

Magazine for Takashimaya's Special Card Members

# Takashimaya Salon

# 5

お気に入りと、出会う夏

May 2024  
Vol. 205



Takashimaya Salon

Magazine for Takashimaya's Special Card Members May 2024 Vol. 205

Takashimaya Salon

Magazine for Takashimaya's Special Card Members

5

May 2024 Vol.205

発行：高島屋フアゲ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

# TESTONI

BOLOGNA 1929



スタイリングイノベーション

TESTONI〈テストーニ〉より足をしっかりとホールドするフィッティングの良さと、履き心地で履く人を魅了するMOENAスニーカーの新作が登場。軽さや屈脚性に優れたハイクレードなスニーカーです。レザーカットでイントレチャートを思わせる装飾を施したヌバック風のカーフを用い、ホワイトとアイコニックなランブルスコカラーを組み合わせたラバーラグソールのスニーカーは現代的でありながら洗練された仕上がり。

MS70630 (ベージュ・ブルーグリーン) 各148,500円

お求め・お問い合わせは下記の紳士靴売場〈テストーニ〉へ

日本橋店 03-3246-8411(直通) 玉川店 03-3709-3111(代表) 横浜店 045-311-5111(代表) 大阪店 06-6631-1101(代表)



山崎 まどか

やまさき・まどか コラムニスト。  
著書に『オリブ少女ライフ』(河出  
書房新社)、『女子とニューヨーク』  
(メディア総合研究所)、共著に  
『ヤング・アダルトU.S.A.』(DU  
BOOKS)、訳書に『愛を返品した  
男』(B・J・ノヴァク、早川書房)、『あ  
りがちな女じゃない』(レナ・ダナ  
ム、河出書房新社)などがある。



Book Lovers

本好きの  
本気読み  
No.73

メイソン・カリー 著／金原瑞人・石田文子 訳

『天才たちの日課 女性編』

text:  
Madoka Yamasaki  
illustration:  
Tatsushi Eto

この間、ケリー・ライカート監督の『ショーイング・アップ』という映画を見た。  
ミシェル・ウィリアムズ演じる主人公は彫刻家だが、生活費のためにしている仕事  
や家族の問題、様々な些事に時間を取られて、なかなか創作に専念できない。

見ていて『天才たちの日課 女性編』を思い出した。2014年に日本で翻訳版  
が出版された『天才たちの日課 女性編』の続編に当たる本だ。正編は正編で面白かった。  
百六十一人の著名人やアーティストの日々の習慣を記したもので、創造的になれる  
い日でも、自分のやり方で仕事を進めようとした人々の努力がうかがえた。天才に  
も浮き沈みはある。習慣は平常心のよりどころになる。先人たちの習慣から私も学  
ぼうと思ったが、読んでいて、胸に小骨のようなものが引っかった。ここで取り  
上げられているのは恵まれた環境にいる白人男性が主だ。彼らは朝起きて、頭が冴  
えている時間に仕事に取りかかれるし、黙っていても清潔な着替えや美味しいコー  
ヒーが出てくる。家事や事務、創造的な仕事を邪魔する瑣末なことは、秘書、使用  
人、妻に任せておける立場だからだ。

著者のメイソン・カリーもそれに気がついて、猛省したらしい。『女性編』に取  
り上げられている人々はおっと多様性に富み、色んなことに追われ、混沌とした  
日々を生きている。みんな妥協したり、何かを諦めたり、時には仕事から遠ざかっ  
たり。それは長いこと家事や、「創造的ではない」ことは女性が担うものだったとい  
う歴史と関係しているのだが、情報量の多い日々を生きる現代人にはむしろこっち  
の方がお手本になりそうだ。制約が大きくても、無限に自由な時間が持てなくても、  
創造的であることを諦めない。そんな女性たちの話を読むと、勇気が湧いてくる。

『天才たちの日課 女性編』(メイソン・カリー 著、金原瑞人・石田文子 訳／フィルムアート社)

Contents

発行：  
高島屋ファイナンシャル・  
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：青木和宏  
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：  
久保田亜希（朝日新聞出版）  
吉田葉子、土橋育子  
表紙撮影：澤 圭太  
広告・広告進行：加藤浩、中島ひと美

表紙の商品：  
〈ヘレンカミンスキー〉プロヴァンス10  
37,400円／日本橋・玉川・横浜・大阪・京都

／特集／

お気に入り、出会う夏

Takashimaya Salon — Features

山崎まどか「本好きの本気読み」  
Book Lovers

心ときめく、夏の香りを纏う。  
Pick up items

夏肌をいたわるクレンジング&洗顔  
EDITOR'S CHOICE 1

夏衣で、モダンを装う  
EDITOR'S CHOICE 2

日本画家定家亜由子  
Artist Clip

高島屋各店情報  
Shop Information

タカシマヤカードサービスガイド  
Card Guide

36

33

26

24

22

18

2

1



Takashimaya Salon Magazine for Takashimaya's Special Card Members

May 2024



●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／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  
／フードおおたか=タカシマヤフードメゾンおおたかの森店 ※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。

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2024年3月22日(金)現在のものです。  
※品数に限りがございますので、売切れの節はご容赦ください。※諸事情により、販売開始が遅れたり、販売を中止する場合もございます。また、お取り寄せとなる商品もございます。  
あらかじめご了承ください。※価格表示のない小物等はコーディネート用です。※端末・OSのバージョンなどによっては、本誌掲載の二次元コードが読み取れない場合がございます。  
本誌掲載の写真・記事の無断転載および複写を禁じます。

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

カードご利用代金のお引き落とし日は5月7日(火)となります。口座へのご準備は5月2日(木)までにお願ひ申しあげます。

# お気に入りと、

手にすれば笑みがこぼれ、  
語れば愉快に。

それがひとつあるだけで、  
日常が潤い、心が、暮らしが、  
豊かに満ちていくかのようです。  
好き。推し。鼻唄。お気に入り。  
自分が一番心地よくいられる  
大切な my favorite じ、  
ごきげんな夏のひとときを。



涼やかな素材のキャップをパンツスーツに合わせていた萬田久子さん。〈ミリナ〉アシメトリーCAP18,700円／新宿・柏

# 出会う夏



# 好きなものに囲まれているから心満たされる。

身に着けていない姿が想像できないほど、帽子姿が自然に映る俳優の萬田久子さん。帽子との付き合い方、お気に入りとおごすことの意味をお伺いした。

photo:Keita Sawa  
styling:Akemi So  
hair&make-up:  
Kumiko Fukushima  
text:Naoko Arai



毎シーズン20個前後を目につくところに飾り、TPOに合わせてコーディネートする。

## 愛

着のある帽子はもちろん、撮影のために用意した帽子（P3）も一瞬で自分のものにしてしまう萬田久子さん。それもそのはず、帽子との付き合いは幼少期からというのだから。

「母が洋裁師だった影響で、小さい頃からおしゃれが大好き。作ってもらった服ごとに違う帽子をコーディネート（笑）していましたから、帽子の英才教育よね」  
仕事柄、日除けや髪の毛をカバーする道具として使うようになると、より帽子が身近に。今では「もはや体の一部」というほどに。「外に出る時に帽子をかぶらな

いことはほぼないわね。帽子を身に着けて自分が完成するくらいの感覚。帽子ってひとつ加えるだけでおしゃれ感が増しますよね。普段着でもドレスアップできるし、クロゼットに眠っていた服が急に日の目を見ることがもしよっちゃう。帽子の力ってすごいと思います」  
萬田さんのコレクションは、形も色も素材も驚くほどさまざま。使いこなすには相当なテクニックがいるだろう。

「Practice makes perfect、という言葉が好きなんですが、要は、習うより慣れろ。洋服もですけど、買ってきたばかりだと自分でも見慣れないですよ。だったら、家の中や散歩中でもまずは身に着けて慣れる。そのうち、髪をアップにしたほうがいいとか、首元をタートルにしたほうがバランスがとれるとか、コーディネートが見えてくる。だから、お気に入りの帽子は放っておいちゃダメよ。持っていて、自分のものとしてしつけるの。そうしないと、いつまでたっても帽子も他人行儀で言うことを聞いてくれないから。でも、自分のものにできたら堂々とふるまえるようになるから、周りの人からも自然に見える。私なんて、帽子をかぶってないと萬田久子って分

かってもらえないんだから（笑）」  
帽子と一心同体ともいえる萬田さんにとって、帽子にはどんな意味があるのだろうか。  
「人に喜んでもらうとか、素敵って言われるうれしさもあるけど、やっぱり自分のためかな。おしゃれの楽しさであり、気分転換であり、モチベーションを上げる道具。みんなときめいて手にいれたものだから心も満たされるしね。私にとって帽子は、素敵に生きるエネルギーなのかもしれない」  
終始、和やかで晴れやかな笑顔で話す萬田さん。その様子からも、帽子との信頼関係が伝わってきた。

私にとって、帽子は生きるエネルギー

## 萬田久子

まんだ・ひさこ 1958年大阪府生まれ。'78年、短大在学中にミス・ユニバース日本代表に選出。'80年、NHK朝の連続テレビ小説「なっちゃんの写真館」で俳優デビュー。以降、テレビドラマや映画、舞台のほか、バラエティー番組やコマーシャル、ファッション誌など、ジャンル問わず幅広く活躍中。





