

marie claire

marieclairejapon.com

31st August, 2023
No.176

Fall Emotions

五感を満たす魅惑の秋

Charlize Theron

本サービスを利用した営利目的の活動行為、
あるいは本サービスを通じて入手した情報を
複製、販売、出版その他
私的利用の範囲を超えて使用する行為の
一切を禁止します。



Welcome to marie claire vol.176

今、

ゴルフが大変な人気スポーツになっています。コロナ禍の時に、アウトドアで緑に囲まれた広い空間で楽しめるスポーツとして脚光を浴びたことがきっかけのひとつでしょう。またオンラインで仕事ができる時代になり、大都市から地方へ移住する人たちが現れたこともこの人気に拍車をかけたと思います。さらにハンディキャップが用いられる数少ない競技で、初心者から上級者まですべてのプレーヤーが平等に楽しみ、生涯スポーツとして長い間楽しめるスポーツという魅力もあります。以前のように高価な会員権を購入したり、高いプレーヤーを払ったりしなくても、「友の会」や「一人ゴルフ」といったシステムを利用すれば、だれでもリーズナブルな金額でゴルフを楽しめるようになってきています。その結果、ゴルフウェアブランドもここ数年で100近く誕生しましたし、ゴルフのラインを新たにスタートした海外ブランドも数多くあります。

世界を見渡してみるとヨーロッパは、アメリカや日本ほどはゴルフ人口が多いわけではなく、ゴルフ場の数も限られています。そのせいでしょうか、私も何回かヨーロッパのゴルフ場でプレーをしたことがありますが、とてもゆったりした雰囲気、食事も本格的なものを提供するゴルフ場が多いと感じました。特にフランスの「モンテカルロ・ゴルフクラブ」やドーヴィルにある「バリエール」といったカントリークラブでは、その料理の美味しさに驚きました。

先日開催されたLPGA(全米女子プロゴルフ協会)主催のメジャー大会「アムンディ・エヴィアン選手権」では、今年創業90周年のフランスのスポーツウェアブランド「ラコステ」のポロシャツを着たフランス国籍のセリーヌ・ブティエ選手が優勝しました。レマン湖のほとりで行われた大会は好天にも恵まれ、多くのギャラリーが詰めかけました。特に彼女の組には大変な数のギャラリーが集まり、最終日、一緒にプレーした日本の畑岡奈紗選手もやりにくかったのでは。フランス選手の優勝で、パリ・オリンピックが来年に控えるフランスでもゴルフ人気はさらに高まり、ゴルフ人口も増えるのではないのでしょうか。



「アムンディ・エヴィアン選手権」で優勝したセリーヌ・ブティエ選手

日本では、何年も前から続いている女子プロの人気や活躍ぶりもゴルフブームの大きな要素だと思われます。試合数は男子プロを上回り、賞金総額も男子プロのトーナメントをはるかにしのいでいます。海外で活躍する選手も増え、注目度はますます高まっています。

しかし、このゴルフブームの中で、マナーの劣化という残念な傾向もあります。

以前はゴルフ場側からゴルファーに対して厳格な規則を守るよう求められていたのですが、最近ではそれほど厳しく求められてはいません。

ハンディキャップ2の腕前を持ち「軽井沢ゴルフ倶楽部」の理事長だった白洲次郎は、ゴルファーの一番大切な心構えは「Play Fast」だと言っています。「Play Fast」とは文字通り「早くやりましょう」という意味です。同組の方や前の組、後続の組に迷惑をかけないように、スロープレーを避けることがマナーとして重要だということを示したものです。この文言は現在でも白いTシャツにプリントされ白洲の旧宅「武相荘」で販売されています。



「marie claire sustainable open golf 2023」の会場となる「よみうりゴルフ倶楽部」

同伴プレーヤーや同日にラウンドしているほかの人々に対する気遣いやエチケット&マナーは、ゴルファーにとって、良いスコアで回ることよりも大切なことなのです。

さて、先号でもご紹介しましたが「marie claire」も読者の方を招いてSDGs週間の9月25日(月)に、初めてのゴルフコンペを開催します。場所は都心から車で30分の地、東京都稲城市にある「よみうりゴルフ倶楽部」。この名門コースを弊誌が借り切り、40組160名の女性読者にゴルフを楽しみながら自然に触れていただき、地球について考えようという趣旨です。

告知するやいなや、500名を超す方々が応募してくださいました(募集は終了しております)。申し込まれた方々の年齢も様々です。いままさながらゴルフ人気に驚くばかりなのですが、女性ばかりのゴルフコンペなので、ゴルフだけでなくプレー後も楽しんでいただけるようなイベントも用意しています。

自然を身近に感じながらできるスポーツ「ゴルフ」。このゴルフブームが一過性のものになってしまうように、サステナブルという視点からも、このコンペを通じて一層注目していこうと思います。

2023年8月31日

Katsuto Tai

田居克人
Katsuto Tai, marie claire 編集長

Contents

- 5 Welcome to marie claire /
- 6 Cover Story: Charlize Theron /
- 8 Style Picks: New Essential /
- 9 Style Picks: Back to heels /
- 10 TIFFANY & Co. /
- 12 MELLERIO /
- 14 Franciacorta /
- 15 Love Sparkling Wine /
- 20 LANCÔME /
- 22 Beauty: Late summer skincare /
- 23 Hotel: mesm Tokyo, Autograph Collection, shop list

cover

cover photo: Josh Olins

marie claire

2023年8月31日発行 第12巻 第8号(通巻176号)

発行人 Publisher:
安部順一 Junichi Abe

編集長 Editor in Chief:
田居克人 Katsuto Tai

副編集長 Deputy Editor in Chief:
高橋直彦 Naohiko Takahashi

アートディレクター Art Director:
木村裕治 Yuji Kimura

ビジネススペシャリスト Business Specialist:
斉賀明宏 Akihiro Saiga

編集部 Editorial Team:
大林理子 Riko Obayashi
高波麻奈美 Manami Takanami
マルチンバヤル ホスツェツェグ
Malchinbayar Khostsetseg
岩崎芽衣 Mei Iwasaki

パリ特派員 Paris Correspondent:
須山佳子 Keiko Suyama

デザイン Design:
木村裕治 Yuji Kimura
佐藤幹 Miki Sato

発行 Publication:
読売新聞東京本社
〒100-8055 東京都千代田区大手町1-7-1
tel: 03-3216-8815

THE YOMIURI SHIMBUN

印刷 Printing:
共同印刷
KYODO PRINTING CO.,LTD.

MARIE CLAIRE INTERNATIONAL

Executive director:
Jean de Boisdeffre

Deputy director:
Félix Droissart

Deputy director (marketing and special operations):
Nicia Rodwell

International editorial director:
Séverine Harzo

International fashion and beauty chief editor:
Sylvie Halic

International commercial director:
Elodie Bretaudeau Fontelles

International deputy commercial director:
Elisabeth Barbier

Syndication director:
Thierry Lamarre

©MARIE CLAIRE ALBUM 2023
©THE YOMIURI SHIMBUN 2023
本誌掲載の記事・写真、イラストの無断転載を禁じます。

※本誌に掲載されている商品の価格は
特記されている場合をのぞき、すべて税込のみです。



Charlize Theron

Fall Emotions

Cover Story

photos: Josh Olins
text: Masami Shimura

女優から社会活動までパワフルに生きる シャーリーズ・セロンにとって“香り”とは?

