

こだわりを追求する大人のためのハイエンドマガジン

[アフルエント]

AFFLUENT

2022 MAY

for Executive

若き醸造家の情熱を味わう

ジャパニーズワイン

ワンランク上の空間で
極上のひとときを…

**PREMIUM
GOURMET**

大観苑

三ツ星セレクション

総本家 平宗「袖庵仕立 焼鯖ずし
・柿の葉ずし4種」

TSUWAMONO

— 大人の逸品 —
シャトーラギオール
クラシックゴールドLe First

PRESENT

アフルエントから
読者の皆様へ

六月博多座大歌舞伎

製作 松竹

令和4年6月3日(金)初日～23日(木)千穰楽 13日(月)休演日



中村時蔵



河原崎権十郎



坂東彦三郎



中村萬太郎



市村橋太郎



中村米吉



中村梅枝



尾上菊之助



中村芝翫



尾上菊五郎

夜の部

午後三時三〇分開演

三、**積恋雪関扉**

常磐津連中

二、**魚屋宗五郎**

新皿屋舗月雨暈
河竹黙阿弥作

序幕 片門前魚屋宗五郎内の場
二幕目 磯部邸 玄関 先の場
同 庭 先の場

二幕

昼の部

午前十一時開演

三、**義経千本桜**

一幕

二、**鷺娘**

長唄囃子連中

一、**橋弁慶**

長唄囃子連中

<p>夜の部</p> <p>魚屋宗五郎 菊之助 女房おはま 梅枝 小奴三吉 萬太郎 召使おなぎ 米太 父太兵衛 橋太 磯部主計之助 彦三郎 浦戸十左衛門 権三郎</p>	<p>夜の部</p> <p>「魚屋宗五郎」 関守 関兵衛 芝翫 大伴 黒主 梅 小野 小町 姫 枝 良峯 少将 宗貞 萬太郎 傾城 墨の精染 時蔵 表は 小町 桜の精染</p>	<p>昼の部</p> <p>「橋弁慶」 武蔵坊 弁慶 彦三郎 牛若丸 萬太郎 「鷺娘」 鷺の精 菊之助 「すし屋」 いがみの権太 菊五郎 梶原平三 景時 芝翫 お里 梅枝 若葉の内侍 米吉 弥左衛門 女房 おくら 橋太郎 鮮屋 弥左衛門 権三郎 弥三位 中将 維盛 助</p>	<p>昼の部</p> <p>「鷺娘」 鷺の精 菊之助 「すし屋」 いがみの権太 菊五郎 梶原平三 景時 芝翫 お里 梅枝 若葉の内侍 米吉 弥左衛門 女房 おくら 橋太郎 鮮屋 弥左衛門 権三郎 弥三位 中将 維盛 助</p>
---	---	---	--

ご観劇券好評発売中

■ご観劇料(税込み)
A席 16,000円 / 特B席 12,000円
B席 9,000円 / C席 5,000円

地下鉄「中洲川端駅」⑦番出口直結
西鉄バス「川端町・博多座前」下車

博多座

〒812-8615 福岡市博多区下川端町2-1 ☎092(263)5858

協力 ANA / JR九州 / Nishitetsu / 福岡市地下鉄

■博多座電話予約センター **092-263-5555** (電話番号はおかけ間違いのないようお願い申し上げます)

■博多座チケット売場 博多座2階広場の正面にございます ■インターネット販売 博多座 チケット [検索](#)

■グループ観劇受付中 博多座セールスグループ ☎092-263-5880

■お取り扱いプレイガイド チケットぴあ Pコード 〈昼の部〉 511-143 〈夜の部〉 511-144 <https://t.pia.jp/>
ローソンチケット Lコード 〈昼の部〉 84762 〈夜の部〉 84763 <https://l-tike.com/>

※出演者並びにスケジュールの変更の際は何卒ご了承くださいませ。
出演者変更の場合でも他日への変更・払い戻しはいたしかねます。
※博多座では小学生未満のお子様のお断りしております。
※今後の社会情勢に応じて、公演内容・開演時間並びにチケットの販売等につきましては、変更となる可能性がございます。最新の情報については博多座ホームページをご確認ください。

Contents

2022 MAY

AFFLUENT
for Executive

2022年5月発行

Producer	野寄博人	Hiroto Nozaki
Chief Editor	高倉愛咲美	Asami Takakura
Editor	松本陽二	Youji Matsumoto
Designer	佐伯優奈	Yuna Saeki
	松本健司	Kenji Matsumoto
Cover Photo	shyshak roman / Shutterstock.com	



Present

読者の皆様へのプレゼント 05

Things

TSUWAMONO —大人の逸品—
シャトーラギオール クラシックゴールドLe First 06

Feature

若き醸造家の情熱を味わう
**ジャパニーズ
ワイン** 07



Gourmet

ワンランク上の空間で極上のひとときを...
**AFFLUENT
Premium Gourmet** 12
— 大観苑 —



Regular

AFFLUENT Premium Gallery 14

Selection

三ツ星セレクション 22
総本家 平宗「袖庵仕立 焼鯖ずし・柿の葉ずし4種」



編集・発行/アドブレン九州株式会社
〒816-0811 福岡県春日市春日公園7-34

広告掲載・チラシ折込・誌面内容のお問合せ
Tel.092-558-8613

配布に関するお問合せ

☎ 0120-124-034 (平日10:00~18:00)

配布に関するご連絡・お問い合わせ・送付停止については、右記QRからもご連絡いただけます。



編集協力/株式会社affluent

株式会社アドネット九州

アドブレン九州株式会社における
個人情報の取り扱いについて

◎当社へ個人情報をお預け頂く場合はあらかじめ明記した利用目的のほかに、当社からの各種情報のおしらせメール送信、新商品・新サービス・各種キャンペーン・特集等に関するご案内、アンケート・調査のお願い、グッズ発送、メールマガジンの送信を目的とした範囲内に限定して利用いたします。◎提供を行うことが予定される場合には、あらかじめその旨を自社広告もしくは個人情報取得フォームなどに明記いたします。◎利用目的の達成に必要な範囲内において、個人情報の取り扱いを外部に委託する場合があります(例えば、発送業務を外部に委託する場合がございます)。◎お預かりした個人情報は、当社の定める個人情報保護規定に基づき、紛失、き損、漏えい等がないように適切に管理いたします。◎個人情報をお預け頂くことはご本人様の任意ですが、必要事項に不足がありますと、あらかじめ明示した利用目的に対応するご本人様のご要望にお応え出来ない場合があります。◎当社が保有するご本人様の個人データについて、利用目的の通知、開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、削除及び第三者への提供の停止のお申し出には適切に対応いたします。◎当社の個人情報に関する苦情・相談その他お問合せは、下記の窓口までご連絡ください。

◎個人情報保護管理者/

アドブレン九州株式会社(個人情報保護管理室)

◎個人情報に関する苦情・問合せ窓口/

アドブレン九州株式会社

お問合せ Tel.092-558-8613

(受付時間/平日10:00~18:00・土日祝を除く)

※掲載情報は4月20日時点のものです。ご利用の際には事前に最新の情報をご確認ください。
本誌掲載記事の無断転載を固く禁じます。

公式サイトAFFLUENT WEBはこちら
<https://afflu.jp/>



公式Facebookはこちら
@affluenteditor



新型コロナウイルス対策推進中です

ご自宅に眠ったままの絵画・美術品
一度査定してみませんか?

