



QUINTESSENTIALLY

May 2020
NEWSLETTER

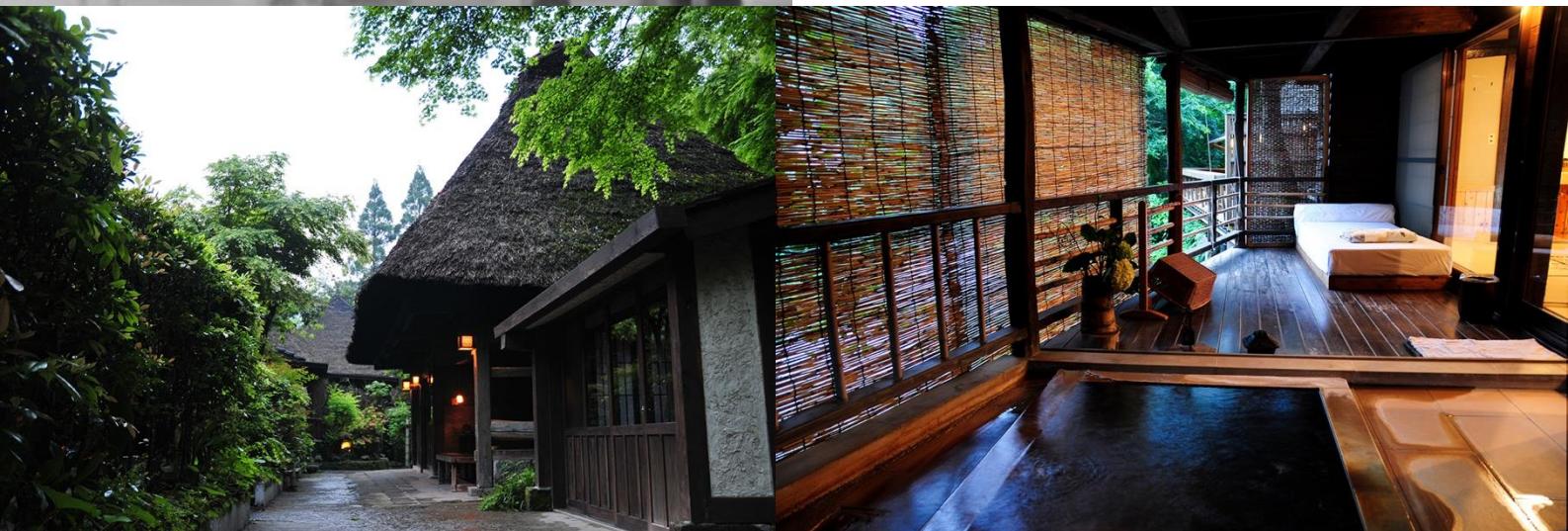
Q U I N T E S S E N T I A L L Y



TRAVEL

ご予約・ご購入をご希望の際は、
是非お声掛け下さい。

OPEN: 月曜日～金曜日 午前9:30-午後6:30
CLOSE: 土曜日・日曜日・祝日
TEL: 03-4589-9410



Wasure no sato GAJOEN 妙見温泉 忘れの里 雅叙苑

<https://gajoen.jp/>

Address: 鹿児島県霧島市牧園町宿窪田4230 Tel: 0995-77-2114



RELAIS &
CHATEAUX

青々と茂った霧島の自然深い木々に囲まれた『忘れの里 雅叙苑』。天降川沿いの敷地に茅葺屋根の古民家を移築した離れ家形式のお部屋が10室。そのうち8室は100%源泉かけ流しの露天風呂付のお部屋。自家菜園で作られた野菜で繊細に調理された料理の品々は、身体の深くまで染み渡ります。茅葺屋根や囲炉裏、そして宿の傍に流れる川など、かつて偏在していた昔ながらの日本の原風景に心が安らぎます。日々の日常や雑念を忘れてしまうと同時に、本当は忘れてはいけない大切なものは何か思い出させてくれるお宿です。当旅館はルレ・エ・シャトーの一員でもあり、その精神に基づき、食文化やおもてなしの伝統を重んじ、土地の歴史や環境の保護にも積極的に取り組んでいます。詳しくは、担当Lifestyle Managerまでお問い合わせ下さい。



