないため、お祝いやお世話になった方への贈り物としても人気だ。本店「ポール・ボキューズ」の哲学を受け継いだ正統派フランス料理を楽しめる「メゾン ポール・ボキューズ」、素材を大切にいた極上のイタリア料理を花々に囲まれた美しい

邸宅で味わう「リストランテASO」、美しく繊細な料理とシャンパーニュの幅広い楽しみ方を提案する「フィリップ・ミル 東京」、京都の粋を極めた食材と伝統的なフランス料理が融合した「レストランひらまつ 高台寺」（京都）、上質な食材と地上200mから望む眺望が自慢の「ラ・フェット ひらまつ」（大阪）、フランスで星を守り続ける名店の味を提供する「オーベルジュ・ド・リル ナゴヤ」など、多彩なラインアップから選べるディナー券を1組2名様に。※有効期限は発行日より6か月間。

ひらまつ TEL03-5793-8811



08

「水木しげるの妖怪 百鬼夜行展」の 鑑賞券を5組10名様に

水木しげるの生誕100周年記念「水木しげるの妖怪 百鬼夜行展～お化けたちはこうして生まれた～」が2024年1月10日から3月10日までそごう美術館で開催。初公開となる具体的な3つの創作手法や、水木所蔵の書籍でたどる妖怪文化の歴史を、約100点の妖怪画とともに紹介する。

そごう美術館 TEL045-465-5515



【がしゃどくろ】
©水木プロダクション

07

医学博士の研究から誕生した 総合健美サプリを10名様に

15年にわたる医学博士の抗酸化研究から生まれた「ミトコントロール」。健康や美容に役立つとされる、ビタミンC、ビタミンB群、コエンザイムQ10など15種類の成分を最適比率で配合し、安全性試験、有効性試験も実施済。国内のGMP認定工場でのみ製造されている。

TIMA Tokyo twendee.jp/innercare



06

芯から潤うしなやかな髪に ヘアケアセットを2名様に

美容室TAYAから、髪や頭皮が乾燥するこの季節にぴったりな「TAYA MOIST&COLOR」シリーズのシャンプー&トリートメントをセットで2名様に。デュアルヒアルロン酸処方でカラーやドライヤーによる熱ダメージで傷んだ髪を補修しながらダメージを抑え、潤いのある艶髪へと導く。

田谷 ☎0120-918-425



05

大切な人への贈り物に最適な 肌触り抜群のタオルを2名様に

育てるタオルの「feel」シリーズより、「feel appliqué《フィール アプリケ》」が新たに登場。ハンドタオルとフェイスタオルの使い方を合わせた「feel」オリジナルのサイズ感で、空気を纏うような軽さとふわふわな使用感をより実感することができるワンランク上のタオルだ。

エイズィ sodaterutowel.com



※色の指定はできません。

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：1月31日(水) 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

タニコー
(P50)



04

ogawa
(P28)



03

ゴールド積立くん®
(P8)



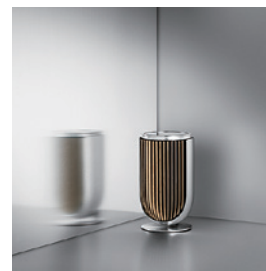
02

SANEI
(P4)



01

バング & オルフセン
(表紙・P48)



※先着30名様まで。

07

フローリングカンパニー望造
(P54)



06

スキャンサーム
(P52)



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。

スペイン国内No.1* CAVAブランド

CODORNÍU

BARCELONA

*ニールセンレポートIWSR 2023

ホリデーの食卓を華やかに

飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳中の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒は楽しく適量で。飲んだ後はリサイクルへ。

【コドルニウ 商品についてのお問合せ先】日本酒類販売株式会社 TEL:0120-866023



EU協賛



*Find Valentine's Day gifts
all over Japan!!*



G i f t & G i f t

.....
 Tsuki Coffee / IWAKI CHOCOLAT / KASHINOKI / SWEETS Heartful Creation /
 pâtisserie Sadaharu AOKI paris / RAU / TATEMACHI CANNELÉ / Lilionte / LES
 PÂTISSERIES LA MARÉE DE CHAYA / MON REVE / Enakawakamiya / NANAYA
 / Koubou Chou-Chou / HIRADO TSUTAYA / MAKUKURU / ZABIERU HONPO /
 SHICHIKEN x ALAIN DUCASSE / HAREMA / TAITTINGER / EIGHTABLISH / TOKO
 TRADING / KOUNOKURA / NANBUBIJIN / Hotaru no Hikari

NILE'S NILE

IWAKI CHOCOLAT



いわきチョコレート

福島県いわき市の市魚・めひかりの形を模し、表面に大粒の海塩がざいたくのにせたチョコレート。フランスチョコの最高峰・ヴァローナ社のクーベルチュールチョコレートは、ドライフルーツ系の香りを思わせるエレガントなもの。クリーミーな生塩キャラメルが入った大人のスイーツだ。●めひかり塩チョコ・グランクリュ 2,376円(いわきチョコレート TEL0246-53-5265)

