

NILE

Nile's

DESIGNING FOR HIGH LIFE

No.316 February.2024

ナイルスナイル



東京ジャズ喫茶 60-70年代のリズム

DESIGNING FOR HIGH LIFE
NILE'S NILE
NO.316 FEBRUARY. 2024

Table & Company Inc.



ALPINE

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

A110

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



/ アルミ軽量ボディ / ミッドシップレイアウト

アルピーヌ A110 9,400,000円※～ A110 GT 10,600,000円※～ A110 S 10,900,000円※～

○ PHOTO:A110 S エssenシャルパッケージ ブルーアルピーヌM 11,200,000円※ ■ 電子制御7速AT(7DCT) ■ 総排気量:1.798L ■ 全長×全幅×全高:4,205×1,800×1,250mm
■ 車両重量:1,110kg ■ 最高出力 kW(ps)/rpm:185(252)/6,000 ■ 最大トルク N・m(kgm)/rpm:320(32.6*)/2,000(ECE)*参考値 (■ 数値は全てアルピーヌ A110) ※価格はメーカー希望小売価格(消費税含む)で参考価格です。価格には保険料、税金(消費税除く)、登録等に伴う諸費用、オプション代は含まれておりません。別途リサイクル料金が必要となります。価格および仕様は予告なく変更する場合があります。詳しくはアルピーヌ ディーラーまでお問い合わせください。ボディカラーは、印刷の条件により実車と異なって見えることがありますので、ご了承ください。

Wannu ma keɓaɓɓe
maɓɓe ma keɓaɓɓe
maɓɓe ma keɓaɓɓe
maɓɓe ma keɓaɓɓe
maɓɓe ma keɓaɓɓe
maɓɓe ma keɓaɓɓe
maɓɓe ma keɓaɓɓe
maɓɓe ma keɓaɓɓe
maɓɓe ma keɓaɓɓe
maɓɓe ma keɓaɓɓe



Touch, feel the comfort you've been longing for.

Sodateru
TOWEL



あなたが羨望の的に。SENOLIXがかなえる さらなる次元の肌へ

ヒト由来間葉系幹細胞培養上清、エクソソームなど、常に時代の先端をいくテクノロジーで業界をリードしてきた、アースジャパンから、老化に抗らう「SENOLIXシリーズ」が登場。話題の医療用技術であるセノリティクス理論を基に、次世代型エイジングケア美容液として知的で魅惑的な大人の肌を創り上げます。

3種の美容液を段階的に浸透^{*}させて効果を引き出す「システムティックアプローチ」により、誰もが望む若々しい肌へ。丁寧に向き合うことで、きっと肌は応えてくれるそんな未経験の心地よさを実感してください。

※角質層まで



WDDS
SENOLIX
EXOSOME

World's first. Next generation skin care system that eliminates aging cells
In order for us to remain beautiful, including delaying aging and rejuvenation,
Expectations are growing for the future of true skincare.

SENOLIX SKINCARE SYSTEM

あなた史上最高の美しさへ —

SENOLYTICS 理論からの着想

セノリティクス



AIRS JAPAN 株式会社

WDDS SENOLIX セノリックスシステム 希望小売価格 33,000円(税込)

1. PRIMARY SUPPRESSIVE EMULSION プライマリー サプレッシブエマルジョン

2. SECONDARY CONTROL LIQUID セカンダリーコントロールリキッド

3. CLOSING PROTECTIVE GEL クロージングプロテクティブジェル <各 20mL>



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

058 SDGs×企業 第24回 ファンケル

COLUMN

- 011 NILESTONE 1-GOURMET 令和の食はどこへ向かうのか
- 013 NILESTONE 2-INTERNATIONAL 「沖縄的霊性」が語りかけてきたこと。
- 015 NILESTONE 3-MONEY 企業の「稼ぐ力」の向上は不可逆的!?
- 017 NILESTONE 4-WATCH 人のエネルギーを循環させるオートマタという魔法

SPECIAL FEATURE

018 東京ジャズ喫茶 60-70年代のリズム

- 020 “あの頃”の空気を伝えるジャズの聖域 Jazz cafe & Bar DUG
- 024 ジャズと聴き手をつなぐプロの気概 ジャズ喫茶いーぐる
- 028 レコードを回し続ける JAZZ & somethin'else 喫茶 映画館
- 032 「ジャズ喫茶への誤解を修正」が呼んだ海外からの意外な反応 楠瀬克昌

skantherm®



究極のラグジュアリー薪ストーブ、ドイツ・スキャンサーム

<https://www.skantherm.jp/>



SPECIAL CONTENTS

050 神田裕行の美しい料理

STYLE

034 ストリートで躍動するアート KEITH HARING Art to the Streets

040 未来へと向かう飽くなき進化 ジラール・ベルゴ

060 深海で静かに眠る モンティアル

HEALTH & BEAUTY

042 若さへの期待「セノリティクス理論」

046 別格のくつろぎ パナソニック

GIFT & GIFT

067 **2024年 開運**

鎌倉はんこ／ミキモト／ベルルッティ／バルミューダ／ジョン・ロブ／バカラ
リヤドロ／ポッテガ・ヴェネタ／土井酒造場／おいせさん／大江ノ郷自然牧場
フクレ／文の菓／藤い屋／榮太樓總本舗／クゲヌマシミズ／福乃和／小笠屋
フラワーメッセージ お花屋さん／梅園菓子処／銀座菊廼舎／亀屋良長／白樺／会津葵

NEWS

075 GRスーブラを体感するコラボ企画 富士スピードウェイホテル
唯一無二の超軽量コレクション アイシーベルリン

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

Cover/AiRS JAPAN

スキンケアのリーディングカンパニーとして、さまざまな製品を展開するアースジャパン。その中でも次世代のエイジングケアとして注目を集めているのが、世界の医療分野で話題のセノリティクス理論をスキンケアに応用した「WDDS セノリクスシステム」である。3種の美容液を段階的に使用し、肌に浸透させることで、効果が得られる新発想のスキンケアシステムだ。老け肌にアプローチする独自処方により、誰もが望む若々しい肌を手に入れることができる。

Photo Takehiro Hiramatsu (digni)

Publisher & Editor in Chief

Toshio Aoyama

Editor

Naoko Ito

Megumi Hasegawa

Maori Okuno

Art Director

Hikomichi 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.316 2024年2月1日発行



PM

PHILIPPE MILLE
TOKYO

フィリップ・ミル 東京

.....

東京ミッドタウン ガーデンテラス 4F
TEL.03-5413-3282

東京・六本木、桜並木を一望するフレンチレストラン。シャンパーニュ地方の二つ星
フィリップ・ミルが、今年も日本の桜にインスパイアされた特別料理を考案します。

MENU SAKURA 3月15日より期間限定登場



食語の心 第122回 柏井 壽

令和の食はどこへ向かうのか

年号が令和にかわって早6年。そのうち半分ほどがコロナ禍だったので、令和という時代はまだ茫洋としていて、その色があはつきり見えてこないが、少しずつ明らかになってきた。

カオスに満ちた平成を経て、すでに昭和は遠くなり、懐かしさを覚える向きも少なくない。

食の面でもそれはおなじで、近年になって人気が出てきた料理や食のトレンドは、多くが昭和懐古とも言えるようなものだ。

たとえば最近よく耳にする「町中華」などがその典型で、日本中どここの町にもある、ふつうの中華料理屋が注目を集めるようになり、多くの客で人気を呼んでいるようだ。北京ダックだとかフカヒレだとかアワビだとか、高級料理とは無縁の手軽な料理を出す店が、突如として脚光を浴びるのは、最近の傾向だ。

そもそも「町中華」とはどんな店を指すのか、明確な定義はなく、なんとなくむかしからあって、焼き飯や餃子、唐揚げなどの、ありきたりの料理を、安価で提供する店を指すようで、そこに漂うのは昭和の薫りだ。

このあたりのことは、前々回のオーバーグルメイズムの項でも書いたが、メディアが作りだしたブームに乗る客が、店のあり様をガラリと変えてしまう。

店も主人も何も変わっていない。何十年とおなじことをやってきて、突然脚光を浴びるのだから、



ら、店側が戸惑うのも当然のこと。ほぼ常連客だけを相手にしてきたのが、いきなり一見客が大勢押し寄せても、そう簡単に対応できるものではない。アルバイトを雇った途端にブームが去り、潮が引くように客が減っていく。

はなからその店をひいきにしようなどとはからきし思っていない。話題の店を順に食べ歩き、SNSに投稿して注目されたいだけなのだから。

デジタル化が進み、AIまで登場して人間臭さがなくなってしまった令和に比べて、愚直なまでに人の手に頼る昭和が新鮮に映るのだから、それを一時のブームに終わらせてしまうのは、なんと悲哀しい。

「町中華」に注目するのなら、「こだわり」がなければ美味を生みだせないと思いこんでいる、偏った美食ブームに疑問を呈するぐらい

の勢いが欲しいのだが、流れは変わることなく続き、古き良き食べものにまで、こだわりを求める風潮が目につく。

時ならぬおにぎりブームにもそのにおいが漂っている。

どこそ産の米を何時間浸漬して、特注の羽釜で何分間炊いて、何分間蒸らして、具材はこうであらで、などと講釈し、客の目の前でぎって見せる店のおにぎりを求めて長い行列ができる。

昭和を象徴し、簡素な食の代表とも言えるおにぎりまでもが、こだわりという極彩色に染まってしまう。

もうひとつ例をあげてみよう。

近年の京都人気割烹で、くどいほど耳にするのが「出汁」。カウンターの前で出汁昆布を見せ、削り器を使ってかつお節を削って見せる。これらはかつて舞台裏で行っていた、ある意味陰です

る仕事をオープンにし、下ごしらえからこだわっている、と主張するのである。

おにぎりを握ったこともなく、コンビニのおにぎりしか知らないひとにとって、専門店のパフォーマンスはマジックにも似た驚きを与えるだろうし、出汁の素しか使ったことがなければ、立派な昆布もかつお節削りも、魔法に見えて当然だろう。

素朴なおにぎりも、かつお節削りも、ある意味では原点回帰でもあるが、少なからず演出過剰でもある。言い換えれば厚化粧だ。

舞台に裏方や黒子が欠かせない存在であるとおなじで、出汁もおにぎりも日本料理にとっては不可欠なパイプレイヤーである。

しかしながら、その存在は目立たず、陰で支えているからこそ、いぶし銀のような光を放つのだ。舞台の真ん中でスポットライトを浴びせるのは、無粋としか思えない。

ひっそりと、地道に長く続けてきた中華料理店に「町中華」という衣装を着せて華美に賞賛することも、おにぎりに「こだわり」という調味料を加えて持てはやすことも、裏方である出汁を表舞台に引っ張り上げて、過剰な演技を強いることも、すべて根っこはおなじ。

営々と続けてきた当たり前のことを、大げさにはやしたて、ブームを作りあげて耳目を集めようとするのが令和のもくろみ。陰の存在だからこそ、地道な仕事が光るということを忘れてはならない。


金を始めるなら ゴールドリンク。

事業内容

- 金貨・金地金販売(資産の保全・分散)
- 純金積立(金保有の大衆化)
- 金工芸品販売(金製品)
- 精錬加工(小口化・相続対策)

 [資料請求はこちら](#)

株式会社 ゴールドリンク

 0120-077-565

(9:00~17:30 / 土日祝休み)



時代を読む——原田武夫 第122回

「沖縄的靈性」が語りかけてきたこと。

昨年12月中旬に沖縄を再訪した。現地において交わらせて頂いた方に「沖縄には何回来たことがあるのですか?」と何度か聞かれた。正直、何回目かは覚えていない。しかし今回はこれまでとは違う印象を確実に抱くことができた。ただし問いかげには「今回が5回目です」とだけ答えておいた。なぜか、何回目かは分からない。最初の回と今回、すなわち直近では「最後」の回は確実にこれからも思い出すことになるのだと思う。

今回沖縄を訪問した最大の理由は沖縄科学技術大学院大学(OIST)に「正門」から来てみたかったからだ。「正門」から、すなわち公式訪問である。アカデミアのご縁をたどる形で同大学の副学長様にたどり着き、御多忙な中、対応頂いた。まずはこの場を借りて心から感謝申し上げることにしたい。これまでも同大学院大学の外延部には観光がてら来たことがあった。しかし大学院大学は中から見るのと、外から見るのとでは全く異なる。今回は2時間ほどお時間を頂戴し、同大学院大学の施設をくまなく見させて頂いた。それと同時に創建の趣旨と精神、さらにはその場で続々と生み出されている世界最先端の技術をめぐるインキュベーションの流れをご説明頂いた。私はかつてドイツのベルリン、そしてテ



ュービンゲンに留学をしたことがある。今回ご説明を聞いていて、かつて自分自身が学んだ欧州の地における研究施設を懐かしく思い出した。沖縄ということですっきり米国の流儀が何かと導入されている学び舎かと思っていたが、全く違う。むしろ欧州流なのであって、現在の学長も北欧から赴任されているのだという。意外な発見の連続であり、知的好奇心を大いに掻き立てられた。

「沖縄問題が解決しない限り、我が国が抱える総体としての問題も解決されることはなく、結果としてパックス・ジャポニカ(Pax

Japonica)が実現されることはない」。そう、私はこれまで考えてきた。そのきっかけとなったのが2000年に沖縄・部瀬名で開催されたG8サミットに森喜朗総理大臣(当時)のドイツ語通訳官として出席した時のことであった。今回はOIST訪問に続き、沖縄県庁のリーダーシップの一翼を担う形でこのサミットの実現のためにご尽力された方にもご面会を賜った。そしてその場で複雑怪奇な補助金行政がいかに沖縄経済・社会を歪めてきたのか、またそれを是正するために現地の政治的リーダーシップが「沖縄生

え抜き」の官僚リーダーシップと共に大変尽力されてきたことを学んだ。そしてこの表敬訪問に続き、現地金融機関の方、そして現役の沖縄県庁幹部の方ともご面会を頂き、状況をお話頂いた。端的に申し上げるとあの初夏の暑い日差しの中で行われた「G8沖縄サミット」の前後におけるさまざまな山場の後、件のOISTも含め、沖縄はむしろ前進の勢いを止めてしまっていることをこれらの面会を通じて学んだ。これは根深い、実に根深い。だからこそ「分析」が必要であり、「戦略」が必要であるとも感じ入った次第である。

ご紹介を賜って今回、「案内人」をつとめて頂いた現地リーダーシップの御仁が語った別れ際の言葉が忘れられない。「私は実のところ、沖縄固有のスピリチュアルな導き人たちともつながりが深く。これから急に呼ばれたのだ。ここで失敬するが、ぜひ近々またこのことも含めゆっくり話す機会を下さい」

偶然のように思える今回の沖縄訪問であったが、最後に聞いたこの言葉で「沖縄的靈性」による采配を感じた。沖縄問題が解決されなければ我が国は何も変わらない。その時を待っている、という呼び声を胸に強く感じた今回のjourneyであった。前に進まなければならない。

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/>



企業の「稼ぐ力」の向上は不可逆的!?

田嶋智太郎 経済アナリスト



昨年(2023年)の日経平均株価は22年末比で7369円(28%)高と、歴史的な上昇を記録した。上昇の背景には、東京証券取引所による市場改革が奏功したことや、著名投資家のウォーレン・バフェット氏の来日(4月)効果などがあげられるが、何より大きかったのは、上場企業の「稼ぐ力」が全体に向上したことだ。

もちろん、そこには円安の恩恵という側面もあるが、円安には同時に輸入物価の大幅な上昇という負の側面もあった。結果、日本の貿易赤字が膨らんで、それが一層の円安進行に拍車をかけることになったのも事実である。

資源・エネルギー価格をはじめ部材の供給制約や人手不足などが企業活動のコストを大幅にアップさせたことで、やむなく製品やサービスの値上げが断行され、それが結果的に利益面の成長を促すことにつながったケースも少なくはない。むしろ、その背景には企業による値上げの努力によって、一定の値上げを許容するムードが広がったことも見逃せない。総じて言えば、賃金を含む物価・インフレに加えて長めの金利も「プラス」の世界で推移するようになり、ひいては企業業績と日本経済そのものがプラス成長を遂げるようになった。

良かれあしかれ、それらは「コロナ禍が後押しした」というところがあり、それが長らく日本の経済社会をむしばんでいた“病巣”にメスを入れることにつながった。平時では自発的に仕掛けていくことが難しい抜本的な改革・変革をとまなう“国難”の突破を、コロナ禍が可能にしたとも言える。

思えば、コロナ禍前の日本は企業の労働生産性が低く、そのことが低賃金、低インフレ、低金利、経済の低成

長を同時に生み出し、国民の間には“デフレ根性”がはびこっていた。かつて、このことを英国人アナリストのデービッド・アトキンソン氏は『国運の分岐点』という著書の中で「1964年(体制がもたらした)問題」と称した。

1964年は東京五輪開催の年であると同時に、日本が経済協力開発機構(OECD)に加盟した年でもあり、そこから日本の国際化が急速に進んだ。結果、日本経済に「資本の自由化」が組み込まれることになるのだが、外圧による“植民地支配”を恐れる日本は前年(1963年)に制定された中小企業基本法を盾とする「中小企業護送船団体制」を築き、実際に中小企業の数が増えると同時に1社あたりの従業員数が減少の一途をたどった。

そのことが企業の生産性を低下させ、低賃金の状態を余儀なくさせたとするなら、いわゆる「中小企業問題」を解決することこそが国難突破のカギとなるというのがアトキンソン氏の主張。ただ、同氏が前記の著作を上梓したのは2019年であり、言うまでもなくコロナ禍に見舞われる前のことである。その時点では「おっしゃることごもっとも」ながら、やはり単なる理想論、机上の空論に過ぎないものであったことは否定できない。

しかし、その後、現実にはコロナ禍が日本の経済社会を襲った。結果として企業の淘汰と再編、再生の動きが広がるとともに労働力の移動、すなわち人材の再配置が進むようになり、企業の生産性はいま、目の前で着実に向上している。もはや、企業の「稼ぐ力」はコロナ禍前とは比べものにならない。これは不可逆的なものであり、以前とは違った目で上場企業と株価を見ていくが必要になると思われる。

ChatGPT 資本主義

生成AIで経済のすべてが変わる


THIS MONTH RECOMMEND

著しく進化する生成AIの今を知る!