Matsunoura Bettei

びわ湖 松の浦 別邸

<https://www.matsunoura.com/>

Address: 滋賀県大津市荒川711番地 1 Tel: 077-592-2727

東に琵琶湖、西に比良山系という自然の息吹きあふれる地に、松の浦別邸がオープンいたします。6タイプ10室のお部屋はそれぞれ趣が異なり、琵琶湖の景色が楽しめるお部屋や、プライベートドッグランがついたお部屋もございます。特別な時間を演出するお部屋すべてに、温泉露天風呂を設えました。館内には、愛犬とのくつろぎの時間をお過ごしいただけるように、犬種に応じた2種類のドッグランや、ドッグサロンもございます。広大な琵琶湖を照らして上る朝陽、湖面に映る月、刻々と移りゆく山容。ここでしか味わえない極上のひとときをお過ごしいただけます。お食事は、地元の食材を大切にしながらも、美味しい素材を全国・世界から、和食の基本を守りながら、新しい感覚のお料理をご堪能下さい。また、各種ワインや日本酒を取り揃えておりますので、お料理にあわせてお楽しみいただけます。

ご滞在希望の際は、担当Lifestyle Managerまでお問い合わせ下さい。

6月20日 NEW OPEN!



NIKI Hills Winery

NIKI Hills ワイナリー

<https://nikihills.co.jp>

Address: 北海道余市郡仁木町旭台148-1 Tel: 0135-32-3801

北海道仁木町の豊かな自然の中で誕生したNIKI Hillsワイナリーは、醸造所、ワイン畠、ワインセラーなどの施設の中で、ナチュラルガーデンやナチュラルフォレストで四季を感じながら、つくり手と触れ合い、ワインを楽しみ、宿泊できる複合型ワイナリーです。二期俱楽部やワインザーホテルといった、日本有数のリゾートホテル・レストランで研鑽を積んだシェフ 町田 翔氏が、満を持してNIKI Hillsワイナリーの料理長に就任。ワインとの最高のペアリングを考え抜きながら、フレッシュな野菜に瑞々しい果実など、北海道の豊かな大地が育んだ食材をベストな状態で提供いたします。宿泊の【一棟貸し】のプランでは、11室22名が宿泊できるお部屋をご用意。うち3室はVIPルームとして、ご利用いただけます。他にも【VIPルームプラン】としてコネクティング可能なVIPルーム2室の利用プラン、【ヴィンヤードプラン】はVIPルームを含む、ヴィンヤード側客室3部屋の利用プランがあり、それぞれオリジナルボトルワイン1本のサービス付きとなります。ご滞在予約につきましては、担当Lifestyle Managerまでお問い合わせ下さい。



NIPPONIA HOTEL Yamefukushima Merchan Town

NIPPONIA HOTEL 八女福島 商家町

<https://www.yame-fukushima-stay.com>

NEW!

Address: 福岡県八女市本町204番地 Tel: 0120-210-289 (VMG総合受付窓口 11:00-20:00)



玉露日本一の産地、八女。八女の発展を支えてきた「旧大坪茶舗」、丁寧に醸したお酒で町の人を喜ばせてきたのが「福島酒造」でした。NIPPONIA HOTEL 八女福島 商家町はこのように歴史のある建物を客室としています。伝統的なたたずまいを壊さぬよう、最小限のリノベーションで現代的な快適さをプラス。そのまちに「暮らすように泊まる」ことで、まちと一体となる特別な時間を提供いたします。寝心地にこだわったベッド、ナチュラル&オーガニックの力を取り入れ、世界の5つ星スパ・サロンで使用されるスキンケアアイテムを揃えております。また、客室には職人手作りの檜風呂をご用意しております。お食事には、茶葉の食材としての可能性を探り、八女が位置する筑後地方の山・川・海の幸をたっぷりと使います。グランシェフ 石井之悠氏による、手間暇を惜しまず、ていねいに育てた茶葉で多くの人に心休まるひと時を届けてきた八女の心と文化、そして歴史を受け継いだお料理で、唯一無二の美食体験をお楽しみ下さい。

ご滞在希望の際は、担当Lifestyle Managerまでお問い合わせ下さい。



Nazuna Kyoto Tsubaki St.

Nazuna 京都 椿通

<https://www.nazuna.co/ja/property/nazuna-kyoto-tsubaki-st>

NEW!

