

Magazine for Takashimaya's Special Card Members

Takashimaya Salon

11

至福の、おうちレストラン

November 2021
Vol. 175



Takashimaya Salon

Magazine for Takashimaya's Special Card Members November 2021 Vol. 175

Takashimaya Salon Magazine for Takashimaya's Special Card Members

11

November 2021 Vol. 175 発行：高島屋フアインシヤル・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

ENGINEERED BY INDIA. WHISKEY. CHARLIE.



DOWNLOAD THE NEW IWC APP
FOR VIRTUAL TRY-ON

——ビッグ・パイロット・ウォッチ 43
Ref. IW3293：機能的なデザイン、視認性に
優れた文字盤、人目を引く円錐型のリュースと
いった特徴で「ビッグ・パイロット・ウォッチ」はアイ
コン的存在となりました。このたび、直径43mmの
モデルが初めて登場し、手首で際立つ存在感は
そのままに、かつてなかった快適さを実現します。

IWC自社製キャリバー82100とサファイアガラス
の裏蓋を備える「ビッグ・パイロット・ウォッチ 43」
は、ストラップ/プレスレットを素早く交換できる
EasX-CHANGE®システムの採用により、汎用性
の高いスポーツウォッチとして様々なシーンで
活躍します。
IWC. ENGINEERING DREAMS. SINCE 1868.

IWC自社製キャリバー82100・ベラトン自動巻き機構・
60時間パワーリザーブ・秒針停止機能付きセンターセコンド・
サファイアガラスのシースルー裏蓋・防水性10気圧・
直径43mm・ステンレススティール

お求め・お問い合わせは、下記の高島屋各店へ

タカシマヤウオッチメゾン 東京・日本橋 03-3211-4111 (代)・タカシマヤウオッチメゾン 大阪 06-6631-1101 (代)
横浜店 045-311-5111 (代)・京都店 075-221-8811 (代)・ジェイアール名古屋タカシマヤ ウオッチメゾン 052-566-1101 (代)

IWC Schaffhausen, Switzerland・www.iwc.com/ja・Contact info 0120-05-1868

IWC
SCHAFFHAUSEN



パリの石畳に想を得て女性の多面的な魅力を構造的なデザインで表現。独創性が際立つ先鋭的なコレクションです。ロングセラーの秘訣は、シンプルなフォルムとオリジナリティの絶妙なバランス。自身の美意識をさりげなく印象づけます。フルダイヤモンドで華やかに、虹色に輝く白蝶貝で優美に。首回りの長さ調節が可能なネックレスは、お好みのバランスでお楽しみいただけます。

右ページ：モーブッサン「ル・ヴィス・エ・ラ・ヴェルチュ」ネックレス（YG、ダイヤモンド）792,000円、リング（YG、ダイヤモンド）891,000円、ネックレス（WG、ダイヤモンド）792,000円、リング（WG、ダイヤモンド）891,000円／左ページ：モーブッサン「ラ・ヴェルチュ」ネックレス（YG、白蝶貝、ダイヤモンド）682,000円、ピアス（YG、白蝶貝、ダイヤモンド）880,000円、リング（YG、白蝶貝、ダイヤモンド）726,000円、ネックレス（WG、白蝶貝、ダイヤモンド）682,000円、リング（WG、白蝶貝、ダイヤモンド）726,000円

取り扱い店 / 日本橋店・玉川店・横浜店・大阪店・ジェイアール名古屋タカシマヤ ※価格は消費税を含む総額にて表示しております。

エレガンスを堪能する
おしゃれの季節



パリの名門「モーブッサン」のロングセラー

MAUBOUSSIN



開高健 著

『六つの短篇小説 ロマネ・コンティ・一九三五年』

text:
Mari Yamazaki
illustration:
Tomoko Fujii

ヤマザキマリ

漫画家・文筆家。東京造形大学客員教授。1967年東京生まれ。'84年にイタリアに渡り、フィレンツェの国立アカデミア美術学院で美術史・油絵を専攻。2010年『テルマエ・ロマエ』で第3回マンガ大賞受賞、第14回手塚治虫文化賞短編賞受賞。'15年度芸術選奨文部科学大臣賞受賞。著書に『スティープ・ジョブズ』（ウォルター・アイザックソン原作）『プリニウス』（とり・みきと共著）『オリンピア・キュクロス』『国境のない生き方』『ヴィオラ母さん』『ちどまって考える』『ムスコ物語』など。



「跳びながら一歩ずつ歩く。火でありながら灰を生まない。時間を失うことで時間を見出す。死して生き、花にして種子。酔わせつつ醒めさせる。傑作の資格。この一瓶。」

作家でありコピーライターでもあった開高健がかつて某ウィスキーに寄せたこの言葉から、一筋縄ではない彼の作家の人となりが見える。

開高健は地球の旅人であり傍観者であった。時には戦地へ赴き、時には釣り師として惑星の上を心の赴くままに彷徨い歩く。開高は黙っていても手に入る情報や想像力だけをあてにしている表現者ではなかった。好奇心のアンテナは常に360度自在に回転可能であり、自分を破滅に導き兼ねない欲求にも身を委ね、深い傷を負うことすら覚悟で夢も虚無も真正面から受け入れる。開高健は人間という厄介な生き物の生態を描き出す、妥協の無いルポルタージュ・ライターでもあった。

人間関係への高揚と落胆。理想と現実の容赦無い軋轢。快楽と苦しみ。短篇集『ロマネ・コンティ・一九三五年』の中に収められた「玉、砕ける」はそういった開高らしい質感がひしひしと感ぜられる作品のひとつではないだろうか。これは開高がベトナム戦線での特派員の仕事を終え、日本へ帰る途中に訪れた香港でのエピソードだが、そこに出てくる表題の、とあるものできた「玉」に氏が込めた思いの奥行きは、行き着く所が見えないほど果てしなく深く、そして大きい。

高品質のユーモアに鋭く繊細さを持ち合わせた作家としての感性と才能が横溢するこの印象的な作品には、「酔わせつつ醒めさせる」という氏のコピーそのものがぴったりだ。

『六つの短篇小説 ロマネ・コンティ・一九三五年』（開高 健 著／文春文庫）

Contents

発行：高島屋ファイナンス・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：楠本涼
目次撮影：青木章
広告・広告進行：加藤浩、中島ひと美

Book Lovers
ヤマザキマリ「本好きの本気読み」 3

特集／至福の、おうちレストラン 4
Takashimaya Salon — Features

WINTER 2021 TAKASHIMAYA GIFTS
おうちで楽しむ本格レストランの美味しいお歳暮 20

EDITOR'S CHOICE — 1
皇帝ナポレオンが愛した名窯 24

EDITOR'S CHOICE — 2
シックカラーを纏う小粋なアウター 26

Artist Clip
鍛金作家坂井直樹 28

Shop Information
高島屋各店情報 33

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 36



Takashimaya Salon Magazine for Takashimaya's Special Card Members

November 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9月24日（金）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。

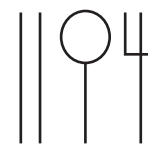
●本誌に掲載している、催し・イベント等が変更・中止になる場合がございます。あらかじめご了承ください。
●都合により店舗の営業が中止になる場合がございます。各店の営業状況については各店ホームページをご確認ください。

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

／特集／

至福の、



OUCHI Restaurant

おうち

レストラン



料理研究家・大原千鶴
さんのお品書きは、食
材の切り方や盛り付け
などを工夫することで、
まるで料亭のように。

多くの人との会食や外食を、控えなければならない日々が続く。

自分で作る料理の味にも少し飽きて、気分を変えたいと思っている人も多いのでは。

そうはいつでも珍しい食材を用意したり、複雑な調理工程を行ったりするのは、

なかなか難しい。そこで、身近で手に入る食材とちょっとした工夫で家庭料理が

料亭やレストランのような雰囲気になる方法を各界の方々にお伺いした。

大原千鶴

おおはら・ちづる 料理研究家。京都・花脊の料理旅館「美山荘」が生家。自然の中で食材に触れ、小学生の頃から店のまかないを担当しながら料理の腕を磨く。NHK『きょうの料理』、NHKBS4K『あてなよる』にレギュラー出演するほか、著書多数。近著に『大原千鶴「真・豆腐百珍」』『大原千鶴のささっとレシピ』等。



家族のご馳走は、食べ慣れたものをいつもと違う雰囲気です。

『きょうの料理』（NHK）でも活躍中の料理研究家の大原千鶴さんに、難しいテクニクなしですぐに真似できる、家庭料理をご馳走に変える方法を教えていただいた。

photo:Ryo Kusumoto
text:Yoshiko Nagashima

たすき掛けで凛とした姿が美しい大原さん。気さくにおしゃべりをしながら、次々と料理を仕上げていった。



大原流・水出汁
冷水ポットに水（2L）を入れ、利尻昆布（5g）と出汁パックに入れた鯖や宗太鰯などの混合削り節（15g）を入れ、3時間以上おく。冷蔵庫で冬場は3日ほど、夏場は2日ほど保存可能。

出汁を作っておくこと。水を注いだ冷水ポットに、昆布と混合削り節を入れておくだけ。水出汁なので火加減やタイミングも不要。鍋物やお吸い物はもちろん、和え物やおひたしなど万能に使える。

「おもてなしやご馳走の場合は、出ま上がりをイメージして買い物からスタートするのがコツ。『こんなメニューをこんな器で提供したい』と考えると、普段使いの食材でも選び方が変わってきます」

例えば、八寸の吹き寄せ。材料はさつまいも、栗、銀杏と定番の秋の食材だ。彩りを考えてさつまいもは皮付きのままスライス。

テ レビの料理番組や多数の著書で、日々のおかずから懐石料理まで、家庭で作れる料理をさまざまに提案している大原千鶴さん。おうち時間が長引く中での家庭料理についてこう語る。

「外食が難しく家で過ごすようになり、最初の頃はパンを焼いたりする人が増えましたよね。でも何度もやっていると飽きるし疲れますから、今は頑張らなくても幸せを感じられる食卓が求められているのではないだろうか」

そこで今回は、普段の家庭料理に少し手を加えるだけで、ご馳走のように味わえる工夫とコツを伝授してもらいに、京都にある大原さんのアトリエを訪ねた。

事前に連絡をいただいたお品書きは、八寸、油物、鍋仕立ての三品。八寸だけで四種あり、本当に簡単に作れるのだろうかと思ってしまうが、いずれも工程が少なく短時間で作れて、それなのに普段の家庭料理とは味わいも見栄えも格段に違っていた。

一番のポイントはあらかじめ水

長芋と小羽イワシの揚げたん

【材料2人分】長芋:200g、イワシ(小羽):10尾程度、米油(サラダ油でも可)・小麦粉:各適量、花椒塩(なければ普通の塩):少々、青柚子(半分に切って種を取ったもの):1個分 【作り方】1:イワシは包丁で頭とお腹の下を切り落とし、内臓を包丁の先でかき出す。手早くお腹の中を洗って水気をペーパーでふき、塩小さじ1/2(分量外)をふる。長芋は皮つきのまま長めの乱切りにする。2:フライパンに米油と長芋を入れて中火にかける。温度が上がってきたら時々箸で転がしながらカラッと揚げ、油を切って花椒塩少々をふる。続けて1のイワシに小麦粉をまぶしてカラッと揚げる。器に盛りあわせ、青柚子を添える。



