

Magazine for Takashimaya's Special Card Members

Takashimaya Salon

10

いまアツイ! NEO北海道

October 2021
Vol. 174



Takashimaya Salon

Magazine for Takashimaya's Special Card Members

10

October 2021 Vol.174

発行：高島屋フアゲンシャルパートナーズ株式会社 〒103-0027 東京都中央区日本橋2-12-10 高島屋グループ本社ビル

LANCÔME
PARIS



10年の美肌研究を経て、アプソリュは更なる高みへ。
瑞々しさ*を求めて。息を吹き返したような美しさを。

* 肌の印象のこと

NEW ABSOLUE THE SERUM

アプソリュ ソフトクリーム(クリーム) 60mL 39,600円(税込)・レフィル 35,750円(税込) [WEB](#)
NEW アプソリュ インテンシブエッセンス(美容液) 30mL 44,000円(税込)・レフィル 39,050円(税込) [WEB](#)

* 表示価格は、メーカー希望小売価格です。

お求め・お問い合わせは、下記の高島屋各店 化粧品売場 ランコム コーナーへ。

【取り扱いの店舗をご確認のうえ、ご来店ください。】

日本橋店 (03)3272-4967	新宿店 (03)5361-1420	玉川店 (03)3700-8360	立川店 (042)527-1886
横浜店 (045)316-1055	柏店 (04)7145-0288	高崎店 (027)330-3972	大阪店 (06)6644-3378
京都店 (075)223-0034	ジェイアール名古屋タカシマヤ (052)566-8368		

WEB マークのついた商品は高島屋オンラインストアでもお買い求めいただけます。

菊池亜希子

きくち・あきこ 1982年岐阜県生まれ。モデルとしてデビュー後、映画やドラマ、舞台など女優としても活躍の幅を広げる。執筆活動も精力的に行っており、これまでに『好きよ、喫茶店』(マガジンハウス)、『へそまがり』(宝島社)などを刊行。10月15日公開予定の映画『かそけきサンカヨウ』では主人公の義母役を演じる。



大井三重子著

『めももある美術館』(『新版水曜日のクルト』より)

大井三重子著

text:
Akiko Kikuchi
illustration:
Tomoko Fujii

ふらり立ち寄った古書店で、水玉模様の懐かしい本を発見した(※)。私が『水曜日のクルト』という短編集を初めて手に取ったのは、小学生の頃だった。近所の公民館の古い本棚に水玉柄の装丁が目を引く古い偕成社文庫がたくさん置かれていたのだ。この本の中に『めももある美術館』という話が収録されている。めももあるがフランス語のメモワールだということを当時の私は知らなかったのだが、SF的な物語とタイトルの語感が印象的だった。大人になってからも時折頭に浮かぶのだけど、いつどこで読んだ物語だったのかを思い出すことができず、たまたま手に取った古書の中に『めももある美術館』を発見した時は、再会の喜びで胸がいっぱいになった(このお話は昭和50年代頃教科書に掲載されていたらしく、その世代の方は覚えておられるかもしれない)。あらすじはこう。『かあさんに叱られて気がくさくさしていたぼくは、ふらり一軒の古道具屋に行き着く。そこで目にしたのは、自分しか知らないはずのおばあちゃんの絵。その絵を買った男に連れられ辿り着いたのがめもある美術館だった。そこにはおびただしい数の絵が飾られていた。飼っていた雑種犬と餌入れ、いじめた近所の女の子、割れた窓ガラス、おじさんのくれた機関車、ふくれっ面のぼく。ひとつとして、なつかしくないものはなかった』小学生の頃、公民館のカビ臭いカーテンにくるまってこの物語を読んだ私は何を思ったのか。目を瞑ると浮かんでくる懐かしくて堪らない景色、写真にもどこにも残っていないけれど、大好きだったあの人の顔。携帯片手に自分や誰かの日常をせっせと見たり見られたりが習慣化している今日この頃だけど、誰に見せるものでもない、自分にしか描けない何てことない特別な絵を描いていきたいものである。

『新版 水曜日のクルト』(大井三重子 著/偕成社文庫) ※現在発売されている「新版」では水玉模様ではない装丁になっています。

Contents

発行：
高島屋ファイナンシャル・
パートナーズ株式会社
編集・制作：株式会社エー・ディ・エー
編集長：小林準二
編集：渡辺聖、菅原浩一
アートディレクション・デザイン：飯森耕介
デザイン：濱口明大
編集協力：国府田直子(朝日新聞出版)
吉田葉子、土橋育子
表紙撮影：今井聡志
広告・広告進行：加藤浩、中島ひと美

Book Lovers
菊池亜希子「本好きの本気読み」

Takashimaya Salon — Features

／特集／いまアツイ！NEO北海道

Prestige Watch
本物のラグジュアリーを追求する紳士淑女へ捧ぐウォッチ。

EDITOR'S CHOICE
伝統工芸「有松鳴海絞り」のモダンスタイル

Artist Clip
彫刻家 山本雄大

MEISEN
新しい息吹を伝え続けるマイセン磁器。

Shop Information
高島屋各店情報

Card Guide
タカシマヤサロンカードガイド
トラベル・ホテル・グルメ・
チケット・サービス



Takashimaya Salon Magazine for Takashimaya's Special Card Members

October 2021



●掲載商品のお取り扱いには以下の表示でご案内しております。日本橋=日本橋店/新宿=新宿店/玉川=玉川店/立川=立川店/横浜=横浜店/大宮=大宮店/柏=柏店/高崎=高崎店/大阪=大阪店/堺=堺店/泉北=泉北店/京都=京都店/洛西=洛西店/岐阜=岐阜店/岡山=岡山店/名古屋=ジェイアール名古屋タカシマヤ/いよてつ=いよてつ高島屋(松山)/JU米子=JU米子高島屋/フード新横=タカシマヤフードメゾン新横浜店/フードおおたか=タカシマヤフードメゾンおおたかの森店

WEB マークのついた商品はインターネットでもお買い求めいただけます。

高島屋 検索

※価格は消費税を含む総額にて表示しております。※商品のご利用方法により税率が変更となる場合がございます。※掲載商品の価格・内容は2021年8月23日(月)現在のものです。※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。※諸事情により、販売開始が遅れたり、販売を中止する場合もございます。また、お取り寄せとなる商品もございます。あらかじめご了承ください。※価格表示のない小物等はコーディネート用です。※端末・OSのバージョンなどによっては、本誌掲載の二次元コードが読み取れない場合がございます。本誌掲載の写真・記事の無断転載および複写を禁じます。

●本誌に掲載している、催し・イベント等が変更・中止になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
●都合により店舗の営業が中止になる場合がございます。各店の営業状況については各店ホームページをご確認ください。

掲載内容のお問い合わせ 0120-433-328(通話無料) 承り時間10時~18時

タカシマヤサロン本誌編集内容についてのご意見、ご感想は編集室までお寄せください。※いただいた個人情報は、編集の参考目的以外では使用いたしません。
〒103-0027 東京都中央区日本橋2-12-10高島屋グループ本社ビル 株式会社エー・ディ・エー タカシマヤサロン編集室

サラブレッドの生産牧場のトレーニングセンター跡地にある「メモアースホテル」。独立した住宅型コテージが5棟のみと贅沢な作り。

Discover!
"NEO Hokkaido"

北海道 NEO いまアツイ！

photo:Satoshi Imai

「北海道」と聞いて思い浮かぶこと。
広く高い空、どこまでもまっすぐ続く道、
四季折々の表情がエリアごとに異なる自然環境、
そして、大地や海の恵みの美味しいもの……。
この独特な魅力を持つ北の大地から、
私たちは、いつも目を離すことができないでいる。
まだ知られていない、多くの人が憧れる
「北海道」の今と注目すべき人や場所を訪れる。



Information -

■MEMU EARTH HOTEL (メモアースホテル)
住所／北海道広尾郡大樹町芽武 158-1
連絡先／01558-7-7777
<http://memu.earthhotel.jp/>

内に居ながら自然を堪能できる。敷地内の散策だけでなく、ホテルから出れば近くには歴舟川が流れ、車で5分も走ると太平洋の海岸にも出られ、釣りなど水のアクティビティも豊富だ。ほかでは体験できない先進的な建築物×自然。そこから感じられるブリミティブだけれど未来を感じさせる豊かさが最大の魅力、と思えば、意外にも野村さんは「うちの最大のアピールポイントは『人』です」と語った。確かに出会ったスタッフの方も、親しみのある笑顔で挨拶してくれるのが印象的だった。

「自然体でホスピタリティの高いスタッフが揃っており、スタッフのファンになってリピートしてくださるお客様も多いです」メモアースホテルの特異性は、ラボ機能もあること。芽武という土地の自然についてSDGsをテーマに研究する大学の研究者とも共創し、情報発信している。「今後は観光で来てくださるお客様や研究者たちがこのホテルで出会うことで、新たな価値や文化が生み出される場になっていくと考えています」多様な特徴を持つ類を見ないメモアースホテル。五感だけでなく、人や人知との触れあいで、心も満たされる場所だった。

1.野村さんが「実は一番のウリは、建築よりも人」と語る、平均年齢30歳のスタッフたち。2.室内から360度のパノラマで季節ごとの自然を楽しめる HORIZON HOUSE。

と ち帯広空港から車で約50分。大樹町芽武にある「メモアースホテル」。到着するとホテルらしいフロントは見当たらず、牧場のような風景が続く。それもそのはず、サラブレッド生産牧場のトレーニングセンターがあった広大な敷地にこのホテルはあるからだ。

の自然と一体化できる魅力的な建築ばかり。こうした先進的な住宅が自然の中に点在している。この土地と建物の活用を任されたのが若き代表取締役社長である野村昌広さんだ。「とてもワクワクしました。不思議な景色だけれど馴染んでいる。東京で生まれ育った自分にとって、都会の生活は便利だけれど、こどもたちにとっては制限だらけ。でもここは、やつてはいけないことがない場所。こどもたちが大好きな緑も土も虫も、好きなだけ触れられ全身の感性を解放できます。もちろん大人も五感を研ぎ澄まされ

れます。十勝の土地が持つパワーや文化を、ホテルというメディアを通して次世代に伝えていきたいと考えました」敷地には外灯がなく、夜に客室の電灯を消すと都会では体験できない暗闇に包まれる。窓を開けてみると、風や虫の音、草の香りなどが際立ち、聴覚や嗅覚が敏感になっていくことを体感した。代表的な HORIZON HOUSE はハーバード大学デザイン大学院の設計。冬期の積雪を考慮して、高さが3段階の高床になっている。360度に窓があり、夏は緑の、冬は銀世界のパノラマで、室



広大な大地に点在する 先進的建築のホテルが 五感を研ぎ澄まします。

5万6000坪の広大な敷地に、客室は独特な5棟の住宅型コテージのみ。十勝の大自然と先進的な建築を同時に楽しめる「メモアースホテル」の代表である野村昌広さんにお話を伺った。

Discover!
"NEO Hokkaido"



photo:Satoshi Imai
text:Yoshiko Nagashima

1.北海道余市町登地区にある自社畑では、ピノ・ノワールとツヴァイゲルトレーベを育てている 2.順調に房が成長しているピノ・ノワール。9月には美しい紫色に色づく。3.曾我さんは、土壌の微生物を大切にしながら有機栽培に取り組む。



北海道から世界へ 日本ワインの未来を拓く ワイナリーの挑戦。

この夏、北海道は暑かった。7月は猛暑日の連続記録を更新し続け、内陸部では38度台をマーク。約100年ぶりに道内の最高気温の記録が塗り替えられた。そんな7月下旬、北海道余市町のブドウ畑で熱心に除葉（果実の周りの葉を除くこと）作業をする人がいた。「ドメーヌ タカヒコ」の曾我貴彦さんだ。

「今年は、僕が2010年に余市町でワイナリーを開いてから、もっとも暑い年です。北海道でもこの10年間で温暖化を実感しています」と、仕事の手を休めて教え

国内3番目の産地である。中でも「ドメーヌ タカヒコ」のある余市町は、北海道のワイン用ブドウ栽培面積の約3割を占める約130haにブドウの木が植えられ、生産量で全道のほぼ半分を占める、日本ワインにとって重要な地域だ。