Address: 京都市下京区高辻通大宮西入坊門町838 Tel: 075-748-0402



2020年4月にオープンする「Nazuna 京都 椿通」は、築110年以上の町家が立ち並ぶ約1,400平米のL字型路地一体を1つの宿に改修した全23室の旅館です。玄関口となるレセプション棟は奥行きのある京都らしい造りで、お客様をお出迎えする場のみならず、外界と「椿通」の世界を結ぶ小路でもあります。石畳の敷かれた街路は夕暮れと共に提灯や置き行灯が灯り、「椿通」は艶やかさを帶びます。明治時代に建てられた23棟の町家が23の露天風呂付客室に生まれ変わました。京都の自然美をテーマとした5つのカテゴリーを設けております。スイートタイプである「TAKE」「MIZU」(計9室)は、1階の露天風呂付き坪庭を望むリビングと2階のベッドルームで構成されます。スタンダードタイプの「IWA」「HANA」「HA」(計14室)は、1階に露天風呂付き坪庭を望むベッドルームを、2階には布団を敷くこともできる畳のスペースを設えました。併設された「和牛料亭bungo」でのお食事もお楽しみいただけます。ご予約希望の際は、担当Lifestyle Managerまで。

Q U I N T E S S E N T I A L L Y

FOOD & BEVERAGE



ご予約・ご購入をご希望の際は、
是非お声掛け下さい。

OPEN: 月曜日～金曜日 午前9:30-午後6:30
CLOSE: 土曜日・日曜日・祝日
TEL: 03-4589-9410



8abish SWEETS MATSUYA GINZA POP UP STORE

エイタブリッシュ スイーツ 松屋銀座 POP UP STORE

www.8abish.com

Address: 松屋銀座 地下1階和洋菓子 (東京都中央区銀座3-6-1) Tel: 03-3567-1211(大代表)

開催期間: 2020年4月1日(水) - 6月30日(火)

期間限定!

エイタブリッシュは創業20周年記念として、4月1日(水)より6月30日(火)まで松屋銀座地下1階にて「エイタブリッシュスイーツ」のポップアップストアをオープンいたします。「エイタブリッシュスイーツ」はグルテンフリー(小麦を一切使用しない)、そしてヴィーガン(動性の素材、精製された白砂糖、乳製品、化学調味料は食材として使用しない)の素材のみを使用したお菓子をご提供いたします。『やちよ』クッキー(写真中央)は全8種類。抹茶、ほうじ茶、うめ、生姜、山椒、ゆず、八丁味噌の7種類は全て有機素材。8種類目の酒粕は、鳥取県若桜町の日本酒蔵、太田酒造場の辨天娘の酒粕を使用。それぞれの特徴がバランス良く出来ており、どれもが香ばしく最上級素材の力を感じる新食感のクッキーです。アレルギーの有無、体质や宗教上の理由などによって、食事の制限が求められる方も無い方も、一緒に同じお菓子を存分にお楽しみいただけます。この機会に、是非、お立ち寄り下さい。



Yakitori Hirako

焼鶏 ひらこ

<https://www.facebook.com/oyakomagodonburi/>

Address: 東京都港区西麻布1丁目5-23

Tel: 03-5843-1790

2019年4月、東京・西麻布にオープンした「焼鶏 ひらこ」。オーナーの高岩誠氏は宮崎で養鶏場を営み、鶏の飼育から調理まで一貫して行なっています。通常50日前後で出荷される鶏を1年間かけて飼育し、旨味が強く、部位ごとの味の違いをはっきりと感じる鶏に仕上げています。ブランド地鶏「飛来幸鶏（ひらこどり）」の美味しい提供方法を徹底的に追求した結果、「串に打たない」で提供するスタイルに行き着きました。店内はカウンター10席で、18時からと20時30分からの一斉スタートになります。コースは2種類あり、それぞれ20品前後のこだわりの一皿が楽しめます。焼き鳥だけでなく、オムレツや親子丢など、地鶏の旨味を様々な形で味わうことができます。また、それぞれの皿に寄り添う酒が用意されており、高岩氏が提案するタイミングで飲み合わせることで、新しく極上の焼き鳥を堪能していただけます。食通を唸らせる極上の焼き鳥を、是非、この機会にお召し上がり下さい。

ご予約希望の際は、担当Lifestyle Managerまで。



HOTEL ANAGA “Early Summer Taste Fair”

ホテル アナガ 「初夏の味覚フェア」

<http://www.hotelanaga.com/news/5590/>

Address: 兵庫県南あわじ市阿那賀1109 Tel: 0799-39-1111

Open: Lunch 11:30 - 14:00 (L.O.) Dinner 17:30 - 21:00 (L.O.)

