

Magazine for Takashimaya's Special Card Members

Takashimaya Salon

特別な列車で行く九州！

July 2021
Vol. 171

7

Takashimaya Salon

Takashimaya Salon

Magazine for Takashimaya's Special Card Members

Magazine for Takashimaya's Special Card Members July 2021 Vol. 171

7

July 2021 Vol.171

—

発行：高島屋フアインジュエリー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



CRIVELLI
LIKE



K18WGダイヤモンドバングル 1,078,000円
K18PGダイヤモンドバングル 1,078,000円
K18YGダイヤモンドバングル 1,078,000円



K18WGダイヤモンドピアス 726,000円
K18PGダイヤモンドピアス 726,000円



K18WGダイヤモンドチョーカー 1,650,000円
K18YGダイヤモンドチョーカー 1,650,000円

※掲載品以外にも各種アイテムがございます。

※クリヴェリ LIKE コレクションのお求め、カタログ請求、お問い合わせは下記高島屋各店宝飾サロンへお問い合わせください。

日本橋店 (03) 3231-1606(直通) 新宿店 (03) 5361-1714(直通) 玉川店 (03) 3709-2537(直通) 横浜店 (045) 313-7845(直通)
大阪店 (06) 6631-9890(直通) 京都店 (075) 221-8811(代) ジェイアール名古屋タカシマヤ(052)566-8426(直通) いよてつ高島屋(松山) (089) 948-2774(直通)

アシンメトリーなデザインに個性が光る流れ星。
シャープに瞬く多彩なエトワールはパリでもロングセラー。

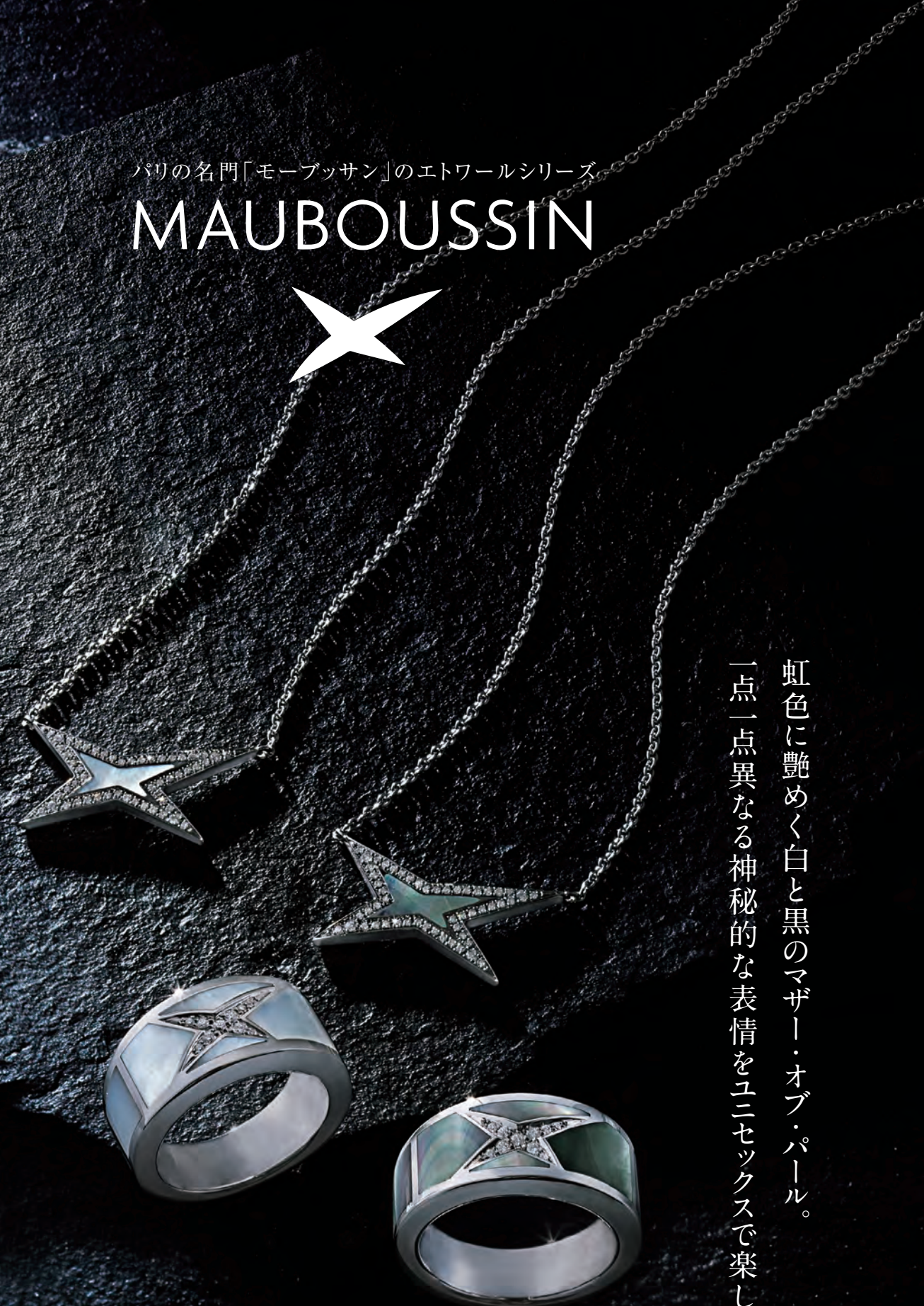


左ページ: 上から
「メ・ニュアンス・ア・トア」チェーンにあしらわれたダイヤモンドで、華やかな印象に。
ネックレス (WG、ダイヤモンド) 396,000円、ネックレス (WG、ダイヤモンド) 594,000円
「キフ&ゴールドキス」流れ星の軌跡が眩いボリュームリング。重ねづけ感が楽しめます。リング (YG、ダイヤモンド) 660,000円、リング (WG、ダイヤモンド) 660,000円
「メ・ニュアンス・ア・トア」横顔を知的に彩るモダンな大人の流れ星。ピアス (WG、ダイヤモンド) 231,000円

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

パリの名門「モーブッサン」のエトワールシリーズ

MAUBOUSSIN



虹色に艶めく白と黒のマザー・オブ・パール。
一点一点異なる神秘的な表情をユニセックスで楽しんで。

右ページ: 左から
「エトワール・ボーテ」気品に満ちた白蝶貝の輝きは、夏を涼しげに演出。ペンダント (WG、ホワイ・マザー・オブ・パール、ダイヤモンド) 352,000円、リング (WG、ホワイ・マザー・オブ・パール、ダイヤモンド) 528,000円 / 「エトワール・ミステール」黒蝶貝のミステリアスな光彩は、男性にもシックに映えて。ペンダント (WG、ブラック・マザー・オブ・パール、ダイヤモンド) 352,000円、リング (WG、ブラック・マザー・オブ・パール、ダイヤモンド) 528,000円

細馬宏通 著

『うたのしくみ』

text:
Otomo Yoshihide
illustration:
Tomoko Fujii

大友良英

おおとも・よしひで 映画やテレビの音楽を山のように作りつつ、ノイズや即興の現場がホームの音楽家。ギタリスト、ターンテーブル奏者。活動は日本のみならず欧米、アジアと多方面にわたる。プロデューサーとして、2013年「あまちゃん」の音楽でレコード大賞作曲賞ほか数多くの賞を受賞したほか、2019年NHK大河ドラマ「いだてん」の音楽なども担当。多方面で活躍している。



この本、これまでの音楽史を覆すくらいの画期的な音楽分析本です。にもかかわらず、とても平易でわかりやすい。

筆者の細馬宏通は人間の何気ない動きや発話の研究を専門とする人間行動学の学者であると同時に、近代化の中で生まれた絵はがきや浅草十二階の研究者で、わたしが音楽を担当したドラマ「あまちゃん」や「いだてん」研究の第一人者でもあり、その上音楽家で、おまけに30年来の友人で、わたしの物の考え方に強烈な影響を与えてくれた人間でもあります。彼との会話は、常人ではとても思いつかないところでもないところにある扉をそつとあけて、こちらを広大な思考の迷路に招き入れてくれるようなところがあって、そんな彼そのままの本だなと思いつつながら道に迷うのを楽しむように、出てくる音楽をネットで検索して聴きながら読みました。

本書がテーマにしているのは古今東西の流行歌です。ジャズやロック、ボサノバにJポップ、子供の歌から現代音楽に至るまで、ジャンルも時代も関係なく内外の様々な歌たちが各章1曲ずつ土俵に乗せられ、気持ちいいくらいに解体されていきます。しかも音楽を一方的に分析するだけではなく、わたしたちが一体音楽の何を聴いて反応しているのかを問う双方向の本でもあります。読んでいるうちに、対象となっている歌のことでなく、自分はなんでこの歌に惹かれるのかといったことに考えは至り、さらにはそれが今の社会や歴史とどう接続しているのかにまで思考はめぐり続けます。単に音楽の書というだけではなく、物事の思考のしかたや分析はこうあるべきと思いたくなるくらいの思想の書と言ってもいいんじゃないかな。二項対立的な社会にうんざりしている音楽好きには特にオススメです。

Contents

／特集／

特別な列車で行く九州！

Takashimaya Salon — Features

大友良英「本好きの本気読み」

Book Lovers

3

九州発、おいしい個性派をお取り寄せ！

Kyusyu Gourmet

20

「涼」の演出で日本の夏を心豊かに楽しむ。

“Wa” Collection

24

陶芸家 隠崎隆一

Artist Clip

28

高島屋各店情報

Shop Information

30

タカシマヤサロンカードガイド

Card Guide

32

トラベル・ホテル・グルメ・チケット・サービス



Takashimaya Salon Magazine for Takashimaya's Special Card Members

July 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5月21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・ティ・エー タカシマヤサロン編集室

ゴールドの車両が緑に映える
JR九州の観光列車JRKYUSHU
SWEET TRAIN「或る列車」。
列車移動が贅沢な旅のひと時
になる。写真提供／Hirokazu
Fukushima (trap Inc.)

／特集／

特別な 列車で 九州！

個性豊かな車両や内装、
車窓を眺めながら味わう
沿線各地の旬の味……。

鉄道ファンでなくとも、
心躍る時が過ごせる観光列車。

最近は寝台列車以外に、日帰りや
短時間利用できる列車が増えている。

JR九州では「D&S列車（デザイン＆
ストーリー列車）」と名付け、

ユニークな仕掛けやサービスが満載。

今回はJR九州の観光列車の中でも
特に豪華な列車を紹介。

九州の魅力は、

移動時間にも詰まっている。



1.さまざまな列車が行きかう博多駅で、ひと際目を引く2両編成の「或る列車」。 2.車両ごとにデザインが異なり、1号車はクラシックホテルを彷彿させるオープンスタイル、2号車は個室タイプ。 3.SWEET TRAINのSとTをあしらったハート形のロゴが金色の車体を飾る。

近藤智美

こんどう・ともみ 北海道江別市出身。2014 Miss Tourism World 世界大会 in Venezuela でグランプリ受賞。モデル、イベントの司会などを行うかたわら、CS放送の「鉄道チャンネル」への出演をきっかけに、列車の魅力にはまる。中でも車両のスタイルやデザインへのこだわりが強い。

九州各地の 魅力を乗せて走る “スイート”な列車旅。

多彩な魅力を持つ九州。「観光列車」の旅もそのひとつ。中でも人気の豪華列車「或る列車」に、鉄道番組のレポーターやモデルとして活躍する近藤智美さんが乗車する。

photo:Tetsuo Kasai
hair & make-up:Satoko Inoue text:Makoto Yamada



「JR九州には特別なデザインと物語を持つ『D&S列車』という観光列車が数多く走っていますね。その中でも『或る列車』は、特に気に入っています」と話すのは、鉄道番組の司会やレポーターなどで活躍する近藤智美さん。

「番組開始当初は正直、列車にぜんぜん興味がなかったのですが、列車に関わる皆さんとお仕事するうちに、列車は単なる移動手段ではない、面白い、とはまってしまつて。プライベートでも全国の列車に乗りに行きますが、旅する目的が列車になりつつあります。特にカッコいい車両に目がないんです」

