

Magazine for Takashimaya's Special Card Members

Takashimaya Salon

1

とき
季と、暮らす

January 2022
Vol. 177

Takashimaya Salon

Magazine for Takashimaya's Special Card Members January 2022 Vol. 177

Takashimaya Salon

Magazine for Takashimaya's Special Card Members

1

January 2022 Vol. 177

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

2022
Takashimaya
・
高島屋特選

女の子の美しい成長を願って。

ひな人形



男の子の健やかな成長を願って。

五月人形



君の笑顔は、かけがえのない宝物。

高島屋の季節人形

◀◀ 初節句のご準備はタカシマヤで。詳しくはこちらから ▶▶

高島屋ひな人形

検索

■ 承り期間：2021年11月10日(水) 午前10時 →
2022年3月31日(木) 午前10時
■ 商品のお渡し：2022年1月12日(水) 以降となります。
※詳しくはWEBサイトをご覧ください。



高島屋五月人形

検索

■ 承り期間：2021年12月15日(水) 午前10時 →
2022年4月20日(水) 午前10時
■ 商品のお渡し：2022年3月9日(水) 以降となります。
※詳しくはWEBサイトをご覧ください。



日本橋店 TEL 03-3211-4111 立川店 TEL 042-525-2111 柏店 TEL 04-7144-1111 堺店 TEL 072-238-1101 洛西店 TEL 075-332-1111
新宿店 TEL 03-5361-1111 横浜店 TEL 045-311-5111 高崎店 TEL 027-327-1111 泉北店 TEL 072-293-1101 岐阜店 TEL 058-264-1101
玉川店 TEL 03-3709-3111 大宮店 TEL 048-643-1111 大阪店 TEL 06-6631-1101 京都店 TEL 075-221-8811 岡山店 TEL 086-232-1111
いよてつ高島屋(松山) TEL 089-948-2111 JU米子高島屋 TEL 0859-22-1111

 Takashimaya

作者未詳／蜂飼耳 訳

『虫めづる姫君堤中納言物語』

text:
Keiichiro Hirano
illustration:
Tomoko Fujii

平野啓一郎

ひらの・けいいちろう 小説家。1975年愛知県蒲郡市生まれ。北九州市出身。京都大学法学部卒。1999年在学中に『日蝕』により第120回芥川賞を受賞。40万部のベストセラーとなる。以後、一作ごとに変化する多彩なスタイルで、数々の作品を発表し、各国で翻訳紹介されている。著書に、『葬送』、『決壊』、『ドーン』、『空白を満たしなさい』、『本心』など。『マチネの終わりに』に続き、『ある男』も映画化が決定している(2022年公開予定)。



今日では再評価されて、古典の教科書にも載っている『虫めづる姫君』だが、それを収めた『堤中納言物語』自体は、特に、変人ばかりを集めた短篇集というわけでもなく、描かれているのは、もっぱら、平安後期の貴族たちの恋模様である。

十篇からなる収録作は、作者も制作年代もバラバラだが、夜、懸想した姫を牛車で連れ去るつもりが、尼僧であるその祖母を引っ張ってきてしまった話や(『花桜折の中將』)、若い女に現を抜かし、妻が出て行ったのを悔やんで呼び戻した男が、その浮気相手に別れを告げに行ったところ、化粧を慌てて間違って墨を塗ってしまったらしく、真っ黒な顔が出てきてギョツとした話(『はいずみ』)など、ケータイもなければネットもなく、ただ、恋をすることだけが人生の関心事であった時代のユーモアが、ふしぎなりアリティを以て迫ってくる。

「貝合わせ」に「根合わせ」、知人を一人ずつ花に喩えてゆく遊びなど、優雅な景色がそこかしこに広がるが、だからこそ、『虫めづる姫君』の特異さは際立っている。主人公の按察使の大納言の娘は、変わり者として描かれているが、化粧もせず、世間体もお構いなしで、人間は、儂い現象的な世界に惑わされることなく、物事の本質を追究しなければならないと、毛虫を始めとする昆虫を収集し、ひたすらその観察に没頭する姿は、むしろ学者肌の人物と映る。今日でも、女子のSTEM教育の充実は社会的な課題だが、彼女などは、世が世ならば、大学で立派な生物学の研究者にでもなっていたであろう。

古典というと、なかなか手が伸びない遠い世界と思われようが、蜂飼耳氏の現代語訳は、そこに、生まれてくる時代を間違えた、私たちの友人を発見させてくれる。

『虫めづる姫君 堤中納言物語』(作者未詳／蜂飼耳 訳)

Contents

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

平野啓一郎「本好きの本気読み」
Book Lovers

／特集／
季と、暮らす
Takashimaya Salon - Features

新年の始まりを祝う美しい和菓子。

EDITOR'S CHOICE
高島屋「大創業祭」から注目アイテムをご紹介

Artist Clip
画家 加藤ゆわ

Shop Information
高島屋各店情報

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



Takashimaya Salon Magazine for Takashimaya's Special Card Members

January 2022

1

●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／フード新橋=タカシマヤフードメゾン新横浜店／フードおおたか=タカシマヤフードメゾンおおたかの森店

WEB マークのついた商品はインターネットでもお買い求めいただけます。

高島屋 検索

※価格は消費税を含む総額にて表示しております。※商品のご利用方法により税率が変更となる場合がございます。※掲載商品の価格・内容は2021年11月19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／年内のお問い合わせは12月28日(火)まで。年始は1月4日(火)から承ります。
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、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

日本人は古来、
自然や季節に寄り添い、
お祝い事など節目の行事を
大切にして、生活してきた。
日々を過ごす時、
私たちの体や心には
「歳時記」が組み込まれている。
外出がままならなかったこの二年余り、
季節を感じる機会が少なかった。
そんな時でも、
さまざまな景色を切り取り、
その世界を表現する和菓子が
私たちに「今」の季節を思い出させてくれた。
二〇二二年も、私たちが忘れかけていた
「歳時記」を見せてくれるだろう。
和菓子を生み出す人や愛する人たちに、
季節と和菓子について、お話を伺った。

／特集／

季と、暮らす

【風光る】

和菓子作家、坂本紫穂さん（P4〜7）が本誌のために創作した和菓子。誰にでも平等に季節を感じさせてくれる「風」。風というつかめないもの、触れられないものを表現した。「新年の風とうららかな光を感じてもらえれば」と坂本さん。残念ながら、非売品のため口に入れることはできないが、美しい姿を誌面で愛でたい。

photo:Shintaro Oki styling:Akiko Ogoshi

季節にもなろう

“印象”“感情”も お菓子の中に。



まるでアートのような数々の和菓子制作、監修しているのは、和菓子作家として注目を集める坂本紫穂さん。季節感のある暮らし、和菓子への思いを伺った。

photo:Shintaro Oki,
Shiho Sakamoto[wagashi]
hair & make-up:Mitsuki Satou
text:Naoko Arai

繊

細な佇まいと清らかな色彩、そして独創的な造形美と、一度見たら忘れられない余韻と印象を残す和菓子たち。ほんの数センチ程度の大きさの中に、季節をはじめ、自然、現象、情景、感情などさまざまな要素がギュッと閉じ込められ、まさに見て、触れて、食せる小宇宙。そんな奥深い和菓子を生み出す坂本紫穂さんに、季節をテーマに和菓子を創作していただくことになった。

「この二年ほどは、自由に好きな場所に行けない時間が長く続きましたよね。そんな時でも誰にも平等に感じられる季節感って何だろうというところから考え始めました。その時ふと、窓を開けた瞬間に入ってくる風のことや頭に浮



かんだんです。風って家の中でも誰にでも感じる可能性があるもので、ちょっとした季節の移ろいも

運んできてくれるものだって。特に新しい年のスタートという特別な時期。〃一年の始まりを感じる風〃をイメージしていただきました

「草花など自然界をモチーフにした和菓子はたくさんあるが、目に見えない、捉えどころのない〃風〃をどう表現するのだろうか？ アーティスト坂本さんならではの発想、感性、技術に期待を膨らませながら、完成を待つ。

考え、作るプロセスや、
“時間”にも思いを込めて

数週間後に訪ねた坂本さんのアトリエで目にしたのは、自然の光をやさしく通す摺りガラスのよ

うな砂糖菓子「琥珀糖」。

「風がテーマなので、軽やかさを意識して琥珀糖を選びました。触った感じは少し固いんですが、中はゼリーみたいにぷるんとしていて、軽くつまむだけで簡単に割れてしまう繊細なお菓子です。もともと透感のある素材が好きで、琥珀糖らしい素材感で暖かみを含んだ春の陽気を感じていただきたいという思いも込め『風光る』と名付けました」

ガラス細工のような儂げなお菓子の中には、黄色、ピンク、緑の筋がリボンのように滲み出し、どこか捉えどころのない浮遊感を感じさせている。

「形そのものより、そこから受け取る〃印象〃を表現したいといつも思っています。だから今回も風そのものより、〃風みたいなの〃をビジュアル化しなくて。普段見ている景色をそのまま表現しても夢がないと思うんですよね、本物にはかなわないですから。本物に寄せていくのではなくて、見た時の感動や癒やされる気持ちを含めての表現だと思っています。

といっても、風ってやっぱり難

坂本 紫穂

さかもと・しほ 和菓子作家。オーダーメイドの和菓子を作品として制作・監修。日本国内および海外で和菓子教室やワークショップ・展示・レシピの開発を行う。和菓子界だけにとどまらず、イベント、インスタレーション、映画などジャンルを超えて幅広く活躍中。公式ホームページ「紫をん」<https://shiwon.jp/>

時間をかけて乾燥させてあえて均質に見えないようにしています。



その乾燥した質感が時間や風情の表現のひとつになればいいな。もうひとつ、今回は完成したものをあえてちぎっていることもポイントです。ただの四角では動きが出ないですから、風がなびくような、吹き抜けるような雰囲気を出したくて。でもこれがまた難しいんですよね。試作している途中

1.創作和菓子「風光る」(非売品)。どこにいても季節を感じる“風”がコンセプト。2.「風光る」のスケッチ画。3.IT業界のクリエイティブ・技術開発等を経て和菓子の世界に入った異色の経歴を持つ。4.琥珀糖の材料は寒天と氷砂糖のみ。材料がシンプルな分、ごまかしはきかない。





実り

いですか。とすると、暑い季節の白は生成りだし、真冬なら純白になる。そういう小さな違いを日本人はちゃんと汲み取ってくれる。だから作り手も楽しいんです。私自身はちよつと外に出た時の道端の草花の成長や陽光の強さ、さつと風が吹き抜けた時に季節を

