

Magazine for Takashimaya's Special Card Members

# Takashimaya Salon

カカオ新世界

February 2023  
Vol. 190

2



Takashimaya Salon

Magazine for Takashimaya's Special Card Members February 2023 Vol. 190

Takashimaya Salon

Magazine for Takashimaya's Special Card Members

2

February 2023 Vol.190

発行：高島屋フアインシティ・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 salon view

photo by Hiroki Watanabe

笑顔咲く、  
リユクスなきしらめき。

卒入学、ご就職 結婚式のお祝いなど、  
フォーマルなシーンが増えるこれからの季節。  
パールの輝きは、人生の様々なシーンを  
優美に彩ります。  
「一粒ひと粒、選りすぐりを使用した  
「タカシマヤパールセクション」。  
時を超えてきらめく、高貴な輝き。  
身につけるだけで、ときめきと自信を纏う  
特別なジュエリーです。



TAKASHIMAYA  
PEARL  
SELECTION

大粒のあこや真珠を紡いだ9ミリアップのネックレスとイヤリング。光沢、真珠層の巻きの厚みにこだわった上質なパールを使用し、  
しっかりとしたボリューム感と上品な輝きが装いに華を添えてくれます。信頼の鑑別書とともにお届けいたします。

〈タカシマヤ パール セクション〉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)

660,000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



## 梅沢 富美男

うめざわ・とみお 1950年生まれ。福島県福島市出身。「梅沢富美男劇団」座長。舞台では二枚目から三枚目、艶やかな女形まで幅広い役をこなし、脚本・演出・振付も手がける。テレビドラマや映画などにも俳優として多数出演。そのほか、数多くのバラエティー番組に出演し、情報番組のコメンテーターとしても活躍。



坪内知佳 著

## 『ファーストペンギン』

シングルマザーと漁師たちが  
挑んだ船団丸の奇跡

text:  
Tomio Umezawa  
illustration:  
Tatsushi Eto

ペンギンがエサを食べるには海に飛び込まなければならない。だが海に入るとアザラシに食べられてしまうリスクがある。そのリスクを厭わず最初に海に飛び込むペンギンのことをファーストペンギンと呼ぶ。僕が最初にこの本の著者を知ったのは、そんなファーストペンギンである彼女を特集したTV番組でした。水産業という男社会の中で何も知らなかったからこそその行動力と知恵で突き進み、24歳という若きシングルマザーが荒くれ漁師たちのボスになってしまいう坪内知佳さんの物語。なんてすごい人がいるんだろうとその時から気になっていたのですが、縁があった2022年10月期、この本がドラマになった時に彼女と対立する組合長のお役をいただいたことでこの本を手に取りました。何より中身が面白い！

本当にドラマのようにいろいろなことが次から次へと彼女に降りかかっています。漁協との対立、お金のこと、そして漁師たちとのいざこざ。それでも彼女や漁師たちが諦めなかったのはみんな同じ方を向いていたから。目指す理想が同じならばどんな困難があっても事態はいい方向に向いていくのだと、この年になって教えられた気がしました。

リーダーとして人を引っ張っていく立場の人にもそうでない人にも是非読んでほしい。

そして読み終わったらきっと美味しい魚が食べなくなる。そんな本です。

『ファーストペンギン シングルマザーと漁師たちが挑んだ船団丸の奇跡』(坪内知佳 著/講談社)

## 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・ティ・エー  
編集長：小林準二  
編集：渡辺聖、菅原浩一、柳原加奈  
アートディレクション・デザイン：飯森耕介  
デザイン：濱口明大  
編集協力：国府田直子（朝日新聞出版）  
吉田葉子、土橋育子  
表紙撮影：写真提供/太田哲雄  
広告・広告進行：加藤浩、中島ひと美

梅沢富美男「本好きの本気読み」  
Book Lovers

1

／特集／カカオ新世界  
Takashimaya Salon — Features

2

Amour du Chocolat!  
世界で話題のチョコレートが大集合！  
年に一度の祭典「アムール・デュ・ショコラ」

16

EDITOR'S CHOICE  
軽やかな気分で春の装いを先取り

22

Artist Clip  
彫刻家中莖あかり

26

Shop Information  
高島屋各店情報

33

Card Guide  
タカシマヤカードサービスガイド

36



Takashimaya Salon Magazine for Takashimaya's Special Card Members

February 2023



●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/東北=東北店/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/フードおおか=タカシマヤフードメゾンおおかの森店※立川店は1月31日(火)をもちまして「百貨店区画」の営業を終了いたします。

※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2022年12月19日(月)現在のものです。※品数に限りがございますので、売切れの際はご了承ください。※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。

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

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



# カカオ新世界



こどもの頃はおやつ、大人になってからは一息入れるための1粒として私たちの身近にあったチヨコレート。その原料であるカカオは、食物繊維やカルシウム、鉄などのミネラルやポリフェノールなどを豊富に含み栄養価の高い「スーパーフード」としても注目されている。チヨコレートの原料だけでなく、さまざまな料理に使われているカカオの新しい魅力をはじめ、チヨコレートに魅了された方々に美味しい食べ方や関わりをお聞きました。

白い果実がフルーツのようなカカオの実。白い果肉部分の中の種がチョコレートなどの原料となる。





#### 太田 哲雄

**おおた・てつお** 1980年長野県生まれ。高校卒業後、19歳でイタリアに留学。スペイン「エル・プシ」、ペルー「アストリッド・イ・ガストン」などで10年以上の料理経験を積んだ後帰国。ペルーのアマゾンでカカオと出会い、現在、国内の飲食店にアマゾンのカカオ加工品を卸す事業も行う。著書に「アマゾンの料理人」がある。

カカオマスチーズグラターのようなもので削ってパフェにトッピング。カカオ100%の贅沢な風味を楽しめる。

# 食材として カカオは 幅広い可能性を 秘めている。

ヨーロッパの星付きレストランで料理人として経験を積み、軽井沢で自身のお店「LA CASA DI Tetsuo Ota」と「MADRE」を営む太田哲雄さん。「アマゾンカカオ」の輸入販売も行うと語る太田さんに、カカオへの想いをお聞きした。

photo:Satoshi Imai  
text:Yoshiko Nagashima



この塊がカカオマス。近づくととうとうするようなカカオの香りが漂ってくる。



## 年

間の営業日はわずか40日。すでに2026年まで予約が埋まっているという長野県・軽井沢の超人気レストラン「LA CASA DI Tetsuo Ota」。オーナーシェフの太田哲雄さんは、地元信州の素材にこだわり、春と秋に自ら食材を収穫に出かけ、1日の営業のために仕込みに3〜4日かけることもあるため、この日数しか営業できないという。昨年の7月には「LA CASA DI Tetsuo Ota」のすぐ向かいに、予約なしで入れるランチのみの「MADRE」をオー

ブンし、ファンを喜ばせている。そして太田さんがもうひとつ力を入れているのが、「アマゾンカカオ」の輸入販売だ。「カカオって発酵食品だって知っていましたか？」と太田さん。カカオの実ラグビーボールのような果実で（写真右）、割ると中に白い果肉に包まれた種がたくさん詰まっている。この種を発酵させてから焙煎して、じっくり時間をかけてすりつぶし、液状にトロトロになったものを固めたのがカカオマスだ（写真上）。



現地の人は果肉をフルーツとしても食しているカカオの果実。







2015年にペルーのアマゾンの村から直接、カカオマスを輸入し始めたのだ。

**カカオを使った多様なオリジナルメニューを開発**

イタリアやスペイン、ペルーの一流レストランで料理修業をしてきた太田さん。ペルーの「アストリッド・イ・ガストン」で働いて



いた時に、日々仕入れられる見たこともない食材に興味を湧き、現地の食文化を学びたいとアマゾンの奥地まで出かけて出合ったのが、ペルー北部のタラポトにあるカカオ村だ。

「自分が直接、適正価格で彼らから仕入れて、カカオを広めることができれば、彼らの暮らしが少しでも豊かになると思ったんです」

そして、その場で200kgのカカオを購入。日本に帰国後、「アマゾンカカオ」の普及のため

1.「アマゾン食べ歩きの旅」を開催し、日本の一流シェフたちを連れてカカオ村を訪れている。  
2.「フロリレージュ」の川手寛康シェフ(左)とアマゾンのカカオ村を訪れた太田さん。3.採れたてのカカオの果実。白い果肉部分の中の種がカカオマスになる。写真提供全て／太田哲雄



**Information -**  
MADRE  
住所／長野県北佐久郡軽井沢町笈地 348-68  
連絡先／0267-41-0064  
<https://www.instagram.com/lacasaditetsuoota/>

の多様な活動を始めた。1年目は誰からも「そんなもの買う人はいない」と笑われたそう。しかし、「フロリレージュ」の川手寛康シェフ(8ページ)をはじめ、興味を持つってくれる人が少しずつ増え始め、今では取引先は数百件にも及んでいる。

当初はカカオマスのみを輸入していたが、現在は、少しでも現地の人々の利益になるよう、カカオパウダーや、さまざまな加工段階のものも仕入れている。

もちろん太田さん自身のレストランでもカカオを使ったさまざまな料理やスウィーツメニューがあり、通信販売などで菓子類の販売もしている。取材で訪れた「MADRE」では、カカオマスのバ

ウダーを衣にしたバターチキンや、パフェを、ランチメニューとして提供していた。カカオの香りのバターチキンは、今までに味わったことがない深みのある香ばしさとトッピングされた信州のわさびともマッチ。パフェのジェラートは、乳脂肪は使わず、カカオマスに浅間山の湧き水と砂糖を加えただけ。濃厚かつフルーティーで、カカオが果実だということが実感できる大人が喜ぶスウィーツだ。

当たり前のことだが、砂糖を加える前の100%カカオマスは甘くない。そして常温では固まっているので削ればパウダー状に、熱を加えることでトロリとした状態でも使える。だから食材としてさまざまな可能性があるのだ。

チョコレート以外のカカオも楽しんでほしい



アマゾンカカオがたっぷり入った衣でコーティングした信州鶏胸肉のバターチキン。

「カカオは種だけ取り出すと無味無臭なんです。それを果肉ごと発酵させることで、果肉の風味が種に浸透します。だから、ワインや味噌などの発酵食品と同様で、発酵が一番大事。それを誰がやっているかというところ、カカオを栽培している生産者の人々なのです」

多くの一流料理人は野菜や肉などは生産者の顔が見える素材にこだわるが、カカオはすでに加工されたカカオマスの状態で仕入れることが当然とされていた。先進国では高価なチョコレートがあふれる一方で、カカオの生産地の人々の暮らしが豊かになっていないことに疑問を持っていた太田さんは、



