

Magazine for Takashimaya's Special Card Members

# Takashimaya Salon

出会いが変わる。進化する老舗

February 2022  
Vol. 178



Takashimaya Salon Magazine for Takashimaya's Special Card Members February 2022 vol. 178

Takashimaya Salon

Magazine for Takashimaya's Special Card Members



February 2022 Vol.178

発行：高島屋フアウンティ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

## TAKASHIMAYA PEARL SELECTION



### エレガンスをまとう、贅沢な輝き。

気持ちはずむ春、大切な方とのお出掛けに。

装いに特別なきらめきと気品を添える

〈タカシマヤ パール セレクション〉をご紹介します。

光沢と真珠層の巻きの厚みにこだわった、大粒のアコヤ真珠。9ミリアップの確かな存在感は、装いを華やかに演出してくれます。〈タカシマヤ パール セレクション〉アコヤ真珠ネックレス・イヤリングセット(ネックレス:シルバー9.0mm~9.5mm未満、イヤリング:K18WG約9.0mm)550,000円/日本橋店・新宿店・横浜店・大阪店・京都店・岐阜店・岡山店・ジェイアール名古屋タカシマヤ

【プレゼント】2月1日(火)→28日(月)の間、「タカシマヤ パール セレクション」商品をお買上げのお客様先着50名様(8店舗合計)に「アコヤ真珠ペンダント」をさしあげます。普段使いにお楽しみください。※なくなり次第終了とさせていただきます。



タカシマヤ スプリング パール フェア 2月1日(火)→28日(月) 高島屋各店「宝飾品売場」  
美しいパールジュエリーの数々を、ノリエーション豊かにご用意しております。

photo by Kenichiro Fujimoto

廣津留すみれ

ひろつる・すみれ バイオリスト、起業家、作家。成蹊大学客員講師・国際教養大学非常勤講師。1993年、大分市生まれ。2016年にハーバード大学(学士課程)、『18年にジュリアード音楽院(修士課程)をいずれも首席で卒業。世界的チェリスト、ヨーヨー・マとの共演のほか、ゲーム「ファイナルファンタジー」シリーズの演奏・録音などを担当。テレビの情報番組にコメンテーターとして出演も。著書に「ハーバード・ジュリアードを首席卒業した私の「超・独学術」」など。



Book Lovers

本好きの本気読み  
No.46

阿川佐和子著

『聞く力 心をひらく35のヒント』

text:  
Sumire Hirotsuru  
illustration:  
Tomoko Fujii

仕事柄、新幹線や飛行機での移動が多い。しばらく延期や中止が続いた地方公演も徐々に戻り、今まで訪れたことのない地域にも足を運ぶ機会が多くなった。心から幸せである。ただし、移動中は睡眠をとったり演奏する曲の予習をしたり、はたまた大学の授業を作ったり……常に「生産的な」ことをしていないと気が済まない自分の性格もあって、なかなかリラックスして本が読めない。

そんな中、演奏旅行のお供に私が愛読するのは阿川佐和子さんのエッセイ・対談集である。隣で雑談しているかのようなカジュアルな読み口ですと頭に入ってくる上、時にはくすくす笑みがこぼれるようなエピソードが満載で、仕事脳がいつの間にか休息脳になっている。じつと一人で過ごす無味乾燥な車内から、よく知る友人と過ごす日曜昼下がりのカフェのテラス席へと連れ出してくれるのだ。

私が初めて出会った阿川作品は本書。「○○力」とくればドライでお堅いビジネス書をイメージしがちだが、あのアガワ節でテンポ良く進む内容に、次が気になってしょうがない。と同時に、往年の大スターまでを掌中に収めてしまうコミュニケーション術に惚れ惚れしてしまうのである。それが小手先のスキルではなく、性格やジェスチャー、場の空気に対応する機転と想像力であるのがまた憎い。タイトルこそ「聞く力」であるものの、グローバルな舞台で人と対峙する際の佇まいを論ぜられるようにも感じる。言語・文化に関係なく必要な意思疎通のステップがまるっと詰まっているこの一冊、年を重ねて読むごとに理解が深まるスルメのような本である。さて、今週末トークつきの演奏会が控えている。お客さんからどんな反応を引き出せるか、腕試しの機会としようじゃないか。ああ、わくわくする。

『聞く力 心をひらく35のヒント』(阿川佐和子/文春新書)

Contents

特集 / 出会いが変える。進化する老舗

Takashimaya Salon - Features

廣津留すみれ「本好きの本気読み」  
Book Lovers 1

世界で話題のチョコレートが大集合!「アムール・デュ・シヨクラ」

EDITOR'S CHOICE  
ニュアンスカラーで春を待ちわびて。 22

Artist Clip  
陶芸家 十三代 田原陶兵衛 26

Shop Information  
高島屋各店情報 29

Card Guide  
タカシマヤサロンカードガイド  
トラベル・グルメ・チケット・サービス 32



Takashimaya Salon Magazine for Takashimaya's Special Card Members

February 2022



●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12月20日(月)現在のものです。※品数に限りがございますので、売切れの際はご容赦ください。※諸事情により、販売開始が遅れたり、販売を中止する場合がございます。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

「出会いが変える。」

# 進化する老舗

日本には創業100年を超えて事業を行う  
 “老舗”が世界の中でも特に多く存在する。  
 バブル崩壊や近年では新型ウイルスによる  
 経営難など数々の時代の荒波を乗り越え、  
 先代々の技術を継承し伝統を守り、  
 長く存在してきた“老舗”。

中でも勢いのある“老舗”は、時代を読み解き、  
 常に新しい気持ちでチャレンジし続けている。  
 ゆるぎのない伝統技術を柱に、  
 人との出会いによって変革を成し遂げてきた  
 “老舗”を担う方々を追った。



## GO ON

- 右から
- 金網つじ／2代目辻徹 (P.10)
  - 細尾／12代目細尾真孝 (P.04)
  - 開化堂／6代目八木隆裕 (P.08)
  - 朝日焼／16世松林豊斎 (P.13)
  - 中川木工芸／3代目 中川周士 (P.12)
  - 公長斎小菅／5代目 小菅達之 (P.11)

### 伝統工芸の可能性を探り、 未来へつなぐプロジェクト・ ユニット「GO ON」

2012年、京都を拠点とする伝統工芸の未来を担う6名の出会いによって生まれた、プロジェクト・ユニット「GO ON」。それぞれ異なった伝統工芸の技術を軸に、アート、デザイン、テクノロジーなど幅広い他ジャンルとのプロジェクトを展開。国内外の企業とコラボレーションし、工芸の枠を超えて多くの新しい製品を世に送り出している。

京都御所近くにある細尾の工房。  
暖簾の奥には西陣織の未来がある。

【細尾】

元禄元年、1688年に西陣織の織屋として京都で創業。9代目がきもの問屋も始め、現在は織屋と問屋がビジネスの柱に。帯、きものだけでなく、インテリアテキスタイルの企画、製造卸、販売も行う。ギャラリーでは、多角的な視点から染織を扱う企画展示も。  
<https://hosoo.co.jp/>

# 大胆な革新を 起こす精神が 伝統を新しくする。

photo:Ryo Kusumoto text: Yuko Yanai

危機的な状況といわれる  
伝統産業、西陣織の業界  
に革命を起こしているの  
が細尾だ。新しい何かを  
スタートする際に転機と  
なった出会いのいくつか  
をお聞かす。

## 西

陣織の老舗・細尾の取引先は多岐にわたる。ディオール、シャネル、エルメス、カルティエといったハイブランドの店舗をはじめ、ザ・リッツ・カールトンなどの五つ星ホテルの内装にテキスタイルを提供。唯一無二のアートテキスタイルとして、世界のトップメゾンから高い支持を受けている。

一方で、デヴィッド・リンチやテレジータ・フェルナンデスといったアーティストとのコラボレーションも積極的に行ってきた。こうした事業を手がけてきたのが、細尾12代目の細尾真孝さんだ。細尾さんはまた、2012年からスタートした伝統工芸の後継者6名のプロジェクト・ユニット「GOON」の代表でもある。

「それまで同じ京都にしながら、分野が違くと、横のつながりがなかったんです。ミラノサローネなど海外の展示会場で、開化堂の八木さん、金網つじの辻さんとよく会うようになりました。会うたびに、斜陽産業といわれる伝統工芸だけれど、可能性があるはずだ、

と話すように。当時はみな、20代や30代前半でした」  
同じ問題意識を持つ、伝統工芸の後継者が出会い話し合う中で、2012年に一般社団法人として活動をスタート。切磋琢磨しながらGOONは続いてきた。

「GOONのメンバーは良き仲間であり、ライバル。ひとつのコミュニティで、美意識を磨いています。開化堂の八木さんが『茶筒にはお茶文化がなければ』とカフェを始めると、朝日焼の松林さんが宇治平等院の向かいに、お茶室併設のショップ&ギャラリーをオープンしたり。良い意味で緊張感があって、互いにリスベクトとプライドを持っている関係なんです」と細尾さん。



細尾 真孝

ほそお・まさたか 1978年生まれ。株式会社細尾代表取締役社長。一般社団法人GOON代表理事。1688年創業の細尾12代目。大学卒業後、音楽活動を経て、大手ジュエリーメーカーに入社。退社後、フィレンツェに留学。2008年細尾入社。西陣織の技術を活用して、革新的なテキスタイルを海外に向けて展開。



1.黒川雅之氏がデザインした椅子には細尾のテキスタイルが使われている。 2.日本の四季の花々を配したフォーシーズンズホテル京都のヘッドボード。 3.従来のきもの幅を150cmに広げるため新たに織機を開発。西陣織の可能性を広げた。 4.音を奏でる西陣織のボード「織ノ響」。GO ON×Panasonic Designは家電と工芸の交点を探るプロジェクトだ。 5.ギャラリーを併設している細尾のフラッグシップストア。モダンな商品が並ぶ。



