

NILE

Nile's

DESIGNING FOR HIGH LIFE

No.317 March,2024

ナイルスナイル



DESIGNING FOR HIGH LIFE
NILE'S NILE
NO.317
MARCH, 2024

記憶に残る美しい風景

Table & Company, Inc.

技能について

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

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

人の手だけが常に、時計製作の限界に挑戦できるのです。」



ティエリー・スターン
パテック フィリップ社長



PATEK PHILIPPE SEAL
PATEK.COM/PHILOSOPHIES



PATEK PHILIPPE
GENEVE

BEGIN YOUR OWN TRADITION

人の手が作る



動画を見る





一一〇周年も、勇往邁進。

一九一四年、第一次世界大戦初期、
『小川治兵衛商店』は東京都八丁堀に開業しました。
主に日本軍向けのザックやテントなどを製作。

一九四六年、第二次大戦後『小川テント株式会社』を設立。
ヨーロッパやアメリカ軍とのビジネスを開始。
居住性と強度が認められ、ベースキャンプテントに使用される。

一九五〇年代、ヨーロッパはオートキャンプブーム。
当時現地視察した際、その盛り上がりを目の当たりにし
日本にも必ず熱波が来ると確信。

一九六一年、欧州のスタンダードであった
ロッジ型テントを日本仕様にアレンジ。
国内初の民生モデル「オーナーロッジ」をリリース。

現在のブランドロゴのモチーフにもなっている。

二〇〇〇年、分社独立、
『株式会社小川キャンパル』を設立。

「ogawa」のモノポールテント「ピルツ」シリーズを展開。

二〇一五年、製品、サービス、サポートなど
ブランド力はそのままだに事業譲渡。
『キャンパルジャパン株式会社』を設立。



二〇二四年、多くのユーザーに支えられ
アウトドアブランド「ogawa」は、
今年で二〇周年を迎えます。

つぎの二二〇年、二三〇年も

時代に即したものの創りをいままでも、これからも、



ogawaは、直営店「ogawa GRAND lodge」を全国に21店舗、関東にキャンプ場を展開中。

Outdoor equipment



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

050 SDGs×企業 第26回 テルモン

COLUMN

009 NILESTONE 1-GOURMET 出汁講座

011 NILESTONE 2-INTERNATIONAL 止まらぬ解きと始まる結び

013 NILESTONE 3-WATCH ジェンタの魂を宿す時計、再上陸

SPECIAL FEATURE

016 美しい風景の記憶

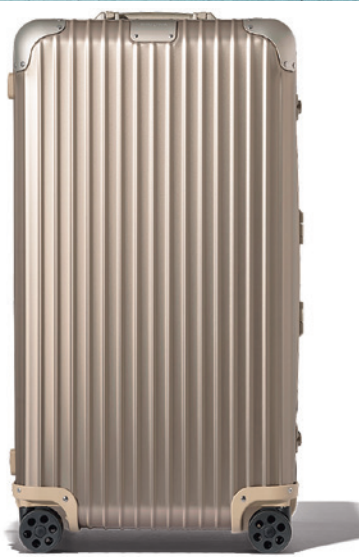
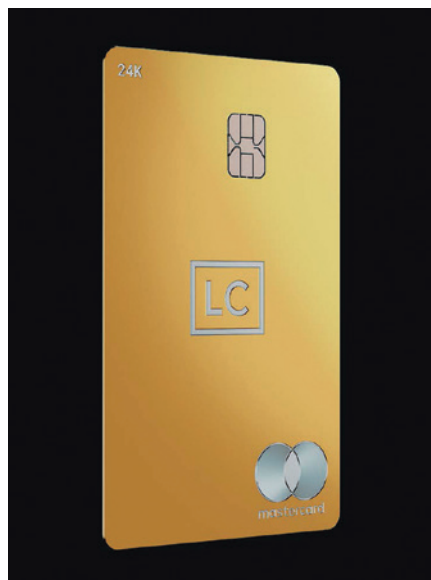
036 能登半島地震復興支援 能登の産物

水を愛することは、 地球を愛すること。

人類あるかぎり水は必要である。
SANEIは1954年の創業以来、
その理念を胸に水と暮らしの理想の姿を
ご提案してまいりました。
人はこの世に生を受けたその日から、
一日として水に触れない日はありません。
自然から暮らしへと続く大きな水循環の中で、
人と水とのかけがえのない出会いの瞬間を、
心地よく素敵なものにするために。
そして「水の惑星」と呼ばれる地球の未来のために。
SANEIは持続可能な社会の実現に向け、
環境に配慮した商品開発や企業活動を
続けてまいります。

ALWAYS WITH JOY

SANEI



STYLE

- 014 ヒト・モノ・コトを応援する投資・配当型クラウドファンディング WeCapital
- 040 予防して健康の時代へ ReM CLINIC
- 044 大人の時を刻む美と快適性 エコ・ドライブ ワン
- 047 最新技術で揺るぎないゴルフプレーを GOLFBUDDY
- 049 “クール”な体験を届けるために ALLSAINTS
- 052 洗練されたミニマルなレンジフード ガゲナウ
- 055 オーストラリアで安心・安定の資産を築く GIMキャピタルプロフェッショナル
- 068 世界の美しさと対峙 オラファー・エアソン展

GIFT & GIFT

- 057 **金の光は八光り**

BUCCELLATI/JIMMY CHOO/clé de peau BEAUTÉ/RUGGED MIND
 TASAKI/LUXURY CARD/RIMOWA/DIOR/FRANCK MULLER
 Cartier/LOVE CHROME/BANG & OLUFSEN/Montblanc
 GINZA TANAKA/Cores/Georg Jensen/YAMADA HEIANDO
 MIYAMOTOSHUZOUTEN/HAKUZA/Mameya Kanazawa Bankyu
 Sakuda Gold & Silver Leaf Crafts/Hasuha/Hakuichi/Christofle

NEWS

- 075 アポロ8号に想いをはせた新作 オメガ
 アジアの新世代統合型リゾート インスパイア・エンターテインメント・リゾート
- 064 Reader's Club 065 Catalog Today 079 On the Scene

Cover/ランボルギーニ

ランボルギーニ初のHPEV(ハイパフォーマンスEV)ハイブリッド・スーパースポーツカー「RevueItto」。新開発の12気筒エンジン、3台の高密度電気モーター、革新的な横置きデュアルクラッチ e ギアボックスを組み合わせたパワートレインにより合計出力1015psを実現。最高のパフォーマンスを体験できる。また象徴的なシングルセンターラインを踏襲しながらも、シャープに削られたラインと滑らかな内側への曲線が美しいシルエットには、ランボルギーニの伝統と革新が表現されている。まさに新世代のスーパーカーと呼ぶにふさわしい一台の登場だ。

Publisher & Editor in Chief

Toshio Aoyama

Editor

Naoko Ito

Megumi Hasegawa

Mizuki Ono

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.317 2024年3月1日発行

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/>



食語の心 第123回 柏井 壽

出汁講座

もう鬼籍に入られたが、人間国宝でもあった歌舞伎役者さんからお聞きした話で、強く印象に残っている言葉がある。

舞台には表と裏があるが、どんなに裏で苦勞を重ねても、決してそれを表に出してはいけない。それが役者の務めだ。見せるべきものと、見せてはいけないものがある、ともおっしゃっていた。

昨今^{かつぽう}の割烹を始めとする和食店を見ていると、しばしばこの言葉を思い出す。このコラムでも何度も書いてきたが、土鍋ご飯のパフォーマンスなどは、その典型例と言ってもいい。炊き上げる前の土鍋というのは、舞台裏の仕事であって、わざわざ客に見せびらかすものではないだろう。

それだけでは飽き足りないのか、最近では出汁を引くところまで客に見せる料理人が出てきた。かつを節を削るところや、昆布出汁を引く様子をカウンター席で見せながら解説する^{くだん}。件の役者さんの言葉に倣うなら、これらはあくまで舞台裏の仕事であって、表舞台に出すものではないはずなのだ。

日本料理における出汁の重要性は、誰しもが認めるところだが、それはあくまで内に秘めたるものであって、食べる側に強く知らしめる必要性はないと思う。どこ産の昆布がどうか、何度のお湯で抽出するだとか、節の種類を使い分けだとか、それをわざわざ客に



伝える必要があるとは思えないのである。

海外のレストランでもこういうことはあるのだろうか。フレンチのシェフが客にフォンやブイヨンの製作過程を解説するだろうか。あるいは中国料理店で清湯^{チンタン}を客の前で作ったりするだろうか。

そう考えると、昨今^{かつぽう}の出汁至上主義とでも呼ぶべき現象は、かなり異例なことだと言える。そもそも、国の内外を問わず、出汁にしてもスープにしても、基礎になるもので、建築に例えるなら土台にあたるものだ。それが重要であることは間違いないが、プロの料理人であれば、それは大前提として話を進めるべきものだろう。

いったいつから日本の料理人はこれほど饒舌^{じょうぜつ}になったのか。今や割烹のカウンターでは、料理教

室のようなやり取りが繰り広げられている。問われて語るならまだしも、口上から始まり、食材の産地や調理法までを客に聞かせるのが当然のようになっている。

それには一斉スタート、同時進行おまかせ料理のみ、というシステムが必要なだろう。ぼくが一斉スタート、おまかせコースオナーの店を敬して遠ざけているのは、好きなものを好きなときに食べたい、という願いからだけではなく、料理人語りを避けたいからでもある。

日本には「言わずもがな」という言葉がある。饒舌に過ぎると興をそいでしまい、とすれば押しつけがましくなる。しかしながら、これは料理人側だけの問題ではなく、客の側にもその一因があるという。客がそれを求めていると

いうのだ。

とある京都の割烹店で、年輩の主人から聞いた話だと、料理を出す際に、最低限の説明だけをしていたら、不愛想で不親切な料理人だと、口コミサイトのレビューに書かれたというのだ。

「お造りはタイとマグロです、とぐらいしか言わなかったんですわ。そしたら、産地も伝えない、失礼な料理人やと非難されました」

ぼくには到底理解できないが、そういう客が増えていて、エスカレートしているのだという。

「最近、このマグロは何日ぐらい寝かせてるのか？ てお客さんが聞いてきはったんでビックリしました」

料理の知識というものは、持たないよりは持っている方が、より深く味わえるものだが、それも程度のものであって、マグロを何日寝かせたと知ったからといって、おいしくなるものではない。知識が先行してしまうと、逆に素直に味を感じられなくなる恐れがある。

出汁の引き方を学んだとしても、それを家庭で再現するのは、コストや手間を考えれば、決してたやすいことではない。多くの家庭では液体や顆粒^{かじょう}の調味料を使っているはずだ。どうだ！ 家庭ではまねできないだろう！ とひげらかす意味でしかないのであれば、料理を食べるにあたっての出汁講座など不要ではないだろうか。

金工芸品なら ゴールドリンク。

杳目金「金銀銅杳目金」

林美光 ハヤシビコウ

無形文化財保持者の林美光氏は、金属工芸の世界では硬質素材の鍛金作家として高い評価を受けてきました。また、近年では江戸時代に端を発し一度は失われた技法を自身で現代に再現した金を含んだ杳目金「金銀銅杳目金」に取り組み、精力的に制作を行っています。

当社は、そんな林美光氏の作品を受託販売しております。



Gold Link

お問い合わせはこちら 株式会社 ゴールドリンク
0120-077-565 9:00~17:30
土日祝休み



〈本 社〉東京都千代田区飯田橋2-8-5 多幸ビル九段9F・10F
〈名古屋〉名古屋市中区錦1-11-20 平和不動産名古屋伏見ビル3F
東京都公安委員会古物商許可番号 第 301001008923 号

〈大 阪〉大阪市東淀川区東中島1-18-22 新大阪丸ビル別館6F
〈仙 台〉仙台市青葉区中央2-7-30 角川ビル6F

時代を読む——原田武夫 第123回

止まらぬ解きと始まる結び

今年(2024年)は我が国においてすさまじい「解き」と共に始まった。昨年末そのものはやや穏やかなように見受けられたわけだが、年始早々に「能登半島地震」「日航機炎上事故」と続き、お屠蘇気分が一気に吹き飛んだ。それだけではない。政界では自民党にて安倍派を筆頭とする派閥における政治資金規制法違反問題が追及され、他方でエンタメ業界では有名芸人を巡る性暴力問題が取り沙汰された。これらは個別に見るとそれぞれがそれぞれなりに理由があって生じた出来事のように見えなくもない。しかしこうした時だからこそ私たちは俯瞰して物事全体を見る必要があるのだ。そして俯瞰した時、私たちの脳裏に浮かび上がってくる言葉はただ一つ、「解き」なのである。

それでは一体何が「解かれて」いるというのであろうか。その答えを端的に言うならば、「1945年8月15日の『敗戦』以来、延々と築き上げられてきた戦後体制そのもの」に他ならない。総力戦の結果、「一億玉砕」の手前まで行ってしまった我が国。その瓦礫の山から復興を遂げ、高度経済成長を経て、現在の豊かだが活力の乏しい、ややもすれば固定化しがちな我が国にある全てが今、「解かれて」いるというわけなのだ。無論、この流れがおよんでいるのは我が国国民の全員なのであって、かという筆者自身も、そして読者の皆様もそこにおいては例外では決してあり得ない。



「とめどもなく解かれる」——そうした経験を我が国はこれまで繰り返し経てきたことを今こそ思い出さなければならない。古くは例えば天智・天武天皇の時代。「白村江の戦い」で大敗北を喫した我が国はその後、天武天皇のリーダーシップの下、一気に国制改革を遂げた。あるいは平安遷都の時。それまでは天皇の居住場所である「宮」に過ぎなかったものを豪族たちの集住と官僚化を目的とした「京」にまで発展させた。そして武士の台頭に伴う鎌倉・室町幕府の成立、さらにはそれによる「権力(武士)」と「権威(天皇)」の分離。「応仁の乱」では京都がほ

ぼ完全に焼け野原になったが、その反射的效果で各地に「小京都」が出来始め、分散型の国家となった。そして江戸幕府の成立とその明治維新による崩壊……等々、我が国の歴史の中においては「とめどもなく解かれる」という事態は周期的に生じてきたのであって、それと同時に「新たな結びが始められてきたこと」も事実なのである。これまでのものが「解かれ」なければ、新たな「結び」が生じることはあり得ない。今もまた、全てが「解かれる」ということは新たな「結び」が始まっているのだとまずもって私たちは知らなければならないのである。

したがってこれからはあらゆる意味で「拘り」を脱ぎ去って生きていく必要がある。ヒトは結局、己があってこそその存在なのであって、しかもそれ以上でもそれ以下でもないのである。大事なことのように思える全てが実際には全くもって意味のないことであるという点を今だからこそ確認し、それを基点にしておのおのの人生を再構築していく必要がある。だからといって「流されて生きよ」というのではない。むしろ「流れ」をあらかじめ感じ、そこにある「波」にうまく乗ればよいだけのことなのである。それがありとあらゆる「拘り」があってはそうもいかないのだ。したがって全ての「拘り」をかなぐり捨てなければならない。それこそ、ヒトが個人レベルでできる最初の「解き」なのである。

「結び」が始まる時までに「解かなければ」ならない。だがそれは結局、己自身だけを見つめ続けるという姿勢に立ち戻ることを意味している。恐らく多くの同胞たちはこれに精神的に耐えられず、安易な道を選ぼうとすることであろう。そしてその結果、「解き」の怒涛に巻き込まれ、やがて歴史の藻屑となって消えていく。自分自身をありのままに認め、それでいながら「解きと結びの間で生じる波」そのものになって大きく飛翔すること。これこそが、今年(2024年)から始まる全く新しい時代において必須の生き方に他ならない。仮に読者の皆様に大志があるのであれば。

貯める、その先へ。

いつでも好金利で効率的に貯められる、
大和ネクスト銀行の円預金。

さらに大和証券とのボーダーレスな連携で、
その先の資産形成への道が目の前に。

銀行で貯めて、証券で活かす、新しい自分へ。

さあ、一步、踏み出そう。



銀行で貯める。証券で活かす。

プレミアムなお客さま向けの
金利キャンペーン実施中!