あき

月あかり



で、なんでこんな大変なこと始めちゃったんだろうって、完成するの心配で（笑）。でもこの悩んだ工程を含めて、日々違う風が吹くこと、新しいこと、チャレンジすることの面白さにつながればよいと思いました」

日本人の持つ繊細な
季節感を閉じ込めて

完成した作品はもちろん、作り上げるまでのプロセスにも思いやこだわりを持つ坂本さん。

「私は和菓子職人としての修業

はる

乙女椿



雛衣



美しい和菓子が生活の楽しみになってほしい

自然と意識しますね。それが、ふとした瞬間に和菓子に表れます」

「和菓子作家」という新しい在り方を切り開き、若い層や海外にも届けている坂本さん。

「和の文化って本当に奥深いなって、今でも日々感動するんです。例えばきものの世界では、帯留めのような小物で季節を先取りした差し色を採り入れたりするんですよね。しかもそれが、自分のためじゃなくて見る人のためだったりする。その気遣いも含めて日本の文化って本当に繊細で美しい。私は和菓子の世界に入って10年ほどですが、和の文化は今後もっと魅力的に発展していくと思っています。これからも私なりの和菓子を創作して、日本の感性や美意識をもっと多くの人に知ってもらいたいと思います」

なつ

涼扇



ひとしずく



はほとんどしていないこともあって、作品や活動の仕方はちよつと異質なんです。でも和菓子作りの基本として絶対に踏み外さないようにしていることは、日本の歳時記を表すことです。

歳時記といってもいろいろな表現の仕方があって、その季節だけ

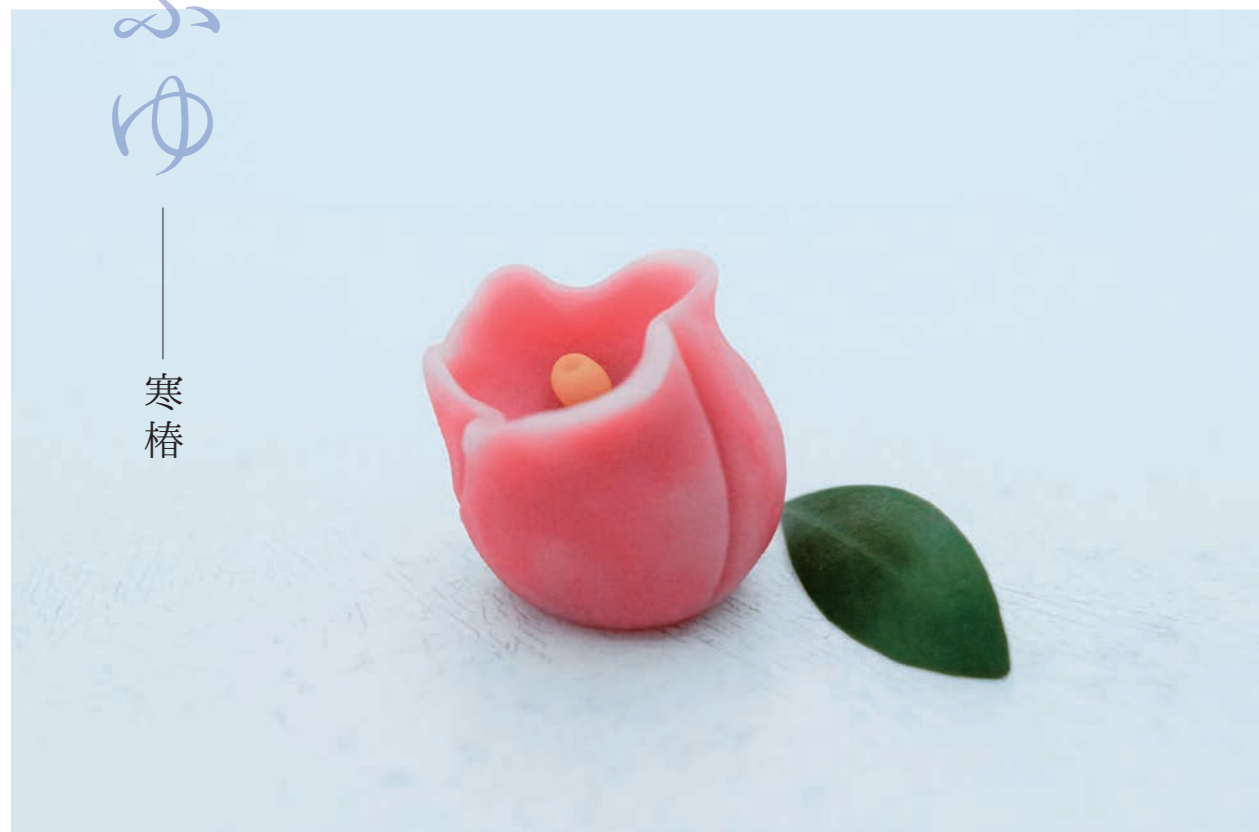


主宰する和菓子教室はなかなか予約が取れないほどの人気。

からこそ湧きおこる感情も含めて表現したいと思っています。例えば、『切なさ』といっても、春と秋では切なさの種類は違うと思うし、同じ寒さでも冬に向かっていく時期と春が近づいてくる時期では気持ちの持ちようが全然違う。風や空気から漂う香りの違い、感じる温度も違うから、そういう感性をお菓子で表現したい。だから、仮に季節感を必要とされない場合でも、実はさり気なく入れています。同じ白でも色調で印象は変わるんですよね。焼けたような生成りの白と純白って雰囲気が違うじゃな

ふゆ

寒椿



White Christmas



SNSを通じて知り合ったというお二人。
和菓子の話は、いつまでもつきない。



季節感を教えてくれる 和菓子の粹と美

美しい意匠と味で、日々の暮らしを彩ってくれる和菓子。YouTubeで和菓子を紹介する落語家・三遊亭竜楽さんと和菓子バイヤー・畑主税さんに、和菓子の魅力を伺った。

photo:Shuhei Shine
illustration:naggy
text:Yuko Yanai



落

語家の三遊亭竜楽さんと高島屋の和菓子バイヤーである畑主税さん。SNSで和菓子の情報を発信し、多くの和菓子ファンを持つ存在だ。

日本の四季や伝統文化と深いつながりを持つ和菓子。その魅力と楽しみ方について、お話を伺った。
三遊亭竜楽（以下、竜楽）：仕事柄、楽屋見舞いとして和菓子をいただくことが多いので、和菓子は身近な存在です。仕事も一年の半分は旅ですから、その土地の和菓子を差し入れていただきます。それぞれ

れの土地に歴史に根ざした和菓子があり、自然と詳しくなってきました。

畑さんはこどもの頃から和菓子に親しんでいらしたんでしょう？
畑主税（以下、畑）：それが少年時代は、ちりめんじゃこや明太子など塩辛いものばかり食べていました。おはぎなど、祖母が作ってくれるおやつ菓子は食べていましたが、いわゆる上生菓子は身近ではありませんでした。おそらく両親は「こどもには贅沢だ」と考えていたんじゃないでしょうか。

日本ならではの豊かな季節感

竜楽：和菓子に関心を持つようになったのは社会人になってから？

畑：はい。高島屋に入って希望していたのは、実は生鮮売場でした。こどもの頃から山や川も近くにあるので、自然の中で遊んで過ごし、魚釣りもしていたので、旬の魚介を追いかけて、お客様に紹介したいと思っていたんです。

ところが最初に配属されたのは洋菓子売場でした。そこで初めて

洋菓子が出来上がる工程を目の当たりにして、菓子職人さんの技術、加工品のすごさを知ったんです。住めば都でどっぷりはまりましたね。4年目に自分から和菓子を希望して、15年になります。

——「旬の魚介を追いかけたかった」とのことですが、和菓子も季節感と深いつながりがありますね。
畑：四季どころか、春夏秋冬をさらに6つに分けた「二十四節気」ごとに、違う生菓子が作られているくらいですから。桜ひとつとっても、咲き始めてから満開になり



今年もこのお菓子を食べられたという喜び

掛紙に、土地にちなんだきれいな絵や俳句、和歌が入っているお店も多い。お菓子なのに文学作品を添えるなど、日本ならではの美的感覚だと思います。

海外公演に行った時は、必ず和菓子の紹介をするのですが、とても驚かれます。西洋では自然をそのまま写すということをしません。庭園でも非常に人工的で幾何学的です。野蛮な自然を人間が整える、という感覚ですね。ところが日本には自然信仰があり、自然を人間より上に置いています。虫が作った葉の形を模した「落とし文」を

畑 主税

はた・ちから 大阪府生まれ。2003年高島屋に入社し、'06年和菓子売場担当、'09年から高島屋全店の和菓子バイヤーとして、全国の和菓子店を駆け巡る。自身で得たリアルな情報はTwitterやプライベート・ブログ『和菓子魂』で発信している。著書に『ニッポン全国 和菓子の食べある記』がある。

お菓子にするなど、西洋の感覚にはないものです。

和菓子にも「旬」がある

畑：出張では、必ず以前に訪れた時と「月」を変えるように気をつけています。その月にしか作らないお菓子があるので、いろいろなお菓子と出合えるように。ですから毎年、手帳を買うと、まず全国のお菓子の情報を書き込みます。とらやの嘉祥菓子のように、1年で一日しか販売しないお菓子もありますから。

——和菓子には行事にちなんだ、その時にしか作らないお菓子も多いですよ。竜楽さんも日本各地の和菓子にお詳しい。

竜楽：日本全国に素晴らしい和菓子がたくさんありますね。地方に行くと、知らなかった小さなお店にとっても美味しい和菓子があつて、そこで働く人々の丁寧な仕事ぶりに感じ入ることも多いんです。

畑：和菓子を作っている方から得るものは多いですね。「こんなと

自然を写した和菓子は西洋にはないもの

三遊亭 竜楽

さんゆうてい・りゅうらく 群馬県生まれ。中央大学法学部卒業後、五代目三遊亭圓楽に入門。1992年に真打ちに昇進。花形演技大賞銀賞ほか受賞。2008年から通訳・字幕なしの8カ国語落語を達成した国際派落語家。著書に『落語歳時記〜らくごよみ』など。YouTube『三遊亭竜楽の和菓子チャンネル』も好評。