Tsuki Coffee



ツキコーヒー

山形県でカフェ・スペシャルティコーヒー焙煎所を営むTsuki Coffeeのリキッドコーヒー。エチオピアG1を深煎りに焙煎^{ばいせん}した後、すぐにネルドリップして瓶詰めしたものだ。水で割ればアイスコーヒーに、ミルクで割ればカフェオレになり、ゼラチンを使用すればコーヒーゼリーにも。●Tsuki Coffee リキッドコーヒー 1,620円(月珈琲 tsukicoffee.official.ec)

SWEETS Heartful Creation



スイーツ ハートフルクリエイション

高知県・雪ヶ峰牧場でとれた栄養価の高いジャージー乳をたっぷり使用したアイスブリュレ。こだわりクーベルチュールチョコレートを使ったとろけるショコラボディと、表面をこんがり焦がしてパリッとしたキャラメリゼのハーモニーがぜいたく。●雪ヶ峰牧場 アイスブリュレ とろけるショコラのアイスブリュレ 1個 440円(SWEETS www.sweets-corp.com)

KASHINOKI



果子乃季

ガーナ産のスイートチョコとミルクチョコを独自にブレンドして作ったガナッシュを、最高級バンホーテンココアを使用したスポンジでサンド。コーティングチョコは季節に合わせてとろけるタイミングを計りながら配合を変える。なめらかな口当たりと上品で濃厚な味わいで食べた人をとりにこにする。●魅惑のザッハトルテ(1ホール) 3,850円(あさひ製菓 ☎0120-075-711)

GIFT&GIFT VALENTINE'S DAY

Tsuki Coffee / IWAKI CHOCOLAT / KASHINOKI / SWEETS Heartful Creation / pâtisserie Sadaharu AOKI paris / RAU / TATEMACHI CANNELÉ / Lilionte

RAU



ラウ

フランスで「瓦」を意味するお菓子「チュイール」と、日本の「瓦せんべい」。同じモチーフでも文化圏が異なると違った味・形になることから、シェフたちがフランスと京都で見た瓦屋根の記憶を融合させて生み出した。波形サブレに、2層のクリームと濃厚な板チョコレートをサンド。味は、プラリネ、抹茶、ショコラの3種類。●Nami-Nami 6本入り 3,564円(ラウ TEL075-352-3715)

pâtisserie Sadaharu AOKI paris



パティスリー・サダハル・アオキ・パリ

化粧パレットをイメージしたカラフルなショコラがずらり。その日の気分で口紅のカラーを選ぶように、心地よい酸味のフランボワーズ味や、愛知県「南山園」の抹茶味などを選ぶ。素材と製法によってチョコレートを巧みに使い分け、ダイナミックでビビッドな世界を展開している。●ポンポン ショコラ 6個入り 3,132円(パティスリー・サダハル・アオキ・パリ TEL03-5293-2800)

Lilionte



リリオンテ

甘酸っぱいラムネ菓子を濃厚なフレーバーチョコで包み込んだ「ショコネ」。チョコには、奈良県産のいちごやお茶などを中心に、素材のおいしさをギュッと凝縮。実はラムネはお酒との相性が良く、勉強や仕事中の脳のエネルギー源になるお菓子。機能的にも注目の、珍しいチョコスイーツだ。●ショコネ 6箱セット リボンラッピング 3,969円(リリオンテ www.choco-ne.shop)

TATEMACHI CANNELÉ



立町カヌレ

外はカリッと、中はしっとりとした、バニラの香りが上品なカヌレ。定番のプレーンやショコラだけでなく、広島県産レモンやブルーベリーを使用したものなど、合計7種のフレーバーのカヌレが全部で15個入ったセット。オンラインショップでは、1日数量限定で販売している大人気商品だ。●カヌレギフトセット 4,140円(カスターニャ TEL082-883-0960)

MON REVE



モンレーヴ

ベルギー産ベルコラーデ社製のチョコレートを使用したガトーショコラ。新潟県長岡市で470年の歴史を持つ蔵元・吉乃川の吟醸酒「極上吉乃川」とコラボしたビター味、宇治抹茶味に加え、新潟県産のブランドいちご「越後姫」味の3種類をアソート。●越乃ショコラスペシャルアソート3個入り 1,080円(きくや store.shopping.yahoo.co.jp/okashi-kikuya/koshino3.html)

LES PÂTISSERIES LA MARÉE DE CHAYA



パティスリー ラ・マーレ・ド・チャヤ

「ショコラ・カロ」の「カロ」とは、フランス語で板瓦のこと。ヨーロッパの街の板瓦を思わせるこのガトーショコラは、CHAYA定番のチョコレートケーキ「カテリーヌ」から受け継いだ伝統技術を使って、一つひとつ焼き上げている。ほんのり香る、オレンジリキュールが特徴。●葉山のショコラ・カロ 4個入り 1,188円(パティスリー ラ・マーレ・ド・チャヤ ☎0120-75-0014)