曾我貴彦

そが・たかひこ 長野県生まれ。小布施ワイナリーの次男として生まれる。栃木県のココ・ファーム・ワイナリーの農場長を経て、2010年に北海道余市町登地区にワイナリー「ドメーヌ タカヒコ」を設立。2020年、デンマークのイノベータープレストラン[noma]に「ナナッツ・モリ ピノノワール2017」がオンリストされた。

曾我さんは解説する。そんな余市町には、現在50軒以上のブドウ栽培農家と13のワイナリーがあり、毎年のように新規参入者が増えている。このように、余市町が「ワインの町」として知られるようになった立役者こそ、曾我さんなのだ。

「積丹半島の付け根に位置する余市町は、温かい海水の影響で北海道でも比較的温暖なエリアです。昼夜の寒暖差が大きく降雨量が少ないことから、歴史的に果樹栽培が盛んですが、ブドウにとっては特に冬の安定した積雪が凍害から木を守る役割を果たします」と

てくれた。

近年、北海道のワインが注目されている。ワイナリー数は全道で40軒に達し、年間生産量、ワイナリー数で山梨県、長野県に次ぐ、



日本中、いや世界中から北海道のワインに熱い視線が注がれている。旨みのある独特の風味でワインラバーを魅了する曾我貴彦さんに、余市でのワイン造りについて聞いた。

4.創業時1つ3万6000円の中古樽20個からスタート。5.「海外かぶれすることなく、日本の食卓になじむワインを造りたい」と曾我さん。6.農家がワイン造りに手をのばしやすいように、発酵タンクは軽くて扱いやすいプラスチック製を使う。7.「ナナ・ツ・モリ ピノ ノワール2018」と、余市の中井観光農園のブドウで造る「ヨイチ・ノボリ ナカイ プラン2019」。

8.ワイナリーには毎年秋に収穫ボランティアが集まる。



8



7

左.ナナ・ツ・モリ ピノ ノワール2018 4,235円[限定60本]
右.ヨイチ・ノボリ ナカイ プラン2019 2,860円[限定36本]

〈ドメーヌ タカヒコ〉抽選販売のご案内

■10月6日(水)～19日(火) ■日本橋高島屋1階特設会場

■お渡し日:11月6日(土)～23日(火・祝)

抽選方法:お申込み用紙に必要事項をご記入の上でご応募ください。厳正なる抽選の上、当選されたお客様にはハガキにてお知らせいたします。

※お一人様につき、いずれかの商品1点、ご本人様に限りのご応募とさせていただきます。

作る農家がたくさんあるのに、ワイナリーがなかったのは醸造所を造るにはお金がかかるからです。そこで、僕は農家が1千万円でできるワイナリーを目指しました」と曾我さんは言う。

「ステンレス製のタンクは数十万円しますが、プラタンクなら数万円で済みます。農家も気軽にワイン造りを始められるということを示したいのです」

この想いは醸造方法にも表れて

いる。黒ブドウも白ブドウも全房発酵(茎ごと発酵させること)し、収穫や剪定の作業が息ついたら搾って樽に入れる。野生酵母で発酵させ、亜硫酸塩は使わない。一見、無造作な醸造スタイルはすべて、農家によるワイン造りへのハードルを下げたいという想いに他ならない。

できあがった「ドメーヌ タカヒコ」のワインは、石畳や秋の寺社で感じる湿った土やキノコの香

りがあり、出汁のような旨みを感じられ滋味深さがある。この日本の余市でしか出せない個性的な風味が、世界のワイン愛好家からも称賛されている。

昨年、代表的なワイン「ナナ・ツ・モリ ピノ ノワール2017」が、世界のベストレストラン50でトップに輝いたコペンハーゲンの「noma」でオンリストされたのは記憶に新しい。

「正直、昔は世界市場に打って

出ることは考えていませんでした。でも、若い人が日本ワインを入りに口をワインを飲むようになったり、北欧で日本のナチュラルワインを認めてもらったりと、ワインの世界が変わりつつある中、余市の、日本のワインを伝えるために世界も視野に入れようと思っていま

す」と曾我さん。

曾我さんの視線の先には、この先10年、さらに次世代の北海道のワインの風景がある。

農家のワイン造りのハードルを下げたい



4

北海道のピノ・ノワールの可能性

曾我さんは、栃木県のココ・ファーム・ワイナリーで10年間、農場長を務めた後、ピノ・ノワールの栽培適地を探して余市町登地区にたどりついた。そして、2010年、余市町では「余市ワイナリー」に次ぐ、36年ぶり2番目のワイナリーとなる「ドメーヌ タカヒコ」を立ち上げた。



5

「北海道の積算温度(ブドウの生育期間中の一定以上の気温の合計)は増加傾向にあります。僕が余市に来たころは約1100度でしたが、近年は1200(1300度前後です。とはいえず、1200度台でブドウが越冬できる地域は世界でも少ない。余市町はピノ・ノワールの生育には珍しい好条件の地域なのです」と、この地を選んだ理由を話す。

現在所有する5.5haの畑のうち、2.7haで13系統のピノ・ノワールを栽培している。土作りを大切に、すべて有機栽培で管理する。曾我さんのワインは、クリーンでナチュラルな自然派ワインとして知られるが、もちろん初めから有機栽培に成功したわけではない。「2013年は、ほぼすべてのブドウが灰色かび病に感染してしまいました」と曾我さんは苦笑いしながら振り返る。

だが、曾我さんは一つの失敗から解決方法を学び、試行錯誤しながら自らの信念に従って栽培・醸造を続けてきた。そんな彼の思想

とワインに憧れ、研修生となった弟子たちが、余市町で次々と新しいワイナリーを立ち上げているのだ。

ワイン産地の形成、さらに世界へ発信

曾我さんが、余市のワイン産業を牽引する存在である理由がもう一つある。

農家の選果場を改造した醸造所には、四角いプラスチック製の発酵タンクが並ぶ。

「余市には素晴らしいブドウを



6



1.約1500坪ある土地に立つロスさんのご自宅。2階建ての片側は全面窓だ。自ら外壁の塗装もした。 2.この家の特等席。 3.建設開始の2011年に家族全員の手形を記念に。 4.緑に囲まれたリビング。テーブルも手作り。 5.ロスさんの部屋。スキー板、サーフボード、自転車などでいっぱい。競技会でもらったトロフィーも飾ってあった。 6.NACでも人気のラフティング。紅葉時は景色も楽しめる。10月まで可能だ。



Information -
■NAC ニセコアドベンチャーセンター
住所／
北海道虻田郡倶知安町宇山田 179-53
連絡先／0136-23-2093
<https://www.nacadventures.jp/>



ロス・フィンドレー

1964年オーストラリア・メルボルン生まれ。キャンベラ大学卒業。米国やスイスでスキーのインストラクターを経験。89年来日、札幌でスキー学校インストラクターなどを務める。'95年NACニセコアドベンチャーセンター設立。冬のスキーが主だったニセコに、ラフティングなど夏のアクティビティがあることを国内外に広く知らしめた。

自分の住んでいる
街を居心地よく
楽しい場所にしたい。

ニセコといえば、海外にも名が知れた有数のスノーリゾート。しかし、この地を一年中楽しめるリゾートにしたいと奮闘する人がいる。そのひとりロス・フィンドレーさんにお話を伺った。

取

材の日、羊蹄山のとっぺんには雲がかかっていた。

「今日はあまり天気がよくないけれど、前の畑の緑と光がきれいでしょ。家族はみんなこの場所が大好きだけれど、一番下の息子は特に好きみたい。友達を連れて、よくソファでごろごろ遊んでいるよ」

大きな窓がバノラマのスクリーンのような景色を前に、目を細めるのは家主のロス・フィンドレーさん。1995年に設立、ニセコの魅力を一年を通して発信し続けている先駆的存在のNACニセコアドベンチャーセンター。ロスさんはその代表だ。

「初めてニセコに来たのは、

Discover!
"NEO Hokkaido"



1989年。ニセコには訪れる人のコミュニティがあつて若い人がたくさん滞在していて楽しかった。グレンデも広くて面白い。夏は仕事をし、冬はスキーという生活を3〜4年。そのうち、バブルがはじけて冬も人がさほど集まらなくなりました。そこで、夏も何かが集まることをしないと！って」

ペンションのオーナーなどいつの間にか話をする人が増え、夏のアクティビティを考えることに。

「大学ではスポーツビジネスやスポーツサイエンスを勉強していたし、この地に残るのに仕事が欲しかった。ニセコには川があるからカヤックはどうだろうか。でも、ラフティングは半日くらいで終わっちゃう。今後、もっとニセコで遊んでもらうには、マウンテンバイクで散策できる道がいくつもああるなど、毎日外に出かけるきっかけを作らないとね」

ニセコの今後を話し出すと止まらないロスさんは、最近どんなアクティビティをしているのだろう。

「サーフフィンはニセコに来る前から大好き。川でやります。カヤックもね。本当は競技会のほうが頑張れて、もっと好きだけど」





3.レストラン前にある畑の奥の小屋では、黒豚と山羊を飼育している。
4.これまで農業経験ゼロだったという吉田夏織シェフ。5.開放感あふれるフロア席のほか、2つの個室がある。6.野菜は無農薬・無化学肥料で大切に育てている。7.雑草を食べてもらうために山羊も飼育。現在は雄のみなので食用だが、雌が生まれたらミルクにも利用する予定だ。



Information -

■AGRISCAPE
(アグリスケープ)
住所／北海道札幌市
西区小別沢 177
連絡先／011-676-8445
http://
www.agriscap.jp/

幻の玉ネギといわれる札幌の伝統野菜「札幌黄」の農家が、後継者がいないために廃業すると聞いたことだった。当時、佐藤さんの片腕として働いていた吉田さんが共に立ち上がり、この農園を継ぐ形で就農。3年間、札幌黄をはじめ無農薬・無化学肥料の野菜やハーブの育て方や、平飼いの鶏の飼育を習った。こうして構想から5年経った2019年4月に、農園の一角にレストラン「アグリスケープ」が誕生した。

「種から自分で選び、手をかけて育てた野菜を料理するのは、買ってきたものを使うのとまったく気持ちが変わります」と吉田さん。「よくお客様から料理にエネルギーを感じるといわれますが、自分たちが手をかけて育てた食材から

エネルギーをもらっています。それが料理を通じて伝わっているのかもしれない」

野菜やハーブ、花、平飼いの鶏卵など、その日そこにある食材で作る「アグリスケープを表現したサラダ」を食べた。クレソン、アマランサス、ビーツ……と素材はどれも甘みや柔らかさだけではなく、うまみや苦み、えぐみまでエッジがきつちりと立っている。

「私は雑草を抜いている時も、豚の世話をしている時も、料理人



吉田夏織

よしだ・かおり 1978年、北海道函館市生まれ。東京のイタリアン「イル ギオットーネ 丸の内店」や札幌のフレンチ「ル・ミュゼ」などを経て、フレンチ「SIO(シオ)」でオーナーの佐藤陽介さんと出会う。「アグリスケープ」の構想段階から立ち上げに関わり、シェフと農場責任者を兼任する。

なんです。実際の仕事は大変なことも多いのですが、畑で野菜を味見して料理のインスピレーションが湧くこともありますし、お客様の喜ぶ顔が見たいからすべての仕事が楽しくてたまらない。だからこそ、この生活を続けていけるのだと思います」

アグリスケープでいただけるのは、食材の宝庫である北海道の大地の恵みを使った料理だけではない。厳しい自然環境の中で大切に育まれた命のパワーそのものなのだ。

1.農園の一角に立つレストランは、直売所も併設する。2.自家農園で育てた季節の野菜やハーブ、野草などを使ったサラダは、アグリスケープの「今」を表現する一皿だ。



料理人が生産者に。 今、ここにしかない 大地のパワーを表現。

近年、食材の生産現場と料理人の距離が縮まっている。

食材調達のために生産地に足を運んだり、自ら野菜を育てたりと、料理人が皿の上の表現と美味しさのために素材に深く関わることはもはや常識だ。しかし、シェフが野菜やハーブの生産のみならず、鶏や豚などの畜産物の飼育から加工・調理まですべてのプロセスを行っている飲食店はそう多くない。

レストラン「アグリスケープ」は、札幌市の中心地から車で約20分、長閑な里山の風景が広がる西区小別沢地区の山中にある。未舗装の道を進み小川を渡ると、コケコッコーと時を告げる鶏やメエメ

