

NILE

Niles
DESIGNING FOR HIGH LIFE
No. 022 September, 2024
ナイルスナイル



名残の夏 落ち鮎・落ち鱧

DESIGNING FOR HIGH LIFE
NILE'S NILE
NO. 022
SEPTEMBER, 2024
Bentley & Company, Inc.

コレクションについて

「パテック フィリップは、なぜコレクション数が多いのでしょうか？各々のモデルに個性があり、その全てが時計製作に革新の機会をもたらし、そして、ブランド価値を体現しているからです。

当然、わずか1つのコレクションを作るよりも、時間はかかります。しかし私は、この家族経営マニュファクチュールの核にあるのは創造性だと思っています。

私たちのブランドを好む人が、必ずしも同じ時計を好きではないということ。つまりパテック フィリップにおいて、特別な時計は存在しないのです。スターはいません。」



ティエリー・スターン
パテック フィリップ社長



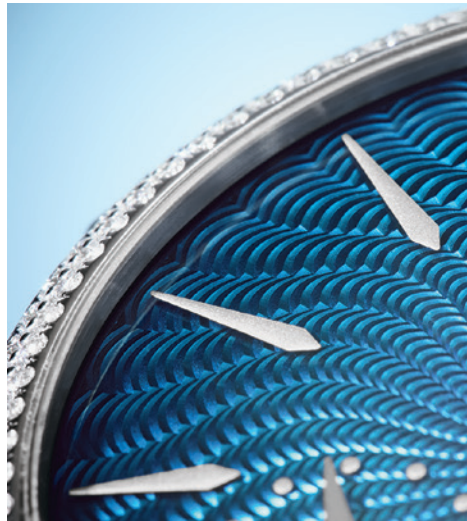
PATEK PHILIPPE SEAL
PATEK.COM/PHILOSOPHIES



PATEK PHILIPPE
GENEVE

BEGIN YOUR OWN TRADITION

スターはいない



動画を見る





EXCALIBUR
Monotourbillon



ROGER DUBUIS

HORLOGER GENEVOIS

ロジェ・デュブイ 銀座ブティック

03-5537-5317



BAUME & MERCIER
MAISON D'HORLOGERIE GENEVE 1830

CHANEL

Chopard

IWC
SCHAFFHAUSEN

JAEGER-LECOULTRE

MONTBLANC

PANERAI

PIAGET

ROGER DUBUIS

VACHERON CONSTANTIN
GENEVE

ZENITH
SWISS WATCH MANUFACTURE
SINCE 1865

2023年11月24日に東京・麻布台で開業した複合施設「麻布台ヒルズ」は豊かな自然と瀟洒な建築が融けあう、次世代の東京を象徴する“街”。その一翼として誕生したタイムヴァレー 麻布台ヒルズは、スイスを拠点とする世界的なラグジュアリー・コングロマリット、2014年から各国で展開するウォッチ&ジュエリー・ディステーションストアの、日本市場で初となる本格的な旗艦店。

各国店舗と共通の意匠を凝らしたエレガントな店内には厳選された11メゾンの時計や宝飾が並び、ゆったり寛げるカスタマーサービスラウンジも。真心あふれる接客で家族やカップル、もちろん一人でふらりと足を踏み入れても、一流メゾンの世界観を五感で体験しながら“人生を彩るショッピング”をお楽しみいただけます。



TimeVallée Azabudai Hills

1F, GARDEN PLAZA A, AZABUDAI HILLS, 5-8-1, TORANOMON, MINATO-KU, TOKYO JAPAN zip105-0001

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 1階

営業時間：11:00-20:00 電話番号：03-4577-6788

TIMEVALLÉE
HERITAGE AND BEYOND



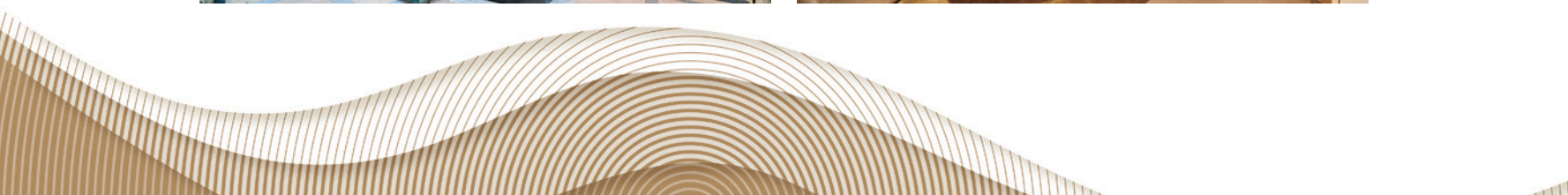
ロジェ・デュブイ
 エクスカリバー スパイダー
 DBEX1046



パネライ
 ルミノール BiTempo
 PAM01360



ジャガー・ルクルト
 マスター・ウルTRASリム・ムーン
 Q1362511





ESPACIO

箱根迎賓館
麟鳳亀龍

The Hakone Geihinkan
Rin-Poh-Ki-Ryu

箱根に抱かれる邸宅

SANCTUARY VILLAS IN A TRANQUIL FOREST

自然という恵み、四季の移ろいが、個性を成している箱根・宮ノ下。
その風土の中、ひとけのないある場所には、ひっそりとした未踏の谷があります。
エスパシオ 箱根迎賓館 麟鳳亀龍は、そこに誕生します。
麒麟・鳳凰・亀・龍の箱根四神と
箱根の自然に抱かれるように。

GRAND OPEN 2024.7.4

エスパシオ 箱根迎賓館 麟鳳亀龍



開業記念特別宿泊プラン

ご夕食時にドン・ペリニョンをボトル1本サービス

1室2名様／1泊2食付 1ベッドルームタイプ 350,000円 (税別込、入湯税別)
2ベッドルームタイプ 400,000円 (税別込、入湯税別)

お部屋はお任せになります。
〈除外日〉2024. 8. 10(土)～8. 17(土) 〈有効期間〉2024. 9. 30チェックアウトまで

本誌面を見られた旨を
ご予約時にお申し出ください。

宿泊予約専用TEL.
0460-87-9204 (受付時間 10:00～17:00)





SERIAL

062 SDGs×企業 第30回 コカ・コーラ教育・環境財団

COLUMN

011 NILESTONE 1-GOURMET 真のSDGs

013 NILESTONE 2-INTERNATIONAL 「観光立国ニッポン」に残された最後の楽園

SPECIAL FEATURE

014

2024ジュネーブ 新作ハイライト

028 伝統のDNAに秘めたポテンシャル IWC

030 ルーツたるドレスデンに敬意を表して グラスヒュッテ・オリジナル

032 精度のパイオニアとしての矜持 ジャガー・ルクルト

034 100周年を寿ぐ藍染和紙の味わい ザ・シチズン



THE CONQUEST OF INNOVATION

KLEPCYS DICE Racing

“Double Independent Chronograph Evolution”

Titanium & Carbon Fiber

Ref. CY539508TCA

Limited to 15 pieces

 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>



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]

大阪市中央区日本橋 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



GIFT & GIFT

037 from Switzerland de Suisse dalla Svizzera

Chopard/PIAGET/AKRIS/BALLY/MAMMUT/On/GOLDMUND
GENEVA/Solis/Vitra/USM/Stadler Form/BONECO/VICTORINOX
Caran d'Ache/WELEDA/LA PRAIRIE/VALMONT/PAUL SCERRI
Fillerina/SIGG/DOMAINE PASCHOUD/LINDT/NESPRESSO

COVER STORY

044 翼を広げて デルヴォー

SPECIAL CONTENTS

046 健康寿命100年のための運動

050 健康な人が健康であるために 健康院クリニック

052 1回の採血でわかる先端がんリスク検査 セルクラウド

054 満天の星と海が奏でる癒やしの和音 ラビドール御宿

STYLE

057 美しく心地良いリノベーション JPK

058 没入感を満たす音 バング & オルフセン

061 音楽業界の未来を切り開く意志 ユニバーサル ミュージック合同会社

067 五反田をディープに楽しむ OMO5東京五反田(おも) by 星野リゾート

069 思い出のワンシーンになるレストラン ラ・セヌ

NEWS

075 海とのつながりを感じる船旅 エクスプローラ ジャーニー

時代を超えて愛される逸品 デルヴォー

076 創業60周年を記念したソファ ロルフベッツ

能登の今と未来を知るイベント エスキス

077 話題の韓国コスメが日本上陸 グラウンドブラン

日本の伝統文化を楽しむ教室 一番町三味線サロン

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

Cover /デルヴォー

1829年にベルギー・ブリュッセルで創業して以来、世界各国で多くの人たちに愛され続けるレザーグッズブランド、デルヴォーの新作トート「L'Airess (レアレス)」。1946年に発表されたスーツケース「Avia Airess (アヴィア エアレス)」にインスピレーションを得たデザインで、「翼」を広げたようなフォルムが特徴だ。翼部分はシーンに応じて内側に折りたたむことも可能。実用的でありながら遊び心あふれる、ラグジュアリーで洗練された印象のバッグが、上質なスタイルを演出してくれる。詳しくはP44～45。

Photo Takehiro Hiramatsu (digni)

Publisher & Editor in Chief

Toshio Aoyama

Editor

Naoko Ito

Megumi Hasegawa

Mizuki Ono

Art Director

Hiroto 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.321 2024年7月1日発行

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

(10:00~18:00 / 土日祝休み)



時代を読む——原田武夫 第128回

チューリヒ湖畔で学んだ「本当のこと」

7月頭にスイス・チューリヒを訪問した。かの国とシンガポール当局が合同で行った国際会議に出席するためだ。コロナ禍以前にはしばしばこうした会議に出席し、それを通じてグローバル社会で通用するプロフィールづくりに躍起になっていた自分の姿を懐かしく思い出す。そこでの努力が実ってわずかばかりではあるが、グローバル社会における発言権を得、最近では国連大学の研究所で「生成AIと外交」と銘打った共催ウェビナーを開催したりもしている現在の自分と当時とを比べると、隔世の感がある。今回は単なる傍聴者として出席してきた。その方が気楽だし、自分が一番知りたいことに集中しながら出席することができる。

不思議なもので、部下も連れずに身軽に海外に出ると、どういうわけか、「その瞬間に会うべき方・知るべき話」に出くわすのが常なのだ。いわゆる「シンクロナシティ」というものであろうか、今回もそうであった。気が向くままに会場を渡り歩いていると、何人かの方々と出くわし、会話をする度にそこで「自分が知りたかったこと」をその方々が教えてくださるのを感じた。人生とは実に不可思議なものである。

今回、私が一番知りたかったのは世上語られている最も頻出するテーマの数々がどのようにつながってくるのか、またその結果どのような未来が形成されていくのかであった。「人工知能(artificial intelligence)」はもとより、「デジ



タル証券化(tokenization)」「量子コンピューティング(quantum computing)」「中央銀行デジタル通貨(CBDC)」、さらには「ブロックチェーン(blockchain)」等々である。我が国においてはやれ「貯蓄から投資へ」であるとか、あるいは「生成AIの職場での活用」であるとか、はたまた「日本円の新札」、そして「新NISA」といった事柄ばかりが語られている。しかしどうにもこうにも後追いばかりであるのが明らかなのであって、「本当のところこれからどうなるのか」が全く分からないし、見えてこないのである。だからこそ、「歴史の震源地」であるかの地に出向く必要があると強く感じていた。1年ほど前から目星をつけていたわけであるが、今回、忙しい日常の合間を縫って、チューリヒ湖畔にまで何とかたどり着くことができた。

端的に言うならば、今回の出張で「これから何が起きるのか、ま

た”起きなければならない”と暗黙裏に考えられているのか”につき理解ができた”と強く感じている。とりわけ、中欧地域の小国だが世界中の王族たちの資金を今、預かっていると聞く王国より「殿下」が出席され、ご自身の未来分析を吐露していたのが印象的であった。これら王族のレベルの言葉はインパクトが違う。なぜならばそれは「現状分析」をしているようでいて、実際には「こうする」という意思表示でもあるからだ。質的に他とは異なる発言をしている「殿下」のプレゼンスは圧倒的であった。

AIについてはこの数年の間、修士号を取得し、学会で論文発表までするようになってきている筆者だが、そうであるからこそ、かの地で行われている「未来分析」の程度がよく理解できた。これも大きな成果であった。国際決済銀行(BIS)のこの分野での担当リーダーのスイス人女性とじっくり会

話し、またラウンドテーブルでは欧州随一の国家の中央銀行において未来シナリオ構築とイノベーションを担当している局長女性の話が聞けた。これら両者はいずれも「AI万歳!」と言うと思いきや、その実逆であり、むしろ「予測(prediction)」に際しては至極真っ当に、現状のAIは仕組み上、限界があることを明言していた。前者には「3カ月以上の予測になると、例えばスイスのGDPがゼロになってはじき出されてくるのだから困ったものだわ」とほほ笑みながら言われたほどである。技術が分かっているからこそこの当方の理解であり、またこの会話であったとうれしく思った。

10時間以上かけて我が国に戻ると酷暑と変わらぬ雑事が待ち構えていた。次にあの美しい湖畔に戻るのはいつだろうか。そして、我が国は、世界はどうなっているのだろうか。今から楽しみでたまらない。

未来に
寄り添うものとして。

»»»100th
ANNIVERSARY OF THE
FIRST CITIZEN WATCH

年差±5秒「光発電エコ・ドライブ」
限定モデル

すべては人生に永く寄り添う
パートナーであるために。

1年365日をわずか5秒以内の
誤差で刻みつづける
技術と情熱の結晶を
いまその腕に。

The
CITIZEN



＜詳細は公式ブランドサイトをご覧ください

AQ4100-57M 特定店限定モデル 世界限定250本 ¥418,000(税抜価格 ¥380,000)