アマゾンカカオとシャインマスカットのパフェ。濃厚なジェラートが絶品。



## 川手 寛康

かわて・ひろやす 1978年東京都生まれ。都内の有名店で腕を磨いた後、2006年渡仏し修業。帰国後「カンテサンス」のスーシェフを経て、'09年「フロリレージュ」を開店、'15年に移転オープン。'18年よりミシュラン二つ星を獲得し続け、'22年「アジアのベストレストラン50」で3位にランキング。



料理人として心のバランスが取れる食材を



1.イクラとカカオの相性の良さに驚かされる前菜。メニューはその日の食材によって、日々異なる。2.「一皿に食材数と仕事数をかけるのがうちの特徴」と語る川手シェフ。

し、カカオの含有量の比率ごとに種類があつて、用途によって選ぶのが一般的。太田さんが持つてきた100%カカオの岩のような塊を見たのは初めてでした。でも、『あ、カカオって食材なんだ』と概念が変わりましたね」

フレンチの料理人としてチョコレートは好きだったが、原産地の労働問題などを耳にするようになり、川手さんはカカオを使わなくなっていた時期があったという。

「自分の手の範囲からこぼれ落ちてしまう食材は、できるだけ使いたくないと思っています」

その時に出会ったのが「アマゾンカカオ」だった。川手さんは太田さんに連れられてアマゾンのカカオ村を訪れている。太田さんを介してダイレクトに産地から買い付けることに意味があるという。

「日本では、料理人がカカオを使いたいと思った時に、入手する手段のチョイスが少なかったのです。そこに風穴を開けたのが太田さんでした」

食材の生産方法や入手方法につ



## Information -

フロリレージュ  
住所／東京都渋谷区神宮前 2-5-4  
SEIZAN 外苑 B1  
連絡先／ 03-6440-0878  
<https://www.aoyama-florilege.jp/>

いて知ることと納得ができて、心のバランスを取ることも、料理人として大事だと語る。

今までもカカオを使ったたくさんのメニューを提供してきた川手さんだが、食材としてのカカオはどんなものと合うのか聞いてみた。

「赤いものとの相性がいいですね。視覚で味わいの要素はかなり決まります。ピーツやイクラ、トレビス以外でも、肉、ラズベリー、赤ワインなど同系色の食材とカカオはとても合うと思います」

食材にこだわりの日本が生産された食材を中心に、日本で作るフレンチを発信し続ける川手シェフ。今後、カカオとどんな食材のマリアージュを創造してくれるのか楽しみだ。

カカオが紡ぐ  
美しく  
美味な赤い  
食材との調和。

ミシュランガイド二つ星レストランで知られる、東京・外苑前のフレンチレストラン「フロリレージュ」。海外でも活躍するオーナーシェフの川手寛康さんに、カカオを使った料理と、その可能性についてお話を伺った。

photo:Shintaro Oki  
text:Yoshiko Nagashima





## 高橋 克典

たかはし・かつのり 1964年神奈川県生まれ。'93年テレビドラマ『ポケベルが鳴らなくて』で俳優デビュー。『サラリーマン金太郎』や『特命係長 只野仁』などシリーズ化された作品を筆頭に、テレビドラマを主に活躍。現在NHK連続テレビ小説『舞いあがれ!』に出演中。2023年1月16日スタートのテレビドラマ『僕の戦争』にも出演。



「チョコレートは1粒で味が完結しているから、余韻も含めてじっくり味わいたいよね」

「20〜30代は甘いものよりお酒とタバコという感じでしたが、体を鍛えるようになってタバコをやめて、お酒も控えるようになりました。そうしたらまた甘いものを欲するようになって。年齢的にも甘いものが恥ずかしいと思うこともなくなったので、40歳くらいからは素直に楽しむようになったね」

中でも、子どもの頃に「特別なもの」という意識が植え付けられたチョコレートはまさに、大人になった高橋さんの生活において欠かせないものになったという。

「こういうボンボンショコラみたいなチョコレートは、大人だからこそ楽しめるチョコレートですよ。味わいに奥行きがあってこの1粒で完結している。1粒をゆっくりじっくり味わいたいから基本的に1度に1つの味しか食べないですね。口の中に残る味や香りの余韻もいいんですよ。仕事から帰ってきてチョコレートにすると幸せな気持ちになるし、ホッとします。だからか、心地よい眠気もやってくる。僕にとってはこの1粒が日々の癒やしです。常にあると思うと、気持ちに余裕も生まれるんです」

これまでさまざまなチョコレートを食べてきた高橋さんが今、注目しているチョコレートや好きなタイプはあるのだろうか？

「ひと通りいただきましたけど、色や形が派手なものより、見た目がシンプルで硬派なものが好きですね。見た目は地味だけど食べてみたら複雑な味わいがあるというのが職人の仕事っぽくていいですよ。こんな小さいのに奥が深く、毎年どんな新しいものが登場するのも興味が尽きませんよね。めくるめく魅力をこれからも楽しませていただきたいと思います」

「子どもの頃から大のチョコレート好きだった高橋克典さん。手軽に楽しめる麦チョコやアーモンド入りチョコが定番だった。普段は子どもでも買えるようなものばかりでしたが、祖父がアメリカ大使館に勤めていた関係で輸入チョコレートが時々家に置いてあるような環境だったんですよ。いつもあるわけじゃないから、少しだけ食べる特別なものという感じで。そのちょっとした食べられない特別感みたいなところから、チョコレートに惹かれていったんだと思います」

ところが10代半ばから20代の頃は、一転してチョコレートとはあまり縁のない生活に。

「年頃の男ってそうですよ、男が甘いものなんて」とカッコつけて（笑）。バレンタインでチョコレートをもらうのだった本当はすぐうれしかったんですけど、自分ではあんまり食べなかつたかもしれないなあ」と当時を照れくさそうに振り返る。そんな高橋さんが再び積極的にチョコレートを楽しむようになったのは40代に入ってからのこと。



Interview

## 一日の疲れを解きほぐす、 小さな癒やしの小道具。

ストイックで精悍なイメージとは裏腹に、  
和洋問わず甘いものに目がないという俳優の高橋克典さん。

チョコレートの思い出や好み、普段の楽しみ方や  
今、注目しているチョコレートについて伺いました。

photo:Shuhei Shine  
hair & makeup:Takeyuki Sato  
styling:Kazu Ogawa,Akiko Ogoshi  
text:Naoko Arai



- 1.「職人の技を感じるボンボンショコラが好み」という高橋克典さん。
- 2.ご自身も贈りものとしてチョコレートを選ぶことも多いという。





「古屋敷さんの説明が分かりやすくて、いくらでも楽しみたいくなっちゃいますね(笑)」と熊沢さん。

#### 熊沢 千絵

くまざわ・ちえ 1974年神奈川県生まれ。シチズンの広告でモデルデビュー。以降、資生堂や花王、サントリーなど名だたる企業の広告モデルに。長年、雑誌『Grazia』のカバーを飾り、現在も『家庭画報』など幅広く活躍。レシピ本『熊沢千絵の元氣レシピ』を出版するなど食にも精通。

#### 古屋敷 幸孝

ふるやしき・ゆきたか 建築デザインに長年携わった後、2009年にバー「ドンナ・セルヴァーティカ」をオープン。コニャック、ウイスキー、グラッパなどのお酒と約30種類のファイン・チョコレートを用意。お酒とチョコレートのマリージュを中心に、シガー&パイプの世界も提供している。

「スコッチのモーキーさが最初に少しツンとくるんですけど、チョコレートを食べることでモーキーさと甘みが混ざり合ってまろやかになる。すごい変化ですね。スコッチウイスキー初心者で

ジュの基本は、お酒とチョコレート両方の持ち味を損なわずに各々の良さと醍醐味を味わうこと。チョコレートはビター型（ダークチョコレート）とバランス型（ミルクチョコレート）やホワイトチョコ

ジュ。中でも古屋敷幸孝さんが推しているのが、風味の強さが似ている蒸留酒との組み合わせだ。今回はバーに揃う蒸留酒に合わせて、高島屋で販売されるチョコレート3種類を古屋敷さんがピックアップ。普段お店では味わえないマリアーージュをタカシマヤサロン読者限定で教えていただいた。

## 無

限の楽しみ方があるチョコレートとお酒のマリアー

ジュ。中でも古屋敷幸孝さんが推しているのが、風味の強さが似ている蒸留酒との組み合わせだ。

（チョコレート）に大別されることで、3パターンを提案していただいた。チョコレートによってお酒の味も刻々と変化

「チョコレートは大人のスイーツです」

味わってからスコッチを口の中でミックスしてください。ミルク感にスコッチのピート香がまわりつき、揺らぎながら広がっていく

味わいは大人のスイーツです」チョコレートもお酒も好きだと話す熊沢さん。モーキーなスコッチウイスキーに驚きつつ、ホワイトチョコレートに含むと、もつと驚いた様子に。

「スコッチのモーキーさが最初に少しツンとくるんですけど、

# 味わい深さ、時の移ろい、 会話を楽しむマリアーージュ。

お酒とチョコレートのマリアーージュを提案するバー「ドンナ・セルヴァーティカ」。店主の古屋敷幸孝さんに基本の考え方や楽しみ方を伺いながら、モデルの熊沢千絵さんに特別なマリアーージュを楽しんでいただいた。



店名の由来となったグラッパ、ロマーノ・レーヴィ「ドンナ・セルヴァーティカ」。ラベルは創業者の手書きだ。

#### Information -

ドンナ・セルヴァーティカ  
住所／東京都渋谷区神南 1-3-3  
サンフォーレストモリタビル 4 階  
連絡先／03-6416-9272

## MILK CHOCOLATE × GRAPPA



「希少なグラッパ「ロマーノ・レーヴィ」と合わせたのは、イヴァン・シユヴァリエのピエモン。レーヴィと同じイタリア・ピエモンテ州産のヘーゼルナッツを使用。キャラメル感がお酒のドライな味わいを和らげてくれます」



photo:Shintaro Oki  
hair & makeup:Masaki Kurata  
styling:Miyuki Mori  
text:Naoko Arai

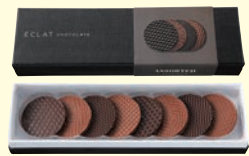




### MAAHA CHOCOLATE

ガーナのカカオ農家と協働して現地で立ち上げたブランド。カカオの香りが優しく広がるチョコレートの上に、華やかな花をトッピングしました。

〈MAAHA CHOCOLATE〉花のチョコレート(9種計9個入) 3,845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・JU米子「アムール・デュ・ショコラ」特設会場 [WEB](#) [高島屋限定]



### Eclat Chocolate

薄く繊細なフォルムのチョコレート。ダークはキャラメルとカカオニブの2種、ミルクはヘーゼルナッツとピーナッツバター。全4種の詰め合わせ。

〈Eclat Chocolate〉マンディアンアソートボックス(4種計16枚入) 4,644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](#) [高島屋限定]