返品整理 生前整理

**出張
無料**

美術品 お売りください

日本画・洋画・版画・現代アート・陶磁器・茶道具・掛軸
彫刻・ブロンズ・ガレドーム・マイセン・中国美術・その他骨董品等

まかせて安心
**年間3万円以上の
買取実績!!**

※当社調べ2018年7月~2019年6月
法人様からのお問い合わせも
お待ちしております!

まずはお電話・メール・LINEにて
お気軽にお問い合わせ下さい。

おおよその相場をお調べし、
査定金額をご提示します。

無料にて出張いたします。
作品を確認後、その場で現金お支払い
またはお振込します。

株式会社
art アート買取協会



0120-081-560

LINE査定も受付中!

@ujt3445c

info@artkaitori.com



九州支社/福岡市博多区山王1丁目17-17第三よしみビル1F/本社:名古屋 支社:東京、神奈川、大阪、仙台、広島/愛知県公安委員会 第541020001600号 *地域、作品によっては無料出張できない場合があります。

スマホで防犯、プロに相談

[リーフィー]
leafee
スマートホームセキュリティ



[警察OB相談員]
Pサポ
近隣トラブル解決支援サービス



初期費用

¥0

送料

¥0

14日間お試し

¥0



#ホームセキュリティ

#IoT

#簡単

#スマホで完結

#センサー

#防犯カメラ

#サブスク

#5分で設置

#工事不要

#元警察官に相談

#近隣トラブル

#騒音

#いやがらせ

#空き巣

#安い

#月2000円～

#縛り無し

#リーフィー

#Pサポ



<https://leafee.me/>

<https://www.v-smith.co.jp/>

繊細で優しいシルクのような
五感を満たすおもてなし

かたくらシルクホテル ジュニアスイート ペア宿泊券 (平日限定1泊2食付)

諏訪湖の東側、湖畔に佇む「かたくらシルクホテル」は、養蚕・製糸業で栄えた片倉財閥の思いと伝統を受け継ぐホテルだ。地域との共存にこだわり、館内には諏訪ならではのサービスやモノが用意されているほか、創作フレンチディナーでは信州産の食材がふんだんに使われ、地元の味覚を存分に楽しめる。さらに、客室はすべて源泉かけ流しの露天風呂付き。諏訪湖の湖底から湧き出す天然温泉で、日ごろの疲れを癒す贅沢な休日を過ごせるはずだ。

宿泊券利用期限：2022年12月22日(木)迄 ※除外日あり

① 0266-52-2151

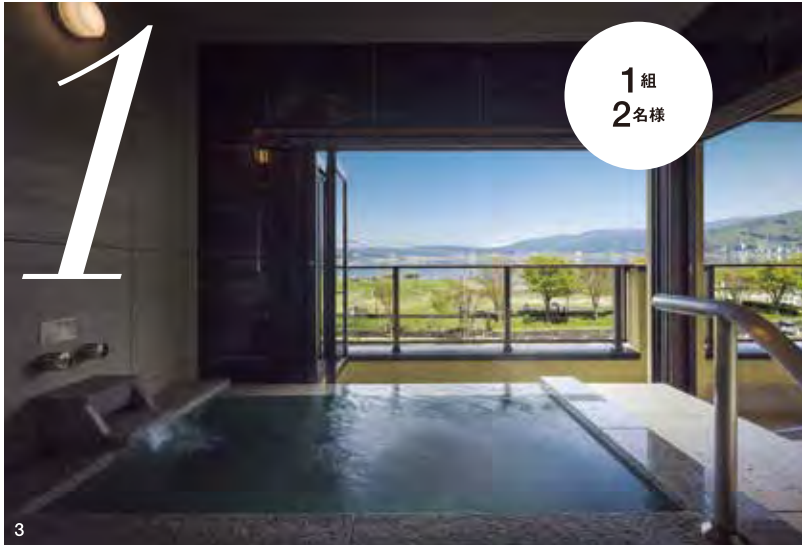
② 長野県諏訪市湖岸通り4-1-43

③ JR上諏訪駅より徒歩8分、諏訪ICより車で15分

④ <https://katakura-silkhotel.co.jp/>



1. 夕食は創作信州フレンチ。お肉が苦手な場合は、魚や野菜を中心にした創作フレンチに変更も可能。2. 温かみのある客室。部屋の窓からは諏訪湖を一望できる。3. 源泉かけ流しの露天風呂。薄い琥珀色で、肩こりや関節痛、リウマチ、神経痛などに効果がある。



1組
2名様

極小スピーカー搭載の
ラグジュアリーアイウェア

Faunaオーディオグラス 「Memor Havana」

世界最小クラスのMEMSスピーカーとサブウーファーを搭載した、オーストリア発のアイウェアブランド「FAUNA」のオーディオグラス。ハイブランドにも劣らないファッション性と高品質さを保ちながら、耳をふさがないオープンイヤー設計で、クリアな臨場感あるサウンドが楽しめる。マイクやタッチコントロール機能も搭載されており、普段使いはもちろん、アウトドアやオンライン会議などあらゆる場面で活躍してくれるアイテムだ。

価格：37,800円(税込)

Fauna Japan

④ <https://fauna-japan.com/>



ビジネス、旅行でも活躍
軽さを追求した高性能リュック

Evoon 「マルチビジネスリュックair」 (ブラック)

人気ビジネスグッズを展開するEvoonシリーズの「マルチビジネスリュックair」は、機能性、デザイン性、収納力を兼ね備えた理想的な高性能リュックだ。容量は22Lと荷物がたっぷり入る大容量サイズだが、PCポケットなど計15個のポケットを備えており、リュックに入れた小物が見つからない等の煩わしさはない。撥水加工が施されていることに加え、リュック自体の重さはわずか0.9kgと軽量だから、移動距離の長い旅行にもおすすめだ。

価格：13,980円(税込)

Evoon

④ <https://www.evoon.store/>



3
名様

7
名様



作ったボトルのまま飲む
毎日続けられるスムージー習慣

Vitantonio 「マイボトルブレンダー」 (VBL-60) (アイボリー)

「日々のいい時間を、暮らしに寄り添う道具から」をコンセプトに掲げる家電メーカー「Vitantonio」の「マイボトルブレンダー」は、作ったボトルのままスムージーを飲むことができ、洗いが少なく手軽にスムージーが楽しめる人気商品。今回、減音カバー付きの新モデルが登場し、朝や夜でも音を気にせず使いやすくなった。ボトルは樹脂製で専用キャップ付き。ガラスに比べ割れにくく軽いため持ち運びにも便利で、毎日続けやすい点も魅力だ。

価格：4,730円(税込)

株式会社ゼリックコーポレーション

④ 03-3844-8184(平日10~12時、13~17時)

④ <https://www.vitantonio.jp/>



1
名様

右記URLまたはQRからご応募ください。

※締め切りは2022年6月5日(日) ※プレゼント応募は(株)affluentにて承ります。

<https://questant.jp/q/aff2205>



TSUWAMONO

大人の逸品

Photographs_HIDE NOGATA.

