marie claire

marieclairejapon.com

5th December, 2024
No.192

Epicurien

豊かなときを味わおう

Takuya Kimura

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.192

©MICHELIN
今年で18年目を迎えた
『ミシュランガイド東京』

10月17日、『ミシュランガイド東京2025』の掲載店発表会がありました。『ミシュランガイド』といえば1900年にフランスのタイヤメーカー「ミシュラン」が車でフランスを旅する人のために、「そのために旅行する価値のある卓越した料理」を提供するレストランを三つ星、「遠回りしてでも訪れる価値のある素晴らしい料理」を提供するレストランを二つ星、「近くに訪れたら行く価値のある優れた料理」を提供するレストランを一つ星としたレストラン・ガイドブックを発行したのが始まりです。

評価は毎年更新され、新しいレストランを探しながら、掲載店を継続的に再評価し、ゲストに提供される料理が高い水準を保っているかを調査しています。匿名の調査員が素材の質、料理技術の高さ、味付けの完成度、独創性、料理全体の一貫性を確認し、合議制による会議を経て最終的な評価が決定されます。

2007年11月にアジア初となる『ミシュランガイド東京2008』が創刊されました。それ以来18年連続で東京は星付き掲載店数世界1位で、新たな三つ星店も誕生し、2025年版では総掲載件数は507軒にものぼっています。

©2024映画「グランメゾン・パリ」製作委員会

映画『グランメゾン・パリ』は
12月30日公開

この掲載店発表会に、サプライズで木村拓哉さんと玉森裕太さんが登場しました。というのは、二人は5年前TBS系で放映され大ヒットした三つ星レストランを巡るドラマ「グランメゾン東京」に出演、また今年の12月に放映される続編のスペシャルドラマと、劇場版の映画『グランメゾン・パリ』にも出演するからです。前回のドラマは木村さんが演じる、一度大きな失敗を経験したフランス料理のシェフが、鈴木京香さん演じる女性シェフと出会い、周囲と衝突しながらも、日本で三つ星レストラン「グランメゾン東京」を作り上げようと奮闘する姿を描いたものでした。ドラマが放映されると大きな話題を呼び、続編を望む声が多く寄せられました。そのため「グランメゾン東京」が三つ星を獲得した後を描くスペシャルドラマの制作が発表されると、大きな反響と期待の声が上がり、スペシャルドラマだけではなく映画も同時に制作されることになったのです。前回のドラマでは冨永愛さんが演じる『マリ・クレール ダイニング』の編集長が料理のクールな批評家として重要な役を演じましたが、弊誌『マリ・クレール』もこのドラマのために協力させていただきました。

そのご縁で、映画『グランメゾン・パリ』が制作されるにあたり、この映画を今号で全面的に紹介させていただくことになりました。

BOOK IN BOOKという形で、物語のあらすじや、主演の木村さんや鈴木さん、そして主要登場人物の紹介やインタビュー、パリでのロケ地を知ることができます。

また今回『マリ・クレール』としては初の男性アーティストが表紙を飾りました。男性版『marie claire style monsieur』ではデビッド・ボウイやイヴ・サンローラン、アラン・ドロンが表紙を飾ったことがありますが、『マリ・クレール』本誌での男性一人のカバーは、今回の木村さんが初めてです。カメラマン・操上和美さんの撮影した木村さんのカバー写真からは、この映画にかける木村さんの情熱が、伝わってくると思います。

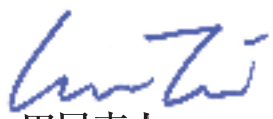
映画の撮影は今年3月のパリコレクションと重なる時期に行われました。その時期パリを訪れた方は、撮影現場を見た方も多いのではないでしょうか?

また特筆すべきは、シェフとして2020年、アジア人で初めて、『ミシュランガイドフランス版』で三つ星を獲得した「Restaurant KEI」の小林圭シェフが、映画の中での料理の監修に当たったことです。小林さんが監修することによって、さらにドラマのリアリティと臨場感が増したのは、言うまでもありません。

フランス料理は2010年にユネスコの無形文化遺産に登録されています。これは食の分野で初めてユネスコが無形文化遺産に登録したものです。登録する目的は、歴史・文化・伝統工芸・芸能など世代を超えて継承されてきた、形のない文化を守ることにあります。そんなフランス文化の真髄ともいえるジャンルで、実際に活躍する日本人シェフが監修する『グランメゾン・パリ』。ぜひ、ご覧になってください。

*BOOK IN BOOKは『グランメゾン・パリ』が上映される映画館にも設置される予定です。

2024年12月5日



田居克人
Katsuto Tai, marie claire 編集長

Contents

5 Welcome to marie claire /
7 Style Picks: Cozy Luxe /
8 Style Picks: Snow Fantasy /
9 Style Picks: Alpen Chic /
10 Loro Piana /
12 RIMOWA /

**BOOK IN BOOK /
marie claire dining×
GRAND MAISON PARIS**

13 Home Style:
Find your favorite /
16 Beauty Horoscope /
20 Tourism Section
Embassy of Spain /
21 JTB, HANKYU TRAVEL /
22 Alain Ducasse /
23 CLARINS, shop list

cover
photo: Kazumi Kurigami〈camel〉
styling: Kazuki Endo
hair & make-up: Asumi Takamura
direction: Shiho Amano
jacket,pullover,pants,belt: CELINE
jewelry: BOUCHERON

marie claire
2024年12月5日発行 第13巻 第12号(通巻192号)

発行人 Publisher:
安部順一 Junichi Abe

編集長 Editor in Chief:
田居克人 Katsuto Tai

デジタル編集長 Editor in Chief Digital:
宮智 泉 Izumi Miyachi

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

副編集長 Deputy editor:
大林理子 Riko Obayashi

編集部 Editorial Team:
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 Fonteilles
International deputy commercial director:
Elisabeth Barbier
Syndication director:
Thierry Lamarre

©MARIE CLAIRE ALBUM 2024
©THE YOMIURI SHIMBUN 2024
本誌掲載の記事・写真、イラストの無断転載を禁じます。
※本紙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、すべて税込みです。

1

2

©Hermès
3

4

5

1

8

6

7

Brunello Cucinelli ホリデーシーズンのホームスタイルは上質なカシミヤをセットアップで着こなし、ラグジュアリーな気分に包まれて。タートルニット¥445,500［参考価格］、ジレ¥2,126,300、中に着たブラウス¥375,100、ニットパンツ¥606,100、靴¥178,200（すべてブルネロ クチネリ／ブルネロ クチネリ ジャパン）

Cozy Luxe

年末年始は贅沢なおこもり時間を

Style Picks

realization: Miyuki Kikuchi

日常から解放される年末年始こそ、旅先での優雅なホテルステイや、おうちでの寛ぎタイムなど、ゆったりと過ごす時間を楽しみたいもの。
上質なホームウェアや洗練されたインテリアグッズに囲まれて、リュクスな休日を満喫。

1.Loewe コットンとカシミヤフリースを使用したフーディーは、フラメンコバッグから着想を得たレザーのノットドローストリングをあしらったフード付き。トップス¥155,100 同素材の柔らかいパンツを選んでセットアップでモードなリラックスコーデを楽しんで。パンツ¥111,100（ロエベ／ロエベ ジャパン クライアントサービス） **2.Dior** アイコニックな「トワル ドゥ ジュイ」モチーフを全面に刺繍し、フロントには〝Christian Dior〟シグネチャーをあしらった上品なクッション。クッション¥165,000（ディオール／クリスチャン ディオール） **3.Hermès** ハンドペイントで描いた温かみのあるデザインが特徴。ティーボックスとして茶葉やティーバッグの保管にも。ティーボックス¥132,000（エルメス／エルメスジャポン） **4.Fendi** 家族で過ごす、リラックスしたホリデーのひとときに遊び心のあるトランプはいかが？ デザインオブジェとして飾っても素敵。トランプ¥149,600（フェンディ／フェンディ ジャパン） **5.Johnstons of Elgin** 1797年創業、最高峰のカシミヤとウールを手掛ける英国王室御用達ブランドのブランケットは、上品で空間がリッチな雰囲気に。ブランケット¥110,000（ジョンストンズ オブ エルガン） イス［参考商品］ **6.Lalique**「ラリック」の色彩専門チームが探求し、たどり着いたスペシャルなカラー「ダスクパープル」を使用したクリスタルキャンドル。自然光の下ではアメジストのような輝きを放つのも楽しみのひとつ。キャンドル¥517,000（ラリック／ラリック ジャパン） **7.Santa Maria Novella** つぼみや葉、花を秘伝のエッセンシャルオイルと漬け込むことで完成するポプリ。温かみのあるスパイス、爽やかな柑橘など色彩豊かな香りを楽しんで。ポプリボックス ホリデーレッドエディション¥7,700（サンタ・マリア・ノヴェッラ／サンタ・マリア・ノヴェッラ・ジャパン） **8.Polo Ralph Lauren Home** コリアンダー、ゼラニウムなどの香りを楽しめるディフューザー。ガラス容器のシグネチャーポニーとロゴもシックな装い。ディフューザー¥8,800（ポロ ラルフ ローレン／ラルフ ローレン）

1

2

3

4

5

8

〈上〉**Giorgio Armani** ウィンタースポーツを愛し、休日を山で過ごすためのワードローブが揃うコレクション「ネーヴェ」。カラーパレットが美しいジャケットやジャンプスーツなどがラインナップ。セーター¥195,800、その他アイテム［すべて参考商品］（すべてジョルジオ アルマーニ／ジョルジオ アルマーニ ジャパン）

©Quentin Saunier for Louis Vuitton

〈右〉**Louis Vuitton** 冬のエッセンスを感じさせるシャイニーな「LV SKI」コレクションから最新作がラインナップ。スキージャケット¥984,500、ジャンプスーツ［参考商品］、ゴーグル¥240,900、バッグ¥555,500（仕様変更あり）、ブーツ［参考商品］（すべてルイ・ヴィトン／ルイ・ヴィトン クライアントサービス）

7

6

Alpen Chic

モードに魅せる雪山スタイル

Style Picks

realization: Miyuki Kikuchi

今年もトップブランドから、ウィンタースポーツのシーンを彩るアクティブかつエレガントなアイテムが続々登場。
本格的なゲレンデスタイルからアフタースキーや街中でも活躍するワードローブまで、モードな表情で差をつけて。

1.Saint Laurent オールブラックの木製スキー板とグリップ付きのストックでパウダースノーを楽しんで。ザイ サンローラン スキー（ウッド）¥1,298,000（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） **2.Fendi** シグニチャーの「FF」ロゴをシックにあしらったゴールドのダウンジャケットはスノートリップには欠かせないアイテム。ダウンジャケット¥442,200（フェンディ／フェンディ ジャパン） **3.Celine** "トリオンフ"のスノー柄にボンボンを付けた愛らしいニット帽。冬山コーデや旅スタイルの仕上げに。ニット帽¥75,900［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） **4.Chloé** レトロな雰囲気が新鮮！ ミラーレンズとレッドバンドがゲレンデに映えること間違いなし。ゴーグル¥58,300（クロエ／ケリング アイウエア ジャパン カスタマーサービス） **5.Balenciaga** 最先端のシルバーチタナル、ポリエチレンで仕立てたクールなスノーボードが登場。裏面の「balenciaga」のロゴがアイコニック！ スノーボード¥718,300［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） **6.Moncler** 機能性を重視したテクニカルなショートダウンは、エレガントな表情も魅力。マウンテンアクティビティに欠かせない一着。ダウンジャケット¥413,600（モンクレール グルノーブル／モンクレール ジャパン） **7.Dior**「ディオール アルプス」コレクションからボリューム感のあるスキーブーツが登場。シティもゲレンデもモードなスタイルで。アフタースキーブーツ¥192,000（ディオール／クリスチャン ディオール） **8.Miu Miu** スタンドカラーとフロントファスナー仕様で様々な着こなしが楽しめるフリースドレスは、冬のレイヤードをモダンに演出。ドレス¥297,000［予定価格］（ミュウミュウ／ミュウミュウ クライアントサービス）

1

2

©Hermès

3

4

Loro Piana アフタースキーのカプセルコレクションで冬のリュクス&エフォートレスなスタイルが完成。ジャケット¥2,440,900、中に着たニット¥451,000、パンツ¥262,900、帽子¥97,900、スカーフ［参考商品］、靴¥328,900（すべてロロ・ピアーナ／ロロ・ピアーナ ジャパン）

5

9

8

7

6

Snow Fantasy

気分は白銀のスノーリゾートへ

Style Picks

text: Tomoko Kawakami
direction: Miyuki Kikuchi

雪を連想させる冬の"白"は、それだけで華やかで特別なオーラを放つ色。ニットやファーの温もり、煌めくディテールを纏えば、
ラグジュアリーなムードがさらに加速する。心躍るホワイトアイテムを手に入れて、スノーリゾートの主役に！

1.Chloé ソフトなウールを用いた落ち感のあるオーバーサイズのコート。羽織るだけで大人の余裕が際立つ一着。コート¥398,200（クロエ／クロエ カスタマーリレーションズ） **2.Hermès** ウール、シルク、カシミヤで仕上げたラグジュアリーな手袋。冬の必需品だからこそ、心満たされる極上の素材のものを選びたい。手袋"ジョブラン"¥78,100（エルメス／エルメスジャポン） **3.Louis Vuitton** ラムレザーをユニークなグラデーションカラーで仕上げた最新作は収納力も抜群。バイカラーのチェーンにも注目。"クッサン PM"［W26×H20×D12］¥715,000（ルイ・ヴィトン／ルイ・ヴィトン クライアントサービス） **4.Dior** 1967年にデザインされたロゴを新解釈。ウールもカシミヤのニットはウエストにフィットするシルエットで女性らしく。セーター¥320,000（ディオール／クリスチャン ディオール） **5.The Row** カシミヤとシルクの贅沢な肌触りに癒やされて。リブ編みのシンプルなデザインは長く愛用できるマスターピース。マフラー¥196,900（ザ・ロウ／ザ・ロウ ジャパン） **6.Jimmy Choo** デイリーに活躍するトートバッグもふわふわのエコファーで冬仕様に。取り外しのできるショルダーストラップ付き。バッグ［W22×H20×D11］¥172,000（ジミー チュウ） **7.Gucci** GGパターンをプリントしたボアとチャンキーなソールがチャーミング！ 足元から冬らしいインパクトをプラスしたい。靴［H0.5］¥231,000（グッチ／グッチ クライアントサービス） **8.Miu Miu** 柔らかくて、もこもこのシアリング素材が特徴の愛らしい新作。メタルのロゴがアイコニック。ヘッドバンド¥86,900［予定価格］（ミュウミュウ／ミュウミュウ クライアントサービス） **9.Loewe** 京都の陶芸制作ユニット、スナ・フジタとの共作。シアリングを使ったうさぎの小物で気分も急上昇！ コインパース［W15×H8×D5.9］¥84,700（ロエベ／ロエベジャパン カスタマーサービス）