NANAYA



ななや

濃さが違う最高級抹茶7種と濃いほうじ茶。静岡県産のお茶を使用した合計8種類のチョコレートスティックが2本ずつ入った、グラデーションの美しいチョコレートセット。型崩れの限界まで挑戦した最も抹茶の濃いレベル7のものから、まろやかな甘みのものまで食べ比べたい。●Premium MATCHA 7 8種各2本入りスティック 2,160円(ななや 藤枝本店 TEL054-646-7783)

Enakawakamiya



恵那川上屋

岐阜県・東濃エリアで作られた「恵那栗」のブランド化に取り組む恵那川上屋。こだわりの栗で作られたそぼろ状の栗きんとんをたっぷり使い、従来のティラミスアレンジしたこの一品。香り高いエスプレッソを利かせたココのある味わいが、栗の風味との相性抜群。半解凍にすればアイスクリーム風にも。●栗きんとんティラミス 1,944円(恵那川上屋 ☎0120-26-9610)

HIRADO TSUTAYA



平戸 蔦屋

創業以来、平戸藩松浦家の御用菓子を務めてきた長崎最古の菓子店が、昔ながらの製法で作る至高の菓子。南蛮渡来のカステラに卵と砂糖を加えたもので、古くは殿様だけが食べられなかったという。鉄砲伝来から1世紀近く、海外との貿易拠点として栄えた長崎県平戸市で生まれ、400年にわたって愛され続ける名品。●カストース 2,160円(つたや總本家 TEL0950-22-2360)

Koubou Chou-Chou



工房しゅしゅ

滋賀県の個性豊かな酒蔵の酒粕をぜいたくに使った生チーズケーキ。喜楽長、松の司、美富久、七本鎗、秋乃露、浪乃音。クリームチーズとともに日ごと熟成させた6種の地酒酒粕が、香りと味わいのハーモニーを奏でる。お猪口に入った、まさに大人のチーズケーキだ。●湖のくに生チーズケーキ【スタンダード】お猪口入り6歳セット 3,960円(工房しゅしゅ TEL0748-20-3993)

ZABIERU HONPO



ざびえる本舗

バター風味豊かな洋風の皮で和風の餡を包んだ大分銘菓。天文20(1551)年に豊後の国(現・大分県)を訪れたフランシスコ・ザビエルが、南蛮文化の花を咲かせた功績をたたえて生まれた。純和風の白餡の入った「銀」と、ラムレーズンを刻みこんだ2種類の餡の入った「金」の二つの味が、各3個入っている。●ざびえる 6個入り 745円(ざびえる本舗 TEL097-524-2167)

MAKUKURU



マククル

3年以上の熟成期間を経た古酒泡盛と陸地珊瑚礁浸透古代海水をブレンドしたものを、沖縄県産のきび糖とともにダークチョコに閉じこめた逸品。約1万3500年前の古代海水に含まれるほどよい塩味が、よりすぐりの10銘柄の古酒泡盛を引き立てる。●MAKUKURU古酒泡盛BONBONショコラ(10個入り) 3,240円(ファッションキャンディ ☎0120-014357 [平日/9:00~17:00])

HAREMA



はれま

昭和46(1971)年の創業以来、吟味された素材で手作りされた“元祖”チリメン山椒。新鮮な最高級の国産じゃこのなかから、小さくきれいな粒ぞろいのチリメンじゃこだけを選別。さらに、京都で昔から料理に使われてきた、実のままの丸い山椒を混ぜて炊いている。お酒のあてにも、ごはんのおかずにも。●チリメン山椒 折詰57g 1,080円(チリメン山椒はれま TEL075-561-4623)

SHICHIKEN x ALAIN DUCASSE



七賢×アラン・デュカス

山梨銘醸・七賢と、フランス料理の巨匠であるアラン・デュカスがコラボして生まれた特別な蒸溜酒。日本酒の副産物である酒粕の華やかな吟醸香を有するアルコールを蒸溜してできたスピリッツを、さらにウイスキー樽で熟成。焼酎としても、カクテルのベースとしても楽しめる。●アラン・デュカス・サステナブル・スピリッツ(720ml) 3,300円(山梨銘醸 TEL0551-35-2236)

EIGHTABLISH



8abliش

オーガニック素材を多く使用し、ヴィーガンスイーツを取り扱う8abliش。アーモンドやピーナッツ、カシューナッツを、オーガニックメープルシロップと塩だけで香ばしくキャラメリゼしたミックスナッツは、シンプルな味付けながら、食べたしたらとまらないおいしさ。●ナッティナッツ クラシック 2,916円(エイタブリッシュ麻布台ヒルズ店 TEL03-6432-0288)