和菓子が季節を教えてくれる
竜楽：確かに楽屋に届いた和菓子を見て、季節を覚えてもらうこと

散っていくまで、段階を追って、毎週、デザインが変わっていきます。実際に桜を見に行けなくても、和菓子でお花見ができるくらい。最後は散った花びらが川に流れる様子を表して「花筏」になるまで、お菓子として表現されています。日本ならではの美意識ですね。

がありますね。春が近づいてきて、寄席の楽屋に長命寺の桜餅があると、「今日は『花見酒』か『長屋の花見』が出るね」なんて話をしたり。夏は、祇園祭の頃になると亀廣永の「したたり」を思い出しますし、秋は小布施・桜井甘精堂の「栗かの子」が届くと「もうこの季節か」と感じます。

植物のことは自然に自分の中に植え付けられていました。4、5歳から、4月の終わりに川べりに行くと、山吹や藤が一面に咲いている景色を、毎年、繰りかえし見ていたんですね。だからお菓子として出てきた時「ああ、あの花が表現されているんだ」と、よく分かりました。

竜楽：小さい頃から、自然に触れているので身近なんですよ。日本にはその土地ごとに自然があり、独特の季節感を育んでいますね。



ころにお店が」と思う場所にもあります。ほとんどは半世紀以上、お店によつては何百年の歴史をお持ちなので、歴史や文化に裏打ちされたお菓子を作っていच्छる。自分の五感とは違う和菓子が全国にはたくさんありますし、そこから興味も広がっていきます。——「和菓子にも旬がある」とのことですが、これからの季節に美味しいお菓子はありますか。

畑：春は餅菓子ですね。お正月の花びら餅から始まって、草餅、桜餅、おはぎに柏餅……。餅菓子だけでなく季節にあわせたものが出てきます。

竜楽：季節の和菓子には「この時を逃したら来年まで食べられない」という心地よい緊張感がありますね。

——季節の和菓子を追いかける喜びは、どこにあるのでしょうか。畑：「また今年もこれを食べられる」という安心感でしょうか。12カ月、何かしら気になる和菓子を食べていると、「暮らしている」という実感がわいてくる気がするのです。

睦月



「藤い屋」淡雪花

粉雪をまとったマカロンのようなお菓子は、もみじ饅頭で有名な藤い屋のもの。広島産大長レモン果汁を使ったレモン羹を、フルーツビューレにゼラチンを加え泡立てたギモーブでサンドした。「実は国産レモンの旬は冬。シャリシャリとした食感と、さわやかなレモンの酸味が楽しめる和洋折衷のお菓子です」(畑)

1
January

如月



「つちや」好蘭堂

ベルギー産チョコレートに、堂上峰屋柿の干し柿、無花果などのドライフルーツやクルミなどを練り込み、サラミに見立てた和風チョコレート。「最近では、和菓子の技術と西洋の素材をうまく使ったお菓子が増えていきますね。2月といえばバレンタイン。和と洋が融合されたチョコレートの贈りものはいかがでしょう」(畑)

2
February

弥生



「山下おいり本舗」おいり

パステルカラーの小さな丸いあられが愛らしい「おいり」。安土桃山時代、讃岐国領主、生駒親正の姫君の結婚を祝って領内の農家の人たちが五色のあられを献上したことに由来。今でも結婚式や出産祝い、ひな祭りなどのお祝い事になじみのあるお菓子。ほんのり甘く、淡いニツキの香り、軽い食感が特徴だ。

3
March

卯月



「塩野」

八重桜、吉野桜、山桜

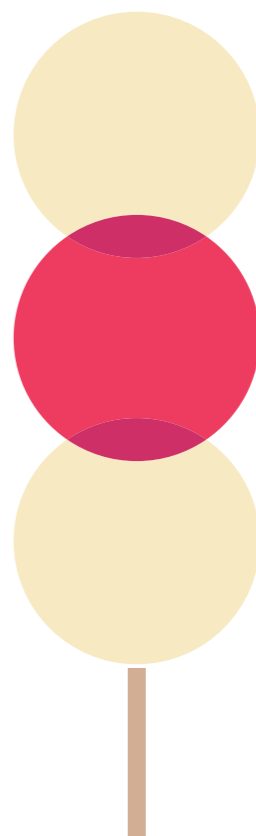
「春になると、塩野の桜の干菓子を手土産にする機会が増えます」(畑)。季節の美しい生菓子や干菓子が、常時店頭に並んでいる赤坂の塩野。春に人気のお菓子が琥珀糖の干菓子、八重桜、吉野桜、山桜だ。職人の手によって3種類の桜の表情が作り分けられ、箱にくつも入っている様は本物の桜のように可憐だ。

4
April



二〇二二

和菓子暦



愛らしい小さな姿に季節を感じることができる和菓子。高島屋の和菓子バイヤーとして、日本全国を飛びまわる畑主税さんに2022年にふさわしいお菓子をお聞きました。

illustration:naggy text:Yoko Kiyosu

気になるお店や和菓子があれば、仕事はもちろん、プライベートでも訪れる畑さん。自身のブログ『和菓子魂!』でもほぼ毎日、情報を更新している。

「和菓子は見るだけで旬を感じるができますよね。初釜には、花びら餅、春は桜餅、夏は錦玉のお菓子、秋は栗きんとん……と、こんなに季節を身近に感じるものは、なかなかありません。その季節にしか食べられないから、自然と季節を追うことにもなります。

近年、老舗の名店も、今までにない材料で受け継がれてきた技術を使い、新しい和菓子を創作しています。

今回ご紹介するのは、昔から愛されている和菓子に加え、2022年に出合ってほしい新しい感覚の和菓子もセレクトしました。期間限定のものもありますので、季節を楽しみながら味わってください」

美しい和菓子を目にすることで、季節の節目や行事を感じたい。

皐月


「大極殿本舗」
 レースかん

定番のカステラと季節ごと
に変わる「琥珀流し」が評
判の大極殿本舗。中でも
「レースかん」は清涼感の
ある美しい姿が人気だ。寒
天に閉じ込められたスライ
スレモンがレースのように
見えることからこの名が付
いた。レモンの酸味を抑え、
さっぱりとした口当たり。
しっかりと冷やして、いた
だきたい。

5
May

長月


「本家長門屋」
 Fly Me to The Moon

羊羹ファンタジア

羊羹の棹を切るたびに絵柄
が変化、三日月は満月に、
青い鳥は月に向かって羽ば
たき、景色も夜へ。スタン
ダードジャズ「Fly Me to The
Moon」が聞こえるよう。
小豆羊羹の間に、レモン羊
羹とシヤンパン錦玉羹をは
さみ、会津産鬼くるみ、ク
ランベリー、レーズンを
トッピング。さわやかな味
は紅茶やワインにもあう。

9
September

6
June

「乃し梅本舗佐藤屋」
 雨にうたえば

しつとりと軟らかめの羊羹
に、赤い長靴と紫陽花を配
置。『和菓子をちよっと自
由に』と考える老舗の若い
八代目が、雨の日を楽しん
でいたことものの頃の気持ち
を表現した羊羹です（畑）。
歌いだしたくなる菓銘とウ
キウキとスキップするよう
に見える長靴が、長雨のわ
ずらわしさをふきとばす。



水無月

10
October

「小布施堂」 朱雀

栗を蒸し、皮をむいたもの
に砂糖を一切加えずそうめ
ん状に裏ごしし、栗あんに
幾重にものせたお菓子は、
まさに栗尽くし。長野の小
布施堂本店で新栗が入荷す
る1カ月間だけ、食べるこ
とができる一品だ。この季
節だけの限定もの。「栗そ
のものの味を、存分に楽し
むことのできる生きたお菓
子ですね（畑）」



神無月

文月


「彩雲堂」 願ひ菓子

装飾用や儀式用として出雲
地方で作られる勾玉は、
ふつくと丸みを帯びてい
るのが特徴で、古代より朝
廷に献上されてきた貴重な
もの。その勾玉をいちご、
ココア、柚子、和三盆、抹
茶の5種類の味を持つ、
一口サイズの干菓子に。
7月の行事といえば七夕。
願い事をささやきながら、
小さな干菓子を楽しみたい。

7
July

霜月


「田中菓子舗」
 田老かりんとう

渦巻きと貝殻のような形が
特徴的なかりんとう。プ
レーン生地と黒糖を練り込
んだ生地をロール状に巻き
上げ、薄く切ったものを油
で揚げている。「東京のかり
んとうとは違い、サクツと
パイやサブレのような軽い
食感。ほのかに黒糖の甘み
がする程度で、甘さは控え
めです（畑）。11月10日は、
かりんとうの日だそうです。」

11
November

8
August

「加藤皓陽堂」
 うちわ煎餅

四季折々の花鳥風月が描か
れた煎餅は、食べるのが
もったいないほど美しい。
「ずっと飾って眺めていた
いくらい。お菓子というより
芸術品のようです（畑）。も
ち米で作った煎餅に、すり
蜜を化粧引きした後、職人
が一枚一枚丁寧に刷り込む。
サクツと軽く、口の中で溶
けていく優しい食感だ。」



葉月

12
December

「五郎丸屋」
 森のクリスマス

五郎丸屋の代表銘菓「薄
氷」は、富山特産のもち
米・新大正米を原料に薄く
のばし、阿波産の和三盆を
丁寧にはけ塗りの干菓子。
口に入れるとスーッと溶け
るように消え、和三盆の風
味がふわりと残る。クリス
マスの時期だけに登場する
カラフルでかわいい三角の
干菓子。年の最後にみん
なで味わいたい。



師走



薄紅色のきものが陽光に映える。「生きるとは自分の五感を使うことだと思います。季節を感じられると、生きたことになる」

Special interview

季節が教えてくれる 「感じて生きる」ことの豊かさ。

茶室に入れば、季節の茶花や道具、お菓子が待っている。日本ならではの空間で、
巡る季節に出合う喜びを書いてきたエッセイストの森下典子さんに、その思いを聞いた。

photo:Keita Sawa illustration:Noriko Morishita hair & make-up,styling:Yasumi Kodama text:Yuko Yanai



『好日絵巻-季節のめぐり、茶室のいろどり』絵と文／森下典子、PARCO出版



森下典子

もりした・のりこ 1956年神奈川県生まれ。日本女子大学文学部国文学科卒。『日は好日―「お茶」が教えてくれた15のしあわせ』がベストセラーとなり、2018年に映画化。ほかに『好日日記 季節のように生きる』など著書多数。最新刊は『青嵐の庭にすわる「日は好日」物語』。