これまで、先端ITが企業社会に与えるインパクトを一貫して調査・研究してきた著者いわく「今後の企業にとっては生成AIを使いこなせるかどうか死活問題」。むしろ、生成AI利用の“拡散”がもたらすリスクや脅威にも丁寧に触れ、そのうえで「使わない理由探しは早急に止めよ」と説く。いまだ問題・課題は山積みながら、もはや知らないでは済まされないことも事実。少なくとも、その現状を詳しく知っておくために有用な一冊である。

『ChatGPT資本主義』

城田真琴/東洋経済新報社/1,980円



顔は口よりものを言う

rondo

<https://rondocosmetics.stores.jp>

不朽の価値 第15回 まつあみ靖

人のエネルギーを循環させるオートマタという魔法

ハイジュエラーとして名高いヴァン クリーフ&アーペルは、パリはヴァンドーム広場にブティックを構えた1906年当時から時計製造にも力を注ぎ、腕時計や懐中時計はもとより、工芸性の高い置き時計やテーブルオブジェも手掛けてきた。2017年に「エクストラオーディナリー オブジェ」の第1弾として発表された「オートマタ フェ オンディーヌ」は、その系譜を継承、進化させたものだった。台座部分に時刻表示機能を備え、オートマタ(からくり装置)を作動させると、蓮の葉が波打つと同時に蓮の花びらがゆっくりと広がり、中に仕込まれたチョウが羽ばたく。葉の上に座るフェアリー(妖精)も首をかしげながら背中中の羽を動かし、約50秒にわたり幻想的なアニメーションが展開される。それぞれのモチーフは、メゾン伝統のサヴォワフェール(熟練の職人技)によってジュエリーやエナメルが施され、このうえなく優美。この滑らかでリアルな動きのオートマタを製作したのは、巨匠フランソワ・ジュノ氏だった。

ヴァン クリーフ&アーペルは、昨年もジュノ氏とコラボした「エクストラオーディナリー オブジェ」2点を発表した。一つは、「蓮の花の開花」を意味する「フロレンデュ ネュファール」、もう一つが



(上・中)「蓮の花の開花」を意味する「フロレンデュ ネュファール」。花びらが閉じた状態から、オートマタを作動させるとゆっくりと開花し、中のチョウが舞う。参考商品。(下)「シクラメンの目覚め」を意味する「エヴェイユ デュ シクラメン」が開いた状態。参考商品。

「シクラメンの目覚め」を意味する「エヴェイユ デュ シクラメン」である。オートマタを作動させると、前者は花卉が、後者は花束がゆったりと開き、中に仕込まれたチョウが優雅に舞い、オリジナルのメロディーも流れる。ゼンマイを動力源に、輪列の組み合わせでこれ具現化していることは驚きでしかない。

昨年のウォッチズ&ワンダーズ会場でジュノ氏にインタビューする機会を得た。

——かなりの親日家だとか？

「この仕事を続けてこられたのは日本のおかげなんです。1990年代初頭にハウステンボスでオートマタを製作し、当時スイス以上に日本で評価を頂きました。京都嵐山オルゴール博物館には私の作品7点を収蔵・展示頂いています。伝統的なからくり人形師である玉屋庄兵衛さんにお目にかかったことも印象深い」——オートマタの魅力とは？

「オートマタに電気は不要、必要なのは人のエネルギー。それをオートマタに吹き込み、その動きを目にした人に感情的なエネルギーが還元される。その関係性は実にユニークです」

——今回の2作品の特徴は？

「ジュエリーが主役ですから、伝統的なオートマタとはアプローチが異なります。この2作

品は従来よりも小型で製作時間も短縮でき、より多くの方に作品を届けたい。AIやデジタル化が進む世界で、手作業による作品の付加価値の高まりを感じます。18～19世紀に盛んでありながら、廃れかけつつも生き延びた工芸技法を、全く新しいもののように感じる人も多い。ヴァン クリーフ&アーペルとは、その点で価値観を共有できています。この協業をベースにアトリエを拡充し、技術継承が進むようサポート頂いていることも有意義です」

4月に控えたウォッチズ&ワンダーズ2024で披露されるであろう次回作が待ち遠しい。



フランソワ・ジュノ

1956年、スイス・サントクロワ生まれ。オートマタ作者ミシェル・ベルトランに師事する一方、地元の技術学校、ローザンヌの美術学校に学び、20歳ごろからオートマタ製作を開始。現在もジュラ山地に位置するサントクロワのアトリエで制作にいそむ。ジュネーブウォッチングス2022において審査員特別賞を受賞。

一杯のコーヒーを前に、思いつめたような表情の若者たちが、同じ方向を向いて座っている。彼らの前方に鎮座しているのは大型のスピーカー。高品質なオーディオシステムを通して流れてくるのはモダンジャズ。マイルス・デイヴィスの、ジョン・コルトレーンの、アルバート・アイラーの、魂を揺さぶるような音を浴びながら、ある者はそのメッセージを受け取るように耳を傾け、ある者は文学や形而上学に対峙するかのよう沈黙を考へ、ある者はハイミナルなどの薬物による陶酔感とともにその中に溺れた。そんな風景が1960〜70年代のジャズ喫茶にあった。61(昭和36)年のアート・ブレイキートジャズ・メッセンジャーズの初来日公演を契機とするモダンジャズブームの中で、続々とジャズ喫茶が出来始める。その名の通り、ジャズを流す喫茶店という業態だが、当時ジャズのLPレコードは高価で、輸入盤となるとさらに値の張る代物。オーディオも一般家庭には普及しておらず、ジャズを聴きたければ、ジャズ喫茶に行くしかなかった。それゆえジャズ喫茶を訪れる人々は、妙な面持ちでその音に耳を傾けた。ジャズは、昨今のカフェやレストランで流れてくるBGMとは異なり、真剣に鑑賞すべき対象だったのだ。

このジャズ喫茶という業態は、日本独自のものと言われている。ジャズ発祥の地アメリカでは、ジャズを聴くのはライブ演奏が行われるジャズクラブなどがメイン。店でレコー

東京ジャズ喫茶

60-70年代のリズム

1960年代から70年代にかけて隆盛を誇ったジャズ喫茶。時代の流れとともに衰退したかに見えたこの業態に、今、新たな風が吹いている。従来とは異なる若い層、女性層、テレワーク需要や海外からのインバウンドも増加。そこに何が起きているのか？ジャズ喫茶の新時代を追って。

Text Yasushi Matsuami



ドを真剣に聴く文化はなかった。

レコードがCDに取って代わられ、さらに配信やストリーミングが主流となつて気軽かつ安価に音楽を楽しめるようになり、ジャズもエレクトリック、フュージョン、さらにヒットポップやR&Bとの融合などが進み変貌を遂げていく。それに合わせてジャズ喫茶も衰退の一途をたどりつつあった。しかし最近、ジャズ喫茶に新たなブームが訪れているという。コロナ禍以降、女性客やテレワーク需要が増加。若者のアナログやレコードへの関心の高まりに加え、ジャズを題材とする漫画『BLUE GIANT』のヒットや映画化も、ジャズ喫茶の復権を後押しした。

またジャズ喫茶文化の海外伝播も進んでおり、レコードをハイクオーディオな音響システムを使って聴かせるリスニングバーが、欧米ばかりかアジア各地にも広がっている。自国でそのスタイルに触れた海外旅行者が、ルーツたる日本のジャズ喫茶に憧れを抱き、表敬訪問するケースも多いという。そんなインバウンド需要や、前述した新たな客層によって、来訪者が増加し、週末ともなると入店待ちの長蛇の列ができることも珍しくない。

こうした動きに、かつて雑誌編集者だった楠瀬克昌氏が2016年から運営するウェブサイト「ジャズ喫茶案内」が大きな役割を果たしたという声もある。

都内で長く営業を続ける「老舗」3軒や、楠瀬氏にも取材しながら、ジャズ喫茶の新しい風を感じる。



jazzcafe & bar

DUG
PM6:30~
BAR TIME
HAPPY HOUR
WeekDay PM6:30~PM8:00
Light Beer (YEBISU), Glass Wine
and Soft Drinks
¥600

Sorry but we no longer have live-Jazz concerts at DUG
as on the menu include consumer tax.
An additional 550 yen (including tax) cover charge.



中平星 なかだいら・るい

1972年、DIG、DUGの創業者である中平穂積氏の長男として東京に生まれる。当初ジャズにも飲食店にも関心が薄く、ジャズ喫茶とは無関係の職に就くも、退職した21歳の時から、newDUGを手伝い始め、2007年マネージャーとなり現在に至る。「新宿はバブルや都庁移転など時代の波に翻弄されたり、ここ数年は再開発が進んで若い人が増えたような印象はありますが、ウチの店は変わったという感じはないんですね。コロナ後に年配の方がちょっと減って、外国人旅行者が増えたというぐらい。時間帯や客層を見ながら、かける曲も変えたりしていますね」

“あの頃”の空気を伝えるジャズの聖域 Jazz cafe & Bar DUG

1961年創業のDUGをルーツに、何度かの移転を経ながら、
62年もの長きにわたり新宿でジャズ喫茶の歴史を紡いできたDUG。
長い時間を^{けみ}闊してきた店だけが持つ独特な空気感の中で聴くモダンジャズは、
古くて新しく、優しく刺激的だ。

Photo Satoru Seki Text Yasushi Matsuami

ピカデリー
駐車場
(バイク)
募集中心!!
2-762

B
H
We
Dra
We
All price
There

「ジャズが毎日の生活だった。」

作家・中上健次は、『ジャズの日々』
というエッセイを、こう書き出している。
1960年代、政治・社会的闘
争の舞台ともなった新宿には多くの
ジャズ喫茶が存在し、中上もそこに
集う若者たちの一人だった。エッセイ
『二十代の履歴書』の中には、彼が
通った新宿のジャズ喫茶名が挙がって
いる。ジャズ・ヴィレッジ、ヴィレッジ
ゲイト、DUG、木馬、ニューポート
……。和歌山県新宮市から上京して
最初に訪れたのが、同郷の先輩でジャ
ズ写真家の中平穂積氏が経営するD
UGだった。

中平氏は55年に日大芸術学部に入
学、写真を学びながらジャズ喫茶に通
い詰め、卒業後の61年とうとう自身
のジャズ喫茶DUGを開業する。場
所は現在の新宿アルタの裏路地のビ
ルの3階。店名はマイルス・デイヴィ
スのアルバムタイトルになむ。ジャ
ズや映画評論で知られた植草甚一氏
とは、新宿のジャズ喫茶ポニーで知遇
を得て以来親交があり、店名の相談
を持ち掛けると、いくつかの候補の中
から、これを推された。

中平氏は、多くのジャズ喫茶に通う
うちに、オーディオの音にしろ、レコー
ドコレクションにしろ、コーヒーの味
にしろ、全てにおいて納得できる店が
存在しないことに気付き、自店への思
いを募らせてきた。それだけにあらゆ
る面で、ジャズ好きを満足させること
だわりを詰め込んだ。当時、すでに多く
のジャズ喫茶で私語を慎む空気が醸
成されていたが、DUGでは開店当初
さほど神経質ではなかった。しかし新



Jazz cafe & Bar DUG
東京都新宿区3-15-12
TEL03-3354-7776
www.dug.co.jp

レンガを基調とする店内には、一人で訪れても落ち着けるスペースから、グループで酒を酌み交わすニーズに対応した広めのテーブル席まで用意。壁にはジャズ写真家でもある中平穂積氏撮影のジャズメンのポートレートが掛かる。

間を広げる音で客同士のいさかいが起こることもあり、ついに「当店はお客様の鑑賞の妨げになるようなことは禁止させていただきます」と張り紙を出し、注文さえも指のサインで伝えるほどの徹底ぶり。また当時流行したハイミナルなどの薬物も禁止し、素行の悪いブーテン族らを一掃した。そうするうちに本当にジャズを楽しむみたい、それまでのジャズ喫茶の客層とは異なる「DUG党」というべきジャズ愛好家が集まるようになり、にぎわいを見せていく。

67年、英語のDUG(掘る)の過去形であるDUGを店名に、新宿紀伊國屋書店の裏手に新店をオープン。ここでは夕方からアルコールも出し、会話も許容し、ジャズをもっとフレンドリーに楽しむことが目指された。77年には靖国通り沿いに地上3階地下1階の4フロアからなるnewDUGもオープン。地下はレンガ造りのジャズバー、1階はカフェ、2階は喫茶店、3階はラウンジ風と異なる雰囲気。3階には、前出の植草甚一氏を始めジャズ界の名士や演奏家、文化人、芸能人が集い、文化サロンの様相を呈した。その後、何度か移転を繰り返し、2007年かつてのnewDUGの地下を新しいDUGとして営業を始め、現在に至る。

靖国通りに面したエントランスから階段を下れば、そこには往年のジャズ喫茶の空気が立ち込めている。

「初めての人のために入りづらいようですが、思い切って入ってみると落ち着けて、一人でも安心できる空間だと、よく言われます。」



カウンターに座つたら、バーボンかスコッチか、人気のウオッカトニックか。6時間をかけて1ℓを抽出する水出しコーヒー用のウォータードリッパーの存在感も格別。



日本のジャズ写真家のパイオニアである中平穂積氏の往時の写真展のチラシも並ぶ。



ジャズに耳を傾けながらめぐる中平穂積氏撮影のジャズメンの写真集も、来訪者の楽しみの一つ。



(左)開店の11:00から18:30はチャージなしのカフェタイム。この時間帯は、私語は控えめに。18:30から閉店の23:00まではパーティタイム、チャージ500円。この時間帯はジャズを聴きながら会話も楽しめる。(上)中平穂積氏はアンティークの掛け時計収集も趣味だったという。店内の調度品にも創業者の趣味性が反映され、それがDUGならではの雰囲気醸成している。



作家・村上春樹の『ノルウェイの森』にDUGでウオッカトニックを飲む場面があり、このカクテルは今なお不動の人気。水出しコーヒーとともに、創業者夫人の康子さんが今も自宅で手作りする名物のブラウニーを味わつのもいい。

「昔は酒の種類も少なかったですが、音楽が多様化してきたように、今はさまざまな選択肢があります。好きなお酒を飲んで、好きな音楽を聴いてくつろいでいただければ。こうじゃなきゃダメだというルールなんてないですから」

ジャズの初心者にとっても、一家言あるマニアにとっても、DUGは居心地のいいジャズの聖域（サンクトゥアリー）であり続けている。

高齢のため店に立つことが減ってきた創業者に代わって、店を切り盛りする長男で現マネージャーの中平壘氏はそう語る。

内装を手掛けたのは、DUGでジャズのとりこになった建築家・岩淵活輝氏。レンガを基調に段差や隅っこを多く設け、一人で訪れても居心地のいい空間は77年当時のまま。壁には中平穂積氏が撮ったマイルスやコルト・レーンらのポートレートが並び、カウンター内に鎮座する水出しコーヒーのウォータードリッパーや古びた掛け時計も、らしい雰囲気醸し出す。

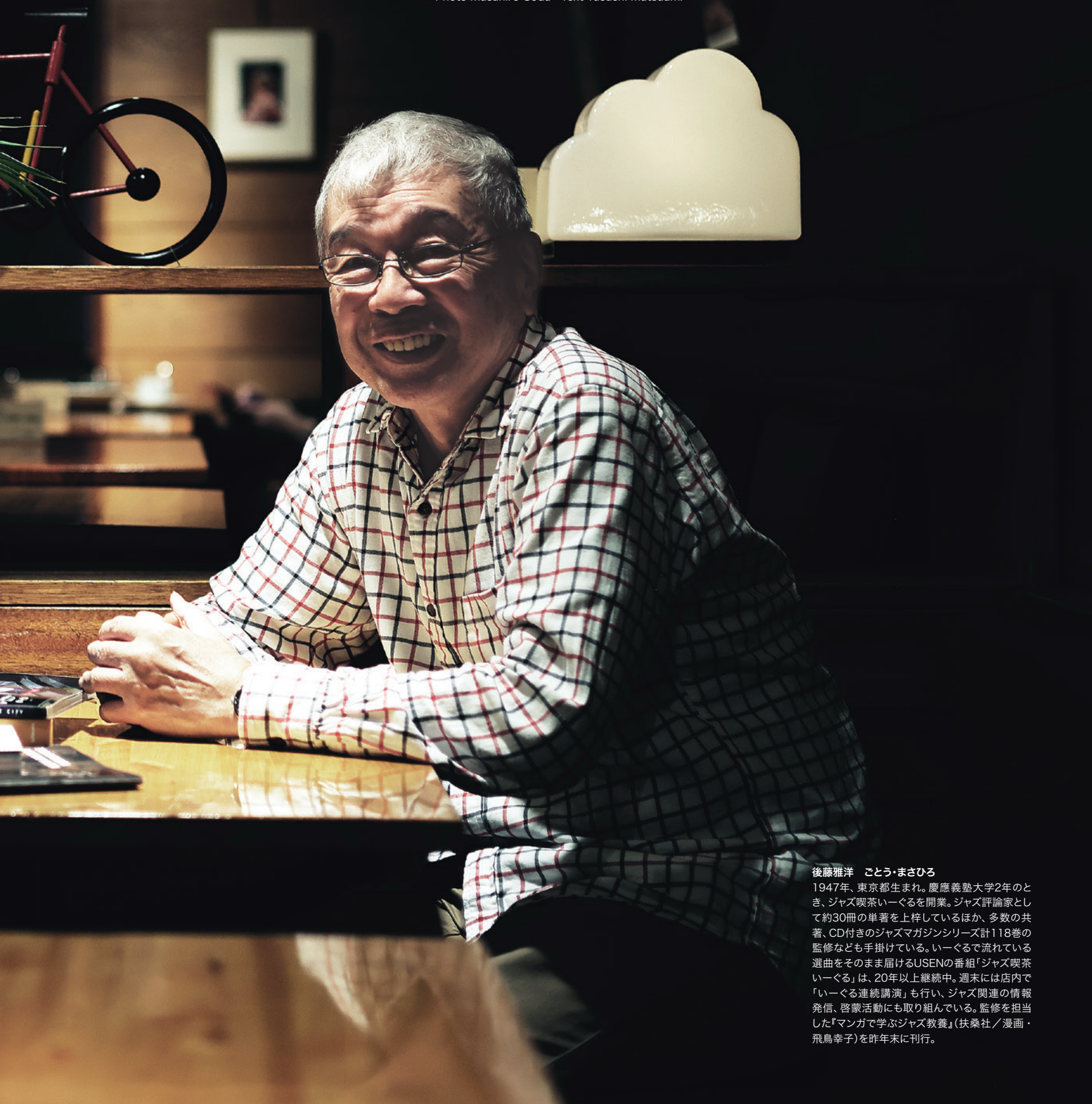
音響システムは、元山水電気の小林重雄氏の手になるオリジナルアンプを通してJBLのスピーカー・カールE8Tを鳴らす。音域のバランスや、店のどのポジションでもいい音が届くよう計算されている。

