エーノート
5号

暮らしが素敵になっていく。
いつもの毎日に
ワクワクが止まらない……。
アゼリアからお届けする
the breath of life.

vol. 5
Fall 2018

Azalea Quarterly Paper

Ⓐ-note

特集

新米の季節です！

Feature / Rice has come!

現在、日本食が世界を席巻していますが、和食文化の中心を担っているのがほかならぬ日本人の主食、お米です。そこで今回は、お米のおいしさ、楽しさをエーノート流にお届けします！

撮影協力／吉川水産、ザ・ガーデン 自由が丘

達人直伝・おいしく炊く！

教えてくれた人 **西島豊造さん**

研ぐ前にすすぐ

お米をボウルに入れたら、まずはすすぎ。ミネラルウォーターか浄水器の水で。軽くかき混ぜ、汚れた水を素早く捨てるのがポイント（10秒程度で）。これを2回繰り返しますが、2回目は水道水でもOK。

20回ほど研ぐ

指を広げ、シャカシャカと20回程度、かき回すように研ぎます。その後、素早く水を注ぎ2〜3回かき混ぜたら、水を捨てます。研ぎ切れていないと感じたら、さらに10回研ぎ、同様にすすぎます。

冷蔵庫で保管

研いだお米をお釜に移し、目盛り通りにミネラルウォーターを入れます。そしてラップをし、冷蔵庫で保管（2時間程度）。ただし、最近の高性能炊飯器であれば、浸水や蒸らしも必要ありません。

ご飯を4分割

炊き上がったらすぐに蓋を開け、余分な蒸気を逃がします。しゃもじを入れる際は、ご飯を十字に切って4分の1ずつひっくり返し、米粒を切り離して間に空気を含ませるように、ふんわりと混ぜます。

Nishijima Toyozo

米専門店『スズノブ』店主、五ツ星お米マイスター。生産者と消費者のパイプ役として、日本各地でブランド米作りと米作りを通じた地域活性化に取り組む。講演会やテレビなど、メディアでも活躍。

アゼリア
azalea

おいしい米食、3つのストーリー。

この秋、「新米」をよりおいしく、
そして楽しくいただくために。
専門家たちの解説とともに、
デリチカ各店舗が
自信を持ってお届けする商品を、
ここに一挙、ご紹介!

Story 1

ストーリー1　話・西島豊造さん

米事情

お米は今、これまでにないほど多種多様です!

日本には今、かつてないほど多種多様なお米が存在しています。「多様性」は現代のキーワードですが、それはお米においても同様で、南北に細長い国土、その自然環境を反映したご当地色あふれる銘柄が多数出揃っています。それだけに、ある特定のお米だけを5kg、10kg袋で購入し続けるのは、ちょっともったいない気がします。

それというのも、たとえば『ササニシキ』に代表される「あっさり」したお米は朝食用に、『コシヒカリ』に代表される「もっちり」としたお米は夕食用にと、実はお米は時間帯に応じた銘柄ごとの使い分けができるからです。また、あっさり「柔らかめ」のお米は魚料理に、もっちり「柔らかめ」のお米は肉料理に合います。同様に、あっさり「硬め」は野菜料理に、もっちり「硬め」は揚げ物料理に最適と、料理に応じた使い分けも可能です。

こうしたことからも、今は1～2kg単位で複数の銘柄を購入し、食事ごとにそれぞれのお米の特徴を生かした使い分けをすれば、ご飯をよりおいしく、そして何より楽しくいただくことができる時代なのです。

また、近年では石川県産『ひゃくまん穀』のように、ご当地の食文化、郷土料理との食べ合わせを追求した、ご当地だけに流通するお米も存在します。それが地産地消を促すとともに、地域の個性を磨き、地域活性化へとつながっている事例もあります。和食が世界から注目されるなか、実は私たち日本人も気づかないところで、お米は目覚ましい進化を遂げているのです。

ザ・ガーデン 自由が丘

特別栽培米 新潟魚沼産 こしひかり

越後山脈と魚沼丘陵に囲まれた南魚沼地区で栽培。粘土質の土壌、昼夜の寒暖差が大きいなどの自然環境が、品質と食味を高めている。2kg 1,930円

ザ・ガーデン 自由が丘

新潟県 魚沼産 コシヒカリ

魚沼産コシヒカリは日本一との呼び声も高いお米。ふっくらとした炊き上がり、独特の甘さ、しっかりとした弾力のある粘りが特徴。2kg 1,706円

ザ・ガーデン 自由が丘

ガーデン セレクト 新潟こしひかり

妙高山麓の自然の恩恵、生産者の技と情熱が注ぎ込まれた安心、高品質な、『ザ・ガーデン 自由が丘』企画・開発のオリジナル商品。2kg 1,401円

ザ・ガーデン 自由が丘

北海道 ゆめぴりか

「ななつぼし」とともに北海道米の将来を担うエースとして登場。どちらも魚沼産コシヒカリと並ぶ最高位「特A」を獲得した実力派。2kg 1,466円

こだわりや

熊本産 森のくまさん 特別栽培米 庄の夢

八方ヶ岳の伏流水に恵まれた鹿本町で栽培。化石サンゴ粉をまき、クローバーを植えて鋤きこむなど、こだわりの土作りが美味の秘訣。2kg 1,599円

こだわりや

沖縄県産 伊志嶺さんのミルキーサマー(玄米)

沖縄・石垣島で栽培されたお米。アミロースの含有率が低い「低アミロース米」なので、粘りが強いうえに冷めても硬くなりにくい。2kg 1,664円

Story 2

ストーリー2　話・三浦洋介さん

おにぎり

日本人のソウルフードは好きな具材で楽しみます!

