

Magazine for Takashimaya's Special Card Members

Takashimaya Salon

7

未来をつくる“おいしい”の多様性

July 2023
Vol. 195



Takashimaya Salon

Magazine for Takashimaya's Special Card Members July 2023 Vol. 195

Takashimaya Salon

Magazine for Takashimaya's Special Card Members

7

July 2023 Vol.195

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

DAMIANI

HANDMADE IN ITALY SINCE 1924



Belle Époque Reel collection

TASTE the Italian **EXCELLENCE**



お求め・お問い合わせは、下記の高島屋各店 <ダミアニ>コーナーへ
日本橋店 新宿店 横浜店 大阪店 京都店 ジェイアール名古屋タカシマヤ



パリの感性が光る
絶妙なカラーコンビネーション
暑い季節こそ堪能したい
涼感あふれる煌めき

〈モーブッサン〉

「クルール・ダムール」 その名の通り、大粒のセンターストーンにパヴェストーンが華やぎを添える「愛の花」。上品でロマンティックな色づかい、カラーストーンの魅力を知り尽くしたモーブッサンならではの、高度なカット技法から生まれるキラキラとした輝きは、身につけるたびに高揚感に包まれて。

[右ページ]【高島屋特別企画商品】この夏、高島屋のお客様だけにお届けする限定カラーアイテム2点。トパーズのなかでも、鮮やかな青色が魅力のスイスブルートパーズは、困難を乗り越え運気を上げる石としても人気。今回はダイヤモンドが周囲を取り巻き、この上なく涼しげな表情に。ペンダント(WG、スイスブルートパーズ、ダイヤモンド) 693,000円、リング(WG、スイスブルートパーズ、ダイヤモンド) 660,000円 [左ページ]リング(上から WG、ブルートパーズ、アメシスト、ダイヤモンド/WG、スモーキークォーツ、オレンジサファイア、ダイヤモンド/YG、シトリン、オレンジサファイア、ダイヤモンド) 各418,000円、ペンダント(左から WG、ローズ・ド・フランス、ピンクサファイア、ダイヤモンド/WG、グリーンアメシスト、ピンクサファイア、ダイヤモンド) 各451,000円
取り扱い店 / 日本橋店・新宿店・玉川店・横浜店・大阪店・ジェイアール名古屋タカシマヤ

※高島屋特別企画商品のペンダントとリングは、お取り寄せの場合がございます。詳しくは売場係員にお尋ねください。

パリの名門「モーブッサン」のカラーストーン

MAUBOUSSIN



鮮やかなブルーを
ダイヤモンドが取り巻く「愛の花」
高島屋限定カラーで
クラスアップする特別な夏

神田 伯山

かんだ・はくざん 講師。
1983年生まれ、東京都出身。
2007年三代目神田松鯉に
入門し、「神田松之丞」と命名
される。'12年に二ツ目昇進、
'20年に真打昇進と同時に
「六代目神田伯山」を襲名し
た。本の執筆、ラジオ出演の
ほか、YouTubeチャンネル
「神田伯山ティービー」にて
自身の講談や著名人との
トークを披露するなど、幅広く
活躍している。



Book Lovers

本好きの
本気読み
No.63

永井紗耶子 著

『木挽町のあだ討ち』

text:
Kanda Hakuzan
illustration:
Tatsushi Eto

「あっさり」と恋も命もあきらめる江戸育ちこそ悲しきはなし」っていう歌が昔から好きでした。時代小説においてこの空気感・質感があるものを好んでいて、私が講師になったのも、このような空気感に憧れていたからかもしれません。

川口松太郎さんの『人情馬鹿物語』は何度も読んでしまう名作です。市井の人々の優しさと自分をかえりみない心意気。舞台は大正時代ながらも、登場人物に江戸っ子の心根が息づいていて、それを令和に読むだけで満たされるものがあります。そういう作品に再び出会いたいなあと思っていた矢先に読んだのがこの本です。

登場するのは木挽町の芝居小屋で働いている面々。過日、芝居小屋の近くで仇討ちがあった。それについて若き侍が一人ひとりに聞き込みをする……という筋立てです。仇討ちのあった日のそれぞれの視点、その語りを通して、各々の人生を描く手法は見事というほかありません。キャラクターの描き方も見事。幫間、立師、衣装担当、小道具職人、劇作者、そして侍。それらの人々の言葉遣いを非常に巧みに書き分けています。永井さんは講談から今回の物語の描き方の着想を得たそうです。歌舞伎や落語、講談の造詣があるのでしょうか。そのジャンルに詳しい人ならより楽しく、知らない人はついその世界を深く知りたくなるような仕掛けもあります。

「思っている字は心の中って書くでしょう。心の真ん中から溢れるもんを、人に捧げるってことだと思っんで」など、名台詞がいくつも出てくるのも本書の特長です。

市井の人々の人生をぶつつけられた後に、それが一つの話につながり謎がとける。我々が今、心動かされる『あだ討ち』とはこのようなものかもしれないと、爽やかな読後感でした。物語を読むのが苦手な人にもおすすめしたい一冊です。

『木挽町のあだ討ち』(永井紗耶子 著/新潮社)

Contents

／特集／未来をつくる『おいしい』の多様性

Takashimaya Salon - Features

神田伯山「本好きの本気読み」

Book Lovers

3

食卓が華やぐ、彩り豊かな高島屋からの夏の贈りもの。

Summer 2023 Takashimaya Gifts

20

テーブルに清澄な輝きを運んで。

EDITOR'S CHOICE

26

彦十蔭絵・棟梁 若宮隆志

Artist Clip

28

高島屋各店情報

Shop Information

33

タカシマヤカードサービスガイド

Card Guide

36



Takashimaya Salon Magazine for Takashimaya's Special Card Members

July 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/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/フードおたか=タカシマヤフードメゾンおたかの森店

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2023年5月25日(木)現在のものです。*品数に限りがございますので、売切れの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。

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

未来をつくる

“おいしい”

の多様性



おいしくて見た目も美しく、体に良く、地球にもやさしい。
今、世の中にはさまざまな「食」があふれている。

素材や調理法だけでなく、テーブルに食事が並ぶまでの
ストーリーや歴史、そして、宗教やその人の哲学、健康上
の理由などによって、私たちが選択できる「食」の多様性
はより広く、さらに進んでいる。

「美食家だけれど、美容や健康に良いものを選びたい」。

「地球環境に良い食事をしたい」。

それぞれのライフスタイルに合った「食」を選ぶために
必要なことは何か。さまざまな「食」の現場を訪れた。

美しくおいしい多様な食で、世界の文化や環境を知る。



illustration:naggy photo:Akira Aoki text:Yuu Murakami

日本におけるヴィーガン、プラントベース調理の第一人者である杉浦仁志さん。彼が一貫して伝え続けている「食を通じて世界を繋ぐ〈Social Food Gastronomy〉」とは、食を通じて社会問題を解決し、未来を豊かにするということだ。

シ エフでレストランのプロデューサーでもある杉浦仁志さんは、異文化理解、健康、地球環境にアプローチし、サステナブルな社会を目指したさまざまな活動を行っている。中でも注目されているのが、ヴィーガン、プラントベース料理の普及活動だ。絵画の様に美しい料理の中に、伝えたいメッセージが組み込まれている。

「ヴィーガン料理というと、特殊な食事と思われるがちですが、ほぼどんな方でも野菜料理は召し上がっていただけますよ。野菜を毎日食べなさいという気は毛頭ないのです。食べることは幸福であるべきですから、食の選択肢のひとつがヴィーガンと捉えていただけたらと思います。食べる人によってもいろいろな解釈があって良いと思います。



健康のためにヴィーガンやベジタリアンになる人もいますし、地球環境のためにヴィーガンになる人もいます。ストイックになる必要はなく、時々ヴィーガンということでも良いのです。

料理を召し上がっていただき、その料理に込められているメッセージをどう受けとめら

れるかは、お客様次第ですが、環境のことや、壊れかけている生態系をどうするか？といった地球の大テーマにも触れ、何かを感じていただけたらと思っています」

今回作っていたいただいた料理は、「きのこの楽園」と題された、シグネチャーメニューの一品。世界のどこにもあるきのこをテーマに、

食の多様性と山の生態系を表現したものだ。大きなブラウンマッシュルームの中に、きのこのデュクセルがびっしり詰められ、下にしいたトリュフの香るナッツの食感が全体の調和をさらに引き立てている。

味が複雑に重なり合い、きのこ、野菜、ナッツ、スパイスだけで組み立てられたとは思えない味わいだ。

杉浦さんが、食を通してヴィーガンやウェルビーイングに目覚めたきっかけは、ニューヨークのレストランで仕事をしていた日常から生まれたものだという。

「ニューヨークで働いていた時、家からレストランに通う道でデモをやっていたり、社会

的な運動なども良く目にしていました。そしてレストランでは、いろいろな人種の人たちが一緒に働いています。肌の色も違えば、宗教も違います。また、多様な思想や哲学、ルーツの異なるお客様が日々さまざまなリクエストをされます。宗教上食べられない食材もあれば、アレルギーもある。

でも、その異なる人種の方々がさまざまな食の選択肢を持ち、同じテーブルを囲んで笑顔で食事をしているんです。国際的な食のあり方の重要性や楽しさを学びました。

その時のシェフに言われたことは、とても印象的でした。「まず料理の前に文化を学びなさい。でないと君はシェフにはなれないよ」と。そんな環境の中で、食や文化の多様性を学び、そしてヴィーガンも食の多様性のひとつとして学んだのです」

近年日本でも、欧米からの影響で月曜日だけベジタリアンを推奨する「ミートフリーマーンデー」を実施する人々や、時々肉や魚を食べるといった食のライフスタイル「フレキシタリアン」と称する人々がいる。

強制的に食べなければいけないわけではない。選択肢のひとつとしてヴィーガンやプラントベースの食事をする事で、世界の食文化を知り、ひいては世界の人々や環境を知ることにつながるのだろう。



杉浦仁志

すぎうら・ひとし 大阪府生まれ。ヴィーガン、プラントベース調理の第一人者。2009年渡米。LA、NYのミシュラン星付きレストランで感性を磨き技術を習得する。14年から2年連続で、国連日本代表団レセプションパーティーの日本代表シェフに。海外で培った国際的な食経験を通じヴィーガン、プラントベース調理に貢献する活動において多数受賞歴を持つ。

Information -

AIN SOPH. GINZA (アインソフ銀座本店)
住所 / 東京都中央区銀座4-12-1
連絡先 / 050-3134-4241

をした時もヴィーガンの家庭にお世話になったので、私にはヴィーガンの食と思想が身近でした。店を続けていく中で転機となったのは、13年に東京オリリンピックの開催が決まったことと、15年のSDGs宣言です。サステナブルやSDGsについて世の中の理解が急速に深まり、環境問題や食の安全性にも関心が高まり、お客様が増えていきました」

