

# TEXT

**BONZOUR**  
JAPON  
×  
**SUSCOM**  
SUSTAINABILITY COMMUNICATION HUB CO., LTD.

2018 Printemps

ヨーロッパから届く少し良い未来。  
かしこく、やさしいサステナブルライフマガジン

FREE Seasonal Magazine

ご自由に持ちください

Magazine trimestriel gratuit

0



かしこく美味しい  
パリのスマートマルシェ

L'avenir:  
Des produits frais  
de saison à Paris

directement du producteur au consommateur





TEXT  
Trimestriel gratuit  
Mai 2018 numéro 0

Publication / Sustainability Communication Hub Co., Ltd. (SUSCOM)  
6F Kagurazaka Fujii, bld 14 Tenjincho Shinjuku-ku Tokyo 162-0808 Japan  
Tél : 03.35.13.08.30 Fax : 03.52.27.67.46  
Rédaction : SUSCOM / BONZOUR JAPON  
Direction Artistique : Hiroshi Goto / BONZOUR JAPON  
Photos : MIKA INOUE  
Coordination : MEGUMI TERAQ  
Textes : Takashi GOTO | Chisato FURUKAWA  
Miho HOSOYA | Atsuko Tanaka  
Correction : Jean-Christophe Driot  
Publicités / Annonces : Haruka Chiba / BONZOUR JAPON

TEXT0号  
2018年5月1日発行

発行所:  
株式会社サステナビリティ・コミュニケーション・ハブ TEXT事業部  
〒162-0808  
東京都新宿区天神町14神楽坂藤井ビル6F  
Tél : 03 3513 0830 Fax : 03 5227 6746  
編集: SUSCOM / BONZOUR JAPON 発行: 後藤卓  
営業: 千葉通香 E-mail: bonzour@hitd.co.jp  
印刷: 昭栄印刷株式会社

TEXT創刊にあたって

2007年の創刊以来、10年にわたってフランス好きの皆様を中心に愛読いただいていた『BONZOUR JAPON』と、地球と世の中に優しい街や会社を紹介するプラットフォーム『SUSCOM(サスコム)』から、新しいフリーマガジン『TEXT』が、生まれました。皆様は、「サステナビリティ」という言葉を知っていますか?日本語では、持続可能性と訳されるのですが、つまるところ、便利で快適でおしゃれなのは良いけれど、今のままの暮らしを世界中の人々が続けていると、人も世の中も地球もそう遠くない未来に行き詰まってしまう。だから、地球環境や世の中をとりまくさまざまな良いこと、良くないことを、世界中の人々が知り、国や企業、そして一人ひとりが、心構えを少し変えていくことで「サステナビリティ」を実現しようと、世界に少しずつその輪が広がっています。環境や社会に良いことに関して、先進的なフランス、そして欧州は、その文化や生活、つまりファッションやグルメから旅にいたるまで、「ずっと、長く、良い形で続きあり続けるための理由」に溢れています。100年、いや200年続く街や建物、文化には理由があるのです。『TEXT』はフランスを中心として欧州の街、企業、ファッション、トレンド、社会貢献活動など、さまざまな情報を読者視点で楽しく、おしゃれに、わかりやすく発信し、皆様と共有していきたいと考えています。一緒に少しでも、楽しみながら考え、行動を変えていけたら、きっと世界は少し良くなるはず。さあ、『TEXT』といっしょに、サステナブルツアーへでかけましょう。

2018年5月 TEXT編集部

# L'avenir: Des produits frais de saison à Paris

directement du producteur au consommateur

10年20年先の食料事情を考え産地と消費者を結ぶ

## かしこく美味しい パリのスマートマルシェ



取材: 文 / Chisato FURUKAWA(SUSCOM)  
写真 / MIKA INOUE  
コーディネート / MEGUMI TERAQ

2013年に創立100周年を迎えました  
**アテネ・フランセ**



[www.athenee.jp](http://www.athenee.jp)  
〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 2-11  
TEL 03-3291-3391 FAX 03-3291-3392  
受付: 9:30~19:30 (土曜日は19時まで 日曜休校)

### 春学期開講中

開始 4/12 (木) 終了 7/11 (水)  
途中入学も可能です。夏期講習(7/21~8/31)は、6月5日より受付開始

入門から最上級までの総合的なフランス語学校(午前・午後・夜間)全180クラス  
**入門科**  
初めてフランス語を学ぶ方のクラスです。  
**総合講座**  
初級から最上級までフランス語のみによる授業。総合的な実力を身につける。  
**視聴覚クレディフ**  
音声と映像を使用し、短期間で会話力・表現力を学ぶ。  
**視聴覚サントエイック**  
会話、発音、文法、作文などの基礎を実践的に養成。  
単科・仏検対策講座・通訳/翻訳講座など  
入門から上級レベルまで専門分野のクラスが多数。

\* 同時開講  
英語、古典ギリシャ語、ラテン語  
\* プライベートレッスン  
企業語学研修、随時受付

**アテネ・フランセ専門学校** (2年制)  
2019年4月入学 フランス語学科募集

お問い合わせ  
直通電話  
03-6811-0977





## La Ruche qui dit Oui ! ラ・リュシュ・キ・ディ・ウイ!

カフェの軒先にあられた、小さなマルシェ

パリ13区にあるカフェL'Âge d'Or、土曜日の朝10時半。店には大きなバッグやキャリーを持った人々が集まってくる。彼らの目当ては、軒先に並べられたみずみずしい野菜たち。他にも新鮮そうな卵や大きなチーズ、クーラーボックスの中には肉や魚まであって、まるで小さなマルシェのようだ。にこやかな販売員と挨拶を交わしながら野菜を受け取り、そのままのんびりと立ち話を始めるパリジャンもいれば、てきぱきとキャリーに仕舞い込んですぐに立ち去るパリジャンもいる。そうして昼前にはほとんどの食材を売り終え、折り畳み式の台を片付ければ、午後にはテラス席でお客さんが談笑を楽しむカフェの風景が戻ってくる。

この一時だけあられる小さなマルシェの正体は、

野菜を中心に食料品販売を手がけるネットワークLa Ruche qui dit Oui!の販売拠点。Webサイトで食材を注文し、自宅近くで受け取れるシステムで、パリ全区に販売拠点を展開している。「本当に美味しい食材を手に入れようと思ったら、やっぱり農家へ直接行ってみたい。私は実際に畑を見て、育てている人たちの話を聞いてから取引をしているの。だから、どの食材も自身を持っておすすめできるの。」お客さんたちに野菜を手渡ししながら笑顔でそう話してくれたのは、La Ruche qui dit Oui!のデルフィンヌ。カフェL'Âge d'Orに並ぶ食材は、すべて彼女が自ら選んで仕入れたものだ。この数年、パリでは生産者から直接食材を購入する

システムが人気を博している。新鮮で品質の良い食材が手に入る、Webで手軽に注文できる、自宅近くの販売拠点を選べるなどの利点がある、若い一人暮らしの男女からファミリー、高齢夫婦にまで幅広く利用されている。この種のサービスの特徴の一つに、生産者との距離の近さがある。販売拠点に立つデルフィンヌが農家にも行って生産者とコミュニケーションをしているため、客は食材がどこでどのようにつくられたのかなど、リアルな話を聞くことができる。店先で葉を眺めたり、実を叩いたりするだけではわからない部分、味や栄養素に加え食材の背景にまでこだわるのが美味しい食材調達のコツだ。

L'Âge d'Orは、販売拠点として無償協力している。店内でコンサートや展覧会も開催しているほか、路上生活者への支援活動も行うなど、地域コミュニティづくりに積極的に取り組むカフェ。13区は移民が多く暮らしているため、地域コミュニティの希薄化や移民の就労問題などがある。La Ruche qui dit Oui!も安い食材や寄付で支援活動に協力している。

L'Âge d'Or ラージュ・ドー  
住所：26 rue du Dr Magnan 75013 Paris



La Ruche qui dit Oui !  
<https://laruchequiditoui.fr/>

フランスを中心にイギリスやドイツ、イタリアなどヨーロッパ各国で食料品販売を手がける。2011年からサービスを開始。最初の販売拠点はトゥールーズ近くのフォーガ。利用者は会員登録後、Webサイトで食料品を購入し、所定の日時・場所へ受け取りに行く。販売頻度や時間・場所は地域ごとに異なる。



次々にやってくるお客さんと楽しげに会話をしながら商品を手渡していく様子は、『店員さん』というより友人、もしくは『ご近所さん』どこか懐かしい、昔ながらの八百屋さんのような雰囲気を感じられる。



Webで注文・決済ができる販売システムは、視覚障がいを持つ人にも便利。品質の悪いものを買ってしまったら、金額を戻金化されたりする心配がない。L'Âge d'Orから歩いて15分ほどの距離に住むフロロンズ(写真右)は常連の利用客。La Ruche qui dit Oui!は彼女が参加しているペットボトルのキャップを集めて視覚障がい者を支援する活動を支援している。







## お客さんの本当のニーズに応えるために

パリ11区にあるカフェThe Beans on Fire。ここが小さなマルシェになるのは、平日夜だ。働く人が帰宅途中に立ち寄れる時間帯に販売拠点を設置している。

「販売拠点ごとに仕入れ先も商品も変わるんだ。それぞれの担当者が、自分が良いと思ったものを選んでいし、地域ごとにニーズも違うからね。」と、この地区担当のトマが教えてくれた。

小規模な拠点ごとに動くから、きめ細やかなニーズにも対応できる。だが同時に、仕入先を限定することで品薄・欠品になる事態も起きやすくなるのでは？

「野菜も卵も自然のもの。天候やニワトリの状態に左右されるのは当たり前だね。もちろん品薄・欠品にならないよう努力はするけど、手に入らないことだってあると僕らやお客さんも理解していかなきゃ。」言われてみればその通り。悪天候で不作になるのは誰の責任でもないし、不健康なニワトリの卵はきつと不味い。無理を通して美味しい食卓はつけれない。食にこだわるということは、農家や販売者を変えるのではなく、自分自身の考え方を進化させるところから始まるのだ。



La Ruche qui dit Oui! に参加して約1年半のトマ。幼い頃から11区で育った生粋のパリジャン。



トマから食材を受け取る常連客の女性に、なぜLa Ruche qui dit Oui! を利用するのか尋ねた。

「美味しいからというのはもちろんだけど、生産者とながれるのが良いのよ。どんな人が育てたのかわからないものを食べるのは嫌なの。それに、生産者の生活を苦しめるような買い物もしたくない。それじゃあ、気分良く食事ができないわ。だから、ここで買うのよ。」 素敵な笑顔でさっぱりと答えてくれた。