憧 憬



芳醇な時間を演出する
ワイン好き憧れの究極アイテム

シャトーラギオール クラシックゴールド Le First

38,500 円 (税込)

日の終わりや、ゆっくりと過ごしたい週末、大切な人と過ごす特別な時間にワインを楽しむという人もいだろう。そんなかけがえのない時間を一層優美に彩ってくれる、ソムリエナイフを紹介したい。「シャトーラギオール」だ。

現代のソムリエナイフの礎となったといわれているシャトーラギオールは、フランスの名ソムリエだったギー・ヴィアリス氏と、名門ナイフビルダーSCIP社の元当主・サナジェスト氏が、美しさと究極の機能性・耐久性を目指して合作し1993年にリリース。ギー・ヴィアリス氏の逝去後はリニューW社が引継ぎ、最高レベルの技術を持つナイフビルダーらによって、新生シャトーラギオールとして、さらに品質を向上させ続けている。世界最優秀ソムリエコンクールで優勝した田崎真也氏ら歴代優勝者の多くが、自らのオリジナルモデルを製作するほど信頼を寄せているメーカーだ。

シャトーラギオールの凄さは、何ととってもその機能性にある。各パーツは研究が重ねられ、ゆるくカーブし

たナイフは、キャップシールを簡単に切り取ることが可能。スクリューはコルクへの抵抗を減らす溝が彫られており、ロングコルクにも対応している。またハンドルは、抜栓時に指へ負担をかけない絶妙なバランスの曲線のデザインで、使い込むほどに手に馴染み、味の出る水牛の角や樫、オリーブといった天然素材を使用。それ以前のソムリエナイフが持つ無機質で金属的なイメージを一新させた。もちろん、耐久性においても問題はない。硬度と靱性を備えた最高品質のステンレスを採用し、プロの求める使用条件にも十分応えてくれる。これらの製作工程の約80%以上は、熟練の職人が手作業で行っているため、高精度で美しい仕上がりを実現しているのだ。

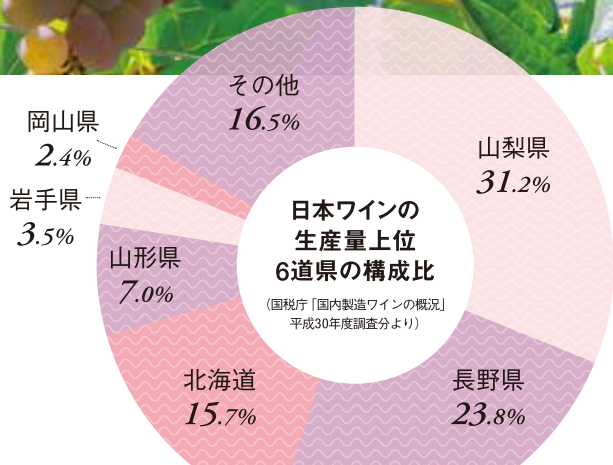
発売以来、変わらぬ美しいフォルムを保ち続けている、スタンダードモデルの「クラシック」。長い間多くのソムリエたちから愛され続けていることこそが、良い道具の証とも言えるだろう。上質な時間を楽しむ一生もののアイテムとして、自宅用はもちろん、ワイン好きな方へのプレゼントとしても喜ばれるに違いない。



日本で本格的なワイン造りが始まったのはおよそ140年前。
その歴史を語るうえで欠かせないのが、明治10年(1877)に、
日本人として初めて本場のワイン醸造技術を学ぶためフランスに
渡った土屋龍憲(当時19歳)、高野正誠(当時25歳)という
二人の若者の存在だ。その後も、ワイン用のぶどう栽培と
ワイン造りに情熱を傾けた多くの人々の存在によって、日本の
ワイン造りの基礎が築かれ、海外でも高く評価されるまでに成長した。
そして今、日本ワインがブームを迎える中で、
存在感を発揮する若手醸造家たちがいる。

若き醸造家の情熱を味わう
ジャパニーズワイン

wine



【日本ワインの基礎知識】

日本ワインの4大産地といわれる山梨県、長野県、北海道、山形県。各道県のワイナリーから、注目の若手醸造家4人(組)を紹介しよう。その前に、近年、著しい発展を遂げている日本ワインに関する基礎知識から。

注目！日本ワインの4大産地

日本ワインとは、日本で栽培されたぶどうだけを原料とし、日本国内で製造されたワインのこと(コラム参照)。日本ワインを製造・出荷しているワイナリー数は2015年頃から急増し、全国に400近くあるとみられる(国税庁「国内製造ワインの概況」平成30年度調査分では331場)。最も多いのは、日本ワインの発祥地山梨県で、次いで長野県、北海道、山形県の順。出荷量も同じく山梨県、長野県、北海道、山形県の順で、日本ワインの4大産地といわれる。

山梨ワインの特徴 日本固有種の甲州ぶどう、マスカット・ベリーAの生産量は日本一。このほか、シャルドネやピノ・ノワールなどヨーロッパ系のぶどう品種の栽培も盛んになっている。1877年に創業した日本最古の民間ワイナリー「大日本山梨葡萄酒会社」を前身とするシャトー・メルシャンをはじめ、歴史あるワイナリーが数多く存在する。

長野ワインの特徴 醸造量が多い品種はコンコード、ナイアガラだが、近年、栽培量を増やしているのがヨーロッパ系のメルロや、シャルドネ、カベルネ・ソーヴィニオンなど。2013年に、長野県が「信州ワインバレー構想」を発表しワイン産業を推進しており、小規模ワイナリーの設立が相次いでいる。

北海道ワインの特徴 ケルナー、ツヴァイゲルトなどのドイツ、オース

トリア系の品種を中心に、シャルドネやソーヴィニオン・ブラン、ピノ・ノワールの栽培量も増えている。2017年にブルゴーニュの老舗ワイナリーが函館市にぶどう畑を購入するなど、ワイン用ぶどうの産地として世界からも注目されている。

山形ワインの特徴 栽培量が多いのはデラウェアとマスカット・ベリーA。メルロやシャルドネ、カベルネ・ソーヴィニオンの生産量も増加している。ワイナリー自体の数は多くはないものの、2016年に上市市が「ワイン特区」に認定され、今後増えていくことが予想される。

日本ワインの全般的な特徴として、フルーティな香りと優しい口あたり、日本の伝統料理に通じる繊細さを持つといわれる。しかし、南北に長い日本列島は地域ごとに気候特性が大きく異なり、産地ごとに個性のあるワインが楽しめるので、各地のワインを飲み比べ、お気に入りを見つけよう。

進化する日本ワインのこれから

かつて「輸入ワインに比べ風味が劣る」「味気ない」などと評されてきた日本ワインだが、1980年代頃から大手ワイナリーを中心に、日本では栽培が難しいとされてきたヨーロッパ系品種のぶどう栽培に本格的に取り組むようになっていく。2000年を過ぎた頃からは、中小のワイナリーも自らぶどう栽培を手掛け、生産農家と協力しながらぶどうの品質向上を図るとともに、醸

