

# TOKYO MIDTOWN STYLE

東京ミッドタウンスタイル



VOL. 42  
WINTER 2019

クリスマス、そしてニューイヤー。親しい人々が集うパーティーは、いつもにぎやかな乾杯の声からスタートする。吟味したシャンパンやワインをより美味に感じさせてくれるのは、とっておきのグラス類だ。手にしたときの持ちやすさ、心地よさ、繊細な口当たり、そして何よりもテーブルに華やかな光彩を添え、気持ちまでも高揚させるクリアで美しいたずまい。日本が世界に誇るガラス職人の技と創意が凝縮された逸品は、おもてなしの名脇役として、またギフトとして、ラグジュアリーな存在感を放つはずだ。ホリデーシーズンは、もうすぐそこまでやって来ている。

グラス(左から) 均整のとれたフォルムが美しい、オーセンティックなスタイル。3,800円、4,000円 / TIME & STYLE MIDTOWN 新しい技法による「漆硝子」という黄金色のステムが華やか。10,000円、11,000円、9,000円 / WISE・WISE tools 液体から神秘的に立ち昇る泡の姿をグラスに閉じ込めて。5,000円、3,500円、発泡系のドリンクを楽しむための「a wa glass」。5,000円 / THE COVER NIPPON

#### Shop Data

TIME & STILE MIDTOWN  
ガレリア3F ☎ 03-5413-3501  
WISE・WISE tools  
ガレリア3F ☎ 03-5647-8355  
THE COVER NIPPON  
ガレリア3F ☎ 03-5413-0658

TOKYO MIDTOWN STYLE

## Essence of Creation

vol.5

乾杯から始まる宴の名脇役は  
ジャパンメイドのグラス

柴田陽子さん

YOKO SHIBATA

あの人が語る

# 特別な日も、日常も 東京ミッドタウン 私の楽しみ方

特別な日の食事や、日常のショッピング、お世話になった方々への贈り物選びなど、イベントが増えるホリデーシーズン。ライフスタイルにこだわりをもったスペシャリストたちの、東京ミッドタウンでの過ごし方をご紹介します。

## 至福の一皿で過ごすホリデーシーズン

パーティや会食が多いシーズンだからこそ、自分の時間を大切にしたいもの。  
ブランドプロデューサーの柴田陽子さんが、東京ミッドタウンの「とっておき」をご案内。

Photos: Satoru Kikuchi Text: Hisami Kotakemori (P.4) Miki Numata (P.5~7) Hair & Make-up: Namiko Shiroo [+nine]

1.メインディッシュで人気の一品「加藤ポーググリル バターナッツスタック シュ ファッロ 白いんげん豆」3,500円 (ディナー) 2.入り口すぐのスペースにはバーコーナーが。「早めに来て、仕事モードをオフにするのに一杯いたいたいります」。着こなすはTPOに合わせて。この日はトレンド感のあるベージュのワントーンに。●メインカットの「シェフズサラダ(S)」1,700円 (Sサイズはランチのみ) ※ディナーには、別途サービス料10%要。

### Shop Data

ガーデンテラスB1 ☎03-5413-7780  
平日 ランチ 11:00~15:00 (L.O.14:00)  
ディナー 17:00~23:00 (L.O.22:00)  
土・日・祝 11:00~23:00 (L.O.22:00)

持っている心強い。

普段つかいから記念日まで、「ホーム」で食べる「いつもの味」は、柴田さんの日々彩りを添える。そんな一皿を

も、居心地の良さの理由なのだという。

フレンドリーでスマートなサービス

「色とりどりの野菜がたくさん入っ

ていてかなりのボリュームですが、ペ

ロリと食べられます。もう12年も食べ

続けていますが、飽きないどころか、

いつでもウェルカムな味」

お気に入り、シェフズサラダ。

「10年以上を経て、安定しながら常に

進化しているレストラン。家族と来て

も、女友達とのランチも、あるいはビ

ジネスでも、どんなシチュエーション

でも楽しめるところが素晴らしい」

お気に入り、シェフズサラダ。

「ホーム」みたいな場所です」

ブランドプロデューサーとして活躍

する柴田さんは、ロゴデザインを担当

した縁もあって Union Square Tokyo

にはよく足を運ぶ。

窓の外にはテラス席。天井が高く開

放感のある店内は、活気に満ちている。

「ここは、オープンしたときからずつ

と通っているお店の一軒。私にとって

「ホーム」みたいな場所です」

通い慣れた店で  
お気に入りのメニューを

Blissful Feasts for  
the Holidays

— 1 —

## Union Square Tokyo

ユニオン スクエア トウキョウ



Special Days &  
Ordinary Days

# LIFE IN TOKYO MIDTOWN

子どもと一緒に楽しめる  
モダン中華の繊細な味

ブランドプロデューサーという仕事柄、常に最先端のトレンドに触れアンテナを張って情報をキャッチしている。そのかたわら、家族や友人と過ごすプライベートな時間も大切にしている柴田さんが、家族でよく立ち寄るというお店がSILIN 火龍園だ。

「空間がゆったりしていて景色がよくスタッフの皆さんもとても親切。子連れでも入りやすく、子どもたちが小さい頃から通っています。モダンで洗練された料理ですが、体にすつと入る味付けが好き。会食が続いたときなどはこちらのやさしい味のお料理をいただく体が軽くなるような気がします」

「パーティーやお呼ばれでボリュームのある食事をする機会が多いホリデーシーズンには、SILIN 火龍園の料理に癒やされることもあるのだそう。特に『黄ニラとホタテのあっさり炒め』は大好きなメニューのひとつです」

多忙な柴田さんにとって、心地良い空間で楽しむプライベートな食事は格別。ここはリラックスした時間を過ごすのに最高の場所だとか。



1



2

体にすつとなじむ

やさしい味の料理を

忙しい日々の癒やしに



2

Blissful Feasts for  
the Holidays

— 2 —

## SILIN 火龍園

シルン/ファン・ロン・ユエン

1.クリスマスコースの一品、「車海老のマヨネーズソースと紅麴炒めの盛り合わせ」。クリスマスコースは12月20日から25日の限定。「銀龍」(8,000円)、「金龍」(12,000円)、「火龍」(18,000円)の3コースを予定。このほか12月は別の料理で構成される「イルミネーションコース」(8,000円)、「広東 鮮度食いコース」(12,000円)、「特選コース」(16,000円)の3コースも用意。2. 厨房で自ら腕をふるうオーナーシェフの唐朱興さん。●メインカットの「黄ニラとホタテの あっさり炒め」(小盆、3,200円は、コースに組み込むこと可。 ※ディナーならびに、土・日・祝ランチには、別途サービス料10%要。

### Shop Data

ガーデンテラス2F ☎03-5413-0088  
平日 ランチ 11:00~15:00(L.O.14:30)  
ディナー 17:00~24:00(L.O.22:00)  
土・日・祝 ランチ 11:00~16:00(L.O.15:00)  
ディナー 17:00~24:00(L.O.22:00)  
※第1・3火曜定休(4月第1と12月は除く)

アート感覚あふれる  
美しくおいしい料理が  
想像力を刺激する

窓からの景色とともに  
絵画のような料理を堪能

「普段から人に興味が有り、通りを歩く人たちや周りの人をよく眺めています」と柴田さん。東京ミッドタウンには感度の高い人がたくさんいて、見ていて飽きないのだという。

「人だけではなく、置いてある商品やメニューを見ても、今、人々がどんなことに興味を持っているかを感じることが出来る。仕事のうえでも、自身の生き方にも刺激になります」

フィリップ・ミル東京は、柴田さんが最近注目しているレストランの一つ。「眺めは最高だし、テラスのオブジェや室内の絵画など、アート感覚にあふれたインテリアも素敵。それに、絵画のような美しい料理が何よりの魅力です。まずは目で楽しんで、食べると、口の中でパツと味覚が開く。五感を刺激してくれる食事に、イメージネーションが膨らみます」

アートのステイックな感性とビジネスマインドをもって多方面で活躍する柴田さんにとって、東京ミッドタウンはアイデアの宝庫。

「気づいたら、ふとここに足が向いていることも……。刺激と安らぎ、そして私の大切な日常が、ここに詰まっている気がします」

### 柴田陽子

ブランドプロデューサー。外食企業での業務開発化粧品開発やサロン業態開発などを経験後2004年に柴田陽子事務所を設立。コーポレートブランディング、店舗やホテルのプロデュース、商品開発など多岐にわたるコンサルティング業務を手がける。