いつでも、どこでも、手軽に食べられるうえ、誰もが好き勝手に作れ、そこに守るべきルールも存在しない。それが、おにぎりの魅力です。思い思いの具材を主食であるご飯で包むだけでなく、その具材でご飯を包んでしまってもオーケー。このような点が、異文化を上手に取り入れながら、独自の文化に仕立ててしまう日本人の国民性を象徴しており、おにぎりは日本人のソウルフードと呼ぶにふさわしい存在です。

しかも、プロが作ったおにぎりがおいしいのはもちろんなのですが、素人が作ったいびつなおにぎりだっておいしく感じられるもの。それは愛情を込めて大切ににぎられているからで、作り手の思いや温もりがダイレクトに伝わるからこそ、おにぎりは味わい深いのだと思うのです。

うな兆 丑の日デリ

うなむすび

うなぎのタレで炊き込んだ絶品ご飯に、香ばしく焼き上げたうなぎをマッチング。売り切れ御免の数量限定商品をお見逃しなく。1個 200円

まるみ豚

肉巻き おにぎり

おにぎりを肉で巻いてしまうという斬新な発想から生まれた宮崎県の名物。濃厚な味付けと上質な豚もも肉の味わいが絶妙にマッチ。1個 230円

吉富

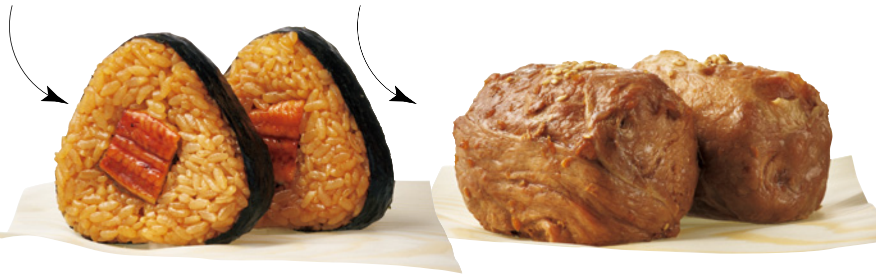
鮭おにぎり

ふっくらと炊き上げたおいしいご飯を使い、具には鮭を使用。おにぎりのおいしさをしみじみと教えてくれる、定番中の定番商品。1個 216円

吉富

鮭親子 おにぎり

鮭といくらを同時に味わえる贅沢おにぎり。いくらのぷちぷちとした食感と、濃厚でまったりとした味わいが、全体のアクセントに。1個 281円



column

達人直伝・おいしくにぎる!

教えてくれた人
三浦洋介さん

『おにぎり浅草宿六』店主。1954年創業、東京で一番古いおにぎり専門店の3代目。世界におにぎりの魅力を伝える「一般社団法人おにぎり協会」の応援大使を務め、国内外でおにぎりの普及活動に取り組む。

まな板を活用する

炊きたてのご飯の方が粘り気もあるため、力を入れず成形でき、ふわっと仕上がります。とはいえ、熱々のご飯を手でにぎるのは大変。そんなときは、両手で包み込める量のご飯を取り、まな板の上に広げます。

具をのせたら三角形に

広げたご飯の中央に具をのせ、周囲のご飯をかぶせます。具がご飯で隠れたら、そのまま両手で三角形に。「三角形を作るのが苦手」という人も、まな板の上で形を整えてしまえば、その後のにぎりも簡単です。

回しながらにぎる

利き手の人差し指、中指、薬指の腹に付くくらいの塩を取り、ご飯を回しながら両手で包み込むようににぎります。ご飯の量が多いと成形しにくいので要注意。力加減は「にぎるのではなく、まとめるイメージ」で。

海苔は2分の1枚

力を加えず最小限の回数(三角形なので3の倍数!)でにぎったら、全型を縦半分にした海苔で包んで完成です。海苔は「最高級」だと風味が強く、ご飯や具に勝ってしまうので、「高級」くらいが最適。

Story 3

浅田屋
栗御飯の素で
炊き込みました!

ストーリー3　話・西島豊造さん

炊き込みご飯

炊き込みご飯で季節を演出、秋の陣!

炊き込みご飯のお米は、粒が大きく粒張りのよい銘柄がオススメ。「だし」がよく染み込むからです。「炊き込みご飯の素」などを活用すれば上手に手抜きができるうえ、秋はキノコ類などを追加して炊き込むだけで、季節感が演出でき、食卓も一気に華やぎます。

ザ・ガーデン 自由が丘

京都雲月 きのこご飯

京都玄琢の料亭『雲月』監修。厳選された4種の国産きのこを使用した炊き込みご飯の素。250g 411円

ザ・ガーデン 自由が丘

浅田屋 栗御飯の素

金沢の老舗料亭『浅田屋』の炊き込みご飯の素は、本物の「料亭だし」が深い味わいの決め手。505g 648円

こだわりや

ムソー 地鶏めしの素

地鶏肉に国産野菜をプラス。炊きたてのご飯に混ぜるだけで本格的な地鶏めしが楽しめる。166g 512円

カルディ コーヒーファーム

もへじ 素材がおいしい 帆立ごはんの素

北海道産の帆立を使用、昆布だしによる上品な仕上げ。しめじなどを加えると、いっそう美味。230g 415円

Photos by Kuribayashi Shigeki, Styling by Kuribayashi Eri

思わず
"おかわり!"
ご飯のお供

最強の一品!

これさえあれば何杯でもご飯が食べられる——。そんな美味、珍味の多くが、実は日本各地の郷土の特徴を教えてくれます。そして感じるのは、日本の豊かな食文化。産地に思いを馳せながらいただけば、ご飯が進むだけでなく、食事もいっそう楽しくなるはず!

