

Magazine for Takashimaya's Special Card Members

# Takashimaya Salon

私と地球の優しい関係

June 2021  
Vol. 170

# 6

Takashimaya Salon

Magazine for Takashimaya's Special Card Members June 2021 Vol. 170

Takashimaya Salon

Magazine for Takashimaya's Special Card Members

# 6

June 2021 Vol.170

発行：高島屋フアインショッピングセンター株式会社 〒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



## The Mozart

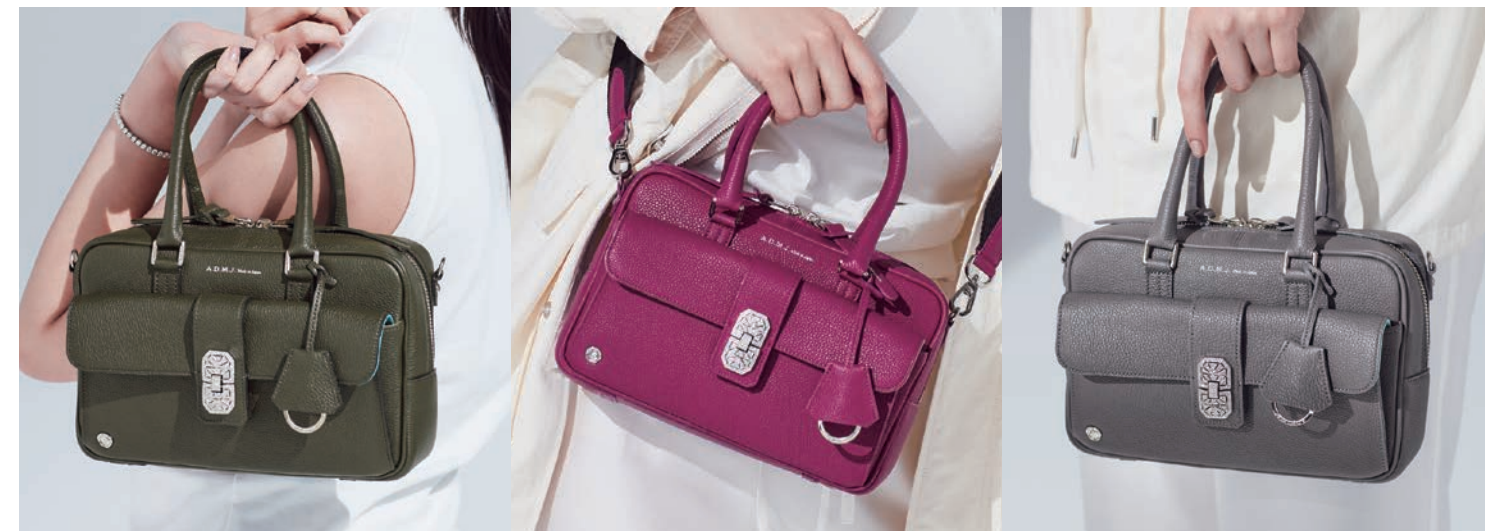
スペインの老舗タンナーによる  
子牛革の美しいレザーとスワロフスキー・クリスタルを  
配したアールデコモチーフの2WAYポストンは、  
触れた瞬間品質を確信していただけます。

アールデコモチーフ 2WAYポストンバッグ  
93,500円(税込) H15×W23×D7cm  
お取り扱い店 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  
〈A.D.M.J.〉POP UP SHOP

■5月26日(水)→6月8日(火)  
■5階ハンドバッグ売場 特設会場

Made in Japan だから出来ること





## 内沼晋太郎

うちぬま・しんたろう 1980年生まれ。NUMABOOKS代表、ブック・コーディネーター。新刊書店「本屋B&B」共同経営者、株式会社バリューブックス社外取締役、「八戸ブックセンター」ディレクター、「日記屋 月日」店主として、本にかかわる様々な仕事に従事。また、下北沢のまちづくり会社である株式会社散歩社の取締役もつとめる。著書に「これからの本屋読本」(NHK出版)などがある。



## Book Lovers

本好きの本気読み  
No.38

久保明教著

## 『機械カニバリズム 人間なきあとの人類学へ』

text:  
Shintaro Uchinuma  
illustration:  
Tomoko Fujii

「AI」の「相棒」。ソニーから「AIBO」が発売されたとき、私は大学生だった。このままいけば、自分が生きているうちに「ドラえもん」の世界がやってくるのかもしれない。20世紀の終わり、そういうぼんやりとした期待感があつた。ところが、ときは2021年。第3次ブームを迎えたAIは、「相棒」というより「侵略者」のように語られることが多くなった。2045年には「シンギュラリティ」と呼ばれる転換点がやってきて、テクノロジーが人間の仕事を奪っていくらしい。いま、そういうぼんやりとした恐怖感が蔓延している。

本書は、そこに第三の視点を提示する。テクノロジーは、相棒でも侵略者でもない。テクノロジーと相互に作用しながら結びつくことで、人間は、以前とは異なる存在へと変化しているのだ。たとえば、私がスマホを持っている。そのとき、私がスマホを操るのでも、スマホが私を操るのでもなく、私が「スマホ人間」に変化し、生成しているのだ——と言っても、パッととは理解しにくいかもしれない。けれどおそらく、タイトルから想像されるよりずっと、読みやすい。人間の棋士とソフトが戦う「将棋電王戦」を中心に、私たちが日常的に触れているSNSや、朝井リョウの小説『何者』などを事例として、議論はぐんぐん前に進む。将棋の知識がなくても『何者』を読んでもいなくても、まったく問題なく、おもしろい。「人間なきあとの人類学へ」というサブタイトルが示すように、著者の専門は人類学である。余談だが、私は「働くことの人類学」というPodcastにゲストで出演していた著者の話がおもしろすぎて、本書を手にとった。他のゲストの回も全部おもしろく、この番組も近々書籍化されるらしいので、そちらも楽しみにしている。

『機械カニバリズム 人間なきあとの人類学へ』(久保明教 著／講談社)

## 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・目次撮影：大木慎太郎、澤圭太  
広告・広告進行：加藤浩、中島ひと美

Book Lovers  
内沼晋太郎「本好きの本気読み」

／特集／ 私と地球の優しい関係  
Takashimaya Salon — Features

TAKASHIMAYA × BRING  
循環し続けるお洒落の進化系

EDITOR'S CHOICE 1  
肌にも地球にも。エコ・ラグジュアリースキンケア

EDITOR'S CHOICE 2  
WAGOTOに届いた夏のしつらい

Artist Clip  
ガラス作家 西中千人

Shop Information  
高島屋各店情報

DISCOVER KYUSHU  
まるごと、走る九州！

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

32 30 27 24 22 20 16 2 1



Takashimaya Salon Magazine for Takashimaya's Special Card Members June 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  
高島屋オンラインストアでも  
お買い求めいただけます。

高島屋オンラインストア 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4月15日(木)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。

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



農薬を使わない有機農法で野菜を育てる柴海農園。東京・永田町のレストランNœud、TOKYOでその野菜の旨みを知ることができる。

／特集／

「私」と

地球の

優しい

関係

photo:Keita Sawa

人にも地球にも優しいとは、  
ということなのだろう。

例えば、食の安全は、

口にする物の安全に留まらない。

生産者が化学肥料などを使わず、

土を汚さずに作物を作ることが

地球を守ることにもつながっている。

人や物が自然に循環し、

つながっていく先には、

誰もが笑顔で暮らせる未来がある。

サステナブルな視点で

活動する人にお話を伺った。





右上.みかんを食べて育った愛媛のみかんイノシシのロースト。上.中塚シェフ(右)と秋田シェフ(左)。秋田シェフが作る、個々の食材の形状や特徴に合わせた一期一会の盛り付けが見事。

「ここは生産者さんとお客さまをつなぐ場でもあるのです」  
そのつながりは食材と料理だけに留まらない。実は Noeud TOKYO は(株)タガヤとクリエイティブ

#### 中塚直人

なかつか・なおと 愛媛県生まれ。エコール辻フランス料理専門カレッジ卒業後、京都のフランス料理店を経てウエディング事業を手がける(株)タガヤに入社。会社の出資で2011年渡仏。フランスの著名レストランで経験を重ね、帰国後に結婚式場のシェフを経て、'20年 Noeud.TOKYOをオープン。

## Noeud.TOKYO



皿の中に物語がある。  
Noeud TOKYO の料理はどれも五感だけでなく、心や脳も満たされるストーリーを持つものばかり。産地まで足を運び、自分の目で確かめた食材だけを使って料理を作る中塚直人さんと、フランスの3つ星レストランでのスー

### 生産者とのつながりが作ったレストラン

シェフ経験を持つ秋田絢也さん。若き二人がダブルシェフを務めるフレンチレストランだ。  
コンセプトは、オールサステナブル。それは自然な流れだったと中塚さんは語る。  
「私はもともと、『この野菜はどうやって作られているんだろう』という素朴な興味から、食材を作る生産者に会いに行っていました。おいしいと感じて訪れた食材の産地で農家の方の話を伺うと、必ず人や環境に対する思いや逸話があり、それが心に残っていたのです」  
こうした生産者とのつながりだけで、料理が作れるのではないかと考えていた時、勤務先の(株)タガヤから「食でSDGs」を体感できるレストランを任されることとなった。店名は、フランス語で「つながり、結び目」という意味の「Noeud」にした。

ディレクターの梶友宏さん(P6)との協業で誕生した店。店舗全体のコンセプトは梶さんが手がけた。内装の壁面は、もとは安土桃山時代の武家屋敷の蔵に使われていた聚楽土をリサイクルして使用。京都から運んだ約20tの土で、それを版築という古来の左官技術で作った。テーブルなどの板は、国産杉の間伐材で作ったものだ。  
食器やおしぼりには、愛媛出身の中塚さんの故郷愛もあふれる。  
「丈夫で長持ちする愛媛の砥部焼を使ったり、おしぼりはオーガニックコットンの今治タオルを作っているIKEUCHI ORGANIC(P10)さんの物を採用しました」  
シェフの好奇心と郷土愛が紡いだサステナブルなつながり。それらはすべて料理のおいしさにつながっている。

昨年、東京・永田町にオープンしたフレンチレストラン「Noeud.TOKYO」。『サステナブル』でつながるさまざまな人々について、シェフの中塚直人さんに伺った。

photo:Shintaro Oki  
text:Yoshiko Nagashima



ニンジンのデグリネゾン。柴海農園産(P8)など3種のニンジンのほか、ソースや付け合わせもすべてニンジン。上.オープンキッチンでシェフたちの丁寧な仕事を眺められ、料理を待つのも楽しい。

■Noeud.TOKYO  
連絡先／03-6910-0233 営業時間／17時～22時  
住所／東京都千代田区平河町2-5-7 B1  
<https://noeud.tagaya.co.jp>







誰も傷つけない「食の環」を目指し、  
体も心も喜ぶ食を提供したい。

photo:  
Keita Sawa(4), Shintaro Oki  
text:Yoshiko Nagashima



## 生物と食の起点である土を感じる空間に

1.入口や内壁に使われている聚楽土の版築。2.オープンキッチンの厨房部分を客席より低くし、座ったお客さまとシェフの目線の高さが合うように設計。厨房の換気フードは一般的には銀色だが、ステンレスに真鍮が施され、温かみを感じる。3.カウンターや壁面の板は国産杉の間伐材を使用。節が多いのも味となっている。4.地域創生にも関わりのある梶友宏さん。