「特別なものより、食べ慣れたものや素材に近いもので、家族がおいしく食べてくれて楽しめる演出を工夫する方がよいと思います」
大学生と高校生の二男一女の母親でもある大原さんの家庭で、この夏ブームだったのがジンギスカン鍋。ホットプレートを囲む時、往年のヒット曲『ジンギスカン』をかけると

きのこ鶏の鍋仕立て

【材料2人分】お好みのきのこ(今回はしいたけ・まいたけ・しめじ):計200g、青ねぎ:1/2束、鶏もも肉:200g、水出汁:600ml、淡口しょうゆ:大さじ3、粉唐辛子(韓国産の辛みが穏やかなもの):適宜 【作り方】1:きのこ類は石づきや固い部分を切り落とす。青ねぎは斜め切り、鶏肉はひと口大のそぎ切りにする。2:土鍋に具材をすべて入れ、出汁を注ぎ、淡口しょうゆを回し入れて中火にかける。沸いてきたら、箸で鶏肉の上下を返しながらかき混ぜれば完成。仕上げにあれば粉唐辛子をふる。



つもと大きく違うことをすると失敗の元。特に男性は珍しい香辛料や初めて食べるものを敬遠しますよね。作業対効果を考えると、作る人がせっかく頑張っても喜ばれないものより、食べ慣れたものや素材に近いもので、家族がおいしく食べてくれて楽しめる演出を工夫する方がよいと思います」

大盛り上がり。音楽や、キャンプなどを使ったテーブルコーディネートも、ご馳走感をアップさせてくれる。

家族と過ごす時間が長くなった今、ずっと顔をつきあわせていると疲れてしまうこともある。

「特に、長い時間を共に過ごしてきたご夫婦は、一人ずつの時間も大事にしながら、食事は楽しい時間に行きたいですね。毎日3食作らなくなっていくんです。一生懸命作ると相手も『食べなければいけない』となってしまう。たまにはご夫婦でキッチンに立って、一緒に楽しめれば、お互いのいいところを思い出す機会にもなると思います」

作業対効果で、ラクで喜ばれるものを



お品書き

八寸

卵黄味噌漬け

さやいんげんの練りごまあえ

吹き寄せ

(さつまいも・栗・銀杏の素揚げ)

アボカドとサーモンのたたき

油物

長芋と小羽イワシの揚げたん

きのこ鶏の鍋仕立て

ごはん、香の物、フルーツ

卵黄味噌漬け

保存容器に白味噌(適量)をしきつめ、ガーゼをのせくぼみを作り、そこに卵黄(適量)をのせ、上からガーゼをかぶせ、また白味噌(適量)をのせて蓋をし冷蔵庫で3日間おく。卵黄を味噌から取り出してラップで形を整え、器に盛る。1週間保存可能。

さやいんげんの練りごまあえ

【材料2人分】さやいんげん:8~10本(60g)、A(練りごま:大さじ1、水出汁・濃口しょうゆ:各小さじ1/2) 【作り方】1:さやいんげんはヘタを切り落として食べやすい長さに切る。鍋に沸かしたお湯に塩1つまみ(分量外)を入れて茹で、ザルにあげておく。2:ボウルにAを入れて混ぜ、1が温かいうちに加えて和える。

吹き寄せ(さつまいも・栗・銀杏の素揚げ)

【材料(作りやすい分量で)】さつまいも・栗・銀杏:各適量、米油(サラダ油でも可):適量、塩:少々 【作り方】1:さつまいもは皮つきのまま、スライサーで薄切りにして水にさらしザルにあげておく。栗は鬼皮と渋皮をむきスライサーで薄切りにして水にさらしザルにあげておく。2:さつまいもの水気をペーパーに取ってふき、170℃の米油でカリッとするまで揚げ、油を切る。栗も同様に揚げる。続けて銀杏を入れ、箸で転がしながらサッと素揚げし油を切る。仕上げに塩少々をふる。

アボカドとサーモンのたたき

【材料2人分】アボカド(種を取って皮をむいたもの):1/2個、サーモン(刺身用):適量、青じそのみじん切り:1枚分、生姜のみじん切り:小さじ1/2、A(濃口しょうゆ:小さじ1/2、わさび・レモン果汁:各少々)、焼き海苔:少々 【作り方】1:アボカドは2cm角、サーモンは1cm角に切る。2:ボウルにアボカド、サーモン、青じそ、生姜を入れ、Aを加えて混ぜ、手でちぎった海苔を加えてよく混ぜる。

皮が美しく見えるように、細めのものを選んで薄い輪切りにしている。「いつもの食材でも、切り方や盛り付けを変えるだけで、ご馳走のようになるんですよ」

油物の長芋も皮付きのまま長めの乱切りで素揚げ。短冊切りや千切りにすることが多いが、ちよつと形を変えるだけで、香ばしい部

分とほっくりとした部分ができ、市販の花椒塩をふっただけなのに、料亭のような味わいに。
今回のお品書きで最も時間を要する卵黄味噌漬けも、漬ける時間はかかるものの作り方は卵黄を味噌に挟むだけ。串で飾ると懷石のお膳らしきが増す。ほおずきのような見た目も美しく、酒の肴にもご飯のお供にもぴったりだ。

食事を楽しくすることで
家族の良さも再発見できる

ご馳走というと、一品にいろいろな食材を使い時間をかけて下ごしらえしたり、普段使わないような香辛料や調味料を使ってみたり、つい頑張りがたくなってしまふ。「家族と楽しむご馳走では、い





3

1.『空想居酒屋』(NHK出版新書)「文壇一の酒呑み&料理人」である著者が、国内外の居酒屋と料理、自身の理想の居酒屋を妄想する、ポスト・コロナの食をめぐる痛快エッセイ。
2・3・4.世界中の街で飲み、店を巡ってきた島田さん。

「ここに酒があり、ドリンクカーがあれば、即酒場」と、作家・島田雅彦さんは著書『空想居酒屋』で書く。居酒屋といっても国内ばかりではない。仕事で訪れた海外の酒場も入る。300種類を超えるつまみが揃っているバルセロナのバル、ヴェネチアのバーカロ、アムステルダムของバーやソウルのマッコリタウンの思い出が、島田さんの文章を通じて、こちらにまで酩酊感と共に伝わってくる。

〈これまで訪れた数々の実在の酒場とその思い出が酔った頭の中で渾然一体となり、理想の酒場が私の想像の中で開店した。それを「空想居酒屋」と名付けよう……私が体験した酒場天国をまずはコトバで再現し、「こんな酒場で飲みたい」という欲望を善きドリンクカーたる読者と共有し、最終的には空想居酒屋を実際に開店することを目指す〉

空想居酒屋の開店まで決意させる、居酒屋の魅力とはどこにあるのだろうか？

「ダラダラ感とセットなところでしょうか。喉の渇きも空腹も満たすと同時に——ここが肝心なんです——情報交換、世間話、ぼやき、精神分析その他、よろずクリニックみたいな要素も居酒屋にはありますね。

アメリカなどに比べて、日本で精神科医のニーズが少なくて済んでいるのは、居酒屋で知り合いや友人、同僚から、ゆるーくカウンセリングを受けられるからじゃないでしょうか。居酒屋に行けなくなると、メンタルにダメージを受けるといことが、現に起きていると思います。実際に自分もそうだしね(笑)」

都会の中にある「自分であること」を、少しだけほどいて楽しめる、ゆるやかな居場所。居酒屋の効用は飲み、食べるだけではないのだ。

「お酒は精神安定剤の要素もあるので、飲むと抑圧されていた意識や言葉が出てきたり、感情的なわだかまりも相手に投げ出したりできる。考えていることが自然に話せるせいか、案外、居酒屋やバーで成立した仕事も多いんですよ」



4

理想の居酒屋を空想し、料理をあれこれ作る楽しみ。



空想居酒屋

居酒屋を愛してやまない作家・島田雅彦さん。おいしいつまみや酒、人々とのやりとり……。理想の居酒屋、得意な料理、そして家での楽しみ方を伺った。



1

Interview

島田雅彦

しまだ・まさひこ 1961年東京都生まれ。小説家、法政大学国際文化学部教授。東京外国語大学ロシア語学科卒業。在学中の'83年に『優しいサヨクのための嬉遊曲』でデビュー。『虚人の星』(毎日出版文化賞)、『君が異端だった頃』(読売文学賞)など受賞多数。2010年下半年より芥川賞選考委員。

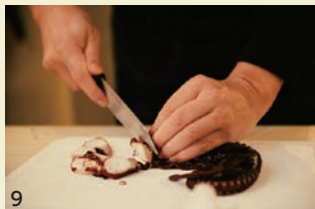


2

photo:Akira Aoki[1~4],Takashi Imai[5~9] text:Yuko Yanai



7



9



8

その土地ならではの食材が並ぶ市場。旅に出た時に立ち寄るのを楽しみにしている人は多いだろう。これまでは市場の食堂で食べるしかなかったが、最近、増えているキッチン付きの宿に泊まれば、好きなように料理ができる。

「漁港の直売所に行くと、朝獲れの雑魚がトロ箱で格安で売っています。まるごと買って、魚種を見ながら『この魚はこう料理して』と考えられる。料理が面倒だったら、すべて鍋に入れて煮込んで、あとから濾せばブイヤベースになります」

包丁を持っていくか100円ショップなどで手に入れて、密にならずに、旅先の食材を楽しむ……。旅の形も変わってきてそうだ。

『空想居酒屋』の最後では、理想の居酒屋のひとつとして島田さん自身がリアルに「何処でも居酒屋」を実践している。機内持ち込みのキャリーバッグに小型のカセットコンロと調理器具、調味料一式を入れ、近くのスーパーで買い物。安売りの商品旬の食材をみつけたら急遽、メニューに加える臨機応変な対応も、「何処でも居酒屋」の基本方針だ。

「外飲み機会が激減し、新たな飲食スタイルの開発が急務だと思いました。『空想居酒屋』の進化系が、『何処でも居酒屋』です。フットワークが命なので、調理インフラはコンパクトにまとめます」

ソースは7種類作り、カルパッチョと鶏ハムに絡める。スパニッシュオムレツ、チリコンカルネと、写真のご馳走はすべて島田さん一人で作ったもの。

「自分の料理はフュージョンなのだと思います。最近、世界的に料理のフュージョン化が進んでいて、フランス人シェフも来日すると柚子胡椒や西京味噌を買っていくくらいですよ」

とらわれずにおいしいものを探していくと、国境やジャンルを超えるのかもしれない。どうやら島田さんには、家にも退屈で困るといった心配はなさそうだ。

「困ることはないですが、それでも居酒屋には行きたいですね。最初にお話ししたように、居酒屋という空間が人生には必要ですから」



7.8.9.「何処でも居酒屋」のために、島田さんが一人で作った料理の数々。和洋中のつまみが並ぶ様子は、まさにフュージョンだ。この日は午後6時に開店し、午後8時に閉店。「何処でも居酒屋」では、酒は各自の持ち寄りかクーラーボックスに入っているものをセルフサービスで飲むのが基本だ。