現在、「D&S列車」は11種類。「或る列車」はラグジュアリーな列車旅を日帰りで気軽に楽しめるようにと、2015年に誕生。実は近藤さん、登場間もない頃に取材で乗車しているそう。

「このゴージャスなスタイル、何度見てもいいですね。乗降口の前に赤い絨毯が敷いてあるのも、特別感があってワクワクします」と満面の笑みを見せる。



或る日の午後のJR博多駅。在来線等待つ人々が静かにどよめき、7番のりばにゆつくり入ってくる車両を撮影しようと、スマートフォンを構え始める。金色と黒を基調とした存在感あふれるこの列車こそ、JR九州の観光列車「JRKYUSHU SWEET TRAIN 或る列車」だ。

“或る列車”

JRKYUSHU
SWEET TRAIN
ARU RESSHA





7.近藤さんが特に気に入っていた、佐賀県産の白いちご「天使のいちご」と濃厚なフロマージュブランによるスイーツ「春いろ」。
8.スイーツ前に登場する NARISAWA "bento".天然木をくり抜いた器でいただく。

列車が進むにつれ感じる九州の懐の深さ、温かさ

スイーツ、ガラスの器のきらめきも冴えるスーפשウィーツ、そしてこの時季、最も旬なフルーツで彩られるメインスイーツと続き、コースの締めは3種類のかわいらしい一口サイズのお茶菓子。これらをサーブする客室乗務員の絶妙なタイミングはもちろん、料理の説明、さらに食材やその作り手たちのストーリーなどが、一皿一皿をより味わい深いものにしてくれる。

料理を飾る器も、九州を代表する名工たちの傑作ばかり。湯布院の木工工房「アトリエとき」の器やカトラリー、長崎のガラス工房「瑠璃庵」のスープ皿、波佐見焼の一真窯の手彫り白磁など、いずれも「或る列車」限定のオリジナル。「素敵な器でおいしいものを食べて、景色を見て。こんなにゆったりする時間は貴重ですね」

特急ならば2時間ほどで目的地に到着するところを3時間かけて列車は進む。途中、短い時間だが、ホームに停車することもあり、車窓からローカルな九州を眺める余裕がある。



「或る列車」は1906年、当時の私鉄「九州鉄道」が米国のブリル社に発注した豪華客車「九州鉄道ブリル客車」がモデル。しかし、「九州鉄道」の国有化により、運行されることなく保管されていた幻の列車。その姿を横浜市にある「原鉄道模型博物館」の元館長であった故・原信太郎氏が少年時代にスケッチし、後年、精巧な模型に仕立てた。この模型を元に、

幻の列車は「JRKYUSHU SWEET TRAIN 或る列車」として現代に蘇った。

「デザインと設計は、JR九州の数々の列車デザインを手掛ける水戸岡鋭治さん。ラグジュアリーな雰囲気と繊細なデザイン、そんな中にちよつとした遊び心があり、ホームに入ってくると見入ってしまう」と、近藤さんも列車撮影に加わっていた。

博多駅を出発すると、客室乗務員が「旅の始まりのウエルカムドリンクでございます」と声をかけてくれる。食事が楽しめる「或る列車」で、料理を監修するのは、南青山の名店「NARISAWA」のオーナーシェフ成澤由浩氏。2019年のG20大阪サミット首脳晩餐会の料理も担当。成澤シェフ自ら九州各地の生産者を訪



やがて客室乗務員が手にする金色の鐘が鳴り、出発の時間だ。JR九州のスタッフやホームの一般客が手にする「或る列車」オリジナル旗に見送られ、目的地・長崎県佐世保市のハウステンボス駅に向けた約3時間の旅が始まる。

4.出発の乾杯は宮崎県の都農ワイナリーのスパークリングワイン。ほかに熊本県産ワインや大分県産の梅酒、宮崎県産の日向夏ジュースなどフリードリンクもほぼ九州産。5.エディブルフラワーのタルトなど3つの小菓子がのったミニアルディーズ。使用する一真窯の器は車内購入も可能。6.料理は後方にあるキッチンで仕上げられ、出来立てをテーブルに

れ、厳選した食材で作られる限定のコース料理も、この列車旅の醍醐味だ。

旬の食材を使うため、料理やスイーツの内容は月替わり。撮影時は「春爛漫」をテーマにしたメニュー構成に。まずは、熊本県産のアサリや長崎県産の鰯、佐賀県産のブランド鶏などを活かした3種の料理が味わえるNARISAWA "bento" が登場。軽くお腹を満たしたところで、スイーツのお皿が次々と登場する。脚長のグラスで味わうカクテル

Special interview

列車の旅と共にぜひ、訪れたい 魅力あふれるおすすめ九州

それぞれの土地に特色があり、鉄道で旅するだけでも楽しい九州。
さらに満喫するために、九州の過ごし方に詳しいエディターの博多玲子さんにおすすめを伺った。

photo:Kenji Itano(P11) illustration:Yoco Nagamiya text:Yoko Yoshida



「或る列車」では列車内の雰囲気に加え、スタッフの行き届いたサービスにも感動。

博多玲子

はかた・れいこ 上智大学外国語学部ポルトガル語学科卒。集英社入社、女性誌の編集に携わる。退社後、フリーエディター、フードカルチャープロデューサーとして雑誌やwebの編集や執筆、書籍やイベントの企画・実施を行う。また、自宅で「ぐうたら料理サロン」を主宰している。

ライターとして活躍する博多玲子さんは、JR九州の観光列車「JRKYUSHU SWEET TRAIN 或る列車」のホームページで「マダム玲子の美食探訪記」を連載。列車で提供される料理の原材料となる、九州の生産者を訪ね取材している。

「九州へ旅する楽しさは、ひとつには絞れません。例えば、福岡県限はおいしいお店がたくさんあり、2軒、3軒とはしごが当たり前。温泉地もおしゃれな由布院、湯治もできる別府温泉と雰囲気が違う。器を買おうと思うと、佐賀県の有田焼や唐津焼、大分県の小戸田と焼き物の里もいろいろある。阿蘇のカルデラや桜島の大らかさもあれば、神秘的な高千穂など自然も素晴らしい。酒蔵も点在しています」九州の魅力を挙げたらきりがないと話す博多さん。

「友人と二拠点生活をするのなら九州がいいよね、と話することがあるほど、居心地もいいですね」



9.2号車は個室タイプ。各部屋の引き戸には、福岡県大川市の緻密な建具装飾「大川組子」が施されている。10.乗降口のステンドグラスも水戸岡氏のデザイン。2号車にある大川組子とステンドグラスの競演も見事。11.1号車の天井は四つ葉模様の格天井に。升目に隠れた三つ葉、七つ葉を探すのも楽しい。

おもてなしのプロによる さりげないサプライズも

この日、1号車には広島から来られたという年配のご夫妻も同乗。メインスウィーツが運ばれてくると、「結婚58周年ありがとうございます」の文字がデコレーションされている。た。「おめでとうございます」と



言う客室乗務員に、乗客も加わって拍手喝采だった。「或る列車」では、このようなサプライズシーンが少なくないのだとか。

「客室乗務員が事前に知るのはお客様の氏名、人数、性別、年齢のみ。お客様は何かの記念や思いで、『或る列車』にご乗車されます。ですから、お客様との会話をヒントに、できる限りのおもてなしをさせていただいております」

ご主人が奥様のために九州旅行を計画したことを知り、急遽、調理スタッフに感謝プレートの依頼をしたのだそう。

「或る列車」には、多彩な接客サービスを伴う「D&S列車」で3年以上の経験を積んだ、おもてなしのエキスパートだけが乗務する。

「客室乗務員の方だけでなく、九州の方々も本当に温かいですね。踏切待ちをしている時やホームでこの列車を見つけると、みんな笑顔で手を振ってくれる。旅する人には、うれしいですね」と近藤さん。

「SWEET TRAIN」の「SWEET」には、甘い、のほか、素敵、甘



Information -

■JRKYUSHU SWEET TRAIN 或る列車
連絡先／或る列車ツアーデスク
092-289-1537 (9/30まで)
営業時間／9時30分～16時(水曜休業)
JR九州トラベルデスク
092-482-1489 (10/1から)
営業時間／9時30分～17時(火曜休業)
<https://www.jrkyushu-aruressha.jp/>

美、という意味もある。

「気品ある外観やラグジュアリーな車内、おいしいスウィーツはもちろんですが、なにより『或る列車』に関わる人々との出会いが一番「SWEET」かもしれない」と、近藤さんは今回の旅を振り返る。

「普段、一人で列車旅をすることが多いのですが、『或る列車』はそんなお一人様も温かく迎えてくれます。3度目はぜひ、2号車で、新たなルートの「SWEET TRAIN」を楽しみたいです」

目的地に着くまでの時間も、旅のひとつとして楽しむ「或る列車」。贅沢な旅時間は、ホテルステイや観光地巡りだけではない。

薩摩の雄大な自然の中で
何をするのも自由。1日ご
ろごろするのも贅沢な時間。



「ヴィラの外に見晴らしのよい大きな露天風呂があるのですが、こちらに浸かり、スパでマッサージを受けた日は、これこそ最高の褒美、と思いました。『生きていてよかった!』を実感することが出来ますよ(笑)」

ヴィラは、夕日が最も美しく差し込む「茜さす丘」や広葉樹の森に囲まれた「霖雨の森」などそれぞれ、しつらえもコンセプトも違う。また5棟のうち2棟は露天風呂とベッドなどを備えた日帰り専用だ。宿泊が叶わなくても、「天空の森」を体験することができるとはうれしい。

「お料理も、地元の野菜や地鶏などを使っていておいしい。季節を感じることでできる一皿は目にも美しいです」

30種類以上の野菜などを無農薬で栽培。芽生えたばかりの摘みだての新芽をサラダやスープなどに。訪れた時にしか食べることのできない一瞬の季節感を大切にしている。

Information-

■天空の森
連絡先/
0995-76-0777
住所/
鹿児島県霧島市牧園町
宿窪田市来迫 3389
<https://tenku-jp.com/>

「ヴィラに到着した時の空気、露天風呂からの眺め、そしておいしいお料理! 心身共にウエルネスな場所だと思います」

九州のホテルや宿、ヴィラを数多く取材、またはプライベートで訪れたことのある博多さんも、その魅力に心から癒されるそう。

ヴィラで過ごすだけでも、自然のパワーを感じることができ、開拓された森を散策するのも楽しい。深い緑の森、開けた先に見える山々、夕日や星空もさえるものなく、眺めることができる。

「ここまで自然と一体になれる感覚は、なかなかないと思います。また、戻ってきたいですね」

「天空の森」を訪れたら、自然に身をゆだね、静けさに耳を澄ませて体を休めたい。



大きな椎の木の下に
座って休憩。緑の森が
眼下に広がっている。

日常から離れた
森のヴィラで、
九州の大自然に
身をあずける。

エディターの博多玲子さんが、まず、おすすめする場所は、広大な敷地に温泉付きヴィラが5棟のみの「天空の森」。見渡す限り誰もいない、大自然の中で過ごす幾日かは、自分に向き合う静かな時間だ。

上

空から見たら、広大な敷地にぼつぼつと建っている5棟のヴィラ。それぞれのヴィラは完全に独立しているため、その気配さえも感じさせない。「天空の森」は、JR九州のクルーズトレイン「ななつ星 in 九州」のコースにも指定され、著名人にも人気だ。

『天空の森』は本当に気持ちのよいロケーションと空間を独り占めのできる場所です。鹿児島空港

自然と一体になれる
感じがします

敷地内で最も高い場所に位置する「天空」。
部屋の中にも森の中にいるようだ。



から車で約15分と近いのにもかかわらず、プライバシーがしっかり守られていて、静かに過ごせます」と博多さん。

博多さんが宿泊したヴィラは、広大な敷地の山頂付近に位置する「天空」。5棟のヴィラの中で最も広く、ベッドルーム棟とリビングルーム棟、山の斜面にせり出した飛び込み台のようなウッドデッキと霧島連山を一望できる露天風呂で構成されている。