4

「自分たちが小さい頃、サッカー選手に憧れたように、こどもたちが将来の夢のひとつとして『職人になりたい』と思ってくれるようにしていきたい。工芸の魅力、それを生み出す職人が憧れの対象になるように、GOONの活動をしてきました。それぞれの会社で黒字になるように運営するのはもちろんですが、GOONでの活動は利益ベースではない、工芸の可能性を広げるものにして、と決めています」

2016年には、GOONとパナソニックがコラボレーションしたプロジェクトを開始。長い歴史と美意識を持つ日本の伝統工芸、その素材や技巧をテクノロジーと融合させたプロトタイプを製作している。

「GOONのメンバーそれぞれが新しいプロダクトを作る中で、細尾は『織ノ響』という、生地を織り込まれた金銀箔がセンサーとなり、音が鳴るボードを作りました。このプロジェクトは『Electronics Meets Crafts:』というコンセプト

## 西陣織の可能性を広げる出会い

とばかりでした」

転機になったと振り返るのが、2009年、フランクフルトの国際見本市アンビエンテでの建築家・黒川雅之氏との出会いだ。

「ゲストスピーカーとして来ていた黒川さんが、一人で設営をしている僕を見て、『君は一人なのか。夜、ご飯を食べよう』と、声をかけてくださったんです。それから1週間くらいの期間、いろいろなことを教えていただきました」

そのひとつが「伝統工芸を素材と技とストーリーに分解して、再構築してみる」ということ。「長く伝統工芸に携わっている

で、2017年のミラノサローネに出展し、『Best Storytelling賞』を受賞しています」

GOONの活動も含め、今や世界で細尾のテキスタイルが求められているが、試行錯誤の時代もあった。

20代前半の細尾さんはプロのミュージシャンとして音楽活動をしてきた。上海を拠点にファッションビジネスを立ち上げ、その収益で音楽活動を、と試みるが断念。ビジネスを学ぶために大手ジュエリーメーカーで働いている時期に、父である先代の社長が海外展開にチャレンジしていることを知り、家業に戻る決意をする。

### 伝統工芸を因数分解する その先に新しい未来がある

「西陣織を海外に展開するため、2008年に家業に戻りました。見本として作ったクッションをトランクに詰め、世界各地の大規模な展示会を回りましたが、ビジネスになるような売り上げはたちません。海外では落ち込むこ

と、強い引力があって『これはこういうものだ』という枠から離れられなくなるんです。それを一度因数分解して、自分自身と今の時代の感性でかけあわせていけばいいのだ、と。見本市としては大赤字だったのですが、自分が動いたからこの出会いだったと思います」

同年にはニューヨークの著名な建築家・ピーター・マリノ氏からテキスタイル開発の依頼が届く。

そこから細尾さんは世界初の150cm幅の西陣織の織機を開発。この織機が生まれたことで、西陣織が内装や家具にも使えるテキスタイルの素材となる可能性が生まれた。

「2020年には、トヨタ・レクサスの内装に細尾の素材が採用されました。工業製品の最たるものである車ともコラボレーションはできる。美意識ののびた良いものを作っていれば、可能性は無限に広がるんだと思います」



1



# 100年以上使える シンプルな道具の 美しさをいつまでも。

photo:Satoshi Imai text:Yuko Yanai



右.英国のアフタヌーンティーをイメージして作られた菓子缶。中に2段組みのトレーが収納されている。左.見た目は通常の茶筒だが、中蓋が皿状になっているのでナッツを中蓋の上に置くことができる。※いずれも受注生産にて承ります。



## 【開化堂】

1875年、英国から輸入されたブリキを使い、丸罐製造の草分けとして京都で創業。2014年ロンドン・ウィクトリア&アルバート博物館のパーマネントコレクション、'15年パリ装飾美術館、コペンハーゲン デザインミュージアムのパーマネントコレクションに選出。 <https://www.kaikado.jp/>  
お取り扱い店舗:日本橋・玉川・横浜・大阪・京都 [リビングフロア] ※店舗によりお取り扱い商品が異なります。



銅、ブリキ、真鍮の茶筒や珈琲缶は時を経て異なる色に変化していく。



## 八木 隆裕

やぎ・たかひろ 1974年京都府生まれ。京都産業大学卒業後、アマタ株式会社入社。2000年開化堂入社、現在代表取締役社長。'18年京都精華大学伝統産業イノベーションセンター特別共同研究員就任。創業当時より作り続けてきた茶筒の技術習得に励む傍ら、海外の市場へと積極的に展開している。

100年前に作られた茶筒が今も修理に持ち込まれる。「だから作り方を変えるわけにはいかない」と開化堂の八木隆裕さんは語る。守り、受け継ぐものがそこにある。

## カ

フェに入ると、奥の壁際に整然と並べられた茶筒や珈琲缶にまず目が引きつけられる。使い込まれた茶筒たちは、なんともいえない豊かな色合いを帯びている。「Kaikado Cafe」が開店してから5年、日々、使われてきた缶たちだ。

「茶筒は使っているうちに色合いが変わります。磨いておくこともできますが、経年変化が魅力になるのも工芸の良さではないでしょうか」とカフェ店長の川口さん。高い天井と大きなガラス窓が印象的な建物は、もともとは1927年に建てられた、京都市電の「内濱架線詰所」という施設たちだ。

## 日常の道具とも人とも長くつきあう

設だった。小規模ながら外観も美しい、歴史ある洋館がカフェになっているのだ。

「カフェでは開化堂の茶筒の価値を伝えるというよりも、ほかの工芸を体験して、感じてもらいたいんです。開化堂の作る工芸は、ハレ(非日常)とケ(日常)でいえば、ほとんどケのためもの。カフェもまた、日常と非日常のギリギリの場所です。だから、カフェと工芸は相性がいいんじゃないかな、と思います」

カフェを訪れた人には応接間のように使ってほしい……と、八木さんは店の人たちに伝えている。

「カフェでは、自分たちの友人を招くようなイメージで、ゆっくりくつろいでいただける場所を目指しています。開化堂の茶筒たち

同様、カフェも長くつきあっていただけの場所にしたいんです」

カフェにはGOONメンバーの工芸品が揃っている。朝日焼のカップ、金網つじのコーヒードリップパー、公長斎小菅のお盆、中川木工芸の板皿、そして細尾のテキスタイルでできたカーテン。「GOONのメンバーは、やっていることは違っていても、根っ

この部分は同じ。工芸の未来についても、近い考えを持っていると感じて、『何か一緒にできるんじゃないか』と思いました」  
最初は激論をかわしていたメンバーも、一緒にプロジェクトをやっていくうちに「お互いのいいところ」が分かってきた。

「体感を通して伝えて伝えることを大事にしています。例えば、カップの飲み口の当たりの柔らかさであるとか、経験してもらおうのが一番なんですよね」

開化堂の茶筒は、ヴィクトリア&アルバート博物館のパーマネントコレクションに収蔵されるなど、海外での評価も高い。



デザイナーのトーマス・リッケ氏がカフェの内装をデザイン。

朝日焼のコーヒークップは中川ワニ珈琲とのコラボレーションだ。  
※高島屋でのお取り扱いはありません。



「海外進出のきっかけはPostcard Teasのティムさんです。自分が行ってプロモーションをしたい、と頼みました。それでロンドンで10日間、実演をしたんです」  
滞在中はPostcard Teasやティムさんの家に泊めてもらい、毎朝、出かける途中、いろいろなことを話したという。今では家族ぐるみにつきあいだ。カフェでも、Postcard Teasの紅茶を提供している。

「カフェのインテリアデザインを頼んだ、トーマス・リッケもそうです。彼のおかげで、海外にも通用する感性を知ることができました。これからは『見えない部分』を考える時代になると思っています。そうした『深化』は工芸が得意なことかな、と思っています」

# 金網つじ

KANAIMITSUJI

## 【金網つじ】

平安時代に起源を遡るとい  
う京金網。料理屋に直接卸  
していたが、2代目辻徹さ  
んの代から直接販売に。高  
台寺一念坂にショップも  
オープンしている。現在は  
料理道具だけでなく、イン  
テリアやアクセサリーなど  
の製作も行っている。  
https://  
kanaamitsuji.com/  
お取り扱い店舗:新宿・京都  
[リビングフロア] ※店舗に  
よりお取り扱い商品が異な  
ります。

「手編み」網の加工「曲げ」と  
いう工程を経て作られる、京金  
網の仕事の美しさ。京都の歴史  
が生んだ、日常の道具に求める  
美意識に触れてみる。



## 辻徹

つじ・とおる 1981年京都府生  
まれ。株式会社金網つじ代表取締  
役社長。高校卒業後パルル勤務。  
その後、ジャマイカへ。帰国した  
2003年より家業に入る。京都の  
伝統工芸「京金網」を継ぎ、大手  
メーカーや国内外のブランド・フ  
ライターとのコラボレーションの  
ほか、高台寺一念坂の直営店やオ  
ンラインショップにも取り組む。

# 昔の工芸ではなく 今の生活に合った新しさを。

提案された時、僕ら職人にはない  
発想で面白いなと思いました。何  
が飛び出すか分からないから、デ  
ザイナーから打診があった場合は、  
必ずお会いするようにしています」  
と辻さんは言う。

その一方で、お客様と会い、話  
を聞くことで、今の生活にどんな  
道具が必要なのかを感じることも  
大切だと考えている。

「昔の職人は良かったというイ  
メージを変えていきたいんですよ  
ね。なぜなら、昔を懐かしむのは、  
懐古趣味ではないか、と思うから  
です。工芸は、最先端

の未来産業であるべき  
だと考えています。職  
人が作っているのは、昔  
ではなく、今、生きてい  
る人の生活に役立つも  
のです。例えば、電化

製品も昔と今ではまっ  
たく違う。だから、IH  
の未来産業であるべき  
だと考えています。職  
人が作っているのは、昔  
ではなく、今、生きてい  
る人の生活に役立つも  
のです。例えば、電化