5

5.「何処でも居酒屋」のメニューのひとつ、「チリコンカルネ」。缶詰だけでも作れる手軽な料理はつまみとして出番が多い。野外では大鍋で作ることも。6.「何処でも居酒屋」で、料理の腕をふるう島田さん。

旅先の食材で料理するもの 理想の居酒屋のひとつ



6

気軽に外かけること、ましてや海外旅行が難しくなった今、島田さんの文章はひととき非日常へ連れて行ってくれる。

「居酒屋のはしごが体質化しているので、どの国へ行っても行動形態が同じになってしまふんです。見知らぬ国の都市へ行くとアウェイなわけですが、そこにいきつけのレストランや居酒屋、バーができるとアウェイもホームになる。リピーターになればその街を再訪した時に、また訪ねることができるとし、自分の身の置きどころができます。そういう店をひとつずつ増やしていくことによって、外国の都市にも特別な愛着がわいてくる。逆に『あの街のあの店に行きたい』と思って、仕事を入れることもあるくらいです」

さて、世界中の行きつけの店に気軽にいくことができないならば、「自分で料理をして、空想居酒屋を開店しよう」と考え、実践するのが、島田さんの凄腕ところだ。なんといっても日常的に料理をするほか、天ぷらや焼き鳥の名店で、指南してもらった経験もあるという腕前なのだ。

「自宅以外でも料理はします。この夏は気軽に旅にも行けないので、友人の別荘に寄った時に、地魚を売っている魚屋で、やや小ぶりのイサキなどを非常に安く買い求めて、刺身にしました。出刃と柳刃があれば、刺身は瞬時にできますから。

夏はみんなバーベキューをやりますが、屋外の天ぷらもいいものです。誰か一人、油の温度とネタの管理をできる人がいれば、油に投入するだけでできあがります。誰でも作れて、揚げたてを食べられます」

屋外の天ぷらならば、油はねの後始末を心配しないで済むのも楽ちんだ。

「最近ホテルや民泊もバリエーションが増えていきますよね。キッチンがついている部屋も借りられるので、目的地で得られる食材との兼ね合いを考えて出なければ、旅先でも楽しめます。今まではキッチンのないホテルに泊まって、地元の居酒屋やレストランに出かけていましたが、最近は閉まっていることもあるでしょう。そんな時は自分で料理するに限ります」

1.「オープンがあるなら、ぜひ活用してみて!」とベリッシモさん。オープンに食材を入れて時間をセットすれば放っておける手軽さが魅力。2.ふたりの叔父がシェフだったことから「おいしいもの」を熟知、料理の道に進んだという。歌うように軽やかに料理を楽しむベリッシモさん。3.「使い慣れた食材でも、おうちレストランならちょっといういものを選びたいね」

「肉も野菜も丁寧に作られているものは味の深みが違うじゃない? もちろん栄養価も違うから今夜はおうちレストランと決めたらいつもと違うスーパードパートでいい食材を選びたいよね。」

「また、おうち料理をよりおいしく、おしゃれに仕上げるポイントに食材、調味料選びもアドバイス。」

母 国イタリアの料理をベースに、日本やアジアのエッセンスを加えた料理を生み出すベリッシモ・フランチェスコさん。陽気なトークやライフスタイルは、人生を楽しむ達人そのもの。そんなベリッシモさんの手にかかればおうちごはんも素敵に変身するのではと、期待を胸に訪ねてみた。キッチンに入ってまずアドバイスされたのが、オープンの活用法。「イタリアと日本のキッチンの

ベリッシモ・フランチェスコ

ローマ生まれ。料理研究家、タレント、俳優、オリーブオイル・ソムリエ、実業家、イタリア料理研究会会長。2001年の来日以来、20年以上イタリアと日本の文化の架け橋的存在として活躍。レストランのコンサルティング、講演、料理教室なども手がける。テレビ出演多数。

2

カテゴリーに縛られない調味料使いで、本格おうちイタリアン。

「おしゃれ」と「情熱」をモットーとする料理研究家のベリッシモ・フランチェスコさん。おうちイタリアンを気軽に本格的にランクアップさせるコツを教えていただいた。



photo:Kan Kanbayashi text:Naoko Arai



味噌風味のキノコのリゾット

Risotto ai Funghi al profumo di Miso

【材料4人分】米(イタリア米、なければ日本米):180g、キノコ3種(エリンギ・マイタケ・シイタケ):各1パック、赤タマネギ:半分、大葉:10枚、バター:30g、オリーブオイル(エクストラバージンオイル、以下EX):大さじ4、味噌:大さじ2、日本酒:½カップ、パルミジャーノレッジャーノチーズ(粉):50g、ブラックペッパー:適量、塩:適量 【作り方】1:キノコを大きめに切る。 2:タマネギをみじん切りにする。 3:お湯500cc程度を用意する。 4:フライパンにオリーブオイルEXを引き、米を加えて色がほんのり変わるまで焦がさないように炒める。 5:日本酒を入れアルコールを飛ばし、お湯をおたまで少しずつ加える。 6:別のフライパンにオリーブオイルEXを引いて、タマネギとキノコを入れ炒める。 7:6を米のフライパンに入れて混ぜる。 8:7にバター、チーズ、味噌を加えて混ぜる。塩とブラックペッパーで味を調える。 9:火を止めてから、千切りにした大葉を加えて絡むように混ぜる。

ベリッシモ風チキンのオープン焼き

Pollo al Forno alla Bellissimo

【材料4人分】手羽先:10本、手羽元:10本、合いびき肉:300g、ジャガイモ:4個、ニンジン:2本、カブ:2個、ニンニク:3かけ、ローズマリー:1パック、豆板醤:大さじ3、オリーブオイルEX:大さじ4、ブラックペッパー:適量、塩(あれば粗塩):適量 【作り方】1:野菜をぶつ切りにする。ジャガイモは皮ごと切る。ニンニクをスライスする。 2:ひき肉と豆板醤を混ぜ、小さめ(直径2.5cm程度)の肉団子を作る。 3:オーブントレイにクッキングシートを敷き、その上に鶏肉、肉団子、野菜の順でのせる。 4:手でちぎったローズマリー、ブラックペッパー、塩、オリーブオイルEXをかける。 5:オープンで220℃、25分程度焼く。

上記レシピで使用しているオリーブオイルは、高島屋でお買いもとめいただけます。

〈PECK〉エクストラバージンオリーブオイル ウンプリア (227g) 2,376円
日本橋・新宿・玉川・立川・横浜・大宮・柏・高崎・大阪・京都・岐阜・名古屋 WEB

「おうちレストランにはワインも欠かせないね。今日はイタリアのパローロを。もちろん、おいしいごはんは大切な人と一緒にね!」

を使った肉団子はイタリアのドゥイアというサラミに近いかな。日本の家庭にある調味料でも十分イタリアンらしくなるよ」
確かに豆板醤の入った肉団子は、チヨリソのようなスパイシーさで中華感はない。味噌を使ったリゾットも決して和食には近づかない。「リゾットに生クリームやバターをたくさん使ったレシピもあるけど、高カロリーだし日本人には重たい。味噌は発酵食品だから旨

みがあって、味に深みが出るからおいしいし、飽きがこないんだ」
完成した2品をテーブルセッティング。とても2品には見えないうちとよそ行きの器やグラス、カトラリーを並べたら、そこは間違いなくレストランだ。
「あとは、一緒に食べる人も大事。大切な人との食事は、もうそれだけでいいレストランにいるような気分だね」

おいしい料理と共に一緒に食べる相手も大事



さらに調味料までこだわれば最高だよ。特にイタリアンは、いいオリーブオイルを使ってほしい。オリーブは品種が約500種類あつて味もさまざま。日本の家庭なら素材や料理を選ばないブレンdtypeが使いやすいね」
切つて並べてオープンへ！
あとは火と時間にお任せ
今回ベリッシモさんが提案してくれた一品目は「ベリッシモ風チキンのオープン焼き」。肉団子は調味料を混ぜて成形する作業が入るが、ほかは食材を洗つてからカットしてオーブントレイに並べるのみと、実に簡単な下ごしらえ。材料も調味料も一般的なもののだが、オーブンに入れる前からゴーギヤスな仕上がりが想像できる。「味に変化をつけたいので肉は

手羽先、手羽元、合いびき肉の3種類。野菜は好みでいいけど、火の通り時間が同じ根菜が一番簡単。ひと手間かけられるなら火の通りやすいキノコやナス、パプリカなどを最後の10分だけ入れてもOK」
オープンに入れて25分、扉を開けるとジュワジュワと肉汁や油が跳ねる音と香ばしい香りが充滿。この瞬間からすでに、ご馳走だ。
フライパンふたつで、家庭でも本格派の味に
続いて、もう一品の「味噌風味のキノコのリゾット」に着手。

「一番のポイントは、キノコと米を別々のフライパンで火を通すこと。ひとつでも作れるけど、おうちレストランにするならここでひと手間かけてみて。一緒に火にかけるとキノコの食感が失われるし、味もぼやけてしまうんです」
リゾットには日本酒、味噌と日本の調味料が。そういえば、オープン料理には豆板醤も使っていた。「豆板醤は中華、味噌は和食って思い込んでいるでしょう？」でも、ヨーロッパとアジアがシルクロードでつながっているように、料理だって地続きなんだ。豆板醤



4.カットした食材をオーブントレイに並べ、オリーブオイル、ハーブ、調味料を振ってオープンに投入。5.合いびき肉に豆板醤を混ぜ合わせてミートボールに。6.リゾットには日本酒を使用。和洋中のカテゴリーにとらわれない調味料使いは、世界各国の屋台料理から一流レストラン料理まで知り尽くしたベリッシモさんならではの。



3.若林さんが総支配人を務めるレストラン、銀座「ESqUISSE」。「ESqUISSE」とは素描という意味。「自由な感性」を表している。 4.白を基調としたモダンな店舗内で迎えてくれた若林さん。

料理が多国籍なら、赤か白か迷う場合もあるだろう。「そんな時は、シャンパーニュですね。実は、どんな料理にも合うんですよ」と若林さん。

シャンパーニュは乾杯酒のイメージが強いが、飲む度には料理が多国籍なら、赤か白か迷う場合もあるだろう。「そんな時は、シャンパーニュですね。実は、どんな料理にも合うんですよ」と若林さん。

オンラインショップで、若林さんが気になる銘柄を伺った。「素晴らしい生産者が並んでいますが、注目したのはフランス・ブルゴーニュ地方のルロワですね。ラインナップが多彩で、どのワインを選んでもクオリティーが高く、味わいい裏切りません」料理に相応しいワインを選んで、1本は飲み切れないという場合もあるだろう。もしワインが残っても栓をして、泡と白なら冷蔵庫、赤なら冷暗所で保管すれば劣化することなく翌日も楽しめる。

いつも少し残ってしまうというのなら、始めから料理の仕上げや香りづけに少々活用して、よりワインとの相性を高めるのもいい。最後に若林さん自身が実践している「おうちワイン」のテクニクを教えてください。