### Julien Dechenaud

フランスショコラ界の新鋭が作る新作。松の実やかぼちゃの種などのプラリネと、バニラやライムでアクセントを加えたガナッシュなど、上品な甘さを楽しんで。

〈ジュリアン・デシュノ〉ボンボンアソート 9P(9種計9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](#) [高島屋オリジナル]



### La Maison du Quernon d'Ardoise

青く色付けたホワイトチョコレートの中に、アーモンドとヘーゼルナッツ入りのヌガティンをイン。仏・ロワール地方の青い屋根瓦をイメージした地元の伝統菓子。

〈ラ・メゾン・デュ・ケルノン・ダルドワーズ〉ケルノン・ダルドワーズ(8個入) 2,268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](#) [高島屋オリジナル]



### Pickup items

## その1粒に魅了される 美しいチョコレート。

P10～14で登場したショコラは、  
各店「アムール・デュ・ショコラ」特設会場または、  
高島屋オンラインストアで  
お買い求めいただけます。



### Yvan Chevalier

2019年に28歳の若さでM.O.F.(フランス国家最優秀職人章)を取得した気鋭のショコラティエのブランド。1粒ごとに複雑な味わいが溶け込んでいます。

〈イヴァン・シュヴァリエ〉ショコラアソート8P(Rouge) (8種計8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・いよてつ・JU米子「アムール・デュ・ショコラ」特設会場 [WEB](#) [高島屋オリジナル]



### Le Comptoir du Cacao

パリのサロン・デュ・ショコラで多くの賞を獲得したブランド。ナッツをふんだんに使ったプラリネなど、さまざまな味のショコラを木箱に詰めました。

〈コントワ・ドゥ・カカオ〉高島屋ニューアソートボックス(10種計約130g入) 3,402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](#) [高島屋オリジナル]



### DelReY

ダイヤモンドやハートの形が目を引く美しいチョコレートで人気の老舗ショコラトリ。大粒のショコラは、1粒で満足する奥深い甘さです。

〈デルレイ〉①ダイヤモンドBOX(6種計6個入) 3,888円②レッドダイヤモンドBOX(6種計6個入) 4,752円／日本橋・新宿・玉川・横浜・大宮・柏・高崎・大阪・京都・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](#) [高島屋限定]



## WHITE CHOCOLATE × WHISKY

「初心者にもおすすめののがホワイトチョコ」リーク・スニッチ。『MAAHA CHOCOLATE』のチョコレートは繊細な味わい。少しスモーキーなアイランドのスコッチウイスキーが好相性です」

「バランス型のチョコレートは、お酒と同じタイミングで口に含み、味わいの相乗効果を楽しんでください。今回はグラッパやスコッチを合わせましたが、ラムやジン、カルバドスやリキュールもバランス型には合いますね。逆にビター型は、チョコレートを食べた後、そのビターな余韻にお酒をつなげていくイメージで合わせてください。人はビターなものを口に入れた後は、より甘みを感じます。その味わいの相対的效果を楽しむのがおすすめ。スモーキーさのない

クリアな味わいのウイスキーやコニャックがビター型には合います。お酒もチョコレートも無限に種類があります。1対1で合わせるのではなく、いろいろなものを合わせてその違いを楽しんでみてください。マリアージュはコミュニケーションのツール。食べながら、飲みながら、その変化を味わって、共に時間を過ごす人たちと語り合いながら楽しんでみてください」



## DARK CHOCOLATE × COGNAC

もチョコレートと合わせると飲みやすくなるんですね。しかも飲み終わってから鼻と喉にスモーキーさが残っているから、そこから余韻も楽しめる。初めての感覚かも」

さらに、チョコレートとお酒を合わせるタイミングや、ほかの合わせ方や楽しみ方もあるという。



店内にはなかなか手に入らないような貴重なお酒がずらりと並び、

思いがけない新しい発見や出合いの楽しみも



# 世界で話題のチョコレイトが大集合！ 年に一度の祭典「アムール・デュ・ショコラ」

photo:  
Fumito Shibasaki (Donna)  
styling:  
Azumi Uchijima

日本初上陸の新進気鋭の  
ショコラティエから、垂涎  
の巨匠までずらり勢揃い  
する、高島屋主催の毎年  
恒例、チョコレイトの祭  
典「アムール・デュ・ショ  
コラ」。今年も魅惑のライ  
ンナップでお届けします。

*Amour du Chocolat!*

今、最も旬の  
ショコラティエ  
ファビアン・デアル  
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？—

ヴィーガンというのが一番の特徴  
です。でも味わいは普通のショコ  
ラとなんら変わりはありません。  
植物性の脂肪は、消化しやすく口  
の中でほどよい余韻を残します。  
また、ラクトースアレルギーの方  
にもお召し上がりいただけます。

—あなたにとってショコラとは？—

私にとってショコラは喜びです。  
また祖母との思い出でもあります。  
毎週土曜の午前中、私は祖母の家  
に行き、いつもショコラと共に過  
ごしていました。

—ショコラティエになられた  
きっかけは？—

私は元々、ショコラティエではな  
くパティシエになるつもりでした  
が、一人のM.O.F.ショコラティ  
エの師匠との出会いが私の運命を  
変えました。その方はティエリー・  
アトラン氏です。私にショコラへ  
のパッションを教えてください、  
今でもとても感謝しています。

—あなたのシグネチャーは？—

6年前からシトロンバジリック  
が私のシグネチャーボンボンです。  
もうひとつ、オリーブオイルのボ  
ンボンもシグネチャーです。

—ショコラをつくる喜びは？—

ショコラが放つ香りは、喜びのひ  
とつです。もう、これは魔法とい  
えます！ 最高の原材料がショコ

ラになっていく、どの瞬間も素晴  
らしいものです。

—日本のショコラファンへ  
メッセージをください—

私のショコラに対する愛情と情熱  
は、すべてショコラづくりに反映  
されています。この8年間、ショ  
コラは私の人生そのものでした。  
貴重な自然の恵みをあますことな  
く使ったショコラは稀な存在。恋  
せずにはいられませんよ！



**Fabien DEAL**

名店での修業経験や商品開発に携わった経  
歴を持つ期待の実力派。2022年リヨン近郊  
の街にプティックをオープンし、今注目の  
ショコラティエ。  
〈ファビアン・デアル〉ヴィーガンショコラBOX(11種計  
12個入) 3,996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・Jリ米子  
「アムール・デュ・ショコラ」特設会場 [WEB](#) [高島屋限定]

フランスリヨン発、日本初上陸の  
ヴィーガンショコラ







注目のショコラティエが  
高島屋初登場！

FABRICE GILLOTTE



フランスの人間国宝と称されるファブリス・ジロット氏がつくる、プラリネやキャラメルをコーティングしたディスク型の一品とプラリネ8種の限定アソート。  
(ファブリス・ジロット)①ピュア(2種計約140g入)5,076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 ②エクセプション(8種計16個入)5,616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](#) [高島屋限定]



数々の受賞歴を持つ  
パリの巨匠のボンボンショコラ

jacques genin



貴重なクルミを使用したプラリネや風味豊かなハチミツのガナッシュ、大人気のジャスミンのプラリネのほか、新作2種を含む計9種のスペシャルアソート。  
(ジャック・ジュナン)ボンボンショコラ(9種計9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・名古屋・いよてつ・JU米子「アムール・デュ・ショコラ」特設会場・フードおおたか [WEB](#) [高島屋オリジナル]





宝石のように美しい、  
天才パトリック・ロジェの  
シグネチャー・ショコラ

「タカシマヤ アムール・デュ・ショコラ」の詳細はP35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(木)午前10時まで

高島屋 バレンタイン  検索 ※一部、販売期間が異なる商品もございます。

## PATRICK ROGER



天才と称されるパトリック・ロジェ氏の代名詞ともなっているショコラ。ハチミツ入りのキャラメルやガナッシュなどのこだわりのレシピはほかにはない味わい。

パトリック・ロジェドームアソート(3種計9個入) 7,992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](#) [高島屋オリジナル]



地元の食通から愛される  
レバノン発のショコラ

## La Roche



レバノンの首都、ベイルートを拠点とする“ラ・ロシェ”。ヘーゼルナッツやピスタチオ、アーモンド等を使った個性的なセクションが魅力。

〈ラ・ロシェ〉高島屋セレクトボックス(7種計7個入) 3,024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](#) [高島屋限定]



# 軽やかな気分で春の装いを先取り

優しい色調のフラワープリントやコンパクトなバッグが到着！  
春の訪れを待ちながら、軽快なファッションを楽しみたい。

## 春への気持ちが高まる パステル調のフラワープリント

清潔感のあるまっ白なブラウスに光に溶け込むような春らしいフラワープリントのスカートをコーディネート。ハリ感と光沢感のある素材は、動く度に美しいシルエットを描き、華やかな装いを約束します。  
〈ブラミンク〉ブラウス66,000円、スカート198,000円／いずれも日本橋・横浜・京都〔サロンプルシック〕、玉川・大阪〔サロンプルシック セレクト〕

photo:Renkoh Sasaki  
styling:Azumi Uchijima  
hair:JUN GOTO (OTA OFFICE)  
make-up:Akiko Sakamoto (SIGNO)  
model:Ireen (donna)



## フェミニンなカラーと シルエットが魅力的

胸上の切り替え位置でギャザーを寄せたボリュームブラウス。クリエイティブディレクター、シャルル ドゥ ヴィルモランが描いた魚をプリントに落とし込んでいます。コーディネートしやすく、上品かつお洒落に見せてくれるリネン混ギャバジンのストレートホワイトパンツは、春夏に大活躍すること間違いなし。

〈ロシャス〉ブラウス119,900円／日本橋・横浜〔サロンプルシック〕、大阪〔サロンプルシック セレクト〕、パンツ134,200円／日本橋〔サロンプルシック〕 ※2月下旬発売予定





## 現代性とクラフツマンシップ を見事に融合したバッグ

フラップにセンターシームをあしら  
い、中心にはブランドを象徴するTメ  
タルのバックルが輝いて。ハーフ  
ムーン型のホーボーバッグは、ハン  
ドルとショルダーストラップを合わ  
せた機能美に優れたスタイル。

〈トッズ〉T タイムレス レザー ホーボー バッグ  
スモール (約23×33×12cm) 277,200円／  
日本橋・玉川・京都

## クラシックモダンな 長く愛せるミニバッグ

2023年スプリングコレクション  
から新作「ORA」が登場。ゴールド  
の金具のアクセントを程よく効か  
せ、端正な顔立ちに仕上げています。  
キズが目立たないシボ加工のレ  
ザーも日常使いにうれしい限り。

〈クロエ〉[ORA] SMALL BAG 311,300円  
／横浜・大阪





時代を超えた作品を作りたい

大型の作品はさまざまな作りかたを試みた結果、紐を重ねるように積み上げていく「紐作り」で作成している。「無重力にいるような、浮遊感のあるポーズに惹かれます。地球ではない星にいたら、重力も違うでしょうし、この人物も宇宙人かもしれません」。リアルさと想像力が共存する、中莖さんならではの世界だ。