銀行代理店

大和証券

Daiwa Securities

所属銀行

大和ネクスト銀行

Daiwa Next Bank

●大和ネクスト銀行では、現金でのお預入れ、払戻しは取り扱っておりません。大和ネクスト銀行への送金(振込)に際しては、お取扱金融機関所定の手数料がかかります。また、大和証券の総合取引口座へご入金いただくと、翌営業日に大和ネクスト銀行円普通預金口座へスウィープ(自動振替)されます。●大和ネクスト銀行から他の金融機関の他人名義口座への振込手数料は月3回まで無料です。4回目以降は154円(税込)です。●最新の金利など商品に関する詳細は、大和ネクスト銀行ウェブサイトまたは、大和証券の本・支店にて商品概要説明書をご覧ください。2024年2月21日現在
「大和証券(株)」は、「(株)大和ネクスト銀行」を所属銀行とする銀行代理業者として、「預金の受入れ」および「内国為替取引」を内容とする契約の締結の媒介を行いません。
商号等:大和証券株式会社 金融商品取引業者 関東財務局長(金商)第108号 加入協会:日本証券業協会、一般社団法人日本投資顧問業協会、一般社団法人金融先物取引業協会、一般社団法人第二種金融商品取引業協会、一般社団法人日本STO協会

不朽の価値 第16回 まつあみ靖

ジェンタの魂を宿す時計、再上陸

ジェラルド・ジェンタの名前を筆者が初めて知ったのは、駆け出し編集者だった1989年、今はなき『PLAYBOY日本版』誌上で腕時計特集を担当したときだった。個性的な八角形ケースにトゥールビヨン、永久カレンダー、ミニッツリピーターを備え、表裏両面がシースルー。価格は3500万円。こんな時計があるのか!! と度胆を抜かれた。

ジェラルド・ジェンタに対する評価は近年高まる一方だ。ラグジュアリースポーツウォッチブームを牽引したオーデマ ピゲ(以下AP)「ロイヤル オーク」、パテック フィリップ「ノーチラス」を始め、IWC「インチュニアSL」、オメガ「コンステレーション」、ブルガリ・ブルガリ、セイコーのクレドール「ロコモティブ」などなど、手掛けた名作は枚挙に暇がない。

彼が自身の名を冠したデザイン会社を設立したのは69年。70年代初頭からジェラルド・ジェンタ名義のモデルも発表し世界の富裕層からニッチな支持を集めた。96年にシンガポールのザ アワーグラスに会社を売却、2000年にブルガリが、その権利を取得したことはご承知のとおり。

一度はリタイアしたかに見えたジェンタだったが、00年ファースト&セカンドネームを冠した「ジェラルド・チャールズ」を設立、一時日本でも展開された。

クセの強いデザインモデルや、独立時計師アントワーヌ・プレジウソとコラボしたスペシャルピースなども筆者の記憶に残っている。しかし大きな人気には至らず、11年には本人も逝去する。

しばらく鳴りをひそめていた「ジェラルド・チャールズ」だったが、最近、海外からのメール情報などでその名を目にする機会が増えていた。そこに改めて日本での本格展開のニュースが飛び込んできた。ゴリラウォッチ、エベラール、HYTなどを取り扱う



ジェラルド・ジェンタが2004年に描いたデザインスケッチ。

オフィス麦野とのパートナーシップ締結会見が1月30日にスイス大使公邸で開催された。

「ジェラルド・チャールズ」は設立から3年間、ジェンタ自身が経営トップを務めた後、イタリアのジヴィアーニ家に経営を任せ、亡くなるまでチーフデザイナー



「マエストロ」コレクションには、ウルトラシンモデル、左リユズ仕様のスポーツタイプ、クロノグラフ、スケルトン、トゥールビヨンを用意。スケルトンとトゥールビヨンにはジュエリーセッティングの各限定10本モデルも。「マエストロ9.0 トゥールビヨン」自動巻き、ケースサイズ41.7×39mm、SSケース×ラバーストラップ、10気圧防水、世界限定50本、16,904,800円。



「マエストロ3.0 クロノグラフ」自動巻き、ケースサイズ41.7×39mm、SSケース×ラバーストラップ、10気圧防水、3,983,100円。

に専念。現在は長年イタリアでAPのビジネスを担ったフランコの統括下、息子のフェデリコがCEO、ゴリラウォッチの共同創業者でかつてAPのチーフデザイナーを務めたオクタヴィオ・ガルシアをクリエイティブディレクターに据える。展開するのは当面「マエストロ」コレクションに絞る。04年にジェンタが描いたデザインスケッチをベースとするケースは、ローマのバロック建築の教会をインスピレーションソースに、六角形、八角形、十字形が巧みに取り入れられている。全モデルがハイエンドなムーブメントサプライヤーとして知られるヴォーシェ社との共同開発キャリアーを搭載し、10気圧防水、5Gの耐衝撃性を誇る。

ジェンタデザインは、あまりにも先見性が豊かで、同時代には受け入れられないこともままあった。現在ラグスポを代表するモデルでさえも1970年代当時には物議を醸し、絶大な人気となったのは2000年代半ば以降のことだ。しかし今回ローンチした「マエストロ」は、デザイン画が描かれてからすでに20年が経過し、いい塩梅に“熟成”が進み、抵抗感なく着けられる。今後、どんな評価やシーンへの影響が出てくるのか、それを見守る楽しみもジェンタデザインならではの。

WeCapital

ヒト・モノ・コトを応援する 投資・配当型クラウドファンディング

WeCapital

日本の経済が停滞している、と、もう長い間言われている。WeCapital代表取締役・松田悠介氏は「経済にとって血液はお金であり、お金の循環が経済を回す。預金という形で眠っている個人の資産を経済市場に出して、資産運用で経済を回す。そのためにも今まで『安全だから預金』と思っていた人にこそ、応援する、投資・配当型クラウドファンディングの魅力を知ってほしい」と語る。

Photo Masahiro Goda Text Ichiko Minatoya

※1：1万円でない商品もあります。

※2：想定利回りは税引前のものです。また、投資対象の状況や市場により、お客様が出資した元本が損失したり、配当が行われないリスクが存在します。各商品の手数料やリスクについては、商品ごとに異なるため、当該商品に係る契約成立前書面や個別の契約書等の説明資料をご覧ください。最終的な投資決定は、ご自身の判断でお願いいたします。

松田悠介

まつだ ゆうすけ

1978年生まれ。WeCapital代表取締役。株式投資型のクラウドファンディングサービスを提供するFUNDINNOの設立に創業メンバーとして携わり、その後起業。金融の民主化と、金融商品の電子取引の一般化を推進する。

投資という資産運用は、日本においてだいぶ一般化してきたとはいえず、まだまだ「危険」「ばくち」といったイメージが大きい。WeCapitalの松田悠介代表取締役は、その認識の偏りをよくあつさり指摘してみせる。

「日本では個人の資産の約50%超が銀行預金。これをほとんどの人は投資だと認識していませんが、銀行は顧客から預かったお金を企業に融資、つまり投資して、利益を上げています。その投資が焦げ付いても、その責任を顧客に負わせないという点では、安全性は高い。しかし投資がうまくいった際の利益も、現在の1%にも満たない金利では、顧客に還元されているとは言えない。預金という名の投資は、非効率的と言えるのではないのでしょうか」

子会社であるヤマワケエステートは、不動産特定共同事業という仕組みを通して、最小1万円(※1)からの不動産ファンド投資を展開。現在は想定年利回り8%(※2)以上を見込める不動産のみを紹介している。

「自分でどこに投資するかを考えるのは面倒、だから証券会社にお任せという人も大勢いますが、自分の大事な資産を人任せで投資する大きな理由は、投資先の情報を調べるのが面倒、数字を読むのは難しいという点でしょう。もし投資先が、自分が大好きなお店だったら？ 例えば自宅の近所にAという企業のお店があり、そのお店を応援したい。しかし従来の株を買って投資するスタイルでは、A企業全体への投資はできても、応援したいお店に自分の投資したお



WeCapital

金融商品取引業 / 関東財務局長(金商) 第2768号(第二種金融商品取引業(電子募集取扱業含む))

宅地建物取引業 / 東京都知事(1) 第103303号

加入協会 / 一般社団法人第二種金融商品取引業協会、一般社団法人日本STO協会(賛助会員)、一般社団

法人Fintech協会、一般社団法人不動産テック協会

ヤマワケエステート

不動産特定共同事業 / 大阪府知事 第19号

不動産特定共同事業の種別 / 第1号事業・第2号事業(電子取引業務を行う)

宅地建物取引業免許 / 大阪府知事(1)62854号

加入協会 / 公益社団法人全国宅地建物取引業保証協会、一般社団法人不動産クラウドファンディング協会

金が直結しているわけではなく、A企業の決算書を見ても実感は持てません。私たちは、投資・配当型クラウドファンディングによって、自分が応援したいヒト・モノ・コトに直結した投資ができるようにしたいと考えています。この例で言えば、A企業ではなく、そのお店への投資が可能になります。自分が応援したいお店の経営に関する数字なら、気になるし知りたくありませんよね。」

情報はすべてネットで見られるようにして、個別のコンサルティングは一切しない。自分が興味を持った事業に、投資という応援をするのが、投資・配当型クラウドファンディングの目指すところなのだ。

「当社がご紹介する案件は、すべて当社の株主企業が手掛けるものとする予定です。当社の業績が上がれば当社の株式の価値も上がり、株主の利益にもつながる。そのために株主は、より良い案件を当社のお客様に提案する。そうした関係性を築くことで、当社は皆様に安心して投資していただける、利益率の高い投資案件をご紹介したいと考えています。」

現在は子会社において、不動産というモノへのクラウドファンディングを先行させているが、今後は同社含めグループでイベントへの投資、アーティストやスポーツ選手への投資といった、ヒト・コトを応援する案件も手掛けていく計画だ。

「利益率も大事ですが、自分が応援したいものを見つけ、応援していく。その楽しさが投資・配当型クラウドファンディングの大きな魅力です。」

美しい風景の記憶

まるで手の親指を日本海に突き出したような形をしている能登半島。三方を海に囲まれているため、陸から眺める海は果てしなく広がる。その海と独特な地形が織り成す風景は、実に美しく、実に能登らしい。豊かな自然、独自の風土や文化が色濃く残るこの地を、元日に大地震が襲った。これまでに本誌が取材した記憶に残る風景を紹介したい。

Photo Masahiro Goda Text Nile's NILE





輪島・門前町

日本海を見下ろす美しいロケーションに立つ「ハイディワイナリー カフェ&レストラン」。輪島市門前町千代(せんだい)に、ぶどう畑、醸造所、カフェ&レストランを構える。今回の能登半島地震では震度7を観測した地域で、現在は営業を休止しているが、公式通販サイトの販売が徐々に再開している。



七尾・小島町

約400年前に前田利家が、奥能登方面からの
防御陣地に転用する目的で、真宗寺院を除く各
宗派寺院を配置した「山の寺寺院群」。現存す
る16の寺々をつなぐように整備された「瞑想の
道」の展望所からは七尾市街を一望できる。





七尾・古城町

能登国を統治していた能登島山家が16世紀前半、七尾湾を見下ろす天険の地に、七つの尾根にまたがる山城として築いた七尾城。本丸のほか多くの屋敷群を備えた「山上都市」である。七尾城跡は今回の能登半島地震で石垣が崩落し、当面は立ち入ることができない。



七尾城本丸跡。桜馬場に向かう階段や野面積みの石垣に、約600年前の勇壮な姿を彷彿とさせる。城周辺に広がる城下町は経済的にも繁栄し、能登島山文化が開花した。



七尾・一本杉町

七尾市の一本杉通りは、城下町風情が漂う町並み。今回の能登半島地震では、多くの歴史的な建物が甚大な被害を受けた。1892(明治25)年に創業し、土蔵造りによる七尾町家の典型的な形を今に伝えていた高澤ろうそく店は、国の有形文化財に登録されていた建物が倒壊。店舗再建のためのクラウドファンディングを実施している。

半島を一望する七尾城跡

能登半島の先端を震源とするマグニチュード7.6の大地震。親指のはら辺り(輪島市や珠洲市など)の沖にはいくつもの活断層があり、100km以上の範囲で海底の活断層が次々と壊れ、大地震になったとみられている。石川県志賀町では震度7、珠洲市や輪島市、七尾市、穴水町でも震度6強の揺れを観測。今回の地震は、2020年12月ぐらいからの群発地震で繰り返された揺れ(震度6)とは、桁違いのエネルギーで、余震も輪島市沖から佐渡島(新潟県)西の沖合まで約130kmで発生した。

海と陸と空と

輪島市門前町、日本海を見下ろす高台に立つ「ハイディワイナリーカフェ&レストラン」を訪ねた時のこと。ここから能登の海がはるかかなたの水平線まで続いている様子を眺めていると、突然の雨。1時間くらい激しく降り続いたと思いきや、雲の間からわずかに青空が顔を出した。そしてまたすぐに、嵐のような激しい雨……。黒い雲が去ると今度は海の上に虹がかかった。刻々と表情を変える海と空を目の当たりにして驚くばかりだったが、地元の人々は「激しくクルクルと変わる、1月の能登らしい天気だ」と笑っていた。

こうした厳しくもあり美しい能登の新たな一面を知り、改めて自然の雄大さ、ともに喜ばず人たちの強さに感じ入ったことを記憶している。

輪島市白米町、小さな田が重なり海岸まで続く「白米千枚田」。この絶景は、日本で初めて国連食糧農業機



七尾市・木町

一本杉通りから少し歩いた場所にある、江戸時代に創業した旧鹿渡酒造の建物をリノベーションしたダイニング&ギャラリー「ICOU(イコウ)」。築100年の立派な建物は、一本杉通りの商店と同じく甚大な被害を受けた。

羽咋・千里浜町

羽咋市から宝達志水町にかけて全長約8kmの砂浜を走れる「千里浜なぎさドライブウェイ」は、海岸線を走れる日本で唯一の道。車などで砂浜を走れる理由は、砂の大きさにある。千里浜の砂は1粒が約0.2mm。同じ大きさのきめ細かい砂が海水を含み、固く引き締まることから自動車が走行できる。防風林の松は海からの強風で大きく傾いており、自然の力を感じる。





羽咋・滝谷町

羽咋市滝谷町の小高い丘の上に立つ日蓮宗の寺院「妙成寺」。境内には10棟もの国重要文化財がある。中でも北陸唯一の五重塔は高さ約34mを誇り、妙成寺のシンボリックな存在だ。御堂が3棟横並びするような日蓮宗の寺院の古い姿を今に残し、前田家が何代にもわたって築いた加賀藩屈指の文化遺産でもある。日本海からの厳しい風にも耐える強固な造り。今回の大地震でも大きな被害はなかったという。