「赤白を問わず、フランスやイタリア、スペインなどヨーロッパのワイン伝統国で造られた複雑なタイプのワインは間違いないですね」味わいにバワフルなものが多く中国料理やエスニック料理には、アメリカ、チリ、オーストラリアなど「ニューワールド」と呼ばれる国々の温暖な地域のワインを試してみてもいい。

泡で口の中が整えられるのがポイント。エレガントでハレの日に相応しく、テーブルを優雅に演出してくれるのも嬉しい。では実際にどうすれば、理想のワインを入手できるのだろうか？「百貨店や専門ショップで、ソムリエなど知識が豊かなスタッフに相談するのが賢明ですね。何か訪れることでこちらの好みが分か



料理に合うワインでテーブルが華やぐ

若林英司

わかばやし・えいじ 長野県生まれ。2009年「シャンパーニュ騎士団」シュヴァリエに叙任、'12年に同オフィシエに。小田原「ステラマリス」、恵比寿「タイユバン・ロブション」、レストランタテル ヨシノを経て、'12年に「ESqUISSE」支配人兼シェフソムリエに就任。'19年より「ESqUISSE」総支配人。

Information -

■ESqUISSE
連絡先／03-5537-5580
https://www.esquissetokyo.com/



「おうちレストラン」では食に寄り添ってくれるワインを選びもとめて大切。東京・銀座「ESqUISSE」で総支配人を務め、ソムリエでもある若林英司さんにその極意を教わる。

ハレの日を彩るワインは、和・洋・中など料理のジャンルに合わせて選ぶ。



- 1.「早めに抜栓するのがコツ。空気に触れることで、ワインが開きおいしくなります」。
- 2.飲み切れない場合は、あらかじめ少量のワインを料理の仕上げや香りづけに活用したい。

家でいつもの少し違うハレの日の食事を楽しみたいと思った時、料理はもちろんワインにもこだわりたい。でも、いざ選ぶとなるとどんなワインを用意したらよいか悩んでしまう…。そういう人は、案外多いのではないだろうか？「レストランでは料理ごとに合わせるワインを替えて楽しめますが、ご家庭ではなかなか難しいでしょう。魚なら白ワイン、肉なら赤ワイン」という定説に沿って、調理方法や味付けなどで合わないこともあります。そこでご提案するのは、和・洋・中などの料理のジャンルによって、ワインを選ぶ方法です」と若林さん。

具体的には、優しく繊細な和食にはフランスのアルザス地方やロワール地方といった冷涼な地域で醸されたワインを。リースリングなどの白ワイン、赤ならピノ・ノワールがおすすめたとか。

イタリアンやフレンチなど、食材や調理方法が多彩な洋食は、できあがった料理の味わいが複雑。



〈帝国ホテル〉地中海風 3種の食べるスープセット5,940円(オレッキエッテとファジョーリのスープ・うずら豆とマツケローニのスープ・鶏むね肉と雑穀米のスープ各150g×2) 高島屋限定 WEB [送料込み](#) [冷凍便](#)

満足度の高い
たっぷり食べるスープ

帝国ホテルが手掛けるのは、オレッキエッテとファジョーリ、うずら豆とマツケローニ、鶏むね肉と雑穀米という具がたっぷり入った地中海風スープ。食感、彩り、風味もそれぞれ異なるので、飽きずに楽しめます。



おうちで楽しむ

本格レストランの

おいしいお歳暮

本格的な味が自宅で味わえるお歳暮が大集合。親しい方に、自分へのご褒美にいかがでしょう！

イタリアン×和食の
巨匠が贈る海の恵み

イタリアンの落合務シェフと割烹料理の中嶋貞治店主が海鮮素材を使った豪華なメニューを饗宴。落合シェフは鮑とウニ、海老のグラタンを2種、中嶋店主は白味噌を効かせたロブスターのドリア。贅沢な美食の饗宴です。



WINTER 2021 TAKASHIMAYA GIFTS

photo:Tetsuya Niikura (SIGNO)
prop styling:Azumi Uchijima
food coordinator:Akiko Ogoshi



〈ラ・ベトラ・ダ・オチアイ×新宿 割烹 中嶋〉海の恵みのグラタン&ロブスターのドリア10,800円(鮑とウニのグラタン・海老ときのこのトマトソースグラタン各140g×2、ロブスターのドリア230g×2)
※電子レンジ対応 高島屋限定 賞味期限:冷凍で30日 WEB [送料込み](#) [冷凍便](#) お届け時期:11月20日から



〈メゾンミクニ〉ミクニ風白老産黒毛和牛あべ牛のすき焼き、マデラ酒風味12,960円(ミクニ風白老産黒毛和牛あべ牛のすき焼き、マデラ酒風味450g×2) ※電子レンジ対応 ※加熱調理してお召しあがりください 高島屋限定 WEB 送料込み 冷凍便

三國清三シェフがその肉質に感銘を受け、創り出した一品。北海道の白老産のあべ牛のすき焼きは、ポルト酒やマデラ酒を用いた割下で味わう、モダンで斬新な味わいです。サフランで色づけした焼き麩やマッシュルーム、トリュフ入りのうどんとともに。

ミクニ流のすき焼き
あべ牛の3種の部位を使って



〈プレジュー〉ダニエル・マルタン監修ディナーセット16,200円(鰯と多伎いちじくのマリネベネチア風150g、パテ・ド・カンパーニュ120g、牛ほほ肉の赤ワイン煮込み170g、別府湾産車海老のビスク180g・奥出雲和牛のプレミアムハンバーグ170g(ハンバーグ130g・ソース40g)・パンナコッタブディング120g各2) 賞味期限:冷凍で30日 WEB 送料込み 冷凍便

レストラン気分を
味わうディナーセット
日本のフランス料理界の発展に貢献し、パリや銀座の名店で腕をふるったシェフ、ダニエル・マルタン氏が監修するフルコースのディナー。特別な日におすすめしたいセットです。

P20～P23の商品は 各店 ばらのギフトセンターまたは、高島屋オンラインストアでお買い求めいただけます。



高島屋オンラインストア 各商品の販売期間などの詳細はWEBサイトをご覧ください。

高島屋 お歳暮 検索

高島屋オンラインストア「高島屋のお歳暮2021」の承り期間は2021年12月25日(土)午前10時までとなります。

※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。※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。

Emaux de Longwy

フランスならではの 気品が漂う金彩装飾

艶やかなカラーと、金液やプラチナ液を贅沢に使った見事なエナメル技法。デザイナーの豊かな感性によって生み出された、斬新でインパクトのあるコンテンポラリーデザインが魅力。

〈Emaux de Longwy (エモー・ドゥ・ロンウィ)〉
①・②・③ [Geo] キャンドルポット (約直径105×高さ115mm) 各24,750円 ④・⑤ [Lotus] キャンドルホルダー (約直径93×高さ60mm) 各7,920円／日本橋 [ギャラリー ル シック]

Information -

〈Emaux de Longwy〉POP UP SHOP
●11月17日(水)～30日(火)／
日本橋 [ギャラリー ル シック]



時代を超えて愛される 繊細なエナメルのアート

熟練の職人技が要される約200にも及ぶ作業工程を経て完成する、フランス最高峰のエナメル陶器。ブランドの伝統と格式を誇る花模様や、夜空を照らす月をモチーフにした作品をセレクト。

〈Emaux de Longwy (エモー・ドゥ・ロンウィ)〉① [Heritage Blu] ボウル (約直径290×高さ305mm) 825,000円 ② [Geo] トレイ (約220×220×高さ40mm) 42,900円 ③ [Moon] ボウル (約直径160×高さ180mm) 176,000円／日本橋 [ギャラリー ル シック]



皇帝ナポレオンが愛した名窯

フランス北東部の街ロンウィで1798年に創業した「エモー・ドゥ・ロンウィ」。美しいエナメル装飾が施された銘品が日本で初めて高島屋に登場します。

photo:Tetsuya Niikura (SIGNO)
prop styling:Azumi Uchijima

今注目されている
日本初のブランド

タイムレスなデ일리ウェアを提案し、メイドインジャパンにこだわった今注目のブランド。シックなネイビーが美しい上質なカシミア素材のコートは、トレンドに左右されないミニマルなシルエットが魅力的。
〈ポステレガント〉コート 330,000円／日本橋・横浜・京都〔サロンプル シック〕、玉川・大阪〔サロンプル シック セレクト〕

ヘルノ×高島屋の
エクスクルーシブ

高島屋創業190周年を記念したイタリア発の“ヘルノ”との限定品。カシミアダブルフェイスのコートには、単品で着用可能なフォッグスファー付きのインナーダウンを重ね、3WAY使用。ファーは取り外しができ、上質かつ機能的なディテールがクールな一着。
〈ヘルノ〉コート493,900円／日本橋・横浜・大阪・京都

シックカラーを纏う小粋なアウター

長く愛せるブラックやネイビーのシックカラーでセレクトしたミニマルなデザインのアウター。ワードローブに加えたい一着です。

photo: Tetsuya Niikura (SIGNO)
styling: Azumi Uchijima
hair: JUN GOTO (OTA OFFICE)
make-up: DAKUZAKU (TRON)
model: Saule (donna)

「金属は人間味あふれる素材です」

火を使い、金槌で叩いて、鉄を造形していく「鍛金」という技法。繊細なフォルムは、例えば「薬缶の蓋は90ミリと決めている」など、計算しつくされたバランスで仕上げていく。「用」と「美」を併せ持つ洗練されたデザインは坂井さんならではの。

Information -

坂井直樹 展

●11月3日(水・祝)→9日(火)

日本橋店本館6階
美術工芸サロン

▽ 高島屋の美術
▽ ART INFORMATION



さかい・なおき 1973年群馬県生まれ。2003年東京藝術大学大学院美術研究科博士後期課程鍛金研究領域修了、博士学位取得。東京藝術大学非常勤講師を経て、05～08年金沢卯辰山工芸工房にて技術研修。'13～'18年同工房専門員を経て、'19年より東北芸術工科大学准教授。現在は金沢と山形を拠点とし、現代空間に調和する工芸作品を展開している。'03年野村美術賞、'16年テンプルウェア大賞 大賞・経済産業大臣賞、'18年ドイツベルリンフンボルトフォーラム茶室デザインコンペ最優秀賞など多数受賞。

ARTIST
CLIP

No.55



鍛金作家
坂井直樹
Naoki Sakai



『湯のこもるカタチ』 (17.0×15.0×高さ25.0cm)

「錆」から感じる
日本の美意識

美しい直線の弦が、薬缶にモダンな印象を与えている。鉄製の薬缶という

と民藝にあるような、素朴な印象を持つものが多い。だが坂井直樹さんが鍛金で生み出す作品は、とてもスタイリッシュだ。現代の空間に、心地よい緊張と魅力を与えてくれる。

鍛金とは金工技法のひとつで、鉄などの金属を金槌や木槌で打ち伸ばしたり、金属板から立体作品を作るといって、古代まで遡ることができる技法だ。

「金属は重たい、冷たい、錆びる——とマイナスなイメージがつきまといますよね。けれど手を加えることで良い方に変わってくる、人間味にあふれた素材なのが、私が鍛金を選んだ理由かもしれません」