吉川水産

福さ屋 明太子 (切子)

福岡・博多の名店『福さ屋』の明太子は、選び抜いた唐辛子と魚醤を使用することで生み出される「ほど良い辛さ」が人気のヒミツ。100g 299円

吉川水産

銀タラ 西京漬け

甘い白味噌「西京味噌」に、みりん、酒などを加えた漬け床に漬け込んだ銀タラ。2切れ 890円 ※店頭では、生の状態での販売となります。

ぐるめ どさんこ市場

鮭ルイベ漬

アイヌ料理の一種として伝わり、冷凍保存の魚を凍ったまま刺身にした郷土料理。鮭といくらを醤油で和え、旨みも極限に。160g 1,509円

吉川水産

アカモク

海藻類のなかでも豊富な栄養素を含んでいることからスーパーフードとしても話題。花粉症改善やダイエット効果も期待できるとか。1パック 299円

ぐるめ どさんこ市場

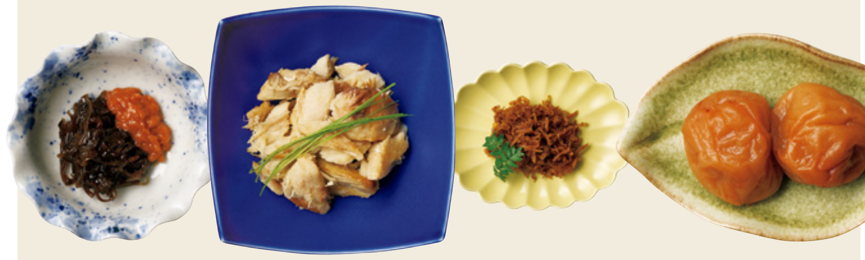
函館竹田 数の子 松前

北海道・松前地方の名物。数の子一本まるごと使い、するめと真昆布、とろみが強いカゴメ昆布を合わせ、醤油ダレで漬けた逸品。240g 969円

ザ・ガーデン 自由が丘

太宰府えとや 梅の実ひじき

梅の名所、太宰府に店を構える『十二堂えとや』の自慢のひと品。肉厚ひじきと歯ごたえのよい梅の実を使用した爽やかな風味が特徴。150g 756円



ザ・ガーデン 自由が丘

大磯 雲丹めかぶ (佃煮)

山陰・浜田港の『いそはま本舗』特製の瓶入り佃煮。上にめかぶの佃煮、底に雲丹。別々に味わうのもよし、混ぜて味わうのもよし。150g 512円

カルディ コーヒーファーム

もへじ あらほぐし 焼鯖

和材ブランド『もへじ』の人気商品。脂ののった鯖を独自のタレと製法でごろっと仕上げた、素材の旨みを生かした絶品ご飯のお供。80g 448円

こだわりや

生姜で ごはん

国内産の生姜を千切りにし、おかかと一緒に炊いた佃煮。シャキシャキとした歯ざわり、生姜の爽やかな辛さにより、食欲も増進。70g 508円

馬渡養蜂場

紀州産 南高梅 はちみつ漬

紀州産南高梅を原料に、はちみつを加え、まろやかに仕上げた梅干し。酸味と塩気、ほのかな甘さが、ご飯の旨みを引き立てる。130g 540円

●掲載価格は、価格に税抜が併記されているもの以外はすべて税込です。

GOURMESSE

秋、頬張る！

Gourmesse, Fall Recommendation!

いよいよ旬を迎える秋の野菜やキノコたち！
グルメッセでも、たくさんのおすすめメニューが登場します。
味わいを深める香りや旨みは、やはり秋ならではの魅力。
しかも、夏の暑さで疲れきったカラダに
うれしい栄養素もたっぷり。
おいしく食べて、元気を取り戻す秋味をどうぞ！