1.ディナーコース(15,000円〜)より。「全目鯛ときのこのミルフィューイんげん豆のラグー 軽いシャンパンソース」。2.シャンパンはフィリップ・ミルの料理には欠かせないアイテム。こちらでは常時140種類を用意し、好みや料理に合わせて提供。(グラス1,800円〜、ボトル12,600円〜) ●メインカットの「甘海老のタルタルに散りばめられた根菜 甲殻類のジュレ」は、ディナーコースの前菜の一つ。 ※価格には、別途サービス料10%要。料理の食材や内容は当日の仕入れ状況などによって変更になる場合あり。

### Shop Data

ガーデンテラス4F ☎03-5413-3282  
ランチ11:00~15:30(L.O.14:00)  
ディナー17:30~23:00(L.O.21:00)

Blissful Feasts for  
the Holidays

— 3 —

## PHILIPPE MILLE TOKYO

フィリップ・ミル 東京



## 香り高く風味のある トリュフ調味料は パントリーの必需品

Artisan de la Truffe Paris  
— アルティザン ドゥ ラ トリュフ パリ —

「トリュフの香りって、なんともいえない魅力がありますよね。仕事柄、トリュフの香りついた調味料はいろいろ使ってみました。こちらのオイルと塩はとにかく香りがいいので気に入っています。塩は、卵かけごはんにひと振りするだけで一気に高級料理に早変わり。オイルは仕上げに使うとふわっとトリュフが香ってきて、それだけでワインが進みます。トリュフ入りのチョコレートもおすすめ。自分用に買うこともありますが、ちょっとした贈り物にちょうどよくて、友人やお世話になった方に差し上げることもしばしば。普段は、オイルや塩を買いに寄ることが多いのですが、時間があるときはひとりでランチをいただくこともあります。外の景色を眺めながらのトリュフランチは、頑張った自分へのごほうびです」

### Shop Data

ガーデンテラス1F ☎03-5413-3830  
平日 ランチ 11:00~15:30(L.O.14:30)  
ディナー 17:30~23:00(L.O.22:00)  
土・日・祝 11:00~23:00(L.O.22:00)

1.「これ一本で、お料理を格上げしてくれます」 2.卵料理によく合うというサマートリュフ入りゲランドの塩(60g)1,800円。 3.オイルは自宅用にはもちろん、グルメな友人へのギフトにもぴったり。EXヴァージンオリーブオイル(100ml)黒トリュフ2,600円、白トリュフ2,800円



川上ミホさん  
MIHO KAWAKAMI



## 美しい日常のための私の必需品

日々の暮らしのなかで、食の時間を最も大切にしているというフードディレクターの川上ミホさんが美しくおいしい生活を彩る「よきもの」を求めて、東京ミッドタウンをお散歩。さて、今日の収穫は？

Photos:Satoru Kikuchi (P.8~11) Masahiro Goda (P.8) Takehiro Uochi [TENT] (P.8) Text: Miki Numata



DEAN & DELUCA  
— デイーン&デルーカ —

## おもてなしやギフトに おいしくて素敵なものが 必ず見つかる場所

「DEAN & DELUCAは“困ったときの駆け込み寺”というわけではないけれど、例えば来客があるときなどは、オリーブやピクルスの瓶詰や、量り売りしてくれるチーズなどを買っておもてなしの前菜にします。盛り付けるだけで豪華でおしゃれだし、間違いなくおいしい。パッケージがきれいな商品がたくさんあるのも楽しいですね。特にワインは“ジャケ買い”してプレゼントにすることもあります。世界中の面白い調味料や珍しい食材が揃っているので、仕事のうえでも刺激になる。つつい長居してしまうお店です」

### Shop Data

ガレリアB1 ☎03-5413-3580



1.「これも初めて見るなあ」と、商品をチェック。2.毎朝雑穀を食べているという川上さんが愛用しているのが、この十穀米(300g)1,000円。3.いろいろな種類のお出汁がずらりと揃う。4.左から 梅七味850円、青柚子胡椒 750円、生七味950円

## 出汁の老舗で ここでしか買えない 隠れた名品を探す

「茅乃舎さんといえばお出汁、という印象がありますが、実は他にも隠れた名品がたくさんあるんですよ。私はこちらの柚子胡椒が大好きで、切らしたことがないくらいです。鍋料理にはもちろん、何につけてもおいしいし、料理の隠し味にもなります。十穀米もよく買うアイテムの一つで、我が家では、朝は雑穀と決めていて、黒米と混ぜて炊いたり、おかゆにしたりして子どもに食べさせています。風味も食感もいいし、食物繊維やミネラルが摂れるのが嬉しい。ここは、来るたびに何かしら新しい商品があるので、それも楽しみです。近くを通ると、お出汁のよい香りが漂っていて、ついつい誘われます。そんなときは、イトインで温かいお汁をいただいで帰ります。日本人でよかった、と思う瞬間ですね」

### Shop Data

ガレリアB1 ☎03-3479-0880  
11:00~21:00  
(イトインはL.O.20:30)



1.「他では見えない素敵なラベルばかり」 2.「お皿に盛るだけで一品完成します」というピクルスもおもてなし料理のマストアイテム。各1,200円 3.「チーズや生ハム類は切り分けしてくれてフレッシュなものを買えるのでパーティなどの手土産に重宝」。4.ねじれた形が料理の見栄えをアップグレードしてくれる。ショートパスタ1,200円 5.リングイネ900円



## 暮らしを豊かにする 選りすぐりの逸品を探して

「休日にはよく、東京ミッドタウンに家族で散歩に来ます」と話す川上ミホさん。書籍や雑誌でレシピを発表したり、レストランのプロデュース、商品開発などで活躍するフードディレクターだ。料理と器のコーディネートセンスにも定評があり、幅広い年齢層に人気が高い。

「東京ミッドタウンに来たら、まずは娘をベビーカーに乗せ、ゆつくり買い物をしてガーデンの芝生広場でピクニックするのが我が家の定番コースです」  
一人美術館やギャラリーを訪れたり、時には撮影用の食材を買うことも。「撮影前日に遅くまで開いているスーパリーに駆け込んだこともあり。仕事で探し物があるときは、いいモノに出合える気がして立ち寄ることも」  
そんな川上さんが東京ミッドタウンのお気に入りスポットをご案内。食品からキッチンツールまで、素敵なアイテムが見つかりそう。



「毎日使う器だからこそ  
感触を手で確かめながら  
ゆっくり選びたい。」



1.「気に入ったものは手に取って感触確かめます」2.赤絵柘榴絵鉢々皿8,000円 3.一点ものの骨董 4.源右衛門窯と土直漆器のコラボレーションシリーズ「くるむ」。梅地紋柄の碗(大)13,000円、大樹柄の碗(大)10,000円、漆碗(中)各5,000円 5.赤絵かに絵5寸皿4,000円



4

## 日本の心を伝える 美しいもの、よいものが ぎっしり詰まった店

「サントリー美術館に行くときは、いつも帰りにこのお店に寄っていました。特に何か目的があるわけではなく、ただふらっと見に来るだけなのですが、こちらのディスプレイを見て季節を感じることもあるし、作家もののコーナーでは新しい出会いがあったりして、何かしら“お土産”をもらっている感じ。まずは眺めて、その後手に取って、ピンときたら、“連れて”帰ります。器や小物も好きなものばかりなのですが、特に道具系は、使い心地がいいものを何度もリピートしています。例えば鍋敷きやタワシ、ササラなどは自宅でもアトリエでも必需品。器も道具も長く使えるものが好きで、そうすると、それらを手入れするツールにもこだわりたくなる。そうやって、身の回りに“いいものの連鎖”が起こるのが心地よいのです」

Shop Data  
ガレリア3F ☎03-5647-8355



WISE・WISE tools  
——  
ワイズ  
ワイズ  
トゥールズ  
——



1.4.「今日もかわいいものを見つけてしまった」と、目に留めたのは、鉄急須「egg」(小)8,100円。ころんとした形が手にすっぽり収まる。2.中央には作家もののコーナーがあり、常に新しいものが展示されている。青い器が好きという川上さん。この日もディスプレイが気になった様子。3.自宅でもアトリエでも愛用しているワラ鍋敷き。(大)2,400円、(中)1,800円、(小)1,700円

## メイド・イン・ジャパンの スタイルが一望できる 刺激あふれる空間

「私の仕事は、食を中心にライフスタイル全般を提案すること。このお店に来るといろいろな刺激をもらえます。ここにあるのは、“メイド・イン・ジャパン”のものばかり。一つひとつのものにストーリーがあって、骨董もあれば、デザイナーが手がけるモダンなものも一緒に並んでいます。歴史がつながって今になって、その時間の流れの中で育まれてきた素敵なものが、ぎゅっと詰まっているようなイメージ。ときどき娘も連れてくるのですが、一緒に買い物した器はよく覚えていて、『あのお皿で食べたい』と指名してくることも。こちらでいいお皿をたくさん見て目が肥えてきたのでしょうか。お店の中には食材のコーナーもあり、いつもいわしの削り節を買います。日本の衣食住文化をトータルで感じられる貴重な空間です」