造技術の研鑽に努めてきた。

2003年から始まった国産ワインコンクール(現日本ワインコンクール)をきっかけに少しずつ見直されるようになり、2014年にロンドンで行われた「Decanter World Wine Awards」で、山梨県勝沼町のグレイスワイン(中央葡萄酒(株))が造る「キュヴェ三澤 明野甲州2013」が日本ワイン初の金賞および地域最高賞を受賞し、海外からも一気に注目されるようになった。

ここ数年の動きとしては、各地にワイン特区が認定され、小さな事業者でもワイン製造に参入しやすくなり、新規就農でぶどう栽培を始め、将来的にワイナリー設立を目指す若者も増えている。しかし、若き醸造家たちは口をそろえて言う。「ワイン造りは情熱だけでは続かない」と。飲んでくれる人がいるからこそ、情熱を持ち続けることができるのだ。まずは、1杯。日本ワインの明日を担う、彼らの情熱に乾杯しよう。

Column

国産ワインと日本ワインの違いって？

かつて「国産ワイン」と呼ばれていたものには、国産ぶどうのみを原料としたワインのほか、海外から濃縮果汁や原料ワインなどを輸入し国内で製造したワインが混在していた。そのままでは消費者の混乱を招くことから、海外のワイン生産国に倣い、2015年に国税庁がワインの表示に関するルールを策定。日本国内で製造されたワインのうち、国産ぶどうのみを原料とした「日本ワイン」と、原料が国産ぶどうとは限らない「国内製造ワイン(国産ワイン)」とを明確に区分した。同時に、日本ワインは一定の基準を満たすことで、産地・品種・年号等の表示ができるようになった。



◎長野県安曇野市明科七貴4671-1
◎0263-62-5507 ◎9:00~16:00
◎土・日曜日 ◎https://le-milieu.co.jp/

★NAGANO

Le Milieu(ルミリュウ)



塩瀬 豪さん(右・34歳)
齋藤 翔さん(左・34歳)

2018年に、長野県北アルプス・安曇野ワイン特区の第一号ワイナリーとして創業したLe Milieu。フランス語で「真ん中」を意味し、小手先に走らず、本質を貫き、人々の記憶に残るワインを造るという思いが込められている。

塩瀬さんと齋藤さんの出会いは、2016年。飲食店に勤務しながらソムリエの資格を取り、あるワインとの出会いから、自分でも造りたいと思うようになった齋藤さん。やるなら自分のワイナリーを持つと決め、店を辞めて長野県内のワイナリーで醸造と栽培を学ぶ。同時に、地元有志らが始めた耕作放棄地の開墾に加わり、自らぶどう栽培に取り組み、独立の機会を窺っていた。

一方、塩瀬さんは安曇野市内のワイナリーで白ワインの醸造を任せられており、良いワインを造る醸造家として認められたいという気持ちは

日々の食卓、 人々の輪の「真ん中」に 僕たちのワインを

あっても、独立は考えてはいなかった。しかし、齋藤さんと出会い、自分らしいワイン造りを続けていくには、独立するのでもいいかもしれないと考えた。

二人の異なる経験や知識、感性が合わさることで生まれるLe Milieuのワイン。目指すのは、やわらかく繊細で、エレガントな味わいだ。雑味のないピュアな味わいを意識し、醸造工程のほとんどを手作業で、絞りの加減や、どこまで澱をとるかまで細心の注意を配る。酸化防止剤として添加する亜硫酸も最低限必要な分だけ。補糖も補酸もしない。長野県内で多く栽培されているシャルドネやメルロのほか、契約農家の協力により県内では珍しいピノ・ノワールやリースリングなどを用いて、素材そのものの味や香りを活かした、Le Milieuならではのワインを生み出している。

左: ポラリス ピノ・ノワール (赤)

優しい香りと、じんわりと口中に広がる柔らかな味わい。だしがいた料理に合わせやすく、肉じゃがや、野菜の炊き合わせなど、気取らない普段の家庭料理とも相性がいい。

¥4,300 (税込・参考価格)

右: ポラリス リースリング (白)

華やかな香りと、フルーツのような甘酸っぱさを感じるフレッシュな味わい。ワインの香りを生かし、冷菜に合わせるのがおすすめ。フルーツサラダや、フルーツのソースがあった肉料理などに。

¥4,300 (税込・参考価格)

※いずれも、販売中のものとヴィンテージが変わる可能性があります。



*YAMAGATA

ウッドイファーム&ワイナリー

◎山形県上市市原口829 ◎023-674-2343
◎10:00~16:00(12:00~13:00 昼休み)
◎土・日曜日 ◎http://www.woodyfarm.com/



右: プティ・マンサン 2019 モアルー (白)

国内では生産者の少ないフランスのぶどう品種。やや甘口で、フランスではフォアグラに合わせるのが定番だが、バターや生クリームを使った料理にもよく合い、和食なら白子がおすすめ。
¥7,700 (税込)

左: アルバリーニョ2020 (白)

スペインのぶどう品種で鮮烈な香り特徴。まずはワインだけで、その香りをじっくり堪能したい。料理と合わせるなら、山菜のような少しえぐみのある食材が合う。天ぷらやおひたしなどで。
¥3,850 (税込)



すべて自社栽培
だからこそ慈味豊かな
ワインができる



ウッドイファーム&ワイナリーは、自社畑で育てたぶどうだけでワインを作る、日本ではまだ数少ないドメスティックスタイルのワイナリーだ。開設は2013年だが、果樹農園としての歴史は古く、ワイン用ぶどうの栽培実績は40年を超える。ワイン用ぶどうの作付け面積は8ha。カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブランなど、各地で栽培が広がっているもののほか、新しい品種も積極的に取り入れ、最近、力を入れているのがアルバリーニョやプティ・マンサン。従来の日本ワインにはな

い、濃厚でリッチな味わいが堪能できるという。金原さんは、山形県上市市の出身。大学時代に発酵、醸造について学び、醸造関係の仕事に就く前に流通を学ぼうと考え、東京の酒屋に就職。2011年3月の東日本大震災をきっかけに地元に戻ろうと考え、ようやくになり、山形県内の日本酒蔵に1年ほど勤務した後、2015年に入社した。自ら栽培に関わり、ぶどうの生育状況をつぶさに観察しながら、最も良い状態のときに収穫し、醸造する。「同じ品種でも土地によって味が異

なります。すべてを手掛けることで、地域の味を醸していることを実感する」と、金原さん。また、「常に同じ味わいのものを造ろうとは思わない。ぶどうの出来は年によって異なり、ワインの味が違うのも当たり前です。だからヴィンテージが重視される。味わいの差を埋めるために調整することはできますが、それはテロワールを否定しかねない」と言う。だから、補糖も補酸もしない、濾過もしない。年ごとに異なるぶどうの良さをそのままボトルに詰めている。同じ品種を毎年飲み比べる。そんな楽しみ方もある。

金原 勇人さん(35歳)

*HOKKAIDO

余市ワイナリー

前寺 雄宜さん(36歳)