金沢・尾山神社

加賀藩祖前田利家を祭る尾山神社。城下の中心から離れた卯辰八幡宮(現・宇多須神社)で祭られていたものを1873(明治6)年に遷座し、創立した。和漢洋3様式を折衷した神門で有名。



加賀藩士・中級武士たちが暮らした長町(ながまち)武家屋敷。「さすが百万石!」の立派な建物が並び、土塀の続くこの町には、今も子孫たちが暮らしている。Photo TONY TANIUCHI



金沢大学の前身、第四高等学校は1887(明治20)年に開校。「四高(しこう)」と呼ばれ、「超然」の校風で知られた。現在は石川近代文学館、石川四高記念館となっている。

加賀百万石の栄華

関(FAO)の世界農業遺産に認定された「能登の里山里海」を代表する景色だ。認定理由は、農耕の長い歴史を持つ中で、農家に古くから伝わる農耕儀礼「あえのこと」(ユネスコ無形文化遺産)に代表されるように、農耕と伝統文化や祭礼、慣習が一体的に形成されているからだという。中でも、輪島市、珠洲市、穴水町、能登町の奥能登地域には、「あえのこと」のような伝統的な風習が今も色濃く残っており、里山里海の豊かな自然や文化が一体となり維持されている。

戦国の名将らにゆかりのある城

七尾市、七尾城跡。戦国時代、能登国の守護・畠山氏が築いた七尾城は、南北約2.5km、東西約1kmと全国でも屈指の規模を誇った。石動山系に築かれた城域は、今でも「城山」と呼ばれる。山の上からふもとまでの地形を巧みに利用し、七尾の地名の由来となった七つの尾根筋を中心に多数の曲輪(くまわ)や石垣、土塁で区切られた区画(くわ)が連なり、ふもとには城下の町並みが形成。1577(天正5)年、上杉謙信の侵攻によって落城するが、その館跡や堀跡、石垣から、当時の壮大な面影がしのばれる。

その後、織田信長から能登一国を与えられた前田利家が1581(天正9)年に七尾城に入るも、翌年から1589(天正17)年ごろには、港に近い小丸山城を築いた。その小丸山城址公園のほど近く、600年以上の歴史があるとされる一本杉通りがある。ここには、国の登録有形文化財に指定された、情緒漂う醤油店や、ろ



Informational sign with text in Japanese and English.

木造り
蔵



ひがし茶屋街

往時の風情を残す、ひがし茶屋街。城下中心地から浅野川大橋を渡った場所に、川沿いに立ち並んでいた茶屋を集め1820（文政3）年に整備された。よく整った出格子が美しい。



ひがし茶屋街の中央通り。ひがし茶屋街は金沢三茶屋街の中でもっとも大きく、現在は営業する茶屋は5軒、13名の芸妓(げいぎ)が活躍する。



懐華樓の座敷。懐華樓は、ひがし茶屋街で最大の広さを持つ。昼間は内部を見学者に開放し、夜は茶屋として営業している。



主計町茶屋街。市街中心部から浅野川大橋を渡るすぐ手前にあり、川沿いに古い街並みが続く。桜の時季の景色も格別。



主計町(かずえまち)茶屋街と隣の高台との間には階段がある。かつて茶屋街への行き帰りの客が顔を合わせないように階段を2本作った。この坂は作家の五木寛之が「あかり坂」と命名。



にし茶屋街の検査。稽古場でもある、芸妓の事務所のような場所。なお、にし茶屋街は金沢の三茶屋街でもっとも芸妓の数が多い。



にし茶屋街。ひがし茶屋街と同じ1820(文政3)年、同じ経緯で、城下中心地から犀川大橋を渡った場所に整備された。今も営業する古くからの茶屋が多い。



西茶屋資料館。作家の島田清次郎が小説『地上』の舞台とした「吉米楼(よしよねろう)」跡に当時の造りを再現。2階は座敷などを開放する。



泉鏡花記念館。鏡花の生家跡にある。主計町茶屋街に隣接する高台に立地。鏡花はここから坂を下り、茶屋街を通り抜けて通学した。



中通り →
むさし口 ←

近江町市場

地元では親しみを込め、近江町市場を「お」にアクセントをつけ「おみちよ」と呼ぶ。2009年に市場の一部はビルの中に入った。市場ビルの1階には鮮魚店、青果店などが軒を連ね、対面販売の音が響く。



生産者に寄り添う北形青果。加賀野菜、県産野菜の品ぞろえが豊富だ。地元の特産から厚い信頼を得ている。



以前の市場の雰囲気を残す青果通り口。近江町市場は四方に八つの入り口があり、鮮魚通りなどジャンル別に店が並ぶ。



忠村水産の鮮魚売り場の一角。金沢には欠かせないノドグロを始め、高級魚キジハタや、大きなカサゴ、春が旬のサヨリ、マコガレイ、オメタガレイなど高級魚ばかりが並ぶ。



1924(大正13)年創業の忠村水産は、高品質を誇る。市場内に一般向けの小売部とプロ向け業務部(卸)の2店舗がある。



金沢21世紀美術館

金沢市の中心部、緑が多いエリアに位置する金沢21世紀美術館。斬新でありながら親しみの持てる外観。2004年オープン以来、金沢の観光スポットとして大人気。

うそく店など約50店が並ぶ。

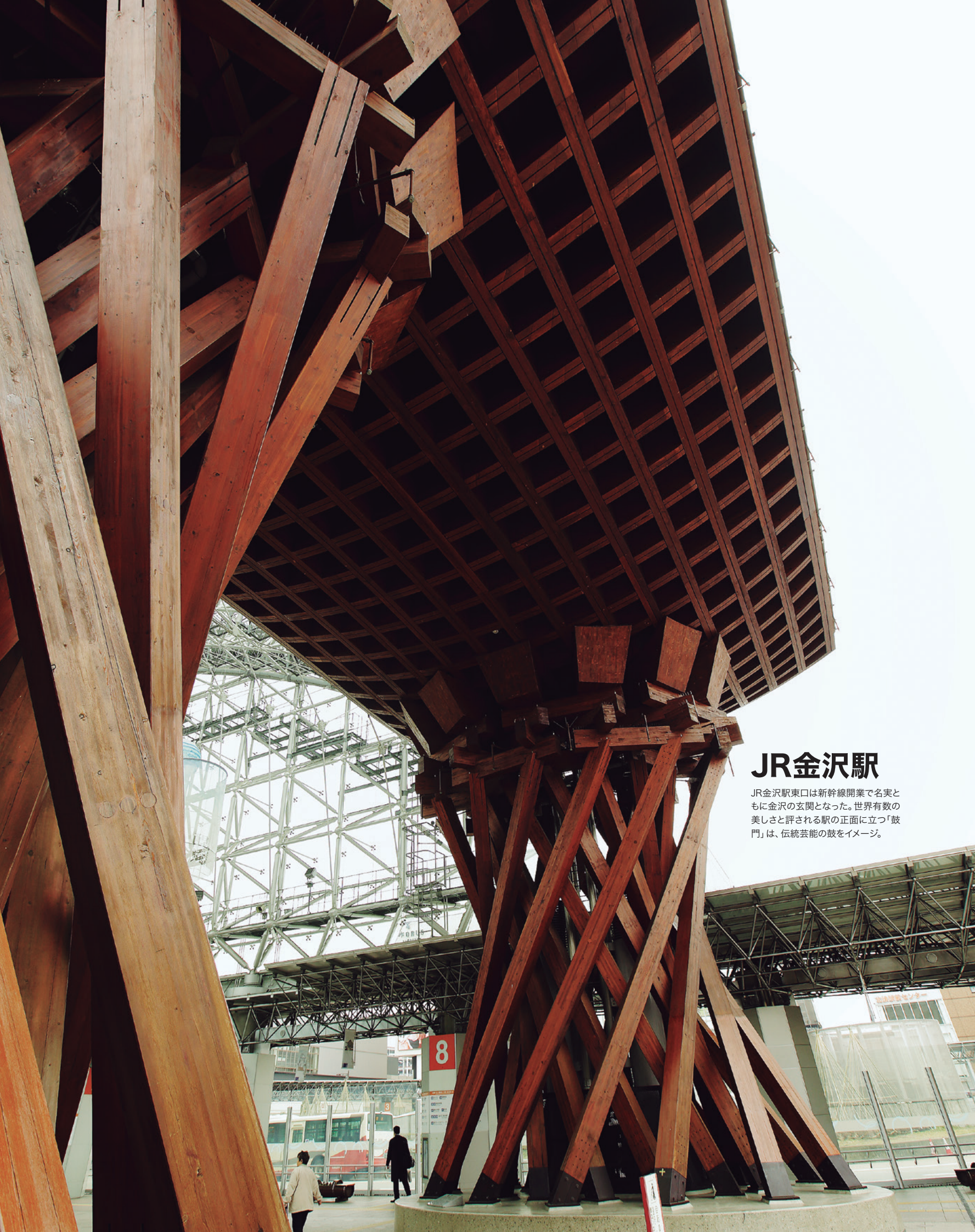
もう一つ、前田利家が奥能登方面からの防御陣地に転用する目的で、各宗派の寺院（真宗寺院を除く）を配したのが始まりとされる「山の寺寺院群」がある。高台に16もの寺院が集まっており、各寺院をつなぐ「瞑想の道」も整備されている。

金沢を拠点に復興へ

前田利家が加賀百万石という栄華を極めた金沢には、その雅で優美な姿がそこかしこに残る。能登半島を手の親指に例えると、その付け根に位置するのが金沢だ。今回の地震で甚大な被害が出た奥能登を下支えしている。2月10日に輪島市などで受け入れが始まったボランティアは、金沢市内からバスで陸路を通う。また、珠洲市や能登町の中学生約140人が、金沢市内に集団避難中だ。

近江町市場おんみまちばには、例年の6割程度だというのが観光客でにぎわう。施設の設定などに被害があった金沢21世紀美術館は、利用できないゾーンがあるものの開館中だ。

新年を祝う元日に起きた大地震に、言葉を失った人も多いだろう。これからは深刻な打撃を受けた地域を支えながら、復旧・復興に向けた具体的な支援をしていかなければならない。地震発生から1カ月以上が経つ今も、復旧が手付かずの地域もあれば、復興に向けて歩み始めている地域もある。そしてもう一つ、忘れてはいけないのは、被災地に心を寄せ続けるという「支援」ではないだろうか。



JR金沢駅

JR金沢駅東口は新幹線開業で名実ともに金沢の玄関となった。世界有数の美しさと評される駅の正面に立つ「鼓門」は、伝統芸能の鼓をイメージ。

能登半島地震復興支援 能登の産物

この度の令和6年能登半島地震では、本誌でご紹介した地域でも甚大な被害を受けられました。被災地の皆様には謹んでお見舞い申し上げますと共に、一日も早い復興と安全な日常を取り戻されることを心からお祈りいたします。今回ご紹介した商品は、2007年の能登半島地震をきっかけに開設された「能登スタイルストア」を通じて購入することができます。同ウェブサイトでは震災後は以前より商品数は減りましたが、被災地の事業者様の商品を確保でき次第、随時販売しています。

Text Mizuki Ono



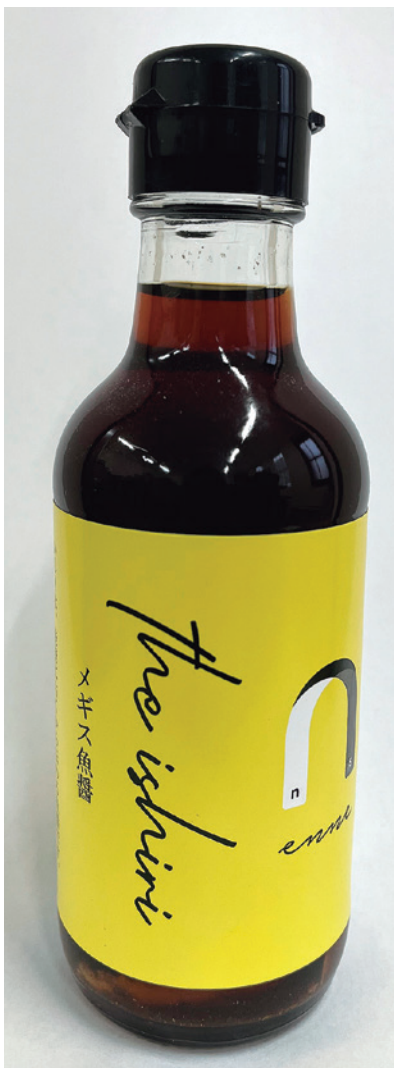
中島菜手延うどん

農業不使用で栽培した能登産の中島菜を粉末にして麺に練り込んだ、ヒスイ色のうどん。ほのかな苦味とすがすがしい香り、丁寧な手延べから生まれるのどろろが魅力。180g×5束、3,240円。中島アグリサービス TEL0767-66-1579



殻付き牡蠣 一斗缶

穏やかな七尾湾が育てる極上の冬の味覚、能登牡蠣を、殻付きのまま一斗缶に入れてお届け。生産者から直送されるので、ぶるんとした食感の新鮮なものを味わうことができる。約70~80個入り、12,800円。山口水産 TEL0767-66-0446



のと鉄道

穴水駅から七尾駅を走る「のと鉄道」の鉄道風景をまとめた写真集。金沢市で生まれたカメラマン、湯浅啓氏が撮影した、鉄道と沿線の美しい情景が全部で88点収録されている。2,980円。

いしり enne メギス魚醤

能登に古来伝承される魚醤(ぎょしょう)「いしり」。白身魚のメギスを原料とした柔らかい風味はあっさりしていて使いやすく、ふだんの料理に加えるだけで重宝すること間違いなし。200ml、2,200円。もりやま shopmaster@notostyle.biz





志賀の郷農園ころ柿

能登半島の中ほどに位置する志賀町は、実が大きく種が小さい、希少な品種「最勝柿(さいしょうがき)」の名産地。最勝柿を使った「ころ柿」は、昔から大きくて甘いと評判の高級柿。400年の歴史を持つ特産品だ。3Lサイズ12個、12,000円。志賀の郷農園 TEL0767-36-1586



冷凍ブルーベリー

樹で完熟させたものを手摘みで収穫した柳田のハイブッシュ系ブルーベリー。実が大玉で柔らかく、甘みが強い。少し解凍して口に放り込むだけで極上のおいしさ。1000g、4,600円。能登町ふれあい公社(のとのファクトリー) TEL0768-76-8100



こりゃまいじゃ(コシヒカリ)

奥能登の中央、水と空気がきれいな旧柳田村地内で収穫された、一等米のコシヒカリだけを使ったブランド米。「こりゃまいじゃ」は「これはおいしい!」という意味。5kg、3,900円。福池米穀店 TEL0768-76-1200



味付け岩もずく

日本海の荒波に鍛えられて丈夫に育ち、6~8月に海女さんが採った能登沖の天然岩もずく。食物繊維が豊富で、コリコリした食感。低カロリーなので、ダイエット中にも最適。65g×3本、4,200円。すぎ省水産 TEL0767-53-0055



のとジン

珠洲産のエズとカヤ、能登産のクロモジと月桂樹、藻塩を丁寧に蒸留したジン。さわやかな清涼感と能登の自然を感じさせる芳香が特徴。500ml、5,940~6,820円。NTG info@notogin.com