急須がなくてもお茶を飲める。G20大阪サミ  
ットのファーストレディたちのお土産になった。  
※受注生産にて承ります。

でも使える焼き網を作りました」

伝統を守るとは、新しい何かを  
生み出すことでもあるのだろう。  
かつてクリスティーズに商品が  
紹介されることになった時「アー  
ティストとして紹介してよいか」  
と問われた。辻さんは「自分はク  
ラフトマンだ」と答えたという。

「美しいと言ってもらえるのは  
有り難いけれど、自分が作って  
るのは『作品』ではなく、あくま  
で『商品』です。お客様の日々の  
暮らしの中で使ってもらうことが  
喜びだし、嬉しいんですよね」



デザインスタジオ「OeO」のトーマス・リッケ氏がデザインしたランプシェード。  
※高島屋でのお取り扱いはありません。

## 京

金網は、京料理を支える歴  
史ある大事な道具だ。

だが、金網つじの2代目、辻  
徹さんは「金網は普段使いの道具。  
目立たなくていいけれど、美しく品  
格のある脇役でありたい」と語る。

高台寺にほど近い、金網つじの  
店舗には、職人が手で仕上げた日  
常的に使われる品々が、静かな佇  
まいできらめいている。

トーマス・リッケ氏や佐藤オオ  
キ氏などデザイナーと出会い、料  
理道具ではない商品を作ってきた。  
「佐藤さんに『金網に色を付け  
てランプシェードを作りたい』と

## 筍

筍、箸、箱、籠……。たけ  
かむりの漢字は多い。ど

れも生活に密着してきた道具の名  
前だ。成長が早く、加工するとき  
さまざまな用途に使い、丈夫。竹は  
日本人にとって身近な素材だ。

「戦後、大量にプラスチック製品  
が作られ、日常から少しずつ竹製  
品は姿を消します。流通構造が変  
化する中、販路の開拓も難しなっ  
た。大学卒業後、別の会社に就職  
し家業を継ごうと戻ってきたら、  
どん底にありました」公長齋小菅  
の5代目小菅達之さんは話す。  
そんな時期に出会ったのが、同



小泉誠氏がデザインした竹の曲線を活かした「minotake」シリーズ。  
※一部商品は、お取り寄せにて承ります。



## 小菅 達之

こすが・たつゆき 1981年京都  
府生まれ。公長齋小菅代表取締役  
社長。関西大学卒業後、繊維専門  
商社に就職。2005年、株式会社公  
長齋小菅に入社。現代の暮らしに  
合う竹工芸のありかたを追求して  
いる。素材生産から製品販売まで、  
竹産業界における「垂直統合型」  
のビジネスモデルを構築中。

様に家業を継ぐ決意をしたもの  
「もがいていた」、金網つじ・辻さ  
んや開化堂・八木さんだった。  
「中でも大きかったのは、デザイ  
ナーの小泉誠さんと出会ったこと  
です。ブランドとは何か、考え方や  
見せ方などを教えてもらいました。  
商品が置かれている場所を見た  
小泉さんに『編集が必要だと思  
う』と言われたんです。顧客のさ  
まざまな注文に応えてきた結果、  
あまりにも多くの商品があつて、  
混沌としていたんですよね」  
小泉さんに展示会ブースのデザ



竹の美しさが際立つ、五角形のワインクー  
ラーとアイスバール。  
※お取り寄せとなる場合がございます。

インをお願いし、自分  
たちの商品を見つめ直  
すきかっけになった。  
「ブランディングとは  
こういうことかと。そ  
こから変わりました」  
竹は難しい素材だ。  
固く、厚みがなく、  
カーブがある。手間  
と技術が必要になる。

「竹という素材は制約が多いの  
で、小泉さんも大変だったと思いま  
す。その結果生まれた「minotake」  
シリーズは、竹の内側のカーブを  
活かして、平面にも曲面にも沿う  
ものになっています」

工芸技術を活用した、内装用の  
竹素材など新しい分野での使い方  
を考えている小菅さん。

「竹の職人が減らないように、  
仕事を生んで手や技術を守りたい。  
従来のものにとらわれず、より良  
いものを作りたいんです」

# 公長齋小菅

KOHCHOSAI KOTSUGA

## 【公長齋小菅】

1898年に東京日本橋で創業。  
古来、日本人の暮らしに密接  
にかかわってきた竹製品を手  
掛ける老舗。熟練の職人技で、  
時代のエッセンスを取り入れ  
た、新しい道具も作る。海外  
の博覧会の受賞歴多数。  
京都本店 /  
京都市中京区中島町74 ザ  
ロイヤルパークホテル  
京都三条1F  
075-221-8687  
http://  
www.kohchosai.co.jp/

お取り扱い店舗:日本橋・玉  
川・横浜・大阪・京都[リビ  
ングフロア] ※店舗によりお取  
扱い商品が異なります。

## 職人の「手」を守り

## 竹の可能性を未来へ拓く。

# 中川木工芸

NAKAGAWA MOKKOUGEI

## 【中川木工芸】

中川木工芸は、初代亀一が京都白川に工房を開いて始まった。現在は2代目が京都工房を、3代目が滋賀工房を主宰。2001年には2代目清司が重要無形文化財保持者に認定された。古くから伝わる伝統的な木桶の製作技法を用いて、美しい木製品を数多く製作している。

https://nakagawa.works/  
お取り扱い店舗: 京都「リビングフロア」



## 中川 周士

なかがわ・しゅうじ 1968年京都府生まれ。京都精華大学美術学部立体造形に入学。現代美術を学ぶ。'92年同大学卒業。父清司(重要無形文化財保持者に2001年認定)に師事、木工の道に入る。'96年京都美術工芸展優秀賞受賞。'03年滋賀県大津市に自身の中川木工芸比良工房を開き、独立。新しい桶のデザインに取り組んでいる。

# 世界中で使える、 デザイン性の高い桶を生みだす。

中川周士さんは、桶作りの常識を超えるデザインを現実のものにしてきた。「このは」は、2010年ドンペリニヨン公式シャンパンクーラーとして認定され、海外にも広く知られている。このシャンパンクーラーができたきっかけは「まったく新しい、桶を作りたい」という、あるプロデューサーからの依頼だった。「2年かけ、10回以上の試作を繰り返して完成させました。桶は何枚もの木材を削り、組み合わせたものをタガではめていきます。タガは丸くないとはまらないのですが、もつと鋭角にし

たい、という。これで試作も最後だ、と思っていた時に、上のタガの部分までは曲線で止めて、そこから上を尖らせることを思いついたんです」  
こうしたアイデアは中川さんの卓越した技術とセンスがあって初めて成立する。nendoの佐藤オオキ氏がデザインした「タガが1本しかない酒器」も、「タガは2本ないと桶は作れない」と思ったものの、デザイン画の美しさに魅了された。3週間ほど考え、テコの原理を応用して底をはめ、木の厚さを出すことを思いつく。



手前が佐藤オオキ氏デザインの酒器など。「タガ」が1つのデザインを可能にした。  
※高島屋でのお取り扱いはありません。

中川木工芸の3代目、中川周士さんは卓越した技法で「桶」としては不可能とされてきたデザインを実現してきた。不可能を可能にした出会いとは。

シャープな印象を持ちながら、優美な曲線を描くシャンパンクーラー「このは」。  
※受注生産にて承ります。

「かつて桶屋はお櫃・風呂桶・寿司桶が作れば安泰といわれていました。でも、今や以前はどこかの家にもあった桶が消えている。危機感がありました」

GOONのプロジェクト「Japan Hand Made」で製作したスツールは、イギリス・ヴィクトリア&アルバート博物館とフランス・パリ装飾美術館のパーマネントコレクションに選ばれた。  
「桶は日本だと懐かしいと思われませんが、海外だとまったく新しいものとして捉えられます。私が作っている、突然変異の新しいデザインの多くは、淘汰されるかもしれない。けれど1つか2つ残れば、100年後の桶屋の仕事が残るのではないかと思うんです」



400年にわたり、宇治・朝日の麓で作陶を続けてきた、朝日焼。十六世の松林豊齋さんは未来の朝日焼について、どのように考えているのだろうか。

縁を口当たりよくやや楕円に、指もカップにあたらぬように。ソーサーも小さめだ。  
※高島屋でのお取り扱いはありません。

## 朝

日焼は小堀遠州と

関わりが深い。「綺麗寂び」と呼ばれる、華やかな中にも寂びがある風情を大切にしてきた。

「家業に入ってから10年、工房にこもって自分なりに作れるようになってきた頃、煎茶用の河濱漬(かひんせき)になってしまった。

器で茶箱のセットを作りました。お茶を飲む時間を大切にしたい、という気持ちからです。その時に開化堂の茶筒を入れたいと、八木さんに相談したら、「オリジナルの缶を作りましょう」と。そこから、いろいろな話をするようになって、GOONの最後のメンバーとして参加しました」



## 松林 豊齋

まつばやし・ほうさい 1980年京都府生まれ。朝日焼15世松林豊齋の長男。2003年同志社大学法学部を卒業後、就職。'04年の退職後、京都府立陶工訓練校にて学ぶ。その後、父豊齋の下で修行。イギリス・セント・アイヴスのリーチ窯での作陶などを経て、'16年16世豊齋を襲名。今秋、横浜高島屋、大阪高島屋で展覧会予定。



16世豊齋作の「茶盃 月白釉流シ金彩」。淡い空色が優しい。  
※高島屋でのお取り扱いはありません。

Kaikado Cafeでは、朝日焼の美しいカップでコーヒーが楽しめる。「中川ワニ珈琲とカフェをやりたいという、八木さんの話はずっと聞いてきました。ただ我々は、それまでコーヒーのことを、お茶ほど深く考えることはなかったんです」  
悩んだ豊齋さんは、東京にある中川ワニ珈琲の中川ワニさんの自宅兼焙煎所で、焙煎する様子を見