岩下尚史

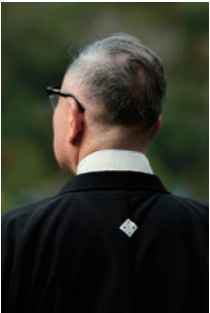
いわした・ひさふみ / 1961年熊本県生まれ。作家。日本文藝家協会会員。新橋演舞場株式会社企画部長を経て、出版した『芸者論』（現文春文庫）で平成19年度の和辻哲郎文化賞受賞。國學院大學客員教授。ほかに『大人のお作法』（インターナショナル新書）など著書多数。

上.羽織に紋を入れておけば、どんな場所にも出かけられると岩下さん。下.岩下さんの家紋は「隅立て四つ目」。自分がデザインした紋なども使う。

が、日常的に着るようになったのは九年ほど前からだという。 「きっかけはテレビの朝の帯番組が終わったことです。いつも同じスーツでは出られないから、仕立て代や靴代で赤字でしたが、男のきものは取り合わせて目先が変わりますからね。 それに洋服はボタンが多く、ブレイシーズ（サスペンダー）に始まって、シャツのボタン、カフス、ネクタイやチーフ、最後に靴の紐。女性が考えているよりもずっと時間がかかるし、かなり窮屈なんです。その点、草履は楽ですよ。きものは半襦袢に重ねて帯を締めるだけ、袴を着けてもう分ほどで着られます」

ちなみに男性が長襦袢を着るようになったのは昭和以来のことで、岩下さんは着ないそうだ。確かに芝居や時代劇の走る場面で、男性がきものの裾をからげるが、見えるのは下帯だけ。長襦袢は着ていない。女性のものであった長襦袢を着る男性は「芸人くらい」だった。 「役者や芸者は『衿をふかす』と

豊 豊富な知識に裏打ちされた率直な語り口で活躍する岩下尚史さん。和辻哲郎文化賞を受賞した『芸者論』など執筆活動でも名高い。日本文化の本質を分かりやすく語ってくれる特別な存在だ。 今や洋装よりも、きもの姿のほうが自然に思い浮かぶ岩下さんだ



きものの魅力は「楽に着られること」と、岩下尚史さんは言う。きものの機能性や着こなし、美しくモダンな小物使い……。岩下さんならではの工夫や「お気に入り」の見つけ方についてお話を聞きました。

装いのルールは、自分の好みで決めればいい。





言いますが、私も衿止は使わず、胸元はゆったりと合わせます。最近の雑誌では皺がない写真ばかりが載っていますが、きものは『襷（たすき）が見どころ』なんですから」

きものは特別なものではないと、岩下さんは言う。

「私の幼い頃、農家のおばあさんたちは、田畑に出る時もきものでした。きものだから動きづらいなんてことはありません。モンペ

さえ脱げば、近所の通夜にも行ける。きものは特別なものではなく日常着だったんですから」

岩下さんにとって初めての自分のきものは、お正月の「春着」だった。

「大晦日には母の用意した新しい下着を着けて新年を迎えたものでしたが、17歳の時には父と同じく、紬の春着を与えられました。大学卒業後、新橋演舞場に就職

した時には、初任給で風通（ふうつう）のお召を買いました。当時の私には高価なものでしたが、とても気に入って、今でも着ています。そう考えると、きものはコストパフォーマンスにも優れていますね」

男性ならば懷に、女性は帯の間に財布やスマートフォンは入れられる。両手を空けて、身軽に歩くこともできる。

「プライベートで出かける時は、たいていのものは懷に入れてしまいます。浮世絵でも、みんな手ぶらで歩いているでしょう？」

荷物がある時は風呂敷に包んで、旦那衆ならお供に持たせればいいけれど、私はそうはいきません（笑）。仕事で持ち物が多い時は、



ヴァレクストラのボストンバッグを持ちます。手頃で使い勝手が良いので、色違いで揃えたくらい、気に入っています」

和装だから小物はこれ、といった先入観にとらわれず、自分が気に入った物を持つ。そこにその人ならではのスタイル、美学が生まれるのだ。

**日本の気候から生まれた  
きものは夏こそ着たい**

かつてオーダーメイドのスーツを揃えていた岩下さんだが、最近はどこに出かけるのもきものだ。

「日本で生まれたきものは、高温多湿の夏にこそお勧めです。特に男性の場合、スーツは構造的に風が通らず、熱も籠って不向きで

## 機能的で楽なのがきものの魅力です

す。その点、きものは衿もと広く、袖口や裾には風が通ります。本当に涼しいんですよ。私がきものを着るのは、伊達や見栄ではなく、その機能性や合理的なところが気に入っているからです」と、岩下さん。

「若い人が、スニーカーでゆかたを着ているのも気になりません。私も雨の日などは、明治の紳士たちのように、そろそろ靴を履こうかと考えています。

きもののルールなど簡単で、紋の有る無し、単衣か袷かの2つだけでしよう。西から東に繋がる列島で育まれたきものは、時代や地域や社会によってさまざまでしたから、絶対ということはないんです」

さまざまな地方の織物に恵まれた日本。夏ならではのきものを、探してみたくなった。



1.特注で丈を長く仕立てた紬のコート。好みの寸法を正確に伝えるのが大事。2.稀代の女形、六世中村歌右衛門丈からいただいた錦の財布。懷に入れば身軽に外出できる。3.こちらも歌右衛門丈の名入りの風呂敷。4.塩沢のきものに小千谷ちぢみの羽織を合わせるの、岩下さんの夏のお気に入り。



欲と道連れ  
夏きもの

## 青木 奈緒

あおき・なお 1963年東京生まれ。エッセイスト、作家、翻訳家。学習院大学文学部ドイツ文学科卒、同大学院修士課程修了。ウィーン留学の後、翻訳や通訳をしながらドイツに滞在。帰国後、『ハリネズミの道』でエッセイストとしてデビュー。曾祖父・幸田露伴、祖母・幸田文、母・青木玉と四代続く文筆家。著書『幸田家のきもの』ほか多数。



もう半世紀以上前のことだからいつのまにやら遠い昔になったが、小さいころ、祖母の幸田文にきものの着方を教えてもらった。着慣れるために家で普段に着るようにと、最初に支度してもらったのは裕のきものだった。寒ければ暖かいように工夫することはできるけれど、夏は手足を出せる洋服の方がやはり涼しい。

暑い時季、祖母は家では洗いざらしのゆかたをざっくり着つけて過ごしていた。こども時代の私にとってゆかたは夕方早めのお風呂あがりや庭で花火を楽しむときの、数時間の気分転換に過ぎなかった。

半世紀以上前の夏でこんな具合だったのだから、猛暑、酷暑があたりまえとなった今、特に夏にきもので外出する際には自分の体調に気をつかう。無理は禁物だからこそ、着られる機会は逃さないようにと思う。

そんな折に母に言われたことを思い出す。当時の私は十代後半か、二十歳になっていただろうか。母は自分の過去をふり返りつつ、「今年、着る機会を逃してしまおうということは来年まで一年の休みじゃないのよ。次に着るまでに二年間隔があくということなの」と言った。時と共に似合うものも、着手の好みも変化する。二年のブランクが畳紙を開ける手を

ためらわせ、「着ないうちにちょっと派手になっちゃったかしら」などと、自らきものとの距離をとるようになってしまふ。きものが自分から離れていくのではなくて、着られなくなるのは自分自身なのだ。「前の年に着ていればさして違和感もなく、今年もまた季節がめぐったからこのきものを着ましよう、と思えるんだけどね」と。

きものに関わることは不思議と記憶していることが多く、それが私自身が持っている、きものを着たい欲なのかもしれない。人生は欲と道連れ。執着となって自身の心を惑わすこともあれば、自分を鼓舞する拠りどころにもなってくれる。

この夏、私はどれだけきものを着るだろう。しなやかでするする、すとした着心地の紹もいいし、蜘蛛の糸のような細さで織られた麻の風通しはまた格別の心地よさ。気楽に着るなら絹紅梅も重宝する。祖母の着姿を思い浮かべて、洗いざらしになるまでゆかたを着てみようかとも思う。

軽さは夏のきものすべてに共通するが、素材によって着心地も、涼しいと感じる点も異なる。うだる陽気になるときに負けそうになりながらも、夏のきものは傍目には涼しげに映る。そう信じて意気と風情で着るのが夏のきものだと思っている。



Dialogue

## 夏は、希少な江戸前鰻の季節。

寛政の時代に創業した老舗鰻店「野田岩」。五代目店主の金本兼次郎さんと、20年間ほぼ毎日外食を続けるフードコラムニストの門上武司さんに、夏に食べたくなるものについて語り合っていた。

photo:Akira Aoki text:Yoshiko Nagashima

ので、東京が江戸の頃から庶民の方々が「鰻食べたい」ってことになるので、夏においしいものといえぱっぱり鰻になっちゃう。

**門上**…私もこどもの頃から、家で一生懸命、手伝いをする親が「鰻ご馳走したる」と連れて行ってくれたので、汗をかくと鰻という思い出がありますね。今でも月に2〜3回は鰻をいただいています。関東では鰻は蒸してから焼きますよね。もともと関西では蒸さずに焼く鰻焼きだったのですが、最近では関東風のお店が増えてきて、関西風を食べられるところが少なくなってきました。