## パリ郊外の農家から直接お届け

ネギにキノコにセロリに玉ねぎ。軒先に並ぶ旬の野菜は、農家の人々が直接運んでくる。自分たちがつくった食材を持ち寄って、その場でお客さんに売る。ある種、前時代的なやり取りにも見えるが、この方法は生産者にとっても嬉しいのだと、キノコ農家のザンブラは言う。

「大切に育てたキノコだもの。美味しく食べてもらいたいし、無闇な安売りもしたくないの。ここなら、お客さんにキノコの良いところや食べ方を伝えられて、仲介料もお得なのだから嬉しいわ。」

仲介料を抑えて、農家が受け取れる代金を増やす。これもパリの人々が直接取引のシステムを選ぶ理由だ。La Ruche qui dit Oui! の場合、仲介料は販売価格の約17%。残りの約83%は農家の取り分となる。一般の小売店に比べて、破格の割合だ。

いくら良い食材でも、高価すぎでは買われられない。かといって、安く買いたたくと良い農家が潰れてしまい、結果、良い食材が手に入らなくなる。今日・明日の食卓のことだけでなく、10年20年先の食料事情まで考える。そんな賢い買い物ができるのも、パリの人々には魅力的なのだ。



パリから約40km離れたメリーヌール＝ロワーズでキノコ農家を営むザンブラ。デルフィンズが販売拠点を始めた6年前から生産品を卸している。「うちのキノコは自然な温気で育てているから、土やキノコ本来の香りが強く残っているの。ほかとは違う味わいがある、美味しいのよ」と、胸を張って自慢のキノコを勧めた。La Ruche qui dit Oui! がパリ市内で扱う食材は、70km 圏内で生産されたものがほとんど（パリ以外では平均40km以内）。



デルフィンズ・チュイリエールは、La Ruche qui dit Oui! のパリを含むイル＝ド＝フランス地域圏ネットワーク責任者。6年前、美味しい野菜を購入する方法を探してLa Ruche qui dit Oui! を知り、彼女が住む13区に販売拠点がなくて聞いて運営に参加した。「私がプロデュースする販売拠点では、商品を受け渡すだけでなく、明るくコミュニケーションをとりながら買物を楽しんでもらいたい」という言葉通り、カフェの軒先には農家の人、客、スタッフの明るい笑顔と話し声が絶えない。

(写真上) C' du Jardin 店長のニナ・ムリー。レストランの企画立ち上げから関わり、店舗運営全般の業務をこなす他、シェフとともに毎日のメニューも考えている。「メニューは、できるだけシンプルに。自然な調味料を使ったオリジナルの味付けで、野菜の味を引き出しているの。調理法にも気を配って、野菜が持つビタミンや食物繊維を壊さないようにしているわ。」

## C' du Jardin

セ・デュ・ジャルダン

### Bioの食材100%のレストラン

日本にも出店しているフランス発祥のピオ・スーパーマーケット“Bio c' Bon”。パリ郊外のブーローニュ＝ビヤンクールには、“Bio c' Bon” 直営のレストランがある。ここで食べられるのが、Bio素材100%の料理。サラダや野菜中心のメニューが人気だ。Bioの食材を扱う商店はたくさんあるが、100% Bioを謳うレストランはまだ珍しい。

**C' du jardin**  
 住所：892 Rue Yves Kermen 92100 Boulogne-Billancourt  
 交通：メトロ9番線 Billancourt 駅  
 Tél：01.85.60.61.60  
 土・日曜日定休 月～金曜日：ピストロ / 12:00-14:30  
 サロンドゥッテ、サラダ&サンドウィッチバー / 8:30-18:00  
<http://www.edujardin.fr>

(写真右) たっぷりの野菜を盛り合わせたプレート。レストランの周辺には大きなオフィスビルが多いので、働いている人々に気軽に美味しい野菜を食べてもらいたいと考え、メニューをつくっている。仕入れたBio食材に合わせるため、メニューは日替わり。



届いた野菜は、配布所の奥に設置されたボックスに入れられる。注文者ごとに分けられているので、すぐに受け取れる。



## KELBONGOO! ケルボンゴ

### 小さな農家と庶民をつなぐ新しい挑戦

5年前、パリ20区で生まれたKELBONGOO!は、小規模な農家とパリで暮らす庶民をつなぐ食料品販売ネットワーク。野菜や肉やフルーツを丁寧に揃っている地元の小さな農家を応援したい、新鮮で美味しい食材を庶民価格で手に入れたい、という思いから始まった。基本的な仕組みは、La Ruche Qui Dit Oui!と同じ。Webで注文し、生産者から直接仕入れた食料品を配布所まで受け取りに行く。「いくら良い食材でも、高価すぎではいけない。Bioも農家直送の野菜も、富裕層だけのものじゃないんだ。僕らは、一般の庶民でも新鮮で美味しい食事が食べられるように活動を広げているよ。」

コミュニケーションディレクターのグザビエ・ヴォンデー・オウエラがそう教えてくれた。確かに、パリのBio専門店では美味しくても高価という印象が強い。KELBONGOO!の特徴は、低価格でも農家へきちんと収益を届けていること。そのための工夫の一つが、食材の収集方法だ。KELBONGOO!のトラックが農家まで赴き食材を集めてくることで、農家にかかっていた配送の手間と費用を肩代わりする。

今後は、パリ郊外のモントルイユやパニョレなど人種や階層がミックスされた地域の配布所を増やし、美味しい食材をさらに広げていくそうだ。

KELBONGOO!  
http://kelbongoo.com

配布所入り口に設置されたスプラウトの試食コーナー。生産者の男性が丁寧に味の違いや生産方法のこだわりを教えてくれる。(写真左下) 注文品以外にも、KELBONGOO!オススメのワインや調味料を販売している。(写真右下) グザビエ・ヴォンデー・オウエラ。



poiscailleのスタッフ一同。ノリの良いお兄さんたちが元気に働く職場だ。

## poiscaille ポワカイユ

### 海と漁師の暮らしを守るパリの魚屋さん

フランス料理に新鮮で美味しい魚のイメージを持つ日本人は、あまり多くないだろう。パリ在住のスタッフに尋ねても、普段の食事は肉が多く魚は帰国した時のお楽しみだと言う。そんなパリの魚事情を変えようとしているのがpoiscaille。フランス近海で獲れた魚介類を国内各地へ配達する、新しい形の魚屋さんだ。魚は鮮度が命。poiscailleでは漁師が獲ってから48時間以内にフランス各地の配布ポイントへ魚を届ける。客は受取り日の24時間前までに届くメールで漁獲内容を確認して注文。その後配布ポイントへ行けば、注文通りの新鮮な魚が手に入る。「魚をおいしく食べるには、獲った直後の処理が重要。日本でも『活き締め』というだろう?でも、フランスの漁業ではそういった処理はあまり行われていなかった。輸送方法も雑で、せっかく獲って市場まで

運んでも売り物にならず捨ててしまうことがよくある。そんな状況を変えたかったんだ。」

poiscaille創設者のシャルル・ギリエックはそう語る。poiscailleでは漁師から直接魚介類を仕入れており、フランス沿岸部の漁師たちと頻りに連絡をとりあっている。その中で活き締めや梱包の技術を伝え、より美味しい魚を卸してもらえるようになった。「捨てる魚が少なくなれば、海の資源保護にもつながる。うちと契約している漁師たちは漁場を根こそぎさうり底引き網は使わないし、特定の魚を獲りすぎたりしないよう気をつけているよ。」

10年20年先の食料事情まで考えている点は、La Ruche qui dit Oui!と同じだ。シャルルに話を聞いている間にも、今まさに船上にいる漁師から連絡が入った。スマートフォンから漏れ聞こえてくる明るい声から察するに、明日も美味しい魚がパリに届きそうだ。



poiscailleの商品は、北からも南からも届く。契約する漁師はシャルルが直接話して人柄や仕事のやり方を確かめている。ちなみに、フランスではスズキ系やタラ系の魚が人気。

poiscaille  
https://poiscaille.fr/

フランス沿岸で獲れた魚を配達・販売する。2018年3月現在、パリ市内だけで61の配布ポイントを運営。市場を通さない漁師との直接取引なので、新鮮な魚介類を低い価格で入手できる。



シャルルは poiscaille を立ち上げる以前、水産学を学び、漁業観測所やフランスの水産省に勤めた経験を持つ。海洋資源保護とともに、漁師の暮らしを安定させる定額買取などの仕組みづくりにも挑戦している。





# Sustainable Restaurant

地球にも、人にも美味しいレストラン



仕入れた食材に合わせるため、メニューは日替わり。この日のメインは豚肉か白身魚かを選べ、前菜は生のイカとクリームを合わせた料理(写真左下)だった。新鮮なイカのすっきりした甘さと濃厚なクリームの相性は抜群。



## Septime

セプチム

住所: 80 rue de Charonne 75011 Paris  
交通: メトロ9番線 Charonne 駅  
Tel: 01.43.67.38.29  
土・日・月曜日ランチ定休  
ランチ: 火~金曜日 / 12:15-14:00  
ディナー: 月~金曜日 / 19:30-22:00  
<http://www.septime-charonne.fr>

「パリで最も予約が取りづらいレストラン」。そう言われているのが、メトロ9番線のCharonne駅からほど近い路地にあるレストラン、Septimeだ。

こってりたっぶりなイメージが強いフランス料理だが、最近では若者を中心にシンプルでさっぱりしたスタイルが流行している。Septimeも、素材の味をうまく引き出した繊細な味わいで人気だ。Septimeには、料理が美味しいという以外にも世界から注目される理由がある。世界中のレストランを『持続可能性』を基準に評価するランキングで、2017年、大賞を獲得したのだ。「料理に使う食材は、ほとんどがフランス国産品なんだ。例外はナッツや砂糖など、国産では入手しづらいものだけ。輸送で発生するCO2も気になるし、やっぱりフランスの食材を使ってこそそのフランス料理だと思うんだ。近い方が農家や漁師とのコミュニケーションもとりやすいしね。」