最長10年間無償保証・無償点検(シチズンオーナーズクラブでの登録が必要です)

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

不朽の価値 第19回 まつあみ靖

銀座をザワつかせる二つの超絶メゾンのブティック

世界にその名をとどろかせる高級ショッピングエリア、銀座には名だたるウォッチブランドのブティックが軒を連ねる。最近も注目すべき動きが相次いでいる。

まずグルーベル・フォルセイブティック 銀座が5月15日にオープン。8年ほど前、同メゾンのモデルを扱うリテールが銀座に存在したが、クローズ後ディストリビューターが何度か替わるなどの時期を経て、2022年末から高級タイムピースの取り扱いで実績と定評のあるYOSHIDAが独占正規販売契約を締結。それまでは独創的な複雑機構や手作業による仕上げの素晴らしさは分かっていたが、なかなか認知度が上がらなかったが、着実に商品が動き始め、YOSHIDA

の運営による世界初のグルーベル・フォルセイ正規ブティックオープンにこぎ着けた。今後、シンガポールやアメリカでの展開も予定されている。

1階スペースには、グルーベル・フォルセイの八つの発明を紹介するムービーや、3本の希少なモデルを展示。生産数がごく限られている同メゾンのモデルが、常時用意されているのは極めてレアだ。地下には、充実のワインセラーを備えた和モダンなバーに加え、座敷スペースも設けられ、サプライズを演出。特別なVIPイベントなどに利用される。同店の来訪者の半分強はインバウンド。入店者の大半はブランドを熟知しているというから、今後に向け期待も大きいようだ。

6月29日には、ジェイコブ&コーのブティックが、銀座8丁目から6丁目へ移転・増床し、リニューアルオープンセレモニーが行われた。来日した創業者で会長のジェイコブ・アラボ氏に加え、同メゾンの「ブガッティ シロントゥールピヨン」のホワイトセラミック仕様を愛用する北野武氏も登場し、テープカットセレモニーに華を添えた。

ジェイコブ&コーは1986年からジュエラーとして創業、2002年から時計業界に参入し、5タイムゾーンモデルがセレブや芸能人の間でもはやされた。その後、驚きに満ちた超複雑モデルやハイジュエリーピースに注力し、いわゆる時計専門ブランドとは一線を画した方向性を打ち出して

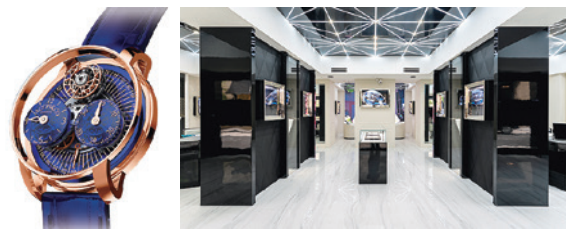
きた。現在、同店への来訪者は、国内の顧客とインバウンドとが半々というが、ジェイコブ・アラボ氏は「今回のリニューアルは、インバウンドよりも日本の顧客を強く意識している」と強調した。

息子のベンジャミン・アラボ氏をCEOに据えたことに質問を向けると「彼にはビジネス面で実績を重ねることに期待を寄せている。自分はよりクリエイティブディレクターとしての役割に注力したい」と語った。

二つのブティックは、敷居が高そうでありつつ、予約なしで訪ねることができるのもうれしい。日本経済の弱体化が取り沙汰される昨今だが、高級時計業界は、まだ日本に伸び代あり、と見ているということだろうか。



(◀左上)メゾン初のカーボンモデルをベースとする特別仕様モデル。30度傾斜した二つのデンプを備え、コンスタント・スフェリカル・デファレンシャル機構により両者の誤差を補正し精度を高める。「グルーベル・フォルセイ ダブルバランシエール コンヴェクス カーボン YOSHIDA スペシャルモデル」手巻き、ケース径42.5mm、カーボン+チタンケース×パリスティックラバーストラップ、5気圧防水、限定30本、価格要問い合わせ。(◀右上)独創的なディスプレイが目を引く1階スペース。その奥にはVIPサロンも。(◀下)地下にはサプライズ感あふれる和モダンなバーと座敷サロンも。●グルーベル・フォルセイブティック 銀座 東京都中央区銀座4-3-10 TEL03-3538-5401(▶左上)フライングトゥールピヨンを搭載し、時分秒が独創的な動きを見せる驚愕レギュレーター。「ジェイコブ&コー アストロミアレギュレーター」。手巻き、ケース径43mm、RGケース×アリゲーターストラップ、3気圧防水、世界限定99本、価格要問い合わせ。(▶右上)これまでのブティックより2倍の約200㎡の広さに。(▶下)6月29日に行われたリニューアルオープンセレモニーには、北野武氏の姿も。●ジェイコブ銀座 東京都中央区銀座6-7-9 丸喜ビル1階 TEL03-6281-4777



顔は口よりものを言う

rondo

<https://rondocosme.com>



本の食べ時 第1回 君島佐和子

インバウンドで鮭職人の仕事が進化する!?

食メディアの関係者が顔を合わせると、時折、鮭屋の話題になる。予約が取れない。注文の自由はなく一方的に出されるものを食べるだけ。「アジ、握ってください」なんてやりとりはなし。何より恐ろしく値段が高い……。 「相手にされていない」と思わずにられない鮭屋が増えたという嘆きは共通だ。プロ向け料理専門誌の編集長が「高額過ぎて下見に行けない。ここ数年、鮭特集を組んでいない」と語っていた。

なぜ、このような状況になったのか？

その理由を解き明かすのが本書、『新時代の江戸前鮭がわかる本』である。著者は、約40年にわたって鮭の世界を見続けてきた早川光氏。職人の技術のみならず、鮭だねとなる魚の漁法や流通にも精通する氏が、激変の背景と新常識を示す。

まず、「第1章 江戸前鮭は10年でこんなに変わった」で指摘されるのは、おまかせが当たり前になったこと、おつまみの比重が高くなったこと。以前はカウンターに座ると「つまみですか、握りますか？」から始まったものだが、おまかせが当たり前になった昨今は「10種のおつまみと10貫の握り」がスタンダードだという。つまみ比率UPの要因として氏は日本酒を挙げる。若い蔵元が競い合うように酒質の向上に取り組み、鮭職人たちが共鳴。積極的に店に置くようになった結果、つまみの領域が広がったとの見方だ。

おまかせ浸透の背景にあるのがミシュランガイド刊行やインバウンド客の増加であるのは想像に難くない。鮭初心者にお好みでの注文はハードルが高く、「時価」という会計システムも理解しがたいだろう。ミシュランによって「日本のローカルフードだった江戸前鮭がフランス料理と並ぶ世界基準の料理として認め

られた」と本書にあるが、考えてみれば、「時価」が成り立つこと自体、ローカルフードだった証し。明朗会計のおまかせコースに集約されていったのは必然なのかもしれない。

おまかせとおつまみが覇権を広げると同時に進行したのが赤酢の復権だという。ミツカンの高取順氏との対談を交えて展開される「第2章 赤酢のシャリを考える」は、この10年のトピックがタネよりシャリにあると印象付けている。巻頭のカラーグラビアを飾る10店のシャリ一覧(色の違いがくっきり)が興味深い。

本来、江戸前鮭は赤酢が相場、白いシャリの普及は戦後という。つまみ比率上昇の昨今、おまかせコースの後半をトーンダウンさせないため、個性の強い赤酢が再浮上したと早川氏は説く。酢のブレンドを変えて数種用意

し、魚に合わせて使い分ける店や、1貫ごとにシャリの温度を調節する店もあるらしい。ネタとシャリ、たった2パーツの超シンプル構成はそのままに、各パーツの中身を掘り下げて進化をもくろむアプローチには、ミニマムの中の最大可能性を掘り起こそうとする新時代の職人魂も感じる。

ところで、「寿司といえば、富山」というフレーズを耳にしたことはおありだろうか。有数の米どころにして豊かな漁場を持つ富山県が進めるブランディング施策だ。6月上旬、メディアを招いてキックオフイベントを実施。さまざまな鮭が披露される中、富山市の飲食店「GEJO」の店主・下條貴大氏の握りは、新時代の鮭の全国拡大を実証するに十分だった。富山湾岩瀬浜で揚がったノドグロは、昆布締めにして炙り、シーバスリーガルの香りを付けた煮切り醤油で。富山湾産80キロの氷見本マグロは2日熟成させた後、2年寝かせた「満寿泉純米大吟醸寿Platina」の酒粕と煮切り醤油でツケに。シャリは、砺波平野のコシヒカリに宮津の飯尾醸造製赤酢と奥能登の揚げ浜塩田の塩を使い、利尻昆布で香りづけ。もう一種、アイガモ農法のイセヒカリと飯尾醸造の純米酢による白いシャリも用意されていた。

最終章は「おまかせ1万8千円以下で食べられる現代の名店」、見出し通りの実用ガイドである。その最後に紹介されるのが人形町「崙寿司」。何を食いたい、どう食いたいを伝えて握ってもらう、昔ながらの流儀の老舗だ。新時代を迎える前からの鮭好きにお気に入りのお店を尋ねてこの名が挙がらなかったことはない。本書にあとがきはなく、あえて「崙寿司」で締めくくったところに、著者の本意を見るような気がする。



『新時代の江戸前鮭がわかる本 訪れるべき本当の名店』
早川光著／びあ／2021年刊／1,650円



茶禅華

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

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

名残の夏—落ち鮎・落ち鱧—

季節の喜びを表現することに力を入れている「茶禅華」の川田智也さん。

「落ち鮎」と「落ち鱧」。

どんな料理を披露してくれるのだろう。

Photo Masahiro Goda Text Hiroko Komatsu

夏の終わりを告げる名残の食材「落ち鮎」と「落ち鱧」。細やかな日本の季節感を表す、なんと情緒豊かな言葉であるつか。

鮎も鱧も日本の夏を代表する素材であるが、「落ち鮎」とは、夏の終わりに子をもち、産卵のために川を下る鮎のことをいう。また、子を産んだあとに再び滋養を蓄え、うまみを増す秋の鱧が「落ち鱧」である。

押しも押されぬ、日本を代表する中国料理店「茶禅華」。まだまだ季節感を意識しない中国料理店が多いなかで、こちらは、季節感を何より大切にしている。それは日本の素材の季節性であり、また、上海蟹など、中国のそれも含めて、時季の味を重んじているということだ。つまり、その時節においておいしい素材を主役にコースを組み立てる。そんな茶禅華にとって、夏から秋へかけての鮎と鱧は欠かせない。

オーナーシェフの川田智也さんは言う。「素材は季節によって変化していきます。季節性のある食材は、広く旬と言われるなかにも、走り、旬、名残と二つの時期があり、それぞれ素材の力や持ち味、風味が微妙に変化していきます。だから、それぞれの魅力を見極めて引き出し、料理に落とし込んでいくことは、料理人として必須の作業なのです。生き生きとした生命力に満ちあふれた夏の鮎や鱧も、やがて穏やかに命枯れゆく、名残の時期に入ります。名残の時期の食材は、素材の主張が弱くなっている分、私が目指すところの「淡味」とも言える、淡いながらも余

韻の長い豊かな滋味を持つのが特徴です。例えば、子を持った鮎は、子に栄養をとられ、身そのものはやせてしまうというように。だから最小限の調味料と工程で中国料理としての骨格を作りやすいのです。今回ご紹介する鮎の2品と鱧の1品はまさにそういった料理です」

また、川田さんは鮎も鱧も格別に好きな魚だという。なかでも鱧は、骨切りという日本ならではの調理技術を身に付けるため「日本料理龍吟」の山本征治さんのもとで修業を積んだというのだから、その思い入れの強さがうかがえる。

中骨に対して斜めに包丁を入れて骨切りする独自の技術で処理した鱧は、いっさい口に骨の痕跡があらならない。各客席では、その方法で完璧に骨切りされた、見事な鱧がプレゼンテーションされる。淡路産だというつややかな白肌の美しさに思わずうっとり見とれることだろう。鮎もまた、景德鎮の鉢に入れられて元気に泳ぐさまが各客席を回る。鮎は、長野の天竜川で棚田さんに育ててもらったものだ。骨ごと食べられる体長15cmほどに調整しているのだそう。骨ごと食べること、うまみの奥行きがぐっと増すため、川田さんの扱う鮎はそれがマストの条件となっている。

ゲストたちは、素材をじかに見れば、いやがうえにも盛り上がる。そんな中で供される料理は、はたしてどんな料理なのだろうか。今回は、鮎の定番料理2品と鱧の今年の新作1品を、じっくり堪能してもらいたい。

背ごしという料理をご存じである
うか。鮎といえは、なんととっても
塩焼きがポピュラーな食べ方として
知られるが、生きたままの鮎を食べ
る産地では、生の刺し身として食べ
る手法も、突き出しなどには欠かせ
ない。この手法では、生きた鮎を背
側から骨ごとそぎ切りにし、お造り
としていただく。生きたままをさば
くという、鮮度がよくないとできな
い川魚の刺し身である。

味わいの醍醐味は、骨のこりこり
感と、独特の身の清涼感だろ。茶
禅華のスタイルは、紹興酒に漬けて
酔っ払い鮎にしたものを刺し身にす
る。添えられたたれは、鮎の魚醤と
15年物の紹興酒を合わせたもの。鮎
は別名を香魚かかまがと言うように、ぎゅう
りのような清々しい香りがすること
でも知られるが、このたれの組み合
わせは、そのところからの発想で
ある。ようじにさしたまま、たっぷ
りたれをつけて食べるという。