て5、6時間かけて話をした。「ワニさんが出したいコーヒーの味と、朝日焼のものづくりの精神に共通点が見つかり、そこからコーヒーカップのイメージが出来て細部まで工夫していきました」  
豊齋さんは、2015年、セント・アイヴスのリーチ窯に滞在製作を行っている。

「父の病気もあって、滞在は2週間と考えていました。そうしたら中川木工芸の中川周士さんから『そんな短い滞在で物が作れるのか』と強く言われて。結局、1カ月半、滞在。海外で作品を発表する足がかりになりました。GOONのメンバーは仲間でありライバル。切磋琢磨するファイトクラブです」と豊齋さん。

「世の中に工芸的な考えや営みを広げていきたいと思っています。物を作るのは幸せな仕事だと思っから」

# 朝日焼

ASAHINYAKI

## 【朝日焼】

桃山時代から江戸時代に変わろうとする慶長年間、京都・宇治の朝日山の麓に初代陶作が窯を築いた。初代は小堀遠州より「朝日」の2字を窯名として与えられている。以来、「遠州七窯」として登り窯を持ち、茶の湯と煎茶文化の器を中心に作陶している。  
https://asahiyaki.com/

# 工芸的な考えと営みを

# 世の中に広げたい。



1.フランス料理界の巨匠シェフ、アラン・デュカス氏(左)と、エグゼクティブ・シェフ・ソムリエを務めるジェラルド・マルジョン氏。2.マルジョン氏からのメール。3.「日本らしい」というキーワードのひとつを桜の樽に託し要望に応えた。

日本酒という枠を超えていきたい

世の中の日本酒離れとともに売上げの低下に危機感を持った北原さんは、兄で現・代表取締役社長 長 的对馬さんとともに、酒造りの工程から商品構成、会社の組織に至るまで、伝統の酒蔵を守るための持続可能な改革を推進してきた。杜氏の感覚に頼っていた酒造りから、科学的に明らかになっていくことは数値で分析、日進月歩の技術で安定的に高品質のもの造りができる体制に変えてきた。そのことによって、人間にしかできない判断や、人の手の感覚が必要なことに、より集中することができるようえ、社員の労働環境も改善することができた。

「酒は一人では造れません。調和があってこそその酒で、組織の味が出ると感じます」

そして、日本だけでなく世界を



その思いが2020年、フレンチの巨匠アラン・デュカス氏とのコラボレーションのスパークリング日本酒を生み、世を驚かせた。デュカス氏との出会いは、日本酒のコンペティションの受賞がきっかけ。醸造責任者となつてわずか4年目のことだ。

世界中のデュカス氏のレストランでエグゼクティブ・シェフ・ソムリエを務めるジェラルド・マルジョン氏が七賢を訪れ、全ての酒をテイストイングしたうえで、スパークリング日本酒でのコラボを希望。しかし造る酒への要望は、意外にも抽象的なニュアンスだった。

「約30のキーワードがメールで送られてきました。曖昧、邪魔しない、安らかな、エネルギー、造り手として認められる酒などです。試されているなと感じました」

日本らしく、世界が納得する、



複層的な味わいのものを造ろうと考えた。貴醸酒と初めて桜樽を使い熟成させた純米酒、リンゴ酸を造るもろみ酒の3酒をブレンドし、瓶内で2次発酵させたスパークリング日本酒で要望に応えてみせた。「ブラボー!」。この酒を口にしたデュカス氏とマルジョン氏の口から思わずこぼれた称賛の言葉だ。今回のコラボでデュカス氏から学んだことは、進化を続け、シェフという枠を超えてこの瞬間に自分ができるべきことを、常に自身に問いかける姿。それを見倣い、造る酒も自身も、枠を超えて進化していきたいと北原さんは語る。

「私たちの酒は日本酒という概念を持たずに飲んでほしいのです。同時に、これが日本酒だということも知ってもらいたいです」

# 七賢

SHICHIKEN

常に進化しながら  
今この瞬間に  
造るべき酒とは。

300年近い歴史を持つ酒蔵が造るスパークリング日本酒が世界から注目されている。醸造責任者として老舗を牽引する北原亮庫さんに、伝統と革新について伺った。



**北原 亮庫**  
きたはら・りょうこ 1984年山梨県生まれ。専務取締役兼醸造責任者。東京農業大学醸造科学科卒。高校時代はプロサッカー選手を志していたが、12代蔵元である父に誘われ七賢に入社。「地元白州の水を体現できる酒」を追求し続けている。SAKE COMPETITION 2017で「ダイナースクラブ若手奨励賞」を受賞。

山 梨県北杜市白州町。甲斐駒ヶ岳からの恵みの名水の里として知られるこの地に、寛延3年に創業した酒造・七賢。約300年の歴史を持つ老舗だが、2014年に杜氏制を廃した。「私が醸造責任者として酒造りの全ての責任を負っています」と語るのは、37歳の若き専務取締役・北原亮庫さんだ。



**[七賢]**  
寛延3年(1750年)創業。法人名は山梨銘醸株式会社。農業法人も有し、自社の水田で酒米栽培にも取り組む。緻密なマーケティングと技術の積み上げにより、乾杯の場の楽しさや華やきにふさわしい酒として2015年からスパークリング日本酒を発売している。https://www.sake-shichiken.co.jp/

## 伝統工芸をもっとパブリックなものに。

丸若焼 上出長右衛門窯など伝統工芸の老舗をプロデュースすると共に、現在は“お茶”を軸に活動範囲を広げる丸若裕俊さん。現代における伝統工芸とその未来をお聞きした。

text:Yoko Yoshida



### 丸若 裕俊

まるわか・ひろとし 1979年東京都生まれ。丸若屋代表取締役、EN TEA主宰、GEN GEN AN代表。2010年に日本文化をプロデュースする株式会社丸若屋を設立。'17年EN TEAと共に渋谷にGEN GEN AN 幻をオープン。新しい日本茶の発信に取り組む。  
<http://maru-waka.com/>  
<https://en-tea.com/>

丸 谷焼の老舗、上出長右衛門窯とPUMAとのプロダクト、秋田県酒造ユニット「NEXT5」と村上隆氏とのオリジナル磁器ボトルなど内外問わず、さまざまなプロダクトのプロデュースを手がける丸若裕俊さん。

「自分には職人やデザイナーのように技術があるわけではありませんが、時代が動き荒れ、混沌としている時には、自分のような存在が必要になるのかなと思っています。」

仕事で日本各地を歩き、人と会うことで、伝統工芸の現場にも立ち会うことが増えた。

「人を介して伝統工芸を担う方々と会ううちに、自分が漠然と思っていた問題意識が一緒であることが分かってきました。『伝統工芸を後世に残しましょう』と話をしていますが、実際はどうなのか。年配の方や昔親しんだ人には身近でも、同世代や若年層には希少なものというイメージで、触れる場所がありません。僕たちの世代がつけていけないとなくなるので



は？という危機感がありました」と丸若さん。

「みなさんの危機意識は共通です。何かしなくちゃまずいと思っています。でも、実際計画をたて、実行するのは全然違う。そして、ある程度『遊び』もないと、いいものは生まれません。伝統的なものと現代的なものをかけ合わせる時、メディアにも載らない、先進的な情報をオンタイムでつかむことが

## 「伝統工芸は必要なものと思ってもらいたい」

重要になる。そのお手伝いをするのが、たくさんの人と会ってきた僕のような存在です。」

人とのつながりを大切にする丸若さんは、工房や店舗など工芸の現場に行くことを積み重ねている。2017年にお茶のブランド「EN TEA」を立ち上げてからは、各地を巡る頻度が増え、より情報も入ってきやすくなった。

「お茶は、「コミュニケーションのツールとして最適です。味覚、嗅覚はもちろん、五感に作用する。茶道具など伝統工芸との親和性も高いですね。そして、日本だけでなく海外にもお茶を楽しみたいという人が多いのです。彼らには、オーセンティックなものも先進的なものも上質であれば『COOL』と注目されます。」

良いお茶を良い器で、良い空間



1.2017年に誕生した21世紀の茶葉作りを目指すブランドEN TEA。そのお茶を楽しむことができるのがGEN GEN AN 幻 in 渋谷だ。2.140年以上の歴史を持つ丸若焼 上出長右衛門窯とのコラボレーション。伝統的な柄を髑髏の形に配した美しい菓子壺。「髑髏 お菓子壺 花話」(金沢21世紀美術館所蔵)

2

で飲んでほしい。その出会いの場として、渋谷にGEN GEN AN 幻 in 渋谷をオープンした。

「お茶の特性を考えたら、場所は渋谷ではないかもしれませんが、でも、興味がない人に伝えたい、という明確な理由があったんです。」

ブランド名「EN TEA」のENは「縁」。丸若さんの今までの仕事に通じる言葉だ。

「伝統工芸をパブリックなものにしたいと思っています。今までのように、分かる人だけに分かってもらえばいい、という時代は終わる。美しいものを作る職人はどんな人か。人がらやその人のセンスも知ってもらいたいですね。美しいものをただ作るだけではなく、大切なのは考察してきちんと伝えていくことです。その時に、大げさな言葉ではなく身の丈にあった自分たちの言葉で表現したい。いろいろなる場所で、感じて触れてもらいたいですね。」

今まで会ってきた人々を介し、丸若さんの「例題のない仕事」は、まだまだ続きそうです。

Yvan CHEVALIER

食の宝庫ブルターニュより、  
日本初上陸の注目ブランドをいちやくお届け。

地元ブルターニュの素材を使ったショコラが人気のイヴァン・シュヴァリエ氏のブランド。2019年、28歳の若さでM.O.F.(フランス国家最優秀職人章)を取得した実力派。  
(イヴァン・シュヴァリエ)ショコラアソート(8種計8個入)3,780円/日本橋・新宿・玉川・横浜・大宮・柏・高崎・大阪・堺・泉北・京都・岐阜・岡山・いよてつ・JU米子「アムール・デュ・ショコラ」特設会場 WEB