**金本**…関西風もおいしいですよ。土地が変われば文化が異なるので、違う食べ方があって面白いのに。

**門上**…30年くらい前に、野田岩さんでいかだ焼きをいただいたことがあります。小さい鰻が串に3〜4匹刺さっていて、見た目も美しかったです。脂がのっついて上品で、もう衝撃を受けました。

**金本**…それは大変贅沢なものを召し上がられた。



「野田岩さんの鰻は鼻に抜ける香りがよく、すっきりしている」と舌鼓を打つ門上さん。

**門上**…やっぱりそうなんですね(笑)。

**金本**…あれは焼く方は苦労するんです。3〜4匹一緒に焼くので、脂が強いやつは焼けにくくて、脂が弱いやつは焦げてきちゃう。苦労するけどやりがいがあります。

1本も焦がさずにきれいに焼き上げると、職人はご機嫌になります。

**門上**…ただただ方は感動でしたが、今お伺いして大変なことやったり、やら、それやなと思いました(笑)。

**金本**…贅沢といえば、お台場の沖で獲れる天然鰻。エサがエビなんです。他の場所ではゴカイなんかで獲っているようですが、この鰻はエビじゃないとかからない。裂けるとエビが出てくるんです。

**門上**…エビで鯛ではなく鰻を釣ると。それは贅沢ですね。

**金本**…5月を過ぎて南風が東京湾に入ってくると、鰻もだんだん岸の方にやってきて。私たちは「そろそろ江戸前だね」って。

**門上**…「江戸前だね」って言うんですね。

**金本**…いい言葉ですよ。江戸っ子たるもの江戸前だって(笑)。



「鰻にも個性があるので、うまく焼けた時は今でもうれしい」と語る96歳。

**東** 京・麻布の老舗鰻店「野田岩」で、96歳になる今でも毎日早朝から厨房に立ち続ける店主・金本兼次郎さん。日本中を食べ歩き、関西を中心に多方面で活躍するフードコラムニストの門上武司さん。異なる立場で食を深く知るおふた方の、夏のお気に入りとは？

**門上武司**（以下、門上）…私は関西なので、夏といえば鰻。昔は市場などでも付け焼きで売っていましたが、最近はそういう光景は減りましたね。外食だとちょっとした料理屋さんに行かないと食べられない。逆に居酒屋などでは鰻フライが最近人気ですね。

**金本兼次郎**（以下、金本）…鰻もおいしいですよ。夏は汗をかく



東京・麻布飯倉で愛され続ける「野田岩」。



天然魚は獲れた場所ごとの味の違いが面白い

#### 門上 武司

かどかみ・たけし  
1952年大阪生まれ。フードコラムニスト。料理雑誌「あまから手帖」編集顧問。「水野真紀の魔法のレストラン」(毎日放送)他出演、プロデューサー、コーディネーターなどマルチに活躍。(社)全日本・食学会副理事長。『食べる仕事 門上武司』『京料理、おあがりやす』『スローフードな宿』など著書多数。



#### 金本 兼次郎

かねもと・かねじろう  
1928年東京都生まれ。200年以上続く鰻の老舗「野田岩」五代目店主。伝統を受け継ぎながらも、ワインの提供、パリ店出店など革新的な取り組みを展開。2007年厚生労働省の「卓越した技能者の表彰(現代の名工)」に選出。'13年NHK「プロフェッショナル仕事の流儀」に出演。

一匹一匹違うから、鰻と会話して焼いています

「今は養殖鰻もかなり進歩していますよね」と語り合う、鰻を作る人と食べる人。

手間をかけているところの鰻は本当においしいですよ。  
**門上**…手間は鰻の焼きと同じですね。「焼き一生」と言われるようですが、到達点はないのですか？  
**金本**…自分が一人前だと思ったことがない。鰻は一匹一匹裂いた時の香り、脂のりなど全然違うから、出会うごとに、蒸し方や焼き具合を調整します。鰻は全部違うけど、お客さんにとっては同じ野



艶やかなタレがキラキラと輝いて視覚的に美しい野田岩のうな重。鰻の脂の香ばしい香りが食欲をそそる。

#### Information -



**野田岩 麻布飯倉本店**  
住所／東京都港区東麻布1-5-4 連絡先／03-3583-7852



**野田岩 日本橋高島屋店**  
住所／東京都中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋8階「特別食堂」  
連絡先／03-3211-4111

田岩なので。鰻が語ってくれるんですよ。「俺は脂っこいよ」とか。こっちも裂きながら「おとなしくしてろよ」とか「お、ちよっと癖があつていいな」とか鰻と会話してるの。そうすると仕事のペースがいい調子にのってくる。  
**門上**…すごく奥が深い世界ですね。  
**金本**…私は一生鰻を焼き続けますので、たくさん鰻を召し上がっていただけるとうれしいです。

江戸前鰻はもう香りが違うんです。昔うちの親父(四代目・勝次郎氏)がね、「この鰻を焼くと香水のような匂いがする」と。それくらい香りがいい、その時季にだけある鰻です。一度召し上がったお客さんが「この間の鰻が食べたい」っておっしゃられるのですが、時季をはずれたら出せない。  
**門上**…貴重なものですね。いつ来たらいただけるんですか？  
**金本**…だいたい5月の末から6月、7月、8月くらい。

て富士山がきれいに見えたら「駄目だ、今日は」って戻ってくる。西風が強いと江戸前鰻は獲れない。  
**門上**…今もご自身で買い付けに行っているのですか？  
**金本**…行きますよ。天然鰻は減っているんで、漁師さんに負担をかけるようにこちらから行かないと。  
**門上**…天然魚の減少と共に養殖の研究や技術がともに進んでいると思いますが、鰻はいかがですか？  
**金本**…鰻の養殖技術はかなり進歩していると思います。お客さんの舌が肥えていておいしくないものは召し上がりませんから。養殖も水の温度管理やエサの与え方など、



飛騨高山の古民家の建材を移築した野田岩・麻布飯倉本店。



# 大人のご馳走

森下 典子

もりした・のりこ 1956年  
神奈川県生まれ。エッセイスト。  
日本女子大学文学部国文学科  
卒。『日日是好日「お茶」が教えてくれた15のしあわせ』がベストセラーとなり、2018年に映画化。ほかに『好日絵巻 季節のめぐり、茶芯のいろどり』『茶の湯の冒険「日々是好日」から広がるしあわせ』など著書多数。



「夏に作って食べたい料理は何ですか？」

と、聞かれたら、私は一番に「焼き茄子」をあげる。おかずに一品、焼き茄子が加わるだけで、食卓が「大人の上等なご馳走」になるからだ。私の料理は乱暴で、面倒なことは一切しない。それでも焼き茄子は、ちゃんとおいしくなってくれる。そういう焼き茄子の、大人の包容力もありがたい。

さて、まずは茄子をヘタの下あたりでちよん切り、魚焼きグリルに並べて丸焼きにする。五分もすると、茄子の内部の水分が沸騰し充満して、グリルの奥で「ボンー」「ボンー」と破裂の音がするが構わない。そのまま、丸焼きになるまでじつくりと焼き続ける。

焼きあがった茄子は、身が無残に割れ、黒焦げの皮がめくれているが、その方がむしろ皮を剥きやすく好都合である。黒焦げの茄子を、菜箸で俎板に並べ、粗熱がいくらか冷めたところで、いよいよ皮を剥く。もちろん茄子は熱いが、竹串を使ったり、面倒なこととはしない。指先を水で冷やしながら、素手でちやつちやと皮を剥く。コツは、ヘタの切り口の方ではなく、膨らんだ身の下の方から剥くこと。すると、バナナみたいに皮がツルンときれいに剥ける。

黒焦げた皮を剥いだ茄子は、爽やかな薄緑色である。その姿は、どこかイチジクの親戚のようだ。破裂した身の内側には、種が並んでいるのが見える。私は時々思う。そもそも茄子は、野菜だろうか果物だろうか……。

ともあれ、火傷しないように、指先を冷やしながら、茄子を手で縦に割り、小鉢か皿にこんもりと盛る。おろし金でシヨウガをガリガリと下ろして、茄子の上に載せ、出汁汁か醤油を回しかけ、その上に、鰹節をふんわり盛れば、大人の一品「焼き茄子」の出来上がりである。

食べる前から、得も言われぬ香ばしさが食卓に漂い、気分が上がる。箸で一切れつまんで口に運ぶと、炭のようなスモークの香りがふわんと鼻に抜け、鰹節と出汁が香る。しんなりとした薄緑の身を噛むと、歯茎にむっちりとした食感があり、茄子の青っぽい香りと共に汁がじゅわーっと滴り、とろりとした身の甘みに恍惚となる。もう箸が止まらない。

夏から秋の終わりにかけて、茄子は種類もたくさん出回り、しかも、安くて旨い。この、とろーっと甘くて、恍惚とするほど旨い料理が、安くて簡単だなんて、何という幸せだろうか！



KILIAN PARIS /  
LOEWE Perfumes /  
MAISON CRIVELLI

ビーチを象徴する香りのひとつ、  
モノイ・オイルに着想を得て誕生した新しいフローラルの香り「サンキッド ゴッデス オードパルフラム」。ロエベ アコードを取り入れた新作「ロエベ アグアドロップ」は、ロックローズの花びらに浮かぶ雫を思い起こさせる。フィヨルドで白夜の日にユリの花に出会った体験をフレグランスへと昇華させた「リス ソラベルグ オードパルフラム」。