紹興酒に漬け込んで香りをつけた
酔っ払い蟹ならぬ、酔っ払い鮎の背
ごしは、実は、2017年のオーブ
ンから2〜3年後には始まり、もう
5年以上続いている、茶禅華の夏の
定番の味。夏がきたことを知らせる
一品でもある。夏も後半になり、落
ち鮎に向かうにつれて鮎の様子を見
極めて、コースに組み込むかどうか
を決めるのだそう。その後は、どじょ
うの紹興酒漬けなどに替わっていく
という。

日本の郷土料理を見事に中国料理
に変換したあたりは、さすが川田さ
んの一品と言っしかない。



鮎の紹興酒漬けの背ごし



鮎のおこげ揚げ ウーリャンイエ 五糧液の香りを添えて



「鮎の魅力はなんといっても肝の清冽な苦みと清涼感のある身質にあります」という川田さん。それを最大限に生かした料理がこの一品だ。

鮎を中国白酒の仲間であるウーリヤンイエに漬け込んだ後、おこげを衣にして全体にまぶしつけ、頭から骨まで食べられるようにじっくり揚げる。ウーリヤンイエは、米やコーリヤンなど5種の穀物を原料とし、メロンのような清涼感のある香りがある。「頭の骨のワイルドな味わいと、肝の清冽な苦みを味わう二口目まではそのまま食べて、その後たれにくぐらせて食べてみてください」と川田さん。一口はおおはれば、熱々の鮎の香ばしさに誰もが驚くに違いない。衣としてはたきつけたおこげはふわふわで、鮎の身との間に若干の空間ができ、そこに、鮎の香りやうまみがぎゅっと凝縮する。だから、頭からがぶりとかじりついたときに、口いっぱいウーリヤンイエの風味を伴った鮎の香りが広がり、清々しさが鼻孔へ抜けるのだ。

「鮎のおこげ揚げ」も、茶禅華の鮎料理としては定番だが、こちらをいただくと、鮎は塩焼きが最高という思い込みを覆される。川底の石の上にはえた藻をこそげとるための獐猛などがった口がぱかっと開いているところもまたなんともリアルである。

そんな鮎の生態を表すために川底の石を思わせる石の上に盛りつけているところも最高だ。今にも泳ぎ出しそうなリアリティーに満ち、鮮度のよさも見てとれる。そんな遊び心も川田さんの料理の魅力の一つだ。





鱧のひゆ菜と生姜 酸辣味 芙蓉の花に見立てて

白磁の皿の上に、純白の鱧の落とし(さつと湯引きをして火を通す日本料理の技法)に深紅のひゆ菜のソースがかかった、目にもあでやかな一品。ひゆ菜とは東南アジアが原産の葉野菜で、赤紫蘇しそのように赤い葉と、モロヘイヤのようなホク苦みととろみがあるのが特徴。炒めたのちにペーストにしたひゆ菜に生姜しょうがと酢で味をつけてソースにしている。

「鱧の落としといえば、梅干しと合わせるのが定番中の定番。もちろん、その組み合わせにインスパイアされてひゆ菜のソースを思いついたわけですが、実は、ひゆ菜は鉄分の含有量がとても多い。精のつく鱧との取り合わせで、夏の疲れを癒やす晩夏の鱧料理としてもぴったりの一品だと考えたわけです」と川田さん。

さらに途中でマカのスリおろしを添えて味変を楽しむ。活力剤として知られるマカだが、生をすりおろした味わいは、レフォルル(山わさび)のような清々しい辛みが特徴だ。この数年で、生のマカを育てている農家が出てきているのだそう。「日本料理における、魚の最高のパートナーであるわさびの存在が中国料理においてなかったことが、ずっと残念だと思っていたのですが、マカの辛みには、その代用ができる薬味として使える可能性がある」と、期待しています」と川田さん。

淡味の象徴とも言える鱧を晩夏から秋への茶禅華を象徴する料理と伝えるところまで高めた一品。今年の新作として、大好評を博している。ぜひ味わってみてほしい。

氷、千年の物語

江戸時代まで夏の氷は入手困難で、貴族ら一部しか味わえない超贅沢品だった。宮中で貴重な氷を扱う様子は『枕草子』や『源氏物語』にも書き残されている。気軽に氷を入手できるようになった今日に至るまで、1000年を超える日本と氷の物語をひもといてみよう。

Photo Satoru Seki Text Manabu Ito (NIKKEI The STYLE) P24~25 Rie Nakajima P26~29

「削り氷に甘藷入れて新しき鏡に入れたる」


平安時代の作家で歌人の、清少納言は『枕草子』で「あてなるもの(上品なもの)」として、「削り氷」かき氷」を挙げています。平安時代にはすでにかき氷が食べられていたのだ。

日本の氷の歴史を伝える最古の文献は、奈良時代に成立した日本書紀だ。古代の記録として、奈良の都郡という土地に氷を貯蔵する「氷室」があったとの記述が残っている。

これを裏付けるように、奈良時代の貴族、長屋王の屋敷跡で発掘された木簡(木の札)には「都郡氷室」という名称と、氷室の規模や氷の厚さなどの記録が書かれていた。冬に池に張った氷を氷室で保存する、天然氷づくりが行われていた証拠だ。

朝廷には氷を扱う専門の役所も置かれていた。「主水司」と呼ばれる組織が、冬の氷づくりや氷室の管理、宮中の人々への氷の配給を担った。紫式部の『源氏物語』には、宮中の女房たちが氷を割り、額や胸に押し当てて涼む様子が艶やかに描かれている。中宮定子に仕えていた清少納言にも氷の配給があったに違いない。

ところで「削り氷」とは、どんな味だったのか。『古典がおいしい! 平安時代のスイーツ』(前川佳代・穴戸香美著、かもがわ出版)によると、ツタの樹液を煮詰めたシロップを再現して氷にかけたところ「甘さがふんわりひろがり、それなのにさっぱりした後味」だったそう。涼やかで上品な甘さの削り氷は当時、夏場のご馳走だったのかもしれない。



江戸時代には「加賀の献上氷」が有名だった。雪国である金沢の加賀藩が氷室で保管しておいた雪氷を、毎年旧暦6月1日に飛脚で江戸の将軍家に運ぶ行事で、夏の訪れを告げる風物詩として川柳にも詠まれた。実際は江戸に届くころには小さな雪塊となっていたため、将軍家は口にせず、儀礼的な意味が強かったようだ。

氷が庶民に行き渡るのは、明治維新を待たねばならない。その立役者が実業家の中川嘉兵衛だ。当時、日本市場を席巻していた米国からの輸入氷「ポストン氷」に対抗し、国産氷を作ることに中川は試行錯誤を重ねた。1869(明治2)年、ついに北海道の函館にある五稜郭の堀から切り出した天然氷「函館氷」の商品化に成功した。

『氷の文化史』(田口哲也著、冷凍食品新聞社)によれば、安価な国産氷の登場で氷ブームが起こり、全国で氷の採取・販売業者が急増したとされている。その後もなく製氷機による人工氷が台頭し、本格的な製氷時代が幕を開ける。かき氷店や氷売りも登場し、現代に通じるかき氷ブームの下地がつけられたのもこのころだ。

もっとも、家庭用冷蔵庫で手軽に氷が作れる今、個人が氷屋で氷を買う光景は遠い昔となり、全国の氷雪販売施設数は過去15年で半減した。一方、金沢の製氷業者が国産氷を米国輸出し、日本独特の食文化としてかき氷も売り込んでいる。

儂く溶ける氷に膨大な労力と情熱を注いできた日本人。その物語は今も紡がれ続けている。



ホテルニューオータニ (東京)

日本料理「KATO'S DINING & BAR」にて、日光の天然氷と厳選素材で作上げた究極のかき氷『サツキかき氷』を期間限定販売。その一つが、代々受け継がれる“氷室”を用い、伝統製法で作られた天然氷に、白玉・羊羹ゼリー・黒蜜あんこを忍ばせ、和三盆ソースをあしらった「和三盆」。上品な甘みと、伊豆諸島の最南端で作られた“ひんぎゃの塩”が調和した和菓子風の一品だ。氷の中にマンゴーゼリーと黒蜜ゼリーを忍ばせた「マンゴー」、「博多あまおう」の果肉を使用した「いちご」の3種ともに、メレンゲで彩りを添えて提供。

●『サツキかき氷』マンゴー／和三盆 各2,800円、いちご 2,500円 ※サービス料別 (KATO'S DINING & BAR TEL03-3221-2857)



ホテル雅叙園東京

木漏れ日が注ぐ豊かな自然を眺められるレストラン「CANOVIANO CAFE」で、みずみずしいフルーツのシェイプアイスはいかが。甘みが強く多汁な青肉メロンを贅沢に半玉使い、ミルクテイストのシェイプアイスに青肉メロンのシロップと赤肉メロンのエスプーマで仕上げた「メロン」は、メロンの爽やかな甘みを心行くまで堪能できる一杯。「トロピカル」はパインナップル、ライチ、マンゴー、パパイヤなど10種のトロピカルフルーツを一度に味わえる。どちらも口どけの良い淡雪のようなシェイプアイスとリッチな香りが魅力。

●リッチシェイプアイス メロン／トロピカル 各3,080円 (ホテル雅叙園東京 レストラン 総合案内 TEL050-3188-7570)



京王プラザホテル

3階「カクテル&ティーラウンジ」にて、フランス料理の戸澤昌之シェフ監修による「ゴルゴンゾーラチーズ&グレープフルーツの自家製かき氷」を提供。牛乳や練乳を混ぜ合わせて凍らせた純白の氷に、イタリア産ゴルゴンゾーラチーズのエスプーマを合わせて。ゴルゴンゾーラチーズの塩味と上品なフランス産アカシアハニークの甘みが混ざり合い、トッピングのジューシーなグレープフルーツがほどよい苦みと食感を添える。ティーインストラクター・清水梨沙がセレクトし、南部鉄器で提供される緑茶とともに優雅なティータイムを楽しみたい。

●ゴルゴンゾーラチーズ&グレープフルーツの自家製かき氷と緑茶のセット ※1日10食限定 4,500円(かき氷単品3,500円) (京王プラザホテル レストラン予約 TEL03-5322-8151)



ストリングスホテル東京インターコンチネンタル

26階のカフェ&バー「リュトモス」で、パフェとかき氷のハイブリッドスイーツ「パフェ氷」が味わえる。ジューシーな白桃をまるごと一つ使い、カスタードクリームと生クリームを合わせたディプロマットクリームをつめた「まるごと白桃」は、桃のやさしい甘さが際立つ一品。このほか、ジューシーな完熟マンゴーの味わいが濃厚な「とってまマンゴー」、スイカの優しい甘さと爽やかな食感が魅力の「ごろっとスイカ」、ほろ苦いコーヒーとマスカルポーネエスプーマを組み合わせた「ティラミス」を加えた全4種のフレーバーを堪能したい。

●リッチティラミス・ごろっとスイカ 各4,400円/まるごと白桃・とってまマンゴー 各4,840円 (ストリングスホテル東京インターコンチネンタル TEL03-5783-1258)



パレスホテル東京

窓の外に広がる豊かな緑が夏の疲れを癒やしてくれるロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」。夏季限定の「抹茶のシェーブアイス あずきと白玉」は、陶器に盛られた抹茶のシェーブアイスと金箔のトッピングが和の風情を感じさせる。濃厚な抹茶の渋みとココのあるあずきの甘みが絶妙に調和し、抹茶のゼリーや白玉の食感も楽しい。爽やかな酸味のヨーグルトクリームをトッピングした「マンゴのシェーブアイス ココナッツとヨーグルトクリーム」は、マンゴーを贅沢に使い、ココナッツの香りを効かせたトロピカルな味わい。

●抹茶のシェーブアイス あずきと白玉/マンゴのシェーブアイス ココナッツとヨーグルトクリーム 各2,600円 ※提供は9月16日まで(ロビーラウンジ「ザ パレス ラウンジ」 TEL03-3211-5309)



セルリアンタワー東急ホテル

ガーデンラウンジ「坐忘」とガーデンキッチン「かるめら」(ともにLB階)にて、毎年、趣向を凝らしたラインアップで提供している至極のかき氷。新作「コーヒー&チョコレート」は、氷の中にチョコレートソースとバニラアイスを忍ばせた遊び心あふれる一品だ。香り高いエスプレッソとカカオを組み合わせたオリジナルコーヒーシロップを用い、生クリームと削りチョコレート、アーモンドブラリネ、カカオパウダーをトッピング。さまざまな食感とカカオ&コーヒーのマリアージュが楽しめる、コーヒーとチョコレート好きにはたまらない涼味。

●コーヒー&チョコレート 2,600円 ※提供は9月15日頃までの予定(坐忘 TEL03-3476-3439)



翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都

京都・嵐山の「翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都」では、保津川沿いにたたずむカフェ「茶寮 八翠」にて、オリジナルブレンドの抹茶を使用した「八翠の抹茶かき氷」を販売。京都・城陽と和東産の「さみどり」と「やぶきた」種をブレンドしたオリジナル抹茶「山風」の爽やかな風味と、信州の深層天然水を原水としたふわふわの純氷のくちどけが調和。つるんとした食感の「翡翠もち」やマスカルポーネチーズ、老舗菓子司「亀屋良長」のあんこなど、異なる味わいを楽しめる。さらにコンディメントとして添えられた碾茶(てんちゃ)と塩昆布が抹茶のうまみを引き立てる。

●八翠の抹茶かき氷 3,800円(ドリンク付き) (「茶寮 八翠」 TEL075-872-1222)