ジャズと聴き手をつなぐプロの気概

ジャズ喫茶いーぐる

1967年、ジャズ喫茶がひしめく新宿からはやや離れた四谷の地で開業、都内に現存するジャズ喫茶の中で5番目に古く、“老舗”の一つに数えられる、いーぐる。店主でジャズ評論家としても知られる後藤雅洋さんは「開店当時、全くジャズの素人だった」と意外な言葉を口にする。その成り立ちから運営戦略まで、他店とは一線を画すユニークな魅力を解き明かす。

Photo Masahiro Goda Text Yasushi Matsuami



後藤雅洋 ことう・まさひろ

1947年、東京都生まれ。慶應義塾大学2年のとき、ジャズ喫茶いーぐるを開業。ジャズ評論家として約30冊の単著を上梓しているほか、多数の共著、CD付きのジャズマガジンシリーズ計118巻の監修なども手掛けている。いーぐるで流れている選曲をそのまま届けるUSENの番組「ジャズ喫茶いーぐる」は、20年以上継続中。週末には店内で「いーぐる連続講演」も行い、ジャズ関連の情報発信、啓蒙活動にも取り組んでいる。監修を担当した『マンガで学ぶジャズ教養』（扶桑社／漫画・飛鳥幸子）を昨年末に刊行。



いーぐる、この店名にいわゆる
ジャズ的な香りは乏しい。

「マイルスだとかブルーノートだと
かっというジャズ喫茶は何軒もある
でしょうが、名前がかぶるでしょ。
でも、いーぐるは絶対かぶらない」

店主、後藤雅洋氏は愉快そうに笑
う。創業の1967年当時、慶應義
塾大学商学部²の2年生。学友のアマ
チュアロックバンドのマネージャー
をしながら、父親が経営する喫茶
「いーぐる」の地下にあった開店休業
状態のバーで夜な夜なパーティー三
昧。すると父親から「遊んでいるなら、
この店でもやってみたらどうだ」と
言われジャズ喫茶開業がひらめいた。

「でも当時聴いていたのはアメリカ
ンポップスやソウルミュージック。
ジャズはあまり分かっていなかった」
しかし後藤氏には、強烈なジャズ
原体験があった。慶應義塾高校2年
のとき柔道部の友人に誘われ、でき
て間もないDIGを初めて訪れた。

「みんな真剣に聴いていて、空間自
体が異様。そうしたらその友人が、か
かっている曲を聴いて『コルトレー
ンだな』と言ったわけ。メロデー
も分からないアドリブなのに何で分
かるんだろう、と。不思議というか
驚異でしたよ。音楽的シヨックとい
うよりもカルチャーシヨック。ジャ
ズってすごい世界なんだって」

開店に際し、素人同然では太刀打
ちできないと、ジャズに詳しい同級
生の茂木信三郎なる人物に相談を持
ち掛けた。彼は啞然としつつも、購入
すべきジャズアルバム200枚のリ
ストを作成し、アルバイト先の渋谷



ジャズ喫茶いーぐる
東京都新宿区四谷1-8
ホリナカビルB1F
TEL03-3357-9857
www.jazz-eagle.com

11:00から18:00までは、会話禁止のカフェタイム(土曜12:00開店・日曜祝日休み)。18:00から閉店の23:20までは、ワインやウィスキーを片手に語り合いつつ、自家製チリピーンズやキッシュも味わえるジャズバーに変身する。

のヤマハのレコード売り場の主任を紹介。そこでLP200枚とオーディオ一式を購入する。しかし資金は？

「商学部だったから私製手形のことを知っていたんです。金融機関じゃなくても法律的に要件を満たせば、個人でも手形を発行できる。それで画用紙で作って受け取ってもらった」

信じがたい話だが、協力者の同級生はキックマンの創業家の一員。それが信用保証につながったのである。ここは後藤氏も否定しない。

ジャズ喫茶としては後発。加えてレコードコレクションも購入した200枚と、同級生所有の200枚を借用して都合400枚。通常ジャズ喫茶なら最低でも1500枚、老舗なら4000枚ものストックがある。そこで秘策を練った。新宿や渋谷などのジャズ喫茶中心地ではあまりかからないボーカルとピアノトリオに特化し差別化を図る。これが評判を呼び、開店当初から満席の人氣に。

73年には新宿通りの拡幅に伴い現在の場所に移転。実は、後藤氏はいーぐると並行して、72年秋からディスク・チャートというロック喫茶も近所で始めていた。当時主流のハードロックではなく、シンガーソングライター系や洗練されたソフトなテイストのロックが主にかかり、デビュー以前の山下達郎、大貫妙子、その周辺の音楽関係者が出入りしていたという。シティーポップの揺り籠のような伝説の店とも言えそうだが、当時は不人気で半年で閉店。居抜きのような形で、ここにいーぐるを移した。一般的なジャズ喫茶とは



アナログプレーヤーはヤマハGT-2000、CDプレーヤーはアキュフェーズDP-570。プリアンプのアキュフェーズC280Vからパワーアンプのマーク・レヴィンソン23.5Lを経て、JBL4343マークIIが、心地いいプロの音を響かせる。



店主の後藤雅洋氏は、88年に上梓した『ジャズ・オブ・パラダイス』(JICC出版局)を皮切りに数多くの著書や、CD付きマガジンの監修を手掛け、ジャズ評論家としても知られる。



かかっている曲のジャケットをディスプレイするのは、昔ながらのジャズ喫茶の流儀。気になった曲があると、ジャケットをチェックし、スマホで撮っていく客も増えたという。



新宿通りから地下の店内へと続く階段の壁面には、ジャズ関連のポスターが多数貼られ、ジャズの世界へといざなう。



開店当初LP400枚でスタート。現在はレコード約4000枚、CD約8000枚にものぼる。店内には、自身の著作のほかジャズ関連の書籍、雑誌も多数そろる。

一線を画す、ヨットのキャビンを思わせる瀟洒なインテリアは、ディスク・チャート時代からのものだ。

「ジャズ好きが高じてではなく、ジャズの世界って何だろうという好奇心から店を始めたのがよかつたんでしょ。好きから入ると、どうしても視野が狭くなるから。それが途中から使命感っていうのかな。ジャズ喫茶とは、ジャズという音楽と、ジャズを聴きたい人たちをつなぐ役割。僕にも好きなジャズもあれば、オーディオマニアでもあるから好きな音もある。でも、それをやっていいのはアマチュア。古いオーセンティックなジャズにもフュージョンにも対応するのがプロフェッショナル」

この信念に基づき、アコースティックにもエレクトリックにも、LPでもCDでも音質が変わらないように、さらに店のどのリスニングポイントでも差がでないように音響システムをチューニング。加えて長い年月の中で練り上げた、テイストやジャンルを考慮し約2時間を1サイクルとする1000以上もの珠玉の選曲パターンを用意している。それゆえリクエストは受け付けていない。

現在も開店から18時まででは会話は禁止。しかしその環境を好ましく感じる女性客やテレワーカーたちがコロナ禍以降増えた。

「かかっている曲のジャケットをチェックしてスマホで撮っていく女性客も結構多いんですよ」

そんな状況にいささか驚きつつも、このジャズ喫茶のプロは、我が意を得たりと思っている風でもある。



レコードを回し続ける JAZZ & somethin'else 喫茶 映画館

昔ながらの町並みが残る文京区白山。
移転を経験しつつも、その一角で45年の時間を重ねた
喫茶店がある。ジャズ好きが集まり、音楽や映画、
詩を始めとする文化の発信地として
多くの人々をつないできたジャズ喫茶映画館だ。

Photo Satoru Seki Text Mizuki Ono



吉田昌弘 よしだ・まさひろ

東京都生まれ。78年、自身の母親と共に「喫茶映画館」の営業を始め、82年のリニューアルでジャズ喫茶として「ジャズと映画を発信する文化の中継基地」を目指す。映画人として向井寛や唐十郎などの作品に携わるも、2000年以降はジャズ喫茶経営に専念。ライブやトークイベント、映画の上映会なども積極的に企画している。

かわいらしい緑色の扉を押せば、まず右手に見えるのは巨大なオーディオセットだ。重低音専用据置型スピーカーボックスの上に、左右のバレンシアアボックススピーカー。さらにウッドホーンが載せられ、古びた映写機やアンプ、ポスターなど、時代が匂い立つような品々で埋め尽くされた店内で存在感を放っている。「音響システムはすべて自作のものです。独学で勉強して、店のオープン時から試行錯誤を重ねています」

そう語るのには、ジャズ喫茶映画館のマスターである吉田昌弘氏だ。文京区白山。現在は、夏目漱石の小説『三四郎』にも登場する薬師坂の途中、白山神社の参道の入り口近くで、「JAZZ & somethin else 喫茶 映画館」の看板を掲げて営業している本店だが、開業当時は坂の下に店を構えていた。

「1978年の開業当時、私は映画の助監督の仕事をしていました。母親との共同経営だったのですが、どちらかというと映画を強く打ち出した店作りをしていて、店名も『喫茶映画館』。映画の自主上映をする傍ら、自宅のオーディオ装置とLPレコードを持ち込んで、学生時代から愛好していたジャズを流してはいましたが、今のように本格的な音響機器はありませんでした」

転機があったのは、82年。建物の建て替えのため、「喫茶 映画館」の立ち退きが決定したのだ。迷いもあったが、最終的には場所を移転して、新たに「ジャズ喫茶」として再スタートすることを決めたのだ。



JAZZ & somethin'else
喫茶 映画館
東京都文京区白山5-33-19
TEL03-3811-8932
www.jazzeigakan.com

営業は16:00から22:00まで。店内では
コーヒーだけでなくアルコール類も提供さ
れている。古い映写機と看板を目印にして、
小さな階段を下ったところにある。

学生時代に工務店や映画の大道具制作のアルバイトをした経験を生かし、テーブルなど店内の備品もほぼ手作り。その際、オーディオも自作したのだという。確かに、店内にはどことなく手製の秘密基地のような懐かしい雰囲気、内装を見ているだけで心が躍る。

「満足いく音が出せる機器を買おうとするとうとうしてもお金がかかるので、自分で勉強して作ったんです。どうしても生の演奏に近い音作りがしたかった。最近も新しいアンプを導入するなど、店は常に進化中。独学ですが、そこらに負けない良い音になったと自負しています」

店内でかけるのはLPがメイン。スピーカーだけでなく、レコードプレーヤーももちろんただの既製品ではない。使用しているのは、半世紀以上前に製造され、NHKのAM放送でも使用されていたデノンRP・52を改造したもの。薄いクイックスタート・ターンテーブルを外し、8mm厚の両面研磨ガラス板を加工したものをはめ込んでいるのだ。

「しかし、最近時代が変わったなと感じます。昔は若いお客様も多かったのですが、最近はめっきり。反対に、外国から観光に来たというお客様は増えています。だからといって若い人を呼び込むために有名盤ばかりかけることはしませんが、少し寂しい気もしますね」

そう語る吉田氏の視線は、カウンターに飾られた猫の写真に注がれている。彼の名前は虎太郎。かつての、この店の看板猫だ。常連客を始めと



サイフォンでコーヒーをいれる吉田氏。頭上には、ぎっしりとLPレコードが収納されている棚がある。1978年の開業時にはわずか100枚程度だったレコードコレクションは増え続け、かなりの貴重品も少なくない。



店の看板猫・虎太郎。先代の看板猫であり、地元のボス猫でもあったオイと、自由猫のクロを両親に持ち、店の天井裏で生まれる。クロのおなかの中にいた時からジャズを聴いて育った。



店で使用しているレコードプレーヤー。ふだんはこのデンオンRP-52と、MICRO製吸着式真鍮製ターンテーブルを使い分けているという。



エリック・ドルフィーの『OUT TO LUNCH!』は、店で一番かけているレコード。吉田氏はこのオリジナル盤の迫力にほれ込み、4〜5枚は買い直して持っている。



店内には、貴重な映画や音楽にまつわるアンティークの品がずらり。1920年代フランス製の9.5mm映写機や、日本製初の家庭用LPレコード再生用のコントロールアンプなど。

して多くの人々に愛された虎太郎くんは、昨年3月に亡くなった。17歳だった。

「先代の看板猫、オイの子どものうちの1匹が虎太郎でした。虎太郎はこの店の天井裏で生まれましたが、気が弱く、兄弟たちと違って猫社会になじめなかったんでしょう。よく店に入り浸っていました」

虎太郎くんについて語る吉田氏の表情は優しい。

「父猫が6、7歳で亡くなったとき、その骨壺こつぼに向かってニヤアと鳴いてあいさつをするような、不思議な子でした。店のイスやスピーカーネットなどで爪を研ぐこともなく、トイレもバッチリ。長い間ずっとこの店を見守ってくれて、この店にとってもかけがえない存在でした」

吉田氏が一枚のレコードを取り出した。エリック・ドルフィーの『OUT TO LUNCH!』のオリジナル盤だ。慣れた手つきで、円盤に針を落とす。回転が始まると同時に、胸の底に迫力のある重低音が響き、自然と体が揺れる。こだわりの大スピーカーからあふれる音の波はたちまち空間を満たし、音に溺れるような感覚は心地よささえあった。

時代が変わっても、残り続けるものは必ずある。思い出は思い出し続ける限り、レコードは回り続ける限り、失われることはないのだ。

午後4時。あかね色の日が暮れつつあり、空に淡く夜闇がにじみ出す時刻。積み重ねた時間、そして音楽をまといながら、今日も「ジャズ喫茶映画館」に明かりがともる。

「ジャズ喫茶への誤解を修正」が呼んだ海外からの意外な反応

ウェブサイト「ジャズ喫茶案内」運営者・楠瀬克昌氏に聞く

前述したように、楠瀬克昌氏が運営するウェブサイト「ジャズ喫茶案内」が、ジャズ喫茶をめぐる新たな動きに小さくない影響を及ぼしている。ご本人に、これを始めるきっかけや現状に対する思いをうかがった。

Text Katsumasa Kusunose Edit Yasushi Matsuami

私がジャズ喫茶に行くようになったのは高校2年生（1976年）からで、それ以降80年代末ごろまでがいちばん足しげく通った時期です。90年代からは、ごくわずかの店を除いてほとんど行かなくなり、2010年ごろになるとジャズ喫茶そのものの存在もほとんど忘れていました。

12年に神戸に旅行した際、ふとジャズ喫茶に行ってみたくなり、6軒ほど回ったのをきっかけに再び機会を見てはジャズ喫茶をめぐるようになりました。

久しぶりにジャズ喫茶の世界に戻ってきてわかったことは、まずは有名店も含めてどの店もお客さんがほとんどいなくなっていること、そして「ジャズ喫茶」に対するネガティブなイメージが驚くほど浸透していることでした。今でこそ「ジャズ喫茶は世界に誇れる日本独自の文化」という賛辞も見かけるようになりましたが、約10年前の世間一般のジャズ喫茶のイメージという「会話禁止を要求したり、ジャズの知識が浅い客を排除する抑圧的な空間」「保守的で頑迷固陋なジャズオヤジの巣窟」といったものが高い割合で占められていました。そして、そのようなイメージをネットやSNSで拡散している人たちの

ほとんどが、ジャズ喫茶の実像や歴史をよく知らないことがわかりました。

かつて私が過ごした数々のジャズ喫茶とそれらがあまりにも違うため、このままではジャズ喫茶の存在が誤ったイメージのままに塗り替えられてしまうと危機感を抱き、何らかの修正が必要だと思いました。現在に至る私の「ジャズ喫茶案内」の活動の根本にある動機はこれです。14年に某出版社に「東日本」と「西日本」の「全国ジャズ喫茶案内」を2冊発行する企画が採用されたのですが、東日本のジャズ喫茶約160店を取材したところで体調を崩し、結局「全国ジャズ喫茶案内」の発行は中止となりました。その後、取材したソースを眠らせておくのは、協力いただいた各店に申し訳ないと思い、ウェブサイトであれば自分でもできると考えました。そして16年に開設したのが「ジャズ喫茶案内」です。



14年ごろからツイッター（現

X）でジャズ喫茶めぐりの投稿を始め、16年にはインスタグラムを開設。そのとたん、海外のユーザーから大きな反響が出てきました。正直、これはまったく思いもよらないことでした。そうするうちに、10年ごろからのレコードブームと、それに伴うビンテージオーディオブームが背景にあることに気がつきました。海外では高価なオーディオシステムは自宅などのプライベートな空間で楽しむもので、喫茶店やバー、レストランは社交場。希少なビンテージ機材を惜しげもなく業務として使う店が日本にはあり、しかも何十年もの歴史があることが、本当に驚きだったようです。海外でのこのような反響は、ジャズ喫茶という存在を、偏ったバイアスがかからずに正当に評価してくれたものだと思っています。

現在「ジャズ喫茶」の影響を大きく受けているのは海外です。日本のジャズ喫茶にインスパイアされたリスニングバーが海外に増えてきたのは17年ごろからで、これをビジネスチャンスと考える人たちが、アメリカを始め、ヨーロッパ、アジアとまさに世界中に広がっています。高級オーディオでレコードをかけるというスタイルが店のサービスに付加価値を与え、アッ