梅酒工場内のタンク室、瓶詰め室、樽貯蔵庫の見学もできる。ショップではお土産を。

Information -

■おおやま夢工房
(梅酒蔵おおやま)
連絡先／0973-52-3004
住所／大分県日田市大山町
西大山 4587
<https://www.umehibiki.jp/umesyugura/>

大山産の朝採れ梅を

瞬時に漬け込む、

とろりと香る梅酒。

「或る列車」や「ななつ星 in 九州」はもちろん、大手航空会社の機内酒としても提供されている「梅酒蔵 おおやま」の梅酒。人気の秘密を博多さんに伺った。

株

株式会社おおやま夢工房が営む「梅酒蔵おおやま」がある、大分県日田市大山は九州有数の梅の産地だ。ここは、ニッカウキスキーと共に造った梅酒工場とショップ。約30軒の契約農家で有機肥料を使った土から育つ、朝採れたばかりの梅をすぐ漬け込む。産地にある工場だからこそ、できることだ。

「クオリティーの高い大山産の梅を、純度の高いアルコールと砂糖のみで漬けています。飲む

と、シンプルでごまかしの利かない味わいに感動を覚えます」

もともと、ニッカウキスキーでウイスキーを造っていた醸造家が、千年の歴史がある「鶯宿梅」を梅酒にし、3年熟成。さらにウイスキー樽で再熟成を重ねた。こうして生まれた「樽仕込高級梅酒ゆめびき」は、「BTI (The Beverage Tasting Institute) 世界リキョールコンテスト2009」のスピリッツ部門で金賞を受賞。「ななつ星 in 九州」でも提供してきた。

樽香る極上の

梅酒はロックで

飲んでほしい



「工場以外には、広いショップがあり、いろいろな梅酒がそろっていますし、10種類ほどの梅酒のテイスティングもできます。私は、こちらで梅酒作りを体験。漬けたんだ梅酒を大事に持ち帰って、レシビ通りに半年寝かせてから蓋を開けました。そうしたら、琥珀色で香りが高く、とろりとした梅酒に仕上がっていて、驚きました」

楽しかった時間も、梅酒の味を引き立てている。

「高級温泉宿も隣接しているの



店の奥では、昔ながらの伝統の製法で豆腐作りが行われている。

Information -

■日本料理かわしま
連絡先／0955-72-2423
住所／
佐賀県唐津市京町 1775
<https://www.zarudoufu.co.jp/>

唐

津は唐津焼が有名な焼き物の町だが、海が近く海鮮がおいしいことでも知られている。

「唐津と言ったらぜひ行つてほしいのが『日本料理かわしま』です。白木のカウンターで、料理人を前に食べるお料理は絶品です」

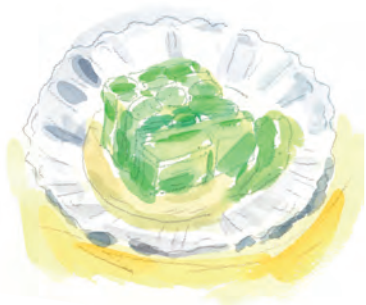
博多さんは、器のセンスのよさや心地のよい雰囲気も気に入っている理由のひとつと話す。

終日、おいしい料理が楽しめる店だが、夕食に会席料理を提供している「日本料理かわしま」は『ミシュランガイド福岡・佐賀・

唐津まで来て

よかったと思う

満足感



唐津に来たら寄りたい

一期一会の会席料理を

味わえる店。

江戸時代に創業して200年あまり。全国にファンがいる「日本料理かわしま」。夜の会席は、その日の朝に仕入れた食材を前に、店主がメニューを考える。

長崎2019特別版」で一つ星、朝や昼に豆腐料理を中心に出す「豆腐料理かわしま」は、ビブルマンの評価を受けた店だ。

『豆腐料理かわしま』は、ざる豆腐発祥の店と言われています。豆腐や、揚げたての自家製厚揚げはもちろん焼き魚などにご飯と味噌汁と「正統派のご飯」がこの上なくおいしい。豆腐のメニューも豊富で、満足感があります。また、昼だけでなく朝も営業しているのがうれしい。ぜひ、時間を取って訪れてほしいです（要予約）

できたてのざる豆腐を朝と、昼はおまかせ会席で味わうことができます。

「夜は『日本料理かわしま』へ。店主自身が唐津の市場で鮮魚や野菜などを仕入れ、材料を見たらうで会席のメニュー構成を考えるとのこと。その日、どんなものが食べられるかは一期一会。お造りや八寸、焼き物などのメニューも素晴らしい、こちらも来てよかったと思います」

日本酒や焼酎などの地酒と共に、唐津の旬を食べつくしたい。

1.足を踏み入れると木の香りに包まれるラウンジ。 2.古代漆色で塗られた重厚感のあるボディ。JR九州の観光列車を数多く手がける水戸岡鋭治さんがデザインした。3.特注の調度品が揃えられたDXスイートA。額に縁どられた絵のような車窓を独占。



黒木 瞳

くろき・ひとみ 女優。福岡県八女市生まれ。宝塚歌劇団退団後、女優として映画・テレビ・舞台・ラジオ・CMなどで活躍。近年は映画監督としても活躍の場を広げ、Podcast番組「黒木瞳の映画 ここだけバナシ」の配信がスタートするなど新たな分野にも挑戦している。
https://www.himalaya.com/album/3118337



JR九州の豪華寝台列車「ななつ星in九州」。九州・福岡県の出身であり、乗車経験のある女優の黒木瞳さんにその魅力を伺った。

走るサロンであり、走る美術館でもある「ななつ星」。

photo:Keita Sawa
hair & make-up:
Akiko Zaima (MARVEE)
text:Naoko Arai

2

013年の運行開始時に定員の7倍以上の予約が殺到。その後も10倍前後の応募が続き、今でも予約が取れない列車、と言われる「ななつ星in九州」。黒木瞳さんは運行前にTV番組で乗車した経験をもつ。

「まず外観からして存在感が違いましたね。ピカピカに磨き上げられていて圧倒的な重厚感。未来的な新幹線とは違ってちよっとノスタルジックな雰囲気です。車内に足を踏み入れるとまず木の香り。これまで見たことがない列車だと直感しました」

列車は機関車と客車7両の編

成で、1号車はサロンと展望窓、2号車にダイニング、3号車から7号車が客室。すべての調度品は特注で、家具の産地、福岡・大川の組子細工を駆使した内装、佐賀・有田焼の人間国宝・第十四代酒井田柿右衛門の洗面鉢など、九州に伝わる伝統技術が凝縮されている。

「残念ながら柿右衛門さんはななつ星の運行を待たずに亡くなられたんですが、鉢の中に描く絵の水草の動きにまでこだわられていたそうです。乳白色の鉢はそれはそれは美しいのですが、鉢の中に金魚が泳いでいたり、クスツとすするような遊び心がちりばめてあって。天井も格天井といって格調高



“ななつ星in九州”

CRUISE TRAIN
“SEVEN STARS
IN KYUSHU”



SPECIAL INFORMATION

豪華列車で九州を周遊! 感動の贅沢クルーズトレインへ。



10月出発：「天空の船」全室オーシャンビュー。海と空に癒やされる絶景の客室。

国内を走る列車旅のなかでも、上質で豪華な車内空間と、充実したメニューで人気が高い JR 九州の寝台列車「ななつ星 in 九州」。ゆったりと走る贅沢な空間で寛ぎながら、新しいクルーズ体験をしてみませんか。車窓から広がる九州の美しい景観、悠久の歴史や伝統に触れる名所や人々、車内で味わえる美食。未体験の感動と夢を乗せ、皆様を新しい九州の旅へ誘います。

【各出発日2名様1室限定】

～天草五橋クルージングと「天空の船」で寛ぐ～
「ななつ星 in 九州」4日間

ご出発日 2021年10月21日(木)

料金 お一人様代金(2名様1室) 羽田空港発着 800,000円

～世界文化遺産・宗像大社正式参拝～

「ななつ星 in 九州」3日間

ご出発日 2021年12月17日(金)

料金 お一人様代金(2名様1室) 羽田空港発着 700,000円

※詳しくはP32をご覧ください。

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



1.12月出発：宗像大社 2.10月出発：天草五橋クルージング(イメージ) 3.ななつ星 外観

観光客にも沿線の人々にも愛されている列車

い凝った造りなんです、描かれた模様の中に『ななつ星』の『』という数字が隠れていたりと、豪華で至れり尽くせりなのにどこかホッとする。どうしたら乗車する人が喜んでくださるかということを徹底して考えているんですね。そうやって心をすべて尽くして、職人の技をちりばめて、それが世界にたった1編成しかないという価値。『ななつ星』はまさに走るサロンであり、走るホテルであり、走る美術館です」

車窓から眺める九州の自然美を堪能

「ななつ星」の魅力は車内だけにとどまらない。コースや季節によってルートは異なるが、海、山、草原など雄大な自然美を車窓から楽しめることも大きな魅力だろう。



「再び訪れたい場所は宮崎の高千穂。高千穂神社や天岩戸神社といった八百万の神々に守られた神秘的な場所です」

「寝台列車ならではの、ベッドに横になりながら景色が眺められるように客室の窓は床面近くまであるんですよ。九州7県はどこも海に面していますし、阿蘇をはじめとして雄大な山々もある。その景色を車窓から眺める時間は本当に贅沢ですよ。一緒に乗車した放送作家の小山薫堂さんが、ななつ星は九州をみつめるための最上級のフレームだ、っておっしゃっていたんですが、まさにその通り。九州出身の私たちにとっても、九州っていいところだなって改めて実感できるんです」

神秘的で温かい

九州ならではの文化も

「ななつ星」では、別府や由布院のような温泉地、阿蘇といった雄大な山々、そして長崎、宮崎、鹿児島、海沿いを楽しめるコースも用意。九州の魅力を一気に丸ごと楽しめる列車だ。

「今は関門橋で結ばれていますけど、九州ってもともと大きなひとつの離島みたいなもので、ひと

つの国みたいな感じなんです。自然の雄大さとか、自然の神秘性がひとつの土地に凝縮されているんです。あと、人がみんな温かくて情に厚いのも九州の魅力かな。『ななつ星』に乗っていると、高校生やおじいちゃんおばあちゃん、がみんな手を振ってくれます。『ななつ星』は在来線の線路と同じところを走るので、地元の人たちの中にそのまま入っていく感じなんです。だから豪華な寝台列車といってもどこか温かみがあるんですね。逆に九州の人たちにとっても『ななつ星』は親近感があって、列車を見ると応援したくなるし、手を振りたくなる。観光客にも沿線の方々にも本当に愛されている列車だと思います」