### 梶 友宏

かじ・ともひろ クリエイティブディレクター、TOMODACHI Ltd.代表。アメリカのアカデミーオブアート大学卒業。デザイン会社を経て、2008年、ユニクロ初のコミュニケーション領域でのデザイナーとして入社。'16年UNIQLO USAのクリエイティブディレクターとしてNY赴任。'19年に独立し、現職に。Instagram／@tomodachi\_ltd  
https://kishuann.com/

というコンセプトのレストランを  
作るようになった。

食材の安全性と並ぶ大きな特徴  
は、フレンチレストラン特有の  
「スペシャリテ(定番料理)」がな  
いことだ。旬の食材にこだわり、  
その日の仕入れでメニューを決め  
るからだ。日替わりのメニューリ  
ストは紙ではなく、QRコードか  
らスマホで読み取る仕組みにし、  
資源も無駄にしない。梶さんが特  
に大事にしているのは「食の環」だ。  
「魚は切り身で泳いでいる、と  
思う子どもたちがいるような時代  
です。自分たちが食べているもの

クリエイティブディレクターの  
梶友宏さんは、Noeud.TOKYO  
のコンセプトを作った生みの親  
の一人。そこに込められた想い  
とはどんなものか？

ユ ニクロでクリエイティブ  
ディレクターとして活躍し  
ていた梶友宏さん。独立後は自身  
の会社 TOMODACHI Ltd. で、  
里山再生など地域創生領域でサス  
テナブルな取り組みも行っている。  
Noeud.TOKYOの運営母体である  
ブライダルカンパニー(株)タガ  
ヤが、SDGsに即した経営を目  
指し始めた時から、クリエイティ  
ブだけでなく、構想からプロジェ

クトを協業してきた。

「神田尚子社長が食や環境に対  
して高い意識を持ち、『ノハム』  
というキュレーションメディアを  
発信しています。『ノハム』とは  
“no harm” 害がない、誰も傷つ  
けない」という造語で、神田社長の  
想いが込められています。昨年に  
は一般社団法人日本ノハム協会を  
立ち上げ、SDGsの普及活動も  
開始しました。Noeud.TOKYOは  
ノハムを具現化する場として作ら  
れたレストランなのです」

そして、生産者に会いに行くほ  
ど野菜や食材へのこだわりを持つ  
中塚さんと、フランスの3つ星  
レストランで腕を磨いた秋田さん  
と出会い、オールサステナブル



は、どこでどのように生まれ、育  
ち、作られているのか、当たり前  
のことを知ってほしいですね」  
遺伝子組み換え食品や農薬を多  
用した食材の場合、その事実を知  
られることがマイナスになること  
もある。Noeud.TOKYOで提供す  
るのは、知られてこそ価値が高ま  
るものばかりだ。「食の環」の起点  
は、土にあると梶さんは語る。

「土は生物の命の原点。土の中  
の微生物が野菜を強く育て、野菜  
を通して微生物が動物の体に入り、  
生物は最期に土へ返ります」  
土へのこだわりは店舗の内装に

も広がっている。壁面に使用して  
いる聚楽土は、京都の文化財指定  
業者である左官職人の田中昭義氏  
が保管していたもの。聚楽土跡地  
付近から出土される希少な土で、  
再利用し続けることが可能だ。そ  
れを贅沢に使い版築という、土を  
しめ固めていく左官工法で作り上  
げた。遠目には打ち放しコンク  
リートのようだが、店内に入ると  
温かみを感じるのはそのためだ。  
「おいしい料理を味わうだけで  
なく、そこに込められたストー  
リーと共に、食の一期一会を楽し  
んでいただければと思っています」







旬野菜のオーラを余すところなく  
作る人と食べる人に届けたい。

photo:Keita Sawa  
text:Yoshiko Nagashima



Noeud.TOKYOの中塚さんが惚れ込んで野菜を買い付けている柴海農園。400年続く農園で、自身の代から有機農法を始めた柴海祐也さんを訪ねた。

## 竹

林を抜けた先に広がる農園。取材に訪れた時は、あまの蝶々が飛びかう風景に春を感じてうっとりしていたら、「メルヘンチックで良い景色ですが、蝶々は虫のもとなんですよね」と柴海祐也さん。

農薬を使わない有機農法は虫が付きやすく、大切な作物を食べられないよう地道に駆除しなければならぬのだ。

年間で約200品種もの有機野菜を育てる柴海農園。Noeud.TOKYOの中塚さんは、インターネットで柴海農園を見つけて直接電話をかけ、訪れたという。人からの紹介では先人観やしがいが入るため、自分で探して自分の目

で確かめるのが中塚流。そして柴海さんの農法や作物に惚れ込んで直接仕入れることになったのだ。

キャベツやニンジン、ケールなどたくさんの野菜が育っている畑では、小さな草花も共存している。柴海さんはそれらを雑草とは言わずに、「草」と呼ぶ。

「春先の草は背丈が低くて作物に悪さをしないので、そのままにしておきます。草を生やしておくことで、畑に多様性が生まれて連作障害が起こりにくい土になることもあるんです。でも、梅雨前から背丈が高くなったら、作物に日が当たらなくなったり通気性が悪くなったりするので、死に物狂いで抜きますよ(笑)」

堆肥は、落ち葉から作られた腐葉土に自分たちで配合した肥料を混ぜ、畑の横で寝かせて作る。有機物となる微生物をいかに増やせるかが重要だという。それは人間の腸の働きと同じだそう。

「有機農法はエネルギーの循環なんです。だから人間の体と一緒に流行りの腸活では食物繊維が腸内細菌を育てるように、土の中でも腐葉土の食物繊維が微生物のエサとなり豊かな土を作ってくれます。土と腸はつながっているんですよ」生態系の循環は、中学校の理科の基本的な知識。大学で農業を成分レベルで学んだ柴海さんは、この大前提が重要になるとは当初は思っていなかった。しかし、大前



### Information -

■柴海農園  
連絡先／0476-37-7554 住所／千葉県印西市瀬戸459-1  
http://shibakai-nouen.com/

## 有機農法は人間の体と同じ、エネルギー循環

提が多くの農業の現場で実践されているわけではなかった。

「基本中の基本に立ち戻った時に、野菜作りが上達したように感じています」

柴海農園では父の代から市場を通さず、販売店やレストランに直売している。野菜のおいしさの決め手は、土と鮮度と考えているからだ。

「旬の野菜はオーラが違う。新鮮な物を作り手から直接届ける方がいいに決まっています。直接的なつながりを持つことで、求められている物も分かれますし、おいしいという声を聞かせてもらえるのも嬉しいですね」

レストランには、野菜の脇芽や花も提案して販売している。取材時も、アレッタ（ケールとブロッコリーの交配種）の脇芽をいた

1.有機農法でのびのびと育ったニンジン。畑から抜いたものを土付きのままいただいた。形や大きさはまちまちでもジューシーで甘くて最高だ。2.堆肥を愛で、土について語る柴海さんはとても嬉しそうだった。3.葉物野菜はメインの葉以外も、脇芽や花をレストランに卸している。4.たくさんの「草」も共生し、花畑の中に作物が育っているよう。草も土の栄養となる。

### 柴海祐也

しばかい・ゆうや 千葉県生まれ。東京農業大学短期大学部生物生産技術学科卒。農家で住み込みの農業研修を経験。レストランに就職し、経営の実践を学ぶ。トマトの専業農家だった実家とは別に、2009年に有機農法の農園を創業。年間で約200品種の野菜を育て、レストランやオーガニック店などに卸している。

いたがこれがおいしい！ 見た目も可愛らしく盛り付け映えるが、少量しか収穫できず時期も限られているため流通にはのりにくい。「うちの野菜は根こそぎ食べられちゃって、子孫を残せず可哀相かも」と柴海さん。でも、大切に育てられ余さず食べられれば、野菜冥利に尽きるのではないだろうか。





触れるだけで心地よいタオルは生まれも育ちも地球に優しい。

photo:  
Teruhiko Nishiyama (3・6・7),  
Shintaro Oki(5)  
text:Yoshiko Nagashima



1.工場やオフィスで使う電力は100%風力発電。「風で織るタオル」といわれる所以だ。2.原料だけでなくタオルの製造工程のすべてが環境に配慮されている。3.独特の光沢とうねりと縞模様特徴の「ストレイツ220」。



Noeud.TOKYOのおしぼりとして使われているのがIKEUCHI ORGANICのタオル。オーガニックコットンに留まらないサステナブルなこだわりを伺った。

今 治はタオル工業組合に100社以上が名を連ねる日本最大のタオル産地だ。愛媛県出身のNoeud.TOKYOの中塚さんは、おしぼりには故郷のタオルを使おうと考えた。数ある今治タオルメーカーの中でオールサステナブルのコンセプトに合致したのがIKEUCHI ORGANICだ。同社の営業部長の牟田口武志さんはこう語る。

「おしぼりは一番最初にお客さ



まに提供するものなので、お店のイメージを印象づける役割があるようですね」  
中塚さんが同社を選んだのは、オーガニックコットンであるだけでなく、フェアトレードで有機栽培

おしぼりはレストランで最初に触れるもの



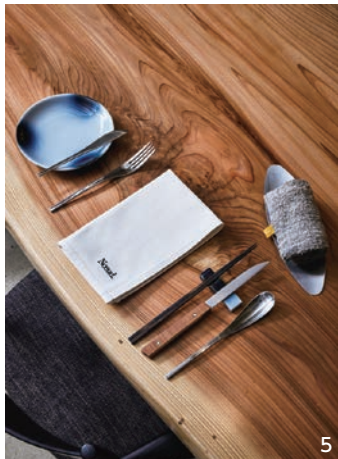
培の綿花を輸入し、風力発電100%の工場で作られる「風で織るタオル」であるなど、製造工程でもサステナブルであるからだ。

世界的な機関の認証を受けたオーガニックコットンは、製造段階でも有害物質を使わないことなど厳しく審査されている。綿花が本来持つ油分を適度に保ったまま製品化されるので、手触りがバツグン。柔軟剤を使わず洗濯石けんで正しくお手入れすれば、ふっくら長持ちする。

同社は1999年、日本でオー

ガニックコットンが認知されていない頃から環境に配慮したタオルを作り始め、2002年にニューヨークのホームテキスタイルショーでベストニュープロダクトアワードを受賞。歴史が違うのだ。

Noeud.TOKYOのおしぼりに使われているのは、ロングセラー商品「ストレイツ220」。オーガニックコットンに、竹の再生繊維であるレーヨンと生分解するポリエステルを程よく配合し、独特の光沢とうねりがあるタオルだ。水分を含んでも重くなりすぎず、吸水性、速乾性に優れることからおしぼり向きの素材。縞模様はNoeud.TOKYOの聚楽土の壁のようにも見え、デザイン的にもびったりだ。



4.有機農法で栽培された綿花を、市場価格に15%プラスしてフェアトレードで買い取っている。5.Noeud.TOKYOのおしぼりとして採用されている「ストレイツ220」。ふんわりとしてボリュームがあり、肌触りが気持ちいい。6.営業部長でタオルソムリエの牟田口武志さん。「タオルは正しく洗濯すれば、柔らかさを保てます」7.代表取締役社長の阿部哲也さん。

## 阿部 哲也

あべ・てつや IKEUCHI ORGANIC代表取締役社長。タオルソムリエ。証券会社勤務、小売りチェーン店の取締役を経て、2009年IKEUCHI ORGANICに入社。'16年より現職。大手家電メーカーの洗濯機の「タオル専用コース」を監修。