#### Information -

#### 中莖 あかり 展

— はじまりのかたち —

2月1日(水)→13日(月)

新宿店10階 美術画廊

※最終日は午後4時閉場。

∨ 高島屋の美術  
∨ ART INFORMATION



なかき・あかり 1993年東京都生まれ。2016年武蔵野美術大学造形学部彫刻学科卒業、'18年東京藝術大学大学院美術研究科彫刻専攻修了。'16年「武蔵野美術大学卒業制作」優秀賞、'18年「Instagram ポップなアートコンテスト2018」優秀賞を受賞。多くのグループ展、台湾や香港などのアートフェアに参加。



『ヒト』

(111.0×39.0×高さ86.0cm／木粉、油彩)

ARTIST  
CLIP

No.70



彫刻家

中莖あかり

Akari Nakakuki

いのちと  
はじまりの世界を

ネ

コやウサギ、カエルなど身近な動物から人物像まで。中莖あかりさんの作品世界は豊かで多様だ。

なめらかな肌を持つ人物たちは性別を感じさせず、水中にいるかのような、不思議なポーズをとっている。

「人物像に特定のモデルはいません。今まで見てきた好きな顔を集めて、自分のなかで形にしている感覚でしょうか。人間の骨格はしっかり理解しつつ、具体的な誰かを意識して作らないほうが、見る人の想像力を刺激できるような気がするんです」

だからこそ中莖さんの作品には、リアルでありながら、見る人の意識を解放していくような浮遊感があるのだろう。

「いつの時代の作品なのか、わからないものを作りたいと思っています。昔の宗教彫刻から現代のアニメや漫画のキャラクター

まで、融合されているのかもしれない」

時代を特定させたくないで服は着せないし、流行に影響されない髪形を選ぶ。

「時代だけでなく、土地も特定したくないんです。動物のモチーフで言うところ、ゾウは大陸にしかいませんが、ネコやカエルは神話にも登場するし、世界各地で人間と暮らしてきました。これからモチーフとして追加するならば、ヘビでしょうか」

百貨店での初の個展となる今回、タイトルは「はじまりのかたち」と決めた。『胚』という作品を中心に、立体やレリーフ、絵画、ドローイングなど中莖さんのさまざまな表現が展示される。

「母体のなかで受精して、胚になったところから生命ははじまります。胚の写真を見ていると『自分も恐竜やカエル、いろいろな動物と同じだったんだ』と、不思議な気持ちになるんです。胚には進化の過程が含まれていて、いつの時代のものなのか、見ただけではわかりません。私の作品の『胚』も、これから生まれてくる未来のいきものなのかもしれないし、古代にいた生物かもしれない。そこにはたくさんさんの想像が含まれますよね。観る方が自由に想像をふくらませていただけるような展覧会にしたいと思っています」





# 聖路加国際病院との医療連携で 健やかで、快適なアーバンライフを

いつまでも、自分らしく輝いて生きるためには、健康な毎日を送ることが何よりも大切です。  
アクティブでより豊かな日々をこれからも。  
“聖路加ブランド”ならではの強みを活かしたレジデンスと会員制健康サポートで、  
喜びに満ちた新しいライフステージが、はじまります。



オーダーメイドの健康プログラムをご用意

——〈 会員制健康サポートクラブ 〉——

## 聖路加メディローカス



ラグジュアリーな雰囲気のエントランスホール。ゆとりの空間で、行き届いた医療サービスを提供しています。



先端の医療機器と優秀な医療スタッフを揃え、  
検診を行っています。



施設内に併設された専用フィットネスルーム。  
オーダーメイドのトレーニングメニューを提案してくれます。

**3つのアプローチで  
お一人おひとりに寄り添った  
充実の予防医療を提案**

豊かな人生は健康な身体があつてこそ。そんな現代人の健康への切実なニーズに応えてくれるのが、「聖路加国際病院附属クリニック」が運営する会員制健康サポートクラブ「聖路加メディローカス」です。

かかりつけ医として頼りになる外来診療に加え、「人間ドック」「運動サポート」「医療連携」の3本柱で、きめ細かな健康サポートを提供しています。

年2回受診できる人間ドックは、「基

本健診」「がん検診」「血管系検診」の3種類から組み合わせ受診が可能。専門的な診療・治療が必要と判断された場合には、「聖路加国際病院」との医療連携により、優れたバックアップを受けられるのが強みです。また、施設内のフィットネスルームでは、専用トレーナーによる、パーソナルプログラムで運動面からも健康にアプローチしています。

大手町駅に直結し、東京駅から徒歩10分圏内と、アクセスしやすい立地も魅力的。健やかな毎日に寄り添ってくれる、心強いパートナーのよう  
な存在です。



隅田川のほとりに位置する高層タワー「聖路加レジデンス」(写真右)。  
隣接する聖路加国際病院とは連絡通路で直結しているため、  
密接に連携を図ることが可能です。

**聖路加国際病院の  
バックアップ体制で  
安心して上質な毎日を**

銀座や築地から徒歩圏内。利便性に優れたロケーションのなか、アクティブで快適な暮らしが満喫できる「聖路加レジデンス」。

一番の魅力は、隣接する「聖路加国際病院」との医療連携が構築されていること。年2回の定期健診のほか、万が一の時、速やかに治療を受けられるなど、万全のサポート体制が充実しています。さらに、館内には適切な医療アドバイスが受けられる「聖路加クリニック」を設置。医師や専門スタッフが、お一人おひとりの心身の健康について手厚くサポート。将来介護が必要になられた場合でも、安心してお過ごしいただける環境が整っています。



広々としたリビングダイニング。万が一に備えた緊急ボタンをはじめ、  
転倒の際の衝撃を和らげる床構造など、  
快適さと安全性に配慮したくつろぎの住空間が広がります。

### 高島屋のお客様への特典

入会金5%割引サービスを  
ご提供いたします

### 聖路加メディローカス／お問い合わせ

聖路加国際病院附属クリニック 聖路加メディローカス

TEL 03-3527-9520

営業時間／平日9:00～18:00(土・日曜、祝日、年末年始は除く)

※お電話にて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。

〒100-0004 東京都千代田区大手町1-9-7 大手町フィナンシャルシティ サウスタワー2F



### 会費(税込)

入会金 1,980,000円 年会費 660,000円  
健診を選べるオプションコースもございます

### 会員制健康サポートメニュー

- 1 | 年2回受診できる、充実の人間ドック  
1回目は生活習慣病、2回目はがん検診または血管系検診いずれかを選択
- 2 | 聖路加国際病院との医療連携
- 3 | お一人おひとりに合った運動メニューを提供

### 高島屋のお客様への特典

ご入居いただいた際に  
高島屋商品券(20万円)を進呈いたします

### 聖路加レジデンス／お問い合わせ

聖路加レジデンス インフォメーションセンター

☎0120-662-260

営業時間／平日9:30～17:30(土・日曜、祝日、年末年始は除く)

※お電話にて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。

※現在満室のため、ご検討のお客様にはウェーティング登録を承っております。



### 入居金総額

2億1,957.5万円～6億1,077.5万円(2023年1月現在)

※70歳お一人様入居を例とした入会金・保証金・前払費用(20年分)の総額です。  
前払費用については、税別のお預かり金のため、別途毎月消費税(10% 現在50,415円)をお支払いいただきます。  
※2023年1月現在の総額であり、予告なく変更させていただく場合がございます。  
※入居条件:ご入居時重度の疾病等がなく、自立してご生活が可能な方(入居審査あり)。

【聖路加レジデンス概要】●所在地／〒104-0044 東京都中央区明石町8-2 ●交通／東京メトロ日比谷線「築地」駅から徒歩約7分、東京メトロ有楽町線「新富町」駅から徒歩約8分 ●事業主／三井不動産(株)・日本生命保険(株)・東急不動産(株) ●開業日:1994年9月1日 ●総戸数:175戸(1LDK～3LDK、67.69㎡～169.09㎡)

〈貸主代理・運営・管理〉東京都知事免許(7)第63562号  
(株)エスエルタワーズ  
〒104-6591 東京都中央区明石町8-1 TEL03-3248-6820  
株主:三井不動産(株)、日本生命保険(株)、東急不動産(株)

〈運営〉  
(株)聖ルカレジデンス  
〒104-0044 東京都中央区明石町8-1  
株主:(株)エスエルタワーズ



Made in Japanだからできること



## The Crocodile Embossing

本体はイタリア オンダヴェルデ社のクロコダイル型押しを、ストラップにはイタリア イタルテッシル社のナストロスビガートを使用したマイクロミニトートです。2個持ちスタイルの必須アイテムです。

### イタリアンレザークロコダイル型押し マイクロミニトート

色：キャメット・アヴォイオ  
(11.5×18×9.5cm) 各色66,000円

## The Magic Light

魔法のように軽いスペイン『ミベ社』のナイロンを使用した新作はイタリア マレット社のストライプのテープをセンターに施したトートバッグです。Lは、ゴルフ等スポーツシーンでも活躍しそうなサイズで、Mは、デイリーで使いたいサイズ感です。

### マジックライト トートバッグ 〈M・L〉

色：ロド  
M (25×25×22cm 450g) 49,500円  
L (30×34×23cm 620g) 55,000円

### 〈取扱い店〉

日本橋店 本館1階ハンドバッグ売場 03-3211-4111(代表) 玉川店 本館2階ハンドバッグ売場 03-3709-3111(代表)  
横浜店 3階ハンドバッグ売場 045-311-5111(代表) 大阪店 2階ハンドバッグ売場 06-6632-9778(直通)

\*商品により各店取り扱い期間が異なる場合がございます。詳しくは売場係員にお問い合わせください。  
\*価格表示のない小物等はコーディネート用です。



Made in Japan

Spring  
Collection

## The New Shrinkleather & Chambray

4年の歳月をかけて日本の国内で開発し完成したシュリンクレザーと、ポリエステル縦糸と綿の横糸を日本国内で織りあげたシャンブレイのコンビネーション。春の訪れとともに軽やかに寄り添うトートバッグです。

### シャンブレートート 〈S・M〉

色：ブラック/ベージュ  
S (18×25×12cm 440g) 60,500円  
M (23×32×14cm 660g) 66,000円





## シーンに合わせた最適な視界を



Seeing beyond



女の子が生まれ、桃の咲く季節にお祝いする「ひなまつり」。

元々は、古来伝わる雛遊びと中国から伝来した厄払いがひとつになったものといわれ、身の穢れ(けがれ)をお人形に移して川に流し、女の子の幸せな未来を祈りました。それが3月3日であったと伝えられています。

