



「@shokupan」は、新進気鋭のクリエイターが集まる「世田谷ものづくり学校」内の工房で作られている。発酵に20時間もかけて熟成させる「長時間熟成製法」で、素材の持ち味を最大限に引き出す。工房内には酵母の発酵を促すためのクラシック音楽が流れ、職人たちが見事な連携プレーで動いている。素材の声に耳を澄ませ、それぞれを調和させるための工夫と知恵が詰まった職場だ。

1カ月先まで予約が埋まっている食パンがある。1999年に東京・世田谷に誕生した高級パン専門店「ルセット」が「今までの常識に捕らわれない特別なパンを作ることでパンの価値を高めた」との思いから生み出したものだ。「@shokupan」(アット食パン)の素材はいたってシンプルだ。北海道産の小麦粉、米由来の天然酵母、喜界島産粗糖、榛名山の天然水とすべて国産を選び、牛乳・卵・バターは使わない。多くの材料を混ぜることなく、製造工程に手間と時間をかけることで素材の繊細な味わいを最大限に引き出すのだ。生地はおよそ20時間も費やし長時間発酵させている。生地は短時間の発酵でも膨らむが、何倍もの時間をかけることでより旨味が引き出される。工房は廃校になった学校の校舎を利用した「世田谷ものづくり学校」のなかにある。酵母の発酵を促すためクラシック音楽が流れるなか、職人たちが製造に取り組む。こうして作られた「@shokupan」は小麦の風味が高く、しっかりとした食感。噛み締めるほどに素朴な美味しさが湧き出してくる。まずはトーストで味わうのがオススメだ。



ルセット「@shokupan (アット食パン)」1.5斤 価格2200円、3斤 価格3300円  
小麦の風味が高く、しっかりと詰まった食パン。シンプルな素材を使い、製造工程に手間と時間をかけることで素材の味を最大限に引き出している。どんな食べ方でも美味しいが一番のオススメはトーストだ。食べる直前にスライスし、トースターでこんがり焼く。バターをつけなくてもパンそのものの味わいが楽しめる。



## 2200円(1.5斤)の食パン

ルセット「@shokupan」(アット食パン)

ルセット  
住所：東京都世田谷区池尻2-4-5 IID内102  
☎03-3418-0067  
<http://www.recette.co.jp>

高いは  
美味しい

高いは  
美味しい

# 13万8000円のイヤホン

AKG「リファレンスクラス・3ウェイ・カナルイヤホンK3003」

©ハーマンインターナショナル

☎050-5561-1560

<http://www.harman-japan.co.jp/>



AKG「リファレンスクラス・3ウェイ・カナルイヤホンK3003」13万8000円（オープン価格）  
「3ウェイ・ハイブリッド・テクノロジー」「メカニカル・チューニング・フィルター」「ハイブリッド・シース」採用の高純度OFCケーブル、主要パーツに高精度ステンレスを採用するなど高いスペックを備え、コンパクトサイズを超えた最高級のサウンドをクリエイト。まるで高級大型ヘッドホンのような音を堪能できる。

高いは  
高機能



高級感あふれるレーザー調素材のケース、高精度ステンレス採用の航空機内デュアルミニヘッドホンプラグ用アダプタ、3サイズのシリコンタイプ・イヤチップなどが付属。

ワイヤレスの音響機器メーカー「AKG」による破格のイヤホン。コンパクトサイズのボディのなかに最先端の音響技術を投入し、まるで高級大型ヘッドホンのような最上級のサウンドを堪能できる。その秘密のひとつは「3ウェイ・ハイブリッド・テクノロジー」。高・中・低域を3つのドライバーを用いて再生する「3ウェイ方式」をさらに進化させたものだ。異なる方式のドライバーを各帯域で使い分けることで革新的な情報量とワイドレンジ化を実現。また、接続する機器や音楽の特性に合わせて好みの音質に微調整が可能な「メカニカル・チューニング・フィルター」を搭載。さらにYコネクタより下部のケーブルには柔軟性が高く断線しにくい布製被覆を、上部には衣服などの摩擦によるノイズを抑えるラバー被覆を採用するというこだわり。高精度OFC（無酸素銅）ケーブルは、信号の伝送ロスや歪みを抑え音楽の情報をありのままに伝送してくれる。ハウジングやYコネクタ、プラグなどの主要パーツは高精度ステンレス製。リファレンスの名にふさわしい、高い質感と耐久性を実現してくれる。