①〈キリアン パリ〉サンキッド ゴッデス オード パルフラム (50ml) 36,850円【数量限定】／日本橋・大阪・京都・名古屋 ※4月24日(水)発売 **WEB** ②〈ロエベ パルフラム〉オードゥ パルフアン“ロエベ アグアドロップ” (100ml) 31,790円／京都・横浜 (4月24日(水)オープン) ③〈メゾン クリヴェリ〉リス ソラベルグ オードパルフラム (100ml) 34,650円／新宿・横浜・名古屋 **WEB**



フローラルが多様に創造する芳しい香りたち

# 心ときめく、 夏の香りを纏う。

太陽が煌めき、眩い日差しが  
美しい季節がまもなく到来。蒸  
し暑い日本の夏を心地よく過ご  
せる香りセレクトションが届きま  
した。気分やシチュエーション  
に合わせてお楽しみください。

Pick up items

photo:Shotaro Shinmei (SEPT)  
styling:Azumi Uchijima

人気の「チャンス」からニューフェイスが登場



CHANEL

フレッシュなセンセーションがグリーンでやわらかな余韻へと変わるスパークリング フローラル フレグランス。今回新たに、持ち運びに便利な35mlサイズのオードゥ パルフラムが仲間入り。同シリーズのサヴォンセットはダイス型にアイコン的なシンボルをあしらったデザイン。特別限定で登場です。  
(シャネル) チャンス オー フレッシュ オードゥ パルフラム① (35ml) 11,550円、② (100ml) 23,100円、③ チャンス オー フレッシュ レ サヴォン 14,300円【数量限定】 ※①③5月3日(金・祝) 発売予定／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 **WEB**





## FRAMA / RE・LEAF

自然素材、シンプルで幾何学的なフォルム、ジェンダーニュートラル、普遍性という美学に基づいてつくられた“フラマ”のオードパルファム。特殊加工を施したバングルに好きな香りをひと吹きすると、手元から香りを纏うことができる革新的なジュエリー。

〈レリーフ〉“kaori wear” バングル  
①S: ゴールド(ステンレス、W20×L170mm) 41,800円 ②L: ブラック(ステンレス、W50×L170mm) 63,800円 ③④  
〈フラマ〉オードパルファム(50ml) 各19,800円／日本橋 [ギャラリー ル シック]

## hyascent

砂時計のように上下を返すと、フレグランスオイルが滴り落ち、部屋全体をふんわりと香りが包み込む、アメリカ発の次世代型ルームフレグランス。こぼれ落ちるオイルを見つめていると時間の流れがゆっくりと感じられて。

〈ハイアセント〉ルームフレグランス(180ml) 29,700円／日本橋 [ギャラリー ル シック]

## NAGAE+

大谷石のコースターなど、プロダクトの製造過程で発生する端材を使い、多孔質構造を利用したアップサイクルなアロマディフューザー。蛍光灯リサイクルガラスを使ったポットも美しい。

〈ナガエプリウス〉オオヤアロマストーンディフューザー(錫 [リサイクル]、大谷石の端材、蛍光灯リサイクルガラス、85×85×高さ64mm) 11,000円／日本橋・玉川・横浜・大阪・京都 [WAGOTO] ※エッセンシャルオイル(アロマオイル)は付属しません。

お好みの香りを石に垂らして楽しむアロマディフューザー



眺めても、香っても心地よく、リラックスした空間に



## 夏肌をいたわるクレンジング&amp;洗顔

UVケアなど肌に塗布するアイテムが増える時期だからこそ、基本の落とす・洗うを見直して、スキんケアをブラッシュアップしませんか。

上質なテクスチャーで  
ラグジュアリーな肌へと整えます

①日中肌に付着した塵やほこり、メイクアップをすべて取り除き、夜間の肌をすこやかに整えるクレンジングジュレ。肌のうるおいをサポートする15種類のアミノ酸配合。(エスティ ローダー)アドバンス ナイト クレンジング ジュレ (100ml) 7,150円/日本橋・新宿・玉川・横浜・大宮・柏・高崎・大阪・泉北・京都・岐阜・岡山・名古屋・いよてつ・JU米子 [WEB](#) ②皮脂を落としすぎず、肌に優しい使い心地のミルクタイプのメイクアップリムーバー。ホワイトフラワーのパウダリーな香りで、汚れを浮かせ吸い上げ、やわらかな肌へ整えます。(ヘレナ ルビンスタイン)ピュア リチュアル ケア イン ミルク クレンザー (200ml) 9,240円/日本橋・新宿・玉川・横浜・大阪・名古屋 [WEB](#) ③深海の命の起源にインスパイアされて開発したライフ アルゲ N\*<sup>1</sup>。加えてブルターニュ沖で採取した藻類の抽出物、ゴールデン アルゲ エキス\*<sup>2</sup>を配合。使うたびにソフトで生き生きとした輝き肌に。(ジバンシイ)ソワン ノワール メイクアップ リムーバー N (125ml) 10,450円/日本橋・新宿・横浜・大阪・京都・岡山・名古屋 [WEB](#)

\*1 スケルトネマコスタツムエキス (整肌成分)、パチルス発酵物 (保湿成分)  
\*2 ワカメエキス (整肌成分)



photo:Shotaro Shinmei (SEPT) styling:Azumi Uchijima 22

毎日の洗顔が待ち遠しくなる  
贅沢な使い心地

①潤いが凝縮したようなコクのあるベースに顆粒\*を配合。ベルベットのようにやわらかく弾力があり、吸い付くようなとろみで、キメひとつひとつを包み込むように洗い上げ磨き上げます。(アルビオン)エクシア アンペアーージュ ジェリー ウォッシュ (120g) 11,000円/日本橋・新宿・玉川・横浜・柏・高崎・大阪・堺・京都・名古屋・いよてつ ②肌に残ると刺激になる残留物や余分な皮脂を細かい泡が包み込み、さっぱりと洗い上げるジェルタイプのクレンジング。お肌への負担が少なくしっとりとした洗いあがりで、朝の洗顔にも最適。(スイス・パーフェクション)クレンジングジェル (100ml) 18,150円 ※5月1日(水)より19,250円/日本橋・大阪 [WEB](#) ③カシミヤのような肌触りの上質でクリーミーな泡が、メイクアップや毛穴の汚れ、古い角質まできれいに落とし、生まれ変わったような、透明感溢れる明るい肌に。宝石のようなケースも魅力的。(クレ・ド・ポー ボーテ)シナクティブ サボンn (100g) 12,100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

\*ハイビスカス花エキス、  
ジラウロイルグルタミン酸リシンNa(保湿成分)  
配合カプセル顆粒(ピンク色の粒)入り。

タカシマヤサロン  
読者様限定  
サンプルプレゼント

〈エスティ ローダー〉…… カウンセリングのうえ、「アドバンス ナイト リペア SMR コンプレックス」のボトルサンプル(7ml)をさしあげます。  
〈ヘレナ ルビンスタイン〉 カウンセリングのうえ、「リプラスティ R.C. クリーム」のサンプル12日分をさしあげます。  
〈アルビオン〉 …… カウンセリングのうえ、「エクシア アンペアーージュ ジェリー ウォッシュ」のサンプル1包をさしあげます。  
〈スイス・パーフェクション〉 カウンセリングのうえ、お肌に合わせたスキんケアサンプル3点をさしあげます。  
〈クレ・ド・ポー ボーテ〉 …… カウンセリングのうえ、「キーラディアンスケア」ラインのサンプル1日分をさしあげます。※全店舗対象  
※オンラインストアは対象外。※詳しくは売場係員におたずねください。※5月31日(金)まで。※なくなり次第終了とさせていただきます。



## 夏衣で、モダンを装う

さらりと上質なゆかたに、正統の半襟と白足袋を合わせた、夏の和装のモダンスタイル。  
涼しげなおめかしで、夏の風情を楽しみたい。



### はんなりと 夏色を利かせて。

よこ糸に撚りをかけて織り上げた生地を揉み込むことでできた独特のシボと、シャリ感が魅力の近江ちぢみ。グラデーションの地色のゆかたに涼しげな更紗をモチーフとした柄の半幅帯を合わせた、透明感のあるワントーンコーデがおすすめ。

〈古今〉ゆかた 49,500円、半幅帯 52,800円／日本橋・新宿・横浜・大阪・京都・名古屋 **WEB** ※バッグ・草履は参考商品

photo: Kazuki Nagayama (S-14)  
dresser: Mari Fujimoto  
styling: Azumi Uchijima  
hair: JUN GOTO (OTA OFFICE)  
make-up: Akiko Sakamoto (SIGNO)  
model: Ami Suzuki (SATORU JAPAN)

### 大胆な花で添える 凛と粹。

格子状に太い糸を織り込んだ綿生地に伝統的な染め方の一つである「引き染め」で、江戸の頃より伝わる中形の柄を染め上げた綿紅梅のゆかた。えんじの麻八寸帯にレースの帯締めが涼感溢れるアクセントに。

〈竺仙〉ゆかた 91,300円(お仕立て代別)、八寸帯 57,200円／日本橋・大阪  
〈カウストーリー-最上〉山葡萄&米沢牛革籠バッグ220,000円※受注生産／京都  
※帯締め・下駄は参考商品