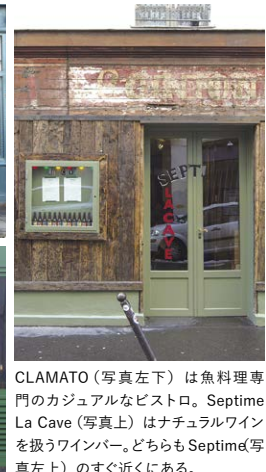
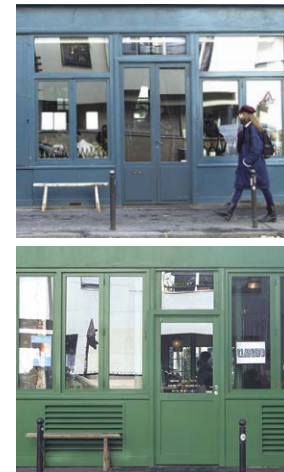
そう語るオーナーシェフのベルトラン・グレポーは、地産地消と食材を使い切ることこだわる。肉も骨も調理できて輸送も簡単な鳥や子羊をよく使い、大きすぎて使い切れない牛は控える。魚は海洋資源を守る漁法で獲れたもののみ (poisailleのお得意先でもある) で、ワインはナチュラルワイン。姉妹店であるCLAMATOとSeptime La Caveでも、基準は多少緩められているが、方針は同じだ。

「お客さんには、持続可能性に配慮していることは特に伝えていないよ。Septimeの料理と雰囲気存分に楽しんでもらうことが、一番大事だからね。」とのことなので、ぜひ気軽に訪れてパリ最先端のフランス料理を味わってほしい。



**Bertrand Grébaud**  
ベルトラン・グレポー

Septimeの構想は、パリの三ツ星レストラン アルページュでシェフをしていた時にくりあげた。



CLAMATO (写真左下) は魚料理専門のカジュアルなビストロ。Septime La Cave (写真上) はナチュラルワインを扱うワインバー。どちらもSeptime(写真左上)のすぐ近くにある。



## Caulaincourt Paris Alexis LAFONT

コーランクール・パリ  
オーナー デザイナー アレクシ・ラフォン

コーヒーは“時間”のシンボルのような気がする。そのアーティストは言う。物語にとって句読点が重要な意味を持つように、彼にとって、コーヒーは、クリエイティブに大きな意味を果たす、大切なパートナーなのだ。

Life  
of  
Café





## すべての朝は、エスプレッソから始まる

まだ冬の風の色に満たされたパリ16区の通り、品良く佇んでいる店に、ふと足を止める。ショーウィンドウに映るパリの街並みを、軽やかに歩き出しそうな色とりどりの靴の、美しいシルエットに引き込まれる。ここは、パリのエッセンスを取り込んだコンテナポラリーな靴を展開するコーランクール・パリ。2006年にパリで立ち上げたシューズブランドだ。ルイ・ヴィトンが発行している「パリ シティ ガイ

ドブック」にベルルッティ、ジェイムウエストンと並び、わずか3軒しか掲載されていない紳士靴店の一つ。特筆すべきは、全スタッフがパティエヌの技術を習得しているということ。究極のクリエイティブがそこにある。アレクシの1日は、エスプレッソから始まる。まるでミラネーゼのようなカフェへのこだわりだ。「朝起きて最初にやることは、自宅で、自分のため

のコーヒーを、自分で淹れて飲む事。豆から挽くコーヒーマシンでね。飲むのはエスプレッソだけ。いつもいつも飲む。毎日10杯以上だね。」そろそろ夕方、ちょっとオーバーに語るアレクシが、傍らのコーヒーマシンにシンプルな白いカップをセットし、今日何杯目のコーヒーを淹れ、私たちのためのコーヒーも淹れてくれた。

整然とならぶ最新のラインナップは、パリのシューズデザインシーンを牽引するハイクオリティな作品群。店内には工房スペースがあり、アルティザンとしての誇りとこだわりを感じさせてくれる。



## ナポレオンに仕えた貴族の血、由緒ある気品

店に入り、地下への回廊を降りる。不思議な空間の波長を巻き取りながら、一歩ずつ階段を降りると、オーナーデザイナー、アレクシ・ラフォン氏がコーヒーを飲みながら物思いに耽っている。気品。彼と向かい合っていると、その本当の意味が、何も語らなくても理解することができる。本物の気品というのは、そういうものなのだとその笑顔が教えてくれる。靴に合わせてさりげなくコーディネートされたシンプルなパンツに、素材の良いカーディガン、そして、時を纏うようなスカーフ。そう、コーランクールという名前は、ディレクターアレクシ・ラフォンの母方の先祖、貴族出身の Armand Augustin Louis de Caulaincourt (アルマン・オーギュスタン・ルイ・ドゥ・コーランクール)。フランス第一帝政の皇帝ナポレオン・ボナパルトの腹心で公爵の称号を得た人物の名前であり、モンマルトル丘近くメトロ4番線 Lamarck Caulaincourt 駅、Caulaincourt通りは、彼の名前に由来しているのだという。歴史を超え、時空を超え、その気品はアレクシ・ラフォンに紡がれた。「子どもの頃、いつも家族が飲んでるのを横で見ていたけれど、なかなか許してもらえなかった。初めて飲んだのは14歳の時かな。少しも美味しくなかったよ。苦くてね(笑) 今となっては、信じられない。コーヒーがないと何も始まらない。旅先でもまずコーヒーを飲むしね。昔はよく車でいろんなところを旅したんだけど、東アフリカのモザンビークに行った

時は参ったね。4日間コーヒーが飲めなくて。5日にやっと飲めた時の気分は忘れられないね。最高だったよ。何でもない味だったんだけど。」アレクシにとってコーヒーは“petite création” だという。アイデアを生み出すためのちょっとしたブレイクタイム。作品づくりになくてはならないもの。お客さんと一緒に飲むことはあまりなく、カフェや家、もしくは自分の店で飲む。基本はいつも一人だという。ふと視線を上げて、つぶやいた言葉が印象的だった。「コーヒーは“時間”のシンボルのような気がする。フランスでは朝、皆出勤前にビストロやカフェのカウンターでおしゃべりしながらコーヒーを飲んで行く。仕事や家事の間、打ち合わせ、食事の後、まるで句読点のように生活の時間の中にコーヒーが置かれていくんだ。物語にとって句読点が重要な意味を持つように、コーヒーはクリエイティブにもとても大きな意味を果たしてくれている気がする。」小さいけれど、大きな意味を持つクリエイティブティ。彼にとってのコーヒーは創造の相棒のような存在なのだ。お気に入りのマシンはスイス製の Jura。本質的な美しさにこだわりぬく、生粋のプロフェッショナルのお眼鏡にかなったのは、そのフォルムと味の良さだ。「JURAで淹れるコーヒーは本当に美味しい。濃くて舌触りも良いし、ムースもいい。そして、シックで格好良い。豆を入れるところが透明になっていて、スイッチを入れると豆の動きが見えて、ス

ケルトンの時計みたいで美しい。使い方もわかりやすいから、毎日、たくさん飲む僕にはぴったりだね。」正当なる貴族の、美しき創造。作品が纏う気品の向こうに、コーヒーの香りが揺れている。



### CAULAINCOURT Paris

コーランクール・パリ

<http://www.caulaincourt-paris.fr/>

2006年、ディレクター Alexis Lafont (アレクシ・ラフォン) 氏により創業。現在パリ市内に4店舗を持つ。スタッフ全員パティエヌの技術を取得している。ブランドポリシーは、ラグジュアリーではなくクラフツマンシップとマーケットファースト。英国でもイタリアでもないフランスのシューズ。ブレイク、ダブルブレイク、ポロネーゼ、ダブルポロネーゼ、グッドイヤーウェルトッド、ノルウィージャンウエルテッドといった製法をシーズンやスタイリングに合わせて使い分けている。

**jura** スイスが誇るコーヒーマシンの  
ワールドプレミアムブランド  
[ユーラ]

## E6

パスタ品質を実現する  
全自動コーヒーマシンの最高峰

パスタ品質を実現する全自動コーヒーマシンの最高峰  
いつでも期待どおりのパスタ品質を実現する「E6」。  
その秘密は、世界で唯一、JURAだけに搭載されたブルーイングプロセスにあります。  
また人間工学を取り入れた操作性で、お好みのコーヒーの抽出はもちろん、  
使用後のメンテナンスも簡単かつパーフェクトに行うことができます。



**JURA (ユーラ) の魅力を体験してみませんか?  
常時試飲受付中です!**

- ブルーマチックジャパン横浜本社ショールーム
  - 代々木ショールーム (東京都渋谷区)
  - 銀座ショールーム (東京都中央区)
  - ブルーマチックジャパン大阪営業所ショールーム
  - ブルーマチックジャパン福岡営業所ショールーム
- ※10時~17時 (土日祝日除く)、要予約

詳細は「JURAスペシャルサイト」へ  
[www.brewmatic.co.jp/JURA/](http://www.brewmatic.co.jp/JURA/)

BREW MATIC

コーヒーマシンのプロフェッショナルカンパニー  
ブルーマチックジャパン株式会社

〒224-0041 横浜市都筑区仲町台5-4-22  
お問い合わせ: 045-947-0801

[www.brewmatic.co.jp](http://www.brewmatic.co.jp)



## サステナブルシティを訪ねて

### 第一回 アムステルダム



# Amsterdam

## 水の国の旅人たち

### 運河をたゆたう、フゼラフな時を求めて

かつて世界一の港町だったアムステルダムは、100km以上の運河と約90の島々、そして1,500もの橋からなり、「北のヴェネツィア」と呼ばれている。主要な運河沿いには実に1,550もの記念建造物群が存在。オランダ黄金時代につくられた17世紀の環状運河地区は、2010年にUNESCOの世界遺産リストにも登録されている。栄光の時代から400年、今もなお、欧州有数の都市として鼓動を刻む、運河の街、アムステルダムのサステナビリティを探しに行く。

### 風と水の国、オランダ

シャルルドゴール空港から北へ、1時間と少し。着陸態勢に入った窓に広がる、縦横に走る運河や河、そして無数の湖たちを見ると「ああ、また、アムステルダムに来たのだな」といつも思う。パリからだだと、タリスでも4時間で来られるし、列車の旅も悪くないのだが、この景色が見たくて、迷った挙句、いつも飛行機を選んでしまう。まるでふるさとのように佇むスキポール空港が近づくと、オランダは水の国だということがさらに実感できるし、そこに舞い降りる水鳥のような気持ちになる。実際、国土の4分の1が海拔0m以下というオランダの国名はネーデルランド、低い土地という意味だ。だから、旅していると道路より高い所に運河が流れている景色にも出会うことになる。自動車より高い場所を船が渡る。こんな風景を見られるのはこの街だけかもしれない。