# 世界で話題の チョコレートが大集合！ 「アムール・デュ・ショコラ」

毎年恒例の高島屋が主催するチョコレートの祭典「アムール・デュ・ショコラ」が今年もやってきます！  
バイヤーがいちおしする日本初上陸のショコラから  
巨匠や新進気鋭のブランドまでご紹介いたします。

*Amour du Chocolat!*



1.フランス ブルターニュ地方のレンヌにあるイヴァン・シュヴァリエのブティック。2.美しいパティスリーもショコラ同様に大人気。3.宝石のようにケースに並んだおいしいそうなショコラ。

今、最も旬の  
ショコラティエ  
イヴァン・シュヴァリエ  
さんにお答え  
いただきました！



—あなたのショコラの特徴は？—

僕のショコラは本当おいしいですよ！一口食べて、すぐにその味わいがダイレクトに伝わるようにしています。伝統的な作り方を大事にして、ガナッシュはテクスチャーも滑らかに、プラリネだつたらカリカリ感を大切にしていますね。

—一番のこだわりは？—

良い原材料を使うこと。そしてきちんと工程を守ることです。これは1個でも500個でも同じ工程、同じ作業をきちんと行うことがショコラを作る上で一番大事なことです。

—ショコラを作る喜びとは？—

ショコラを作るテクニクが好きです。間違えが許されない世界で、厳しくもありますが、楽しさでもあります。また、ショコラはほか

の素材との意外な組み合わせでおいしさを発見できるところも喜びです。

—ショコラティエになられたきっかけは？—

最初はパティシエになりたいくて、「ヴァンサン・ゲルレ」に入りました。まだ若かったので、ショコラティエという職業をよく理解しておらず、パティシエとの違いがわからなかったんですね。そこでショコラティエを任せられ、ショコラと触れ合ううちに無限の可能性にすっかり魅了されました。ショコラの世界と最初に触れたのはコンクールです。アーティスティックなショコラづくりにはすっかり魅せられたんです。

—あなたにとってショコラの楽しみとは？—

僕にとって冬はショコラの季節。ノエルやバレンタインなどで皆が集まる時に一緒に分け合って食べるのが好きですね。皆さんも大切な人と一緒に僕のショコラを楽しんでほしいです。



**Recchiuti Confections**

サンフランシスコ発の上品な大人のショコラ。

アメリカンチョコの伝統を継承しつつ、甘さ控えめに仕上げた人気のショコラ。最高級品質のパレンシアピーナッツバターを使った香り高い味わいでファンも多い。

〈リキューティ コンフェクションズ〉ピーナッツバターボックス(6個入) 3,564円/日本橋・新宿・玉川・横浜・大宮・柏・高崎・大阪・堺・泉北・京都・岐阜・岡山・いよてつ・JU米子「アムール・デュ・ショコラ」特設会場 [WEB](#)




**Eclat chocolate**

アートのように見目麗しいショコラ。

薄いフィリングを入れるなど繊細なショコラ。パレンシアピーナッツのミルクチョコ、タヒチアンバナラを使ったキャラメルのダークチョコなど、4種類が楽しめます。

〈Eclat chocolate〉マンディアン アソートボックス(4種計16枚入) 4,212円/日本橋・新宿・玉川・横浜・大宮・柏・高崎・大阪・堺・泉北・京都・岐阜・岡山・いよてつ・JU米子「アムール・デュ・ショコラ」特設会場 [WEB](#)




**Chocolatine Yoann Debray**

ボックスを開けるとうれしい歓声が起こりそう!

ブルーベリーを丸ごとガナッシュに混ぜたミルクチョコレートや、エーデルワイスをモチーフにした美しいショコラを詰め合わせたアソートが地元でも大人気。

〈ショコラティエヌ ユアン・ドゥブレ〉雪の結晶&エーデルワイスアソート(3種計6個入) 3,672円/日本橋・新宿・玉川・横浜・大宮・柏・高崎・大阪・堺・泉北・京都・岐阜・岡山・いよてつ・JU米子「アムール・デュ・ショコラ」特設会場 [WEB](#)



「タカシマヤ アムール・デュ・ショコラ」の詳細はP31をご覧ください。

【高島屋オンラインストア】開催中→2月9日(水)午前10時まで  
高島屋 パレンティン [検索](#) ※一部、販売期間が異なる商品もございます。

●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。

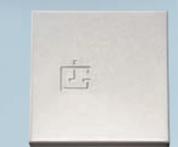


**Jacques Guin**

ショコラ通に愛されるパリの巨匠ショコラ。

アニス、ハチミツ、セサミを絶妙なバランスで組み合わせたプラリネ、タヒチ産バナラを用いたガナッシュなど、新作4種を含む、限定のアソートが登場!

〈ジャック・ジュナン〉ヌーヴォーセレクトジョン(5種計9個入) 3,456円/日本橋・新宿・玉川・横浜・大宮・柏・高崎・大阪・堺・泉北・京都・岐阜・岡山・名古屋・いよてつ・JU米子「アムール・デュ・ショコラ」特設会場 [WEB](#)





優しいな淡いグリーンを  
全身に纏って。

たっぷりとしたパフスリーブにゆったりフォルムのブラウス。ボトムスには同色のパンツをコーディネートした、ナチュラルでグリーンな雰囲気。上品なムードと流れるようなシルエットが今年らしい、春にぴったりなルックです。

〈ブラミンク〉ブラウス99,000円、  
パンツ88,000円／日本橋・横浜・京都  
[サロンル シック]、玉川・大阪[サロンル  
シック セレクト]



大地や木を彷彿させる  
アンバーというベージュ色。

セザンヌの作品からインスパイアされた今回のコレクション。ブランドのアイコン的な「ルナ」の Coat を、ワントーンでモダンにコーディネート。大きなドット柄のブラウスをのぞかせて、上品にまとめたスタイルです。

〈ミカコ ナカムラ〉コート231,000円、  
ブラウス143,000円、スカート110,000円  
／日本橋・京都[サロンル シック]

ニュアンスカラーで春を待ちわびて。

大地や木など、自然を彷彿とさせるカラートーン。暖かな春を想い、気分だけでも軽やかに装いたい。

REDValentino

甘めのドレスもシックな  
カラーで大人っぽく。

たっぷりとしたフリルの袖口に、  
ふんわり広がるスカート。パタフ  
ライモチーフのカットイングを施  
したスイートなドレス。シックな  
ベージュ色だから、大人の女性に  
もぴったりな一着に。タウンから  
リゾートにと幅広く着られそう。

〈レッド ヴァレンティノ〉ドレス174,900円  
／日本橋【ドレスアップクローゼット】、  
大阪、名古屋【レッド ヴァレンティノ】



REDValentino

フェミニンなムード漂う  
ドレスのようなトレンチ。

パタフライモチーフのカットアウト刺  
しゅうが施されたトレンチコートは、  
着るだけで華やかな雰囲気。軽い  
着心地が、やや肌寒い春先から秋口  
まで活躍してくれる便利な一着。

〈レッド ヴァレンティノ〉コート199,100円  
／日本橋【ドレスアップクローゼット】、大  
阪、名古屋【レッド ヴァレンティノ】





茶の湯が磨いた、特別な美

使い込むことで変化する萩焼の特徴は、主原料である大道土にある。萩焼のざっくりしなながらも柔らかく、あたたかい土味は大道土なしには語れない。「職人とは、その道一筋に修練を重ね、技術と心を受け継いだ人のことだ」と思います。家業を継ぐとは、その家の歴史、研究してきた技術を守り、次の代に渡すこと。これからも精一杯の努力をしていきたい]

Information -

襲名三十年  
萩 田原陶兵衛 展

1月26日(水)→2月1日(火)  
大阪店6階美術画廊

高島屋の美術  
ART INFORMATION



たはら・とうべい 1951年山口県長門市生まれ。'75年武蔵野美術大学大学院修了後、唐津で2年間修業(中里重利氏に師事)。「77年荒川豊藏氏のもと互楽会結成」。「92年十三代陶兵衛襲名」。「93年日本工芸会正会員。2000年萩焼四百年記念バリエーション展出品、シアトルでの個展など海外での展覧会も開催」。「15年芸術文化功労・山口県選奨受賞」。



陶芸家  
十三代  
田原陶兵衛

Tohbei Tahara XIII



『黒釉象嵌手付花入』  
(9.7×高さ26.3cm)

人生を共に  
楽しむ器

十 三代田原陶兵衛さんの登り窯は、山口県・長門(深川)の緑豊かな谷にある。

「萩焼は文禄・慶長の役に際して渡来した陶工の指導によって始められました。当初、毛利家が城を構えていた広島にいましたが、後に毛利家に従って、萩(松本)へと移りました。その半世紀後には多くの職人が長門の谷へ移り、新しく窯を築きました。以来、明治に至るまで、萩焼は松本と深川の2カ所で焼かれることになったのです」

茶道において「一楽 二萩 三唐津」と言われるように、萩焼はこのほか愛されてきた。その理由は「萩の七化け」と呼ばれるほど、その色合いが変化すること。使っていくうちに貫入(かんじゅう、釉薬の細かなひび割れ)からお茶がしみ込み、景色が変わるのだ。

「茶の湯がなかったら、萩焼は今のような姿ではなかったでしょうね。もっと水が漏れず、硬く、貫入がないものになっていたかもしれません。ただ、そこが萩焼の魅力だともいえます。使い込むほどに変化し、時間を一緒に過ごす器である萩焼は、『自分の人生の一部を刻み込む』ことができる器だからです」

萩焼創業から続く家で育った陶兵衛さんは、大学院修了後、唐津焼の中里重利さんのもとで2年間修業をしている。

「萩焼の作家さんには、ほかの産地で修業した人は意外と少ないのですが、私にとっては大変意義のある経験でした。唐津で過ごした2年間で、価値観が大きく変わり、萩焼に対しても客観的な視点を持てるようになったからです」