Shop Data  
ガレリア3F ☎03-5413-0658

THE COVER NIPPON  
——  
ジカマーニッポン  
——



1.壁一面のディスプレイは、「まるでアート作品みたい」。2.爪切(黒大)と爪タワシのセット2,700円。3.やっこ鍋(φ15cm)6,000円、(φ18cm)7,700円、(φ21cm)9,500円、やっこ7,500円 4.川上さんが一目惚れした、龍泉のナイフ&フォークセット51,000円。



4



“日本の道具は潔く美しい。  
身近な道具の背景に  
職人の技を感じます”

## 整然と並べられた 道具の美しさに 日本の美意識を感じる

「壁一面に並ぶ包丁のディスプレイは圧巻。ため息が出るような美しさに、いつもうっとりしています。和の道具には深い美しさがある。ここに来るとそれを実感します。今や日本の包丁は欧米でも大人気。だから、海外から友人が来たときにはこのお店に案内することもあるんです。もちろん、皆さんとっても喜んでくれます。実はここに、ずっと憧れているものがあるんです。それは、龍泉刃物のナイフ&フォークセット。初めて見たときに一目惚れして、それ以来ここに来るたびに『いつかきつと、家に来てね』と思いつつ見つけています。こちらにあるものは全部好き。欲しくなるものばかりですが、つつい寄ってしまいます。無駄のないデザインの美しい道具たちは、手に取って触るだけでも心が落ち着きます」

Shop Data  
ガレリア3F ☎03-5414-2088

日本橋 木屋  
——  
ニホンバシ  
キヤ  
——



5

川上ミホ

料理家、フードディレクター。JSA認定ソムリエ、AISO認定オーブオイルソムリエ、オーガニック・コンシェルジュの資格をもつ。イタリアのレストランで料理人として腕を磨き、独立。テレビ開演、撮影、ディレクション、飲食店の立ち上げなど食の分野で幅広く活動。



3



4



5



“一点一点、  
好奇心をもって  
見えています”

1



2

TIME & STYLE MIDTOWN  
— タイム アンド スタイル ミッドタウン —

生活に彩りを添える“飾る”という意識。  
それを叶えるモダンなデザインが見つかる

「青山に20年以上事務所を構えています。近所にあったTIME & STYLE GALLERIAにもよく行っていたので、TIME & STYLE MIDTOWNにも親近感があります。静かで、広々としていて、じっくり吟味ができるのがいいですね。ここで見るのはおもにテーブルウェアやインテリアに使える雑貨類。和風のものでもどこかモダンなルックスで、僕の好きな北欧家具やミッドセンチュリーのイン

テリアにじっくり合う。洋服を着るとき、僕は“着飾る”という意識を忘れないようにしています。同じように日々の生活でも、料理がよりおいしそうに見える器を選んだり、季節の花を玄関に置いたり“飾る”というひと手間を大切にしたいと思っています”

Shop Data  
ガレリア3F ☎03-5413-3501

1. 気になったレザーのソファは座り心地を確かめて、Waltz for Nature (2人掛け) 690,000円〜  
2. 「次に狙っている」銀彩の波佐見焼SHIROTAIシリーズ。ティーカップ&ソーサー15,200円、デミタス&ソーサー11,600円、ミルクピッチャー7,000円 3. 入れ子状に重なる6個の箱と6枚の盆のセットIREKO-BAKO。「何を入れようかまだ考え中です。3色ありますが、この色が僕好み」。ウォールナット85,000円  
4. 「好きな絵柄が選べるのも楽しい」重箱:器各2,400円・蓋1,200円 5. 気になるものは細部までチェック。

東京ミッドタウンの魅力は、美術館やカンファレンスルームのような文化的な施設が多く、ガーデンもあって緑が多い点。ガレリア3階は、吹き抜けの開放感が存分に感じられ、六本木の喧騒を忘れるフロアでもあるところだという。祐真さんが普段使いのために買ったものやギフトの候補として考えているものを教えてもらった。

「近所だったので東京ミッドタウンには足しげく通いました。オープン当初から21.21 DESIGN SIGHTやサン トリー美術館で展覧会を見て、その流れで3階のインテリアショップを巡りするのが好きでした。今でも六本木には仕事でよく来ますが、時間に余裕があるときはフジフィルム スクエアで写真展をチェックしたり。ついあちこち寄ってしまいます”

「パリ、ミラノなど海外のコレクションに30年近く通い、デザイナーからの信望も厚い祐真朋樹さん。最近ではブランドディレクターとしても活躍する。「仕事でも、プライベートでも、いつも楽しくて感動できることを探しています。洋服に限らず、日用雑貨から食に至るまで、興味は尽きません」  
去年の今頃は自宅のリフォーム中で、六本木に仮住まいをしていた。「近所だったので東京ミッドタウンには足しげく通いました。オープン当初から21.21 DESIGN SIGHTやサン トリー美術館で展覧会を見て、その流れで3階のインテリアショップを巡りするのが好きでした。今でも六本木には仕事でよく来ますが、時間に余裕があるときはフジフィルム スクエアで写真展をチェックしたり。ついあちこち寄ってしまいます”

品が良くてゆったりと  
過ごせるサンクチュアリ

祐真朋樹さん  
TOMOKI SUKEZANE

「スタイル」のある  
ショップを巡る  
醍醐味

ハイファッションに精通するスタイリストの祐真朋樹さんは、日常で使う趣味のいい雑貨やギフト探して東京ミッドタウンに足を運ぶ。今日はガレリア3階で、何をお探しですか？

Photos: Akira Maeda [MAETTICO] Text: Hisami Kotakemori

祐真朋樹  
スタイリスト・ファッションディレクター。雑誌「広告タレント」のスタイリングを幅広く手掛けるほか、ウェブマガジン「OPENERS」にも携わる。著書に「祐真朋樹の密かな愉しみ」(マガジンハウス)、「祐真朋樹の衣飾部展へようこそ」(集英社)。



“コミュニケーションが  
広がる手土産を  
二人で話し合っ”

土井地 博・恵理子さん

HIROSHI & ERIKO DOIJI

## 潇洒でモダン 会話がはずむ手土産&ギフト

ファッション業界ではおしどり夫婦として有名なおふたり。ギフトや手土産の、趣味のよさにも定評がある。どんな視点で選んでいるのか、“喜ばれる贈り物”について考えていることを伺った。

Photos: Akira Maeda [MAETTCCO] (P.15) Takehiro Uochi [TENT] (P.16 ~17) Text: Hisami Kotakemori

贈り物には  
ストーリーを添えて

セレクトショップとしておなじみの  
ビームスで、周年プロジェクトの統括  
をはじめ、ファッションとカルチャー  
をからめたイベントやコラボレーション  
など、「モノ・コト・ヒト」をつなぎ、  
新しい提案を形にしている土井地博  
さん。帰省の前には夫婦で東京ミッド  
タウンへやってきて、実家や友人への  
手土産を揃えるのが恒例だという。  
「手土産は季節を感じるものを選び  
ます。今の時期、とらやさんなら新年  
の「干支羊羹」。定番のほか、意外性  
のあるものも喜ばれます」（恵理子さん）  
手土産もギフトも相手の家族構成  
や、ライフスタイルを考えて選ぶこと。  
それから「モノとコトを一緒に贈る」  
ことを大事にしているそう。例えば、  
人が集まる場面なら個装よりもホール  
の菓子を選ぶ。手土産と一緒に「切り分  
けて食べる」という行為を贈ることで、  
場が盛り上がるという。

「夫は日本各地の特産品や地場産業に  
詳しいので、手渡すときに贈り物の産  
地やブランドの歴史など、ちよつとし  
たストーリーを伝えることにも、同じ  
意味がありますよね」（恵理子さん）  
「自分たちが贈ったものを相手が気  
に入っ、お裾分けしたり、モノのよさ  
を伝えてくれる。コミュニケーション  
が広がるものを贈りたいと、いつもア  
ンテナを張っています」（博さん）

土井地 博・恵理子  
土井地博さんはセレクトショップ「ビームス  
のコミュニケーションディレクター。イン  
ターFMほかオンライン中のトーク番組  
「BEAMS TOKYO CULTURE STORY」では  
パーソナリティを務める。妻、恵理子さんは  
バックハンド「H:HEN」ディレクター。