店のシグネチャーでもある、卵も牛乳も使わないヴィーガンパンケーキは、ふわふわの舌触りと口にひろがるほのかな甘みに加え、ピジュアルのかわいらしさも人気だ。「メニューは、お客様のご意見やスタッフのやりたいことを形にしてきたら、今のようにまりました。品質や味はもちろん、見た目にもこだわっています」販売当初から人気のヴィーガン

自分のあり方です。でも、その思想を無理強いすることはできないし、食のあり方も思想も人の数だけあって当然だと思います。



1.ふわふわのパンケーキとフルーツや豆乳ホイップクリームなどが幸せな甘さを生み出す「天上のヴィーガンパンケーキ」 2.軽いが濃厚なヴィーガン「ティラミス」。

ティラミスは、乳製品を一切使わず、主に豆乳を使ったソイチーズクリームが濃厚な味わいとカカオの香りが印象的だ。レストランのデザートとして提供していたが、「持ち帰りたい」「お土産に贈りたい」というお客様の声から瓶に詰める形に変更。その後、レストランでも瓶詰めスタイルで提供されているが、「かわいい」と評判になった。白井さんのヴィーガン思想は、食だけにとどまらず、ファッションやビジネスにも浸透している。「私は、自然な形でベジタリアンになりましたが、体にも生きる姿勢としても、これが心地よい自分のあり方です。でも、その思想を無理強いすることはできないし、食のあり方も思想も人の数だけあって当然だと思います。」



2

SNSなどの影響もあり、ベジタリアルやファッションからヴィーガンに関心を持つ若い人も増えていきます。ヴィーガンを知りきっかけは、何でも良いと思っています。お客様のニーズに合わせて、どんな時代でも伝え続けることが大切。私の生きていく間にできることは限られています。これまで続いてきた過去の叡智を受け継ぎつつ、焦らずにゆつくりと次世代、さらに次の世代にバトンを渡していくことが私の使命です」それぞれの食の哲学を大事にして、最終的には誰もが疎外感なく食事ができるようにしたい、と白井さんは笑顔を見せた。

AIN SOPH.

それぞれの哲学を大事にしながら、食の在り方を考え、未来につなぐ。

東銀座のヴィーガンレストラン「AIN SOPH.」は、海外のお客様も多い。おいしさと見た目の美しさ、お客様の食の哲学まで考えたメニューについて、オーナー白井由紀さんに伺った。



9品のやさしい味が盛り込まれた彩り豊かなヴィーガン料理、ディナーの吉祥天コース「吉祥箱」。



日本のヴィーガン市場を牽引する白井由紀さん。

「ヴィーガン」という言葉が浸透する以前にオープンしたヴィーガンレストラン「アインソフ」。オーナーの白井由紀さんは、ヴィーガン、プラントベース調理の第一人者杉浦仁志さんも注目しているという、日本のヴィーガン業界を牽引する起業家だ。2009年に、東銀座の裏手に「アインソフ」銀座本店をオープン、予約で満席という人気ぶりだ。「オープンした時は、こんなに店舗を増やせるとは思っていませんでした。当初はマス向けのビジネスではなかったのですが、商売としては成り立っていませんでした。でも、そこで意志がゆらぐということはありませんでした。真言宗のお寺の家系だったこともあり、菜食の親戚が身近にいましたし、学生時代にカナダでホームステイ



1



2



3



Information -

京料理 本家 たん熊 本店
住所 / 京都府京都市
下京区木屋町通仏光寺
下る和泉屋町168
連絡先 /
050-3628-1645
<https://tankuma.jp/>

1.目にも美しいヴィーガン料理。上から時計回りに「筍と独活の木の芽味噌和え」「大徳寺揚麩寿司」「一寸豆」。2.世界を旅してきたという栗栖純一さん。3.ハラール料理の天出汁と揚げ物。醤油もアルコールが入っているものがあるため、昔からの製法で造られた醤油を使用している。4.ほかの道具と区別するため「ハラール」の文字を入れている。

「本家たん熊本店」の三代目・栗栖熊三郎さんの息子、純一さんはそう語る。実際にヴィーガン料理、ハラール料理をいただいたが、違いが分からない。京料理として、ただおいしい。新しい試みを始めたのには、栗栖さんの経験があった。「大学4年の時に、船と鉄道を使ってシルクロードを旅して、初めてムスリム（イスラム教徒）の方と会ったんですね。9・11の後とも会ったんですね。ムスリムとテロリストが関連づけて見られて

いましたが、実際は親切な人達です。旅人には親切に」という教えがイスラム教にはあるのですが、私も街で会った人の家に招かれ、温かなおもてなしを受けました。以来、バックパッカーとして旅行を重ねるうちに、世界には宗教的な禁忌を持つ国が多くあることを身をもって知る。日本ほど食のタブーがない国はないということも。「個人の考えでベジタリアン、ヴィーガンとして暮らしている人もいます。こうした世界の方々に、本格的な京料理を召し上がっていただきたいと思っただけです」

厳格なムスリムは調味料のアルコールもとらない。酒やみりんが使えないのだ。ヴィーガンならば鰹節でとった出汁も使えない。「制約があったとしても、私が作りたいのはあくまで京料理です。お客様の要望に添って、おいしい京料理を作りたい。修業してきた

精進料理を参考にするなどして、調理法を工夫しました。例えば、鰹節の代わりに煎り大豆の出汁を使う。みりんの代わりに砂糖の甘みを強めにする。味付けの順番を考える。ハラール料理に使う道具はほかと分けるなど、調理技術以外にも苦労がある。「正直、ビジネスというよりも、お客様に喜んでいただくためにやっています。先日はユダヤ教のコーシャ料理を作るため、専用の調理場も作りました。分け隔てなく一人でも多くの方に、本家の京料理を味わっていただきたいです」



4

京料理
本家 たん熊 本店

料理屋があまたある京都の中で、本格的な京料理でハラール会席とヴィーガン会席を提供している老舗「京料理本家たん熊本店」。その思いと工夫を若主人の栗栖純一さんに伺った。



ヴィーガン料理の煮物椀。真巻き豆腐、焼茄子、青柚子。精進出汁が香る味わい。

photo:Ryo Kusumoto text:Yuko Yanai

訪れた誰もが同じ食卓で、本格的な京料理を楽しんでほしい。

「京」

都には世界中からお客様がいらつしゃいます。イスラム教徒の方ならば豚肉やアルコールなど口にはできないものがありますが、日本では何が使われているか表示がない。だから持ってきたインスタント食品をホテルで食べている……。そんな状況を紹介したテレビ番組を見たんです。

せっかく京都に来てくださったのなら、京料理を食べてもらいたい。イスラム教徒やヴィーガンの方も、安心して一緒に食事をしてほしい。そう思って、2014年から（ハラール会席）（ベジタリアン・ヴィーガン会席）をスター



日本料理の名店が集まる京都だが、「本家たん熊 本店」は百年の歴史を持つ老舗だ。



1.異国情緒あふれる広々とした店内は、一歩足を踏み入れた時からアラビアの世界にひたれる。 2.ヴィーガンにも対応している「アラビアン・ベジプレート」。3.古代小麦のパンも店内で手作りされる。 4.骨付きのラム肉をざくろとオレンジ果汁で煮込んだ「ラム肉とざくろのタジン」。

の花蜜糖やアガペシロップを主に使っている。近年増加しているヴィーガンのお客様向けには、動物性食材を一切使わない「アラビアン・ベジプレート」などのランチメニューもある。シリアやレバノンなど多国籍の郷土料理が、多彩な野菜や豆類で作られ、深みのある味わいとポリウムが楽しめる。「カールヴァーン」を経営するFAR EASTは、もともと世界中から塩やドライフルーツ、ナッツなどを輸入販売する貿易会社。「FAR EAST BAZAAR」という食材や食

Information -

CARVAAN BREWERY & RESTAURANT (飯能本店)

住所 / 埼玉県飯能市
大河原飯能市大河原32-1
連絡先 / 042-973-7000
https://carvaan.jp/shop/hanno/

CARVAAN DELICATESSEN (横浜高島屋)

住所 / 神奈川県横浜市西区
南幸1丁目6-31横浜高島屋
地下1階 Foodies Port 2
連絡先 / 045-620-7871
https://carvaan.jp/shop/yokohama-takashimaya/

**1つで満足感の高い
ヴィーガンジェラート**



(カールヴァーン)カールヴァーンの古代小麦のヴィーガン・ジェラートクッキーサンド 7,090円(フレーバー:花蜜キャラメル×2、デーツ&カカオ、アーモンド、ヘーゼルナッツ、フィグ)
WEB 送料込み 冷凍便 127116

上記商品は、各店 ばらのギフトセンターまたは、高島屋オンラインストアでも買い求めいただけます。詳しくはP25をご覧ください。

※ [FAR EAST BAZAAR]各店、[CARVAAN Delicatessen]、[CARVAAN Delicatessen & Beer stop]でも買い求めいただけます。

品のショップを全国展開している。「レストランがこの地域に立つ理由はいくつかありますが、その一つに「地方創生」があります。そして、「食と酒の起源を辿り、歴史と文化を映し出す」をコンセプトにして、今に至ります」

料理もビールも起源は古代メソポタミアに遡る。ビールの歴史は6000年、ワインは8000年と言われ、ずっと古くから親しまれてきた。料理とは切っても切り離せない関係だ。そして、飯能の南高麗地区で無肥料無農薬のホッ

プを栽培し、そのホップを使って醸すビールも期間限定で提供される。横浜高島屋には、テイクアウトのほか、イートインができるデリカテッセンがある。気軽に楽しめるこだわりの味の数々をぜひ試してほしい。

埼玉の飯能で、ハラールからヴィーガンまで対応する地中海・アラビア料理のレストラン「CARVAAN」。美味でストーリーを持つ食を提供するこだわりと背景を伺いに訪れた。



チキンを胡桃とアーモンドミルクのソースで仕上げたタジン料理「サーカシアン・チキン」。

photo:Kei Iwata text:Yoshiko Nagashima

ハラール、ヴィーガンなど、あらゆる食文化の人々が共にテーブルを囲む。

埼玉

玉の南西部・飯能溪谷の断崖絶壁に立つ地中海アラビア料理のレストラン「カールヴァーン」本店。駐車場から店に向かう途中、まず目に入るのが美しいディスプレイラリー(蒸留所)。「カールヴァーン」はブルワリーを持ちクラフトビールを提供しているとは聞いていたが、ディスプレイラリーで自家製のジンも蒸留中だという。

そもそも、豚肉やアルコールを使用しないハラール料理を提供するレストランで、なぜ自家製ビールやジンを造っているのだろうか? 「ハラールやベジタリアン、ヴィーガンなど、あらゆる食の嗜好を持つ方々が一緒に楽しめるレストランなのです」と語るのはマネージャーの井上祥子さん。

厳格なハラール認証であるムスリムフレンドリー認証を受けており、料理にアルコールは一切使われていない。自然由来の原料にこだわり、白砂糖、化学調味料、精製塩も使用していない。塩は天然の岩塩や海塩などを、甘味は椰子