10代で故郷の南アフリカ共和国を飛び出し、着実にキャリアを積み重ねてきたシャーリーズ・セロン。2003年の映画『モンスター』ではアカデミー主演女優賞にも輝き、名実ともにハリウッドのトップスターとなる。その魅力は映画界のみならず、ファッション、ビューティの世界でも発揮。なかでも「ディオール」のフレグランス「ジャドール」のミューズは15年以上務め、いまやアイコン的な存在となった。8月25日に発売された「ジャドール ロー」の新作発表に伴い、湧き上がる思いを語った。

コラボレーションは、シャーリーズ自身にも多大な影響を与えていると明かす。「『ディオール』が一貫して取り組んでいるのは、女性のエンパワメント。女性たちが自信を持って堂々と生きられるように推進しているところにインスパイアされてきたわ。だから、私も出会うすべての女性をエンパワーするため、自分にできることは何でもするように日々心がけているのよ」

シャーリーズがミューズを務めるフレグランス「ジャドール」も、女性たちをポジティブにしてきたアイテムの一つだが、パフューム クリエイション ディレクターにフランシス・ク

かという自信と強さを与えてくれるものだと思うわ。そして、それが女性たちを立ち上げ、自分の世界を掴むことも可能にさせてくれるのよ」

シャーリーズは、女優としてだけでなく、プロデューサーとしても幅広い活躍を見せているが、一方で慈善家としても精力的に活動している。2007年には、「シャーリーズ・セロン・アフリカ・アウトリーチ・プロジェクト(CTAOP)」を設立し、HIVの感染予防や女性に対する暴力の撤廃など、アフリカの若者たちの支援に尽力。その原点となるのは、幼少期の体験が大きいと振り返る。

「南アフリカでAIDSが猛威をふるっていた頃に、幼かった私が目にした母の人々に対する共感と気遣いを決して忘れることはありません。そのときに、もし自分が社会に還元できる立場になったら、単に変化や意識を促すだけでなく、正義のために戦っている人たちを押し上げ、困難に直面している人々の声を広めるために自分の立場をうまく利用する必要が

あると感じたのよ」

このほかにも、多岐にわたる問題に取り組んでいるが、その背景には2人の養子を迎えて母親となったことも大きなモチベーションになっているのだという。「困難な状況や危機はまさにいま進行中で、変化が急務。だからこそ、私たちは互いに支え合うべきであり、それが人間として当然の行いだと子どもたちに教えることが最も重要だと考えているわ。そして、私には夢があるし、まだ挑戦していないこともたくさんある。具体的なリストがあるわけではないけれど、あらゆる可能性やチャンスに対してつねにオープンでいられるようにしているの」

フランス語で「大好き」という意味の「ジャドール」は、クリスチャン・ディオールがかつて愛した言葉の一つだが、その思いを受け継ぐように自分自身を愛する喜びを体現しているシャーリーズ。芳醇なフレグランスを彷彿とさせる官能的で情熱的な彼女の生き方は、これからも人々を魅了し続けるに違いない。



名香と称えられる「ディオール」の象徴的なフレグランス「ジャドール」をパフューム クリエイション ディレクターのフランシス・クルジャンが再解釈。豊かに咲き誇る花々の香りをシンプルに際立たせ、モダンで洗練された香りへと進化させた。なめらかな濃厚なゴールドの輝き、美しい曲線を描くアイコン的なボトルにも魅せられる。ジャドール ロー(エッセンスドゥ パルファン) 50mL ¥23,320/パルファン・クリスチャン・ディオール

「クールビューティ」という言葉が誰よりも似合う女優シャーリーズ・セロン。凛とした佇まいと力強い眼差しで、多くの観客を虜にしてきた。丸刈りで挑んだ映画『マッドマックス 怒りのデス・ロード』(2015年)の女戦士から、リアルさを追求するために20キロ以上増量した『タリーと私の秘密の時間』(2018年)の母親役まで、カメレオンのようにどんなキャラクターにもなってみせる。ドラマでもアクションでも見事にこなすシャーリーズは、ハリウッドにおいて欠かせない存在の一人と言っても過言ではないだろう。そして、「ディオール」にとってもまた、メゾンの“ヒロイン”である彼女なくしてその歴史を語ることはできない。長年にわたる

ルジャンを迎えて生まれ変わった「ジャドール ロー」の誕生にあたり、その魅力を「セクシー」とひと言で表現し、「女性なら誰もがジャドール ウーマンである」と話す。

「ジャドール ウーマンとは、人生で起こりうる様々なことを操り、優雅さに満ち溢れ、胸を張って生きるすべての女性のこと。私自身も、そんなふうになんて強くて自信と勇気のある優しい女性でありたいと願っているの」

そう語る彼女こそが、まさに“ジャドール ウーマン”の象徴と言えるだろう。さらに、現代における女性らしさについても、こう付け加える。

「女性らしくあることは、自分が誰である



〈表紙、P.6、7 メイクアップ〉ディオール スキン フォーエヴァー フルイド グロウ 2N、ディオール スキン フォーエヴァー スキン コレクト コンシーラー 2N、ディオール スキン ルージュ ブラッシュ 100 ノード ルック マット、ディオール ショウ オンステージ クレヨン ウォータープルーフ 594 ブラウン、ディオール ショウ サンク クルール 649 ノード ドレス、マスカラ ディオール ショウ アイコニック オーバーカール 090 ブラック、ディオール ショウ ブロウ スタイラー ウォータープルーフ 03 ブラウン、ルージュ ディオール 100 ノード ルック マット / すべてパルファン・クリスチャン・ディオール

乙女座virgo 8月23日↓9月22日★堂々とする時、自分の人生を楽しみます。日常の中にあるときめきを感じる感覚が自分の幸せなのです。いつだって自分を幸せにするのは自分です。心配は不要。毎日を楽しみます。



(左) Dior メリージェーンをバイカラー&コンマヒールでアップデート。ソックスを合わせるのが今の気分。千鳥格子ルックとも相性抜群。靴 [H8] ¥180,000、コート ¥1,150,000 [参考価格]、シャツ ¥270,000 [参考価格]、スカート ¥430,000 [参考価格] (すべてディオール / クリスチャン ディオール)
 (右) Gucci アシンメトリーな甲のデザインがユニーク。グリーンのニュートラルカラーがアイボリーのセットアップとマッチ。靴 [H8.5] ¥132,000、トップス ¥445,500、スカート ¥429,000、バッグ ¥544,500 (すべてグッチ / グッチ クライアントサービス)

© Courtesy of Gucci

獅子座leo 7月23日↓8月22日★変化が訪れる時。日常は大きく変わっていないのですが、生活の中にワクワクが満ち溢れていることに気づき、内面の変化を感じます。目の前のワクワクの波に乗るだけでオケ。

蟹座cancer 6月22日↓7月22日★捉え方を変える時。誰かや何かではなく、自分の捉え方を変えていきます。現状の中にある少しでも良いところを見つけようと、驚くような前向きな変化が現れてやってくる。