伝統的なモチーフや素材を
現代へと昇華させた最新作

Après Ski

スキーを愛したセルジオ。ラグジュアリーなリゾート地で過ごす、彼らの休暇を彩るエフォートレスでエレガントなスタイルが垣間見える"アフタースキーコレクション"。肌触りの良いカシミヤのトップスとパンツ。その上に羽織るのは、耐候性に優れたカシミヤ素材のパーカー。シンプルなデザインがリュクスかつリラックス感あふれる都会的な装いを演出する。パーカー¥976,800　セーター¥413,600　パンツ¥432,300　ハット¥657,800　シューズ［参考商品］（すべてロロ・ピアーナ／ロロ・ピアーナ ジャパン）

Evening Collection

祝福の夜の喜びを体現している"イブニング・コレクション"。「ロロ・ピアーナ」らしい最高品質の素材と卓越した職人技から生み出される新しいワードローブたちは、ホリデーシーズンに最適なものばかり。メインモチーフはメゾンの紋章にも使われているアザミの花。すっきりとしたシルエットのテーラードのコートを合わせて、シックにまとめて。コート¥1,596,100　ジャケット¥976,800　スカート¥394,900　ハット［参考商品］　シューズ¥135,300（すべてロロ・ピアーナ／ロロ・ピアーナ ジャパン）

Fall & Winter 24-25

今季はセルジオとピエール・ルイジのエレガンスが着想源。イタリア中部の町、ヴィッソに生息するソプラヴィッサーナの羊毛から作られた素朴な風合いのウールを使ったジャケットは、マスキュリンなスタイルを女性らしくアレンジ。タイムレスなデザインも魅力的だ。最高品質の生地で揃えたセットアップで、クラシックなスタイルを楽しみたい。ジャケット¥817,300　中に着たジャケット¥770,000　スカート¥376,200　ハット¥262,900　スカーフ¥92,400　ピン¥55,000　シューズ¥216,700（すべてロロ・ピアーナ／ロロ・ピアーナ ジャパン）

100年の歴史と伝統を綴った書籍『Master of Fibres』を発売

「ロロ・ピアーナ」の創業100周年に合わせ、歴史家でジャーナリストであるニコラス・フォルケスが執筆した書籍『Master of Fibres』がアスリーヌ社から出版された。フォルケスは、「ロロ・ピアーナ」一族の面々にインタビュー。6世代にわたって引き継がれてきたメゾンの卓越性、職人技、そしてものづくりへの情熱に焦点を当てた物語に仕上がっている。一族が辿ってきた軌跡に迫った196ページに及ぶ一冊。コットンとリネンで作られた生地で覆われ、豪華なケースに収められている。ロロ・ピアーナ銀座店とアスリーヌ直営店、およびAssouline.comで販売中。

1.1924年に、ピエトロ・ロロ・ピアーナによって作られた織物工場。ピエモンテ州・セージア川の渓谷は、澄んだ水が必要不可欠な織物の生産に適した場所　**2.**毛織物商から羊毛の起業家へと転身した父のジャコモの意思を継ぎ、羊毛と織物の世界に進んだピエトロ・ロロ・ピアーナ　**3.**洗練されたスタイルとセンスが光る兄のセルジオと生地の生産に精通している弟のピエール・ルイジ。二人の活躍でメゾンは躍進　**4.**ヨット愛好家のセルジオと家族。自身のライフスタイルに合わせてデザインしたレジャーウェアは新しい顧客たちの獲得にも繋がった

Loro Piana

卓越性への情熱を追い求めて
「ロロ・ピアーナ」100年の歴史と今

イタリア発のラグジュアリーブランド
「ロロ・ピアーナ」が今年、創業100年を迎えた。
素材への探究心と職人技が紡いだ、
その輝かしい歴史を振り返りながら、
メゾンの現在を映し出す
最新コレクションの数々にもフォーカス。

photos: ©Loro Piana
text: Tomoko Kawakami

1951年に作られ今も使用されている「ロロ・ピアーナ」の紋章には、メゾンの豊かな歴史を彩る永遠のシンボルとして、プナの木、イヌワシ、2つの星、そしてアザミが描かれている

1924年、自然豊かなイタリア・ピエモンテ北部のセージア川の渓谷にピエトロ・ロロ・ピアーナが設立した毛織物工場から、その歴史は始まった。上質な織物の生産に欠かせないきれいな水、そして地元で収穫される高品質の羊毛、さらに情熱を傾けて開発した専門技術。それらを武器に前進を続けた「ロロ・ピアーナ」は、世界に類を見ないラグジュアリーメゾンへと成長した。現在でも驚きの緻密さを誇る糸や生地を作り、イタリアで卓越した職人技を生かしたウェアやアクセサリー、家具を作り上げている。

1940年代、創業者ピエトロの甥であるフランコが会社を引き継ぎ、先見の明があった彼は、アルパカ、カシミヤ、ビキューナなどを用いた高品質生地の製作にも着手してメゾンの礎を築く。

1980年代、フランコ亡き後、その息子のセルジオとピエール・ルイジの尽力により、メゾンはさらに進化。フォーマルウェア向けの洗練された織物メーカーとしての確固たる地位を固める傍ら、高品質素材を軸とした完成品の製造へと事業の展開も始める。1980年代初頭、ピエモンテ工場で生産されたカシミヤ生地を用いた美しいカラーバリエーションの〝グランデ・ウニタ・スカーフ〟は、幅広い製品が揃う現在の「ロロ・ピアーナ」を象徴するアイテムとして現在も人気が高い。スカーフの成功に続き、商品ラインを拡大し、ラグジュアリーグッズ部門も設立。レジャーウェアの生産にも乗り出し、話題を集める。その後、2006年にはインテリアプロダクトのデザインも始まり、ラグジュアリーなライフスタイルに寄り添う「ロロ・ピアーナ」へと進化を遂げる。

もちろんメゾンは、常に素材の開発にも注力。画期的な技術や素材、ストームシステム®やペコラ・ネラ®ウールなどを世に送り出す。さらにメゾンの核であるカシミヤを調達している中国やモンゴルでは、地元のコミュニティと永続的なパートナーシップを結び、地域社会の保護や環境に配慮することで、カシミヤ産業を持続可能な方向へと導く努力も怠らない。自然が与えてくれる最高品質の素材に敬意を払い、卓越した技術と伝統、そして誇り高きクラフツマンシップが織りなすハーモニーが、今も昔も「ロロ・ピアーナ」の原動力となっているのだ。

乾燥させたアザミを使って、カシミヤやビキューナをブラッシングし起毛させる伝統的なマシン。現在も、この伝統的な手法を守り続けている

Vicuna

セルジオとピエール・ルイジが製品化を実現させた稀少性の高い高品質繊維、ビキューナ。「ロロ・ピアーナ」はペルー政府やアンデス地域社会と協定を結び、ビキューナの自然生態系と生物多様性の保護に尽力しながら、ビキューナ繊維の需要と価格を守ることで、ペルーの重要な経済支援も担う

Cashmere

中国とモンゴルからカシミヤを調達している「ロロ・ピアーナ」。量より質を重視する姿勢と地域社会の保護に配慮することで、カシミヤ産業をより持続可能な方向へと導いている。そして、革新と研究、卓越した職人技、情熱的な人々の連鎖によって、世界最高峰のカシミヤ素材が生まれる

Distinct &
Original Twist

リュクスで特別な旅に
洗練と機能美を添えて

旅のスタイルの多様化とともに、サイズや機能で多彩なチョイスが可能となったトラベルラゲッジ。この一年、頑張った自分へのご褒美でゆったりと優雅なホリデーを過ごすなら、旅の相棒にはエレガントさと頼もしさをあわせもつ逸品を選びたい。「リモワ」の現コレクションで唯一のレザー製ボディを持つ「Distinct」と、アルミとレザーのコンビが美しい「Original ツイスト」から登場したのは、そんな願いを叶えてくれる新作。ニュアンスたっぷりの新色のオリーブ グリーンがラグジュアリーなきらめきを放ち、旅の高揚感をいっそう華やかで、特別なものにしてくれる。〈左〉Distinct〝キャビン オリーブ グリーン〟[W40×H55×D23cm]¥522,500 〈右〉Original ツイスト〝キャビン オリーブ グリーン〟[W40×H55×D23cm]¥260,700(ともにリモワ／リモワ クライアントサービス)

RIMOWA

よりシックにラグジュアリーに
「リモワ」が彩る新しい旅

「リモワ(RIMOWA)」から登場した
オリーブカラーの新作ラゲッジは、
旅のスタイルにクールな華やぎを授ける
ルックスと快適な機能が満載。
この季節にマッチする上品なオリーブカラーは、
気配までをも美しく、洒脱にしてくれる。

photos: ©RIMOWA
text: Satoko Hatakeyama

ボディのレザーとコーナーのアルミニウムの、異素材コントラストもスタイリッシュ

パーツに配された新色のオリーブ グリーンが、絶妙なアクセントとなって映える

marie claire dining

5th December, 2024

GRAND MAISON PARIS

舞台は東京からパリへ
映画『グランメゾン・パリ』で描かれる「最後の挑戦」

2019年にTBS日曜劇場で放送され、多くのファンを生み出した木村拓哉主演のドラマ「グランメゾン東京」がこの冬、待望の映画化。『グランメゾン・パリ』と題して、ついにスクリーンに登場する。フランス・パリでの大規模なロケ撮影も敢行。美しい街並みを舞台に、飛び交うフランス語、本場フレンチの美食の数々など、ドラマからさらに飛躍した世界観に引き込まれる。チーム・グランメゾンの「最後の挑戦」を熱く描くこの映画の魅力を、16ページにわたる特集でたっぷりとお届け。

photos: ©2024映画「グランメゾン・パリ」製作委員会

1

2

3

4

1.パティシエ役のオク・テギョンは初出演ながら、劇中でも存在感を発揮。木村演じる尾花を始め、キャストと息の合った演技を披露 2.映画では尾花が右腕のシェフである倫子と衝突する場面も。2人の信頼関係がどうなるのか、ストーリーの行方が気になる 3.〝三つ星〟獲得への挑戦にもがく尾花を根気強く支える相沢と見習いの小暮。仕入れから新しいメニューの開発にも奮闘する 4.お馴染みのメンバーに加え、店ではさまざまな国籍のスタッフたちが働く。国境を超えたチームワークも〝三つ星〟獲得の重要な鍵に

『グランメゾン・パリ』

出演: 木村拓哉、鈴木京香、オク・テギョン、正門良規（Aぇ! group）/
玉森裕太（Kis-My-Ft2）、寛一郎、吉谷彩子・中村アン/
冨永愛、及川光博、沢村一樹 ほか
監督: 塚原あゆ子
脚本: 黒岩勉
料理監修: 小林圭（Restaurant KEI）
制作プロダクション: TBS SPARKLE
配給: 東宝、ソニー・ピクチャーズ エンタテインメント
公式サイト: https://grandmaison-project.jp/
公開: 12月30日

木村拓哉演じる、料理に人生をかけるフランス料理シェフ尾花夏樹と、鈴木京香演じる、絶対的な味覚を持つシェフ早見倫子を中心に、レストランのメンバーが世界最高の〝三つ星〟レストランを目指し、奮闘する姿を描いたドラマ「グランメゾン東京」。登場人物の挫折や葛藤、熱い人間ドラマが濃密に描かれ、また、東京の〝三つ星〟レストラン「カンテサンス」の監修による、目にも鮮やかな料理の数々も話題を集めた。そんな「グランメゾン」が、5年ぶりに映画『グランメゾン・パリ』となってスクリーンに帰ってくる。

監督は、「アンナチュラル」「MIU404」など、話題作を次々と手掛ける塚原あゆ子がドラマに引き続き担当。さらに、「ミシュランガイド」フランス版においてアジア人初となる〝三つ星〟を2020年以来5年連続で獲得し続ける「Restaurant KEI」の小林圭シェフが映画の料理監修を務めたことも見どころの一つだ。

また、映画ならではのスケールを感じる演出が、今年の3月、パリで実際に行われた大規模なロケ撮影。木村を始めとした主要キャストたちは、劇中で日本語のセリフと変わらない量のフランス語での芝居にも挑戦した。

映画は、「グランメゾン東京」が日本で〝三つ星〟を獲得してから時が経ち、尾花は倫子と、フランス料理の本場・パリで、新店舗「グランメゾン・パリ」を立ち上げ、アジア人初となるミシュラン〝三つ星〟を獲得するために奮闘しているところから始まる。だが異国の地のシェフにとっては、満足のいく食材を手に入れることにすら高い壁があり、結果を出せない日々が続いていた。そしてあるガラディナーでの失態が原因で、かつての師と「次のミシュランで〝三つ星〟を獲れなければ、店を辞めフランスから出ていく」という約束を交わしてしまう。かつてカリスマシェフと称された尾花は、挫折や国境の壁を乗り越え、仲間と共に世界最高峰の〝三つ星〟を手に入れることは出来るのか? チーム・グランメゾンによる熱き「最後の挑戦」が始まる。

ドラマに続き、映画でもホール責任者 京野陸太郎役の沢村一樹、シェフ 相沢瓶人役の及川光博、フードインフルエンサー リンダ・真知子・リシャール役の冨永愛といったキャストが再集結するほか、新キャストとしてパティシエ リック・ユアン役のオク・テギョン、コミ（見習い） 小暮佑役の正門良規（Aぇ! group）も出演。パワーアップしたメンバーたちが織りなす新たな「グランメゾン」の世界をぜひ劇場で堪能してほしい。

Special TV Drama
映画公開前夜に放送決定!
スペシャルドラマ「グランメゾン東京」

「グランメゾン東京」の完全新作スペシャルドラマが、映画「グランメゾン・パリ」公開前日の12月29日（日）夜9時に放送される。今回描かれるのは、前作で〝三つ星〟を獲得した後の物語。新型コロナウイルス蔓延の影響で、生き残りのために企業と資本提携を結んだ「グランメゾン東京」。見栄えだけの料理によって、ついにはすべての星を失ってしまう。そんな中、音信不通だった尾花が日本に戻って来る。「グランメゾン東京」は、もう一度立ち上がることができるのか? 同作には窪田正孝と北村一輝の豪華ゲスト出演も決定。映画の前に、このスペシャルドラマもぜひお見逃しなく。

Takuya Kimura & Kyoka Suzuki

photos: Kazumi Kurigami〈camel〉
styling: Kazuki Endo〈Takuya Kimura〉,
Kyoko Fujii〈banana〉〈Kyoka Suzuki〉
hair & make-up:
Asumi Takamura〈Takuya Kimura〉,
Keiko Chigira〈cheek on〉〈Kyoka Suzuki〉
direction: Shiho Amano
interview & text: Saya Tsukahara

interview

異国で勝負する人たちに敬意を込めて 木村拓哉と鈴木京香が挑むパリの〝三つ星〟

『グランメゾン・パリ』のシェフ・尾花夏樹を演じる木村拓哉と、
早見倫子として切磋琢磨し、共に歩む鈴木京香。
5年ぶりにタッグを組んだ二人の間には、
役と同様に信頼関係が築かれている。
パリの地で本作にどう取り組み、何を感じたのか。
経験を重ねて今、仕事と向き合う気持ちは。
互いをリスペクトしながら、作品やキャラクターの魅力、
心境を語り合った。

出会いから長い年月を経て

――ドラマ「ギフト」(1997)、「華麗なる一族」(2007)、そして「グランメゾン東京」(19)で共演されています。出会った頃はどんな印象でしたか?