TAITTINGER



テタンジェ

新鮮な赤い果実を思わせる豊かな力強い香りと、フルーティー、フレッシュ、エレガントという言葉が浮かぶ味わい。シャルドネの割合を多くすることで、テタンジェの象徴でもある、洗練されたデリケートな風味を実現している。夜の始まりにも、終わりにもぴったり。●テタンジェ プレスティージュ ロゼ(750ml) ボックス入り 12,650円(テタンジェ TEL 03-5424-3490)

GIFT&GIFT VALENTINE'S DAY

SHICHIKEN x ALAIN DUCASSE / HAREMA / TAITTINGER / EIGHTABLISH / TOKO TRADING / KOUNOKURA / NANBUBIJIN / Hotaru no Hikari

KOUNOKURA



香の蔵

みそとチーズ、和洋の発酵食品を融合させた、クリームチーズのみそ漬。濃厚なチーズのとろける舌触りと、後にしっかりと感じられるみその風味の味わいが奥深い。そのまま食べてもよし、生ハムで巻いても、アボカドと一緒にサラダにトッピングしてもよしの人気商品。●蔵醍醐 クリームチーズのみそ漬ハーフ 35g 648円(みそ漬処 香の蔵 TEL 0244-46-2233)

TOKO TRADING



都光

世界一予約の取れない伝説のミシュラン三つ星レストラン「エル・ブジ」のシェフ、フェラン・アドリア氏が、バルセロナNo.1のビールメーカー、ダム社と開発したプレミアムビール。シャンパンの代わりになるよう造られたもので、ワインと合わせづらいとされる柑橘類やビネガーを使ったソースなど、どんな料理とも相性がよい。●イネディット(750ml) 1,450円(都光 TEL 03-3833-3541)

Hotaru no Hikari



ホタルノヒカリ

珍味・おつまみギフト専門店「ホタルノヒカリ」が、日本酒に合うおつまみを厳選したギフトセット。日本海産のホタルイカを丸ごと干し上げた定番「ホタルノヒカリ」、風味を生かしたカツオのジャーキー「ボセイダンの怒」、ぎんなんスナック「上空10メートルの贈り物」など、個性豊かなラインナップ。●日本酒セット(ギフトBOX白紙付き) 3,550円(SORA TEL03-6205-7877)

NANBUBIJIN



南部美人

世界一の市販酒を決める「SAKE COMPETITION 2017」の発泡清酒部門で第1位を獲得。瓶内二次発酵のスパークリングでありながら透明さも保持した「革新の酒」。心地よい吟醸香と優しい口当たり、スパークリングの爽やかさもあつ、後味にしっかりと米のうまみが残る。●南部美人あわさけスパークリング(720ml) 箱付き 6,270円(南部美人 TEL0195-23-3133)



コーヒーのエキスをゆっくりと抽出するコールドブリューなら
コーヒー本来の味が際立ち、まろやかなテイストに



LIONTM

COFFEE

ハワイ人気No.1 人気コーヒーブランド

ハワイローカル誌の読者投票「ハワイズ・ベスト」のコーヒー部門で7年連続1位獲得



📷 📺 @lioncoffeefjapan

160
years
since 1864

25周年を祝う限定モデル

Sinn

パイロットウォッチやダイバーウォッチなどを生み出し、プロフェッショナルから支持されるドイツのウォッチメーカー、Sinnから、356シリーズのレギュラー化25周年を記念し、パイコンパックス・クラシック・クロノグラフ「356.FLIEGER.KLASSIK.JUB (356フリーガー・クラシックJUB)」が500本限定で発売。356シリーズでは初めて文字盤に絶妙な装飾が施されている。文字盤の6時位置には「FLIEGER KLASSIK」の文字をデザイン。これと対をなすように、12時位置にはアプライド式のSinnのロゴを配した。365シリーズでは珍しい文字盤配置を採用。シルバーマットの2カウンターをパイコンパックスにデザインし、アンスラサイト文字盤と調和させ、時針・分針・秒針にはロジウムメッキを施して夜光塗料を塗布し、視覚的な完成度を高めている。クロノグラフ30分積算計で短時間の計測を素早く記録することができ、メインダイヤルのスケールは4分の1秒を計測できる目盛りになっているのも特徴だ。

両面に無反射コーティングを施した高ドーム型クリスタルは、厚さ約5mmものクリスタル無垢の塊から削り出されたもの。複雑な曲率半径を保つよう慎重に研磨されたクラシックな仕上がりがだ。

約56時間のパワーリザーブを実現する高い精度の機械式ムーブメントを搭載し、Sinnのため特別に製造されたイノシシ革ヌバックストラップがついた特別なタイムピースだ。