モダンなフォルムとともに、坂井さんの作品で印象的なのは、表面に施される「錆」

の存在だ。

「本来、錆がつくのはマイナスと捉えられがちです。ただ考えてみると、梅雨や秋の長雨の時期に錆びやすいなど、季節との関わりがあります。錆は湿度が高い日本の季節を写した表現でもあるのです。出来上がった作品を、皮剥ぐ感覚で、自分が調合した錆液を塗り、あるところで中和させます。同じ方法で作っても、土地や季節によって、錆の色は変わります。同じものは作れません。錆は生きもので、完全にコントロールはできないんです」

今度の展覧会では、新作も考えている。「爛銅壺」という、江戸時代から伝わる炭を入れて酒の燗をする容器があつて、以前からアンティークのものを集めて研究していました。お店でお酒を飲むこともままならない今、爛銅壺があれば家の中や野外で、お酒を楽しむことができるのではと、今、制作中です」

先人が作り出した伝統を受け継ぎながら今の時代に合ったものを生み出していく。だから、坂井さんの作品は現代的でありながら日本の美意識を感じさせるのだろう。「アートでありプロダクトであるのが、工芸の魅力です。手に取った方が楽しんでくださるものを作りたいと思います」



\ お買物が、もっと楽しく便利に! / タカシマヤアプリ



※画面はイメージです。



各種カード会員様対象の
**ポイントアップやご優待会の
開催情報をお知らせ**



お得なクーポンもお届け



各店やオンラインストアの
最新情報を掲載

手順はカンタン。さっそくダウンロード！

お手持ちのスマートフォンに、
タカシマヤアプリをダウンロード！

スマートフォンから二次元コードを読み取るか、
App StoreまたはGoogle Playで「タカシマヤ」を検索

タカシマヤ 検索



iPhoneを
お使いの方



Androidを
お使いの方

※対応OS: iOS 13以上・14以下, Android 7以上・11以下

STEP
1



使い方を見る

「使い方を見る」を押すと、
アプリの紹介がスタート。
「次へ」を押して進んでください。

STEP
2



設定する

この画面に来ましたら、お気に入り
の店舗を選び(1店舗以上)、
「設定する」を押してください。

STEP
3



はじめる

「はじめる」を押すと設定が完了します。
タカシマヤアプリをお楽しみください！

※「メールに内容をコピーする」を押すと
お客様のメール画面が立ち上がり、
送信することで機種変更IDとコードを
保存できます。

AMEDEO TESTONI

BOLOGNA 1929

歴史が彩る履き心地を愉しむレザースニーカー

イタリアンレザーブランドのア・テストーニは創立者アメデオ・テストーニが1929年にブランドを創立して以来持ち
続けてきた靴への強い“こだわり”を現代まで変わらずに追求してきました。

そして創立から90余年の今年、リブランド・プロジェクトによりブランドロゴを一新。私たちはブランドの歴史、精神
そして技術を、これからの時代更に多様化する社会や人々のライフスタイルに寄り添う一足になるようデザインに
反映させ、身に着ける人に喜びを感じていただけるアイテムの数々を提案し続ける決意を新たにしました。

洗練されたスタイルとクラフトマンシップの調和

今シーズン欠かせない一つのポイントとなるのは魅惑的なヘキサゴン柄。

2000年代半ばに発表されたこのヘキサゴン柄は創立者アメデオの娘であるマリサ・テストーニが
イタリアの教会で使われていた六角形のタイルからインスピレーションを得て、このモチーフを
ブランドのデザインに取り入れたのが始まりです。

ソールから覗く、イタリア・ポローニャ地方名産のスパークリングワインを
イメージしたランブルスコレッドのヘキサゴン柄が足元を一層華やかに彩ります。



レザースニーカー MS70560RAZ 67,100円(税込)

お求め・お問い合わせは下記の紳士靴売場〈アメデオ テストーニ〉へ

日本橋店本館6階 03-3246-8411 横浜店6階 シューメゾン オム 045-311-5111 大阪店2階 06-6647-3070

※最新バージョンをご利用いただくためにはアプリのバージョンアップが必要です。※通信状況、OSのバージョン、機種により正しく表示されない場合がございます。
※iPhoneは米国および他の国内にて登録されたApple Inc.の登録商標です。※App storeはApple inc.のサービスマークです。※Android及びGoogle playはGoogle inc.の登録商標です。



今年もカシミヤの温もりが恋しい季節となりました。昨年ご好評いただいた「タカシマヤの洗えるカシミヤ」が、今シーズンはサイズがさらに充実。

また、お家で楽しめるルームウェアやインナーウェアも加わりました。毎日のおしゃれも、リラックスタイムにも上質なやさしさをお届けします。

さらに新しい試みとして、資源を有効に、そして環境負荷を減らすために、古いカシミヤを再生するプロジェクトをスタート。再生カシミヤを混紡し、新しく生まれ変わったアイテムもご紹介します。人にも地球にもやさしいカシミヤを、ぜひ。

お好きな時間にショッピングできる、高島屋オンラインストアでもお求めいただけます。

ご不要になったカシミヤニット 回収いたします

※その他の衣料品も回収いたします(一部回収できない衣料品もございます)。
対象店舗、回収期間など、詳しくはこちらから



サイズも、バリエーションも増えて。
洗えるカシミヤ100%。

2021 タカシマヤ カシミヤコレクション

【各店 特設会場】
11月3日(水・祝)から
※ジェイアール名古屋タカシマヤの紳士お取り扱い日は11月10日(水)から。
※店舗によりお取り扱い商品が異なります。
※承り期間・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。

【高島屋オンラインストア】
●先行販売&ご予約承り
開催中
※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。

高島屋カシミヤ 検索

写真/婦人:パフスリーブセーター
(カシミヤ100%、全6色)S・M・L:14,300円
LL・3L:15,400円 WEB

紳士:クレイジー柄 クルーネックセーター
(カシミヤ100%、全2色)S・M・L:22,000円
LL・3L:23,100円 WEB

※3Lサイズは、日本橋・新宿・玉川・横浜・柏・大阪・京都・WEBでのお取り扱いとなります。

Takashimaya salon view

ひと 輝きの、女性へ。

愛と美の象徴と伝えられる「バラ」をモチーフに、

選び抜かれたダイヤモンドと高純度プラチナで華やかに仕上げたネックレス。

ダイヤモンド面とプラチナ鏡面の花卉を交互に重ねることで立体感をもたらし、豊かな輝きを放ちます。

身に着ける人を美しく引き立たせる逸品は、ご自身にも、贈りものにもおすすめ。

高島屋創業190周年を記念してご用意した、特別なきらめきです。



GALAXY DIAMOND

高島屋オリジナルブランド〈ギャラクシーダイヤモンド〉

気品ある存在感をもたらす、「バラ」をかたどったリミテッドデザインのネックレス。
最高クラスのDカラーダイヤモンドと希少な高純度プラチナが、ラグジュアリーな魅力を発信します。

高島屋創業190周年特別企画品

ダイヤモンドネックレス 880,000円(Pt、ダイヤモンド中石約0.2ct、脇石計約0.3ct、チェーンの長さ60cm)

日・新・玉・横・柏・大阪・京



※掲載商品はお取り寄せの場合がございます。詳しくは売場係員におたずねください。



ギフトパッケージをご用意しております。

【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、●郵便番号 ②ご住所 ●お名前(ふりがな)④お電話番号 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11月5日(金)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ご応募、20歳未満のお客様のご応募は、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、11月17日(水)頃はがきにてご通知いたします。※販売期間:11月20日(土)→30日(火)※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。)※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9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、高玉湯子、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13-17-1、奥村慧、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 横浜市区南区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、山本敬輔、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 高崎高島屋 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 大坂店 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、浪花花、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

野心的な作品世界に引き込まれる、
抽象画・具象画を展示・販売。

杉田陽平展

～朝起きた時、そこにアートがあれば～

●ジェイアール名古屋タカシマヤ
10階催会場
10月30日(土)→11月8日(月)

※いずれも抽選販売となります。

国内外で活躍する
木を用いた彫刻の美を展示・販売。

野原邦彦展

～キオクの木口ワ～

●ジェイアール名古屋タカシマヤ
10階催会場
10月30日(土)→11月8日(月)

写真／「Party」(76×83×高さ203
cm)30,800,000円

東北の旬なグルメをご紹介します。

第11回 大東北展

●ジェイアール名古屋タカシマヤ
10階催会場
11月10日(水)→16日(火)

写真／福島県会津若松市(会津らあ麺
うえんで)会津山塩と会津じみみのらあ
麺(1杯)1,401円
※ジェイアール名古屋タカシマヤ限定
※イートイン
※東北産以外の原材料を使用している
商品もございます。

※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。※各催しの開場時間等、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。※価格は消費税を含む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

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

●柏店 本館地下2階催会場・
岐阜店 10階催会場
開催中→10月26日(火)

●新宿店 11階催会場・
横浜店 8階催会場・
いよてつ高島屋(松山) 7階催会場
開催中→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／釧路市浜町(鮭番屋)氷塩熟成
時鮭(3切)2,160円／横浜

※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。※店舗によりお取
り扱い商品が異なります。詳しくは各店
にお問い合わせください。

全国から厳選した
老舗・銘店がここに。

第42回 グルメのための
味百選

●日本橋店 本館8階催会場
10月27日(水)→11月1日(月)

写真／愛知県豊田市黒田町(御菓子所
まつ月)本わらび餅(10切)1,620円

先様へのあたたかな気持ち、
この冬もお歳暮で。

2021年 美事を贈る
高島屋のお歳暮
ばらのギフトセンター

●立川店 3階
10月27日(水)→12月21日(火)

●タカシマヤフードメゾンおおたかの
森店
10月28日(木)→12月22日(水)

●ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階
10月30日(土)→12月21日(火)

●柏店 本館地下2階
11月2日(火)→12月22日(水)

●岡山店 8階
11月3日(水・祝)→12月19日(日)

●大宮店 6階
11月3日(水・祝)→12月20日(月)

●日本橋店 本館8階
11月3日(水・祝)→12月22日(水)

●大阪店 7階・堺店 5階・泉北店 4階・
京都店 7階・洛西店 2階
11月3日(水・祝)→12月25日(土)

●新宿店 11階・横浜店 8階・
タカシマヤフードメゾン新横浜店 4階
11月5日(金)→12月22日(水)

●いよてつ高島屋(松山) 7階・
JU米子高島屋 5階
11月5日(金)→12月25日(土)

●玉川店 本館6階
11月10日(水)→12月22日(水)

●高崎店 6階
11月10日(水)→12月23日(木)

●岐阜店 10階
11月11日(木)→12月20日(月)

簡単に申し込み!24時間受付!
【高島屋オンラインストア】
開催中→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

お重の蓋には
オリジナルの絵柄を
デザイン。

①

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

●いよてつ高島屋(松山) 開催中→12月23日(木)