パーな客層をつかまえるための有効な手段になると捉えているようです。これに伴い「日本と違い、これらの店は客が騒がしくて音楽をきちんと聴いていない」と批判をする声もあり、「カフェやバーで流れる音楽とどう向きあうか」という議論が最近では欧米で増えているようです。

こうした海外でのジャズ喫茶人気や評価が逆輸入される形で、今の日本の若い音楽ファンや、それまであまりジャズ喫茶には関心がなかった人たちにジャズ喫茶の魅力が伝わり始めているように感じています。

日本の状況については、ジャズ喫茶を契機として、90年代のクラブブームを経た世代や、最近のレコードブームに引かれた世代の中からもジャズ喫茶や、ジャズを中心としつつもジャズに限らず、いろんなジャンルを流す店をやってみたいという人たちが間違いなく増えていきます。これからはジャズ喫茶的な「オーディオにこだわった店」が増えるのではないかと思います。日本でも海外でも共通するのは、これまでは興味の対象がレコードやCDなどの音源であったのが、これからは「良い音を聴く」ということへの関心が高まっていくのではないかと思います。

楠瀬克昌 くすのせ・かつまさ 1959年生まれ。『GQ Japan』など雑誌編集者として約30年勤務後、2012年に名古屋に移住、出版社JAZZ CITY LLCを設立。19年よりジャズ喫茶やレコード文化に特化した雑誌『ジャズ喫茶案内』『#VINYL』や写真集『JAZZ KISSA 2014』『JAZZ KISSA 2015-2019』などを刊行。世界約50カ国の書店、レコードショップなどにディストリビュート中。

*Built by dreamers.
Worn by the driven.*



DRIVEN BY DREAMS

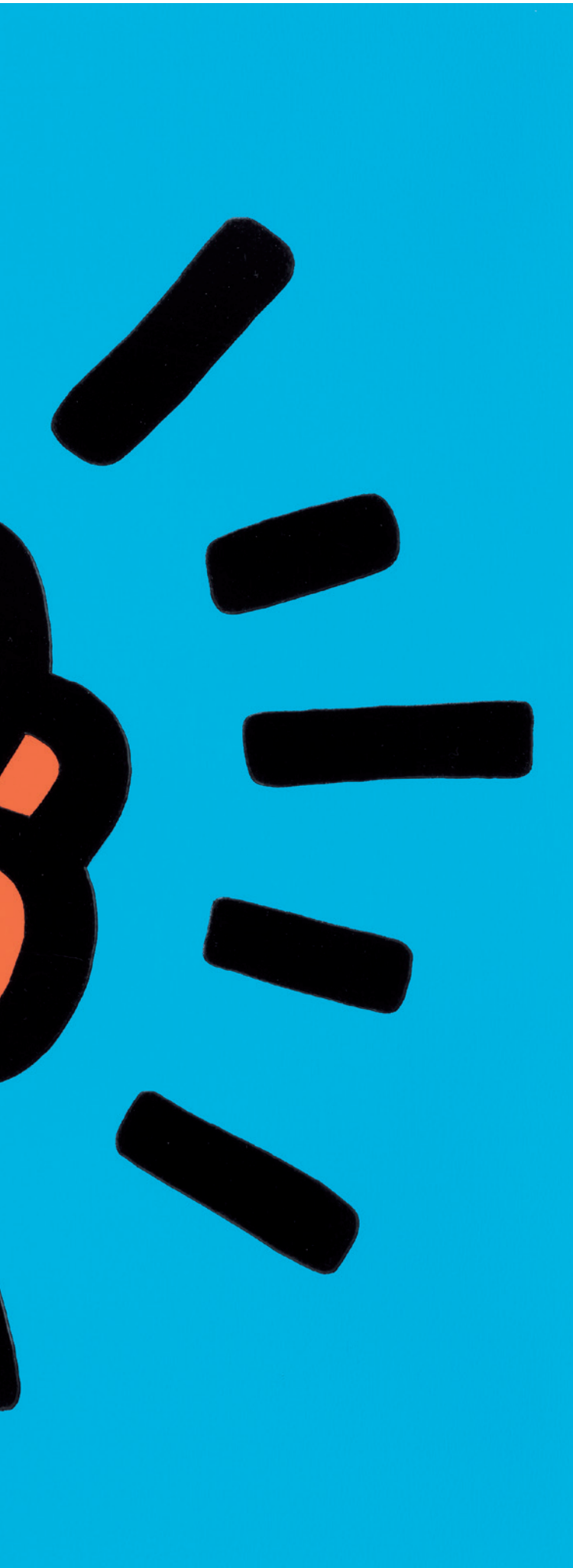


PORSCHE

クロノグラフ 1 -ポルシェ 75 周年記念モデル
(Chronograph 1 -75 Years of Porsche Edition)

ドイツ時計 株式会社 03-6277-4139
www.pd-p75y.com/

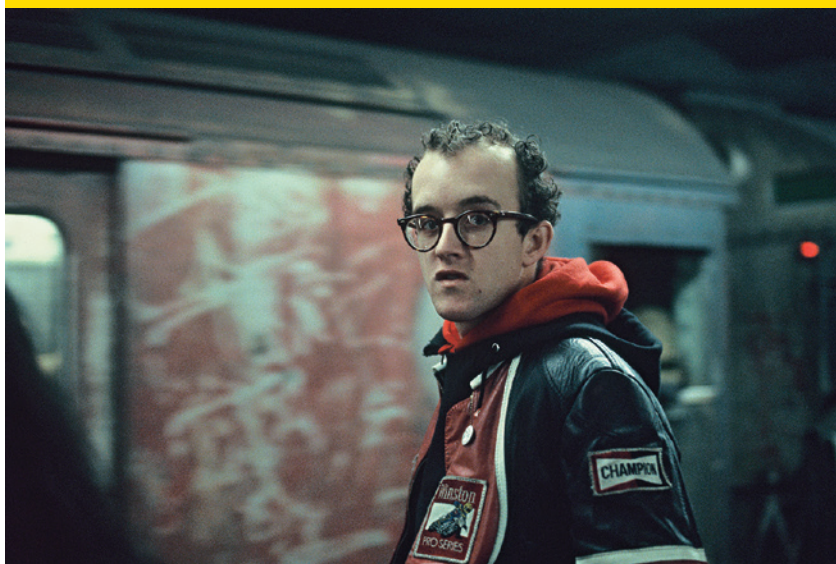




ストリートで躍動するアート

1980年代を代表する伝説のアーティスト、キース・ヘリング。その作品約150点を通じて、彼の世界を体感できる大型展覧会が開催中。明るくポップな作風で世界中から愛されるヘリングの絵画は、現代を生きる私たちに力強いメッセージを届けてくれる。

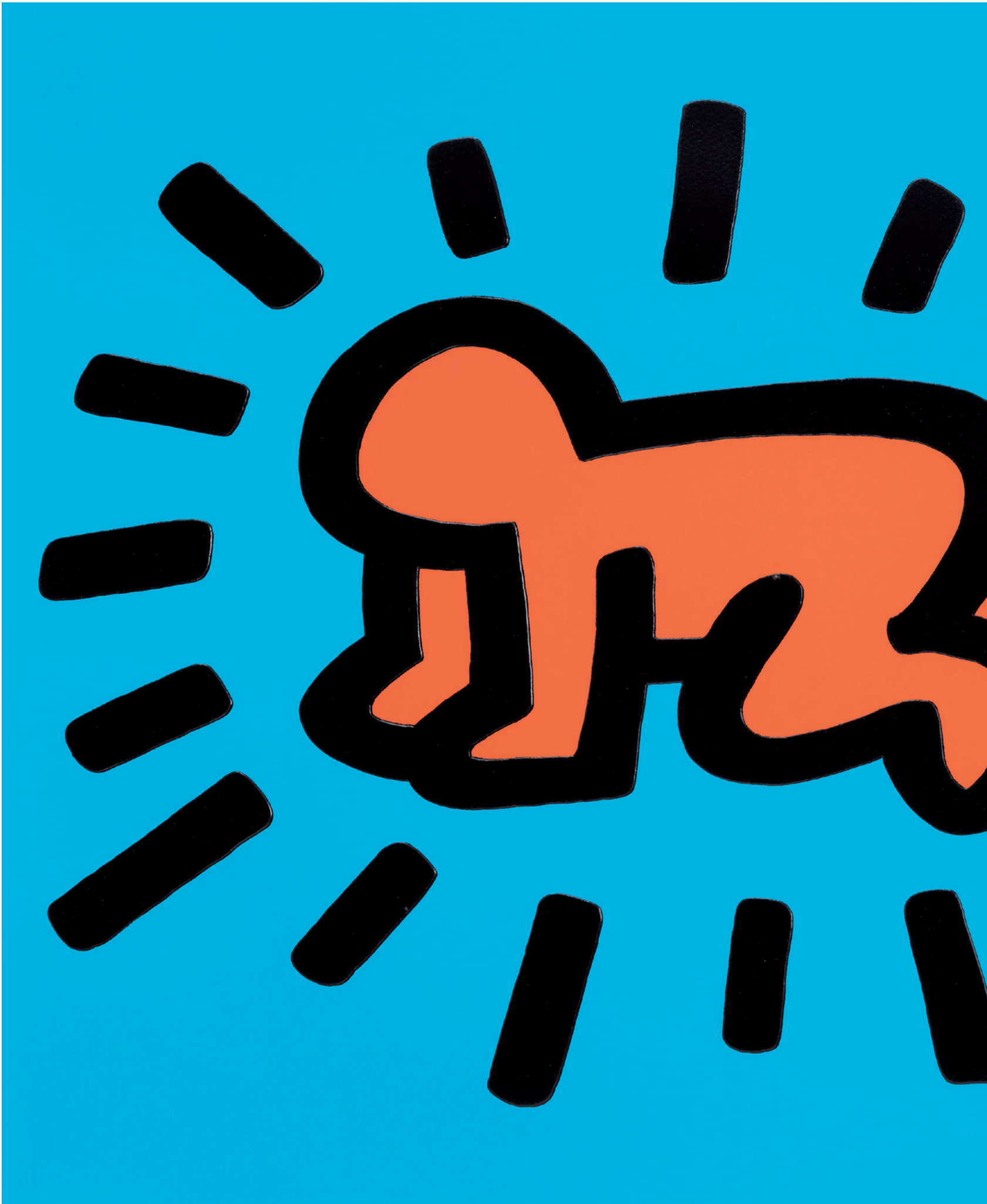
Text Mizuki Ono

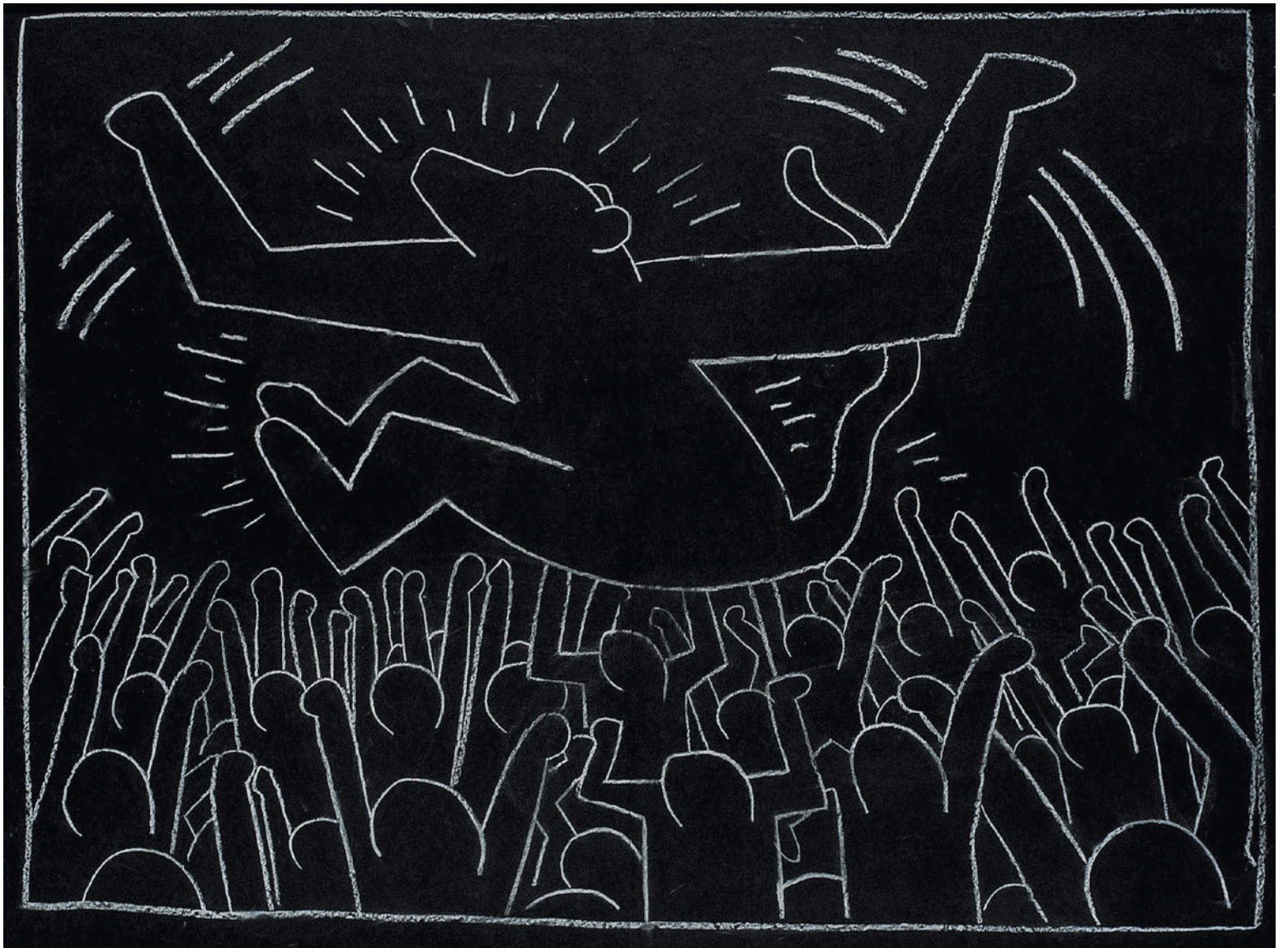


KEITH HARING Art to the Streets

(上) 地下鉄の車両の前にたたずむヘリング。当時ニューヨークの地下鉄はスプレースプレーの落書きまみれだった。
Photo by ©Makoto Murata

(左) ヘリングが亡くなった年に発表された版画作品群の一つ。「ラディアント・ベイビー」が描かれている。《イコ
ンズ》1990年 中村キース・ヘリング美術館蔵 Keith Haring Artwork ©Keith Haring Foundation





地下鉄でのパフォーマンスによって生まれた作品。一連の作品群は「サブウェイ・ドローイング」と呼ばれた。
 《無題(サブウェイ・ドローイング)》1981-83年 中村キース・ヘリング美術館蔵 Keith Haring Artwork ©Keith Haring Foundation



光り輝く赤ん坊と、喜び踊る妊婦たち。本作品には蛍光インクが使われており、ブラックライトによって光る。《無題》1983年中村キース・ヘリング美術館蔵 Keith Haring Artwork ©Keith Haring Foundation

キース・ヘリング展 アートをストリートへ 東京会場

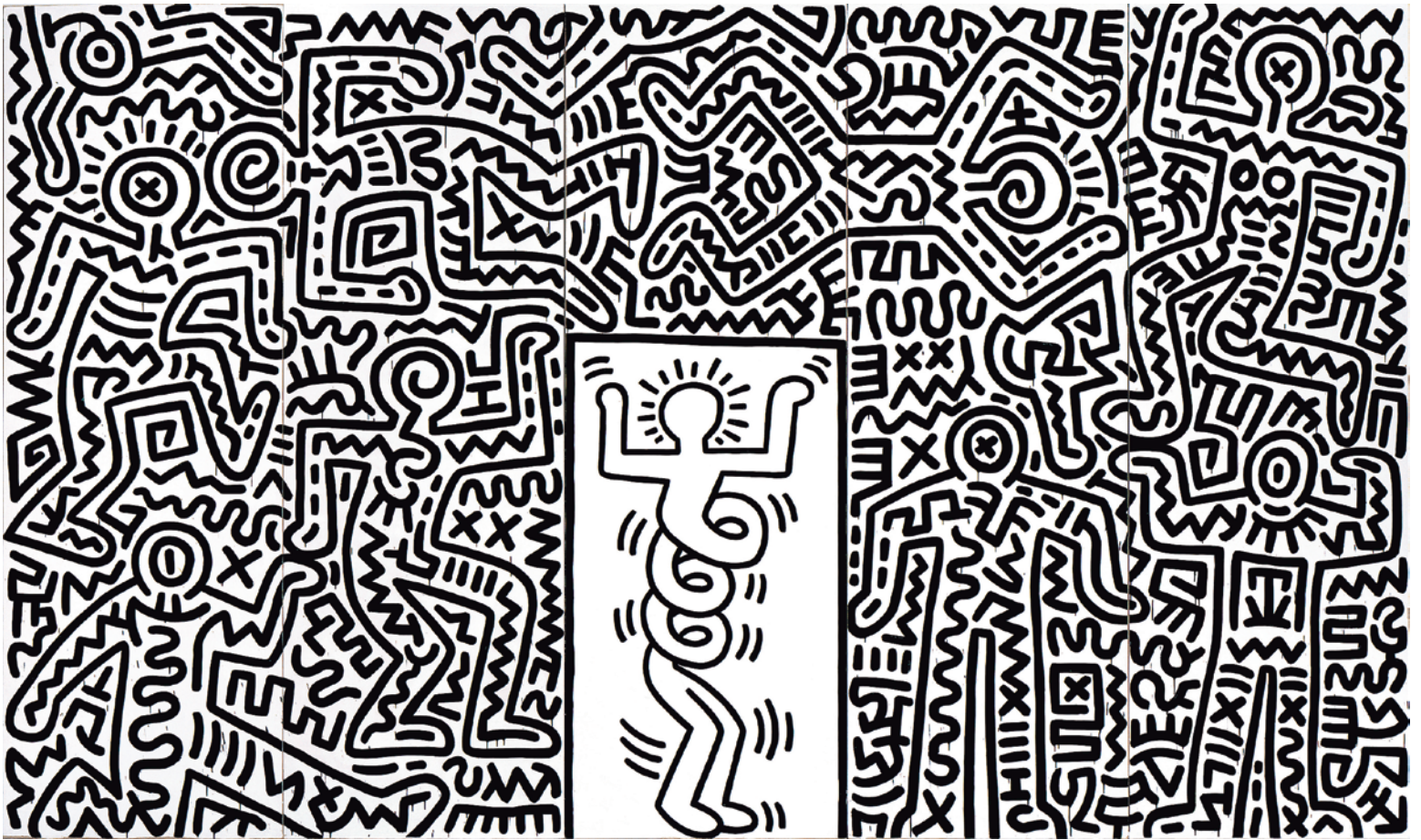
会期●2024年2月25日(日)まで
 会期中無休 ※事前予約制(日時指定券)
 開館時間●10:00～19:00(金・土曜は20:00まで)
 ※最終入館は閉館の30分前まで
 会場●森アーツセンターギャラリー
 東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ森タワー 52F
 TEL050-5541-8600(ハローダイヤル)