#### Information -

竺仙展

開催中 → 4月21日(日) ●京都  
4月24日(水)→30日(火) ●横浜  
5月15日(水)→21日(火) ●日本橋





「美しい」と「描きたい」は、同じスイッチなんです」

「花や昆虫などの形を通して、生命のありかたといった抽象的な世界を描きたいと思っています」

「日本画って和食のようです。手をかけるのではなく、素材の声を聞いて、なるべくそのままの姿でどう生かすかを考える。そう思うと絵具を定着させるために使う膠（にかわ）はおだしかもしれません（笑）。

緑色は孔雀石から、白色の胡粉は貝殻から作られます。自然からいただいた画材で、自然を描く日本画に出会って、より自然との一体感を感じています」

描く対象も自分も等しい存在であるという感覚は、仏教思想に近いのかもしれない。そう考える定家さんは高野山・恵光院と寶壽院（専修学院）に襖絵を奉納してきた。

「描きながら分かってくることがあります。最初は表面的な形を見ているですが、スケッチしていると感覚が鋭くなって、花そのものが持つ生命が感じられてくる。吹いている風や土の香りに包まれていると、自分も花であるような、自然の一部として差がないんだという感覚になってきます」

今回の展覧会名は「花と夢」とつけた。

「『胡蝶の夢』の話が大好きなんです。自然を写生して描いていますが、本当に描きたいのは花なら花が内側に宿している優しさや美しさ、命の光といったもの。私の感じている美しさを表現できたらという気持ちもタイトルにこめました」

#### Information -

花と夢

#### 定家亜由子展

- 艶やかな光につつまれて -

5月1日(水)→6日(月・休)

日本橋店本館6階 美術画廊

5月15日(水)→20日(月)

京都店6階 美術画廊

5月29日(水)→6月3日(月)

大阪店6階 美術画廊

6月12日(水)→17日(月)

横浜店7階 美術画廊

▽ 高島屋の美術  
▽ ART INFORMATION



さだいえ・あゆこ

1982年滋賀県生まれ。日本画家。京都市立芸術大学大学院美術研究科修了。同大学で非常勤講師を務めた後、本格的に日本画の創作活動の道へ。高野山開創1200年となる2015年、高野山真言宗準別格本山恵光院に襖絵七面を奉納。'18年には高野山大本山寶壽院（専修学院）に襖絵八面を奉納。現在無所属。



『花と夢』

(59.0×94.0cm)

ARTIST  
CLIP

No.85



日本画家

定家 亜由子

Ayuko Sadaie

美しいものを  
光にかえて。

光

を集めたような柔らかな色の世界に、植物や虫、果物が共存する。日本画家・定家亜由子さんの目を通して描かれる作品は、静謐な優しさに満たされている。

「生まれ育ったのは、滋賀県の山々に抱かれた、豊かな自然がある場所。鉱物を拾ったり、カエルやトンボなど身近な生き物と遊ぶのも好きでした。見ているものの美しさを感じると、同時に『描きたい』と思うんです。スイッチが一緒というのでしょうか。そうやって目の前にあるものを『綺麗だな』と思いながら描いていると、その対象により近づけるといえるか、対話をしているような気持ちになります。一人で描いているけれど、孤独ではありません」

日本画の画材は天然由来のものばかり。扱いが難しいといわれるが、その点も気に入っているそうだ。





Made in Japanだからできること

## The Magic Light

人気急上昇の『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  
トートバッグとポーチの新作です。  
オリジナルエンブレムの  
ステッチ刺繍を施しました。  
ウエットスーツのような素材は  
伸縮性がありデザインと機能面からも  
千鳥ミシンで仕上げています。

### トートバッグ

M H23×W25×D20cm  
60,500円

S H16×W27(横上部)～  
W19(横下部)×D15.5cm  
49,500円

色：グリス

〈取り扱い店〉 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)  
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。



Made in Japan

2024 Summer  
Collection

### ポーチ

S・M 2個セット(同色)  
各色38,500円

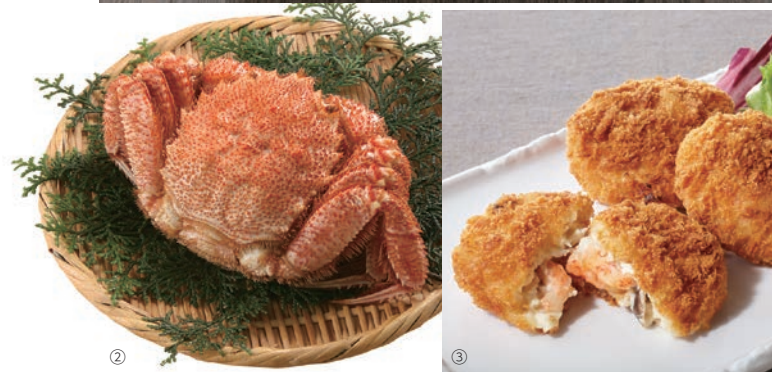
S H15×W21cm  
M H20.5×W29cm

色：(上から)マロン/グリス/  
アレーナ/オリーブァ/ネグロ









草木が芽吹き花は咲き、爽やかな風がそよぐ、北海道も新しい季節を迎えます。

高島屋では春から初夏にかけて「大北海道展」を開催いたします。

今回特に注目したいのが「カニ」と「エビ」。「カニ」は身入り旨味たっぷりのタラバガニ・毛ガニ・花咲ガニなどを使用したお弁当やお惣菜など。「エビ」はプリプリで甘い、牡丹えびや甘えびなどをいかしたグルメ。ほかにも北海道各地で人気のスイーツが多彩に登場。

ソフトクリーム、パフェ、ラーメンなどのイートインや実演販売もあり、会場でライブにおいしさを楽しんでいただけます。

[高島屋オンラインストア]

**大北海道展** ※店頭とは取り扱い商品が異なります。

高島屋大北海道展 検索



春から初夏の北海道グルメが大集合！旬の旨さが詰まったカニとエビに注目。

### 大北海道展

開催中→4月23日(火) ●柏店 本館地下2階催会場  
開催中→4月30日(火) ●岐阜店 10階催会場  
開催中→5月7日(火) ●いよてつ高島屋(松山) 7階催会場  
4月24日(水)→5月7日(火) ●岡山店 8階催会場  
4月25日(木)→30日(火) ●大宮店 地下2階催会場  
4月25日(木)→5月7日(火) ●大阪店 7階催会場

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 会員様限定 特別ご招待日  
4月24日(水)限り ●大阪店 7階  
※詳しくは大阪店のホームページをご覧ください。

5月8日(水)→14日(火) ●玉川店 本館6階催会場  
5月15日(水)→28日(火) ●新宿店 11階催会場  
5月22日(水)→6月3日(月) ●高崎店 6階催会場

写真／①小樽市(おたる蝦夷屋) 北海三大蟹弁当(1折) 3,564円／新宿・玉川・柏・高崎・大阪・岡山 ※写真は新宿店の商品です。商品内容は店舗により異なります。

②札幌市清田区(マルダイ水産) 茹で毛ガニ(100gあたり) 1,890円より／新宿・玉川・柏・大阪・岐阜

③函館市(マルヒロ太田食品) 甘エビと赤エビのしめじ入りクリームコロッケ(1個) 486円／新宿・玉川・大宮・柏・高崎

④小樽市(小樽洋菓子舗ルタオ) 北海道産ハスカップパフェ(1個) 1,100円／新宿・高崎・大阪・岐阜 ※写真は新宿店・高崎店・岐阜店の商品です。商品内容は店舗により異なります。

※店舗により、お取り扱い商品や掲載商品の販売期間が異なる場合がございます。※天候不順により入荷がない場合がございます。※北海道産以外の原材料を使用している商品もございます。※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。※店舗によりタイトル名が異なります。営業時間など詳しくは各店にお問い合わせください。



2024 年、夏。伝統文化が薫るエグゼクティブラウンジを新設  
In the summer of 2024, the Executive Lounge opens an environment rich with traditional culture.

この夏、ライトミールサービスやくつろぎのテラスをお楽しみいただけるスイートルームゲスト専用のラウンジが誕生します。

エレガントな設えの中に、後世に残していきたい文化や伝統への恭敬を表したデザインで皆さまをお迎えします。

東京の真ん中で、めぐる季節の絶景に抱かれ、癒しのひとときを過ごすには是非おでかけください。

This summer, a lounge will be created exclusively for suite room guests to enjoy a light meal service and terrace seating. The elegant interior is designed with respect to culture and tradition suitable for being left to future generations. In the middle of Tokyo, feel the breath of each season as you experience a moment of relaxation.