## “炭の利休”との出会いで 贈り物買いに行く 機会が増えそう

「コンパクトでディスプレイもすっきり見やすい。  
モダンなニューヨークテイストのライフスタイル  
ショップというコンセプトも理解できます。僕も  
愛用している急須が並んでいたり、手触りのいい  
ストールが置かれていたり。一見マニッシュな印  
象ですが、実は女性的なセレクトが多いと感じて  
いました。そんな中、出会ったのが“炭の利休”。  
これは女性への贈り物に最高だと思います。キク、  
モミジ、サクラ、ウメと四季折々のモチーフを和  
菓子のようなかわいらしさで仕上げているのが秀  
逸。贈り物は使ってもらってこそだと思っから、  
実用性を備えつつ、ビジュアルも優れているとい  
うのが必須条件だと思っています」

Shop Data

ガレリア3F ☎03-5413-3705

STYLE MEETS PEOPLE

— スタイルミーティング —



“サクラは海外への  
お土産に人気の  
高いというの納得”

古くより神社仏閣などでも空間  
の浄化や厄除けとして使われて  
きた木炭を、モダンにアレンジ。  
スギやヒノキを粘土とともに焼  
成し、一点一点ハンドメイドで仕  
上げる。“炭の利休”各2,000円



食品コーナーの壁にずらりと陳  
列された薬草茶。「ノブドウは意  
外に飲みやすいです」。ヨモギ、  
ドクダミ、トウキ、クロモジなど  
全12種類。1袋（10g）600円  
※葛の花茶のみ1,200円

“薬草茶は見やすい  
機能書きや、香りを  
確かめられるのいい”

## 海外の友人にも喜ばれる バラエティに富んだ 和のセレクトショップ

「外国からの友人を連れてきたら喜ばれると思う  
のがここ。日本伝統の上質な食器や骨董品が並ん  
でいるかと思えば、日本各地のお土産品のような  
雑貨や着物も扱っている。日本人でも驚くほどバ  
ラエティに富んでいるので、彼らにはたまらない  
でしょうね。僕自身も楽しみにしているのは食品  
のコーナー。セレクトのセンスがよくて、来る時々  
で商品のラインナップが替わる。気になったもの  
はすぐに買ってしまいます。最近では薬草茶。健  
康にも気を使うようになってきたから、こういうも  
のはありがたいですね。30年くらい花粉症を患っ  
ているので、アレルギー、花粉症に効能があるとい  
う“ノブドウ”をさっそく試しています」

Shop Data

ガレリア3F ☎03-5413-0658

THE COVER NIPPON

— ジカパー・マガジン —

## 手土産には季節を感じる限定の菓子を



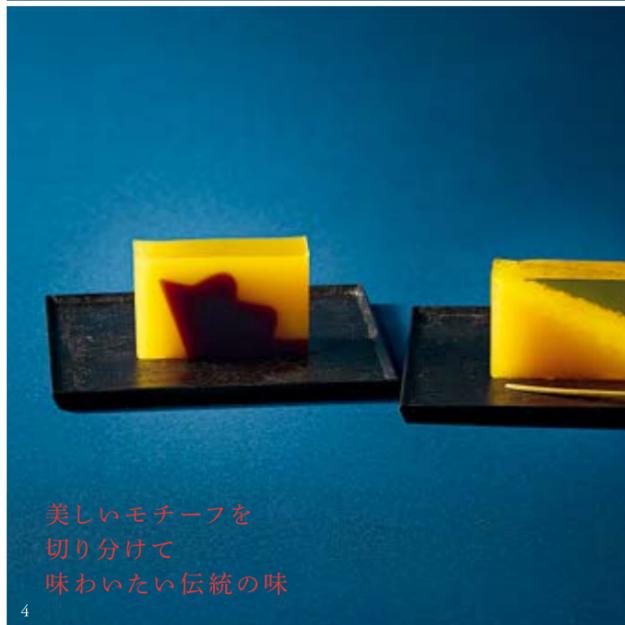
みんなでワイワイ  
選ぶのが楽しい  
マカロンのセット

3



きらびやかな個装で  
お裾分けしたくなる  
チョコレート菓子

1



美しいモチーフを  
切り分けて  
味わいたい伝統の味

4



味に定評のある  
定番ケーキは  
クリスマス仕様で

2



4

とらや  
トラヤ

「目上の方への手土産にも、間違いのないとらやの羊羹。毎年楽しみにしているお正月の限定を、今年も」(博さん)。右・趣の異なる3種の黄の層で陽光を表現。「望の光」(中形)1,800円、左・千支のねずみをデザイン。「春陽の子」(中形)1,800円 ※1月中旬頃までの限定販売/ガレリアB1 ☎03-5413-3541



3

pâtisserie Sadaharu AOKI paris  
パティスリー・サダハル・アオキ・パリ

「カラフルなマカロンは華やかで味を選ぶのも楽しいファミリー向けの手土産」(恵理子さん)。スペイン産のアーモンドを軽やかな食感に焼きあげたマカロンは、アオキ自慢のスペシャリテ。本場パリから直輸入。「ノエル マカロン」(10P)3,550円 ※12月25日までの限定販売/ガレリアB1 ☎03-5413-7112



2

The Ritz-Carlton, Tokyo  
"La Boutique"  
ザ・リッツ・カールトン東京「ラブティック」

「クリスマスシーズンには大人も子どもも笑顔になるツリーモチーフを」(恵理子さん)。ホワイトチョコレートムースの中央に4種のベリーを閉じ込めたキューブケーキ。「ホワイト フォレスト」各1,100円 ※12月25日までの限定販売/ザ・リッツ・カールトン東京 45F ☎03-6434-8711



1

JEAN-PAUL HÉVIN  
ジャン・ポール・エヴァン

「ケーキなどが苦手な男性でも、意外にチョコレートは喜ばれます」(博さん)。アルザス産のキルシュ(蒸留酒)に漬けたチェリーをビターチョコレートでコーティングした大人の味。「ボワットゥ スリーズ オール」(9個入り)4,130円 ※12月25日までの限定販売/ガレリアB1 ☎03-5413-3676

## 使い勝手もルックスも“かわいい”ギフト



パッケージも香りも  
両方楽しめる  
エキゾチックなソープ

3



フレグランスアイテムは  
少し意外性のある  
セレクトがポイント

1



このサイズだから  
実は使いやすい。  
一人用のお鍋

4



上質なスカーフは  
夫婦でシェアできる  
ユニセックスなものを

2



4

Flagship 212 KITCHEN STORE  
フラッグシップ トゥーワントゥー キッチンストア

「赤ちゃんのいる方や出産祝いによく贈っているストウブのココット鍋。お料理してそのまま出せるデザインはもちろん、離乳食作りにも大活躍してくれます」(恵理子さん)。一流シェフにも愛されるフランス生まれの鍋。「STAUBラ・ココット」(16cm)19,000円/ガレリア3F ☎03-5413-7686



3

IDÉE SHOP  
イデーショップ

「ソープはフレグランスとしても使える両得ギフト。飾っておきたいくなるパッケージを」(恵理子さん)。植物由来成分配合で環境にも優しい。「CLAUS PORTO クラシココレクション THE SOAPS」右からアーモンドミルク、ワイルドモス、ラベンダー各2,300円/ガレリア3F ☎03-5413-3455



2

BEAMS HOUSE  
ビームス ハウス

「スカーフは、夫婦でシェアできるように柄、色を選んで贈るようにします。英国ドレイクスのものはクラシックな雰囲気、男性は襟元に、女性は肩にかけてといるいろいろな使い方ができます」(博さん)。90×90cmの別注大判正方形。ウールシルクスカーフ29,000円/ガレリア1F ☎03-5413-7690



1

diptyque 六本木  
ディptyク ロッポンギ

「フレグランスのオブジェ、オーバルベはクローゼットに入れたり玄関に置いたり、応用できるのが魅力。プレスレットは好きな長さに切って使えというアイデアが秀逸」(恵理子さん)。右「香りのオーバルベ」6,600円、左「フレグランス プレスレット」11,500円/ガレリア1F ☎03-6804-5415

# From Imagination to Design

クリエイションの現場から見えてくるもの

オリジナリティにあふれるデザインを生み出すデザイナーや建築家たち。アイデアはどのように生まれ、プロダクトになっていくのか？その「秘められた部分」が見られるのが、今回の「秘展」だ。展覧会ディレクターの田川欣哉さんに、企画の意図などを聞いた。

Photos:Hiroaki Shinohara (P.18,20) Text:Naoko Aono

21\_21 DESIGN SIGHT

秘展

めったに見られない  
デザイナー達の原画

展覧会ディレクター  
田川欣哉さん

Takram代表。テクノロジーとデザインの幅広い分野に精通するデザインエンジニアの第一人者。トヨタ自動車「e-Palette Concept」のプレゼンテーション設計、メルカリのCXO補佐など多くのプロジェクトに携わる。



What's  
— JAPAN DESIGN —  
COMMITTEE?