鶏味座

ポルチーニ茸とマッシュルームの白い親子丼

ポルチーニ茸、マッシュルーム、チーズ、ホワイトソースで贅沢に覆った洋風仕立ての親子丼。11月下旬までの限定メニュー。1,180円

浪花 ろばた 八角

きのこのバター焼

シイタケ、シメジ、エノキにオリジナルのダシしょうゆとバターを加え、ホイル包みで蒸し焼きにした、香りと旨みが豊かな逸品。518円

カレーハウス ピヨ

ナスビカレー

ナスと相性のよい挽き肉入りのカレーを、このメニューだけのために開発。辛味オイルで香りの変化を楽しむのもおすすめ。650円

雲呑房

担々スープのワンタン麺とカボチャ小籠包セット

皮にカボチャを練り込んだ小籠包と、ピリ辛味の担々スープのワンタン麺。担々ワンタン麺はワンタンやお粥に変更可。レギュラー1,080円（写真）／ミニサイズ972円

築地食堂源ちゃん

産地直送鮮魚ときのこのホイル焼き

その日仕入れた魚の切り身を、シイタケ、シメジ、エノキとともに蒸し焼き。海の幸と山の幸の、滋味あふれる秋限定メニュー。626円

天丼てんや

野菜天丼

マイタケ、ナス、カボチャ、サツマイモと、秋の旬味を満喫できる天丼。お好みのトッピングを追加すれば、さらに満足度アップ。550円

家族亭

季節の天ざる

マイタケ、カボチャ、旬の魚介など、秋の彩りと味覚を楽しめる薄衣の天ぷらが美味。お好みで、そば、またはうどんを選べる。1,188円～

築地寿司岩

きのこと鱧の土瓶蒸しと寿司セット

香り引き立つ土瓶蒸しに、江戸前握り10貫が付く。※仕入れ状況によって土瓶蒸しの具材や寿司ネタが変わります。4,500円

銀座ハゲ天

秋の味覚こーす

キノコや秋野菜のほか、牡蠣の天ぷら、大和芋の茶巾包みなど、素材の持ち味を生かす、天ぷら専門店の技を堪能できる。2,160円

串揚げいちまる

秋のプレミアム8本串揚げコース

マツタケとギンナンのしんじょ、牡蠣など、季節が感じられる串揚げを交えたコース。※仕入れ状況によって具材が変わります。2,160円

シュマッツビア
ダイニング

マッシュルームのたっぷりリゾット

マッシュルームの旨みを引き出したクリームソースは、黒ビールとの相性が抜群。日によって季節のキノコが加わることも。1,188円

SOLAH SPICES
TOKYO

秋ナスのキーマカリー

（プレーンナン or ライス or ローティ付き）

北インドの定番メニュー。ルーには厳選した16種のスパイスを使用。※ランチ時はプレーンナン、ライス、ローティが食べ放題。994円

エビスバー

山芋の米粉揚げ

シンプルに揚げた山芋は、サクッとした歯ざわりに続き、ねっとりとした食感を楽しめる。添えられたレンコンチップもビールにぴったり。648円

駿河屋賀兵衛

旬菜と旬魚の黄身酢和え

キノコ、秋野菜、2種の旬の魚を、とろみのある黄身酢に絡めていただく小鉢。幾重にも広がる旨みの競演に酒が進む。780円

糸ぐるま

秋野菜のサンラータンメン

アゼリア店限定で用意されたメニュー。酸味と辛味のバランスが魅力のスープに、4種のキノコ、人参、長ネギ、小松菜が入る。860円

大阪ぼてぢゅう

秋ナスとキノコのミートチーズ焼

ナスとキノコをふんだんに使い、オリジナルのミートソースとチーズをかけて焼いた洋風の鉄板焼。アツアツのままいただきたい。626円

洋麺屋五右衛門

イベリコ豚ときのこづくしのよくばりスパゲッティー

えがお茸や白シメジなど5種のキノコと、イベリコ豚が織りなすハーモニーは絶品。温泉玉子は混ぜて食すのが正解。1,242円

とんかつ和幸

紅葉

トリュフ入り4種のきのこのクリームコロッケ、牡蠣フライ、ひと口ひれかつ、海老フライを盛り合わせた秋限定のメニュー。1,430円

杵屋

杵屋チャンポンうどん定食

4種のキノコ、白菜、人参などをうどんダシで煮込んだ秋メニュー（～11月中旬）。かやく御飯は、いなり寿司に変更できる。850円

そじ坊

大海老と舞茸の天おろしそば定食

人気の大海老に、マイタケを天ぷらのタネに追加。さらに山菜かやく御飯付きで、味もボリュームも大満足できる定食。1,040円

キリンシティ

ジャンボなめこのアヒージョ

通常のなめこより大きなジャンボなめこを、南部鉄器のココットで仕上げたアヒージョ。今秋から定番メニューとして登場！780円

BOCCA

ポルチーニと半熟玉子のピッツァトリュフ風味

ポルチーニ茸を具材に使い、トリュフのオイルをかけて仕上げたピッツァ。半熟玉子を絡めていただくと、よりリッチな味に。1,598円

コリアンキッチン
シジャン

豚肉とリコッタチーズのチゲ定食

チゲに入ったマイタケ、シメジ、エリンギが、豚肉とリコッタチーズの旨みを引き立て、癖になる味わいに。箸が進む一品。1,350円（10月15日より販売）

Photos by Natori Kazuhisa, Okuda Masaharu

●掲載価格は、価格に税抜が併記されているもの以外はすべて税込です。

着こなし上手の着やせテクニック。

**隠すだけではない着やせ・体型カバー。
簡単なルールさえ知れば
着こなしで悩むことなどないんです。
そのキーワードは目の錯覚を利用した“錯視”。
テクニックをマスターして
秋冬は素敵にスタイルアップしましょう!**

A-note
読者限定
特典クーポン
特典
上のマークの店舗は
期間限定での
特典をご用意しています。

各店舗の
特典条件を
ご確認のうえ、
こちらのクーポンを
お持ちください

おしゃれ上手は、知っている。「錯視」を利用した、着やせのルール!

話　久野梨沙さん

スタイリスト・(社)日本服装心理学協会代表理事

「錯視」というのはいわゆる「目の錯覚」のことで、着やせのテクニックはこれをファッションに応用したものです。

たとえば、実際より「縦長」の印象を与えることでスリムに見せるテクニックがあります。ひとつは、体の中心に「Iライン」を作る方法です。縦に色の切り替えがあるバイカラーのワンピースはその代表例で、コントラストが強いほど効果的。ほかに、上から下までをボタンなどのモチーフでつなげたり、同系色のトップス&ボトムスにロングカーディガンを羽織ったり、ストールをたらすことでもこの効果が得られます。もうひとつは、首元や足元に外広がりのモチーフを配し、全体を長く見せる方法。Vネックを着るとすっきりして見えるのはこのためで、シャツのボタンを開けてV字を作るなどでも応用可。ボトムスはブーツカットや細身のロングスカートで裾がフレアになるシルエットでこの効果が生まれます。これら2つの「縦長」のテクニックは身長の低い人ほど効果を感じるはずです。

身長に関係なくおすすめできるのは「3首見せ」。見えない部分を脳が勝手に補完する錯覚を利用します。首・手首・足首という「細い部分」を強調すると、服で見えない部分はその延長として認識されます。上半身が気になる人は首や鎖骨が見えるデザインや、7分・8分袖を。下半身対策は足元まで隠すより、くるぶしが見えるボトムスを選んでください。素足でなくても細い部分が目立てばOK。足の甲が見える靴だと、よりすっきりした印象になります。

秋冬は顔まわりのアイテムも上手に活用しましょう。顔の周辺に大ぶりのアイテムを配置すると、顔や肩幅を小さく見せることができます。これは、ものを見るときに周囲にあるもののサイズにひっぱられて認識するという錯覚です。ボリュームマフラーや大襟のコート、つば広帽や大きめのイヤリング、ふわふわのイヤーマフも効果大です。