鈴木京香(以下鈴木)　初めてご一緒した「ギフト」のロケ現場は、廃墟みたいな場所でしたよね。

木村拓哉(以下木村)　その場所には不釣り合いな、とんでもなくきれいな人が来たのを覚えています。まさに高嶺の花という感じ。

鈴木　初恋の相手みたいな役だったんですよね。途中から参加するので、すごく緊張していました。焼き肉弁当が出た日があったんですけど、緊張で食べられなかったんです。そしたら木村さんに「焼き肉弁当、食わないのか」と言われて(笑)。

木村　自分も当時は突っ張っていましたね。キャーキャー言われている奴がドラマの世界にやってきて、「何ができるの?」みたいに思われている頃だったので。

鈴木　「華麗なる一族」も、私は意地悪な役だったから、現場で仲睦まじくおしゃべりするような感じではなかったですね。だから「グランメゾン東京」で気楽に話せるようになって嬉しかったです。

木村　僕も「グランメゾン東京」から打ち解けた感じがします。

鈴木　キャスト全員が仲良くなって、「一緒に星を取るためにやるんだ」という雰囲気ができあがっていました。

――ドラマから映画まで5年の歳月が流れました。

木村　現実の世界はパンデミックになって。飲食業界を舞台にしている作品なので、避けて通るわけにはいかない。グランメゾン東京がどう踏ん張ったのか、倫子さんがどう過ごしてきたのか、その部分がスペシャルドラマ(12月29日放送)に描かれている。

鈴木　実際にこの数年、シェフの皆さんはいろいろな思いをお持ちだと感じます。でも、ご飯を食べに行った時にお話ししても、大変なことはおっしゃらないですよね。お客様に楽しい時間を提供したいという思いがあるから。

木村　たとえ経営が大変な状態だったとしても、皿の上で表現することへの熱量は高い。シェフにとって、やっぱりそれがすべてだから。

〈P.7へ続く〉

YG=イエローゴールド、WG=ホワイトゴールド、PG=ピンクゴールド
〈P.4〉
〈木村拓哉〉ジャケット¥434,500　シャツ¥105,600　パンツ¥159,500　タイ¥33,000　ベルト¥63,800[すべて予定価格](すべてセリーヌ オムバイ エディ・スリマン／セリーヌ ジャパン)　〝キャトル クラシック〟リング[YG×ダイヤモンド×WG×PG×ブラウンPVD]¥1,623,600　バングル[YG×PG×ブラウンPVD]手首から ¥1,042,800 ¥1,518,000[すべて予定価格](ともにブシュロン／ブシュロン クライアントサービス)
〈鈴木京香〉ニットプルオーバー¥178,200　パンツ¥382,800(ともにブルネロ クチネリ／ブルネロクチネリ ジャパン)　ベルト(スタイリスト私物)　ブレスレット〝ヴァンドーム リズレ〟[WG×ダイヤモンド×ブラックラッカー]¥17,820,000　リング〝キャトル ラディアント〟右手[WG×ダイヤモンド]¥7,524,000　左手[WG×ダイヤモンド]¥891,000[すべて予定価格](すべてブシュロン／ブシュロン クライアントサービス)

「人柄に魅了されれば、人種や国籍は関係ないと感じました」

——鈴木京香

Kyoka Suzuki

1968年5月31日生まれ、宮城県出身。89年、映画『愛と平成の色男』でデビュー。NHK連続テレビ小説『君の名は』(91年)でヒロインを務め話題を集める。以降、ドラマ「王様のレストラン」(95年)、「華麗なる一族」(2007年)、「セカンドバージン」(10年)、「真田丸」(16年)、「グランメゾン東京」(19年)、「鎌倉殿の13人」(22年)、映画『ラヂオの時間』(1997年)、『沈まぬ太陽』(2009年)など多数の作品に出演。

〈P.7、16〉トップス¥311,100　スカート¥198,000(ともにランバン／コロネット)　〝セルパンボエム〟クリップイヤリング[YG×ダイヤモンド]¥489,500　ネックレス[YG×ダイヤモンド]¥5,134,800　リング[YG×ダイヤモンド]¥1,280,400[すべて予定価格](すべてブシュロン／ブシュロン クライアントサービス)

海外で勝負する怖さ

——パリでのロケはいかがでしたか。「ブシュロン」のヴァンドーム広場本店など、歴史的建造物でも撮影されていました。

鈴木　ファッションウィークの最中で、気持ちも上がりましたよね。

木村　ロケ場所や立地が自分たちの帯を締め上げるというか。その場にお邪魔させてもらうことで、脚本のト書きに書かれていない部分が具現化される。

鈴木　私は、「食の本場・パリでシェフをやる」という緊張が大きかったですね。

木村　もうそれは脚本を読んだ時点で……。

鈴木　母国語じゃない言葉で表現するのはすごく難しいですよね。

木村　京ちゃんは、もともとフランス語は?

鈴木　全く。ただ、木村さんとは台詞の量が違いますから。木村さんはそれこそ、三つ星に挑むような気持ちでパリに行かれたんじゃないかと(笑)。

木村　指導してくださったフランス人の女性は、ガッツが半端なかった。ひたすら繰り返したものを、本番でやってみるという作業でしたね。もう、衣装の内側が汗でビッショビショになった。

——実際にパリで活躍されている小林圭シェフが料理を監修されています。どんな印象を持ちましたか?

木村　パンクですね。海外で勝負する怖さと向き合っているし、とにかく貪欲。お客様にどうすれば喜んでもらえるか、その努力は僕らが想像する範疇を超えている。

鈴木　日本人がパリでフランス料理のシェフをやるというのは本当に大変なことだと思います。海外に出て挑戦するガッツ、料理に対するこだわりや思いの強さ。それに、フランスで育ってきた人たちにフランス語で指示を出すわけですから。他の世界でもそうですが、異国で勝負をしている人たちに敬意を持ちますね。

——先日、この映画も海を越え、サン・セバスティアン国際映画祭で上映されましたね。

鈴木　今回、尾花が最初は悩んで苦しんでばかりで、主役なのにヒールみたいなんです。ドラマを見ている人は彼の性格や行動の理由を理解できるけれど、映画から見る人にはきっとわからない。だけど、尾花が喜びを表現する過程で、映画祭の観客が彼に好感を持って、応援していくのが感じられたんです。それは木村さんが尾花という人物に向き合った結果で、素晴らしいことだと思いました。人柄に魅了されれば、人種や国籍は関係ないと感じましたし、そういう励ましになる映画になるといいな、と。

木村　「二つ星を今年も守ったぞ」と言われて、「もっとできるだろう」と憤りを露わにするところから始まりますからね。尾花はストレスがモチベーションになっていて、それは料理に対してはいいんだけど、人に対してはね。

鈴木　こだわりが尋常じゃない人ですよね。「異国で勝負をしてやるぞ」と思う尾花だからこそ、倫子は支えたい気持ちになるんだと思います。倫子は覚悟ができている人。「女としてどうなのかしら」とか、そういうことに迷わず、「今、私がやることはこれで、一生懸命生きるんだ」と心を決めている。前へ進む強い人です。

好奇心を持ち続ける

——料理の世界にかかわらず、一流の仕事に必要なものは何だと思いますか?

鈴木　経験は必要だけれど、一歩間違うと慣れになってしまう場合がある。そうならない人が一流だと思いますね。

木村　今日撮影してくれた操さん(写真家・操上和美さん)を例に挙げるなら、プライドはあるけれど相手を認められること。それに加えて、「more than now」という姿勢。

鈴木　操上さんは被写体の表現を面白がってくれますよね。今起こっていることに好奇心を持つことが大切なのかもしれません。

木村　京ちゃんは「こうありたい」という基準がたぶん恐ろしく高いところにあると思います。僕は「監督がOK って言ったらOK」だから。よく言えば信頼、悪く言えば人任せ(笑)。

鈴木　私、自己肯定感が低い人間だと思うんです。もうちょっと自分を愛してあげようというのが最近の目標なんですよ。

木村　めちゃくちゃイケてるのに、「もっとこうじゃないと」と思っている。

鈴木　だけど、ダイエットに関してはあきらめちゃうんです(笑)。週に2回だけおやつを食べていい日を決めていたのが、1日1個になり、2個になり……。

木村　京ちゃんにとって、おやつってなんですか(笑)?

鈴木　主食を省こうとは思わないんだけど、間食で糖分を摂りすぎているなと思って。

木村　ワインじゃなくて?

鈴木　ワインやシャンパンも含めて(笑)。

木村　ストレスになりません?

鈴木　だからちょっと食べちゃう(笑)。でも、仕事に関してあきらめようとしたことはないです。去年病気をしたけれど、元気になったらまたやりたいと思った。その時に木村さんはじめ、尊敬し合える人たちと一緒にやれたことで、今いっそう仕事を頑張りたいと思っています。

木村　尾花と倫子の空気感、それを理解してくれる相沢(瓶人:及川光博)、京野(陸太郎:沢村一樹)もそこにいてくれた。〝パス回し〟が楽しくて仕方がない現場でしたね。監督、スタッフもみんな、すごくいいチームワークで作り上げたと思います。

「〝パス回し〟が楽しくて仕方がない現場でしたね」

——木村拓哉

Takuya Kimura

1972年11月13日生まれ、東京都出身。88年から2016年までSMAPのメンバーとして活動。ドラマ「あすなろ白書」(1993年)、「ロングバケーション」(96年)、「HERO」(2001年)、「華麗なる一族」(07年)、「BG〜身辺警護人〜」(18年)、「風間公親ー教場0ー」(23年)、映画『武士のー分』(06年)、『マスカレード・ホテル』(19年)など多数の話題作に出演。

〈Cover&P.6〉ジャケット¥759,000　プルオーバー¥159,500　パンツ[参考商品]　ベルト¥82,600[すべて予定価格](すべてセリーヌ オム バイ エディ・スリマン／セリーヌ ジャパン)　〝キャトル ブラッグ〟ペンダント[WG×ダイヤモンド×ブラックPVD]¥836,000　リング[WG×ブラックPVD]¥984,500　バングル[WG×ダイヤモンド×ブラックPVD]¥5,332,800[すべて予定価格](すべてブシュロン／ブシュロン クライアントサービス)

The film locations in Paris

映画を観たらパリを旅したくなる!『グランメゾン・パリ』のロケ地を巡って

『グランメゾン・パリ』は、東京を飛び出し、世界のガストロノミーの聖地パリを舞台に、「ミシュランガイド」の〝三つ星〟獲得に奮闘する人々の姿が描かれている。16世紀からラテン語の標語「Fluctuat nec mergitur(たゆたえども沈まず)」を掲げているパリ。どんなに強い風が吹いても揺れるだけで、決して沈まない。光の街パリの歴史は、一生懸命生きる人々の物語だ。パリを訪れた際には、この映画のワンシーンに、ぜひ思いを馳せてみて。

photos: ©2024映画「グランメゾン・パリ」製作委員会
text: Yoko Ooka

PONT DE BIR HAKEIM
ビラケム橋

address: Pont de Bir-Hakeim, 75015 Paris

ドラマに続き、今回の映画でも印象的なシーンが撮影されたビラケム橋。パリを流れるセーヌ川には37本の橋が架かり、右岸と左岸を結んでいる。今夏のパリ・オリンピックの開会式でもこれらの橋が客席や演出の一部に使用され、話題となった。ビラケム橋は二重構造で、下の橋は車道と歩道、そして上はメトロの6号線が走っている。16区のパッシー駅から出発し、住宅街から突如現れるエッフェル塔の姿は圧巻!

1.街の喧騒から一歩離れ、橋の上ではゆっくりと対話ができる。尾花と倫子もこの橋で、三つ星獲得への決意を新たにする **2.**2023年から、橋の歩道は、フランス映画界の重鎮を偲んで、「プロムナード・ジャン＝ポール・ベルモンド」と名付けられている。数多くのフランス映画の撮影にも使用されてきた場所だ

RUNGIS MARKET
ランジス市場

address: 1 Rue de la Tour, 94150 Rungis

〝パリの胃袋〟と呼ばれるランジス市場は、パリ郊外に1969年に設立され、現在では世界最大級の総合卸売市場として有名。約234ヘクタールを誇る敷地内には、鮮度の高い野菜、果物、肉、魚に加え、植物やテーブル装飾も。13,000人の生産者や従業員が早朝から働き、パリ中のレストランに食材を供給。企業や学校向けのツアーもあり、フランス人にとって如何に「食」が大切かを伝えている。映画では、市場で仕入れをするシーンが撮影された。

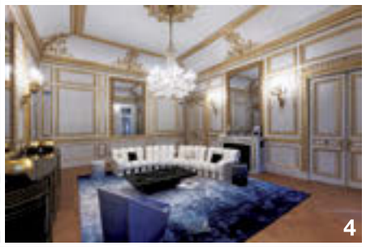
1.市場でのメイキングカット。生産者と信頼関係を結んで、食材を購入するのはレストラン運営で最も大切なプロセス。そこに技術が加わり、最高の一皿が生まれる **2.**広大な敷地に食材が並ぶ。食のプロフェッショナルたちが集うのは早朝。魚は午前2時から、肉は午前3時から取引がスタート!