ブランドを守りながら、
新しいものも
取り入れていく



余 市ワイナリーは、1974年
に余市町で初めてワイン造り
を手掛けた余市町最古のワイナ
リー。余市ワインをより多くの人に
楽しんでほしいとの思いから、
2011年にレストランやギヤラ
リー&アトリエを開設した。創業時
から変わらないのは、その年その年
のぶどうの特徴を最大限に活かした
がら、余市ワインとして育てること。
原料のぶどうは、近年、栽培を増や
している自社農園と、長年ぶどう栽

培を続けている余市町内の契約農家
から、収穫してすぐに届けられる。
その鮮度の良さがフルーティな香り
と繊細な味わいを生む。
前寺さんは、「ワイン造りには絶対
的な正解がなく、人や時代によつて
考え方が変化する。その中で自分な
りの造り方を探していくのが面白
く、難しいところ」と言う。伝統の
味を大切にしながら、柔軟に新しい
ものも取り入れていく。北の大地に
育まれたワインを、ご賞味あれ。

左: 余市アッサンブラージュ
赤い花束 (赤)

余市町産の2つの品種、ピノ・ノ
ワールとツヴァイゲルトレーベの
ブレンドで、赤い花を思わせる華
やかな香りと果実感が感じられ
る。ゆったりとしたひと時に、さ
っぱりしたチーズなどと合わると、
より香りが引き立つ。

¥2,420 (税込)

右: ケルナーシュール・
リー (白)

やや辛口で、キレのある味わい。
発酵後の酵母と一緒にワインを寝
かせるシュール・リー製法で、か
んぎつ系の香りと、ほのかな塩気
も感じられる。生ガキやハマグリ、
アユや山菜など苦みとうま味のあ
る食材と相性がいい。

¥3,034 (税込)

◎北海道余市郡余市町黒川町1318

◎0135-21-6161 (ワインショップ) ◎10:00~17:00

◎火曜日(11月~12月・5月~6月) / 火・水曜日(1月~4月末)

◎http://yoichiwine.jp



いいワインを
届けるために、
栽培も、販売戦略も

白石 壮真さん(32歳)

*YAMANASHI

岩崎醸造



地 元では、ホンジョー(本格醸
造)の愛称で親しまれている
岩崎醸造。1941年に醸造免許
を所有する農家130名で設立し
た共同醸造組合を原点とする。現在
も栽培農家との密接なつながりがあ
り、栽培にも積極的にかかわりなが
ら、ぶどうの生育状況や果皮の色づ
き具合まで見ながら収穫時期を指定
する。それは、長年の信頼関係がな
ければできないことだ。
ワイン輸入専門商社での勤務経験

を持つ白石さんは、ただ良いものを
造るだけでなく、それをいかにお客
さまのもとに届けるか、販売戦略も
必要と考え、ワインの名づけやラベ
ルのデザインにもこだわりを見せ
る。さらに、山梨県のワイン産業の
発展に向けて山梨県立農林高等学校
が取り組むマイスター・ハイスクー
ル事業に参画し、ワインに関する特
別授業を行っている。幅広い視野を
持つ、この若き醸造家から届けられ
るワインを楽しみにしたい。

左: シャトー・ホンジョー
熟成甲州 玉響 (たまゆら)
2001 (白)

20年以上熟成した希少な古酒。
和歌にちなんだ名前と、日本画を
用いたラベルで、見た目も楽しめる
1本。リラックスして、ゆっく
りと味わいたい、やや甘口の親し
みやすい味わい。

¥11,000 (税込・数量限定)

右: シャトー・ホンジョー
メルロ 樽熟成 (赤)

ボルドーSakeチャレンジ 銀賞。
果実味があり、程よい酸味となめ
らかなタンニンが調和している。
ハンバーグやミートソースパスタ
など、脂肪のうま味を感じる料理、
ココのあるチーズと合わせて。

¥5,500 (税込・数量限定)

◎山梨県甲州市勝沼町下岩崎957 ◎0553-44-0020

◎8:30~17:00 ◎お盆、年末、日曜日は作業やイベントの
都合により不定休 ◎https://www.iwasaki-jozo.com/



ワンランク上の空間で
極上のひとときを…

FUKUOKA

Premium Gourmet

大観苑

四季折々の日本の食材と匠の技が融合した、
極上の逸品に舌鼓

「イタリアンチャイニーズ」が
デザインコンセプトの店内で
美しい彩りの本格的な
中国料理を。



大観苑といえば『五目スープそば』と言われるほど人気の逸品。



今 年の9月に44年目を迎える3世代にわたって多くの美食家に愛されてきた本格上海料理「大観苑」。厳選された食材を用いた煌びやかで豪華な中国料理や中国で腕を磨いた上級点心師が手掛ける飲茶など、魅力溢れるメニューが揃っています。

時を経て変わらぬ味で愛され続けている『五目スープそば』は、漢方薬の王様と言われる烏骨鶏（うこっけい）を使用したスープでさっぱりと仕上げた逸品。幅広い世代から支持を集めています。またコースは四季折々の素材を使用するため旬を楽しむこと

ができ、定番から創作の一皿まで多彩な味わいを楽しめます。

店内は、「イタリアンチャイニーズ」をテーマとしたスタイリッシュな空間。ゆったりとくつろげる雰囲気となっています。また、家族の集まりやビジネスシーンで重宝される大小5つの個室と50名まで入れる広々としたホールも備わっています。照明にもこだわった光と影のメリハリある暖かな空間で、本格的な中国料理をご賞味ください。

大観苑

- ④ 福岡県福岡市中央区渡辺通1丁目1-2
ホテルニューオータニ博多B1F
- ① 092-715-2007
- ③ 11:30~14:30 / 17:00~21:00 (L.O. 20:30)
- ⑤ 無し



2001年より大観苑へ入り現在は料理長を務める久光氏。

初心者も大歓迎です。月の回数や時間を選択可。
あなたの生活リズムに合わせたレッスンを♪



KITARAでは、レッスン用楽器・楽譜常備しており、お仕事・学校帰りに手ぶらで通うことが可能です。ヨーロッパで15年の経験を経た講師が指導します。楽譜が読めなくても不器用でも楽しくわかりやすいレッスンを通して弾きたかった「あの曲」が弾けるようになります♪

ギター・リュート音楽教室KITARA

☎070-4743-3168
⑤福岡県福岡市東区和白3-26-6
②和白駅から徒歩1分



【レッスン60分コース・価格】

月1回6,200円/月2回9,100円
月3回12,000円 ※入会金5,000円
45分・90分コースも有

建物も生きている。お家や建物を大切にされている方は是非ご参加ください。



近年の外壁・屋根の塗装は不良施工が多発している。オハナ主催の講座は外装劣化診断士である市民講座認定講師が、信頼できる業者の選び方・見積書や塗装仕様書の注意点・最適な塗料の種類と性能を詳しく説明。信頼できる施工業者を選択する為には消費者にも正しい知識を身に付ける事が求められている。

株式会社オハナ

☎092-836-8100
⑤福岡市城南区梅林4-29-23
②電話受付 9:00~19:00(月~日)



【屋根・外壁塗り替え勉強会】

勉強会情報WEB申込は右記
QRコード ※電話申込可
(福岡市/春日市/糸島市等)