Back to heels

ヒール復活! 足元はフェミニンにアップデート

Style Picks
realization: Maki Kimura

フラットシューズやスニーカー人気定着中、この秋冬はヒールブームが再来の予感! ミドルやチャンキーなど歩きやすくてエレガントな、頼れるヒールシューズで旬の足元に。

- 1. Hermès 落ち着いたトーンのピンクベロアにラインストーンできらめきをプラス。靴 [H8] ¥195,800 (エルメス / エルメス ジャパン)
- 2. Chanel ゴールドファブリックにブラックコントラストが利いた大人リュクスなメリージェーン。安定感のあるヒールも魅力的。靴 [H5.5] ¥199,100 (シャネル / シャネル カスタマーケア)
- 3. Gucci クロコの型押しレザーをサファイアカラーでヴィヴィッドに。メタルヒールがモダン。靴 [H5] ¥173,800 (グッチ / グッチ クライアントサービス)
- 4. Prada 折り紙から着想を得たというディテールが特徴的。紙飛行機のような横顔もシャープ。靴 [H4.5] ¥165,000 (プラダ / プラダ クライアントサービス)
- 5. Bottega Veneta トライアングルの金具に巻きつけたパテントのくしゃっとした風合いがデザインコンシャス。靴 [H9] ¥203,500 (ボッテガ・ヴェネタ / ボッテガ・ヴェネタ ジャパン)
- 6. The Row 細いストラップやトライアングルのカットアウトディテールに知的さが薫る。靴 [H4] ¥250,800 (ザ・ロウ / ザ・ロウ ジャパン)
- 7. Roger Vivier モザイク模様のシルバークラッシュにクログランのハイヒングを利かせて。靴 [H4.5] ¥204,600 (ロジェ・ヴィヴィエ / ロジェ・ヴィヴィエ ジャパン)
- 8. Jimmy Choo ダイヤモンドをモチーフにしたジュエリーのようなファセットチェーンがアイコンック。靴 [H4.5] ¥115,500 (ジミー チュウ)
- 9. Tod's 久しぶりに登場したヒールはアンティーク風のレザーにステッチが映えるラウンドトゥ。靴 [H10.5] ¥160,600 (トッズ / トッズ ジャパン)
- 10. Max Mara サテンのアップバーがエレガント。華奢なヒールもレディなムード。靴 [H4.5] ¥96,800 (マックスマラ / マックスマラ ジャパン)
- 11. Celine シルバーの型押しレザーがモード顔。ローヒールで今季っぽく。靴 [H5] ¥126,500 [予定価格] (セリーヌ / バイ エディ・スリマン / セリーヌ ジャパン)

marieclairejapon.com



(左) Loewe 柔らかいレザーが際立つ紋りのディテールにチャームがついたドーナツチェーンがアイコンックな新作。秋らしいオリーブを異素材のイエローコートに合わせて。バッグ"スクイーズ" [W34xH33xD13.5] ¥589,600 (ロエベ / ロエベ ジャパン クライアントサービス)
 (右) Fendi 丸みのあるフェミニンなシルエットにセンターラインとメタルロゴをあしらったサッチェルバッグ。上品なダブグレーが白い装いと好相性。バッグ"フェンディ カモン ミディアム" [W25xH20xD7] ¥396,000 (フェンディ / フェンディ ジャパン)

New Essential

装いに新風を吹き込む秋の本命バッグ

Style Picks
realization: Maki Kimura

ランウェイで注目を浴びた新作から、素材やサイズ違いでアップデートしたアイコンバッグまで、この秋冬のベストバイをピックアップ。新たな相棒をゲットしてシーズン本番へ直行。

- 1. Chanel 艶やかでぶっくりとしたカメラアのミニバッグはロングチェーンもエレガント。バッグ"ミニバッグ" [W6xH7xD4.5] ¥431,200 [予定価格] (シャネル / シャネル カスタマーケア)
- 2. Louis Vuitton 菱形の"マルタージュ・パターン"がアイコンックな新作。トースティなカラーも新鮮。バッグ"GO-14" [W23xH16xD10] ¥951,500 (ルイ・ヴィトン / ルイ・ヴィトン クライアントサービス)
- 3. Balenciaga キルティングの折られたみデザインにチェーンを大胆にストラップが大胆。バッグ"モノコ XL チェーンバッグ" [W43xH28.5xD13] ¥565,400 [予定価格] (バレンシアガ / バレンシアガ クライアントサービス)
- 4. Dior 昨年登場した人気バッグがミニサイズでアップデート。立体的な"マクローナージュ"パターンに職人技が光る。バッグ"レディ 95.22" [W19xH13xD7.5] ¥850,000 (ディオール / クリスチャン ディオール)
- 5. Saint Laurent プリリアントレザーにロコモタルクロージャーが映える。取り外し可能なストラップ付き。バッグ"LE 37" [W17xH20xD13] ¥365,200 (サンローラン / バイ アンソニー・ヴァカレロ / サンローラン クライアントサービス)
- 6. Givenchy ミニサイズとチェーンハンドルでイブニングにも活躍。バッグ"パーティーヴォイユー" [W25xH12.5xD4] ¥212,300 (ジバンシィ / ジバンシィ ジャパン)
- 7. Chloé ゆったりとしたシルエットにハンドメイドの組み紐やタッセルがアクセント。バッグ"ベネロベ" [W35xH24xD13] ¥350,900 (クロエ / クロエ カスタマーリレーションズ)
- 8. Ferragamo 後ろからハグされたようなガンチーニバックルのデザインがユニーク。バッグ"ハグ" [W31.5xH22xD19] ¥363,000 (フェラガモ / フェラガモ ジャパン)
- 9. Valxtra 人気のバケットバッグに、もこもこの風合いがキュートなりサイクル素材をオキ。ベルト&ポーチ付き。バッグ [W18xH16xD12.5] ¥279,400 (ヴァレクストラ / ヴァレクストラ ジャパン)
- 10. Giorgio Armani 上品なピンクのスエードが秋冬コーデのアクセントになりそう。バッグ"ジオルジオ アルマーニ ラ プリマ" [W29xH23xD6.5] ¥308,000 (ジオルジオ アルマーニ / ジオルジオ アルマーニ ジャパン)
- 11. Prada 半月のような曲線フォルムが印象的。2本のハンドルでショルダーやクロスボディなど自在にアレンジできる。バッグ"プラダ アーケ" [W22.5xH18.5xD6] ¥308,000 (プラダ / プラダ クライアントサービス)

双子座gemini 5月21日↓6月21日★自分の幸せは自分次第の時。誰かや何か自分を幸せにしてくれるわけではありませぬ。その意味に気づいてますます運の流れは加速します。心と耳を傾けてワクワクするなら進みます。



photo: Karl Lagerfeld

ALEXANDRE ARNAULT アレクサンドル・アルノー

プロダクト & コミュニケーション部門 エグゼクティブ ヴァイス プレジデント

1992年フランス生まれ。「エコール・テレコム・パリテック」を卒業。「エコール・ポリテクニーク」で修士号を取得。アメリカで「マッキンゼー・アンド・カンパニー」の戦略コンサルティング担当としてキャリアをスタートし、ニューヨークの「KKR」でプライベートエグイティ(未公開株式)を担当。その後、「LVMH」と「グループアルノー」に入社し、デジタル分野におけるイノベーションに注力。2017年1月の「LVMH」による「リモワ」買収を提案・主導した後、CEOを務めた。2021年1月に現職にてティファニーに入社。

Interview

銀座本店から「ティファニー」の物語を伝えたい

「日本には30回は来ていて、文化や歴史が素晴らしい国だと思います。東京でも、その他の都市でも、特別な体験ができる。そして他者を尊重、尊敬するという姿勢も好きです」と話すのは、「ティファニー」のプロダクト&コミュニケーション部門でエグゼクティブ ヴァイス プレジデントを務めているアレクサンドル・アルノー氏。ラグジュアリー業界で活躍する人材の中では、30代とかなり若手ではあるが、前職ではドイツのラグージブブランド「リモワ」の買収の指揮を執り、その後CEOに就任。「リモワ」のリブランディングを成功させた実力者だ。現在は、その手腕を買われ、ニューヨーク生まれの世界的なラグジュアリージュエラーである「ティファニー」で、その才能を発揮する。

アルノー氏が就任後、「ティファニー」は今年4月、ブランドの顔とも言えるニューヨークの五番街にある本店を大幅リニューアルオープン。さらにそれに続き、7月には銀座本店も新たなコンセプトで生まれ変わらせた。リニューアルオープンに際し来日したアルノー氏は、日本での新旗艦店について「来日する前から、図面や完成図などはチェックしていましたが、やはり「百聞は一見にしかず」ですね。店の印象は180度、変わりました。これは必要な変化だと認識しています。アート作品を店内に飾ったのは、ニューヨーク本店が初めてですが、銀座本店でも同じことをしています。日本で最重要とする店舗なので、最初にリニューアルに取り組みましたが、日本全国にある他の約60店舗も今後少しずつ変えていく予定です」。