スマールラグジュアリー滞在を提供するホテル アナガは、5月7日から、御食国（淡路島）旬の厳選素材を堪能する「初夏の味覚フェア」を和洋の各レストランにて開催いたします。厳選した旬の素材はそれぞれ、フランス料理「カドー・ドゥ・ラ・メール」では「鮑」「伊勢海老」「淡路ビーフ」を、日本料理 鮨「阿那賀」では「足赤海老」「鮑」「虎魚（おこぜ）」と淡路島ならではの厳選素材に旬の地元野菜等をふんだんに使います。御食国（淡路島）の魅力をフランス料理、または日本料理にアレンジし初夏を彩る厳選素材の饗宴をお楽しみいただけます。また「初夏の味覚フェア」開催中はご宿泊プランもご用意いたします。客室には時計を一切置かず、全室南向き、オーシャンビューのテラス付きで、日常を忘れさせる洗練された心地よさに、第二のわが家のようなくつろぎの時間をお楽しみいただけます。ご予約希望の際は、担当Lifestyle Managerまでお問い合わせ下さい。



Kodaiji Jugyuan

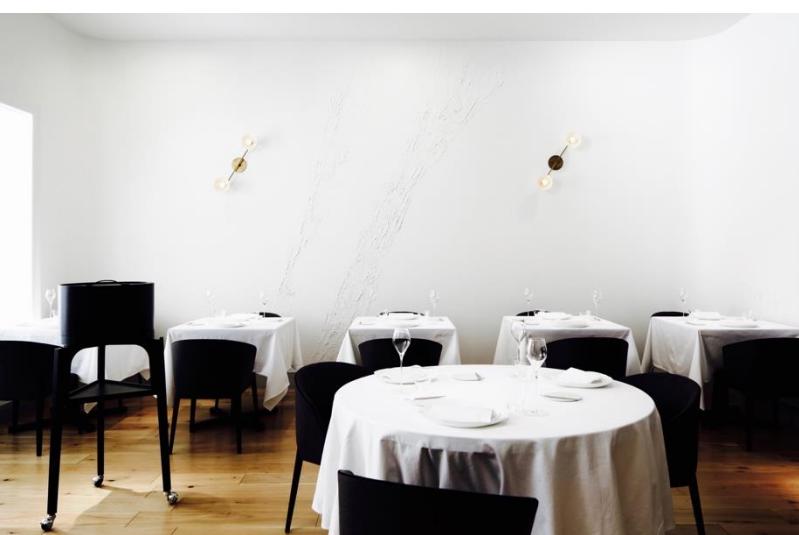
高台寺 十牛庵

<https://jugyuan.jp>

Address: 京都府京都市東山区高台寺樹屋町353 Tel: 075-533-6060

Open: Lunch 11:30 - 12:30 (L.O.) Dinner 17:30 - 19:30 (L.O.) Close: 月曜日 (祝日の場合は翌日に振り替え)

豊臣秀吉と正室・ねねの遺愛の地、京都・高台寺に佇む料亭、高台寺十牛庵。約2,000坪の広大な敷地には、名工・上坂浅次郎ならびに北村捨次郎による築110年の数寄屋作りの館と、明治の匠・庭師七代目小川治兵衛が作庭した名庭園が広がります。高台寺十牛庵でお召し上がりいただくのは、四季や節会をふんだんに盛り込んだ京料理。その季節に一番美味しい食材をもちい、丁寧な仕事で作られるお料理は、旬の食材が持つみずみずしさや力強さに溢れた一品ばかり。春夏秋冬に表情を変える庭園や、美しい街並みを望む贅沢な館で、ここでしか味わえない一皿を心ゆくまでご堪能下さい。料理長自ら選びぬいた旬の食材をふんだんに使い、一皿一皿丁寧に仕上げるコースは15,000円（ランチのみ）から40,000円までの複数のコースからお選びいただけます。ご予約希望の際は、担当Lifestyle Managerまでお問い合わせ下さい。



LA CIME

ラシーム

<http://www.la-cime.com>

Address: 大阪市中央区瓦町 3-2-15 瓦町ウサミビル1F Tel: 06-6222-2010

Open: Lunch 12:00 - 13:00 (L.O.) Dinner 18:30 - 20:00 (L.O.) Close: 毎週日曜以外に月1日、年末年始、夏季休暇