高島屋では、今年初節句をお迎えになるお嬢様とご家族に、高島屋特選ひな人形をご紹介します。

有名作家の手がけた親王飾りをはじめ、コンパクトに飾れて収納も便利なお人形など、バリエーション豊かに取り揃えています。ぜひ、ご用命は高島屋へ。

初節句に高島屋のひな人形を。  
幸せな未来を願って。

### 高島屋特選 ひな人形陳列即売会

#### 開催中

●各店 特設会場(立川を除く)  
※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(金)午前10時

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34cm) 396,000円 WEB

## 日常生活に



## ドライブに



## ZEISS SmartLife レンズ



デジタル機器を中心とした現代のライフスタイルに合わせた、快適で自然な視界をお届けいたします。

## ZEISS DriveSafe レンズ



夜間や悪天候でもクリアな視界を提供。素早かつ確かな判断が必要な車の運転をサポートします。

累進スマートライフレンズ・累進ドライブセーフレンズ 2枚一組 85,800円(税込)～

## ファインダーを覗くレンズにもこだわりを レンズのプロが選ぶ ZEISS レンズ越しの視界

ZEISS レンズで撮られた作品は、その景色の空気感までも映し出すといわれ、多くのフォトグラファーやハリウッド映画の撮影現場で支持されています。プロに選ばれる視界をメガネレンズでぜひご体験ください。



[ お求め・お問い合わせは高島屋各店メガネサロンへ ]

日本橋店5階、新宿店11階、玉川店4階、横浜店5階、大宮店1階、柏店8階、高崎店4階  
大阪店7階、堺店6階、京都店5階、岐阜店8階、岡山店7階、いよてつ高島屋(松山)6階



【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・箱付) 2,970円  
436本(高島屋18店計)  
B「極上森伊蔵」(720ml・箱付) 6,050円  
200本(高島屋18店計)  
C「森伊蔵」(1,800ml・箱付) 4,048円  
60本(高島屋18店計)

タカシマヤフードメゾン おおたかの森店でも  
ご購入いただけます。

郵便はがきに、●郵便番号 ●ご住所 ●お名前  
(ふりがな) ●お電話番号 ●商品名 ●ご購入希  
望の高島屋の店舗名(立川店は除く)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(日)  
当日消印有効

※お一人様につき、A・B・C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(金)頃はがきにてご通知いたし  
ます。※販売期間:2月20日(月)→28日(火)※営業日・  
営業時間が変更となる場合がございます。ご来店の際は  
高島屋のホームページをご覧ください。お電話にて最新  
情報をご確認ください。※期間中、当選はがきとお引き換  
えに、売場にて販売いたします。※当選者ご本人様のみの  
お引き換えとさせていただきます。※ご来店の際は「当選  
はがき」とタカシマヤのデビットカード、クレジットカードを  
お持ちください。カードのご提示にてご本人様確認とさせ  
ていただきます。※カードをご提示いただけない場合は  
「運転免許証、健康保険証などの公の機関が発行した身分  
証明書」をお持ちください。※販売時に、ご応募の際に記入  
されたお客様情報と身分証明書の照合によるご本人様  
確認をさせていただきます。確認できない場合は販売をお  
断りさせていただきますので、あらかじめご了承ください。  
※限定品のため、配送はご容赦ください。※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  
ていただく場合がございます。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。

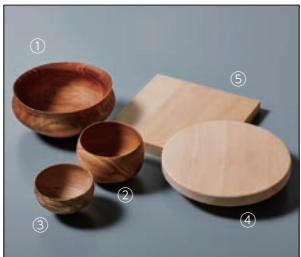
酒税法改正により酒類販売管理者様を掲載【酒類販売管  
理者名簿】(令和4年12月現在)※各々「販売者の氏名、販売所  
所在地、酒類販売管理者の氏名、酒類販売管理研修受修  
年月日、次回研修の受講期限、研修実施団体名」の順に記載  
(株)高島屋 日本橋店 東京都中央区日本橋2-4-1、高玉  
温子、令和3年2月22日、令和6年2月21日、東京小売酒販  
組合/(株)高島屋 新宿店 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2、  
和田さおり、令和3年1月27日、令和6年1月26日、一般  
社団法人日本ボランティアチェーン協会/(株)高島屋  
立川店 東京都世田谷区玉川13-17-1、藤村幸、令和4年1月  
18日、令和7年1月17日、一般社団法人日本ボランタリー  
チェーン協会/(株)高島屋 立川店 立川市曙町2-39-3、  
小杉淳子、令和2年7月3日、令和5年7月2日、東京小売  
酒販組合/(株)高島屋 横浜店 ジョイナスエリア 横浜市  
西区南幸1-4、國廣尚矢、令和4年5月18日、令和7年5月  
17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4年3月8日、令和7年3月7日、浦和小売酒販組合  
/(株)高島屋 柏店 柏市末広町3-16、長宮洋子、令和2  
年4月1日、令和5年3月31日、一般社団法人日本ボラン  
タリーチェーン協会/タカシマヤ フードメゾン おおたか  
の森店 流山市おおたかの森1-5-1 流山おおたかの森  
S-C 1階、川崎 幸子、令和3年1月21日、令和6年1月  
20日、全国小売酒販組合/(株)高島屋 岐阜市日  
比町2-25、木野村上、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 岡山高島屋 岡山市北  
区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、令和3年12月17日、令和6  
年12月16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、岡田美香、令和4年5月17日、令和7  
年5月16日、松山小売酒販組合/(株)米子高島屋 米  
子市角盤町1-30、二岡沙耶華、令和3年5月20日、令和  
6年5月19日、米子小売酒販組合



写真③/〈ミッシェル・ブラン〉  
リミット ミッシェル  
(6個入) 2,916円  
/名古屋



写真④/〈パティスリー・サダハル・  
アオキ・パリ〉  
ショコロン テ カメラマ  
(5個入) 3,348円/名古屋



ともに時を重ねたい  
こだわりのアイテムが集合。  
ひと手間のある暮らし展  
2023  
~It's My Life~

2月23日(木・祝)→27日(月)  
●ジェイアール名古屋タカシマヤ  
10階催会場

写真/〈イダウッドターニング〉  
①ボール(シダレザクラ/約径25×高  
さ10cm)13,000円(1点限り)、  
②(サクラ/約径13×高さ9cm)  
6,200円(1点限り)、③(ナラ/約径  
11×高さ7cm)5,400円(1点限り)  
〈ウッドペッカー〉いちようの木のまな板  
④(まんまる/約径25×厚み2.5cm)  
10,560円、⑤(真四角/約25×25×  
厚み2.5cm)9,900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。※価格は消費税を含み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



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9日(木)午前10時  
[高島屋オンラインストア]  
※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

開催中→2月14日(火)  
●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・  
京都店 7階・岐阜店 10階・岡山店 8階・ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階/1・3・4・  
5・9階 サテライト会場・いよてつ高島屋(松山) 7階・JU米子高島屋 4階

1月30日(月)→2月14日(火)  
●ジェイアール名古屋タカシマヤ フードメゾン 岡崎店 サテライト会場

2月1日(水)→2月14日(火)  
●新宿店 2階・玉川店 本館6階・大宮店 地下2階・柏店 本館地下2階・S館3階・  
高崎店 6階・泉北店 1階

2月8日(水)→2月14日(火)  
●泉北店 2階

写真①/〈ジャック・ジュナン〉ボンボンショコロ(9種計  
9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・名古屋・いよて  
つ・JU米子・フードおおたか WEB



写真②/〈ヨハン・デューボフ〉  
ブルターニュセレクション(9  
種計9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・フードおおたか WEB



全国から厳選した、  
老舗・名店の味が集結。  
第35回 グルメのための  
味百選

開催中→1月24日(火)  
●玉川店 本館6階催会場  
写真/京都市下京区〈京つけもの 村上  
重本店〉千枚漬(148g) 1,000円



風薫る季節のお祝いに。  
高島屋特選  
五月人形陳列即売会

2月8日(水)→4月25日(火)  
●ジェイアール名古屋タカシマヤ  
2月15日(水)→4月25日(火)  
●京都店  
2月15日(水)→5月5日(金・祝)  
●新宿店  
2月22日(水)→4月25日(火)  
●高崎店・岐阜店  
2月22日(水)→5月5日(金・祝)  
●洛西店  
3月1日(水)→4月18日(火)  
●大宮店  
3月1日(水)→4月25日(火)  
●堺店・泉北店・いよてつ高島屋(松山)  
3月4日(土)→4月25日(火)  
●柏店  
3月4日(土)→4月30日(日)  
●岡山店  
3月4日(土)→5月5日(金・祝)  
●日本橋店・玉川店・横浜店・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。

写真①/〈飛騨・高山家具〉ダイニング5点セット 297,000円 WEB  
内訳:テーブル(オーク材/150×85×高さ70cm) 140,800円  
チェア(オーク材・布張り/43×56×高さ82.5(シート高さ43)cm) 39,050円×4脚

写真②/〈シモンズ〉シングルベッド(引出し付) (98×202×高さ85(マット高さ46)cm)  
121,000円 WEB

高島屋の振袖 検索

写真/〈左〉高島屋オリジナル「誰が袖  
好み」振袖(表地) 990,000円/日本  
橋・新宿・横浜・大阪・京都・名古屋  
(右)高島屋オリジナル「誰が袖好み」  
振袖(表地) 770,000円/日本橋・新  
宿・横浜・大阪・京都・名古屋  
※店舗により品揃えが異なります。店  
舗によりお取り寄せとなる場合ござ  
います。

【高島屋オンラインストア】  
開催中→4月19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8日(水)  
以降となります。

高島屋五月人形 検索

写真/幸一光作 大将飾一式「空来」  
(40×30×高さ44cm) 363,000円 WEB



二十歳の晴れ姿のために、  
艶やかな衣裳を取り揃え。

高島屋  
振袖フェア

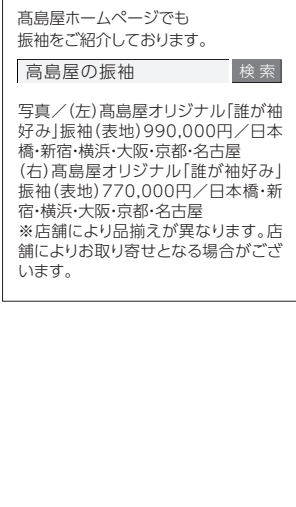
開催中→1月31日(火)  
2月8日(水)→14日(火)  
●新宿店 11階呉服  
1月25日(水)→31日(火)  
2月15日(水)→21日(火)  
●大阪店 6階呉服  
1月25日(水)→31日(火)  
2月18日(土)→21日(火)  
●日本橋店 本館7階呉服  
2月16日(木)→19日(日)  
●京都店 7階グランドホール  
2月22日(水)→28日(火)  
●ジェイアール名古屋タカシマヤ  
11階きものサロン  
2月23日(木・祝)→27日(月)  
●横浜店 8階催会場

※店舗によりタイトル名が異なります。  
詳しくは各店にお問い合わせください。

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①/〈飛騨・高山家具〉ダイニング5点セット 297,000円 WEB  
内訳:テーブル(オーク材/150×85×高さ70cm) 140,800円  
チェア(オーク材・布張り/43×56×高さ82.5(シート高さ43)cm) 39,050円×4脚