「ティファニー」は、50年前にいち早く日本に進出。「ティファニー® セッティング」と呼ばれる婚約指輪で大きな人気を博し、銀座にブライダルの専門店も構えるほどに成長した。さらにスターリングシルバーのアクセサリーなど、エントリーアイテムを豊富に展開することも魅力の一つで、日本での売り上げも着実に伸ばしてきた。「確かに婚約指輪などの需要はとて高い。しかしながら、我々はハイジュエリーを150年以上も手がけておりますし、ジャン・シュランパージェのような伝説的なデザイナーの作品もある。それらの個性的なアーカイブが私たちの強みでもあります。そんな物語をもっともって語ってきたい。新しい銀座本店は、まさにその物語を感じてもらえる店舗になりました」

ニューヨーク本店に続き、すぐ銀座本店の改装に着手したことから分かるように、現在の「ティファニー」においての日本の存在は、とても重要であると、アルノー氏。「当ブランドにおいて、日本は常にトップ5に入る売り上げを誇っている重要な国です。日本における「ティファニー」の好感度と存在感を保ち続けることは必須です。日本のお客様たちは、世界的に見ても、とても洗練されていると思います。ですから、新作を発表する際も、まず日本の市場で試してみて、その結果を踏まえて、世界展開を考えることもあるほどです。日本では、今年9月に「ティファニー表参道店」が誕生します。この店舗はリニューアルではなく、全くの新しい店舗になることもあり、今から私自身、とてもワクワクしています」



期間限定で1階に設けた空間では、「ティファニー」の貴重なアーカイブを展示。(左)20世紀初頭のガーランドスタイルのダイヤモンドネックレスからは、当時の鍛金職人のプラチナ加工の技術の向上が伺える(右)かつてチーフデザイナーだったエドワード・C・ムーアはデザインの着想源として日本の装飾美術などを収集。この花や虫がモチーフの花瓶などは欧米の顧客から絶大な支持を得た



TIFFANY & CO.

ニューヨーク本店のDNAを受け継ぐハイジュエリーの殿堂 「ティファニー銀座本店」がリニューアルオープン

日本上陸から50年余り。銀座の街に店舗を構え、時代に合わせ進化をしてきたニューヨーク発のハイジュエラー「ティファニー」。その銀座本店が7月、大胆に生まれ変わった。ニューヨーク本店に続き、銀座本店でもリニューアルの舵取り役を担ったアレクサンドル・アルノー氏に話を聞いた。

photos: © TIFFANY & CO.
text: Tomoko Kawakami

ティファニーの歴史と今が体感できる旗艦店

1972年にアメリカ外で3番目の店舗として、日本にブティックを構えた「ティファニー」。その日本での50年の歴史の中で、1996年に「ティファニー 銀座本店」を現在の銀座2丁目に開店し、その後、2008年にリニューアルを果たした。そして、今年7月、日本を代表する建築家、隈研吾氏がかつて手

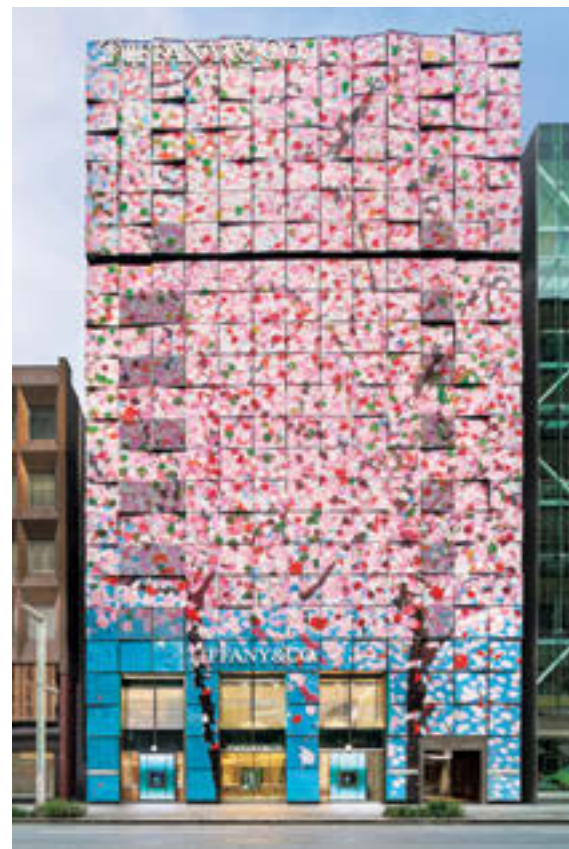
がけたファサードはそのままに、店内は4月に改装したニューヨーク本店のエッセンスを散りばめた新たな空間に生まれ変わった。デザインは、ニューヨーク本店も手がけた世界的な建築家のピーター・マリノが監修し、随所に緩やかな曲線とソフトなカラーパレットを採用。約890㎡の広さで2

フロアによって構成されている。1階には「ティファニー T」などのアイコン的なコレクションが並び、ブランドを代表するデザイナーの一人、エルサ・ペレッティに捧げられる空間も誕生。2階に上がると「ティファニー」が誇るブライダルコレクションが揃うスペース、そして比類なきハイジュエリー

ピースが一堂に会す、ラグジュアリーな空間も現れる。また、装いも新たに生まれ変わったプライベートサロンは、特別感がありながらも寛いだムードに仕上がっている。ニューヨーク本店同様、約2世紀に及ぶ「ティファニー」の伝統と革新が見事に融合した象徴的な旗艦店の誕生となった。



〈上〉ソフトなカラーで彩られた店内には、アートワークが展示され、好奇心を刺激する空間に 〈左〉モダンで洗練された空間が広がる2階では、ブライダルコレクションを展開。アイコン的な「ティファニー® セッティング」をはじめ、幅広いスタイルが並ぶ 〈右〉銀座本店ではブランドが誇る普遍的な名作「バード オン アロック」ブローチなど、伝説のデザイナー、ジャン・シュランパージェが手がけたハイジュエリーピースもお目見え。ラグジュアリーな世界観を堪能したい



リニューアルオープンを記念し、期間限定でファサードをカラフルに彩ったのは、イギリスの現代アーティスト、ダミアン・ハーストが「桜」をテーマに描いた作品。銀座の街に美しい彩りを添えた。現在、作品の展示は終了

ティファニー銀座本店

東京都中央区銀座2-7-17
tel. 03-4567-4590
営業時間: 11:00~20:00 不定休



〈上から〉ネックレス「プティ カクタス ヴァニージュ」[PG×ピンクサファイア]¥374,000 ネックレス「ジャルディーノ」[PG×ピンクサファイア×スベサイトガーネット×ダイヤモンド]¥1,320,000 Yネックレス「プティ カクタス ヴァニージュ」[PG×ピンクサファイア]¥275,000(すべてメレリオ)



Giardino

伝統とモダンティがシンクロするピース

「メレリオ」の原点であるイタリアのグラヴェジッアからほど近い、ポロメア諸島にあるマードレ島の色彩豊かな庭園がインスピレーションソースになったコレクション。アーティスティックディレクターのロール＝イザベル・メレリオは19世紀の図面から、このコレクションを考案。伝統的なデザインとモダンなスタイルを見事に調和させている。「ジャルディーノ」1.ネックレス[PG×ダイヤモンド]¥172,700 2.リング[PG×ダイヤモンド]¥180,400 3.リング[PG×ピンクサファイア×スベサイトガーネット×ダイヤモンド]¥1,540,000(すべてメレリオ)

Le Petit Cactus Vanille

マリー・アントワネットが愛したサボテンに輝きを!