日本デザインコミッティーとは？



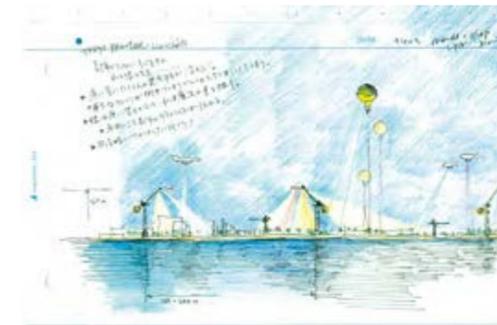
1953年に評論家の勝見 勝らが創立。半世紀以上にわたってデザインの啓蒙を行い、現在もデザイナー、建築家、アーティスト、批評家など26名が在籍、活動を続ける。松屋銀座を拠点に、デザインコレクションの商品選定やギャラリーの企画・運営、公募展などを行う。



1



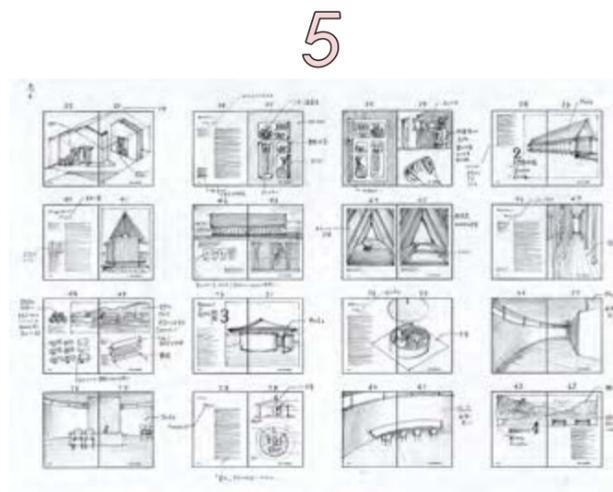
2



3



4



5



6



9



7



8

## 1. 山中俊治(デザインエンジニア)

「morph 3」のためのスケッチ (2001年)。ロボットの動き方がリアルに想像できる。スポーツの躍動感に憧れ、漫画家を目指していたという山中さんの画力は田川さんも絶賛。

## 2. 小泉 誠(家具デザイナー)

テーブル工房kiki「stone stool」の試作 (2013年)。2003年、国立に「こいずみ道具店」を開き、自身のプロダクトを一般の人々に紹介。試作には脚の位置を緻密に計算している痕跡が。

## 3. 面出 薫(照明デザイナー)

「幻の都市博覧会 / Tokyo Frontier」(1994年3月)のためのスケッチ。博覧会の照明を描いた。コンセプトや夜の幻想的なイメージ、演出の効果などについての文章も添えている。

## 4. 喜多俊之(プロダクトデザイナー)

CASAS「MIRAI」のためのスケッチ (1989年)。スタッキング可能な業務用チェアのドローイング。多くの作品が、ニューヨーク近代美術館などに所蔵されていることでも有名。

## 5. 原 研哉(グラフィックデザイナー)

「HOUSE VISION 2 2016 TOKYO EXHIBITION」のためのスケッチ(2016年)。「写真や文字のレイアウトだけでなく、撮影の仕方まで指示されているのがすごい」(田川)

## 6. 柴田文江(プロダクトデザイナー)

「AWA | glass lighting series」設計図(2019年)。チェコの吹きガラスメーカーBROKISとの協働プロダクト。最初からコンピュータで原画を描く柴田さんのようなクリエイターも。

## 7. 松永 真(グラフィックデザイナー)

ベネッセCIプロジェクト基本シンボルマーク、19体の原画の一つ (1994年)。「思いがけずアイデアが浮かんで手元にあった紙を切ってコラージュしたそう」(田川)

## 8. 佐藤 卓(グラフィックデザイナー)

21\_21 DESIGN SIGHT企画展「民藝 MINGEI - Another Kind of Art展」のためのスケッチ (2018年)。「佐藤さんはスケッチを小さなメモ帳に描いています」(田川)

## 9. 黒川雅之(建築家/プロダクトデザイナー)

中国「国家会展中心」のためのスケッチ (2018年)。上海のコンベンションセンターのデザイン。具体的な広さなどが書き込まれた設計図の背景に、絵が描かれている。

## — INFORMATION —



佐藤 卓、原 研哉らデザイナーのほか、建築家の隈 研吾、デザイン評論家の柏木 博ら、日本デザインコミッティーのメンバーのスケッチ、図面、模型、メモなどを展示。その「秘められた部分」からデザインのエッセンスや思考の過程を読み解く。各種イベントも開催。

DATA  
会期:~2020年3月8日(日) 休館日:火曜日(12月24日、2月11日は開館)、年末年始(12月26日~1月3日)  
開館時間:10:00~19:00(入場は18:30まで)  
入館料:一般1,200円、大学生800円ほか  
☎03-3475-2121 www.2121designsight.jp

「秘展」は「めったに見られないデザイナー達の原画」というサブタイトルどおりデザイナーたちのスケッチ、図面、模型などデザインの過程において生み出されたものを紹介する展覧会だ。日本のデザインの礎を築いた日本デザインコミッティーの全面的な協力で開催される。本展覧会のディレクター、田川さんもその若い世代の一員だ。

「僕は20代の頃、幅広く工業製品をデザインしていた山中俊治さんのアシスタントになりました。そこから佐藤卓さん、原研哉さんらと出会い、彼らが描くスケッチやメモなどものづくりにおけるアウトプットのプロセスを間近に見て、興奮したのを覚えています」

「いいインスピレーションを受けましたが、デザインエンジニアとして活躍する今の自分をつくった」と田川さん。

「プロダクトの原点となるスケッチには多様性があって、手法もプロセスも人によって違います。そこにはデザイナーの思考の過程やデザインのクオリティが詰まっています。部外者の目に触れることのない貴重な資料をおおらかに公開することが、次世代のクリエイティブの糧になると思います」

スケッチはすべてが理路整然としていて、混雑したものでないものが多い。「試行錯誤や迷いの跡もあり、紙、重のジャッジが完成品を左右するのだというところも見てくる。彼らの心の揺れに後輩の僕たちは勇気づけられます」

デジタル化したものづくりを前提とする若い世代に特に見てほしいという。「光が当たらない秘められた部分だからこそ、受ける刺激や示唆があります。この機会に秘展をデジタルアーカイブ化して、世界中からアクセスできるようにすることも考えています」

展覧会だけでは収まらないさまざまな試みや、今後の展開に期待が膨らむ。

最終形からは想像もつかない思考のプロセスを見せる

## 山中俊治さんアトリエ訪問 原画からプロダクトが 完成するまで

「**展**」出展者の一人、山中俊治さん。  
彼のスケッチは流麗な線と独自のアイデアで知られる。  
未来を具現化するデザインの源流に迫る。



手で描きながら目と脳で  
分析してアップデートする

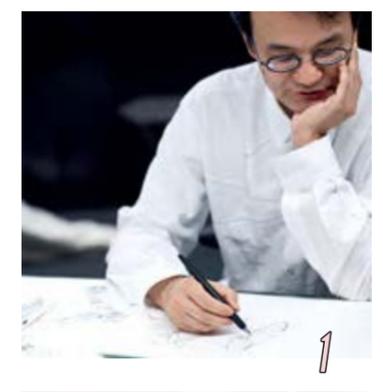
デザインとエンジニアリングを融合  
した先駆者で田川さんが師匠と仰ぐ山  
中さん。その画力は誰もが絶賛する。  
「プロダクトのイメージは最初から頭  
の中にはっきりとあるわけではなく、  
紙の上に描きながら考えていくんです」  
例えば義足のスケッチならまず全容  
が伝わりやすいサイドから描き、次に  
正面など別のアングルを描く。ときに  
は力のかかり方などを文章で補足し、  
360度視覚化できる材料を揃える。  
このスケッチを基にコンピュータ上で  
三次元データを作り、立体模型を製作。