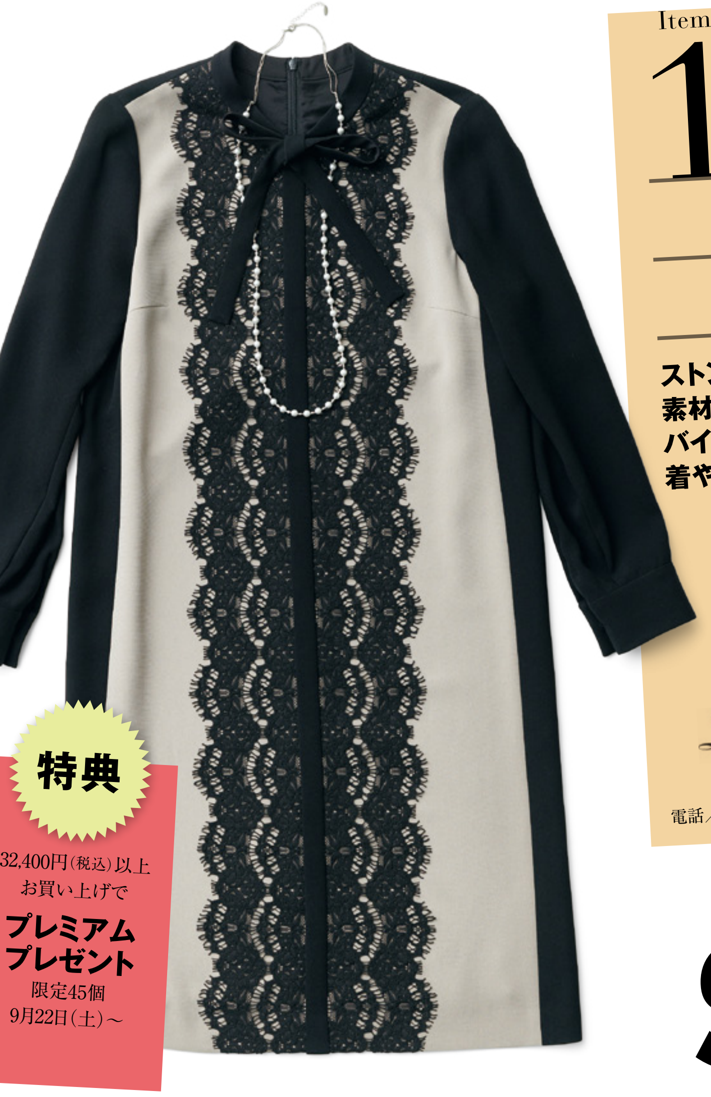
この秋、新しく迎える服だけでなく、ワードローブで着ないままになっているアイテムも改めて見直して、秋冬のおしゃれを楽しんでください。

Profile

Hisano
Risa

服装心理学®に基づくスタイリングの第一人者。大学で認知心理学を研究した後、大手アパレルメーカーでの商品企画職を経て個人向けスタイリストに。現在はスタイリストスクールで後進の育成にも注力中。

twitter.com/RisaHisano



特典
32,400円(税込)以上
お買い上げで
**プレミアム
プレゼント**
限定45個
9月22日(土)～

Item
1

←

レディースファッション

レリアン

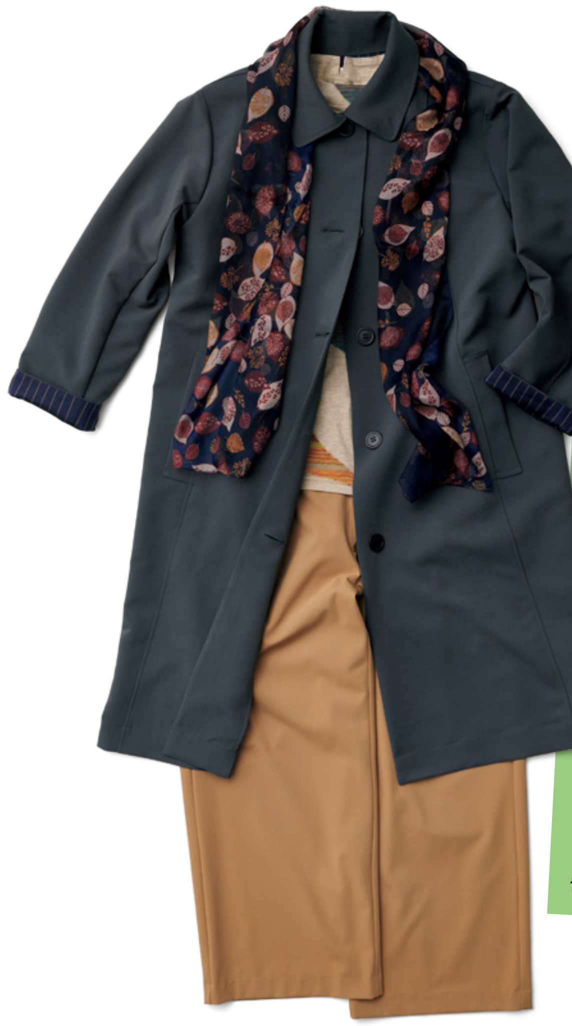
**ストンと落ちる
素材感と
バイカラーで
着やせ効果抜群!**

贅沢にレースをあしらったエレガントなワンピースは、秋冬のお呼ばれやパーティーにぴったり。落ち感のよいバックサテンジョーゼットがきれいなラインを生み、バイカラーが縦長効果を補強してくれるデザインだ。襟元や袖口まで丁寧に作られた仕立てのよさは着る人の体型を選ばず、一着で上品な装いが完成する。