「La Cime (ラシーム)」は、「頂上、山の頂」という意味のフランス語です。「ゲスト」、「料理」、「空間」という、二つの頂点をつないだ最小の多角形が、互いに支え合うことで、常にこの瞬間にしかない料理を創出したいという思いが込められています。オーナーシェフの高田裕介氏は、「タイユヴァン」、「ホテルムーリス」などフランスの3つ星レストランで修行を積み、2010年に「La Cime」をオープン。2012年にミシュラン1つ星獲得、2016年2つ星に昇格、「ミシュランガイド大阪 2020」では二つ星、「アジアのベストレストラン50 2020」ではNo.10、さらにChef's Choice賞を受賞するなど、世界的に評価されている注目のシェフです。メニューは昼・夜ともにコース料理のみ。いずれもアミューズから前菜、魚料理、肉料理に至るまでさまざまな野菜を使ったピュレや泡、パウダーと食材のマリアージュが五感を楽しませてくれます。ご予約希望の際は、担当Lifestyle Managerまでお問い合わせ下さい。



Hiramatsu To Go

<https://www.hiramatsurestaurant.jp>

開催店舗：「レストランひらまつ レゼルヴ」（東京・西麻布）、「ブラッスリー ポール・ボキューズ 銀座」（東京・銀座）、「アルジェント」（東京・銀座）、「ジャルダン ポール・ボキューズ」（石川・金沢）、「リストランテ Kubotsu」（福岡・天神）、「レストランひらまつ 博多」（福岡・博多）

全国にフランス料理・イタリア料理のレストランを展開するひらまつグループ・6人のシェフがアイデアを駆使し、レストランの味をご自宅でもお楽しみいただけるよう、期間限定でテイクアウトメニューをご用意しました。

右上から時計回りに、「レストランひらまつ レゼルヴ」 料理長 内木場寿知氏が考案した、コース仕立ての料理がご自宅でも気軽に用意できるパーティーセット。「レストランひらまつ 博多」 料理長・土生将之氏のセットは、オマール海老のテルミドールや鴨のコンフィなど、堂々たるフランス料理を取り揃えます。ひらまつのコンテンポラリーリーダー、「アルジェント」（銀座）の料理長・鈴木健太郎氏のイチオシは、旬の稚鮎や桜海老、トリュフ、フォアグラなど魅力的な素材を散りばめた芸術的な8種のオードブルセット。「ブラッスリー ポール・ボキューズ 銀座」 料理長・星野晃彦氏が選んだフランスのソーシソン・ブリオッシュ、キッシュやガトーショコラの家庭料理の定番3品。

「ジャルダン ポール・ボキューズ」 料理長・藤久周悟氏が選んだのは、リヨンで愛される名物「ソーシソン・ブリオッシュ」。本店「ポール・ボキューズ」の料理長から直に習ったレシピで作ります。「リストランテ Kubotsu」 料理長・窪津朋生氏が考えたのは、ホームパーティーの食卓に華を添える、和蜂のはちみつが香るフォアグラのテリーヌなど“美しい”おもてなし料理のセット。春は、卒入学、異動、転勤の季節。シェフが手間隙かけて作った料理をテイクアウトして、是非、ご家庭でお楽しみ下さい。



ART & CULTURE

ご予約・ご購入をご希望の際は、
是非お声掛け下さい。

予告なく日程が変更になる場合がございます。
詳しくは担当Lifestyle Managerまで
お問い合わせください。

OPEN: 月曜日～金曜日 午前9:30-午後6:30
CLOSE: 土曜日・日曜日・祝日
TEL: 03-4589-9410

de-sport: The Deconstruction and Reconstruction of Sports through Art

de-sport : 芸術によるスポーツの解体と再構築

<https://www.kanazawa21.jp>

会場：金沢21世紀美術館（石川・金沢市）

会期：2020年4月29日(水) - 9月27日(日)

開館時間：9:00～18:00 (入場は閉館の30分前まで)

休館日：月曜日 (ただし5月4日、8月10日、9月21日は開場)
5月7日(木)、8月11日(火)、9月23日(水)



クリスチャン・ヤンコフスキ 《重量級の歴史》 2013
Photo: Szymon Rogynski / Courtesy: the artist, Lisson Gallery