自著では、森下さんが好きなお茶の道具や花などをイラストに描いてもある。

麗

しいきもの姿で現れた、森下典子さん。

「お茶を習い始めて45年になりますが、2021年は、初めて初釜がなかったんです。お茶のお稽古に行かないと、なんだか時差ボケをおこしているような感覚になるのだと分かりました」

この二年余り、多くのイベントや催しが制限されてきたが、お稽古事も例外ではなかった。

「お茶のお稽古に行くたびに、季節の針を調整していたんだ、と、あらためて気がついたんですよ。お茶室にある茶花やお道具、お菓子は、毎回、変わります。季節の移り変わりを、お茶を通じて感じてきたので、お稽古がないと『ああ、ずっと季節に触れていない』と思って、どこか気持ちが悪いんです」

お茶の稽古では、道具も花も、すべてが季節を考えながら整えられる。

「お正月だったらまずは初釜。床の間には結び柳が流れるように飾られ、金や銀の嶋台の重ね茶碗

で、その年の干支の生徒がお濃茶を点てる。お稽古でも、1月ならばおめでたい若松や青竹、雪をかぶった梅の花が描かれた茶碗など、晴れやかなお道具が出てきます。新春にふさわしい道具を使っていると『冬ってなんていいものだろう』と、思えてきます」

こうした季節への思いは、日常生活の過ごし方も変えてくれる。

「季節は、冬なら冬のひと色ではなくて、グラデーションになっているんですね。冬の始まりから寒さが厳しくなり、やがて吹く風の中に春の気配が混じってくる。二十四節気はさらに七十二候まで分けられますが、季節も何十色にも分かれています」

道を歩いていけば、そこに草木があり、冬でさえ春を待つ花の蕾や新芽の気配がある。植物や日の光の変化に気づくかどうか、それは私たち次第なのだ。

季節を教えてくれるものの中でも、愛らしくおいしい和菓子は特別な存在だ。

「和菓子って、手のひらにのるく

手のひらにのる和菓子の愛おしさ



ことができる。「それこそが文化だと思う」と、森下さん。だからこそ和菓子は、季節に合わせて作られ、「その時期でないと手に入らない」ものも多いのだろう。

「私にとってお茶は花時計みたいなもの。『今、この季節にいます』ということを教えてくれるんです。お茶をやっていないと、散歩で見つけた花や吹く風、雲からも季節は感じられます。お店で売っている草花ではない、道端で咲いている花がよいですね。

季節を細やかに感じることで、生きようになります。ほんやりと見ていたものの中にたぐさんの色があつたこと、自分がどれほど豊かなものに囲まれて暮らしていたのかが分かる。そこには何を持っているかではない、『感じること』の幸せがあるんだと思います」

身近に季節を感じる 豊かな暮らし

同じピンクのお菓子でも、季節によって違う花だと自然に感じる

新年の始まりを祝う美しい和菓子。

小さな世界に季節の情景が描き出される和菓子。
新しい年の始まりを
老舗名店の美しい和菓子で
過ごしてはいかがでしょう。

photo: Akira Aoki
styling: Akiko Ogoshi
text: Yoko Yoshida

「とらや」

満寿の露

酒粕入白煉羊羹に黒煉羊羹、上段にきらめく白琥珀羹を重ねた姿が美しい。富山の榎田酒造店の日本酒「満寿泉 純米大吟醸寿Platina」の酒粕を練り込んだ季節限定の味わい。日本酒の芳醇な香り漂うあんの風味が口に広がります。



〈とらや〉満寿の露 (中形1本) 2,160円／日本橋・新宿・横浜・大宮・柏・高崎・大阪・京都・名古屋
〔とらや〕WEB、玉川高島屋S・C 〔とらや〕 ※2022年1月中旬からの販売。※写真の枡は非売品です。

※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。※販売期間・入荷日は各店により異なります。詳細は各店までお問い合わせください。

「鶴屋吉信」

果の彩 赤ワイン

タブレットのように薄い羊羹に、色とりどりのドライフルーツやナッツをちりばめた、まったく新しいタイプの羊羹。紅羊羹とすり琥珀にドライストロベリーやクランベリー、ピスタチオをのせたワイン入りの「うすべ」は、高島屋限定商品です。



〈鶴屋吉信〉果の彩 赤ワイン (だいたい・うすべに(赤ワイン入)・しょごろ) 1,728円／日本橋・新宿・玉川・横浜・柏・大阪・京都・洛西〔鶴屋吉信〕

「両口屋是清」

早春の雅・寒牡丹

新春にふさわしい金箔をあしらった鮮やかな扇の上生菓子は、こなし生地とこしあんを五層にし、華やかです。薄桃色の可憐な寒牡丹の中は小豆こしあん。どちらもお茶のひとときがばつと華やきます。



〈両口屋是清〉①早春の雅 (こなし製、1個) 540円 ②寒牡丹 (煉薯蕷製、1個) 432円／日本橋・横浜・大阪・岐阜・名古屋〔両口屋是清〕、新宿・柏・泉北〔銘菓百選〕、玉川高島屋S・C 〔両口屋是清〕

●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。

「森八」

起上り・紙ふうせん

金沢で人々に親しまれてきた人形、加賀八幡起上りを象った「起上り」。地元では、出産や結婚のお祝いとして欠かせない縁起物だそう。淡い4色の「紙ふうせん」と共に、春の訪れを感じさせます。



〈金沢・森八〉①起上り(練切製・黄身あん、1個)389円②紙ふうせん(練切製・こしあん、1個)378円／日本橋・新宿・玉川・横浜・柏・大阪・泉北・岐阜[銘菓百選]

「彩雲堂」

翠松・八千代

松江の老舗より、美しい配色が目をひく羊羹2種。「八千代」は無花果^{いちじく}と白羊羹、「翠松」は香り高い煎茶あんです。無花果は多くの実がつくことで平安、豊富を、松は不老長寿などの花言葉を持ち、どちらも縁起物です。



〈松江・彩雲堂〉①翠松②八千代(各1本)1,728円／日本橋・新宿・玉川・立川・横浜・大宮・柏・大阪・泉北・岐阜・岡山・いよてつ[銘菓百選]

「大阪屋」

冬夏

弘前の老舗店に江戸時代から伝えられてきた、和三盆糖をまとった繭玉のような米菓。種を仕込んでから完成まで3〜5カ月がかかるとか。きめ細かな生地は、口の中でふわっと溶ける軽い食感です。



〈弘前・大阪屋〉冬夏(8個入)2,376円／日本橋・新宿・玉川・横浜・柏・大阪・泉北・岐阜・岡山・JU米子[銘菓百選]

「謝花きつぱん店」

冬瓜漬

約300年の歴史を持つ琉球王朝伝統菓子。冬瓜を砂糖で煮詰めたペーストを成形し乾燥、砂糖をまぶします。ラム酒、シークワサー、ハイビスカスの3つの味が口の中でゆっくり溶けていきます。



〈沖縄・謝花きつぱん店〉冬瓜漬(各1袋)540円／日本橋・新宿・玉川・横浜・大宮・柏・大阪・泉北・岐阜・岡山・JU米子[銘菓百選]

高島屋「大創業祭」から注目アイテムをご紹介します

高島屋創業190周年を記念して開催される「大創業祭」。今回は、高島屋のバイヤーがおすすめする衣食住を代表する珠玉のブランドが大集合しました。日常生活に取り入れて彩りのある時間を過ごしてみませんか？

ZERO POD

日常を異空間に変える夢の建築物

「大地を傷付けず、蝶が舞い降りるようにそっと降り、立ち去った後は何も残さない、新しい時代の建築を造ろう」という使命から建築家下平万里夫氏が開発したのが『運べる建築・ゼロポッド』。地上1mに浮かぶ直径約3mの空間は、凹凸や傾斜地、ぬかるみにも設置できることから、海岸や自然公園でのエコリゾートや自庭での非日常の空間が実現します。しかも撤去する時も何も傷付けられない自然保護への配慮はもちろん、災害時にも活躍します。大人5人（耐荷重約350kg）がくつろげるゆったりとした空間で、設置は5分（目安）。使い方をマスターすれば女性ひとりでも簡単に設営ができ、重さは約20kgでゴルフバッグに入れて持ち歩けるほど。そんな未来の建築物「ゼロポッド」で世界を変えてみませんか？

『高島屋創業190周年記念“マイグランピング福袋”』ZERO POD（ゼロポッド）（展開時外径：約幅290 × 奥行250 × 全高260（脚最長時：295）cm、内部：約 六角形の床の長径210 × 短径190cm、室内：天高最長155cm、床高さ：70cm、収納時：約奥行45 × 幅40 × 高さ115cm、耐荷重約350kg、総重量約20kg（バッグ 収納時は約23kg、付属のシート、テーブルの重量は除く）1,900,000円〔抽選販売にて限定3台〕

●お申し込み方法：日本橋店店頭、もしくはタカシマヤホームページ『大創業祭』特設サイトからご応募ください。

●抽選応募期間：2022年1月2日（日）→3日（月）
厳正なる抽選のうえ、ご当選のお客様には、2022年1月中旬にご通知いたします。

●お渡し期間：2022年3月下旬～を予定しております。
※詳しくは『高島屋 大創業祭』特設サイトをご覧ください。
（12月25日（土）午後5時～ 公開予定）

photo:Shuhei Shine
styling:Azumi Uchijima

LEROY

創業190周年を記念して
ファン垂涎の特別な1本

高島屋は1972年から〈メゾン
ルロワ〉の輸入を始め、2022年で
ルロワ社と50年のパートナー
シップを迎える。1988年には、
農業などによる環境汚染を危惧
していたマダム ルロワに共鳴し、
ルロワ社に資本参加し、〈ドメーヌ
ルロワ〉を立ち上げました。ビオ
ディナミ農法を取り入れたワイン
哲学と一切妥協のない姿勢で素晴
らしいワインを生み出し、〈ドメーヌ
ルロワ〉は世界最高峰のワインの
ひとつと評されています。1988年
は記念すべき〈ドメーヌ ルロワ〉
の初ヴィンテージ。34年の時を超
えて今なおフレッシュな果実味は
感動的です。

〈ドメーヌ ルロワ〉1988 クロ ド ヴー
ジョ880,000円／日本橋・新宿・玉川・横
浜・大阪・京都・名古屋 [WEB](#)



おかげにて、190周年の大奉仕。

1月10日(月・祝)は高島屋の創業記念日。
日頃のご愛顧に感謝を込めて、
特別企画やお得な品々をご用意しました。

TAKASHIMAYA 190th

大創業祭

2022年1月2日(日)～11日(火)／各店

詳しくはホームページをご覧ください

高島屋 大創業祭

検索

※特設サイトは12月25日(土)午後5時～ 公開予定

[高島屋オンラインストア]