Information -

MOON FOOD JAPAN
(ムーンフードジャパン)
連絡先 / <https://moonfoodjapan.com/>



「豆乳の風味を隠そうとする豆乳アイスが多いですが、柴田さんの大豆のおいしさを味わってほしいので、「豆乳を前面に出しています」さまざまな地域のマルシェに出店すると、アレルギーを持ったお

シッコックのミュージシャンをしていたことから、ヴィーガンに目覚める。その後、イギリスに渡り、スコットランドの日本料理店でシェフとして働いている時に、妻となるポーランド人のマーシーさんと出会う。結婚後はポーランドでヴィーガンフードの店を夫婦で経営していた。行列ができる人気店となり、その時に最も人気だったのが豆乳アイスだ。

マーシーさんの希望で雄史さんの実家である滋賀の長浜にUターン。生業として選んだのがポーランドで人気だった豆乳アイスの販売だった。その時に、地元の音楽仲間だった柴田義範さんが作る、完全無農薬大豆を思い出した。20代と一緒に音楽をやっていた時に、試食させてもらった大豆のおいしさに感動したのだ。



1.大豆は、自然循環栽培で栽培期間中農薬不使用で農業を営む長浜市の農園・SHIBATA GROUND MUSICのフクユタカを使用。2.フクユタカは甘みがあり、豆腐にも使われる品種。3.雄史さんと妻のマーシーさん。日本へのUターン移住はマーシーさんの希望だ。

濃厚な豆乳アイス3種。希少な「遠州小落花」のピーナッツバター味は高島屋限定



〈ムーンフードジャパン〉ムーン豆乳アイスセット5,400円(純粋豆乳味・ピーナッツバター味 各110ml×3、いちご110ml×2) [高島屋限定]
WEB [送料込み 冷凍便 127558](#)

上記商品は、各店 ばらのギフトセンターまたは、高島屋オンラインストアでお買い求めいただけます。詳しくはP25をご覧ください。

子さま連れのファミリーが集まってくる。「初めておいしいアイスクリームを食べられた」と喜ぶ笑顔が忘れられないという。「家族に一人アレルギーの人がいると、みんながアイスを我慢します。うちのアイスで『みんなと一緒に食べて笑顔になれる』とおっしゃっていただき、この笑顔のためにがんばろうと力づけられます」チョコレートや宇治抹茶、砂糖不使用の糍甘酒など、多様なフレーバーも楽しめる。高島屋限定のピーナッツバター味も後を引く濃厚なおいしさだ。

MOON FOOD JAPAN

ヴィーガン向けのおいしいアイスクリームとして話題の「ムーン豆乳アイス」。原材料から製法まで、こだわり尽くして、唯一無二のアイスを作る東野雄史さんにお話を伺った。



豆乳の味を前面に出した「純粋豆乳」フレーバー。香ばしい大豆の甘さがクセになる。

photo:Kei Iwata text:Yoshiko Nagashima

無農薬の大豆で豆乳から作ったアイスは濃厚でおいしく、みんなが笑顔に！

ヴィーガンや乳・卵アレルギーの人向けに、近年人気を呼ぶ豆乳アイス。しかし、滑らかな口当たりのためには増粘剤や乳化剤などの添加物が必要で、添加物不使用の豆乳アイスはシャーベットのようになる。一方、「ムーン豆乳アイス」は添加物不使用なのにクリーミー。その秘密を、ムーンフードジャパンの東野雄史さんに伺った。「決め手は豆乳の濃さ。市販の豆乳の濃度は約8%、豆腐用でも約12%ですが、うちの豆乳は22%。加熱するとプリンのような粘度になり、とろみがあります」そのためにも豆乳から作る。既製の豆乳圧搾機では高濃度のもは作れないため、機械も自作した。「一般的な豆乳は大豆を加熱してから搾りますが、加熱前に搾った方が濃い豆乳を作れます。生の大豆に高圧をかけられるオリジナルの生搾り製法の濃厚豆乳で、アイスを作っているのです」ここまでこだわる理由は、雄史さん自身がヴィーガンだったからだ。20歳の頃、インディーズで



石川 伸一

いしかわ・しんいち 福島県生まれ。宮城大学食産業学群教授。東北大学大学院農学研究科修了。北里大学助手・講師。カナダ・ゲルフ大学客員研究員などを経て現職。専門は分子調理学。分子調理研究会代表。「分子調理の日本食」、「食」の未来で何が起きているのか」「料理と科学のおいしい出会い」など著書多数。



食は誰にとっても幸せを感じられるツール

栽培する植物工場もメディアを賑わす。管理された状態で栽培するため完全無農薬栽培が可能になる。「都市型地産地消は、食材が食卓に届くまでの一連の流れを間近で見られることから、消費者の環境意識を高める効果もあります」

フードテックの観点では、鳥インフルエンザによる卵不足が起きた際、卵の代替食品が話題になった。味も見た目もほとんど見分けがつかないという。培養肉はすでに海外では販売している国もあり、日本での販売は未承認なもの、研究は進んでいる。食の未来は身近なところまで来ているのだ。

フードテックによる新しい食が広がるかどうかは、消費者側の受容性が課題だと石川さんは語る。

「新しいテクノロジーの多くは好意的に受け入れられますが、これと食に関しては別で、警戒されがちです。まずは新しく生み出されるものが、健康によい」と認識さ

れることが大事だと思います。その上で、おいしいと感じればリピートされていくでしょう。今までの食の歴史も、そうした流れを踏んで多様化していったのです」

もともと食は非常に多様性に富んでいる。食文化や好みは国や個人によって異なるのはもちろん、同じ人でも気分や体調によって求めるものが変わるほどだ。食が多様化して選択肢が増える一方、自分に確固たる価値観がないと選ぶことが大変になるかもしれない。

「多様性の受容が求められていることは、反面で人々の分断を生む側面を持っています。しかし食に関して言えば、おいしいと感じることで、違う立場の人が分かり合えることがよくあります。私は、食が人々の分断を解決する糸口になる、人を幸せにできるツールだと考えています」

未来の食が平和な世の中を築く姿を、ぜひ見てみたい。

Interview

多様性の象徴である“食”が 人類の分断を解決する糸口になり得る!?

最先端の技術で食の可能性を広げる“フードテック”が新時代の潮流となっている。食はどう進化し、未来はどうなっていくのか。分子調理学を専門に食を多角的に研究する石川伸一教授にお話を伺った。

illustration:naggy text:Yoshiko Nagashima

スノードームに入ったふろふき大根や球体のお吸い物、麺になったカレーライス。未来の食卓に並ぶかもしれない料理を実際に作ってみた『分子調理の日本食』の著者のひとり石川伸一さん。

すでに街のレストランでは、液体窒素で凍らせた食材や、メレンゲのように泡立たせたスープなど、分子ガストロノミーの考え方を取り入れて、新たな食感やおいしさの料理を楽しめる店が珍しくなくなっている。石川さんが代表を務める分子調理研究会では、経験則で語られてきた食の原理を科学で解き明かし、シェフたちに情報提供をしたり、共に新しい調理方法を考えたりしている。

科学の力で介護食や災害食もおいしくしたいと、食と人への愛を語る石川さんに、新時代を象徴する食のトレンドについて伺った。

「ここ2〜3年で新しい流れが出てきたのは、植物性の素材で作った代替肉、肉そのものの細胞から作った培養肉、そして話題の昆虫食などです。それらは、フー

ドテックと呼ばれる最先端のテクノロジーによって作られています。フードテック市場は今後も伸び続けると予測されていますが、その背景には、増え続ける世界の人口と、家畜が地球温暖化の原因のひとつと考えられていることがあります。人口爆発に対して、家畜を増やさずにたんばく源、中でも肉を確保する手段がいつそう求められるからです」

地球温暖化の解決策の一つとして、近年耳にするようになったのがブルーカーボンだ。森林と同様に、海藻が二酸化炭素を吸収し、炭素を貯留するというものだ。日本では古来、出汁に昆布を使い、海苔やワカメを日常的に食べてきたが、海藻を食べる習慣がなかった欧米でもサステナブルな上、高たんばく低カロリーな食材としてトレンドになってきている。

また都市型地産地消も増えている。生産地と消費地が近いことで、新鮮な食材を食べられるだけでなく、輸送時に発生する二酸化炭素も削減できる。ビルの中で野菜を



分子ガストロノミー
化学的、物理的な視点で、ガストロノミー(美食学)を研究すること。科学的な手法で新しい料理を生み出す方法と捉えられがちだが、用語を生み出した提唱者たちは調理プロセスの中に見出される現象のメカニズムを解き明かす「コックシェフ」。

培養肉
家畜や魚などの筋肉から少量の細胞を取り出し、体外で組織培養して作られる人工肉。欧米をはじめ、日本企業でも研究が進んでいる。世界で初めてシンガポールで食用として認可され、会員制のレストランで培養肉のチキンナゲットが販売された。

ブルーカーボン
地球温暖化の原因とされる二酸化炭素を吸収することで、陸上の森林に貯留される炭素をグリーンカーボンと呼ぶことに対し、海藻やマングローブなど海洋生物に貯留される炭素をブルーカーボンと呼び、地球温暖化対策の選択肢として耳目を集めている。

都市型地産地消
都市にある農地で生産された作物を都市で消費するため、生産地と消費地が近い利点から新鮮な農作物を供給できることで注目されている。近年は農地だけでなく、建物の中でLEDの光と液体肥料により葉物野菜を水耕栽培する植物工場も増えてきている。



ICONIC STAGEを運営する、(株)ジョピア代表取締役社長の吉備カヨさん。

Information -
ICONIC STAGE(アイコニックステージ)
 住所/神奈川県横浜市神奈川区
 西神奈川2-9-11 SustainuS 1F
 連絡先/045-900-2257
<https://www.iconic-stage.com/>



都市型地産地消

“ビル産ビル消”のカフェが 発信する、新鮮でおいしく 環境にもやさしい食との関係。

カフェで提供するハーブや野菜を栽培し、6次産業を1棟のビルで実現している**ICONIC STAGE**プロジェクトのきっかけやお店への思いについて、代表の吉備カヨさんに伺った。



illustration:naggy
 photo:Teruhiko Nishiyama
 text:Yoshiko Nagashima



横 浜の東白楽に、昨年の1月にオープンしたカフェ・アイコニックステージ。提供されるメニューに使われるハーブや葉物野菜は、カフェと同じビル内で栽培されている、真の「摘みたて」。サラダやピザで味わえるフレッシュハーブや野菜はとてもみずみずしくて甘く、新鮮さを実感。総合プロデューサーは、代官山でプロも通う料理教室を運営するマカロン由香さん。パリの三つ星レストランで修業を積み、日本の出張料理人の第一人者でもある。食材を活かしたおいしさはもちろん、見た目にも癒やされるフード、スイーツなど、すべてのオリジナリティの開発を手掛けている。