エとエサを欲しがる仔山羊の合唱が聞こえてくる。

「鶏や豚、山羊たちのエサやりは私の仕事です」と弾けるような笑顔で話すのは、シェフの吉田夏織さんだ。吉田さんは毎日スタップたちと一緒に、約2haの畑で約150種の野菜やハーブ、花、果樹を育て、採卵用や食肉用の鶏と黒豚、山羊を飼育する。生産した食材はすべて自分たちの手で加工し、レストランで使うほか、敷地内の直売所で販売している。

料理人自身が生産者となり、循環式農園レストランを作るというプロジェクトは、オーナーの佐藤陽介さんが発案した。きっかけは、

Discover!
“NEO Hokkaido”



さまざまなジャガイモを 大北海道展で味わう

北海道の色とりどりのジャガイモを使った、地元で人気のグルメを大北海道展で購入できます。



カップに入った カラフルポテトチップス

せたな町で45種のじゃがいもを生産する農家「なな美」直営のじゃがいも専門店。今回は4種のポテトチップスをご用意いたしました。

北海道函館市五稜郭町
〈じゃがいもFACTORY produced by
NANAMI〉トロワポテチ (1カップ) 594円
／日本橋・横浜



ジャガイモとチーズの 黄金コンビのフォカッチャ

帯広近くの土幌町は、北海道を代表するジャガイモの産地。道の駅「ピア21しほろ」から新商品のフォカッチャが登場。

北海道河東郡土幌町〈道の駅ピア21しほろ〉
チーズじゃがフォカッチャ (3個入) 840円／
京都

※価格は消費税を含む総額にて表記しております。
※品数に限りがございますので売切れの際はご容赦ください。※調理盛り付け画像は一例です。商品内容欄に記載以外の食材や器・装飾等は含まれません。

Information -

高島屋創業190周年 大北海道展

●高島屋各店
※各店の会期・会場はP30をご覧ください。

第一歩としてスタートしたのが、生産者自らが軽トラックに野菜を積んで消費者に直接販売する『軽トラマルシェ』だった。

「今でこそ都市部で直販することも増えてきましたが、当時は一般的ではなかったですし、農家は自ら接客するという発想がなくて。『農作業の繁忙期に売りに行くなんて』『接客なんて恥ずかしい』と大反対。そもそも、剣淵町はトラクターで広大な土地を耕して大豆や麦を作ることが農業であって、野菜づくりは農家の母さんの仕事。みたいな感覚。野菜

KEITORA marché
軽トラマルシェ



を作って自分で売るなんて何事だって感じでした」

逆風吹き荒れる中でのスタートだったが、直接、消費者に会うことで考え方が変わっていった。

「消費者の方のダイレクトな反応はモチベーションにつながりました。『美味しかった』『ありがとう』『頑張ってください』『応援しています』って、僕ら生産者はそれまで言われることがなかったんです。加えて、消費者の方たちは珍しい品種に興味を持ってくれていることも伝わってきて。だったら、大変でもたくさんの品

種を作ろうと。ただ、見たことのない野菜はどうやって食べたいのか迷うので、課題になったのが食べ方の提案。そこで、野菜ソムリエの資格を取得して食べ方や栄養の知識も身に付けました」

次々と新しい価値を生み出してきた高橋さんたち。その最新作は、日本で初めて製品化に成功した国産キヌアだ。

「8年かけてようやく今年、発売にこぎつけることができました。国産キヌアはまだ剣淵町産だけ。今後は多品種野菜とともに、剣淵産キヌアも広げていきたいです」



1.北海道を代表するジャガイモも多品種でカラフルだ。2.剣淵町の若手生産者13農家で結成された『けんぶちVIVAマルシェ』。野菜ソムリエの資格を持つ生産者として農家らしからぬユニホームで販売に向かう。3.今年は約200種類の野菜を生産している。

Information -

■けんぶちVIVAマルシェ
住所／北海道上川郡剣淵町仲町 16-1
連絡先／0165-26-7120
<http://vivamarche.com/>

「10年ほど前から野菜の多品種生産を始めました。多い時はジャガイモだけで80種類ありましたが、暇がかります。これまでの農業の常識だと品種は減らしたいというのが本音。もともと剣淵町もその考えだったんですが、農業の未来、生産者のやりがい考えた時、本当にこのままでいいのか？と模索し始めました」

「10年ほど前から野菜の多品種生産を始めました。多い時はジャガイモだけで80種類ありましたが、

「品種が増えるほど当然、手間暇がかります。これまでの農業の常識だと品種は減らしたいというのが本音。もともと剣淵町もその考えだったんですが、農業の未来、生産者のやりがい考えた時、本当にこのままでいいのか？と模索し始めました」

個性や需要のバランスを見て今年は48種に落ち着きました。ほかに、カボチャ、トウモロコシなど延べ約900種類の品種を作り、今年はその中から200種類くらいに絞って栽培しています」と代表の高橋朋一さんは話す。

効率が最優先されがちな現代において、多品種生産は大変なのは？と素人でも想像がつく。

剣淵町の大地から 48種のジャガイモが やってくる。

野菜ソムリエの資格を取り、自ら軽トラックに乗って都市を行脚。農業、農家、農作物の新しい価値を発信するけんぶちVIVAマルシェの代表、高橋朋一さんにお話を伺った。

text:Naoko Arai



SPECIAL INFORMATION

流水の北海道で、大自然の奇跡に感動。

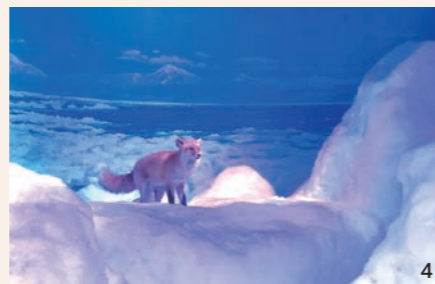


流水観光砕氷船「おーろら」

広い大地と海、美食や工芸、旅など。北海道の魅力を語り始めると尽きないですが、なんといってもスケールの大きな自然は感動を呼ぶものですね。特にこれからは、「流水」の観測が楽しみな季節。自然の作り出す、神秘的で幻想的な冬の風物詩です。おすすめは、流水船から観賞する迫力の大自然ツアー。流水観光砕氷船「おーろら」に乗船し、オホーツク海から南下してくる流水を船上から満喫していただけます。流水の音や衝撃を体感でき、大自然の奇跡をぜひこの機会に。



1.北こぶし知床 HOTEL&RESORT 外観 2.北こぶし知床 HOTEL&RESORT 料理の一例 3.北こぶし知床 HOTEL&RESORT 露天風呂付デラックスツインの一例 4.オホーツク流水館「キタキツネ」



【カード会員様オリジナルツアー／15名様限定】
連泊で満喫！
冬の世界自然遺産「知床」と網走流水船 3日間

ご出発日 2022年2月4日(金)
料金 お一人様代金(2名様1室) 羽田空港発着
(和モダンツイン) 240,000円／
(露天風呂付デラックスツイン) 250,000円
※女満別空港発着の場合は、上記代金より24,000円引き
●1人部屋利用追加代金50,000円※和モダンツインのみ
※詳しくはP32をご覧ください。

●事前に予告なくスケジュールが変更、また、やむを得ない事情により催行を中止する場合がございます。



1.貝澤さんのマキリ(小刀)は人気漫画『ゴールデンカムイ』の主要登場人物のマキリのモデル。
2.未開封のワインも空のボトルも、美しくパランスよく立てられるワインスタンド。 3.代表作のひとつ「樹布」(イタ)を制作中。「お盆はしまわずに飾ってほしかったので」と貝澤さん。



貝澤徹

かいざわ・とおる 1958年、北海道平取町二風谷生まれ。木彫家。「北の工房 つとむ」店主。明治の名工・貝澤ウトレントクを曾祖父に持ち、工芸家の父・勉のもとで育つ。伝統を重視しながらも、独自の感性と技術で革新的な作品を次々と生み出している。文化庁長官表彰ほか受賞多数。

いたが、展示会などでは先人が遺した伝統を引き継ぐものがメイン。現役の若手

盆のことで、渦巻きやウロコの形などが特徴のアイヌ文様が彫り込まれている。貝澤さんはそれらを生み出した北海道平取町二風谷出身。貝澤さんが生まれ育った昭和30年代、交通の要所だった二風谷は観光地として栄え、父が営んでいた民芸品店で土産物を作る職人として働いていた。アイヌ文化の工

地 下鉄さっぽろ駅構内に位置するアイヌ文化発信空間「ミナバ」にある大きなシマフクロウのシンボルオブジェを目にした人も多いだろう。それを制作したのが木彫家の貝澤徹さんだ。北海道では初の経済産業省の「伝統的工芸品」に指定された「二風谷イタ」。イタとは木製の

作家の作品は二の次に扱われることに違和感を抱いていた。伝統技術を守りつつ、時代やお客様のニーズに合わせて新しいものを取り入れてこそ文化は継承できると考えていたが、「当時は発想だけで、技術がまだ伴っていなかったのです」

近年高まるアイヌ文化への関心。中でも独創的な木彫作品で国内外から高い評価を受ける貝澤徹さんのアトリエを訪れ、作品に込める想いについて伺った。



40代前半に、木で布のようなしなやかさを表現する「樹布」という作品を発想。樹布の手法で、ファスナーが開けられた上着の中にアイヌ文様を覗かせた作品『アイデンティティ』が、芸術の専門家などからも高く評価された。「これがきっかけで、新しいもの、現代アートをより意識した独創的な作品づくりに踏み出せました」貝澤さんの作品は大英博物館の日本ギャラリーに常設展示されているほか、『ウポポイ』(民族共生象徴空間)にある国立アイヌ民族博物館の開館記念特別展でも展示。貝澤さんの繊細かつ力強い木彫を体感してほしい。

●日本橋店「大北海道展」10月6日(水)→18日(月)に出展いたします。

photo:Satoshi Imai text:Yoshiko Nagashima

本物の
ラグジュアリーを
追求する紳士淑女へ
捧ぐウオッチ。

日々を豊かに彩るお気に入り
の時計は、人生に欠かせないパートナー。
今回は、高級時計メゾンから届いた長く愛せるタイムピースの名品をご紹介します。



ベージュカラーを纏った
日本限定モデルが登場

ウブロのアイコンウオッチ「ビッグ・バン」に日本限定モデルがお目見え。ベージュカラーのアリゲーターに白いラバーを縫合させたシックなストラップと、ベージュのサンレイカラーのダイヤルが洗練された印象に。

HUBLOT

〈ウブロ〉ビッグ・バン ベージュ ダイヤモンド(スチールケース、クォーツ、ケース径38mm) 1,397,000円
日本限定／タカシマヤ ウオッチメゾン[東京・日本橋]・[大阪]、横浜[時計サロン]



優雅な時代を彷彿とさせる
アールデコ・スタイル

ハリー・ウィンストンが本店を構えるニューヨーク5番街にちなんで名付けられたアイコニックなコレクション。レクタンギュラーケースにオーバルシェイプの曲線が美しいダイヤルとダイヤモンドが煌めいて。

HARRY WINSTON

〈ハリー・ウィンストン〉HW アヴェニューCミニ・スモールセコンド(18KWG、クォーツ、ケース15.6×32.3mm) 3,025,000円／タカシマヤ ウオッチメゾン[東京・日本橋]・[大阪]

ミステリアスな雰囲気の
ダイヤルに魅せられて



Information -
プレステージウォッチフェア

- 10月6日(水)→12日(火) タカシマヤ ウォッチメゾン【大阪】
- 10月13日(水)→19日(火) 京都店5階 時計サロン
- 10月27日(水)→11月9日(火) タカシマヤ ウォッチメゾン【東京・日本橋】
- 11月3日(水・祝)→9日(火) 横浜店5階 ジュエリー&ウォッチサロン
- 11月10日(水)→16日(火) タカシマヤ ウォッチメゾン【名古屋】

スプリングドライブモデルを製造する信州時の匠工房にほど近い諏訪湖で、真冬の全面結氷した時に起こる神秘的な自然現象「御神渡り」をイメージしたダイヤル。一つの香箱に薄く長い2本のぜんまいを並列に重ねるデュアル・スプリングバレルを採用。

Grand Seiko

〈グランドセイコー〉SBGY007 (SS、手巻きスプリングドライブ、ケース 径38.5mm) 935,000円／タカシマヤウォッチメゾン【東京・日本橋】・【大阪】・【名古屋】、新宿・玉川・横浜・柏・高崎・京都・岡山・いよてつ【時計サロン】