陶兵衛さんは今年に2回程度、登り窯に火を入れる。

「作品によっては電気窯を使うこともあります。登り窯での焼成とはまったく違います。登り窯で焼くと失敗も多いのですが、思いもよらなかった作品も生まれます。思いを込めてひたすら作り続けていると、自然に『あの人の作品だ』とわかるものになる。ものづくりの心構えはつながっていくのだと思います」



桃の花がほころぶ頃、女の子のおまつり「桃の節句」がやってきます。

赤ちゃんの健やかな成長に感謝し、そしてまた美しく幸せな未来を願いながら、おひな様を飾ってお祝いしましょう。

高島屋では、著名作家の手がけた格調高い親王飾りをはじめ、現代のお部屋に合わせたコンパクトなタイプや、わが家だけのカスタマイズできるひな人形まで、多種多彩に取り揃えています。

お子様への大きな愛をおひな様に託して、素敵なひな人形を選んであげてください。

春は、おひな様の季節。  
家族みんなでお祝いを。

#### 高島屋特選 ひな人形陳列即売会

開催中

●各店 特設会場  
※店舗によりお取り扱い商品や販売期間が異なります。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】

開催中→3月31日(木)午前10時まで

高島屋ひな人形  検索

写真/清水久遊作 衣裳着親王飾り一式  
(70×38×高さ33cm) 396,000円 [WEB](#)  
#4H11-TF-346

#### Takashimaya salon view

photo by Kenichiro Fujimoto, text by Junko Komura

パリの名門「モーブッサン」のカラーストーン  
**MAUBOUSSIN**

太陽をひとりじめ

陽光のような眩い煌めき、陶酔さえ覚える透明感。  
クリアなファンシーカラーと瑞々しい輝きを湛える  
「ソレイユ・エテ」は、太陽の名を冠するコレクション。  
贅沢なボリュームで自身も周囲も明るく照らします。

〈モーブッサン〉「ソレイユ・エテ」  
色石とそれを取り巻くダイヤモンドの輝きが相まって、より大きく見える効果が。デイリーに楽しめるサイズと価格も魅力。リング:宙に浮いたようなセッティングで光を四方から存分に与えて反射するセンターストーン。輝きを最大限に引き出すカットングに職人技が光ります。

リング 各110,000円  
(上から YG、シトリン、ダイヤモンド / WG、ブルートパーズ、ダイヤモンド / WG、グリーンアメジスト、ダイヤモンド / WG、アメジスト、ダイヤモンド)  
ペンダント:立体的なトップはセーターやカットソーに合わせても存在感を放ちます。装いの上からでもゆとりをもって合わせられるアジャスター付き。  
ペンダント 各121,000円  
(上から WG、アメジスト、ダイヤモンド / WG、ブルートパーズ、ダイヤモンド)

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

【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)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:2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、2月17日(木)頃がきにてご通知いたします。※販売期間:2月20日(日)→28日(月)※営業日・営業時間が変更となる場合がございます。※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・横流しを目的とした商品のご購入は固くお断りさせていただきます。※いただいた個人情報につきましては、当商品の抽選、販売に関する目的以外では使用いたしません。

●「森伊蔵」抽選販売のお問い合わせは 0120-885-177

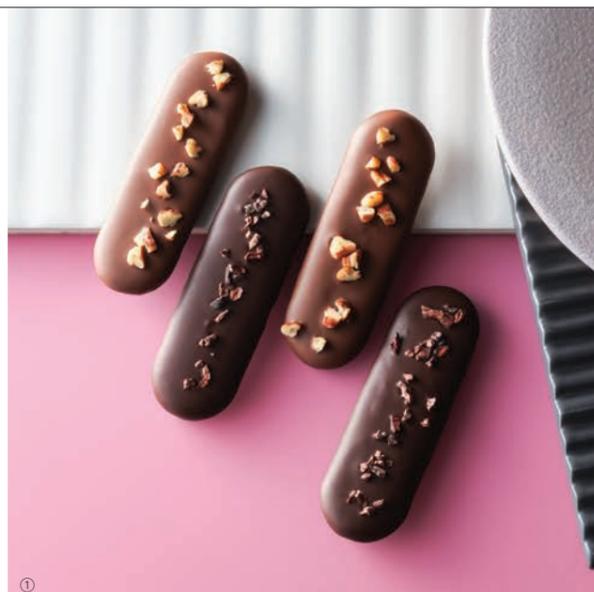
携帯電話からもご利用いただけます。(午前10時から午後6時まで・予告なく受付時間を変更、または休止とさせていただきます) ※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられております。※妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

酒税法改正により酒類販売管理者を掲載【酒類販売管理者名簿(令和3年12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症拡大防止に伴い研修縮小を受け、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、高島屋 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 横浜西区南幸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)高島屋 高崎高島屋 高崎市旭町45、井上真美子、令和2年7月14日、令和5年7月13日、群馬県小売酒販組合連合会/(株)高島屋 大坂店 大阪市中央区難波5-1-5、中橋有美子、令和2年7月16日、令和5年7月15日、堺小売酒販組合/(株)高島屋 堺店 堺市堺区三國ヶ丘御幸通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 京北店 京都市南区茶山台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、木田敏久、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タリーチェーン協会/(株)高島屋 岐阜高島屋 岐阜市日/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)高島屋 岡山店 岡山市北区本町6-40、松谷祥弘、令和2年6月24日、令和5年6月23日、岡山小売酒販組合/ジェイアール名古屋タカシマヤ名古屋市中村区名駅1-1-4、大河内勝正、平成31年1月18日、令和4年1月17日、名古屋小売酒販組合/(株)伊予鉄高島屋 松山市湊町5-1-1、和田佳代子、令和2年7月22日、令和5年7月21日、松山小売酒販組合/(株)米子高島屋 米子市角館町1-30、本池真利子、令和元年5月16日、令和4年5月15日、米子小売酒販組合



写真③/限定スペシャルボックス アムールセレクションS(ユウ ショコラ ティエ、イヴァン・シュヴァリエ、ヴァンサン・ヴァレ 3個入)1,728円 ※ジェイアール名古屋タカシマヤ限定/名古屋



年に一度のショコラの祭典 アムール・デュ・ショコラ

開催中→2月14日(月)  
●京都店 7階・ジェイアール名古屋タカシマヤ 3階、7階、8階、9階、10階・JU米子高島屋 5階  
1月21日(金)→2月14日(月)  
●岐阜店 10階  
1月26日(水)→2月14日(月)  
●日本橋店 本館8階・新宿店 11階・横浜店 8階・大阪店 7階・堺店 5階・泉北店 4階・岡山店 8階・いよつ高島屋(松山)7階  
1月27日(木)→2月14日(月)  
●高崎店 6階  
2月1日(火)→14日(月)  
●玉川店 本館6階・ジェイアール名古屋タカシマヤ イオンモール岡崎ウエスト1階 セントラルコート サテライト会場  
2月2日(水)→14日(月)  
●大宮店 地下2階・柏店 本館地下2階、5階3階・泉北店 1階、2階  
[高島屋オンラインストア] 開催中→2月9日(水)午前10時  
※一部販売期間の異なる商品がございます。詳しくはWEBサイトをご覧ください。

高島屋バレンタイン 検索  
写真①/高島屋限定(レクレール・ドゥ・ジェニ) ショコラミヤオ(2種計4個入)918円 (2種計8個入)1,836円/日本橋(本館地下1階・本館8階)・新宿(地下1階・11階)・玉川・横浜(地下1階・8階)・大宮・柏・高崎・大阪(地下1階・7階)・堺・泉北・京都・岐阜・岡山・名古屋(地下1階)・いよつ・JU米子 WEB

写真②/高島屋限定(パトリック・ロジェ)ショコラアソート(3種計9個入)4,320円/日本橋・新宿・玉川・横浜・大宮・柏・高崎・大阪・堺・泉北・京都・岐阜・岡山・名古屋・いよつ・JU米子 WEB  
※選鉄百貨店でも販売しております。

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



高島屋特選 五月人形陳列即売会

お子様の健やかな成長を願って。  
2月2日(水)→5月5日(木・祝)  
●ジェイアール名古屋タカシマヤ  
2月16日(水)→4月19日(火)  
●立川店  
2月16日(水)→4月26日(火)  
●京都店  
2月16日(水)→5月5日(木・祝)  
●横浜店  
2月17日(木)→5月5日(木・祝)  
●新宿店  
2月23日(水・祝)→4月26日(火)  
●高崎店  
2月23日(水・祝)→5月5日(木・祝)  
●玉川店・洛西店  
3月1日(火)→4月26日(火)  
●堺店・いよつ高島屋(松山)  
3月2日(水)→4月26日(火)  
●泉北店・岐阜店  
3月4日(金)→4月19日(火)  
●大宮店  
3月4日(金)→4月26日(火)  
●柏店  
3月4日(金)→4月30日(土)  
●岡山店  
3月4日(金)→5月5日(木・祝)  
●日本橋店・大阪店・JU米子高島屋  
上記各店特設会場  
※店舗によりお取り扱い商品や販売期間が異なります。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] 開催中→4月20日(水)午前10時まで ※開催期間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。※商品のお渡しは3月9日(水)以降となります。

高島屋五月人形 検索  
写真/幸一光作 大将飾り一式「翔平」(40×35×高さ53cm) 363,000円 WEB #5310-18-350



高島屋 振袖フェア

ハタチの記念日、艶やかに、美しく。  
1月26日(水)→2月1日(火)  
2月23日(水・祝)→3月1日(火)  
●新宿店 11階呉服  
2月2日(水)→8日(火)  
●ジェイアール名古屋タカシマヤ 11階きものサロン  
2月9日(水)→15日(火)  
●大阪店 6階きもの  
2月16日(水)→21日(月)  
●京都店 7階催会場  
2月18日(金)→22日(火)  
●日本橋店 本館7階呉服  
2月23日(水・祝)→28日(月)  
●横浜店 8階催会場  
※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。※店舗により品揃えが異なります。お取り寄せになる場合がございます。