ワンピース72,360円、パール調ネックレス11,880円

Leilian
Quality Boutique

電話／044-211-3581



Item
2

←

レディースファッション

オルウェイズ

**ストールを
たらして、
無地のコートにも
縦のアクセント!**

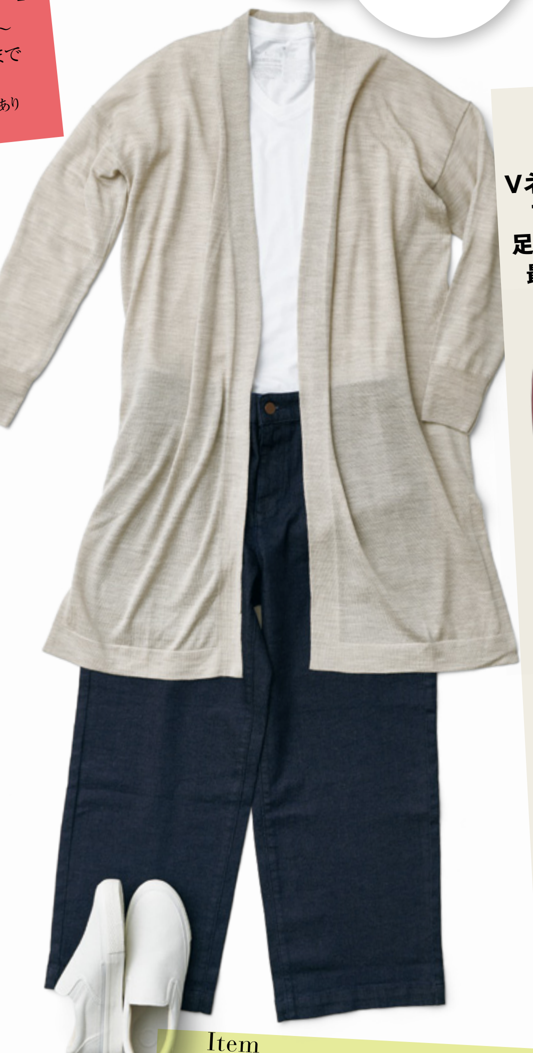
羽織るだけで「きちんと感」が出る、なめらかな手触りのマットスエードコートは、この秋イチオシの上質な一着。ブルーがかったグレーの色味は、パンツやスカートの色を選ばず、フェミニンにもマニッシュにも表情を変える。袖口をひと折りすればネイビーの裏地がアクセントになり、手元もすっきり。

コート36,720円、プルオーバー17,064円、パンツ15,984円、ストール3,024円

mind form
always

電話／044-245-5550

特典
10,000円(税込)以上
お買い上げで
10%OFF
9月22日(土)～
10月5日(金)まで
※一部除外品あり



MUJIcom

**Vネックは首元を、
アンクル丈は
足首を細く見せる
最強アイテム。**

行楽シーズンに重宝するのは、やっぱり動きやすさ重視のスタイル。ボーイフィットのパンツは伸縮性が人気のチノクロス。軽やかな着心地のウールシルクのVネックセーターを合わせるなら、チノのカーキと好相性のボルドーをチョイスして。

Vネックセーター2,990円、チノイージーボーイフィット2,990円、スニーカー2,990円

Style for Fall.

**アゼリアオススメ
秋スタイル。
各ショップがセレクトする
コーディネートにも、
着やせテクニックが
いっぱいです。**

Item
3

→

レディースファッション

フェンネル

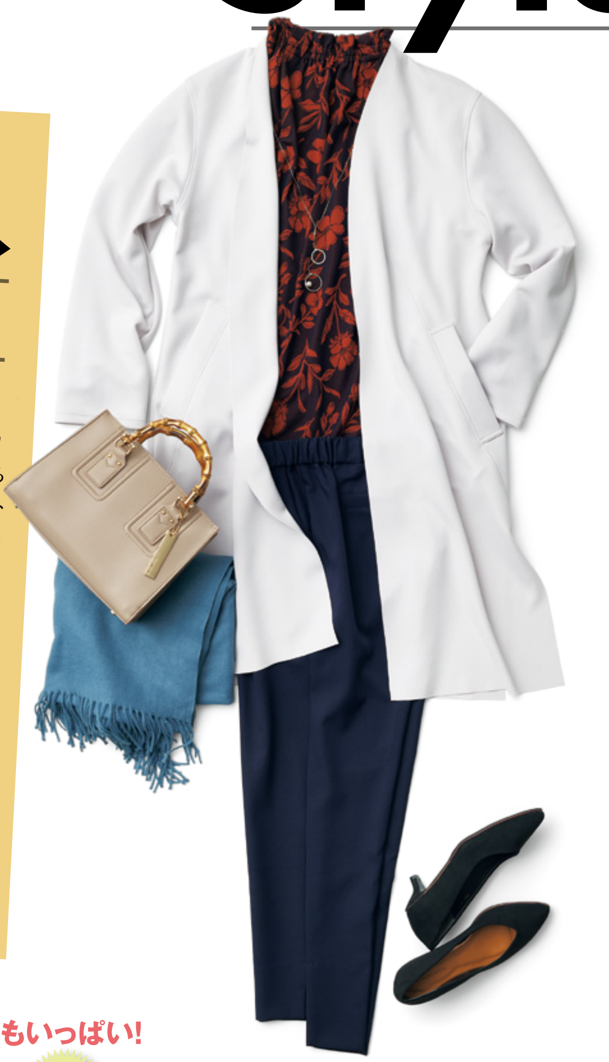
**首元に
大判ストールの
ボリューム巻きで
小顔効果アリ!**

伸縮性とハリ感のあるジャージー素材でシルエットが崩れない、薄いグレーのコーディガン。袖口をまくれば初秋から活躍する、オンにもオフにも使える優秀アイテムだ。中にダークカラーを合わせることで、すっきりIラインに。ネイビーのテーパードパンツと秋らしい色使いのボタニカル柄ブラウスが好相性。

コーディガン19,440円、ブラウス15,800円、パンツ13,800円、ネックレス4,500円、バッグ13,500円、ストール7,500円、パンプス12,900円