2022年1月2日(日)午前10時～31日(月)午前10時



COACH

コーチのアイテムを
自分流にカスタマイズ！

コーチのカスタマイズサービス
“COACH CREATE”。アイコニック
なモチーフでカスタマイズした
り、アルファベットの刻印ができ
ます。期間中、特別なカスタマイ
ズパーツもご用意しております。
〈コーチ〉①タビー ショルダー バッグ
26 (牛革、15 ×26×7.5cm) 70,400円
②タビー ショルダー バッグ 26 シグネ
チャー キャンパス ウィズ ビーズ チェーン
(牛革・コーテッドキャンパス、15 ×26×
7.5cm) 77,000円／日本橋・新宿・横浜・
柏・高崎・大阪・泉北・京都・岐阜・岡山・
名古屋・いよてつ・JU米子
※写真はイメージです。※特別なカスタ
マイズパーツはなくなり次第終了となります。
※詳しくは売場係員におたずねください。

Information -
COACH CREATE

●2022年1月2日(日)～11日(火)



TATSUMURA
KINTAI

長い歴史に生まれ、
愛されてきた「龍村錦帯」

高島屋呉服において最も長い歴
史を持つ〈龍村錦帯〉。初代龍村平
藏氏が威(おどし)の意匠の美し
さに着目し生み出した「威毛錦
(おどしげにしき)」は、「矢をも通
さず万難を排す」という願いを込
めた、龍村と高島屋が大切にしてい
る文様です。四代平藏氏が現代
の感性で色づかいを見直し、新た
な印象で表現した配色(写真左)
を、龍村錦帯を代表するベストセ
ラー(写真右)とともに改めてご
紹介いたします。

〈龍村錦帯〉威毛錦(表地)各1,210,000円
[高島屋限定]／日本橋・新宿・横浜・大
阪・京都・名古屋

髪の毛を一本ずつ、アクリルガッシュで描く。大学院で描画を研究する日本画家の中島千波研究室に進み、本格的に絵を描き始めた。「中島千波先生からは『日本画に変えてはどうか』とアドバイスを頂いて少し勉強もしているのですが、アクリルガッシュのマットな仕上がりが気に入っています。恩師は線の捉え方も描き方もかっこよくて、とても尊敬しています」

「気になる瞬間を絵にしたい」

Information -

加藤 ゆわ展

たべしゃべり

よそおい なまめく

1月12日(水)→31日(月)

日本橋店本館6階美術画廊X

▽ 高島屋の美術
▽ ART INFORMATION



かとう・ゆわ 1984年千葉県生まれ。2011年東京藝術大学大学院美術研究科デザイン専攻描画装飾研究室(中島千波研究室)修士課程修了。主な画材はアクリルガッシュで、日常の女性をモチーフとした作品を中心に描く。今回の個展では女性の日常、「食べる」「喋る」「装う」「艶めく」という4つの欲求をテーマに制作した作品を発表する。

ARTIST
CLIP

No.57



画家

加藤 ゆわ

Yuwa Kato



『私の食悦十二ヶ月 一月・お汁粉うきうき』
(P12号／アクリルガッシュ／2021年)

描かれずにきた
美しさを描く

加藤 ゆわさんが描く女性は、謎めいている。キュートだけれど、複雑さとユーモアがあり、一筋縄ではない印象を与える。

「もともとデザインの勉強をしていたこともあって、ポスター的といいますか、すっきりとした絵を目指しています。テーマに対して過不足のない、シンプルな絵を描きたいんです。たとえば私の作品の特徴の一つですが、女性の眉を描いていません」

言われてみれば——の指摘だが、不思議に違和感がない。

「女性美を追求した絵よりも、日常的な女性の姿を表現したいと思っています。とはいえ気持ちに前に出すぎるのはどこか押しつけがましいし、余計な気がして。感情をストレートに伝えてしまいう眉を描かず、その分、瞼のラインなどの描きかたを工夫し

ています」

グラフィックアートの作品は、たとえば家の壁に飾ったときにも、調和しやすいのではないかと考えている。

加藤さんの描く女性は生命力にあふれている。とりわけ、1月から12月まで、季節ごとの食の情景を描いたシリーズでは、お汁粉やスイカを前に、女性の瞳がキラリと輝く。

「食べることは日常的な動作の一つですよね。美人画などでは大きく口の中が見えているものは少ないですが、私はそこそが描きたいんです。笑う時も口を開けるのははしたないと言われたりしますが、歯や舌が見えている女性の口元って美しいと思うんです。そういう自然な姿や表情が、凄く素敵だということを表現していきたい」

デザインのセンスは、数字と女性を組み合わせたシリーズにもうかがわれる。

『見つける』とか『見立てる』といったことが好きなんです。日常に取材するとはまさにそういうことです。身近なこと、女性のふとした仕草や指の形に、絵に描いたときに美しいもの、面白いものがある。今回の展覧会のテーマは『たべしゃべり、よそおいなまめく』です。女の人の気になる瞬間や、見つけた魅力を絵にしていきたいと思います」



新春恒例の「現代書道二十人展」は、昭和32年（1957年）に誕生し、今回で66回目を迎えます。

書道界の巨匠たちが筆をふるい、切磋琢磨する本展は、書の現在、そして今後を示すものとして、多くの観覧者を魅了してきました。

今春も、現代の書壇を代表する二十人の作家が、伝統を守りつつ新たな表現を探究・競演し、「漢字」「かな」「篆刻」の新作を一堂に発表いたします。

現代の書壇を代表する、
二十人の作家が新作を披露。

第66回 現代書道二十人展

●日本橋店 本館8階
2022年1月3日(月)→9日(日)
●大阪店 7階
2022年1月12日(水)→17日(月)
主催／朝日新聞社
入場料(税込)／一般1,000円、大学・高校生800円、中学生以下無料

※都合により、催し内容・会期等が変更または中止になる場合がございます。最新の情報は高島屋のホームページをご覧ください。

安全・安心のためにお客様へお願い

●体調が悪い場合は、ご入場をご遠慮ください。
●ご入場の際はマスクの着用、手指の消毒をお願いします。●ソーシャルディスタンスの確保をお願いします。
※会場の混雑状況により、入場制限をさせていただく場合がございます。

より便利に、より使いやすく タカシマヤアプリ



各種カード会員様対象の
ポイントアップやご優待会の
開催情報をお知らせ



お得なクーポンもお届け



各店やオンラインストアの
最新情報を掲載



※画面はイメージです。

手順はカンタン。さっそくダウンロード！

お手持ちのスマートフォンに、
タカシマヤアプリをダウンロード！
スマートフォンから二次元コードを読み取るか、
App StoreまたはGoogle Playで「タカシマヤ」を検索



iPhoneを
お使いの方



Androidを
お使いの方

※対応OS：iOS 13以上・14以下、Android 7以上・11以下

STEP 1



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

STEP 2



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

STEP 3



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



合計
190
名様

日頃のご愛顧に感謝を込めて、抽選で薔薇のアイテムをお贈りします。

薔薇のプレゼントキャンペーン



2022年1月2日(日)→11日(火)

1952年に高島屋で薔薇の包装紙が誕生してから2022年で70周年を迎えます。
期間中、タカシマヤアプリ内キャンペーンページよりご応募いただいた方の中から抽選で190名様に、薔薇のアイテムが当たります。

PRESENTS

- 薔薇の花束
- 〈マイセン〉マイセンのバラ(ピンク) カップ&ソーサー ペア
- 〈フォション〉ローズティー・ローズペタルジャム ほか

応募方法



スマートフォンにタカシマヤアプリをダウンロードし、アプリ内のキャンペーン画面から、必要事項をご入力の上ご応募ください。

※すでにタカシマヤアプリをダウンロードされている方も対象です。

詳しくは [タカシマヤアプリ](#) [検索](#)

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

【カードメンバーズ特別企画】

鹿児島芋焼酎

「森伊蔵」

抽選販売

A

森伊蔵

720ml

2,827円

436本

(高島屋18店計)

B

極上森伊蔵

720ml

5,720円

200本

(高島屋18店計)

郵便はがきに、**●郵便番号** **②ご住所** **●お名前** (ふりがな)**④お電話番号** **⑤商品名****⑥ご購入希望の高島屋の店舗名**(タカシマヤフードメンバーは除く)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:**2022年1月5日(水)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、2022年1月18日(火)頃はがきにてご連絡いたします。※販売期間:2022年1月20日(木)→31日(月)※営業日・営業時間が変更となる場合がございます。ご来店の際は高島屋のホームページをご覧ください。お電話にて最新情報をご確認ください。※期間中、当選はがきとお引き換えに、売場にて販売いたします。※当選者ご本人様のみのお引き換えとさせていただきます。※限定品のため、配送はご容赦ください。※お支払いはタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご利用ください。※転売・再販売・横流しを目的とした商品のご購入は固くお断りさせていただきます。※いただいた個人情報につきましては、当商品のご抽選、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。)※12月29日(水)→2022年1月3日(月)はお問い合わせ受付業務を休業させていただきます。※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられております。※妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

酒税法改正により酒類販売管理者簿記載【酒類販売管理者簿記載(令和3年11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修年月日、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、高玉温子、令和3年2月22日、令和6年2月21日、東京小売販組合／(株)高島屋 新宿店 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2、和田さおり、令和3年1月27日、令和6年1月26日、一般社団法人日本ボランティアチェーン協会／(株)高島屋 玉川店 東京都世田谷区玉川3-17-1、島村慧、平成31年3月7日、令和4年3月6日、一般社団法人日本ボランティアチェーン協会／(株)高島屋 立川店 立川市曙町2-39-3、小杉淳子、令和2年7月3日、令和5年7月2日、東京小売販組合／(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、園廣尚矢、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、浦和小平酒販組合／(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、群馬県小平酒販組合連合会／(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、堺小平酒販組合／(株)高島屋 堺店 堺市堺区三ツヶ丘御幸通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、堺小平酒販組合／(株)高島屋 京都店 京都市下京区四条通河原町西入真町52、木田敏久、令和3年3月4日、令和6年3月3日、右京小平酒販組合／(株)高島屋 洛西店 京都市西京区大原野東境台町2-5-5、瀬尾操、令和元年7月4日、令和4年7月3日、一般社団法人日本ボランティアチェーン協会／(株)岐阜高島屋 岐阜市日ノ出町2-25、井原晃子、令和2年9月24日、令和5年9月23日、岐阜小平酒販組合／(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、岡山小平酒販組合／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、名古屋小平酒販組合／(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、松山小平酒販組合／(株)米子高島屋 米子角館町1-30、本池真利子、令和元年5月16日、令和4年5月15日、米子小平酒販組合