## Information-

### ■IKEUCHI ORGANIC

<https://www.ikeuchi.org/>  
オフィシャル WEB ショップ/  
<http://www.ikeuchi.org/webshop/>

IKEUCHI ORGANICの商品は日本橋・新宿・玉川・横浜・大阪・京都の各店でお取り扱いがございます。お取り扱い商品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。

限られたオーガニック農園で栽培している綿花を使用しているため、年による綿花の風合いの違いが出る。それを逆手に取った「コットンヌーボー」というシリーズもある。代表取締役社長の阿部哲也さんはこう語る。

「工業製品としては均質化を求められ、そのために収穫年や産地をミックスします。でも我々は均質でないことをメリットとしてとらえ、ワインのようにその年の特徴を前面に押し出し、『コットンヌーボー』を作ったのです」  
自然物だからこそ、原材料の個性を活かす。Noeud.TOKYOの一期一会のメニューとのつながりが、このタオルにも感じられる。





3.じっと見てみると、さまざまな廃材が浮かび上がる。  
4.フラミンゴ、鳳凰、馬。自立するためには、正しい骨格で作ることも大事。5.カナヅチやキリなどを使い、針金でつなぎ、作り上げていく。



そう語る富田さん、実は油画専攻を首席で卒業している。「油画でも厚塗りと薄塗りを使い分けますが、画面を作る感覚は似ているかもしれません。例えば、ザルや泡立て器など『透け』がある素材が好きなのですが、油画の薄塗りの感覚ですね。普段作る時には、下絵などは描きません。先に描いてしまうと新鮮さが失われる気がするからです。ただ、フラミンゴを作った時は、

最初、上手く立たなかったのですが、実物を見直すと首の付き方が違いました。生き物を観察し、要所を押さえることは大事ですね」  
廃材の魅力は「誰かが使っていた記憶が宿っているところ」だという。「新品だとメカっぽい冷たい作り物感が出てしまうのですが、時代を経た廃材を使うと、生き物としてのリアリティが表現できる気がします。また、材料を人からいただく、自分が考えるのとは

違ったアイデアが出てくるんですよ。例えば、木製のギターをもらって、見ているうちに『カンガルーになるな』と。そこから、楽器のシリーズが生まれました」  
個展を重ねるうちに、家で使っていた物を持ってきてくれるお客さまが増えてきた。  
「何度か個展に来てくださった方が、自宅にある物を会場に持ってきてくれたりするんです。そのことがとても嬉しくて。アートが社会を変えるのは簡単なことではありません。けれど私の作品を見てくれた人が、物を捨てる前に、『これは何かに使える物かもしれない』と思ってくれたとしたら、その人の意識が変わったから。少しずつでも、見てくれた方と一緒に変わっていける作品を作りたいです」

#### 富田菜摘

とみた・なつみ  
1986年東京生まれ。2009年多摩美術大学絵画学科油画専攻卒業。在学中の'07年に初個展、同年KIAF（韓国国際アートフェア）に出品。以来、個展のほかパブリックアートの制作、美術館でのワークショップなど多彩な活動を行っている。



フラミンゴや馬、そして鳳凰が仲良く並ぶ、富田菜摘さんの工房を訪れた。  
富田さんが生み出す動物たちの姿があまりに自然なので、廃材で作られているとは思えない。すべてのパーツが、初めから用意されていたように見えるのだ。  
「初めて廃材を使った作品を

作ったのは、高校3年生の時です。美術予備校の自由制作で、ガラバゴス諸島の海イグアナを作りました。当時、大自然の象徴である生き物を何で作ろうかと考えた時、都市の廃材という真逆のものを使うことで、自分なりのメッセージを込められると考えました」  
絵を描いていて、それまで「何かしっくりこなかった」という富田さんだが、廃材を使った制作は、作る工程も含めて楽しめた。  
「大学では油画専攻だったので、絵は1枚も描かずに卒業しました。課題に対して、表現であればパフォーマンスでも何でも良いという自由な方針だったんです」

## 役割を終えた廃材を 生き物として よみがえらせる。

photo:Akira Aoki text:Yuko Yanai

1.作品を見た人から、自宅にあった古い家電製品や学校で廃棄される調理道具などが寄付されるそう。2.作品は、いつも顔から作り始める。「顔ができると、性格が決まってくる気がします」







4

然栽培生産者「シゼントモニイキルト(ソガイ農園)」の野菜が「感動的に」おいしかったこと。「味はもちろん、体がスツと受け入れてくれる感じがしました。自然に寄り添う育て方をすれば、人間の体に負担がかららないだと気づいて、今の形にたどり着きました」と公亮さん。

ンブーやスキンケアセットなどのアメニティも天然由来成分100%の物を選ぶようになった。自分や家族の健康に良い選択をすれば、人間以外の動物や大地の健康にもつながるのは明らか。本当においしい物や心地良いものは、体に良くて地球にも良い。ここでは、サステナブルな暮らしが身近であることを実感できる。

3.野菜やハーブ、花の畑に囲まれたオーベルジュ。宿名はイタリア語で“星の草”を意味している。4.全3室とも意匠が異なる。テレビはなく、自然の中の静けさや音楽を楽しむホテルだ。5.オンラインではピクルスなどの自家製食品やオーガニック野菜の販売も行っている。



5



自然に寄り添って  
いたら、心地良い  
方向に導かれる。

日本で唯一「BIO HOTELS JAPAN」認証を取得しているオーベルジュが北海道にある。「心地良い方を選んでいたら自然と現在の姿になった」というオーナー夫妻にお話を伺った。

photo:BLUE COLOR DESIGN(1),  
Auberge erba stella(2・3・4),  
r.ishida(5)  
text:Atushi Togami

北海道のオーガニック野菜にこだわったイタリアンでゲストを魅了している「Auberge erba stella」。中富良野町の豊かな自然に抱かれるように立っているが、建物に近づくにつれ広大な畑に囲まれていることが分かる。

「自生するハーブなども含めれば年に100種類以上の野菜を育て、シェフの夫に託しています」と、佐藤公亮さん、美智子さんのオーナー夫妻。畑の担当は主に美智子さんだ。

栽培に準ずる形と聞いて驚かされる。実はこのオーベルジュは、日本ではわずか2軒しか存在していない「BIO HOTELS JAPAN」が認定した宿泊施設のひとつ(2021年3月現在)。「BIO HOTELS JAPAN」は、厳しいBIO基準を規約とするヨーロッパのビオホテル協会の公認を受けて発足。提供する食事や飲み物はもちろん、アメニティや備品、環境への取り組みなどまで規定されたガイドラインをクリアしている。こうした志の高さは、2013年の開業当初からなのだろうか。

「今のようなオーガニックや無添加にこだわったスタイルが完成したのは3年ほど前ですね。おいしさを追求しているうちに、自然由来のものにシフトしていきました」と語る。大きなきっかけとなったのが、北海道を代表する自



2

1.北海道の食材が持つ自然本来の色や香りを表現した料理を身上とする佐藤公亮さん。2.無農薬、無肥料の自然栽培に準ずる形をとる自家菜園。野菜を中心とした料理の要のひとつだ。

3

#### Information -

■Auberge erba stella  
(オーベルジュ エルバステラ)  
連絡先 / 0167-44-3671  
住所 / 北海道空知郡中富良野町鹿討農場  
<https://www.erbastella.com/>



# 循環し続ける お洒落の進化系



photo:Renko Sasaki  
styling:Azumi Uchijima  
hair:JUN GOTO (ota office)  
make-up:DAKUZAKU (TRON)  
model:Joli (STAGE MODEL),  
Sasha (Bravo Models)

涼感のある墨黒だから初夏にもぴったり

肌触りの良さを重視して開発された再生ポリエステルを使用。ボディラインが出にくいAラインのノースリーブTシャツに、日よけや冷房対策にも丁度いい着流しカーディガンを合わせて。  
(Nagatomo for Salon le Chic) カーディガン35,200円、プルオーバー19,800円(いずれもポリエステル100%) / 日本橋・横浜・京都 [サロン ル シック]、新宿・玉川・大阪 [サロン ル シック セレクト] [WEB](#)  
高島屋限定 ※6月2日(水) 販売予定

 Takashimaya  **BRING**

衣料品の回収から再製品化までワンストップで行う、高島屋が考案する新しい未来の循環型ファッションとは？

シーズン毎に新しい服を身に纏い、着られなくなった流行遅れの服を破棄していく。

そんな今まであたり前にしていた行為が、地球環境にとっても人類にとっても深刻な問題を引き起こしています。本来は夢を売るファッションの世界ですが、一方で環境汚染を生み出す産業のひとつとも言われています。というのも、つくりすぎて売れなかった服や、消費者が捨てた服が、年間に9200万トンという膨大な廃棄物の山となっているのです。このままでは未来に持続してファッションを楽しむことが可能なのでしょうか？

フォーマルにもデイリーにも活躍するブラックのドレス

再生ポリエステルを使用したブランドの人気ドレス“シャーロット”。1枚で決まるシルエットで肌にも心地良く、これからの季節にぴったり。  
(ケイスズキ)ドレス(ポリエステル100%)58,300円 / 日本橋 [ドレスアップクローゼット] 高島屋限定 ※6月2日(水) 販売予定





動きやすく、軽やかなカジュアルセットアップ



ジオメトリック柄のジャージー素材を使ったセットアップスーツ。家庭での手洗いが可能なウォッシュブル仕様で速乾性も高い。

〈マウリツィオ バルダサーリ〉ジャケット64,900円、パンツ31,900円  
(いずれもポリエステル100%)日本橋・新宿・玉川・横浜・柏・高崎・大阪・泉北・京都・岡山・名古屋・いよてつ  
[紳士服売り場] 高島屋限定 ※6月2日(水)販売予定

イタリアのプレーシャで誕生したブランド。凹凸のある糸に染色したこだわりの素材だから、深みのある濃淡が生まれ表情豊かに。

〈ザ ジジ〉ブルゾン39,600円、シャツ26,400円、ショートパンツ30,800円(いずれもポリエステル100%)／日本橋・新宿・横浜・大阪・京都[サロンプル シック セレクト]高島屋限定 ※6月2日(水)販売予定

身に纏うことで気分が上がる小粋なイエロー

ショート丈の半袖カットソーにカーディガンを羽織って。サラッとした素材感で、秋口まで長く活躍。

〈デニムスタイルラボ〉カーディガン15,950円、ブルオーバー12,100円(いずれもポリエステル100%)／日本橋・新宿・横浜・大阪・京都[デニムスタイルラボ]高島屋限定 ※6月2日(水)販売予定



そこで高島屋が新たな取り組みとして始めたのが「循環型のものづくり」です。国内で唯一、使われなくなった服から再生繊維を生み出す技術を持つ日本環境設計と高島屋とのコラボレート企画で生まれたのが今回の「TAKASHIMAYA × BRUNG」コレクション。石油を原料としないポリエステル素材を使って、デザインナースブランドとのコラボレートを始めとする約60アイテムを展開します。デザインはいたってシンプルでベーシック。トレンドに左右されず長く着られるということも、破棄そのものを減らすための重要なポイント。こうして一着の服を何度も循環させることで、地球環境への負担を軽減することにもつながり、企業から一個人まで貢献ができる画期的な取り組みになっています。

ファッションを純粋に楽しみながら、地球環境や未来に役立てる、そんな新しい循環型のお洒落。一着の服が出来上がるまでの背景を感じながら、装う醍醐味を今一度味わってみませんか？