●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・ジェイアール名古屋タカシマヤ・JU米子高島屋・タカ
シマヤフードメゾンおおたかの森店 開催中→12月25日(土)

●和歌山特設会場 11月5日(金)→12月15日(水)

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】
開催中→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

写真①／東日本大震災復興 高島屋・宮城県藤崎 共同企画(仙台藩 伊達政宗公好み
鐘景閣おせち)和 三段重(20.2×20.2×高さ4.2cm)54,000円 WEB
※ジェイアール名古屋タカシマヤでのお取り扱いはありません。

②

写真②／高島屋・東映共同企画「高島屋 家族三世代おせち」
和・洋中・おこさま(20.2×20.2×高さ4.6cm)29,160円 WEB
風呂敷が付きます。(サイズ:90×90cm)
©石森プロ・テレビ朝日・ADK EM・東映 ©東映・東映ビデオ・石森プロ ©石森プロ・東映

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

●いよてつ高島屋(松山) 開催中→12月14日(火)

●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 開催中→12月15日(水)

●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。※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・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】
開催中→12月20日(月)午前10時
※お申込み期間は店舗・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①／高島屋限定(デメル)カフェキャラメルトルテ(直径約15cm)5,400円 WEB
※高島屋オンラインストアでの承りは12月15日(水)午前10時まで

②

写真②／高島屋限定(パティスリー ラヴィアンレーヴ)切り株チョコレートケーキ
(直径約15cm)5,601円(送料込み・冷凍便) WEB
※高島屋オンラインストアでの承りは12月15日(水)午前10時まで



1.「TRAIN SUITE 四季島」と冬の岩木山 2.「TRAIN SUITE 四季島」客室(スイート)一例 3.ダイニングカーで各地の素材を生かした心尽くしの料理を堪能 ※画像提供:JR東日本



四季島
SHIKI-SHIMA

5部屋10名様限定

憧れのクルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」で
旅する東北 おふたり様の“深遊探訪”の旅路 4日間

ご出発日 ▶ 2022年2月7日(月) 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)】 東京発・上野駅着 **980,000円** ※部屋数限定募集となります。

かつてない感動に包まれる、クルーズトレインの旅

運行開始から4年経てもなお予約が取りづらい、人気のクルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」を特別にチャーターし、上野駅より～遠野～青森～弘前～松島を巡る2泊3日の旅をご用意しました。車内の客室は全てスイート以上となっており、ラグジュアリーな空間の中でお寛ぎいただきながら、東日本各地の旬の滋味を味わっていただく贅沢な行程となっています。ご出発前日はパレスホテル東京にて目の前に広がる皇居の緑を楽しみながらピアノとバイオリンの音楽デュオのコンサートとフレンチのコース料理をお楽しみいただく、前夜祭ディナーパーティーも開催いたします。



【旅のポイント】

- 1.憧れのクルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」を特別チャーター
- 2.「TRAIN SUITE 四季島」ではスイートの客室をご用意
- 3.新春にふさわしく、上野から東北をゆったり周遊
- 4.フランス料理のディナーと音楽デュオ「シエル」のコンサートを楽しむ、ご出発前夜祭をパレスホテル東京で開催



●出発地／東京 ●最少催行人員／20名様 ●受付／2名様より ●添乗員／2日目に上野駅から4日目に上野駅まで同行 ●利用交通機関／TRAIN SUITE 四季島 ●利用バス会社／ジェイアールバス東北 ●利用ホテル／1日:東京・丸の内パレスホテル東京(デラックスツインwithバルコニー) 2-3日:ITRAIN SUITE 四季島(スイート) ●食事／朝3回・昼3回・夕3回 ※天候および交通機関、道路状況等その他事情により行程が変更となる場合がございます。

タカシマヤのクレジットカード会員様:コース番号[VJ220C-583]
タカシマヤのデビットカード会員様:コース番号[VJ220AC-583]

【お申し込み・お問い合わせ】阪急交通社
 【受付開始】10月27日(水) 10:00～【TEL】0570-05-5089／10:00～17:30(土・日・祝休日は13:30まで)

●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「タカシマサコン11月号」を見ていただくとお伝えください。●受付時間外は対応いたしません。受付時間内におかけください。●お支払いはタカシマのデビットカード、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いたします。●お手元にタカシマのデビットカード、クレジットカードをご用意下さい。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にお電話によるお申し込みの場合、版急交通社より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 版急交通社 〒105-0022 東京都港区海岸1-16-1 ニューパブリックサウスタワー(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



1.ジャルダン ポール・ボキューズ 料理の一例 2.日本料理 懐石 やなぎ町 スワイガニ(イメージ) 3.兼六園 写真提供:金沢市

カード会員様オリジナルツアー／19名様限定

～冬のごちそう 旬を迎える蟹とジャルダン ポール・ボキューズで至福のひと時を～
福井・金沢の蟹と冬の味覚を味わう口福の旅 2日間

ご出発日 ▶ 2022年1月18日(火)・20日(木) 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 162,000円 ●1人部屋利用追加代金5,000円

食の美しさと北陸の冬景色に魅せられる、大人の旅

蟹が旬を迎える季節、北陸の美味を堪能する旅はいかがでしょう。1日目は、金沢に到着後、懐石料理の名店「日本料理 懐石 やなぎ町」で“黄色のタグ付き 越前ガニ”のご昼食を。その後、東尋坊にて断崖絶壁から望む日本海の観光へご案内。その日のご夕食は、美食家・北大路魯山人にも愛された名料亭「山乃尾」にて、毎朝金沢港で仕入れる“ズワイガニ”と和食の会席コースをどうぞ。2日目は、唐崎松の雪吊りや美しい庭園で有名な兼六園を観光し、「ジャルダン・ポール・ボキューズ」にてフレンチのランチを。金沢21世紀美術館やひがし茶屋街での自由散策もお楽しみください。



【旅のポイント】

1. 19名様限定、少人数でゆとりある旅
2. 冬の味覚の王者、“ズワイガニ”を1日目の昼食・夕食
でご堪能
3. 一流フレンチ「ジャルダン ポール・ボキューズ」にて
旬素材を活かしたランチをご提供
4. 東尋坊や兼六園での観光にもご案内

タカシマヤのクレジットカード会員様 コース番号(C9030-690)
タカシマヤのデビットカード会員様 コース番号(C9031-690)

【お申し込み・お問い合わせ】クラブツーリズム株式会社 カルチャー旅行センター
【受付開始】10月28日(木) 9:15～【TEL】03-4335-6239／ 9:15～17:30(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「タカシマサロ」11月号を見てとお願いいたします。●受付開始前には対応いたしかねます。受付時間内にしかできません。●お支払いはタカシマのデビットカード、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がいたします。●お手元にタカシマのデビットカード、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。●受付開始後はお電話が混み合う場合がございます。●本誌面は募集パンフレットではございません。詳しい旅行条件等については西日本旅行(株)「募集パンフレット」をお渡します。●事前にご確認の上でお申し込みください。●旅行会社名・実施 くらぶ旅行サービス株式会社 カルチャー旅行センター 〒160-8308 東京都港区西新橋6-3-1 (総合旅行業務取扱管理者:大谷村子) 観光庁長官登録旅行業第1693号 旅行会社法人 くらぶ旅行業協会正会員 旅行業正登録協議会正会員 管理番号01122

ほかにも

本誌掲載プランのほかに、**カード会員様限定特別プラン**をご用意しております。詳しくはこちらから



●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。



1.ことこと列車 外観 2.春帆楼 料理(4人盛り)の一例 3.下関温泉 風の海 客室の一例

15名様限定

北九州を走る「ことこと列車」乗車と 下関「春帆楼」にて味わうふぐ料理 3日間

ご出発日 2022年1月22日(土) 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・羽田空港着 **360,000円**

ゆっくり優雅な列車の旅と旬のふぐを味わう、冬の北九州

2019年に運行開始以来人気の、水戸岡鋭治氏デザインによる「ことこと列車」に乗って北九州を旅しませんか。「ゆっくり・おいしい・楽しい」をコンセプトに、時速15～40kmで走行します。里山の田園風景を觀賞しながら、2018年から4年連続で「アジアのベストレストラン50」にランクインした福岡市の「La Maison de la Nature Goh」を展開する福山剛氏監修による本格フレンチをお召し上がりいただけます。また最終日のご昼食は下関、老舗ふぐ料理店「下関春帆楼 本店」にてふぐのフルコースをご堪能いただけます。

【旅のポイント】

- 1.水戸岡鋭治氏がデザインを手がけた「ことこと列車」にご乗車
- 2.老舗ふぐ料理店「下関春帆楼 本店」でふぐのフルコースをご堪能
- 3.15名様限定、少人数でゆとりある旅
- 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）



ことこと列車 料理の一例

★ **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ます。※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】10月27日(水) 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11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/バ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/バンフレット)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12-3-11 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

ほかに

本誌掲載プランのほかに、**カード会員様限定特別プラン**をご用意しております。詳しくはこちらから >>>>>>

●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。



金戒光明寺

ザ・プリンス 京都宝ヶ池 オートグラフコレクション

期間 11月1日(月)
→2022年1月31日(月)

※除外日：12月24日(金)→2022年1月10日(月・祝)
その他、行祭事により除外日を設定場合がございます。

●チェックイン 14:00／チェックアウト 14:00

新選組の息吹を感じる 特別なプライベートツアー付き 京都洛北ラグジュアリーステイ

【お一人様代金(2名様1室)】

49,840円～ 税・サービス料込、宿泊税別

※ご予約は1名様より承ります。料金は変動制でございます。ご宿泊日をお伝えください。

昭和を代表する建築家・村野藤吾氏による美しいデザインのホテルで、京都洛北での上質なステイを。新選組ゆかりの金戒光明寺と壬生寺、2つのお寺にて通常は非公開の場所へ。ホテル隣接の宝ヶ池公園や近隣の門跡寺院なども回れ、静かな京都をご堪能いただけます。

【プランのポイント】

- 1.金戒光明寺と壬生寺の通常非公開の場所を見学
- 2.ホテル内クラブラウンジにて上質なくつろぎの時間を
- 3.建築家 村野藤吾氏によるホテルの建築美を堪能

★ **カード会員様特典**／クラブフロアのご宿泊
14:00 レイトチェックアウト(通常11:00)



所在地／京都府京都市左京区宝ヶ池
アクセス／地下鉄烏丸線「国際会館駅」4-2出口より
徒歩約3分、地下鉄改札口より徒歩約7分

【ご予約・お問い合わせ】 宿泊予約
【TEL】075-712-3456 **【受付時間】**10:00～18:00

●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ませすようお願い申し上げます。
●お問い合わせの際には「タカシマヤサロン11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。●事前にご予約ください。ご予約いただく日によってはすでに満室の場合もございます。●お電話が混み合う場合がございます。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。●キャンセル料発生期間につきましては、各施設にお問い合わせください。

ほかに

本誌掲載プランのほかに、**カード会員様限定特別プラン**をご用意しております。詳しくはこちらから >>>>>>

●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。



センターハウス

ザ・プリンス ヴィラ軽井沢

期間 11月1日(月)
→2022年3月31日(木)