ホッタ
TEL03-5148-2174 sinn-japan.jp

「356.FLIEGER.KLASSIK.JUB (356フリーガー・クラシックJUB)」、自動巻き、ケース径38.5mm、サテン仕上げステンレススチール製ケース×ヌバックボアレザー製ストラップ、10気圧防水、世界限定500本、726,000円。



海外で腕を磨いた新板長が旬の食材を用いて作り上げた、目にも楽しい新メニューを提供。店内はメインカウンター10席、1組限定のプライベートカウンター6席、個室2部屋を用意し、ゆったりとした空間で楽しめる。

産地直送のネタとつまみを味わう

GENTLE Sushi Bar

大人の隠れ家のような地下のモダンな店内で、握りに加えさまざまな料理を楽しめる表参道の鮨処「GENTLE Sushi Bar」では、新板長就任に伴いリニューアルした新メニューを提供中だ。

新板長の丸井匠氏は、神楽坂の鮨割烹で経験を積んだ後、オーストラリア・シドニーに渡り、日本人にも外国人にも通用する鮨が握れる板前としてEstablishment HOTEL内の「SUSHI-E」にて勤務。同国で2店舗の経営に7年間携わり、帰国後は赤坂の「鮨 以とう」系列の吉祥寺 エクセルホテル東急内「一路」の副料理長として活躍した。豊富な経験を生かして産地直送の新鮮な魚を中心とした新たなメニューを開発し、今までの「GENTLE Sushi Bar」とは一味違う、見た目の美しさや楽しさも堪能できるコースを作り上げた。

握りとつまみが交互に提供される特選コースは、握りを12貫に増やし、冬は真鯛、クロムツ、甘えびなど、金沢の沖合で獲れた直送の魚介を中心に使用。マグロも部位の異なる3貫を提供することで、より満足感のある内容となっている。つまみは、旬の素材を使った煮物や焼き物のほか、「大トロときのこのすき焼き」など少し捻りをきかせた一品も登場。また、季節ごとにオリジナルの甘味を創作し、デザートまで存分に楽しめるのも魅力だ。

貸し切りカウンターも備え、あらゆるシーンで利用することができる「GENTLE Sushi Bar」で、極上の鮨を味わいたい。

GENTLE Sushi Bar
TEL050-3503-7871 www.gentle-base.com

歴史あるホテルの新たな幕開け

リージェントホテル香港

IHGホテルズ&リゾーツのラグジュアリー&ライフスタイルブランドである「リージェントホテル香港」が11月8日にグランドオープン。香港の伝説的なラグジュアリーホテルが、ビクトリアハーバー上にたたずむ街のシンボルとして復活した。

「美のコントラスト」をコンセプトに、全館フルリニューアルで生まれ変わった同ホテルは、K11 MUSEA、アベニュー・オブ・スターズ、アートスクエア、香港芸術館など、さまざまなランドマークに囲まれた絶好のロケーションに位置する。129室のスイートを含む全497室のゲストルームは、天然素材と匠の技が融合した静かで落ち着いた空間。ミシュラン二つ星に輝く広東料理レストラン「麗晶軒」や、最高級の肉とワインを味わえる「The Steak House」をはじめとした六つのダイニングでは、才能あふれる新進気鋭の料理人と地元の食材、文化的な出会いを融合させた、独自の食体験を提供する。ゲストの到着前から出発までの体験すべてがスムーズで特別なものとなるよう、リージェント エクスペリエンス エージェントが、一人ひとりに合わせてきめ細かにパーソナライズされたサービスを提供してくれるのも魅力の一つだ。

そのほか、ハーバーを見渡す三つの異なる温度のインフィニティプール、最新鋭のテクノジメ機器をそろえたフィットネスセンターなど施設も充実。香港の絶景とともに至福の滞在を満喫したい。

リージェントホテル香港
hongkong.regenthotels.com



(上)静けさと華々しさの調和を表現することにより五感を刺激し、思い出に残る体験を創出する唯一無二のホテルだ。
(下)ビクトリアハーバーと香港島を望むドラマチックなフレームビューを楽しめるクラシックルーム。

独自のコラーゲンで潤う肌へ

ニッピコラーゲン化粧品

創業から35年にわたり、コラーゲン研究を続けてきたニッピコラーゲン化粧品から、独自に研究開発した5種のコラーゲンを配合した「COLLESSENCE (コレセンス)」シリーズが登場。年齢を重ねるほどに深まるさまざまな肌悩みにアプローチする。

ブランド名の「COLLESSENCE」は、COLLAGEN (コラーゲン)とESSENCE (エッセンス：本質)を融合させたもの。独自のバイオネイチャー技術から生まれるシリーズ商品の一つひとつが、肌の本質にいていねいにはたらきかけ、一人ひとりが輝ける、ウェルネスなライフスタイルに寄り添うブランドとなることを目指している。