太白おぼろ

熟練した職人が丁寧に薄く削ったおぼろ昆布。昆布の芯の部分のみを削った「太白おぼろ」は、昆布加工品の中でも最上の品。口の中に広がる酸味と豊かな味わいがぜいたくだ。20g×2袋、1,600円。大脇昆布 TEL0768-62-3447



能登の赤なまこ石けん

能登の名産でもある最高級の赤なまこからコラーゲン豊富なエキスを抽出し、ミネラルを含む能登海洋深層水などを配合した粹練り石けん。高い保湿力で、しっとりとした素肌に。80g、1,980円。能登スタイルストア TEL0767-54-8850



絶対味噌だし

1935年の創業から能登七尾で続く和食料理店の味噌だし。国産かつお節・道南産真昆布のだしと京都の上撰白味噌に、能登の魚醤いしり、加賀野菜・五郎島金時など石川の素材を加えた。300g、800円。和食料理店 池亀 TEL0767-68-2018

今日、テタンジェと



お酒は楽しく適量で。サッポロビール株式会社
※土・日・祝日、年末年始、夏季などの特別休暇を除きます。www.sapporobeer.jp

テタンジェに関する情報はここから。▶



TAITTINGER

CHAMPAGNE



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。
商品に関するお問い合わせ: サッポロビール(株)お客様センター TEL 0120-207-800 受付時間: 平日 9:30~12:30 / 13:00~16:00

予防して健康の時代へ

ReM CLINIC

銀座の中心部に2月20日にオープンしたReM CLINIC。
病院というよりミュージアムさながらの落ち着いた空間で、最先端で安全安心の再生医療を通じ、
病気にならない体作りをサポートしている。新たな医療を活用することで、
病気が表面化する前に予防して健康を保つ時代へと突入している。同クリニックの岩田敏院長に話を聞いた。

Photo Satoru Seki Text Mizuho Ota



ReM CLINIC

Ginza

STAFF ONLY

岩田敏 いわた・さとし

ReM CLINIC院長。慶應義塾大学医学部卒業後、小児科および感染症専門医となる。同大学医学部感染症学教室教授、慶應義塾大学病院感染制御センター長、国立がん研究センター中央病院感染症部長などを歴任。日本小児科学会、日本感染症学会、日本化学療法学会、日本臨床微生物学会などに所属し、見識を深める。医学博士。2024年2月より現職。



自然光の降り注ぐ開放的なエントランスには、鹿をモチーフとした作品が飾られている。



ゆったりとした気分でくつろげる待合室。床から天井まで全面に配された窓の外には銀座の街が見える。



グループ系列のクリニックに併設されたラボ。採取して30分ほどで血液検査の結果を得られる。



落ち着いた内装で、プライバシーにも配慮したVIPルーム。家族や友人と施術を受けることもできる。

銀座駅から徒歩1分。文字通り銀座中心部にあるのが、再生医療による最先端ヘルスケアを提供するReMCLINICだ。

「再生医療」とは、失われた組織や臓器を修復・再生する最先端の医療分野で、人生100年時代と言われる現代において、病気の治療だけでなく予防、そして美容への効果も大きく期待されている。

通常、健康な体内では正常な細胞組織が失われると修復・再生されるが、病気や加齢によりうまく組織の修復ができなくなると、病気や老化へと発展してしまう。再生医療では、こうした組織の修復・再生を正常に保つ、もしくは戻すよう促進し、健康維持や病気の回復を図っている。

ReMCLINICでは、お客様のカウンセリングからセッションが始まる。一人ひとりの目的や希望を丁寧にヒアリングしたうえで、現時点での体内の状態を調べ、その結果に応じて最適なトリートメントを医師と相談しながら決定していくため安心だ。

なかでも同クリニックが注力しているのが、再生医療による病気の早期発見と予防である。そこで鍵となるのが、「エクソソーム」という、細胞から分泌され、さまざまな細胞間コミュニケーションを担う物質だ。再生医療の治療で使われるエクソソームは細胞の代謝を促す働きがあり、抗炎症作用、免疫調整機能、神経組織の修復、血管新生にも作用するとの報告がある。

さらに、同クリニックでは、がん

細胞が放出する特定のエクソソームを血液から検出し、通常のがん検診では見つけることが難しいとされる超早期のがん細胞のスクリーニングも行っている。

採取した血液は、グループ系列のクリニックに併設されたラボにて30分ほど検査され、結果をすぐに把握することができる。もしここで早期のがんが疑われた場合には、画像検査などによる精査を行う。また自分の免疫細胞を体外で増殖・活性化して体内に戻し、免疫能を強化する「総合免疫細胞再生療法」により、早い段階でがん細胞の広がりを抑えることも可能となる。

このように、ReMCLINICでは、現時点での体内状況のスクリーニングと再生医療トリートメントのパッケージを提供しており、病気になるまで待たずに、健康を保つサポートをしている。

同クリニックのもう一つの魅力は、工場などの品質マネジメントシステムに関する国際規格ISO9001を取得した設備で生成された、安心安全の製剤のみを使用していることだ。分野としてまだ新しい再生医療は、製剤の明確な品質基準がないのが現状だ。細胞を培養する培地は安価な海外産を使用するサプライヤーも多いなか、この施設では、培地まで含め、すべての安全性基準をクリアした国内のグループ企業製で、トレーサビリティもしっかりとしている。さらに、汚染の懸念やロットごとのバラツキがなく、安定した効果が期待で

きる。

同クリニックで使用される製剤を生成しているのは、細胞培養技術の研究、開発から実践まで行うポルドバイオテクノロジーの仙台製造センターで、現在は東京にあるクリニックでも使用できるようになった。今後、法整備が進むことで、正規の認証を取得した施設が増え、再生医療の質がより担保されていくことを期待したい。

また近年、再生医療分野では老化を防ぐとされる「エイジングケア」が一つの大きな柱となっているが、体を正常に、健康に保つことは、美容分野の「アンチエイジング」にも通ずる。

医療と美容は表裏一体。美容を追求していくと、体を健康に保つこと、すなわち医療に行き着き、逆もまたしかり。再生医療の現場でも、エクソソームを使用した施術で細胞組織が活性化し、肌ツヤの改善や薄毛の解消などの効果が得られたと報告されている。

今年2月20日にオープンしたばかりのReMCLINICは、ミュージアムをイメージさせるような洗練された上質な空間。エレベーターを降りると、アーティストの作品が迎え、壁には絵画が飾られている。3室のVIPルームも完備されているため、落ち着いた気分であつたりと施術を受けられるのもうれしい。

銀座の中心で最先端の再生医療を取り入れ、これからの人生をより健康に、より充実したものにしてみてはいかがだろうか。

大人の時を刻む美と快適性

エコ・ドライブ ワン

厚さわずか1mm——2016年の衝撃的なデビュー以来、シチズンのフラッグシップの一つとして進化を続けている「エコ・ドライブ ワン」。その限定仕様となる、6時位置にスモールセコンドを備え、魅惑的なカラーを纏った2モデルが登場した。「エコ・ドライブ ワン」の飽くなき進化の果実を味わう。

Photo Takehiro Hiramatsu (digni) Text Yasushi Matsuami



文字板とワニ革ベルトに深みのあるミッドナイトブルーを採用。上質なフォーマル感のある大人の装いに映える。「エコ・ドライブ ワン」スモールセコンドモデル AQ5012-14L。光発電式クォーツ(エコ・ドライブ)、ケース径36.6mm、デュラテクトピンクを施したSSケース×ワニ革ストラップ、日常生活防水、150本限定、352,000円。特定店のみでの取り扱い。

初のアナログ式光発電腕時計を1976年に開発して以来、シチズンは、この分野のリーダーカンパニーとして、独自の光発電駆動技術「エコ・ドライブ」を進化・熟成させてきた。その40周年の節目となる2016年に発表した「エコ・ドライブワン」は、世界中の時計関係者の間に驚きと称賛を巻き起こした。

搭載されたキャリバー88026の厚さは、わずか1mm。この極薄の世界に85ものパーツが緻密に組み込まれた。23年11月現在、アナログ式光発電ムーブメントとして世界最薄記録を破る者は出てきていない。

あの衝撃的なデビュー以降、「エコ・ドライブワン」は秒針の追加や文字板に土佐和紙を採用するなど、薄さだけではない快適性や審美性の進化も遂げてきた。そして今回、6時位置にスモールセコンドを備え、魅惑的なカラーをまとった限定バージョンがベールを脱いだ。

一つは文字板にミッドナイトブルーを採用した「AQ5012-14L」。深みのあるクールな色調が、スーツスタイルを格上げし、フォーマル感のある装いにもフィットする。もう一つはバーガンディをフィーチャーした「AQ5012-14W」。抑制の効いた渋さや知的さの中に、確かな主張も感じさせる。2タイプともにワニ革ベルトも同色で統一され、エレガントなつややかさが際立つ。

文字板を見ると、センター部分にはクルドパリアタイプのパターンをあしらひ、その外周のサークル部分は放射状に光を放ち、スモールセコ



文字板とワニ革ベルトにバーガンディを採用。同系色のアイテムを用いたエレガントなコーディネートはもちろん、手首にアクセントを効かせたモノトーンの着こなしにも。「エコ・ドライブ ワン スモールセコンドモデル AQ 5012-14W」光発電式クォーツ(エコ・ドライブ)、ケース径36.6mm、デュラテクトピンクを施したSSケース×ワニ革ストラップ、日常生活防水、200本限定、352,000円。

ンド部分はサンレイ仕上げとするなど、部位ごとの異なる表情が、立体感に富んだ魅力を奏でている。

バランスを考慮し、やや短めとしたインデックスは、繊細なラインやファセット面による複雑な構成を持ち、シャープな輝きを放つ。時分針には、鏡面仕上げと砂地つや消し仕上げの二つの処理を施し、どんな角度からでも時刻を読み取りやすくした。ガラスコーティング技術「クラリティ・コーティング」も、視認性の向上に寄与している。

控えめな直径36・6mmのケースには、独自の表面硬化処理技術「デュラテクトピンク」が施された。プレステージ感のあるピンクゴールドカラーに加え、耐傷性も高く実用面にも配慮が行き届く。シンプルなフォルムでありつつも、ケース側面に柔らかな曲面を取り入れ、ケースバックも手首にフィットしやすいようエルゴノミックなカーブを描く。

搭載するキャリバー8845は、16年に発表された2針仕様のキャリバー8826をベースに部品を四つ追加し89パーツとしながらも、厚さは1mmをキープ。ケースの厚さは4.5mm。究極の薄さ以上に、時計としてのオーセンティックさや品格あるたずまいを意識した。もちろんシヤツの袖にもスマートに収まり、肌と一体となったかのような装着感を味わうことができる。

高い技術力に裏付けられた「エコ・ドライブ ワン スモールセコンド」。その美と快適性を、自身の手首で確かめてみたい。



Mangas Space by Patricia Urquiola

<https://realstyleselection.jp/>

#gan_rugs_jp

GAN Rugs SHOP 新宿(新宿高島屋 10F)

GAN Rugs SHOP 姫路(山陽百貨店 5F)

GAN Rugs SHOP 広島(そごう広島店 7F)

 REAL Style

問い合わせ先：GANラグ日本総代理店 リアル・スタイル株式会社
愛知県名古屋市中区大井町1-41 TEL 052-265-9581 FAX 052-265-9541



はるか遠くにある小さなカップに、ボールを打ち入れる。ゴルフという競技の難しさは、読み通りの位置にボールを落とす難しさに等しい。目測で正しく距離を知ることができれば苦労はないが、より安定したプレーのためには、レーザー型距離測定器の使用をおすすめしたい。なかでもゴルフバディから今年2月に発売された「GOLFBUDDY aim L30 Stabilized」は注目だ。

本製品は、ブランドで初めてスタビライザーを搭載し、手ブレを防止。最大900m先のターゲットもスマートに捉え、わずか0.15秒で測定が完了するというすばやさだ。さらにスタビライザー機能では難しいとされていたジヨルト機能も搭載し、振動によって測定完了を瞬時に把握できる優れもの。ラウンドへの支障も、同伴者を待たせることもないのがうれしい。

これだけの高機能を備えていると、電池の消耗が気になるところだが、抜かりはない。本製品が採用しているのは、いつでもどこでも便利に充電できるUSBタイプの充電式バッテリー。フル充電時には1500回の使用も可能というから驚きだ。

デザインにもこだわりがある。高級のレザーやメタルなどで構成し、ハイエンドモデルならではのラグジュアリーを演出。逆八字型フォームは握りやすく、コンパクトで軽量。もちろん防水機能(生活防水)付きだ。

ゴルフ上達のサポートに、安定したスコアメイクに。最新技術をぜひ活用したい。

最新技術で 揺るぎないゴルフプレーを

GOLFBUDDY

高品質なゴルフ製品を多数展開するブランド、GOLFBUDDY。その新製品である「GOLFBUDDY aim L30 Stabilized」は、これまでのレーザー型距離測定器を最新技術でアップグレードしたハイエンドモデルだ。

Text Mizuki Ono

「GOLFBUDDY aim L30 Stabilized」は、サイズ106.6×71.5×42mm、重さ211gと、持ち運びしやすい大きさ。多数の機能やわかりやすい操作性で、ゴルフプレーを全面サポートする。専用ケースも用意。





ZWILLING ENFINIGY®

ツヴィリング エンフィニジー

驚くほど滑らかで口当たりのよい仕上がり

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

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

ENFINIGY:

From Energy (エナジー) & Infinity (無限)

Matteo Thun

Designed by Matteo Thun &
Antonio Rodriguez



エンフィニジー
パワーブレンダー プロ

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

ALLSAINTS



“クール”な体験を届けるために

ALLSAINTS

イギリス発のプレミアムファッションブランド、オールセインツ。世界34カ国に280店舗以上を展開し、多くの人々に愛される本ブランドは、30周年の節目を迎えた今、どんな方向に進んでいくのか。その思いを、CEOのピーター・ウッド氏に聞いた。

Text Mizuki Ono

ピーター・ウッド

スコットランド生まれ。同郷である当時のCEO スチュワート・トレバーからのオファーを受けて、2010年にCFOとしてALLSAINTSに入社。16年にCOOに任命され、18年夏にはCEOに。法人財務に特化した執許会計士としての資格だけでなく、数学・物理の優等学士学位も保有。多彩な才能を会社経営に生かす。

年齢、性別、国、所得層。さまざまな垣根を飛び越えて世界中で愛されるファッションブランド、オールセインツ。アイコニックなレザーアイテムを始め多くのアイテムを世にリリースしてきた本ブランドは、商品や店舗内装だけでなく、音楽やウェブサイトに至るまで、自社で制作・運営することでも知られている。CEOのピーター・ウッド氏は語る。

「オールセインツのビジョンを示すキーワードの一つに、"クール"があります。これは単純に"かっこいい"ことではなく、"どんなお客様にも幸せを届ける"という意味です。いい商品を作ることはもちろん必要。しかし我々の仕事は、ファッション・ビジネスにとどまりません。買い物という体験を通じて"Feeling Good"を届けたらいい。」

幅広い客層に訴求する"Feeling Good"のためには、ブランドに関わるすべてをインハウスでコントロールすること。そしてそのためには、従業員が本来の力を十分に発揮し、チーム全体がそれぞれ輝ける環境を作ることが不可欠。結果、事業を縮小するアパレルブランドも多いなか、2023年の日本では総売上が昨年対比+15%。グローバルでも収益が昨年対比+25%と、業績は好調だ。