完全個室サブスク型マンツーマントレーニングジム。



多くのジムが痩せることに注力していますがCRATE GYMは「継続できる」ことにフォーカスしています。経営者は身体が資本と言われており、心身ともに健康が大切になります。運動を日常に取り入れ仕事やプライベートで最高のパフォーマンスにつなげていきましょう。

CRATE GYM (クレートジム)

☎092-402-2622
⑤福岡県福岡市博多区中洲2丁目3-16 桃山ビル2階
②7:00~22:00



【体験コース30~45分】

体験コース3,300円 ※予約必須
※最新トレーニングウェア・シューズ・タオル貸出有

ハープは気軽に始めることできる楽器の1つ。優しい音色に癒され音楽を楽しみませんか？



優雅で温かい音色が特徴のハープは、難しそうに思えて、実は弦を弾くだけで音が出るので、初心者でも安心して始められる楽器の1つです。レッスンでは、ハープのレンタルもありますので気軽に体験してみませんか？

ヤマハ音楽教室 (日本楽芸社) 千早センター

☎092-682-0304 ⑤福岡市東区千早4-22-37 エタビル1F(セブンイレブン隣) ② 10:00~20:00(平日・土曜)、9:00~13:00(日曜)

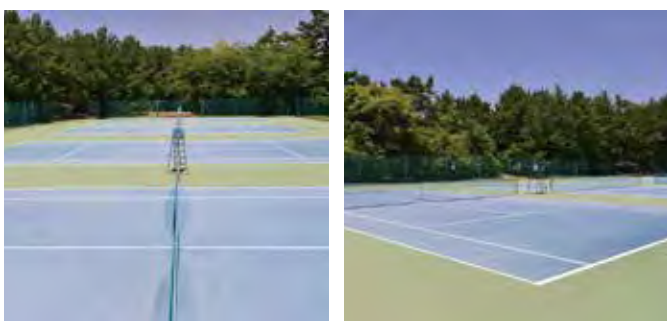


【アイリッシュハープ個人レッスン】

◆毎週火曜(月3回)◆時間:各回30分
◆入会金:5,500円◆月謝:8,800円
(~3ヶ月)11,000円(4ヶ月~)



初心者の方にもしっかりサポート！海風を感じながらゆったりと心と体も活性化させませんか。



ネットご予約（一面）：平日990円/h、土日祝日1,925円/h。ナイターは+880円（税込表記）

海のそばにあるアウトドアコースで健康維持のためにテニス始めてみませんか。

海のそばで自然豊かな環境が特徴の海の中道マリーナ&テニス。駐車場200台、オムニコート14面、ハードコート4面と地域最大。生涯スポーツといわれているテニスを海風感じながらゆったりと学んでみませんか。当スクールでは初心者から上級者まで細かくクラスを分けており、同レベルの方たちとレッスンを受けていただくため、安心してご参加いただけます。ラケットを握るのが初めてという方でも、しっかりと入賞経験あるコーチがサポートいたします。参加される方の中には、お友達と一緒に参加される方、土日にご夫婦で参加される方も多いため、開放的なアウトドアコースが魅力の海の中道マリーナ&テニスへ足を運んでみてはいかがでしょうか。

・ INFORMATION ・



テニス体験お試しレッスン 無料受講開催中!

クラスでのお試し体験レッスンを1回まで無料で受講可能。ジュニアコースもあります。体験中のレンタルラケットとシューズも無料で完備！
※2回目以降は追加料金1,100円。

海の中道マリーナ&テニス

◎092-603-2221 ◎福岡県福岡市東区西戸崎18-25
◎年末年始除く年中 ◎9:00~21:00



海の中道 テニス

冷房運転開始前のエアコンの点検・機器更新等でお困り事はございませんか？

「空調機器が古くなってきて、いやなニオイがする」「新店オープン時に省エネ性の高い空調設備を使いたい」「社員には快適空間の中で仕事をしてほしい」など、空調でお悩みの方、まずは一度ご相談ください。現地調査、お見積りの作成は無料で承ります。専門スタッフが現地へ足を運び、建物の設計や設備を調査後、貴社に合ったプランをご提案いたします。経験豊富なスタッフが対応いたしますので、お客様に合った空調ニーズにもご対応可能です。また、他メーカーの設備も対応可能ですので定期的なメンテナンスもお任せください。

【ダイキン認定販売施工店】

ダイキンが認定した高い提案力、施工力、対応力、技術力を持つダイキンプロショップの認定店です。

・ INFORMATION ・



お得な補助金も ご案内します

◆先進的省エネルギー投資促進
支援事業補助金
◆民間建築物等における省CO2
改修支援事業
など、活用できる補助金も
ご提案させていただきます。

株式会社エアータック 福岡営業所

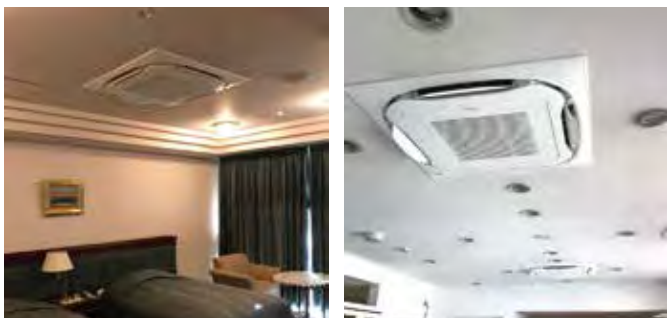
◎092-404-0110 ◎福岡県大野城市川久保2-4-5
◎平日：8:30~17:30 ◎土日祝



エアータック福岡



専門的な工事にも対応、豊富な実績があり安心してご依頼いただけます。



施工事例（左：ホテル設置右：医院設置 清潔感に合う設備）

自然をデザインし四季を演出する…そんな素敵な『庭』という部屋を持つ。ライフスタイルに合わせて居心地の良い庭づくりをご提案。



エクシスランドデザインコンテスト2020リフォーム部門金賞受賞

新築やリフォームを検討する際、庭や外構は二の次になってしまいがちですが、実際に暮らし始めると「もっとこだわればよかった」と後悔する人も多いでしょう。ガーデンと外構の設計・施工を手掛ける『COZY』は、“自然をデザインする・四季を演出する”をコンセプトにライフスタイルに合わせて居心地の良い庭づくりを提案します。新築外構のほか、おうち時間が増えた今『リ・ガーデン(庭のリフォーム)』に注目が集まっています。ウッドデッキやガーデンルームを設置して光や風、木々の緑を感じながら暮らしたいなど要望に応じ様々な提案をしてくれるのが魅力の1つ。庭や外構のイメージを変え、住まいの印象も変化させてみませんか。



家を包みこむくらしの空間として“庭という部屋”を創造



光や木々の緑を感じながら過ごせる空間

・ INFORMATION ・

お家のことはおまかせください

- エクステリア・ガーデン
- バルコニーガーデン
- 店舗設計
- オープンカフェ
- 建物リフォーム
- インドアグリーン
- 店舗エントランス・ガーデンプラン
- オープンテラス
- インテリアコーディネート
- 外壁塗装