アイコニックステージは5階建てのビルの3階に、LEDの光で水耕栽培をする農園がある。

そこで収穫された食材を使ってキッチンで作られたものは、カフェで提供するほかショップでも販売。地産地消を1カ所で行う「ビル産ビル消」を実現している。

こうした6次産業（農林水産業の1次産業、製造・加工の2次産業、販売・流通の3次産業を足した業態）は、原材料を生産する1次産業から起こることが多かつたり、郊外では農園を持つレストランも見かけたりするが、アイコニックステージがあるのは横浜のほぼ中心地。しかも経営母体は人材派遣会社だ。その代表取締役社長を務める吉備カヨさんは、きっかけはコロナ禍だったと語る。

「本業の人材派遣業がダメージを受け、所有している賃貸ビルのテナントも退去していききました。派遣会社なので、人はいる、それ



1.5階建てビルの3階で食材を生産、2階で商品に加工、1階のカフェ&パティスリーで販売。2.3色のLEDの光で野菜を育てる水耕栽培農園。3.エディブルフラワーを押し花にしてドライ化させ、手作りでスイーツにトッピングする。

を活かせる「もの」を持つことが事業の継続には必要と考えました」

「もの」は原材料から作れば、商品開発のトライアンドエラーもやりやすい。地元でLED水耕栽培の装置を作る会社とつながりがあったことで、自分たちで野菜を育て、メニューを作り、提供するまでを一貫して行うことにしたのだ。テナントが抜けたビルのうち、会社の事務所として使うフロア以外をこのプロジェクトに充てたことで「ビル産ビル消」が始まった。

水耕栽培のフロアでは、20種類のハーブや葉物野菜、エディブル

フラワーを栽培。ビル内で温度や湿度を管理して栽培するため、完全無農薬で育てられる。

「近隣のこどもたちを招いて、野菜ができる過程を見学してもらっています。もともとSDGsを意識していたわけではなかったのですが、食を扱うことで、サステナブルに関する多様な分野の方々からお声をかけていただけようになりました。今までは人と場をつないできましたが、これからはさらに、場と環境、環境と人の新しい関係を創造していきたいと思っています」



7 <アイコニックステージ> キューブケーキ9個セット 5,346円 WEB



6 <アイコニックステージ> アイコニックパワーサラダ 594円※販売方法は写真と異なります。

4・6.3階で収穫された摘みたてハーブと葉物野菜がたっぷり添えられた2品。「アイコニックパワーサラダ」(手前)と、「ピーツフムスの薄焼ピザ」(奥)。

5・7.サクサクの生地に、甘さを控えたコンフィチュールを詰め、3階で育てたエディブルフラワーをあしらった「キューブケーキ」。プレゼントにも喜ばれそうだ。

Information - <アイコニックステージ> POP UP 6月29日(木)～7月24日(月)
 横浜店 地1階 フードーズポート2 POP UP 5
 ※「キューブケーキ9個セット」は高島屋オンラインストアでもお求めいただけます。(6,734円/送料込み)



〈千葉・本家留蔵〉入梅いわしの
プレミアムマリネと旬プレミアム
ムオイルサーディン5,940円
(プレミアムマリネ60g・旬プレ
ミアムオイルサーディン100g
各2) [高島屋限定]

WEB 送料込み 冷凍便 120049

賞味期限：冷凍で60日

食卓が華やぐ、 彩り豊かな 高島屋からの 夏の贈りもの。

今年も高島屋のバイヤーが
日本全国を駆け巡り、探してきた
こだわりの逸品が大集合！
作り手の思いが伝わるおいしい
ひと品をお届けいたします。

別格のおいしさを誇る
“入梅いわし”の秘密



千葉・九十九里発(本家留蔵)の
おいしさの秘密を6代目
鈴木義裕社長にお伺いしました。

―“入梅いわし”を使う理由は？

梅雨の時期に旬を迎えるマイワシは昔から“入梅いわし”と呼ばれていて、脂のりも、身質もよいのが特徴です。丸々と太った身で舌の上でとろけていくような味わいです。銚子港はいわしの好漁場として知られています。その中でもこの時期だけの別格のおいしさの“入梅いわし”を高島屋のお客さまに紹介したいと思いました。

―2つのセット商品の特徴を教えてください。

今回、高島屋で販売するのは銚子港で水揚げされる入梅いわしの中でも、特に品質がよく脂分の多いマイワシを厳選して使っているのが最大の特徴です。「マリネ」はジューシーな入梅いわしをフレッシュに味わっていただけるよう、自家製のデイルを調理する日の朝に摘み、白ワイン・ピネガート

国産レモン、海塩でマリネし漬け込みました。「オイルサーディン」は、60〜70度に温めたオイルで約10時間低温調理しています。通常10時間も煮たら皮が剥けちゃいますが、選りすぐりの入梅いわしを使っているので仕上がりが美しい。いわゆる普通のオイルサーディンは圧力鍋か缶詰の状態から熱と圧力を加える調理法なので、ウチとの違いは歴然。ゆえにふっくらと柔らかな食感が味わえ、入梅いわしらしい良質な脂や旨みが凝縮されています。

―それぞれのおいしい食べ方を教えてください。

マリネはさっぱりとした味わいなので、そのまま召し上がるのがおすすめです。オイルサーディンは玉ねぎを添えたり、残ったオイルでパスタを作ってもおいしいですよ。オリーブオイルは2種類をブレンドし、バランスよく仕上げられています。漁師、仲買、高島屋ウチの4者が揃わないと実現しない唯一無二のおいしさをぜひ味わってください。

海外からも注目される
サステナブルな和牛赤身肉

京都・銀閣寺大西オリジナルブランド「サステナブル和牛「熟」」。独自の長期肥育を行うことで今まで食卓に上がる機会が少なかった経産牛を旨みと香りが濃厚な赤身肉に昇華。その特長を活かすためにローストビーフに。京都祇園 侘家古唐堂の「うま味さん」和牛用スパイスとの相性も抜群。



〈京都・銀閣寺大西×祇園侘家古唐堂〉サステナブル和牛「熟」ローストビーフ・「うま味さん」和牛用スパイス 詰合せ 10,800円(ローストビーフ350g、「うま味さん」和牛用スパイス ペッパーベリーの香り43g) WEB [送料込み 冷凍便](#) 120308 原料原産地:牛肉(国産) 賞味期限:冷凍で30日



野菜と肉のおいしさを
凝縮したハンバーグ

有機野菜のおいしさをもっと届けたい。そんな思いから「高島屋ファーム」と「石井食品」が共同で開発したのがこちらのハンバーグ。さっぱりとした若鶏のハンバーグに、淡路島の新家青果が育てた有機新玉ねぎをたっぷり使ったこだわりのソースが相性よく、自然の甘みが味わえる一品。



〈高島屋ファーム〉淡路産有機玉ねぎを味わうハンバーグ5,400円(和風ハンバーグ175g×3、デミグラスハンバーグ175g×3) WEB [送料込み 冷凍便](#) 127094 賞味期限:冷凍で180日・お届け時期:8月12日(土)まで(承り期間:8月5日(土)まで)

P13、P15、P20～P25の商品は
各店 ばらのギフトセンターまたは、
高島屋オンラインストアでお買い
求めいただけます。

高島屋 お中元 検索

高島屋オンラインストア



各商品の販売期間などの詳細は
WEBサイトをご覧ください。なお、
高島屋オンラインストア「2023
高島屋 夏の贈り物」の承り期間は
2023年8月9日(水)午前10時までとなります。
※お中元用途以外のご注文は、8月31日(木)
午前10時まで承ります。

※商品により販売期間等が異
なります。※価格は消費税を含
む総額にて表記しております。
※品数に限りがございますので
売切れの際はご容赦ください。
※調理盛り付け画像は一例で
す。商品内容欄に記載以外の食
材や器・装飾等は含まれません。



(天盃)コーヒースペシャルリテ
3,300円(福岡県・天盃:リ
キュール700ml25度) WEB
115576



通な大人も喜ぶ本格派 コーヒールィキュール

創業125年を迎える福岡
の麦焼酎専門蔵「天盃」、蔵元
の地元、筑前町の完全無添加
のさとうきび釜炊き黒蜜、南
米ホンジュラスの最高品質の
コーヒード豆を融合した、今ま
でにない大人のための「コー
ヒースペシャルリテ」。ロックで
楽しむのももちろん、アフ
ガードにするのもおすすめ。



3種類のチーズによる 濃厚な三重奏

エダムチーズとクリームチー
ズを使ったマイルドなチーズ
ケーキ。形の崩れたゴルゴン
ゾーラのショートブレッドを
アップサイクルしたものを土
台に敷き、クラッシュしたク
ラムをアクセントに利かせた
サクサクの食感と風味もた
まらません。生クリームのデコ
レーションも美しいケーキ。



(ショフレ)チーズ(コース)フォルマッジオ
4,860円(約縦17×横7×高さ5cm) [高島屋限定]
WEB [送料別](#) [冷凍便](#) 127027 賞味期限:冷凍で30日

テーブルが一気に華やぐ
ペストリースタンド

世界的に活躍するアーティスト、マティアスがデザインする人気のコレクション「ミルニユイ」からご紹介するのは美しいペストリースタンド。フルーツからスイーツまで映えるパーティに欠かせない名作。

〈バカラ〉ミルニユイ ペストリースタンド 3段
(約径26×高さ30.7cm) 154,000円/日本橋・新宿・玉川・横浜・大阪・京都・名古屋



フィリップ・スタルクによる
待望の新作が登場

バカラの傑作「タリランド」をフィリップ・スタルクが再解釈し、エレガントで現代的なニューコレクションが誕生しました。洗練されたシャンパングラスとキャビアを楽しむ器は、手にするだけで心が躍ります。

〈バカラ〉タリランド by フィリップ・スタルク
①コム・ドゥ・ロー・ノワール キャビアボウル (約径15×高さ8.9cm) 99,000円
②エレガンザ シャンパンフルート (約6.5×5.3×高さ21cm、80ml) 各88,000円
/日本橋・新宿・玉川・横浜・大阪・京都・名古屋 ※数に限りがございます。※店頭展示がなく、お取り寄せとなる場合がございます。



テーブルに清澄な輝きを運んで。

「バカラ」の人気コレクションから新作まで魅惑に富んだ作品をお届けします。

photo: Tetsuya Niikura (SIGNO)
prop styling: Azumi Uchijima
food coordinator: Akiko Ogoshi



これまで古典を踏まえながらも、新たな意匠・主題に取り組み、現代的な感覚で漆芸を制作してきた。中でも幻想的な作品で知られる泉鏡花は、若宮さんにとって特別な存在だ。「綺麗なお姉さん」は、鏡花の小説を基にした『繪草子 龍潭譚』の中川さんの絵を重箱にデザインしたものです」