Information -

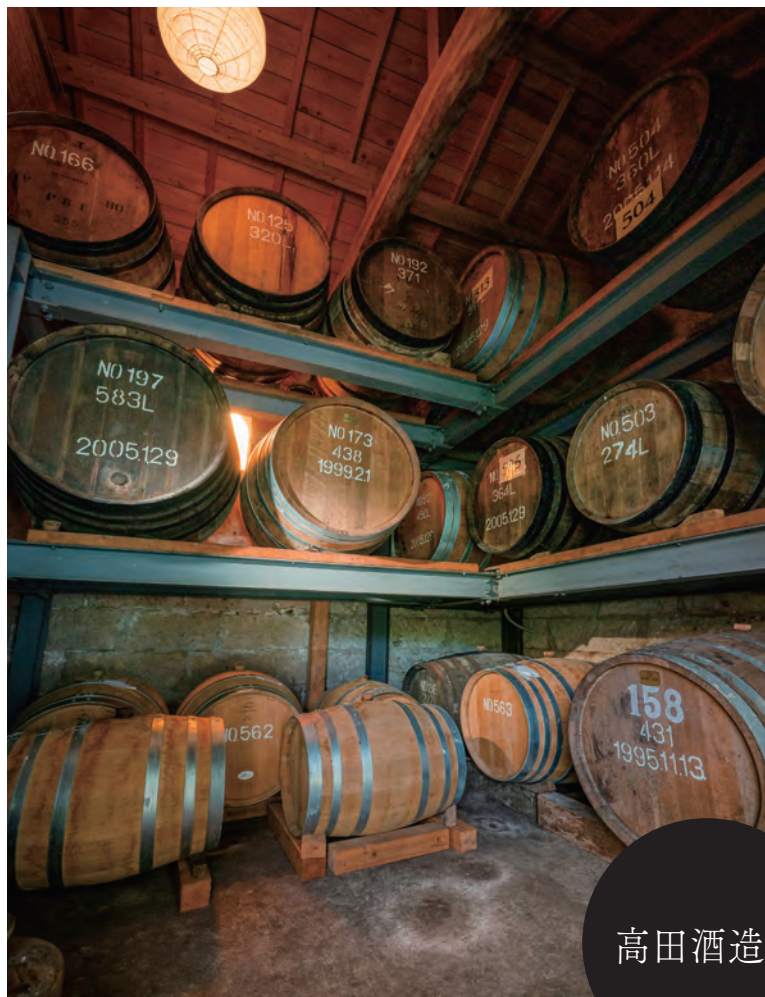
■クルーズトレイン ななつ星 in 九州
JR 九州クルーズトレインツアーデスク
連絡先／0570-550-779
<https://www.cruisetrain-sevenstars.jp/>

九州発、おいしい個性派をお取り寄せ！

訪れる各地で、おいしいものがたくさんある九州。ここでご紹介する味は「高島屋のお中元」でお取り寄せができます。

球磨焼酎と
共に樽で眠る
熊本県産
さとうきび
100%ラム。

熊本が誇る球磨焼酎の故郷あさぎり町。伝統を守りつつ、新たな酒造りに挑む老舗蔵の次期5代目が、父譲りの樽仕込みでラム酒造った。



高田酒造場

石蔵に並ぶのはコニャック樽、シェリー樽など5種類の樽。中は花酵母仕込みの球磨焼酎、ラム酒などが眠る。



1.樽で眠る石蔵は、熊本で最も古いといわれる。 2.周囲から“やっちゃん”と呼ばれている高田恭奈さん。取材中も笑顔が絶えない。 3.1902年創業の老舗、高田酒造場。 4.「このラムの味わいをそのまま楽しんでほしいので、ロックまたは炭酸水で割ってどうぞ」と恭奈さん。



は注目してくれませんか。だから、さとうきびは熊本県産のみ。さらに世界で約2%しか行われていない『アグリコール製法』でラム酒を造ろうと考えました」

さとうきびを搾った新鮮な搾り汁100%のみで発酵・蒸留する「アグリコール製法」では、さとうきび本来の甘く濃厚な味と香りが味わえる。しかし、新鮮な搾り汁が蒸留所近くで手に入ることなど、条件と手間のかかる製法のため、世界でも数が少ない。

この彼女の熱意は、芦北町のさとうきび栽培農家に届く。

「芦北町で搾ったばかりのさとうきび汁が1時間足らずで届き、すぐ仕込めるなんて、ラム酒を造るうえでは最高の環境です」

しかし、2019年12月に初仕込みを行い、年明けに試飲するが、期待した味ではなかった。そこで、樽で熟成してみようと考えたのだそう。



球磨焼酎はステンレスタンクでの熟成が一般的だが、父である4代目、啓世（たけひろ）さんが1984年より樽熟成を行い、品評会で高評価を受けていた。

初仕込みのラム酒をホワイトオーク樽に入れ、石蔵に眠らせること約1年。熟成されたラム酒は繊細かつ複雑な味と香り、ほんのりオーク樽の余韻も楽しめる逸品に化した。そして、2021年に「KumaRum」の名で初登場する。

「実は芦北町以外の県産さとうきびが多めに手に入りそうなんです。さとうきびは産地ごとに味が違うというから、ラム酒にも反映されるはず。産地別のラム酒をゆくゆくは造ってみたいですね」

恭奈さんの挑戦が再び始まる。

Information -

■合資会社 高田酒造場
連絡先 / 0966-45-0200
住所 / 熊本県球磨郡あさぎり町深田東756
<https://www.takata-shuzohijo.co.jp/>



すっきりした味とホワイトオークの樽香。熊本県産さとうきびで熊本県初のラム酒が誕生。

〈深田蒸留所〉KumaRum（熊本県・高田酒造場：アグリコールラム48度／700ml）7,700円（120本限り）高島屋限定 WEB

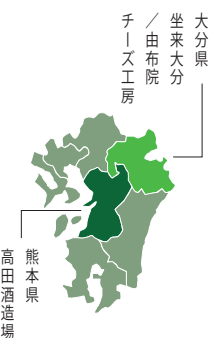


photo: Junji Katoh
text: Makoto Yamada

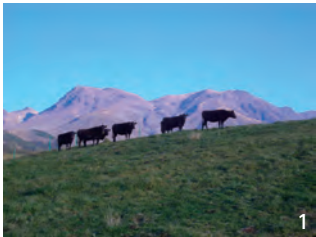
大分の肥沃な大地で育った「おおいた和牛」を味わう。

大分県のブランド牛「おおいた和牛」を和食でも洋食でもメインに据えられるローストビーフに。食卓が華やぐ一品だ。



肉汁の旨味が閉じ込められたローストビーフ。特製だれも「おおいた和牛」の風味が味わえる。

坐来大分



大分から直送される素材を使った本格的な和食を提供している、大分県公式のレストラン併設型アンテナショップ「坐来大分」がこの5月に銀座から有楽町に移転。「おおいた和牛」のローストビーフは「坐来大分」の安心院淳総料理長が考案した。



1.大分の豊かな自然の中で育てられる「おおいた和牛」。2.「坐来大分」の総料理長安心院淳さん。3.銀座で親しまれてきた店舗が5月に有楽町に移転。大分県の旬の食材を使ったメニューをゆっくり楽しめる。

Information-

■坐来大分
連絡先／03-6264-6650
住所／東京都千代田区有楽町 2-2-3
ヒューリックスクエア東京 3F
<https://zarai.jp/>

上(最上級はう)のブランド牛「おおいた和牛」のもも肉を使用。ほどよくサシが入りつつ、肉そのものの味が楽しめるのも特徴のひとつ。表面を炙った肉をカツオの利いた出汁醤油に漬けた状態で、低温のスチームコンベクションオーブンでじっくりと加熱。さらに手間をかけて再度表面を焼き上げている。肉を漬け込んだ出汁で作られた特

製だれにも、肉の旨みが溶け込み、ローストビーフと調和した味わい。「おおいた和牛」のおいしさを安心院さんに伺った。

「大分は肥沃な大地と草原が広がり、水に恵まれた場所。生産者がこだわり育てた豊後牛から、さらに選ばれた和牛が『おおいた和牛』です。その旨みを存分に味わえるローストビーフに仕上げました」

「坐来大分」では「おおいた和牛」の炭火焼きや、かぼすやしいたけなど四季折々の食材を使ったメニューも楽しめる。

「坐来とは、坐して思いを馳せるという意味です。美味しい物を通して、大分に思いを馳せていただけたらと願っています」



ローストビーフと特製だれで「おおいた和牛」の美味しさを堪能できる。

〈坐来大分〉おおいた和牛のローストビーフ10,800円(おおいた和牛のローストビーフもも肉360g、特製だれ40g×2) ※肉の仕上りにより形状が異なる場合がございます。高島屋・坐来大分共同企画 WEB 送料込み 冷蔵便

由布岳・塚原高原の牛乳で作る個性豊かなチーズ。

温泉地として有名な由布院盆地で地元の牛乳を使って個性的なチーズを作る「由布院チーズ工房」。おいしい食べ方を伺った。

由布院 チーズ工房

由布岳の麓でチーズやヨーグルトを作る「由布院チーズ工房」は、工房にレストランも併設している。

「日本の牛乳は、品質が安定しているので季節によって味が大きく変わることはありません。ただ、真夏と真冬は餌の食い込みや牛の体調などで、フレッシュチーズは若干味の変化があります」とチーズ職人の浦田健治郎さん。



ガラスの器の「萌」はまるでチーズケーキのよう。シソの葉でくるまれた「なっち」はワインにも合う。



フレッシュ、セミハード、燻製とさまざまな味を楽しめる同店の人気チーズの詰め合わせだ。

〈由布院チーズ工房〉ナチュラルチーズセット5,400円(燻製熟成モッツアレラ70g、ゆふ・アーシャン[セミハードチーズ]各100g、萌[デザートチーズ]100g、なっち[フレッシュチーズの梅酢漬けシソの葉包み]80g) WEB 送料込み 冷蔵便

Information-

■由布院チーズ工房
連絡先／0977-85-2602
住所／大分県由布市湯布院町川上 2706
<https://www.yufuincheese.com/>

例えば、冬は餌をたくさん食べる傾向にあるのでコクのあるチーズになるのだそう。

工房では、運ばれてきた牛乳をさまざまなチーズに加工。その名前も味わいもユニークだ。

『なっち』は、梅酢に漬けたシソの葉で包んだフレッシュチーズ。和の雰囲気なので、日本酒に合うと思いますよ」

牛乳の風味を感じ、そのまま食べるのが一番美味しいそうだが、チーズによっては熱を加えることで美味しさが増す場合もある。

『アーシャン』は、熱を加えるとともにさらに美味しくなるので、チー

ズフォンデュがおすすめです」

こどもにも大人にも人気なのが、フレッシュチーズをドライフルーツで包んだ「萌」だ。フルーツの甘みがデザートのようなだが、浦田さんはスパークリングワインに合わせると美味しいと話す。

発酵食が注目される今、美味しいチーズの食べ方を覚えておきたい。



工房で作るチーズは、レストランでも食べることができる。

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 お中元 検索

高島屋オンラインストア「高島屋のお中元2021」の販売期間は2021年8月7日(土)午前10時までとなります。販売期間などの詳細はWEBサイトをご覧ください。

※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。

「涼」の演出で 日本の夏を 心豊かに楽しむ。

photo: Shuhei Shine dresser: Mari Fujimoto
styling: Azumi Uchijima hair: KOTARO (SENSE OF HUMOUR)
make-up: DAKUZAKU (TRON) model: Ami Suzuki (SATORU JAPAN)



日本には、夏の暑さをしのぐため、涼を呼び込む工夫や伝統が受け継がれています。この夏は、そんな和の心に触れてみませんか？

瑞

々しい新緑が濃厚な緑へと移り、日射しが眩しくなる夏の盛り。日本には、目にも涼しい打ち水や、耳を心地よくする風鈴など、暑さをしのぐ昔ながらの「和の工夫」が生活に根付いています。

清々しい緊張感と心地よさを運ぶ、儚げな水色や白、紺のゆかたや夏きもの。ハツとするほど艶やかな美しい扇子に、涼感を誘う風に揺れて心地よい音色を奏でる風鈴や鮮やかな手拭いなど、日々を豊かに彩るアイテムには、夏を楽しむ知恵が備わっています。まだまだおうち時間が続いている毎日に、彩りを添える和のしつらえ。夏の暮らしに上手に取り入れ、丁寧な豊かに、センスよく過ごしてみるのも素敵です。

左. 清涼感のある絹の生地に、伝統技法の長板染めで華更紗の柄を描いた上品なゆかた。葡萄唐草柄の白地の帯を合わせて夏らしい装いに。三勝染めのゆかた生地を使用した日傘を合わせて。
〈古今〉ゆかた(麻60%・綿40%)80,300円/日本橋・新宿・横浜・大阪・京都・名古屋 〈古今〉なごや帯(お仕立て上がり)52,800円/日本橋・伊と忠)シザール草履38,500円/日本橋・横浜・大阪・名古屋 〈三勝〉晴雨兼用日傘(生地綿100%/親骨長さ:約47cm)36,300円/日本橋・横浜・大阪・京都 いずれも「呉服売場」※帯締め・帯揚げ・足袋等は参考商品