「2024年、オールセインツは30周年を迎えます。アーカイブコレクションの展示など世界中でイベントを実施し、1年を通じて盛り上がる予定。日本でも、楽しんでいただける企画をご用意しているので、ぜひとも注目していただきたいと思います。」



一本一本異なる色調のグリーンボトルを使用したテルモンのシャンパーニュ。環境に最大限に配慮したものづくりを体現。

SDGs×企業 第25回

テルモン

19万3000色のグリーン

シャンパーニュ業界のサステナブルなものづくりを牽引するテルモンが、新たに“19万3000色のグリーン”プロジェクトを始動。

色を合わせるために廃棄されてきた高品質のガラスをボトルに使用することで、自然への敬意と愛情を大切にしながら唯一無二のエleganceをつくり出す、メゾン哲学を体現する。

Text Rie Nakajima

他のあらゆる業界と同じく、ワインやシャンパーニュの世界でもSDGsに配慮したものづくりは常識となっている。その流れを牽引するメゾンの一つが、1912年の創設以来、4世代にわたって妥協のないシャンパーニュをつくり続けてきたメゾンテルモン。「母なる自然の名のもとに(In the Name of Mother Nature)」をすべての活動の指標とし、自然(テロワール)への敬意と愛情を大切にしながら、次世代のために環境を守るサステナブルなアプローチを続け、シャンパーニュの新時代を切り開いている。2031年までに、テルモン・エステート・ブドウ園とパートナーのワイン生産者の栽培面積の100%を有機農業に転換するという目標を掲げ、シャンパーニュでは初めて、二酸化炭素排出量を最小限に抑えるために、すべてのギフトボックスの使用と生産を中止。電力の100%を再生可能エネルギーから調達するとともに、21年7月以降、航空輸送を禁止し、より二酸化炭素の排出係数が低い風力による海上輸送でアメリカ向けのシャンパーニュを届けている。ボトルのフロントラベルにつけられた個別番号により、それぞれの中身とワイン製造工程に関するすべての情報が表示される透明性も実現しているのだ。

そのテルモンが、24年2月、また新しいプロジェクトを発表した。フランスのガラスメーカー、ヴェラリア社と連携し、「トランジショングラス」と呼ばれるガラスの色を元の



骨格の整ったボディと優美さという、テルモンならではのパラドックスが魅力。



ブドウ農家兼ワイン生産者のアンリ・ロピタルが創業したテルモンのブドウ畑。



全作業にクラフツマンシップへの情熱を注ぎ込み、時間をかけて熟成させる。

色から別の色に変える際に発生するガラスを、廃棄せずに使用するというものだ。そもそもテルモンでは、リサイクルガラスを使用しない透明ボトルの使用を中止し、85%リサイクルガラスでつくられた、100%リサイクル可能なグリーンボトルをシャンパーニュに使ってきた。だがそれでも、ガラスメーカーの炉で色を変える際に、ロット全体で約19万3000本相当のガラスボトルが廃棄されていたという。そこでテルモンは、今後、クオリティーには何の問題もないこれらのガラスボトルをシャンパーニュボトルに使用すると決めたのだ。これにより、今後、テルモンの主要なシャンパーニュに、明るいグリーンからシナモン色まで、さまざまな色調を持つ「19万3000本のグリーン」ボトルがリリースされることとなる。

これまで、同じブランドの同一製品であれば、同じボトルやパッケージであることが当然とされてきた。だが、果たして、その必要があるだろうか、と提言するのがテルモンのプロジェクトだ。同じボトルであれば製品としての視認性は高まるが、そのために大量のエネルギーと資源を消費していいのだろうか。それを「しかたのないこと」と容認できる時代は、とうに過ぎていたのではなからうか——。テルモンのCEO、ルドヴィック・ドゥ・プレシ氏はこう語る。「19万3000色のグリーンは、私たちの哲学を示しています。私たちにとって持続可能性は制限でも制約でもなく、創造性と革新の

基盤なのです。グリーンそれぞれの色調が、環境に対する私たちのコミットメントを象徴しています。私たちはこのプロジェクトを通して、ボトルの色を変えるだけでなく、ワイン業界を変革する意気込みです。母なる自然の名のもとに」

一本ずつ異なるグリーンングのグラデーションは、見た目にも美しい。たとえば、同じシャンパーニュを贈られても、店頭でボトルカラーのニュアンスまで厳選して贈られたら、受け取った側の喜びもひとしおだろう。また、愛飲する同じシャンパーニュでも、ボトルの色が違うことで異なる楽しさが得られるのではあるまいか。この美しさと喜びこそが、まさにエレガンスと環境責任に同時に取り組むテルモンらしさであると言える。生物多様性を保全する、オーガニック農法によるブドウ栽培により、環境に最大限に配慮しつつ、反対に自然からの恩恵を取り入れることで、最高のシャンパーニュをつくり上げる。テロワールを反映するボトルの一本一本が、これからさらに環境に配慮したメゾンへと軸足を移していこうとするテルモンの姿勢を体現している。欧州でガラス容器包装を牽引する、ヴェラリア社の高い技術と熱意によって実現できていることは言うまでもない。

洗練されたミニマルなレンジフード

ガゲナウ

キッチンのカウンタートップにビルトインできる、ドイツ生まれのガゲナウのレンジフードがリニューアルした。機能性とデザイン性を兼ね備えた最高級ブランドの調理機器で、ワンランク上のキッチンを実現したい。

Text Kiyo Sato

2024年にリニューアルされた「バリオクックトップシリーズ400」のレンジフード。IHクッキングヒーターや鉄板などと同列にレイアウトでき、すっきりと収まる。

住まいにおいて日々進化を遂げているキッチン。特に家電や調理機器の分野は目覚ましい進歩が見られ、今や私たちの暮らしを快適にしてくれる、なくてはならない存在となっている。性能・デザイン共に最上級の製品を手に入れたい人に、ぜひおすすめしたいのが、南ドイツ生まれのブランド、ガゲナウだ。

1683年に創業した同社は、世界各国に展開するグローバルブランドとして、従来の家庭用調理機器のイメージを覆す革新的な製品を開発してきた。そのバリエーションはコンロやオーブン、食器洗浄機、冷凍冷蔵庫など多岐にわたる。そのどれもが長年にわたり培ってきた高度な職人技と最先端のテクノロジーを融合させ、メイド・イン・ドイツにこだわりながらプロフェッショナルたちの手によって丁寧につくられている。他に類を見ない圧倒的な性能とスタイリッシュなデザインで、世界で活躍するミシュラン星付きシェフをも魅了し続けているのだ。

そんなガゲナウの製品で、今回注目したいのが、IHクッキングヒーターや鉄板と並べてカウンタートップに設置できるダウンドラフトタイプの「レンジフード」。一般的に広く普及している天井取り付けタイプのレンジフードは、目につきやすく意外に存在感があるもの。よりすっきりと美しい空間をかなえるには、こうしたカウンタートップにビルトインできるダウンドラフトタイプがおすすめだ。何よりレンジフードのレイアウトに縛られないため、自由に

キッチンデザインできるのが最大の特徴だ。

こうしたデザインの自由度に加え、換気能力の高さもガゲナウならではと言えるだろう。レンジフードに内蔵された高性能なモーターによって、一般的な必要換気量500 $\text{m}^3/700\text{m}^3/\text{h}$ に対して1000 m^3/h を実現。最大四つまで設置でき、パワフルな吸引力によって調理中においていや脂煙も気にならない。さらに外部に排気しない循環型タイプもラインアップ。独自のフィルターを通して魚料理などのしつこいにおいを除去し、室内にクリーンな空気を送り込んでくれるため、外部への換気を避けたい寒冷地などの高気密・高断熱住宅に最適だ。

2024年にはダウンドラフトタイプの上位モデル「バリオクックトップシリーズ400」がリニューアル。レンジフードの幅が従来の110mmから150mmへとワイドに変更され、よりメンテナンスがしやすい構造となった。無垢のステンレスを採用したシャープなデザインに加え、厚さ3mmほどのフラットな収まりによってレンジフードの存在をまったく感じさせないのも魅力だ。このほか、従来品の「バリオクックトップシリーズ200」は、ステンレスとは一味違ったブラックの色合いが印象的。それぞれキッチンのデザインに合わせて2種類のタイプから選ぶことができる。

キッチンにとって重要なレンジフード。デザインと性能にこだわり、美しく快適な空間を実現したい。

THE SENAGAJIMA STORYLINE

予約
受付中

沖縄・瀬長島にホテル「STORYLINE瀬長島」
2024年4月11日 OPEN



Your Stay. Your Story.

那覇空港からいちばん近い島で紡ぐ、私だけの物語。
全室オーシャンビューで、美ら海がいつもそばに。



 TOKYU HOTELS

  @story_line.official

<https://senagajima-storyline.com>





THE RITZ-CARLTON

オーストラリアで 安心・安定の資産を築く

GIMキャピタルプロフェッショナル

今ぐんぐんと需要人気が高まっているのがオーストラリア不動産。昨年メルボルンに完成した、ザ・リッツ・カールトンホテル併合ビル「ウエストサイド・プレイス」は、中でも大きな注目を集めている。豪州各地の優良不動産を厳選して販売するGIMキャピタルプロフェッショナルの鶴美枝氏に、豪州不動産のリアルな現在を聞いた。

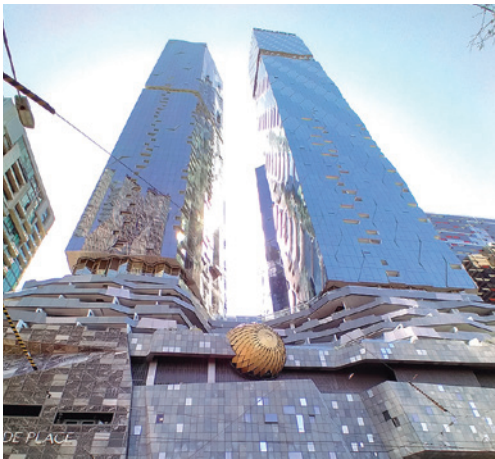
Text Mizuki Ono



鶴美枝

つる・みえ

福岡と関東で育ち、九州国際大学大学院法学研究科で法学修士取得後、東陶機器で役員秘書に従事。その後シドニーへ渡り、ウエスタンシドニー大学で2度目の法学修士を取得した。2010年に自社を設立し、現在は集中して豪州不動産事業を行う。



メルボルン都心最大駅に隣接する「ウエストサイド・プレイス」。第1棟の60～80階がホテル、それ以外の4棟がレジデンスとなっている。



「ウエストサイド・プレイス」の中庭。アートのように美しく、どこを切り取ってもスタイリッシュ。デザイン性の高い建築。



ラグジュアリーな屋内プールも併設されている。品質・立地・ブランドの良さだけでなく、実際の住み心地も抜群だ。

日本国内の不動産マーケットの需要が伸び悩み、グローバルに視野を広げる投資家も増えている昨今。最も投資をすすめた国がある。

「これから投資を考えると、オーストラリアが段トツに有利です」

日本人向けに豪州不動産事業を展開する、GIMキャピタルプロフェッショナルの代表、鶴美枝氏は語る。

「豪州不動産の魅力は、何より圧倒的な不動産保有者有利の市場にあります。経済成長と国家の安定を背景に人口増加を維持しているオーストラリアは、とにかく住宅の需要が高い。また、厳しい法律で1年以内の退去や家賃の滞納が制限されているので、『オーナー』が有利になりやすい構造になっており、日本と比較しても弱い立場になりにくいというメリットがあります」

賃貸市場空室率が1%と低いことでも知られているオーストラリア。不動産投資の安定不労収入に最適。

「おすすめは、メルボルンにあるザ・リッツ・カールトンホテル併合ビル『ウエストサイド・プレイス』です。日本でも価値が上がりが続いているザ・リッツ・カールトンホテルですが、コロナ禍で冷え込んでいた市場が回復する前ということもあり、スターティングプライスが約5000万円から。昨年シドニーを抜いて人口最大都市となったメルボルンですから、この先価値が上がっていくことを考慮すると、今がチャンスです。安心できる手続きをお約束します。この機会に、豪州不動産へ目を向けてみてはいかがでしょうか」

その対応時間、無駄です。



カスタム対策は



事件未済のトラブルに

Pサポ+
for Business



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

株式会社ヴァンガードスミス



金の光は八光り

G i f t & G i f t

.....
BUCCELLATI / JIMMY CHOO / clé de peau BEAUTÉ / RUGGED MIND / TASAKI / LUXURY
CARD / RIMOWA / DIOR / FRANCK MULLER / Cartier / LOVE CHROME / BANG &
OLUFSEN / Montblanc / GINZA TANAKA / Cores / Georg Jensen / YAMADA HEIANDO /
MIYAMOTOSHUZOUTEN / HAKUZA / Mameya Kanazawa Bankyu / Sakuda Gold & Silver
Leaf Crafts / Hasuha / Hakuichi / Christofle

NILE'S NILE

JIMMY CHOO



ジミー チュウ

ゴールドのメタルフリンジが足首から揺れるのが印象的なVincaサンダル。華やかなゴールドカラーは特別な日やパーティーを彩ってくれる。ジッパーで開閉するクローズドバックタイプなので華奢な見た目ながら安定感もある。
●Vinca メタルフリンジ付き Gold リキッドメタルレザー・サンダル 212,300円(JIMMY CHOO TEL0120-013-700 www.jimmychoo.jp)

BUCCELLATI



ブチェラッティ

老舗のイタリアンジュエラー、ブチェラッティのアイコンジュエリーである「オペラ」コレクションより、新作「オペラチュール ハート ペンダント」が登場。ペンダント中央にはメレダイヤを敷き詰めたバヴェ状のハートがあしらわれており、甘美な輝きを放つ。●オペラチュール ハート ペンダント 836,000円 (BUCCELLATI TEL03-4572-4561 www.buccellati.com)

RUGGED MIND



ラギッド マインド

タフな質感のベースリングに職人の手で絶妙にセットされた鏡面仕上げのチェーンが光る。視覚的なコントラストが楽しめるだけでなく、チェーンがしなやかに回るといふ遊び心も。内側がなめらかに加工されており、大ぶりながら指になじむ。●Chain Rings - K18 1,276,000円(エスジェイ ジュエリー TEL03-3847-9903 www.ruggedmind-shop.com)

clé de peau BEAUTÉ



クレ・ド・ポー ボーテ

ゴールドの輝きを閉じ込めた贅沢なマスクで週に2回のスペシャルなケアを。乾燥やハリ不足などのエイジングサインが気になる肌を、使うたびにすこやかに若々しい輝きに満ちたなめらかな肌へ導いてくれる。専用ブラシがつくのもうれしい。●マスクヴィタリテオープレッシュー 75g 33,000円(クレ・ド・ポー ボーテ TEL0120-86-1982 www.cledepeau-beaute.com)

GIFT&GIFT Eternal golden light

BUCCELLATI / JIMMY CHOO / clé de peau BEAUTÉ / RUGGED MIND / TASAKI / LUXURY CARD / RIMOWA / DIOR

LUXURY CARD



ラグジュアリーカード

24Kコーティングの縦型金属製カードは圧倒的な重厚感とスタイリッシュなデザインが特長。ポイント還元率がモバイル決済でも変わらず1.5%なのがうれしい。コンシェルジュはLINEチャット対応で24時間365日すぐに連絡できる。●Mastercard®GoldCard™ Yellow Gold 年会費 220,000円(ラグジュアリーカード TEL0120-080-070 www.luxurycard.co.jp)