すべての工程を自社工房で行い、職人技術の粋を結集させた「ヴァンガード7デイズ パワーリザーブ スケルトン」から小ぶりのサイズが登場。精緻なロングパワーリザーブムーブメントの動きがよりダイナミックに楽しめる1本です。



美しい機構を眺められる
スケルトンケースが特徴的

FRANCK MULLER

〈フランク ミュラー〉ヴァンガード™ 7デイズ パワーリザーブ スケルトン (SS×18KPG、手巻き、ケース 50×41mm) 4,840,000円／タカシマヤウォッチメゾン【東京・日本橋】・【大阪】、横浜・京都【時計サロン】

伝統工芸「有松鳴海絞り」のモダンスタイル

名古屋の伝統工芸「有松鳴海絞り」をモダンにアレンジしたブランド“suzusan”。
今回は秋の食べ物や風景を想起させる美しいカラーを中心に高島屋限定アイテムをご紹介します。



P22. suzusan×草木工房 天然染めの美しいニット

カシミア100%のニットに、天然染料で染めたピンク色が華やかな一枚。絞りや草木染めならではの風合いと優しい色合いのトーンが印象的。着心地の良さと1点ずつ異なる表情を持つカシミアニットをお楽しみください。

〈suzusan × 草木工房〉カシミアニット
85,800円[高島屋限定]／日本橋・横浜・京都[サロン ル シック]



草木工房

神奈川県川崎市柿生にて、1959年に山崎和樹の祖父・斌が生活文化運動の拠点(草木寺)を開設。三代目である山崎和樹が後を継ぎ、1985年に草木染研究所柿生工房(草木工房)を開設し、草木染の研究、作品制作を行いながら普及のため講習会も開いている。

P23. suzusan×伊藤仁美氏 絞りの風呂敷

多様性のあるモダンな着物スタイルを提案する「enso」を主宰する着物家、伊藤仁美氏とのコラボレーションによる、手筋絞り(右)とまだら絞り(左)の色鮮やかな風呂敷が2タイプ登場。

〈suzusan × 着物家 伊藤仁美〉風呂敷
(約100×100cm) 各19,800円／日本橋[ギャラリー ル シック]、横浜・京都[サロン ル シック]



伊藤仁美

いとう・ひとみ

京都祇園の禪寺に生まれ、現在東京で完全予約制・紹介制サロン「enso」を主宰する着物家。先人の叡智と美意識を次世代に繋ぐ事をテーマに、現代生活によりそう着物スタイルを提案している。

Information -

〈suzusan〉POP UP SHOP

●10月6日(水)→19日(火)
日本橋店本館2階 ギャラリー ル シック
京都店2階 サロン ル シック
●11月3日(水・祝)→16日(火)
横浜店2階 サロン ル シック



見たことがないものを形にしたい

素材に緻密に線を入れたうえで、彫っていくのが山本さんのスタイルだ。「人物像を彫るのは珍しいですね。今回の個展のモチーフは〈骨〉がメインですが、構想段階で何度もイメージに出てきたのが人物像であり、私にとってそれだけ人物に対して骨の印象が強いんだと思います。人物像が手に持つものも、骨のイメージが融合したものになります」

Information -

山本雄大 展 —骨の想起—

●9月29日(水)
→10月18日(月)
日本橋店本館6階美術画廊X

∨ 高島屋の美術
∨ ART INFORMATION



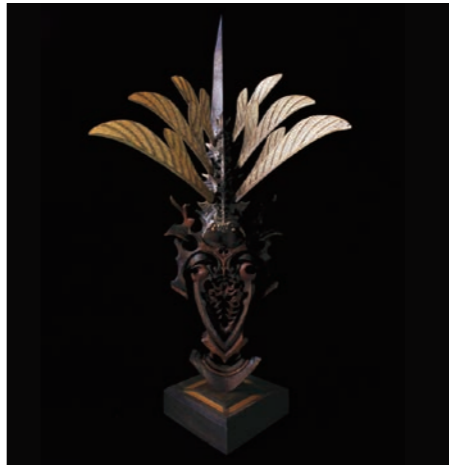
やまもと・たけひろ 1986年静岡県生まれ。2009年東北芸術工科大学 彫刻コース卒業。'15年東北芸術工科大学大学院彫刻領域修了。'17年東京藝術大学彫刻科研究生終了。'16年より[D.B.Factory]にて彫刻家 大森暁生氏のアシスタントを務める。'08年度東北芸術工科大学卒業優秀賞・プライズ[買い上げ賞]受賞。

ARTIST
CLIP

No.54



彫刻家
山本 雄大
Takehiro Yamamoto



『瞬間』
(29×30×高さ58cm／樟・樺)

リアルな表現で
ファンタジーを

透

けるように薄く削りだした、昆虫の羽根や、骨格標本のような想像上の魚——。彫刻家・山本雄大さんは、さまざまな木彫のモチーフを組み合わせて、一つの作品を作りあげる。個々のモチーフは卓越した技術で、あくまでリアルに作られている。だが作品全体を見ると、現実には存在しない想像上の生き物や、初めて目にする世界が生まれている。山本さんの作品を前にすると、異世界の存在と対峙しているような、不思議な感覚にとらわれるのだ。

「作品を彫る前に膨大な『落書き』をしていきます。一つの作品について十数冊のスケッチブックを使うこともあります。何も考えず、とにかく手を動かしていくうちに、偶然、落書きの中から予想外の形に見えてくるものがある。自分でも思いつかないような形や、意外性があって心惹かれるシル

エットが見つかったと、ようやく作品の核となるイメージが決まるんです。そこから設計図をまとめて『いけるな』と思ったら、彫る作業へ進みます。設計図を描く過程が最も時間を要しますね。彫り始めると一気に進みます。考えるべきことは、設計図の段階で解決しているので」

訪れた工房の壁には、制作中の人物像の緻密な設計図があった。モデルをさまざまな角度から500枚以上撮影し、設計図に落とし込んだという。

「人物像などの具象はごまかしがきかず、細部が大事なので、想像で作るのではなく、納得がいくまで確認します」

これまでの展覧会は特定のモチーフに偏らないように作品を選んできたが、今回の展覧会は「骨の想起」とテーマを決めた。「自分の作品を振り返ってみると、〈骨〉のモチーフがかなりあると気がつきました。なぜ〈骨〉の造形に惹かれるのか、無意識にイメージしてきた〈骨〉の中にこそ、これから作るべきものがあるように思い、あえてすべての作品に〈骨〉が存在し、融合しているものを選びました。私は自分で自分の作品を不思議に思いたいです。見てくださった方にも、何かを感じていただければ嬉しいです」

マイセンの花絵付を代表する絵柄「ローズ」。19世紀初頭、家庭の平和を重んじた「ビーダーマイヤー様式」の時代に誕生し、21世紀の現代でも多くの方々に親しまれています。質実でありながら優美な薔薇が表現するたたずまいは、おもてなしの席などにとっても喜ばれています。

〈マイセン〉ミルク飲み人形（高さ約17cm）495,000円、クリーマー（容量約130ml）60,500円、シュガーボット（高さ約8cm）82,500円、ティーポット（容量約1,200ml）148,500円、ティーカップ&ソーサー（カップ：容量約220ml、ソーサー：径約14cm）55,000円／日本橋・新宿・玉川・横浜・高崎・大阪・京都・岐阜・岡山・名古屋・JU米子

愛と平和のシンボル、薔薇を描いた食器で幸福な食卓を。



高い技術を持つ絵付師が、花や鳥、果物、風景などシリーズごと1点1点に絵付をしています。



度重なる戦火から守られた歴史資料、70万点に及ぶ数々の原型（モールド）、1764年に工房内に設立された養成学校、自社鉱山で採掘される原料、実験室で作られる顔料など。磁器製作に対する果てしない情熱を傾けてきた人々が築きあげた伝統と技術に基づく高い品質をいまに伝えています。

中でも花絵付はマイセンを代表する技巧のひとつ。18世紀初頭に植物図鑑の木版画、銅版画を手本にしたことに始まり、当初の特徴であった学術的な描き方から、次第に自然なタッチを重んじるように進化し、ドイツの家庭の庭や野に咲く花々を流麗なタッチで描くようになりました。とりわけ薔薇の花は「愛」と「平和」を表現しています。そして19世紀初頭、ナポレオン戦争や内戦で疲弊したドイツの希望の象徴とされ、何よりも家庭の幸せを尊ぶ美術様式である「ビーダーマイヤー」、そしてマイセン磁器を代表する絵柄・デザインとなっています。

ドイツ東部、ザクセン州にあるのどかな町、マイセン。国立マイセン磁器製作所は、1710年この町の象徴であるアルブレヒト城内で産声をあげました。以来310年余、細やかで高度な手仕事の技による磁器製作の伝統を守り続けてきました。

バロック様式を代表する、18世紀前半のマイセン磁器初期の花絵付。17～18世紀に流行したイギリスやオランダの植物図鑑に見られる、学術的で正確な描き方が特徴。



新しい息吹を伝え続ける マイセン磁器。 310年の伝統と 歴史を、未来へ。



〈マイセン〉プレート（径約20cm）
38,500円、小皿（幅約10cm）
18,700円／横浜・京都・大阪・名古屋

Information-

2021 マイセン展 ～歴史と伝統の継承 そして未来へ～

●京都店 7階 9月22日(水)→27日(月) ●横浜店 8階 10月13日(水)→18日(月)
●大阪店 7階 10月15日(金)→20日(水)





①



②

地球を慈しみながら、ファッションを楽しむこと。その一環として、高島屋はサステナブルな循環型社会への実現を目指したプロジェクト、「Depart de Loop (デパート デ ループ)」の取り組みを始めています。

そのひとつとして、BRING™(※ブリング)とのパートナーシップを組み、循環型のものづくりを実施。再生繊維(再生ポリエステル)を使用した服を販売し、長くご愛用いただいた後に回収。その服を資源に再生することで、何度でも新しい服に甦らせることができ、環境資源を守ることに繋がっています。

この秋は、新作のレディス・メンズファッションからキッズウェア、またデザイナーとのコラボレーションによるオリジナルアイテムなど、幅広くラインアップしました。

※BRING™は日本環境設計株式会社が企画運営しています。

Depart de Loop

この秋も、地球のための1着を。

Depart de Loop



10月6日(水)から各店にて開催

写真①／(THE GIGI)
ジャケット49,500円、シャツ29,700円、
パンツ33,000円／日本橋・横浜・大阪・京都
[サロニール シック セレクト]

写真②／(ホワイトマウンテンアリング)
中わたジャケット99,000円／日本橋・新宿・
玉川・横浜・大阪・京都[CSケーススタディ] WEB
※タカシマヤファッションスクエアでのお取り
扱いとなります。

衣料品回収キャンペーン

10月6日(水)→12日(火)
各店にて開催 ※一部店舗除く
ご不要の衣料品(婦人服・紳士服・子ども服)を
各店にて回収いたします。
※ブランド・素材・高島屋でのご購入に限らず
回収いたします。※一部除外あり。
※詳しくはWEBサイトをご覧ください。

「デパートデーループ」 検索

回収した衣料品は、パートナーシップを組むBRING™
(日本環境設計が運営)のリサイクルシステムを活用し、
役目を終えた衣料品を地球の資源にリサイクルします。
ポリエステルはもう一度ポリエステル製品(樹脂、糸、
生地、服)に生まれ変わり、まだ着られる服や使用できる
服は、寄付やリユースを行います。ポリエステル以外の
原料も可能な限り、資源にまで再生します。

「充実した日々を楽しむために、何より大切となるのが健康」。その思いを抱く人はますます増えていきます。もっと入念な診療を、もっと質の高いアドバイスをといった声が高まってくるのも当然のこと。聖路加メディロークスクラブは、そんな「現代人の健康への切実なニーズ」にお応えすべく、聖路加国際病院附属クリニックが大手町で運営する会員制健康サポートクラブです。