「メレリオ」にとって初の王室顧客となったマリー・アントワネットが愛した花「カクタス・ヴァニージュ」。毎年、春の始まりに一晩だけ咲く、特別な夜のサボテンの花を着想源に、中心には雌しべに見立てたダイヤモンドやツァボライトなどをセット。花びらを模したピンクゴールドが動きを添える。「プティ カクタス ヴァニージュ」1.リング[PG×ダイヤモンド×サファイア×ツァボライト×トパーズ]¥518,100 2.リング[PG×ダイヤモンド]¥209,000(すべてメレリオ)



Flagship Shop Open



新コンセプトのフラッグシップショップが阪急うめだ本店にオープン

今年、「メレリオ」は創業以来磨き上げてきた技術や伝統を受け継ぐ、初のファインジュエリーコレクションのデイリーラインとして「リヴィエラ」「ミューズ」を発表。老舗メゾンが誇るアーカイブのデザインを肌身離さず身に付けられるモダンでデイリーなジュエリーに昇華し、話題を集めた。そしてこのほど、その新ラインを中心に扱う旗艦店が阪急うめだ本店1階にオープン。「ファッションのメレリオ」を体感できる新コンセプトの店舗でその世界観を体感して。

Shop Data
阪急うめだ本店1階 プライダルジュエリーギャラリー
大阪府大阪市北区角田町8番7号
tel. 06-6313-7422(直通電話)



「プティ カクタス ヴァニージュ」リング(人差し指上)[PG×ダイヤモンド×ブラウンダイヤモンド×イエローダイヤモンド] 〈人差し指下〉[PG×ダイヤモンド×サファイア×ツァボライト×トパーズ] 各¥518,100 〈薬指〉[PG×ダイヤモンド×ピンクサファイア×イエローサファイア] ¥518,100 プレスレット(上・下)[PG×ブラウンダイヤモンド] 〈中〉[PG×ダイヤモンド] 各¥100,100(すべてメレリオ)

MELLERIO

待望の国内旗艦店もオープン フランスの名門「メレリオ」から 初のデイリージュエリーが誕生

1613年にパリで誕生した世界最古のジュエリーメゾン「メレリオ」。4世紀にわたる伝統とエスプリを今の時代へとつなぐ、メゾン始まって以来のデイリージュエリーラインが今年発表された。そして、その新作が揃う日本初のフラッグシップストアもこの夏オープン。

photos: ©MELLERIO
text: Tomoko Kawakami



about MELLERIO

マリー・アントワネットに愛された「王妃の宝石商」

1613年の創業以来、パリ5大宝石店の中で唯一、家族経営を貫いてきたジュエラー「メレリオ」。創業者のメレリオは北イタリア出身で1515年に渡仏。1613年にメレリオがフランス国王ルイ13世の暗殺計画を阻止したことで王の母であるマリー・ド・メディシス(絵画上)に認められ、フランス国内で自由に商いができる特権証を与えられた。宮殿に自由に入出入りできたメレリオが手がける最高級ジュエリーは、マリー・アントワネット(絵画下)などの王族にも愛され、1815年にはパリに最初の路面店とアトリエを構えた。各国の王妃を顧客としながら今に続く「メレリオ」は14代目の妻で社長兼アーティスティックディレクターのロール＝イザベル・メレリオに、15代目のコーム・メレリオが加わり、伝統、卓越した技術、優れたクリエイションを融合させた独自の世界観を継承し続けている。



Riviera



アイコン的な卵形フォルムがモダンに進化

王室御用達の宝石商として長い歴史を誇る「メレリオ」が初めて発表したデイリージュエリーのライン「ファインジュエリーコレクション」。中でもこの「リヴィエラ」は、「ドルチェ・ヴィータ」を想起させる優美な曲線が印象的。メゾンの歴史から生まれた卵形のフォルムは、アンリ4世紀マリー・ド・メディシスが愛したダイヤモンドの「ボーン・サンシー」が着想源に。「リヴィエラ」1.ネックレス[YG] ¥352,000 2.リング[YG×エメラルド] ¥627,000 3.リング(左上から時計回りに) [YG] 各¥330,000 [WG] [WG×YG] 各¥352,000(すべてメレリオ)

News

バレエダンサー、ユーゴ・マルシャンがアンバサダーに就任

今年1月、「メレリオ」にとって初めてのアンバサダーにパリ・オペラ座バレエ団のエトワールを務めるダンサー、ユーゴ・マルシャンが抜擢された。彼は、今、並み居る男性エトワールの中でも一際華やかな存在感を放ち、モード界からも熱い視線を集めるビッグスター。エトワールに上り詰めても、なお完璧さを求めて学び続けるマルシャンの姿勢や努力、秘めた強さは「メレリオ」の伝統的な価値観と合致し、メゾンの物作りの刺激になることは間違いない。

シーンや気分に合わせて気軽に味わう 今、飲みたい スパークリングワイン

爽 快な口当たりと
繊細な泡の余韻。
スパークリングワインは、
残暑が厳しい夏の終わりの
ひとときにもぴったり。食前酒としては
もちろん、味わいの幅広さから
さまざまなジャンルの料理との
マリージュも楽しめる。
そこで、スパークリングワインの魅力を、
日本初のワインテイスターであり
ソムリエの大越基裕さんに、今だからこそ
飲みたいおすすめの名柄とともに
教えていただいた。

photo: Hide Urabe / text: Jun Makiguchi

「スパークリングワインは発泡しているお酒です。炭酸はわずかに酸性で、酸味があるということ。胃を刺激してくれるので、食欲をわかせる役割もある。それが食前にいただくことが多い理由ですが、スパークリングワインにも種類がたくさんあり、食中酒として気軽にさまざまなお料理と一緒に楽しむことができるのも、魅力のひとつだと思います。種類が豊富だと、シチュエーションごとに楽しめる要素もあります。暑い季節には、リフレッシュできるものを飲みたくありませんよね。屋外で食事という場面も多いですが、冷たくしてグイグイ飲んで喉ごしを楽しむなら、残糖感があるタイプがおすすめです。冷やすと酸が際立ってくるので、バランスの良い甘酸っぱさを楽しめると思います。実際に、夏に冷やして飲むというシチュエーションを想定して、氷を入れても楽しめるスパークリングワインもあります。また、最近では、野生酵母で途中までタンクで発酵させたものを、糖類や酵母を追加せずそのまま瓶詰めし、一次発酵を継続させるPETNAT(ペットナット)というスパークリングワインも多く出回っています。アルコール度数が控えめで微炭酸、軽やかな味わいも今の季節にはぴったりですね。一方で、残暑が和らいできたら、今度はちょっとドライなタイプを適温で飲むのがおすすめです。香りを楽しむ食材が出回る季節に向けては、ワインも、喉ごしではなく、香りや余韻を静かに感じられるタイプにしていくのがよいでしょう。基本的にはしっかり冷やして飲むか、冷蔵庫から出して、その後は徐々に上がっていく温度や味の変化を楽しむかのいずれかがおすすめ。気候やシチュエーション、気分に合わせてスパークリングワインの豊かな可能性を感じてみてください」

大越 基裕(おおし もとひろ)
国際ソムリエ協会(A.S.I.)認定ソムリエ ディプロマ、WS ET Sake Level 3&Educator。銀座レカンのシェフソムリエとして活躍後、独立。様々な業種へのコンサルタントを中心にワインの魅力を伝えている。モダンベトナム料理店「An Di」「An Com」オーナー。日本酒にも造詣が深い。

新感覚のベトナム料理とワイン・日本酒のペアリングが楽しめる店「An Di」。(左)Tawse Winery Sparkling 2013と蛸と茗荷の生春巻き

「An Di(アンディ)」
電話:03-6447-5447
住所:東京都渋谷区神宮前3-42-11F
営業時間:18:00~21:00L.O.
土・日曜のみランチ12:00~15:00(13:30L.O.)