MAISON REVKA
メゾン・レヴカ

address: 59 Av. Raymond Poincaré, 75016 Paris

尾花の師匠が経営する三つ星レストラン「ブランカン」のシーンでは、パリ16区のレストラン「メゾン・レヴカ」が舞台に。パリの文化芸術が華やいだ20世紀初頭「狂乱の時代」を意識して、スラヴ民族が住み着いた館をテーマとした内装を誇る。実はこのレイモン・ポワンカレ通りはフランス料理の歴史を語るのに欠かせない場所。隣には、かつてジョエル・ロブションやアラン・デュカスなど、グランシェフが腕を振るった三つ星レストランがあった。

1.旧ボイヤック邸を改装し、2021年にオープン。11のプライベートルームからなり、キャビアやスモークサーモンなど、ロシア風のフレンチを提供。高い天井から光が降り注ぐメイン・ダイニングでは、ディナーにスラヴ音楽の生演奏も **2.**螺旋階段もレストランの大切な空間。映画内では三つ星の威厳を醸し出す演出が



1.ハイジュエラーの聖地であるヴァンドーム広場に初めてブティックを構えた「ブシュロン」。メゾンのロゴは広場の八角形を象っている **2.**歴史的建造物に指定されているこの本店はメゾンにとっても特別な場所 **3.**窓から差す光が一番美しく、ジュエリーがきれいに見えると26番地が選ばれた **4.**ブティックの上に位置するアパルトマンはディナーや展示会などの特別な場面でも使用される **5.**映画のガラディナーのシーンでは、メゾンのハイジュエリーを身に纏った顧客たちの華やかな体験が描かれた

BOUCHERON
ブシュロン ヴァンドーム広場本店

address: 26, place Vendôme 75001 Paris

映画の冒頭でガラディナーの会場となったのが、フランスを代表するハイジュエリーメゾン「ブシュロン」の本店だ。「ブシュロン」は、フレデリック・ブシュロンによって1858年に創業。パリ・ヴァンドーム広場に初めてブティックを構えたハイジュエリーメゾンとして知られている。この広場で最も日当たりの良い角の一等地である、現在のヴァンドーム広場26番地に店を構えたのは1893年。以来この地は、メゾンのアイデンティティともいえる場所として、ブティック機能だけでなく、職人たちのアトリエやデザインスタジオなども併設し、伝統を継承している。かつてここは貴族の邸宅であり、フランス政府より歴史的建造物にも指定されている建物。2018年末に行われた大改装によって、歴史の重みを感じさせるフランスの建築様式を採用しつつ、モダンで温かみのあるブティックに生まれ変わった。また、顧客たちが実際に宿泊できるアパルトマンも新たに誕生。この特別なスペースでは、ディナーイベントや宿泊などメゾンを堪能できる体験ができる。

Mitsuhiro Oikawa

フランス語に苦戦しながらも毎日情熱をぶつけたパリでの撮影

毎日精いっぱいの熱量で撮影に挑みながら、緊張感のある現場では常にムードメーカーとしての立ち回りを意識していたという及川

パリで二つ星を獲得した「エスコフィユ」時代から尾花とともに働き、「グランメゾン東京」を成功へと導いた立役者の1人でもあるシェフの相沢瓶人。俳優としても歌手としても活躍し続ける及川光博が演じ、物語に深みを与えている。

映画版として復活するにあたり、仲間と再会できることがうれしい反面、大きなプロジェクトであるがゆえに浮かれてはいられないと気合いを入れて臨んだと話す。

「メインキャストは50歳を超えた中年ですが、それでも毎日精いっぱい、どのシーンにも情熱を注ぎました。この作品は〝諦めの悪い大人たちの物語〟でもあるので、青春ドラマみたいにぶつかり合ってもいい。現実の僕たちが感じていたチームとしての達成感や絆は、『グランメゾン・パリ』の仲間たちともリンクしていたと思います」

目を輝かせながら振り返る姿から、充実した現場の様子が窺える。そんななか、苦戦したのは、大半を占めるフランス語のセリフ。

「僕自身はもともとボディランゲージ多めで喋るタイプですし、キザな仕草もお手のものですが(笑)、それでも難しかったです。実践したのは、まず耳で音を覚えて、口角の筋肉に覚えさせるという方法。『こんなに字幕の多い日本映画ってあるのか?』っていうくらいの量でした(笑)」

しかし、言葉の壁があったからこそ、改めて学んだこともあったという。

「今回、海外のキャストやスタッフと一緒にやってみて思ったのは、『笑顔のパワーは世界共通である』ということ。相手に感謝の気持ちを伝えるのは基本ですが、笑顔で挨拶することほど簡単で大事なことはないですよね」

劇中に登場するさまざまな料理のなかでも五感を刺激する一皿といえば、相沢が手掛ける庭園風季節のサラダ。小林圭シェフの代表作でもあるが、お店で実物を目の当たりにした際、涙が出そうになったほど感激したと興奮気味に魅力を語る。

「四字熟語で表現するなら、まさに渾然一体。『酸っぱい』とか『甘い』とか『苦い』という単純な言葉では表現できないくらい食感と味覚がマーブル状に混ざり合っていました。圭さんの料理は、まず視覚的インパクトに驚かされますし、どんな味なのかが想像できないワクワク感が素晴らしいですよね」

自身も本作をきっかけに食に対する感覚が鋭くなり、料理をするようになったという。

「『家でもフレンチを作ってそう』とよく言われますが、できるわけがない(笑)。得意なのは、ソース焼きそばやナポリタンです。でも、これも極めていくと結構工夫するところが多いんですよ」

一つのことにハマりやすい性格でもあるというが、そのこだわりの強さが仕事にも繋がっている。

「料理に限らず、繰り返すことで熟練されていくことはあるので、反復練習は大事ですよね。僕が通っているお寿司屋の大将が『握ることに飽きてからがプロ』と言っていましたが、どんな職業でも嫌になる時期を乗り越えた人だけがその境地にたどり着けるのかなと。僕自身も『何があっても幕が開いたらベストを尽くす』という気持ちでいつも向き合っています。見えても見えなくても、大切なのは努力。日々コツコツと〝自分の包丁〟を磨いていくだけだなと思っています」

及川光博

1996年、シングル「モラリティー」でデビュー。独自の個性が注目を集め、98年ドラマ「WITH LOVE」で俳優デビュー。以降、2004年「白い巨塔」、09年～12年「相棒」、13年、20年「半沢直樹」、19年「グランメゾン東京」、21年「最愛」、24年「潜入兄妹 特殊詐欺特命捜査官」「ドクターY～外科医・加地秀樹～」、スペシャルドラマ「グランメゾン東京」などに出演。また、映画では15年「スーパーヒーロー大戦GP 仮面ライダー3号」、19年「七つの会議」「引っ越し大名!」、22年「桜のような僕の恋人」、24年「グランメゾン・パリ」に出演するなど数々の話題作で注目を集める。

Ikki Sawamura

三つ星レストランはエンターテインメント、その体験を新たな役作りに

修業時代からの仲間であると同時に、ギャルソンとして尾花を支え続けてきた京野陸太郎。ドラマ版から引き続き、落ち着いた佇まいでキッチンとホールをまとめる安定感を沢村一樹が見事に表現している。

「僕は『グランメゾン東京』を撮っていたときから、続編があると勝手に信じていたので、自分から京野を切り離すことなく、いつでもどこでも繋がれるように準備はしていました。映画の前に撮影されたスペシャルドラマの現場ではセットもそのまま取ってあったのかと思うくらい見事な再現度でしたし、みんなが前と同じ熱量だったので、5年という空白はあまり感じなかったですね」

京野が5年間、自身の中にいたと話す沢村。しかし、今回の『グランメゾン・パリ』では、さらに進化した京野の姿がスクリーンに映し出される

とはいえ、やはり異国の地で行われた映画の撮影では苦労したことも多かったと話す。

「東京では経験したことのない大変さもあったので、僕たちも波にのみ込まれそうになりながらバタバタと必死でしたね。なかでも、正解がわからないフランス語は怖かったです。abcから順番に発音を練習しましたが、覚えては忘れるの繰り返し。最終的には、日本語までフランス語なまりになってしまうほどでした(笑)」

そういう一生懸命さがキャラクターとも重なり、スクリーンから放たれる熱気へと繋がっていく。映画の撮影に入る前に、フランスを訪れる機会に恵まれたというが、役作りにインスピレーションを与えたのは「Restaurant KEI」で目にした光景。

「厨房では日々練習を重ねてきた人たちがあうんの呼吸だけでお互いにパスを出し合っていて、まるでサッカーの試合を見ているような感覚でした。でも、料理が出来上がるとギャルソンたちによって別のステージへと運ばれていき、今度はお芝居を見ているような気分になるんです。本物の三つ星レストランというのは、まさにエンターテインメントなんだなと。そういう様子を肌で感じられたおかげで、『グランメゾン東京』と『グランメゾン・パリ』では僕のフィーリングも変わりました」

その感覚はプライベートにまで影響を与えているといい、外食時は〝ミシュランの調査員〟のようになってしまうこともあるのだとか。

「以前はお酒がおいしければほかは、そこまで気にしていなかったのですが、いまでは『この金額と雰囲気なら、このレベルまでは超えていてほしいな』みたいな目線になってしまうこともあるくらいです(笑)。見方が変わってから、小林圭さんと『カンテサンス』の岸田周三さんはやっぱりすごいんだなと改めて感じています」

主演を務めた木村拓哉との共演も、俳優生活において転機の一つになったと明かし、今後への思いも語る。

「今回はオフのときに木村くんと一緒に買い物にも行きましたが、オーラがあるので街を歩いていても周りが気づいてしまう。どこに行ってもさすがだなと思いました。現場での木村くんはオーバーヒートしそうなくらいつねにフルなので、その姿を見て『自分はいままで何をやってたんだろう』と考えてしまったほど。目の前で木村くんを見ていると大変なことも乗り越えられますし、現場を見る角度も変わりました。そういったことを経て、今後は作り手としても作品づくりに挑戦してみたい気持ちに火が付いたところです」

沢村一樹

1996年「松田のドラマ」での俳優デビューを皮切りに、99年「救命病棟24時」、2000～12年「浅見光彦」シリーズ、03年「白い巨塔」、10年「警視庁失踪人捜査課」、11～23年「DOCTORS～最強の名医～」シリーズ、18年、20年「絶対零度～未然犯罪潜入捜査～」、19年、24年「グランメゾン東京」、24年「虎に翼」など数々のドラマをはじめ、「突然ですが占ってもいいですか?」にレギュラー出演するなど、軽快なトークでバラエティ番組でも活躍中。

ジャケット¥156,200　パンツ¥110,000(ともにアミ／アミ パリス ジャパン)

Cast Interview

チーム・グランメゾンに新メンバーも

映画を彩る個性豊かな共演者たち

photos: Haruki Horikawa〈Office Briller〉
(Ikki Sawamura, Mitsuhiro Oikawa)
hair & make-up: INOMATA (Ikki Sawamura),
Tetsuya Okukawa (Mitsuhiro Oikawa)
styling: Miyoko Onizuka〈Ange〉(Ikki Sawamura),
Kazuhiko Saito (Mitsuhiro Oikawa)
interview & text: Masami Shimura
direction: Miyuki Kikuchi

Ai Tominaga

俳優もモデルも正解がないから、好奇心を掻き立てられている

演じることに必死で、〝俳優〟を楽しめる余裕はまだないと話す冨永だが、スクリーンに映る彼女のオーラは他の出演者も絶賛

「グランメゾン東京」の運命を大きく左右した人物といえば、『マリ・クレール ダイニング』の編集長であり、尾花の元恋人でもあるリンダ・真知子・リシャール。圧倒的な存在感を持つ冨永愛が演じることによって、役にも説得力が生まれた。しかし、その裏には人に感じさせない努力がある。

「今回のリンダはフードインフルエンサーになり、前回の撮影から随分と時間が経っていたので、まずフレンチのレストランに行って食べ方やマナーなどをもう一度学ぶところから始めました。あとは、フランス語の勉強。以前パリで暮らしていた私にとっては馴染みのある言語ではありますが、それでも発音から全部やり直して挑んでいます」

ガラディナーのドレスは悩みに悩み、インパクトと迫力にフォーカスして選んだそう。ドレープがなびく美しいドレスにも注目だ

映画版でも唯一無二のオーラを放っているが、ファッションモデルとして経験を積んできたからこそ表現できた部分もあると話す。

「リンダは、ファッション業界のアナ・ウィンターみたいな人。だからこそ、佇まいから漏れ出てしまうような部分を大切にしたいと思ったので、逆に何も意識しない方がいいと考えました。そういうところに関しては、モデルの仕事が生かされたのかなと感じています」

リンダのファッションにおいても、細部にまで冨永のセンスが光っている。

「ドラマでは牡蠣の柄が入った服を着たことがありますが、今回も蟹のニットを着てみたりと、随所にリンダのユーモアを入れています。『そんなの着る?』みたいな服もありますが、それができるのはリンダしかいない。私自身も楽しんでいますし、エンターテインメントにも繋がっているように思いました。そんななかでも悩んだのは、冒頭のガラディナーで何を着るべきか。どれだけインパクトと迫力を出せるかという基準で選んだドレスなので、ぜひ注目していただきたいです」

このドラマに出演したことがきっかけで、冨永は「本気で俳優をやってみたい」と決意。では、自身を惹きつけているものは一体何なのか。

「現場では精いっぱいやることに必死なので、正直に言うとまだ楽しめる余裕はありません。ただ、表現者の1人として俳優の仕事には面白さを感じています。俳優もモデルも正解がないので、その先にある〝見えない何か〟に好奇心を掻き立てられているのかなと。あとは、『グランメゾン東京』で木村さんの仕事に対する向き合い方を目の当たりにしたことも、俳優に興味を持った理由の一つです」

現場で口にした料理については、「どれも本当においしくて素直な表情が出ている」と笑顔を見せるが、小林圭シェフの生き方にも感銘を受けたという。

「フレンチの本場であるパリで戦うのは、本当に大変なこと。それがわかっているからこそ一緒にするのはおこがましいですが、異国の基準で戦いながらトップを目指していく感覚は自分とも似ていると感じました」