写真②/〈シモンズ〉シングルベッド(引出し付) (98×202×高さ85(マット高さ46)cm)  
121,000円 WEB



私が選ぶ、理想の暮らし。  
SALE 半年に一度の  
タカシマヤ インテリアフェスティバル

開催中→1月23日(月) ●日本橋店 本館8階・横浜店 8階  
2月22日(水)→27日(月) ●大阪店 7階  
2月23日(木・祝)→27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  
のない商品や別会場での展示商品もございます。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】  
開催中→3月1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 297,000円 WEB  
内訳:テーブル(オーク材/150×85×高さ70cm) 140,800円  
チェア(オーク材・布張り/43×56×高さ82.5(シート高さ43)cm) 39,050円×4脚



写真②/〈シモンズ〉シングルベッド(引出し付) (98×202×高さ85(マット高さ46)cm)  
121,000円 WEB



人気のクルーズトレインで行く 初夏の自然美と文化を体感する豊かな旅



1.函館本線・仁山〜大沼を走る「TRAIN SUITE 四季島」 2.「TRAIN SUITE 四季島」車内フレンチ 3.R上野駅の「新たな旅立ちの13.5番線ホーム」は「四季島」のために用意された専用ホーム 4.アイスの伝統文化を体感できる「ウポポイ」 5.旅のルート

阪急交通社特別チャーター企画／5部屋10名様限定／先着受付

憧れのクルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」で旅する  
北海道・東北 大自然と文化にふれる“深遊 探訪”の旅路 5日間

★国・自治体の旅行支援に関しては、お申し込み時にご確認ください。

ご出発日／5月14日(日) 【出発地／東京】  
お一人様代金(2名様1室)／東京発・上野駅着 1,360,000円

- 最少催行人員／28名様 ●受付／2名様より
- 添乗員／2日目上野駅から5日目上野駅まで同行
- 利用ホテル／1日目:東京・日比谷 帝国ホテル 東京(デラックスツイン)
- 2・4日目:「TRAIN SUITE 四季島」(スイート)
- 3日目:「登別温泉 滝乃家」または「しこつ湖 鶴雅別荘 碧の座」からお選びいただけます。
- 食事／朝4回・昼4回・夕4回

クルーズトレインで  
北海道・東北を巡る特別な旅

【旅のポイント】

- 1.全室がスイートルーム以上の「TRAIN SUITE 四季島」を特別チャーター
- 2.北海道では、登別温泉、支笏湖エリアの温泉名旅館にご宿泊
- 3.帝国ホテル 東京にて、ご出発の前夜祭ディナーパーティー(コンサートと「四季島」クルー紹介)を開催

ツアースケジュール		
1日目	15:00〜 18:00〜	帝国ホテル 東京 各自にてチェックイン(泊) 前夜祭ディナーパーティー フランス料理コースの後、コンサート、「四季島」クルー紹介
2日目	9:30頃 昼 午後	ホテル発 → 上野駅(11:10頃発)「TRAIN SUITE 四季島」 車内にて日本料理(昼食) 車内にてフレンチ(夕食) → 車内(泊)
3日目	午前 昼 午後	函館駅発 → 函館観光／車外にて日本料理(朝食) 車内にてフレンチ(昼食) 白老駅 → 白老観光(ウポポイ(民族共生象徴空間)) 登別温泉もしくは支笏湖温泉エリア(泊)
4日目	午前 昼 午後	東室蘭駅・洞爺駅「TRAIN SUITE 四季島」 車内にてフレンチ 新函館北斗駅 → 新青森駅・青森駅 縄文コースもしくは黒石コースの観光 車外にて、 縄文コース:フレンチ(夕食) 黒石コース:イタリアン(夕食) → 車内(泊)
5日目	午前 昼 17:20頃	車内にて洋食(朝食) → 鳴子温泉駅 → 鳴子温泉自由散策 鳴子温泉駅「TRAIN SUITE 四季島」 車内にてお寿司(昼食) 上野駅 ※到着後、「プロログ四季島」にてフェアウェル パーティー(18:10頃解散)

■コース番号 VJ2500T-583

【お申し込み・お問い合わせ】 阪急交通社 電話受付限定

【受付開始】1月30日(月) 10:00〜【TEL】0570-05-5089／10:00〜17:30(土・日・祝休日は13:30まで)

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

●お申し込み・お問い合わせの際は「タカシマヤサロン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おうかがいいたします。お手元にタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご用意のうえ、カード会員ご本人様よりお申し込みください。●受付開始直後はお電話が混み合う場合がございます。●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 〒105-0022 東京都港区海岸1-16-1 ニューピア竹芝サウスタワー(総合旅行業取扱管理者:高橋成美) 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

●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。

至福の時間をクルーズ。せとうちの海に浮かぶ、ちいさな宿「ガンツウ」の旅



2室限定 本ツアーのお申し込みは、抽選となります。

～歴史ある島々の新旧の魅力に浸る～  
「ガンツウ」で寛ぐ 4日間

★国・自治体の旅行支援に関しては、お申し込み時にご確認ください。

ご出発日／6月29日(木) 【出発地／東京駅】  
お一人様代金(2名様1室／1〜3日目:テラススイート 内風呂付き)  
東京駅発着 1,200,000円

- 1人部屋利用追加代金 800,000円 ※1〜3日目:テラススイート 内風呂付き利用
- 最少催行人員／6名様 ●受付／1名様より
- 添乗員／1日目東京駅からガンツウ乗船前まで、4日目ガンツウ下船後から東京駅まで同行
- 宿泊／ガンツウ ●食事／朝3回・昼3回・夕3回

ツアースケジュール	
8:00〜10:00	東京駅発(新幹線) → 福山駅
1日目	神勝寺 禅と庭のミュージアム (含空院をロイヤルロード銀座で貸し切り／琵琶演奏) ガンツウ出港(泊／船内にて夕食)
2日目	船外体験 ※午前または午後1回
3日目	ガンツウ船内にて朝食・昼食・夕食(泊)
4日目	朝 11:00頃 昼 17:30〜20:00着 ガンツウ船内にて朝食 ガンツウ帰港 ステッキ懐石都 春日(鉄板焼の昼食) 福山駅(新幹線) → 東京駅

※天候・海象・入港時間・港湾管理などの諸事情により、航路や船外体験が変更・中止となる場合があります。  
ご乗船後にご案内させていただきます。

本ツアーのお申し込みは、抽選となります。【お申し込み・お問い合わせ】 JTBロイヤルロード銀座 本店 電話受付限定

【抽選受付期間】1月30日(月) 10:00→2月6日(月) 18:00【TEL】0120-262-115／10:00〜18:00(祝休日は除く)

※当選の結果は、2月7日(火)にお電話にてご連絡いたします。

●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おうかがいいたします。お手元にタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご用意のうえ、カード会員ご本人様よりお申し込みください。●受付開始直後はお電話が混み合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・4階(総合旅行業取扱管理者:綾部正洋) ●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。

動くスモールラグジュアリー、  
「ガンツウ」の船旅を楽しむ

【旅のポイント】

- 1.瀬戸内沿岸における景勝地を錨泊\*しながら周遊する、全19室備えた宿泊型の優美な客船「ガンツウ」に3連泊 ※錨泊とは船がいかりをおりして1方所にとどまること
- 2.オールインクルーシブでお楽しみいただける「ガンツウ」のお食事。ダイニングではお好みに合わせた調理で提供
- 3.初日の神勝寺では禅と庭のミュージアム「含空院」を貸し切り、美しい庭を望みながら琵琶演奏をご鑑賞



動画をはじめ詳しくはこちらから >> >>

★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。※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)。





1.山と桜のコントラストが見事な吉野千本桜 2.「奈良ホテル」の夕食(イメージ) 3.「仁和寺」の桜 4.重厚感漂う「奈良ホテル」外観 5.桜並木を走行する、嵯峨野トロッコ列車

カード会員様オリジナルツアー／各出発日30名様限定 インターネット予約プレゼントキャンペーン対象ツアー

## 京都 桜の名所めぐりとタクシーで巡る吉野千本桜 金峯山寺特別ご開帳 関西の迎賓館・奈良ホテルに泊まる 3日間

★国・自治体の旅行支援に関しては、お申し込み時にご確認ください。

ご出発日／4月8日(土)・9日(日) 【出発地／東京駅】  
お一人様代金(2名様1室)／東京駅発着 179,000円

●最少催行人員／20名様 ●受付／2名様より ●添乗員／同行  
●利用ホテル／1日目：ザ・プリンス京都宝ヶ池 2日目：奈良ホテル

※阪急交通社基準最上級Sランクホテル ●食事／朝2回・昼2回(弁当1回含む)・夕2回

ツアースケジュール	
1日目	10:30～11:00 東京駅発(東海道新幹線のぞみグリーン車) → 京都駅 19:00 知恩院(桜の名所) → 世界遺産・下鴨神社(桜の名所) 京料理「六盛」(夕食) → ザ・プリンス京都宝ヶ池(泊)
2日目	9:00 ホテル発 → トロッコ嵯峨駅[嵯峨野トロッコ] → トロッコ亀岡駅 嵐山散策(桜の名所) 16:30頃 世界遺産・仁和寺(桜の名所) → 奈良市内 奈良ホテル(泊／奈良ホテルメインダイニングルームにて 伝統のフレンチコースディナー)
3日目	朝 ご出発まで奈良公園の散策をお楽しみください。 10:00 ホテル発[タクシー] → 吉野千本桜(桜の名所) → 吉野山(昼食) 午後 金峯山寺・秘仏本尊御開帳 → 橿原神宮(桜の名所) 20:00～21:24着 大和八木駅[特急ひのとり] → 近鉄名古屋駅 名古屋駅(東海道新幹線のぞみグリーン車) → 東京駅

※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。※気象条件により、桜が見ごろとならない場合がございます。

■コース番号 VJ350C-583

【お申し込み・お問い合わせ】 阪急交通社 ※その他旅行条件は38ページをご覧ください。

【受付開始】1月30日(月) 10:00～【TEL】0570-05-5089／10:00～17:30(土・日・祝休日は13:30まで)

### インターネット予約プレゼントキャンペーン



上記「京都 桜の名所めぐり」(コース番号VJ350C-583)をタカシマヤのカードにてインターネットでご予約されたお客様に「奈良ホテルオリジナルコーヒー」をプレゼント! ※旅行ご参加1グループにつき1箱(200g)をご旅行中に添乗員よりお渡しいたします。

ティーラウンジでご提供しているコーヒーをご家庭で。  
コロンビア産のスプモニ、エチオピア産のモカ、インドネシア産のマンデリンの豆をブレンド。  
すっきりとした後味の中に残る苦味や酸味の余韻はスウィーツとの相性も抜群です。