加齢に伴うコラーゲンの減少と劣化に着目した同シリーズは、コラーゲンの量と質にアプローチし、コラーゲンの代謝バランスを整えることで、肌の中に良好なコラーゲンを常にめぐらせることが可能に。肌に最も近い成分であるコラーゲンの力で、負担をかけず、肌に寄り添った手入れがかなえられる。

ラインアップは、保湿マスクに加え、3種のコラーゲンが肌の内側までアプローチする生コラーゲン美容液、ディープコラーゲンがうるおいをくまなく届ける化粧水、ヴェールコラーゲンがバリア機能をサポートする乳液、生コラーゲンパウダーとスクワランオイルが肌をときほぐすオイル状保湿液の4アイテムがこの秋新たに登場。乾燥が気になるこの季節に、潤いに満ちた肌を実感してみては。



左から、コレセンス スキンケア ジェル 9,900円、コレセンス ディープ ローション、コレセンス ヴェール ミルクともに6,600円、コレセンス パウダーコラーゲン イン スクワラン 4,400円、コレセンス エンリッチ ナイトマスク 5,500円。

ニッピコラーゲン化粧品
☎0120-30-3232 www.nip-col.jp

大胆なカラーを纏った特別モデル

ロールス・ロイス

ロールス・ロイスを代表するモデルのゴーストから、現代性を体現するビスポークの特別仕様車が登場。きよしちょう座を囲む南の夜空を思い起こさせる特別カラーで唯一無二の個性を表現したトゥカナ・パープルのゴーストが東京でお披露目された。

ゴーストは、119年にわたるロールス・ロイスの歴史の柱となるモデルであり、その革新的な歩み「ロールス・ロイス・ルネッサンス」を牽引した象徴的なセダンとして、独自の地位を確立している。

今回、公開された特別モデルは、ゴーストのコンテンポラリーなイメージと遊び心を体現する大胆なトゥカナ・パープルの色調と、鮮やかなライム・グリーンのコントラストが特徴。インテリアの美しさを引き立てるビスポークのインストゥルメント・ダイヤルは、カスタマイズの表情豊かな色合いが躍動感をもたらしている。

そのほかにも、皆既日食からインスピレーションを受けて誕生した25台限定のプライベート・コレクション「ブラック・バッジ・ゴースト・エクリプシス」や、マンチェスターとロールス・ロイスの歴史的なつながりを祝した世界に1台の「マンチェスター・ゴースト」、色彩の美しさを際立たせた世界に1台の「ゴースト・シャンパン・ローズ」、高度な寄木細工を施した「ゴースト・エクステンデッド・アーバン・サンクチュアリ」も登場。ビスポークにより生まれるゴーストの無限の可能性を感じることができる。



ロールス・ロイス・モーター・カーズ
☎0120-980-242 enquiries.jp@rolls-roycemotorcars.com

(上)トゥカナ・パープルは、きよしちょう座を囲む南の夜空をイメージした特別カラー。(下)ホワイトとアンバーの光ファイバーによる星が描かれたヘッドライナー。皆既日食を模したオリジナルのアニメーションが流れる。



(上)食材を追求し、何度も試行錯誤を重ねて生まれたシンプルかつ極上のタッカンマリ。コク深い黄金のスープが絶品。(下)全席独立したソファ席から、最大8名まで利用可能な掘りごたつ席など、多彩なシーンに対応。

専門店ならではのこだわりの味

コリア タッカンマリ

韓国語で「鶏一羽」を意味し、コクのあるスープで若鶏を丸ごと煮込んだタッカンマリ。韓国の下町、東大門^{トンデムン}が発祥のシンプルかつ豪快な鍋料理だ。新大久保のタッカンマリ専門店「コリア タッカンマリ」では、東大門に繰り返し通い、タッカンマリを食べ歩いたオーナーが独自の研究を重ねた本場の味を楽しむことができる。独自の味を高いレベルで維持するために、タッカンマリ以外のメニューを極力絞り込むなど、専門店ならではのこだわりを感じる店だ。

同店が提供するタッカンマリの魅力は、鶏ガラ、香味野菜などをベースに約半日火加減を調整しながら煮込んだスープと、そのスープによく合う厳選ブランドの国産若鶏によって忠実に再現された本場の味。長ネギ、ジャガイモ、トックとともに煮込み、韓国の醤油、韓国の酢、辛さを抑えてコクを出したオリジナルブレンドのタテギ(唐辛子味噌)、マスタードを好きなバランスでブレンドしたタレを付けていただく。煮込むほどに味が変化していく、鶏のうま味を最大限に引き出したコラーゲンたっぷりのスープも楽しみたい。シメは、コシがある韓国の手打ち麺「カルグクス」がおすすめだ。

同じく本場の味を楽しめる2号店が大阪・福島区にオープンした。店内は多彩なシーンに対応できるゆったりと落ち着いた空間。「おいしさと美容と健康を、日本の皆様へお伝えしたい」という願いが込められた「タッカンマリ」を、ぜひ一度味わってみてほしい。