Franciacorta

爽やかな飲み口と華やかな余韻 イタリア最高級の 「フランチャコルタ」を楽しむ

イタリアが誇る最高級スパークリングワイン、フランチャコルタ。生産量の少なさと、職人氣質のワイナリーが生み出す美味しさから「フランチャコルタの奇跡」とも呼ばれる。その味わいは、辛口ですっきり。優しくクリーミーな泡で、残暑厳しい今の季節に喉を潤して。

text: Jun Makiguchi

フランスのシャンパーニュと並び称される、イタリア最高級のスパマンテ(スパークリングワイン)。「フランチャコルタ」。イタリア北部ロンバルディア州、ミラノに程近いイゼオ湖畔の丘陵地帯、フランチャコルタ地方で、伝統的な瓶内二次発酵製法で造られるプレミアムな味わいが人気だ。1995年に統制保証原産地呼称(D.O.C.G)の格付けを獲得したワイン。



ラベルだけで、原産地名、製造方法、ワイン名を特定できるのは、フランスの「シャンパーニュ」、スペインの「カヴァ」、イタリアの「フランチャコルタ」の3つのみだ。

使用可能なブドウ品種や、手摘みでの収穫、最低18カ月以上の熟成期間など、厳しい生産基準を設けるフランチャコルタ協会が提示した条件をクリアしたものでなければ「フランチャコルタ」を名乗ることはできない。さらに、ブドウ栽培から醸造まで自社で行うというイタリアの職人が貫く強いこだわりも加わり、生産量は2022年で約2021万本。その希少

性や品質の高さから、ワイン好きの間では「フランチャコルタの奇跡」とも呼ばれるとっておきの味なのだ。

実はこのワイン、愛好家の間では「夏に飲むのが最高」と囁かれている。ブドウ栽培に適した豊かな気候と土壌に恵まれたフランチャコルタ地方は、シャンパーニュ地方より南。ブドウが自然にじっくり熟成するため、多くのワイナリーが糖分添加作業をしない「ドサッジョ ゼロ」を生産。その味わいは辛口ですっきり。美味しいのはもちろん、ヘルシーなのだ。さらに、環境を意識した生産者も増え続け、産地全体の65%以上が有機栽培の畑。安心して飲み続けられるのも嬉しい限りだ。

特にお勧めは、イタリア語の「セータ seta(=シルク)」に由来する「フランチャコルタ」にしかない世界唯一のカテゴリー「サテン」だ。シャルドネ、ピノビアンコのみを使用し、発酵期間は最低24カ月。低いボトル圧で造られるため、シルクのように泡がデリケートできめ細かい。クリーミーな口当たりと爽やかな酸味が魅力だ。そんな「サテン」は、繊細な味の料理にぴったり。鮭、さしみなど日本食の味わいをふくやかに引き立てるので、残暑厳しい折にいただきたいくなるさっぱりした食事とも相性が良い。食前酒としてはもちろん、食中酒としてもお勧めだ。ぜひ、今から始めてみては。

芸術や文化のすぐそばにも



「フランチャコルタ」は、芸術文化とも関わりが深い。イタリアファッション協会のオフィシャルパートナーであり、ミラノファッションウィークのオフィシャルワインとしても知られる。さらには、オペラの殿堂ミラノ・スカラ座でも、オフィシャルワインとして振る舞われている。「ミシュラン」(写真下)とはイタリアのデスティネーションパートナーとして強い絆を持ち、クラシックカーレースの1000MIGLIA、「ボルシェ」のカーレース、ボルシェ・カレラカップ、アメリカのエミール賞ともパートナーシップを結んでいる。テレビ界のセレブリティが一堂に会するエミール賞では、アフターパーティー「ガバナーズ・ガラ」で「フランチャコルタバー」もオープン(写真上)。受賞者を祝福する場を提供している。



TRATTORIA CREATTAの「フランチャコルタガーデン」にて



RONCO CALINO
(ロンコ・カリノ)
サテン・オーガニック N.V.。春の野の花と繊細な緑の果実による時代を超越したハーモニー。最低36カ月の歳上瓶内熟成。
¥7,150(船来葡萄酒商會 050-3558-3522)



ANTICA FRATTA
(アンティカ・フラッタ)
フランチャコルタ・ブリュット・シャルドネ 90%、ピノ・ネーロ 10%でふくやかな果実味と伸びやかな酸味と熟成の複雑性が特徴。¥6,600(ワインウェイブ 06-6766-0260)



VILLA CRESPIA
(ヴィッラ・クレスピア)
酸味には爽やかさを感じ、繊細な泡立ちとエレガントな余韻が印象的なヴィッラ・クレスピアのミッドジマート「ミッレ」ブリュット。¥6,820(ヴィーノハヤシ 03-5643-5558)

Information

バイザグラスでも!
松屋銀座の屋上ガーデンに
「フランチャコルタバー」が新登場

毎年、松屋銀座の屋上に期間限定でオープンする「美しくなるピアガーデン」に、今年は「フランチャコルタバー」が新登場。3種類の「フランチャコルタ」が用意されていて、予約なしのウォークインでも楽しめる。夜風を感じながら、グラスを傾けてみては。



「美しくなるピアガーデン」
東京都中央区銀座3-6-1 松屋銀座8階 屋上テラス
営業期間:~2023年9月30日(土)
平日 17:00~22:00(最終予約受付20:00)
休日 16:00~22:00(最終予約受付20:00)
※日曜日または、連休最終日は16:00~21:30(最終予約受付19:30)
※営業時間はイベント開催により変更場合がございます。
定休日:無休(松屋銀座の休館日に準ずる)
※天候により、休業の場合がございます。
https://utsukushikunaru-beergarden.com/
お問い合わせ: 050-3623-3937

Champagne

美しい泡と繊細な味わい フランス シャンパーニュメゾンの魅力

豊かな香りと、フルーティーなのに深い味わい、そして繊細な泡。スパークリングワインの最高峰、シャンパーニュ。一年を通して楽しみたいワインながら、季節に応じた楽しみがある。代表的な3ブランドから、「今、飲みたいシャンパーニュ」をご紹介します。



(上)決して急がず、テイastingにも時間をかけるといカヴァル氏(下) ずらりと樽が並んだランスのメゾン



「クリュッグ ロゼ 27 エディション」
エレガントさと大胆さを併せ持つロゼ シャンパーニュ。今夏発売されたばかりの「27 エディション」は、2015年の収穫を中心に異なる収穫年 9年分、38種類のワインをブレンド。創業当時は存在しなかったロゼは、毎年最高のシャンパーニュを造るといこうセフの夢からインスパイアされ、クリュッグ家5代目が実現。力強く、他に類を見ない個性、そしてエレガントさを併せ持つ味わいが魅力。750mL ¥61,600 / クリュッグ

KRUG

最高醸造責任者が語る、
伝統の担い手という誇り

シャンパーニュの本質は喜び。その信念を基に、1843年、ヨーゼフ・クリュッグによりランスで創業されたメゾン「クリュッグ」。彼が夢見たのは、気候に左右されることなく毎年最高のシャンパーニュを造ること。それを実現し続けているメゾンは現在6代目。彼の精神を継承しているのが、最高醸造責任者のジュリー・カヴィルだ。「クリュッグ」の魅力は妥協を一切許さないワイン造りだという。「メゾンにおいて、味がすべて。つまり社長はワインです。ですから、すべての過程において、一切の妥協はありません。創業当時、シャンパーニュは良い年にしか造らないものでしたが、『クリュッグ』は創業以来プレステージ・キュヴェという最高レベルのシャンパーニュを毎年造り出しています。それは、魔法のようなことだと思います。私たちは遺産の担い手として謙虚に、初代ヨーゼフの夢を再現しているのです」
大切にしているのは、歴史ある過去、真摯にもの造りに向き合う現在、そして