「健康こそ最大の資産」
聖路加国際病院の
附属クリニックによる
会員制健康サポートクラブです。



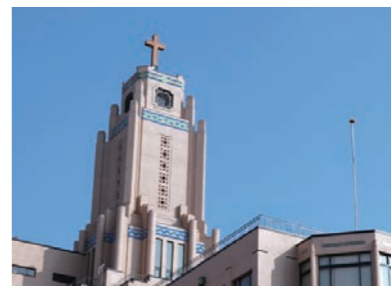
充実の
人間ドック

1

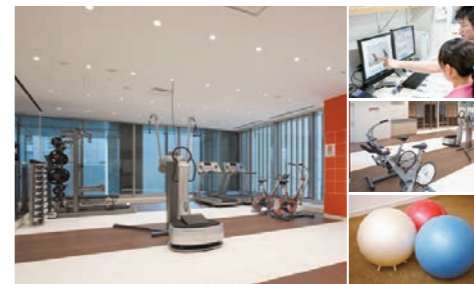
生活習慣病に加え3大疾患(がん、脳血管疾患、心疾患)をカバーするフルラインアップの人間ドックを毎年受診いただき、健診結果をきめ細やかにご説明いたします。

〈健診コース〉.....
■ 基本健診コース(上部内視鏡、胸部CT等)
■ がん検診コース(PET-CT、大腸内視鏡等)
■ 血管系検診コース(脳MRI/MRA、心エコー等)

聖路加
国際病院との
医療連携



人間ドックの結果、万一治療が必要となる場合には、聖路加メディロークスの外来と聖路加国際病院が連携してフォローいたします。総合病院を母体とするクリニックならではの包括的支援にご期待ください。



運動
サポート

3

施設内に用意されたフィットネススペースで、専門のトレーナーが身体機能の評価(姿勢、柔軟性、筋バランス等)を実施し、お一人お一人に合った運動メニューを提供いたします。

会費 (税込)

入会金
1,980,000円
年会費
660,000円

健診を選べるオプションコースもご紹介します

入会金 年会費
440,000円 528,000円

高島屋のお客様には

入会金 5%割引

お問い合わせ

medilocus@luke.ac.jp

聖路加メディロークス 検索

お電話にてお問い合わせの際は
「タカシマヤサロン10月号を見て」と
お伝えください。



03-3527-9520
平日9:00~18:00
(土・日・祝日・年末年始は除く)

100-0004 東京都千代田区大手町1-9-7
大手町フィナンシャルシティ
サウスタワー 2階

「聖路加メディロークスクラブ」のご案内

St. Luke's MediLocus





千畝が発給した、「ビザの実物」を公開。

高島屋創業190周年 生誕120周年 杉原千畝展 命のビザに刻まれた想い

●京都店 7階グランドホール
開催中→9月27日(月)
主催：NHKサービスセンター、NPO杉原千畝命のビザ 後援：アメリカ大使館、イスラエル大使館、オランダ王国大使館、カナダ大使館、ドイツ連邦共和国大使館、ポーランド広報文化センター、リトアニア共和国大使館、岐阜県、愛知県、愛知県教育委員会、名古屋市長官舎市教育委員会、早稲田大学文化推進部、瑞穂会、NHK京都放送局 協力：外務省外交史料館、八百津町・杉原千畝記念館、人道の港 敦賀ムゼウム、JTB 共同制作：オーク 入場料(税込)／一般1,000円、大学・高校生800円、中学生以下無料



やさしい水彩で描いた京都の四季。未公開の原画を含め120余点を展覧。

安野光雅 追悼「洛中洛外と京都御苑の花」展

●横浜店 ギャラリー〈8階〉
開催中→10月4日(月)
主催：産経新聞社
後援：サンケイスポーツ、タリフジ 協力：森の中の家 安野光雅館、津和野町立安野光雅美術館 入場料(税込)／一般1,000円、大学・高校生800円、中学生以下無料 上記作品「東寺」



創業190周年を記念した、スペシャルな美味も揃えて。

高島屋創業190周年 大北海道展

●玉川店 本館6階催会場・岡山店 8階催会場
開催中→9月27日(月)
●大阪店 7階催会場・京都店 7階催会場
●日本橋店 本館8階催会場
10月6日(水)→18日(月)
●いよてつ高島屋(松山) 7階催会場
10月6日(水)→11月3日(水・祝)
●柏店 本館地下2階催会場・岐阜店 10階催会場
10月13日(水)→26日(火)
●新宿店 11階催会場・横浜店 8階催会場
10月20日(水)→11月3日(水・祝)
●高崎店 6階催会場
10月27日(水)→11月8日(月)

写真／北海道小樽市堺町(ルタオ)北あかりのスイートポテトパフェ 990円／日本橋・新宿・玉川・横浜・高崎・大阪・岡山



新たな食を発信する、 グルメコレクション。 美味コレクション

●新宿店 11階
開催中→9月27日(月)
写真／京都府京都市下京区木屋町〈和菓専門 紗織(さをり)〉
紗織「紗-しゃ-」最高級丹波くりー京丹波のみ使用-(1人前) 2,860円



明るい一年を願い、 寿ぎの美味を囲みあわせ 2022 高島屋 おせち料理ご予約承り

●日本橋店・新宿店・玉川店・立川店・横浜店・大宮店・柏店・高崎店・大阪店・堺店・泉北店・京都店・洛西店・岐阜店・岡山店・JU米子高島屋・タカシマヤフードメゾンおおたかの森店
9月22日(水)→12月25日(土)
上記各店おせち料理ご予約承りコーナー
※店舗によりお取り扱い商品が異なります。※承り場所・時間などは店舗により異なります。詳しくは各店にお問い合わせください。
お渡し日：12月31日(金)
※お渡し場所・時間などは店舗により異なります。詳しくはご予約の際にご案内させていただきます。

[高島屋オンラインストア]
9月17日(金)午前10時→12月26日(日)午前10時
※一部早期に終了する商品がございます。詳しくはWEBサイトをご覧ください。※開催日時は予告なく変更となる場合がございます。

高島屋おせち 検索



未来へと向かうマイセンの姿を
ご高覧ください。

2021 マイセン展 ～歴史と伝統の継承 そして未来へ～

●京都店 7階
9月22日(水)→27日(月)
●横浜店 8階
10月13日(水)→18日(月)
●大阪店 7階
10月15日(金)→20日(水)

写真／「マイセン」ブランク「アルプレヒト城と天使たち」(約18.5×21cm) 385,000円



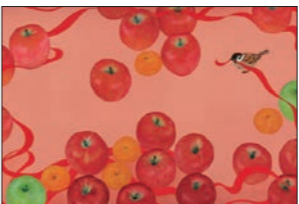
ケーキを囲んで笑い合う、
宝物のようなひとときを。

2021 タカシマヤ クリスマスケーキ ご予約承り

●日本橋店・新宿店・玉川店・立川店・横浜店・大宮店・柏店・高崎店・大阪店・堺店・泉北店・京都店・洛西店・岐阜店・岡山店・JU米子高島屋・タカシマヤフードメゾンおおたかの森店
10月6日(水)→12月15日(水)
●いよてつ高島屋(松山)
10月20日(水)→12月14日(火)
●ジェイアール名古屋タカシマヤ
11月1日(月)→12月15日(水)
上記各店クリスマスケーキご予約承りコーナー
※店舗によりお取り扱い商品が異なります。※お申し込み締切日は商品により異なります。詳しくは各店にお問い合わせください。※お渡し日・お渡し場所は商品により、また店舗により異なります。詳しくはご予約の際にご案内させていただきます。

[高島屋オンラインストア]
9月22日(水)午前10時→12月20日(月)午前10時
※お申し込み期間は店舗・商品により異なります。承り期間・お渡し店舗・方法など詳しくはWEBサイトをご覧ください。※開催日時は予告なく変更となる場合がございます。

高島屋クリスマス 検索
写真／高島屋限定〈レクレール・ドゥ・ジェニ〉ノエル フランパワーズ(直径約14.5cm) 5,400円 WEB
※高島屋オンラインストアでのお取扱いは10月1日(金)午前10時→12月15日(水)午前10時までとなります。



簡単にお申し込み！24時間受付！ 2021年 美事を贈る 高島屋のお歳暮 高島屋オンラインストア

10月8日(金)午前10時→12月25日(土)午前10時
※一部販売期間の異なる商品や早期に販売を終了する商品がございます。詳しくはWEBサイトをご覧ください。※開催日時は予告なく変更となる場合がございます。

高島屋お歳暮 検索



お待ちかね、
九州の美味が揃って到着。

大九州展

●柏店 本館地下2階催会場
9月22日(水)→27日(月)
写真／大分県大分市都町〈にくの蔵 焼肉銀山亭〉おおいと和牛のモモステーキ&やさきき弁当(1折)
1,944円【実演】※柏高島屋初登場
※九州産以外の原材料を使用している商品もございます。



個性豊かな味と技が一堂に。

福岡・長崎の物産展

●高崎店 6階
10月6日(水)→12日(火)
写真／福岡県福岡市博多区〈明月堂〉博多通りもん(5個) 560円
※福岡県・長崎県産以外の原材料を使用している商品もございます。



伝え守られる技に映る、暮らしの美。

この道ひとすじ 第38回 日本の伝統展

●横浜店 8階催会場
10月13日(水)→18日(月)
写真／【明珍本舗】お鈴(チタン製、座布団・鈴棒つき) 33,000円



雅な古都の魅力が一堂に揃い踏み。

第62回 京の名舗展

●横浜店 8階催会場・地1階食料品イベントスクエア
10月13日(水)→18日(月)
写真／京都府下京区四条通河原町東入〈伊と忠〉【京履物】綴地天蚕糸刺繍草履 バッグセット(バッグ：約25×14.5×マチ9cm、草履:Mサイズ) 473,000円【現品限り】



黄金に輝く、
不変の価値をこの機会に。

横浜大黄金展

●横浜店 8階催会場
10月13日(水)→18日(月)
写真／〈縁起物2点セット〉K24崇高「寅」(本体計約25g)、K24額「富士山」(本体約20g) 1,177,000円



入選作約300点を、一堂に展覧。

第68回 日本伝統工芸展大阪展

●大阪店 7階
10月15日(金)→20日(水)
主催：大阪府教育委員会、NHK大阪放送局、朝日新聞社、日本工芸会
写真／【日本工芸会保持者賞】
桜辻漆器「望春」(さくらひさるのうつつわ「ぼうしゅん」) 甲斐 幸太郎



NYらしさが光る、
雑貨やフードを特集。

ニューヨークフェア 2021 ～私らしく生きる私～

●ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階催会場
9月29日(水)→10月4日(月)
写真／〈アクメ・スモークドフィッシュ〉スモークドサーモン・ペーグルサンド ウィッチ(1個) 1,080円



「京でたのしむ贅沢な秋」を
華やかに。

第20回記念 京の老舗名品展

●ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階催会場
10月6日(水)→11日(月)
写真／京都市東山区〈香鳥屋〉エナメルローズブレスと洋装ハンドバッグ(27×21×10cm) 121,000円



伝統工芸に宿る、技の魅力を披露。 KOUGEI EXPO IN AICHI開催記念 時をかける工芸エレガンス ～JEWELRY&FASHION～

●ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階催会場
10月6日(水)→11日(月)
写真／〈武蔵川工房〉①②ペンダント(K10／クォーツ)各92,400円、
③リング(K10／クォーツ)112,200円、
④リング(K10／クォーツ)95,700円

※本誌に掲載している、商品の入荷遅れ・生産中止や、催し・イベント等が変更・中止となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※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。※各催しの開催時間等、詳しくは各店にお問い合わせください。※価格表示のない小物等はすべてコーディネート用です。※商品のご利用方法により税率が変更となる場合がございます。※価格は消費税を含み総額にて表示しております。

●最新の営業情報は各店のホームページでご確認ください。

高島屋 検索

【カードメンバーズ特別企画】

鹿児島芋焼酎

「森伊蔵」

抽選
販売

A 森伊蔵 720ml 2,827円 436本 (高島屋18店計)
B 極上森伊蔵 720ml 5,720円 200本 (高島屋18店計)

郵便はがきに、①郵便番号 ②ご住所 ③お名前(ふりがな)④電話番号 ⑤商品名⑥ご購入希望の高島屋の店舗名(タカシマヤフードメゾンは除く)をご記入のうえ、下記の宛先までご応募ください。
●宛先：〒103-8265東京都中央区日本橋2-4-1 高島屋「森伊蔵抽選販売」係 ●締め切り：10月5日(火)当日消印有効