はつきりした線で描かれた、四つんばいの赤ん坊、踊り出す人々、アイコンックな紋様……ポップで力強いイメージに満ちたこれらの絵画を見たことがある人は多いだろう。

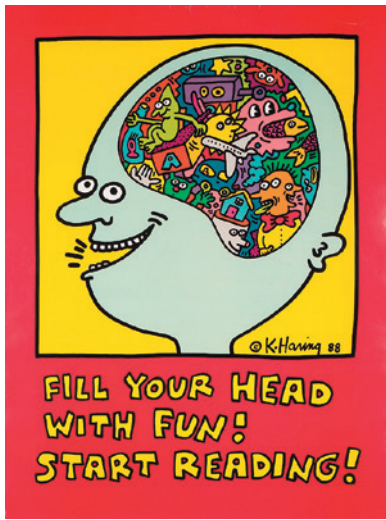
キース・ヘリング。1980年代のアートシーンに鮮やかな旋風を巻き起こしたアーティストだ。31年という短い生涯をエネルギーに駆け抜け、後世にも響く多くのメッセージを残したヘリング。そんな彼の、6mを超える大型作品を含む作品約150点が集結した大型展覧会が、森アーツセンターギャラリーで開催されている。

ヘリングの描いたものの中でおそらく最も有名なのは、「ラディアン・ト・ベイビー」だろう。「アイコンズ」のほか多くの作品に繰り返し登場するこのモチーフは、直線によって表現された光を全身から放つ赤ん坊として描かれる。彼は、人間の完璧な姿は赤ん坊であると考えていた。社会の色に染まらず純粹無垢で、未来への希望の象徴でもある新しい命。彼が作品を発表し始めてから亡くなる間際まで一貫して描き続けた、ヘリングを代表するトレードマークだ。その表現はシンプルかつコミカル。躍動感あふれる線とカラフルな色彩で、大人から子どもまで誰でも楽しませてくれる。

ヘリングの名が世に知れるきっかけは、80年、ニューヨークの地下鉄駅構内でのことだった。名門芸術大学、スクール・オブ・ビジュアル・アーツで学んでいた彼はある日、地下鉄構内の使われていない広告用看板に



黒人によるストリートダンスと、社交ダンスの誕生300年を記念したパフォーマンスの舞台のための背景として制作された。『スウィート・サタデー・ナイト』のための舞台セット 1985年 中村キース・ヘリング美術館蔵 Keith Haring Artwork ©Keith Haring Foundation



識字率の向上のため制作されたポスター。多様な人種・民族で形成されるニューヨークでは、英語が不自由な人も多かった。「楽しさを頭をいっぱいにして！本を読もう！」1988年 中村キース・ヘリング美術館蔵 Keith Haring Artwork ©Keith Haring Foundation



LGBTQ+への差別に対する社会の無関心さを表現。ナチスの強制収容所で同性愛者の男性につけられたピンクの逆三角形のマークをモチーフにしている。《沈黙は死》1989年 中村キース・ヘリング美術館蔵 Keith Haring Artwork ©Keith Haring Foundation



ポップアートの代表的作家、アンディ・ウォーホルとのコラボ作品。資本主義に翻弄される人々をあざ笑っているかのよう。《アンディ・マウス》1986年 中村キース・ヘリング美術館蔵 Keith Haring Artwork ©Keith Haring Foundation

「アートはみんなのために」それが、ヘリングの信念だ。限られた人々が楽しむものではなく、日常に溶け込む存在としてのアート。没後30年以上の時を超えて、ヘリングが届けてくれる「生きる力」を、作品を通じて受け取りたい。

彼の作品は、決して説明的でないのに一見して意図が伝わりやすく、「視覚言語」のようだと評されている。ヘリングが作品に込めたメッセージの多くは、社会に潜む暴力や不平等への反対、そして生命賛歌だ。ゲイでもあったヘリングにとって華やかなニューヨークは、マイノリティとしての自分を解放できる場所であると同時に、HIV・エイズの危険が渦巻く街でもあった。彼は死への恐怖に向き合いながら命を燃やし、作品制作に打ち込んだ。だからこそ、彼の作品には生命力がみなぎっているのだ。その視線は常に弱者に注がれている。90年、エイズによる合併症で早逝したヘリングにとって、アートとはつまり生への希望、原動力でもあった。

黒い紙を貼り、そこにその場でドローイングを始める。公共空間で絵画を展開すれば、既成の展示空間に作品を飾るよりも多くの人に見てもらえるからだ。しかしもちろんこのパフォーマンスは違法行為なので、警官に捕まらないよう時間との勝負。チョークを使って素早く描き、地下鉄に飛び乗って次の駅でまた絵を描く。日常に突如として現れたアートが爆発的に人々を魅了したのは、言うまでもない。

The All Star Squad

Giannis Antetokounmpo

Chloe Kim

Erling Haaland



BREITLING



BREITLING BOUTIQUES

札幌・仙台・表参道・銀座・GINZA SIX・新潟
金沢・名古屋・京都・大阪・広島・高松・福岡

BREITLING 直営コーナー
ブライドリック 伊勢丹新宿店 ほかに正規販売店

未来へと向かう飽くなき進化

ジラルール・ペルゴ

1856年、妻のマリー・ペルゴとともに時計工房を開き、ジラルール・ペルゴの礎を築いた時計師、コンスタン・ジラルール。その大きな業績というべき、三つの水平なブリッジを持つツールビヨン搭載懐中時計へのオマージュとともに、現代的に再解釈した「ブリッジコレクション」に、意欲的な二つの新作が加わった。

Photo Takehiro Hiramatsu (digni) Text Yasushi Matsuami



1時30分と10時30分位置に二つの香箱を配し、メゾンのDNAというべき三つのブリッジを備えたシンメトリーな造形が目を引く。スケルトナイズされた調速脱進機構にセットされた、チョウを思わせる形状の紫に輝くシリコン製パーツの中央に、髪の毛の6分の1の細さのブレードが走り、これが一定の動力伝達を担う。他に類を見ない精緻な動きもこの時計の大きな魅力だ。「ネオ コンスタント エスケープメント」手巻き、ケース径45mm、チタンケースメラバーストラップ、3気圧防水、13,101,000円。

卓越した技術で精度追求に生涯を捧げた時計師、コンスタン・ジラルール。彼が7年を費やして1867年に完成させたスリーブリッジツールビヨン懐中時計は、時計史に刻まれる大きな業績だ。この労作は、同年ヌーシャテル天文台での精度コンテストで1等を獲得、その後17年間、他の追随を許さなかった。さらに89年には、パリ万国博覧会で金賞の栄誉に輝く。以降、スリーブリッジはメゾンを象徴する存在となる。

ジラルール・ペルゴ(以下GP)は、この歴史的アイコンにオマージュを捧げるとともに、現代的な解釈を加え、2014年に「ブリッジコレクション」を立ち上げ、伝統と革新とを融合した意欲作をラインアップしてきた。その新作が届いた。

まず右ページの「ネオ コンスタント エスケープメント」。13年にGPは、新発想による調速脱進機構を搭載した「コンスタント エスケープメント」Mを発表。一般的なスライスレバートと呼ばれる調速脱進機構では、ゼンマイ動力の減少とともにトルクが低下し、精度に微妙な影響を及ぼしてしまう。これを解決するため、シリコン製のブレードを介して動力を伝達することで、常にテンプの振幅を一定にし、精度を安定させるシステムを開発。GPの技術開発部門所属のマチューという時計師がある日、電車の切符が屈曲を繰り返す動きを見て発案したというエピソードも興味深い。この「コンスタント エスケープメント」Mは、ジュネーブウォッチグランプリ2013で総合グランプリの



10時30分位置にマイクロローター、1時30分位置に香箱、6時位置にテンプをシンメトリーに配置。サファイアケースバックにはアストンマーティンのロゴマークが入る。印象的なブリッジを始め、ミニッツマーカーやストラップのステッチにも、アストンマーティンのコーポレートカラーであるブリティッシュグリーンをあしらった。「ネオブリッジ アストンマーティン エディション」自動巻き、ケース径45mm、DLCチタンケース×ラバーストラップ、3気圧防水、限定250本、4,961,000円。

「金の針賞」を受賞。10年以上にわたる開発を支えたのは、1992年からGPの指揮を執り、2010年に逝去したルイジ・マカルーソ氏。彼をたたえ、その頭文字がモデル名に添えられた。

「ネオ コンスタント エスケープメント」は、この先代モデルをブラッシュアップしたものだ。12時位置のオフセンター文字盤仕様からセンター時分針に変更し、サイズダウンも実現。ムーブメントの基本構造を踏襲しつつ、部品点数を減らし、合理的かつ信頼性の向上も図られている。テンプと二つのガンギ車を支える都合三つのブリッジはブラック仕上げとし、立体感に富んだ造形に精悍さを加えた。現代の時計技術の粋を凝らした魅力が詰め込まれた傑作だ。

左ページの「ネオブリッジアストンマーティン エディション」は、21年に公式ウォッチパートナーとなった英国のラグジュアリースポーツカーメーカー、アストンマーティンとのコラボ第5作。着想源は次世代スーパーカーアラ「DB12」。両社のデザイナーを含む共同製作チームが結成され、エンジニアリング、構造的な剛性、意匠など、あらゆる面でノウハウを持ち寄り作り上げられた。シンメトリーな造形の中に、アストンマーティンを象徴するグリーンが印象的に用いられている。精緻なメカニズムを内包しながら、スポーティーなダイナミズムが刺激的だ。

2モデルともに伝統に立脚しつつ、未来へ向け進化をやめないGPのスタンスを雄弁に物語るものだ。

若さへの期待「セノリティクス理論」

堂島ライフケアクリニックの佐藤守仁院長は、20年以上救急医療専門医として勤務する中で、保険診療がゆえの高い壁を感じていた。そんな時、抗加齢医学に出会い衝撃を受け、より根本的かつ予防医学的な治療法を追求するべく、抗加齢医学の道へ進む。現在世界中で研究の進むエイジングケア、さらにますます期待値が高まっている老化細胞を除去するという「セノリティクス」について、佐藤先生に話をうかがった。

Photo Satoru Seki Text Nile's NILE

エイジングケアは予防医学

大阪・梅田にある堂島ライフクリニックの佐藤守仁院長は、抗加齢医療を基本にした治療に取り組んでいる。救急医療の最前線で20年以上勤務にあたる中で、慢性疾患が悪化した状態で訪れる患者が後を絶たず、いったんは症状が改善しても根本的には治らずに何度も来院するケースを繰り返して見えてきた。転機となったのは、2000年代初めに抗加齢医療を知ったこと。

「それまで動脈硬化は進行すると元に戻せない病気とされてきました。でも、世界に目を向けると動脈硬化を点滴で改善できると知って唖然（あせん）したんです。今までやってきたことって何だったんだろうって」

以来、救急医療に携わりながら、統合医療・再生医療の枠組みを自分なりに作ってきた。

そして、13年、保険診療の枠内では提供しきれない治療法を提供する拠点として堂島にクリニックを開業した。「よくアンチエイジングと言われますが、僕はリバースエイジングと呼んでいて、中年初期頃の若さを維持していく予防医学が重要だと考えています」と佐藤先生は語る。



佐藤守仁 さとう・もりひと

国立弘前大学医学部を卒業後、20年以上救急指導医・集中治療専門医として救急医療の最前線で活躍。診療と研究に加え、国際医療貢献にも携わる。国立国際医療センター救急部緊急治療医長（現国立国際医療研究センター救命救急センター）などを経て、2013年に堂島ライフケアクリニックを立ち上げ、院長に就任。日本抗加齢医学会専門医。



岸義真 きし・よしまさ
宮崎医科大学卒業後、スポーツ整形外科で有名な順天堂大学整形外科に入局。その後、地域基幹病院の多数赴任を経て、白金整形外科病院(千葉県市原市)にて勤務。現在は、そがセントラルクリニック院長を務め、整形外科で扱うさまざまな症状を診療する。

老化は必ずしも悪ではない

抗加齢医療を専門にしている佐藤先生だが、意外にも老化自体はけっして悪いことではないと言う。

「人間は進化の過程で老化を選んだ動物です。細胞の老化というのは、本来は体を守るためにあります。老化した細胞は細胞分裂のスピードが遅くなるので、細胞分裂異常で起こるガンなどを予防できるんです」

しかし、老化が進むと弊害が起きてくるのもまた事実だ。

「年を取って老化細胞が増えてくると、いろいろな毒素を出すようになる。そして、まわりにある細胞も老化してくるわけです。すると、さまざまな機能低下が起こったり、見た目が老化したり、臓器の機能が低下してしまいます」

老化細胞除去理論「セノリティクス」

近年、老化細胞が引き起す健康への弊害を取り除く方法の一つとして、セノリティクス理論が注目を集めている。セノリティクス理論とは、「老化細胞を早いうちに除去してあげることによって、老化の進行を引き止めることだ」という。

セノリティクス(senolytics)とは、老化の溶解を治療のターゲットとする概念で、「老化(senescence)」と「溶解(lysis)」を掛け合わせた造語である。

2000年代に入ってから研究が進み、現在では、老化細胞を除去するための薬の開発が盛んに行われている。日本でも、東京大学の中西教授による老化細胞除去薬「GSL-1」(グ

ルータミナーゼ)阻害薬」などが話題になった。医薬品では人の治験が始まっており、ますます若返りに対する期待値が高まっている。サプリメントではケルセチンなどがセノリティクス効果を期待できると注目されている。

若さを保つと期待される成分

こうしたなかで、細胞間コミュニケーションに重要な役割を担い、さまざまな疾患への応用を期待されているのが、エクソソームや幹細胞培養上清液である。

「正常な細胞から取られたエクソソームや幹細胞培養上清液は、正常な細胞を正常な状態に分化させる能力があるんです。幹細胞から出てくるいろいろな生理活性物質を点滴できるレベルまで精製したうえで体の中に入れてあげると、眠っている幹細胞が正常細胞を新たに作ってくれたり、老化した細胞は細胞死して除去できたりするんです」

エクソソームや幹細胞培養上清液は、どのようにして的確なターゲットを見分けているのだろうか。佐藤先生は次のように語る。

「幹細胞って悪いところに飛んでいってくれるっていうDDS機能というのがあって、エクソソームや幹細胞培養上清液によって細胞を分裂させる因子が体の中にはいって、必要な部分に機能する可能性は十分にあると考えています」

40代の状態を持続できるのが理想

先生が考えるエイジングケアとは？との問いに、佐藤先生はこのよ



そがセントラルクリニックでは「NMN点滴」も実施。幹細胞培養上清液と組み合わせて点滴することもできる。丁寧にヒアリングし、それぞれに合わせた施術を行ってくれるので安心だ。



成長因子(サイトカイン)やエクソソームなどの有効成分を多数含む臍帯由来ヒト幹細胞培養上清液。皮膚・血管再生、肝機能障害改善、老化防止など、多くの効果が期待できる。



「HydraFacial」(右)や「Lumenis®」(左)など多数の最新機器を導入。そがセントラルクリニックでは、ライフステージに合わせた幅広いメニューを用意している。

うに話す。

「こうしたセノリティクスなどのケアを取り入れることで、何歳になってもある程度若返ることが可能になる将来がすぐそこまできている。ある程度というのは、80代の方が10代に戻るということはないけれども、例えば40代の方がそこで老化を食い止め、その後年を重ねても、ずっと40代であるかのように、いつまでも若々しくいられたらいいんじゃないかと思う」

しかし、できれば、老化現象が現れる少し前から何らかの抗加齢のトリートメントを始め、「40代前半の身体状態を長く維持することが理想」だという。

肌にシミやシワが出始めたなら、体の中でも同じことが起きているサインなのだという。こうした兆候を感じたら、食事や運動などの生活習慣の改善に加え、スキンケアやサプリメントなどプラスアルファのケアを取り入れることで、その時点での若さを保つことができる。

体と外見と心が健康であること

老化には、大きく三つあると佐藤

先生は話してくれた。体と心と外見の老化だ。

「全部一緒なんですよね、体も心も見たい目も。例えばスキンケアやサプリメントなどで外見が若返ると心が元気になる。そうすると気分がよくなり、ストレスが減って交感神経の緊張が取れて体も元気になってくる。これには遅すぎるといえることはないと思っています。未来の自分のために、今日からエイジングケアに取り組んでほしい」

最近、佐藤先生はセノリティクス理論を応用した美容液を試してみたそう。肌がやわらかくなって、なんだか気持ち若返った気がした、と笑顔で語ってくれた。

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リ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ークッションが多彩な動きで全身をもみほぐす。

全身を貝殻のように包み込むシェルフォル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。

ときには肩のエアークッションが作用するなど、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す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。