ご予約はこちらから  
※受付は1月30日(月)10:00～

古都の桜名所をめぐり、  
宿泊も移動も上質な空間で贅沢に

【旅のポイント】

- 1.吉野千本桜ではタクシーで観光案内
- 2.金峯山寺では  
秘仏本尊の特別ご開帳をご見学
- 3.全室36㎡以上のザ・プリンス京都宝ヶ池  
と関西の迎賓館と言われる奈良ホテルにて  
ご宿泊
- 4.人気のリゾート列車「ひのとり」にご乗車



金峯山寺・秘仏本尊の特別ご開帳



1.白壁と桜の調和が美しい金沢城公園 2.「富山 エクセルホテル東急」での昼食(イメージ) 3.「北陸新幹線グランクラス」車内 4.越前のおもてなしが息づく「親禅の宿 柏樹閣」客室の一例 5.松川遊覧船(日本さくら名所100選)

カード会員様オリジナルツアー／各出発日18名様限定

## グランクラスで往く北陸 桜の名所めぐり 永平寺門前に佇む宿「親禅の宿 柏樹閣」禅に親しむ旅路 3日間

★国・自治体の旅行支援に関しては、お申し込み時にご確認ください。

ご出発日／4月3日(月)・5日(水)・9日(日)・11日(火) 【出発地／東京駅】  
お一人様代金(2名様1室)／東京駅発着 169,000円

●最少催行人員／12名様 ●受付／2名様より ●添乗員／同行  
●利用ホテル／1日目：山代温泉「ゆのくに天祥」 2日目：永平寺町「親禅の宿 柏樹閣」

※5つ星の宿 阪急交通社基準最上級Sランクホテル ●食事／朝2回・昼3回・夕2回

ツアースケジュール	
1日目	8:36～10:24 東京駅発(北陸新幹線グランクラス) → 金沢駅 17:00頃 フレンチコースの昼食 金沢城公園 → 玉泉院丸庭園内「玉泉庵」(抹茶和菓子) ゆのくに天祥(泊／四季折々の豊かな恵みを活かした会席料理の夕食)
2日目	9:00 ホテル発 → 丸岡城(日本さくら名所100選) 足羽川桜並木(日本さくら名所100選) 14:30頃 料亭にて越前和食会席の昼食 そばの里 親禅の宿 柏樹閣(泊／永平寺典座老師(永平寺料理長)監修の 特別精進料理の夕食 料理長解説付き)
3日目	早朝 ご希望の方は永平寺にて「朝のおつとめ」に参加 9:30～10:00 ホテル発 → 富山 エクセルホテル東急(洋食コースの昼食) 午後 松川遊覧船(日本さくら名所100選・桜のトンネルを船上からお楽しみ) 20:00～21:16着 高岡古城公園(日本さくら名所100選) 新高岡駅(北陸新幹線グリーン車) → 東京駅

※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。※気象条件により、桜が見ごろとならない場合がございます。

■コース番号 VJ4827C-583

【お申し込み・お問い合わせ】 阪急交通社

【受付開始】1月30日(月) 10:00～【TEL】0570-05-5089／10:00～17:30(土・日・祝休日は13:30まで)

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

●お申し込み・お問い合わせの際は「タカシマヤサロン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。●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 〒105-0022 東京都港区海岸1-16-1 ニューピア竹芝サウスタワー(総合旅行業取扱管理者:西山和典) 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

ベストシーズンの桜を愛で、  
美食、名湯、坐禅体験を楽しむ充実の休日

【旅のポイント】

- 1.往路は北陸新幹線グランクラスにご乗車
- 2.大本山・永平寺では、  
坐禅体験や寂光苑散策などを楽しみ、  
「柏樹閣」では永平寺監修の精進料理を  
料理長よりご案内
- 3.「ゆのくに天祥」では  
18の名湯めぐりでお寛ぎ
- 4.フレンチコース、越前和食会席、  
洋食コースのこだわりの昼食をご用意



永平寺での坐禅体験(椅子席可)(イメージ)

インターネットでもご予約できます







2



1

1. 近江牛をメインにした小鍋に厚揚げやふき、椎茸、せりなどを添えて。2. 「小蛸いろいろトマト煮凍りやピーツ醤油花和え」「蟹と法蓮草加減酢和え」など酒菜 (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・梅田 日本料理 はなの

**期間** 2月1日(水) → 3月31日(金)

**【料金】** お一人様 6,300 円 ※税・サービス料込

人気のランチコースの素材をグレードアップ  
野菜や糀を生かし、揚げ物も楽しめる特別会席

ウェスティンホテル大阪のメインダイニング「日本料理 はなの」。会席、天ぷら、鉄板焼のコーナーがそれぞれ独立し、専属の料理人が腕をふるいます。今回は、日本料理長の弓木野賢二さんが、人気のランチコース「なでしこ」をベースに素材をグレードアップ、揚げ物を組み込んだ特別会席を考案しました。旬の野菜をふんだんに使い、先付や酒菜には自家製の糀を用いて「腸活」を意識するなどヘルシーな内容です。箱庭を望む和モダンな空間でお楽しみください。

**コース内容**／先付、煮物椀、造り、酒菜、揚げ物、小鍋、御飯、香の物、汁、水菓子

**【ご予約・お問い合わせ】**  
**【TEL】06-6440-1066** (3日前までに要予約) **【受付時間】** 11:30～21:00  
**【定休日】** 無休

※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!

詳しくはグルメサイト「**美食百花**」をご覧ください。



東京・日本橋  
日本橋浅田  
**期間**  
2月28日(火)まで



京都・烏丸  
和ごころ泉  
**期間**  
2月28日(火)まで



※平日限定

東京・銀座  
広東名菜 赤坂璃宮  
銀座店  
**期間**  
2月28日(火)まで



1



2



3

1. 黒毛和牛の肩ロースを使用した「すき焼」(写真は2名様分)。2. 高級魚のフエは、アラと昆布の出汁で煮て、みぞれ仕立てでご提供。3. 旬の刺身2種盛りと、出汁を含ませたフルーツトマト (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・日本橋  
人形町今半 日本橋高島屋S.C.店

**期間** 2月1日(水) →  
3月31日(金)

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

**【料金】** お一人様 9,680円 ※税・サービス料込

明治28年、東京本所に「牛鍋屋」として創業した老舗「人形町今半」。熟練の目利きにより厳選した和牛のすき焼は、世代を超えて不動の人気を誇ります。今回は、調理長の坂口勝三さんが、すき焼のほかに高級魚であるクエの小鍋やお造り、ローストビーフなどを組み込んだ、カード会員様限定のランチコースを考案しました。繊細で美しい盛り付けや人情味のあるサービスとともにご堪能ください。

**コース内容**／ローストビーフ根菜との胡麻ダレ、九絵のみぞれ仕立て、本日のお造り、フルーツトマトの含ませ、すき焼、食事、デザート(きなこ餅・苺・小倉あん お麩ショコラ)

所在地／東京都中央区日本橋2-5-1  
日本橋高島屋S.C.新館6階  
アクセス／東京メトロ銀座線「日本橋駅」B4出口方面、東西線「日本橋駅」B2出口方面地下直結

詳しくはこちら→



**【ご予約・お問い合わせ】**  
**【TEL】03-5542-1192** (前日までに要予約)  
**【受付時間】** 10:00～19:00  
**【定休日】** 不定休(日本橋高島屋S.C.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。



1



2



3

1. うま味がしっかりしたニュージーランド産の牧草牛は、シンプルなローストに。2. 真鶴の漁港から直送される鮮度抜群の素材を使用したカルパッチョ。3. 春を感じられる食材、生の桜海老と菜花の Pasta (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  
タヴェルナ グスタヴィーノ

**期間** 2月1日(水) →  
3月31日(金)

※除外日／2月11日(土・祝)、3月3日(金)・7日(火)・8日(水)・22日(水)・23日(木)

●ご提供時間／ランチ平日11:30～14:30 (ラストオーダー13:30)、土・祝休日12:00～14:30 (ラストオーダー13:30)  
●人数／1～8名様

**【料金】** お一人様 5,800円 ※税・サービス料込

北イタリアを中心に修業を積んだ、オーナーシェフの松川良太さん。心がけているのは、良い食材を選び、その味わいをシンプルに生かすことだと言います。本プランでは、うま味がしっかりしていながら食後感が軽やかな牧草牛のグリルや春の食材を用いたパスタ、漁港から直送される鮮魚のカルパッチョなどを特別にご用意。ダイナミックかつ繊細な、本場さながらのイタリア料理をご満喫ください。

**コース内容**／鮮魚のカルパッチョ、生桜海老・チェリートマト・菜花のパスタ、ニュージーランド産放牧牛フィレのグリルロースト、ティラミス、コーヒーまたは紅茶、パン

所在地／東京都中央区銀座1-5-7 アネックス2福神ビル地下1階  
アクセス／東京メトロ有楽町線「銀座一丁目駅」より徒歩約1分、銀座線「京橋駅」「銀座駅」より徒歩約3分

詳しくはこちら→



**【ご予約・お問い合わせ】**  
**【TEL】03-6228-7608** (3日前までに要予約)  
**【受付時間】** 11:30～20:00  
**【定休日】** 日・祝休日、ほか不定休あり

※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。

〈P40・41共通〉●ご予約の際は「**タカシマヤのカード会員**」である旨をお伝えください。

●諸事情により、内容が予告なく変更となる場合がございます。最新の情報につきましては、お電話にてご確認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2022年12月16日(金)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、すで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: Katsuo Takashima (P40) Hiroaki Shinohara (P41) Text: Sawako Yamada (P40) Chinatsu Kimura (P41)



# 高島屋オンラインストア タカシマヤのバレンタインデー2023

年に一度の「ショコラの祭典」としても注目を集めるタカシマヤのバレンタインデー。最新トレンドからこだわりの老舗はもちろん、日本初上陸の名店や一流パティシエのスペシャリテなど、高島屋オンラインストアでは充実の品ぞろえで開催中です。

## いま注目の2人のショコラティエ

細部までこだわったチョコレートが、大切な方へのギフトとしても、自分へのご褒美用としても注目を集めています。



### Vincent Vallee

ヴァンサン・ヴァレ

ショコラの世界大会で優勝した実力者

ミシュランの2つ星レストランを営む父を持つヴァンサン・ヴァレ。15歳の若さでパティスリーの学校に通いながらM.O.F.シェフであるジャン・クロード・ダヴィッドのもとで修業。父譲りの味覚のセンス、天性の芸術センスで瞬く間に実力を付けていきます。その後、チョコレートマスターであるパトリック・ゲレンツェルのもとで修業、2011年には、チョコレート彫刻のコンクール「カボス・ドール」で2位を獲得。さらに、最高峰のシェフのもとで経験を積むこと12年目の2015年、「ワールド・チョコレート・マスターズ」で見事優勝。当時27歳、この大会で優勝した初めてのフランス人でした。その後はCACAO BARRYのアンバサダーに就任。2018年、フランス西部サプル＝ドロンヌで初のアトリエ兼ブティックをオープン。2021年にはBean To Barのためにアトリエを拡張し、日々精進を続けています。