コリア タッカンマリ
www.dakhanmari.com

欲深い大人の
濃厚イタリアン



青の洞窟

ちょっと贅沢なご褒美時間に。



調理例



青の洞窟
ラザニア・エミリアーナ
ラザニアセット



青の洞窟
ボロネーゼ
パスタソース



青の洞窟
生パスタ パジル香る ジェノベーゼ
冷凍パスタ

03 メゾン初となる特別なキュヴェ

サステナブルなシャンパーニュメゾン、テルモンからメゾン初となるシングル・ヴィンヤード(単一区画から収穫した葡萄のみを使用)の特別なヴィンテージ「テルモン リュー・ディダムリー パーセル スー・アデュリアン 2012」が約200本限定で日本上陸。次々と現れる独特な香りが融合したアロマと、驚くほど爽やかなミネラル感をあますことなく堪能したい。レミューコアントロージャパン
TEL03-6441-3025



02 座り心地を追求した特別モデル

マッサージチェアのリーディングカンパニー、ファミリーナダが、創業60周年を記念した特別モデル「アイコクーン」を発表した。これまで積み上げた特許を駆使したリラクゼーション技術を結集し、背もたれと座部にエアバッグサポート機能を備えた極上の座り心地を実現。繭をモチーフに、本革を使用した丸みのある優しいフォルムで、斬新ながらインテリアになじむデザインに仕上がっている。ファミリーナダ TEL06-4807-9111



01 虹色が手首を彩る新作ウォッチ

多彩なモデルを展開するスイスのウォッチブランド、オリスから、科学の美を体現し、自社開発ムーブメントを搭載した新作「プロパイロットXキャリアー400レーザー」が登場。チューリッヒ工科大学傘下の研究所との共同開発による、時計業界初のレーザー加工技術を使用した虹色のダイヤルを採用。表面加工によって光を構成要素に分解して、見る角度によって色が変化するレインボー効果を実現した。オリスジャパン TEL03-6260-6876



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。

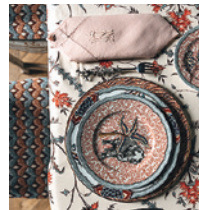
07 五感を満たす最高のエシレ体験

エシレ パターとこだわりのヴェイノワズリやオリジナルスイーツを楽しめる新しいコンセプトのお店「エシレ・ラトリエ デュ プール」が麻布台ヒルズにオープンした。プリオッシュをクロワッサン生地で包んだ「ブリクロー・エシレ」や30cmもある「グラン クロワッサン」など、店内で焼き上げた、ここでしか味わえない魅力的な商品が並ぶ。
エシレ・ラトリエ デュ プール www.kataoka.com/echire/latelierdubeurre



06 フランスの卓越した技術を表現

フランス発の高級磁器ブランド、ベルナルドからフランスのデキスタイルブランド、ピエール・フレイとのコラボレーションによる独創的なコレクション「ブラクニエ」が発売。ピエール・フレイのコレクションから2つの有名なモチーフを磁器に応用し、貴重なアーカイブモチーフから唯一無二のデザインを生み出した、見事な色彩が際立つコレクションだ。ベルナルドショップ 表参道
TEL03-6427-4470



© Constance E.T. De Tourniel

05 日本最高峰の和牛をふるさと納税で

和牛のオリンピックとも呼ばれる全国和牛能力共進会にて、史上初の4大会連続内閣総理大臣賞を受賞し、宮崎県都城市のふるさと納税受入額日本一を牽引した日本最高峰の「宮崎牛」。極上の肉質ときめ細やかなサシ、ほのかな甘味と芳醇な香りが特徴だ。特に宮崎牛サーロインはとろける霜降りのうま味を味わえる。ぜひ、ふるさと納税で堪能してみては。より良い宮崎牛づくり対策協議会
www.miyazakigu.jp



04 ブランド初のロゼ・シャンパーニュ

世界で活躍するアーティスト・YOSHIKIとフランスシャンパーニュの名門メゾン・ボメリーの共同ブランド、「Y by YOSHIKI YOSHIKI × CHAMPAGNE POMMERY」から、初のロゼ・シャンパーニュ「Y by YOSHIKI × CHAMPAGNE POMMERY Brut Rosé」が全世界に先駆けて日本で先行発売された。花やベリーの香りとほのかなスパイス、甘草のニュアンスに甘いビネラが香り、妖艶なハーモニを奏でる繊細な味わいを楽しみたい。ヴァンクロス TEL03-4400-9120



11 常識を覆す4次元の味わい

クセになる個性的な味わいが魅力のアードベッグから、コミッティーメンバー限定のECサイト、アードベッグ コミッティーストア限定で「アードベッグ アナモルフィック」が発売。樽のチャーリングとトースティングによって生み出された、スイート、スモーク、ハーブ、スパイシーという4つの異次元の風味が融合した唯一無二の味わいに仕上がっている。
MHD モエ ヘネシー ディアジオ
TEL03-5217-9731