ハイアットリージェンシー東京ベイ

オールデイダイニング「ザ ガーデン ブラッスリー & バー」では、フルーツをふんだんに使用したパフェスタイルのかき氷を提供。「葡萄のスパイスマリネと和歌山梅のかき氷 赤紫蘇とラズベリーのシロップ」は、ほのかなスパイスが清涼感を感じさせる葡萄のマリネに、和歌山の梅や赤紫蘇を加えたユニークなメニュー。暑さに疲れた体を元気にしてくれそうだ。

●葡萄のスパイスマリネと和歌山梅のかき氷 赤紫蘇とラズベリーのシロップ(中央) 1,800円、北海道日原赤肉メロンとココナッツミルクのかき氷 ヨーグルトと波照間黒糖のシロップ(左) 2,200円、白桃と山椒氷 石川県能登産あんがとう農園のエディブルフラワーとコンデンスミルク(右) 1,800円(ザ ガーデン ブラッスリー&バー TEL047-305-8835)



虎屋菓寮

室町時代後期に京都で創業し、5世紀にわたって和菓子を作り続けてきた老舗・とらや。その和菓子やあんみつを、ゆったりとした空間で堪能できるのが直営店および一部百貨店に併設されている「虎屋菓寮」だ。5月から9月末までのおすすめは、暑さに疲れた体をほっと癒やしてくれる贅沢な和のかき氷。なかでも毎年一番人気は、小豆の風味を生かしたとらやならではの小倉あんにかき氷をたっぷりかき、宇治抹茶と和三盆糖を使用した、濃厚な抹茶蜜をかけた本格派の「宇治金時」。軽く涼みたいときのために、小ぶりなサイズ(1,320円)も用意されている。

●宇治金時 1,650円(虎屋菓寮 赤坂店 TEL03-3408-2331)



デギスタシオン

成城のフレンチレストラン「デギスタシオン」の名物が、日本でも数少ない天然氷の蔵元「八義」の天然氷を使用したかき氷。八ヶ岳の自然の寒さを利用してゆっくりと氷結させた、純度の高い天然氷は透明度が高く、くちどけの良さも格別だ。秋から提供される「天然氷かき氷 ピオレ・ソリエスと薔薇(ばら)」は、フランス原産で「黒いダイヤ」とも呼ばれる希少な黒イチジク「ピオレ・ソリエス」の果肉に、薔薇の砂糖漬けやローズウォーター、紅茶、濃ミルクを組み合わせた、宝石のように美しい一品。別添えのいちじくシロップをかけて堪能したい。

●天然氷かき氷 ピオレ・ソリエスと薔薇 2,400円(デギスタシオン TEL03-3417-6280 ※完全予約制)



サカノウエカフェ

湯島天神と神田明神のちょうど真ん中にあるかき氷の専門店。見た目にかわいらしく、おいしいものを、体に優しい素材を使って提供している。年間を通した一番人気は、トッピングされたシャインマスカットのみずみずしさに、山梨県産非加熱の生はちみつとカマンベールを組み合わせた「生はちみつシャインマスカット」。氷の中にグラノーラとナッツを忍ばせたザクザク感と、巨峰ソースの爽やかな甘みも心地良く、アクセントにブラックペッパーを効かせることで大人の味わいに。かき氷好きはもちろん、フルーツ好きやスイーツ好きにもおすすめしたい一杯だ。

●生はちみつシャインマスカット 2,200円(サカノウエカフェ sakanoue-cafe.com)



パティスリー イーズ

「こだわり尽くしたお菓子を、子供も大人も気軽に召し上がってほしい」との思いが店名に込められた「パティスリー イーズ」。カフェでは夏季限定でこだわりのかき氷を味わえる。北参道の星付きレストラン「シンシア」でシェフパティシエを務めた大山恵介氏のおすすめの一品「アマゾンカカオのティラミス」は、ふわふわの氷にアマゾンカカオとコーヒースロップ、マスカルポーネクリーム、スポンジを合わせた、ケーキのようなかき氷。アマゾンカカオのフルーティなアロマに、コーヒで大人のほろ苦さを加えた奥深い味わいが魅力だ。

●アマゾンカカオのティラミス 2,350円 ※提供は9月中旬で終了する可能性あり(パティスリー イーズ TEL03-6231-1681)



Gallery & Restaurant 舞台裏

アート作品を鑑賞するだけでなく、お酒や食事を楽しみながら語り合えるスペースを内包する「Gallery & Restaurant 舞台裏」。ベルギーのミシュラン二つ星レストラン出身のシェフが考案した「プリン・ア・ラ・モードの氷」は、一見シンプルな氷の中に、バナナやメロンなどのフルーツのジュレが取り入れられた一品。バニラビーンズをたっぷりを使用した濃厚なプリンクリームに、マスカルポーネホイップ、キャラメルサレなどさまざまな食感を楽しみながら、最後のひと口まで新しい味わいに出会うことができる。

●プリン・ア・ラ・モードの氷 1,600円(カフェタイムのみ提供) (Gallery & Restaurant 舞台裏 TEL03-5843-7735)



麻布野菜菓子 麻布十番本店

野菜を使ったこだわりの生菓子や焼き菓子を提案し、大切な人への贈り物にも選ばれている「麻布野菜菓子」。カフェスペースでは、毎年人気のかき氷にアルコールを効かせた新作「大人のこぼろティラミスかき氷」が登場している。クリームチーズに生クリームとオレンジキュラソーを合わせた濃厚チーズクリームを、トップだけでなくふんわりと盛られた氷の中に3層に忍ばせて。上からこぼろの粉末とココアをミックスした特性パウダーを振りかけ、仕上げにオレンジピールをトッピングした、素材の魅力を感じさせる滋味深い味わい。

●大人のこぼろティラミスかき氷 1,900円(麻布野菜菓子 麻布十番本店 TEL03-5439-6499)



BE:SIDE 表参道店

1805年創業、元祖くず餅の船橋屋が提供する新業態「BE:SIDE」のかき氷は、1杯に10億個の「くず餅乳酸菌®」入り。かき氷は食べたいけれど、どうにもおなかが冷えてしまうという人におすすめしたい、冷たくてもおなかにやさしい一杯だ。人気の「くず餅乳酸菌かき氷 宇治金時」は、奥深い味わいの宇治抹茶シロップに特製小豆を絡めた、和を感じられる一品。鮮やかなイチゴシロップが目を引き、どこか懐かしい味わいの「苺みるく」、チョコの甘みとラズベリーの酸味がマッチする、ケーキ感覚で楽しめる「チョコラズベリー」も用意。

●くず餅乳酸菌かき氷 宇治金時 1,400円 ※提供は9月23日まで (BE:SIDE 表参道店 TEL03-6432-9323)



和 kitchen かな

三軒茶屋の住宅街にあるかき氷と定食の店「和kitchenかな」(9月まで定食の提供はお休み)。かき氷は旬の食材を使い、丹精込めて作ったこだわりのソースが決め手だ。夏からメロンのシーズンが終わるまで提供される予定の自信作「トマトとメロンのガスパチョ」は、トマトのガスパチョとメロンのガスパチョに、ディル牛乳のシロップ、生ハム、スプラウト、ミニトマト、メロン、レモンのメープル漬けを組み合わせたかき氷。ふわふわの氷を、フレッシュな野菜やフルーツの甘み、生ハムの塩味とともに最後までさっぱりと味わえる、個性豊かで満足度の高い一杯。

●トマトとメロンのガスパチョ 2,300円(和kitchenかな TEL03-6453-2737)

世界のセレブが愛した “リアル”に触れる

ベントレー

世界中のセレブリティやカーゲイをとりこにするベントレー。その人気モデルがベンテイガとベンテイガ EWBだ。ではその魅力はいったいどこにあるのか。VIPを納得させる個性とクルマ好きを夢中にさせる走りに言及したい。ベントレーブランドのバリューとは？ EWBとは？ マリナーとは？ そこに注入される“リアル”に触れてみる。

Photo TONY TANIUCHI Text Tatsuya Kushima

ベンテイガ EWB Mulliner

ボディ：全長5305×全幅2222×全高1739mm
エンジン：4.0 ℓ V型8気筒ツインターボ
最大出力：550PS(404kW) /5750-6000rpm
最大トルク：770Nm/2000-4500rpm
駆動方式：アクティブAWD
トランスミッション：8DCT
価格：38,984,000円～

ロングボディのベンテイガ EWBの
パワーソースは、4リッターV8ツイン
ターボ。標準ボディモデルでは3リッ
ターV6 Hybridも選択可。



ベンテイガが自動車業界に与えた影響は大きい。それまでのラグジュアリーSUVのさらに上をいくウルトララグジュアリーSUVを生み出し、カテゴリーをリードしてきたからだ。ベンテイガ以降同カテゴリーに属すSUVは増えたが、ベンチマークとなるのはやはりベンテイガである。

そしてそのベンテイガに追加されたベンテイガEWBによってその価値はさらに高められた。ウルトララグジュアリーSUVカテゴリーにおいて、真に求められていたモデルが登場したのである。

EWBはExtended Wheelbaseのこと。要するにホイールベースを延長したモデルだ。もちろんそのスペースの大部分はリアシートの足元にあてがわれ、VIPの快適性を高める。軽く足を伸ばしたり、足を組んだりするのになんら支障はない。まさにリビングでくつろいでいるのと同じ体勢でいられるのだ。

そこに目をつけたのはVIPの送迎サービス。ロンドンのザリッツやフォーシーズンズホテル、メイフェアやパークレースクエア、ナイツブリッジ周辺の会員制レストランではそれをよく見かける。ピスポークスーツをまとったジェントルマンがドレスアップしたレディーをエスコートする光景はまるで映画のワンシーンと言えよう。

ただ、このクルマの使われ方はそれだけではない。リアシートをどんなにフィーターチャージしても、ベント



写真の4+1シートはEWBモデルのみの展開。



デジタル操作を行うモニターとアナログ時計が共存する。クラシカルでモダンなインパネまわり。



撮影車はベントイガEWBマリナー。24MYからコネクティッドカーとしてアプリ機能も追加されている。



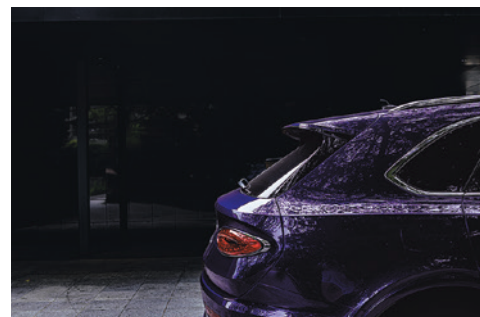
宝石をちりばめた光と称されるヘッドライトユニット。手の込んだ作りが各所に見受けられる。

ふふ熱海宿泊付き試乗モニターキャンペーン

応募期間：2024年10月31日(木)消印有効
宿泊日程：2024年11月15日(金)～12月15日(日)の間の1泊2食付き月～金のみチェックイン可能。
対象ディーラー：東京、横浜、名古屋、大阪、神戸、広島、福岡、札幌
応募条件：上記日程で上記ディーラーに来店し、車両の受け取り・返却・個人情報の登録を営業時間内にできる方。
募集人数：ご応募いただいた方の中から抽選で2組4名様
応募方法：巻末のハガキから
問い合わせ：ナイルスナイルデスク info@nileport.com
※ベントレーのラグジュアリーSUVベントイガを試乗する二つのキャンペーンは同時にご応募いただけます。

ベントレー・ベントイガ エクスペリエンスキャンペーン

応募期間：2024年8月29日(木)～9月22日(日)
試乗期間：2024年9月23日(月)～11月30日(土)
対象ディーラー：東京、横浜、名古屋、大阪、神戸、広島、福岡、札幌
応募条件：上記日程で上記ディーラーに来店し、車両の受け取り・返却・個人情報の登録を営業時間内にできる方。
応募方法：巻末のハガキまたはP33のQRコードから
試乗内容：ご応募いただいた方の中から抽選で最大5日間、ベントイガをご試乗いただけます。



ベントイガのルーフラインは後ろへ行くほど絞られる。スポーティーな走りを見せる兆しがここに表現されている。

それらに付け加えると、仕立ての良さは超一流。インテリアにはベントレーが長年培ってきた気品と風格が備わっている。天然のウッドパネル、匠の技からなる刺繍技術など、想像を超えたクオリティーがそこにある。しかもマリナーを選べばさらにそれが際立つ。馬車の時代からコーチと呼ばれるキャビン部分の製造と装飾を手掛けてきた彼らの技術は究極レベル。選択肢の多さから生まれるパーソナライゼーションで、きつと至福の一台が誕生することだろう。ポディーカラーの数はなんと約60色以上になる。

といったベントイガおよびベントイガEWBに、実際に触れてみるのはどうだろうか。写真や言葉では伝えられない、世界中のセレブリティをとりこにしたリアルがそこにあふれている。

それはどういう意味かというところ、運転が楽しいということ。ベントレーは「オーナーズクラブ」のことを「ドライバーズクラブ」と呼ぶだけあり、その素性を持ち合わせている。エンジンはパワフルでハンドリングは気持ち良く、身のこなしはこの上なくスポーティー。つまり、世界のセレブリティはそこを理解していて、ショーフアーカーとしてもドライバーズカーとしてもこのクルマを活用している。

それらに付け加えると、仕立ての良さは超一流。インテリアにはベントレーが長年培ってきた気品と風格が備わっている。天然のウッドパネル、匠の技からなる刺繍技術など、想像を超えたクオリティーがそこにある。しかもマリナーを選べばさらにそれが際立つ。馬車の時代からコーチと呼ばれるキャビン部分の製造と装飾を手掛けてきた彼らの技術は究極レベル。選択肢の多さから生まれるパーソナライゼーションで、きつと至福の一台が誕生することだろう。ポディーカラーの数はなんと約60色以上になる。