右. 扇骨を染め分けた、グラデーションが美しい扇子。色分金という扇面の縁を細く塗る技術で同トーンのカラーを施し、引き締まった表情に。
〈西川庄六商店〉グラデーション扇子(扇骨:竹、扇面:紙)9,900円/日本橋・新宿・横浜・大阪・京都・名古屋「呉服売場」



心地よい緊張感と

気品を纏う

粋な夏ごろも



涼やかな
ヒグラシの音が響く
穏やかな時間。

Information -

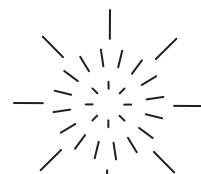
ゆかたと雑貨で 彩り豊かに夏を楽しむ
和コレクション

●開催中 / 各店

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。

注染技法で、花柄を線表現した涼やかなゆかたに、さわやかな若
草色が映える献上柄の博多帯を合わせて。涼感漂う装いが夏の暑
さまで忘れさせてくれそうです。〈古今〉ゆかた(綿100%) 42,900円／
日本橋・新宿・横浜・大阪・京都・名古屋 〈古今〉博多織/八寸なごや帯(お仕立て
上がり) 55,000円／横浜 いずれも「呉服売場」※帯締め・帯揚げは参考商品

●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。



心地よい風と
涼しげな音色に
心安らぐ瞬間。

1.希少な山ぶどうの樹皮を編み込んだ、ゆかたにも洋服にもコーディネート
できる夏らしいバッグ。〈古今〉山ぶどう樹皮バッグ(山ぶどう樹皮／巾着表地:麻100
%、裏地:綿100%、紐:綿100%／約32.5×高さ22cm) 85,800円／日本橋・新宿・横浜・大
阪・京都・名古屋 2.白木の下駄に水色のグラデーションが爽やかな麻の鼻緒
を合わせた涼感たっぷりの風情。〈伊と忠〉下駄 13,310円／日本橋・横浜・大阪・名
古屋 3.ハンカチのようにお手拭きに、冷房の防寒やラッピングまで、幅広
い用途が可能なおしゃれな一枚。〈三勝染〉手拭い A: [大波千鳥] 990円／B: [疋田紋]
1,452円／C: [萩と菊] 1,540円(いずれも綿100%／約95×34cm)、〈和装三昧たち花〉手拭
い D: [なでしこ] 990円／E: [隈取り] 990円(いずれも綿100%／約96×32cm)／日本橋・
横浜・大阪・京都・名古屋 4.大分県で取れた真竹を編んだデザイン。南部鉄が
奏でる透き通った音色が、暑い夏を涼しげに彩る。〈和装三昧たち花〉別府竹細工
× 南部鉄風鈴2,750円／日本橋・新宿・横浜・大阪・京都・名古屋 いずれも「呉服売場」



夏のお出かけは
涼感を誘う
山ぶどうの
カゴバッグや
瑞々しいブルーの
下駄をお供に。

昔ながらの
小粋な模様を
手拭いに託して。





半乾燥させた作品を削っていく。混淆の土には独特の表情、風合いがあり、それが魅力だ。一方、収縮率が異なる土が混ざり合うため、完成品となる数は極めて少ない。

Information -

隠崎隆一展

●7月8日(木)→13日(火)
大阪店6階 美術画廊

▽ 高島屋の美術
▽ ART INFORMATION



かくれざき・りゅういち

1950年、長崎県出身。大阪芸術大学デザイン科卒業。デザイン会社勤務後、備前焼の人間国宝・伊勢崎淳らに師事。'85年岡山県長船町(現・瀬戸内市)に登り窯を築窯し独立。'90年日本工芸会正会員。'95年MOA岡田茂吉賞優秀賞受賞、同美術館にて記念展。'96年日本陶磁協会賞、2008年智美術館大賞「現代の茶陶」展優秀賞、'09年 金重陶陽賞、'15年 毎日芸術賞受賞。'19年岡山県指定重要無形文化財保持者認定

ARTIST
CLIP

No.51



陶芸家
隠崎 隆一
Ryuichi Kakurezaki



『備前混淆鎬花器』
(26.5×21.0×高さ51.5cm)

未来の備前焼の 地平を目指す

力

強い造形的なフォルムと、語りかけてくるような作品の質感。展示会場を訪れた人からは「足を運ばなければ体験できない空間」との声が集まる。

今や備前焼を語る時に、まず名前があがる隠崎隆一さんだが、実は長崎・五島列島の出身だ。伝統的な備前焼との出会いは、「偶然であり必然だった」という。

「学生時代の友人と、備前に遊びに来てから、時々一人でも訪ねるようになりました。美大卒業後、勤めていたデザイン会社を辞めて、車で実家に帰る途中に窯詰めをしているところに出くわした。それがきっかけで、窯元に入ることになったんです。

遠回りしたようにけれど、今となっては、陶芸の道に入ったことは必然だったんだな、と思います。グラフィックは平面の仕事で、陶磁器は立体。会社での仕事は消費期限が

短かったけれど、陶磁器ならばその期限がない。一人で遊べそうだし、面白いんじゃないか、と」

備前は千年近い伝統がある窯場だ。隠崎さんは、「独立してからアウトサイダー的な道を歩いてきた」と語る。

「私は備前の生まれではないので、良くも悪くも自由にやってきました。外から持ってきたものをプラスして備前焼として表現するのが自分の役割。近年、備前の『田土』という陶土が少なくなっていて、私の手元にはもうないんです。だから『混淆』という技法で、質が良くないとされてきた土もあえて使いながら、新しい表現を目指しています。この方法ならば、備前の土と海外の土を混ぜることもできるし、他にない肌合いも生まれる——備前焼の可能性につながる技法だと思っています」

よその土地から来た人間だからできる発想、方法で、新しい可能性を模索することが備前への返礼だと思う——と、隠崎さん。今度の展覧会のテーマは「事に仕えて」だ。「自分以外の誰かが触れ、その人の暮らしとともに生きる作品を作るのが工芸の基本。私は工芸の作家でありたいと思っています」

【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、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を除く)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7月5日(月)当日消印有効

※お一人様につき、AまたはBいずれかの商品、1点のご応募とさせていただきます。※ご応募はタカシマヤのデビットカード、クレジットカード会員ご本人様に限らせていただきます。※郵便はがき以外での応募、20歳未満のお客様のご応募は、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、7月17日(土)頃はがきにてご通知いたします。※販売期間7月20日(火)→31日(土) ※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。※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

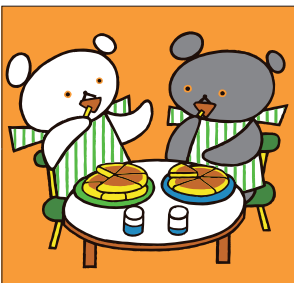
携帯電話からもご利用いただけます。
(午前10時から午後6時まで・予告なく受付時間を変更、または休止とさせていただきます場合がございます。あらかじめご了承ください。) ※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。※妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

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5月現在)】※各々販売場の名称及び所在地、酒類販売管理者の氏名、酒類販売管理研修受講年月日、次回研修の受講期限、研修実施団体名の順に記載※新型コロナウイルス感染拡大防止に伴う研修縮小を受け、受講後に更新の対象者を含む。

(株)高島屋 日本橋店 東京都中央区日本橋2-4-1、高玉通子、令和3年2月22日、令和6年2月21日、東京小売酒販組合／(株)高島屋 新宿店 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2、和田さおり、令和3年1月27日、令和6年1月26日、一般社団法人日本ボランティアチェーン協会／(株)高島屋 玉川店 東京都世田谷区玉川3-17-1、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 横浜市内区南幸1-4、國廣尚矢、令和元年7月3日、令和4年7月2日、一般社団法人日本ボランティアチェーン協会／(株)高島屋 大宮店 さいたま市大宮区大門町1-32、青木崇嗣、令和元年7月10日、令和4年7月9日、浦和小売酒販組合／(株)高島屋 柏店 柏市末広町3-16、山本俊輔、令和2年2月10日、令和5年2月9日、一般社団法人日本ボランティアチェーン協会／(株)高島屋 高崎高島屋 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 大坂市中央区難波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5-9、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、荒花洋、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)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 米子市角盛町1-30、本池貞利子、令和元年5月16日、令和4年5月15日、米子小売酒販組合

人気のアジアの魅力を、
グルメと雑貨でご紹介。アジアフェア
2021

●ジェイアール名古屋タカシマヤ
10階催会場
6月24日(木)→29日(火)
シンガポール・プラナカン文化の紹介展示も行います。

世代を超えて愛される、
宝物のような絵本ワールド。こぐまちゃんと
しろくまちゃん

絵本作家・わかやまけんの世界

●ジェイアール名古屋タカシマヤ
10階特設会場
7月22日(木・祝)→8月2日(月)

主催:中日新聞社
後援:愛知県・名古屋市各教育委員会、
愛知県私立幼稚園連盟
特別協力:こぐま社
協力:偕成社、銀の鈴社、佼成出版社、
至光社、社会福祉法人 全国社会福祉
協議会、世界文化社、童心社、ポプラ社、
ほるぷ出版

入場料(税込)／一般1,000円、大学・
高校生800円、中学生以下無料

上記作品:「しろくまちゃんのほっと
けーき」より(こぐま社)
©わかやまけん

※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

二十歳の記念日を彩る、
艶やかな衣裳を取り揃えて。2021
振袖フェア

●新宿店 11階呉服サロン
6月23日(水)→29日(火)、
7月21日(水)→27日(火)
●日本橋店 本館7階呉服売場
7月14日(水)→20日(火)
●横浜店 7階呉服売場・
ジェイアール名古屋タカシマヤ
11階きものサロン
7月21日(水)→27日(火)

※店舗によりタイトル、閉場時間が異
なります。

期間中、振袖をお買上げのお客様に特
典をご用意しております。内容は店舗
により異なります。

■高島屋ホームページでも振袖をご
紹介しております。

高島屋の呉服

写真／2021高島屋オリジナル振袖
(誰が袖好み)(表地)550,000円
(川島織物)袋帯(表地)638,000円
日本橋・新宿・横浜・大阪・京都・名古屋
※店舗によりお取り寄せになる場合が
ございます。

■高島屋ホームページでも七五三お
祝い着をご紹介します。

高島屋の呉服

写真／2021高島屋オリジナル七歳
お祝い着プレミアムセット(お祝い着、
お祝い帯、長襦袢、半衿、帯締め、帯揚
げ、しごき、はこせこ、未込、バッグ、草
履※髪飾りは含まれておりません)
580,000円／日本橋・新宿・横浜・
名古屋
※店舗により取り扱い商品が異なります。
※店舗によりお取り寄せになる場
合がございます。

写真／2021高島屋オリジナル七歳
お祝い着プレミアムセット(お祝い着、
お祝い帯、長襦袢、半衿、帯締め、帯揚
げ、しごき、はこせこ、未込、バッグ、草
履※髪飾りは含まれておりません)
580,000円／日本橋・新宿・横浜・
名古屋
※店舗により取り扱い商品が異なります。
※店舗によりお取り寄せになる場
合がございます。

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／(村瀬翔行)ランドセル(T11U18、モスグリーン×ブラウン／主素材:牛革、重さ:
約1,550g、背カン:ウイング背カン、A4フラットファイル対応、総内張り、全7色)88,000円
※高島屋各店・高島屋提携店でのお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VWEBサイトをご覧ください。

クーポンコード
ND317

もっと、わたしらしく、ステイホーム。

SALE 半年に一度の

タカシマヤ インテリアフェスティバル

●横浜店 8階・京都店 7階 7月14日(水)→26日(月)

●大阪店 7階 7月21日(水)→26日(月)

●日本橋店 本館8階 7月21日(水)→8月2日(月)

※店舗により閉場時間が異なります。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] 7月14日(水)午前10時→8月18日(水)午前10時
※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。

高島屋リビング

検索

写真／(飛騨・高山家具)ダイニング5点セット 374,000円 WEB
内訳:変形テーブル(オーク材/160×90×高さ70cm) 171,600円 セミアームチェア
(オーク材・布張り/55×51.5×高さ73(シート高さ44)cm) 50,600円×4脚
※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。※店舗により一部お
取り扱いの無い商品もございます。詳しくは各店にお問い合わせください。