モデルとしてはもちろんのこと、俳優としての活躍も目覚ましい冨永の今後にはますます期待が膨らむ。

「モデルの仕事とのバランスはつねに考えていますが、俳優としてはいろんな役に挑戦してみたいです。あとは、〝余白〟のある生き方ができたらいいなと。余裕がないと他人も自分も傷つけてしまうことがあるので、生きていくうえで〝ハンドルの遊び〟みたいな部分は大事だなと思っています」

冨永愛

17歳でNYコレクションでモデルデビューし、話題を集める。以降、世界でトップモデルとして活躍。モデルのほか俳優にも挑戦し2019年「グランメゾン東京」をはじめ、23年NHKドラマ10「大奥」では吉宗役として主演デビューを果たす。また、チャリティ・社会貢献活動や、日本の伝統文化を伝える活動「冨永愛の伝統to未来」がスタート。公益財団法人ジョイセフアンバサダーなども務める。最新著書に『冨永愛 新・幸福論 生きたいように生きる』がある。

Ok Taecyeon

ドラマ版の研究から料理学校まで、全力で向き合った役作り

木村拓哉とはこの映画の撮影で初対面のオク・テギョン。緊張しながらも刺激のある現場を楽しみながら演技に挑んだ

注目を集める新キャストのなかでも物語のキーパーソンとなるのは、見事な腕前を持つパティシエのリック・ユアン。世界的人気を誇る韓国のアイドルグループ「2PM」でメインラッパーを務める一方、俳優としても評価が高まっているオク・テギョンが日本映画初出演を果たしている。

「まずはドラマ版をすべて観て、登場人物たちの魅力とストーリーの長所について研究しました。そのなかで感じたのは、僕が演じたユアンは問題児でありながら厨房に活力を吹き込むキャラクターであるということ。僕自身とは『誰かを信じるまでに時間はかかるが、一度信じたら最後まで信じ抜く』という点が似ていると思いました」

日本の料理学校に通ってベーキングを習ったり、フランス語の練習に励んだりと、役作りにも全力で向き合った。作品に対する思い入れが強くなったからこそ、木村拓哉と対面した際にある感情が込み上げたと振り返る。

「木村さんに初めて会ったとき、一緒に演技をする俳優というよりも、『目の前に芸能人がいる!』という感覚になってしまってすごく緊張しました(笑)。普段のときも撮影中も素敵な方なので、すべてが心に残っています」

そのなかで、海外の撮影ならではの新たな気づきもあったのだとか。

「いままでは旅行先に必ず持っていく物はありませんでしたが、『グランメゾン・パリ』の撮影から持ち歩くようになったのは枕。日本とパリに長期間いて、枕が重要だということを初めて知りました。旅先では心の余裕を持ちたいので、スケジュールも十分な余裕を持って組みたいタイプです」

本作からは「目指せばできる」という勇気を受け取ってほしいとも話しているが、夢を叶える秘訣についても教えてくれた。

「僕には『諦める』という選択肢がないので、その分忍耐力は強くなりました。とはいえ、いつも楽しかったわけではないので、夢のために一生懸命走ってきた自分自身を誇らしく思うときもあります。ただ、これは僕一人だけの努力ではなく、僕が夢を叶えられるように家族や友人、スタッフの方々が助けてくれたおかげで実現したこと。だからこそ、感謝の気持ちはつねに持っています」

オク・テギョン

2008年、韓国のアイドルグループ「2PM」のメインラッパーとしてデビュー。グループ活動だけでなくソロとしても活躍を見せる。また、10年、韓国ドラマ「シンデレラのお姉さん」で本格的な俳優デビューを飾る。11年「ドリームハイ」、21年「ヴィンチェンツォ」「御史とジョイ」など多数のドラマや映画に出演。日本のドラマでは11年「僕とスターの99日」にレギュラー出演。24年『グランメゾン・パリ』では日本映画初出演を果たす。

Yoshinori Masakado

次を予想しながら動いていたジュニア時代の自分と重なる部分も

監督が大きさにこだわったという「爆発ヘア」も印象的。キャラクターの個性が出ていてよかったと演じた本人もお気に入り

ムードメーカー的な存在としてフレッシュな風を届けているのは、「コミ」と呼ばれる見習い料理人の小暮佑。人気急上昇中のアイドルグループ「Aぇ! group」のメンバーである正門良規が映画版の新キャストに抜擢された。

「大先輩の木村さんとこの作品でご一緒できるなんて思ってもいなかったので、最初は信じられなかったです。と同時に、メンバーの末澤誠也が木村さんのことを大好きすぎるのでどう伝えようか悩みました。でも、すごく喜んでくれてうれしかったです。一番はいいお芝居をすることでしたが、末澤から『木村さんの連絡先を聞く』という使命も託されたので、僕は2つの目標を持って挑みました(笑)」

それぞれの使命を無事に果たしたこともあり、本作終了後にはあるご褒美をリクエストしたのだとか。

「僕のモチベーションはご飯なので、『今日は一人焼肉に行くぞ』みたいに何を食べるかをいつも考えています。『グランメゾン・パリ』の撮影が終わったあと、楽しみにしていたのは実家のカレー。味だけで言ったらおいしいカレーはいっぱいありますが、お母さんが作るカレーって何か特別なんですよね(笑)」

今回は塚原あゆ子監督がこだわったというヘアスタイルも特徴的だが、さまざまな角度から役作りに取り組んだ。

「コミはシェフの動きを見ながら先読みし、求められているものをつねに考えるポジション。その様子が、目まぐるしく進んでいく現場で次を予想しながら動いていたジュニア時代の自分と重なりました。あとは、ベテランの素晴らしいみなさんのなかに僕が入るのと、キッチンに見習いとして入る構図が近かったので、そういう環境によってもキャラクターを作っていただいたと感じています」

2024年は念願のCDデビューに加えて話題作への出演が続いたため、正門にとっては実りのある一年となった。

「初めて行く現場が徐々に怖くなくなってきたので、度胸がついてきたかもしれないですね。その正体が自信なのかはまだわかりませんが、いまは『何でも挑戦したい!』というハングリーな気持ち。本作をきっかけに海外にも興味を持つようになったので、前向きないい変化だと思っています」

正門良規

2019年、関西ジュニア内ユニット「Aぇ! group」のメンバーに選出。21年、舞台「染、色」で単独初主演を務める。22年、大阪松竹座でソロコンサートを開催。ジュニアが個人名義でソロライブを開催し、松竹座において全43公演の最多公演記録という偉業を成し遂げた。また、ドラマでは「東京ドラマアウォード2024」ローカル・ドラマ賞を受賞した「京都のお引越し」(23年)、映画では「グランメゾン・パリ」(24年)など多数の作品に出演。グループ活動では24年、念願のCDデビューを果たす。

『グランメゾン・パリ』を彩る世にも美しいメニュー

映画の見せ場の一つが、エレガントで斬新な料理の数々。監修を務めた小林シェフのレストランでは、
そんなエッセンスに満ちた美しい皿が堪能できる。観る前に食すか、観た後に行くか。正解は「どちらも楽しい!」

口の中に大地の味が溢れる〝庭園風季節のサラダ〟

パリ「Restaurant KEI」のスペシャリテ〝庭園風季節のサラダ〟（ジャルダン・ドゥ・レギューム・クロッカン）は、幾種もの野菜やハーブに、レモンの泡や鱒の燻製、トマトのソースやルッコラのムースを合わせた一皿。お上品に食すことは許されない。以前、「Maison KEI」で初めて御殿場バージョンのこの料理を食べた時は、来日中だった小林シェフが厨房で「混ぜろ、混ぜるんだ!」的なジェスチャーをしつつ客席を見つめていたのが印象的だった。その通り、ビビンバのようによくミックスして食べるのが正解で、渾然一体となったサラダから次々に食材の個性が弾けては消えていくのが醍醐味。映画の中では及川光博演じる相沢瓶人が、部門シェフとしてこの一品を、イマジネーションを巡らせ完成させる。

目も舌も喜ぶ美しいデザート〝ヴァシュラン〟

クリームとメレンゲを組み合わせたフランスの伝統菓子を、斬新かつモダンに生まれ変わらせた「Restaurant KEI」のメインデザート。御殿場「Maison KEI」や銀座「ESPRIT C. KEI GINZA」は共に和菓子の老舗「とらや」とのコラボによって営まれる店だが、ここではあんこを取り入れたヴァシュランも登場。店の代名詞的存在に。映画ではオク・テギョン演じるパティシエのユアンが日本や韓国の食材を取り入れて完成させるシーンが興味深い見どころに。

食感の変化を楽しむ〝うろこ焼き〟

日本料理だと「松笠焼き」の名でも知られる。繊細な魚をあえてうろこをつけたまま調理する料理は、フレンチでもお馴染み。小林シェフは自身の店の開業当時より絶妙な火入れのうろこ焼きを得意とし、そのニュアンスを感じられる料理は日本の「KEI」店で味わえる。映画では木村拓哉演じる尾花がそれを想起させる技で仕上げ、客を魅了する。おいしさはもちろん、カリカリに仕上がったうろこやしっとりした身の食感、そこに絡むソースの滋味深さを存分に堪能したい。

映画の世界観を味わえる国内4つの「KEI」ブランド

Maison KEI
（メゾンケイ）
静岡県御殿場市東山527-1
営業：11:30〜15:00（12:30L.O.）、
17:30〜21:00（18:30L.O.）
定休日：火・水曜
www.maisonkei.jp/maisonkei

Héritage by Kei Kobayashi
（エリタージュ バイ ケイ コバヤシ）
東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン45F
ザ・リッツ・カールトン東京内
営業：12:00〜16:00（13:30L.O.）、
18:00〜22:30（20:00L.O.）
定休日：火・水曜
www.heritagebykei.com/ja

KEI Collection PARIS
（ケイ・コレクション・パリ）
東京都港区虎ノ門2-6-2
虎ノ門ヒルズステーションタワー 49F
営業：17:30〜23:00（21:30L.O.）
バー［木〜土］17:30〜26:00
（FOOD25:00L.O.／DRINK25:30L.O.）
［日〜火］17:30〜24:30
（FOOD23:00L.O.／DRINK24:00L.O.）
定休日：水曜
www.kei-collection.com/

ESPRIT C. KEI GINZA
（エスプリ・セー・ケイ・ギンザ）
東京都中央区銀座7-8-17
虎屋銀座ビル11F
営業：17:30〜23:00（20:30L.O.）
定休日：日・月曜
www.maisonkei.jp/esprit_c/

小林圭
1977年長野県生まれ。長野や東京でのレストラン修業を経て98年に渡仏。いくつかの有名店に勤務し、「アラン・デュカス・オ・プラザ・アテネ」では勤務した7年のうち5年間副料理長を務める。2011年に独立し「Restaurant KEI」を開業。20年、「ミシュランガイド」フランス版で三つ星獲得。現在、パリのほか、日本でも御殿場、六本木、虎ノ門、銀座にレストランを展開する。

Kei Kobayashi

小林圭が映画で魅せるフレンチの魔法

チームワークが奏でる料理というクリエイション

映画『グランメゾン・パリ』が魅せる圧倒的なリアルを支えたのが、料理監修を務めたパリの「KEI」率いる小林圭シェフ。アジア人初のミシュラン三つ星ホルダーにその想いを聞いた。

interview & text: Mayuko Yamaguchi
direction: Miyuki Kikuchi

映画『グランメゾン・パリ』では、フランス料理に人生を捧げる日本人・尾花夏樹が、パリを舞台にチーム一丸となって「ミシュランガイド」フランス版の最高位、三つ星獲得のために奔走する。言葉にすると簡単だけれど、数年前までこんなことは飲食の世界では夢物語と言われていたものだ。ところが本当にやってのけた人がいる。2020年、アジア人として初めてこの賞を獲得した「Restaurant KEI」の小林圭シェフ。パリ1区の瀟洒な店は、以降5年間その座を守り続けている。

そんな小林シェフが今回、映画の料理監修を務めたという。クランクアップ後、主演の木村拓哉さんが「パリでツッパってるあの金髪シェフがね（注：愛のある言い方だった）」とYouTubeの番組で話しているのをお見かけしたが、映画を観終えた私の目には、尾花の奥に小林シェフが見え隠れした。……そのように小林シェフに申し上げたところ、「自分はもう少し人の話に耳を傾けるし、開業時から何よりもチームワークを大切にしてきましたよ!」と朗らかに反論されてしまった。

「フランス料理の総本山であるパリで、日本人がフランス料理店を営むとはどういうことか？京都で外国人チームが和食店を展開するのを想像すれば、お分かりいただけるかもしれません。パリにはフランス料理への深い愛情と譲れないプライドがあって、我々はそこで勝負を挑んだということです。うちのレストランには外国人スタッフが大勢いますし厨房の会話はすべてフランス語。チームワークは不可欠で、その他にもあらゆる努力を行い、料理というクリエイション活動はその上にあると思っています」

料理監修の他に俳優たちにはどんなことを伝えたんですか？　とシェフに問うと、「フランスにおける料理人の思考とか、パリだったらこういう場面ではこうあるべきだとか」と言う。なるほど。映画の中で尾花は「常に変化し続けるのがフランス料理で、自分はその面白さに人生を懸ける」と語るのだけれど、この言葉には裏がある。新しいものを創造するにしてもフランス料理への理解やオマージュは必須。そこを大きく逸脱すると、「ミシュランガイド」の審査員だけでなく食べ手からも認められない。シェフと食べ手、シェフと食材生産者、シェフとソムリエ、そんな関係性の中で皆が思いをぶつけ合うようにして培ってきたものがフランス料理なのだと思う。

映画のリアリティを高めたのが、小林シェフの店でもお馴染みの料理の数々だ。もちろんまったく同じではないけれど、それでも料理好きにとっては発見の宝庫であり、とても楽しい。映画では冨永愛さん演じる食のインフルエンサー、リンダ・真知子・リシャールが、尾花らの料理について見事な解説をするが、それらを頭に入れてから実際にレストランで答え合わせをしてみると楽しさは倍増する。最後に一つだけ映画にモノ申すなら、冨永さんの神々しいほどの美しさだろうか。日々、ヘタすれば連日連夜フルコースの食事をとり続けることもある食のジャーナリストは、その摂取カロリー量がまぁまぁ窺い知れる雰囲気を持つ人も多いと（自分も含めて）思うのだけれど。いずれにしても、胃袋と好奇心を刺激する作品だ。