といったベントイガおよびベントイガEWBに、実際に触れてみるのはどうだろうか。写真や言葉では伝えられない、世界中のセレブリティをとりこにしたリアルがそこにあふれている。



今年7月にリニューアルオープンしたばかりの「ふふ 熱海」。小川のせせらぎや鳥のさえずりを聞きながらエントランスへ向かう。

熱海の癒やしを味わい尽くす

ふふ 熱海

「ふふ」ブランドの1号店として2007年にオープンした「ふふ 熱海」。静かな自然の中にひっそりたたずむこのスモールラグジュアリーホテルが、しつらえ新たにリニューアルした。川のせせらぎと木々のさざめき、日本ならではのおもてなしを感じながら、本当の癒やしを満喫して。

Text Mizuki Ono



レストラン「日本料理 白乃一重」で供される前菜。近海でとれた地元海の幸をふんだんに使用した品を堪能できる。



露天浴場には室内にロウリュウサウナとスチームサウナを新設。自然を身近に感じながらゆったりとした時の流れに身を任せたい。



客室は全室が自家源泉かけ流しの露天風呂を完備し、全て異なるしつらえのスイート。写真はラグジュアリースイート。

豊かな自然、温暖な気候、美しい海、そして温泉。大都市から交通の便もよい熱海は、古来多くの人々に愛され続けてきた。そんな熱海の市街を流れる初川清流のほとりにたたずむ、ときを味わう場所「ふふ熱海」が、今年7月にリニューアルオープンを果たした。

改装された客室は、その26室すべてに異なるこだわりのインテリアが備えられている。プライベートな庭を独り占めできる部屋など、パリエーションは豊かだ。日本家屋を基調に、どこか懐かしい木の家具、ぬくもりに包まれるようなライティング——日本らしさを存分に感じられる空間はそのままに、より心地よく生まれ変わった。

なんとといっても大きな魅力は、全客室にしつらえられた自家源泉かけ流しの露天風呂だ。静寂の森の中、海からの風を感じ、青々とした緑に抱かれながら身も心も温まる。まさに極上の体験といえよう。

旅を満喫するには、その土地ならではの料理も欠かせない。全席個室のレストランでは、地元とれたての新鮮な海の幸をメインに、贅沢な美食を堪能できる。ほかにも、熱海の海をイメージしたオリジナルカクテルを味わえるバーや、海の香り広がるふふオリジナルブランドのアメニティーなど。贅を尽くしたおもてなしに、最高の時間が約束されている。

本当の癒やしを体験するなら、熱海まで。風光明媚の地でゆったりと流れる時間、それを味わう余裕が、そこにある。



BENTLEY



Statement. Made. Bentayga Mulliner. The pinnacle.

Find your extraordinary at [BentleyMotors.jp](https://www.bentleymotors.jp)

ベントレーネットワーク

ベントレー東京 芝ショールーム 03-6435-2750 〒105-0014 東京都港区芝3-3-10
 ベントレー東京 世田谷ショールーム 03-5760-6290 〒158-0082 東京都世田谷区等々力4-24-17
 ベントレー横浜 045-212-1117 〒220-0012 神奈川県横浜市西区みなとみらい3-7-1
 ベントレー名古屋 052-265-9181 〒460-0007 愛知県名古屋市中区新栄1-35-6

ベントレー大阪 06-6226-8963 〒541-0054 大阪府大阪市中央区南本町3-6-14
 ベントレー神戸 078-599-7600 〒650-0042 兵庫県神戸市中央区波止場町3-2
 ベントレー広島 082-527-0707 〒733-0822 広島県広島市西区庚午中3-12-5
 ベントレー福岡 092-624-5500 〒813-0034 福岡県福岡市東区多の津3-10-1
 ベントレー札幌 011-781-3399 〒007-0805 北海道札幌市東区東苗穂5条2-6-10

写真はBentayga Mullinerです。使用した写真は細部で日本仕様と異なる場合があります。「Bentley」の名称、「ウィングドB」およびその他あらゆるモデル名は登録商標です。© 2024 Bentley Motors Limited.

Bentayga
エクスペリエンスキャンペーン

試乗のお申し込みは QR コードから



AGA治療の新常識 ミノキシジルの発毛効果を高める "Dミノキブースター"

Dクリニック

1999年の開院以来、延べ320万人超の薄毛を治療してきたDクリニック。研究に力を入れ、過去には毛髪科学研究の最高峰の学会での受賞歴もある本院が、今年7月、革新的なAGA治療製剤の提供を始めた。“Dミノキブースター”——唯一の発毛薬として広く認知されるミノキシジルの効果を高める、新しい活性剤だ。

Photo Satoru Seki Text Mizuki Ono



いつの時代も多くの男性を悩ませてきた薄毛。近年はAGA(男性型脱毛症)を専門としたクリニックも増えているが、費用が高額、本当に効果が出るのか不安など、気になってはいるが治療に踏み切れない人も少なくないのではないだろうか。

「そもそも男性は、年齢を重ねれば髪が薄くなっていくのが当たり前なんですよ」

教えてくれたのは、薄毛治療を行うDクリニック東京の院長・小山太郎医師だ。毛髪科学研究の最高峰学会である世界毛髪研究会議で「The Best Oral Presentation Award」を受賞した経験もあるDクリニックは、これまで多くの人々を治療してきた。

AGAとは、男性ホルモン・テストステロンが体内で酵素と結びつき、頭髪を抜けやすくする悪玉ホルモン・ジヒドロテストステロンに変化することによって発症するもの。程度の差はあれ、この現象は全ての男性の体内で起きている。男性は生涯この悪玉ホルモンの影響を受け続けるため、年を重ねるごとに頭髪が早く抜けるようになってしまっている。

「ジヒドロテストステロンの影響を受けやすく、若いうちから毛量が少なくなってしまう状態がAGAです。そうでなくても、加齢に伴いどうしても頭髪は薄くなるもの。しかし、薄毛は治療できる時代です。当院では主に投薬による治療を行っています。より良いAGA治療を目指して大学病院との共同研究やプロダクトの開発にも力を入れています」

ミノキシジルという薬剤がある。



投薬をやめると発毛・育毛効果はなくなってしまうため、薄毛治療のためには継続してクリニックに通い続ける必要がある。「通院歴20年以上という方もいる一方で、年を重ねることに薄毛が気にならなくなり、治療を“卒業”される方もいらっしゃいます。いずれにせよ当院は、患者様のお悩みに親身に寄り添うというスタンスです」と小山医師。



より良い発毛治療を提供するため日々、研究に取り組んでいるDクリニック。学会などで発表を行うなど、発毛治療の進歩・発展に貢献している。研究の結果は、機器や製剤などの開発に活用されており、今回のDミノキプスターもそのひとつだ。



小山太郎 こやま・たろう(写真右)
Dクリニック東京 院長。2009年から勤務し、約15年にわたり薄毛治療に携わる。2018年、葛根エキスとゲンチアナエキスの配合液が、硫酸転移酵素遺伝子の発現を増強することを発見。
森下雅子 もりした・まさこ(写真左)
Dクリニックグループで、薬剤の研究開発に従事。Dミノキプスターの研究開発を担当した。

もとは高血圧治療の内服薬の成分として開発されたが、副作用で体毛が濃くなることから、現在は外用薬として発毛治療に広く使用されている。しかしこのミノキシジル外用薬、実は全員が満足する発毛効果を得られるわけではない。ミノキシジル外用薬は、頭皮で硫酸転移酵素・SULT1A1と結びつき、硫酸化する。ことで発毛効果を発揮する。つまり、頭皮の硫酸転移酵素の量によって個人差が出てしまうというわけだ。

「実際、ミノキシジルの効果が低い人の頭皮には硫酸転移酵素の量が少ないという報告があります。であれば、硫酸転移酵素を増やせばミノキシジルの効き目を上げることができるとは？——そう考えて研究を行ったところ、植物由来成分である葛根エキスとゲンチアナエキスに、体内の硫酸転移酵素を増やす効果があることが判明しました。European Hair Research Society 2018で学会発表を行い、研究開発を続行。今年ついに、ミノキシジル活性化剤「Dミノキプスター」が完成したのです」

小山医師とともに開発に携わった森下研究員は語る。

「Dミノキプスターの使用によって増加する硫酸転移酵素の発現量は、なんと5・7倍。すでにミノキシジルを使用している方も、より高い発毛効果を期待できるでしょう」

国内でDミノキプスターを提供しているのは、Dクリニックだけ。自ら研究開発を重ね、業界・市場を牽引してきた本院だからこそ、その効果にも期待が集まる。



Aquis Date

ORIS

HÖLSTEIN 1904



想いをジュエリーに仕上げる

TKgrave

一目見ただけで忘れることができない印象
お客様の個性を最大限に引き出す
ジュエリーブランド創設！

<https://tkgrave.com/>



残暑、
おつかれさま

G i f t & G i f t

.....
DELVAUX / HUNTING WORLD / TAG HEUER / Da Vinci FARO / KALLISTA /
PROTECA / Artis / ZENITH / L'Occitane / Panasonic / Samsonite / BYD / TUMI /
ROYAL SALUTE / ZOJIRUSHI / ANAORI / FRED / CAMILLE FOURNET / FALCONERI
/ Wellendorff / Valextra / Baccarat / NIESSING / Lalique

NILE'S NILE

HUNTING WORLD



ハンティングワールド

ハンティングワールド史上初のハードシェルトロリーケース。軽さと耐久性を実現するハニカム模様が特徴的な、都市にも大自然にも映えるデザイン。W36×H54×D25cm ※機内持ち込み可能サイズ 3.4kg 38L ●シリウスシルバー 148,500円/ブラック126,500円(ハンティングワールド帝国ホテル店 TEL03-3501-7080)

DELVAUX



デルヴォー

「嵐」を意味する名を持つ傑作バッグから新色「Cloud」が登場。ボートの帆の形にインスパイアされて1967年に誕生し、文化を創造する60年代のエネルギッシュな若者たちのような情熱と洗練を象徴。スタイルに毅然としたたずまいを感じさせる。●Tempête (タンペート)PM 1,039,500円(デルヴォー TEL03-6432-9125)

Da Vinci FARO



ダヴィンチ ファーロ

曲線が独特の「ダレスバッグ」に、カシの樹皮から抽出されるタンニンでなめされたオークパークレザーを採用。1枚仕立ての盤面で、内装の裏地も最低限に抑えた革本来の姿が魅力。●ブライトン ベイカー オークパーク「ダレスバッグ」/ロイヤルブルー W420×H310×D100mm 286,000円(ダヴィンチファーロ ジャパン TEL03-3400-7372)

TAG HEUER



タグ・ホイヤー

伝説的なロードレース、カレラ・パナメリカーナ・メヒコにちなんだ「タグ・ホイヤー カレラ」に新作が登場。1960年代後半の「7753SN」から着想した、バンドクロノグラフのタイムレスな魅力を新しいガラスボックス構造に収めた。●タグ・ホイヤー カレラ クロノグラフ 935,000円(LVMHウォッチ・ジュエリー ジャパン タグ・ホイヤー TEL03-5635-7030)

PROTECA



プロテカ

20周年を迎えた日本製トラベルバッグブランド「プロテカ」からラグジュアリーモデル「プレスティ」が登場。クロムメッキの金属パーツやリアルレザーのハンドルをあしらひ、初の双輪サイレントキャスターを採用。●プレスティ 34L/132,000円、77L/154,000円、100L/165,000円(プロテカ www.proteca.jp)

KALLISTA



カリスタ

ラグジュアリーなキッチンとバス空間を提案するカリスタから、ガラス職人の手によって丁寧に作られたクリスタルハンドルが美しい水栓。アーチの曲線も優雅でなめらか。洗面室を気品ある空間に仕上げてくれる。全4色、写真はブラッシュドフレンチゴールド色。受注生産品。●セントルイス クリスタル 2,013,000円(JPK TEL03-6277-2017)

ZENITH



ゼニス

エッジの効いたデザインでありながらシーンを問わず身につけられる「デファイ スカイライン」コレクションに、星のように輝く新作が登場。高振動自動巻クロノグラフ キャリバー、エル・プリメロの最新世代を搭載し、1/10秒計測のクロノグラフ機能を備える。●デファイ スカイライン クロノグラフ 1,760,000円(ゼニス TEL03-3575-5861)

Artis



アルティス

日本伝統の藍と現代左官を融合させた藍左師の「ART MORIYA / 守谷玲太氏」と、アクリル製浴槽メーカー・アルティスがコラボレーションしたART浴槽。藍の色を何層にも塗り重ねた浴槽は耐久性に優れ、水回りはもちろん屋外でも使用可能。●Artis×ART MORIYA ART 浴槽 1,925,000円(アルティス TEL03-5573-9201)

Panasonic



パナソニック

「ラムダッシュ PRO 6枚刃」が2024年9月にフルモデルチェンジ。深剃りと肌へのやさしさの両立にこだわり、「光」に着目した新機能を搭載。日本刀の鍛造技術と先端テクノロジーを融合させた、ヒゲを剃るすべての人への圧倒的な1台。●ラムダッシュ PRO 6枚刃 (ES-L690U-K) オープン価格(パナソニック panasonic.jp/shaver/)