【タカシマヤのデビットカード、クレジットカード会員様特典】

家具・敷物に限り、店頭本体価格からさらにご優待価格で販売いたします。

※オープニングサービス商品等一部除品外がございます。詳しくは売場係員におたずね
ください。※高島屋オンラインストアは対象外となります。

2021年の新作モデルをはじめ、羨望のブランドウォッチが並びます。

2021サマー タカシマヤウォッチウィーク

●タカシマヤ ウォッチメゾン[東京・日本橋・大阪]・新宿・玉川・立川・横浜・大宮・柏・高崎・
堺・泉北・京都・岐阜・岡山 6月23日(水)→7月27日(火)
※店舗により販売場所、お取り扱い商品が異なります。

[高島屋オンラインストア] 6月23日(水)午前10時→7月28日(水)午前10時

※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。

タカシマヤ ウォッチメゾン オンライン

検索

写真①／(フランクミュラー)ヴァンガード™ マリナー(ステンレススチール ケース、自動
巻き、縦53.7mm×横 44mm)1,265,000円／タカシマヤウォッチメゾン[東京・日本橋]・
[大阪]・横浜・京都[時計サロン]



写真②／(IWC)ビッグパイロット
・ウォッチ43(IW329301、ステン
レススチール ケース、自動巻き、
直径43.0mm)1,061,500円／
タカシマヤウォッチメゾン[東京・日本橋]・
横浜・京都[時計サロン]

WEB



写真③／(グランドセイコー)

エレガンスコレクションメカニカル
ハイビートGMT(SBGJ251、ステ
ンレスケース・バンド、自動巻き、直
径39.5mm)814,000円／タカシマ
ヤウォッチメゾン[東京・日本橋]・
[大阪]・新宿・玉川・横浜・柏・高崎・
京都・岡山[時計サロン]

③



1.川奈ホテル 外観



2



3

10名様限定

クラシックホテルと富士山を望む宿に宿泊 ラグジュアリーバスで行く伊豆半島美食を巡る旅 3日間

ご出発日 8月24日(火) Go To トラベルキャンペーンに関しては未定でございます。

【お一人様代金 (2名様1室)】 東京駅発着 **320,000円** (2泊目和室・ベッド付) **330,000円** (2泊目和洋室) ●1人部屋利用追加代金80,000円

海と富士山と贅沢グルメの旅を、人気のラグジュアリーバスで人気の豪華バス「ロイヤルロード・プレミアム」で、初秋の伊豆半島へ。広々とゆとりある独立シートで、快適にお過ごしいただけます。1日目は、MOA美術館にて作品鑑賞をお楽しみいただいた後、名門クラシックホテル「川奈ホテル」へ。メインダイニングでフランス料理を食し、温泉をご堪能ください。2日目は、「ABBA RESORTS IZU 坐漁荘」にて、野菜のレクチャーとシェフの実演によって生み出されるお料理をお楽しみいただけます。ご宿泊は富士山を望む宿「松濤館」。3日目も創作和食のご昼食など、伊豆半島の美味をたっぷりご堪能いただける旅です。

【旅のポイント】

1.JTBオリジナル豪華バス「ロイヤルロード・プレミアム」に乗車

2.「ABBA RESORTS IZU 坐漁荘」で『清坐奏楽』野菜を学ぶ×味わう」に参加し、個性ある野菜を育てるファームによるレクチャーとその野菜を使用して調理する「レストランやまもも」シェフ山本晋平氏のパフォーマンスを見学

3.名門「川奈ホテル」と富士山を望む宿「松濤館」にご宿泊

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)



松濤館客室半露天風呂

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

【お申し込み・お問い合わせ】 JTB ロイヤルロード銀座 本店

【受付開始】6月28日(月) 10:00～ 【TEL】 0120-262-115／10:00～18:00 (土・日・祝休日は除く)

●事前に予告なくスケジュールが変更、また、やむを得ない事情により催行を中止する場合がございます。
●お申し込み・お問い合わせの際は「タカシマヤサロン7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:永井昭光) ●旅行企画・実施／株式会社JTB 〒140-8602 東京都品川区東品川2-3-11 観光庁長官登録旅行業第64号 一般社団法人 日本旅行業協会正会員

ツアースケジュール

1日目:〈朝食－ 昼食○ 夕食○〉
東京駅(9:00発／ロイヤルロード・プレミアムに乗車) 瓢六亭(うなぎの昼食) MOA美術館 川奈(泊) 川奈ホテル 泊

2日目:〈朝食○ 昼食○ 夕食○〉
ホテル ニューヨーククラブミュージアム&フラワーガーデン ABBA RESORTS IZU 坐漁荘 (『清坐奏楽』野菜を学ぶ×味わう) 三津浜(泊) 松濤館 泊

3日目:〈朝食○ 昼食○ 夕食－〉
ホテル 沼津御用邸記念公園 美食倶楽部 蓮(創作料理の昼食) 沼津みなと新鮮館(海産物のお買物) 東京駅(17:30頃着)

●出発地／東京駅 ●最少催行人員／6名様 ●受付／1名様より ●添乗員／同行 ●利用バス会社／(株)フジエクスプレスまたは(株)kmモビリティサービス ●利用ホテル／【1日目】川奈ホテル(洋室) 【2日目】松濤館 ●食事／朝2回・昼3回・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。



ロイヤルロード・プレミアム 外観



1.ななつ星 外観 2.10月出発：天草五橋クルージング(イメージ) 3.12月出発：宗像大社

各出発日2名様1室限定

新たな人生にめぐり逢う、旅。「ななつ星in九州」3・4日間

車窓から果てしなく広がる九州の魅力を、日本初のクルーズトレイン「ななつ星in九州」で楽しみませんか。天草松島島の美しい多島美を満喫する10月出発と、世界文化遺産・宗像大社を訪れる12月出発をご用意しました。

～天草五橋クルージングと「天空の船」で寛ぐ～
「ななつ星in九州」4日間

ご出発日 羽田空港発着 10月21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)】 **800,000円**

ツアースケジュール

1日目:〈朝食－ 昼食○ 夕食○〉
羽田空港(9:00～11:00発) ➔ 熊本空港 熊本市内(昼食) 熊本城 天草松島(泊) 天空の船 泊

2日目:〈朝食○ 昼食○ 夕食○〉
ホテル 天草五橋クルージング(約30分) 蛇の目寿司(お鮨の昼食) 熊本駅(九州新幹線・普通車) 博多(泊) ホテルオークラ福岡 泊
※夕食：ホテル内「桃花林」にて中華料理

3日目:〈朝食○ 昼食○ 夕食○〉
ホテル 博多駅(『ラウンジ金星』ウェルカムセレモニー／ななつ星乗車) 有田駅(【選べるプラン】①有田観光プラン ②列車滞在プラン) 早岐駅 (車内にてフレンチの夕食) 長崎駅 車中(泊)

4日目:〈朝食○ 昼食○ 夕食－〉
鳥栖駅 阿蘇駅(ご希望者のみ：草千里観光)／レストラン「火星」にて朝食 (車内にて昼食) フェアウェルイベント 博多駅(ななつ星下車) 福岡空港 ➔ 羽田空港(20:00～22:30着)

●最少催行人員／各10名様 ●受付／2名様より ●添乗員／同行 ●利用航空公司／日本航空または全日空 [10月21日(木)発]●利用ホテル／【1日目】天空の船(サンセットビュージュニアスイートツイン) 【2日目】ホテルオークラ福岡 【3日目】「ななつ星in九州」車内(スイート) ●食事／朝3回・昼4回・夕3回 [12月17日(金)発]●利用ホテル／【1日目】ホテルオークラ福岡【2日目】「ななつ星in九州」車内(スイート) ●食事／朝2回・昼3回・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。※ご参加は中学生以上のお客様に限らせていただきます。※「ななつ星in九州」は全車禁煙となります。※スイートルーム客室はツインベッド(昼間の時間は折り畳み可能)となります。※中部・関西発着をご希望の場合はお問い合わせください。

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

本ツアーのお申し込みは、抽選となります。【抽選受付日】6月28日(月) 10:00→7月5日(月)18:00

【お申し込み・お問い合わせ】 JTB ロイヤルロード銀座 本店 【TEL】 0120-262-115 ／10:00～18:00 (土・日・祝休日は除く)
※当選の結果は、7月6日(火)・7日(水)に、お電話にてご連絡いたします。※抽選受付期間終了後も、定員に満たない場合などにはお申し込みを承っております。

●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7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直後はお電話が混み合い繋がりにくい場合がございます。あらかじめご了承ください。●本誌面は募集パンフレットではありません。詳しい旅行条件等を記載した書面(募集パンフレット)をお渡ししますので、事前にご確認のうえお申し込みください。●〒104-0061 東京都中央区銀座4-3-1 並木館3階(総合旅行業務取扱管理者:永井昭光) ●旅行企画・実施／株式会社JTB 〒140-8602 東京都品川区東品川2-3-11 観光庁長官登録旅行業第64号 一般社団法人 日本旅行業協会正会員



2



3

～世界文化遺産・宗像大社正式参拝～
「ななつ星in九州」3日間

ご出発日 羽田空港発着 12月17日(金)
Go To トラベルキャンペーンに関しては未定でございます。

【お一人様代金(2名様1室)】 **700,000円**

ツアースケジュール

1日目:〈朝食－ 昼食○ 夕食○〉
羽田空港(8:00～10:00発) ➔ 福岡空港 福岡市内(昼食) 宗像大社 博多(泊) ホテルオークラ福岡 泊
※夕食：「ひらまつ博多」にてフランス料理

2日目:〈朝食○ 昼食○ 夕食○〉
ホテル 博多駅(『ラウンジ金星』ウェルカムセレモニー／ななつ星乗車) 有田駅(【選べるプラン】①有田観光プラン ②列車滞在プラン) 早岐駅 (車内にてフレンチの夕食) 長崎駅 車中(泊)

3日目:〈朝食○ 昼食○ 夕食－〉
鳥栖駅 阿蘇駅(ご希望者のみ：草千里観光)／レストラン「火星」にて朝食 (車内にて昼食) フェアウェルイベント 博多駅(ななつ星下車) 福岡空港 ➔ 羽田空港(20:00～22:40着)



1.たちばなや日本庭園 2.1車両にわずか18席のグランクラスでゆったり過ごす 3.松島遊覧船

カード会員様限定オリジナルツアー／18名様限定

往復グランクラス利用「5つ星の宿」※1「最上級Sランクホテルの宿」※2で過ごす 東北名旅館2泊3日の旅

ご出発日 9月1日(水)・21日(火)・22日(水)

**【お一人様代金
(2名様1室)】** 東京駅発着 **150,000円**

新幹線の極上プライベート空間で初秋の東北へ。 地元食材の料理と名湯をたっぷり堪能

東北新幹線の最上級グレード「グランクラス」にご乗車いただき、夏から秋へと移りゆく東北を周遊する旅はいかがでしょう。南東北を代表する温泉と味覚自慢のお宿を厳選し、ゆっくりお寛ぎいただけるよう2泊で計34時間滞在のスケジュールを組みました。1泊目は、創業370年の伝統に彩られた「あつみ温泉たちばなや」にて、東北屈指の名湯でお疲れを取り、「あつみ産桜美豚しゃぶしゃぶ付和会席」のご夕食をどうぞ。2泊目は、「秋保温泉ホテルニュー水戸屋」にて、3つの大浴場で泉量豊かな16種の湯めぐりをお楽しみいただけます。また名物グルメのご昼食にもこだわり、山形牛や鮭のお料理をご用意しています。

【旅のポイント】

- 1.わずか18席のみの極上のプライベート空間を誇る、
往復東北新幹線「グランクラス」にご乗車
- 2.寒河江では「山形牛ステーキ重」「海鮮重」、鮭の街・
村上では「鮭の親子丼」「鮭せいり」が選べる、
名物グルメのご昼食をご用意
- 3.羽黒山・三神合祭殿、中野不動尊、日本三景・松島では
海からの眺望を遊覧船で観賞