東京2020オリンピックをひかえ、芸術からスポーツの意味を再考する異彩の展覧会

本展は、東京2020オリンピック・パラリンピックをひかえ、芸術の視点からスポーツの意味を問い合わせ直す展覧会です。

展覧会名「de-sport」（デスポーツ）は、「楽しむこと」を意味する「desport」と、「スポーツの脱構築」を意味する「deconstructed sport」を掛け合わせた造語です。スポーツは、起源をたどれば、「日常の労働から離れた遊び」を意味し、音楽や演劇、絵画、舞踏などの芸術も含むものでした。磨き上げられた身体と技巧を誇示し、勝敗を競うことをエンターテインメントとして商品化する現代のスポーツに対して、本展はその起源に立ち返り、芸術の視点から、遊戯、身体、国家、戦争、非言語コミュニケーションなど今日の諸問題を映し出す社会的構造物としてスポーツを再考します。この機会に、是非、お出掛け下さい。



(写真左から) 国宝 浮線綾螺鈿蒔絵手箱 一合 鎌倉時代 13世紀 サントリー美術館、重要文化財 南蛮屏風 伝狩野山楽 六曲一双のうち右隻 桃山時代 17世紀初期 サントリー美術館

Reopening Celebration I “ART in LIFE, LIFE and BEAUTY”

リニューアル・オープン記念展 I 「ART in LIFE, LIFE and BEAUTY」

<http://suntory.jp/SMA/>

会期： 2020年5月13日(水) - 7月5日(日) ※会期中展示替えあり

会場： サントリー美術館（東京・港区）

開館時間： 10:00 - 18:00（入館は閉館30分前まで／金・土は20時まで開館）

休館日： 火曜日（ただし6月30日は18時まで開館）

サントリー美術館は、リニューアル・オープン記念展 I 「ART in LIFE, LIFE and BEAUTY」を開催いたします。

当館は、1961年の開館以来、「生活の中の美(Art in Life)」を基本理念に展示・収集活動を行ってきました。絵や彫刻だけではなく、日常使う道具や調度に美を認め、生活の中で味わい愉しむ。これがわが国の美意識の特徴のひとつです。そしてその美意識のもと、多くの名品が見出され、このような美術作品を広く紹介してきました。

リニューアル後初となる本展では、改めてこの基本理念に立ち返り、酒宴で用いられた調度、「ハレ」（=非日常）の場にふさわしい着物や装飾品、豪華な化粧道具などから、異国趣味の意匠を施した品々まで、生活を彩ってきた華やかな優品を厳選してご覧いただけます。また、新たな試みとして、古美術に造詣の深い現代作家の山口晃氏、彦十蒔絵・若宮隆志氏、山本太郎氏、野口哲哉氏による協力のもと、現代アートと当館のコレクションをクロスさせた特別展示が行われます。ご鑑賞希望の際は、担当Lifestyle Managerまで、お問い合わせ下さい。

Spring 2020 Special Exhibition

Kaiseki no Utsuwa

Kaiseki Dining Ware

2020年春季特別展 懐石のうつわ

<http://nomura-museum.or.jp/>

会期： 3月 7 日(土) - 6月 7 日(日)

【前期と後期で全面的に展示替を行います】

会場： 野村美術館（京都・京都市）

開館時間： 10:00 - 16:30（入館は閉館30分前まで）

休館日： 月曜日。但し、5/4(月) は開館。

今回の展示では、1F展示室で懐石料理にかかすことのできない“うつわ”に焦点をあて、野村得庵愛用の鉢類、椀類、向付、徳利や盃等を展示します。前期は春のデザインのあるものを中心に、後期では秋・冬のデザインのものをご覧いただけるような構成にて行います。またBF展示室では、明治末期頃に大阪の美術商・春海商店三代主人の春海藤次郎が、フランス・バカラ社に図面を送りオーダーし、野村得庵のもとへ収められた懐石具一式や、その他ギヤマン大皿といった、ガラス製の皿や鉢を陳列します。1FとBFの展示を併せて、季節を感じながら様々な懐石のうつわをお楽しみ下さい。お出掛けをご希望の際は、担当Lifestyle Managerまでお問い合わせ下さい。



(写真上から) 仁阿弥道八作 雲錦手四方鉢(後期展示)、徳利・盃・燭台



ファッション イン ジャパン 1945-2020—流行と社会 FASHION IN JAPAN 1945-2020

長沢節《女性像(赤いコート)》1950年代
セツ・モードセミナー蔵

Fashion in Japan 1945-2020

ファッションインジャパン 1945-2020 —流行と社会

<https://fij2020.jp>

会場：国立新美術館 企画展示室1E（東京・港区）

会期：2020年6月3日（水）- 8月24日（月）

開館時間：10:00 - 18:00 (毎週金曜・土曜は、6月は 20:00 まで、7・8月は 21:00 まで/入場は閉館の30分前まで)