L'Occitane



ロクシタン

植物の力で使うたびにハリ・コシのある抜けにくい髪へと導く、99%自然由来の2層式薬用育毛美容液。毛母細胞の活性化と毛根周辺の血流促進効果のあるセンブリエキスをはじめとする三つの有効成分が毛髪の成長をサポート。シトラスグリーンの香り。●薬用 メディカル アンチヘアロスセラム 50mL 5,720円(ロクシタン カスタマーサービス TEL0570-66-6940)

BYD



ビーワイディー

BYDより電気自動車の新型モデル「BYD SEAL (ビーワイディー シール)」の販売がスタート。最新テクノロジーの搭載により、優れた走行性能と高い安全性、エレガンスと快適性を実現。キャンペーンにつき先着1000台限定で希望小売価格から33万円をサポート。●BYD SEAL 5,280,000円～(BYD Auto Japan 問い合わせ byd.co.jp/contact/)

Samsonite



サムソナイト

洗練されたデザインと機能が融合したトラベルコレクション「MINTER (ミンター)」から、日本限定モデルのシルバーが発売。メタリックな質感のシェルにダークトーンのパーツを融合させた陰影のある表情が魅力。●MINTER シルバー スピナー 55 61,600円/スピナー 69 EXP 68,200円(サムソナイト・ジャパン ☎0800-12-36910)

ROYAL SALUTE



ローヤルサルート

英国女王に捧げられた究極のスコッチウイスキー、ローヤルサルート。「ローヤルサルート21年 マイアミ ポロ エディション 700ml」は、ブランド初のファーストフィルのライ樽&ファーストフィルのバーボン樽で仕上げた1本。●ローヤルサルート21年 マイアミ ポロ エディション 700ml 28,600円(ペルノリカル・ジャパン TEL03-5802-2756)

TUMI



トゥミ

革新的なオフロードシリーズの参戦チームとコラボレートしたTUMI | McLaren Extreme カプセルコレクションの新作。軽量で耐久性に優れ、再利用可能な付属の圧縮バッグに収納して保管可能。●TUMI | McLaren「ハイパードライブ」バックパック H44×W29×D14.5cm 126,500円(トゥミ・カスタマーセンター TEL0120-006-267)

ANAORI



アナオリ

カーボン・グラファイトの優れた熱伝導と遠赤外線効果を生かしたスタイリッシュな調理道具。食材の水分がふた裏の溝に集められ、水滴となって落ちることでうまみが凝縮された味わいに。炊飯、スープ、リゾットに最適。●ANAORI Collections OVAL 21.5×14.5cm 2.7L 107,800円(ANAORI anaori.com/ja)

ZOJIRUSHI



象印

かまどの炎のゆらぎをヒントに、3DローテーションIH構造でお米を縦横無尽に舞い上げながら炊き上げる「炎舞炊き」。最高峰モデルでは121通りの炊き方で好みの食感に近づける「わが家炊き」を搭載。「豪炎かまど釜」で甘みとうまみのあるふっくらご飯に炊き上げる。●炎舞炊き(NW-FC10) オープン価格(象印 www.zojirushi.co.jp/)

CAMILLE FOURNET



カミーユ・フォルネ

カミーユ・フォルネのベストセラートートにプチサイズが登場。ボディとインナーのカラーのコントラストが印象的なユニセックスアイテム。トリヨン(牛革)×アリゲーターの素材のコンビネーションも楽しめる。●トートS 29×22×11cm 275,000円 ※一部アリゲーター 302,500円(カミーユ・フォルネ ジャパン TEL03-3543-1212)

FRED



フレッド

フレッド・サミュエルのカラーストーンへの情熱を表現したアイコンックなコレクションに二つの新作が誕生。リヴィエラの海辺のポンツーンと砂浜の波が表現されている。28個の限定生産。●PAIN DE SUCRE FLAT CABOCHON (パン ドゥ スークル フラットカボション) 1,144,000円/1,067,000円 (FRED www.fred.com/jp)

Wellendorff



ウェレンドルフ

マザー オブ パールのホワイトカラーが奏でる穏やかな美しさと繊細な色彩、タイムレスなデザイン、そして最高峰の品質が印象的なウェレンドルフのニューコレクション。控えめな美しさで多彩なスタイルにさりげなく合わせられる。●MY DELIGHT.diamond K18YG・エナメル・ダイヤモンド(2024年限定受注) 2,871,000円(ウェレンドルフ東京ブティック TEL03-6434-8080)

FALCONERI



ファルコネーリ

高級カシミアとイタリアのクラフツマンシップを融合させたファルコネーリによるリバーシブルダウンベスト。ウルトラソフトカシミア製で2色違いのケーブル編みとリブ編みが施され、肌寒い日にも包み込まれるような優雅な柔らかさと暖かさを満喫できる。●レディースリバーシブルダウンベスト 69,960円 (FALCONERI銀座店 TEL03-6264-5063)

Baccarat



バカラ

清澄なクリスタルの透明感と、手描きの金彩が美しいバカラのダルマ。数々のベストセラーを生み出したニコラ・トリブローがデザインを手掛け、邪気を消し、良い気を呼び込むような力強さと清々しさに満ちている。自宅やオフィスをパワースポットにする、縁起の良い贈り物に。●ダルマ H9cm×Φ7.7cm 800g 63,800円(バカラショップ 丸の内 TEL03-5223-8868)

Valextra



ヴァレクストラ

デザイン性のある大きめの眼鏡やサングラスも収納でき、ネックストラップを付けてアクセサリ感覚で着用することも可能。コバと呼ばれる革をカットした端の部分に独自の染料"Costa"を何層にも塗り重ねている。●ストラップ付メガネケース ホワイト/ブラック 73,700円(ヴァレクストラ ジャパン TEL03-5615-2379)

Lalique



ラルリック

ルネ・ラルリックがオリエンタル急行のためにデザインした《メルル エ レザン》。同作品をモチーフにしたメダリオンを持つ《メルロ》コレクションは、優美さと実用性を併せ持つ。●メルロ ユニバーサルグラス H240×D93mm 67,000円/デカンタ H280×D170mm 150cl 649,000円(ラルリックジャパン TEL0120-505-220)

NIESSING



ニーシング

銀座1丁目に新たな旗艦店がオープンしたドイツ生まれのジュエリーブランド「ニーシング」。ファッションブルなセタリオコレクションの50周年記念モデルは、熟練技術を駆使し、黒と白の時代を超越する美しさをプラチナリングに表現した銀座店限定のマストアイテム。●NIESSING SETARIO EDITION Ring 782,100円(サイズ54の参考価格)(ニーシング銀座店 TEL03-6264-4971)



 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

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

 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 抜群の鮮度を誇るこだわりの オリーブオイルを2名様に



2024年オリーブジャパンをはじめ、国際コンクールで多くの受賞歴を持つスペイン産のオリーブオイル「カシータス エキストラバージン・オリーブオイル」。1986年の創業以来、伝統を守りつつ環境に配慮した革新的なテクノロジーを駆使し、東京ドーム134個分もの広さを誇るウアルド農園で、夏は乾燥してとても暑く冬は寒い非常に厳しい環境下のもと、繊細なオイルが作られている。収穫後6時間以内に搾油される新鮮さも魅力。マイルドでありながら、苦みや辛みを残しており、リノール酸、α-リノレン酸の含有比率が母乳に近い構造のため、食育や美容と健康、腸活にもおすすめ。Amazonでも購入可能だ。(クラウディア TEL03-3443-8681)

1 ヒルトン東京お台場の ランチ招待券を1組2名様に



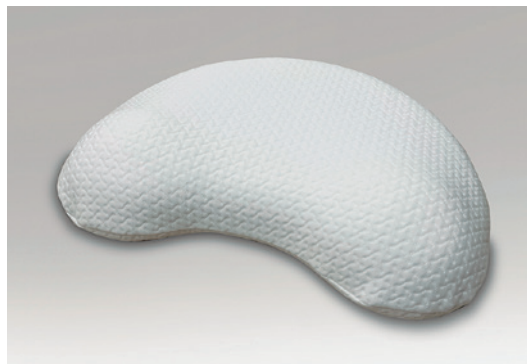
ヒルトン東京お台場のオールデイダイニング「シースケープ テラス・ダイニング」では、“フレッシュ、ビューティー、ヘルシー、パワー”をキーワードに、それぞれの時間帯に合わせてバラエティー豊かな料理の数々をビュッフェスタイルで味わうことができる。海越しに東京の街並みやレインボーブリッジを見ることができる絶景も魅力のひとつ。日中には眩しい光が差し込み、夕暮れ以降は東京の夜景を一望できる。春から秋にかけては、心地よい風を感じながらその景色を楽しむテラス席もおすすめだ。ランチビュッフェの招待券を1組2名様に。※有効期間は発行日より半年間。(ヒルトン東京お台場 レストラン総合案内 TEL03-5500-5580)

4 九州産二条大麦を使用した 本格麦焼酎を5名様に



本坊酒造から、発売1周年を迎えた本格麦焼酎「琳の華(りんののはな)」を5名様に。九州の気候と大地で育まれたこだわりの二条大麦と自社酵母を使用し、リンゴやバナナのようなフルーティーで芳醇な香りとクリアでなめらかな口当たり、華やかな味わいと透明感のある甘さが特長。食中酒、あるいは食後酒としても楽しめる。商品名である「琳の華」の琳は玉が触れ合って鳴る澄んだ音の形容で、上質でクリアな味わいを、華はふわりと広がる上品で華やかな味わいと印象を表現している。パッケージは麦穂をモチーフに、口に含んだ瞬間にふわりと広がる香りと華やかな味わいを咲き誇る花で表現したデザインとなっている。(本坊酒造 TEL099-822-7003)

2 首と肩をやさしくサポートする ビーンズピローを1名様に



日本のシモンズの創立は1964年。日本人のためのより良い寝具を追求し、今年で60周年を迎えた。日本創立60周年記念モデルのマットレスに加え、新作のビーンズ型枕「ビーンズピロー」が発売された。立体フォームが仰向け時のフィット感を高めつつ、両端が中央に比べて高くなっており、横向き時に肩への負担がかりにくい形状となっている。首と肩をやさしくサポートしながら姿勢に合わせて眠りへ誘う枕だ。ピローケースとして使用できる外カバーは、ファスナーで着脱が可能。洗濯できるため清潔に保つことができる。ミディアムタイプとソフトタイプを展開。ミディアムタイプを1名様に。(シモンズマーケティング部 TEL03-5765-3132)

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。

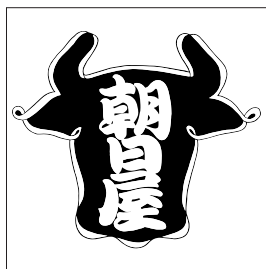
同梱のハガキに、ご希望されるものにチェックをつけて、ご応募ください。

締切：9月30日(月) 当日消印有効

※カッコ内の数字は本誌の掲載ページになります。

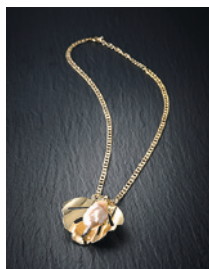
05

名産松阪肉 朝日屋
(P56)



04

TKgrave
(P38)



03

rondo
(P14)



02

ゴールド積立くん®
(P10)



01

大沢商会
(P8)



07

みずほ不動産販売
(表4)



※税に関する3冊子。先着50名様まで。

06

スキャンサーム
(P61)



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@table-c.com)

にてお問合せ下さい。

“ともにつくる”美術館

2025年3月30日、グランドオープンが予定されている鳥取県立美術館。県立クラスではほぼ日本最後発となる美術館として、歴史の中で共有されてきた作品を未来に伝えると同時に、新しい価値を積極的に生み出す作品展示やアート・ラーニング・ラボのプログラムが充実。県民や県内企業とともに「未来を“つくる”」ことをテーマに、芸術文化にだれもが・いつでも触れられる環境を整備していく。

Text Rie Nakajima



青空に映える、鳥取県立美術館の西側外観。鳥取県のほぼ中央に位置する倉吉市にある複合施設「倉吉パークスクエア」の一角、元市営ラグビー場の敷地に建てられた。



ガラス張りの開放的なカフェ・レストラン。
ともに事業を推進する意欲あふれるパートナーを広く公募している。



大御堂廃寺跡地を臨む展望テラス。
砂丘の風紋や倉吉餅をイメージさせる天井のルーバーには鳥取県産の杉を使用。

鳥取県倉吉市の市立図書館や複合文化施設敷・倉吉未来中心などが集まる「倉吉パークスクエア」の一角に、2025年3月30日にオープンする鳥取県立美術館。広々とした史跡公園を前に、開放的でおらかな雰囲気を持つ建築が完成されている。設計を手掛けたのは、先の6月に逝去した建築家の榎文彦氏率いる榎総合計画事務所。代表作は、幕張メッセや代官山ヒルサイドテラスなど数多く、建築界のノーベル賞と言われるプリツカー賞も受賞した榎氏の遺作となった。

鳥取県立美術館では、印象的な大屋根の下に屋外活動もできる「えんがわ」や「創作テラス」を配し、木のぬくもりが感じられる「ひろま」を中心に、立体的に回遊できる空間を創造。さまざまな体験に出合えるよう設計されている。1階には県民の創作活動の発表の場となる県民ギャラリーを設け、気軽に利用できるカフェ・レストランや、子どもたちや家族がくつろげるキッズスペースも用意。従来の県立美術館とは一線を画した、明るく開放的な県民たちの憩いの場となる。

1972年に開館した鳥取県立博物館の美術部門のコレクション約1万点を引き継ぎ、鳥取県にゆかりのある美術作品を始め、国内外の優れた作品を2、3階のコレクションギャラリー・企画展示室で展示。大御堂廃寺跡を一望できる無料の展望テラスもあり、展覧会だけでなく、美術館の空間を多くの人に親しんでもらうことができる。