企業様のお庭創りも承っております



COZY 福岡店

株式会社COZY 福岡店

☎092-558-2382 @福岡県大野城市乙金2-1-5
 ◎10:00~18:00 ◎水曜日 第一・第三火曜日

COZYの庭



プロジェクト型
MODEL HOUSEとは？

万人受けではなく、唯一人の
「この家なら買いたい」
という人に出会うための
モデルハウス



プロジェクト第4弾 GRAND OPEN予告

Natural×Industrial ～ハンサムな空間で、ナチュラルに暮らす～

- # 回遊動線で家事ラクを実現した設計と間取り
- # 家族の憩いの場。リビングテラスで風と光が広がる気持ちのいい時間と空間
- # 家族が楽しく集える場所に♪キッチン一体型ダイニングテーブル+カウンターコーナー
- # 登れて収納もできる遊び心ある階段状の本棚

閑静な住宅街に佇む、小さな街“A J F TOWN”

プロジェクト型MODEL HOUSE 令和4年5月下旬終結



アクセスMAP

～車いらずの周辺環境と安心のスクールエリア～

- ・マックスバリュ 徒歩5分
- ・ドラッグストアモリ 徒歩4分
- ・ファミリーマート 徒歩5分
- ・西鉄バス 片江営業所 徒歩5分
- ・地下鉄七隈線福大前駅 徒歩20分
- ・公園(2か所) 徒歩2分/徒歩8分



※イラストはイメージです



AJF HOME

★★★Applegate Insulation & ESTUCO WALL

エーজেイエフ有限会社

住所:福岡市早良区脇山1丁目2-14

TEL:092-834-3300 Mail:info@ajf-home.com

ホームページ、SNSで
随時情報発信中！！



博多大丸 お得意様カードご入会のご案内

「特別なお客さま限定」のサービス案内



- お得意様専属係員による特別サービス
ロイヤルアテンダントがご要望に応じたご提案、店頭でのアテンドサービスをいたします
- お得意様限定の様々なイベントにご招待します
ラグジュアリーブランドのホテルイベントなど、特別なひとときにご案内します
- 初年度および翌年度限定の特別サービス
※ご入会翌々年度以降は、年間100万円以上お買いあげのお客さま限定のサービスとなります
 - ◎VIPルームでの特別なひととき
お飲み物を召しあがったり、ゆっくりくつろぎながら、心ゆくまでお買い物をお楽しみください
 - ◎定価商品 お買いあげ100円(税抜)につき、10ポイント付与
(一部ブランド、商品券は対象除外となります)
 - ◎提携駐車場の1時間30分サービス(当日お買いあげに関わらず)

【博多大丸カードの特典】

大丸松坂屋百貨店各店でポイントが貯まる

大丸松坂屋百貨店各店でのご利用に応じて大丸ポイントが貯まります。

※お貯めいただいたポイントは、翌年の12月31日まで有効です。

あらゆるお支払い方法でポイントが貯まる

1回払いはもちろん、分割払い・指定月一括払い・ボーナス払い・リボ払いでも大丸ポイントが貯まります。

世界中のVisa加盟店 ご利用でポイントがたまりやす



世界中の加盟店でご利用になると、ご利用金額200円(税込)ごとに大丸ポイントが1ポイント貯まります。

※キャッシング、ローン、利息、手数料にはポイントは付きません。

入会金・年会費無料

入会金・年会費無料のVisa付き国際カードです。

ポイントはお買い物代金としてすぐに使える

貯まったポイントは1ポイント=1円として大丸福岡天神店での
お買い物代金の一部としてすぐにご利用になります。

※一部対象外商品もございます。

ポイントをANAのマイルへ交換できる

大丸ポイント1,200ポイントを、ANAのマイル500マイルに交換
できます。交換をご希望の方は、大丸福岡天神店本館8階
カードカウンターまで博多大丸カードとANAマイレージクラブ
カードをお持ちください。

※博多大丸カードにお貯めのポイントのみが対象です。

※ご本人様名義の博多大丸カードのポイントから、同一名義のANAマイレージ
クラブカードのマイルへの交換のみとさせていただきます。

※1,200ポイント単位での交換とさせていただきます。

※交換後のマイルは、交換申込月の翌月15日頃にマイル口座へ積算される
予定です。

年間のお買いあげ金額に応じてポイントのランクがアップします。

1月から12月までの1年間、大丸福岡天神店でのお買い
あげ金額100万円以上(税別)のお客さまは翌年1月から
12月までの1年間、普通商品のお買いあげ金額100円
(税別)につき10ポイントをおつけいたします。特価商品
や食品については、年間のお買いあげ金額に関わ
らず、お買いあげ金額100円(税別)につき1ポイント
をおつけいたします。

※一部対象外もございます。

※なお館内ポイントアップの時も、最大で100円につき10ポイントとなります。

※年間とは1月1日から12月31日までを指します。

※毎年1月～12月のお買いあげ金額100万円以上(税別)で、翌年1月
よりサービス開始。

	通常会員様	ご優待会員様
普通商品 <small>※当店通常販売価格</small>	お買いあげ税抜100円につき 1ポイント	お買いあげ税抜100円につき 10ポイント
特価商品	お買いあげ税抜100円につき1ポイント	お買いあげ税抜100円につき1ポイント
8階催場	ポイント対象外	ポイント対象外
食品売場	お買いあげ税抜100円につき1ポイント	お買いあげ税抜100円につき1ポイント
店外催事	ポイント対象外	ポイント対象外

※シャネル、ルイヴィトン、カルティエ、ブルガリ、ティファニー、クロムハーツ、ベルルッティ、

パティックフィリップ、商品券など一部除外品がございます。

※ポイントでお買いあげされた場合、暦年お買いあげには加算されません。

【お申し込みご希望の方は】

株式会社博多大丸 お得意様営業統括部
新規開拓係まで

お問い合わせ

092-712-8181 (代表)

受付時間/午後10時～午後6時

福岡天神店

〒810-8717 福岡市中央区天神1-4-1 www.daimaru.co.jp/fukuoka/

※営業時間に関しましては、大丸福岡天神店ホームページにてご確認ください。

S
G
C

想いを最高のかたちに

「**黄金のおりん**」
親から子へ、子から孫へ継承される資産

18金製 おりん

《重要無形文化財保持者(人間国宝)奥山峰石作》

2.5寸:約240g、
高さ約4.5×幅約7.5cm
税込 4,367,000円3寸:約410g、
高さ約5.0×幅約9.0cm
税込 7,128,000円3.5寸:約550g、
高さ約6.0×幅約10.5cm
税込 9,779,000円

重要無形文化財保持者(人間国宝)奥山峰石

昭和12年山形県生まれ。鍛金家の笠原宗峰氏に弟子入り後、田中光輝氏に師事。昭和59年から数々の賞を受賞。平成7年、重要無形文化財(人間国宝)に認定。平成9年、紫綬褒章を受章。60年以上にわたり、金工芸の道を歩み続け、独自の美しい世界を描く「金工象嵌(きんこうぞうがん)」の技術と作品により、人間国宝に認定される。鍛金の技術を伝えるため、後進の育成にも努めている。

※品数に限りがございますので、売切れの節はご容赦ください。※金相場の変動により、価格改定となる場合がございます。

【予告】金製品の展示即売会

第
2
回

大黄金展

1,000点以上の金製品が一堂に会する絢爛豪華な黄金の世界

7.14(木) ▶ 24(日)まで

10時～18時 最終日は17時閉場

大丸福岡天神店 本館8階 催場

展示・即売

入場無料

※品数に限りがございますので、売切れの節はご容赦ください。
※金相場の変動により、価格改定となる場合がございます。

大切な資産をたくさんの喜びへ。

お持ちの金をお子さまやお孫さまに継承したいという声にお応えし、インゴットの加工を随時受け付けております。

インゴット(1kg・500g)を
分割加工いたします!