TASAKI



タサキ

「TASAKI TIMEPIECES」のアイコンシリーズ「バランス」からホワイトの文字盤に上品なゴールドがなじむ逸品が登場。薄型のケースにパーペチュアルカレンダーとムーンフェイズの複雑機構が組み込まれた、スイス・ウォーシェ社の自動巻きムーブメント搭載のハイエンドモデル。●balance WAC 0108 5,940,000円(TASAKI TEL0120-111-446 www.tasaki.co.jp)

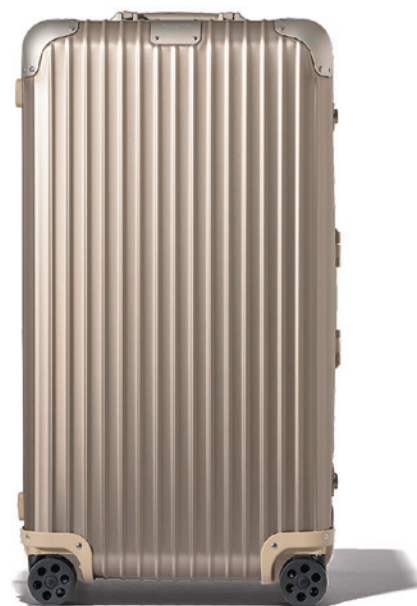
DIOR



ディオール

パール剤と24Kを配合し、ゴールドに輝くラグジュアリーなスクラブ。滑らかなテクスチャーで、肌を優しく、輝きに満ちた美しい肌へと磨き上げる。ジャドールのフレッシュなフローラル ノートが一日中柔らかに香り立つ。ジャドール シマリング ボディ スクラブ 150ml 14,740円(バルファン・クリスチャン・ディオール TEL03-3239-0618 www.dior.com)

RIMOWA



リモワ

RIMOWAの代名詞とも言えるアルミニウム製スーツケースから一味変わったゴールドカラーの一品。ボディーは圧倒的な強度と軽さを兼ね備えている。通常のスーツケースと比べて奥行きのある大型のTrunk Plusは2週間以上の旅行にも対応可能。●Original Trunk Plus チタニウム 343,200円(リモワ クライアントサービス TEL03-4571-1319 www.rimowa.com)

Cartier



カルティエ

ダブルロウのタイプは遠くからでも際立つ大ききでゴールドの美しさがよく映える。四角錐の「クル カレ」と円錐形のスタッズの組み合わせはハードな印象ながら、クラシカルな趣きもあり、幅広く取り入れることができる。●「クラッシュドゥ カルティエ」リング イエローゴールド 643,500円(カルティエ TEL0120-301-757 www.cartier.jp)

FRANCK MULLER



フランク ミュラー

「Caliber 1702」をさらに切琢磨し完成したムーブメントを搭載。約168時間巻き(約7日間)というビッグパワーリザーブを実現した銘品。スケルトン加工によりその美しい機構のすべてを見ることが出来る。●VANGUARD 7DAYS POWER RESERVE SKELETON 7,590,000円(FRANCK MULLER TEL03-3549-1949 frankmuller-japan.com)

BANG & OLUFSEN



バング & オルフセン

深みのある低音、迫力のある中音、キレのある高音が楽しめる究極のオーバーイヤー型ワイヤレスヘッドホン。5段階のノイズキャンセリングで喧騒を忘れさせてくれる。厳選されたソフトなラムスキンレザーに、美しく丈夫なアルミニウムフレームが輝く上品な組み合わせ。●Beoplay H95 Gold Tone 139,900円(バング & オルフセン専門店 TEL0800-6000206 bsint.jp)

LOVE CHROME



ラブクロム

K24GPシリーズは表面加工に純金を使用した髪と頭皮をいたわる最上級のシリーズ。静電気を吸着拡散し、通常のブラッシングと比べ70%以上のダメージを軽減する。コム背面のカッサ部分で、頭皮や顔の表情筋を刺激することでより健康的な髪へ。●(R)K24GPスカルプカッサ ゴールド 17,490円(YC・Primarily TEL03-6447-0198 www.lovechrome.jp)

GIFT&GIFT Eternal golden light

FRANCK MULLER / Cartier / LOVE CHROME / BANG & OLUFSEN / Montblanc / GINZA TANAKA / Cores / Georg Jensen

GINZA TANAKA



ギンザタナカ

純金約4g、幅約2.1×高さ約0.5cmのにんじんのオブジェ。小ぶりなサイズながらも、表皮の質感や葉っぱの重なるフォルムなど細部にまでこだわりが、枝豆・チーズ・バナナなど他にもユニークな純金オブジェがあるので何かの節目に順にそろえても楽しい。●純金オブジェ「にんじん」 105,000円(田中貴金属ジュエリー TEL0120-556-826 shop.ginzatanaka.co.jp)

Montblanc



モンブラン

特別な素材を組み合わせているジオメトリー コレクション。クリップ・ボディ・キャップとすべてシグニチャーゴールド仕上げで、18K使用のペン先には特別なデザイン入り。●マイスターシュテック ジオメトリー ソリテール シグニチャーゴールド ル・グラン 万年筆 277,200円(モンブランお客様サポート TEL0800-333-0102 www.montblanc.com)

Georg Jensen



ジョージ ジェンセン

大きな留め金がたくさん連なっているような、前衛的でユニークなデザイン。それだけでも主役になれる大ぶりなチェーンは、他のアイテムと重ね着けをしてさらにゴージャスに楽しむこともできる。●ジョージ ジェンセン リフレクト プレスレット(L) 1,386,000円(ジョージ ジェンセン カスタマーサービス TEL0120-637-146 www.georgjensen.com)

Cores



コレス

純金でコーティングしたゴールドフィルターは化学変化しにくく、コーヒーオイルをそのまま抽出することでコーヒー豆が持つ個性やうまみ成分を最大限引き出すことができる。一人でも手軽に淹れたてを楽しむ贅沢を。●ゴールドフィルターダブルウォールマグ 4,400円(大石アンドアソシエイツ TEL0120-520-227 oishi-online.com)

MIYAMOTOSHUZOUTEN



宮本酒造店

加賀百万石の大地で育まれた契約栽培の酒米を使用し、丹念に醸されたパランスの良いや辛口のうまみで、凛々しくも柔らかな味わい。特別ボトルの中にはたくさんの金箔がきらきらと優美に舞う。晴れの場や華やかな宴をより一層ゴージャスに演出してくれるお酒。●福 金箔入り純米吟醸 500ml 2,750円 (宮本酒造店 TEL0761-51-3333 www.mujou.co.jp)

YAMADA HEIANDO



山田平安堂

透かすと向こう側が見えるほどの薄さになっても輝きを失うことなく、均一の薄さに仕上げられた金箔が、つややかな漆とのコントラストを織り成すモダンなデザインの盃。お酒を酌み交わすだけではなく、珍味入れとしても活用できる。●盃 漆黒に金箔 22,000円(漆器 山田平安堂 TEL03-3464-5541 yamada-heiando.jp)

Mameya Kanazawa Bankyu



まめや金澤萬久

1ミクロンの薄さに延ばされた繊細な金箔を、独自の技術で天面一面貼りにした豪華絢爛なかすてら。小麦粉はぎめの細かいやわらかな「特宝笠」を使用ししっとりとした焼き上がり。同じく金沢の老舗・野田屋茶店の抹茶と合わさることで、格別な和の味を感じられる。●金かすてら[抹茶] 1本 1,296円(まめや金澤萬久 TEL076-258-3366 www.mameya-bankyu.com)

HAKUZA



箔座

大粗サイズの金箔はお料理の大胆なアクセントにぴったり。味や香り、食感を損なうことなく特別感が演出できる。メインディッシュを豪華に彩るのもよし、デザートに華やきを足すもよし。和洋にとらわれることもなく幅広くゴージャスな一品に変身させることができる。●料理用金箔「縁」デコラティブ 3,672円(箔座 TEL0120-893-505 www.hakuza.com)

GIFT&GIFT Eternal golden light

YAMADA HEIANDO / MIYAMOTOSHUZOUTEN / HAKUZA / Mameya Kanazawa Bankyu / Sakuda Gold & Silver Leaf Crafts / Hasuha / Hakuichi / Christofle

Hasuha



ハスハ

京菓子司 金谷正廣 6代目 金谷巨と金物師 第16代 金谷五良三郎とのコラボレーションによる菓子楊枝。シンプルで美しいフォルムで、お菓子を切りやすく食べやすいよう設計されている。純金での特注も可能。●菓子楊枝【立鶴】金メッキ砂吹き仕上げ11,000円 純金100,000円～(運葉-Hasuha-TEL075-441-6357 shinseimame.com/hasuha)

Sakuda Gold & Silver Leaf Crafts



金箔屋さくだ

ガラスの中に丁寧に金箔が敷き詰められている、きらびやかな冷酒グラス。涼やかな透明のグラスは、冷酒のど越しをより一層ひきたてる。一人での晩酌でも、大人数での祝い酒でも。一つひとつ手作業で製作されているので、数をそろえると表情の違いも楽しめる。●金箔 冷酒グラス 内金 大 4,070円 (金箔屋さくだ TEL076-251-6777 kinpakuya.jp)

Christofle



クリストフル

スプーン・フォーク・ナイフにコーヒースプーンの6人用24本セットで、普段使いだけではなくパーティーにもびっぴりなカトラリーセット。卵型のステンレスケースにも24Kコーティングが施され、インテリアとしても存在感を放つ。●ムード ゴールド 6人用 カトラリーセット 2,435,400円(クリストフル 青山本店 TEL03-3499-5031 www.christofle.com)

Hakuichi



箔一

ガーナ産の濃厚なチョコレートを贅沢に使用。菓子職人が一つずつ丁寧に焼き上げた表面に隙間なく乗せられた金箔が輝ききらびやかなガトーショコラ。一口サイズの小包装で、少し甘いものを食べたい時にちょうどよい。手土産やちょっとしたお祝いにも。●金箔菓子 金箔ガトーショコラ 3個入り 1,728円(箔一 TEL0120-009-891 hakuichi.jp)

ナイルスナイルから読者の皆様に素敵なプレゼントをお届けいたします。
同封のハガキに、ご希望のプレゼント番号をご記入のうえご応募ください。

Reader's Club

締め切り：2024年3月31日(日)当日消印有効
※当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。

3 日々の肌トラブルを予防する スキンケアセットを2名様に



肌への優しさと確かな手応えを兼ね備えたスキンケアブランド、ファインビジュアルから、肌のバリア機能をサポートする美容成分を配合した化粧水とセラムをセットで2名様に。「バイタルコンディショニング ローションa」は、花粉をはじめ、PM2.5や排気ガスなどの環境ストレスから肌を守る保湿成分を配合。オウゴン根エキス、ソメイヨシノ葉エキス、グリチルリチン酸ジカリウムが肌のバリア機能をサポートしてくれる。「バイタルコンディショニング セラム」は、肌のバリア機能をサポートする馬由来のセラミド・セラプロシンドやスクワランなどをナノカプセルに詰めて配合。各成分が角質層のすみずみまで行きわたり、肌を保護してくれる。(フェヴリナ ☎0120-117-005)

1 上質な空間で鉄板焼と懐石を味わう ディナー券を1組2名様に



完全個室化された上質な空間で、日本古来の伝統と旬の厳選素材にこだわり丁寧に作り上げる会席料理を堪能できる横浜ベイシエラトン ホテル&タワーズの日本料理「木の花」。ワンフロアを贅沢に使用し、庭園を眺めながら楽しめる、多彩な用途に合わせたプライベートな食空間を提供する。100種類以上の美酒のラインアップも魅力の一つ。日本酒「十四代」、焼酎「森伊蔵」、ワイン「オーバスワン」など、選りすぐりのお酒がそろっており、料理に花を添えてくれる。鉄板焼と会席の究極のコラボレーションを味わえる鉄板焼個室「山吹」のディナー券を1組2名様に。※有効期限は9月30日まで。(横浜ベイシエラトン ホテル&タワーズ レストラン総合予約 TEL045-411-1188)

4 旅行も仕事もこれ一つで楽しめる 究極のバックパックを1名様に



旅も仕事も遊びも人生をかけて楽しむ大人のためのアイテムを開発・販売するブランド「HOLICC」から、これ一つで旅して働ける究極のバッグ「One」の最新モデルを1名様に。「One」は、洋服圧縮機能&スペース分割構造で「大容量なのにコンパクト」を実現した究極のバックパック。長期旅行でも、アウトドアのシーンでも、さらにPCが入るスペースもあるため仕事でも、どんなシーンでも使えて、シンプルで持ちやすいデザインが特徴だ。より使いやすくなったシークレットポケットやショルダーハーネスへのカードポケットの追加、背面側ポケットを前面側に移すなど、利用者の要望を取り入れ、機能性とデザインをアップデートしている。(HOLICCオンラインストア holicc.jp)

2 国家資格を持つ職人が仕上げる 縁起の良い開運印鑑を1名様に



1951年創業の鎌倉はんこは字入れ、彫刻、押印、鑑定書作成のすべての工程を店内で行っている印章専門店。全国の有名な寺社仏閣の「御朱印」も数多く手掛け、著名人も多数訪れる老舗だ。「人々を明るく優しく包む月の光のような印影をつくり続ける」という意味が込められた月野印は、第63回全国推奨 観光土産品審査会にて、最優秀の経済産業大臣賞を受賞。印章彫刻技能士の熟練した技により、一本一本丁寧に彫刻されている。人生の大切な節目に寄り添う開運印として知られ、一生をともにするにふさわしい唯一無二の逸品だ。素材は高級黒水牛と工芸品印鑑ケースのセット。「鎌倉はんこ」オリジナルの化粧箱と巾着も合わせて1名様に。(鎌倉はんこ TEL0467-37-9297)

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：3月31日(日) 当日消印有効

※カッコ内の数字は本誌の掲載ページになります。

05

GOLFBUDDY
(P47)



04

ヤマワケエステート
(P14)

ヤマワケ
エステート

03

大和ネクスト銀行
(P12)

大和ネクスト銀行
Daio Next Bank

02

ゴールド積立くん®
(P10)



01

SANEI
(P6)



08

名産松阪肉 朝日屋
(P76)



07

GIM キャピタル
プロフェッショナル(P55)



06

ガゲナウ
(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。

ESPACIO LOUNGE OPEN

“ホテル・イン・ホテル”「エスパシオ」ゲスト専用ラウンジ 2023年12月、名古屋観光ホテル最上階にオープン



名古屋観光ホテル9F~11Fに位置する エスパシオ タイムシェアリング フォーアーバン





名古屋観光ホテル18Fに誕生したエスパシオゲスト専用のラウンジ



ご予約・お問い合わせ先 / Contact

エスパシオエンタープライズ株式会社
 名古屋観光ホテル エスパシオ部
 TEL 052-231-7744
 e-mail: espacio-ts@espacioenterprise.com

エスパシオ タイムシェアリング フォーアーバン
<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/espaciotimesharing/>