鳥取県立美術館
鳥取県倉吉市歌経寺町2-3-12
TEL0858-24-5442
tottori-moa.jp

正面エントランスのある東側外観。ロゴ・シンボルマークは、一般公募で国内外から届いた約1700点の中から選ばれた作品。



2階から見た「ひろま」は、木のぬくもりが感じられる心地良い空間。参加体験型のイベントなどが行われる。



外の緑を眺める約500㎡の県民ギャラリー。このほか、企画展示室や常設展示室なども用意されている。

企画展示室では、鳥取県の美術作品のほか、デザインや建築、ポップカルチャーなど、時代に即した企画展を年4本程度開催。五つの常設展示室では、近世絵画や近現代絵画、彫刻・工芸、版画・写真などの多彩なコレクションを鑑賞できる。対話型鑑賞プログラムや創作ワークショップなど、参加型のプログラムも毎日開催。いつ訪れても新しい発見があり、子どもから大人まで楽しめるのが特徴だ。

開館準備段階から「県民みんなで作る美術館のしくみ」づくりを進め、県民との対話の機会を設けてきた。建設や運営は県内企業を含む10社で構成する「鳥取県立美術館パートナーズ」と県が担い、まちをつくり、見る人をつくる人、そして県民が誇れる居場所を、県民自身がつくっていく。コンセプトは、県民が主役の「とつとりの未来をつくる」美術館。ワークショップの企画・運営やオリジナルグッズの開発、作品の調査研究やアーカイブ、教育普及などの学芸事業をスタッフと一緒に行うボランティアを募集するなど、美術館と県民が協働するプログラムも始動している。

全国43県のうち、ほぼ日本最後発の県立美術館は、従来の県立美術館の硬いイメージを覆す、柔軟で開かれたものとなりそうだ。県外から訪れれば、地域の人々が交流する居心地の良い空間に、鳥取らしさを感じることができるだろう。鳥取ならではの文化芸術とその芽生えを、ぜひ肌で体感してみたい。



岐阜県海津市南濃町の養老山地の丘陵。山肌を覆うように、国内最北端のみかん、南濃みかんの畑が広がっている。

SDGs×企業 第31回

うかい

故郷のみかんに思いを込めて

SDGsのために企業がやるべきことは、案外シンプルなのかもしれない。国内外に飲食店を展開するうかいでは、シェフパティシエが作り手の減りつつある「故郷のみかんの助けになれば」と、南濃みかんを使ったショコラを発案。素材を大切に、環境や生産者の思いまで理解した料理や菓子を提供する同社の「100年続く店づくり」の伝統が、時代に求められるSDGsの取り組みにつながっている。

Text Rie Nakajima

越中・五箇山の合掌造りや江戸時代末期に建てられたと伝わる豪壮な屋敷を移築した非日常の空間と、素材を大切に食、そしてもてなしの心で極上のひとときを提供する「うかい」。鉄板料理の「うかい亭」。そして東京・八王子の自社工場で作られる「うかいのとうふ」をメインとする「とうふ屋うかい」など、うかいグループとして国内外に23店を展開している。1964年に第1店舗となる「うかい鳥山」を創業してから、根底にあるのは「100年続く店づくり」という店舗理念だ。食の安心・安全を提供し、日本の食文化の発展に貢献する。SDGsが提唱されるようになってから、その考えはさらに前進し、コーポレートガバナンスの強化を始め、省エネの推進、持続可能な水資源の利用、社員が働きがいを持てる環境作りなど、さまざまな取り組みに力を注いできた。なかでも食に携わるグループとして特に真摯に向き合っているのが、おからの再利用や適正量の発注による食品ロスの削減、食文化発展のための活動など「食」に関する取り組みである。料理や菓子を作るうえで、食材や素材、そして自ら知るところを大切に、可能な限り産地に赴いて生産者から栽培方法や思いを聞き取り、ゲストに伝えていく。これまで大切にしてきた企業としてのあり方を、SDGsの目標12に示される「つくる責任、つかう責任」にのっとって、改めて考えるようになったという。洋菓子店「アトリエうかい」のグラシエフパティシエである鈴木滋夫



「アトリエうかい」の南濃みかんショコラセレクション。左下のショコラの表面の黄色と黄緑色の点は果実が実る畑をイメージしたもの。



通常なら廃棄される摘果みかんの果汁に加えて皮もすりおろして使用。南濃みかんは酸味があり香り豊かな皮が厚めで、菓子作りに適している。



「とうふ屋うかい」の「プロから学ぶ豆腐作り(相模女子大学小学部3年生)」出張講義の様子。



「明治の森 高尾国定公園」指定区域内にある「L'ABEILLE」の養蜂場では、鈴木さん自ら採蜜作業を体験。

さんは、自身の故郷である岐阜県海津市南濃町の特産品である南濃みかんの行く末を案じていた。「幼い頃には近所の人とみかんちぎり(みかん収穫)を手伝ったり、夏には間引きさだりしていた故郷のみかん農家が、高齢化などによりどんどん減少傾向にある」。地元のために自分にできることはないかと考え、南濃みかんを使った菓子作りに着手した。南濃町はみかん産地としては日本の北限とされる土地であり、収穫されるみかんは甘みだけでなく香りや程よい酸味を持つことが特徴で、甘みを加えて仕上げていく菓子作りには適していた。そこで、酸味を生かして完熟みかんと県産はちみつと貴腐ワインを合わせたペーストを作り、ミルクチョコで包んだシヨコラを開発。廃棄されてしまう青いみかんは、果汁とすりおろした外皮をゼリーにして、ダークチョコで包んだ。名古屋の百貨店で行われたチョコレートの祭典に出品すると、地域の人々や地元生産者が駆けつけ、シエフに声をかけたという。おかげで南濃みかんシヨコラは連日完売。現在は「アトリエうかい」各店で季節限定販売されるほか、海津市のふるさと納税の返礼品としても人気を博している。

素材を大切にし、その良さを最大限に生かす。これを実現するには、素材について学ぶことが重要だ。素材には育まれた環境や風土があり、作り手が存在する。それぞれの素材を学ぶ地道な取り組みの中で、同じく「アトリエうかい」では、高尾山麓で養蜂を行う、はちみつ専門店「L'ABEILLE」に出会う。ミツバチは3000万前に地球に現れ、人類は1万年以上前からにはちみつを食していたという。そのミツバチは蜜とともに花粉を運び、地域の環境や野菜、果物などに多くの恵みをもたらしてきた。そんなミツバチに敬意を払い、「アトリエうかい」のスタッフが養蜂体験を行い、はちみつを使った期間限定スイーツを販売。養蜂家と高尾山の自然解説員をゲストに招いたイベントも開催した。

食文化の発展には、次代を担う子どもたちへの食育も欠かせない。「とうふ屋うかい」では相模女子大学小学部の食育学習の一環として、料理人たちが「豆腐マイスター」として教壇に立ち、学内の農園で栽培された大豆を使って、子どもたちと一緒に豆腐づくりを行うプロジェクトを2015年から継続している。豆から自分たちの手の中で形を変えていく豆腐を見て、苦手だった豆腐が好きになる子どももいるという。

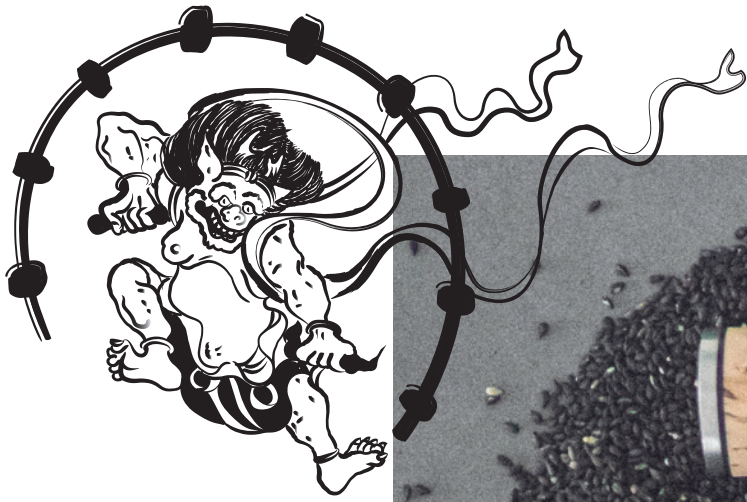
故郷のみかんを使ったシヨコラ作りや、創業の地のはちみつを使った菓子作り、そしてプロの料理人による食育活動。いずれも素材や日本の食文化を大切に、地域に還元していく、うかいは基本理念の延長線上にある。同時に、これからの時代の企業にとって欠かすことができない、SDGsの視点に立った活動であることは間違いない。うかいグループの「100年続く店づくり」は時代に合わせて進化し、今も確かに継承されている。

程
MIYABI



神話級





その切れ味

1,000 Blades Limited Edition, MIYABI 風神/雷神 DEBUT



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。

心身を癒やすやさしいフレンチ

L'Orangerie 光庵

2019年に開業した全70室のラグジュアリーブティックホテル「ザ・キタノホテル東京」に、メインダイニングとして「L'Orangerie 光庵(オランジュリー こうあん)」がこの夏オープンした。

「旅でお疲れのお客様の胃腸も癒す、身体にやさしいフレンチ」をコンセプトに、昼はコースのみ、夜は基本のコースのほか、アラカルトメニューも用意。ノンアルコールの飲み物や、予約制でビーガンメニューにも柔軟に対応し、ガストロノミーのような質の高い料理でありながら、ビストロのような気軽さも兼ね備えた新しい形の「ビストロノミーレストラン」として展開する。内装は黄色を基調とした明るくやわらかな空間。ところどころにこだわりのアートを掲げ、ベーゼンドルファー製のピアノから流れるBGMなど、同ホテルが表現する落ち着いたラグジュアリーを感じられる。

料理長を務めるのは、カンボジアにおいて21年の海外経験を積んだ、フランス農事功労章シュヴァリエ叙勲シェフ・加茂健氏。人材育成アドバイザーとして迎えたフランスの名店「ラ・ピラミッド」のシェフ、パトリック・アンリルー氏のもと考案されたオリジナルメニューは、正統なフランス料理の技術を基礎に、季節感や日本ならではの食材を組み合わせた上質でやさしい味わいだ。

常にすべてのゲストの快適さを求めるきめ細やかなもてなしとともに、心身を癒やしてくれる新しいフレンチを堪能したい。



ザ・キタノホテル東京 L'Orangerie 光庵
TEL03-6261-1351 www.kitanohotel.co.jp

(上)店内は黄色を基調とした、明るくやわらかな空間。和洋選べる朝食も味わえる。(下)ディナーは軽やかに仕上げたコースのほか、アラカルトのみの注文も可能。体調に合わせて選べるよう、ゲストに寄り添った構成となっている。



(上)紫外線や外的刺激から守って清らかで澄んだクリアな心と肌へ導く。(下)左からジェリースクラブ 14,080円、マットタッチクリーム15,950円、オキヨメセラム 18,480円、Nエッセンス 14,080円、シルキーセラム 18,480円。

肌と心を浄化するスキンケア

ラピデム

日本発ウェルネス スパブランド「LAPIDEM(ラピデム)」の「Ritual(リチュアル)」シリーズから、気候変動などによる高温や環境ストレスなどによる肌ダメージと、大人の毛穴トラブルに焦点をあて、キメの乱れを整えて肌にハリとツヤを与えるブライトニングケアライン「Skin Detox」が新たに登場。全5アイテムを同時発売した。

リチュアルは、「ウェルネスに生きる」をテーマに、「睡眠」と「浄化」の二つの特別な儀式を通じて、肌(スキン)、心(メンタル)、体(フィジカル)の健康を促すことを目的としたコレクション。古来、日本の豊かな自然が育んだ和漢植物と伝統的な発酵技術、最先端の科学的成分を巧みに組み合わせた独自のフォーミュラで肌と心の浄化を促し、紫外線や外的刺激から保護するバリア機能をサポート。清らかで澄んだ、クリアな心と肌へ導いてくれる。

アイテムは、肌に負担をかけずに角質にたまった不要な皮脂や汚れを優しく取り除く「ジェリースクラブ」、肌表面の角質をやわらかくしてキメを整え、くすみのない毛穴レス肌へと導く「オキヨメセラム」、高濃度のビタミンCやナイアシンアミド、セラミドなどを贅沢に配合した「シルキーセラム」、水を使わず日本の和漢植物や発酵成分などの有効成分を豊富に詰め込み、ハリと潤いをもたらす「Nエッセンス」、内側に潤いとハリ・弾力を与えながら肌表面をマットに整える「マットタッチクリーム」の5種を展開する。

ラピデム
TEL03-6435-5682 www.lapidem.com

オーダーメイドの最新ボディケア

シェイプロック銀座

体の不調や痛みを抱えて生活している人がとても多い現状に着目し、新しい形のリハビリテーションを生み出したサロンとして注目を集めている、形状記憶型ボディメイク&治療サロン「シェイプロック銀座」。院長の山口勝利氏が鍼灸師、整体師として40年以上にわたり国内外でさまざまな人を治療してきた経験を生かし、伝統医療と現代医療を融合させたボディメイク&ケアを提案する。

最も特徴的なのが、患者一人ひとりに対して、身体との関わりが強い自律神経や体の歪みを事前に測定し、オーダーメイドでカスタマイズした適切な施術を行う点だ。また、同サロンでは、独自に自社で開発した理学療法機器を多数使用。通常、一般的には20ボルト以下の電圧で筋肉に電気刺激を与えるEMS機器も、同サロンで使用する最先端の医療機器の電圧は200ボルトと高電圧。ハイボルテージ疼痛治療とハイボルト筋トレが可能で、電圧が高いため浸透性も高く、根本から痛みや凝りがほぐれ、短期間で効果が期待できる。