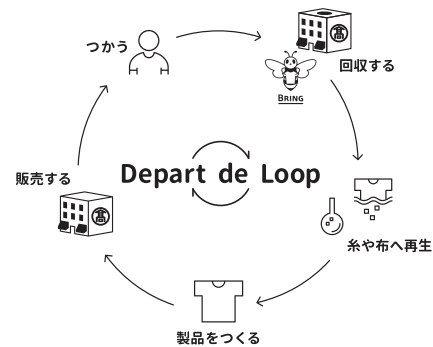
シンプル＆リラックスもシックな黒で



## Depart de Loop

TAKASHIMAYA × BRING

環境に配慮したサステナブルな取り組みのひとつとして、高島屋は循環型のものづくりをはじめます。BRING™とのパートナーシップにより、再生繊維を使った服を販売し、長くご愛用いただいた後に回収。繊維原料に再資源化して、何度でも新しい服に生まれ変わらせます。



「BRING™」とは？

日本環境設計が運営し、衣類リサイクルに取り組みブランド「BRING™ (ブリング)」。

BRING™は日本環境設計株式会社が企画運営しています。

### Information -

[Depart de Loop]特設サイト >>>

●4月28日(水)～





# 肌にも地球にも。エコ・ラグジュアリースキンケア

人間、そして肌も、地球と共存しています。だから選びたいのは、本気で環境に配慮したスキンケア。これまでの価値観をアップデートしたい、新たな時代の幕開けです。

shu uemura / HELENA RUBINSTEIN

## 手をかけて、思いを託したリサイクルボトルを採用

高品質なリサイクル材料は、新品より割高であることがほとんど。でも、私たちの地球環境を守るために、心あるメーカーは、続々とサステナブルな配慮を始めています。

①天然由来成分を91%配合したクレンジングオイルは、メイクが簡単に落とせることで人気の一品。ベースの98%が生分解性、ボトルはリサイクルプラスチック100%。〈シュウ ウエムラ〉ボタニック クレンジング オイル(450ml) 12,650円/日本橋・新宿・玉川・立川・横浜・柏・高崎・大阪・泉北・京都・岐阜・岡山・名古屋 [WEB](#) ②くすみのない均一な肌色、そしてハリ感を目指す。健康的なツヤをもたらしてくれる化粧水は、天然由来成分98%。プラスチックの使用量を減らし、ガラスの一部を再生ガラスに。〈ヘレナルビンスタイン〉P.C. スキンコミュニティ エッセンス ローション(200ml) 13,200円/日本橋・新宿・玉川・横浜・大宮・大阪・京都・名古屋 [WEB](#)



photo:  
Fumito Shibasaki (DONNA)  
styling: Azumi Uchijima  
text: Miyuki Yanagida



YVES SAINT LAURENT / GIVENCHY / diptyque

## 使い捨ては、もうしない。 レフィル対応のエコボトル

捨てるには抵抗がある、まだまだ使える素敵なボトルは、ぜひ再利用を。

### Information -

2021 夏  
タカシマヤ コスメティックフェスティバル  
●5月12日(水)→6月8日(火)/高島屋各店・WEB

①モロッコ産ムーンライトカクタス\*配合で、なめらかな肌触りと見違えるツヤ肌  
が期待できる、2層タイプの夜用美容液。中身をすっぽり入れ替えられるレフィル  
タイプの販売も。〈イヴ・サンローラン〉ピュアショット ナイトセラム(30ml) 11,550円、レフィル  
9,900円/日本橋・新宿・玉川・横浜・高崎・大阪・京都・岐阜・名古屋 [WEB](#) ②漆黒のクリームが  
吸い込まれるように肌になじみ、輝きを放つ艶やかな印象の肌へ整えるクリーム。  
リピート時には、黒いクリームジャー部分のみを購入して。〈ジバンシイ〉ソワン ノワール  
クリーム(50ml) 44,000円、レフィル37,400円/日本橋・新宿・横浜・大阪・京都・岡山・名古屋 [WEB](#)  
③グリーン、フローラル、ウッディノートが調和し、ローリエの花が際立ちます。  
クラッシュしたオリーブ種子でできたスクラブが手に付着した古い角質や汚れ  
を落とし、なめらかな肌へと整えるベストセラーのハンドウォッシュ。再購入時  
にはパウチタイプをどうぞ。〈ディプティック〉エクスフォリエイティング ハンドウォッシュ(350ml)  
7,590円、レフィル4,400円/日本橋・大阪・名古屋 \*セレスグランディフロラス花エキス(整肌成分)



# SOEN

## フォルムの美しさと カラーガラスに魅せられて

日本の職人とともにふたつの円をモチーフにしたテーブルウェアを展開するブランド「双円」。千葉県に工房を構えるSghrと開発したガラスウェアは優しいフォルムがテーブルに華やぎを演出。インディゴのカラーガラスは繊細なグラデーションに注目。

〈双円〉①ラージタンブラー クリア (約 径 7.7×高さ14.6cm) 4,400円 ②片口 (大) インディゴ (約 径 11.8×高さ7.3cm) 6,050円 ③④おちょこ インディゴ/クリア (約 径6.1×高さ3.7cm) 各2,750円/いずれも日本橋・新宿・玉川・横浜・大阪 [WAGOTO]・京都 [和洋食器・台所用品] ※5月26日 (水) 販売予定  
WEB 5月26日 (水) 午前10時から



# SUS gallery

## 息をのむほどに美しい、 バイカラーのタンブラー

江戸時代より伝わる金属加工の技法を現代のアイテムへ昇華させた新潟県燕市の金属食器。シックなセピア色の外面と色鮮やかなカラーの内面が美しいチタン製の真空二重構造のタンブラーは、保温・保冷効力にも優れた逸品。  
〈サスギャラリー〉①ゴブレット (約 径7.6×高さ11.2cm) 38,500円 ②ロック (約 径7.4×高さ8cm) 33,000円/いずれも日本橋・新宿・玉川・横浜・京都 [WAGOTO]、大阪・名古屋 [洋食器] (全店計 各40点限り) ※5月24日 (月) 販売予定 ※直営店舗限定販売の商品を今回数量限定でご用意いたします。



EDITOR'S CHOICE 2

WAGOTOに届いた夏のしつらい

伝統を受け継ぎながら、現代の暮らしや価値観に合う道具をご紹介する高島屋の「WAGOTO」。夏にぴったりな涼しげなアイテムが届きました。

photo:  
Fumito Shibasaki (DONNA)  
styling: Azumi Uchijima





「今の自分を壊し、新しい可能性を求めて」

これまで京都・法然院の参道に、リサイクルガラスを使ったオブジェを配置し、現代的な枯山水を表現するなど、新しい表現に挑んできた西中さん。今回は龍村美術織物の裂地を用いた、コラボレーションも展示する。

#### Information -

### 西中千人 展 呼継 - 叩き壊して 生まれ変わる

●6月16日(水)→22日(火)  
日本橋高島屋S.C.  
本館6階 美術画廊

▽ 高島屋の美術  
▽ ART INFORMATION



にしなか・ゆきと  
1964年 和歌山県生まれ。  
星薬科大学薬学部卒業後、  
薬剤師免許取得。カリフォル  
ニア美術大学で彫刻とガラ  
スアートを学ぶ。「命の煌め  
き・再生」をテーマに、古の  
日本の美にインスパイアさ  
れた独自のガラス表現を追  
求。ヴィクトリア&アルバート  
博物館はじめ国内外の博物  
館に作品が収蔵されている。

ARTIST  
CLIP

No.50



ガラス作家  
西中千人  
Yukito Nishinaka



『呼継 焰 (よびつぎ ほむら)』  
(23.5×19.5×高さ38.5cm)

ガラスは光を  
集めるための器

冷

たいはずのガラスなのに、生命を持つ  
ているようだ。躍動するフォルムが

見る人を誘う、西中千人さんの作品にはエ

ネルギツシユな美しさがとじこめられている。

「薬学部を卒業したあと、ガラス工芸を学  
びたいと思い、アメリカの美術大学に進み  
ました。そこでヴェネツィアンガラスをは  
じめ、ガラスの技術は一通り学びました。  
しかし、世界で通用するためには、すでに  
ある技術を見せるだけでは足りません。『あ  
なたの表現は何か』という問いに答えられ  
なくてはいけない。フィロソフィーとス  
トーリーとヒストリーがないアートは、あ  
りえないからです」

西中さんは完成したガラス作品をあえて  
壊し、いくつものパーツを組み合わせる  
「呼継<sup>よびつぎ</sup>」の技法で新たに作品を生み出してき  
た。そもそも呼継は、異なる陶磁器の破片

を集めて新しい作品を作るという、漆継ぎ  
の技法の一つ。西中さんは、ガラス作品で  
呼継の作品を作るという、大胆な発想なのだ。  
難しい技法であることは容易に想像でき  
るが「技術はあってあたりまえ。死ぬほど  
努力するのがアーティストですから、その  
先の話をしましょう」と、西中さんは笑顔  
で語る。

「長年、一つのことを追求していけば、も  
ちろんうまくなります。しかし、いくら技  
術的に進歩しても、それだけではアートと  
しての到達点ではない。自分自身の表現を  
追求し、先に進もうと思うなら、昨日の延  
長にはいられません。今の自分を壊すため  
に、完成した作品を割るんです」

割った作品を継いでいくと、そこにはヒ  
ビが生まれる。

「ヒビを欠点ではなく、個性であり魅力に  
変えたのが、日本ならではの美意識です。い  
わば生命の輝きがそこにあります。最近  
海外でも金継が流行ってきていて、日本  
的な感覚が受け入れられるようになってきた  
のを実感しています」

ガラスという素材について尋ねると、「光  
そのもの。光をそこに置いておくためのも  
の」との答え。唯一無二、光を集めた作品  
に出合ってほしい。





①



②

毎回、多くのお客様が心待ちにしてくださる高島屋の物産展。様々な県の多様な魅力が集まる「大九州展」もそのひとつです。

今年もこの初夏に、「第19回 大九州展」を日本橋高島屋で開催いたします。

お馴染みのご当地美味はもちろん、熊本県の地鶏 天草大王を使用した揚げ物や鹿児島県近海で水揚げされた魚介を盛り付けた海鮮丼、博多あまおうのスムージーなど、新たなおいしさも多彩に登場します。

また、工芸では、手作りの温もりを伝える民芸品や、伝統の世界に個性を吹き込んだ人形師・中村弘峰氏による博多人形も登場。

古きに触れたり、新しさを見つけたり、九州の魅力を存分にお楽しみいただけます。

九州の魅力をたっぷりと。  
再発見・新発見。

### 高島屋創業190周年 第19回 大九州展



日本橋店 本館8階催会場  
5月26日(水)～6月6日(日)  
※最終日は午後6時閉場。

写真①／鹿児島県鹿児島市中央町  
(づけ丼屋 桜勘) 桜島海鮮丼 (1折) 3,000円  
(各日30点限り)

写真②／福岡県福岡市  
(中村弘峰) 御伽白大狸々 ed 2/3  
(24.0×12.0×高さ24.0cm 385,000円)