伝統を手渡す未来。2024年には、人にも環境にも優しい新醸造所が、メゾンにとって大切な畑があるアンボネイ村に建設される。「その地でスタッフにもより良い環境を提供したい。それが未来に繋がっていくのですから」

ジュリー・カヴィル
メゾン「クリュッグ」最高醸造責任者。フランス、サントル地方生まれ。パリの大手広告代理店を経て、ワイン愛好家としての夢を実現すべく、2002年にシャンパーニュに移住し醸造を学ぶ。2006年入社。2020年1月から現職。

「クリュッグ グランド・キュヴェ 171 エディション」

1843年以来、毎年世に送り出されている「クリュッグ グランド・キュヴェ」の171番目のエディション。今夏発売されたばかりのこちらは、2015年に収穫されたブドウを中心に12年の異なる収穫年から、131種類のワインをブレンド。ピノ・ノワール 45%、シャルドネ 37%、ムニエ 18%で構成されている。セラーで約7年間の熟成により実現したのは、どこまでも広がる豊かな味わい。優雅で華やかな味は、メゾンの象徴。750mL ¥44,990 / クリュッグ



TAITTINGER

創業家初の女性当主が目指す、
伝統と革新の味

1932年にピエール・タンジェがシャンパーニュ地方のマルケトリー城で創業。現在、5代目に当たるヴィクトリー・タンジェが初の女性当主に。特級畑を含む自社畑はシャンパーニュ地方屈指の288ha。シャルドネ種を主体とする繊細でエレガントな独自スタイルと安定した高い品質を誇る。伝統を守りながらも、先進的な試みに挑み続けるメゾン。国際料理賞コンクールや「タンジェ・コレクション」等、アートと美食とを融合させるプロジェクトを通して、「タンジェ」の「芸術性」と「文化性」を積極的に表現している。



(上)ユネスコの世界遺産に登録されているサン・ニクーズの丘にある、地下18メートルのセラ。アーチ天井をもつセラは、シャンパーニュ地方で最も美しいゴシック様式の建造物(下)「タンジェ」のシャンパーニュメゾンとしての歴史がスタートしたマルケトリー城(寄せて木細工の城)

「タンジェ・プレスティージュ・ロゼ」
美しい色合いが特徴のロゼ。最終のアップブラージュ時に、最上級ピノ・ノワールの赤ワインを15%加え、美しい色合いを表現。新鮮な赤い果実を想わせる力強い香り、フルーティーかつ優美な味わい、なめらかな泡が絶妙に調和する。食前酒として、また、フルーツを組み合わせたデザートとの相性も秀逸。2021年度、日本の女性ワイン関係者で審査する国際ワインコンクール「サクラアワード」2021年ダイヤモンドロフィー受賞。750mL ¥12,650 (ボックス入り) / タンジェ



MOËT & CHANDON

ナポレオンも愛した、
歴史あるシャンパーニュメゾン

1743年、クロード・モエがエペルネで「モエ」社を創業。フランス国王ルイ15世やボンパドゥール夫人にも愛された歴史あるメゾン。毎秒に1本、世界中のどこかで「モエ・エ・シャンドン」のコルクが抜かれる。世界で最も愛されているシャンパーニュ。3代目主人ジャン・レミー・モエの時代には、世界的メゾンに成長。1833年に、モエ家とシャンドン家の結婚によって「モエ・エ・シャンドン」社が誕生した。ナポレオン1世とも親交が深く、「アンベリアル(皇帝)」は、ナポレオン誕生の100周年を記念して発売され、メゾンの代表銘柄となっている。

「アイス アンベリアル」
水を浮かべて初めて完成するシャンパーニュ。「モエ・エ・シャンドン」の伝統的なスタイルはそのままに、より自由にシャンパーニュを楽しむことができる。マンゴーやグアバなど力強いトロピカルフルーツの香りに、ネクタリンやラズベリー、ほのかなショウガの風味も。果実の凝縮感、ふくよかさ、そしてフレッシュさのバランスが絶妙で、氷を入れて楽しむと革新的な味わいがリフレッシュ。750mL ¥10,780 / モエ・エ・シャンドン

「アイス アンベリアル ロゼ」
水を浮かべて楽しむロゼ シャンパーニュ。レッドベリーとチェリーの躍動感のあるフルーティーな香りを中心に、イチジクやネクタリン、ザクロの香りが立体的に味わえる。ベリーを思わせるような甘美な味わい、フルーティーさと爽やかさが絶妙なバランスを保ち、ピンクグレープフルーツのような旨味のあるビタースイートさも。爽快なフィニッシュが魅力的な暑い季節にぴったりな味わい。750mL ¥10,780 / モエ・エ・シャンドン



今、飲みたいスパークリングワイン7選

種類が豊富なスパークリングワインは、楽しみ方も多種多様。そこで、「残暑も厳しい今だからこそ飲みたい」をテーマに、大越さんおすすめの7本を、相性の良い食べ物とともにご紹介。ぜひお試しを。



1 白ワイングラスで熟成アロマを楽しむ
「トース スパーク ランドリー ヴィンヤード ブランド ノワール 2013」
業界で注目のケールクライメイト産地の代表格、カナダの「トースワインリー」が造るハイオリティワイン。澱とともに6年間熟成させ、イーストやキャラメルのような複雑なアロマが楽しめる。オーガニック認証を持つ安心感も魅力。「冷やし過ぎず香りを楽しむタイプ。香ばしい感じがあるので、トーストしたオープンサンドや、ベトナム料理のバインミーもおいしいですね」 750mL ¥5,500 / カナダ産ワイン専門店 ヘブリー・バインズ

2 黒ブドウがメインで造る
チャーミングな果実感の自然派微発泡
「ビュジェ・セルドン」
フランス・サヴォワ地域の「ビュジェ・セルドン」という原産地統制呼称を持つワイン。甘味と酸味とのバランスが良く、ペリーの香りとほんのり甘っぱい余韻が特徴。「旨味と酸味のバランスが美味しい料理と楽しめるので、例えばささみやキュウリの梅肉あえなど、和食とのマリージュもおすすです」 750mL ¥3,740 / 野村ユニオン

3 完熟デラウェア100%使用の
にこりスパークリング
「サン・スプル」
大正9年創業の山形県「タケダワイナリー」が酸化防止剤無添加・無濾過で造る。発酵中のワインを振揺めし、発酵を継続。酵母が生む優しい炭酸ガスがワインに溶け込む。「ブドウ由来のにこりや澱が残り、旨味のある豊かな口当たり。スモークサーモンのクリームチーズ巻きのように、滑らかな口当たりがよく合います」 750mL ¥2,640 / タケダワイナリー

4 イタリア発、適度な甘味が
魅力のプロセッコ
「コネリアーノ・ヴァルドッピア・デネ・プロセッコ・スベリオレ ミツレジマート 2021ブリュット」
グレーラ種のブドウを使ったボルゴ・アンティコのプロセッコ。辛口ながら、適度な甘味が残る。柔らかな味わいのイタリアンスパークリング。「甘味とのバランスを考えて、優しい塩気のある料理とのマリージュがおすすめ。パプリカ、トマト、カリフラワーなどのムースと合わせると、野菜の甘さとクリーム、塩味との調和が楽しめます」 750mL ¥2,860 / ラジース

5 マスターオブワインが手がける
異色ナチュラル
「アストロ・バニー 2021」
世界一の離間ワイン資格を持つ醸造家ティム・ワイルドマンが豪州で造る。世界的にも信頼度の高い自然派微発泡のベトナムワイン。イタリア系のブドウ品種を複数使って造り上げる華やかなフロワールの香りとピーチ・ネクターやネクタリンのような味わい。「濃とした酸味とドライな味わいが、フルーティーでフレッシュな食材と合います。トマトのブルスケッタなどぴったりです」 750mL ¥5,280 / ワインダイヤモンド