# 11万円のIHジャー炊飯器

パナソニックSR-SPX103「Wおどり炊き」

◎パナソニックお客様ご相談センター  
☎0120-878-365  
<http://panasonic.jp/suihan/>



高いは

高機能

パナソニックSR-SPX103「Wおどり炊き」オープン価格(実勢販売価格11万円) スチーム+可変圧力で炊き上げるIHジャー炊飯器(5.5合炊き)。強力な熱対流でお米をおどらせムラなく加熱、加圧したあと一気に減圧して釜の底からお米をかき混ぜる。さらに高温スチームで表面をコーティングして旨味を閉じ込める。炊き上がりのお米はひと粒ひと粒がしっかりとハリがあり、噛み締めるほどにほのかな甘みが広がる。

パナソニックから今年6月に発売された新型IHジャー炊飯器。スチームでお米の旨味をコーティングする同社従来の方法に、新たに「可変圧力炊飯」という方式を融合させた。従来までの炊飯時のお米の対流を高速で切り替え強力な熱対流でお米をおどらせて1粒1粒均一に加熱させることに加え、1.2気圧、105℃まで加圧したあと一気に減圧して釜の底からお米をかき混ぜる。この「Wおどり炊き」でお米から「濃いおねば」を引き出し、さらに同社独自の200℃スチームで旨味を閉じ込めるのだ。「銀シャリ」「かため」「やわらかめ」「しゃっきり」「もちもち」と5種類の炊き分けが可能だ。さっそく実践。「しゃっきり」を選び、いつものお米を3合炊いてみた。待つこと45分。残り10分ごろに「シューッ」と減圧する音が。炊きあがりと同時に蓋を開けると、まさに「お米が立っている」状態。米粒がつややかに輝いている。明らかにいつもの炊きあがりとは違う。口に運んでみると、じわりと甘みが広がり、米粒のしっかりとした食感が実感できる。毎日こんなごはんが食べられるなら絶対欲しい1台だ。



「銀シャリ」「かため」「やわらかめ」「しゃっきり」「もちもち」5種類の炊き分けが可能。写真は「銀シャリ」を選んだ3合の炊き上がり。このつやと色が食欲をそそる。



「ライカM モノクローム」本体価格92万円。カラーのデジタルカメラが苦手なグレースケールが忠実に再現できる魔法のカメラ。「ノクティッスル M f0.95/50 mm SPH (11602)」レンズ価格126万円

2012年12月に発売された「ライカS(TYPE 006)」は、35mm判フルサイズより大きい45×30mm(3750万画素)のライカプロフォーマットCCDを搭載した一眼レフ。屋外の撮影に威力を発揮する防塵防滴性能、GPS機能、付属のUSBケーブルソフトウェアを使用しPCにつないでのティザー撮影など、プロユースに心える性能を揃える。スタジオ専用機とも言えるカメラの最小ランクで210〜280万円もするので、外でも使えるプロ用機としては現段階で妥当な価格だろう。焦点レンズの「ズマリットS f2.5/70mm ASPH.」は、レンズシャッター付きもあり35mm判換算56mm相当(0.8倍)。12年8月発売の「ライカMモノクローム」は35mm判フルサイズ(1800万画素)のモノクロ専用機。「カラーフィルターを外したら高い解像度が得られる」という技術者の提案から誕生したモノクロ専用機。カラーのデジタルカメラが苦手なグレースケールが忠実に再現できる魔法のカメラだ。RAW(DNG形式)を使う機会が多くなるライカM-Eに対して「ライカMモノクローム」のJPEGは実用性が高く扱いやすい。「ノクティッスル M f0.95/50mm ASPH.」レンズは、人の目の明るさ「F1.0」より明るい、暗所に強いレンズだ。

## 272万円(本体価格)の一眼レフデジタルカメラ

Leica「ライカS」

◎ライカ銀座店  
住所:東京都中央区銀座6-4-1  
☎03-6215-7070  
<http://www.leica-camera.co.jp/>



「ライカS」本体価格272万円。プロフェッショナルユースに 대응に充分な性能を備えた一眼レフ。35mm判フルサイズより大きい45×30mm(3750万画素)ライカプロフォーマットCCDを搭載。屋外撮影に威力を発揮する機能と性能を豊富に備えている。焦点レンズの「ズマリットS f2.5/70mm ASPH.」は54万6000円。



高いは

高機能

# 2100円の耳かき

レーベン販売「ののじ爽快ソフト耳かき」

レーベン販売  
住所:神奈川県横浜市西区北幸  
2-8-19 横浜西口Kビル4F  
☎050-5509-8340  
<http://www.nonoji.jp/>