千畝が発給した、「ピザの実物」を公開。

生誕120周年
杉原千畝展
命のピザに刻まれた想い

●ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階特設会場
12月23日(木)→2022年1月9日(日)
主催:NHKサービスセンター・NPO 杉原千畝命のピザ・中日新聞社
入場料(税込)／一般1,000円、大学・高校生800円、中学生以下無料



ニッポンに息づく、職人の心と技の賜物を一堂に。

第23回 この道ひとすじ
日本の伝統展
同時開催 東海若手職人展

●ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階催会場
2022年1月11日(火)→16日(日)
写真／〈明珍本舗〉①火箸風鈴(特) 19,800円 ②三日月吊花台(花器付) 55,000円

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

※品数に限りがございますので、売切れの節はご容赦ください。※各催しの開場時間等、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。



ハタチの記念日、艶やかに、美しく。

高島屋
新作振袖フェア

●大阪店 6階きもの 2022年1月2日(日)→11日(火)
●京都店 7階 2022年1月12日(水)→17日(月)
●日本橋店 本館8階催会場 2022年1月4日(火)→10日(月・祝)
●日本橋店 本館7階呉服 2022年1月11日(火)→18日(火)
●ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階催会場 2022年1月4日(火)→9日(日)
●横浜店 7階呉服 2022年1月5日(水)→11日(火)
●京都店 5階呉服 2022年1月12日(水)→18日(火)
●新宿店 11階呉服 2022年1月12日(水)→18日(火)
2022年1月26日(水)→2月1日(火)

※店舗によりタイトル名、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。

2022年 新作振袖カタログの郵送を承ります。
高島屋ホームページのカタログ請求フォームからお申込みください。

高島屋ホームページでも振袖をご紹介します。

高島屋の振袖 検索
写真／2022高島屋オリジナル振袖〈誰が袖好み〉(表地)1,320,000円〈川島織物〉袋帯(表地)748,000円
※店舗によりお取り寄せになる場合がございます。
高島屋ひな人形 検索
写真／大橋つ峰作 衣裳着親王飾り一式(70×37×高さ33cm) 396,000円 WEB

高島屋 検索



いっしょに暮らしたい、家具があります。

SALE 半年に一度の
タカシマヤ インテリアフェスティバル

●玉川店 本館6階 2022年1月5日(水)→10日(月・祝)
●京都店 7階 2022年1月12日(水)→17日(月)
●横浜店 8階 2022年1月12日(水)→24日(月)
●日本橋店 本館8階・大阪店 7階 2022年1月19日(水)→24日(月)
●新宿店 11階 2022年2月23日(水・祝)→28日(月)

※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な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外品がございます。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。

【高島屋オンラインストア】
2022年1月5日(水)午前10時→3月2日(水)午前10時
高島屋リビング 検索

写真①／〈飛騨・高山家具〉ダイニング5点セット 396,000円 WEB
内訳:ダイニングテーブル(ウォールナット材・オーク材／160×85×高さ70cm) 198,000円 チェア(オーク材・布張り／50×53.5×高さ83(シート高さ43)cm) 49,500円 ×4脚 〈飛騨・高山家具〉ワゴン(ウォールナット材・オーク材／50×28×高さ70cm) 74,800円 WEB 〈飛騨・高山家具〉カウンターボード(ウォールナット材／120×39×高さ85cm) 190,300円 WEB



写真②／〈シモンズ〉シングルベッド(98×199×高さ85(マット高さ48.5)cm) 120,001円 WEB
〈飛騨・高山家具〉チェスト(オーク材／80×45×高さ100cm) 205,700円 WEB

TAKASHIMAYA 190th

大創業祭

2022年1月2日(日) ▶ 11日(火) / 各店

おかげにて、190周年の大奉仕。

1月10日(月・祝)は高島屋の創業記念日。
日頃のご愛顧に感謝を込めて、
特別企画やお得な品々をご用意しました。

詳しくはホームページをご覧ください

高島屋 大創業祭 検索

※特設サイトは12月25日(土)午後5時～ 公開予定



〈MUVEIL(ミュベール)〉とコラボレーション
創業190周年を記念したローズちゃん

190thローズちゃん チャリティー販売

190thローズちゃん(高さ約25cm)5,450円
(商品代金4,950円、寄付金500円(非課税))
[WEB抽選販売、限定1,000体]

ローズちゃん1体につき500円を、持続可能な社会の実現のために、特に支援を必要とする次世代のこどもたちをサポートする公益財団法人「あすのぼ」へ寄付させていただきます。
●WEBサイトから応募いただき、抽選にて販売いたします。
ご当選のお客様への販売は各店店頭となります。
※ジェイアール名古屋タカシマヤ・いよてつ高島屋・JU米子高島屋を除く。
●WEB抽選応募期間:12月25日(土)午後5時→2022年1月5日(水)午後8時
厳正なる抽選のうえ、当選されたお客様には、1月20日(木)までにはがきにてご連絡いたします。
※ご応募など詳しくは、特設サイト「高島屋 大創業祭」をご覧ください。



新しい年を喜びで迎える、好評の福袋を多数ラインアップ。

2022年 高島屋の福袋

●各店 2022年1月2日(日)
※店舗によりお取り扱い商品が異なります。
詳しくはホームページをご覧ください。

【高島屋オンラインストア】
開催中→2022年1月31日(月)午前10時

高島屋の福袋 検索



ミヤケマイ画「寅の一声」 ©Mai Miyake



写真／高島屋創業190周年 特別企画『ゴールド福袋』(K24額「富士山」:約20g、約 縦28.5×横19.8cm(額サイズ:約 縦48.0×横40.5cm)、ミニ千両箱:約 高さ9.0×幅22.5×奥行14.0cm、K24天保小判:計約1,100g(約11g×10枚×10束) 約 縦5.9×横3.2cm) 19,000,000円／日本橋・新宿・横浜・大阪・京都
※展示は日本橋のみとなります。

高島屋以外 の加盟店でのお買物で

最大10万ポイントが当たる！ 2022年 タカシマヤのクレジットカードの お年玉

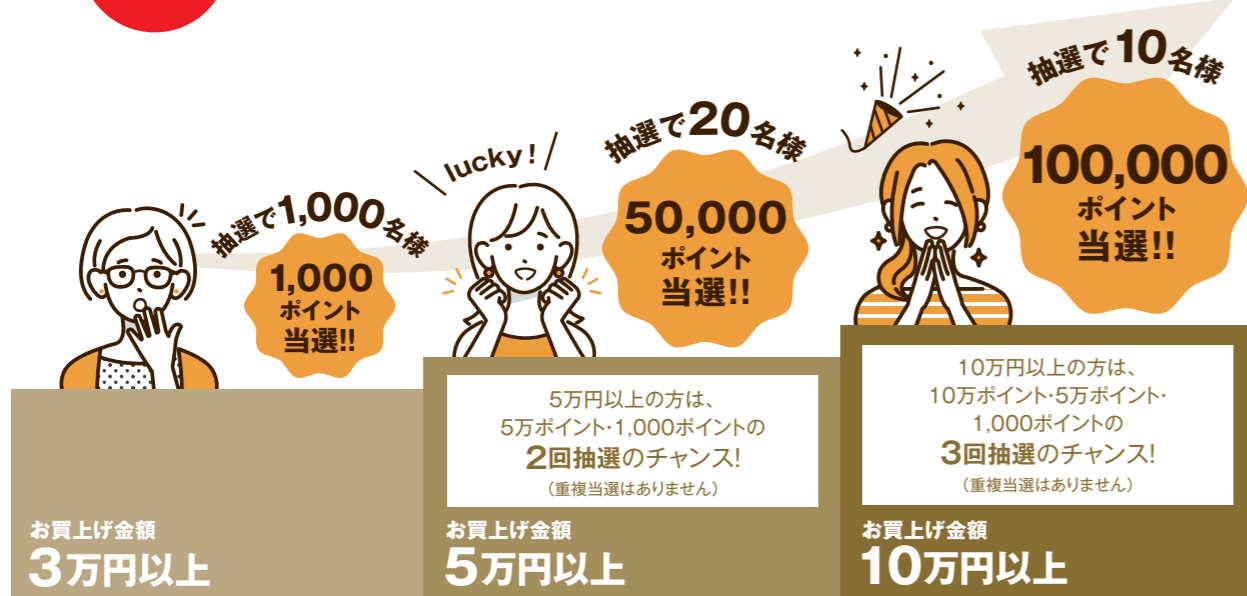


2021年12月24日(金)→2022年1月23日(日)

年末年始の帰省やご家族での会食から、日々のコンビニ・スーパーなどでのお買物まで、
高島屋以外の加盟店でのお買物でタカシマヤポイントが当たるお年玉企画。

エントリー
必要

お買上げ金額に応じて当選ポイントがアップ！
さらにタカシマヤカードアプリ会員様なら当選確率が2倍！



※お買上げ金額は税込です。

エントリー方法など、詳しくは
タカシマヤカードホームページをご覧ください。

※12月24日(金)にキャンペーンページが公開予定です。



タカシマヤカードアプリの
ご登録はこちらから！
新規会員募集中
登録や操作も、タップひとつでカンタンに！



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・
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
※タカシマヤセゾンカード・ジェイアール東海タカシマヤセゾンカードは対象外

注意事項

※期間中にエントリーのうえ、タカシマヤのクレジットカードにて高島屋以外の加盟店でお買上げいただき、2022年1月31日(月)までにカード会社にご利用データが到着した方が対象となります。
※高島屋グループ専門店のお買上げも含まれます。※ご利用と登録の順序は問いません※家族カードでのご利用分は本会員様のカードご利用分に合算させていただきます。※期間中のご利用金額にかかわらず、1会員様1エントリー(1口)となります。ただし、「タカシマヤカードアプリ」へご登録の会員様につきましては、2口(当選確率2倍)として抽選をさせていただきます。※プレゼントポイントは2022年3月初旬以降にご利用可能なポイントとして2月末日に付与いたします。※当選の発表は、上記ポイントプレゼントをもって代えさせていただきます。※ポイント付与時点でタカシマヤのクレジットカードをご解約されていた場合、プレゼントの対象外となります。