超音波治療器も、高電圧のEMS機器と接続して同時に使用することで血管をより拡張させながら超音波による刺激を与えることができるため、相乗効果が出やすく、凝りや痛み、不快感も早期の改善が見込める。さらに同サロンでは一度の施術で効果がなければ返金可能な痩身や美容の施術も行っている。この機会に、伝統医療と現代医療を融合させた最新ボディケアを体験してみたい。

シェイプロック 銀座本店
TEL03-6263-2408 shapelock.jp



シェイプロック銀座代表の山口勝利氏。全国に400の分室を持つ「全国冷え症研究所」の所長も務める。シェイプロック銀座では、骨格の矯正、筋肉のトレーニング、脂肪のケア、ゆるんだ皮膚のケアを個別に行っている。



(上)花角英世新潟県知事(右)と「新潟県推進ブランド品目アンバサダー」に就任した美食評論家でコラムニストの中村孝則氏。(左)新潟県ののどぐるを熟知した漁師たちによって、新潟の美しい宝として誇りを持って「美宝」と名付けられた。

他にはない衝撃のおいしさを

美宝

東西に海岸線を有する新潟県は、言わずと知れた魚介の宝庫。その中でも年中旬で脂がたっぷり乗っているのどぐるは「白身のトロ」、「白身の王様」と呼ばれ、新潟県を代表する高級魚だ。

県内では一年を通して主に底びき網、刺し網で漁獲され、佐渡市、村上市、新潟市、糸魚川市が主な産地としてあげられる。底びき網漁が禁漁になる7~8月には、大型ののどぐるが延縄などでまとまって水揚げされる。延縄漁などで漁獲された大型ののどぐるは、一尾ずつ丁寧に水揚げ後、直接手で触れることなく、氷に直接当たらないための専用のマットを敷いて箱詰めするなど徹底して管理にこだわった全国トップクラスの高品質を誇る。新潟県ではこの度、これらの最高品質ののどぐるに高規格の基準を設けてブランド化。新ブランド「美宝(びほう)」として発表した。

高鮮度で漁獲できる、延縄漁と一部の刺し網漁で水揚げされるのどぐるは「大型」「うるこのはがれがない」「水揚げ後も色・身持ちがよい」という特徴があり、「400g以上」「選ばれた地域、漁師のみが漁獲」「徹底した品質管理」など厳選された基準を加え、これをクリアしたのどぐるだけが「美宝」を名乗ることを許される。この条件を満たすのは県内の年間漁獲量の約2~3トンで、わずか3~5%ほどという希少な逸品。宝石のような赤く輝く「美宝」でしか体験できないその別格のおいしさを、ぜひ味わってみてほしい。

新潟県農林水産部水産課
TE025-280-5311 bihou.net

メゾンを象徴するタイムピース

ローラン・フェリエ

2010年、同名の時計師によって創業されたスイスのメゾン「ローラン・フェリエ」。クラシックで優美な曲線のケースに極めて高性能な独自開発のムーブメントを搭載し、多くの時計愛好家を魅了している。2023年には「グランドスポーツ・トゥールビヨン パシュート」でトゥールビヨン賞を受賞するなどGPHG（ジュネーブ・ウォッチメイキング・グランプリ）においても高く評価されている。歴史からインスピレーションを得て、現代の技術によって製造されるローラン・フェリエのコレクションの中でも象徴的なのが、2010年に発表したメゾン初の製品「クラシック・トゥールビヨン」だ。

審美的にも技術的にもローラン・フェリエの哲学が込められた、美しくバランスのとれたラウンドケースは19世紀の懐中時計から着想を得たデザイン。「ガレ(小石)」という言葉で表現されるように、ケースは丸くなった小石のように滑らかな曲線で構成され、職人の手作業によって丁寧に時間をかけてポリッシュ仕上げを施した表面はつややかで、ローラン・フェリエの美に対するビジョンを具体的に表現している。トゥールビヨンキャリバーは自社工房で開発・組み立て・調整されており、ダブルバランススプリング機構という二つのヒゲゼンマイを持つ特別な機構を採用しているのも特徴だ。現代の技術で精巧な独自機構を実現しながらも、文字盤からの印象はあくまで控えめ。そこには時計製造への情熱が込められている。

スイスプライムブランド
TEL03-6226-4650 laurentferrier.ch



「クラシック・トゥールビヨン」手巻き、ケース径41mm、アリゲーターレザーストラップ、3気圧防水、32,670,000円。極めて高い技術力が評価され、発表からわずか8カ月のGPHGメンズウォッチ部門でグランプリを受賞している。



例年人気のコラボレーションイベント。「THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 宜野座」では海風を受けても倒れる心配のない鉄製ワインシッター付きグラスを用意。プールサイドでシャンパーニュを楽しむ優雅な時間を堪能できる。

美食と楽しむシャンパーニュ

ペリエ ジュエ

プレステージシャンパーニュメゾン「ペリエ ジュエ」は、昨年を引き続き、全国の「HIRAMATSU HOTELS」とのコラボレーションを、2025年1月5日まで期間限定で実施中だ。新ヴィンテージである「ペリエ ジュエ ベル エポック 2015」や「ペリエ ジュエ ブラン・ド・ブラン」をグラスやボトルで楽しめるブランを異なる提供期間で設定し、季節に合わせてその土地の旬を味わうシェフ^{コンシェ}渾身の料理とともに楽しめる美食体験を提供する。

今年のコラボレーションで特に注目のリゾート、沖縄県宜野座市の「THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 宜野座」では、プールサイドにて「ペリエ ジュエ ベル エポック 2015」と「ペリエ ジュエ ブラン・ド・ブラン」をグラスで提供。9月30日まで、海風の心地よいこのコラボレーションのために、耐久性の高い素材で作られたペリエ ジュエのロゴ入り公式グラスと、アネモネをあしらった鉄製ワインシッター(コースター)とともに、宜野座村ならではの自然の美しさとシャンパーニュのマリアージュを味わうことができる。

そのほか、「THE HIRAMATSU 軽井沢 御代田」(9月23日まで)や「THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 熱海」(9月30日まで)、「THE HIRAMATSU 京都」(11月1日～2025年1月5日)でも実施。ホスピタリティーあふれる最高のホテルと優雅なシャンパーニュで、記憶に残るマリアージュ体験を心ゆくまで堪能してみては。

ベルノ・リカル・ジャン
TEL03-5802-2671 www.perrier-jouet.com/ja-jp

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/>

リスキリング研修を 実務に活かす

生成系AIを中心に変化の激しい時代に
対応したスキルを身につけさせることが可能です。

人材開発支援助成金
ご利用可能コース
研修費用の最大 **75%** 支給



だれでも
BUSINESS EXPERT
ラーニング

だれでも新規事業作れるカレッジPLUS
イチからChatGPT for Biz

イチからWebマーケティング
Microsoft Copilotを活用したDX講座

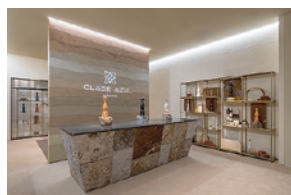
HONKI
FACTORY

本気ファクトリー株式会社
<https://www.honki-factory.co.jp/>

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

アジア初のリテールストア



長年受け継がれてきた伝統的な製法を守り続けるメキシコのラグジュアリーテキスタイルブランド、クラセアスール。この夏、恵比寿ガーデンプレイス内オフィス併設スペースにアジア初の直営リテールストアとして「クラセアスール プティック ラ・ティエラ 恵比寿」がオープンした(完全事前予約制)。メキシコのロス・カボスでしか買えないオープン記念限定品のほか、今後は過去に販売した限定品の再販や、プライベートティスティンクイベントの開催も予定している。(クラセアスール www.claseazulasia.com)

暑さも吹き飛ばす夏の火鍋



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、9月30日まで個室利用限定で「薬膳火鍋プラン」を提供中だ(5日前までに要予約、除外日あり)。鶏ガラや生姜、葱に漢方も加え、8時間じっくり煮込んだ白湯スープと、鶏や豚のダシをベースに唐辛子や花椒などの香辛料を加えた辛さと風味が特徴の麻辣スープの2種を用意。食材はその日ごとにおすすめの肉・魚介類、野菜を取りそろえる。暑い時期にあえて鍋料理を食べて汗をかき、疲れを吹き飛ばしてみよう。(横浜ベイホテル東急レストラン予約 TEL045-682-2255)

いつでもベストな肌に導く美容液



植物由来成分の力とサイエンスのはたらきを掛け合わせたスキングアブランド、SISIから乳液状美容液「スマートアクティベーター」が新発売。すこやかなターンオーバーに着目し、肌荒れを防いでつるんとめらかなに整える効果を持つ植物由来のアゼライン酸(整肌成分)を濃密配合。さらに肌荒れを防ぐグリチルリチン酸2K(保湿成分)や、肌のすこやかなサイクルをサポートするCICA(ツボクサエキス:保湿成分)などこだわりの成分を配合し、毎日の肌のコンディションを心地よく整えてくれる。(SISI TEL03-6555-4575)

食と文化で英国を感じるフェア



帝国ホテル 東京は、料理やイベントを通じて英国文化を楽しむ「英国フェア2024」を、9月1日から10月31日まで開催する。9回目となる今年は駐日英国大使館のエグゼクティブシェフ フレデリック・ウォルター氏監修の「ロイヤルアフタヌーンティー」を提供するほか、英国王室研究家のにしちみ瑞穂氏の講演「ロイヤルから学ぶファッションマナー」も開催。そのほか、ホテルショップ「ガルガンチュウ」では自宅でも英国の味を楽しむよう惣菜やベーカリー、ケーキを販売する。(帝国ホテル 東京 TEL03-3504-1111)

夏を彩る新作ジュエリー



「進化する、新しい輝き」をコンセプトに、地球を削らないエコロジューなダイヤモンドの輝きを生かした、日常に寄り添えるミニマルなデザインのコレクションを展開する、日本初ラボグロウンダイヤモンド(合成ダイヤモンド)のジュエリーブランド「SHINCA」から夏のスタイルを彩る新作のピアスとエタニティリングが新たに登場。どちらも程よいボリューム感にラボグロウンダイヤモンドならではのピュアな輝きが、氷のようにクリアで涼しげな印象をもたらしてくれる。(IMAYO 公式オンラインショップ imayo-boutique.jp/shop)

ハリのある凛とした目もとに



120年にも及ぶ医薬品研究の歴史と先端の研究理論を注ぎ込んだロート製薬の最高峰スキングアブランド、エビステムから夜用アイクリーム「エビステム アイパーフェクトショットb」が9月1日に発売される。長年のアイケア研究で導き出した複数のコンプレックス成分と新開発のキープアイコンプレックスで、まぶたへのアプローチがさらに進化。独自開発の高浸透処方ですさまざまな保湿成分を角層深くまで届けることで、目もとを360°ケアしてまぶたまで凛とした印象に。(エビステムコール TEL0120-480-610)

心が満たされる日本酒体験



日本酒ブランド、SAKE HUNDREDはプライベートジェットで阿蘇を巡る一泊二日のツアーに、豊かな日本酒体験を付加する新たなサービスの提供を開始した。スパークリング日本酒「白奏」を醸造する河津酒造を訪見し、世界有数の規模を誇るカルデラや2000年以上の歴史をもつ阿蘇神社などを巡った後は、隠れ家のような宿「月洗樹 黒川」にて「白奏」とのペアリングディナーを味わうことができる。阿蘇の雄大な自然や歴史を感じられる、ほかにはない贅沢な酒蔵ツアーを堪能してみよう。(SAKE HUNDRED jp.sake100.com)

体の中から美と健康をサポート



5万人の肌を知るセラピストの独自メソッドから生まれたラグジュアリーコスメブランド、SHUGYOKUの美容滋養ドリンク「ラムメ」がリニューアルして新登場。ヒハツ(ナガコショウ、ロングペッパー)エキス、精製シラジツエキス(コーシャ&ハラール認証済み)、希少な黒高麗人参エキスなどの厳選された美容滋養成分はそのままに、保存料の細部にまでこだわり、安息香酸NaからビタミンB1へと新処方に変えることで、美容をさらに強力にサポートしてくれる。(タマコ・ポーテ・エ・サンテ TEL03-5379-5451)

クリアな輝きを放つ澄んだ肌へ



世界的に名高い現役の皮膚科専門医であるDr. ゼイン・オバジが創設したメディカルスキングアブランド、ゼオスキンヘルス。年齢や人種、肌の状態やタイプを問わず、健やかで美しい肌を維持するための包括的なソリューションを提案している。新製品の「クラリアイニング セラム」は、ZO®シーバム(皮脂)ターゲットサイエンスによって開発されたウォーターベースの美容液。肌表面の皮脂、毛穴のつまり、赤みを抑え、透明感のあるバランスのとれた肌へ導いてくれる。(ゼオスキンヘルス zoskinhealth.co.jp)



- 🔴 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

富裕総一郎氏、気づく。

不動産の売買から不動産投資、資産承継まで
ワンランク上のコンサルティング。

その違いを、その目で



MIZUHO

みずほ不動産販売

定価 1,600 円 (本体 1,455 円)

ナイルスナイル 322 令和六年九月一日発行 編集・発行人 青山俊夫 発行所：Table & Company Inc. 東京都港区南青山三丁目一番五号 &CALM minamiaoyama 408

DESIGNING FOR HIGH LIFE NILE'S NILE No. 322 September 2024

Table & Company Inc.