スキポール空港から市内までは電車で20分。まずは、アムステルダム中央駅に向かう。アムステルダムの鉄道は近代的で便利なのだが、アムステルダム・ライとかアムステルダム○○という駅がたくさんあって、間違えやすい。私はもちろん、間違えて、行き過ぎて、戻った。そして、アムステルダム中央駅に着く。東京駅のモデルともいわれ、1889年に完成した建物は、煉瓦の雰囲気は確かに東京駅と同じ香りがする。駅前の巨大な広場は、つい最近完成し、東京オリンピックのマラソンのゴールになる丸の内前の広場を連想させる。巨大な建物の右側は時計台だが、左側にも文字盤のようなものがある。針が上下している。これは何？と立ち尽くしていると、機嫌の良さそうなおじさんが勝手に教えてくれた。「あれは風向計なんですよ。オランダは教会の塔の上にも風見鶏がついていることが多いのですが、帆船、風車と常に風を利用してきたオランダ人には、風向きを知ることが

時間を知ると同じくらい大切だったのです。」ついでに、オランダと言えばニシン。塩漬けのニシンをスライスして玉ねぎのみじん切りやピクルスを挟んだサンドウィッチ。駅前の有名な屋台でおじさんと一緒にかぶりつく。うん。とても美味しい。



### Stubbe's Haring

住所: Singel Haarlingersluis, 1013 GA Amsterdam, Neighborhood: Centrum, Amsterdam, The Netherlands  
Tél: 020 623 3212



### Café de Flore

1887年創業。詩人、文学界、デザイナー、俳優、画家たちの溜まり場であり、著名人たちに愛された店。今なお褪せない魅力を宿すパリのカフェ文化を象徴する歴史的なカフェ。  
住所: 172 Boulevard Saint-Germain, 75006 Paris  
交通: メトロ4番線 Saint-Germain-des-prés 駅 営業時間: 毎日 7:30 - 25:30

## Albums de café de Paris

フランスのカフェは、舞台のようなもの。女優として、舞台上に立っているような感覚で楽しんでほしい。

### カフェドフロール 山下哲也

カフェ・ド・フロール (CAFÉ DE FLORE) は世界でも最も有名なカフェの一つと言っても良い老舗ですが、1日に何度も、誰かいないかな?みたいな感じで、ふらりと立ち寄られる方がいます。席に座るわけでもなく、立ち話をしたり、顔なじみのギャルソンと挨拶を交わしたりして。注文をせず、そのまま帰られる常連さんもあります。こういう毎日が、昔から変わることなく続いています。これこそが、フランスのカフェ文化なのです。実際に、10年ほど前、世界的なコーヒーチェーン店がフランスにも進出してきましたが、老舗のカフェがどうなるということはおきていません。多様なコーヒーの楽しみ方の一つとして、流行に流されず「常にそこにある価値」というのが、必ずある。たとえば、3年ぶり、10年ぶりというお客様が見えた時、僕がその方を覚えていて挨拶をすれば、とても喜んでくださる。そのためには、10年ここにあるカフェじゃないといけないし、10年立ち続けるギャルソンがいなければいけない。ギャルソンとして店に立つからには、長く受け継がれたフランスのカフェ文化を背負っている、それくらいの自覚が必要だと思います。

フロールは特にその自覚が問われます。歴史的に各界の名士や政治家が常連として名を連ねていて、フロールの常連として認められることが、ステータスとなるくらいですから。働き始めた当時は、外国人は、店頭に立たせないという決まりもありました。今でも、日本でいう正社員のギャルソンとして、この店で働く外国人は僕だけです。しかも当時のギャルソンには、20名という枠がありました。つまり、誰かが引退するか辞めない限り、正社員としての契約は結べない。それぐらい厳しい世界でした。だから、パリのカフェ文化というのは、たとえばコーヒーの味そのもの以上に、「場の魅力」が最も大きいと思っています。カフェという空間そのものが、独特の価値を持っているのです。必然的に、カフェの楽しみ方も、日本とは少し違います。フランスのカフェは、働く人にとっても、お客様にとっても、舞台だと思えます。だから観光でいらした方にも、女優や俳優として舞台上に立っているような感覚で、もっと主体的に楽しんでほしい。フランス人は、他人を見るし、他人から見られることを日常的にしています。それは「他人の目を気にする」とは少し違って、「他人の視線を意識する」という感覚です。カフェでも、周囲の視線を意識すると、立ち振る舞いや、過ごし方が少し変わりますよね。そうすれば、フランス本来のカフェを、もっと楽しんでいただけるように思います。

フロールに来たら、エスプレッソも良いですが、お勧めはカフェクレーム。ここでは、カフェとミルクを別々の器に入れてお客様が自由に調整できる、昔ながらスタイルで提供しています。僕はここに、フランスのカフェの良さが詰まっていると思っています。どこに座るかも自由、カフェをどう使うかも自由。そういう自由さを大切にしないと、文化としてのカフェが守れないんじゃないかな。

文化を大切に場所ギャルソンとして働けることを、本当に幸運だと思っています。ただ唯一の後悔は、純粋なお客様としてはフロールに行けないこと。パリに住んでいて、これだけはちょっと残念ですね。



### 山下 哲也

1973年東京都生まれ。2002年渡仏。世界でも由緒ある老舗カフェ、パリ6区サンジェルマン＝デ＝プレの、カフェ・ド・フロールのギャルソン。フランス文化の継承者・伝道師として生きる。  
■プロフィールは下記よりそのまま転記  
<http://t-yamashita.blog.openers.jp/>



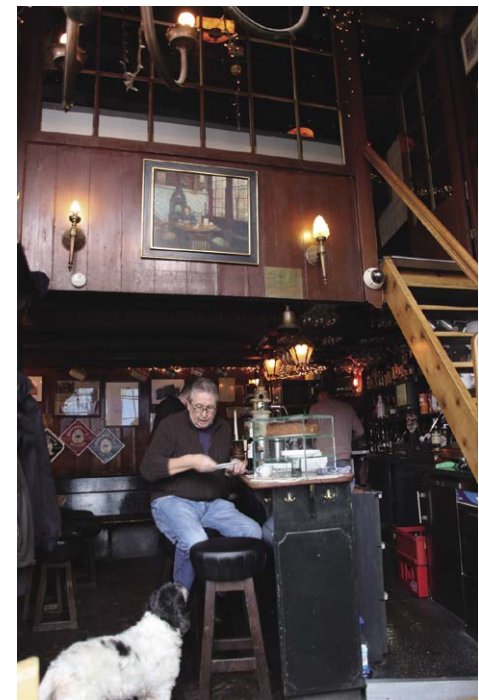


## 運河の街、 風を見上げる クルージングトリップ



まずは、アムテルダム名物の水上バスに乗ってみよう。視線の高さが変わると、見えるものも新鮮だから、そこに水運があれば、船に乗ることに決めている。十分に寒い季節、コートの襟をぎゅっと寄せ、街を見上げる。とても冷たいけれど、良い空気。やっぱり街の中の船は良い。水と風。飛行機の窓下に広がった光景と、教会の風見鶏。オランダといえば、チューリップと風車の穏やかで幸せそうな景色を思い浮かべる。でも、風車は湧き出る水を揚水する目的でつくられたもので、揚水された水は堤防で囲まれ、湖となり、オランダはネーデルランドとなったのだ。地元では今も、自分の腕で堤防の穴をふさぎ、村を救った少年の話が語り継がれているという。「世界は神がつくり、オランダはオランダ人がつくった」といわれるが、この言葉こそが、水と戦いながら粘り強く生き抜き、悠久の時を超え、自然と調和しながら暮らしているサステナブルシティ。どこまでも続く平らな道をサイクリングする人がいる。運河で釣りをする人がいる。湖でヨットを楽しむ人がいる。もちろん、春には世界一のチューリップ

ブが咲き誇り、暖かな風が風車を回す。でも、それは、最初からあったものではなく、自然のままでもなく、そこに暮らす人の思いがつけられたものなのだ。



### Café het Papeneiland

カフェ・ヘット・ハッペンエイトラント

住所：Priseegracht 2 1015 DV Amsterdam  
アクセス：アムステルダム中央駅から徒歩 11 分  
Tel：020 624 1989  
www.papeneiland.nl

17 世紀から営業しているアムステルダムで最も古いカフェのひとつ。

## フゼラフな時を求めて、ブラウンカフェへ

アムステルダムはそれほど大きな街ではないし、運河によって仕切られていて、なるほどわかりやすい。中央駅まで戻り、まずアムステルダム川をダムで塞ぎ止めることから歴史が始まったこの街の象徴、ダム広場に立つ。1960年代から70年代にかけては世界中のヒッピーの溜まり場として、「あしかの丘」とも呼ばれていた。ごろごろしているヒッピーたちののんびりした姿があしかに似ていたというわけだ。その先にはシングル運河、ヘーレン運河と続く。シングルとは「取り囲む」の意味で、もともとは市の城壁の外堀だった。半径1.5kmの狭い地域に歴史的建造物や繁華街など見所が詰まっている。アムステルダムの旧市街を歩くのなら、ブラウンカフェははずせない。そこには、数百年の時を生き抜いた街の秘密が隠されているはずだから。運河のほとりに、路地の片隅に、ひっそりとたたずむ独特の空間。一説によると、13世紀にアムステルダム川の下流に流れ着いた最初の住人2人が、儲けようと考えたビジネスが、ブラウンカフェだったともいわれている。そして17世紀、オランダにおける黄金期に、世界の海を制覇した船乗りたちが、旅先の冒険とともに、オランダ・ジン「ジェネーバ」をブラウンカフェで飲み続けた。そして、当時、輸入品の中で重要な役割を果たしたのが、たばこだ。彼らがジェネーバとともに、たばこを吹かし、その煙から出るニコチン