休館日：火曜日（ただし 7月 28 日、8月 4 日は開館）

1970年代以降、日本人が生み出した装いの文化は、その独自の展開から世界からも注目されてきました。本展は、そうした豊かな表現を生み出すきっかけとなった明治期以降の社会状況や流行といった現象を発端に、戦後から現在に至るまでの日本のファッションを包括的に紹介する展覧会です。衣服だけでなく、写真、雑誌、映像といった豊富な資料を通して、流行の発信者と衣服をまとう私たち、そしてその両者をつなぐメディア、それぞれの軸から各時代のファッションを社会現象とともに紐解いていきます。戦中戦後の国民服やもんぺの時代から、国際的に華々しい活躍を見せた日本人デザイナーの作品、日本の若者から発信された*Kawaii*文化まで、世界に誇る日本のファッション文化のすべてをご覧いただけます。9月19日からは島根県立石見美術館で巡回を予定しています。この機会に、是非、お出掛け下さい。ご鑑賞希望の方は、担当*Lifestyle Manager*までお問い合わせ下さい。

（左から）『それいゆ』第31号表紙 1954年 国立新美術館蔵 ©JUNICHI NAKAHARA/ HIMAWARIYA、『FRUiTS』8月号No.13表紙 1998年 個人蔵、Masayoshi Sukita《David Bowie》1973年 ©Sukita



Q U I N T E S S E N T I A L L Y

GIFTS

ご予約・ご購入をご希望の際は、
是非お声掛け下さい。

OPEN: 月曜日～金曜日 午前9:30-午後6:30
CLOSE: 土曜日・日曜日・祝日
TEL: 03-4589-9410



AMAN TOKYO “Mother’s Day KOBAKO” “Father’s Day KOBAKO”

アマン東京 「母の日 KOBAKO」 「父の日 KOBAKO」

amantokyo.com

Tel: 03-5224-3333

期間限定!

アマン東京で、母の日ギフトとして4月25日(土)から5月10日(日)まで、アマン東京「母の日 KOBAKO(3小箱ギフトボックス入り3,600円/税別)」を、父の日ギフトとして6月6日(土)から21日(日)まで、アマン東京「父の日 KOBAKO(3小箱ギフトボックス入り3,600円/税別)」が発売されます。母の日ギフトには、エグゼクティブ ペストリーシェフ宮川佳久氏による、ラズベリーのソフトキャラメルをご提案。ラズベリーペーストをたっぷりと練りこんだキャラメルは、甘酸っぱさと、香ばしい風味が口の中に広がって、滑らかな口あたりでスープと溶けていきます。KOBAKOの色は日本古来の「和の色」からインスピライアされた清楚な美しさの象徴である撫子色です。父の日ギフトには、シックなKOBAKOに入ったアーモンドチョコレートをご提案いたします。カリっと香ばしくローストしたアーモンドに、程よい甘さのチョコレートをコーティングし、ほろ苦いココアパウダーで仕上げられており、お酒とのペアリングとしてもお楽しみいただけます。ご購入希望の際は、担当Lifestyle Managerまでお問い合わせ下さい。



LLADRÓ SEKKU Collection

リヤドロ 節句コレクション

<https://www.lladro.com>

Tel: 03-3569-3902 (リヤドロジャパン カスタマーサービス)

リヤドロは、1953年創業のスペインを代表するポーセリンブランドです。

男の子の健やかな成長と幸せを願って祝う端午の節句。季節を彩るインテリアとしても上品で華やか、永くご愛用いただけます。リヤドロの兜・五月人形をご紹介します。

兜 =Limited Edition= (世界限定制作数:3500点)

リヤドロで初めて制作された兜です。日本の最も優美な時代とされている南北朝・室町時代の代表的な筋兜(すじかぶと)。堂々とした鎧形(くわがた)は身分の高い侍の兜を髣髴させます。絵革(模様を染めつけて隨所に張られた革)の部分も見事に再現しました。高貴さの象徴である獅子の他、リヤドロのモチーフによく見られる鳥や花々のデザインも施されており、日本文化とリヤドロの融合が感じられる作品です。磁器製であります。大きな鎧形が華やかで、赤い忍び尾、紫の紺紗はとても上品に兜を引き立てます。