※九州・沖縄県産以外の原材料を使用している商品もございます。

【全体物件概要】●名称／NAGOYA the TOWER●所在地／愛知県名古屋市中村区名駅南二丁目702-1(地番)●交通／JR「名古屋」駅徒歩13分、「名古屋」駅ミヤコ地下街4番出入口徒歩8分●用途地域／商業地域、防火地域●地目／宅地●建ぺい率／29.13%(指定建ぺい率80%)●容積率／547.23%(指定容積率500%・600%(建築基準法52条8項により598.43%))●総戸数／435戸●開発面積／5,898.70㎡●建築確認対象敷地面積／5,898.70㎡●建築面積／1,717.79㎡●建築延床面積／53,805.34㎡●構造・規模／鉄筋コンクリート造 地下1階 地上42階 PH2階建●分譲後の権利形態／敷地：専有面積割合による敷地利用権(所有権)の共有、建物：専有部分は区分所有権、共用部分は専有面積割合による区分所有権全員の共有●駐車場／218台(タワーパーキング196台、平面式22台)●自転車置場／662台(スライド式498台、2段式122台、平面ラック式29台、平面式13台)●バイク置場／6台●竣工時期／2023年4月予定●入居時期／2023年6月末予定●建築確認番号／第UHEC建確310770号(令和2年3月16日)、第UHEC建確310770号変1号(令和2年10月2日)●売主／○総合地所株式会社：国土交通大臣(4)第6814号(一社)不動産協会会員(一社)不動産流通経営協会会員(公社)首都圏不動産公正取引協議会(一社)中部不動産協会会員[名古屋支店]〒460-0008名古屋市中区栄4-1-8 TEL.052-300-8491○名鉄不動産株式会社：国土交通大臣免許(15)第337号、(一社)不動産協会会員、(一社)中部不動産協会会員、東海不動産公正取引協議会加盟 〒450-0002名古屋市中村区名駅四丁目26番25号 TEL.052-581-1223○京阪電鉄不動産株式会社：国土交通大臣(5)第6056号、(一社)大阪府宅地建物取引業協会会員(公社)近畿地区不動産公正取引協議会加盟、(一社)不動産流通経営協会加盟(一社)不動産協会会員 〒540-6591大阪府中央区大手前1-7-31 TEL.06-6946-1341○大和ハウス工業株式会社 マンション事業本部：国土交通大臣(15)第245号(公社)東京都宅地建物取引業協会会員、(公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟 〒102-8112東京都千代田区飯田橋3丁目13番1号 TEL.03-5214-2143○三交不動産株式会社：国土交通大臣(16)第41号(一社)不動産協会会員、(一社)不動産流通経営協会会員(一社)中部不動産協会会員、(公社)中部圏不動産流通機構加盟 (一社)中部経済連合会会員、(社)名古屋ビルヂング協会会員 (社)日本木造住宅産業協会会員、(社)日本プレハブ建築協会会員 〒450-0002名古屋市中村区名駅3-21-7 TEL.052-563-5558○住友商事株式会社：国土交通大臣(15)第189号(一社)不動産協会会員、(一社)不動産流通経営協会会員(公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟 〒100-8601東京都千代田区大手町2-3-2 TEL.03-6285-5000●販売提携(代理)／株式会社長谷工アーベスト●設計・監理／株式会社長谷工コーポレーション 大阪エンジニアリング事業部●施工／株式会社長谷工コーポレーション●管理会社／株式会社長谷工コミュニティ●管理形態／区分所有者全員による管理組合を結成し管理会社に委託予定●設計図書閲覧場所／「NAGOYA the TOWER」マンションギャラリー、竣工後の竣工図書はフロントオフィス(管理事務室)

### 予告広告

【第1期予告販売概要】●予定販売戸数／100戸●予定販売価格(税込)／未定●予定最多販売価格帯(税込)／未定●間取り／1LDK～3LDK+N●専有面積／54.25㎡～135.45㎡●バルコニー面積／9.90㎡～25.92㎡●管理費等／未定  
【第1期予告広告】※販売を開始するまでは、契約または予約の受付は一切お受けできませんので予めご了承ください。販売予定時期／令和3年7月初旬  
※本広告については、公式ホームページで発表いたします。

〔売主〕

総合地所

名鉄不動産

KEIHAN  
京阪電鉄不動産DaiwaHouse  
大和ハウス工業株式会社

三交不動産

住友商事

〔設計・監理・施工〕

長谷工 コーポレーション

長谷工 アーベスト

〔販売提携(代理)〕

※1「名古屋」駅徒歩15分圏内で1993年以降、最高層のタワーマンション(MRC調べ)

※掲載の建物外観完成予想CGは設計図書を基に描き起こしたもので、実際とは多少異なる場合がございます。雨樋、エアコン室外機、給湯器、航空障害灯、避雷設備等再現されていない設備機器がございます。※この完成予想CGで表現されている植栽は竣工後初期の育成期間を経た状態のものを想定して描いており、竣工時は植物の生育を見込んで必要な間隔をとって植えております。

お問い合わせは  
「NAGOYA the TOWER」マンションギャラリー  
営業時間／10:00～18:00  
定休日／毎週水・木曜日(祝日は営業)

0120-758-042

右記のQRコードからも  
ホームページにアクセスいただけます。

ナゴヤザタワー







大切な方の笑顔を想い、夏のごあいさつを。

### 2021年 美事を贈る 高島屋のお中元 ばらのギフトセンター

- 立川店 3階 5月26日(水)→7月20日(火)
- 大宮店 6階 6月2日(水)→7月12日(月)
- 大阪店 7階・堺店 5階・泉北店 4階・京都店 7階・洛西店 2階 6月2日(水)→8月5日(木)
- ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階 6月2日(水)→7月26日(月)
- 新宿店 11階 6月3日(木)→7月13日(火)
- 横浜店 8階・タカシマヤフードメゾン新横浜店 4階 6月3日(木)→7月19日(月)
- タカシマヤフードメゾンおおたかの森店 6月3日(木)→7月20日(火)
- JU米子高島屋 5階 6月3日(木)→8月5日(木)
- 日本橋店 本館8階 6月8日(火)→7月19日(月)
- 玉川店 本館6階 6月9日(水)→7月15日(木)
- 高崎店 6階 6月9日(水)→7月19日(月)
- 柏店 本館地下2階 6月9日(水)→7月20日(火)
- 岐阜店 10階 6月9日(水)→7月25日(日)
- 岡山店 8階 6月9日(水)→7月27日(火)
- いよてつ高島屋(松山) 7階 6月10日(木)→8月5日(木)

簡単にお申し込み! 24時間受付!

【高島屋オンラインストア】開催中→8月7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。

高島屋お中元 検索

高島屋オンラインストア 期間限定キャンペーン  
タカシマヤのカード会員様限定、お中元商品お買上げで1,500ポイントプレゼント  
キャンペーン対象期間:開催中→7月5日(月)午前10時まで

期間中に、高島屋オンラインストアで「高島屋のお中元 2021」に掲載の商品をタカシマヤのクレジットカード・プラチナデビットカードで税込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ポイントをさしあげます。

- 対象カード:タカシマヤカード《ゴールド》・タカシマヤカード・タカシマヤセゾンカード・タカシマヤプラチナデビットカード
- 対象外カード:ジェイアール東海タカシマヤカード《ゴールド》・ジェイアール東海タカシマヤカード・ジェイアール東海タカシマヤセゾンカード、その他一部カード
- ポイントプレゼント時期:2021年8月上旬予定



笑顔でスタートする新しい春を応援。

### 2022 高島屋のランドセル

●各店特設会場(立川店・洛西店を除く) 開催中  
※店舗により販売期間、販売場所、お取り扱い商品が異なります。

写真／(BONTON)ランドセル(TKB3075／人工皮革、約1,220g、背カン:フィットちゃん、A4フラットファイル対応、総内張り、全4色)82,500円  
※高島屋各店・高島屋提携店での取り扱いになります。

【高島屋オンラインストア】開催中  
※開催日時は予告なく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。

高島屋ランドセル 検索

オンラインストアご購入特典  
ランドセル送料無料クーポン



クーポンコード  
ND317

※クーポンのご利用は期間中1回限りです。  
※必ず商品のご注文へ進む前にクーポンの発行をお済ませください。  
《発行・有効期限》2022年2月28日(月)午前10時まで  
※詳しくはWEBサイトをご覧ください。



### 家族で、笑おう。 2021タカシマヤ 父の日

【高島屋オンラインストア】開催中→6月15日(火)午前10時まで  
※一部商品は6月17日(木)午前10時まで父の日当日お届けを承ります。  
※開催日時は予告なく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。

高島屋父の日 検索

●各店 6月20日(日)まで  
※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。

【カードメンバーズ特別企画】

## 鹿兒島芋焼酎 「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6月5日(土)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、6月17日(木)頃をはがきにてご通知いたします。※販売期間:6月20日(日)→30日(水) ※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。ただくか、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、配達はご容赦ください。※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。※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4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タリーチェーン協会／(株)高島屋 玉川店 東京都世田谷区玉川13-17-1、農村慧、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タリーチェーン協会／(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、一般社団法人日本フランチャイズチェーン協会／(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タリーチェーン協会／(株)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、一般社団法人日本フランチャイズチェーン協会／(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谷町2-5-5、瀧尾操、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タリーチェーン協会／(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 米子市角盤町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



開催20回を記念した、特別な味から  
看板商品までご紹介します。

### 第20回記念 グルメのための 味百選

●ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階催会場  
5月26日(水)→31日(月)  
写真／京都府京都市下京区(村上重本店)左:しば漬(100g当り)360円  
右:胡瓜の京高瀬(100g当り)360円



ハワイを感じる人気アーティストの  
アートやフードも充実。

### ハワイフェア 2021

●ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階催会場  
6月8日(火)→13日(日)

写真／(ニックカッチャー)ホワイトラ  
ベルプリント"See Oahu's North  
Shore" (30.5×45.7cm)3,850円  
※ウッドフレームは別売りです。



日々の生活に彩りを添える  
"お気に入り"でのおそと時間をご提案。

### 暮らしのSTORE展 2021

●ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階催会場  
6月17日(木)→22日(火)  
写真／(神保真珠商店) ボタン珠ネックレス(真珠、K10YG) 22,000円



### いつもと違うおしゃれを楽しんで。 ゆかたと雑貨で 彩り豊かに 夏を楽しむ 和コレクション

●日本橋店・新宿店・横浜店・柏店・大阪店・京都店・岡山店・ジェイアール名古屋タカシマヤ・いよてつ高島屋(松山) 呉服売場  
開催中  
※店舗によりフェア名称、販売期間、販売場所、お取り扱い商品が異なります。

写真①／(竺仙)綿紅梅ゆかた(生地)75,900円／日本橋・新宿・横浜・大阪・京都・名古屋  
※写真はお仕立て上がりイメージです。  
※店舗によりお取り扱い寄せる場合がございます。

〈竺仙〉フェア  
●日本橋店・京都店 5月26日(水)→6月1日(火)  
●大阪店 6月9日(水)→15日(火)  
●ジェイアール名古屋タカシマヤ 6月16日(水)→22日(火)  
●日本橋店(1階特設会場)・横浜店 6月23日(水)→29日(火)  
※店舗によりフェア名称、最終日の閉場時間が異なります。



写真②／(西川庄六商店)minamo扇子(扇骨:竹、アルミ、扇面:綿100%、タッセル:ポリ  
エステル100%、袋付)各5,170円／日本橋・新宿・横浜・大阪・京都・名古屋  
※店舗によりお取り扱い寄せる場合がございます。

※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





# まるごと、走る九州！ 驚きと感動、幸せを 乗せた列車の旅へ。

九州の魅力を堪能できるBLACK TRAIN「36ぷらす3」。くつろぎ、美食、エンターテインメント、おもてなし。JR九州がお届けする、特別な旅行列車をご紹介します。