購入したいモノがたくさんある時や、ちょっと使い過ぎかなと感じる時は……
さまざまなお支払い方法をお選びいただけます。



お支払いの際に「〇回払いで」とご指定
ください。



高島屋以外でのお買物では「あとから
分割」払いに変更できます。
カード裏面のインフォメーションセンター
にお電話ください。



毎月のお支払額がご利用金額に応じて
ほぼ一定に。

※分割払い・リボ払いには手数料が発生いたします。1回払い以外のお支払いがご利用いただけない場合がございます。ご利用の際に店舗でご確認ください。



1.石山寺 写真提供:(公社)びわこビジターズビューロー 2.[叶 匠壽庵 寿長生の郷]つつら弁当 3.[HOTEL THE MITSUI KYOTO] 客室の一例



10名様限定

二条城至近に佇む「HOTEL THE MITSUI KYOTO」で寛ぐ 桜色に染まる 京都・滋賀を訪ねる 2日間

ご出発日 2022年3月28日(月) Go To トラベルキャンペーンに関しては、お申し込み時にご確認ください。

【お一人様代金
(2名様1室)】 東京駅発着 280,000円

●1人部屋利用追加代金60,000円
※京都駅発着の場合は、左記代金より30,000円引き

ツアースケジュール

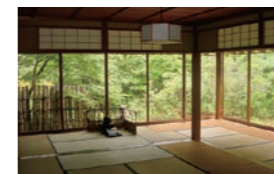
1日目:〈朝食ー 昼食〇 夕食〇〉
東京駅(8:00~9:00発/品川駅・新横浜駅で途中乗車可)
京都駅 宇治「辰巳屋」(抹茶会席の昼食) 宇治川観光遊覧船(約15分) 世界遺産・平等院 HOTEL THE MITSUI KYOTO(泊)
夕食:ガストロノミー鉄板「都季」にて

2日目:〈朝食〇 昼食〇 夕食ー〉
ホテル 石山寺(特別拝観) [叶 匠壽庵 寿長生の郷](昼食とお茶席) 京都駅(新横浜駅・品川駅で途中下車可) 東京駅(19:00~20:00着)

●出発地/東京駅・京都駅 ●最少催行人員/8名様 ●受付/1名様より ●添乗員/同行 ●新幹線/東海道新幹線グリーン車 ●利用バス会社/ヤサカ観光バス京都支社 ●利用ホテル/HOTEL THE MITSUI KYOTO ●食事/朝1回・昼2回・夕1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。※気象状況により桜が見えなくなる場合があります。※石山寺は山寺のため、階段が多い寺院となります。歩きやすい靴をご用意ください。



[HOTEL THE MITSUI KYOTO]外観 ガストロノミー鉄板「都季」



[叶 匠壽庵 寿長生の郷]お茶室

★ カード会員様特典/現地銘菓を1グループ様につき1つご用意

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

【お申し込み・お問い合わせ】JTB ロイヤルロード銀座 本店
【受付開始】12月27日(月) 10:00~ 【TEL】0120-262-115/10:00~18:00 (土・日・祝休日、12月30日(木)→2022年1月3日(月)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1月号を見て」とお伝えください。●受付時間外は対応いたしかねます。受付時間内におかけください。●お支払いはタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご利用ください。●お申し込みの際はカード情報、住所など、受付に必要な個人情報をおうかがいたします。お手元にタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご用意のうえ、カード会員ご本人様よりお申し込みください。●お申し込みは受付開始時間より先着順でお受けいたします。なお、受付開始直後はお電話が混み合い繋がりにくい場合がございます。あらかじめご了承ください。●本誌面は募集パンフレットではありません。詳しい旅行条件等を記載した書面(募集パンフレット)をお渡ししますので、事前にご確認のうえお申し込みください。●〒104-0061 東京都中央区銀座4-3-1 並木館3階(総合旅行業務取扱管理者:永井昭光) ●旅行企画・実施/株式会社JTB 〒140-8602 東京都品川区東品川12-3-11 観光庁長官登録旅行業第64号 一般社団法人 日本旅行業協会正会員

●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。

ほかにも 本誌掲載プランのほかに、
カード会員様限定特別プランを多数ご用意しております。

詳しくはこちら
※ホームページではタカシマヤサロンの前月号に掲載したプランもご覧になれます。
※定員になり次第お申し込みを終了させていただきますので、あらかじめご了承ください。





2



1

1.「焼物」はおめでたい席で供される「小鯛姿盛り 鯛唐蒸し 木ノ芽焼」。2.「煮物」は加賀の伝統料理、合鴨治部煮（じぶに）

カード会員様オリジナルメニュー

東京・赤坂 赤坂浅田

期間 2022年1月5日(水)→2月28日(月)

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

【料金】 お一人様 10,000円 ※税・サービス料込

新春を華やかに彩る、
加賀伝統料理の会員様特別会席ランチ

金沢の老舗旅館をルーツとする料亭。加賀料理の伝統の味と細やかなおもてなしの心を体感できる料亭です。会員様が新春を祝うランチのために、総料理長が特別に組み立てた華やかなコースが登場。彩り鮮やかで繊細な盛り付けの「先付」や「前菜」、お祝いの席に供される「小鯛姿造り 鯛唐蒸し 木ノ芽焼」のほか、「治部煮」など郷土色豊かな料理をご堪能いただけます。寒さが深まり日本海の魚がもっともおいしい季節。ぜひこの機会に足をお運びください。

コース内容／先付、前菜、お椀、向付、焼物、煮物、御食事(加賀手打ち蕎麦 汐露)、水菓子、甘味

【ご予約・お問い合わせ】

【TEL】03-3585-6606(2日前までに要予約) 【受付時間】9:00～21:00

【定休日】2021年12月25日(土)→2022年1月4日(火)、お盆時期

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

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**」 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。

今回ご紹介したほかにも美食の名店で「**美食百花 特別プラン**」開催中!

詳しくは「タカシマヤサロン」2021年12月号(P36・37) または、グルメサイト「美食百花」をご覧ください。

詳しくはこちら→

美食百花

検索



京都・東山
長楽館 フレンチ
ル シュエヌ
期間 2022年1月31日(月)まで



東京・銀座
おたる政寿司(まさずし)
銀座
期間 2022年1月31日(月)まで



東京・銀座
サバティエ・ディ・
フィレンツェ 東京店
期間 2022年1月31日(月)まで



1



2



3

1. ブイヨンからソースを作るまでに、約6時間をかける「ビーフシチュー」。2. シェフの感性が生かされた繊細な盛り付けに心躍る「オードヴルヴァリエ」。3. 人気のマロンシャンテリーをアレンジした、ミニパフェ (写真はすべて一例)

カード会員様オリジナルメニュー

東京・銀座
東京會館 銀座スカイラウンジ

期間 2022年1月5日(水)→
2月28日(月)

- ご提供時間／ランチ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 6,500円 ※税・サービス料込

地上 50 メートルから都心の風景を一望できる展望レストランが、2021 年 9 月にリニューアル。1922 年に創業した「東京會館」が誇る伝統的なフランス料理がいただけます。本コースでは、看板料理である「オニオングラタンスープ」や「ビーフシチュー」など、寒い時期にうれしい熱々の料理で会員様をおもてなしいたします。装いも新たに生まれ変わった店内で、優雅なランチタイムをお過ごしください。

コース内容／グラスシャンパーニュ(ノンアルコールに変更可)、オードヴルヴァリエ、オニオングラタンスープ、ビーフシチュー、パフェ マロンシャンテリー、食後のお飲み物(コーヒーまたは紅茶)



所在地／東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通會館15階
アクセス／JR山手線・京浜東北線、東京メトロ有楽町線「有楽町駅」より徒歩約1分、東京メトロ銀座線・丸ノ内線・日比谷線「銀座駅」C9出口より徒歩約3分

【ご予約・お問い合わせ】

【TEL】050-3187-8713(前日までに要予約)

【受付時間】10:00～20:00【定休日】12月30日(木)→2022年1月1日(土・祝)予定

※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



2



3

1.「前菜盛り合わせ」(写真は2人分)。2. 生地にかぼちゃを使った「季節野菜のクレープ」。3. ゆっくり火入れた柔らかな「シャラン鴨のロースト」。アクセントに四山山椒とゴマ、甘酢のソースを添えて(写真はすべて一例)

カード会員様オリジナルメニュー

大阪・西天満
シーフ

期間 2022年1月7日(金)→
2月26日(土)

- ご提供時間／ランチ11:30～13:30(ラストオーダー、12:30最終入店)
- 人数／1～10名様

【料金】 お一人様 12,100円 ※税・サービス料込

郷土料理や宮廷料理など、伝統的な中国料理を現代のセンスと技術でアレンジした新感覚の料理で注目されるレストラン。今回ご用意したのは「軽やかに流れるようなイメージ」で藤田祐二シェフが紡ぐ特別ランチコース。「前菜盛り合わせ」や北京ダックを精進風に仕立てた名物メニュー「季節野菜のクレープ」、滋味豊かなスープなど、スタイリッシュな美味をモダンな空間でお楽しみください。

コース内容／ひとくちスープ、前菜盛り合わせ、季節野菜のクレープ、スープ、温前菜、魚料理、肉料理、中華ちまきと麵、デザート2品、小菓子、中国茶など食後のお飲み物。※ご提供時期によって、コースの品数や構成が変更になる場合がございます。



所在地／大阪府大阪市北区西天満4-4-8 1階
アクセス／地下鉄各線「南森町駅」より徒歩約5分、地下鉄御堂筋線「淀屋橋駅」より徒歩約7分、JR東西線「北新地駅」より徒歩約7分

【ご予約・お問い合わせ】

【TEL】06-6940-0317(2日前までに要予約)

【受付時間】10:00～21:00【定休日】日曜日、月曜日のランチタイム、12月30日(木)→2022年1月6日(木)

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

〈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11月22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) Katsuo Takashima (P37/Chi-fu) Ryoichi Yamashita (P37/Ginza Skylounge) Text: Chinatsu Kimura (P36/P37Ginza Skylounge) Sawako Yamada (P37/Chi-fu)