ホテルニュー水戸屋露天風呂

●出発地／東京駅 ●最少催行人員／14名様 ●受付／2名様より ●添乗員／同行 ●利用交通機関／JR東北新幹線・グランクラス ●利用バス会社／郡山中央交通または東北エリア利用バス会社(阪急交通社基準) ●バスガイド／同行 ●利用ホテル／【1日目】あつみ温泉・たちばなや 【2日目】秋保温泉・ホテルニュー水戸屋 ●食事／朝2回・昼2回・夕2回※スケジュールは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。 ※グランクラスでのアテンダント、軽食・ドリンクサービス・アメニティの提供はございません。 ※1・2日目の「選べる昼食」はご予約時にお選びください。

タカシマヤのクレジットカード会員様:コース番号[V2142C-583]
タカシマヤのデビットカード会員様:コース番号[V2142AC-583]

【お申し込み・お問い合わせ】 阪急交通社
【受付開始】6月28日(月) 10:00～ **【TEL】**(0570)05-5089／10:00～17:30(土・日・祝休日は当面の間、休業)

●事前に予告なくスケジュールが変更、また、やむを得ない事情により催行を中止する場合がございます。
●お申し込み・お問い合わせの際は「タカシマヤサロン7月号を見て」とお伝えください。●受付時間外は対応いたしかねます。受付時間内におかけください。●お支払いはタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご利用ください。●お申し込みの際はカード情報、住所など、受付に必要な個人情報をあらかじめお伝えください。●お支払いはタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご用意のうえ、カード会員ご本人様よりお申し込みください。●受付開始直後はお電話が混み合う場合がございます。●通信契約による旅行契約はお電話によるお申し込みの場合、阪急交通社が受託した時に成立するものとします。●本誌面は募集パンフレットではありません。詳しい旅行条件等を記載した書面(募集パンフレット)をお渡ししますので、事前にご確認のうえお申し込みください。●旅行企画・実施／株式会社 阪急交通社 〒153-8589 東京都目黒区青葉台3-6-28 住友不動産青葉台タワー5階 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(総合旅行業取扱管理者:大山修平)

ツアースケジュール

1日目:〈朝食○ 昼食○ 夕食○〉
東京駅(7:44発)／東北新幹線・グランクラス 〰 郡山駅(貸切バス) 〰 村上・鮭工房(選べる昼食) 〰 村上城下町散策(約50分) 〰 笹川流れ(日本海の荒波が造りあげた造形美を車窓より) 〰 あつみ温泉・たちばなや(泊)
※につばんの温泉100選※3に選ばれたあつみ温泉の名旅館・たちばなやにゆったり17時間滞在。

2日目:〈朝食○ 昼食○ 夕食○〉
ホテル 〰 羽黒山・三神合祭殿(12年に1度の「丑歳御縁年」の今年こそ訪れたいスポット) 〰 寒河江(山形グルメの選べる昼食) 〰 秋保大滝(日本三名瀑のひとつ・日本の滝百選にも選ばれる) 〰 秋保温泉・ホテルニュー水戸屋(泊)
※につばんの温泉100選に選ばれた秋保温泉の名旅館・ホテルニュー水戸屋にゆったり17時間滞在。

3日目:〈朝食○ 昼食○ 夕食○〉
ホテル(10:00発) 〰 松島 〰 松島遊覧観光船(日本三景・松島を海上遊覧) 〰 自由散策 〰 中野不動尊(日本三不動のひとつ) 〰 郡山駅(東北新幹線・グランクラス) 〰 東京駅(19:28着予定)

※1「5つ星の宿」:観光経済新聞社認定
※2「最上級Sランクホテルの宿」:阪急交通社基準
※3「につばんの温泉100選」:観光経済新聞社主催



山形牛ステーキ重

本鮭とつや姫の海鮮重



The Peninsula Tokyo／ザ・ペニンシュラ東京 2階 Hei Fung Terrace／ヘイフンテラス

期間 7月1日(木)→10月31日(日)

【タカシマヤのカード会員様ご優待料金】 お一人様

ランチ ランチ
①**6,000円** (9,487円相当) ※税・サービス料込
②**12,000円** (17,077円相当) ※税・サービス料込

●ご提供時間／
月～土曜日
11:30～14:00(ラストオーダー)
日・祝休日
11:00～14:30(ラストオーダー)
除外日:特別催事期間、オリンピック期間

中国江蘇省・蘇州の中国古典庭園をイメージした、洗練された空間の中で日本の四季折々の食材を使用した伝統的な広東料理をご提供する〈ヘイフンテラス〉。今回、タカシマヤのカード会員様限定の、2つのコースをご用意いたしました。点心師によるすべて手作りのこだわり点心を中心に、本場香港さながらの飲茶をご堪能いただけます。



①スパークリングワインと中国茶付き
点心や広東式焼き物入り前菜盛り合わせなど王道6品コース
内容／・焼き物入り前菜盛り合わせ
・蒸し点心
・蒸しスープ
・海鮮料理
・麺飯料理
・デザート



②スパークリングワインと中国茶付き
広東式焼き物入り前菜盛り合わせや海鮮料理、肉料理など豪華特別6品コース
内容／・焼き物入り前菜盛り合わせ
・蒸しスープ
・海鮮料理
・お肉料理
・麺飯料理
・デザート



所在地／〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-8-1 2階
アクセス／東京メトロ「日比谷駅」有楽町駅地下通路A7出口、
東京メトロ「銀座駅」より徒歩約3分、JR「有楽町駅」中央西口より徒歩約2分

+1% お会計時に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

【ご予約・お問い合わせ】
【TEL】(03)6270-2888 ザ・ペニンシュラ東京(代表) **【受付時間】**24時間

●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7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、お問い合わせください。



1. 多彩な調理法で仕上げたお料理が少量ずつ味わえる前菜。2. 高温の油で揚げた白姫海老と旬野菜、海老味噌のうま味を含ませた夏野菜の香り煮込み

東京・赤坂 Wakiya一笑美茶樓 (イチエミチャロウ)

2017年
掲載

期間 2021年7月1日(木) → 8月31日(火)

【料金】 お一人様 8,000円 ※税・サービス料込

●ご提供時間／
ランチ11:30～14:00(ラストオーダー)
●人数／2～10名様

人気シェフが会員様のためにご提案 夏の体調をいたわる「医食同源」特別ランチ

厚生労働省より、卓越した技能者である「現代の名工」として表彰された脇屋友詞シェフ。レシピ本の出版やメディアを通じ、中国料理の魅力を伝え続けています。今回は、中国古来の「医食同源」の発想から、暑い夏を健やかに乗り切ることをテーマとしたコースをご用意しました。疲労回復に効果があるとされる海老や、体の熱を冷ますといわれる冬瓜などを組み込んだ、体調を気遣う特別仕立てのランチ。ぜひ、ゆっくりとご堪能ください。

コース内容／焼き物入り前菜盛り合わせ、本日の熱々点心 三種の盛り合わせ、冬瓜とフカヒレの蟹肉あんかけ、ちょっぴりスパイシー 白姫海老と夏野菜の香り煮込み、お食事(旬の野菜と蒸し鶏の涼麺、豆乳のうま味 ヘルシーな豆乳担々麺、Wakiyaの特製カレーから一品お選びいただけます)、Wakiya特製エッグタルト、中国茶

【お申し込み・お問い合わせ】
【TEL】(03)5574-8861(2日前までに要予約)
【受付時間】10:00～21:00 【定休日】無休



3. 体の熱を冷ますといわれる食材、冬瓜とフカヒレを上湯(シャントラン) スープで(写真はすべて一例)



所在地／東京都港区赤坂
6-11-10
アクセス／東京メトロ千代田線「赤坂駅」6番出口より徒歩約3分

※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。

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



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」



1. 北海道産「星空の黒牛」を備長炭で焼き上げたメイン。2. 「水牛のモッツァレラチーズと夏野菜のサラダ」。3. 半割りのパルミジャーノ レッジャーノの器でパスタを和える開業時からの名物メニュー(写真はすべて一例)

東京・銀座 三笠会館
トラットリアメッツァニノ

2018年
掲載

2020年
掲載

期間 2021年7月1日(木) → 8月31日(火)

●ご提供時間／ランチ11:00～16:00(ラストオーダー15:00)
●人数／1～10名様

【料金】 お一人様 5,800円 ※税・サービス料込

銀座で96年の歴史を持つ三笠会館内のイタリア料理店。名物は、半割にしたパルミジャーノ レッジャーノチーズに茹でたてのパスタとブイオンを注ぎ、目の前で仕上げるパスタです。料理長の滝沢良信さんが厳選した北海道産のブランド牛を備長炭で焼き上げたメインに魚料理など、同店の魅力を凝縮したコースで皆様をお迎えします。常連客に長く愛される、名店の味をお楽しみください。

コース内容／ウェルカムドリンク、水牛のモッツァレラチーズと夏野菜のサラダ、メッツァニノ名物パルミジャーノ レッジャーノのスパゲッティ、鮮魚フィレのサルタート 2色ズッキーニのタリアテッレ仕立て、北海道釧路産星空の黒牛ロースの炭火焼きマルサラ酒のソース、オレンジとグレープフルーツのセミフレッド、フォカッチャ、カフェ



所在地／東京都中央区銀座5-5-17 三笠会館本店中2階
アクセス／東京メトロ「銀座駅」B5出口より徒歩約2分

【ご予約・お問い合わせ】
【TEL】(050)3134-5671(2日前までに要予約)
【受付時間】11:00～21:00
【定休日】不定休

※キャンセルのご連絡は前日までに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き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5月24日(月)現在の内容です。 ●食材の入荷状況等により、メニューが変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。 ●ほかの特典との併用はできません。 ●事前にご予約ください。ご予約の際、既に満席の場合もございますので、あらかじめご了承ください。 ●お電話が混み合う場合がございます。 ●食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し出ください。 ●お支払いはタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご利用ください。 ●写真はすべてイメージです。 Photo: Hiroaki Shinohara (P36/P37/Trattoria Mezzanino) Makoto Ito (P37/Bussaracan) Text: Chinatsu Kimura (P36/P37/Trattoria Mezzanino) Sawako Yamada (P37/Bussaracan)



1. オマール海老の半身を味わう「オマール海老のイエローカレー炒め」。2. 「茄子とシーフードのサラダ」はナンプラーとレモン、唐辛子を効かせたスパイシーな味わい(写真は2人分)。3. 選べるメインの一つ「仔牛のスペアリブ香草焼き」(写真はすべて一例)

京都・木屋町
佛沙羅館 (ブッサラカン)

2018年
掲載

期間 2021年7月1日(木) → 8月31日(火)

除外日／貸し切りの場合

●ご提供時間／11:30～15:00(ラストオーダー14:00)
●人数／2～10名様

【料金】 お一人様 6,000円 ※税込

趣深い京町家で本格的なタイ宮廷料理が楽しめる「佛沙羅館」。夜のコースでのみご提供する「オマール海老のイエローカレー炒め」をはじめ、メイン料理は「仔牛のスペアリブ香草焼き」もしくは、「ズッキーニの豚肉ロール揚げ」を選べる特別なランチコースをご用意しました。自家栽培のコブミカンが香る「トムヤムクンスープ」など暑い季節にぴったりの美味でタイ旅行の気分をご満喫ください。

コース内容／タイ風春巻と海老のさつま揚げ、茄子とシーフードのサラダ、オマール海老のイエローカレー炒め、トムヤムクンスープ、仔牛のスペアリブ香草焼きまたはズッキーニの豚肉ロール揚げのタイソース、グリーンカレーまたはパッタイ(タイ風焼きそば)またはガパオライス(豚挽肉のバジル炒めご飯)、デザート