FENNEL

電話／044-201-7564



Item
4

→

レディースファッション

アズノゥアズ ドゥバズ

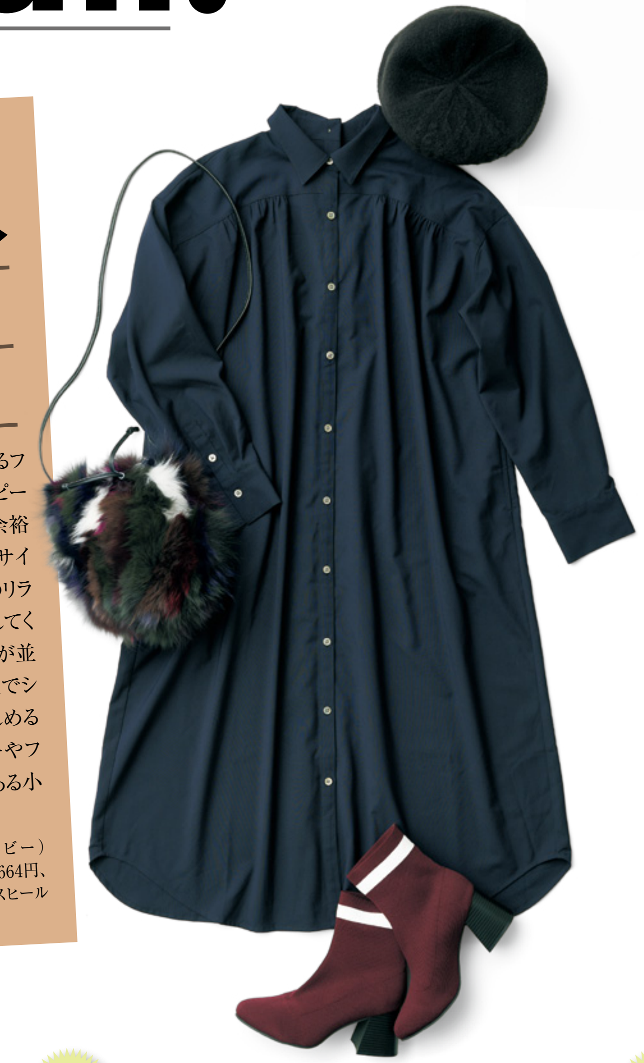
**フロントにも
バックにも
ボタンが並び、
Iラインで
すっきり見え!**

オールシーズン活躍するフレアのロングシャツワンピース。肩まわりや身幅に余裕を持たせたオーバーサイズで、重ね着も余裕のリラックススタイルを演出してくれる。背面にもボタンが並び、開け閉めすることでシルエットの変化を楽しめるつくり。差し色、ファーやフェルトなど素材感のある小物との相性も◎。

シャツワンピース(ネイビー)19,224円、ファー巾着11,664円、ベレー帽4,860円、ソックスヒールブーツ7,452円

As know as de base

電話／044-245-5776



Item
5

↖

雑貨

MUJIcom

**お尻の
ボリューム隠し、
フロントに
Iラインを作る
便利な一着。**

ボタンなしのロングカーディガンは、フロントに自然なIラインを作ってくれる便利なアイテム。薄手のウールシルクで、サイドに大きくスリットが入っているデザインは、シルエットに動きと抜け感があり、ボトムスのボリュームが自在なのも魅力だ。ダークネイビーのワイドデニムはアンクル丈でストレッチあり。

ロングカーディガン5,990円、Vネック長袖Tシャツ990円、デニムワイドパンツ3,990円、スリッポンスニーカー2,990円

MUJI com

電話／044-245-8211

↘ 他にもアゼリアではオシャレも特典もいっぱい!

服飾雑貨
CA.L
特典
CA.L
5,000円(税込)以上
お買い上げで
10%OFF
9月22日(土)～
9月30日(日)まで
電話／044-222-2011

レディースファッション
グレイスター
特典
GREY-STAR
7,000円(税込)以上
お買い上げで
ノベルティプレゼント
限定30個
9月22日(土)～
電話／044-211-9993

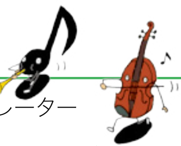
レディースファッション
ミズファースト
特典
M's FIRST
5,400円(税込)以上
お買い上げで
10%OFF
9月22日(土)～
10月31日(水)まで
電話／044-233-0881

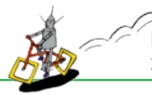
レディースファッション
ミルプラス
特典
Mille Plus
5,000円(税込)以上
お買い上げで
10%OFF
9月22日(土)～
10月5日(金)まで
電話／044-244-4764

レディースファッション
伊太利屋
La moda Goji
伊太利屋
電話／044-245-1708

レディースファッション
ロージーピンク
Rosy Pink
電話／044-222-1142

●掲載価格は、価格に税抜が併記されているもの以外はすべて税込です。



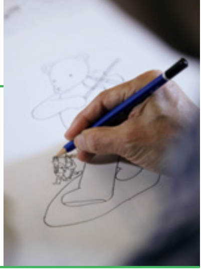


Azalea talk

第5回ゲスト／絵本作家、イラストレーター

たむらしげるさん

アゼリアと縁の深い、各分野を代表する
クリエーターやアーティストへのインタビュー。
第5回は、2018年度における
アゼリアのメインビジュアルを手がける、
たむらしげるさんがゲストです。