※お一人様につき、AまたはBいずれかの商品、1点のご応募とさせていただきます。※ご応募はタカシマヤのデビットカード、クレジットカード会員ご本人様に限らせていただきます。※郵便はがき以外での応募、20歳未満のお客様の応募は、ご容赦ください。※厳正なる抽選のうえ、ご当選のお客様には、10月18日(月)頃はがきにてご通知いたします。※販売期間：10月20日(水)→31日(日)※営業日・営業時間が変更となる場合がございます。ご来店の際は高島屋のホームページをご覧ください。お電話にて最新情報をご確認ください。※期間中、当選はがきとお引き換えに、売場にて販売いたします。※当選者ご本人様のみのお引き換えとさせていただきます。※限定品のため、配送はご容赦ください。※お支払いはタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご利用ください。※転売・再販売・横流しを目的とした商品のご購入は固くお断りさせていただきます。※いただいた個人情報につきましては、当商品の抽選、販売に関する目的以外では使用いたしません。

●「森伊蔵」抽選販売のお問い合わせは 0120-885-177

携帯電話からもご利用いただけます。
(午前10時から午後6時まで・予告なく受付時間を変更、または休止とさせていただきます場合がございます。あらかじめご了承ください。)※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられております。※妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

酒税法改正により酒類販売管理者協議を掲載【酒類販売管理者協議(令和3年8月現在)】※各々販売場の名称及び所在地、酒類販売管理者の氏名、酒類販売管理研修受講年月日、次回研修の受講期限、研修実施団体名)の順に記載※新型コロナウイルス感染拡大防止に伴う研修縮小を受け、受講後に更新の対象者を含む。
(株)高島屋 日本橋店 東京都中央区日本橋2-4-1、高玉通子、令和3年2月22日、令和6年2月21日、東京小売酒販組合／(株)高島屋 新宿店 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2、和田さおり、令和3年1月27日、令和6年1月26日、一般社団法人日本ボランティアチェーン協会／(株)高島屋 玉川店 東京都世田谷区玉川3-17-1、島村慧、平成31年3月7日、令和4年3月6日、一般社団法人日本ボランティアチェーン協会／(株)高島屋 立川店 立川市曙町2-39-3、小杉淳子、令和2年7月3日、令和5年7月2日、東京小売酒販組合／(株)高島屋 横浜店 ジョイナスエリア 横浜市区南幸1-4、國廣尚矢、令和元年7月3日、令和4年7月2日、一般社団法人日本ボランティアチェーン協会／(株)高島屋 大宮店 さいたま市大宮区大門町1-32、青木崇嗣、令和元年7月10日、令和4年7月9日、浦和小売酒販組合／(株)高島屋 柏店 柏市末広町3-16、山本俊輔、令和2年2月10日、令和5年2月9日、一般社団法人日本ボランティアチェーン協会／(株)高島屋 高崎店 高崎市旭町45、井上真美子、令和2年7月14日、令和5年7月13日、群馬県小売酒販組合連合会／(株)高島屋 大阪店 大阪市中央区難波5-1-5、中橋有美子、令和2年7月16日、令和5年7月15日、堺小売酒販組合／(株)高島屋 堺店 堺市堺区三国ヶ丘御幸通59、小畑伸枝、令和2年2月27日、令和5年2月26日、一般社団法人日本ボランティアチェーン協会／(株)高島屋 泉北店 堺市南区茶山台1-3-1、浪花学、平成31年3月14日、令和4年3月13日、堺小売酒販組合／(株)高島屋 京都店 京都市下京区四条通河原町西入真町52、木田敬久、令和3年3月4日、令和6年3月3日、右京小売酒販組合／(株)高島屋 洛西店 京都市西京区大原野東境台町2-5-5、瀬尾操、令和元年7月4日、令和4年7月3日、一般社団法人日本ボランティアチェーン協会／(株)岐阜高島屋 岐阜市日ノ出町2-25、井原晃子、令和2年9月24日、令和5年9月23日、岐阜小売酒販組合／(株)岡山高島屋 岡山市北区本町6-40、松谷祥弘、令和2年6月24日、令和5年6月23日、岡山小売酒販組合／ジェイアール名古屋タカシマヤ名古屋市中村区名駅1-1-4、大河内勝正、平成31年1月18日、令和4年1月17日、名古屋小売酒販組合／(株)伊予鉄高島屋 松山市湊町5-1-1、和田佳代子、令和2年7月22日、令和5年7月21日、松山小売酒販組合／(株)米子高島屋 米子市角館町1-30、本池真利子、令和元年5月16日、令和4年5月15日、米子小売酒販組合



1. 對龍山莊 秋の紅葉 2. 「矢尾治」の精進料理の一例 3. 慈照寺(銀閣寺)庭園から見る観音殿(撮影:柴田明蘭)

15名様限定

～秋深き麗しの古都～ 南禅寺別荘群「對龍山莊」特別貸切と 慈照寺(銀閣寺)時間外特別拝観 3日間

ご出発日	11月16日(火)	Go Toトラベルキャンペーンに関しては未定でございます。
【お一人様代金 (2名様1室)】	京都駅発着 450,000円 (ガーデンルーム)	470,000円 (ニジョウルーム) ●1人部屋利用追加代金130,000円

秋深まる古都の特別な風景をゆったり観賞

南禅寺別荘群の中でも最高傑作と名高い「對龍山莊」。通常非公開であるところ、本ツアーでは京数寄屋名邸十撰の名建築と、東山を借景にした美しい日本庭園を貸し切ってご覧いただけるプランとなっています。建物とお庭とが一体となった「庭屋一如」の極みの對龍山莊の概要は、館長の小川史郎氏に、お庭は加藤造園の加藤武史氏にご案内いただきます。あわせて、庭園を愛でながらの精進料理や、舞妓の京舞鑑賞もお楽しみください。夕暮れからは、慈照寺(銀閣寺)の夜間特別公開に与り、国宝・観音殿や、白砂で造られた銀沙灘・向月台が暖かな光に照らされる様をご覧ください。

【旅のポイント】

1. 南禅寺別荘群「對龍山莊」特別貸切と京舞鑑賞
2. 慈照寺(銀閣寺)を時間外特別拝観
3. 15名様限定の少人数でゆとりある行程
4. お帰りの際、手荷物配送サービス付き
(お一人様につき1個)



對龍山莊の紅葉

★ カード会員様特典／現地銘菓を1グループ様につき1つご用意

+1% タカシマヤのカード会員である旨をお申し出いただき、タカシマヤのクレジットカードでお支払いいただくと2%(通常1%+1%)ポイントプレゼント。JTBロイヤルロード銀座 本店でお申し込みの場合に限りです。※タカシマヤのデビットカードでお支払いいただく際のポイント付与は通常の2%となります(デビット分としてソニー銀行が提供)。

【お申し込み・お問い合わせ】JTB ロイヤルロード銀座 本店
【受付開始】9月27日(月) 10:00～ 【TEL】0120-262-115／10:00～18:00(土・日・祝休日は除く)

●事前に予告なくスケジュールが変更、また、やむを得ない事情により催行を中止する場合がございます。
●お申し込み・お問い合わせの際は「タカシマヤサロン10月号を見て」とお伝えください。●受付時間外は対応いたしかねます。受付時間内におかけください。●お支払いはタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご利用ください。●お申し込みの際はカード情報、住所など、受付に必要な個人情報をおうかがいたします。お手元にタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご用意のうえ、カード会員ご本人様よりお申し込みください。●お申し込みは受付開始時間より先着順でお受けいたします。なお、受付開始直後はお電話が混み合い繋がりにくい場合がございます。あらかじめご了承ください。●本誌面は募集パンフレットではありません。詳しい旅行条件等を記載した書面(募集パンフレット)をお渡ししますので、事前にご確認のうえお申し込みください。●〒104-0061 東京都中央区銀座4-3-1 並木館3階(総合旅行業務取扱管理者:永井昭光) ●旅行企画・実施/株式会社JTB 〒140-8602 東京都品川区東品川2-3-11 観光庁長官登録旅行業第64号 一般社団法人 日本旅行業協会正会員

●本プランは、毎月タカシマヤサロンをお届けしているカード会員様向けのサービスとなります。●写真はすべてイメージです。



1. 流水観光砕氷船「おーら」 2. 北こぶし知床 HOTEL&RESORT 料理の一例 3. 北こぶし知床 HOTEL&RESORT 和モダンツイン 客室の一例

カード会員様オリジナルツアー／15名様限定

連泊で満喫！ 冬の世界自然遺産「知床」と網走流水船 3日間

ご出発日	2022年2月4日(金)	Go Toトラベルキャンペーンに関しては未定でございます。
【お一人様代金 (2名様1室)】	羽田空港発着 240,000円 (和モダンツイン)	250,000円 (露天風呂付デラックスツイン) ●1人部屋利用追加代金50,000円 ※和モダンツインのみ ※女満別空港発着の場合は、左記代金より24,000円引き

悠久の時に育まれた、大自然の美しき奇跡を堪能

この時期にしか見ることでできない、北海道の冬の風物詩といえば「流水」です。今回、知床に連泊し、流水船から観賞する大自然ツアーをご用意しました。流水観光砕氷船「おーら」に乗船し、流水の音や衝撃を味わいながらオホーツク海から南下してくる流水をご覧ください。世界自然遺産・知床連山と流水のコントラストは幻想的です。お泊まりは、世界自然遺産知床の玄関口ウトロ温泉に連泊。唯一海辺に立地する「北こぶし知床 HOTEL&RESORT」では、大浴場やラウンジ、足湯のあるテラスからオホーツク海の大パノラマを一望できます。旬素材を使った北海道グルメもお楽しみください。

【旅のポイント】

1. 流水観賞など冬の北海道を満喫
2. 知床・ウトロ温泉に連泊
3. 15名様限定の少人数でゆとりある行程
4. お帰りの際、手荷物配送サービス付き
(お一人様につき1個)



北こぶし知床 HOTEL&RESORT 外観

+1% タカシマヤのカード会員である旨をお申し出いただき、タカシマヤのクレジットカードでお支払いいただくと2%(通常1%+1%)ポイントプレゼント。JTBロイヤルロード銀座 本店でお申し込みの場合に限りです。※タカシマヤのデビットカードでお支払いいただく際のポイント付与は通常の2%となります(デビット分としてソニー銀行が提供)。

【お申し込み・お問い合わせ】JTB ロイヤルロード銀座 本店
【受付開始】9月27日(月) 10:00～ 【TEL】0120-262-115／10:00～18:00(土・日・祝休日は除く)

●事前に予告なくスケジュールが変更、また、やむを得ない事情により催行を中止する場合がございます。
●お申し込み・お問い合わせの際は「タカシマヤサロン10月号を見て」とお伝えください。●受付時間外は対応いたしかねます。受付時間内におかけください。●お支払いはタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご利用ください。●お申し込みの際はカード情報、住所など、受付に必要な個人情報をおうかがいたします。お手元にタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご用意のうえ、カード会員ご本人様よりお申し込みください。●お申し込みは受付開始時間より先着順でお受けいたします。なお、受付開始直後はお電話が混み合い繋がりにくい場合がございます。あらかじめご了承ください。●本誌面は募集パンフレットではありません。詳しい旅行条件等を記載した書面(募集パンフレット)をお渡ししますので、事前にご確認のうえお申し込みください。●〒104-0061 東京都中央区銀座4-3-1 並木館3階(総合旅行業務取扱管理者:永井昭光) ●旅行企画・実施/株式会社JTB 〒140-8602 東京都品川区東品川2-3-11 観光庁長官登録旅行業第64号 一般社団法人 日本旅行業協会正会員

●本プランは、毎月タカシマヤサロンをお届けしているカード会員様向けのサービスとなります。●写真はすべてイメージです。



1.円通院の紅葉 2.游水亭いさごや 郷土懐石料理の夕食(イメージ) 3.滝の湯 温泉大浴場「紅の湯」

カード会員様オリジナルツアー

往復新幹線グリーン車で行く 2泊とも最上級Sランク※1「5つ星の宿」※2認定の名旅館に泊まる
歴史文化を訪ねる 晩秋の南東北2泊3日の旅

ご出発日 11月10日(水)・13日(土)・14日(日)

Go To トラベルキャンペーンに関しては
未定でございます。

【お一人様代金
(2名様1室)】 東京駅発着 150,000円

鮮やかな自然に癒やされる、錦秋の南東北へ

南東北の紅葉名所といえば、松島・円通院や瑞巖寺が人気です。紅葉の朱色と
苔の緑が織りなす素晴らしい景色からは、まさに秋の癒やしを満喫。ご紹介
のプランは、深まった大自然の美を愛でながら、大正浪漫の街並みを残す
銀山温泉街を散策。さらに相馬樓において絢爛豪華な舞娘演舞を観賞し、
歴史や文化に触れていただける盛りだくさんの行程となっています。お泊まり
は2泊とも最上級Sランク「5つ星の宿」認定の名旅館へ。上質な空間で、くつ
ろぎのひと時をお過ごしください。お食事は、ブランド牛の米沢牛や旬の食材
を使った美食をご用意しています。自然、歴史文化を訪ね、ホテルやお食事
にもこだわった、贅沢な3日間をご堪能ください。