※除外日：金・土曜日、12月5日(日)→12月9日(木)、
12月29日(水)→2022年1月4日(火)

●チェックイン 15:00／チェックアウト 11:00

四季を楽しむ軽井沢ステイ

【1棟1泊(1～6名様)】 テラスタイプ(延床面積102㎡)

101,640円～ 税・サービス料込

※ご予約は2泊以上より承ります。※料金は変動制でございます。

目の前にプライベートガーデンが広がり、ゆっくりと休日をお楽しみいただけるザ・プリンス ヴィラ軽井沢。センターハウスでは滞在中は何度でも軽食やお飲み物を自由に楽しめ、様々なアクティビティーやサービスもご用意しています。大切な人と一緒に、ぜひ。

【プランのポイント】

- 1.センターハウスにて軽食やドリンクが滞在中フリー(営業時間内)
- 2.温泉施設 ウェスト隣接「MOMIJI HOT-SPRING」、イースト隣接「フォレスト ホットスプリング」利用可能(入湯税150円別途)
- 3.ゲストサービスセンター「スマイルコンシェルジュ」サービス利用可能
- 4.スキーリフト券 無料進呈
- 5.ウェスト・イースト隣接「フィットネスルーム」利用無料(予約制・16歳以上の方のみ)

★ **カード会員様特典**／1日1室限定で特別料金をご案内



所在地／長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1016-85
アクセス／「軽井沢駅」南口から送迎車にて約2分、
上信越自動車道「碓氷軽井沢IC」より約14分
※駐車場は1泊1台につき1,000円(ご出発日の
22:00までご利用可)

【ご予約・お問い合わせ】
【TEL】0267-42-8686 **【受付時間】**9:00～17:30



2



1

1. 名物の瓢亭玉子や鯛菊花寿司、かます幽庵焼など、多彩な味が並ぶ「八寸」。2. 瓢亭伝統のうずらがゆ。京野菜や鰻などで引いた出汁で炊き上げます（写真はすべて一例）

東京・日比谷 南禅寺 瓢亭 (なんぜんじ ひょうてい) 日比谷店 **初登場**

期間 2021年11月2日(火)→12月26日(日) ※除外日／貸し切りの場合

●ご提供時間／12:00～15:00
(ラストオーダー13:30)
●人数／1～8名様

【料金】 お一人様 10,000円 ※税・サービス料込

京都老舗料亭のおもてなしを
東京で楽しむ、特別ランチコース

約400年前、京都市南禅寺境内の門番所を兼ね、腰掛茶屋としてのれんを掲げたのが始まりとされる「南禅寺 瓢亭」。こちらは、東京でそのおもてなしの心に触れられる貴重な一軒です。今回は、看板である瓢亭玉子を盛り込んだ八寸やうずらと芹で炊いた「うずらがゆ」など、寺を訪れる旅人の体をいたわり、ふるまっていた歴史ある料理を凝縮した特別コースで会員様をお迎えします。同店が長きにわたり受け継いできた味を、じっくりとご堪能ください。

コース内容／先付、向付、白味噌、八寸、炊合、ご飯、漬物、水物、小菓子、抹茶

【ご予約・お問い合わせ】
【TEL】03-6811-2303(前日までに要予約)
【受付時間】10:30～20:00 **【定休日】**月曜日(祝日の場合翌火曜日)

※キャンセルのご連絡は4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。

人気店のペアランチに抽選で招待！ 合計100名様

タカシマヤカードと、雑誌『婦人画報』を手がけるハースト婦人画報社が選りすぐりのレストランを毎月ご案内している「美食百花」。2011年のスタートから10周年を迎えたのを記念して、皆様に感謝の気持ちを込めて、タカシマヤのクレジットカードご利用キャンペーンを実施いたします。

【期間】◆第3弾：10月20日(水)→11月16日(火)〈和食〉

詳しくはこちら **美食百花** 検索

タカシマヤカード×ハースト婦人画報社
グルメサイト「**美食百花**」

今回ご紹介したほかにも美食の名店で「**美食百花 特別プラン**」開催中！ 詳しくは「タカシマヤサロン」2021年10月号(P.36、37)または、グルメサイト「**美食百花**」をご覧ください。



東京・永田町〈中国料理〉
中国料理「**星ヶ岡**」
期間
11月30日(火)まで
平日限定



大阪・北新地〈鉄板焼〉
鉄板焼 堂島(どうじま)
期間
11月30日(火)まで



東京・銀座〈串揚げ〉
銀座 六覺燈(ろくかくてい)
銀座店
期間
11月30日(火)まで
平日限定



1



2

1. メインは、しっとりやわらかく焼き上げた「国産牛フィレ肉のステーキ マデラ酒ソース」。2. 鮮魚と旬の野菜を美しく配した前菜。3. 世代を超えて多くのファンを持つ「ミートクロケット トマトソース」(写真はすべて一例)

東京・原宿
資生堂パーラー ザ・ハラジュク **初登場**

期間 2021年11月2日(火)→12月29日(水)

●ご提供時間／ランチ11:30～16:00(ラストオーダー14:30)
●人数／1～6名様

【料金】 お一人様 7,260円 ※税・サービス料込

1928年、銀座で本格的な西洋料理を提供するレストランを開業した「資生堂パーラー」。昨年6月に、原宿駅前にダイニングから明治神宮の杜が一望できる新店をオープンしました。本プランには、ステーキをメインに、3代目総調理長、高石鉄之助さんが考案したミートクロケットや伝統のコンソメスープなどを組み込んでいます。さらに、デザートは、6種類の中から好きなだけお選びいただけます。

コース内容／本日の鮮魚のカルパッチョ 粒マスタードのヴィネグレット、ミートクロケット トマトソース、伝統のコンソメスープ、国産牛フィレ肉のステーキ マデラ酒ソース、ワゴンデザート、コーヒー



所在地／東京都渋谷区神宮前1-14-30 WITH HARAJUKU 8階
アクセス／JR「原宿駅」東口より徒歩約1分、東京メトロ「明治神宮前駅」2番出口より徒歩約1分

【ご予約・お問い合わせ】
【TEL】03-3475-1021(前日までに要予約)
【受付時間】11:00～19:00
【定休日】月曜日(祝日は営業)、年末年始

※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。

〈P40、41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、お電話にてご確認くださいませ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9月21日(火)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 (P40) Yuta Fukitsuka (P41) Shiseido Parlour The Harajuku) Katsuo Takashima (P41) Teppanyaki Aoi) Text: Chinatsu Kimura (P40/P41) Shiseido Parlour The Harajuku) Noriko Yamaguchi (P41) Teppanyaki Aoi)



1



2

1. サーロインを超えるおいしさともうたわれる「黒毛和牛の希少部位ヒウチの鉄板焼」と焼き野菜。2. 赤味噌でコクを深めた「自家製牛すじの煮込み」と前菜2種。3. 「甘鯛鱗焼と黄かぶのファルシー」は旬の味覚を出汁のきいた銀鮎と(写真はすべて一例)

京都・下京区
鉄板焼 葵(あおい) **初登場**

期間 2021年11月2日(火)→12月31日(金) ※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14:30)
●人数／1～10名様

【料金】 お一人様 8,000円 ※税・サービス料込

京都市内ホテル初の認定「近江牛」指定店で、A4ランク以上の和牛を豊富に取り揃える「鉄板焼 葵」。今回、シェフが惚れ込んだ黒毛和牛の希少部位で、やわらかなサシと赤身のバランスが見事な「ヒウチ」を主役にした限定のコースをご用意しました。鉄板で揚げ焼きにした甘鯛と旬の黄かぶの銀鮎がけ、特製醤油が香る名物「ガーリックライス」も絶品。全席カウンターでライブ感も楽しめます。

コース内容／自家製牛すじの煮込みと本日の前菜2種、お野菜のスープ、甘鯛鱗焼と黄かぶのファルシー 柚子胡椒の香り、ミックスサラダ、黒毛和牛の希少部位ヒウチの鉄板焼(仕入れ状況によりイチボに変更の場合あり)、焼き野菜、ガーリックライスまたは御飯ほか、全9品



所在地／京都府京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1 リーガロイヤルホテル京都 地下1階
アクセス／JR「京都駅」1階中央口より徒歩約7分

【ご予約・お問い合わせ】
【TEL】075-361-9225(前日までに要予約)
【受付時間】12:00～20:00
【定休日】不定休

※キャンセルのご連絡は前日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

ポール・メイエ (クラリネット) & カルテット・アマービレ

公演日時 東京オペラシティ コンサートホール
11月25日(木) 13:30開演

【料金】 [30枚ご用意]
全席指定席 **4,500円** (通常料金5,000円) 送料770円別途
※未就学児入場不可

モーツァルトとブラームスの代表作と言えるクラリネット五重奏を、現代最高峰と言われているクラリネット奏者と世界が注目する実力派弦楽四重奏団で贈ります。

出演 / ポール・メイエ (クラリネット)、カルテット・アマービレ (篠原悠那: 1st. ヴァイオリン、北田千尋: 2nd. ヴァイオリン、中恵菜: ヴィオラ、笹沼樹: チェロ)
曲目 / モーツァルト: クラリネット五重奏曲、ブラームス: クラリネット五重奏曲



©Shin Yamagishi



©T. Tairadate

【受付】 ジャパン・アーツ **【受付期間】** 10月27日(水) → 11月12日(金) **【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変更となる場合がございます。ご了承ください。

WEB 購入限定

タカシマヤのカード チケットWeb松竹グループサイト 高島屋カードチケット 検索

<p>東公演 十二月大歌舞伎</p> <p>東京・歌舞伎座</p> <p>価格、出演者、お取り扱い日程はWEBサイトをご覧ください。</p> <p>【受付期間】 11月5日(金) 10:00 → 12日(金) 17:00</p>	<p>東公演 舟木一夫 特別公演</p> <p>東京・新橋演舞場</p> <p>1等席 8,900円 (通常料金13,000円)</p> <p>出演 / 舟木一夫、高橋恵子 ほか 演目 / 一、壬生義士伝 二、シアターコンサート</p> <p>【受付期間】 10月28日(木) 10:00 → 11月11日(木) 17:00</p>	<p>西公演 大阪環状線 大正駅編</p> <p>大阪松竹座</p> <p>1等席 10,000円 ※4歳以上、チケット1枚必要</p> <p>出演 / 今江大地 (関西ジャニーズ Jr.)、阿部純子、小柴陸 (関西ジャニーズ Jr.)、井上拓哉、陰山泰、上杉祥三、小川菜摘 ほか</p> <p>【受付期間】 11月5日(金) 10:00 → 15日(月) 17:00</p>	<p>西公演 當る寅歳 吉例顔見世興行</p> <p>京都四條・南座</p> <p>1等席 13,600円 (通常料金17,000円) ※4歳以上、チケット1枚必要</p> <p>出演者、演目、お取り扱い日程はWEBサイトをご覧ください。</p> <p>【受付期間】 11月10日(水) 10:00 → 20日(土) 17:00</p>
--	---	--	--

●諸事情により、公演時間・内容・スケジュール・出演者の変更、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。
《電話受付限定ご注意ください》●お問い合わせの際は「タカシマヤサロン/11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受付期間内にお申し込みください。●お申し込み後のキャンセル・変更はできません。●受付開始直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。●スマートフォンのタブレット端末からのご購入も可能です。新規発売機種、端末によっては、対応に時間がかかる場合や、ご利用いただけない場合もございます。あらかじめご了承ください。●お電話での受付は承っておりません。●一度お申し込みいただいたチケットは公演中止の場合以外はキャンセルできません。●詳細はWEBサイトでご確認ください。

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。

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」でご確認いただけます。* ぜひご登録ください。
※前日までの累計ポイントが確認いただけます。
※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 >>>



その他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「お歳暮」も基本ポイント **8%** ※1

※タカシマヤカードは5%となります。



2021年 美事を贈る 高島屋のお歳暮

●開催中→12月25日(土) 10:00

タカシマヤのカード会員様限定

お歳暮商品お買上げで1,500ポイントプレゼント!