が、調度品に歳月とともにしみ込み、深い茶色に染めていった。それが、ブラウンカフェと呼ばれるゆえんである。オランダにも、おしゃれなデザインの近代的なカフェや、スペシャルティコーヒーを提供するカフェはたくさんあるが、ブラウンカフェはちょっと違う意味を持っているという。それは、そこにオランダ人が、味やデザインよりも大切にしている「フゼラフ」があるからだ。ある人はある記事でこう語っている。「英語の『Cozy=コージー』に似た意味合いを持つ『Gezellig=フゼラフ』は、他の言語には該当する言葉が見つからないという。その場所の雰囲気だけではなく、集う仲間の顔ぶれや話題、その状況や空間全体が、親密で心地良いことを表現する時に使われる。たとえば大嵐の日に、暖かい部屋で友だちとコーヒーを飲みながら四方山話に花が咲いている時、その状況全てを指して『フゼラフ』と表現する。」斬新な珍しいものからではなく、慣れ親しんだものの中からじんわりと立ち上るような感覚。新しいもの好きのオランダ人が、その一方で大切にしている感性である。そんなブラウンカフェに寄りかからない手はないので、17世紀から営業しているアムステルダムで最も古いカフェの一つカフェ・ヘット・ハッペンエイトラント Café het Papeneilandに行く。中央駅から10分

ちょっとなのに、運河が交わるころ、閑静な住宅街の中と言っても良いような場所に煉瓦造りの古い建物が建っている。扉をあけるとシックな木目調の店内に、いくつかの静かな絵がかかっている。その絵には、この店の古い家族らしき一家が描かれている。バーカウンターには常連らしき人がグラスを傾け、片隅のテーブルには、いかにも上品な婦人が静かに書物を開き、たっぷりとしたホイップクリームを添えたご自慢らしきアップルパイを食べながら、ゆったりとコーヒーを飲んでいる。彼女の背にのびる天井に向けてもさまざまな絵や写真がかけられている。その中の一つに、いかにも新しい絵がかかっている。新しい家族の絵。400年の時を超え、風を刻むカフェ。窓から見える運河が運び続けるものは、変わらぬ、暮らしへの祈りのようなものかもしれない。駅に向かって商店街を歩いて帰る。惣菜屋さんらしく店先に列ができていたので覗いてみると、なんとそこにはコロケの自動販売機が！何種類ものコロケがコインを入れると熱々で出てくる。これがまた、美味しい。たまらなく、懐かしい味がする。オランダ人は「普通であること」に価値を見出すようだ。自動販売機のコロケに詰まった「普通のこと」。それが、アムステルダムが、アムステルダムで在り続ける本当の理由のような気がした。

# Amsterdam



## アムステルダムで見つけたちょっと良い会社

未来をさらに良くするために。素敵な仕事をしている会社をご紹介します。  
彼らの思いをちょっとでもわかることができれば、世界の小さな幸せに、私たちも貢献できるかもしれません。

### つくる人も、食べる人も幸せなチョコレート



**Tony's Chocolonely**  
トニーズ・チョコロンリー

<http://moieiland.com/tonys-chocolonely/>

アムステルダムのチョコレート会社、トニーズ・チョコロンリー。本当に美味しいチョコレートを、つくる人の幸せも考えて世界中に届けています。

つくる人といっても、チョコレート工場だけではありません。原料となるカカオ豆の農家で働く人たちの幸せまでを考えているのです。今、世界では、開発途上国の人たちを安く、そして、厳しい労働環境、たとえば子どもを学校に行かせずに働かせたり、無理やり長時間働かせたりすることが大きな問題になっています。トニーズ・チョコロンリーでは、児童労働を禁止し、アフリカのカカオ農家に公正な価格を支払うことにより「Slavery-free/スレーブフリー」チョコレートを製造、販売しています。そのきっかけは、約12年前。レポーターだった創業者のトゥーン・ファン・デル・クークン（トニー）は、自身の報道TV番組「Keuringsdienst van Waarde」の中で、カカオ産業の奴隷についての調査を始めました。彼は、スーパーマーケットに並ぶチョコレート製品のほとんどが、奴隷労働者、しかも児童奴隷労働によって収穫されたものだと知り、大きなショックを受けます。そしてこの問題について何かしなければと考え、世界有数のチョコレートメーカー数社にアプローチしましたが、全く取り合ってもらえませんでした。自力でやるしかないと決意したトニーは、なんと、そのチョコレートを食べ「児童奴隷によって栽培されたカカオを原料に使用したチョコレートを食べた自分は有罪である。」と当局に自分自身を告訴したのです。もちろん、検察は彼を不起訴。でもトニーは諦めず、証人を探しに旅に出ます。つまり、チョコレート消費の被害者です。彼はコートジボアールのカカオ農園で奴隷として働かされていた4人の少年を見つけました。少年たちはトニーに対する証言をし、それまでにトニーの仲間となった2,136人のチョコレートの消費者も加わりました。2005年11月29日、まだ判決を待っている最中、彼は模範を示そうと、5,000枚のフェアトレードの板チョコを作りました。これがトニーズ・チョコロンリー (Tony's Chocolonely) の始まりになります。世界初のフェアトレードのトニーズ・チョコロンリーの板チョコは、2005年からスーパーに並び始め、2006年には、商工会議所に正式に登録。今ではアメリカでも売られるようになりました。ただ、チョコレートですから、やっぱり、美味しく、楽しくなければうまくいきません。だからトニーズのチョコレートはポップなパッケージと思わず笑顔になるお店のディスプレイに彩られています。笑顔を世界に届け続ける、運河のほとりの素敵な挑戦は続きます。



開放的なオフィスには笑い声が絶えず、1階にあるショップは、板チョコが積み上がるカラフルなチョコレートタワーが圧巻。小さな「チョコ・ギャラリー」には子どもたちから届いた手紙や作品が展示されている。



# Amsterdam



見た目が悪く、店頭に並べられなかった野菜や売れ残った食材が、テーブルを彩る美しいランチにおしゃれに変身！オリジナル商品や、クッキングブックもハイクオリティにデザインされている。



### 捨てられる野菜から、最高のご馳走を



**Instock**  
インストック  
住所：Czaar Peterstraat 21, 1018NW, Amsterdam  
Tel：020-363-5765  
定休日：年中無休  
平日 / 9:00-23:00,  
週末 / 9:00-24:00  
<http://www.instock.nl/>

現在、オランダでは生産された食品の3分の1が廃棄されています。たくさんの人が飢餓に苦しむ一方で、フードロスには世界中で大きな問題になっています。インストックの創設者は実際にそれを見て、捨てられる食品について何ができるだろうかと考えました。たとえば、見た目が良くないとか、形が曲がっているとか、人々は選り好みするので、そのようなものは売れません。そして結局スーパーマーケットや生産者は、全く問題がないにもかかわらず廃棄してしまうのです。インストックは、これを変えたいと考えました。そのためには、こういった食品もとても美味しいということをわかってもらう必要があります。彼らがレストランでやっている取り組みは、そのような食品をスーパーマーケットや生産者から集めて、朝食やランチ、ディナーをつくり、提供することです。もちろん、料理は美味しく、そして見た目も美しくなければなりません。当然、シェフにはクリエイティビティが求められます。何しろ、毎日どのような食材が余るかわからないのですから。たとえば、ある日にはたくさんのカボチャやパプリカが入ったりします。それをキッチンで即興的に料理するのです。彼らの仕事は基本的に、余った食品から美味しい食事をつくることです。そして、食品が無駄になっていること、そして、それを活用する方法があることを、お客様にわかってもらうことです。もともと、ポップアップ・レストラン（ワゴン車による屋台レストラン）の時からコンセプトですが、その後、理解の輪は広がり、アムステルダムに常設のお店を開店しました。現在は他にユトレヒトとデンハーグにも拡大しています。インストックが考えていることは、自分自身にチャレンジを与え続けること、そしてもっとインパクトを与える方法を考え続けることです。彼らは今、自社製品の開発を進めています。たとえば、廃棄されるジャガイモやパンからビールをつくっています。また、オリジナルの料理本で食品の保存法を紹介しています。また、料理教室のマスターコースで、家庭でより良い食品の保存ができる方法を教えています。それは、実際参加者の家庭で保存している食品を使って行います。この問題への意識を高めるために、彼らのゴール、ミッションは二つの側面があります。一つはできるだけ廃棄を減らすこと。もう一つは、家庭やフードチェーン全体で、食品廃棄に対する解決策に向けての意識を高めることです。そして、インストックの何よりの魅力は、美味しいものを、シンプルで美しい盛り付けで、それもスタイリッシュな空間で食べさせてくれること。結局は美味しいもの、それを笑顔でいただく時間の積み重ねこそが、良い未来をつくるのかもしれない。



2000年後の世界へ、画家たちの思いを届ける

# 大塚国際美術館

もしも、「モナ・リザ」に触れたら？  
大聖堂の壁画の荘厳な空間に包まれてみたい…  
そんな夢が叶う、素敵な美術館があることをご存知ですか？  
そこは、渦潮で有名な鳴門海峡の近くに佇む美術館。  
名画から始まる時空を超える旅の入り口が。  
あなたも、ひとときのアートトリップへ。

**世界の名画1,000余点を、陶板で原寸大に再現。  
ここでしかできない、至高のバーチャルアートトリップ体験**

「大塚国際美術館」は、世界28カ国の国や地域に180社を展開する大塚グループが、創業の地・徳島県鳴門市に創立75周年記念事業として設立した日本最大級の常設展示スペース(延床面積29,412平米)を誇る「陶板名画美術館」です。渦潮で有名な鳴門海峡にほど近い、国立公園内という風光明媚な立地と、世界の歴史的な美術作品を一室に体験できる見られるユニークな美術館として、2017年度末には累計来館者数420万人を突破。四国でも屈指の人気スポットです。館内には、美術史家によって厳選された古代壁画から、世界25カ国、190余の美術館が所蔵する現代絵画まで至宝の西洋名画1,000余点が大塚オーミ陶業株式会社の特許技術によって、オリジナル作品と同じ大きさで再現されています。原画が持つ本来の美術的価値を真に味わうことができ、日本に居ながらにして世界の美術館を体感できるのです。また、オリジナル作品は近年の環境汚染や地震、火災などからの退色劣化を免れませんが、陶板名画は約2,000年以上にわたってそのままの色と姿で残るので、文化伝承のサステナビリティにも大きな貢献が期待されています。門外不出の「ゲルニカ」をはじめ戦争で散逸していたエル・グレコの大祭壇衛士の復元など画期的な試みも高い評価を得る中、今年3月からは、開館20周年事業として、ゴッホが描いた7つの「ヒマワリ」を一室に展示する試みも開始。鳴門から名画ではじめるタイムトラベルは、2000年先の人々にアーティストたちの思いを伝える素敵な体験です。