NEW お見積もりからお申し込みまでネットで完結 タカシマヤのクレジットカード会員様限定で ご加入いただける保険が新登場

ご自身やご家族が「安心できる備え」をかたちに。
タカシマヤのクレジットカード会員様向けのプランです。

〈タカシマヤカードの保険をおすすめする理由〉

その1

ネットで
簡単申し込み

その2

簡易な告知だけで
医師の診査が
不要

その3

クレジット
カード払いのため
毎月ポイントが
たまります

＼ 月々450円からお申し込み(※1) /

タカシマヤカードの
介護保険

(※1) 40～44歳の方でエコノミープランの場合

point 1
タカシマヤカードの介護保険は
要介護状態2から
お支払い対象となります。

point 2
「24時間いつでも無料相談」など
サポート充実で、
初めての介護でも安心。

point 3
ケガによるリスクにも
補償があります。

＼ 月々170円からお申し込み(※2) /

タカシマヤカードの
がん保険

(※2) 25～29歳の方でBプランの場合

point 1
初期のがん(上皮内がん)でも
補償の対象となります。

point 2
入院の場合は最大3年間
保険金をお支払いします。

point 3
すべてのプランに
手術・放射線治療・退院一時金・
通院の補償が付いています。



介護保険は
こちらから
＆＆＆

詳しくはそれぞれの二次元コードから
ホームページをご覧ください。

がん保険は
こちらから
＆＆＆



【お問い合わせ】タカシマヤカードの保険 受付時間10:00～18:00(土・日・祝休日・年末年始は除く)

タカシマヤカードの介護保険 WEB 係
通話料無料 0800-919-6064

タカシマヤカードのがん保険 WEB 係
通話料無料 0800-919-6188

Super Value Plus モノ・ケガ・暮らしの補償の保険はこちらから >>>



パーク ハイアット 東京 41階 ジランドール

期間 2022年1月5日(水)→3月15日(火)

【タカシマヤのカード会員様ご優待料金】お一人様

ランチコース「Gourmand」(4コース) 4,400円

ディナーコース「Degustation」(4コース) 8,250円

(5コース) 11,000円

※いずれも税込・サービス料別

●ご提供時間／ランチ 12:00～14:30(ラストオーダー)
ディナー17:30～21:00(ラストオーダー)

※ホテル館内では衛生管理を徹底し、開放感あふれるゆとりの空間で、安全
安心に寛ぎの時間をお楽しみいただけます。

★カード会員様特典／ランチコース「Gourmand」、ディナー
コース「Degustation」4コースまたは5コースをご利用の際、
ウェルカムドリンクをサービス(おひとり様1杯)。さらに、**上記
メニューを4名様以上でご予約の場合、1名様分無料**

パーク ハイアット 東京では自然資源を未来へ繋げる取り組みを行っており、
館内で使用する魚介類の約35%をサステナブル(持続可能)シーフードが占め
ています。(ジランドール)でもサーモンやスズキなどをメニューに取り入れ、
新時代のおもてなしをご提供しています。



サステナブルサーモンを使ったメニューも好評

41階からの素晴らしい眺望とスタイリッシュなアートに
包まれる空間の中、料理長・堤耕次郎による旬素材の創作
フレンチをワインと共にご堪能ください。高層階ならではの
景観を楽しめる窓側席、エキスプリス(蔵書票)が醸し
出す落ち着いたブース席のほか、8名様まで利用可能な
セミプライベートルームもご用意しています。ぜひ、ご家族や
ご友人とのお集まり、特別な記念日など、シーンに合わせて
ご利用ください。

【ご予約・お問い合わせ】「ジランドール」予約受付 【TEL】03-5323-3459／11:00～21:30

所在地／東京都新宿区西新宿3-7-1-2 パーク ハイアット 東京 41階
アクセス／JR「新宿駅」南口より徒歩約12分、都営大江戸線「都庁前駅」より徒歩約8分、「新宿駅」西口エルタワー横よりシャトルサービスあり(約5分、土・日・祝休日のみ運行)

●内容や営業時間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。
●お問い合わせの際は「タカシマヤサロン1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。●ご希望日によってはすでに満席、
もしくはお席のご用意ができません。●メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。●食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめ
お申し出ください。●ほかの特典や優待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。

●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。

高島屋オンラインストアなら「福袋」でもポイントがたまります※

フードやリビング用品、ファッションアイテムなど、バリエーション豊かに取り揃えました。



高島屋の福袋 2022

開催中→2022年1月31日(月)10:00

詳しくは
こちらから >>>



ほかにもいろいろ。年末年始はご自宅でゆったりお買物!



詳しくは
こちらから
>>>



2022 TAKASHIMAYA
WINTER
CLEARANCE
タカシマヤ ウィンタークリアランス
2022年1月2日(日)10:00 ▶ 26日(水)10:00

2022 TAKASHIMAYA
100th
大創業祭
2022年1月2日(日)10:00 ▶ 31日(月)10:00

詳しくは
こちらから
>>>

詳しくは
こちらから
>>>

詳しくは
こちらから
>>>

※店舗とは会期が異なる場合がございます。※1月2日(日)10:00からご覧いただけます。

TAKASHIMAYA
ONLINE STORE

※一部ポイント対象外となる場合がございます。

Takashimaya Salon

SPECIAL TOPICS

新しい年に資産運用を見直す 投資もセカンドオピニオンの時代へ

スペシャル対談 アイデア・フアンド・コンサルティンク代表 吉井 崇裕 × 横浜高島屋ファイナンシャルカウンター 米山 晃由
2022年のスタートとともに、資産運用の見直しや新しい投資を希望されるお客様へ、百貨店としてのファイナンシャルサービスをより充実させていく決意を新たに、改めて高島屋のコンサルティンクについて語ります。

2021年のファイナンシャル
カウンターオープンと、
お客様の反応や動きについて

吉井…2021年は日本橋店、大阪店に続き、横浜高島屋に「高島屋ファイナンシャル・パートナーズ（以下TFP）」のファイナンシャルカウンターがオープンしました。約半年が経過しましたが、お客様からの反響はいかがでしょう。

米山…おかげさまで連日多くのお客様にご来店いただいています。他の金融機関とは異なる、お客様の暮らしに寄り添ったご相談の承りなどに好評の声をいただいています。

吉井…最近はどうのようなご相談が多いのでしょうか。

米山…お手持ちの金融商品の運用についてのご相談が多いですね。たとえば、「昨年購入した米国のハイテク株に投資するファンドが損失を抱えている」「足もとが不安な状態で心配だ」「など、そして「それらをどうするべきか？」という具体的な回答を求める声を頂戴しています。

吉井…去年は夏場から年後半にかけてインフレ懸念を背景に米国で長期金利が上昇するなど、やや不安定な環境でした。ハイテク株のファンドが金利上昇に弱いというのは、プロの運用者の間では当たり前のこととして知られているんです。これから金利が上がるかもしれないという環境下において、偏った投資をしているのであれば少々心配ですね。

米山…確かにそうですね。一般的な金融機関が販売する商品は、その時の市場動向に即した商品先行の提案が多く、結果お客様が迷われたり、悩まれたりするケースもあるようです。金融商品のお買物というのは、始めにリターンや許容できるリスクをしつかり把握され、ご自身の運用目標をきちんと持たれることで安心して選べるものですね。

吉井…その通りです。ご自身のリスクがどのくらいかなどを把握するのは、運用資産の健康診断のようなものです。より正しい診断結果を得るためにも、セカンドオピニオンを利用

する要領でTFPをご利用いただくのもいいと思います。



百貨店のファイナンシャル
サービスが目指すこと

それは真の豊さのご提案です

吉井…さて、新年を迎えるにあたり、改めて百貨店としてのファイナンシャルサービスとはどのようなこととお考えでしょうか。

米山…はい。最も基本的で大切に考えていることは、冒頭でも申しあげましたが「お客様の暮らしに寄り添う」ということです。これは変わらず続けてまいります。百貨店はお客様に



商品を販売するときに、お客様のご要望に合わせたお品物をご紹介します。それと同じように、金融商品をご紹介しますときには、お手持ちの金融商品のご相談も含め、お客様のご意向をじっくりと伺うことを大事にしています。資産運用の真の目的は、お客様の暮らしに、人生に、豊かさをお届けすることです。ですので、お客様のご要望によつては時間をかけて複数回の面談を経て、金融商品のご紹介をしていきます。

吉井…そうですね。それが百貨店のファイナンシャルサービスの形といえますね。高島屋のファイナンシャルカウンターでは、皆さんが百貨店のキャリアも活かしたホスピタリティー溢れるコンサルティンクを提供されています。

米山…はい。「相談しやすかった」「安心して話せた」など、喜びの声をいただいています。TFPは土日はもちろん、元日以外は毎日カウンターを開けていますので、いつでもご相談にいらしていただけます。お買物の合間に、お勤めの帰りに、レストランでのお食事の後など、お気軽にご来店いただければと思います。



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

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

お気軽にご予約ください

日本橋店・大阪店・横浜店／WEB

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

ご予約はこちらから >>>



日本橋店・大阪店・横浜店

タカシマヤのファイナンシャル セミナー

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



近日開催予定

2022年タカシマヤ 新春資産形成セミナー

“一年の計は元旦にあり”というこ
とで、2021年を振り返り、新しい1
年のマネープランを考えるための
新春特別セミナーを開催いたしま
す。と一緒に、2022年の投資計
画を立ててみませんか。



■2022年1月6日(木) 18:00～19:00

■日本橋店／大阪店／横浜店

各店 ファイナンシャル セミナールーム

■同時開催:WEBセミナー (Zoom利用)

※セミナーはご予約制(無料)です。

開催日の3日前までに、WEBにてご予約ください。

本セミナーを含め
開催予定のセミナーのご予約はこちらから >>>



タカシマヤのクレジットカードで簡単



今年こそ!

「NISA」・「つみたてNISA」を
始めてみませんか

「タカシマヤのカード積立」
スタートキャンペーン

今なら
最大 **5,000**
ポイントプレゼント

12月6日(月)→2022年2月5日(土)

※「タカシマヤのカード積立」サービスを初めてご利用いただき、月額5,000円以上積立されたお客様が対象です。※「タカシマヤのカード積立」のご利用には、タカシマヤのクレジットカード(タカシマヤセゾンカード・ジェイアール東海タカシマヤセゾンカードを除く)が必要です。※カード積立上限額は月額50,000円となります。※プレゼントポイントは2022年4月初旬以降ご利用可能なポイントとして3月末日に付与いたします。※当キャンペーンは2021年12月6日(月)→2022年2月5日(土)までにタカシマヤのクレジットカード(タカシマヤセゾンカード・ジェイアール東海タカシマヤセゾンカードを除く)で積立登録を初めて開始した場合に対象となります。

詳しくはこちらから >>>