1kg → 100g × 10個

お持ちの1kgのインゴットを100gのバー×10個に分割加工いたします。

1kgの場合 加工手数料 税込 220,000円 (1gあたり税込220円)

※1gにつき加工手数料税込220円かかります。お預りから約6週間後のお渡しを予定しておりますが、混雑時にはお時間をさらに頂戴する場合がございます。鑑定の結果によっては、加工できないインゴットもございます。加工後のインゴットは、SGCオリジナルのバーとなります。お預りできるインゴットは、500g以上のグッド・デリバリーバーに限り、(グッド・デリバリーバーとは東京商品取引所が認可したブランドの刻印があるインゴットのことです。)ご本人確認証(運転免許証、健康保険証、パスポート、住民票など)のコピーを頂戴いたします。

事前予約制・三日間限定「インゴット分割承り会」開催決定!

日程:5月19日(木)～21日(土) 時間:午前10時・正午・午後2時・午後4時・午後6時の各日5組様限定
場所:大丸福岡天神店 本館6階 アートギャラリー内個室にて ※詳しくは下記までお問い合わせください。お問い合わせ
ご予約・ご相談大丸福岡天神店 本館6階 アートギャラリー
担当:今仁・亀井 電話(092)712-8181(代表) 10時→20時



明治屋が手がける
創作フレンチコース

本場フランスのミシュラン3つ星レストランで
腕を磨いたシェフが送る
本格フランス料理を
お楽しみください。

福岡の奥座敷にある全室温泉付き離れ宿



完全離れ、温泉付客室
どこか懐かしい風景が残る宮若市に
小さな旅館を創らせていただきました
私達の旅館が月日と共に宮若の風景となり
皆様にとっての第二の故郷となりますように
強い思いの丈をもち皆様をおもてなしいたします

古民家煉り

古民家
kominka
neri

煉り





秋月久織亭



朝倉温泉 秋月久織亭

街中の喧騒を振り切り、
福岡市内から車で小一時間ほど
耳納連山と筑紫平野を望む美奈宜の杜に
抱かれるようにたたずむ隠れ宿
温泉付きの離れと半個室のレストランが
そんな非日常のプライベート空間をご提案します
心を解放し、本来の自分を取り戻す時間を
ごゆるりとお過ごしくださいませ



お得なプランをご用意。
ご予約・お問い合わせはこちらから

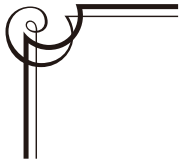
【URL】 <https://neriresort.com/nerigroup/index.html>



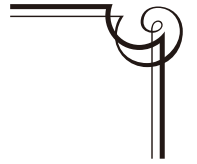
料匠 虎白

伝統と逸脱が織りなす
味わいの調和が「虎白」の口福論
古来より良質の米や野菜、くだものが豊富な若宮
おいしい水と四季折々の豊かな素材を
日本料理に生かし、風土にあった料理を
ご提供いたします





★ ★ ★
三ツ星
セレクション
Three Stars Selection



総本家 平宗「柚庵仕立 焼鯖ずし・柿の葉ずし4種」

食のプロとAFFLUENT編集部が厳選した、日本各地のとおきの逸品をお届け。
江戸時代創業の名店が守り受け継いできた「柿の葉ずし」と、柚子を使った「焼き鯖ずし」をご紹介します。



すし飯、魚、柿の葉の香りが絶妙に調和した、素朴で滋味あふれる伝統の味



葉は季節ごとに変わる。初夏は青葉、秋は紅葉、冬は渋い塩漬け葉と、四季の変化を楽しめるのも魅力だ。

山深い奈良県吉野地方の郷土料理「柿の葉ずし」。その昔、海から運ばれてきた塩漬けの鯖を、白飯と一緒に保存性を高める柿の葉でくるんだのが始まりとされている。主に、祭りや祝い事、遠来の客をもてなす料理として親しまれてきたが、今回ご紹介する商品は、料理旅館を営んでいた「平宗」が商品化にあたり改良したもの。白飯をすし飯にし、魚も塩分を減らして酢をあてることでやさしく上品な味に仕上げている。

今回は、柿の葉ずしのルーツとなった鯖、身が締まり脂ののった鮭、穴子、金目鯛の4種と、「焼鯖ずし」を詰め合わせた特別セットをご用意。焼鯖ずしは、刻み柚子を入れた秘伝のタレ「柚庵地」に真鯖を漬け込み、遠火でふっくら焼き上げた逸品。どれもひと口サイズなので、行楽の際やオードブルにもぴったり。海の幸と山の幸がたっぷりあげた自然なおいしさを、ぜひ味わってみては。

総本家 平宗
「柚庵仕立 焼鯖ずし・柿の葉ずし4種」



焼鯖ずし1尾・柿の葉ずし鯖6個・鮭・金目鯛・穴子各4個 ※冷蔵
4,927円(税込・送料別)
消費期限：お届け日の翌日中
<https://afflu.jp/mitsuboshi/m202205/>



うまいもん  × AFFLUENT

日本全国の産地と消費者を繋ぐ美味しいお取り寄せサイト「うまいもんドットコム」とのコラボレーション。希少品種やちょっと贅沢な高級品などを厳選してお届け。



sodastream®

いつでも新鮮！作りたての美味しさ！

- 💧 カンタン操作で自分好みの強さに！
- 💧 追い炭酸でいつもシュワシュワ！
- 💧 500ml約18円でリーズナブル！
- 💧 専用ボトルでゴミもゼロ！



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頂けます。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

www.sodastream.jp

アクティブノイズキャンセリング搭載

Alexa搭載

騒音(ノイズ)に支配された世界。

人類の耳を救うため、

最後の希望は未知なるイヤホンに委ねられた。

果たして、地球の運命は…

その時、Alexaの出した答えとは——

最後の希望は、
未知なるイヤホン。

echo buds

エコーバツズ

Dynamic audio and active noise cancellation (ANC) Compact and comfortable Hands-free entertainment
Leave your phone in your pocket Long-lasting battery Works with other assistants Designed to protect your privacy

Amazon本気のワイヤレス

amazon echo buds



12,980^{*}円から

*2022年2月24日現在の価格です。最新情報はAmazon.co.jpをご確認ください。

www.amazon.co.jp

©2022 Amazon.com, Inc. 又はその関連会社。Amazon, Alexa, Echo及びこれらに関連するすべての商標は、Amazon.com, Inc. 又はその関連会社の商標です。