使い心地や強度の確認など、実用に向  
けてシミュレーションを行っていく。  
「スケッチではプロダクトの最終形と  
いうよりも、どういう形にしたら美し  
く見えるのかをプレビューしています。  
手で描きながら、プロダクトの外郭を  
眺めていると、どこをどう変えればよ  
くなるのか、目と脳が直結して自然と  
分析しているんじゃないかな。描き続け  
ているうちに、思いもよらないアイデ  
アが出てくることも多く、偶然と語り  
合っている感じです」

完成品の背後には、スーパーコンピュ  
ータでも追いつかないような無数の計  
算や分析がある。山中さんの流麗なス  
ケッチはそんなことも教えてくれる。

### 山中俊治さん

1957年生まれ。日産自動車デザ  
インセンターを経て1987年独立。  
デザイナーであると同時に技術  
者としてSuica自動改札機の開発  
やNTTドコモ「おさいふ携帯」の  
基礎技術の発展にも寄与。現在、  
東京大学教授。



1.LAMYのペンを愛用。2. AM製陸上競技用  
義足「Rami」(2014年〜)。コンピュータ上の  
3Dグラフィック。3. 「Rami」のスケッチと3D  
プリンターで出力した模型。4. 21\_21  
DESIGN SIGHT企画展「骨」展(2009年)。出  
展した玉屋庄兵衛+山中俊治「骨からくり  
「弓曳き小早舟」」のスケッチ。5. 21\_21  
DESIGN SIGHT企画展「虫展 - デザインの  
お手本 - 」(2019年)。出展した山中俊治+齊  
藤一哉+杉原 寛+谷鼓太朗+村松 充  
「READY TO FLY」のスケッチと模型。6. 右は  
小型ヒューマノイドロボット「morph 3」(2002  
年)。JST北野共生システムプロジェクトと  
の共同開発で製作したロボットの完成写真。  
7. 「Clockoid」(2018-2019年) JAPAN HOUSE  
3都市巡回展「Prototyping in Tokyo」出展  
作品。左は初期アイデアスケッチ(2015年)、  
右は完成したプロトタイプ(2018年 協力:  
株式会社デンソー)。実物は、時計のようなロ  
ボットで直径2メートルほどの大きさ。

# MIDTOWN CHRISTMAS 2019

今年も心躍るクリスマスシーズンが到来！ 東京ミッドタウンでは  
冬恒例のイルミネーションをはじめ、さまざまなイベントが目白押し。



## Starlight Garden 2019

### 光のアートが冬を彩る「ミッドタウン クリスマス 2019」

広大な芝生広場で展開され、毎年好評を博し  
ている「スターライトガーデン」。壮大な宇宙  
空間を、芝生一面のLEDと約100個の光る  
バルーン、しゃぼん玉の特別演出で表現する。  
加えて今年は、高さ約8mの「スペースタワー」  
が初登場。華やかで立体的な演出が楽しめる。  
ほかにも、キャンドルカラーで彩る「ツリー  
イルミネーション」や、スノーフォールをイ  
メージした「シャンパンイルミネーション」など、  
街全体が幻想的な光に包まれる。

高さ約8mの「スペースタワー」  
としゃぼん玉で宇宙の物語を描  
き出す「スターライトガーデン」。  
※昨年の様子。

スターライトガーデン 2019  
期間:~12月25日(水) 点灯時間:17:00~23:00 ※「しゃぼん玉イルミネーション」は12月18日(水)までの期間限定。

## Santa Tree

### 今年もお目見え! 愛らしいサンタツリー

小さなサンタクロースのオーナメ  
ントが約1,800体。高さ約4m  
の「サンタツリー」が吹き抜け  
の大空間に登場。表情も仕草  
もさまざまな、個性豊かなサ  
ンタたちに会いに行こう。

サンタツリー  
期間:~12月25日(水)  
時間:11:00~24:00  
場所:ガレリア1F ツリーシャワー



サンタツリーを抜け出し、館内や  
ガーデンに遊びに出かけてしまった  
12組の気まぐれサンタを捜す、  
参加型のイベントも開催。



## Christmas Market

### クリスマスマーケットには この時期ならではのアイテムが

クリスマスアイテムの専門店が軒を連ねるマー  
ケットが登場。輸入ギフト雑貨やステーションナリ  
など、本場の雰囲気を感じられるアイテムが揃う。

クリスマスマーケット  
期間:~12月25日(水) 時間:11:00~21:00  
※12月21日(土)~25日(水)は22:00まで。場所:ガレリアB1

日本・ハンガリー外交関係開設150周年記念

ブダペスト国立西洋美術館 & ハンガリー・ナショナル・ギャラリー所蔵

ブダペスト・ヨーロッパとハンガリーの美術400年

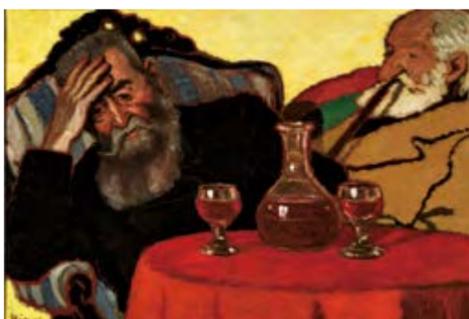
〔国立新美術館〕

生駒芳子が誘う  
今見たいアート

TEXT BY YOSHIKO IKOMA



ジョントヴァーリ・コストカ・ティ  
ヴァダル「アテネの新月の夜、馬車  
での散策」1904年 油彩/カンヴァス



上/シニエイ・メルシェ・パール  
「紫のドレスの婦人」1874年 油彩  
/カンヴァス 下/リップル=ロー  
ナイ・ヨーゼフ「赤ワインを飲む  
私の父とピアチェク伯父さん」  
1907年 油彩/厚紙



ヴァサリ・ヤーノシュ「黄金時代」1898年 油彩/カンヴァス

なんて美しい肖像画だろう――黄色の花が咲き乱れる、牧歌的な風景の中に、鮮やかな紫のドレスを着て、野原に無造作に腰を下ろしている貴婦人の絵を見て、その美しさと見たことのない芸術の風情に思わずそう呟いてしまった。このたび、日本とハンガリーの外交関係開設150周年を記念して開催されるこの展覧会の中でもひととき目を引く名画の一つだ。画家シニエイ・メルシェ・パールは、ハンガリー近代絵画の代表作家で、ミュンヘンで学び、パリには行ってないが、印象派につながる自然主義的な絵画を独自に切り開いた。「紫のドレスの婦人」と題された絵は妻を描いた作品だという。

西洋美術の銘品130点が並ぶ。一般的に知られるティツィアーノ、ルノワール、エル・グレコらの絵も楽しみだが、ブダペスト国立西洋美術館とハンガリー・ナショナル・ギャラリーから25年ぶりに届いたハンガリーの作家の絵は、西洋美術史の中に埋もれた秘宝の数々。とにかく見逃せない。年老いた男たちを描いたユニークな絵画「赤ワインを飲む私の父とピアチェク伯父さん」を描いたのは「ハンガリーのナビ」と称されるリップル=ローナイ・ヨーゼフ。ミュンヘン、パリで学んだのち故郷に帰り、平面的で装飾的なナビ派独特のタッチで身近な日常の風景を描き続けた孤高の人。

神秘的で幻想的な絵画「アテネの新月の夜、馬車での散策」は、ハンガリー象徴主義の異才の画家ジョントヴァーリ・コストカ・ティヴァダルによる代表作。薬剤師だった彼は、神秘体験をきっかけにして画家になったという。こちらも、独自の道を歩んだ個性派だ。ハンガリー世紀末美術の傑出した画家であるヴァサリ・ヤーノシュの「黄金時代」は、神秘的な儀式のシーンを描いており、アール・ヌーボー様式の装飾に彩られた、退廃的な雰囲気漂わせる名画。ハンガリーの分離派を象徴する彼は、1900年パリ万博で銅メダルを受賞した実力派だ。



生駒芳子  
Yoshiko Ikoma

marie claire編集長を務めたのち、2008年ファッションジャーナリストとして独立。ファッション、アートからエンカル、クール・ジャパン、伝統工芸の発信など、多方面で活躍中。

DATA

国立新美術館  
日本・ハンガリー外交関係開設150周年記念  
ブダペスト国立西洋美術館 &  
ハンガリー・ナショナル・ギャラリー所蔵  
ブダペスト・ヨーロッパとハンガリーの美術400年

2019年12月4日(水)～2020年3月16日(月)  
国立新美術館 ☎03-5777-8600(ハローダイヤル)  
休館日:毎週火曜日、年末年始2019年12月24日(火)～  
2020年1月7日(火) ※ただし、2月11日(火・祝)は開館、  
2月12日(水)は休館。開館時間:10:00～18:00  
(毎週金・土曜日は20:00まで) ※入場は閉館30分前まで。  
観覧料:一般1,700円 大学生1,100円ほか。  
展覧会ホームページ:https://budapest.exhn.jp