Video



Website

エスパシオラウンジ

ライトブレイクファーストからナイトキャップまでホテル自慢の逸品を楽しみながら、1日を通して「ワンランク上のステイ」をご体感いただけます。

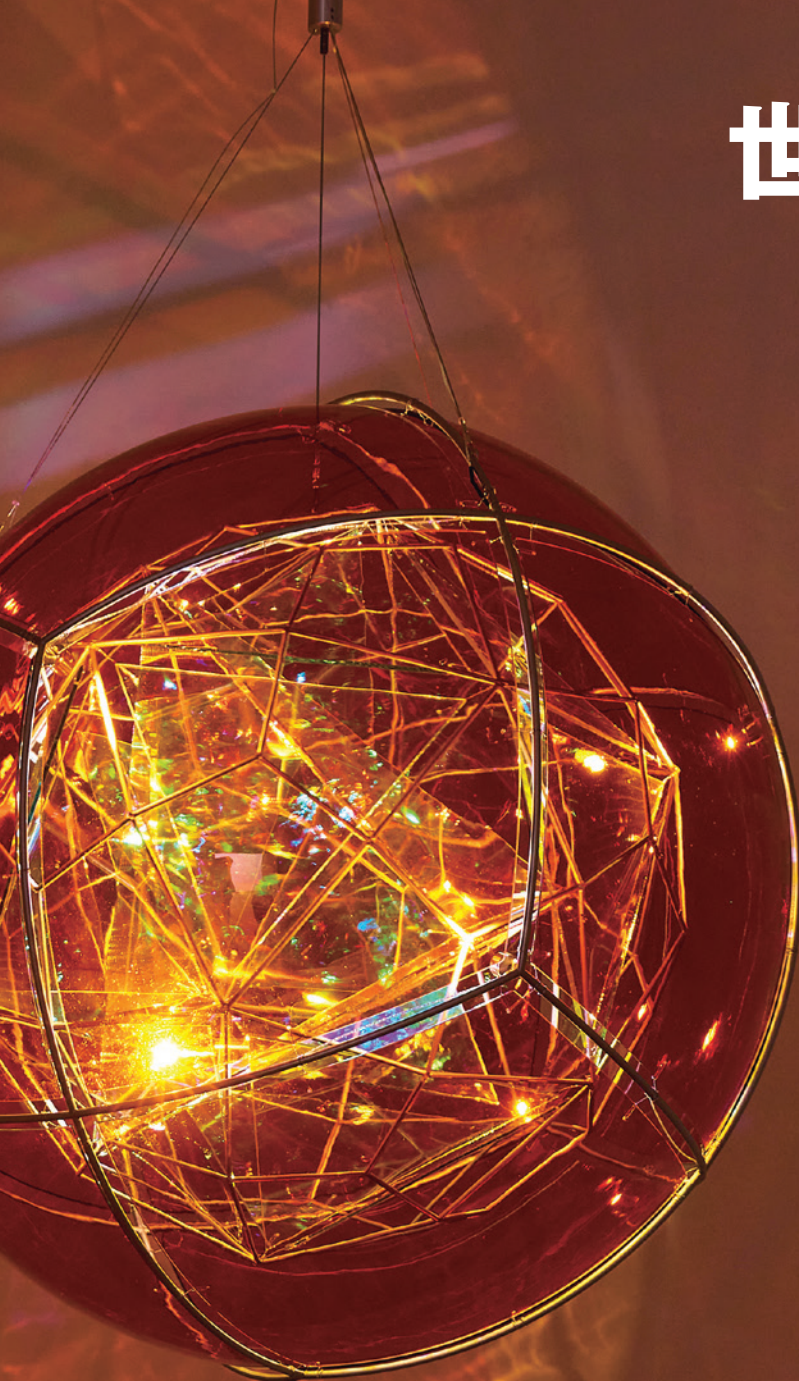
- | | |
|---------------|-------------|
| ・ライトブレイクファースト | 7:00～10:00 |
| ・アフタヌーンティー | 15:00～16:30 |
| ・アベリティフ | 17:00～19:00 |
| ・ナイトキャップ | 19:00～21:30 |

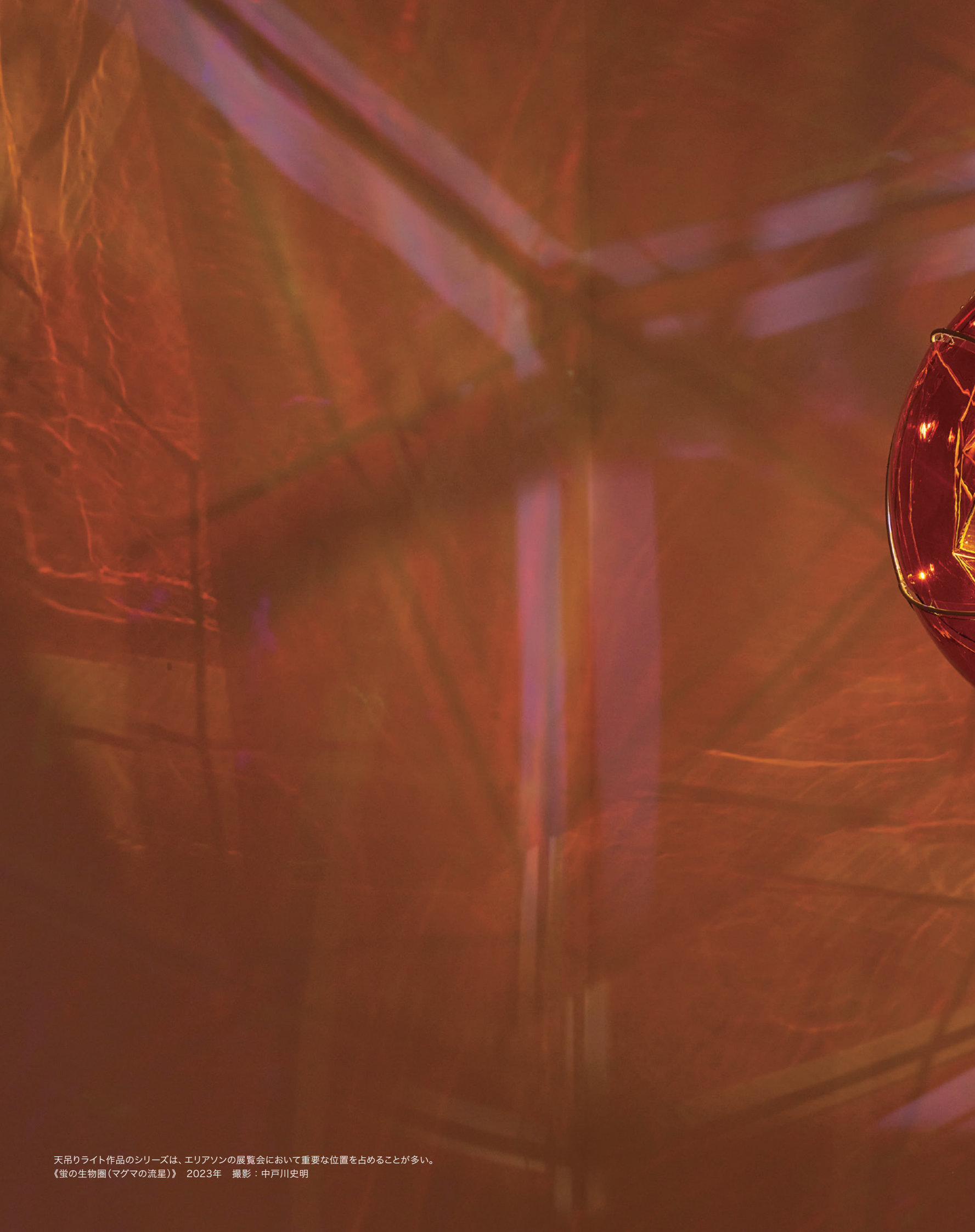
世界の美しさと対峙

麻布台ヒルズギャラリー開館記念
オラファー・エリアソン展
相互に繋がらう瞬間が協和する周期

“Green”と“Wellness”という二つのコンセプトを掲げ、昨年オープンした麻布台ヒルズ。その文化発信の拠点として生まれた麻布台ヒルズギャラリーの開館記念展として、“自然との関係性”をテーマにジャンルを横断して作品を作り続けるオラファー・エリアソンの展覧会が開催されている。

Text Mizuki Ono





天吊りライト作品のシリーズは、エリアソンの展覧会において重要な位置を占めることが多い。
《蜚の生物圏(マグマの流星)》 2023年 撮影：中戸川史明



「森JPタワー」のオフィスロビーにある高さ約15mの吹き抜けにつるされた作品。
《相互に繋がりあう瞬間が協和する周期》(部分) 2023年
展示風景：麻布台ヒルズ森JPタワー オフィスロビー 撮影：木奥恵三



直径約3mにおよぶ四つの彫刻によって構成されている作品の一部。
《相互に繋がりあう瞬間が協和する周期》(部分) 2023年 撮影：木奥恵三

Olafur Eliasson: A harmonious cycle of interconnected nows

昨年11月に誕生した麻布台ヒルズは、文化都心・六本木ヒルズと、グローバルビジネスセンター・虎ノ門ヒルズの中間に位置し、周辺はホテルや大使館が多く集まるエリア。「街全体がミュージアム」をテーマに掲げる麻布台ヒルズには、数々のパブリックアートが存在する。なかでも注目したいのが、麻布台ヒルズで一番高いビル「森JPタワー」のオフィスロビー。その天井高約15mの吹き抜け空間につるされた、銀色の幾何学的形体だ。振動を表すリサージュ曲線に着想を得、リサイクルのプロセスで生まれた再生亜鉛によってこのダイナミックな円環を作り上げたのは、オラファー・エリアソン。ジャンルレスで多様な作品だけでなく、環境問題などの社会的課題への積極的な取り組みでも注目されている世界的アーティストだ。

彼の作品は、麻布台ヒルズのオープンとともに開業した「麻布台ヒルズギャラリー」にて開催中の「オラファー・エリアソン展：相互に繋がりあう瞬間が協和する周期」でも鑑賞できる。《相互に繋がりあう瞬間が協和する周期》とは、前述の彫刻のタイトル。この作品で取り組んだ主題を軸に、今回の展覧会では、自然現象や色や光、動きが導く知覚体験を通して、人と自然との関係性を考えさせるインスタレーションやドローイング、立体作品を展示する。

会場に入ると、不思議な存在感を放つ幾何学立体のだいたい色の光が迎えてくれる。《虫の生物圏》(マグマの流星)の外郭を成す球体の内側



水が描く曲線の痕跡が美しい。もちろん水は床と壁の裏側を通して循環させている。
《瞬間の家》 2010年 撮影：中戸川史明

**麻布台ヒルズギャラリー開館記念
オラファー・エアソン展
相互に繋がらあう瞬間が協和する周期**

会期：3月31日(日)まで
会場：麻布台ヒルズギャラリー
東京都港区虎ノ門5-8-1 麻布台ヒルズ ガーデンプラザA MB階
TEL03-6402-5460(11:00~17:00)
開館時間：10:00~19:00(火曜~17:00、金・土曜・祝前日~20:00)
※入館は閉館時間の30分前まで
www.azabudai-hills.com/azabudaihills/gallery/sp/olafureliasson-ex/



には、同心円状の多面体が二つ、LEDライトとともに閉じ込められており、周囲の壁に映されたカラフルな光の反射や透過は、多面体が動くことで幻想的に揺れ動く。それはタイトル通りの飛び回る虫、あるいは地球の中心で煮えるマグマにも似ており、ミクロとマクロをつないで我々の眼前に提示してくれる。

本展の見どころの一つが、水を用いた大型インスタレーション《瞬間の家》だ。天井高5m、全長20mを超える暗闇の空間。その天井からホースによって放たれ、舞い踊るように流れ落ちる水を、ストロボの光が瞬間的に照らす。その一瞬を切り取ることで浮かび上がるのは、抽象彫刻としての美を備えた水の姿だ。静かに見つめていけば、時間や重力、自然といった、世界を取り囲む大きな存在の不思議さ、美しさへ思いをはせることができるだろう。本作品は、2010年に開催されたヴェネチア・ビエンナーレ国際建築展で発表したエアソンの代表作の一つを再構成したものだ。

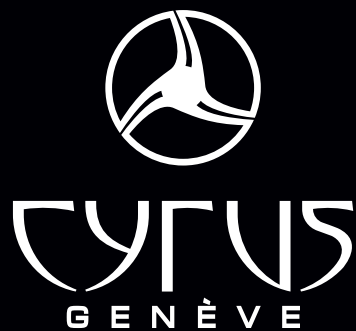
ほかに、本展のために制作された《相互に繋がらあう瞬間が協和する周期》と同じモジュールとリサイクル素材を使用した新作《呼吸のための空気》を含む、日本初公開の作品15点を展示している。

「アートとは、想像力を駆使して、不可能を可能にし、見えないものを見えるようにすること」——世界の在り方に正面から向き合い、新たな解釈を提示するエアソンのまなざしを体感したい。



KLEPCYS DICE SAFFRON
Titanium

Ref. CY539508TTMC
Limited to 50 pieces



THE CONQUEST OF INNOVATION



CYRUS VISION

Cyrus' vision can be summarized in the "Conquest of innovation".
Our goal is to achieve the highest level of innovation possible.

Fine mechanical watchmaking is an artform in its own right.
Art is about freedom to create expressed by the artist in bringing his ideas to life.

As a modern, dynamic and independent company with our own Manufacture in Le Locle,
headed by the brilliant creative mind of our master watchmaker Jean-François Mojon,
Cyrus aims for the limits in mechanical watch engineering
and for a unique and distinctive aesthetics which endow its creations with a strong identity.
To achieve such outstanding technical and stylistic innovations require a conquering spirit
and the willingness to take new, unconventional paths.
All this without compromising in any way on quality and respect for tradition.

As a result, a Cyrus timepiece is not merely a watch but a piece of art.

サイラス 正規取扱店

[フォーチュンタイム表参道]

東京都渋谷区神宮前 4-12-10 表参道ヒルズ 本館 2F
tel:03-6447-1126

[貴人館]

大阪府中央区日本橋 2-7-10 日本橋エクシーリスビル
tel:06-6636-6630

[松坂屋名古屋店]

名古屋市中区栄 3-16-1 松坂屋本店北館 5 階 時計サロン
tel: 052-264-2689

J.OSAWA GROUP CO., LTD.

東京都中央区日本橋小伝馬町 1-7 スクエア日本橋 5 階
tel: 03-3527-2682

<https://josawa-watch.com/cyrus.html>



松尾大社

第7回



神様の前では
泥酔禁止!

酒-1グランプリ

ただいま! 5年ぶりに **A.R.E.** が帰ってきました!