ご優待プランをご用意しております。詳しくはこちらのHPをご覧ください。



世界をもてなす、日本がある。

**HOTEL 椿山荘 TOKYO**  
CHINZANSO

ホテル椿山荘東京 〒112-8680 東京都文京区関口 2-10-8 Tel. 03-3943-1111  
<https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/>



【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 おおたかの森店も  
購入希望店舗にお選びいただけます。

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(立川/高島屋5.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。  
●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5月5日  
(日・祝)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  
します。※郵便はがき以外のご応募、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、5月17日(金)頃をはがきにてご通知いた  
します。※販売期間:5月20日(月)→31日(金)※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。※当選者ご本人様のお  
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・再販売・  
転売を目的とした商品の購入は固くお断りいた  
します。※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権限を掲載【酒類販売  
管理者権限(令和6年3月現在)】※各「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  
済年月日、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、高玉通子、  
令和6年1月23日、令和9年1月22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、和田  
さおり、令和5年10月18日、令和8年10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 玉川店  
東京都世田谷区玉川3-17-1、原田賢輔、令和5年6月27日、  
令和8年6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 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、鈴木一乃、  
令和6年3月8日、令和9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、長谷洋子、令和5年  
2月2日、令和8年2月1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南1-5-1 流山おおたかの森5-C  
1階、川崎 幸子、令和5年12月6日、令和8年12月5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  
市旭町45、篠崎美沙、令和3年9月2日、令和6年9月  
1日、高崎小売酒販組合／(株)高島屋 大坂店 大阪市中央区  
難波5-1-5、北一枝、令和5年12月21日、令和8年12月2  
0日、堺小売酒販組合／(株)高島屋 堺店 堺市堺区三宮ヶ  
丘御幸通59、内藤毅人、令和5年2月14日、令和8年2月  
13日、大阪北小売酒販組合／(株)高島屋 泉北店 堺市南区  
来山台1-3-1、柿本綾子、令和5年11月16日、令和8年  
11月15日、堺小売酒販組合／(株)高島屋 京都店 京都府  
下京区四条通河原町西入真町52、大淵英典、令和5年  
3月7日、令和8年3月6日、右京小売酒販組合／(株)高島屋  
洛西店 京都市西京区大原野東境台町25-5、瀬尾操、令和  
4年4月19日、令和7年4月18日、東山小売酒販組合／  
(株)岐阜高島屋 岐阜市日/出町2-25、岩田美穂子、令和  
5年5月9日、令和8年5月8日、岐阜小売酒販組合／(株)  
岡山高島屋 岡山市北区本町6-40、高津真琴、令和5年  
5月23日、令和8年5月22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1-14、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、田中伸佳、  
令和5年8月24日、令和8年8月23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  
4年7月21日、令和7年7月20日、米子小売酒販組合



「やさしさのループ」をテーマに、  
素材や作り方にこだわったアイテムを  
ご紹介いたします。

やさしい暮らし展

5月15日(水)→20日(月)

●ジェイアール名古屋タカシマヤ  
10階催会場

写真／〈バーンロムサイ〉トップス  
12,650円、ボトムス 13,750円  
※価格表示のないものは参考商品です。



今こそ食べたい人気店や  
京雑貨をご紹介します。

京都物産出品協会  
創立75周年記念

第24回  
大京都展

5月7日(火)→13日(月)

●ジェイアール名古屋タカシマヤ  
10階催会場

写真／〈八十八良菓舎〉①抹茶ラテフ  
ロート ※写真はイメージです。  
※イトインのラストオーダーは閉場  
30分前まで。※京都府産以外の原材料  
を使用している商品および京都府以外  
で製造された商品もごございます



ご旅行の際はぜひお立ち寄りください。

タカシマヤ海外各店  
オリジナルローズちゃん  
トートバッグプレゼント

●シンガポール高島屋・上海高島屋・ホーチミン高島屋・サイアム高島屋

タカシマヤ海外各店(シンガポール、上海、ホーチミン、サイアム)にご来店の「先着  
3,900名様(4店合計)」に通常のタカシマヤカード購入特典※に加えて、海外各店オリジ  
ナルデザインの素敵な「ローズちゃんトートバッグ」をプレゼントいたします。  
各店カスタマーサービスセンター(シンガポール店3階、上海店2階、ホーチミン店3階、  
サイアム店4階)で係りの者へお客様のタカシマヤのカードをご提示ください。お1人様  
1点限り、各店それぞれデザインの大・小2サイズから先着順にお選びいただけます。  
各店限定数終了の際は、誠に恐れ入りますがご容赦いただくようお願い申し上げます。

■各店のオリジナルローズちゃんトートバッグ限定数

(シンガポール店2,000個・上海店400個・ホーチミン店500個・サイアム店1,000個  
(各店大小合計数:各店でサイズ・デザインは異なります。)

※海外各店のタカシマヤカード購入特典(店舗によってはセール品等一部除外商品が  
ございます。):シンガポール・ホーチミン・サイアム各店は5%割引いたします。上海店は  
3%キャッシュバックいたします。

※各催しの閉場時間等、詳しくは各店にお問い合わせください。※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。※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。  
※「高島屋オンラインストア」は「ジェイアール名古屋タカシマヤ オンライン販売」とは異なります。

●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。



期間中最大約1,500点が

日本全国送料無料

2024 高島屋  
夏の贈りもの  
高島屋のお中元

5月10日(金)午前10時→

8月9日(金)午前10時

【高島屋オンラインストア】

※お中元用途以外のご注文は、8月  
31日(土)午前10時まで承ります。※商品  
により送料・販売期間等が異なります。  
詳しくはWEBサイトをご覧ください。

簡単にお申し込み! 24時間受付!

高島屋のお中元

検索



人と土が磨いた技が集まる。

第43回 〜この道ひとすじ〜  
日本の伝統展

5月15日(水)→20日(月)

●日本橋店 本館8階催会場

写真／〈江戸切子〉東京都江東区  
オールド花(金赤・緑)(クリスタルガラ  
ス、約径8×高さ9.5cm) 176,000円  
(3点限り) 実演者／篠崎英明



今年の干支「龍」をはじめ、  
豪華華やかな金製品が一堂に揃います。

大黄金展

5月22日(水)→27日(月)

●京都店 百貨店7階催会場



出版160周年記念

不思議の国のアリス展

開催中→5月6日(月・休)

●横浜店 8階ギャラリー

5月9日(木)→5月29日(水)

●大阪店 7階グランドホール

主催:「不思議の国のアリス展」実行  
委員会

特別協力:英国マクミラン社、  
株式会社タトル・モリ エイジエンシー  
後援:日本ルイス・キャロル協会  
企画制作:東映株式会社

入場料(税込)ノー一般1,200円、大学・  
高校生1,000円、中学生以下無料  
●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》、タカシマ  
ヤカード《ビジネスプラチナ》をご提示  
のお客様はご本人様含め2名様まで入  
場無料となります。

※ご優待入場については、会場の混雑  
状況によりご入場を制限させていただ  
く場合がございます。



旬の恵みから山海の幸、  
匠の工芸品まで豊富に。

第20回 やまがた展

5月8日(水)→13日(月)

●日本橋店 本館8階催会場

主催:紅花の山形路物産振興会

写真／東根市〈やまがた鳳凰倶楽部〉  
《産地直送・ご予約承り》山形県産 露地  
栽培佐藤錦(バラ詰め、2Lサイズ中心、  
450g×2パック、送料込み) 10,800円

※お届け時期は6月下旬〜7月上旬頃  
※山形県産以外の原材料を使用してい  
る商品もごございます。



豊かな自然と温暖な気候が生む、  
九州ならではの多彩な美味。

大九州展

【同時開催】沖縄フェア

5月8日(水)→20日(月)

●京都店 百貨店7階催会場

写真／〈かさの家〉梅ヶ枝餅(5個入)  
751円

※九州・沖縄県産以外の原材料を使用  
している商品もごございます。



「織・染・績・絞・紵」の粋を尽きた  
作品をご紹介します。

第72回 上品會

4月26日(金)→30日(火)

●大阪店 6階きもの売場

5月11日(土)・12日(日)

●増上寺「光摂殿」

※ご来場ご希望のお客様は、事前に  
日本橋店の呉服サロンへお問い合わせ  
ください。

5月24日(金)→26日(日)

●京都店 百貨店5階呉服売場

※ご入場には案内状が必要です。案内状  
をお持ちでない方は「タカシマヤサロン」  
を見たとお伝えください。※会場により、  
開場・閉場時間が異なります。※掲載作品  
は、ご成約済となった場合がございます。  
詳しくは売場係員におたずねください。  
※価格は表地価格を記載しております。  
お仕立てに関すること等、詳しくは売場  
係員におたずねください。

写真／〈千切屋〉訪問着 蒼映唐花  
2,178,000円

高島屋ホームページでも  
上品會をご紹介して  
おります。



高島屋上品會

検索



Depart de Loop

役目を終えた衣料品を回収いたします。

Depart de Loop  
衣料品回収キャンペーン

開催中→5月7日(火)

●各店(ジェイアール名古屋タカシマ  
ヤ・JU米子高島屋・いよつ高島屋(松  
山)は除く)

※ご購入店やブランド、点数は問わず  
回収いたします。※一度お預かりした品  
物は、ご返却できません。※詳しくは  
WEBサイトをご覧ください。

デパートデルーブ

検索



お母さんを笑顔にするギフトを。

タカシマヤ 母の日

開催中→5月7日(火)午前10時まで

【高島屋オンラインストア】

※一部商品は5月9日(木)午前10時  
まで母の日当日お届けを承ります。  
※開催日時は予告なく変更となる場合  
がございます。あらかじめご了承ください。

高島屋母の日

検索

開催中→5月12日(日)

●各店



タカシマヤのランドセルで  
「一番好き!」を見つけよう。

2025

高島屋のランドセル

開催中

●各店特設会場

(堺店・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  
扱い商品が異なります。

【高島屋オンラインストア】

※一部取り扱いのないモデルやカラー、  
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 ランドセル

検索

高島屋オンラインストア限定

ランドセル送料無料キャンペーン

開催中→8月31日(土)午前10時

期間中、高島屋オンラインストアにてラン  
ドセルをお買上げいただく、送料無料で  
お届けいたします。  
※一部除外品がございます。※配送事業  
者に対して契約に基づき適正な運賃をお  
支払いしています。

写真／〈ジル スチュアート〉ランドセル  
Q128-5402(主素材:人工皮革、重さ:  
約1,280g、背カンウイング背カシ、A4  
フラットファイル対応、全3色) 96,800円

WEB  
■高島屋各店・高島屋提携店での取  
り扱いになります。



タカシマヤのカード会員様限定企画

# 職人の目利き刺身・酒蔵指定日本酒 頒布会

数量限定

大田市場や旧築地市場の水産仲卸に携わって40年の職人が目利きした逸品をお届けします。

市場から直送!