6 「クリスタル」の
ルイ・ロデレーが放つ逸品
「カルテット」
老舗シャンパーニュメーカーがカリフォルニアで「ロデレー・エステート」として生産。ブドウ品種、製法はシャンパーニュと同じだが、熟成期間は26カ月の長期に及び、本場の規定である15か月を上まわります。「ここまで高クオリティになると、天ぷらなどと一緒に楽しめます。海老天なら塩やレモンでいただくワインの酸とリンク。熟成ワインのイースティな香りは衣とも合います」 750mL ¥4,950 / エノテカ

7 スペイン生まれの
次世代スパークリング
「クラシク・ベネデス・レゼルヴァ・バルマ マス・ベルトラン」
カヴァの産地スペインで、「脱カヴァ」のムーブメントを牽引するハイオリティな自然派スパークリング。シャープな酸味とミネラル感、ほのかな香気のあるスタイル。「しっかりと酸味が味わえる辛口の料理と合わせて。今夏の食材をエスカパッシュのようにフレッシュな味わいに仕上げると、良いペアリングに」 750mL ¥3,520 / ヴァンクワール

日本酒スパークリングで乾杯を
最近、女性の間でも人気が高まっている「日本の泡」。
甘味、旨味、酸味のバランスが決めのこだわりの味を
体験してみてもは。

銘酒を繊細な一筋泡で楽しむ
「瓶内二次発酵酒 あわ 八海山」
「なめらかな口当たりで、飲み心地が良い。旨味や甘味が心地よく広がる味わい。ライトではんりの塩味の効いている料理と合わせやすく、プラターとトマトのカプレーゼと相性が良いです。日本酒はチーズとの相性も抜群です」 720mL ¥3,465 / 八海醸造

甘味と酸味、旨味のバランスが絶妙な美味しさ
「七本鎗 スパークリング 日本酒 awabuki」
「甘味が強く食前酒には重めの日本酒スパークリングが多い中で、綺麗な酸味が感じられ、甘味と旨味のバランスも良い発泡日本酒。アルコール度数も低く喉ごしも爽やかで、オールラウンダーとしての魅力があります」 350mL ¥1,320 / 雷田酒造



蠍座 scorpio 10月23日〜11月21日★手放す時不要な思いは手放します。気分良い時間を意識して過ごし、そうでない時は心身を整えます。やることをやってみて、自分との約束は必ず守ります。心の声を丁寧に聞きます。

LANCÔME

自信に満ちたハリと弾力感へ導く 新時代のエイジングケア*

誕生から30年、「不可能」を「可能」にする挑戦を積み重ね、
エイジングケアの新時代を切り拓いてきた「ランコム」レネルジーシリーズ。
多様な生き方、多様な肌。そんな「今」を生きる女性たちを
美でエンパワーする先進セラム&クリーム、その魅力に迫る!

photo: Yusuke Miyazaki (SEPT), SHINMEI (SEPT) / styling: Yoko Kageyama (eight peace)
make: Haruka Tazaki / hair: KENICHI (SENCE OF HUMOURE)
Interview & text: Chitose Matsumoto

*年齢に応じた、肌への潤いを与えるお手入れのこと

まず、レネルジー HCF トリプル
セラム。先進の科学と独自のノ
ウハウで、かつては難しいとされていた
ヒアルロン酸^{※1}、ビタミンC誘導体^{※2}+ナ
イアシンアミド^{※3}、フェルラ酸^{※4}のスター
成分を初めてひとつにすることに成功
した美容液は、誕生とともに大きな話題
を呼び、『マリ・クレール』のボーテ大賞
も獲得した。続いて誕生したレネルジ
ー HPN クリームは、ヒアルロン酸^{※5}、

ナイアシンアミド^{※6}に加え、「ランコム」初
となる300種のペプチドの恵み^{※7}を配合。
「ランコム」スキンケアの常識を超える
ふたつのアイテムは、多様な肌に包括
的に届く。ひとりひとりの生き方に肌か
らエネルギーを。それこそがレネルジ
ーのブレイクスルー。

※1アセチルヒアルロン酸Na(保湿成分)※23-O-エチルアスコ
ルビン酸(整肌成分)※3※4整肌成分※5加水分解ヒアル
ロン酸(保湿成分)※6整肌成分※7 300種類のペプチドを含む
加水分解シロバナルーピンタンパク、加水分解アマ種子エキス、
エンドウエキス(すべて整肌成分)



レネルジー
HCF トリプルセラム
50mL ¥24,200

フレッシュなまま
3つの効果を同時に

弾力とハリ感、保湿、透明感に同時に
アプローチ。軽やかなつけ心地でなじ
み、つややかな輝きのある肌へ。

レネルジー
HPN クリーム
50mL ¥19,800

自然由来の300種類の
ペプチドの恵み[※]を配合

グリーンサイエンスをベースに開発するこ
とで、自然由来の300種類のペプチドの
恵み[※]を配合することに成功。軽やかなテ
クスチャーにこだわり、肌を心地よく包み
込み、弾力感とハリに満ちた印象に。環
境に配慮した、リサイクルガラスを使用し
たレフィル式。(レフィル¥16,940)

※加水分解シロバナルーピンタンパク、加水分解ア
マ種子エキス、エンドウエキス(すべて整肌成分)

Information

今だけの 限定キットも発売!

レネルジー HCF トリプルセラム
またはレネルジー HPN クリ
ームご購入で、レネルジー M メモ
リーシェイプ ローション50mL
(右)とジェニフィック アドバンス
ト N 7mL(左)がセットに。人気
製品をお試しできる、今だけの
限定キットをお見逃しなく!



Erika Toda

エイジングケアは、内面からの輝きを生むために

新たなライフステージに立ち、肌
にも瞳にも、溢れんばかりの輝
きを湛える、戸田恵梨香さん。日本の
「ランコム」ミュージズを務めて丸5年、レ
ネルジーを愛するひとりだ。「セラムを
最初に使ったときの『衝撃』が忘れられ
なくて、肌もちもちと吸い付くようなハ
リと、全体の透明感がぐっと上がった
のを感じて、すぐさま、母や妹にも送り

ました(笑)。クリームは、一切べたつか
ず、肌があめらかになって、いい意味で
マットに仕上がる印象。これから使い続
けるのが楽しみです」。先進のサイエ
ンス、最高の結果、真のエLEGANSをとこ
とん追求し、女性たちの生き方を自由
にするという、「ランコム」の哲学につ
いて。「日本では、美について語るとき、比
較的、表層的な部分に注目しがちです

が、やはり内面から発せられる輝きが
大事だと、経験を重ねるほどに、より強
く確信しています。実はエイジングケア
も、内面からの輝きを生むためにあるん
じゃないか、と思うんです。肌の調子が
いいと、喜びになり、自信になり、それが
心のあり方につながって、すべてがひと
つに整って輝きになるから。そういう意
味で、『ランコム』は、私たちの背中を押

してくれるブランド。私自身、とても心強
いし、皆にも知ってほしいと思います」と、
戸田さん。自分にとって楽しいこと、心
地いいものを大切に。穏やかな笑顔で、
そんなひと言を添えて。

戸田恵梨香 「デスノート」(2006)で映画デビュー。ド
ラマ「ライアーゲーム」(2007)でテレビドラマ初主演を
務める。近年は、連続テレビ小説「スカーレット」、「ハコ
ヅメ〜たたかう!交番女子〜」、映画「母性」などに出演。
トップス(スタイリスト私物)、ピアス ¥23,100 / ノーム