直営
レストラン

すき焼き牛しゃぶ 松重 TEL.059-229-0298
焼きとり 鳥さわ TEL.059-229-0299
名産松阪肉 朝日屋 TEL.0594-41-2983

三重県津市羽所町381 津三交ビルディングアネックス 1F/2F

三重県桑名市長島町浦安368 三井アウトレットパークジャズドリーム長島2F

わずか 4.0%未満[※]を その舌へ。

「特産松阪牛」。
その出荷量は、全松阪牛の4.0%未満。
特徴的なあずき色の身、
白金色のサシ、
それらがもたらす濃厚な甘み——。

朝日屋だから叶う
希少性、味わいともに極上の肉を、
その確かな舌へ、お届けします。

※平成27年度

名産松阪肉
朝日屋

松阪肉専門精肉店

<http://www.asahiya.net>

三重県津市北丸之内20 TEL.059・226・2983

東京都港区白金台3-15-5 プラチナ ドン・キホーテ1F TEL.03・5798・2983

神田裕行の美しい料理

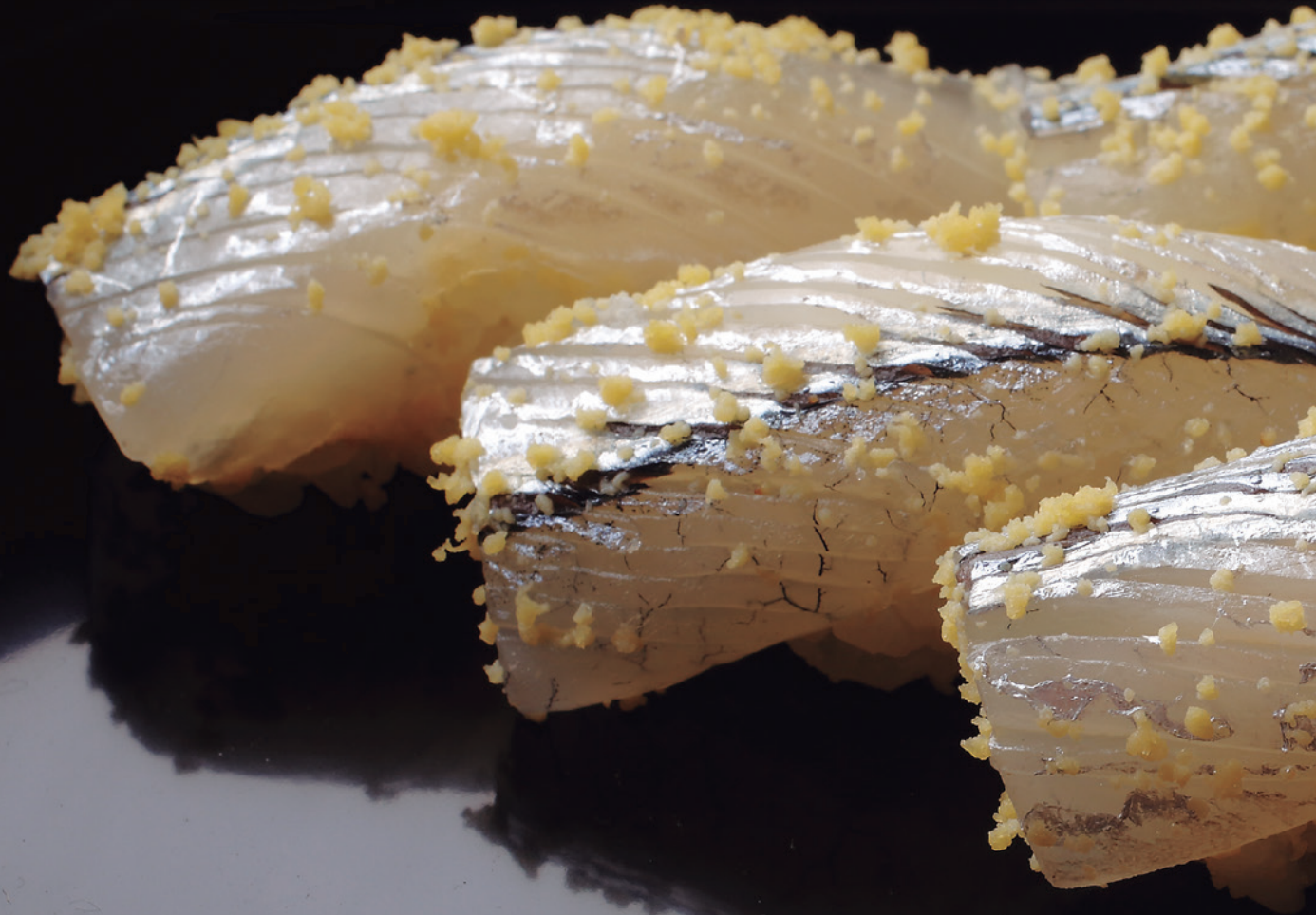


日本で初めて『ミシュランガイド東京』（2008年版）が刊行されて以来、
17年連続で三つ星を獲得している「日本料理かんだ」の神田裕行さん。

日本料理界で常にトップランナーとして走り続ける彼の原動力、
そして根底にある料理哲学を、本誌で約5年にわたり連載した料理とともに見つめ直す。

Photo Masahiro Goda Text Nile's NILE

春待魚 サヨリに黄身すし(2015年3月号より)



(左)宮崎牛 厚切りヒレカツ クレソンと海苔のサラダ添え(右)甘鯛 頭(おかしら)焼き蒸し(2015年3月号より)



今年5月、神田裕行さんは独立し、自身の店を開いて20年を迎える。この節目の年に、本誌で5年にわたって連載した料理哲学をまとめた書籍『真味不唯淡』を出版することになった。同書は120点以上の写真で構成した自身初となる料理写真集でもある。料理の美しさはもちろんのこと、そのおいしさまでが伝わる圧倒的なビジュアルだ。

「毎日作り、毎日考える。その先にはか進化はない」と調理場を離れず、進化することの手を緩めない料理人・神田裕行の世界を堪能することができ。

日本料理の華である「椀」

連載が始まったのは2012年5月(6月号)のこと。神田さんが「日本料理の華であり、料理人の全てが見える」という椀を毎月2品ずつ、25回の連載だ。その初回で椀についてさらにこう語っている。

「日本料理の本道を行うこうとするならば、越えなければいけない山がいくつもあるが、その最高峰は漆椀の中にある」とも思う。

料理人の知識の深さ、見識の広さ、技術の高さはもちろん、勇気や優しさも、椀を食べこんだお客様には全てが見えてしまうからだ」

さらに具体的には、椀の「一番出汁は『煮物』などに使う二番出汁よりも『淡』でなければならぬ。カツオの脂を多く含む腹節を昆布と一緒にたっぷり煮込んだ二番出汁に対し、脂の少ない赤みの背節の削りたてを沸きたての昆布出汁に、ほんの数



十秒、煮立てもせずに、ただ沈めて取る味。「淡ゆえに麗」だ。つまりは、「麗」という繊細な味が存在するのが日本の美学であり、「日本料理を作る」ということは、日本の美学を学ぶことだと、椀に向き合うたび、いつもそう思う。」

調理場に立ち続ける覚悟

椀に続く、連載のテーマにしたのが、食材と徹底的に向き合い研究試作を重ねた「旬の料理」、そして日本料理の中心にある「米の料理」だ。全30回の連載で90にもおよんだ料理には、一つとして同じものはなかった。プロとして当たり前なのかもしれないが、それが確固たる哲学のもとに裏付けられていることを、新たな料理連載の冒頭で教えてくれた。

「完成した時には満点をつけたからお客様に出しているわけだが、これらの料理も来年にはまた改良される運命だろう。なぜならすでにこの料理たちの次の進化形がおぼろげに見える始めているからだ。

毎日作り、毎日考える。その先には進化はない。

自分が調理場を離れないのはただその一点のためだけだ」

その通り、海外でのイベントに呼ばれた時などは、東京の店は閉め、現地へと赴く。自身の目と手と気持ちが行き届く場所では、料理を振る舞わないからである。

A-1に「料理」はできない

神田さんの原動力は、「料理愛にあるのだと感ずる。



炊きたてごはん(2017年1月号より)



(左)山菜沢煮椀(右)猪のみぞれ汁(2013年3月号より)

松葉がに松茸和え(2015年12月号より)

「結局は目の前にある材料をどれくらい深く考察し、食材を生かす料理を作るかどうか、料理人の力量となる。つまり、必要最小限の確かな技術こそが求められている本質である。加えて言わせてもらえば、私にとってはその料理を、誰が、どういうシチュエーションで食べるかということが最も大切なのであり、その全てを考察した上で調理することを、私は『料理』と呼ぶ。

『調理』という言葉に愛情は含まれていない。それは無機質に食品を加工するだけだ。『料理』とは、食べ手の喜ぶ顔を思い浮かべて作るもの。つまり、【食べ手】【材料】【自分の力量】をトータルで考察して、生まれるのが料理であると言いたい」

A I(人工知能)が医療や科学技術分野などで目覚ましい発展を遂げる現代において、「料理だけは人間にしか成し得ない作業となるだろう。しかしそれは『調理』と『料理』をハッキリと区別して進む道の先にある。古臭い言葉をあえて使うならば、『料理は愛情の産物である』とこうことだ。思いやりと気遣い。『おいしい』と言ってほしいと願う切ない気持ち。その心を今日も明日も持ち続けることこそが我ら料理人にとって最も大事な才能だ」

神田さんの美しい料理の世界を知ること、日本人のDNAに刻み込まれている日本料理のおいしさを肌で感じるのだらう。

そして、南北に長くさまざまな環境を持つ日本独自の多様性を理解できるに違いない。

伊勢海老の空揚げ 柚子塩 (2016年11月号より)



神田裕行の『真味不唯淡』

神田裕行さんの料理哲学をまとめた書籍『真味不唯淡』は、椀と旬の料理、そして米料理を120点以上の写真で構成した料理写真集。
神田裕行著 / 2024年5月10日発行予定 / 定価16,000円 / 216ページ / ハードカバー / A4変形 / Table&Company発行

牛赤身肉、オージー・ビーフは、女性のライフスタイルの急激な変化と、
その狭間で頑張る全女性のゲンキとキレイを応援します。
詳しくは、「bfキレイ」ウェブサイトで!



ウェブサイト



Instagram



AUSSIE
BEEF

オーストラリア産牛肉

オージー・ビーフで
GENKI!

No Beef,
No Beauty



直営店に置かれた回収のための専用ボックス。店頭での購入時にプログラムへの想いに共感してもらい、回収へとつなげられるのが強み。

SDGs×企業 第24回

ファンケル

世の中の「不」を解消するために

使用済み化粧品容器を直営店舗にて回収し、資源活用する「FANCL リサイクルプログラム」を実施するファンケル。

プラスチック問題に取り組みながら、障がい者雇用を推進する特例子会社と協同することで

ダイバーシティ&インクルージョンにもつなげた独自の活動の背景には、

世の中の「不」を解消したいという創業当時の想いが込められている。

Text Rie Nakajima

1981年、「正義感を持って世の中の『不』を解消しよう」という理念のもと設立されたファンケル。当時は化粧品による肌トラブルが社会問題となっており、「使う人の肌を美しくする本物の化粧品を」という想いから、同社ならではの無添加化粧品を生み出した。

そして今、ファンケルが取り組んでいるのが、プラスチック問題という現代社会の「不」を解消するためのリサイクルプログラムだ。同社サステナビリティ推進室の今道喜美さんは、このように語る。

「化粧品の容器ボトルは、性質上、飲料のペットボトルのようにいろいろなものにリサイクルをすることが容易ではありません。化粧品のボトルを再び化粧品のボトルにリサイクルする、という最終目的のため、弊社は資本業務提携を結んでいるキリングループと連携し、実用化を目指しているのですが、まずはできることからお客様と一緒に取り組んでいきたいということ、2021年7月から開始したのが『FANCL リサイクルプログラム』です」

人気商品の「マイルドクレンジングオイル」や「ピュアモイスト 泡洗顔料」といった商品などを対象に、直営店の回収ボックスにお持ちいただいたお客様に対し、お買い物に使用できるファンケルメンバーズポイントを付与。回収した容器は協力会社と協同で植木鉢などの新たなアイテムにアップサイクルし、ファンケルの本社がある横浜市を中心に寄贈している。これまでに約21万本の容器を回



ファンケルのサステナビリティ推進室サステナビリティ戦略推進グループの今道喜美さん。



横浜市などの緑化イベントや小中学校に寄贈された植木鉢。



ファンケル リサイクルプログラム

イメージ図解も使用して取り組みについてわかりやすく解説している。

収し、23年12月末時点で約5200個の植木鉢を横浜市が主催する花と緑のイベント「ガーデンネックレス横浜」や横浜市内の小中学校に寄贈してきた。

特徴の一つとして、容器の分別・洗浄・粉砕にあたっているのが、障がい者雇用を推進する同社の特例子会社のファンケルスマイルであることが挙げられる。ファンケルスマイルではこれまで商品の包装・封入作業を中心に手掛けてきたが、このリサイクルプログラムに関与することで「環境保全の取り組みに参加できてうれしい」といった従業員からの声も上がっているという。一つのプログラムで環境貢献のみならず、障がい者の活躍を推進するダイバーシティー&インクルージョンにもつなげているのだ。

良いことづくめのプログラムにも、実現に当たり課題があったという。

「使用済みの容器がゴミ(廃棄物)という扱いになると、産業廃棄物処理業者しか回収できなくなります。そのため、100程度の自治体とコンタクトを取り、それぞれに回収した容器には価値がある資源であることをご説明し、了承を得る必要があります。まずは21年7月に神奈川と東京の6店舗からスタートし、段階的に各自治体からご了承をいただき、11月によろやく国内の全直営店舗で実施できるようになりました」

22年4月より、プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律(プラスチック資源循環促進法)が施行されたことで、企業が使用済みのプラスチックを回収しやすくなった。こ

の法律の認定を取れば、各自治体と交渉する必要がないため、ファンケルでも当初はその方向で動いていたが、途中で認定を取得するにはどうしても自社だけでは解決できない課題が出てきたという。そこですぐに地道に各自治体から了承を得るほうに方向転換したことが、早期実施を可能にしたと今道さんは振り返る。

「他社さんでもリサイクルに取り組んでいらつしやいますが、多くは協力会社への委託で行っていると思います。ただ、当社では問題を自分事化するためにも、自分たちでできることは自分たちでやってみようということにこだわりました。実際にここまで取り組んできて、お客様と一緒にプラスチックごみを減らす活動に携わることができ、とてもやりがいを感じています」

リサイクルした植木鉢を、小中学校に寄贈することにも「未来を担う子どもたちに環境について考えてもらえたら」という意図がある。同社はSDGsに取り組む企業・団体が子どもたちと一緒に考える「ファンケル神奈川SDGs講座」も実施しているが、その中でも自社の取り組みとして伝えているという。

「当社のこうした取り組みに共感していただける方が増え、一人ひとりができることから環境保全に取り組んでいただけるようになれば、と思って日々活動しております」

自分たちの手で一つひとつ、世の中の「不」を解消する――。ファンケルの創業時からの活動は、これからも続いていく。

深海で静かに眠る

モンディアル

最後は海に還りたい。そう願うなら、地球最後のフロンティア、深海に眠る「深海葬」はいかがだろうか。海の天使・クリオネ型の自然素材の骨壺を使い、ゆっくりと時間をかけて海に還る。遺族はGoogle Earthを使って故人の居場所を確認し、いつでも墓参りをすることができる——そんな独創的な墓標が、終活の選択肢の一つとなる。

Text Rie Nakajima

富士山の南に広がる駿河湾の深海2000mまでゆっくりと沈んでいくクリオネ型骨壺「クリオール」。骨壺は沖縄県産クチャ(泥岩)を使用した100%天然由来の素材とすることで、自然環境にも配慮している。※イメージイラスト

自らの死後のことを、真剣に考えてみたことがあるだろうか。遺産をどうするかも重要ではあるが、もう一つ、遺骨についても考えておかねばならない。

子どもがいたとしても結婚するかどうかわからない時代、子孫が先祖代々の墓を守ってくれることを当てるのは少々不安がある。子どもや子孫がいたとしても、海外に住んでいたら、墓参りといっても難しいだろう。子孫の間で「墓はどうする」などという相談があるかもしれないなんて、考えるだけでもわずらわしい。だからこそ、「立つ鳥跡を濁さず」よろしく、自然葬を選ぶ人も増えている。自然葬にも海や森、木の根元などいろいろあるが、新しい選択肢として注目されているのが「深海葬」だ。

これだけ科学が進歩した現代にあつて、この世で最も謎に満ちた、静謐な場所。それが深海だ。そこにどんな生き物がいて、どのような生活をしているのか、ほとんどわかっていないという。そんな地球最後のフロンティアに、死後とはいえたどり着けるのはロマンではなからうか。

モンディアルが提案する深海葬は、日本一水深が深い湾である駿河湾の海底2000mで静かに眠るというものだ。クルーザーでのセレモニーの後、遺骨はクチャと呼ばれる、沖縄県産の泥岩で作ったクリオネ型の天然素材の骨壺「クリオール」に入れられ、静かに回転しながらゆっくりと沈む。やがて、さらに時間をかけて溶けてゆき、骨壺ごと海に還る。クリオネは「海の天使」と呼ばれることもあ



深海葬に向かうクルーザー。同船できない方のため、要望に合わせてオンライン深海埋葬サービスも用意されている。



遺族とともに人生最後のセレモニーを見守るスタッフ。中央下が深海葬を手掛けるモンディアルの代表取締役を務める小泉賢司氏。



るといふ。かわいらしい天使に守られた、漁師の網も届かない神秘的な深海こそが、安住の地だ。

遺族は埋葬した場所がわかる深海埋葬証明書を、紙とデジタル版の2種類で受け取る。デジタル版ではGoogle Earthを使ってパソコンやスマートフォンから埋葬場所を確認でき、故人の写真が表示されたデジタル墓標により、24時間いつでも自由に墓参りができる。この方法なら、忙しくても墓参りで故人をしるぶ時間をとれるだろう。春からはデジタル墓標の個人の写真をアバターにし、故人のアバターとコミュニケーションがとれる新サービスも開始される予定だといふ。遺族にとっては、大切な人を亡くした悲しみをデジタルの力でわずかでも癒やすことができる。