閑静な住宅街にある、
たむらさんのアトリエで。

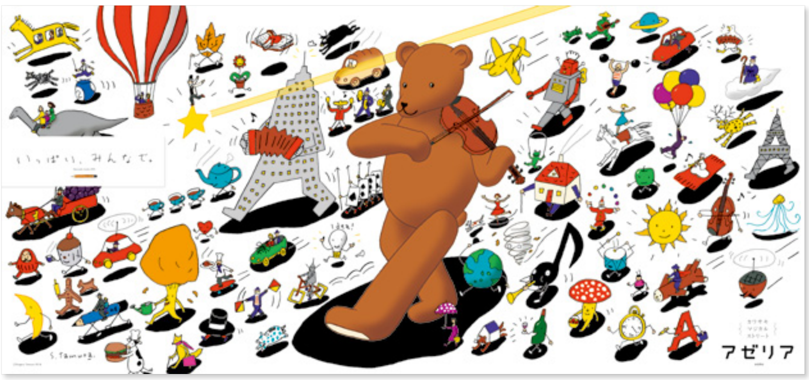
たむらしげる／1949年東京生まれ。絵本作家、イラストレーター。桑沢デザイン研究所修了。独特の詩情とユーモアあふれる世界観で人気を集め、近著『よるのおと』（偕成社）が第65回産経児童出版文化賞にて大賞を受賞。ほかに、映像作品『銀河の魚』（毎日映画コンクール大藤信郎賞）、『クジラの跳躍』（文化庁メディア芸術祭アニメーション部門大賞）、画集『メタフィジカル・ナイツ』（小学館絵画賞）など作品多数。

こだわったのは、細部にも物語性を持たせること。

季節ごとに描き下ろした今回のイラストレーションには、私のこれまでのキャリア、作品のエッセンスが随所に盛り込まれることになりました。結果として、イラストレーター、絵本作家としての来し方を振り返り、同時に未来に向けて自らの背中を押す、貴重な機会となりました。

今回、絵本作家として何よりこだわったのは、登場するキャラクターや細部の表現に物語性を持たせること。その働きかけが、ご覧になった方々の想像をかき立てるとともに、イラストを介してアゼリアで共有したご家族やご友人との何気ない時間が、移ろう季節のなかでのよき思い出となればと願いました。

デジタル技術の発達により、何でも疑似体験ができてしまう世の中ですが、子どもの頃に直接体験を通じて体得した感覚、込み上げてくる感情は、そのまま自分の宝物となっていくことを私たち大人は知っています。私は絵本作家として絵本という現物を通じ、「子どもの心の奥深くへと沈み込み、大人になってもひっそりと輝き続ける何か」、そんな宝物をそっと送り届けられるような作品を、これからも作り続けていきたいと思っています。



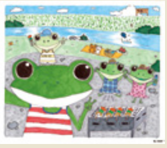
カワルくんデザインコンテスト 入賞作品発表！

この夏、ご好評いただきましたアゼリアのキャラクター、
カワルくんのぬりえ&フリー作品コンテスト。
入賞作品を含め、ご応募いただいた皆さまの力作に、
A-noteも感激です！

フリー部門

グランプリ
よちこさん

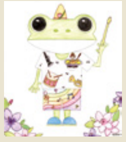
第2位
かなさん

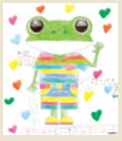

第3位
みきてぃさん

ぬりえ部門

小学生の部

グランプリ
めるさん


第2位
松本姫佳さん


第3位
なやっぺさん

未就学児の部

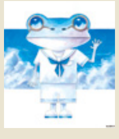
第1位
みーちゃん

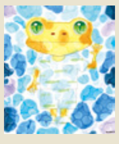
第2位
すぷらーむそー023ちゃん

第3位
とうまちゃん

一般の部

第1位
フォトケンさん


第2位
みちるさん


第3位
ナカコさん

審査員特別賞

フリー部門

ルナさん

ぬりえ部門

むらた りょうたろうちゃん

ニューショップをご紹介！

デリチカ／惣菜馳走

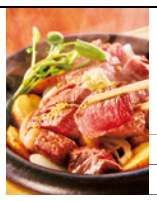
まるみ豚

6/29(金)オープン
豚肉惣菜
営業時間 10:00〜21:00
電話 044-589-4892

デリチカ

ぐるめどさんこ市場

7/20(金)オープン
北海道物産
営業時間 10:00〜21:00
電話 044-276-8509


グルメッセ

宮崎ステーキハウス霧峰

8/24(金)オープン
ステーキ
営業時間 11:00〜23:00
電話 044-589-5529

秋開催予定のイベント

※イベントは変更になる場合がございます。

アゼリアハロウィン

10月1日(月)〜31日(水)

●ハロウィンフォトスポット
10月7日(日)〜10月31日(水)
場所：サンライト広場

●トリックオアトリート
10月28日(日)
場所：サンライト広場

and more……

営業時間のご案内 ※一部店舗は、早朝営業、時間延長しております。

アゼリア
azalea

●デリチカ 10:00〜21:00
●グルメッセ 11:00〜23:00
●ライフグラン 10:00〜21:00

発行／川崎アゼリア株式会社 電話044-211-3871（代表）
〒210-8527 川崎市川崎区駅前本町3-1　2018年9月発行
企画制作／株式会社アサツー ディ・ケイ
印刷・製本／図書印刷株式会社

Art Director
OKAMOTO Issen

Editors
NARITA Takao (narioclub)
MIYAZAWA Hidenobu
IWASAKI Yuji
WATANABE Miho

Photographers
NATORI Kazuhisa
KURIBAYASHI Shigeki
OKUDA Masaharu

Designers
NABETA Teppei
TAJIMA Ryo
SUZUKI Kumiko
MATSUMOTO Kiyonori
AOYAMA Nozomi (O.I.G.D.C.)

《 登録はこちらから
メルマガ会員募集中
http://www.azalea.co.jp

《 インスタグラムへのアップは
#川崎アゼリア　#エーノート

●掲載価格は、価格に税抜が併記されているもの以外はすべて税込です。
●掲載内容・価格は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。
●掲載の記事、写真、イラストなどの無断転載は固くお断りいたします。
©2018川崎アゼリア株式会社　PRINTED IN JAPAN