ルーヴル美術館やヴァンドーム広場があるパリの中心地、1区。2011年のオープン以来、小林シェフにとってこの店は「自分の世界をブランドに例えるなら、ここは『KEI』のオートクチュール的存在」という。常に変化し続けており、コロナ禍においても大規模なリニューアルを遂げた。「そのために旅行する価値のある卓越した料理」は「ミシュランガイド」が定める三つ星の定義だが、まさにその言葉を体現する存在として歩み続ける。

Restaurant KEI
5 Rue Coq Héron, 75001 Paris,
営業　12:30〜13:15（L.O.）（木・金・土曜のみ）、
19:45〜20:45（L.O.）　定休日　日・月曜
www.restaurant-kei.fr/

marie claire
dining
5th December, 2024

Home Style

1

2

3

5

6

4

Find your favorite

ホリデーシーズンを彩るテーブルウェア

クリスマスや年末年始に向けて、気分も華やぐこの時季。街のイルミネーションに負けないくらい、
おうちテーブルが映えるアイテムで飾って、家族や友人とのスペシャルな時間を過ごそう。

graphic design: Ray Tanaka / styling: Eri Ibuki / text: Satsuki Tadokoro / cooperation: Miyuki Kikuchi

1.Bernardaud シャンパンの泡と煌めく星の数々をちりばめたモチーフのプレートは、上にディナープレートを載せたり、ビュッフェでの盛り皿にしたり。家族や仲間が集う食卓を彩ってくれる。ノエル サービスプレートφ31cm¥28,050（ベルナルド／ベルナルド表参道店） **2.Astier de Villatte** フランスのライフスタイルブランドが手がける、遊び心あるモチーフに洗練されたシャープなラインが美しい陶器のプレート。煌びやかなゴールドが、まさに星（エトワール）のよう。アクセサリーを入れてオブジェとして飾っても素敵。Etoile スーププレート ゴールデン インテリア［W24×D24×H5cm］¥47,520（アスティエ ド ヴィラット） **3. Baccarat**「バカラ」のモダンデザインを代表する「ベガ」シリーズから、ステムのダイヤモンド型クリスタルが印象的なワイングラス。灯りを反射して冬の夜の星のように輝くグラスには、とっておきのビンテージワインを。ベガ ワイングラス［H18cm／φ7.7cm／280mL］¥26,400（バカラ／バカラショップ 丸の内） **4.Christofle** フランスの空間・プロダクトデザイナー、アンドレ・プットマンがデザインしたホームデコレーションシリーズから、優美でアシンメトリーなリングが特徴的な、キャンドルスタンド。3L ヴェルティゴ シルバーコーティング¥80,300（クリストフル／クリストフル 青山本店） **5.AS IT IS** 新潟県・燕三条で長く受け継がれてきた"へら絞り"加工から生まれた柔らかなウェーブのラインと、繊細な表面加工の質感が美しいステンレス製プレート。YURAGI Bronze 大［φ27cm］¥7,700（アズ イット イズ/中野科学） **6.Georg Jensen** ブランドの中でも高い知名度を誇るコレクション「コブラ」のトレードマークである波状の表現を、全アイテムに施した軽量&快適デザイン。ディナーフォーク・ナイフ・スプーン、ティースプーンのセットは、ミラー仕上げのステンレススチール製。コブラ カトラリー ギフトボックス 16点セット¥52,800（ジョージ ジェンセン／ジョージ ジェンセン ジャパン）

Home Style

16

17

1

2

©Saint-Louis

3

4

13

14

15

9

7

8

6

5

12

11

10

Find your favorite
ホリデーシーズンを彩るテーブルウェア

9.Baccarat 漆やレザー、ボーセリン、ウッドなどの異素材を使った新たなコレクション「ニューチャプター」が登場。「バカラ」のアイコンとして知られる「アルクール」の洗練と魅力に満ちた複雑な形状を、ワックスという新素材で再現。ニューチャプターアルクールキャンドル型キャンドル 全6色 各¥18,700（バカラ／バカラショップ 丸の内） **10. Astier de Villatte** ゴールドの葉のモチーフで王冠のように縁取られた純白の陶器のプレートが、ラグジュアリーな雰囲気を醸す。"Gold Josephine"ディナープレート［φ26.5cm］¥45,540（アスティエ ド ヴィラット） **11.12.Wedgwood** 「ウェッジウッド」のアーカイブを基にしたボーダー模様に、赤のシェブロンラインをアクセントに加えてモダンに仕上げた「フェスティブ」シリーズ。ホリデーシーズンの食卓を、華やかなテーブルウェアでコーディネートして。ギフトや結婚のお祝いにもおすすめ。フェスティブ ティーポット¥44,000、大切な家族であるペットとも、もちろんおそろい。フェスティブ ペットボウル［φ21cm］¥15,400（公式オンラインストア限定）（ともにウェッジウッド） **13.Georg Jensen** 手に優しくフィットしスムーズに栓を抜くことができる、人間工学に基づいた彫刻のような美しいフォルムのコルク抜きは、ミラー仕上げのステンレススチール製。WINE & BAR アコルクスクリュー¥11,550（ジョージ ジェンセン／ジョージ ジェンセン ジャパン） **14.Wedgwood** クリスマスシーズンになると、チャイコフスキーの名曲にのせて、世界中のバレエ団で上演される「ナッツクラッカー（くるみ割り人形）」を、「ウェッジウッド」流にアレンジしたスタイリッシュなキャラクターのオーナメントが登場。"ナッツクラッカー"や"クララ"など豊富なラインナップは、集めるワクワク感も楽しい。ホリデイオーナメント ナッツクラッカー¥7,700（ウェッジウッド） **15.Christofle** 「ヴェルティゴ」シリーズから、アシンメトリーなリングのフォルムがテーブルのアクセントに。ヴェルティゴ 箸置き4個 シルバーコーティング¥31,900（クリストフル／クリストフル青山本店） **16. GINORI 1735** アザレアピンクの背景に、エキゾチックな花のモチーフとゴールドの縁取りがエレガントなコーヒーカップ&ソーサー2客とトレイのギフトウェアセット。テゾーリコレクション オリエンテイタリアーノ アザレア コーヒーサービスセット¥99,000（ジノリ1735 ／リチャードジノリ・アジアパシフィック） **17.Astier de Villatte** 釉薬を纏った白い陶器は、「アスティエ ド ヴィラット」の代名詞。波打つようなラインとクラシカルな佇まいが、テーブルに品のある存在感を放つ。Peggy 2 levels フルーツスタンド［H31×W23×D23cm］¥93,060（アスティエ ド ヴィラット）

1.Bernardaud パリの象徴・エッフェル塔とのコラボレーション「トゥ パリ ブルーニュイ×ラ トゥール エッフェル」シリーズから、夜のエッフェル塔と花火を描いたトレイには、プチフルールやアントゥルメなどをのせて。スクエアトレイ［W17×D15cm］¥24,200（ベルナルド／ベルナルド表参道店） **2.Saint Louis** サンルイ工房を取り巻く森からインスピレーションを得た、メゾンのシグネチャーコレクション「フォリア」と、クラシカルなエスプリにモダンな解釈を加え、1979年に誕生した「アポロ」コレクションから、クリスタルの輝きが映えるワイン&シャンパングラス。（左）フォリア 白ワイングラス［H21.5cm／φ9.0cm／300mL］¥34,100（右）アポロ シャンパンクープ［H12.8cm／φ9.8cm／180mL］¥35,200（サンルイ／エルメスジャポン） **3.Christofle** 三つ編み模様がマットな磁器を繊細に囲み、柔らかなコントラストを生み出している。どんな料理も映える、ハンドメイドの繊細で美しいプレート。パピロン ディナープレート¥24,200（クリストフル／クリストフル青山本店） **4.DIOR** メゾン ベルナルドとコラボした、透き通るような白い素焼きのキャンドルホルダー「リトファニー」は、クリスマスシーズンを祝福する3つの異なるデザイン。メゾン クリスチャン ディオール アート オブ リビング セット（リトファニー×3、キャンドル20g×3）¥62,700（ディオール／バルファン・クリスチャン・ディオール） **5.AS IT IS** ノーベル賞の晩餐会でも採用された最上級のカトラリー技術と、手になじむ程よい重さとなめらかなシルエットのデザイン。着色料を一切使わない、表面加工による魔法のような色合いで、漆器や天然素材と合わせたモダンなコーディネートも。SUGATA スプーン・フォークBlack（L）各¥2,750、（S）各¥2,200 ナイフ（L）¥2,750（アズ イット イズ／中野科学） **6.Christofle** シンプルで純粋な美学とオブジェの機能美とを組み合わせた「ヴェルティゴ」シリーズから、リングのハンドルが施されたユニークなデザインのトレイ。ヴェルティゴ トレイ 1手付き シルバーコーティング［W20×D16cm］¥57,200（クリストフル／クリストフル青山本店） **7.Baccarat** 新コレクション「ニューチャプター」より、キャンドルの火を灯すのにおすすめのマッチは、「バカラ」のマニュファクチュールのアーチ型の窓からインスピレーションを得ただデザイン。ニューチャプター アルカディア マッチ 全6色 各¥3,630（バカラ／バカラショップ 丸の内） **8.Royal Copenhagen** ブルーコレクタブルのスタイルカップは毎年、イヤープレートの要素からインスピレーションを得たモチーフで新しくデザイン。プレートのどこからインスパイアされたのか探しながら、ホリデーシーズンのティータイムを楽しく演出してみては。スタイルカップ&プレート 2024 ¥20,900（ロイヤル コペンハーゲン）

Beauty Horoscope

2025年ビューティホロスコープで個性を磨く

「2025年はどんな年になる?」。人気のフォーチュンアドバイザー・イヴルルド遙華さんが、12星座ごとの運気を高めるポイントを解説。
来年は、世の中の流れがますます早くなる予感。こまめに情報収集をして、
自身をアップデートする人が幸運をつかむ。ビューティでは、多様性の時代だからこそしっかり自己表現を。
人から褒められるパーツをメイクで際立たせ、コミュニケーション上手になって〝追い風〟を受けると、よい流れに乗れるはず。
それぞれのメイクのポイントに加え、おすすめのアイテムもセレクト。※各星座の区切りは、イヴルルド遙華さんのメソッドを元にした日付を採用

text: Kiriko Sano

Capricorn
山羊座
★12月23日〜1月20日生まれ

完璧を求めず、力を抜いて
計画性を持った行動を

山羊座の人は生真面目で奉仕の精神があり、〝お世話係〟となりやすいタイプ。仕事でもプライベートでもキャパシティを超えがちな来年の上半期は、スケジュール管理を行い、線引きをして、断れることは断ったほうがよさそう。ときには上手に手を抜いたり、自身の時間や体力を配分したりすることがポイントに。疲れやすいからこそ、カーキやグリーンなどの癒やしのカラーを取り入れて。落ち着いた質感やカラーが、自然なものを好む山羊座の人をより穏やかな心へと導いてくれるはず。

〈左〉イドル リップ バター グロウ 21 ¥5,500（25年1月1日発売）／ランコム
〈右〉カネボウ　カラー ドシャドウ 05 ¥6,050（セット価格・25年1月17日発売）／カネボウインターナショナルDiv.

Aquarius
水瓶座
★1月21日〜2月19日生まれ

プレイフルなメイクで
クリエイティブさを解放

2020年末以降の約200年間の主役である水瓶座は、元来のクリエイティビティが輝きを増し、より楽しいムードに満ちた一年へ。おすすめは、子供のように無邪気な精神を解き放つ、カラフルな色使いのメイク。ゴールドや、元気な印象を与えるイエローなどのビタミンカラーを取り入れよう。色彩豊かなカラーアイライナーをワンポイントで投入してもOK。遊び心のあるメイクを纏うことで、新たな感覚を身につけ、時流に乗って表現する喜びを享受。結果、幸運へと導いてくれる。

〈左〉コスメデコルテ ルージュデコルテ クリームグロウ 18G ¥5,500（25年1月16日発売）／コスメデコルテ
〈右〉メテオリット ビーユ 02 ¥9,790 ／ゲラン

Pisces
魚座
★2月20日〜3月20日生まれ

内側へと意識が向かい
〝家〟や家族との時間が充実

外へ出て積極的に人と関わるというよりは、家族と過ごし、内面を充実させ、居場所を整える一年になりそう。引っ越しや家具、家電などのアップデートにも適したシーズンに。気乗りのしない友人付き合いも整理のしどき。多くの時間を過ごす部屋を見直し、家が完璧になると自然と視野が外へと広がっていきそう。結婚や、郊外への移住にもよいタイミング。メイクはリラックス感のあるカラーや、持ち運びやすいミニサイズが支えとなってくれるはず。

〈左〉THREE ドリームオン アリュージングリップone 02 ¥4,070（25年1月1日発売）／THREE
〈右〉ルナソル モノアイカラーレーション 上：EX05C、下：EX03C 各¥3,520（25年1月24日発売）／カネボウ化粧品

Libra
天秤座
★9月24日〜10月23日生まれ

未来の飛躍に向けて学び、
スキルを高める一年に

「学ぶ」というキーワードが色濃い来年は、将来に向けての準備を進める一年になりそう。わからないことを調べたり、習ったり、あるいは尊敬する人や憧れの人から学んだりしてみて。ワークショップなどに参加してスキルを高めるのもよい行動。学びや知識を象徴する顔のパーツは、額と耳。煌めくフェイスパウダーやハイライトを額や耳にふわっとさり げなくオン。パープルやワインレッド、ボルドーも開運カラー。マチュアなリップで、知性を感じさせるシックなルックに仕上げるとより魅力的な存在に。

〈左〉スパイク ヴァレンティノ パープルドーズ 125R ¥7,260（25年1月8日限定発売）／ヴァレンティノ ビューティ
〈右〉SUQQU ブラーリング カラー ブラッシュ 106 ¥6,600（25年1月24日発売）／スック

Scorpio
蠍座
★10月24日〜11月22日生まれ

実力を試される一年だから、
自分に向き合い土台を整える

誰かのお世話や介護、他人がやりっ放しの仕事を引き継ぐといった少々ヘビーな一年を迎えるのが蠍座の人。そんな時こそ、逃げずに向き合い、逆境をポジティブに変える要領と腕が求められそう。問題や課題をひとりでなんとかしようと思わずに、周りの人やクライアントに教えを乞うなど、謙虚な姿勢で臨んでみて。土台が大事な時期だから、お疲れ感をカモフラージュし、フレッシュに見せてくれるアイカラーや血色を演出するフェイスカラーを味方につけて乗り切るべし。