遺骨を包む紙も、クリオネ型の骨壺も、2mm以下のパウダー状にした遺骨も完全に海に還るため、環境に負荷をかける心配はない。遺族によるセレモニーはあるが、地域住民に配慮して平服のまま、漁場や釣り場などの要所を避け、陸地より5km以上離れた場所で行うなど、周辺への配慮も徹底されている。自然葬を選ぶなら、誰にも迷惑をかけずにきれいに自然に還りたいという美学にもしっかりと心えてくれる。

人生の終わり方に向き合うことは、これからの生き方を決めることだといつても過言ではないだろう。自分らしい、独創的な終活の一つの選択肢として、深海葬を検討してみたいかがだろうか。



 REAL Style

www.real-style.jp/

日常を彩る上質な暮らし。

リアルスタイルが創造するのは、「本物」という確かな価値。

日本人のひたむきさ、奥ゆかしさ、細やかさ。そこから発せられる美意識と、絶妙の匙加減。

私たちが心地よいと感じる日本の生活文化や風土を活かし、手に触れるものから、空間、建築、そして街づくりまで。

そこに息づく、上質なライフスタイルをお届けします。



JUNKO KOSHINO CASA 1/2 TABLE

 REAL Style

本店 TEL 052-323-6262
青山店 TEL 03-6450-6972
名古屋東店 TEL 052-705-8136
帝国ホテルプラザ東京 ショールーム

仙台店 TEL 022-711-6260
金沢店 TEL 076-241-9888
ジェアール名古屋タカシマヤ店 TEL 052-566-1101
TEL 03-6205-7505

 REAL Style
一級建築士事務所

・建築設計監理
・リノベーション
・インテリアコーディネート

3 信じる心と愛を表現した ブレスレットを1名様に



創造性と革新への情熱をインスピレーションの源に、細部まで妥協を許さないデザイン性と高いコストパフォーマンスで人気のイタリアのジュエリーブランド「AMEN (アメン)」。

世界に向けて市場を拡大している、今注目のブランドだ。素材は主にスターリングシルバー(925シルバー)に、ロジウムコーティングまたはゴールドコーティングを施し、石には良質なキュービックジルコニアやクリスタルを使用したファッションジュエリーに特化している。光沢のある上品な質感で、オンオフ問わず身につけることができるのが魅力だ。トレンドにも敏感ながらどんなファッションにも寄り添ってくれるブレスレットを1名様に。(EQ&Co. www.amencollection.jp)

1 富士スピードウェイホテルの 朝食付き宿泊券を1組2名様に



「モータースポーツとホスピタリティーの融合」をコンセプトに、ホテル棟の客室から隣接する富士スピードウェイを見渡すことができる富士スピードウェイホテル。ホテル棟の1、2階には約130年のモータースポーツの歴史をたどる富士モータースポーツミュージアムを併設し、富士大御神温泉を贅沢に堪能できるスパも完備。モータースポーツの魅力はもちろん、静岡や富士の自然とともに豊かな海の幸と富士山麓の水に育まれた食材を堪能できる唯一無二のホテルだ。富士山ビューまたはサーキットビューから選べるビュールームの宿泊券を1組2名様に。※有効期限は4月1日から9月30日まで。(富士スピードウェイホテル TEL0550-20-1234)

4 「テルマエ展 お風呂でつながる古代 ローマと日本」の鑑賞券を5組10名様に



《カラカラ帝胸像》 212~217年 大理石 ナポリ国立考古学博物館蔵
Photo © Luciano and Marco Pedicini

「テルマエ展 お風呂でつながる古代ローマと日本」が、4月6日から6月9日までパナソニック汐留美術館にて開催される。ナポリ国立考古学博物館所蔵の《恥じらいのヴィーナス》や《アポロとニンフへの奉納浮彫》など、絵画、彫刻、考古資料など100件以上の作品のほか、古代ローマのテルマエを想像復元したCG映像や、カラカラ浴場を250分の1のサイズで復元した模型などを通してテルマエを中心に古代ローマの人々の生活を紹介。併せて、独自の風土のなかで育まれた日本の入浴文化も取り上げる。古代ローマと日本、それぞれの地方色豊かな歴史と文化に触れながら入浴文化を体感することができる展覧会だ。(ハローダイヤル TEL050-5541-8600)

2 最高峰の希少なローズを使用した エマルジョンウォーターを3名様に



研究結果から導き出されたローズの効能効果を最大限引き出し、肌本来が持つ美しさを高めて輝きにあふれた肌へと導くMiMC (エムアイエムシー)のローズシューティカルライから、インナーケア製品「オーガニックインナーセラムドリンク」を3名様に。水が豊かなブルガリアの地で栽培された世界最高峰の希少なダマスクローズを1本に約450輪使用し、水蒸気ダブル蒸留法で抽出。昔ながらの純銅製の蒸留窯に、先端技術の抽出コントロールを掛け合わせて丁寧に造られた、高濃度のローズオイルを含むローズエマルジョンウォーターはまさに飲む美容液。一息つきたいときや、睡眠前のリラックスタイムにもおすすめです。(MiMC TEL03-6455-5165)

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：2月29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

パナソニック リアルプロ
(P46)



04

rondo
(P16)



03

ゴールド積立くん®
(P12)



02

スキャンサーム
(P8)



01

アルピーヌ
(P1)



※先着30名様まで。

07

ic! berlin
(P75)



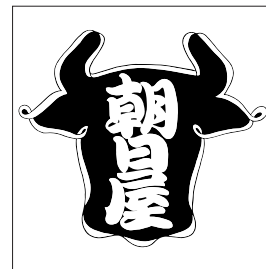
07

鎌倉はんこ
(P74)



06

名産松阪肉 朝日屋
(P48)



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。

初めての一振りから 時代香る名刀まで。

そうけんどう
霜剣堂
日本刀・刀装具・武具甲冑



金梨子地鳳凰文時絵鞘

日本刀は、「武士道の象徴」「武の性能」「美の追求」を合わせ持ち、世界に類のないはがねと、刀匠たちの技術により生まれてきました。日本の国宝の約10%を占めるのが日本刀。という事実をご存知でしょうか。

日本刀は、武器としてよりもむしろ日本人の精神的支柱としての役割をにない、平安時代から現代に至る、各時代に生まれ大切にされ続けられてきた「心」「美」「技」の結晶です。是非ご鑑賞ください。新たな感動に出会うことでしょう。

良心的価格にて、買入れ致します。

帝国ホテル店 (年中無休) 営業時間10:00~19:00(日・祝は18:00まで)
〒100-8558 東京都千代田区内幸町1-1-1 帝国ホテル本館地下1F
TEL.03-6268-8899 FAX.03-3503-8899
JR有楽町駅より徒歩5分、地下鉄日比谷駅より徒歩3分/銀座駅より徒歩5分/内幸町駅より徒歩3分

原宿店 (木曜定休)・展示即売会中は営業 営業時間10:00~19:00
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前6-28-1 霜剣堂ビル
TEL.03-3499-8080 FAX.03-3499-8040
JR原宿駅・表参道駅より徒歩6分/地下鉄千代田線 明治神宮前駅4番出口より徒歩3分

www.sokendo.jp

東京都公安委員会 第303321105573





2024年 開運



G i f t & G i f t

.....
Kamakura Hanko / Mikimoto / Berluti / BALMUDA / John Lobb / Baccarat / Lladró /
Bottega Veneta / Doi Brewery Corporation / Oisesan / Oenosato Natural Farm / FUKU+RE /
Fuminoka / Fujiiya / Eitaro / KUGENUMA SHIMIZU / Fukunowa / Ogasaya / Ohanayasan /
Baïen / Ginza Kikunoya / Kameya Yoshinaga / Shirakaba / Aizuaoi

NILE'S NILE

Mikimoto



ミキモト

幸運のシンボルとされる矢のモチーフを放射状にあしらった、アイコン的なメダリオン。マザーオパール優しい輝きとダイヤモンドのきらめきを日常的に身につけることで幸運を引き寄せて。同シリーズのブレスレットやピアスを合わせてさらなる魅力を重ねる楽しみ方も。●LUCKY ARROWS ペンダント 616,000円(ミキモト TEL0120-868254 www.mikimoto.com)



Kamakura Hanko



鎌倉はんこ

銘牙、銘角、銘木を厳選し、鎌倉有数の神社で祈祷した印材を使用。国家資格である彫刻技能士が熟練した技術により一本一本丁寧に彫刻する。結婚や出産、成人、就職、契約、相続など、人生の大切な節目にはこだわりの一本を。●鎌倉ゆかりの縁起の良い開運印鑑 鎌倉彫「月野印」52,000円～(鎌倉はんこ TEL0467-37-9297 www.kamakurahanko.com)

BALMUDA



バルミューダ

独自の構造で天井まで届く大風量を実現。部屋中の空気を循環させ、花粉・ウイルス、ペットやタバコの臭いなどを強力吸引。0.3 μ mの微粒子を99.97%キャッチするTrueHEPAフィルターと活性炭フィルターで素早く清浄にする。清潔な空気でポジティブな気分。●BALMUDA The Pure 59,400円(バルミューダ www.balmuda.com)



Berluti



ベルルッティ

底部がエンヴェロープ型でフロントポケットがついた定番のトートバッグが、柔らかく大容量なメッセンジャーになって登場。メゾンの代名詞といえるヴェネチアレザーは使えば使うほどなじみ共に時を過ごした証を感じることができる。●トウジュール ソフト ヴェネチアレザー アイソ・ゴールド 627,000円(ベルルッティ TEL0120-961-859 www.berluti.com)

GIFT&GIFT GOOD LUCK CHARM

Kamakura Hanko / Mikimoto / Berluti / BALMUDA / John Lobb / Baccarat / Lladró / Bottega Veneta

Baccarat



バカラ

クリスタルのまねき猫が首に着けた赤いオクトゴン、バカラのシャンデリアに必ず一つ取り付けられている赤いパーツをイメージ。純金を混ぜ、540度の温度で再焼成することによってブランドを象徴する深みあるカラーを実現。福を招くお守りとして。●まねき猫 レッドオクトゴン 50,600円(バカラショップ 丸の内 TEL03-5223-8868 www.baccarat.com)



John Lobb



ジョン・ロブ

サイドゴア仕様で、スムーズな着脱が可能なジヨドファーブーツ。エラストック部分はレザーのフラップで覆われ、エレガントなクロスストラップがアクセントになっている。バックルは、LOPEZのサドルの楕円型コインがモチーフ。寒い足元を温め新たな場所に連れて行ってってくれるかも。●MASONS 315,700円(John Lobb TEL03-6267-6010 www.johnlobb.com)

Bottega Veneta



ボッテガ・ヴェネタ

最高品質のレザーをイタリア伝統の技術を駆使して丁寧に編み込んだシグネチャーアイテム。必要最低限のものを入れるのに最適なシンプルで小さいウォレット。不要なものを入れずすっきりさせることで金運上昇へ。●イントレチャート 三つ折りウォレット 77,000円(BOTTEGA VENETA TEL0120-60-1966 www.bottegaveneta.com)



Lladró



リヤドロ

「愛と友情の象徴」である鯉にインスピレーションを受けたテーブルウェアのシリーズ「Koi(鯉)」。鯉が急流を努力の末のぼり、その後龍の姿に変身して天高く昇ったという伝説から縁起物とされている。黄金の鯉が泳ぐ白磁の酒器で 格別な祝い酒を。●コイ酒器 セット 41,800円(リヤドロ銀座ブティック TEL03-3569-3377 www.lladro.com)

Oisesan



おいせさん

「ココロとカラダの浄化(デトックス)」をテーマに日本製の天然由来素材にこだわっているおいせさんの香りと浄化を楽しめるルームフレグランススプレー。天日で乾燥されたミネラルたっぷりの塩と、フランキンセンスやローズマリーなどのふんわりとした香りに包まれて気分転換を。●お浄め塩スプレー 1,320円 (おいせさん TEL03-5772-5770 oisesan.co.jp)



Doi Brewery Corporation



土井酒造場

1872年の創業時、地元小笠郡小貫村の発展を祈って銘を「開運」商品名を「祝酒」と名づけられた定番商品である「開運祝酒」。冷酒ではすっきりとしたキレがあり、お燗ではまるやかなうまみを楽しむことができるオールラウンダー。お祝い事にはもちろん普段使いのお酒にも。●開運 祝酒 特別本醸造 720ml 1,155円(土井酒造場 TEL0537-74-2006 kaiunsake.com)

FUKU+RE



フクレ

ヨモギ風味のもなか皮に芋飴でキャラメリゼしたアーモンドとバターサブレを詰めた和風フロランタン。平飼卵や九州産の小麦粉、鹿児島産の伝統食材芋飴など、原材料はなるべく地元である九州・鹿児島産のものを使用している。●フクロウのフロランタン【3羽入】1,080円(FUKU+RE TEL099-210-7447 www.fukure.com)



Oenosato Natural Farm



大江ノ郷自然牧場

小寒から立春までの「寒中」に産まれる「寒たまご」は、古くから精気がみなぎり、食べると1年間健康に過ごせるといわれ珍重されてきた。大寒(1月20日)に産まれた「大寒たまご」は特に縁起が良いとされている。冬の滋養に平飼いでびのび育った天美卵を。●大寒たまご(天美卵10個)1,620円(大江ノ郷自然牧場 TEL0120-505-606 www.oenosato.com)

GIFT&GIFT GOOD LUCK CHARM

Doi Brewery Corporation / Oisesan / Oenosato Natural Farm / FUKU+RE / Fuminoka / Fujiya / Eitaro / KUGENUMA SHIMIZU

Fujiya



藤い屋

「飯をとる」ことから「敵を召しとる」をかけて、必勝などの名産品として知られている宮島の杓子(しゃくし)をモチーフにしたせんべい。家内安全・商売繁盛・恋愛成就・受験合格の四つの願いを込めて三つ盛り亀甲紋・打ち出の小槌・向き合い鳥の紋・筆のモチーフがデザインされている。●杓子せんべい 16枚入り 1,080円(藤い屋 TEL0120-80-2218 www.fujiya.co.jp)



Fuminoka



文の菓

熟練した職人が銅板で一枚一枚丁寧に焼き上げた添加剤不使用の生地は日本国内に6%しかいない純国産鶏の卵を使用。北海道産の厳選された小豆をその日の豆の状態、天候、さまざまな条件の中で最適な状態で炊いた餡子は、ほどよく練ることで皮が破れて一体感が出る「つぶし餡」。●福 だるまどら焼き 3個入り 1,188円(アイオンライン TEL03-6413-6154 www.fuminoka.jp)

KUGENUMA SHIMIZU



クゲヌマシミズ

「招き猫」や「鯛」、除災招福や魔除けの意味もある「ひょうたん」など縁起物モチーフのものもなか。贈る人・贈られる人に「良きご縁」を届けたいという願いが込められている。食べる時に十勝小豆の餡を挟むことでパリッとした皮のできたて感が味わえる。●銀座限定 幸 3,564円(クゲヌマシミズ GINZA SIX TEL03-6263-9775 kugenumashimizu.jp)



Eitaro



榮太樓總本舗

「何かを始めるのに最適な日」「願いが実る日」といわれている一粒万倍日とその前日のみ販売されている一粒万倍もち。特別契約栽培農作物三つ星の認定を受けたもち米「マンゲツモチ」は弾力が強く歯切れの良さが特徴。福徳神社でお参りできるお米の形の絵馬もついてくる。●一粒万倍もち 648円(榮太樓總本舗 TEL0120-284-806 www.eitaro.com)

Ogasaya



小笠屋

古来中国において金運上昇を願いお金の形をかたどって作られた「餃子」。食材である豚肉・キャベツも金運を招くといわれている。餃子が入っている黄金に輝く箱は、一辺がチャンスに強い数字「13」cmの「吉運を招く立方体」というこだわりよう。おいしさを感じることでさらなる幸運をひきよせて。
●開運餃子 2,200円(小笠屋 TEL045-401-9484 ogasaya.co.jp)



Fukunowa



福乃和

「福」を呼び幸せを招くと言われていたおふく焼き。まるい形は縁結びと円満を祈願しており、よく見るとハートの形が隠れている。大切な人とのくご縁を結び、福の輪が広がりますようにという願いが込められている。
●ひとくちおふく焼き4個入り 780円(和田珍味 福乃和 TEL0854-87-0611 wadachinmi.co.jp)

Baien



梅園菓子処

1年の間に知らず知らずのうちについてしまった嘘を天神さまの誠心に替え、これまでの悪いことを嘘にして今年の吉に取り替えるという意味を込めた御神事「偽替え」にちなんだお菓子。若草色のそばろをまとった青じそ風味の求肥は口にすると爽やかな風味が広がる。●うその餅 1,080円(梅園菓子処 太宰府本店 TEL092-922-4058 dazaifu-baien.jp)



Ohanayasan



フラワーメッセージ お花屋さん

白いピンポンマムで作られた招き猫を中心に据えた豪華なアレンジメントは開店祝いや、開業祝いなど、盛大なお祝い事に最適。豊かな色彩とボリューム感のある大きさが目を引くことで千客万来・商売繁盛に。
●花の招き猫(松) 23,100円(フラワーメッセージ お花屋さん TEL03-3716-0505 www.ohanayasan.co.jp)

GIFT&GIFT GOOD LUCK CHARM

Fukunowa / Ogasaya / Ohanayasan / Baien / Ginza Kikunoya / Kameya Yoshinaga / Shirakaba / Aizuaoi

Kameya Yoshinaga



亀屋良長

小さな三段の桐箱の中には松竹梅やくす玉など、おめでたいモチーフの干菓子がちぎしりと詰まっている。ポップな風呂敷は京都のテキスタイルブランド「SOU・SOU」の伊勢木綿製で、「寒紅梅」「間がさね 宮美」「菊づくし」の3種類の柄の中から選ぶことができる。●富久福 3,024円(亀屋良長 TEL 075-221-2005 kameya-yoshinaga.com)