Information -

彦十蒔絵
若宮隆志 展
あそび心の蒔絵

6月28日(水)→7月3日(月)
横浜店7階 美術画廊

8月2日(水)→14日(月)
新宿店10階 美術画廊

高島屋の美術
ART INFORMATION



わかみや・たかし
彦十蒔絵・棟梁。1964年石川県輪島市生まれ。'84年より、輪島塗の製造販売・技法などを学び、2004年から彦十蒔絵として活動を始める。'14年に平成26年度文化庁文化交流使に指名され、国内外で多数の展示を開催。

ARTIST
CLIP

No.75



彦十蒔絵・棟梁
若宮隆志
Takashi Wakamiya



『銀地瓜蒔絵 銚子』
(150×115×高さ195mm)

高い技術は
表現のために。

瓜を模した銀色に光る銚子には、瓜の葉や花、アゲハチョウが高蒔絵で描かれている(写真上)。蓋の上に止まっているのは、銀細工の蜻蛉。全体が銀で研ぎ出され、ひんやりした印象なので金属かと思間違えるが、手に取ってみると木彫ならではの軽さに驚く。

「葉の表現は明治の漆芸家・柴田是真の表現を参考に、螺鈿や切金の技法で表現することで、太陽の日差しや水の恵みを強調しました。瓜が生長して実が生るためには、昆虫が受粉してくれることが必要です。そうした自然環境を瓜形の銚子に蒔絵を施すことで、表現しました」

そう語る若宮隆志さんが率いる「彦十蒔絵」の作品は、どれも精緻で美しく、驚きに満ちている。

「彦十蒔絵は輪島在住の約20名の職人からなる、漆芸のスペシャリスト集団です。漆芸の工程は100以上におよびますが、職人たちは専門に分かれて、最高峰の技術をめざしています。専門性を磨くことで、質の高い作品の制作が可能となりました」

若宮さんは、作品の構想を手がけるだけでなく、近年は若い職人の才能を見いだし、育てている。自身が若い頃、漆器の営業を経験し、漆器を巡る状況をつぶさに見たことで、新しい漆芸のあり方が必要だと痛感したという。愛され、手元に置きたくなる作品が必要だとの思いが、現在の活動につながっているのだ。

「日本人の生活スタイルが変化している中で、求められる漆芸も変わらなくてはなりません。その時に大事なのは自分のルーツと歴史を踏まえて、未来を考えること。私は洒落やユーモア、遊び心があるものが好きですし、見た時にお客様に驚きを与える作品を作りたいですね」

蓋を開けた時に、もう一つの世界が広がる「蓋物」は、今回の展覧会にも出品される彦十蒔絵ならではの作品群だ。

「蒔絵の技術を継承しながら、未来へ向けて発展させていきたい……と、改めて思っています。漆芸には、多様な表現と可能性があるのですから」

Takashimaya salon view

photo by Naohiro Tsukada, text by Junko Komura



〈ダミアーニ〉

「ベル エポック・リール」 磨き抜かれ、艶やかな光沢を放つ3色のゴールド、ハイクオリティなダイヤモンドが存在感を放つモデル。多彩なアイテム、ボリュームで、ジェンダーレスに楽しめるコレクション。丸と四角を交互に連ねたリズミカルなデザインは、素肌がのぞき、軽快な装いと好相性。リングとネックレスは映画フィルムのリールのように中央部分が回転。卓越した技術に裏付けられた遊び心にテンションも上がります。

[右ページ]上からリング(WG)328,900円、(PG、ダイヤモンド)729,300円、(PG、ダイヤモンド)577,500円、(YG)209,000円、(WG、ダイヤモンド)605,000円

[左ページ]左からネックレス(YG)220,000円、ブレスレット(YG)368,500円～、ピアス(WG、ダイヤモンド)575,300円、ネックレス(WG、ダイヤモンド)591,800円、

ブレスレット(WG、ダイヤモンド)1,518,000円～、ピアス(PG・WG)261,800円、ネックレス(PG)220,000円

取り扱い店 / 日本橋店・新宿店・横浜店・大阪店・京都店・ジェイアール名古屋タカシマヤ

※掲載商品はお取り寄せの場合がございます。詳しくは売場係員にお尋ねください。※掲載商品の価格・内容は2023年6月21日(水)現在のものです。

イタリア屈指のハイジュエラー「ダミアーニ」

DAMIANI

HANDMADE IN ITALY SINCE 1924



秘めた仕掛けと戯れるゴールドの季節

映画フィルムの「リール」から想を得た「ベル エポック・リール」。

リングとネックレスは、中央部分が自由に回転し

ダミアーニの定番「ベル エポック」の二重構造のクロスと同様
メゾンの技巧とオリジナリティが凝縮されています。

金細工のマエストロによりハンドメイドされるスタイリッシュな煌めきは

夏の強い日差しのもと

男女を超えて、あらゆるシーンで装いのスパイスに。



今年は今夏へ飛び出そう。

やっと自由にお出かけやイベントを楽しめるような今年の夏。お気に入りのゆかたを着て、大切な方と過ごすのもいいですね。

高島屋では、この夏らしい和の装いをご提案。大人の粋な着こなしを演出する、ニュアンスカラーやワントーンコーデのほか、トレンドのメンズライクな柄をジェンダーレスに楽しむゆかたが登場。また、可愛いお子様用ゆかたもラインアップ。さらに、コーディネートが引き立つアクセサリーや小物も、豊富に取り揃えています。

お店でも、オンラインでもお求めいただける多彩なコレクションの中から、涼やかに夏を彩るとっておきのゆかたをお選びください。

2023 Takashimaya ゆかた collection

開催中
●日本橋店・新宿店・横浜店・大阪店・京都店・ジェイアール名古屋タカシマヤ
※店舗によりタイトル、閉場時間が異なります。
※店舗により取り扱い商品が異なる場合がございます。一部お取り寄せでの対応となる場合がございます。詳しくは各店にお問い合わせください。

高島屋ホームページでもゆかたをご紹介します。
高島屋のゆかた 検索

写真/左(古今)ゆかた 44,000円 WEB
半幅帯 25,300円 WEB
右(古今)ゆかた 44,000円 WEB
兵児帯 25,300円 WEB / 日本橋・新宿・横浜・大阪・京都・名古屋

「充実した日々を楽しむために、何より大切となるのが健康」。その思いを抱く人はますます増えていきます。もっと入念な診療を、もっと質の高いアドバイスをといった声が高まっていくのも当然のこと。聖路加メディロカスクラブは、そんな「現代人の健康への切実なニーズ」にお応えすべく、聖路加国際病院附属クリニックが大手町で運営する会員制健康サポートクラブです。

聖路加国際病院の培ってきた良き伝統を背景に、医療と運動を連動させ、行き届いた健康管理プランをご提供。お一人おひとりの健康状態やライフスタイルに合わせたサポートをいたします。年を重ねてなお毎日をいきいきと過ごしたいと願う、皆様の健康を守るお手伝いをいたします。

健康こそ最大の資産

聖路加国際病院の附属クリニックによる会員制健康サポートクラブです。



充実の人間ドック

1

生活習慣病に加え3大疾患(がん、心疾患、脳血管疾患)をカバーするフルラインアップの人間ドックを毎年受診いただき、健診結果をきめ細やかにご説明いたします。

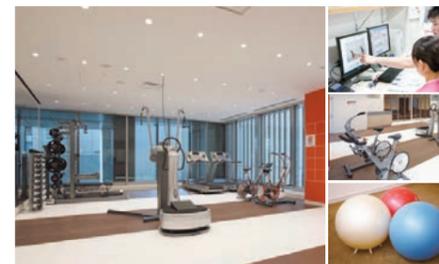
- 〈健診コース〉
- 基本健診コース(上部内視鏡、胸部CT等)
 - がん検診コース(PET-CT、大腸内視鏡等)
 - 血管系検診コース(脳MRI/MRA、心エコー等)

聖路加国際病院との医療連携



2

人間ドックの結果、万が一治療が必要となる場合には、聖路加メディロカスの外来と聖路加国際病院が連携してフォローいたします。総合病院を母体とするクリニックならではの包括的支援にご期待ください。



運動サポート

3

施設内に用意されたフィットネススペースで、専門のトレーナーが身体機能の評価(姿勢、柔軟性、筋バランス等)を実施し、お一人おひとりに合った運動メニューを提供いたします。

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

入会金 440,000円 / 年会費 528,000円

高島屋のお客様には

入会金 **5%割引**

お問い合わせ

medilocus@luke.ac.jp

聖路加メディロカス 検索

お電話にてお問い合わせの際は「タカシマヤサロン7月号を見て」とお伝えください。



03-3527-9520
平日9:00~18:00
(土・日・祝日・年末年始は除く)

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 2階

「聖路加メディロカスクラブ」のご案内

St. Luke's MediLocus



【カードメンバーズ特別企画】

鹿児島芋焼酎 「森伊蔵」



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ンバー おおたかの森店も購入希望店舗にお選びいただけます。

郵便はがきにて、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(立川/高島屋S.C.は除く)をご記入のうえ、下記の宛先までご応募ください。

※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。※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。

●「森伊蔵」抽選販売のお問い合わせは 0120-885-177

酒税法改正により酒類販売管理者標識を掲載【酒類販売管理者標識(令和5年5月現在)】※各々「販売場の名称及び所在地、酒類販売管理者の氏名、酒類販売管理者研修受講年月日、次回研修の受講期限、研修実施団体名」の順に記載

7月12日(水)→18日(火) ●ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階催会場

※一部の商品は受注生産により、お届けまでお日にちを頂戴する場合がございます。※品数に限りがございますので、売切れの節はご了承ください。



かわいい雑貨や人気の美味が集。ノスタルジックで新しいアジアを発見!