〈ヴァンサン・ヴァレ〉  
コフレ サプル＝ドロンヌ  
(9種計9個入) 4,104円



### Julien Dechenaud

ジュリアン・デシュノ

特徴的なブラリネが人気の若手ショコラティエ

幼少期から父親が経営する店でスイーツに囲まれて育ち、ショコラティエとしての道を歩み始めたジュリアン・デシュノ。リヨンのDélicieux Des Sensでキャリアをスタートした後、パリに移りJean-Paul HévinやPatrick Rogerで腕を磨き、最終的にはALAIN DUCASSEのショコラティエシェフに。9年間、実力派シェフのもとで経験を積みます。2017年に独立、パリ東部郊外のパンセンヌでショップ兼アトリエをオープン。「甘さ控えめのハイエンドチョコレート」をコンセプトに人気を集め、2022年には3店舗目をオープン。エクアドル産のシングルオリジンをベースに、微妙な隠し味やテクニクを駆使したブラリネで定評を得るよう。パリの有名マガジンでショコラティエTOP5に、最近ではル・モンド紙でブラリネTOP15に選ばれるなど、数々のメディアで注目を集める、次代を担う若手実力派ショコラティエです。

〈ジュリアン・デシュノ〉  
ボンボンアソート9P  
(9種計9個入) 3,564円



※価格は消費税を含む総額にて表示しております。※商品により、販売期間・送料が異なります。※品数には限りがございますので、売切れの節はご容赦ください。

## LINE 新規友だち登録キャンペーン 2月8日(水) 10:00まで

期間中、高島屋オンラインストアのLINE公式アカウントをはじめて友だち登録いただいた方に、送料無料クーポンをさしあげます。※詳しくはWEBサイトをご覧ください。



タカシマヤカードアプリで、  
お得なキャンペーン&ご優待情報 がすぐに探せます。



期間限定!!  
今月のおすすめ情報

今だけ

### キャンペーン



今月のおすすめで優待



オリジナル・  
特典付き旅行



TAKASHIMAYA CARD × HEARST  
fujingaho  
ハースト婦人画報社コラボ企画  
**美食百花**  
Gourmet Selection



おすすめ公演  
チケット

いつでも使える  
ご優待情報

再発見!

### タカシマヤカード 優待など いろはカルタ



カード会員様ならではの!  
お買物やグルメ、お出かけなどで使える  
お得な優待サービス・カード情報を  
「いろは」のうち  
45文字でご紹介しています。



ほかにも



「グルメ特集」「ご優待店検索」  
「セゾンカード優待情報」など。



プッシュ通知でも、キャンペーンやお得な情報をお知らせしています。

## 新規ご登録&カードご利用キャンペーン ■2023年1月31日(火)まで

期間中、タカシマヤカードアプリを初めてダウンロード&ログイン(カード登録)のうえ、登録したタカシマヤのクレジットカードで合計10,000円(税込)以上ご利用いただいた方の中から、抽選で500名様に1,000タカシマヤポイントをプレゼントいたします。



タカシマヤのクレジットカード会員様専用 **タカシマヤカードアプリ 新規会員募集中**  
※通信状況・端末・OSバージョンなどによっては動作しない場合がございます。  
アプリの機能やダウンロードについてはこちら





## 参加無料

# 高島屋フィナンシャル・パートナーズがセミナーを開催します ファイナンシャル・プランナーと考えよう 「人生100年時代の マネープランの立て方」セミナー

## タカシマヤのカード会員様限定

人生100年時代。健康寿命が延び、選択肢も増え、さまざまな生き方を選べる今こそ、ご自身やご家族にぴったりの「マネープラン」を立てることが大切です。働く世代の方もセカンドライフを始めている方も、楽しく安心して過ごすために。

タカシマヤのフィナンシャル・プランナーが、あなたにぴったりのマネープランづくりのコツをご案内いたします。

このような方に  
おすすめです

- ・今の生活を楽しみながら、セカンドライフのための資金づくりを始めたい
- ・上手なお金のため方・ふやし方を身につけて、賢いマネーライフを送りたい
- ・自分に合った資産運用や、保険の選び方・見直し方について知りたい

## 日本橋開催

- 会場：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
- 日時：①2月3日(金) 11:00～12:30  
②2月3日(金) 14:00～15:30  
③2月11日(土・祝) 11:00～12:30  
④2月11日(土・祝) 14:00～15:30
- 定員：各回8名様



【講師】  
関 美智子 (せき みちこ)  
高島屋フィナンシャル・パートナーズ株式会社  
2級ファイナンシャル・プランニング技能士/  
証券外務員1種

大手証券会社、保険代理店の経験を経て、2020年高島屋フィナンシャル・パートナーズに入社。日本橋店タカシマヤ ファイナンシャル カウンターにて、年間のべ300組のお客様のご相談を承る。投資信託や保険の知識に加え、自身の育児経験も含めた納得感のある細やかなアドバイスは、特に女性のお客様に定評がある。

## 大阪開催

- 会場：大阪高島屋7階  
ファイナンシャル セミナールーム
- 日時：①2月4日(土) 11:00～12:30  
②2月4日(土) 14:00～15:30  
③2月11日(土・祝) 11:00～12:30  
④2月11日(土・祝) 14:00～15:30
- 定員：各回10名様



【講師】  
相原 澄江 (あいほら すみえ)  
高島屋フィナンシャル・パートナーズ株式会社  
2級ファイナンシャル・プランニング技能士/  
AFP (日本FP協会認定) /  
証券外務員1種

信託銀行、生命保険会社勤務を経て、2021年高島屋フィナンシャル・パートナーズに入社。大阪店タカシマヤ ファイナンシャル カウンターにて、年間のべ300組のお客様のご相談を承る。NISAやiDeCo、生命保険など、幅広い金融商品の中から一人おひとりにご納得いただけるプランを提案。専門用語を極力使わずわかりやすい解説が好評。

## お申し込み・お問い合わせ

- 日本橋開催 | 日本橋高島屋S.C. 本館8階 タカシマヤ ファイナンシャル カウンター  
03-3246-4801 受付時間：10:30～19:30
- 大阪開催 | 大阪高島屋7階 タカシマヤ ファイナンシャル カウンター  
06-6631-1604 受付時間：10:00～19:00

お電話で

ホームページ  
から



※セミナーでは資産運用についてお話いたしますが、具体的な保険商品や金融商品の紹介や勧誘はいたしません。※お客様がご希望される「個別相談」ではその解決方法として、保険商品や金融商品の提案をする場合があります。※お知らせいただきました個人情報は、当社からセミナー案内状のお届けに利用いたします。また、商品情報、生活情報等のご案内に利用する場合があります。第三者へ提供することはありません。※個人情報の提供は任意ですが、ご提供いただけない場合はお申し込みの受付ができなくなります。

タカシマヤポイントがたまる！使える！

## タカシマヤの ポイント投資



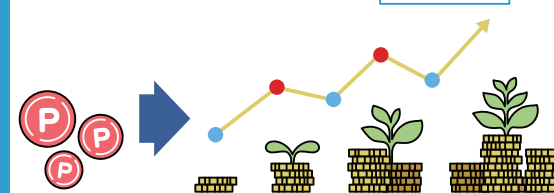
詳しくはこちら



タカシマヤポイントで投資ができる「タカシマヤのポイント投資」。高島屋のお買物でたまったポイントが投資に使えるだけでなく、取引に応じてためることもできるお得な新サービスです。

ポイントを使って  
投資ができる

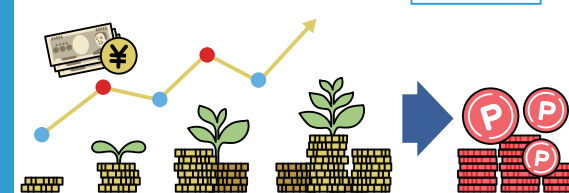
ポイントをつかう



タカシマヤポイントを使って、投資信託を買付することができます。高島屋各店・専門店・オンラインストアでのお買物でためたポイントも使えます。自分のお金を使わず、気軽に投資を始めることができます。

お取引の内容に応じて  
ポイントがもらえる

ポイントをつめる



投資信託の保有や、株式の取引手数料、口座開設など、「タカシマヤの投資信託」におけるさまざまなお取引やサービスのご利用に応じてタカシマヤポイントがたまります。投資でためたポイントも高島屋でのお買物で使えます。

## 3STEPで充実の投資ライフ「タカシマヤのポイント投資」のはじめ方

### STEP 1

「タカシマヤの投資信託」  
口座開設

※口座開設・管理料無料

### STEP 2

「タカシマヤの投資信託」の  
メインポイントを  
タカシマヤポイントに設定

### STEP 3

タカシマヤポイントを使  
って投資信託を購入

すでに口座をお持ちの方  
「メインポイント設定」は  
お済みですか？

メインポイントに「タカシマヤポイント」を設定すると、お持ちのタカシマヤカードにたまったポイントを投資で「使える」ようになり、投資でタカシマヤポイントが「たまる」ようになります。「タカシマヤの投資信託」にログイン後、右上の「メインポイント設定」ボタンからお進みください。

※メインポイントにタカシマヤポイントが選べるのは、SBI証券 高島屋フィナンシャル・パートナーズ仲介口座のお客様限定です。  
※メインポイントの設定には、会員専用オンラインサービス(タカシマヤカードNetアンサー)のID・パスワードが必要です。

## 専門家に相談しながらはじめるか？「タカシマヤ ファイナンシャル カウンター」

タカシマヤ ファイナンシャル カウンターでは、投資の専門家がご相談を承ります。オンライン相談も可能です。

日本橋店 本館8階  
TEL 03-3246-4801  
受付時間：10:30～19:30

大阪店 7階  
TEL 06-6631-1604  
受付時間：10:00～19:00

横浜店 7階  
TEL 045-313-7257  
受付時間：10:00～19:00



ご予約はこちらから

高島屋フィナンシャル・パートナーズ株式会社は株式会社SBI証券を所属金融商品取引業者とする金融商品仲介業者です。金融商品取引業者とは異なり、直接、お客様の金銭や有価証券の受け入れ等は行わず、顧客口座の保有・管理は全て金融商品取引業者が行います。また、金融商品仲介業者は金融商品取引業者の代理権は有していません。  
金融商品仲介業者 高島屋フィナンシャル・パートナーズ株式会社 登録番号：関東財務局長(金仲)第905号  
所属金融商品取引業者 株式会社SBI証券 関東財務局長(金商)第44号 加入協会：日本証券業協会、一般社団法人 金融先物取引業協会、一般社団法人 第二種金融商品取引業協会、一般社団法人 日本STO協会