高いは  
体にいい



こちらは携帯に便利  
な「ののじ耳かきト  
リプルループ」価格  
2100円。



これが「ののじソフト耳かきシ  
リーズ」ならではのオリジナル  
ワイヤー構造。究極の効果と使  
い心地の秘密がここにある。



独自のな形と機能で耳かきの常識を変えた「ののじ」の耳かきシリーズ。代表的な「ののじ爽快ソフト耳かき」は、独自のな形をした3重のループワイヤーが柔らかくしなり、力を入れすぎることなく敏感な耳のなかを優しく掻くことができるというもの。均一な丸みを帯びた形状なので当たりが優しく痛くない。ワイヤーのしなり効果により無理な力を吸収し、掻き心地がソフト。耳垢を飛び越えて奥から掻き出すことができるので、綿棒のように奥に奥に押し込んでしまう心配がない。大きめの固まりをワイヤーの先端で挟み取ることも可能だ。「ソフトで安全」「痛くない」「気持ちいい」と、一度知ったらやめられなくなる使い心地で、耳かきにして2100円という価格ながら2001年の発売以来大ヒットを続けている。さらに、子どもや耳穴の小さな人のための「ののじ爽快ソフト耳かきTYPE-S」、軽量チタンを採用した理美容業務用「ののじ爽快ソフト耳かきチタン」、リップブラシのようにキヤップで先端を収納できる携帯用「ののじ耳かきトリプルループ」などシリーズ商品も大好評だ。

レーベン販売「ののじ爽快ソフト耳かき」価格2100円(左)、「ののじ爽快ソフト耳かきTYPE-S」価格2100円(中央)、「ののじ爽快ソフト耳かきチタン」(専用ケース付)価格5985円(右)  
3重のループワイヤーが柔らかくしなり、力を入れすぎることなく、敏感な耳のなかを優しく、しかもしっかりと掻くことができる。

# 1万8900円のワイシャツ

丸和繊維工業「INDUSTYLE TOKYOニットドレスシャツ」

丸和繊維工業

住所:東京都墨田区亀沢1-8-6

☎03-3624-6611

<http://www.industyle.net/>

丸和繊維工業「INDUSTYLE TOKYOニットドレスシャツ」トリコット鹿の子ワイドカラーホワイト(プレミアム)価格1万8900円

革新的な「動体裁断」のカッティングで究極の着心地を実現したドレスシャツ。前から見るとセットイン、後ろから見るとラグランスリーブ。タックインのドレススタイル、タックアウトのカジュアルスタイル、どちらも着こなせる裾ラインと、デザインも秀逸。



高いは  
体にはいい

身体の動きに張りつくようなフィット感。両腕を高く上げても裾がズボンから出ない。「INDUSTYLE TOKYOニットドレスシャツ」は、東京・墨田区のニット製品メーカー、丸和繊維工業が開発した究極のシャツ。'09年にスペースシャトルに搭乗した宇宙飛行士・山崎直子さんの船内被服として同社のポロシャツが採用されたことが開発のきっかけだった。特殊なパターンと縫製技術によって船内作業時にストレスがないよう着心地を考えたポロシャツの技術をドレスシャツに活かしたのだ。最大の特徴は「動体裁断®」によるパターン。機能系被服デザイナー・中澤愈教授が人体の皮膚を分析して考案したもので、これによって究極のフィット感が実現した。つり革につかまったり、両腕を突き出してパソコン作業を続けたりすると通常のシャツは裾が上がってきたり、腕まわりがもたついたり…。ところがこのシャツは、腕から脇にかけての身体の伸びに生地がしっかりとついてきて、腕まわりが引きつれる感覚がまったくない。この着心地は一度体験したら手放せない。リピーター続出のシャツなのだ。

右から:「INDUSTYLE TOKYOニットドレスシャツ」ニットヘリンボンシャンプレーブルー価格1万6750円、ロンドンストライプピンク・サックス各1万5750円。ボタンダウンのほかワイドカラーもあり。

カルビー「かつばえびせん匠海」  
(30枚入り1箱) 価格1800円  
1964年の発売以来、幅広い層に  
愛され続けてきた「かつばえび  
せん」。その美味しさをさらに追  
求し、瀬戸内海の天然海老と藻  
塩にこだわって作りあげられた  
究極の逸品。いつものかつばえ  
びせんとはひと味違う、サクサ  
クした食感と海の恵みの味わい。