アジアフェア 2023

6月27日(火)→7月3日(月) ●ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階催会場

写真1/〈インヤンレスト〉竹棚 (65×30×高さ51cm) 275,000円 (1点限り) 韓国民画「茶器図」(フレーム:22×17cm) 27,500円 (1点限り)



第10回記念の具だくさんグルメや、夏らしいひんやりグルメにも注目。

第10回 四国・瀬戸内・山陰 味めぐり

7月12日(水)→18日(火) ●ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階催会場

写真1/〈日の出製麺所〉 四国てんこ盛りうどん(1杯) 1,281円 (各日150杯限り)[ジェイアール名古屋タカシマヤ限定] ※店内飲食価格

※一部の商品は受注生産により、お届けまでお日にちを頂戴する場合がございます。※品数に限りがございますので、売切れの節はご了承ください。



「いっしょ」をもっと楽しむ、心地いい空間。 SALE 半年に一度の タカシマヤ インテリアフェスティバル

7月12日(水)→24日(月) ●横浜店 8階催会場 7月19日(水)→24日(月) ●京都店 7階催会場 7月19日(水)→31日(月) ●日本橋店 本館8階催会場

7月12日(水)午前10時→8月23日(水)午前10時 [高島屋オンラインストア]

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(素材/150×85×高さ70cm) 138,600円



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 ●ベッドフレームは引出し付またはダブルクッションもお選びいただけます。

※一部の商品は受注生産により、お届けまでお日にちを頂戴する場合がございます。※品数に限りがございますので、売切れの節はご了承ください。

【タカシマヤのデビットカード、クレジットカード、友の会・スゴ積み会員様特典】 家具・動物に限り、店頭本体価格からさらにご優待価格で販売いたします。

●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



ときめきトゥナイト展

7月19日(水)→8月7日(月) ●新宿店 11階特設会場

特設サイトはこちら >>>

入場料(税込) [前売券・当日券] 一般1,200円、大学・高校生1,000円、中学生以下無料

●本展は事前日時予約可。前売券が完売していない日時に限り、会場当日券も販売します。

日時予約区分 ・午前10時30分～ ・午前11時～ ・午後12時～ ・午後1時～ ・午後2時～ ・午後3時～ ・午後4時～ ・午後5時～ ・午後6時～

※特典付き前売券は会場では取り扱いがございません。イープラスにてお買い求めください。

※特典は会場入口でご入場時にお引き換えします。もし受け取れなかった場合はその場で申し出ください。

●タカシマヤプラチナデビットカード、タカシマヤカード(ゴールド)会員のお客様は、入場料のご優待がでございます。



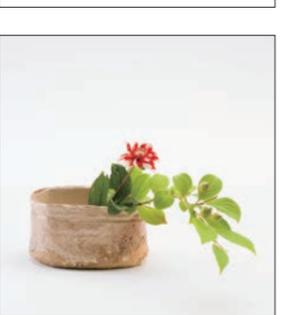
2023 高島屋 夏の贈りもの 高島屋のお中元

各店からのギフトセンターでのご注文 開催中→7月15日(土) ●玉川店 本館6階

開催中→7月24日(月) ●ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階 開催中→7月25日(火)

開催中→8月9日(水)午前10時 [高島屋オンラインストア]

写真1/〈ミス アシダ〉アンサンブル (5・7・9・11・13号) 198,000円/日本橋店 本館4階・新宿店 5階、玉川店 本館2階・横浜店5階・大阪店3階・京都店3階・ジェイアール名古屋タカシマヤ 6階



里山香く 第74回 圓照寺門跡 山村御流いけばな展

7月12日(水)→17日(月・祝) ●大阪店 7階催会場 (入場無料)



大切な日に自信を与えてくれる、好印象な装いをタカシマヤから。 幼稚園・小学校受験のための 2023 タカシマヤ お受験スタイル

開催中 ●日本橋店 本館8階・新宿店 11階 呉服・横浜店 7階呉服・大阪店 6階呉服・京都店 5階呉服・ジェイアール名古屋タカシマヤ 11階きものサロン

高島屋ホームページでもお受験スタイルをご紹介します。

写真1/〈右〉(ミス アシダ)アンサンブル (5・7・9・11・13号) 198,000円/日本橋店 本館4階・新宿店 5階、玉川店 本館2階・横浜店5階・大阪店3階・京都店3階・ジェイアール名古屋タカシマヤ 6階



お子様の晴れの日を華やかに彩って。 2023 七五三お祝い着

開催中 ●日本橋店 本館7階呉服・新宿店 11階 呉服・横浜店 7階呉服・大阪店 6階 呉服・京都店 5階呉服・ジェイアール名古屋タカシマヤ 11階きものサロン

高島屋ホームページでも七五三お祝い着をご紹介します。

写真1/高島屋・千總共同企画七歳お祝い着プレミアムセット(お祝い着、お祝い帯、長襦袢、半衿、帯締め、帯揚げ、しごき、はこせこ、未広、バッグ、草履) 638,000円/日本橋・新宿・横浜・名古屋



タカシマヤのランドセルで「一番好き」を見つけよう。 2024 高島屋のランドセル

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

高島屋 ランドセル クーポンコード ND315

高島屋オンラインストアアページ内[クーポンコード]にご登録より、クーポンを発行のうえご利用ください。



1.しまなみ海道(来島海峡大橋)を一望できる亀老山展望公園 2.「道後温泉 ふなや」季節の和食会席の夕食(イメージ) 3.夏目漱石をはじめ、数々の文豪がくぐったという「道後温泉 ふなや」の旧門 4.「湯元こんぴら温泉華の湯 紅梅亭」女性に人気の露天風呂 5.タオルとアートを融合した今治「タオル美術館」

カード会員様オリジナルツアー／26名様限定

にっぽんの温泉100選 四国エリア1位・2位 Sランク名旅館・5つ星の宿に泊まる 四国優雅な休日 3日間

ご出発日/9月7日(木)・10日(日)・21日(木)・27日(水)
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/20名様 ●受付/2名様より ●添乗員・バスガイド/同行
- 利用ホテル/1日目:道後温泉 ふなや
2日目:こんぴら温泉郷 湯元こんぴら温泉華の湯 紅梅亭
※「にっぽんの温泉100選」「5つ星」とは、観光経済新聞社主催。旅行会社社員など「旅のプロ」が選んだ温泉ランキングにもとづいて、観光8団体による審査委員会が認定(年1回実施)。
- 食事/朝2回・昼3回(内1回お弁当)・夕3回(内1回お弁当)

ツアースケジュール	
1日目	9:09~10:36 東京駅発(新幹線のぞみグリーン車) → 福山駅(昼食のお弁当をご用意) 午後 16:30頃 くしまなみ海道 → 亀老山展望公園 道後温泉「ふなや」(泊/季節の和食会席の夕食) ※到着後は道後温泉本館など散策をお楽しみください
2日目	朝 出発まで道後温泉散策をお楽しみください 9:30 ホテル発 → タオル美術館 昼 オリーブ豚の高瀬茶しゃぶの昼食 午後 15:30頃 普通寺(四国霊場第75番札所 弘法大師空海の御誕生地) 湯元こんぴら温泉華の湯「紅梅亭」(泊/季節の和食会席の夕食) ※到着後は金刀比羅宮散策をお楽しみください
3日目	10:00 ホテル発 → (瀬戸大橋を快走) → 鷺羽山展望台 昼 「くらしき茶寮」(特選すき焼きランチの昼食) 午後 19:54~21:00 倉敷美観地区散策 → 岡山駅(新幹線のぞみグリーン車)(夕食のお弁当をご用意) 東京駅

■コース番号 VJ700C-583

瀬戸内の絶景を巡り、
憧れの名旅館で上質な寛ぎを

【旅のポイント】

- 1.「にっぽんの温泉100選」四国エリア第1位に選ばれた「道後温泉 ふなや」と、第2位「湯元こんぴら温泉華の湯 紅梅亭」にご宿泊
- 2.新幹線のぞみグリーン車に往復ご乗車
- 3.金刀比羅宮参拝には、「参拝シャトル」をご利用
- 4.パウダールームとトイレ完備の豪華バス「ROYAL36」でゆったり観光



ゆったりとしたお座席で観光できる「ROYAL36」

【お申し込み・お問い合わせ】 阪急交通社

【受付開始】6月28日(水) 10:00~【TEL】0570-05-5089/10:00~17:30(土・日・祝日は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7月号を見て」とお伝えください。●受付時間外は対応いたしかねます。受付時間内におかけください。●お支払いはタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご利用ください。●お申し込みの際はカード情報、住所など、受付に必要な個人情報をおうかがいいたします。お手元にタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご用意のうえ、カード会員ご本人様よりお申し込みください。●お申し込みの際は、コース番号と出発日をお伝えください。●受付開始後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 〒1105-0022 東京都港区海岸1-16-1 ニューピア竹芝サウスタワー(総合旅行業務取扱管理者:大山修平) 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



インターネットでもご予約できます

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



1.国の登録有形文化財に指定された「十和田ホテル 本館」 2.2日目「十和田プリンスホテル」での昼食(イメージ) 3.十和田湖パワートクルーズで特別保護区にご案内 4.源泉かけ流しの「源泉 志だて」大浴場露天風呂 5.「源泉 志だて」露天風呂客室の一例(客室によって露天風呂の形・タイプが異なります)

カード会員様オリジナルツアー／18名様限定

東北新幹線グランクラスに往復乗車 有形文化財の名旅館「十和田ホテル本館」と花巻温泉郷の露天風呂付き客室で寛ぐ “神秘の湖”十和田湖特別保護区クルーズと八幡平散策3日間

ご出発日/9月18日(月・祝)・25日(月)・26日(火)・27日(水)
お一人様代金(2名様1室)/東京駅発着 189,000円

- 最少催行人員/12名様 ●受付/2名様1組 ●添乗員・バスガイド/同行
- 利用ホテル/1日目:十和田湖畔 十和田ホテル本館
2日目:花巻温泉郷 志戸平温泉 源泉 志だて
※1・2日目ともに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・夕2回

ツアースケジュール	
1日目	8:48 東京駅発(東北新幹線グランクラス) → 盛岡駅 午後 16:00頃 【世界遺産】大湯環状列石・大湯ストーンサークル館 十和田湖畔「十和田ホテル本館」(泊/和洋折衷会席の夕食)
2日目	9:00 ホテル発 → 十和田湖パワートクルーズ(特別保護区へご案内) 昼 「十和田プリンスホテル」(洋食ランチ) 午後 17:30頃 八幡平山頂(専門ガイド付きでご案内) 花巻温泉郷 志戸平温泉「源泉 志だて」(泊/創作会席料理の夕食)
3日目	10:30 ホテル発 → 釜淵の滝 昼 「和かな」(短角牛ステーキの昼食) 午後 19:28着 中尊寺(案内人付きでご案内) → 仙台駅(東北新幹線グランクラス) 東京駅

※グランクラスのお座席は横3列のため、2名様1組のお申し込みも前後のお席となる場合がございます。アテン・軽食・ドリンク・アメニティ等、各種サービスはございません。

■コース番号 VJ275C-583

【お申し込み・お問い合わせ】 阪急交通社

【受付開始】6月28日(水) 10:00~【TEL】0570-05-5089/10:00~17:30(土・日・祝日は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7月号を見て」とお伝えください。●受付時間外は対応いたしかねます。受付時間内におかけください。●お支払いはタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご利用ください。●お申し込みの際はカード情報、住所など、受付に必要な個人情報をおうかがいいたします。お手元にタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご用意のうえ、カード会員ご本人様よりお申し込みください。●お申し込みの際は、コース番号と出発日をお伝えください。●受付開始後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 〒1105-0022 東京都港区海岸1-16-1 ニューピア竹芝サウスタワー(総合旅行業務取扱管理者: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