H35×W30×D27cm 紺紗・台座付 230,000円(税抜)

若武者 (Silver) =Limited Edition= (世界限定制作数:3500点)

兜に甲冑を着けた人形を飾り、男の子の健やかな成長を願い、勇気や決断力を象徴する端午の節句。日本特有の文化にインスピレーションを受け、敬意を表し制作されたリヤドロの若武者は、少し下がった眉、大きな丸い瞳、可愛らしい口元が若武者のあどけなさを表現しています。あどけなさだけでなく、力強くエレガント。洗練された装飾の施された甲冑の上品さが際立ちます。 H35×W21×D24cm 台座付 290,000円(税抜)

どちらもリビングや和室以外のインテリアにもなじみやすく、五月人形としてだけでなく、大人の通年のインテリアとしてもお楽しみいただけます。ご自宅用に、ギフト用にも、ご購入希望の際は担当Lifestyle Managerまでお問い合わせ下さい。



CC01

<https://www.interiors-inc.jp>

Tel: 03-6447-1451 (エ インテリアズ | ボッフィデパドヴァ東京)

Open: 10:30-19:00 Close: 水曜日・日曜日

NEW!



CC01 ブラック ¥265,000(税抜) ナチュラル ¥240,000(税抜)

地中海に面したキアバリというイタリアの町に、200年以上も職人の手仕事によってつくり続けられているリグーリア州で最も代表的な伝統工芸の椅子があります。地域で育まれた歴史や文化を現代の生活の中に取り込み、次の世代に伝えていきたいという想いから、このプロジェクトは始まりました。地元の職人たちと共に幾度も議論を重ね、試行錯誤の末に完成したCC01は、無垢の木を利用し熟練の職人によって一脚一脚丁寧に仕上げられています。その見た目からは想像もできないほどの軽量さ、なめらかな曲線美、究極なまでにエレガントを追及したタイムレスな椅子がここに誕生しました。フレームはチェリー材、座面は藤で編まれています、デザイナーはミラノ在住の大城健作氏。Rising Talent Award, EDIDA, Design report awardなど受賞歴多数で、国際的にも高い評価を得ています。また、デザインの世界では数々の企業とのコラボレーション活動を展開しています。ご購入希望の際は、担当Lifestyle Managerまで。



cado PETAL Aroma Difuser カドー ペタル アロマディフューザー

<https://cado.com/jp/>

Tel: 0120-707-212 (MON-FRI 9:00-17:00)

“We design for atmosphere” 空気をデザインする

植物から抽出した精油を用いたアロマテラピーの観点から、環境に最適な空気をデザインすることを背景に、新しいアロマディフューザーとオリジナルリキッドが開発されました。空間の中で快適さを求め温度や湿度を調整するように、香りや自身の呼吸の質を選び整えていくことをお楽しみいただけます。香りが拡がる空間での呼吸を通じて、心身にポジティブな効果を期待する処方を行い、ただ香りを楽しむといったレイヤーから、今の環境や状況に最適な空気を選び、整えることができます。日々の呼吸と空間の質を豊かにすること、そしてリラクゼーションの観点から、植物性アロマが健康促進の側面を担うことを目指したcadoの新しいプロダクト。2本のボトルの噴霧パターンや曜日ごとに設定可能なスケジュール運転モードを設定することで、必要なタイミングに必要な空間を自在に創り出すことができます。アロマディフューザーに使用するオリジナルリキッド「Atmos.」の最大の特徴は、国際オーガニック認定機関である COSMOS ORGANICの認証を取得した、99.5%オーガニック原料でブレンドしたリキッドであることです。CALM・AWAKE・CLEANSE、3つの機能性と香りのバランスに拘ったリキッドは、いずれも6種以上の精油をブレンドしたものであり、その豊かな香りと共に、機能性に満ちたアロマ空間をお楽しみ頂けます。ご自宅用に、ギフト用に、是非。

(写真左から) ATMOS. (アトモス) CALM(リラックス)、AWAKE(集中・リフレッシュ)、CLEANSE(除菌・消臭) 各14,000円 (税抜)



(写真左) PETAL (ペタル) 200,000円 (税抜)

NEW!





QUINTESSENTIAL

May 2020
NEWSLETTER