# ホリデー気分を 盛り上げる 小さなデコレーション

イルミネーションがきらきらと輝き、街にはクリスマスムードがあふれるこの季節。日が落ちると、家々の窓からこぼれる明かりがともも温かく感じられる。そんな光景を見ていると、大切な人たちのことを思い浮かべたり、この一年を振り返ったりして、周りへの感謝の気持ちや来年への抱負に自然と意識が向かう。

忙しい日々においても、そんなホリデーシーズン特有のワクワク感や、どこかセンチメンタルな気持ちは大切にしたい。家のなかにも、いつも目にする窓辺やテーブル、お気に入りのコーナーに小さなオブジェをひとつ取り入れるだけで、ロマンティックなクリスマスムードが部屋全体に広がる。キャンドルは手軽に取り入れられるアイテムのひとつ。食卓に灯して温かな雰囲気を演出したり、ベッドルームでフレグランスキャンドルの香りを楽しむのも一興。

オランダに住む私の友人は、クリスマスのデコレーションを動物モチーフと決めていて、毎年少しずつ買い足している。もちろんツリーのオーナメントもすべて動物。そんなふうにはテーマを決めてコレクションを増やしていくのも、このシーズンの楽しみに。大掛かりな演出をしなくても、小さなアイテムを飾るだけで豊かな気持ちになれるので、気軽に取り入れてみては？



1.フレグランスキャンドル 右「パンプロテクトール」、左「アンブルフェリシテ」各(190g)8,900円、ゴールドメダルのカラーセル「クリスマスカラーセル」(190gキャンドル用)7,800円/diptyque 六本木 2.アンティーク風ペイントのオブジェ「ウッドロッキンググホース」3,800円、「ドングリ」各1,200円/ハルモニア 3.波佐見焼のキャンドルスタンド「TAMAKI 蠟台」右 3,900円、中・左各4,100円/TIME & STYLE MIDTOWN キャンドル/スタイリスト私物 4.KODAK COLORAMA DISPLAY COLLECTIONの雪景色のアートフォト「SNOW MOBILE AND SLEDS 1969」(40×50cm)9,000円、フレーム6,000円/YELLOWKORNER 5.シトラスがアクセントのクリスマスリース2,200円/レミルフォイク ドゥリベルテ 6.西洋菩提樹にペイントした木製のベル「カンパニー チャーチベル」各6,000円/IDÉE SHOP



LIFE  
STYLE

家時間をもっと楽しく!  
中田由美が選ぶ暮らしの小物

DIRECTION & STYLING BY YUMI NAKATA



中田由美  
Yumi Nakata

インテリアスタイリスト。建築を学んだ後、舞台照明のデザイン、プログラマーを経て、スタイリストに。雑誌、広告、CMのスタイリングを中心に、イベントの展示構成やウインドー・ディスプレイなど空間やモノにまつわることを手がける。

DATA

diptyque 六本木/ガレリア1F ☎03-6804-5415  
ハルモニア/ガレリアB1 ☎090-8489-7768  
(※12月25日までの限定出店)  
TIME & STYLE MIDTOWN/ガレリア3F ☎03-5413-3501  
YELLOWKORNER/プラザB1 ☎03-5843-1765  
レミルフォイク ドゥリベルテ/ガレリアB1 ☎03-6721-1088  
IDÉE SHOP/ガレリア3F ☎03-5413-3455

# Present

TOKYO MIDTOWN STYLE / WINTER 2019

## CONTACT INFORMATION

ADEAM / ガレリア1F / ☎ 03-3402-1019  
 ISAlA Napoli / プラザ1F / ☎ 03-6447-0624  
 ISETAN SALONE / ガレリア1・2F / ☎ 03-6434-7975  
 Aēsop / ガレリア2F / ☎ 03-6804-6628  
 Valextra / ガレリア1F / ☎ 03-6459-2506  
 Davidoff of Geneva / Salon des Parfums / ガレリア1F / ☎ 03-5413-0093  
 STRASBURGO / ガレリア1F / ☎ 03-3403-0777  
 Theatre H.P.FRANCE / ガレリア2F / ☎ 03-5413-0626  
 diptyque 六本木 / ガレリア1F / ☎ 03-6804-5415  
 bamford / ガレリア2F / ☎ 03-5413-4250  
 BEAMS HOUSE / ガレリア1F / ☎ 03-5413-7690  
 FABIO RUSCONI / HB Show-case / ガレリア2F / ☎ 03-3408-8682  
 Bonpoint / ガレリア1F ☎ 03-6721-0718  
 Ron Herman / ガーデンテラスB1 / ☎ 03-6447-0561  
 YELLOWKORNER / プラザB1 / ☎ 03-5843-1765  
 IDÉE SHOP / IDÉE CAFÉ PARC / ガレリア3F / ☎ 03-5413-3455(ショップ) ☎ 03-5413-3454(カフェ)  
 THE COVER NIPPON / ガレリア3F / ☎ 03-5413-0658  
 STYLE MEETS PEOPLE / ガレリア3F / ☎ 03-5413-3705  
 TIME & STYLE MIDTOWN / ガレリア3F / ☎ 03-5413-3501  
 テネリタ / ガレリア3F / ☎ 03-6447-0181  
 日本橋 木犀 / ガレリア3F / ☎ 03-5414-2088  
 Flagship 212 KITCHEN STORE / ガレリア3F / ☎ 03-5413-7686  
 WISE・WISE tools / ガレリア3F / ☎ 03-5647-8355  
 Artisan de la Truffe Paris / ガーデンテラス1F / ☎ 03-5413-3830  
 SILIN 火龍園 / ガーデンテラス2F / ☎ 03-5413-0088  
 鉄板焼ステーキ 喜扇亭 / ガーデンテラス3F / ☎ 03-5413-7988  
 フィリップ・ミル東京 / ガーデンテラス4F / ☎ 03-5413-3282  
 Union Square Tokyo / ガーデンテラスB1 / ☎ 03-5413-7780  
 茅乃舎 / ガレリアB1 / ☎ 03-3479-0880  
 JEAN-PAUL HÉVIN / ガレリアB1 / ☎ 03-5413-3676  
 DEAN & DELUCA / ガレリアB1 / ☎ 03-5413-3580  
 とらや / ガレリアB1 / ☎ 03-5413-3541  
 pâtisserie Sadaharu AOKI paris / ガレリアB1 / ☎ 03-5413-7112  
 uka / ガレリア2F / ☎ 03-5413-7236  
 レミルフォユク ドゥ リベルテ / ガレリアB1 / ☎ 03-6721-1088  
 ザ・リッツ・カールトン東京「ラ・プティック」/ ミッドタウン・タワー45F / ☎ 03-6434-8711  
 21\_21 DESIGN SIGHT / ミッドタウン・ガーデン / ☎ 03-3475-2121  
 ハルモニア / ガレリアB1 / ☎ 090-8489-7768 ※12月25日まで限定出店。

## COVER INFORMATION



Photo : Hironobu Maeda (STIJL)  
Styling : MAFUMI

①香水「ローズボンボン」(100ml) 20,700円 (グタル)、②シガーケース「DAVIDOFF CIGAR HUMIDOR RED LEATHER GILDED」560,000円、③香水「セットオブピース フォーセム」(100ml) 45,500円(ポドナンバーナイン) / Davidoff of Geneva / Salon des parfums ④バッグ「ミディアム イジデ」375,000円、⑤ウオレット「イジデチェーンウォレット」200,000円 / Valextra ⑥サンダル154,000円(マノロ ブラニク) / STRASBURGO ⑦ルームフレグランス デキヤンタセット35,000円(ドットール・ガラニエス) / IDÉE SHOP ⑧バッグ122,800円 (ロシオ)、⑨ティベツ37,000円(ドリス ヴァン ノッテン)、⑩ボックスブリザーブドフラワー「ナンバーオポローセス (T-99)」230,000円(ローズキャラリ) / ISETAN SALONE ⑪ハンパス100,000円 (Rupert Sanderson) / Theatre H.P.FRANCE ⑫ショーカー32,000円、⑬バッグ「HALF MOON POCHETTE」82,000円 / ADEAM ⑭ブーツ38,000円、⑮ハンパス32,000円 / FABIO RUSCONI / HB Show-case ⑯靴107,000円 (イザリア) / ISAlA Napoli