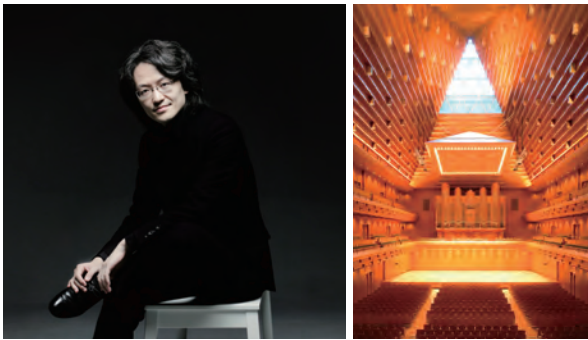
所在地／京都府京都市下京区木屋町通松原上ル美濃屋町173-1
アクセス／阪急京都線「京都河原町駅」南1番出口より徒歩約7分、京阪本線「祇園四条駅」より徒歩約10分

【ご予約・お問い合わせ】
【TEL】(075)361-4535(3日前までに要予約)
【受付時間】11:30～22:00
【定休日】水曜日、ほか不定休あり

※キャンセルのご連絡は3日前までをお願い申し上げます。それ以降はキャンセル料が発生いたします。

電話 受付限定

アフタヌーン・コンサート・シリーズ 2021-2022前期
鈴木優人オルガン・リサイタル



©Marco Borggreve TOCコンサートホール

公演日時 東京オペラシティ コンサートホール
9月1日(水) 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

演奏とトークで楽しむパイプオルガンの世界。指揮者、鍵盤楽器奏者、作曲家として、飛躍的に活動する鈴木優人さんが贈りする壮麗なオルガンの響きをお楽しみください。

出演 鈴木優人 (オルガン)
曲目 / J.S.バッハ:トッカータとフーガ、パッサカリアとフーガ ハ短調、
"目覚めよと呼ぶ声が聞こえ"、メンデルスゾーン:オルガン・ソナタ
ニ短調 ほか

★カード会員様特典 / 1階15列以前ご用意
※感染症防止対策を講じたうえで、通常の配席とさせていただきます。

【受付】 ジャパン・アーツ
【受付期間】 6月29日(火)→7月16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が変更となる場合がございます。ご了承ください。

青山メインランドグループ ファンタジースペシャル
ブロードウェイミュージカル『ピーターパン』



公演日時 東京・めぐろパーシモンホール 大ホール
7月23日(金・祝)・30日(金) 12:00開演
7月31日(土) 11:00開演
神奈川・相模女子大学グリーンホール
大ホール(相模原市文化会館)
8月7日(土) 15:00開演
8月8日(日・祝) 12:00開演

【料金】 [各回 20 枚ご用意] 送料414円別途
大人 平日 **S席 7,200円** (通常料金9,000円)
土・日・祝日 **S席 8,100円** (通常料金9,000円)
こども 平日 **S席 4,400円** (通常料金5,500円)
(3歳～12歳) 土・日・祝日 **S席 4,950円** (通常料金5,500円)

今年40周年の記念公演となる『ピーターパン』。ここでしか見られない、夢いっぱいステージをお届けします。

出演 / ピーターパン: 吉柳咲良、フック船長・ダーリング氏: 小西遼生、
ウェンディ: 美山加恋、ダーリング夫人: 瀬戸カトリーヌ、タイガー・
リリー: 宮澤佐江 ほか

【40周年記念 来場者プレゼント】
ご来場のお子様(12歳以下)全員に40周年記念のお楽しみ
グッズをプレゼント(公演当日会場でのお渡しとなります)。
※3歳未満のお子様は保護者のひざ上観劇が可能です。お子様の頭が保護者の肩の
高さを超える場合は有料となります。

【受付】 チケットぴあ名古屋
【受付期間】 6月28日(月)→7月7日(水)
【TEL】 (0570) 06-4896 10:00～16:00 土・日・祝休日は休業

●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7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。

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 WEB 購入限定

<p>東公演 八月大歌舞伎</p> <p>東京・歌舞伎座 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】 7月6日(火) 10:00→12日(月) 17:00</p>	<p>東公演 レビュー夏のおどり</p> <p>東京・新橋演舞場 S席 (1・2階) 8,000円 (通常料金9,500円) 出演 / 楊琳、桐生摩耶、ほか OSK 歌劇団</p> <p>【受付期間】 7月1日(木) 10:00 →12日(月) 17:00</p>	<p>西公演 坂東玉三郎 特別舞踊公演</p> <p>京都四條・南座 1等席 9,900円 (通常料金16,000円) 出演 / 坂東玉三郎、中村橋之助、中村福之助、 中村歌之助、河合雪之丞 演目 / 一、鶴亀 二、日本振袖始</p> <p>【受付期間】 6月30日(水) 10:00→7月11日(日) 17:00</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

●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。

ご自宅でのネットショッピングでもタカシマヤポイントがたまります
高島屋オンラインストアなら「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)



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 (※3)

高島屋お中元 検索



おいしい夏を、ギフトでも、ご自宅でも
わが家の食卓で、お中元商品を味わってみませんか
※ご自宅用のお申し込みも、下記キャンペーンの対象となります。

国産バターの風味香るタルト
カップに2種類のクリームチー
ズを合わせた生地を流し込み、
じっくり焼きあげたバイクドチー
ズタルトに4種のベリーとバイ
ナッブルをそれぞれトッピングし
ました。

〈ホシフルーツ〉バター香る贅沢
フルーツタルト (8個) 5,400円
《送料込み》



浜松・浜名湖産のうなぎのみを
使用し、タレ作りから焼きにこ
だわり丹精込めて作りあげま
した。高島屋オンラインストアだ
けでお求めいただける限定商
品です。

浜松・浜名湖うなぎ蒲焼 (2人
前) 4,860円《送料660円》

間もなく終了! おトクなチャンスをお見逃しなく!
オンラインストア限定のお得なキャンペーン実施中!
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
もれなく **タカシマヤポイント1,500** ポイントプレゼント
キャンペーン対象期間:
2021年5月7日(金) 10:00→7月5日(月) 10:00まで
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



(※1) 一部ポイント率の異なる商品、お支払い方法ががございます。
(※2) 一部ポイント対象外となる場合がございます。
(※3) 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。

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1日(水)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。

そのほかの変更等
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

おうちでゆったり、
資産運用。



皆様の資金を企業に融資して
分配金をリターン。
管理がとっても楽な
マイペース型の資産運用です。
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。

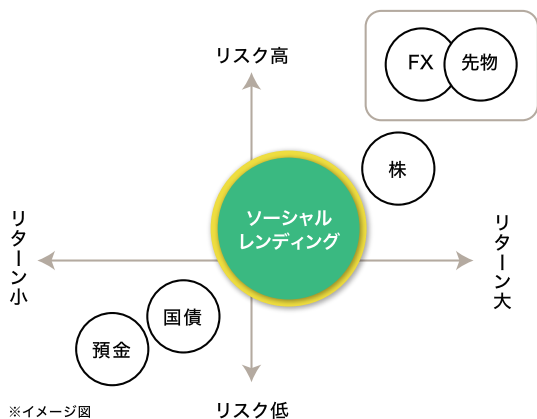
高島屋ファイナンシャル・パート
ナーズはFUEL株式会社と連
携して「ソーシャルレンディング」
の投資案件を選定し、お客様にご
紹介します。

特に、「高齢化社会」「地方創生」
といった社会的課題に取り組む
企業を応援する投資案件も多く
取り扱っていきます。高島屋ファイ
ナンシャル・パートナーズはソー
シャルレンディング事業を通じて
お客様の資産運用の後押しをし
ながら、同時に持続可能でより
よい社会の実現に貢献してまいり
ます。

ソーシャルレンディングの特徴

「ミドルリスク・
ミドルリターン」の
金融商品です。

取り扱う投資案件の予定利回りは銀
行預金や国債よりも高い水準ですが、
元本割れの可能性があります。預金
や国債のようなローリスク・ローリ
ターン、株やFX・先物のようなハイ
リスク・ハイリターンの中間に位置
する「ミドルリスク・ミドルリターン」
の商品です。



※イメージ図

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、
初心者向けの投資です。

株やFXのように市場にあわせて価
格が変わることがなく、こまめに相場
をチェックする必要がありません。
また、自分で購入のタイミングを考え
て取引を行う必要もないため、投資を
したらあとは運用が終わるまで待つ
だけ。知識や経験のない初心者の方で
も始めやすい投資のひとつです。

「高島屋ソーシャルレンディング」のポイント

- 1 貸付先は「上場企業」および「上場企業に準じる会社※」
を厳選。（※またはそれらが運営する特別目的会社）
- 2 お客様の投資が、社会的課題に取り組む企業を応援。
- 3 厳格な審査をクリアした投資案件だけを選定。
- 4 実効性のある債権保全。
- 5 少額かつ短期の資産運用が可能。
- 6 成約手数料や事務手数料は無料。

投資リスクについて

信頼性や事業性などを基準に厳格な審査を行っていますが、借り手の破たん等により元本割れが生じる可能性があります。投資のリスクと手数料については、契約締結前交付書面を十分にご理解いただいたうえで、投資にあたっての最終判断はお客様ご自身でお願いいたします。

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



セミナーレポート

過去の人気セミナーをご紹介します。

『今年こそ自分に投資！ 女性が賢く美しく生き抜くために』

SBI証券と高島屋の女性スタッフが2名で、女性ならではの
お金のお悩みや“自分への投資”をテーマにトークしました。

まずは昨今のお金にまつわる不安をひも解きながら、
「幸せになるためのお金の5つのルール」をご紹介。
「最低限の貯蓄額を決める」「自分のためにお金を
使う」など、お金を賢く使いながら美しく生き抜くための
ヒントをお伝えしました。そのうえで、無理なく資産運
用を続けるための考え方をご案内し、初心者でも始め
やすい「積立投資」のメリットについてお話ししました。
また、タカシマヤのカードを使った“ポイ活”も、賢く美
しく生きるために有効な方法です。「タカシマヤの
カード積立」のサービス内容もご紹介しました。

近日開催予定セミナー（参加費無料）

『教えて！簡単＆賢い投資術』 ～資産運用のデビューはカード積立で～

■7月8日（木）18:00～19:30

■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

※店舗の営業等に応じて変更になる場合がございます。

■同時開催：WEBセミナー（Zoom利用）定員100名様

■講師：SBI証券

※定員に達し次第、締め切りとさせていただきます。



本セミナーをはじめ、
開催予定のセミナーのご予約は
こちらから >>>

7月下旬 大阪高島屋7階に ファイナンシャルカウンター オープン

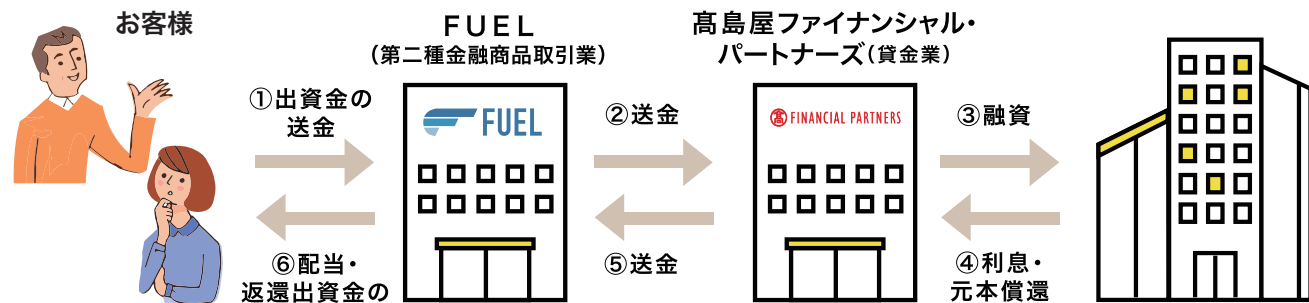


高島屋ファイナンシャル・パートナーズの専門相談
員が、お客様一人ひとりの資産づくりや未来の暮らし
に関するあらゆるご相談を無料で承ります。また、お悩
み解決のヒントとなるようなセミナーも随時開催いた
します。

投資家

ファンド事業者

借り手企業



※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。

●第1号の投資案件の募集開始は、本年夏頃を予定しています。

＜＜＜ 高島屋ソーシャルレンディングのホームページはこちら