インターネットでもご予約できます

●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。

電話 受付限定

森麻季ソプラノリサイタル

～愛と平和への祈りを込めてVol.13～

公演日時 東京オペラシティ コンサートホール
9月10日(日) 14:00開演

【料金】 [30枚ご用意] S席 **5,400円** (通常料金6,000円) 送料770円別途
※未就学児入場不可

戦争や災害に苦しむ方々に心を寄せ、平和があるからこそ歌えることに感謝をし、またワシントン・ナショナル・オペラデビュー25周年を記念して。

出演/森麻季(ソプラノ)、山岸茂人(ピアノ)
曲目/ドニゼッティ:歌劇「シャモニーのリンダ」より「この心の光」、グノー:アヴェ・マリア、
ブラームス:「ドイツ・レクイエム」より「あなた方は、今悲しんでいます」
マスカーニ:アヴェ・マリア、レーガー:マリアの子守歌、中田喜直:さくら横ちよう ほか



©Yuji Hori

★ **カード会員様特典** / 1階席をご用意

【受付】 ジャパン・アーツ **【受付期間】** 6月30日(金)→7月15日(土) **【TEL】** 0570-03-1122 10:00～16:00 (火曜日は休業 ※変動あり)

●諸事情により、公演内容・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。
●お申し込み・お問い合わせの際は「タカシマヤサロン7月号を見て」とお伝えください。●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いただきます。お手元にタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご用意のうえ、カード会員ご本人様より受付期間内にお申し込みください。●お申し込み後のキャンセル・変更はできません。●受付開始直後はお電話が混み合う場合がございます。●お席はお選びいただけません。あらかじめご了承ください。

WEB 購入限定

タカシマヤのカード **タカシマヤカードチケットサービス (PiTiPo チケットサービス)**



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

公演日時 東京国際フォーラムホールC
7月26日(水)・29日(土)、8月1日(火) 11:30開演
7月30日(日) 16:30開演 ★7月30日(日)は終演後にアフタートークイベントがございます。
※オリジナルグッズ付き。全日程カーテンコールの撮影が可能です。



【料金】 [各回20枚ご用意] 送料414円別途
S席 大人 (平日) **6,800円** (通常料金8,500円) S席 こども (平日) **4,400円** (通常料金5,500円)
(土・日曜日) **8,010円** (通常料金8,900円) (土・日曜日) **5,310円** (通常料金5,900円)

※3歳未満のお子様で、お子様の頭が保護者の肩の高さを超えない場合のみ、ひざ上での観劇が可能です。 ※こども料金は3歳～12歳

新ピーター・パン誕生! 君と一緒に、夢の冒険へ。

出演/ピーター・パン: 山崎玲奈、フック船長: 小野田龍之介、ウェンディ: 岡部麟 (AKB48) ほか

西川貴教 / 柿澤勇人 (Wキャスト) 主演
ミュージカル『スクールオブロック』東京建物 Brillia HALL (池袋)
8月17日(木)→9月18日(月・祝)のお取り扱いもいたします。
※お取り扱いの日程はWEBサイトをご覧ください。

【受付】 タカシマヤカードチケットサービス (PiTiPo チケットサービス)
【URL】 <https://pitipo.jp/> **【団体パスワード (PASS)】** takashimayacard **【受付期間】** 6月29日(木) 10:00→7月10日(月) 18:00
※チケットはWEB販売のみとなります。※座席選択機能はございません。※チケットは郵送でお届けします (別途送料必要)。
●松竹株式会社の公演チケットは引き続き「チケットWeb松竹グループサイト」での販売となります。 運営会社: チケットぴあ名古屋株式会社



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**

東公演 八月納涼歌舞伎

歌舞伎座
1等席 **14,400円** (通常料金16,000円)

【受付期間】 6月28日(水) 10:00→7月9日(日) 17:00

西公演 坂東玉三郎特別公演 片岡愛之助出演 怪談 牡丹燈籠

南座
1等席 **11,000円** (通常料金17,000円)

出演/坂東玉三郎、片岡愛之助 ほか

【受付期間】 6月29日(木) 10:00→7月5日(水) 17:00

●諸事情により、公演時間・内容・スケジュール・出演者が変更、また、やむを得ない事情により催行を中止する場合がございます。
(ご注意) ●本サイト以外からは優待料金での購入はできません。●スマートフォン、タブレット端末からのご購入も可能です。新規発売機種、端末によっては、対応に時間がかかる場合や、ご利用いただけない場合がございます。あらかじめご了承ください。●お電話での受付は承っておりません。●一度お申し込みいただいたチケットは公演中止の場合以外はキャンセルできません。●詳細はWEBサイトでご確認ください。●お支払いはタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご利用ください。

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



1.古代の歴史を現在に伝えるポンペイ遺跡 2.地中海に浮かぶ美しいリゾートの島、カプリ島 3.開放感あふれる「グランドホテル クイシサーナ」のプール 4.豊かな緑に彩られた「ホテル デルッシー」の中庭 5.鮮やかなブルーの輝きが神秘的な青の洞窟

10名様限定

ナポリ・カプリ島・ローマ 各都市2連泊でご案内 南イタリアの優雅な休日 8日間

ご出発日/9月16日(土)
お一人様代金(2名様1室)/羽田空港発着 **2,880,000円**
1人部屋利用追加代金 950,000円
※別途、空港税と燃油サーチャージが必要となります。

- 最少催行人員/6名様 ●受付/1名様より ●添乗員/同行
- 利用ホテル/1・2日目:グランド ホテル ベスビオ(スイート/シービュー)
3・4日目:グランドホテル クイシサーナ(ジュニアスイート/ガーデンビュー)
5・6日目:ホテル デルッシー(デラックスルーム)

●食事/朝6回・昼2回・夕4回(機内食、軽食含まず)
東京以外の下記都市からも追加代金なしでご参加いただけます。

【札幌、名古屋、大阪、福岡】

ツアースケジュール			
1日目	11:35 東京(羽田空港)発 → 乗継にてナポリへ	5日目	午前 自由行動 午後 高速船にてナポリへ。ナポリより高速列車にてローマへ
2日目	1日 世界遺産ポンペイの遺跡とナポリ観光	6日目	1日 専用車と専任ガイドがご希望の観光先へご案内するフリーエスコート ※ミシュラン星付きレストランにて夕食
3日目	午前 自由行動 午後 高速船にてカプリ島へ、天気が良ければ青の洞窟へ	7日目	午前 ローマ発 → 乗継にて東京(羽田空港)へ
4日目	午前 カプリ島内観光 午後 自由行動	8日目	午前 東京(羽田空港)着

※ご夫婦等のカップルでご参加の場合、ご宿泊の客室はダブルベッドルームとなる場合がございます。
※青の洞窟は3・4・5日目に入場するチャンスがありますが、天候や海の状況によりご覧いただけない場合がございます。

★ **カード会員様特典** / カプリ島にてお土産品を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 **電話受付限定**
【受付開始】 6月28日(水) 10:00～ **【TEL】** 0120-370-008 / 10:00～18:00 (祝休日は除く)

●事前に予告なくスケジュールが変更、また、やむを得ない事情により催行を中止する場合がございます。
●お申し込み・お問い合わせの際は「タカシマヤサロン7月号を見て」とお伝えください。●受付時間外は対応いたしかねます。受付時間内におかけください。●お支払いはタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご利用ください。●お申し込みの際はカード情報、住所など、受付に必要な個人情報をあらかじめいただきます。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難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(総合旅行業務取扱管理者: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。



2



1

1. 金目鯛に軽く焼き目を付け、ごま油の香りとともに。2. 「サクラマスと帆立貝の海苔巻き」。鮮度抜群の素材の魅力を絶妙の火入れで生かし、海苔で巻いて (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・日比谷 レストラン トヨ

期間 7月1日(土) → 8月31日(木)

【料金】 お一人様 5,940円 ※税・サービス料込

フランス料理の技法で、日本の旬素材を
繊細に生かした特別ランチコース

世界的デザイナーの高田賢三さんにその腕を認められ、専属料理人となった中山豊光シェフ。彼がパリでオープンし、大人気となったレストランの東京店が「レストラントヨ」です。フレンチの技法を軸に、日本の旬食材を巧みに織り込んだ料理が好評。本プランでは、通常店舗でご提供するランチの価格そのまま、もうひと皿をプラスした特別コースでカード会員様をおもてなします。和の感性が生きた、美しく繊細な味わいを存分にお楽しみください。

コース内容/アミューズ、前菜3皿、魚料理、肉料理、デザート、パン、コーヒー

【ご予約・お問い合わせ】

【TEL】03-6273-3340 (前日までに要予約) 【受付時間】10:00~22:00
【定休日】月曜日(祝日の場合は営業、翌日休み)、ほか不定休あり

※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。
※ドレスコードはスマートカジュアルです。
※ご利用は、中学生以上。個室のみお子様もご利用いただけます。

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・原宿
資生堂パーラー
ザ・ハラジュク
期間
7月30日(日)まで



東京・青山
ふくい、望洋楼 (ぼうようろう)
期間
7月31日(月)まで



大阪・中之島
ラ・フェット ひらまつ
期間
7月31日(月)まで



1



2

1. 中トロや海水雲丹、にしん、北寄貝(ほっきがい)などの握り9貫。2. 2代目が地元の高妻屋から伝授されたかえしでいただく、名物のイカソーメン。3. ブランド牛を使った、ふっくらとジューシーなローストビーフ (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
おたる政寿司 (まさずし) 銀座

期間 7月1日(土) → 8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/1~15名様

【料金】 お一人様 9,900円 ※税・サービス料込

北海道に本拠を構える「おたる政寿司」。一括して本店が仕入れる鮮度抜群の海産が毎日空輸されるため、東京でも現地の味が楽しめます。本プランでは、握りはもちろん、名物のかえしでいただくイカソーメンや野菜のスープ、ご当地ブランド牛のローストビーフなどを盛り込んだ、海山の幸たっぷりのカード会員様特別コースをご用意。北海道を旅する気分でご満喫ください。

コース内容/ウェルカムドリンク、季節の野菜のスープ、名物イカソーメン、季節の小鉢、十勝ハーフ牛の自家製ローストビーフ 玉ねぎソース添え、厳選握り9貫、お椀、デザート

所在地/東京都中央区銀座1-7-7 POLA銀座ビル10階
アクセス/東京メトロ銀座線「銀座駅」A13出口より徒歩約3分、東京メトロ有楽町線「銀座一丁目駅」7番出口より徒歩約1分



【ご予約・お問い合わせ】

【TEL】03-3562-7711 (2日前までに要予約)
【受付時間】10:30~15:00、17:00~21:00
【定休日】日曜日、ほか不定休あり

※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。



1



2



3

1. 「ファッションホテル京都サラダ オーギュストスタイル」には新鮮で美しい花やハーブを使用。2. くちびるの形がキュートなデザート「ビスビス ミントフリーズ」。3. やわらかな特選和牛赤身肉のグリユエ (写真はすべて一例)

カード会員様オリジナルメニュー♡スイーツもおすすめ

京都・清水五条
グラン カフェ フォション

期間 7月1日(土) → 8月31日(木)

●ご提供時間/ランチ11:30~15:00 (ラストオーダー14:30)
●人数/1~24名様 (14名様以上のご利用はご相談ください)