## STAFF

Publisher : Mitsui Fudosan Co.,Ltd.  
Tokyo Midtown Management Co.,Ltd.  
Editorial : Hearst Fujingaho Co.,Ltd. Content Marketing  
Hisami Kotakemori  
Art direction : Takahito Noguchi  
Design : Dynamite Brothers Syndicate

イベントやショップの案内、最新トピックスなど、お客様に役立つ情報をお届けします。

✉メールマガジン  
https://www.tokyo-midtown.com/jp/mail/

公式 Facebook ページ  
東京ミッドタウン / TOKYO MIDTOWN

【お問い合わせ】東京ミッドタウン・コールセンター  
☎ 03-3475-3100 (受付時間 10:00~21:00)

## 『STYLE』へのご意見・ご感想をお聞かせください!

『STYLE』Vol.42 はいかがでしたか。ぜひ、ご意見・ご感想をお聞かせください。読者アンケートにご回答いただいた方の中から、抽選で素敵な商品をプレゼントいたします。ご応募は、<https://www.tokyo-midtown.com/jp/style42> よりアクセスいただきご希望のものをお選びください。応募締め切りは2020年1月8日(水)です。

※プレゼントの当選者の発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。



※イメージ

## 鉄板焼ステーキ 喜扇亭 昼のコース

明治28年創業のすきやきの老舗「人形町今半」が手がける鉄板焼ステーキ専門店。厳選した黒毛和牛を熟練の技で焼き上げ、極上の旨みを引き出します。

※ドリンクは別料金となります。  
※有効期限：2020年4月末日



2組  
4名様

5組  
10名様



シニエイ・メルシェ・パール「紫のドレスの婦人」1874年  
油彩/カンヴァス プダベスト、ハンガリー・ナショナル・ギャラリー所蔵  
©Museum of Fine Arts, Budapest-Hungarian National Gallery, 2019



2  
名様

## テネリタ クォーターケット& ルームシューズセット

大阪・泉州で職人の手作業によって丁寧に作られたオーガニックコットンフリースケット。両面起毛によって暖かさが増し、やわらかくふわふわの肌触りに。

## 国立新美術館 「ブダペスト〜ヨーロッパとハンガリーの美術400年」展ご招待券

日本とハンガリーの外交関係開設150周年を記念し、ブダペスト国立西洋美術館とハンガリー・ナショナル・ギャラリーから珠玉の作品群が一挙来日。

## 1 Davidoff of Geneva / Salon des Parfums パリ発「グタル」のクリスマスコフレに注目

ドレスアップの仕上げにまいたいオードパルファム(100ml)とフルーティフローラルの芳潤な香りのハンドクリーム(40ml)セット。「トゥニユド ソワレ ホリデーコフレ」26,000円(数量限定) / Davidoff of Geneva / Salon des Parfums ●ガレリア1F ☎03-5413-0093

## 2 bamford よりよき眠りのための「b SILENT」がデビュー

睡眠をテーマにしたオーガニックな新シリーズ。ローマンカモミールやラベンダーの香りが心地よい眠りを誘う。右バスコンセントレイト(125ml) 12,000円、中ボディオイル(125ml) 8,000円、左テンプルバーム(15ml) 3,800円 / bamford ●ガレリア2F ☎03-5413-4250

## 3 diptyque 六本木 人気の香りが4通りのリチュアルで楽しめる

ベストセラー「ド ソン」の香りをオードワレ、シャワーオイル、ソリッドパフューム、スキンスティック4種類のセットに、ラッキーチャームを描いたオラフ・ハーイェクのアートワークによるボックスもスペシャル。18,000円 / diptyque 六本木 ●ガレリア1F ☎03-6804-5415



# Best Picks

TOKYO MIDTOWN STYLE / WINTER 2019

## 4 ホリデーシーズンの注目アイテム



3

## 4 uka 10周年を記念した限定スペシャルセット

限定のネイルオイルに今年の新作、「lovin' you」「respect you」の2本を加えた10本。さまざまな香りが揃い、爪はもちろん、肩に塗ってリフレッシュとマルチに使える。「uka nail oil limited edition 2010-2019」30,000円 / uka ●ガレリア2F ☎03-5413-7236

## 5 Bonpoint

### 好評のノエルキャンドルが今年も登場

子ども服だけでなく、大人も楽しめるスキンケアやパフュームが充実。誕生から30年以上、世界中で愛されている「オー ドゥ ボンボワ」の香りをフレグランスキャンドルに。ゴールドをちりばめたパッケージも素敵。7,000円 / Bonpoint ●ガレリア1F ☎03-6721-0718

## 6 Aēsop

### 古代ギリシャの女神を称える新ギフトキット

「ミューズアンドミス」コレクションは全5種類の展開。この「クロニクラ」は肌を洗浄し保湿するスキンケアセット。余分な角質を除去するエクスフォリアント(75 ml)、肌を整えるマスク(60 ml)、保湿オイル(25 ml)の3点。14,000円 / Aēsop ●ガレリア2F ☎03-6804-6628

## 7 Ron Herman

### 天然由来成分にこだわった新コスメブランド「GRID」

「究極の素顔をつくる」がコンセプト。モイスチャープレストパウダーはパウワックスが艶肌に、皮脂吸着パウダーがテカリをブロック。チークにはスキンケアフィットパウダーを配合。パウダー6,000円、チーク5,500円 (GRID) / Ron Herman ●ガーデンテラスB1 ☎03-6447-0561

# 日本の師走、 年明けの愉しみ



Photos by Robert Campbell



去年の我が家のお節料理

**瀧** 廉太郎作曲・東くめ作詞「お正月」は好きな歌である。言葉もメロディーも自然と蘇る季節になってきた。

「もういくつねるとお正月  
お正月には 凧あげて  
こまをまわして 遊びましょう  
はやくこいこいお正月」

元日に凧を揚げたことがないのに、なぜか懐かしい風景。早くこいこい、というところが好きで、わたしはクリスマスを思い出すこともあるけれど、楽しい目的地にまつぐら、胸を躍らせ走る昔の子供たちの姿が目に見えなくてわくわくする。

寝たら大晦日の夜が明けていた、という幼い記憶もあるけれど、今はそれ以上に、年が明ける数日前からの東京の街が大好きだ。大晦日から逆算して一週間。クリスマスと正月の間、蠟燭の灯りのように静かで柔らかい光に満ちたイブの翌日から街には琴の音が流れ、男も女も老いも若きも、ふだんとは違う、うきうきとした表情で一年間の始末に追われている。

東京では昔から門松を飾るのに大抵28日を選ぶ。29日だと「九飾り」といって苦に通じるので、一日早く準備を整える。

わたくしには約束はしたものの仕上げていない仕事が大抵一つや二つ……。印刷にはもう間に合わないし知りつつも、編集者には原稿という借財を返さないと晴れて年を越せないことを長年の経験で知っている。まつしぐら、ペンを進めるのである。晴れて、と書いたけれど三が日に晴れ着を纏うためにも、振り返る暇が



ロバート キャンベル  
Robert Campbell

なく、実際晴れる日が多い年末を走り抜く。

クリスマスから正月へ街が風景を変えるこの時期が、一年の中でもいちばん緩急がはっきりしていて、人々の言葉も表情も装いもふだんとは異なりきりつとして温かい光を放っている。気忙しくて身がまえることをしないから肩の力を抜いたお洒落もできる。駆け込みの忘年会なら少し色の強く、身体をゆったり流れるような艶のあるハイゲージのニットにストレッチが利いたピッタリした濃紺パンツを合わせたい。

そして大晦日。年越しといえば、僕は東京にいる時は決まった和食屋でお節を2つ予約して大晦日の正午に取りに行く。一つは普通サイズで、元旦に家で食べる。もう一つは少しばかり小さめに詰めてもらい、そのままパートナーと一緒に一人住まいの友人の家を訪れる。長年ヨーロッパに住まれた彼女は、お節を受け取るなり、僕たちのために即席と思えないほど美味しいパスタとちよつとした前菜をばばつと持ってきてくれる。冷やしたシャンパンで乾杯するのは午後2時過ぎ、それが僕らの最高に静かでお洒落で「はやくこいこいお正月」の盛り上がる瞬間である。

正月という日付変更線を越えようと、しばらく家にもつたり家族と一緒に旅行をしたりして「世間」から姿を消す。すでに旧年となった数日前の慌ただしさは忘れ、同僚や取引先ではなくお互い本当に会いたい大切な友人や恋人などと楽しい夕食をいただきたい。まさに一年の零れ幸いと言える特別な時空である。お正月は和食が続くから、ここは肩肘張らなくても楽しめるピストロ風のお店で、軽い洋食とピオワインでゆったりしたひと時を刻みたい。