- 【北海道】 三千櫻
- 【青森】 陸奥八仙
- 【岩手】 南部美人
- 【宮城】 黄金澤
- 【宮城】 萩の鶴
- 【秋田】 福小町/角右衛門
- 【山形】 くどき上手
- 【福島】 にいだしぜんしゅ
- 【福島】 山の井
- 【栃木】 松の寿
- 【栃木】 若駒
- 【群馬】 土田
- 【群馬】 町田酒造
- 【神奈川】 松みどり
- 【新潟】 鶴齡
- 【山梨】 青煌
- 【長野】 勢正宗
- 【長野】 澤の花
- 【長野】 真澄
- 【岐阜】 竹雀
- 【岐阜】 津島屋
- 【愛知】 白老
- 【滋賀】 一博
- 【滋賀】 浪の音
- 【京都】 英勲
- 【京都】 五紋神蔵
- 【京都】 十石
- 【京都】 富翁
- 【京都】 与謝娘
- 【京都】 六歡
- 【兵庫】 龍力
- 【兵庫】 播州一献
- 【和歌山】 紀土
- 【島根】 月山
- 【島根】 七冠馬
- 【広島】 神雷
- 【山口】 山猿
- 【高知】 土佐しらぎく
- 【高知】 豊能梅
- 【佐賀】 七田
- 【長崎】 よこやま
- 【大分】 ちえびじん
- 【大分】 豊潤
- 【ハワイ】 ISLANDER SAKE BREWERY

日時 **4月14日(日)** 一部/11:30~13:30
二部/14:30~16:30
※雨天決行

場所 **松尾大社 敷地内** 一部・二部完全入替制

投票 各蔵が出展している日本酒を試飲していただき、好きだと思ふ「蔵」を選んで投票。あなたの一票でグランプリが決まる

スペシャルゲスト **ギタリスト オザキシヨージ氏** 「酒-1グランプリ」オリジナルテーマソング 披露ほか、ギター生演奏
司会/きき酒師の漫才師 **にほんしゅ**

チケット販売 お一人様 **4,800円** 各回**500**枚限定
【オリジナルおちょこ・和らぎ水付】 **※当日券はありません**

好評発売中
売り切れる際は
ご容赦ください

二部 スペシャルゲスト ラズウェル細木氏が来場!
※結果発表、表彰式は二部にご参加の方のみ観覧可

店頭販売▶松尾大社 授与所で販売
WEB販売▶公式サイト…<http://sakeone.jp>
▶e+(イープラス)…<https://eplus.jp/>にアクセスして、
「第7回松尾大社酒-1グランプリ」を選択して、必要事項を記入の上お申込み下さい。



主催: 松尾大社 酒-1グランプリ 実行委員会
実行委員長 葉石かおり
京都リビング新聞社、オフィス サナカンダ
京都市中京区泉正寺町330 京都リビング新聞社内 TEL.075-212-4856 (10:00~18:00 ※土日祝除く)

後援: 京都市 (一社) ジャパン・サケ・アソシエーション
協賛: 京都市上下水道局 (公社) 京のふるさと産品協会
特別協賛: 飲み方改革 by 青粒
【注意事項】 ●会場内は日本酒の試飲のみです。 ●会場内へのつまみ等の持ち込みはご遠慮下さい。(有料飲食ブース出店あり) ●一部のお酒が品切れになる場合もあります。 ●自動車・バイクでお越しのお客様のご入場は、固くお断りします。 ●未成年(幼児含む)の入場は固くお断りします。 ●会場内外にて発生した事故・盗難・紛失等あらゆるトラブルについて、主催者・会場・蔵元はその責任を一切負いません。 ●入金後はいかなる場合も、払い戻しはできません。 ●迷惑行為を発見した場合は警察に通報します。 ●参加蔵元は予告なく変更になる場合があります

アポロ8号に想いをはせた新作

オメガ

NASAのアポロ8号が人類初の月周回飛行に成功した1968年、この前人未達のミッションにおいて、すべての搭乗宇宙飛行士が着用していたのが、オメガの「スピードマスター」だ。オメガはこのストーリーにオマージュを捧げ、最先端のテクノロジー、数々の素材と卓越した専門知識を駆使して製作した新作「スピードマスター ダーク サイド オブ ザ ムーン アポロ8号」を発表した。

今回のモデルは、2018年にアポロ計画50周年を記念して製作された「スピードマスター ダーク サイド オブ ザ ムーン アポロ8号」と同じデザインを採用し、ディテールと洗練度をさらに高めた。スイス時計業界最高レベルの精度、クロノメーター性能、耐磁性を実現した新キャリアー 3869を搭載。ブラック仕上げのメインプレートとブリッジに、レーザー加工で月のレリーフを描き、月と同じように二つの異なる面を表現した。以前よりもさらに精緻なレーザーエンGRAVINGとコントラストのある表面の仕上げが可能となり、この際立った特徴を持つムーブメントがライトグレーの歯車やダークグレーのテンフと並び、美しい調和を見せている。また、特徴的なのが特許出願中の9時位置のスマールセコンド針だ。グレード5チタン製のこの針は、NASAの有名なサターンVロケットをかたどっており、回転レーザー加工で作られた3D構造で、小さいながらもまさにアポロ計画の成功を祝う感動的なディテールとなっている。

オメガ
TEL0570-000087 www.omegawatches.jp



「スピードマスター ダーク サイド オブ ザ ムーン アポロ8号」手巻き、ケース径44.25mm、ポリッシュ&ブラック仕上げのブラックセラミック製ケース×ブラックラバー&イエローラバーストラップ、5気圧防水、2,200,000円。



(上)世界随一の統合型エンターテインメントリゾート総合開発企業モヒガンが手掛ける統合型リゾート。(下)外国人専用カジノには、最新技術を導入した設備のほか、オリジナルの高級広東料理レストランやVIPフロアを備える。

アジアの新世代統合型リゾート

インスパイア・エンターテインメント・リゾート

新世代のエンターテインメントリゾートをコンセプトに、韓国仁川国際空港にほど近い好立地にソフトオープンした「インスパイア・エンターテインメント・リゾート」。2024年3月にグランドオープンを予定しており、430万平方メートルの敷地に3棟(計1275室)の五つ星ホテル、韓国最大の宴会場を含む最先端の会議&イベント施設「MICE」、10万平方メートルもの屋外の体験型エンターテインメントパーク「ディスカバリーパーク」、全長150mの没入型デジタル・エンターテインメント・ストリート「オーロラ」、1万5000人収容可能な韓国初の多目的パフォーマンスホール「インスパイアアリーナ」、365日天候にかかわらず楽しめる多目的屋内ウォーターパーク「スプラッシュ・ベイ」、ショッピング・ダイニング・エンターテインメントが一体となった「インスパイアモール」、さらに今年2月にオープンした、約390台のスロットマシン、160席の最新型ETG(電子テーブルゲーム)スタジアムを備えた韓国最大の「外国人専用カジノ」などのエリアから構成される総合型リゾートだ。

今後も、エンターテインメントアトラクションや、ショッピング&ダイニングエリアでは90店舗が順次オープンを予定している。アジアのエンターテインメントトレンドの発信源として国籍や年齢を問わず、今までに経験したことのない真の非日常体験と感動を味わうことができる destinations となるだろう。

インスパイア・エンターテインメント・リゾート
www.inspirekorea.com/ja



専門店の新サービス

老舗精肉店のプロが厳選 松阪肉のサブスクリプション

松阪牛の名店・朝日屋

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

松阪牛の専門店として 長年愛され続ける老舗

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



プロの目利きが光る厳選された松阪肉。

毎月届く厳選の松阪肉で
笑顔があふれる食卓に

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

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



Specialコース

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



Standardコース

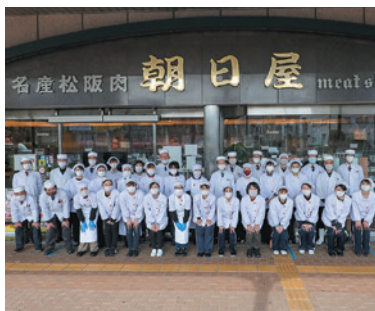
松阪牛のリブロースを厚めにスライスした特選品は、すき焼きに最適。もっちりとした柔らかさと脂の甘みを味わえる。20,000円



Premiumコース

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

※各コースすべて3〜4人前。写真は一例。



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

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

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

生命保険 を真剣に 考える



日本人の生命保険の加入率は約9割。その一方で自分が入っている生命保険を理解している人はその中の半分もいないと言われています。毎月払っている住宅ローンや車のローンは何のためにお金を払っているか明確ですが形のない生命保険はいずれ何のためにお金を払っているかが分からなくなり解約をする。そんな勿体無い状態が起きています。

単純に掛け捨てよりも積立が良い。そんなわけでもなければ最新の医療情報を組み込んだ保険でないと意味がない保険になってしまうこともある生命保険。今一度わたしたちアイパートナーズと共に考え直してみませんか？

私たちはお客様の大切な保険(お金)を自分ごとのように捉えて現代に合わせて適切なアドバイスをさせていただいております。2024年には投資を促進する制度である新NISAも動きはじめたなかで将来のことを一緒に考えてみませんか？

生命保険も、大事なお金だ！



お気軽にお問い合わせください。
<https://invitro.co.jp/>
03-6432-5168

InVitro

検索

東京都豊島区南大塚3丁目30-14
サンヒルズビル3階



ナイル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

食通の好奇心を満たす美食体験



アンダーズ 東京では、世界のグルメが注目するシェフをゲストに招き、オリジナルの特別メニューを提供する期間限定スペシャルポップアップイベント「ザ タヴァン シークレット キッチン」を、2024年よりシーズンイベントとして開催。厳選した日本の食材を熟練の技で仕上げるユニークな料理の数々とそれに合わせたワインペアリングを心地よいサービスとともに楽しめる。グルメ垂涎の美食体験だ。今回は、「Takumi by Daisuke Mori」の森大介氏を招いて4月3日から7日まで開催される。(アンダーズ 東京 andaztokyodining.com)

新たなショールームがオープン



アストンマーティンのラグジュアリーなショールーム「Aston Martin Ginza」が、ザ・ベニンシュラ東京にオープンする。1階から2階にかけて、324平方メートルの広さを誇り、アストンマーティンの最新モデル3台を展示。大型デジタルメディアウォール、ビジターラウンジを備える。英国のクラフトマンシップと最先端技術を融合したプライベート・スペックルームとカスターマールラウンジでは、Q by Aston Martinのビスポークサービスを提供。自分だけの一台を作る最高レベルのサービスを体験できる。(Aston Martin Ginza TEL03-5220-7007)

時計界のピカソが遺した傑作



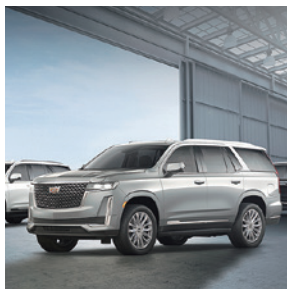
20世紀を代表する偉大な時計デザイナー、ジェラルド・チャールズ・ジェンタ氏によって設立された独立系スイス時計ブランド、ジェラルド・チャールズが日本初上陸。パロック建築からインスピレーションを受けた教会内壁の六角形、八角形、十字形を組み合わせた他に類を見ないデザインが特徴だ。展開するコレクション名には彼の愛称であった「マエストロ」を冠し、すべてオリジナルデザインをベースに、熟練の技術で性能面も重要視したエレガントかつスポーティーな仕上がりになっている。(ジェラルド・チャールズ・ジャパン TEL03-5422-8087)

愛犬と過ごすステイケーション



ザ・キャピトルホテル 東急では、愛犬家から好評の「ドッグフレンドリー宿泊プラン」をリニューアル。同伴犬数を最大2匹から最大3匹へ拡張し、オプションの愛犬用ルームサービスメニューも従来のディナータイムに加え、パスタ料理と卵料理をベースにした見た目も美しい2種類のラインアップの朝食でも利用可能に。ペットフーディストによる監修を受けた愛犬のウェルネス(心と身体の健康が満たされた状態)に配慮した料理とともに、愛犬とより快適なホテルステイを満喫することができる。(ザ・キャピトルホテル 東急 TEL03-3503-0109)

8人乗り新グレードを日本初導入



今年25周年を迎えたキャデラックは、フラッグシップSUV「キャデラック エスカレード」の2024年モデルを発表した。従来の「プラチナム」「スポーツ」に加え、2列目にベンチシートを設定した8人乗りの新グレード「プレミアム」を日本初採用。エスカレード独自の逞しさと気品はそのままに、専用のフロントグリルとホイールデザイン、インテリアシートとトリムを装備する。また、自動で折りたたみ可能なサードシートを格納することで生まれる2065Lという広大なラゲッジスペースも魅力だ。(GM ジャパン・カスタマー・センター ☎0120-711-276)

さらなるスピードと飛距離を実現



革新的なゴルフクラブを生み出し続けるCOBRA Golfから、前作のテクノロジーをよりアップデートし、今までにないスピードと飛距離を実現した「COBRA DARKSPEED」シリーズが3月9日に発売される。3タイプのドライバーとフェアウェイウッド、ユーティリティ、アイアンをラインアップ。戦略的なヘッド形状とそれぞれのドライバーとフェアウェイに配置されているウェイトポジションを変えることでイメージ通りの弾道、スピード、飛距離など、プレイヤーのタイプにあわせて最適なパフォーマンスを発揮する。(アーマージャパン TEL03-6362-0226)

つやめくなめらかな美肌へ



韓国生まれの「毛穴管理(乾燥した毛穴にうるおいを与えて目立たなくする)」ナチュラルコスメ、ByUR。この春、セラムフィット シリーズの「ルースフェイスパウダー」から新作が登場する。テカリを抑えて毛穴が目立たないさらさらとした肌に整える機能はそのままに、微細なパールツヤを追加したパールタイプだ。きめ細かなパウダーに「毛穴管理」に着目した五つのアプローチを行う成分に加え、新たに選定したバイユア共通複合成分を配合。乾燥を防いでうるおいのあるやわらかな質感をキープする。(Hamee ☎0120-569-565)

希少価値の高いウイスキーへ



ベルノ・リカール・グループが保有するスコットランド・スペイサイド地方のウイスキー蒸留所の中から18年以上の熟成年数を誇る、世界中のウイスキー愛好家から愛されるシングルモルトウイスキー「ロングモーン」がプレステージなブランドとして独立。カスクステンダングスとノン・チルフィルタード製法を採用し、厳選したアメリカンオーク樽で18年以上長期熟成。年に一度のみボトリングするスモールバッチで毎年新しいバッチを発売する希少なウイスキーだ。(ロングモーン/ベルノ・リカール・ジャパン TEL03-5802-2756)

新発想のミスト状クリーム



漢方や薬膳の理念に欧州スタイルの美容理論を融合させたメイドインジャパンコスメ、SHUGYOKUから摩擦刺激という日常のスキンケアを最小限にし、大人の肌に眠る美の潜在能力を最大限に引き出すミスト状クリーム「S-美容コンピタンズ クリームスプラッシュ」が発売。ニグラサチバ種子油やルリジサ種子油などの希少な美容オイル成分を配合し、スキンケアの最後やメイクの上からでもシュッとミストするだけで、肌を摩擦することなく隅々まで浸透。みずみずしくハリ・ツヤのある肌に導いてくれる。(タマコ・ポーター・エ・サンテ TEL03-5379-5451)



- 🔴 カンタン操作で自分好みの強さに
- 🔴 500ml約20円でリーズナブル
- 🔴 専用ボトルでゴミもゼロ
- 🔴 追い炭酸でいつでもシュワシュワ！



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

 **sodastream**[®]
PUSH FOR BETTER

Enjoy a perfect
sparkling beverage
experience



www.sodastream.jp

ソーダストリーム



世界No.1*の炭酸水なら

 **sodastream**[®]

いつでも新鮮! 作りたての美味しさ!

世界を変える
ひと押し



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

SodaStream コールセンター 0120-286-230

THE WORLD'S
50
BEST
HOTELS
2023

ナイルスナイル

317

令和六年三月一日発行

編集・発行人

青山俊夫

発行所:

Table & Company Inc. 東京都港区南青山七丁目一番五号

&CALM minamiayama 408

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

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

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



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



星のや東京
HOSHINOYA Tokyo

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

定価 1,600 円 (本体 1,455 円)