6カ月  
コース  
計6回・毎月

## 職人の 目利き刺身頒布会

純米大吟醸・スパークリング瓶内2次発酵

6カ月  
コース  
計6回・毎月

## 酒蔵指定 日本酒 頒布会

6月

ぶりひら (養殖)  
マツカワ  
本マグロ (中トロ・赤身)

今月のプレゼント  
銀だら西京漬け



8月

太刀魚  
金目鯛  
本マグロ (中トロ・赤身)

今月のプレゼント  
さわら西京漬け



10月

真鯛  
ヒラメ  
本マグロ (中トロ・赤身)

今月のプレゼント  
めかじき西京漬け



6月

南部美人 純米大吟醸 雄町  
あわさけスパークリング瓶内2次発酵  
国産米使用

岩手 南部美人



8月

出羽桜 純米大吟醸 愛山  
出羽桜 AWA SAKÉ スパークリング  
瓶内2次発酵  
山形県産米「出羽燦々」使用

山形 出羽桜酒造



10月

天狗舞 加賀純米大吟醸  
天狗舞 SPARKLING 泡影  
瓶内2次発酵  
石川県産米「百万石」乃自使用

石川 車多酒造



酒蔵指定の純米大吟醸に加え、日本酒スパークリングをセットでお届けします。

カード会員様限定ツアー／各出発日20名様限定

## 夏のベストシーズン 大自然が織りなす美景に感動! 天空の楽園・立山黒部アルペンルートと黒部峡谷トロッコ電車 3日間



1.息をのむ美しさの室堂みくりが池から望む立山連峰 2.黒部峡谷のトロッコ電車が走る「新山彦橋」とかつての鉄道峡「旧山彦橋」 3.「白馬東急ホテル」夕食のフランス会席(イメージ)

標高1,300mに位置する高原のホテルで満天の星と上質な時を

ツアースケジュール	
9:44~11:04発	東京駅(北陸新幹線グリーン車／上野駅・大宮駅途中乗車可)
1日目 午後	長野駅 ハクバマウンテンハーバー(北アルプスが一望できる山頂テラス) 白馬梅池地区 白馬東急ホテル(泊／夕食はフランス料理会席)
8:30頃	ホテル → 扇沢駅(関電トンネル電気バス) → 黒部ダム 黒部湖(黒部ケーブルカー) → 黒部平(黒部ロープウェイ) 大観峰(立山トンネルトロリーバス) → 室堂 「レストラン立山」(昼食) 室堂(立山高原バス) → 弥陀ヶ原 弥陀ヶ原ホテル (泊／夕食は季節の和会席)
2日目 昼 午後	ホテル → 美女平(立山ケーブルカー) → 立山駅 和食の昼食 宇奈月駅(黒部峡谷トロッコ電車) → 猫又駅(黒部峡谷トロッコ電車) 黒部宇奈月温泉駅(北陸新幹線グリーン車／ 大宮駅・上野駅途中下車可)
3日目 午後	東京駅
19:12~20:00着	

●最少催行人員／14名様 ●受付／2名様より ●添乗員／同行

●利用ホテル／1日目:白馬梅池小谷地区 白馬東急ホテル  
※阪急交通社基準最上級Sランクホテル

2日目:立山弥陀ヶ原 弥陀ヶ原ホテル  
※阪急交通社基準Aランクホテル

●食事／朝2回・昼2回・夕2回  
■コース番号 VJ4812C-583

カード会員様限定ツアー／各出発日20名様限定

## 2023年7月運行開始・人気の新型特急スペーシアX プレミアムシートに往復乗車! 現存する日本最古のクラシックホテル「日光金谷ホテル」 世界遺産・日光東照宮を訪ねる優雅な旅 2日間

特別な移動空間と日光「五大明王」秘仏初公開へご案内

ツアースケジュール	
9:00~10:00発	浅草駅(東武鉄道・特急スペーシアX プレミアムシート)
1日目 昼 午後	東武日光駅 → 栃木牛しゃぶしやぶを含む和食膳の昼食 明習平ロープウェイ → 明習平展望台 → 華厳の滝 日光市 日光金谷ホテル(泊／夕食はフランス料理会席)
9:30発	ホテル → 金谷ホテル歴史館 → 輪王寺・三仏堂(秘仏「五大明王」) 創作ゆば箱膳の昼食 日光東照宮(ガイド付きでご案内) 下今市駅(東武鉄道・特急スペーシアX プレミアムシート)
2日目 午後	浅草駅
17:35~18:45着	

●最少催行人員／16名様 ●受付／2名様より ●添乗員／同行  
●利用ホテル／日光市 日光金谷ホテル ※阪急交通社基準Sランクホテル  
●食事／朝1回・昼2回・夕1回  
■コース番号 VJ4813C-583

【旅のポイント】

- 往復新型特急「スペーシアX」  
プレミアムシートにご乗車
- 1873年開業のクラシックリゾートホテル  
「日光金谷ホテル」にご宿泊
- 日光の社寺 世界遺産登録25周年を記念して、  
輪王寺「五大明王」秘仏初開帳へご案内



新型特急スペーシアX



1.「日光金谷ホテル」外観 2.日光金谷ホテル フランス料理会席(イメージ)  
3.秘仏「五大明王」

ご出発日／7月18日(木)・26日(金)  
9月5日(木)・20日(金)  
お一人様代金(2名様1室)／  
浅草駅発着 98,000円

【お申し込み・お問い合わせ】 阪急交通社

【受付開始】5月7日(火) 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5月号」を見てお伝えください。●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。●お申し込みの際は住所など、受付に必要な個人情報をおうかがいたします。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(総合旅行業務取扱管理者:西山和利)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



お申込みは  
お電話  
で

※デジタルカタログでコース内容をご確認の上お申し込みください。

# 0120-054-333

受付時間／9:00~18:00  
※IP電話からのお申し込みは 0422-35-0038 (通話料はお客様のご負担となります。)

※WEB(タカシマヤ通販サイト)からお申し込みいただけません。

■商品のご注文やカタログ送付のお申し込みをいただいたお客様に、高島屋グループ各店・各社の商品サービスを、ダイレクトメール・お電話などでご案内させていただく場合がございます。お客様の個人情報のお取り扱いについては、当社ホームページのプライバシーポリシー(https://www.takashimaya.co.jp)をご覧ください。

37 ●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。

●お支払いはタカシマヤのカードでお願いいたします。詳しくは係員におたずねください。  
◎高島屋各店での取り扱いとはございません。初めて通信販売をご利用の際は、ご登録が必要となります。  
●ご注文後のお問い合わせ:受付時間／9:00~18:00 ☎0120-370-555  
※土・日・祝休日のお問い合わせは、内容によりましては対応にお日にちを頂戴する場合がございます。  
※期間途中での解約につきましては上記お問い合わせまでご連絡をお願いいたします。  
◎商品価格は消費税を含んだ税込価格となります。  
※盛り付け写真には商品に含まれないものもございます。



TAKASHIMAYA

Takashimaya 通信販売  
〒103-0027 東京都中央区日本橋2丁目12番10号 高島屋グループ本社ビル

●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。



## ワインがおいしいお店

贅沢な食事の味わいをさらに引き立たせてくれるのがワイン。今回は、ソムリエが厳しい目で選んだ、優れたワインリストを持つレストランを厳選してご紹介します。



1. スペシャルリテの「牡丹海老のマリネとフランス産オシェトラキャビア 甲殻類のジュレと雲丹のクリーム」。2. じっくり焼き上げた仔牛肉に蛤やモリーユ茸を合わせたメイン料理 (写真はすべて一例)



**カード会員様限定メニュー**    フォーブス・トラベルガイド2024 5つ星

東京・虎ノ門    オークラ東京    フランス料理    ヌーヴェル・エポック

**期間** 5月1日(水) → 6月30日(日)

**料金** お一人様 25,300円 ※税・サービス料込

## 日本のフランス料理界を牽引したシェフの系譜を現代に伝えるレストラン

日本におけるフランス料理の父と称された創業時の総料理長、小野正吉おの まさきちさんの情熱を受け継ぎ、現代に進化させるレストラン。米国の「フォーブス・トラベルガイド2024」では、最高評価である「5つ星」を獲得しました。今回は、スペシャルリテである牡丹海老のマリネや肉料理に加え、熟練の技によって目の前で完成させる「伝統のクレープシュゼット」などを組み込んだ、特別なランチコースをご用意。歴史に磨かれたホスピタリティとともに、贅沢な時間をお過ごしください。

**コース内容**／アミューズ、牡丹海老のマリネとフランス産オシェトラキャビア 甲殻類のジュレと雲丹のクリーム、ヨーロッパ産の仔牛のポワレと蛤 モリーユ茸のソースとサフラン風味のクリーム、伝統のクレープシュゼット、小菓子、コーヒーまたは紅茶

**【ご予約・お問い合わせ】**  
**【TEL】03-3505-6073**（前日までに要予約）  
**【受付時間】7:00～21:00**    **【定休日】火曜日**

※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。  
※ドレスコードはスマートエレガンス（男性はジャケット着用）です。  
※お子様のご利用は、中学生以上です。