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し込みください。

高島屋ホームページでも振袖をご紹介しております。 高島屋の振袖 検索

写真/2022高島屋オリジナル振袖<誰が袖好み>(表地)990,000円<川島織物>袋帯(表地)583,000円  
※店舗によりお取り扱い寄せになる場合がございます。



タカシマヤ インテリアフェスティバル

いっしょに暮らしたい、家具があります。 SALE 半年に一度の  
開催中→1月24日(月) ●日本橋店 本館8階・横浜店 8階・大阪店 7階 2月23日(水・祝)→28日(月) ●新宿店 11階  
※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] 開催中→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: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

タカシマヤ

各店のご案内

Shop Information

タカシマヤ

各店のご案内

Shop Information



「タカシマヤのクレジットカード」の旅行傷害保険

# 旅行代金のお支払いも タカシマヤのクレジットカードで。

## ●「国内旅行傷害保険」(ツアー旅行用)

旅行前にタカシマヤのクレジットカードで「特定の旅行代金」をお支払いいただくことにより「旅行傷害保険」が付帯されます。

国内旅行傷害保険 (ツアー旅行用)	補償対象期間	保険金額		
		傷害死亡・後遺障害	傷害入院保険金日額	傷害通院保険金日額
「募集型企画旅行」 宿泊を伴う募集型企画 旅行の代金をお支払い いただいた場合	集合場所から 解散場所まで	最高 5,000万円	5,000円	3,000円

「公共交通乗用具の代金」「宿泊施設の代金」をお支払いした場合の補償の内容など、詳しくはタカシマヤカードのホームページをご覧ください。

## ●「海外旅行傷害保険」についてはお持ちのカードのホームページをご覧ください。

「国内旅行傷害保険」「海外旅行傷害保険」詳しくはこちらから >>>



【保険に関するお問い合わせは】高島屋フィナンシャル・パートナーズ「保険営業部」  
【TEL】0120-365-008 / 10:00~17:00 (定休日:日曜日、年末年始)

「タカシマヤのクレジットカード」プラスポイントご優待

## ご家族で、ちょっと贅沢なお食事をおトクに!



プラスポイントご優待のホテルレストランなら、タカシマヤのクレジットカードをご利用いただくと

### タカシマヤポイント+1%をプレゼント!\*

例 タカシマヤカード 《ゴールド》	高島屋以外での ポイント付与率 <b>1%</b>	+	ご優待の プラスポイント付与率 <b>1%</b>	=	合計 ポイント付与率 <b>2%</b>
-------------------------	---------------------------------	---	---------------------------------	---	----------------------------

ぜひこの機会にご予約のうえ、タカシマヤのクレジットカードをご利用ください。



●ザ・ペニンシュラ東京



●ザパークフロント ホテル アット ユニバーサル スタジオ・ジャパン



●京都東急ホテル

\*一例としてご紹介のホテルレストランで一部プラスポイント対象外の場合がございます。  
\*タカシマヤプラチナデビットカードはご優待ポイントの対象外です。あらかじめご了承ください。

●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。●写真はすべてイメージです。

ほかにも 本誌掲載のほかに、  
タカシマヤポイント+1%のレストランが多数ございます。

詳しくはこちらから  
※ホームページではホテルレストランの  
プラスポイントや割引、ドリンクサービス  
プランがご覧いただけます。



1.公益財団法人日本さくらの会が選定した「日本のさくら一さくら名所100選」・兼六園 2.花紫 料理の一例 3.花紫 露天風呂の一例



14名様限定

## ～名湯を愉しみ、伝統に触れる旅～ 桜色に染まる北陸を訪ねる3日間

ご出発日 4月3日(日)

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 **275,000円**

●1人部屋利用追加代金60,000円  
※金沢駅発着の場合は、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 昼食ー 夕食〇〉  
東京駅(8:00~9:30発) 金沢駅 一乗谷朝倉氏遺跡(ガイドの案内) さくら名所100選・足羽川桜並木 あわら温泉「グランディア芳泉」(ゆとりぎ亭) (泊)

**2日目:**〈朝食〇 昼食〇 夕食〇〉  
ホテル 那谷寺(重要文化財書院や庭園を特別観賞) 加賀旬彩 梅八(昼食) 九谷セラミック・ラボラトリー(絵付け体験) 山中温泉「花紫」(泊)

**3日目:**〈朝食〇 昼食〇 夕食ー〉  
ホテル さくら名所100選・兼六園(ガイドの案内) 金沢ニューグランドホテルプレステージ(フランス料理の昼食) 主計町茶屋街(金沢芸妓と散策) 金沢駅 東京駅(19:00~20:30着)

●出発地/東京駅・金沢駅 ●最少催行人員/10名様 ●受付/1名様より ●添乗員/同行 ●新幹線/北陸新幹線グリーン車 ●利用バス会社/北鉄金沢バスまたは北鉄白山バス ●利用ホテル/1日目:あわら温泉「グランディア芳泉」(ゆとりぎ亭) 2日目:山中温泉「花紫」 ●食事/朝2回・昼2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。  
※気象状況により桜が見ごろとならない場合がございます。



一乗谷朝倉氏遺跡 那谷寺 写真提供:石川県観光連盟

### 桜が告げる北陸の春の始まりに、 古きを訪ね名旅館で癒やされる旅を

福井・石川県の桜名所や古刹を訪れ、北陸の伝統に触れる3日間の旅をご用意しました。越前の国を支配した城下町跡「一乗谷朝倉氏遺跡」や重要文化財、美しい庭園で有名な「那谷寺」や九谷焼の「美」と「技」を体感できる「九谷セラミック・ラボラトリー」などを巡ります。2日目は、九谷焼の絵付け体験のお楽しみもご用意。最終日は、金沢芸妓とご一緒に桜色に染まる城下町・金沢の街並みをゆっくりとご散策ください。ご宿泊は、福井県あわら温泉にある「グランディア芳泉」(ゆとりぎ亭)の庭園露天風呂付きのお部屋や、翌日は、石川県山中温泉の中でもお食事に定評のある「花紫」へ。美食を愛で、名湯にて癒やしの時間をお過ごしいただけます。

### 【旅のポイント】

1. ツア-は14名様限定、少人数でゆとりある旅
2. 春色に輝く北陸で伝統に触れる
3. 関西の奥座敷「あわら温泉」、  
文豪が愛した「山中温泉」の名旅館にご宿泊
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)



九谷セラミック・ラボラトリー  
写真提供:石川県観光連盟

★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】1月27日(木) 10:00~ 【TEL】0120-262-115 / 10:00~18:00(土・日・祝日は除く)

●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2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預かりいたします。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)をお申し込み時にご確認ください。  
●〒104-0061 東京都中央区銀座4-3-1 並木館3階(総合旅行業務取扱管理者:永井昭光) ●旅行企画・実施/株式会社JTB 〒140-8602 東京都品川区東品川2-3-11 観光庁長官登録旅行業第64号 一般社団法人 日本旅行業協会正会員

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

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。

詳しくはこちらから  
※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いただけます。  
※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、  
お申し込みのうえお申し込みください。





2



1

1. 小松菜を使ったソースの Pasta にふっくら火入れしたヒゲ鯛、からすみを散らして。2. 「メイン」の牛テールのトマト煮込みにサフランで香りづけしたポレンタ (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・青山 リストランテホンダ

期間 2022年2月1日(火)→3月31日(木)

- ご提供時間/ランチ12:00~ラストオーダー13:00
- 人数/2~6名様

【料金】お一人様 10,000円 ※税・サービス料込

人気リストランテが会員様のために特別にご用意する贅沢ランチコース

本場イタリアやフランスで腕を磨き、2004年に独立した本多哲也シェフ。素材の持ち味をストレートかつ繊細に生かした料理が大好評。さらに、21年度版「ミシュランガイド」で13回目の一つ星を獲得したことで知られています。今回は、人気シェフ自らが組み立てたランチコースで会員の皆様をお迎えする貴重な機会。漁師や農家から旬の食材を仕入れるため、内容は当日のお楽しみ。日本を代表するリストランテならではの味をゆっくりとご満喫ください。

コース内容/アミューズ、前菜、パスタ、メイン、ドルチェ、食後の飲み物(コーヒーまたは紅茶) ※ご提供時期により、コース内容は異なります。詳細は予約時にご確認ください。



3

3. 牡蠣を主役に据えた「前菜」。あおさのジュレや牡蠣のソルベとともに (写真は一例)



所在地/東京都港区北青山2-12-35 1階  
アクセス/東京メトロ銀座線「外苑前駅」3番出口より徒歩約5分

【ご予約・お問い合わせ】  
【TEL】03-5414-3723 (前日までに要予約) 【受付時間】10:00~23:00  
【定休日】月曜日(祝日の場合は営業、翌日休)

※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。

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」2022年1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



東京・赤坂  
赤坂浅田  
期間  
2022年2月28日(月)まで



大阪・西天満  
シーフ  
期間  
2022年2月26日(土)まで



東京・銀座  
東京會館  
銀座スカイラウンジ  
期間  
2022年2月28日(月)まで



1

1 人気の海老や穴子、アスパラガスなど7品の天ぷらが登場。2. 帆立は手で短冊状に開いて揚げるのが同店の特徴。3. 海老のみで作る名物のかき揚げは、お好みで天井や天茶としていただけます (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  
てんぷら 銀座 天亭

期間 2022年2月1日(火)→3月31日(木)

- ご提供時間/ランチ11:30~ラストオーダー14:30
- 人数/1~6名様

【料金】お一人様 5,500円 ※税・サービス料込

銀座にのれんを掲げて36年となる、天ぷらの人気店。まろやかな風味の太香極淡胡麻油を使用し、高温で揚げることによって油切れは良く、衣を香ばしく仕上げるのが同店の特徴です。本プランでは、メインの天ぷらをボリュームアップ。さらに、具材は海老のみで作る名物のかき揚げなどを組み込んだコースをご用意しました。厳選した旬の食材と熟練の職人技を心ゆくまで堪能ください。