## 「36ぷらす3」とは

九州はひとつの島。そして世界で36番目に大きい島。「36ぷらす3」は九州全県を巡る5つのルートに、九州を楽しむ35のエピソードを詰め込んでお客様をお迎えします。全ルートを楽しんで、お客様に「36番目のエピソード」を語っていただきたい。そして「驚き」「感動」「幸せ」という3つのぷらすをお届けし「お客様」「地域の皆様」「JR九州」をひとつに。そんな想いが込められています。

7つの魅力的な県からなる九州。豊かな自然、いにしえからの歴史や土地にまつわる名所・旧跡、独自の文化。そしておいしい食事や温泉。そんな九州のすべてを詰め込んで走るのが、JR九州の特急列車「36ぷらす3」です。運行しているのは7県を巡る5つのルート。すべてのルートの走行距離を足すと1198キロ。九州をぐるっと大きな輪で描くイメージです。

## 走るくつろぎ・美食・おもてなし空間

6両編成の車両外観は高級感とデザイン性の高い黒で統一。車内の客席はゆっくりとくつろげる13のグリーン個室を中心に全103席が

用意されています。3号車にはかつて「特急つばめ」時代に人気を博したビュッフェも備えられ、九州各地の風土が堪能できるお酒をはじめとする飲み物、食べ物が列車内で楽しめるのも魅力のひとつ。またマルチカー



## それぞれに魅力的な5つの走行ルート

走行ルートは曜日で5つに分けられ、1つのルートで約1日の旅が楽しめます。その一部を紹介すると、例えば博多を出発し熊本を経て、鹿児島中央駅までを走る



1.牛ノ浜駅では地元の「イワシビル」から人気のたい焼きなどの販売が。数量限定で売り切れることも。2.4号車のマルチカーは、共用スペース。“九州産お茶の飲み比べ”などをはじめ、体験メニューや様々なイベントが楽しめます。(★1) 3.3号車グリーン個室はお一人様からご利用いただける贅沢な個室。(★2) 4.3号車にはビュッフェがあります。モダンな空間ながらもほっとする雰囲気のなかで、九州のおいしいものや、楽しいものに出会えます。5.木曜日出発のルートで、3号車個室ご利用のお客様限定に提供される美食メニュー。ミシュラン2つ星を持つ熊本の名店「鮨 仙八」による「鮨プラン」。※写真はイメージです。(★1):P.32でご紹介のツアーには体験メニューは含まれません。(★2):P.32でご紹介のツアーは2名様からの受付となります。

JTBツアーのご案内  
 観光列車「36ぷらす3」熊本ルートに乗車、列車で楽しむ九州 3日間  
 \*詳しくは次ページをご覧ください。

## Information -

■九州旅客鉄道株式会社



■36+3 特設サイト



“赤の路”は、その名の通り赤がテーマ。阿蘇、桜島といった日本を代表する活火山を擁する熊本県と鹿児島県を結び、途中の車窓からは明るい海の風景が楽しめるこのルートは、「赤」にまつわるエピソードが満載。赤は火の色、命の色。列車内ではリラックスしながらも、旅を終える頃には、心と身体を熱くかき立てるような元気パワーをもらえるかもしれません。明るく落ち着いた、快適な車内空間で体験する、くつろぎ、美食、エンターテインメント。ご家族やご友人たちとにぎやかに、また一人旅で自由気ままに。ホスピタリティーマインドあふれるJR九州の「36ぷらす3」に乗って、至福な列車旅の一日をお楽しみください。

「36ぷらす3」には九州7県を巡る5つのルートがあります。運行は木曜日から月曜日の曜日別で日中に運行。1日単位でご乗車いただけます。なお、宿泊設備は備えていません。



途中で停車する「牛ノ浜駅」からは絶景が。





1.裏磐梯高原ホテル 外観 2.名月荘 料理の一例 3.仙台国際ホテル ふかひれ料理

カード会員様オリジナルツアー

## 緑豊かな磐梯高原と名湯かみのやま温泉 秋保温泉に宿泊 ラグジュアリーバスで行く南東北美食の旅 4日間

| ご出発日                | 8月25日(水)                             | 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<br>(2名様1室)】 | 東京駅発着<br><b>528,000円</b><br>(2泊目庭園側) | <b>538,000円</b><br>(2泊目蔵王側)    |
|                     |                                      | ●1人部屋利用追加代金80,000円             |

### ゆったり豪華バスで、グルメと癒やしの夏休み

好評の「ロイヤルロード・プレミアム」に乗車し、南東北の自然と美食を楽しむ夏休みを。ゆとりの独立シートで快適なバス旅行をお楽しみいただけます。初日は緑の爽やかな磐梯高原の諸橋近代美術館でダリ・コレクションを鑑賞し、その後ホテルにて東北の素材をいかしたフレンチのディナーをどうぞ。2日目はブランド桜肉の懐石料理のご昼食、米沢牛の懐石料理ディナーと肉尽くしの美味を。ご宿泊はかみのやま温泉でお疲れを癒やされ、3日目は山形へ。名物「板そば」のランチや茶懐石を食され、4日目は「現代の名工」受賞シェフによる中国料理店でふかひれ料理をという、美食三昧の4日間です。

#### 【旅のポイント】

- ラグジュアリーバス「ロイヤルロード・プレミアム」にご乗車
- 緑豊かで爽やかな山の表情を望む景色を観光
- 会津名物の桜肉やブランド和牛の米沢牛、山形名物板そば、ふかひれ料理、旬のぶどう狩りやワイナリー訪問など、多彩な美味をご提供
- 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)



ロイヤルロード・プレミアム 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】5月27日(木) 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6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:井上完之) ●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.観光列車「36ぷらす3」外観 2.「36ぷらす3」3号車グリーン個室限定“鮎プラン”「鮎 仙」ランチ 3.「36ぷらす3」1・2号車限定“洋食プラン”「花小町」ランチ

15名様限定

## 観光列車「36ぷらす3」熊本ルートに乗車、 列車で愉しむ九州 3日間

| ご出発日     | 9月1日(水)                  | 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】 | 3号車・<br>2名定員個室<br>羽田空港発着 | 2名様1室<br><b>230,000円</b><br>1号車・<br>4名定員個室<br>(※)靴を履いたまま乗車。ランチは“鮎プラン”  |
|          |                          | 3名様2室<br><b>240,000円</b><br>2号車・<br>6名定員個室<br>(※)靴を履いたまま乗車。ランチは“洋食プラン” |
|          |                          | 4名様2室<br><b>225,000円</b><br>(※)靴を履いたまま乗車。ランチは“洋食プラン”                   |

※1号車を2名様、2号車を2・3名様でご利用をご希望の場合はお問い合わせください。

### 2020年デビューの観光列車で、博多、熊本、鹿児島を巡る

自然、温泉、美食と、魅力の尽きない九州を、2020年秋に運行を開始した「36ぷらす3」で巡りませんか。おもてなしの観光列車で、博多から熊本、鹿児島間を走り、九州の美食ランチとともに車窓の旅をお楽しみいただけます。また初日には、車内に施された組子装飾を手掛けた木下木芸・木下正人氏よりお話を伺います。ご宿泊は、ラグジュアリーな「都ホテル博多」、翌日は桜島に見える高台に立つ「SHIROYAMA HOTEL kagoshima(城山ホテル鹿児島)」へ。豪華な空間と客室で、贅沢な時間をどうぞ。最終日は、日本を代表する大名庭園「仙巖園」を観光します。

#### 【旅のポイント】

- 「36ぷらす3」熊本ルート(博多→鹿児島中央間)にご乗車  
お客様グループ毎の個室タイプの座席をご用意  
車内で九州の味覚を詰め込んだランチをご堪能
- 「36ぷらす3」車内の美しい組子を手掛けている木下木芸を訪問
- 世界遺産「仙巖園」ではガイドがご案内、貴賓室でのご昼食
- 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)



「36ぷらす3」3号車グリーン個室

#### ★ カード会員様特典／

「36ぷらす3」車内にてご利用可能なワンドリンク(ソフトドリンクのみ)引換券・「36ぷらす3」オリジナルポストカード1枚をさしあげます  
九州銘菓のお土産をさしあげます

**+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】5月27日(木) 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6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:井上完之) ●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。



2



3



#### ツアースケジュール

**1日目:**〈朝食－ 昼食○ 夕食○〉  
羽田空港(7:50～9:30発) → 福岡空港 柳川藩主立花邸 御花(和食の昼食) 木下木芸(大川組子職人・木下正人氏によるお話と工房見学) 博多(泊) 都ホテル博多 泊

**2日目:**〈朝食○ 昼食○ 夕食○〉  
ホテル 博多駅(9:52発) 観光列車 36ぷらす3(熊本駅) 鹿児島中央駅(16:24着) 鹿児島(泊) SHIROYAMA HOTEL kagoshima 泊

**3日目:**〈朝食○ 昼食○ 夕食－〉  
ホテル 仙巖園(園内をガイドがご案内・昼食) 霧島神宮 鹿児島空港 → 羽田空港(18:00～20:10着)

●出発地／羽田空港 ●最少催行人員／8名様 ●受付／2名様より ●添乗員／同行 ●利用航空会社／日本航空または全日空(普通席) ●利用バス会社／【1日目】JR九州バス、【3日目】鹿児島交通観光バス ●利用ホテル／【1日目】都ホテル博多【2日目】SHIROYAMA HOTEL kagoshima(城山ホテル鹿児島) ●食事／朝2回・昼3回(車中1回含む)・夕2回

※気象条件、道路状況により行程が変更となる場合がございます。  
※2日目は列車内にお荷物をご自身でお持ち込みとなります。



大川組子職人 木下正人氏



城山ホテル鹿児島 大浴場





1.羽黒山五十塔 2.山菜料理の一例 3.酒田舞娘

カード会員様オリジナルツアー

## 開湯1,000年を誇る心休まる山形の名湯に2連泊 神秘の出羽三山めぐりと優美な酒田舞娘の演舞鑑賞 3日間

**ご出発日** 9月12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  
(2～4名様1室)】** 東京駅発着 **108,000円**

●1人部屋利用追加代金9,000円

### ツアースケジュール

**1日目:**〈朝食－ 昼食－ 夕食〇〉

東京駅(9:20～10:00発/大宮駅 途中乗車可) 山形駅 羽黒山(国宝・五重塔と三神合祭殿をめぐります) あつみ温泉(泊) 高見屋別邸 久遠 泊  
※三元豚やカブト揚げなど庄内名物や食膳の夕食や庭園を眺める露天風呂を堪能。

**2日目:**〈朝食〇 昼食〇 夕食〇〉

あつみ温泉 月山(朝一番に弥陀ヶ原温泉ハイキング(※1)と月山中の宮・御原神社参拝 ※歩行約2キロ・約1時間・標高差約60m) 酒田(老舗寿司割烹「鈴政」で特上寿司の昼食) 相馬楼(国の登録有形文化財建造物で酒田舞娘の演舞鑑賞) あつみ温泉(泊) 高見屋別邸 久遠 泊

**3日目:**〈朝食〇 昼食〇 夕食－〉

あつみ温泉 湯殿山(出羽三山奥の院「本宮」で御神体参拝。) 出羽屋(出羽三山を訪れる行者のために建てられた全国でも珍しい山菜料理専門の宿で山菜料理の昼食) 山形駅(大宮駅・上野駅 途中下車可) 東京駅(19:40～20:50着)