【料金】 お一人様 8,000円 ※税・サービス料込

美食ブランド「フォション」生誕の地であるパリと京都の文化・伝統・芸術を融合したホテルの最上階に位置するレストラン。本プランでご用意したのは、ディナーでご提供する魚料理を組み込んだ特別なランチコース。「目にも楽しく、食べて軽やか、体の中からヘルシーに。女性がお求めになることを可能な限り盛り込みました」と市川浩平シェフ。パリ本店ゆずりの珠玉のグルメをこの機会にご堪能ください。

コース内容/前菜、魚料理、メイン料理(選択可)、デザート、パン、コーヒーまたは紅茶

所在地/京都府京都市下京区難波町406 フォションホテル京都10階
アクセス/京阪本線「清水五条駅」より徒歩約6分、阪急京都線「京都河原町駅」より徒歩約7分



【ご予約・お問い合わせ】

【TEL】075-751-7711 (3日前までに要予約)
【受付時間】9:00~17:00
【定休日】無休

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

(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2023年5月24日(水)現在の内容です。●食材の入荷状況等により、メニューが変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。●ほかの特典との併用はできません。●事前にご予約ください。ご予約の際、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: Hiroaki Shinohara (P40) Tomoaki Kawasumi (P41/Grand Café Fauchon) Yuta Fukitsuka (P41/Otaru Masazushi) Text: Chinatsu Kimura (P40/P41Otaru Masazushi) Sawako Yamada (P41/Grand Café Fauchon)

楽しい夏休みのご予定にあわせ、 カードご利用可能枠の「増枠」はお早めに。

今年の夏休みは久しぶりの海外旅行。
やりたいことや買いたいものがたくさんあって、
カードの限度額が心配です。



一時
増枠

一時的に ご利用可能枠を 拡げる

クレジットカードにはご利用可能枠(限度額)が設定されています。海外旅行や引っ越し、医療費などの場合は可能枠の「一時増枠」が可能です。

※期間を過ぎると従来のご利用可能枠に戻ります。
※「一時増枠」のご利用目的には制限がございます。

夏休みの海外旅行をきっかけに、今後のご利用可能枠を拡げる「増枠」もできます。

増枠

ご利用可能枠を 拡げる

ご利用可能枠を拡げてご利用になる場合は、
ご利用可能枠「増枠」のご相談を承ります。

※ご利用可能額とは、現時点においてカードをご利用いただける金額のことで、
ご利用可能枠からお支払いがお済みでないご利用金額(ご利用残高)を
差し引いた金額をいいます。
「ご利用可能額」=「ご利用可能枠」-「ご利用残高」

お申し込み

●お申し込みは本会員様に限ります。

一時増枠

●各店タカシマヤカードカウンター、
カードインフォメーションセンター
(カード裏面に記載の電話番号)
にて承ります。
●最短即日でお手続きいたします。

増枠

●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)、
各店タカシマヤカードカウンター、
カードインフォメーションセンター(カード裏面に記載の電話番号)
にて承ります。
●お手続きには10日ほどお日にちをいただきます。
●変更後のご利用可能枠は書面でご案内いたします。
※大型連休・年末年始などは書面到着まで、さらにお日にちをいただく場合がございます。



お申し込みはこちらから
※ログイン後「ショッピング増枠」
からお申し込みください。
※一部お手続きいただけない
場合がございます。

▲審査によりご希望に添えない場合もございますので、あらかじめご了承ください。

※お申し込みについて詳しくは、各店タカシマヤカードカウンター、カードインフォメーションセンター(カード裏面に記載の電話番号)にお問い合わせください。

「ご利用可能枠」「ご利用可能額」のご確認

タカシマヤカードNetアンサーにログイン後、ご利用明細照会のクイックリンク「ご利用可能額照会」をクリックすることで、現在のご利用可能枠・ご利用可能額をご確認いただけます。タカシマヤカードアプリでは、「ご利用明細」→右上の「:」をタップ→「ご利用可能額確認」をタップすることでご確認いただけます。



オンラインストアで世界の時計選びを。
TAKASHIMAYA
WATCH MAISON ONLINE



永遠の定番「ポルトギーゼ」という様式。

IWC
SCHAFFHAUSEN
[IWC]
ポルトギーゼ

150年以上、正確かつ頑丈で使いやすい
ウォッチを生み出し続け、名声を得たIWC
シャフハウゼン。華やかな装飾よりも「形態は
機能に従う」という原則を優先し、時代を超
越した製品への思いは、人生を旅するオー
ナーたちの夢と志を体現してきました。

「ポルトギーゼ・クロノグラフ」はIWCが
発表したタイムピースの中で、最も愛されて
いるモデルの一つです。端正で機能的な文
字盤に、2つのイン・ダイヤル積算計、アッ
プライトのアラビア数字、スリムなリーフ針が
配置され、スレンダーなベゼルが囲みます。
1/4秒の目盛りを示すインナーリングが、
デザインをさりげなくスポーティーに。

2020年に現在のモデルへリニューアル
しましたが、そのアイコンックな外観は不変
です。最大の特徴として、自社製キャリバー
69355を搭載。シースルー裏蓋を通して、
正確な表示と計測を保証する伝統的な
コラムホイール式のムーブメントを鑑賞
できます。また、自動巻き上げ機構により46
時間のパワーリザーブを実現。高い技術と
伝統が生み出した、時代を超えて愛される
タイムピースです。

[IWC]ポルトギーゼ・クロノグラフ
(ステンレススチール、41.0×13.0mm、
自動巻き) 1,072,500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、販売期間が異なります。
※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。



高島屋オンラインストア ウォッチメゾン オンライン限定

〈タカシマヤのクレジットカード会員様〉ポイントアップご優待会

6月21日(水) 10:00 → 7月3日(月) 10:00

※一部対象外のブランドがございます。



セミナー

人生100年時代のマネープランの立て方

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。



タカシマヤのファイナンシャル・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

東京・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: 7月14日(金)・17日(月・祝)
各日①11:00~12:30 ②15:00~16:30
- 定員: 各回8名様
- お申し込みはこちらから
お電話で 03-3246-4801 ホームページから >>>>
受付時間 10:30~19:30



①【講師】
関美智子(せきみちこ)
高島屋ファイナンシャル・パートナーズ(株)
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

②【講師】
西本 祐司(にしもと ゆうじ)
高島屋ファイナンシャル・パートナーズ(株)
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

横浜開催

- 会場: 横浜高島屋7階 ファイナンシャル セミナールーム
- 日時: 7月20日(木)、8月5日(土)
各日①10:30~12:00 ②13:30~15:00
- 定員: 各回10名様
- お申し込みはこちらから
お電話で 045-313-7257 ホームページから >>>>
受付時間 10:00~19:00



【講師】
青木 美栄子(あおき みえこ)
高島屋ファイナンシャル・パートナーズ(株)
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

堺開催

- 会場: 堺高島屋6階 南ゾーン特設会場
会場へは南側エレベーターをご利用ください。(B1フロアには停止いたしません)
- 日時: 7月1日(土)・2日(日)・8日(土) 各日11:00~12:30
- 定員: 各回30名様
- お申し込みはこちらから
お電話で 06-6631-1604 ホームページから >>>>
受付時間 10:00~19:00



①【講師】
藤井 俊秀(ふじい としひで)
高島屋ファイナンシャル・パートナーズ(株)
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

②【講師】
袴田 裕之(はかまた ひろゆき)
高島屋ファイナンシャル・パートナーズ(株)
1級ファイナンシャル・プランニング技能士
CFP® 認定者(日本FP協会) / 証券外務員1種

新宿開催

- 会場: 新宿高島屋4階 特設会場(メンバーズサロン横)
- 日時: 7月7日(金)
①11:00~12:30 ②14:00~15:30
- 定員: 各回8名様
- お申し込みはこちらから
お電話で 03-3246-4801 ホームページから >>>>
受付時間 10:30~19:30



①【講師】
関美智子(せきみちこ)
高島屋ファイナンシャル・パートナーズ(株)
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

②【講師】
西本 祐司(にしもと ゆうじ)
高島屋ファイナンシャル・パートナーズ(株)
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

※セミナー内容・講師等は、予告なく変更させていただく場合がございます。※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。

参加無料

プロと一緒に考えよう・実践しよう タカシマヤのマネーセミナー

横浜 / 大阪

セミナー

お得意様限定

プロが実践する 投資信託運用セミナー

急激な為替と株価の変動が続く中、今までの投資を見直したい方、保有している投資信託が思った以上に値下がりしてしまい不安を覚えている方、いらっやいませんか? 後悔しない投資信託選びや運用の見直し方法などを、投資信託のプロがわかりやすく解説します。



*高島屋ファイナンシャル・パートナーズ(株)は、IFA(独立系ファイナンシャルアドバイザー)の立場で投資信託の売買等の仲介を行っています。

- このような方に おすすめです
- 適正な資産配分、プロが厳選した銘柄で投資信託のポートフォリオを組みたい
 - 自分の投資信託が下落しており運用方法を再検討したい

横浜開催

- 会場: 横浜高島屋7階 ファイナンシャル セミナールーム
- 日時: 7月21日(金)・24日(月)、8月20日(日)・24日(木)
各日10:30~12:00
- 定員: 各回10名様
- お申し込みはこちらから
お電話で 045-313-7257 ホームページから >>>>
受付時間 10:00~19:00



【講師】
堀内 洋平(ほりうち ようへい)
高島屋ファイナンシャル・パートナーズ(株)
1級ファイナンシャル・プランニング技能士/
CFP® 認定者(日本FP協会) / 宅地建物取引士

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: 7月21日(金)・22日(土)・23日(日)
各日①11:00~12:30 ②14:00~15:30
- 定員: 各回8名様
- お申し込みはこちらから
お電話で 06-6631-1604 ホームページから >>>>
受付時間 10:00~19:00



【講師】
森山 利一(もりやま りいち)
高島屋ファイナンシャル・パートナーズ(株)
1級ファイナンシャル・プランニング技能士/
CFP® 認定者(日本FP協会) / 宅地建物取引士

大阪店では

「投資信託個別相談会」も開催



お申し込みはこちらから >>>>

- 日時: 7月1日(土)・2日(日)・29日(土)・30日(日)
①10:30~ ②13:30~ ③16:00~

新宿

セミナー

はじめての相続セミナー ~法改正のポイントと対策~

来年の「相続税」・「贈与税」のルール改正が決定し、注目の集まる相続対策。相続の基礎知識から、改正内容をふまえたこれからの相続対策のポイントまで、わかりやすくレクチャーします。

- 会場: 新宿高島屋4階 特設会場(メンバーズサロン横)
- 日時: 7月7日(金) 18:00~19:30
- 定員: 8名様
- お申し込みはこちらから
お電話で 03-3246-4801 ホームページから >>>>
受付時間 10:30~19:30



【講師】
西本 祐司(にしもと ゆうじ)
高島屋ファイナンシャル・パートナーズ(株)
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