コース内容/てんぷら7品(海老2本、帆立、穴子、きす、野菜など)、お食事(天井もしくは天茶、かき揚げとご飯からお選びいただけます。天井、かき揚げとご飯の場合は赤出汁とお新香、天茶はお新香付き)、サラダ



所在地/東京都中央区銀座8-6-3 新橋会館 地下1階  
アクセス/東京メトロ銀座線・丸の内線・日比谷線「銀座駅」B3、B5出口より徒歩約5分、東京メトロ銀座線「新橋駅」3番出口より徒歩約4分

【ご予約・お問い合わせ】  
【TEL】03-3571-8524 (2日前までに要予約)  
【受付時間】10:00~20:00

【定休日】日・月曜日(定休日以外の祝日はランチのみ営業)  
※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12月16日(木)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: Roichi Yamashita (P36/P37) Tenpura Ginza Tentei) Katsuo Takashima (P37) Kyoto Nadamanhinkan) Text: Chinatsu Kimura (P36/P37) Tenpura Ginza Tentei) Sawako Yamada (P37) Kyoto Nadamanhinkan)



1

1. 胡麻豆腐、季節野菜のお浸しなど旬菜。2. 冷菜は旬魚のお造り。この日は、鯛とまぐろ。器の下に節分の柎を添えて。3. 金粉入りのパルサミソースでいただく焼物「牛肉のキノコ包み焼き」(写真はすべて一例)

カード会員様オリジナルメニュー

京都・烏丸御池  
京都 なた万賓館 (なだまんひんかん)

期間 2022年2月1日(火)→3月31日(木)

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

【料金】お一人様 6,000円 ※税・サービス料込

創業は天保元年、世界のVIPに愛されてきた「なた万」。伝統的な日本料理を守りつつ、洋の素材や調理法を取り入れるなど、常に新鮮さを追求するレストランです。今回は、人気のランチ「鞍馬コース」をベースに、会員様限定の「特別な1品」を盛り込みました。華やかな旬菜やお造り、釜炊きのつややかなごはん、季節のデザートなど、心まで満たす美食のひとつをお楽しみください。

コース内容/先付、旬菜、蒸し物、冷菜、温菜、焼物、食事、デザート  
※ご提供時期により、コースの構成が変更になる場合がございます。



所在地/京都府京都市中京区三条高倉 京都文化博物館1階・地下1階  
アクセス/地下鉄烏丸線・東西線「烏丸御池駅」5番出口より徒歩約3分、阪急京都線「烏丸駅」16番出口より徒歩約7分、京阪本線「三条駅」6番出口より徒歩約15分

【ご予約・お問い合わせ】  
【TEL】075-251-7701 (前日までに要予約)  
【受付時間】11:30~20:00 【定休日】月曜日(祝日の場合は営業、翌日休。京都文化博物館休館日に準ずる)

※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。

# 電話 受付限定

## 東京バレエ団 ジョン・クランコ振付「ロミオとジュリエット」全3幕

**公演日時** 東京文化会館  
 4月29日(金・祝) 16:00開演  
 4月30日(土) 14:00開演  
 5月1日(日) 14:00開演



©Kiyonori Hasegawa ※舞台写真はシュツットガルト・バレエ団の公演より

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

イタリアのヴェローナを舞台に、勢力を張り合う2大領主の息子ロミオと娘ジュリエットの恋と、彼らを取り巻く若者たちの悲劇を描く物語。ドラマティック・バレエの巨匠クランコの傑作を、東京バレエ団の成長著しいダンサーたちの競演でお楽しみください。

**【受付】**NBSチケットセンター **【受付期間】** 2月8日(火)→28日(月)  
**【TEL】** 03-3791-8888 10:00~16:00(土・日・祝日は休業)  
 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。

チケットのお支払い・お受け取りはセブン-イレブンのみとなります。発券手数料として1枚あたり110円(税込)、支払い手数料として1件あたり165円(税込)を別途頂戴いたします。お支払いはタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご利用ください。

- 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2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。
- 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。●写真はイメージです。

**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](#)

本サイトで、歌舞伎はもちろん、タカシマヤのカード会員様におすすめの公演をご紹介します。

※本サイト以外からはご優待はお受けできません。※お電話での受付は承っておりません。

TAKASHIMAYA  
**Luxe Salon**

高島屋オンラインストアなら  
「ラグジュアリーアイテム」も  
基本ポイント**8%**\*

詳しくはこちら

バレンタインデーやスタートの春を迎える方への贈りもの、そしてご自身にも。  
 世界を代表するラグジュアリーブランドから旬のアイテムをご紹介します。



さまざまな方法でご使用いただける多機能デザインが魅力の、上質なベブルグレインカーフ製のミニサイズバッグです。

◀(ロエベ)  
 ドローSTRING ハンモックバッグ ミニ 254,100円 [送料無料]

ポッテガ・ヴェネタを象徴する、イントレチャートレザーを使用したウォレットをサイズ違いでご用意しました。

▶(ポッテガ・ヴェネタ)  
 (上)ジップアラウンドウォレット 104,500円 [送料無料]  
 (下)コインバース付き二つ折りウォレット63,800円 [送料無料]



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

# ポイントがたまるシーンはさまざま!

日常でのお買い物やお支払いを  
 タカシマヤのクレジットカードにすると  
 ポイントがたまります!

クレジットカードでお支払いいただくと

お引落し日  
**4日**

支払いの手間も  
省け簡単に!

ご利用明細書で  
家計簿管理が簡単に!



携帯・固定電話料金



サブスク (音楽・映画)



フードデリバリー



スーパーマーケット

毎月のお支払いや

こんなところでも



電気・ガス料金



家電量販店



レストラン



病院



ネットショッピング・通販



スポーツ観戦・観劇



旅行

たまったポイントは**2,000ポイント**ごとに**高島屋各店**および  
**高島屋グループの専門店**にてご利用いただけます。

また、ポイントは「タカシマヤオンラインポイント」に交換することで、  
**高島屋オンラインストア**でご利用いただくことができます。

資産づくりや相続などのご相談は  
**タカシマヤ**  
ファイナンシャル カウンター  
日本橋店・大阪店・横浜店



お気軽にご予約ください

日本橋店・大阪店・横浜店「タカシマヤ ファイナンシャル カウンター」でのご相談のご予約は、ホームページで承ります。お店がお近くでない方、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 >>>



### 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

子どもの将来と、  
これからのお金のはなし

- 1月29日(土) 11:00~12:00
- 横浜店7階 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)

地元や地方を寄附で応援!  
「ふるさと納税」を使ってみよう

- 2月13日(日) 11:00~12:00
- 日本橋店4階 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)

はじめての相続  
知らないで損する相続のはなし

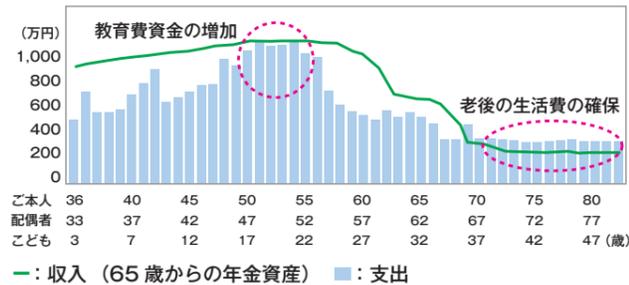
- 2月13日(日) 11:00~12:00
- 大阪店7階 ファイナンシャル セミナールーム

※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 >>>



### ライフプランのシミュレーション



高島様はすでに住宅購入も済ませていますし、太郎様の収入であれば、たか子ちゃんの学費は大丈夫そうですね。預貯金だけでも余裕があります。

そうなんです!  
安心しました。



ただし、太郎様に万一のことがあると、たか子ちゃんが希望される進路の学費が賄えなくなるリスクがあります。また、太郎様の退職後に収入がぐっと減りますので、このままだと80歳頃に金融資産残高がマイナスになってしまいます。高島様へのご提案はこちらです。



- 万一の時の備えとして、保険料の低い定期保険で保障を。
- NISAを活用した長期投資で、同時に老後資金のご準備を。

子どものことで頭がいっぱいで、老後のことは考えてもみませんでした。今から備えておかないと意外と危ないんですね。NISAには元々興味があったので、検討したいと思います。



タカシマヤの  
ファイナンシャル・プランナーが、  
お客様の「お金のお悩み」に  
お答えします。

### 第1回:子どもの教育費も気になるけれど…?

お子様の卒入学や就職、退職など、人生のターニングポイントを間近にひかえ、新生活に向けたお金に関するご相談も増えてくる季節。今回は、「子どもの教育費のことが心配」というご家族からのご相談です。

4月から、子どもが幼稚園に入園します。これから教育費がどんどんかかってくると思うので、この春から教育費の準備を始めようと思っています。大学まで私立に行かせたいと思っていますし…「学資保険」でおすすめの商品はありますか?

相談者プロフィール/高島太郎様(36)・花子様(33)・たか子ちゃん(3)、東京都江東区在住 職業:太郎様 メーカー勤務、花子様 専業主婦、お住まい:持ち家(マンション)、年収:950万円、保有金融資産:預貯金700万円



教育費のご準備ですね。大学まで私立に通うと約3,000万円かかると言われてます。また、進路によっては幼少から塾や教材などの費用がかかってきますので、早くから計画的に組み立てていくことが大切です。「学資保険」は超低金利時代で利回りが低いということ、満期まで待つ必要があることなどから、必ずしも有効な手段とはいえない状況です。

知らなかったです。  
ほかに良い方法がありますか?



教育資金のほかに、住宅やセカンドライフなどの全体像を掴んで計画していく方法が有効です。個別の商品のご案内の前に、まずはご家族のライフプランのシミュレーションから始めてみましょう。

どんなことが相談できますか?  
タカシマヤファイナンシャルカウンターご相談事例集