●出発地/東京駅 ●最少催行人員/15名様 ●受付/1名様より ●添乗員/同行 ●新幹線/つばさ号・グリーン車 ●利用バス会社/あつみ交通同等 ●利用ホテル/高見屋別邸 久遠(和室・和洋室) ●食事/朝2回・昼2回・夕2回

※天候および交通機関、道路状況等その他事情によって行程が変更となる場合がございます。

●2日目にハイキングを予定しております。歩きやすい服装でご参加ください。  
(※1)クラブツーリズム ハイキング基準:標高差100m未満のほぼ平坦な道歩き。1日の歩行時間約3時間以内。

### 【旅のポイント】

- 1.出羽三山は縁起がいいとされる「順番通り」に参拝
- 2.歴史ナビゲーターが同行し、解説を聞きながら参拝・見学  
ツアー中「日本遺産・出羽三山を知る講座」を開催
- 3.山形の山海の恵みを堪能
- 4.2日目のご昼食は、老舗寿司割烹で「特上握り寿司」を  
3日目は出羽三山と関わりの深い山菜料理のお宿でご昼食



あつみ温泉 高見屋別邸 久遠 大浴場

タカシマヤのクレジットカード会員様 コース番号(C3855-685)  
タカシマヤのデビットカード会員様 コース番号(C3856-685)

### 【お申し込み・お問い合わせ】クラブツーリズム株式会社 テーマ旅行センター

**【受付開始】**5月27日(木) 9:15～ **【TEL】**(03)4335-6239/ 9:15～17:30(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6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。●受付開始直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/クラブツーリズム株式会社 テーマ旅行センター 〒160-8308 東京都新宿区西新宿6-3-1 新宿アイランドウイング4階(総合旅行業務取扱管理者:柏山卓士) 観光庁長官登録旅行業第1693号 一般社団法人 日本旅行業協会正会員 旅行業公取引協議会 会員 管理番号01118



シェフが多彩にアレンジした料理をお楽しみいただける特別なランチコース



作りたてをお届けする「アクアパッツァ」

## 帝国ホテル 大阪 23階 ジャスミンガーデン

**【期間】** 5月18日(火)→9月30日(木)

●ご提供時間/ランチ 11:30～14:30  
ディナー 17:30～21:30(ラストオーダー20:30)  
※7月25日(日)「天神祭」、特別催事期間は除外とさせていただきます。

### 【料金】お一人様

①ふかひれランチ **7,000円** (8,800円相当)  
※税・サービス料込  
②飲茶 **4,800円** (6,050円相当)  
※税・サービス料込  
③秋桜 **10,500円** (13,200円相当)  
※税・サービス料込

高層階からの美しい眺望とともに、魅力の広東料理をご堪能いただける「ジャスミンガーデン」。新鮮な魚介類を中心に、素材の持ち味を大切にあっさりとした味付けに仕上げたお料理の数々をお楽しみください。自慢のふかひれ料理や飲茶、中国茶も味わい豊かに揃えています。

**コース内容**/①ふかひれランチ 前菜、ふかひれスープ、点心、メインの海鮮料理、飯類、デザート  
②飲茶 前菜、スープ、揚げ物点心二種、蒸し点心三種、大海老のチリソース煮、本日のおすすめ料理、デザート  
③秋桜 前菜、スープ、鮑と大海老の上湯炒め、小籠包、和牛と野菜のオイスターソース炒め、蟹肉とレタスのチャーハン、デザート



所在地/大阪市北区天満橋1-8-50  
23階  
アクセス/JR大阪環状線「桜ノ宮駅」  
西出口より徒歩約5分、JR「大阪駅」西  
側高架下(桜橋口)とホテル間にシャトルバス(無料)を運行しております。約  
15分

### 【ご予約・お問い合わせ】

**【TEL】**(06)6881-4884 **【受付時間】**10:00～18:30

●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6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。

## 帝国ホテル 東京 本館17階 インペリアルバイキングサール

**【期間】** 5月18日(火)→9月30日(木)

●ご提供時間/ランチ 13:30～15:00  
ディナー 20:00～22:00  
※特別催事期間は除外とさせていただきます。

### 【料金】お一人様

①ランチ 平日 **7,700円** (通常料金9,680円)  
土・日・祝休日 **9,900円** (通常料金12,100円)  
※税・サービス料込  
②ディナー 月～木曜日 **9,900円** (通常料金13,310円)  
日・祝休日 **12,000円** (通常料金15,730円)  
※税・サービス料込

※[ランチ]11:00～13:30、[ディナー]17:30～20:00、金・土曜日 20:00～22:00は通常料金でのご提供となります。

「できたての美味しさを味わっていただく」という料理の本質を追求し、五感で楽しむレストランとして昨年夏にリニューアル。新しい生活様式に即した安全・安心やフードロスの削減などへ取り組むとともに、より洗練された「オーダーバイキング」スタイルで美食をご提案します。

**おすすめメニュー**/エスカルゴのパイ包み焼き、ローストビーフ西洋わさび添え など



所在地/東京都千代田区内幸町  
1-1-1 本館17階  
アクセス/東京メトロ・都営地下鉄「日比谷駅」「内幸町駅」より徒歩約3分、JR「有楽町駅」より徒歩約5分

### 【ご予約・お問い合わせ】

**【TEL】**(03)3539-8187 **【受付時間】**10:00～21:00





1. 1990年の創業以来愛され続ける、「オーストリア名物 ワタリガニのパスタ」。2. 女性を中心に、ヘルシーなことで近年人気の羊肉を使ったメイン

## 東京・六本木 リストランテ オーストリア 初登場

**期間** 2021年6月1日(火) → 7月31日(土)

**【料金】** お一人様 8,400円 ※税・サービス料込

●ご提供時間／  
ランチ12:00～15:00(ラストオーダー  
14:00)  
●人数／1～10名様

### 創業以来、大切に受け継がれる味を リーズナブルにランチで楽しむ

1990年、六本木に開業したリストランテ。初代料理長が修業を積んだ北イタリアのお料理が好評で「この味でなければ！」と長く通う常連客が多いといえます。お店の看板料理である「ワタリガニのパスタ」に、メインは魚・肉の2種類、さらに手の込んだ品々が並ぶ美しい前菜などをたっぷり盛り込んだ豪華な内容のコースをご提供します。トレンドに流されることなく大切に受け継がれ、愛される味わいをぜひ、ご満喫ください。

**コース内容**／本日の始まりの一皿、前菜盛り合わせ、オーストリア名物 ワタリガニのパスタ、お魚料理 紙包みオープン焼き「カルトッチョ」、仔羊鞍下(くらした)肉のアッロースト ピエモンテ風サルサバルデ添え、オーストリア自家製ドルチェ、カフェ、食後の小菓子

**【お申し込み・お問い合わせ】**  
**【TEL】** (03) 3475-1341 (2日前までに要予約)  
**【受付時間】** 11:00～21:00 **【受付人数】** 1～10名様 **【定休日】** 日曜日



3. オマール海老のオーストリア風サラダ仕立てや和牛の自家製生ハムなどを盛り込んだ「前菜盛り合わせ」(写真はすべて一例)



所在地／東京都港区六本木6-6-9 ビラミデビル3階  
アクセス／東京メトロ日比谷線「六本木駅」3番出口より徒歩約2分、大江戸線「六本木駅」3番出口より徒歩約3分

※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。  
※未就学児のお子様のご利用は、個室のみとなります(個室使用料5,500円)

10<sup>th</sup> anniversary

美食百花

Gourmet Selection

人気店のペアランチに抽選でご招待！ 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1弾：4月(洋食)(終了)

◆第2弾：7月(中華)

◆第3弾：10月(和食)

詳しくは、グルメサイト「美食百花」をご覧ください。

美食百花 検索



1. ナツメヤクコの実、白キクラゲなどの機能を取り入れた滋味豊かな薬膳スープ。2. 鯛など旬の白身魚を使ったサラダ感覚の「広東式刺身」。3. 豆乳でまろやかに仕立てた魚のスープはおこげの香ばしい風味とともに(写真はすべて一例)

## 大阪・梅田 大阪聘珍樓(へいちんろう) 初登場

**期間** 2021年6月1日(火) → 7月31日(土)

除外日／6月7日(月)、8日(火)、22日(火)、7月13日(火)、27日(火)

●ご提供時間／11:00～15:00(ラストオーダー14:00)  
●人数／2～30名様

**【料金】** お一人様 8,000円 ※税・サービス料込

1884年、横浜にて創業した現存する日本最古とされる中国料理店。“食と健康”をテーマに素材の持ち味を最大限に生かした広東料理が人気です。中国伝統医学に基づく食材の組み合わせで体をいたわる壺蒸しスープや食感も楽しい広東式刺身など、自慢の品々を組み込んだ総料理長監修の特別なランチコースをご用意しました。ラグジュアリーな空間で身も心も癒やす美味をご堪能ください。

**コース内容**／<sup>ユイワン</sup>魚滑(鮮魚の広東式刺身)、スッポン・冬瓜・キノコ入り壺蒸しスープ、荳レタス・干し海老・豚肉の炒め、帆立貝・ピーツの塩檸檬蒸し、魚スープのおこげ、彩りフルーツのジャスミン茶ジュレ、フォーチュン・エッグ・タルト



所在地／大阪府大阪市北区梅田1-8-16 ヒルトンプラザ・イースト7階  
アクセス／地下鉄四つ橋線「西梅田駅」2番・3番出口より徒歩約2分、JR「大阪駅」より徒歩約5分

**【ご予約・お問い合わせ】**  
**【TEL】** (06) 6345-5022 (2日前までに要予約)  
**【受付時間】** 10:00～22:00 **【受付人数】** 2～30名様  
**【定休日】** 不定休(ヒルトンプラザ・イーストに準ずる)

※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。



1. メインの赤酢を使った江戸前握りは、本まぐろ中トロや穴子、雲丹など7種。2. 子持ち昆布やこの柔らか煮、シッタカ貝などを盛り込んだ「前菜」。3. 車海老や鰻(きす)、季節の野菜の2品の「天ぷら」(写真はすべて一例)

## 東京・銀座 銀座 鮨正(すしまさ) 初登場

**期間** 2021年6月1日(火) → 7月31日(土)

●ご提供時間／ランチ11:30～14:30(ラストオーダー13:30)  
●人数／1～10名様

**【料金】** お一人様 7,800円 ※税・サービス料込

2013年、銀座・歌舞伎座近くにオープンした江戸前寿司の人気店。系列店と一括で仕入れを行うことによって、上質な素材をより手ごろな価格でご提供できるのが最大の強みです。今回は、本まぐろ中トロを含む握りをメインにバラちらしや天ぷら、蛤のお椀など、少量ずつ多種のお料理が味わえるランチコースをご提案します。職人の技が光る端正な品々をじっくりとお楽しみください。

**コース内容**／ウェルカムドリンク(生ビールまたはソフトドリンク)、前菜、ミニバラちらし、天ぷら(海老、鰻、季節の野菜2品)、鮓、止椀(蛤吸)、水菓子



所在地／東京都中央区銀座5-14-5 光澤堂GINZAビル地下1階  
アクセス／東京メトロ日比谷線「東銀座駅」A4出口より徒歩約1分

**【ご予約・お問い合わせ】**  
**【TEL】** (03) 3541-5882 (前日までに要予約)  
**【受付時間】** 10:00～22:00 **【受付人数】** 1～10名様  
**【定休日】** 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。