【旅のポイント】

- 1.往復新幹線グリーン車利用でゆったり移動
- 2.2泊とも阪急交通社基準最上級Sランク、
「5つ星の宿」認定の名旅館をご用意
- 3.米沢牛など、こだわりのお食事をご用意
- 4.紅葉の見ごろを迎える円通院・瑞巖寺へ
- 5.相馬樓での舞娘演舞観賞など、歴史や文化に触れる観光地へ



相馬樓の舞娘

タカシマヤのクレジットカード会員様:コース番号[V2144C-583]
タカシマヤのデビットカード会員様:コース番号[V2144AC-583]

【お申し込み・お問い合わせ】 阪急交通社
【受付開始】9月27日(月) 10:00～ 【TEL】 0570-05-5089／10:00～17:30(土・日・祝休日は当面の間、休業)

●事前に予告なくスケジュールが変更、また、やむを得ない事情により催行を中止する場合がございます。
●お申し込み・お問い合わせの際は「タカシマヤサロン10月号を見て」とお伝えください。●受付時間外は対応いたしかねます。受付時間内におかけください。●お支払いはタカシマヤの
デビットカード、クレジットカードをご利用ください。●お申し込みの際はカード情報、住所など、受付に必要な個人情報をあらかじめお伝えください。●お支払いはタカシマヤのデビットカード、クレジ
ットカードをご用意のうえ、カード会員ご本人様よりお申し込みください。●受付開始直後はお電話が混み合う場合がございます。●通信契約による旅行契約はお電話によるお申し込みの場合、
阪急交通社が受託した時に成立するものとします。●本誌面は募集パンフレットではありません。詳しい旅行条件等を記載した書面(募集パンフレット)をお渡ししますので、事前にご確認のうえ
お申し込みください。●旅行企画・実施/株式会社 阪急交通社 〒105-0022 東京都港区海岸1-16-1 ニューピア竹芝サウスタワー(総合旅行業取扱管理者:大山修平) 観光庁長官登録旅行業
第1847号 一般社団法人 日本旅行業協会正会員



加茂水族館・クラゲドリーム館



「アワビの煮込みブラウンソース」をはじめ、本コース限定のメニューを含んだ特別
コース



鼎泰豊の原点ともいえる小籠包。3種類の味をお楽しみください。

鼎泰豊(ディンタイフォン)
銀座店

期間 10月18日(月)→24日(日)

鼎泰豊 日本上陸25周年感謝ディナーコース

【タカシマヤのカード会員様ご優待料金】 お一人様 7,700円 ※税込・サービス料なし

小籠包で有名な、台湾の点心料理店「鼎泰豊」。1958年に
創業以来、世界各国に進出し、そのおいしさは世界から
認められました。そして今年、日本第一号店が開店25周年
を迎え、銀座店において、タカシマヤのカード会員様限定
の記念ディナーコースを特別にご用意しています。「アワ
ビの煮込みブラウンソース」をはじめ、通常はご提供の
ないメニューもお楽しみいただけます。熟練の点心師が
創作する、美食の数々をご満喫ください。

内容/①前菜6種[・茄子の醤油煮・モンゴイカの香辣醤和え・鶏肉の紹興酒
漬け・サーモンサラダ・XO醤大根餅・くらげの冷菜]
②北海道産ホタテとA菜のニンニク炒め
③ボルチニースープ
④小籠包[・豚肉2個・バジル1個・トリュフ1個]
⑤渡りガニと海老のしんじょチリソース
⑥アワビの煮込みブラウンソース
⑦季節野菜炒飯
⑧デザート[・モンブラン小籠包・パイナップルケーキ・季節のフルーツ]
⑨お土産[小籠包チケット(有効期間半年間、鼎泰豊店舗内にて使用可能)]

※ドリンク(有料)はアラカルトでご注文いただけます(コースに飲み放題は
含みません)。



所在地/東京都中央区銀座1-8-19 キラリト ギンザ8階
アクセス/東京メトロ「銀座一丁目駅」より徒歩約1分、「京橋駅」より徒歩約2分、
「銀座駅」より徒歩約5分、JR「有楽町駅」より徒歩約5分

【ご予約・お問い合わせ】
【TEL】 03-5159-4141 鼎泰豊 銀座店(レストラン直通) 【受付時間】11:00～22:00

※キャンセルのご連絡は、5日前までをお願い申し上げます。それ以降はキャンセル料が発生いたします。

●営業日・営業時間や内容が予告なく変更となる場合がございます。最新の情報につきましては、お電話にてご確認ください。最新の情報につきましては、お電話にてご確認ください。最新の情報につきましては、お電話にてご確認ください。
●お問い合わせの際は「タカシマヤサロン10月号を見て」とお伝えください。●お支払いはタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご利用ください。●ご予約いただく日によっ
てはすでに満席の場合もございます。●メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。●食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめお申し
出ください。●ほかの特典との併用はできません。

●本プランは、毎月タカシマヤサロンをお届けしているカード会員様向けのサービスとなります。●写真はすべてイメージです。

●本プランは、毎月タカシマヤサロンをお届けしているカード会員様向けのサービスとなります。●写真はすべてイメージです。



2



1

1. 天使の海老や蒸し鮑の山椒ソースなど、多種の美味を彩り豊かに配した「六種前菜盛り合わせ」。2. ふっくら脂ののった金目鯛と季節野菜の炒め物 (写真はすべて一例)

東京・永田町 中国料理「星ヶ岡」 初登場

期間 2021年10月1日(金)→11月30日(火) **平日限定**

- ご提供時間／11:30～15:00 (ラストオーダー14:00)
- 人数／1～20名様

【料金】 お一人様 8,000円 ※税・サービス料込

店の伝統を担う新料理長が 会員様のためにご提案する特別ランチ

美食家として知られる、北大路魯山人^{きたおじろ さんじん}。彼がかつて主宰した会員制料亭「星岡茶寮」跡地にあるホテル内のレストランです。上海料理の手法をベースに、厳選した国産食材などを贅沢^{ぜいたく}に使用し、洗練されたひと皿に昇華させることで好評。6月に料理長に就任した山橋孝之^{やまはし たかゆき}さんは、一昨年「日本中国料理協会」主催コンクールで金賞を獲得した実績の持ち主。山橋さんが皆様のために特別にご用意した、おもてなしの心あふれるランチをご堪能ください。

コース内容／六種前菜盛り合わせ、蟹肉入りふかひれスープ、金目鯛とアスパラガスのXO醤炒め、黒毛和牛の黒豆ソース炒め、蒸し点心 三種盛り合わせ、豚肉とザーサイのつゆそば、デザート盛り合わせ 星ヶ岡スタイル

【ご予約・お問い合わせ】
【TEL】 03-3503-0871 (2日前までに要予約)
【受付時間】 9:30～20:00 **【定休日】** 無休

※キャンセルのご連絡は6日前までをお願い申し上げます。それ以降はキャンセル料が発生いたします。



3

3. たらば蟹の身と気仙沼産ふかひれをたっぷり使用したスープは星ヶ岡の看板メニュー (写真は一例)



所在地／東京都千代田区永田町2-10-3 ザ・キャピトルホテル 東急2階
アクセス／東京メトロ千代田線・丸の内線「国会議事堂前駅」6番出口、南北線・銀座線「溜池山王駅」6番出口地下直結



1



2



3

1. 創業以来人気の創作串揚げを含む全12本。オリジナルのたれと契約農家から届く旬の野菜を添えて。2. 活き車海老串揚げは、京都産の山椒を混ぜた塩とともに。3. 締めに登場する、「デザート3点盛り」(写真はすべて一例)

東京・銀座 銀座 六覺燈(ろくかくてい)銀座店 初登場

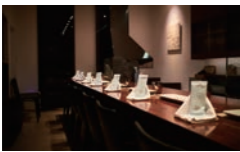
期間 2021年10月1日(金)→11月30日(火) **平日限定**

- ご提供時間／ランチ12:00～15:00 (ラストオーダー14:00)
- 人数／1～8名様

【料金】 お一人様 7,800円 ※税・サービス料込

旬の素材を用いたお任せを主体に、オリジナリティあふれる創作を交えて供する、串揚げの人気店。赤ワインソースや出汁醤油など、素材との相性を考慮した5種のたれや新鮮な産地直送野菜とともにいただく趣向です。今回は、12本の串揚げに加え、通常はディナーでしか味わえない「デザート3点盛り」を組み込んだランチで皆様をお迎えします。新鮮な驚きに出合える、六覺燈スタイルをご満喫ください。

コース内容／串揚げ(活き車海老、和牛フィレ肉、ホタテの貝柱、エンドウ豆のコロッケ、ささみのしそ巻きとんぶり載せのほか、季節の素材全12本)、産直生野菜、オリジナルパン、デザート3点盛り、エスプレッソ



所在地／東京都中央区銀座6-8-7 交詢社ビル4階
アクセス／東京メトロ銀座線「銀座駅」A1・B5出口より徒歩約5分、JR「有楽町駅」銀座口より徒歩約7分

【ご予約・お問い合わせ】
【TEL】 03-5537-6008 (前日までに要予約)
【受付時間】 14:00～18:00
【定休日】 不定休

※キャンセルのご連絡は2日前までをお願い申し上げます。それ以降はキャンセル料が発生いたします。

〈P36、37共通〉●ご予約の際は「タカシマヤのカード会員」である旨をお伝えください。

●諸事情により、内容が予告なく変更となる場合がございます。最新の情報につきましては、お電話にてご確認いただけますようお願い申し上げます。●メニュー、食材、表示価格、営業時間等は2021年8月23日(月)現在の内容です。●食材の入荷状況等により、メニューが変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。●ほかの特典との併用はできません。●事前にご予約ください。ご予約の際、既に満席の場合もございますので、あらかじめご了承ください。●お電話が混み合う場合がございます。●食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。●お支払いはタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご利用ください。●写真はすべてイメージです。Photo: Hiroaki Shinohara (P36/P37 Ginza Rokukakutei) Makoto Ito (P37 Teppanyaki Dojima) Text: Chinatsu Kimura (P36/P37 Ginza Rokukakutei) Noriko Yamaguchi (P37 Teppanyaki Dojima)



1



2



3

1. 舌の上で繊細な肉のうま味がほどける「国産牛ロースステーキ80gと焼野菜」。2. 食欲や五感を刺激するアミューズ「堂島のお楽しみ」。3. ふっくら白焼きが絶品の「長崎五島列島産黄金穴子の鉄板焼」(写真はすべて一例)

大阪・北新地 鉄板焼 堂島(どうじま) 初登場

期間 2021年10月1日(金)→11月30日(火) ※除外日／貸し切りの場合

- ご提供時間／ランチ11:30～14:30 (ラストオーダー13:30)
- 人数／1～20名様

【料金】 お一人様 6,500円 ※税・サービス料込

ANA クラウンプラザホテル大阪の開業から35年以上、地元の食通に愛されてきた「鉄板焼 堂島」。料理長の遊び心が光るひと皿から始まる特別コースは、目の前で華麗に焼き上げる「長崎五島列島産黄金穴子の鉄板焼」や「国産牛ロースステーキ」など、厳選素材の競演をご堪能いただけます。香ばしい焼おにぎりに熱々スープを注いで味わう食事など、五感を刺激する演出にもご期待ください。

コース内容／堂島のお楽しみ、長崎五島列島産黄金穴子の鉄板焼、国産牛ロースステーキ80gと焼野菜、堂島特製スープとおやき、コーヒーまたは紅茶



所在地／大阪府大阪市北区堂島浜1-3-1 ANAクラウンプラザホテル大阪 地下1階
アクセス／JR東西線「北新地駅」11-21番、11-23番出口より徒歩約5分、京阪本線・大阪メトロ御堂筋線「淀屋橋駅」7番出口より徒歩約7分、大阪メトロ四つ橋線「西梅田駅」・「肥後橋駅」より徒歩約7分