〈左〉エストランスフィア アイカラー 02 ¥6,490 ／エスト
〈右〉RMK ラディアントカラースティック 02 ¥3,630（25年1月10日発売）／RMK Division

Sagittarius
射手座
★11月23日〜12月22日生まれ

「仕事よりもプライベート」。
パートナーシップが強化される

12年に一度の、恋愛運が高まる一年が到来。恋愛や結婚などのパートナーシップ、あるいはビジネスにおけるパートナーも大きな意味を持つ時期になりそう。周りの人から愛される、好感度が高く愛らしい雰囲気を纏えるメイク、もしくはスウィートなデザインのパッケージに注目を。フェミニニティを高めると、よい流れがつかめるはず。近しい人との関わりや距離感、関係性が重視されるから、自分らしくいられるという意味で、実は別れにも適したタイミング。

〈左〉YSL ザ インクス ヴィニルクリーム 622 ¥6,490（25年1月17日発売）／イヴ・サンローラン・ボーテ
〈右〉ディオールショウ サンク ク ルール 812 ¥10,010（25年1月1日限定発売）／パルファン・クリスチャン・ディオール

Cancer
蟹座
★6月22日〜7月23日生まれ

人生の棚卸し期だからこそ
イメチェンを図るきっかけに

蟹座の人は、過去からのメッセージを受け取るなど、未来へ向けた〝転換期〟のシーズンになりそう。しばらくはじっくり自己と向き合う「修行」のような時期が続くものの、それは2025年の下半期、新たな自分へと変わるための準備期間。ビューティに関しては、いつもの〝定番〟を変えたり、新しいサロンに行くなど、旬なものを纏ってイメチェンをしてみると吉。春らしいラベンダーやピンクをメイクのアクセントにしたり、みずみずしくフレッシュな香りを取り入れたりして印象をガラッと変えてみて。

〈左〉ミス ディオール パルファン ミニ ミス ¥11,220（25年1月1日発売）／パルファン・クリスチャン・ディオール
〈右〉オムニコンシャス ラッシュ 03 ¥3,850（25年1月1日発売）／セルヴォーク

Leo
獅子座
★7月24日〜8月23日生まれ

人間関係を整理して
より気が合う人と過ごす

自身の〝想い〟が強く、人間関係に左右されやすいタイプの獅子座の人。2020年の終わりから多様性のある世の中にシフトしたことで、以前よりも統一感のない環境に戸惑うことが多かったはず。自身の人間関係やコミュニティを見直し、苦手な関係性を整理して好きな人とだけ過ごすように心がけると、よい流れへと導かれそう。好戦的な印象を与えるブラックは避け、心を安定させるブラウンやグレーを基調としたアイメイク、人間関係を良好にするオレンジやブラウンのチークをチョイス。

〈左〉RMK シンクロマティック アイシャドウパレット 09 ¥6,380（25年1月10日発売）／ RMK Division
〈右〉NARS ブラッシュ N 921 ¥5,060 ／ NARS JAPAN

Virgo
乙女座
★8月24日〜9月23日生まれ

これまでの準備や計画が
成功して報われるシーズン

乙女座の人は、集団のなかで2番手や〝お世話役〟になりやすい傾向が。優等生的であるがゆえに、自己主張が控えめで、時には損をすることも。準備や計画が得意だからこそ、「注目を集めること」で周囲からの評価を手に入れよう。仕事で成功しやすい2025年は、グレーやネイビーなどのクールなトーンのメイクで目元を強め、存在感や意志をアピールすることが大切。印象と思考を司る眉間をほどよい間隔に整え、アイブロウをキリッと美しく強調すると一目置かれるように。

〈左〉クレ・ド・ポー ボーテ ジェルスルシル 102 ¥3,850 ／クレ・ド・ポー ボーテ
〈右〉ザ アイシャドウ パレット ＋ 〝サイレンスト セレニティ〟 101 ¥6,820（25年1月10日限定発売）／アディクション

Aries
牡羊座
★3月21日〜4月20日生まれ

「好奇心」がキーワード。
目元に煌めきを宿して

2025年の上半期は、自己研鑽を通じて新たな種を蒔くシーズン。探究心を大切に過ごすとよい流れをキャッチできるはず。日々の学びから未来の可能性が見つかるから、見逃さないように意識して。目元は「見つける」という意味があるので、アイコンシャスなメイクや、キラキラしたラメなどで、華やかに彩るのが運気アップのポイントに。煌めくラメやパール、グリッターが入ったアイシャドウを纏い、輝くまなざしでワクワクするような物事を見つけに行こう。

〈左〉アイスカルプト ハナミグラッセ ¥7,150（25年1月17日限定発売）／シュウ ウエムラ
〈右〉エレガンス ラズル アイカラー 67 ￥2,310（25年1月18日発売）／エレガンス コスメティックス

Taurus
牡牛座
★4月21日〜5月20日生まれ

ラグジュアリーなアイテムで
五感を刺激し、高める

もともと五感が優れているのが牡牛座の人。来年はその個性に磨きをかけるため、クオリティが高い逸品に注目してみるとよい流れに乗れる予感。〝よいもの〟を所有、あるいは身につけることで、感度がさらにアップ。コスメなら、キャッチーなデザインの限定パレット、ラグジュアリーなリップを選ぼう。モチーフが刻まれているものや、格式がある重厚な印象のものもぜひ。リッチ感が重要なので、持ち物をこまめにアップデートし、いつもキレイな状態を保つことも心がけてみて。

〈左〉リップ マエストロ パシオーネ 405P ¥6,380（25年1月31日限定発売）／アルマーニ ビューティ
〈右〉ブラッシュ カラー インフュージョン ピオニー エディション ¥4,730（25年1月17日限定発売）／ローラ メルシエ ジャパン

Gemini
双子座
★5月21日〜6月21日生まれ

12年に一度の幸運イヤー。
〝主役〟としてふるまって

2020年の暮れから世の中のムードが大きく変わり、「風の時代」と呼ばれる時期に突入。もともと「風」のエレメントを持つ双子座の人は、ますます時代をリードする存在になるはず。人との会話のきっかけになるようなインパクトのあるコスメや、キャッチーなメイクをセレクトして、しっかりと自己主張して。日本に上陸したばかりの話題の新作コスメも幸運のカギに。2024年の下半期から2025年にかけては、もともと高いコミュニケーション力がさらに生かされ、いつでもどこでも〝主役〟の一年になりそう。

〈左〉ル・ルージュ・セリーヌ 01 ルージュ・トリオンフ ¥9,020／セリーヌ ボーテ
〈右〉YSL メイクミーブラッシュ パウダー 44 ¥8,360（25年1月1日発売）／イヴ・サンローラン・ボーテ

占断をお願いしたのは……

占い・イヴルルド遙華（はるか）
フォーチュンアドバイザー

前向きなアドバイスが口コミで広がり、モデルやヘアメイク、エディターなどの業界で絶大な支持を得る、いま話題のフォーチュンアドバイザー。
西洋占星術、タロットをはじめ、人生の流れを24の節目で区切る「フォーチュンサイクル」など、幅広い占いを独学で研究する。

〈上〉バスク地方の都市ビルバオ。河口に建つ巨大食品マーケットはアール・デコ調の装飾が特徴的。グッゲンハイム美術館などユニークな建物も多い〈下〉好みのバルを訪れて、店自慢の個性あふれるピンチョスに舌鼓を打とう

スペインの今と出会い、触れ合う、欲張りな旅
●ルックJTBで行く 添乗員同行
2大都市とバル巡りの聖地バスク地方へ
「スペイン満喫8日間」

Check!
ビルバオや、サンセバスチャンでのバル巡り。さらに国境を越えてフランス側のバスク地方へ。マドリードでは、プラド美術館、国立ソフィア王妃芸術センターへ。バルセロナでは自由行動の時間も。

↑
ツアーの詳細はこちらから

バルがひしめき合うサンセバスチャンの旧市街を、ブラブラ散策するのも楽しい

※上記掲載ツアーはこの広告でのお申し込みは受け付けておりません。
パンフレットの請求は右記の連絡先までお問い合わせください。

JTB
バル巡りの聖地「バスク地方」でスペインの新たな魅力と出会う

地域によって異なる文化や風土で、訪れる人々を魅了し続ける。そんなスペインでいま注目を集めるのが「バスク地方」。豊かな自然と美食を堪能し、スペインの新たな魅力を体感しよう。

text: Satsuki Tadokoro

様々な人種、文化、宗教や気候・風土が共存する国・スペイン。初めて訪れるなら、スペインを代表する首都マドリード、そして天才建築家・ガウディの傑作建築群を擁する、東部の都市バルセロナは外せないだろう。

そして近年、人気を高めているのが、ピレネー山脈の西側でスペインとフランスにまたがる「バスク地方」だ。独特の言語や文化を持つこの地域は、豊かな自然が広がり〝緑のスペイン〟とも呼ばれる。バスク地方の文化の中心地ビルバオはアートの街としても知られ、ミシュランガイド星付きレストランが多数店を構えるサンセバスチャンは、美食の街としても名高い。「バスク地方」を訪れたなら、やはりバル巡りこそ醍醐味だ。地元の人々に交じり、名物の串に刺したアペタイザー・ピンチョスと地酒でひと味違うスペインを楽しみ尽くそう。

定番の観光名所を擁する2大都市はもちろん、ちょっと通な注目エリアまで足を延ばせる欲張りな旅で、スペインの多様な魅力に触れたい。

お問い合わせ先: JTB 050-3358-4169
営業時間: 10:00～20:30（12/31、1/3は10:00～18:00 、1/1・2は臨時休業）

HANKYU TRAVEL
多様な文化が融合する情熱の「アンダルシア」へ

情熱の国・スペインのエッセンスを、存分に味わいたい。そんなわがままを叶えてくれる旅がある。歴史や文化に思いを馳せながら、美しく荘厳な光景に圧倒されよう。

スペイン南部、アンダルシア州のコルドバは、異なる宗教・文化が融和する古都。イスラム建築のモスクとキリスト教の聖堂が同居するマヨール礼拝堂の祭壇・メスキータは、この街を象徴する建造物だ。アルハンブラ宮殿で有名な、イスラム文化を色濃く感じるグラナダは、フラメンコを生んだヒターノの人々も多く住む地。本場のダンサーの情熱的な踊りを前に、きっと息を呑むはず。

地中海に面した東部の都市タラゴナでは古代ローマ人によって築かれたラスファレラス水道橋、バルセロナではサグラダファミリアやグエル公園などガウディの建築群、これらスペインが誇る世界遺産の数々を堪能できる。スペイン黄金時代の栄華が残る、首都・マドリッドでは、世界3大美術館のひとつプラド美術館はじめ、美しい街並みにも見どころが溢れている。

長い歴史が育んだ多様性、力強さと繊細さ。ひと言では表しきれないエキゾチックな魅力をギュッと贅沢に詰め込んだ旅で、スペインを心ゆくまで楽しもう。

お問い合わせ先: 阪急交通社 0570-08-8689
営業時間: 9:30～17:30（土・日・祝日: 9:30～13:30）

約850本の円柱が支えるアーチが圧巻のメスキータ

グラナダでは、情熱的なフラメンコショーを鑑賞

エキゾチックなスペイン。
名所や世界遺産を贅沢に巡る旅
●ジュニアスイートルームに泊まるスペイン8日間

Check!
世界遺産コルドバ歴史地区では、メスキータに入場観光。6泊目のマドリッドでは、「ジュニアスイートルーム」に宿泊。
料金: ￥329,000～649,000
（1名様2名1室、燃油サーチャージ別）
利用ホテル:スーペリアクラス（阪急交通社基準）
食事: 朝6、昼5、夕5 ※添乗員同行

パエリアやタパスなどスペインの名物料理も味わえる

イベリア航空でマドリッドへ直行
2024年10月から就航したイベリア航空の成田⇔マドリッド間直行便を利用すれば、行きも帰りも乗り継ぎなし。移動がとても楽に!

↑
ツアーの詳細はこちらから

※上記掲載ツアーはこの広告でのお申し込みは受け付けておりません。パンフレットの請求は左記の連絡先までお問い合わせください。

Tourism Section Embassy of Spain
街を歩き、人と触れ合い、美食と出会う食文化で体感するスペイン

地域によって、異なる表情を見せてくれるスペイン。多彩な魅力を凝縮しているもののひとつが食文化だ。郷土料理からモダンスパニッシュ料理まで、豊かな食文化が地域ごとに根付いている。美食の国、そして情熱の国スペインの魅力について、スペイン料理研究家の永田枝理子さんに聞いた。

photo: Takenori Misawa (Event Report) /text: Jun Makiguchi

©peeterv

街行くだけで愛を感じる

芸術の街バルセロナに王宮のある首都マドリッド、古都トレドにエキゾティックなグラナダ、オレンジやパエリアで知られるバレンシア、イスラム文化を色濃く残すコルドバ。

主要都市だけでも、異なる表情を見せてくれるスペイン。各地の多彩な文化が旅人を魅了し続けている。スペイン料理研究家の永田枝理子さんも魅了された一人だ。

「イタリアへ料理留学に行く前に、友人がいたスペインへ行きました。その時にはまり、結局、半年後にはスペインへ留学していました。初めて行ったのは、ブルゴスという古都。街並みが圧倒されるほど美しく、食事は美味しく、人がとても魅力的でした。スペインでは人と人の距離が近く、正直で優しい。街にいるだけで、自分も愛をもらえる感じがします」

地元の料理で感じる「郷土愛」

永田さんは、食文化の中にも愛を感じると話す。

「街のバルに入れば、その街周辺のワインやビールが出てきます。KM0（地産地消）も広まっています。100km以内の小規模生産者の品質の高い製品を地元で消費することには地元食品だけでなく、伝統を守る意味もあるんです。『Cocina tradicional』をキーワードにお店を探せば、その街の伝統料理が食べられるレストランが探せますよ」

旅行先では、ぜひバルや市場も覗いてほしいと永田さん。

「地元の人で混んでいるバルが望ましいです。並んでいるものや、周りの人が食べているものをこっそり指さして頼むなど、言葉が通じなくても楽しめます。市場にも絶対行くべき。その場所ならではの食が垣間見えます」