〈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4月14日(水)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 Sushimasa) Katsuo Takashima (P37/Osaka Heichinrou) Text: Chinatsu Kimura (P36/P37 Ginza Sushimasa) Sawako Yamada (P37/Osaka Heichinrou)



電話 受付限定

出田りあ(マリンバ)&村治佳織(ギター)  
デュオリサイタル



©Keita Osada(OSSA MONDO A&D)

公演日時 東京・紀尾井ホール  
7月9日(金) 19:00開演

【料金】 [20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

第1回バリ国際マリンバコンクール第1位、ドイツを拠点にソロ、室内楽と活躍するマリンバ奏者・出田りあと、圧倒的な人気と実力を兼ね備えたギター奏者・村治佳織との初共演。織りなす名曲の数々をお楽しみください。

出演／出田りあ(マリンバ)、村治佳織(ギター)  
曲目／モリコーネ: 映画「ニュー・シネマ・パラダイス」より、イエス: 禁じられた遊び、ラヴェル: 鏡 第4曲「道化師の朝の歌」、ルブラン: シェルプールの雨傘、フォーレ: シシリエンス、モーツァルト: アヴェ・ヴェルム・コルプス ほか

★ カード会員様特典／1階席確保

【受付】ジャパン・アーツ  
【受付期間】 5月29日(土)→6月15日(火)  
【TEL】(0570)03-1122 10:00～18:00

ジーザス・クライスト=スーパースター  
in コンサート



公演日時 東京・東急シアターオーブ  
7月18日(日) 13:00開演  
7月22日(木・祝) 13:00開演  
7月25日(日) 13:00開演

【料金】 [各回10枚ご用意]  
S席 **12,000円** (通常料金13,000円)  
送料414円別途 ※未就学児入場不可

伝説のステージ、超豪華キャストを迎えて再演決定!

作詞／ティム・ライス  
作曲／アンドリュー・ロイド・ウェバー  
出演／マイケル・K・リー、ラミン・カリムルー、柿澤勇人、宮原浩暢 (LE VELVETS)、藤岡正明 ほか

【受付】チケットぴあ名古屋  
【受付期間】 5月31日(月)→6月4日(金)  
【TEL】(0570)06-4896 10:00～16:00 土・日・祝日は休業

●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。  
●お問い合わせの際は「タカシマヤサロン6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。●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。

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

東 公演 七月大歌舞伎

東京・歌舞伎座  
価格、お取り扱い日程はWEBサイトを  
ご覧ください。

【受付期間】  
6月4日(金) 10:00  
→12日(土) 17:00

東 公演 おあきと春団治  
～お姉ちゃんにまかしとき～

東京・新橋演舞場  
1等席 **9,800円**  
(通常料金13,000円)

出演／藤山直美、西川きよし、  
西川忠志、田村亮、金子昇 ほか

【受付期間】  
6月4日(金) 10:00  
→14日(月) 17:00

西 公演 関西・歌舞伎を愛する会  
第29回公演  
七月大歌舞伎

大阪松竹座  
1等席 **9,900円**  
(通常料金16,000円)  
※未就学児入場不可

出演／仁左衛門、秀太郎、鷹治郎、  
扇雀、孝太郎、幸四郎 ほか

【受付期間】  
6月4日(金) 10:00  
→14日(月) 17:00

西 公演 松竹新喜劇  
夏まつり特別公演

京都四條・南座  
1等席 **6,000円**  
(通常料金11,000円)

出演／渋谷天外、藤山扇治郎、  
久本雅美、ほか松竹新喜劇劇団員

【受付期間】  
6月11日(金) 10:00  
→20日(日) 17:00

●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。  
(ご注意) ●本サイト以外からは優待料金でのご購入はできません。●スマートフォン、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に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。 ●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。

ご自宅でのオンラインショッピングでもタカシマヤポイントがたまります  
高島屋のオンラインショッピングなら「お中元」商品が基本ポイント **8%** (※1)  
高島屋以外のネットショッピングでも **1%** (※2) (※1)一部ポイント率の異なる商品、お支払い方法が異なります。(※2)一部ポイント対象外となる場合がございます。



山崎 鈴子「贈りもの」

美事を贈る SUMMER 2021 TAKASHIMAYA GIFTS

高島屋のお中元

開催中→8月7日(土) 10:00まで  
※一部販売期間の異なる商品等がございます。詳しくはWEBサイトをご覧ください。  
高島屋お中元 検索



タカシマヤのクレジットカード・デビットカードなら **2つ** のプレゼントチャンス!  
オンラインストア限定のお得なキャンペーン実施中!  
キャンペーン対象期間: 開催中→7月5日(月) 10:00まで



タカシマヤのクレジットカード・デビットカード会員のお客様

エントリー不要 もれなく **タカシマヤポイント1,500**ポイントプレゼント

高島屋オンラインストアで「高島屋のお中元2021」に掲載の商品を  
タカシマヤのクレジットカード・デビットカードで税込15,000円以上お買  
上げ(期間中累計)のお客様にもれなく1,500ポイントをさしあげます。

●対象カード: タカシマヤカード(ゴールド)・タカシマヤカード・タカシマヤセゾンカード・  
タカシマヤプラチナデビットカード  
●対象外カード: ジェイアール東海タカシマヤカード(ゴールド)・ジェイアール東海タカシマヤカード・  
ジェイアール東海タカシマヤセゾンカード・その他一部カード  
●ポイントプレゼント時期: 2021年8月上旬予定

2 お中元商品を税込10,000円以上お買上げで

エントリー要 抽選で **タカシマヤのカタログギフトプレゼント**

高島屋オンラインストアで「高島屋のお中元2021」  
に掲載の商品を税込10,000円以上お買上げ(期  
間中累計)のお客様の中から抽選で2,000名様に  
タカシマヤローズセレクション ぐるめ百華「萌黄」  
コース(販売価格: 税込3,850円)をさしあげます。  
プレゼントお届け時期: 2021年7月下旬～8月上旬予定  
※当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。  
※その他、キャンペーンの注意事項についてはホームページをご覧ください。



キャンペーンのエントリー方法  
「高島屋のお中元 2021」TOPページにアクセス→キャンペーン  
ページにアクセス→「応募する」ボタンをクリック→エントリー完了  
キャンペーンページはこちら >>>



高島屋オンラインストア 検索  
https://www.takashimaya.co.jp/shopping/

2021年9月から、変わります。

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

タカシマヤのカードのポイントにつきまして **2021年9月**から以下の通り変更がございます。

①お会計時にカードでポイントがご利用できる  
よう変更いたします。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)が設定されます。

②カードご利用時の、現金・商品券による全額・一部  
入金をいただいた場合のポイント率が基本8%  
から **5%** へ変更となります。



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。



「お買物券」への交換は、2021年  
8月末をもって終了となります。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。

詳しくは高島屋のホームページをご覧ください。

高島屋 検索





将来の“楽しみ”に向けて賢く準備をしませんか？

## ライフ&マネープラン

「タカシマヤ ファイナンシャル カウンター」で実際に承ったご相談内容をもとに、将来に向けた準備の仕方をご紹介します。

老後資金を保険等で準備しているのですが、それとは別に、自分が年金生活に入ったときに“楽しみ”として使うお金を準備して、充実したセカンド・ライフを送りたいです。



リスクを抑えながら無理のない資産運用をお考えなら、“楽しみ”によって準備する金額が変わります。どちらのイメージに近いですか？

### 海外旅行の場合

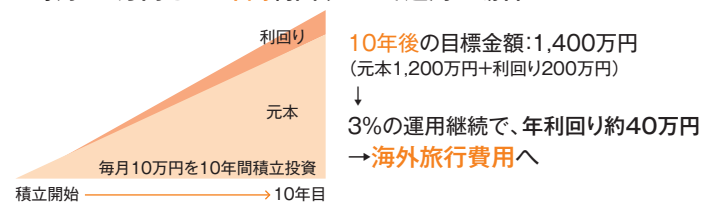
目標：毎年40万円の収益  
必要な運用資産：毎月10万円を10年間運用

### 月1回の外食の場合

目標：毎月1万円の収益  
必要な運用資産：毎月3万円を10年間運用

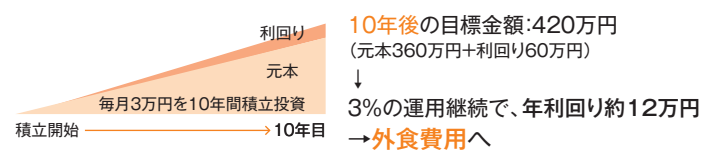


#### ●毎月10万円を10年間利回り3%で運用の場合



10年かけて運用資産を積みあげていくというのはおもしろいわね。まずは月に1回外食ができるくらいに、働いているうちの給料の中から“楽しみ”資金を確保していこうと思います。

#### ●毎月3万円を10年間利回り3%で運用の場合



※1カ月に1回再投資した複利で計算しており、税金等諸費用は考慮していません。  
※あくまでもイメージ図であり、将来の成果等をお約束するものではありません。

「タカシマヤのカード積立」、「ライフ&マネープラン」など、ライフプランニングのご相談を承ります。

#### WEBでのご相談

ご自宅から簡単にご相談いただけます。

ご相談内容によっては、日本橋高島屋S.C.本館8階「タカシマヤファイナンシャル カウンター」へお越しいただく場合がございます。

#### お店でのご相談

日本橋高島屋S.C.本館8階

「タカシマヤ ファイナンシャル カウンター」

ライフプランニングのご予約は、ホームページで承ります。 >>>



## 「タカシマヤのカード積立」をはじめませんか？

月々100円から、タカシマヤのクレジットカードで手軽に投資信託の積立ができること、ご存じですか？  
資産づくりのお手伝いは、タカシマヤにおまかせください。

### 投資信託の「積立投資」とは

事前にご自身で決めた金額・頻度で、投資信託を買い付けることをいいます。

#### ●“最低100円”から積立できるので少額からでもはじめられます。

※一部の銘柄は100円からの積立設定を行うことができません。

#### ●定期的に、定額で購入することで「時間分散」の効果が期待できます。

投資信託が安い時にはたくさん購入でき、高い時には少なく購入できるため、長期的に見ると平均購入単価を抑えることができます。



## 「タカシマヤのカード積立」なら、メリットがいっぱい！

#### メリット 1

##### 日本最大級の品揃え

人気の『つみたてNISA』対象投資信託をはじめ、ベストマッチが見つかる豊富な品揃えをご用意しております。

#### メリット 2

##### 初めての方にもおすすめ

投資信託が初めての方、商品選びに不安がある方には、お客様の資産形成に資する“良質な運用”が期待される「タカシマヤセレクション 投資信託」をご用意しています。

#### メリット 3

##### ポイントがたまる

タカシマヤカードの積立金額に応じてタカシマヤポイントがたまります。

#### メリット 4

##### 自動でラクラク、入金の手間いらず

一度設定するだけで毎月忘れることなく積立ができます。代金はクレジットカードのお支払い日に自動で引き落とされます。

## 「タカシマヤのカード積立」のはじめ方

最短2～3日！WEBでお手続きが完了します。詳しくはこちら >>>

SBI証券 タカシマヤの投資信託 サポートデスク 固定電話から：0800-2222-888 ※通話料無料

受付：平日（年末年始を除く）8:00～17:00

携帯電話から：(03) 4330-4338



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は行わず、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いません。

SBI証券で取り扱っている商品等へのご投資には、各商品毎に所定の手数料や必要経費等をご負担いただく場合があります。また、各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 登録番号：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