【ご予約・お問い合わせ】
【TEL】 06-6347-1112 (4日前までに要予約)
【受付時間】 11:30～20:00
【定休日】 なし

※キャンセルのご連絡は2日前までをお願い申し上げます。それ以降はキャンセル料が発生いたします。

電話 受付限定

館野泉ピアノ・リサイタル

公演日時 東京文化会館 小ホール
10月22日(金) 19:00開演

【料金】 [20枚ご用意]
S席 **5,400円** (通常料金6,000円) 送料770円別途
※未就学児入場不可

彼のために作曲された音楽を、彼が弾く。ゆるぎない信念と
ひたむきな姿をもたらす、真の巨匠の風格を存分に味わって
ください。

曲目 / 吉松隆:「アイノラ抒情曲集」よりロマンス、アラベスク ほか、「タピオ
ラ幻影」より光のヴィネット、水のパヴァーヌ、カレヴィ・アホ:静寂の渦、
林光:花の図鑑・前奏曲集「サンザシ」「ハス」 ほか、平野一郎:鬼の生活〜左
手のピアノで綴る野帳〜はたらき鬼、くつろぎ鬼、ふざけ鬼 ほか♪ (♪委嘱
作・初演)

【受付】 ジャパン・アーツ

【受付期間】 9月27日(月)→10月12日(火)

【TEL】 0570-03-1122 10:00～18:00(毎日)

感染症防止の状況により受付時間が増減となる場合がございます。ご了承ください。



©SONOE

WEBサイトにて 『エフゲニー・キーシンピアノ・リサイタル』の公演のご案内をしています。 詳しくは [高島屋カードチケット](#) [検索](#)

●諸事情により、公演時間・内容・スケジュール・出演者が変更、また、やむを得ない事情により催行を中止する場合がございます。
●お支払いはタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご利用ください。
●お問い合わせの際は「タカシマヤサロン10月号を見て」とお伝えください。●お申し込みの際はカード情報、住所など、受付に必要な個人情報をあらかじめお入力ください。●お申し込み後のキャンセル・変更はできません。●受付開始後はお電話が混み合う
場合がございます。●お席はお選びいただけません。あらかじめご了承ください。

2021年 9月1日(水) から、変わりました。

タカシマヤのカードを ご利用のお客様へ大切なお知らせ

2021年9月1日(水)から、タカシマヤのカードのポイントにつきまして
以下の点を変更いたしました。

①お会計時にカードでポイントがご利用いただけるよう変更いたしました。2,000円単位で
ご利用いただけます。なおポイントのご利用には有効期間(積立期間終了後12カ月)がございます。

②高島屋でカードご利用の際に、現金・商品券
による全額入金・一部入金された場合の基本
ポイント率が8%から**5%**へ変更となりました。



2021年9月からは2,000ポイントたまると自動的に
カードにチャージされます。

※なお、本変更にとともに、ご利用明細書のポイントご案内欄について、一部
変更がございます。

高島屋各店内の、ポイント交換・残高照会機は
8月31日(火)をもって取り扱いを終了いたしました。



「お買物券」への交換は、2021年8月末をもって
終了いたしました。なお現在お持ちの「お買物券」
は、引き続きご利用いただけます。

ポイント数は「タカシマヤカードアプリ」で
ご確認ください。※ ぜひ登録ください。

※前日までの累計ポイントがご確認いただけます。
※タカシマヤプラチナデビットカードは対象外です。

ご登録はこちらから [»](#) [»](#) [»](#)



そのほかの変更点など
詳しくはタカシマヤのホームページをご覧ください。

[高島屋](#) [検索](#)



高島屋オンラインストアなら 「日本各地の美味」や「おせち料理」も充実です。

食料品でもタカシマヤポイントが**1%** 高島屋以外のネットショッピングでも**1%** ※1



高島屋オンラインストアの
「大北海道展」

「北の大地」が誇る 自然の恵みがたくさんつまった グルメをお取り寄せ

※北海道産以外の原材料を使用している商品もございます。

大北海道展はこちら [»](#) [»](#) [»](#)



『鮭専門店厳選のいくら』



〈鮭乃丸亀〉
羅臼産いくら
醤油漬
5,994円
送料込み

『味付け不要、おうちで簡単ジンギスカン』



〈千歳ラム工房〉
味付ラムローズ
ジンギスカン
セット
7,516円
送料込み

『新感覚のレーズンサンド』



〈Lecrin de
Recolte
(レ克蘭ドゥ
ルコレテ)〉
レーズンサンド
グラン10個入り
3,888円
送料込み

高島屋のおせち料理 2022

●9月17日(金) 10:00→12月26日(日) 10:00

※開催日は予告なく変更となる場合がございます。

有名料亭や名店のおせち、高島屋限定おせちなど
バイヤー厳選のおせちを豊富に取り揃えました。



高島屋のおせち料理はこちら [»](#) [»](#) [»](#)



高島屋通販13年連続、不動の人気!選り
抜かれた素材、職人の手技、急速冷凍の
技術が生み出す珠玉の美味をどうぞ。

〈タカシマヤオリジナル〉高島屋おせち 三段重
21,600円



55品の美味の饗宴を楽しめる、多彩な和
洋中をこのお値段で。

〈タカシマヤオリジナル〉和洋中おせち料理
「雅彩」与段重 21,600円



京料亭〈たん熊北店〉の味を、寿ぎの心を
込めてお重にしました。牛肉しぐれ煮や鯛
龍飛巻など、職人が技を尽くした美味を冷
蔵でお届けします。

〈京料理 たん熊北店〉おせち料理 三段重
32,400円

おせちを早く受け取って送料無料クーポンをもらおう!キャンペーン

●9月17日(金) 10:00→12月19日(日) 10:00

期間中、対象の「冷凍おせち」商品をお買い上げいただき、お届け日「12月28日(火)・29日(水)」のいずれかをご指定かつ、
高島屋オンラインストアの総合メールマガジンをご登録中のお客様に、高島屋オンラインストアでのお買物にご利用いた
だけの送料無料クーポンを1枚プレゼントいたします。 詳しくはサイト内のキャンペーンページをご覧ください [»](#) [»](#) [»](#)



TAKASHIMAYA
ONLINE STORE

※1 一部ポイント率の異なる商品、お支払い方法がございます。
また、一部ポイント対象外となる場合がございます。



タカシマヤで『お金』にまつわるご相談を承ります。

日本橋店・大阪店・横浜店の「タカシマヤファイナンシャルカウンター」では、「資産づくり」について、「保険」について、「相続」についてなど、『お金』にまつわるさまざまなご相談を承っています。

昨年6月に日本橋高島屋S.C.にファイナンシャルカウンターがオープンして1年以上が経ち、たくさんのお客様にご来店ご利用いただいています。今年はさらに大阪店・横浜店にカウンターがオープンし、3店舗体制となりました。今回はこれまで私たちが承ったご相談事例をご紹介します。

ファイナンシャルカウンターでの出会はひとつのきっかけ

投資信託のクレジットカード積立に興味があり、カウンターにお立ち寄りいただいたお客様。NISA・iDeCoのご説明や銘柄選びのお手伝いなどで、何度かご面談を重ねる中で、現在加入中の保険の解約を考えているが、担当者からは引き止められていて悩んでいるというお話を伺いました。そこで、あらためてご要望を伺いながらライフプランのシミュレーションを行い、お客様により適した保険プランをご提案したところ、ご納得していただくことができました。お客様からは、ひとつのきっかけから気軽に相談してみたことで、

「保険」と「投資信託」を組み合わせることで総合的に悩みを解消することができるとも助かった、というお声をいただいています。

お客様のお話を耳を傾けることを一番大切に

ご来店されるお客様は、お金に関する漠然とした不安を感じているものの、ご自身でも何を求めているのかを自覚されていないというケースも多いようです。また、今度、今度と先延ばしされているケースもあります。そのきっかけを作らせていただくのが私たちの役割です。私どもの対話の中から「気づいていた」ご自身でニーズを見つけ

ていただく」というプロセスを大切にしながら、丁寧に、親身にお話を伺うことを大切にしています。お客様とは時に5回も6回も面談を重ねることもあり、長いお付き合いになります。お客様がほっとして笑顔を見せてくださる瞬間が何よりも幸せです。資産運用の始め方、保険の見直し、相続の準備についてなど、お金にまつわる少し気になっていることを、お気軽にご相談ください。

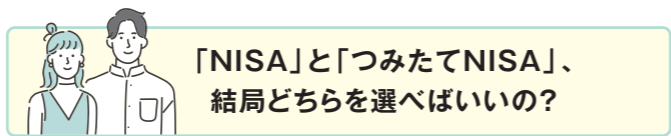


日本橋担当 関

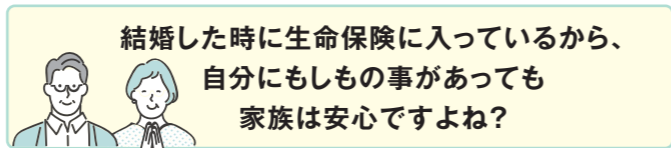


日本橋店 本館8階 ファイナンシャル カウンター

お客様お一人おひとりの暮らしのそばで、こんなご相談を承ります



「NISA」「つみたてNISA」は、運用によって得られた利益にかかる税金をゼロにしてくれる、お得な非課税制度。賢い資産づくりには欠かせません。買付方法や非課税金額の上限額、対象商品などに違いがあり、どちらがおすすめかは目標やライフスタイルによってお一人おひとり異なります。ぜひご相談ください。

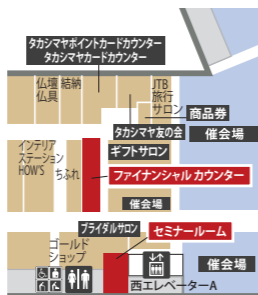


必要な保障内容は、ご自身のライフステージや家族構成によって大きく異なります。ご結婚当初に加入した生命保険では、退職間際のご年齢では保障内容が適切でないということはよくあります。ライフステージの変化のタイミングで、定期的な見直しをされることをおすすめします。

お気軽にご予約ください

日本橋店・大阪店・横浜店「タカシマヤ ファイナンシャル カウンター」でのご相談のご予約は、ホームページで承ります。お店がお近くにない方、ご来店が難しい方は、Web（オンライン）でのご相談サービスもぜひご利用ください。

大阪店 7階 ファイナンシャル カウンター



横浜店 7階ファイナンシャル カウンター



ご予約はこちらから >>>



横浜店

タカシマヤのファイナンシャル セミナー

「お金」にまつわる素朴な疑問や、お悩み解決のヒントとなるセミナーを随時開催中



近日開催予定

積立王子が語る！ 長期・積立・分散投資

■10月3日（日）11:00～12:00

■講師：セゾン投信株式会社

代表取締役会長CEO 中野 晴啓氏

■横浜高島屋7階 ファイナンシャル セミナールーム
定員10名様

【同時開催】Webセミナー（Zoom利用）

【同時開催】大阪高島屋7階

ファイナンシャル セミナールーム（定員10名様）

※横浜高島屋会場とWeb中継をつないで視聴いただけます。



「積立王子」こと、セゾン投信株式会社 中野会長による特別セミナーを横浜で開催します。人生100年時代にお金をどのように育てていくのか？「長期・積立・国際分散」をキーワードに、長期投資の魅力をお伝えします。

本セミナーを含め
開催予定のセミナーの
ご予約はこちら >>>



おうちでゆったり、 資産運用。



高島屋ソーシャルレンディング※

※別名：貸付型クラウドファンディング

ソーシャルレンディングとは、資産運用をしたい人（投資家＝お客様）と、お金を借りたい企業（借り手）をインターネットを介してつなぐサービスです。投資家の皆様のお金をファンド事業者がまとめて、資金を必要としている企業へ融資します。ソーシャルレンディングは日々の値動きがなく、売買のタイミングも気にしなくてよい、管理が楽な投資です。

第1号の投資案件として、賃貸住宅一括借上事業（サブリース）を運営する日本管理センター株式会社を通じ、サービス付き高齢者向け住宅建設のための資金調達支援を行いました。今後も、「高齢化社会」「地方創生」「再生エネルギー」「循環型社会」などの課題に取り組む企業を応援する投資案件を多くご紹介してまいります。

※高島屋ソーシャルレンディングで投資を行うにはFUELでの口座開設が必要です。※口座開設には審査があります。※20歳未満や75歳以上の方、学生の方は口座を開設できません。

高島屋ソーシャルレンディング
ホームページはこちらから >>>