**Café Vincent カフェ・フィンセント**  
大塚国際美術館内地下3F  
営業時間：10:00～16:45 ※ラストオーダー  
フード16:15、デザート・ドリンク16:30  
席数：約120席

ゴッホのファーストネームから名付けたこのカフェでは、ゴッホの故郷オランダや、画家として過ごしたフランスをテーマに、ランチにピッタリなメニューをはじめ、鑑賞の合間にほっと一息つけるデザートなどを提供。店内にはゴッホの名画「アルルのゴッホの部屋」をリアルに再現した撮影コーナーを特設。実際に部屋の中に入ることができるので、絵画に描かれたゴッホの世界が体験できる。



**大塚国際美術館**  
住所：772-0053 徳島県鳴門市鳴門町 鳴門公園内  
Tel:088 687 3737  
http://www.o-museum.or.jp  
月曜日定休(2018年4月24日～5月6日は無休)  
9:30～17:00(入館券の販売は16:30まで)  
\*2018年4月24日～5月5日は9:00～18:00に延長  
入館料:一般/3240円・大学生/2160円・小中高生/540円 税込



**ゴッホが描いた『花瓶のヒマワリ』全7点を一堂に展示  
幻の「ヒマワリ」の先にあるもの  
ゴッホの夢、一番見たかった部屋**

展示室に入ると、7つ「ヒマワリ」が見事に咲き誇っている。再現性の高さ、美しさはもちろんだが、その場所にいるだけで、ゴッホの思いが時を超えて解放され、少し目眩がするような不思議なエネルギーを貰っている。そばに寄ると、ディテールやアンジュレーションまで忠実に再現されていて、どれだけ見ても飽きることがない。  
セレモニーで、美術館の絵画学術委員の方が話していた言葉が、この展示の価値、そして、ゴッホの尽きざる思いを伝えてくれる。「ヒマワリは英語で、Sunflower(サンフラワー)、太陽の花。ある人が『ゴッホは心から太陽を愛しながら、太陽からは愛されなかった男』と、彼の生涯を語っていました。確かに彼は、光に、太陽に憧れ続けた。そして同時に、太陽のシンボルと言うべきヒマワリを愛し続けて、素晴らしい作品を描きました。ただし、その作品は、日本・ドイツ・イギリス・アメリカ・オランダと、5カ国に分かれている。それを全部見るためには、世界の半分を周らなければならない。そして、この「ヒマワリ」という作品は、ゴッホにとって特別なもので、根底には『自分が描いた「ヒマワリ」で、アルルのアトリエを飾り、盟友のゴーギャンを迎えたい』という夢があったのです。残念ながら、その夢は果せなかった。それから1世紀以上、ゆかりのあるフランスやオランダではなく、極東、Far Eastの日本で、ゴッホの夢は実現したのです。もし彼が生きていたら今日の日は、誰よりも喜んだのではないのでしょうか。」  
世界のキュレーターが誰一人果たせなかった夢が、時も場所も超えて叶う場所。そこはゴッホが一番望んだ、幸福の部屋だったのだ。

# 旅をつくる理由

旅のチカラで未来を創る



旅には、いろいろなうれしさがあり、感動があります。大自然の目眩するような美しさに震えるひと時。悠久の時を纏う遺跡にロマンを感じたり、その土地の美味しい食に目を細めたりすること。旅には、いろいろな目的があり、気づきがあります。たとえばそれは、土地の人と触れ合い、暮らしに触れ合うことでその国や人を知ること。時にそれは、貧しさなどの辛い現実かもしれないし、私たちがまだ見たこともない、新しい未来かもしれません。でも、その場所に行き、見て、触れて、聞いて、感じることでしかわからないことが確かにあるから、そしてそれは人の価値観や意識、行動を変え、サステナブルな未来を創ることを信じているから彼らは旅をつくり続けています。世界とつながることは、わたしと社会の「より豊かな未来」につながる。H.I.S.のスタディツアー営業所は「持続可能な未来につながる旅」を届け続けています。

**わたしと社会の「より豊かな未来」につながる  
スタディツアー**

スタディツアーとは言葉の通り学びの旅であり、特にH.I.S.スタディツアー営業所では、世界から学び、持続可能な未来を創る旅と位置付けています。世界や各地域が抱えるさまざまな課題や、お手本とすべき制度や暮らし方を学ぶことで「世界での出来事とこれからの未来」を参加者皆さんに「自分事」としてもらい行動を起こすきっかけを提供することを目的とし企画されています。実際に、スタディツアーを企画、運営している矢作さん自身も、学生時代の旅から世の中の課題に気づき、生き方そのものや、行動を変えられた一人です。「もともと学生時代にカンボジアの歴史を勉強していた、その道に進もうと思っていたのですが、初めての海外旅行で訪れたカンボジアで、その現実に衝撃を受けました。当時は素晴らしい遺跡はあるものの、まだまだ内戦の傷跡に苦しんでいる時代、実際にその暮らしに触れてみると「勉強を続けていてもこの人たちの役に立てない…」と痛感しました。でも、同時に、遺跡以外にも素晴らしいコト、モノがたくさんあること、何より、そこに暮らす人が素晴らしいということに気づかされたのです。だからこそ、その魅力を、まず、知ってもらうことが、現地の人にとっても大切なのではないかとこの思いが強くなり、旅行会社を目指しました。」

旅が人を変え、人が、新しい出会いをつくる。矢作さんの思いは、スタディツアーを担当することで、さらに強くなります。「最初は王道の観光ツアーの仕事でしたが、カンボジアに行って楽しんでもらうという意味で、やりがいのある仕事でした。でも、その国の人と触れ合う機会が少なかったり、その頃現地では、子どもたちが働かざるを得ない環境があったりする中で、影の部分が強く感じられるようになりました。遺跡や自然などを観る、一般の観光という光の部分だけでは、伝えきれないものがあるのではないかと。どうしても、その場所のありのままの姿や、暮らしを感じていただける仕事をしたい。その思いが叶い、スタディツアーの担当になって旅に出てみると、改めて気づかされるものがたくさんあります。一般的には貧しい国というイメージですが、幸せの尺度が違うところがあって、実は日本にいる私たち以上に幸せに思ったり。物質的でない豊かさに気づいたりするケースが多いと感じています。」

もう一人、三橋さんもまた、旅のチカラに、人生を導かれました。そして、H.I.S.のような大手代理店だからこそ、できることがあり、役割があると感じています。「参加者に聞くと、H.I.S.が企画するスタディツアーの最大のメリットは、やはり安心感です。NPOさんと行くとか、個人で行くとか、多くの方法がありますが、初めての一步を踏み出すには勇気がいる。スタディツアーって悩まれて参加する方がほんとうに多くて、『実は3回目の電話で、ようやく話ができました』というような方が多くいらっしゃいます。きっと一世代の勇気を振り絞って、参加してくださっているんだと。その一步の素晴らしさを知っている私たちが、安全面や、学びの保証も含めて、バックアップしていくことで、一人ではなかなか行けない、体験できない学びの機会、旅をつくり、参加する方のハードルを下げることができる。それが、私たち旅行会社のミッションだと、この会社でスタディツアーをつくって痛感しています。」

**旅の後もつながる  
学びの仕組み**

スタディツアーのもう一つの特徴は、旅先からその後まで学びが繋がっていくということ。「旅マエ」

ではより現地での学びを深める事前学習や、少し違う角度でのワークショップを開催したり、「旅ナカ」では、旅先にたくさんある学び、疑問などを1日の終わりに皆で振り返ります。人の意見を聞いて、さらなる学びが生まれ、理解も深まり、定着にもつながります。そして、「旅アト」では、帰国後の同窓会や発表会、報告会を通じた学びを共有し、継続していくための場を提供しています。一緒に旅に行った仲間とのつながりが強固になったり、新たなつながりが生まれたりしています。同じような思いを持った人と、つながることもこの旅の大きな魅力だと、旅をつくる三橋さん自身も感じています。「私自身、素敵だと思える人と出会える機会というのが、大人になってからこんなにも増えるとは想像できませんでした。思いを同じくする方々につながることで、何か新しい可能性が広がっていく期待感が、どんどん高まっています。旅をつくり、旅をすることで、本当に明日も会いたいと思うような人に出会えたことは、私にとって何より幸せですし、一人でも多くの方にこの素晴らしさを伝えたいと思っています。」世界と人、人と未来を、思いと思いをつなげていく。世界中に、明日、今日よりも一つ多い微笑みを。明後日は二つ満面の笑顔を。きっと旅の「つながる」チカラが、叶えてくれると信じています。



株式会社エイチ・アイ・エス  
法人旅行営業本部 スタディツアー営業所  
**矢作俊** Suguru Yahagi  
**三橋可奈子** Kanako Mitsuhashi

問い合わせ先  
**株式会社エイチ・アイ・エス**

TEL: 03-6836-2551 FAX: 03-5360-4733  
〒151-0051  
東京都渋谷区千駄ヶ谷5-33-8 サウスゲート新宿ビル1階  
URL: <https://www.his-j.com/tyo/volunteer/>



## 第1回 Nailmaticの巻



### パリ発、急成長の自然派ネイルブランド

パリの街に珍しく大雪が降り積もった2月のある日、キッズ向けネイルで人気の「Nailmatic」新作発表会が開かれた。前夜から雪が降り続き冷え冷えとした空気の中ショールームに入ると、色とりどりの生花やグリーンが葉が隔々までデコレーションされた、熱帯植物園のような空間が広がる。新作コレクションが並ぶ棚



Nailmatic Kids コフレ5色セット 29.90€

の前で創業者の2人が自ら説明に立つ一方、好きな花を選んでフローリストにブーケをつくってもらえるコーナーや、プロのネイルリストによる新作

お試しカウンターも設置し、現地コスメメディアの関係者で賑わっていた。2012年に誕生したNailmatic社は、元ブランドのコスメ部門バイヤーのボリス・グラティニ氏が共同創業者のリリアン・モニエ氏とともに起業し、「ビューティーと環境をリスペクト」したコスメブランドのスタートアップ。