10 カカオの奥深い世界を楽しむコース

日本発のスペシャルティチョコレート専門店「Minimal - Bean to Bar Chocolate -」の新業態となる「Minimal The Specialty」が麻布台ヒルズにオープン。カカオ豆がチョコレートになっていくプロセスから、カカオの食べ比べ、厳選ドリンクとのペアリング、オリジナルカクテルなど、カカオ・チョコレートをコース仕立てで楽しめる特別な体験型店舗だ。Minimal The Specialty 麻布台ヒルズ
TEL050-1809-0420



09 麻布台ヒルズに新店舗がオープン

パンクパー発の高機能アスレティックウェアブランド、ルルレモンのメンズ・ウィメンズストアが麻布台ヒルズにオープン。年明けにはコラボレーションイベントも予定しており、より一層ゲスト一人ひとりのウェルビーイングをサポートする店舗となっている。また、人気アイテムの限定色や、ダウンジャケットの新作など、寒い冬も楽しく過ごせる限定アイテムも用意されている。
ルルレモン gec@lululemon.co.jp



08 透明感を左右する光と色にアプローチ

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から、薬用美白美容液「FAS ザ ブラック ブライトセラム」(医薬部外品)が2024年2月9日に発売される。黒米発酵液をベースに、美白有効成分のビタミンC誘導体とアルブチン、抗炎症有効成分のグリチルリチン酸とトラネキサム酸、黄ぐすみに着目した屋久島産クちなシエキスを配合。角層に吸い込まれるような心地よいテクスチャーに仕上げた。シロク ☎0120-150-508



15 最高峰の学習プラットフォーム

世界最大級のオンライン言語学習プラットフォーム「TutorABC」が遂に日本に上陸した。資格・経験を豊富に持つ講師を採用し、AIによる最適な講師、教材、クラスメイトとのマッチングで実践的な学習を実現。KidSAFE国際認証を取得した子どもにも安全な学習環境で24時間365日いつでも受講が可能だ。世界最高の検定対策書「Barron's」と提携したさまざまな検定試験対策コースも用意されている。
TutorABC www.tutorabc.com



14 速攻ケアで透明純度の高い肌へ

ロート製薬の最高峰エイジングスキンケアブランド・エビステームから、美白美容液「エビステーム プライブラズムレーザー」が2024年3月1日に発売される。クリニックとの共同研究から導き出されたプラズムブライトコンプレックスとフォトレーザーコンプレックスをW配合し、コウジ酸・アラントインがシミやくすみのもとにアプローチ。独自の高浸透処方ですべて透明純度の高い肌へ導く。
エビステームコール TEL03-5442-6008



13 日本最高峰の杜氏を追う長編作品

「酒造りの神様」の異名を持つ農口尚彦研究所の杜氏、農口尚彦氏に密着した初の長編作品「NOGUCHI 酒造りの神様」が、各社動画配信サービスにて配信中だ。28歳の若さで異例の杜氏に抜擢され、「世界の人たちの価値観が変わるような酒を造りたい」という思いのもと、70年以上もの歳月をかけて酒造りに没頭してきた農口氏。その姿を約一年間にわたって追いかけたドキュメンタリー作品だ。
NOGUCHI 酒造りの神様 noguchi.movie



12 潤った弾力肌に導く洗顔料

エステティシャンが考えた高品質なスキンケアシリーズ「rondo」。鉄分を豊富に含むフランス産レッドクレイ成分とヒト脂肪細胞順化培養液エキスを配合した「レッドクレイウォッシュ プレミアム」は、汚れをしっかりと落としながら、40代からの乾燥しやすくなる弾力を失いがちな肌もしっかりサポート。潤いを与えて肌の整ったもち肌へ導いてくれる。
ロンドコスメティクス
rondocosmetics.stores.jp



récolte®



IH Heater Cooking Griddle

卓上IHクッキンググリドル

見惚れる美しい。

新スタイルのホットプレート誕生。

“焼く・炒める・煮る”

十分な火力で楽しめる[卓上IHヒーター]に

加熱できる大皿[クッキンググリドルプレート]をセット。

今までにないスタイルのテーブルクッキングが楽しめます。



メーカー希望小売価格 ¥19,800(税込)

recolte-jp.com

レコルト総発売元 ウィナーズ株式会社 TEL 03-6804-5538



詳しくは
Webへ



富裕総一郎氏、気づく。

ナイルスナイル 315 令和六年一月一日発行 編集・発行人 青山俊夫 発行所：Table & Company Inc. 東京都港区南青山7-1-11 一番店 & CALM minamiaoyama 408

MIZUHO

みずほ不動産販売



定価 1,600 円 (本体 1,455 円)