フランス産を中心に、約750種のワインをご用意

所在地／東京都港区虎ノ門2-10-4    オークラ    ヘリテージウイング5階  
アクセス／東京メトロ日比谷線「虎ノ門ヒルズ駅」A2a出口より徒歩約5分、東京メトロ銀座線「虎ノ門駅」3番出口より徒歩約10分



「伝統のクレープシュゼット」

詳しくはこちら



今までにご紹介したバックナンバーから「ワインがおいしいお店」をピックアップしました。

東京・永田町  
ラ・ロシェル山王



大阪・北新地  
メゾン タテル ヨシノ



東京・銀座  
タヴェルナ    グスタヴィーノ



詳しくはこちら



1. 「旬のアスパラと国産牛の四川ピリ辛炒め」。2. 新玉ねぎの甘みを生かしたフカヒレスープ。3. 看板料理の「陳麻婆豆腐」(写真はすべて一例)

**カード会員様限定メニュー**

東京・平河町  
赤坂 四川飯店

**期間** 5月7日(火) → 6月30日(日)

●ご提供時間／ランチ11:30～15:00 (ラストオーダー14:00)  
●人数／2～8名様

**料金** お一人様 8,000円 ※税・サービス料込

1952 年に来日した陳建民ちんけんみんさんが興し、四川料理の魅力を日本に広めた功績を持つ名店。今回は前菜、看板料理の陳麻婆豆腐、デザートまで含む全7品で構成される、旬の食材を贅沢に盛り込んだ四川飯店オリジナルコースでカード会員様をお迎えします。ぜひゆっくりとご堪能ください。

**コース内容**／チャイニーズオードブル、新玉葱のあまみたっぷりフカヒレスープ、フルーツマト入り海鮮のアメリカーナ炒め、旬のアスパラと国産牛の四川ピリ辛炒め、点心二種、陳麻婆豆腐とご飯もしくは鶏肉のスープそば、本日のデザート

所在地／東京都千代田区平河町2-5-5  
全国旅館会館5階・6階  
アクセス／東京メトロ有楽町線・半蔵門線・南北線「永田町駅」5番出口より徒歩約3分

詳しくはこちら→



**【ご予約・お問い合わせ】**  
**【TEL】03-3263-9371** (3日前までに要予約)  
**【受付時間】10:00～21:00**  
**【定休日】月曜日、年末年始**

※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。

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」もしくはタカシマヤサロンの前月号をご覧ください。



東京・銀座  
本店山科  
**期間** 5月31日(金)まで



大阪・梅田  
日本料理  
大阪 浮橋 (うきはし)  
**期間** 5月31日(金)まで



東京・六本木  
宮川町 水簾 (すいれん)  
東京ミッドタウン店  
**期間** 5月31日(金)まで



〈P38・39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、お電話にてご確認ください。●メニュー、食材、表示価格、営業時間等は2024年3月19日(火)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 (P38,P39/Shisenhanten) Koichi Higashiya (P39/Santa Maria Novella Tisaneria Kyoto) Text: Chinatsu Kimura (P38,P39/Shisenhanten) Sawako Yamada (P39/Santa Maria Novella Tisaneria Kyoto)



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



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
- ・NISAやiDeCoも賢く使って、上手なお金のため方・増やし方を身に着けたい
- ・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：[5月13日(月)・27日(月)]  
日本橋ガレリアコミュニティスペース  
※日本橋高島屋S.C.本館と新館の間にございます。

[5月17日(金)・24日(金)]

日本橋店 本館4階  
フィナンシャル セミナールーム

- 日時：5月13日(月)・27日(月) 各日14:00～15:30  
17日(金)・24日(金) 各日11:00～12:30

- 定員：[5月13日(月)・27日(月)] 各回20名様  
[5月17日(金)・24日(金)] 各回8名様

お電話でのお申し込み **03-3246-4801**  
受付時間 10:30～19:30

WEBでのお申し込み >>>



## 横浜開催

- 会場：横浜店7階  
フィナンシャル セミナールーム

- 日時：5月10日(金)・18日(土)  
各日10:30～12:00

- 定員：各回10名様

お電話でのお申し込み **045-313-7257**  
受付時間 10:00～19:00

WEBでのお申し込み >>>



## 新宿開催

- 会場：新宿店12階 特設会場  
(美容室「ジャック・モアザン」奥)

- 日時：5月22日(水)  
11:00～12:30

- 定員：15名様

お電話でのお申し込み **03-3246-4801**  
受付時間 10:30～19:30

WEBでのお申し込み >>>



## 大阪開催

- 会場：大阪店7階  
フィナンシャル セミナールーム

- 日時：5月18日(土)・19日(日)  
各日①11:00～12:30 ②14:00～15:30

- 定員：各回8名様

お電話でのお申し込み **06-6631-1604**  
受付時間 10:00～19:00

WEBでのお申し込み >>>



## 京都開催

- 会場：京都店隣接「GOOD NATURE STATION」  
3階 SALON 内 STUDIO  
※京都高島屋S.C.3階連絡口からご来場可能です。

- 日時：5月19日(日) 11:00～12:30  
26日(日) 14:00～15:30

- 定員：各回12名様

お電話でのお申し込み **06-6631-1604**  
受付時間 10:00～19:00

WEBでのお申し込み >>>



## 堺開催

- 会場：堺店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。

- 日時：5月11日(土)・12日(日)  
各日11:00～12:30

- 定員：各回15名様

お電話でのお申し込み **06-6631-1604**  
受付時間 10:00～19:00

WEBでのお申し込み >>>



※前日12:00までにご予約が無い場合は中止とさせていただきます。

※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。

電話 受付限定

チケット / Ticket

世界有数のバレエの祭典! 奇跡の一瞬一瞬をお見逃しなく!

## 第17回 世界バレエフェスティバル

3年に一度、東京が世界のバレエの中心になる。豪華トップダンサーが集うバレエの祭典!



©Kiyonori Hasegawa



©Kiyonori Hasegawa

### 公演日時 東京文化会館

〈Aプロ〉

7月31日(水) 18:00開演  
8月1日(木) 18:00開演  
2日(金) 14:00開演  
3日(土) 14:00開演  
4日(日) 14:00開演

〈Bプロ〉

8月7日(水) 18:00開演  
8日(木) 18:00開演  
9日(金) 14:00開演  
10日(土) 14:00開演

演奏／東京フィルハーモニー交響楽団

出演／ドロテ・ジルバール、サラ・ラム、永久メイ、マリア・ネラ・ヌニェス、オニールハ菜、オリガ・スミルノワ、ディアナ・ヴィシニョワ

ロベルト・ボッレ、マルセロ・ゴメス、マチアス・エイマン、キム・キミン、ユーゴ・マルシャン、ワディム・ムンタギロフ、ジル・ロマン、ダニール・シムキン、フリーデマン・フオーゲルほか

演目／NBSのホームページをご確認ください。

【料金】[各回10枚ご用意]

S席 **28,000円**(通常料金29,000円) ※未就学児入場不可

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。

★カード会員様特典／19列より前のお席を確保

【受付】NBSチケットセンター 【受付期間】5月14日(火)→31日(金) 【TEL】03-3791-8888／10:00～16:00(土・日・祝日は休業)

●諸事情により、公演時間・内容・スケジュール・出演者が変更、また、やむを得ない事情により催行を中止する場合がございます。  
●お問い合わせの際は「タカシマヤサロン5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。●お席の状況により、指定枚数以上の受付を行う場合がございます。その場合は19列より後ろのお席になる可能性がございます。

2025年4月1日(火)

## タカシマヤのカードのポイント特典・ご利用方法変更のご案内

2025年4月1日(火)より、「タカシマヤのカード」のポイントの利便性向上およびキャッシュレス化推進の観点から、ポイント特典・ご利用方法等を変更させていただきます。主な変更点は次の通りです。

1. 1ポイント(1円分)からご利用いただけます。
2. ポイント付与の仕組みを変更し、高島屋の施設(※1)で、「クレジット決済ポイント(1%)」を導入いたします。(翌月付与)  
(※1)国内高島屋(いよてつ高島屋は除く)、高島屋オンラインストア、タカシマヤファッションスクエア、タカシマヤ通信販売、高島屋ローズキッチン
3. ポイントの付与はクレジットでのお支払金額のみ対象となります。  
※現金・商品券等によるご入金分はポイント付与対象外。
4. ポイントの有効期限は、  
獲得した年の翌年12月末日までとなります。  
新制度の例：2025年4月30日(水)ポイント獲得  
⇒有効期限は2026年12月末日まで

詳しくは高島屋の  
ホームページを  
ご覧ください。



※タカシマヤプラチナデビットカードにつきましては、ホームページをご覧ください。

新制度のポイント率(クレジットでお支払いの場合)				
高島屋 でのお 買上げ	商品種別	1. 基本ポイント	2.クレジット 決済ポイント	1+2 計
前年 100万円 以上 (税抜)	一般商品	9%	1%	10%
	一般食料品	2%	1%	3%
	生鮮食料品・食堂 喫茶・特価品	0%	1%	1%
前年 100万円 未満 (税抜)	一般商品	7%	1%	8%
	食料品・食堂 喫茶・特価品	0%	1%	1%

●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。