## 1800円のかつばえびせん

カルビー「かつばえびせん<sup>たくみ</sup>匠海」

☎カルビーお客様相談室

☎0120-55-8570

<http://www.calbee.co.jp/>



おなじみ商品の

高級バージョン



ひとつひとつ丁寧に包装され、  
高級感ある黒い化粧箱に30個  
ついている。

「やめられない、とまらない」のキャッチコ  
ピーとともに1964年の発売以来、幅広い  
世代に愛され続けるカルビー「かつばえび  
せん」。その美味しさをさらに追求し、瀬戸内海  
の天然海老と藻塩にこだわって作られた「か  
つばえびせん匠海」は、いつもの「かつばえ  
びせん」とはひと味違う究極バージョンだ。希  
少な瀬戸内海の天然海老だけを使用。水揚げ  
した海老は手作業で選別して丁寧に洗い、鮮  
度を損なわないうちに急速冷凍し、港から最  
も近い「カルビー広島工場」へ運ばれる。味  
付けには海人の藻塩を使用。藻塩とは、ホン  
ダワラなどの海藻を使って作られる塩のこと  
で、口当たりがとてもまろやか。ろ過して約  
7倍に濃縮した瀬戸内海の海水に乾燥させた  
ホンダワラを浸して旨味を抽出し、大鍋で6  
〜8時間かけて煮詰めていくことでできあが  
る。こうして瀬戸内の恵みを活かして作られ  
る「かつばえびせん匠海」は、天然海老の豊  
かな風味と藻塩のバランスが絶妙な逸品。カ  
ルビー発祥の地、広島工場でのひとつひとつ  
丁寧に包装され、高級感漂う黒い箱に詰め合  
わされる。ギフトにもぴったりの一品だ。

ホワイトローズ「テラ・ボゼン」  
価格1万2600円  
透明・特殊オレフィン系多層フ  
ィルム（3層張り合わせ）、航空  
機などに採用されるFRP素材  
の強靱な8本骨、軽量木製デザ  
インハンドル、仕上がり85cmの  
特大サイズで、優れた透明感と  
くっつきにくさ、軽量かつ高い  
耐久性、持ちやすさ、さしかけ  
る人も濡れない大きさを実現。  
幕前読経のほか、ホテルやウエ  
ディング会場のプロユース、雨  
天のゴルフなど幅広いシーンで  
活躍してくれる。

## 1万2600円のビニール傘

ホワイトローズ「テラ・ボゼン」

©ホワイトローズ

住所：東京都台東区寿2-8-15

☎03-3841-9601

<http://www.kasaya.com/whiterose/>

<http://park19.wakwak.com/~w-rose/>



# 高いは 便利

かゆいところに手が届く。  
こんなモノが欲しかった。  
ありそうでなかった便利なグッズ。  
一見シンプルだけれど、実は  
仕掛けと工夫がいつぱいの逸品たち。  
通常のモノより値が張っても  
ぜひ欲しい、使いたい。  
写真／富坂敦邦（WPP）

「テボゼン」は、世界で初めてビニール傘を  
開発したホワイトローズが手がける1本1万  
2600円の高級ビニール傘だ。同社は、海  
外の安いビニール傘が参入し同業他社が次々  
と廃業していくなか、1984年に選挙を控  
えた議員からある要望を受けた。「雨のなかで  
も有権者に顔が見えやすく、軽くて壊れにく  
く大きな透明傘が欲しい」。これが新たなビニ  
ール傘誕生のきっかけだった。繊維と樹脂で  
強化されたプラスチック素材の骨と、ベタつ  
きがなく透明度の高い特殊オレフィン系多層  
フィルムで丈夫で軽く水はじきのよい選挙活  
動用ビニール傘「カテール」を開発。その後、  
僧侶が雨のなか幕前読経するための「テラ・  
ボゼン」を完成させた。その最大の特徴は、大  
人3人が優に入る仕上がり85cmの特大サイ  
ズ。正絹素材の法衣を濡らさぬよう、仏具で  
両手がふさがった僧侶に傘をさしかける人も  
濡れないよう考えられた大きさだ。黒色の8  
本骨、軽量木製ハンドルが落ち着いた高級感  
を演出。幕前読経のほか雨天のゴルフや屋外  
イベントにも便利。メイドインジャパンの気  
配りと技術力が結集した傘である。



こちらは「緑結（えんゆう）」価  
格8400円。しなやかで強く、風  
を吸収する機能性と美しさを兼  
ね備えている。逆支弁を採用し、  
内側からの風圧で傘が壊れるこ  
とがない。

便利

高いは