Ginza Kikunoya



銀座菊酒舎

その名の通り「富貴」を「寄」せる縁起の良いお菓子。バターを使用しない和風のクッキーに金平糖・和三盆・落雁・打ち物などさまざまな種類の干菓子詰め込んだ、100年以上続く伝統の江戸菓子。ピンクのハートやパステルカラーの金平糖に気持ちが華やか。●富貴寄 ハート日和 1,080円(銀座菊酒舎 TEL03-3571-4095 www.ginza-kikunoya.co.jp)

Aizuaoi



会津葵

会津三縁起の一つである起き上がり小法師をかたどった縁起菓子。同じく会津三縁起の風車が描かれた八角形の箱をあけると本物の起き上がり小法師が一つと、薄紙に包まれた同じ大きさのお菓子がひしめきあう。小豆餡と白小豆黄身餡が石衣(すり蜜)で包まれ、雪の情緒が表現されている。●小法師 1,350円(上菓子司 会津葵 TEL0242-26-5555 aizuaoi.jp)

Shirakaba



白樺

かわいらしい猫の中には「白いダイヤ」と呼ばれる北海道産の白小豆を大きな銅鍋で丁寧に炊いた黄金色のあんこが詰まっている。良質な材料を使用し手作りならではの優しい味わい。のんびりとした表情のかわいらしい猫が、ゆったりと寝そべりながらも福を招いてくれるかも。●たらふくもなか 6個入り 1,550円(御菓子司 白樺 TEL03-3631-6255 shirakaba.site)

鎌倉はんこ

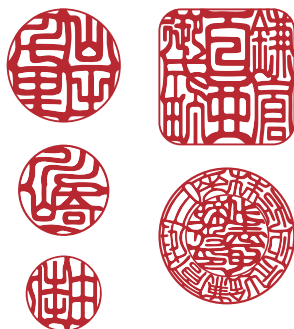


KAMAKURA
HANKO

姓名鑑定と八方位運をもとに彫刻する「月野印」。
 決意・決断の際に、自分の分身となる役割の印鑑だからこそ、縁起の良さにこだわることが大切です。鎌倉を代表する神社で祈禱を受けた印材を用い、印面には開運・幸運を呼ぶ金箔を施し、美しい「お守り」のような印鑑をお届けします。



[商品価格]
 銘木(10種類以上) / 3万円~7万円台
 銘角(5種類以上) / 5万円~9万円台 銘牙(5種類以上) 8万円台~



鎌倉ゆかりの縁起の良い印鑑 鎌倉彫 月野印



全国推奨観光土産品 経済産業大臣賞受賞

日本商工会議所と全国観光土産品連盟が共催の第63回全国推奨観光土産品審査会にて全国314社553商品の中から最も優秀な賞である「経済産業大臣賞」を受賞しております。



すべての行程は店内で行い、国家検定印章彫刻技能士の資格を持つ店主が、丁寧に1本1本を彫刻。月野流書体は流れるような優しい趣きが特徴。

八方位学より姓名から印面を作成しその方の希望される運勢にあった吉相印鑑を作り続けたという初代創業社夫婦。その手法が引き継がれています。



創業70年、
30,000本以上の
彫刻実績



かまくら推奨品



全国観光土産品連盟
推奨品



公益社団法人
全日本印章業協会加盟店



伝統的工芸品
鎌倉彫 印鑑



JAPAN BRAND 認定

全国でも有数の
「安心と信頼」の
印章ブランドです。



鶴岡八幡宮「槐の会」
特別法人会員



鎌倉市商工
元気アップ事業
認定事業者



鎌倉十三仏巡
協賛店



国家技能士資格
印章彫刻技能士



経産省環境省
象牙認定登録事業者



ふるさと納税
対象返礼品



鎌倉セレクション
掲載店

鎌倉はんこ

神奈川県鎌倉市御成町5-6-1A tel: 0467-37-9297
 定休日: 水曜日・日曜日(不定休あり) 営業時間: 10:30-17:00 kamakurahanko.com (来店要予約)

GRスープラを体感するコラボ企画

富士スピードウェイホテル

富士スピードウェイに隣接し、日本初上陸のハイアットブランド「アンバウンド コレクション by Hyatt」として唯一無二の環境をストーリーに掲げる富士スピードウェイホテルでは、開業以来初となるGRスープラとのコラボレーション企画を実施中だ。

6月30日(日)のチェックアウトまでの期間、スイートルームまたはヴィラに滞在すると、ホテル周辺でGRスープラを試乗できる特典を用意。ホテルの滞在体験にさらなる価値を提供する。2台から選べる試乗車は、GRスープラ(2020年式/AT)とGRスープラ(2022年式/MT)で、高いグリップ力と静粛性を追求した日本ミシュランタイヤのタイヤが装備されている。GRスープラ(2020年式/AT)は、トヨタのオフィシャルチューナーであるトムスによるチューニングとラッピングを施した富士スピードウェイホテル特別仕様車。MTとATの両方を用意し、一滞在につき、1台(ATまたはMT)を指定の1時間の枠内での試乗が可能だ(予約先着順)。また、今回のコラボレーションを記念して、ホテル内のBAR 4563では同期間中にGRスープラが持つ高い美意識からインスパイアされたオリジナルカクテル「GRスープラ」を提供する。

富士山の麓に広がる豊かな自然を感じながら、街中での試乗では味わうことのできない解放感とともに、GRスープラの卓越したパフォーマンスを心ゆくまで楽しんでみては。

富士スピードウェイホテル
TEL0550-20-1234 fujispeedwayhotel.jp



(上)最新のテクノロジーで走る楽しさを追求したGRスープラ。富士スピードウェイホテルでしか試乗することができない特別仕様車を用意する。(下)富士山の絶景を望むバルコニー付きの富士山ビュー GPスイートルーム。

唯一無二の超軽量コレクション

アイシーベルリン

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、カーボン製の新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)」が登場した。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独自素材「FLEXARBON® (フレキサボン)」を採用。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、調整性能、快適なかけ心地はそのままに、フロントパーツの重量が約2グラムという圧倒的な軽さを実現している。

他の製品同様、FLEXARBONのフレームはドイツの自社工場で手作業によって製造されている。ユニークで印象的な織りのパターンや、柄のディテールは、製品ごとに異なる唯一無二のデザイン。そ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。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によって、着用者に合わせてまるで体の一部分になったかのような完璧なフィッティングを可能に。仕事やライフシーンで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などアクティブな場面でもかけ替える必要がないのがうれしい。軽やかな着用感で自分らしさを表現できる「FLEXARBON Collection」は、毎日をより快適にしてくれるだろう。



特徴的なアウトラインとフレッシュな外観に、スポーティーさとデザイン性を見事に融合させた、万能に使えるモデルだ。「FLX_S02 ロウガンメタル」126,500円。

アイシーベルリン ジャパン
TEL03-6804-2064 www.ic-berlin-jp.com

ご自宅にゴルフシミュレーターを!



ゴルフランドだけの万全のサポート体制

自社スタッフによる直接施工

顧客を待たせないスピード感

その場に合わせた柔軟な対応

最新ゴルフシミュレーター

- センサーを天井へ、打席部に障害物無し!
- ハイスピードカメラがシャフトのしなりまで再現
- スイング時、ヘッドの動きまでリアルに映像化!
- わずか6坪の面積でも設置可能なコンパクト設計
- レンタル可能、標準で左右打ち可能



golfland
NEW GOLF TECHNOLOGY LEADER

☎ 0120-276-668

ゴルフランド 検索 www.golfland.co.jp

ナイスナイルがセレクトした
おすすめ情報をお届けいたします。

ON THE SCENE

東京の新たなランドマーク



ハイアットの「アンバウンド コレクション by Hyatt」ブランドにとって東京初となる「ホテル虎ノ門ヒルズ」がオープンした。館内はデンマークのデザインユニット、スペース・コペンハーゲンが手掛けたタイムレスでミニマルなデザインだ。客室は2層構造が特徴的なトップスイート「虎ノ門スイート」2室を含む全205室を用意。ミシュランスターシェフ、セルジオ・ハーマンスchefが監修した注目の没入型 gastroノミ「ル・プリステイン東京」では、新しい食体験を楽しめる。(ホテル虎ノ門ヒルズ TEL03-6834-5678)

本格中華を楽しむ飲茶ランチ



伝統の味に斬新なアイデアを織りませた、横浜ベイホテル東急の中国料理「スーツァンレストラン陳」では、平日限定で中華の定番メニューを味わえる「飲茶ランチ」を提供中だ。贅沢な味わいの北京ダックや、ふっくら蒸し上げたこだわりの手作り点心、フカヒシ入りの本日のスープ、プリッと食感とピリ辛ソースが食欲をそそる海老のチリソースなど、日替わりの前菜からデザート盛り合わせまで、季節ごとの異なるメニューを手軽に楽しむことができる。(横浜ベイホテル東急レストラン予約 TEL045-682-2255)

創業60周年に向けた新たな指針



全国でヘアサロンを展開しているTAYAグループが、創業60周年に向けて2024年のデザイン方針を示すコンセプト、TAYA NEW MODE「Vague」を発表した。人がつくるデザインはすべて直線と曲線で作られており、ヘアも曲線が主役になる予感を表現。SDGsの波を受け、コンサパティブになりがちなファッションもコロナ禍を乗り越え華やかかつ大胆にシフトチェンジしていくことを見越し、時代を先取りした一歩先を行くデザインを提案していくという思いが込められている。(田谷お客様窓口 ☎0120-918-425)

名作チェアが待望の復刻



高い技術とクラフトマンシップで革新的な家具を造り続けるカール・ハンセン&サンが、1965年に発表されたハンス・J. ウェグナーの名作「CH45ロッキングチェア」の復刻版を発売。座る人の体になじむよう成形されたひじかけのバーや、ペーパーコードの封筒編み、後部に向けて湾曲しながらせり上がる独特なデザインなど、熟練の職人の手作業によって生み出されるこのチェアは、ブランドが誇るクラフトマンシップが存分に反映されている。(カール・ハンセン&サン フラッグシップ・ストア東京 TEL03-5413-5421)

雪と氷の世界で楽しむテキーラ



手作業によるアガベ栽培から樽での熟成にいたるまで、こだわりぬいて作られるメキシコのプレミアムテキーラ「ドン・フリオ1942」を味わいながら、雪と氷の空間を五感で楽しめるICE BAR「Ice Lounge by Don Julio 1942」が、北海道・ホテルニセコアルペン跡地に期間限定でオープン。氷のバーやテンプルを設置したアイスラウンジのほか、暖かいテント内でゆっくりとくつろげる休憩スペースを用意し、ドリンクとともにフィンガーフードも楽しむことができる。(ディアジオ ジャパン お客様センター ☎0120-014-969)

カカオへの愛を込めたショコラ



ゴティバから、カカオとフルーツの魅力をたっぷり楽しむ「ゴティバ フルーツバスケット コレクション」が登場。ストロベリー、オレンジ、パッションフルーツなどのガナッシュやプラリネをダーク、ミルク、ホワイトチョコレートで包んだ限定チョコレート6種類のほか、フルーツバスケットをイメージして焼き上げた「ゴティバフルーツバスケット サブレショコラ」と「フルーツサブレ」の2種類の焼き菓子を用意。カカオへの愛を込めた2024年バレンタインシーズン限定アイテムだ。(ゴティバ ジャパン ☎0120-116811)

華麗でスポーティーなタイムピース



ヴァシロン・コンスタンタンが「オーヴァーシーズ」コレクションから希少なトゥールビヨンを搭載した「オーヴァーシーズ・トゥールビヨン・ハイジュエリー」(ブティック限定/40,040,000円)を発表した。コレクションで初めてパゲットカットダイヤモンドを採用し、ベゼルの6面とインデックスに60ものダイヤモンドをセッティング。サテンプラッシュ仕上げのブルーダイヤルとの色彩のコントラストが美しい。ムーブメントは自社製キャリバー 2160を搭載する。(ヴァシロン・コンスタンタン ☎0120-63-1755)

上質な輝きを放つジュエリー



銀座・和光が2024年春夏の新作を発表した。注目は、2種類のブリリアントカットを組み合わせた希少なアショカダイヤモンドを縦、横一列や交互に配し、メレダイヤモンドで囲ったモダンなジュエリーコレクション。今回は、装いのアクセントになる指輪や2列のブローチ、全周アショカダイヤモンドのネックレスとセットになるピアス、アショカダイヤモンドの魅力を最大限に生かしたエタニティーリングなど、ここでしか手に入れることができない至高のアイテムがそろそろ。(銀座・和光 TEL03-3562-2111)

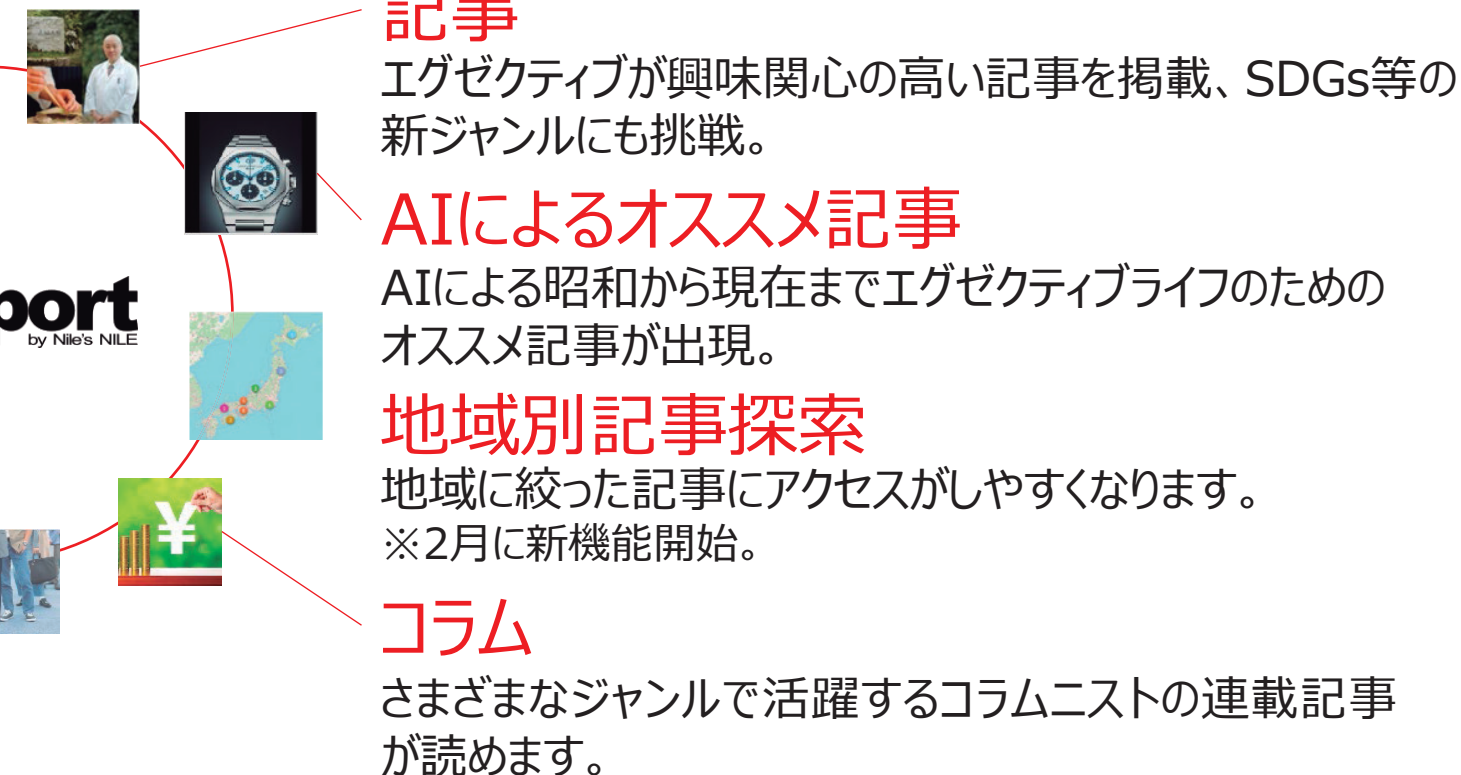
革と古代錦の最新コレクション



創業以来、熟練の職人が厳選された革素材を使い、ハンドメイドで丁寧に仕上げるフランスの高級レザーグッズのマンユファクチュール「ジャン・ルソー」では、2022年より1776年創業の京都西陣の老舗織元「澤屋重兵衛」とコラボレーションした革小物を展開している。最新コレクション「響」は、400以上の柄と1000色の地色をそそる古代錦や狩鞍更紗と上質で貴重な革を織り交ぜて作られるバッグやカードケースを用意。美しい発色と優美なたたずまいが魅力だ。(アトリエ ジャン・ルソー TEL03-6280-6721)

「NILE」がリニューアル — 情報が満載 —

エグゼクティブ専用ウェブ情報サイト始動



通過した会員のみが読める雑誌をWEB閲覧可能

とナイルス会員になれるキャンペーン実施中です。

ウェブサイト「Nileport by Nile's NI」 会員メリット盛りだくさん —AIを利用して、あなたの知りたい

NAIS : Niles Artificial Intelligence(AI) Systemをフルに活用した次世代のエグゼ

Nileport の特徴

プレゼント(会員のみ)

毎月、豪華なプレゼントがあります！
WEBから2クリックで簡単応募できます！



イベント開催 (会員のみ)

会員だけのイベントに応募できます！



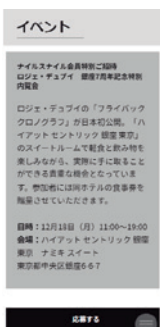
Nile

会員POINTシステム

AIが記事にポイントを設定。隠れて
いるPOINT記事を読めば読むほど
POINTがたまる (会員のみ)。
さあ、ナイルスAIと勝負！POINTを
稼いで商品券をGETしよう！



審査を



今なら「NILE'S CODE」のアンケートに答え



- 🔴 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



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

AO5012-14L ¥352,000 (税抜価格 ¥320,000) 特定店限定モデル 限定150本



＜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

定価 1,600 円 (本体 1,455 円)