2014年には、手書きテイストの塗り絵イラストレーター集団「OMY」がパッケージデザインを手がけるキッズ向けネイルをリリース、デパートや子ども向けコンセプトショップなどに自動販売機を設置して話題に。お湯で落とせるカラフルなキッズ用ネイルは1個8€で販売され、バリエーション豊かな発色が大人顔負けなうえ、有害物質を含まない安心のクオリティとあって、瞬く間に人気商品となった。現在はアメリカや日本をはじめ世界44カ国に展開する急成長ぶりを遂げている。



創業者でNailmatic社社長のボリス・グラティニ氏

### 大人向けの新作ラインもオーガニックに

子ども向けのイメージが強かったNailmatic社が今回発表したのは「Aqua nail」と「Pure color」という二つのライン。

「Aqua nail」は成分の54%までが水分でできている文字通りウォーターベースのネイルで、揮発成分ゼロ。淡い桜色からエメラルドグリーンまで全22色のカラーは発色もツヤも通常のネイルと遜色のないクオリティで、キャップを開けてもマニキュア特有の匂いは皆無。ただし化学素材を極限まで抑えているため、塗った後の持ちは2、3日程度と短めで単価は12€。

もう一方の「Pure color」は、全成分の84%がオーガニック由来の素材で構成された全39色のラインアップ。化学性の有機溶剤の代わりに綿花、トウモロコシ、ジャガイモや小麦などを元にした植物成分に置き換えたという。持ちはウォーターベースの「Aqua nail」より若干長く5日前後で、価格は1個9€だ。

トルエン、ホルムアルデヒド、フタル酸ジブチルといった化学

成分なしでスタイリッシュなネイルをつくるという

コンセプトで立ち上げた

Nailmatic社が、2年に

わたる研究開発で改良

を重ね発表した最新ライン。

ちなみにリムーバーも

100%自然由来、アセトン

フリーで薬品臭はゼロ、ラ

ベンダーの香りのローション

が発売されている。

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

またキッズライン、新作ラインともにパッケージのセンスが光る

のもNailmaticの強みだ。ハイブランドコスメのディレクター

からプチブラコスメの開発まで、ビューティー業界で多彩な

キャリアを積んできたという創業者のボリス氏があえて選んだ

のが、カラフルなネイルの入った小さなボトルをくるりと覆い、

カラーが見える窓の空いた真っ白の紙パッケージ。素っ気ない

ほどのシンプルさは抜けがある分懐かしく、さまざまなブラン

ドとのコラボを実現しやすきしているようだ。

2016年には日本でもリラクマとコラボし、最近ではアメリカ

のJ.CREW、MoMAのミュージアムショップからもオファーを

受け、限定商品が発売されている。「海外のブランドからは、

こちらから特にプッシュしていないにもかかわらず、展示会や

店頭で見かけて気に入ってもらえるみたいで、突然向こうから

コンタクトがいただけるのでありがたいです。」とリリアン氏。

定番色からアヴァンギャルドなカラーまで、幅広い色展開に

クオリティへのこだわりと、簡素なパッケージの絶妙な配合で、

エココンシャスかつスタイリッシュな新興エココスメブランド。

年内には初となるキッズ向けバスラインの発売も予定している

というNailmaticの進化は、まだまだ続きそうだ。

行錯誤を続けながら、できる限り自然で再生可能な素材を

取り入れ、新処方方を追求しているのです。」

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

地球環境や公正さ、社会貢献を意識し、人体にも優しく心地良い製品やサービスを提供したい。そんな新しいアイデアを形にする会社や集団、あるいは個人の活動が、パリには今日もたくさん生まれています。このコラムでは、気になるブランドやクリエイター、その他ジャンルを問わずさまざまなレポートを通して、これから(DORÉNAVANT)の時代の兆候を感じられるライフスタイル情報を発信していきます!

行錯誤を続けながら、できる限り自然で再生可能な素材を

取り入れ、新処方方を追求しているのです。」



共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

### コラボと新ラインでさらに充実

またキッズライン、新作ラインともにパッケージのセンスが光る

のもNailmaticの強みだ。ハイブランドコスメのディレクター

からプチブラコスメの開発まで、ビューティー業界で多彩な

キャリアを積んできたという創業者のボリス氏があえて選んだ

のが、カラフルなネイルの入った小さなボトルをくるりと覆い、

カラーが見える窓の空いた真っ白の紙パッケージ。素っ気ない

ほどのシンプルさは抜けがある分懐かしく、さまざまなブラン

ドとのコラボを実現しやすきしているようだ。

2016年には日本でもリラクマとコラボし、最近ではアメリカ

のJ.CREW、MoMAのミュージアムショップからもオファーを

受け、限定商品が発売されている。「海外のブランドからは、

こちらから特にプッシュしていないにもかかわらず、展示会や

店頭で見かけて気に入ってもらえるみたいで、突然向こうから

コンタクトがいただけるのでありがたいです。」とリリアン氏。

定番色からアヴァンギャルドなカラーまで、幅広い色展開に

クオリティへのこだわりと、簡素なパッケージの絶妙な配合で、

エココンシャスかつスタイリッシュな新興エココスメブランド。

年内には初となるキッズ向けバスラインの発売も予定している

というNailmaticの進化は、まだまだ続きそうだ。

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

共同創業者のリリアン・モニエ氏(右)

世界の素敵な街や会社、商品やサービスの魅力を、独自取材でお伝えします。

皆様の、「知りたい!」と一緒に探しにいく新しいソーシャルメディアです。



<http://sus-com.net>

掲載中、掲載予定の会社、モノ、コト

よりエコに、サステナブルに生まれ変わるパリの街 (フランス)

空飛ぶバスが生まれるバラ色の街 エアバス (フランス)

500年の眠りからモノ・リザを呼び覚ます光の魔法 (フランス)

ユニクロ、味の素のソーシャルビジネス (バングラディッシュ、ガーナ)

世界の健康に挑む、タニタ食堂 (日本)

世界最大級ヘルス&ウェルネス企業のサステナビリティ ウォルグリーン・ブーツ・アライアンス (イギリス)



株式会社サステナビリティ・コミュニケーション・ハブ

## BONZOUR BOUTIQUE

Nos boutiques

Webshop  
<http://bonzour.stores.jp>

<b>HIGASHIYAMA</b> 名古屋市千種区東山 5-30-2 1F 名古屋ユーロcoop内 Tel: 052 781 9009 HP: nagoya-eurocoop.com Open: 11H ~ 20H 月、第2.4火曜定休	<b>JOSHIN</b> 名古屋市西区花の木 2-16-1 ラ・パンセ・ノワール Tel: 052 521 1508 HP: www.la-pensee.co.jp 営業時間はラパンセ ノワールの ホームページをご覧ください。
---	--

ボンズール・ブティックではフランスから輸入したアイテムを中心に様々な商品を取り揃えて皆様のご来店お待ちしております。

\*店舗により取り扱い商品は異なります。あらかじめご了承ください。

もっと感動しよう観る旅から感動する旅に!



キッチン付きアパートマンホテルと  
珠玉のプチホテル in

<パリ+フランス+ヨーロッパ>

Unique collection of apartment hotels & charming, luxury,  
renowned designers boutique hotels in Paris, France and Europe.



l'essentiel pour vos besoins de voyage depuis 1985

<http://www.imahotels.jp>

お申込  
お問合せは  
0120-489-060

essential for your travel needs since 1985

IMA HOTELS

## SHIPPO-YA

【ユーロスクーターブティック】

今年で  
20周年を  
迎えました!

〒487-0016  
愛知県春日井市高蔵寺町北2丁目124  
☎ (0568) 52-6051 <http://www.shippo-ya.com/>  
OPEN: 10:00 ~ 19:00 (日・祝は 18:00 まで)  
CLOSE: 毎週月曜日、第2・4火曜日  
(営業することもありますので、お気軽にお問い合わせください)