●10月8日(金) 10:00→12月6日(月) 10:00

期間中「高島屋のお歳暮 2021」掲載商品をタカシマヤのデビットカード、クレジットカードで税込15,000円以上(期間中累計)お買上げのお客様に**もれなく1,500ポイント**を進呈いたします。※一部、対象外のカードがございます。



高島屋のお歳暮はこちらから



詳しくはこちらから

ご自宅で、好きな時間にショッピングできます。



ぷるぷるの食感にビックリの愛媛の新柑橘。「南香」に「天草」をかけて生まれた紅まどんなは、外皮は薄くなめらかで、果肉は濃い紅色なのが特徴です。まるでぷるぷるのゼリーを食べているような食感です。まだ生産量も限られる、今話題の柑橘をこの機会にどうぞ。

〈JAえひめ中央〉紅まどんな 5,400円 送料:330円



日本橋千疋屋総本店が選りすぐった「フルーツケーキ」「ピュアフルーツジュリー」「ストレートジュース」の高島屋限定ギフトセットです。

〈SEMBIKIYA(日本橋 千疋屋総本店)〉アソートセレクション 4,320円 送料:330円



岩塩と特製スパイスで味付けしたこだわりのローストビーフ。しっとりとやわらかい肉質で、特製ソースをかければ、ガーリックの香ばしい味がローストビーフの味を引き立てます。

〈La Rochelle(ラ・ロシェル)〉坂井宏行監修 こだわりのローストビーフ 5,400円 送料込み



高島屋オンラインストア

LINE新規友だち登録キャンペーン

●10月22日(金) 10:00→11月24日(水) 10:00

期間中、高島屋オンラインストアのLINEアカウントを新規友だち登録していただくと、「送料無料クーポン」をもれなくさしあげます。



詳しくはこちらから

公式アカウントで最新情報を配信中!
注目の商品やお得なキャンペーンの情報をいち早くお届けいたします。

高島屋オンラインストアの公式アカウントはこちら >>>



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。

Takashimaya Salon
SPECIAL TOPICS

今こそ、投資信託で資産運用を始めませんか。

コロナ後の楽しく充実した生活を満喫するために、資産運用を始める良い機会です。

資産運用の重要性

人生100年時代、セカンドライフをより楽しく充実したものにしたいという方は多いのではないのでしょうか。

コロナ禍が収束したら、新しいことにチャレンジしたいという方もいらっしゃるでしょう。やりたいことの選択肢を増やすためには、今からお金の不安を解消しておきたいものです。大手銀行の定期預金の利率が概ね0.002%と低迷する中、預貯金として眠らせておくだけではお金は育ちません。そこで、眠っていた余裕資金を運用に回し、お金を働いてもらうことで、少しずつ育てていくチャレンジをしてみてはいかがでしょうか。



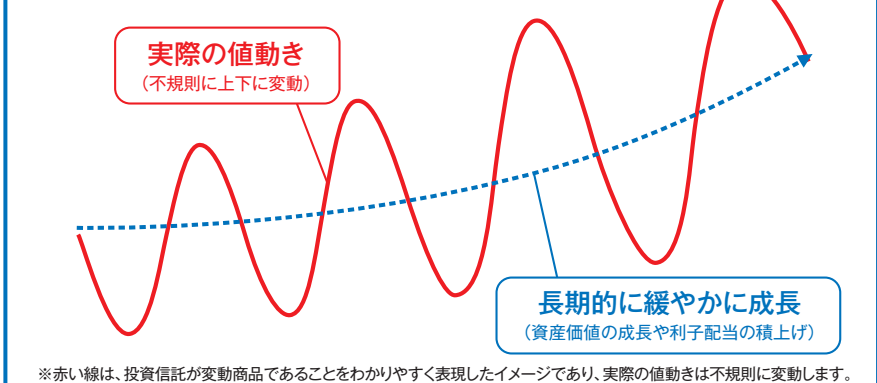
資産運用の考え方

いざ資産運用を始めてみようと思っても、難しそう、失敗しそうで怖い、という方も多いと思います。ここでは、運用で大きな失敗をしないための、大切な考え方をご紹介します。

●短期売買ではなく「長期分散投資」

投資や資産運用と聞くと、株価の上がり下がりを見極めて売り買いをする、短期売買をイメージされる方が多いかもしれません。しかし、老後資金の準備といった長期的な資産づくりに適しているのは、「長期分散投資」です。長い目で見た緩やかな経済成長を味方につけてお金を育てていくためには、まずは長く続けることが大切です。そして投資先を分ける「分散投資」や買うタイミングを分ける「積立投資」によって、不確実な価格の振れ幅を抑えることができるのです。複数銘柄の株式や債券がパッケージングされた金融商品である投資信託を、異なる投資先で複数運用することは、分散投資の第一歩としておすすめです。

投資信託の値動きのイメージ



投資信託は、不規則な上下の変動に一喜一憂せず、資産の緩やかな成長を長期的に享受することが大切です。



監修
吉井 崇裕 (よしい たかひろ)
アイデア・ファンド・コンサルティング代表
投資信託アナリスト兼アドバイザー

モーニングスター、三菱アセットプレインズで
ファンドアナリスト、朝日ライフアセットで
運用関連業務に携わり、2013年に独立。
著書「はじめての投資信託」

●資産運用もセカンドオピニオンの時代へ

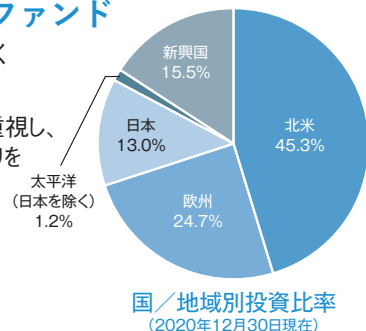
資産運用に関心はあるけど、始め方がわからない。自分の運用がうまくいつているのかわからないという悩みを抱えている方が多いのではないのでしょうか。日本では医療の分野でセカンドオピニオンが広まっていますが、欧米では健康と同じく資産運用で何か相談事があるときにはタカシマヤファイナンシャルカウンターをぜひご活用ください。

タカシマヤセレクション 投資信託

お客様の資産形成に資する「良質な運用」が期待される銘柄を、「タカシマヤセレクション 投資信託」としておすすめしています。

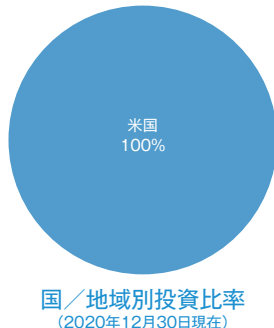
セゾン資産形成の達人ファンド

- 主に海外や日本の株式に幅広く分散投資します。
- 投資対象となる企業の価値を重視し、長期的な視点に立って値上がりを目指しています。
- 投資先企業一例：
 - ・サムスン電子
 - ・Alphabet
 - ・Nike ほか



農林中金〈パートナーズ〉長期厳選投資 おおぶね

- 着実に成長し続ける米国株式に投資します。
- 高い成長が期待でき、持続的に利益を生み出せる魅力的な米国企業を厳選しています。
- 投資先企業一例：
 - ・Colgate Palmolive
 - ・Walt Disney
 - ・VISA ほか



上記のほかに6つのセレクションファンドをご用意しています。詳しくはこちらから >>>



資産運用は「タカシマヤの投資信託」で

お客様のスタイルにあわせて、2つのコースをご用意しています。

●お店で相談コース

高島屋ファイナンシャル・パートナーズの専門の相談員のサポートを受けながら資産運用ができるコースです。資産配分の組み方や銘柄選びのアドバイスから、保有金融商品の定期的な見直しまで、ニーズにあわせたサポートを承ります。

ご相談のご予約はこちらから >>>



●自分で取引コース

インターネットですべてのお手続きが完了し、自分自身で手軽に運用ができるコースです。

口座開設はこちらから >>>



高島屋ファイナンシャル・パートナーズ株式会社は株式会社SBI証券を所属金融商品取引業者とする金融商品仲介業者です。金融商品取引業者とは異なり、直接、お客様の金銭や有価証券の受け入れ等を行わず、顧客口座の保有・管理は全て金融商品取引業者が行います。また、金融商品仲介業者は金融商品取引業者の代理権は有しておりません。SBI証券で取り扱っている商品等は、価格の変動等により損失が生じるおそれがあります。各商品等への投資に際してご負担いただく手数料等及びリスクは商品毎に異なりますので、詳細につきましては、SBI証券WEBサイトの当該商品等のページ、金融商品取引法に係る表示又は契約締結前交付書面等をご確認ください。

金融商品仲介業者 高島屋ファイナンシャル・パートナーズ株式会社 関東財務局長(金仲)第905号
所属金融商品取引業者 株式会社SBI証券 関東財務局長(金商)第44号
加入協会 日本証券業協会、一般社団法人 金融先物取引業協会、一般社団法人 第二種金融商品取引業協会、一般社団法人日本STO協会

日本橋店

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

タカシマヤのファイナンシャル・プランナーが聞く！
「セゾン資産形成の達人ファンド」の魅力

- 11月4日(木) 18:00~19:00
- 日本橋高島屋S.C. 本館4階
ファイナンシャル セミナールーム
定員5名様

【同時開催】Webセミナー (Zoom利用)
■講師：セゾン投信

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から >>>



日本橋店・大阪店・横浜店

個別テーマのご相談会〈参加費無料〉

資産運用や保険、相続などの特定のテーマについて
各分野専門の相談員が1対1でご相談を承ります。

近日開催予定

資産運用の相談会

日本橋店／11月1日(月)・11日(木)
①11:00～②14:00～
大 阪 店／11月13日(土) ①11:00～②14:00～
横 浜 店／11月25日(木) ①11:00～②14:00～

■タカシマヤ ファイナンシャル カウンター
※変更になる場合がございます。

開催予定の個別相談会のご予約はこちらから >>>



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。

また、厳格な審査をクリアした投資案件だけを選定しています。ソーシャルレンディングのプラットフォームであるFUEL株式会社と提携し、高島屋ファイナンシャル・パートナーズとFUEL、それぞれがプロの視点で独立した審査を実施。2社の審査を通過した投資案件のみをお客様にご紹介します。

※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 >>>