1日4～5食という人も珍しくないというスペイン。その習慣に従えば、旅行者もこの国の美食が存分に堪能できそうだ。特におすすめの旅行先を伺うと、「バスク州のサン・セバスティアンを拠点に、近隣の港町や山村へ大人の遠足を。巡礼の最終地点、サンティアゴ・デ・コンポステーラの旧市街で迷子になるのもいいものですよ」と永田さん。「スペインは旬の料理が多いので、季節を替えて訪れてみてください」

次回の旅では、食文化を通してスペインの情熱に触れてみてはいかがだろうか。

「永田さんおすすめのバルメニュー」
素材の味を生かした旬の料理。スペインに行ったらぜひ、味わってみて。

1.バスク地方山側の牛の赤身肉の炭火焼き「チュレトン」。大粒の岩塩を振ってレアな焼き加減も絶品 **2.**7世紀からスペインで愛されている具入りのペストリー「エンパナーダ」 **3.**定番の「タコのガリシア風」 **4.**「パドロンピーマンの素揚げ」。シシトウのような小さなピーマン。ビールとよく合う一品

EVENT REPORT

●11月15日（金）
「サロン ド マリ・クレール スペインの美食」を開催!
俳優・プロデューサーのMEGUMIさんがゲストで登場。スペインの魅力を語った

「スペイン大使館観光部」と「marie claire」企画のイベント「スペインの美食」が「表参道バンブー」で開催された。当日は、約80名の読者がトークショーやワークショップを楽しみ、スペインの魅力を体感した

スペインとの出会いは、1年ほど前。心身ともに疲れきっていたなか、知人のすすめもありバルセロナへ。「1度で大好きになりました。建物の間から見える、抜けるような青空、今を生き生きと楽しむ成熟した人々……街を歩くだけで幸せな気分に。太陽からエネルギーをもらって、どんどん元気が湧いてきました」。自身の人生を見つめ直す時間となったこの旅をきっかけに、バルセロナと東京を行ったり来たり。2拠点生活を謳歌している。

MEGUMIさん（中央）とスペイン料理研究家の永田枝理子さん（右）。食文化や観光地など、楽しいトークで盛り上がった

週末のひととき、参加者たちは、ワインとピンチョスでスペイン気分を味わった

MEGUMI's Recommend
バルセロナは、街を歩くだけでパワーがもらえる特別な場所

市場に行ったり好きなバルに通ったり、バルセロナでは暮らしを楽しんでいる、というMEGUMIさん。古い街並みが好きで、旧市街をよく歩くそう。「美術館巡りや大聖堂にもよく行きます。教会の鐘の美しい音色に惹かれ、歴史に思いを馳せる、そんな時間が好きなんです」。そして、欠かさず訪れるのが「サグラダ・ファミリア」。「時間帯によって異なるステンドグラスの美しさに、毎回魅了されます」

@Turespaña

〈左から時計回りに〉古い建物の間から見える青空は街を象徴する景色。「バルセロナ凱旋門」、滞在中は必ず訪れるという「サグラダ・ファミリア」、お気に入りのバル「Tapas24」

お問い合わせ先: スペイン大使館観光部 info.tokio@tourspain.es www.spain.info

CLARINS

〝自然に学び、自然を愛し、自然と歩んだ70年〟

進化を続ける「クラランス」の未来

今年、創業70周年を迎えた「クラランス」。
創業者の息子としてブランドの精神を受け継ぎ、次世代へと
手渡すクリスチャン・クルタン・クラランスが語る未来、
そして日本との深い繋がりとは。

text: Jun Makiguchi

クリスチャン・クルタン・クラランス
1974年に「クラランス」社ディレクターを経てスポークスマンに。128カ国で製品とメソッドを紹介。常務取締役を経て、2000年、「クラランス」グループの会長に就任。現ファミーユCバルテュバシオン マネージング・ディレクター。

神道に通じる「クラランス」の精神

70年の重みをどのように考えていらっしゃいますか。

「70年の幸福ですね。常に最高峰を追い求めてきました。1985年、『クラランス』が日本に初上陸した際、父の人生で2度目となる旅行を一緒にしてくれました。父は旅行が嫌いでしたが、日本の神道について話したところ、日本に行くと言い出したんです。神道の教えは『クラランス』の理念そのものなので、とても興味を持ったようでした。自然と調和して暮らすこと。そして他者を尊重すること。このオープンマインドこそ、『クラランス』が大切にしてきた価値なのです」

ますます発展していくために大切にし続けたいこととは?

「人間としての真の価値を大切にし続けること、限りなく環境を汚染しない開発の仕方を見つけ、自然を保護し、継続すること。シンプルな価値観ですが、勇気を持って果敢に取り組んでいかなければなりません。それを突き詰めていくことで、さらに卓越性に近づいていくと思います」

自然へのリスペクト、他者へのリスペクト、そして耳を傾ける

2008年に企業形態を家族経営に戻しましたが、その理由とは?

「1984年に上場しました。資本提供を受け、ラボを大きくし、商品を開発することもできました。ただ、毎年業績を上げることを求められるようになりました。植物の研究を中核とし、長期的な視野のもとに会社運営を行う私たちのような企業では、毎年新しい製品を出し続けて業績を上げることはできません。そこで上場を取りやめました。『クラランス』の哲学を貫くための選択です。これからも、『クラランス』の基本的価値はすべて守ります。ただ、世界で起きていることには常に注視しなければならない時代になりました。今回、子供たちエマ、ジャード、トムと来日しましたが、彼らのような十代の若者ということで時代に順応していける。自分の年齢やテイストは大切にしながら、他者に耳を傾けることが重要なのです」

アルプスにある自社農園ドメーヌ クラランスでは、環境の汚染と無縁の自然環境下で持続可能な農法により植物を育成。製品に処方されている。今年、新たに第2農園を取得

改革を続けるブランドの象徴、ダブル セーラムは第9世代へ

ベストセラー商品、ダブル セーラムはどのような存在なのでしょうか。

「『クラランス』のたゆまぬ革新の象徴です。創業70年の今年、第9世代が発売されましたが、これも素晴らしい。改革を続けることで製品は常に新しくいられる。それは何より、お客様と本当の意味での信頼関係を築くため。『クラランス』が新商品を出すということは、必ずこれまで以上に優れた製品であるという確信を持ってくださっている。その信頼が、我々にとって何より大切なのです」

先進の「植物バイオテック」が生かされたブランドのアイコン
1985年の誕生以来、独自のダブルフォーミュラが愛され続けるアイコニックな美容液。今年発売された第9世代には800種の植物の中から新たに選ばれた、100%南仏プロヴァンス産のオーガニック成分ダンチクエキスを世界で初めて配合。27の有用成分が、年齢、スキンタイプにかかわらず美肌へ導く。ダブル セーラムADC 30mL ¥12,100
50mL ¥17,380　75mL ¥23,650 ／クラランス

次号予告 marie claire 1月30日刊行です
30th January, 2025

shop list 掲載商品のお問い合わせ先

ア アスティエ ド ヴィラット 新宿伊勢丹店 tel: 03-3352-1111
アディクション ビューティ tel: 0120-586-683
アミ パリス ジャパン　オンライン カスタマーサービス
tel: 03-4563-9380
アルマーニ　ビューティ tel: 0120-292-999
RMK Division tel: 0120-988-271
イヴ・サンローラン・ボーテ tel: 0120-526-333
ヴァレンティノ ビューティ お客様相談室 tel: 0120-323-220
ウェッジウッド web: www.wedgwood.jp/contact
エルメスジャポン tel: 03-3569-3300
エレガンス コスメティックス お客様相談室
tel: 0120-766-995
カ 花王(エストラ) tel: 0120-165-691
カネボウインターナショナルDiv. tel: 0120-518-520
カネボウ化粧品 tel: 0120-518-520
グッチ クライアントサービス tel: 0120-99-2177
クラランス tel: 050-3198-9361
クリスチャン ディオール tel: 0120-02-1947
クリストフル 青山本店 tel: 03-3499-5031
クレ・ド・ポー ボーテお客さま窓口 tel: 0120-86-1982
クロエ カスタマーリレーションズ tel: 03-4226-3883
ゲランお客様窓口 tel: 0120-140-677
ケリング アイウエア ジャパン カスタマーサービス
tel: 0800-600-5024
コスメデコルテ tel: 0120-763-325
コロネット tel: 03-5216-6518
サ ザ・ロウ・ジャパン tel: 03-4400-2656
サンタマリア ノヴェッラジャパン tel: 03-6384-5188
サンローラン クライアントサービス tel: 0120-95-2746
ジミー チュウ tel: 0120-013-700
シュウ ウエムラ tel: 0120-694-666
ジョージ ジェンセン ジャパン tel: 0120-637-146
ジョルジオ アルマーニ ジャパン tel: 03-6274-7070
ジョンストンズ オブ エルガン tel: 03-6427-9452
SUQQU tel: 0120-988-761
THREE tel: 0120-898-003
セリーヌ ジャパン tel: 03-5414-1401
セリーヌ ボーテ tel: 03-5414-1401
セルヴォーク tel: 03-5774-5565
ナ 中野科学 mail: shop@as-it-is.jp
NARS JAPAN tel: 0120-356-686
ハ バカラショップ 丸の内 tel: 03-5223-8868
バルファン・クリスチャン・ディオール tel: 03-3239-0618
バレンシアガ クライアントサービス tel: 0120-992-136
フェンディ ジャパン tel: 0120-001-829
プシュロン クライアントサービス tel: 0120-230-441
ブルネロ クチネリ ジャパン tel: 03-5276-8300
ベルナルド表参道店 tel: 03-6427-4470
マ ミュウミュウ クライアントサービス tel: 0120-45-1993
モンクレール ジャパン tel: 0120-938-795
ヤ 山梨銘醸 tel: 0551-35-2236
ラ ラリック ジャパン tel: 0120-505-220
ラルフ ローレン tel: 0120-3274-20
ランコムお客様相談室 tel: 0120-483-666
リチャード ジノリ・アジアパシフィック tel: 03-3222-1735
ルイ・ヴィトン クライアントサービス tel: 0120-00-1854
ロイヤル コペンハーゲン ポップイン フラグシップストア
tel: 03-3211-2888
ロエベ ジャパン クライアントサービス tel: 03-6215-6116
ローラ メルシエ ジャパン tel: 0120-343-432
ロロ・ピアーナ ジャパン tel: 03-5579-5182

marieclairejapon.com Welcome to Our Site!

Alain Ducasse

「七賢」×「アラン・デュカス」日本酒とフレンチの共鳴

山梨の銘酒「七賢」とフレンチの巨匠アラン・デュカスは
数年来、コラボレーションを重ねてきた。この秋、世界各地で
日本酒とフランス料理のマリアージュを楽しむ「美酒美食の旅」を開始。
それぞれが思い描く未来を聞いた。

Interview: Katsuto Tai, Editor in Chief/text: Saya Tsukahara

©Matteo Carassale

アラン・デュカス
フランス・南西ランド地方出身。世界11カ国で約30のレストランを統括。「ル・ショコラ・アラン・デュカス」「ル・カフェ・アラン・デュカス」も展開。

アラン・デュカスが生み出す驚きのクリエーション

1750 年創業の山梨銘醸「七賢」とフレンチの巨匠アラン・デュカスは、これまでに、食前酒としての日本酒「アラン・デュカス スパークリング サケ」、食後酒またはカクテルにできる「アラン・デュカス サステナブル・スピリッツ」を共同開発してきた。この秋から、アラン・デュカスのレストランでこれらの日本酒とペアリングした一晩限りのディナーを開催。10月に東京でスタートし、タイ、イタリア、モナコ、フランス、イギリス、アメリカを巡る「美酒美食の旅」だ。メニューカバーには、伝統的な革工芸「甲州印伝」を使用。山梨県で1582年に創業した「印傳屋」によるもので、さまざまな職人技が結集する特別なディナーとなる。

アラン・デュカスはコラボレーションの始まりについて、こう振り返る。

「スパークリング サケは世界中で愛されるお酒を目指し、クリエーションのすべての工程において、いかに驚きがあるかを大切に考えました。その品質を守り、発泡酒の特性を生かすために日本酒をシャンパンボトルに入れているのもサプライズですし、フランス料理との親和性にも驚いていただけるでしょう。日本の歴史ある酒造には優れたノウハウがあり、どのお料理にも合うお酒を造ることができました」

ワールドツアーで日本文化を広めていきたいという思いもある。

「山梨という土地の魅力を、スパークリング サケや印伝を通して世界中に知ってもらうことができます。常に進化していくフランス料理とともに、好奇心旺盛な客層に届けることができるでしょう」

パリでは「バカラ」とコラボレーションし、9月に「アラン・デュカス バカラ」をオープンするなど、新たな試みが次々と話題を呼んでいる。

「バーでは「バカラ」のグラスに入れて提供しています。サステナブル・スピリッツを使ったカクテルもお出ししていますよ。始まったばかりですが、非常に喜んでいただいていますね」

北原対馬
1982年生まれ。山梨県出身。山梨銘醸の13代目。2018年、代表取締役社長に就任した。

日本の「ベージュ アラン・デュカス 東京」を始め、世界7カ国で美酒美食の最上のペアリングを披露した

「七賢」・北原対馬の伝える日本の酒文化・食文化

フランス料理とのマリアージュについて山梨銘醸の北原対馬は変化を実感している。

「ここ10年でフランス料理の世界観は変わってきました。持続可能性の高い食材を使い、魚や野菜を中心に献立を構成したり、調味料に柚子や味噌、醤油を取り入れたりしています。するとワインでは合わない場合もあり、ペアリングに日本酒が含まれるようになったのです。フランス料理の世界で日本酒が0から1になった、素晴らしい変化でした」

「ル・ショコラ・アラン・デュカス」とコラボレーションし、ショコラも手がける。

「ショコラはカカオの発酵食品ですから、米の発酵食品である日本酒と合います。日本の酒文化、食文化を国内外にどう提案していくか、生産者として考えていきたいですね」

「アラン・デュカス スパークリング サケ」のラベルに因んだ波紋を鹿革に漆で描いたメニューカバー。「甲州印伝」の職人技が特別な宴に花を添えた

山梨銘醸「七賢」
1750年、日本アルプスに囲まれた山梨県・白州で創業。甲斐駒ヶ岳の伏流水を仕込み水とし、地元農家と契約栽培した米を使用する。銘酒「七賢」のほか、食前酒「七賢スパークリング」など、時代のニーズに合った酒造りに取り組む

©Mickaël Bandassak

アラン・デュカス バカラ
今年9月にオープンした、「アラン・デュカス バカラ」。パリの最新スポットとして話題を集めている