Vespa, Moto Guzzi, Aprilia, SHINICHIRO ARAKAWA @ Max Fritz



北海道	六本木	青山ブックセンター 六本木店	吉祥寺	レストランコワン	東区	ANANAS	高槻市	耳順舎あくび整体塾
札幌	西麻布	Tafia	武蔵村山	NINA'S Parisイオンモールむさし村山店	名演小劇場		和歌山県	
	外苑前	月見ル君想フ	小平市	アリオーン・エコール・ドゥ・パレエ	名東区	シャンパンランチ	和歌山県	mare nostrum
	南青山	シェビエル	清瀬市	La CASA Tokyo		metal foundation&bolbowl		カフェ ステラマリス
		ARTS	◆神奈川県			CONVIER	橋本市	マインズギャラリー
	表参道	La Fee Delice	横浜市	アンスティチュ・フランセ横浜	天白区	シトロエン天白	◆兵庫県	
		ラ・プロヴォンス 表参道校		BRASSERIE LA CLASSE 新横浜店		Blanc Pain	神戸市	社団法人 神戸日仏協会
函館市		アカデミア・デュ・ヴァン		バルバラ・アターブル	昭和区	École de Musique CHANBISE	六甲	神戸日仏協会
◆青森県		青山ブックセンター 本店		Villa cuorE		ル・バーブ Rhubarbe	六甲アイランド	ブライスクラブ
青森市		オルネ・ド・フォイユ		サンクセバージュ	名古屋市	ラバンセ・全店	元町	ル・コルドン・ブルー 神戸校
八戸市		DaB表参道店		横浜BBストリート	日進市	Vintage Zakka & Collectable メイベル		BRASSERIE L'OBABON
	原宿	エコール・フランセーズ		月桃荘スタジオ		名古屋外国語大学	三宮	BISTRO POISSON ROUGE
◆宮城県		エスバスラック東京		カフェギニーニョ	春日井市	しっぽ屋(モトベカン取扱店)		ブラスリー・トゥーストウース
仙台市	渋谷	アイザック 渋谷校		DIVA	豊田市	PIPOの教室(OECアカデミー)		バティスリー・トゥーストウース
		渋谷外語学院		アトリエカジャ	吉良町	エアポケット		トゥーストウース・ガーデンレストラン
◆福島県		フランコフォン		Petit Noël		nicoraf		モナリサ
福島市		Langland 渋谷校		トントン・ピゴ	美浜	カフェ・エリオット	栄町通	BÉRET
		フェルミエ 渋谷店		rimin	◆岐阜県			kekeland
白河市		RESPEKT (SUS)	川崎市	パティスリー レ・ピアノ・エメ	高山市	アブランドル		MONOOPTIQUE
郡山市		ル・プレヴェール		グラン・ルー	瑞浪市	アトリエ・ドノア	上沢通り	テラー井場
		和雑貨渋谷丸荒渡辺		ピリカスタイル	池田町	ソリンサー・ケーキ工房	垂水	トゥーストウース・パラダイス・キッチン
		ミュージックサロンエスプリ		ビゴの店 鷺沼店	岐阜市	h.u.g-flower&GREEN GREEN	宝塚市	maqumaron-works
会津若松市	代官山	DaB代官山店	鎌倉市	語楽塾リトルヨーロッパ	◆三重県		尼崎市	La branche
福島市		レコールバンタン		ミルクホール	松阪市	アトリエ・ルイ		Un Petit Peu
◆岩手県		ル・コルドン・ブルー 東京校		claro	四日市市	RESTAURANT FLOWERS	西宮市	サコダアートオークション
盛岡市		晴れたら空に豆まいて		La Chanson 鎌倉	桑名市	桑名フランス言語文化教室	芦屋市	une petite maison
北上市		Michel	藤沢市	sausaitto	鈴鹿市	antiques Ruang	◆鳥取県	
◆山形県		エスカバードフランセーズ 恵比寿校	葉山町	プリン&カフェ MARLOWE			米子市	ビストロ・ド・ススキ
鶴岡市		フランセスバス エビス		goose	信楽町	UPcafe		めがねのスエッグ plus
◆群馬県		バンタンデザイン研究所	逗子市	a day.	大津市	料理教室 麻	◆岡山県	
高崎市		エスマード ジャボン		PAPAS HOME Mignon	◆奈良県		岡山市	TeMフランス語クラスcaféZ
◆栃木県		トゥーストウース	大和市	Barrique Star	五條市	パティスリー・クリアン		pieni.ecole + cafe
栃木市		日仏会館	◆静岡県		高市	萩王		ninikine岡山本店
		Maison premiere	静岡市	chambre de nimes静岡店	福原市	Lunch & Afternoon Tea Hana		minette
宇都宮市		フランス大使館	浜松市	アッシュ・ベ	◆京都府			barl hair salon
	広尾	AUX BACCHANALES 高輪		salon de coiffure petit Tam Tam	中京区	DECO-ECLAIR	◆高知県	
	高輪	ラ・プロヴォンス 銀座校	沼津市	COEUR la vie avec le vin		MEDIA SHOP	高知市	クラブ フランコージャポネ
	銀座	Langland 銀座校	藤枝市	パティスリー ジュードゥミューゲ		rire ris	◆徳島県	
		エコール・サンバ 銀座校		パティスリー ブルクワ ハ?		Cotelac 京都	◆広島県	
佐野市	目黒	KISAI	◆山梨県		ランダムウオーク京都寺町店	ランダムウオーク京都寺町店	東みよし町	BENIYA
◆茨城県		エスカバードフランセーズ 目黒校	北杜市	オーガニックカフェ ごぼん	Cafe et Brasserie/パリ21区	Cafe et Brasserie/パリ21区	◆広島県	
水戸市		ムームール	甲府市	La Casita	cafe-independent	cafe-independent	広島市	ラメゾンブランシュ
	中目黒	AUX BACCHANALES 東山	山梨市	Sustainable table'my-an' YAMANASHI	atelier mitten	atelier mitten	◆山口県	
結城市		バンタン ルゾン・ド・シュルプリーズ	◆新潟県		c.coquet	c.coquet	下関市	さいとうレディーズクリニック
つくば市		ブラッスリー イール	新潟市	marilou (マリールウ)	Deux Cochons	Deux Cochons		ANTIQUES&OLDIES
古河市		POPHOT (ポポット)		chez moi	Le Bouchon	Le Bouchon		Ravissant
		ステュディオ モン・マルシェ		petit dej'pain	Insipblo	Insipblo	山口市	ロワゾブルー
筑西市		Fleuriste PETIT à PETIT	上越市	La Bistoria (ラ・ビストリア)	下京区	バ里野郎	◆福岡県	
◆崎玉県		Borderless communication	◆長野県		AUX BACCHANALES 京都	AUX BACCHANALES 京都	天神	アンスティチュ・フランセ九州
大宮		Cloth & Cross	小布施	ヴァンヴェール	a peu pres	a peu pres		AUX BACCHANALES 博多
	駒沢	ボズー自由ヶ丘	長野市	RESTAURANT Chez Masa	左京区	アンスティチュ・フランセ関西	小倉	APRICOT-CAFE
	駒沢大学	エコール・サンバ 自由ヶ丘校	安曇野市	ブレ・ノワール		GREENeBOOKS		cafe&bar nonnon
	自由が丘	エスプリ・ド・ピゴ	軽井沢	Seringa		恵文社一乗書店		premier (ブルミエ)
		ビストロ レスカリエ	大町市	ベルヴェイル		チャラリー アンフェール		Le Rubis
		リベフランス語会話学校	◆石川県		Atelier mitten	Atelier mitten		rue Abbesses (ル・アベス)
		成城学園前 アトリエ祐・アパリアルスタジオ	金沢市	music & zakka Lykkelig (リュケリ)	パン工房RK	パン工房RK		HAIR&MAKE gra (グラ)
		田園調布		patisserie chocolaterie CACAOTE	METORO	METORO		patisserie Le peuplier
		Academie Tokyo-Paris		G-WING'Sギャラリー	出町柳barアッシュクルク	出町柳barアッシュクルク		ル・リーブルジョヌ
	経堂	Toi et Moi	野々市市	NIOR	フランス語学校 [遊藝舎]	フランス語学校 [遊藝舎]		ル ボンド フェール
	豪徳寺	L'Anguille	白山市	La petite cuisine NounourS	oliveフランス語学校	oliveフランス語学校		Cafe a table
		Village France	◆富山県		RELISH	RELISH	戸畑	ドゥルセルアルテ
	奥沢	ARTISAN BOULANGER CUPIDO	富山市	Foohair	北区	AJ-FRANCE		la petite capitale ブチカピ
		ロビン英会話 下北沢教室	◆福井県		Les amoureuses	Les amoureuses	博多	ビストロ・シェケン
	下北沢	美容室ROSSO 下北沢店	越前市	gecko cafe	◆大阪府		◆熊本県	
		Cachette	千種区	アリアンス・フランセーズ愛知フランス協会	梅田	ロゼッタストーン・ラーニングセンター 梅	熊本市	CANTINE
		Le Grand Ecart (ル・グラン・デカール)		名古屋ユーロコープ(モトベカン販売店)	田校			レクサゴン
		メン・フルトンヌ ガレット屋		アンティークマーケット吹上		le Ciel フランス語教室	◆長崎県	
	笹塚	エコール・サンバ 代々木上原校		HULOT graphiques		AUX BACCHANALES 梅田	長崎市	SOT L'Y LAISSE (ソリレス)
	代々木上原	ラ・浮かぶ		ピエニ・フォネ		Le chapeau d'a	◆鹿児島県	
	新宿御苑	ラ・プロヴォンス 新宿御苑校		Les anges<レザンジュ>		GAGNE-PAIN	龍郷町	calypso
		在日フランス商工会議所		UNI		版急うめ本店ラメゾンブランシュ	◆沖縄県	
	四谷三丁目	レストラン PAS A PAS		roomoon		Anges Anges シャンパン通り	浦添市	Bistro ひなた食堂
	新宿3丁目	マダム・シルキュ		ル・ビストロ・ルバーブ	西梅田	日仏文化協会 関西センター		
	歌舞伎町	ゴールデン街 ソフレ		イルドフランス	中津	tricotons	◆配布協力 (WEB SHOP)	
	新宿	Langland 新宿校		Deep's	谷町六丁目	SEBA (セバ)	雑貨	パリの散歩
	西新宿	ロゼッタストーン・ラーニングセンター 新宿校		名古屋シネマテーク	堺筋本町	アイザック 大阪校		Le Petit Nice
		朝日カルチャーセンター新宿	西区	galerie P+EN	天満橋	Café Orangerie		arc sept
	中野	Boulangerie Lebois		BAR DUFU(バル ドゥフィ)	天満	アトリエミラボ		Amelie Tautou
	早稲田	Le Tiroir		foods&bar ホンボウ	天満宮	Petit Bonheur		
	高田馬場	ACADEMIA LATINA		mocca		アンスティチュ・フランセ関西-大阪	◆配布協力 (学校内 語学クラス・ゼミ等)	
	池袋	創形美術学校		pas a pas	難波	sala難波校	秋田県	秋田大学教育学部
	千駄木	C.A.G.		西アサヒ	心齋橋	パーティシェ コーイチ	埼玉県	獨協大学外国語教育研究所
	本郷	KINOTOLOPE		石窯舞台食堂 VICOLO	MAMBORAMA	MAMBORAMA	東京都	拓殖大学八王子キャンパス
		Raffine		円頓寺商店街	谷町	la table en plus		(外国学部・商学部・政経学部)
		バ・マル レストラン	中区	アイザック 名古屋校		Cantine deux delicieux		明治学院大学文学部
		Au Bon Coin		FRANCE PASSION	本町	ロイヤルアイビーアカデミー		フランス文学科共同研究室
		coquette		SEANT セアン	北浜	日本ワーキング・ホリデー協会		学習院大学 文学部フランス語圏文化科学科
		Cafe a la papa		NUAS FASHION SHOP		leCours	神奈川県	洗足学院音楽大学学生センター
		ボートマズカフェ		NATUMEGU	淀屋橋	ル・プチブルー		学生生活サポート課
		SPEAK EASY		mon parfum	天王寺	airy room	静岡県	日本大学国際関係学部
		おどぶろハウス		Cafe Dufi	福島	KOZMIC 長屋バー	愛知県	福山学園 国際言語共同研究室
		落合南長崎 トリエJ.D/リ落合南長崎		パティスリーアズール	岸後橋	ルール ブルー	石川県	金沢大学国際学類
		エコール・サンバ 阿佐ヶ谷校		cafe サリュール	岸和田	FLASH BEAM	京都府	京都産業大学外国語学部フランス語学科
		美空ROSSO		Bistro chez Bun	阪南市	ブレインズ英会話スクール	兵庫県	関西学院高等部
		ハー&ズLiving		nunc nusq	枚方市	Bleu Foncé		神港学園神港高等学校
		永福町		SURIPU	吹田市	ひつじ舎		岡山県立大学デザイン学部
		フランス観劇・異 英里			箕面市	Antiques *Midi		大阪 東京 辻調グループ各校