

For your quality life

住まい手の暮らしに寄り添い、
さらなる愛情を注がれる
家となるために。

家族や時代の変化に合わせて、
暮らし方を新しくする。

住み慣れた街で、

今と未来の心地よさを考える、

最高のリフォームのかたちを

お客さまと一緒に描いていきます。

話そう、**リフォーム**のこと。



東急Re・デザイン

リモデリング営業部

東京都渋谷区南平台町 2-17 A-PLACE 渋谷南平台 4階

TEL.0120-935-109

受付時間 / 10:00～17:00 (水・日・祝祭日 休)



東急Re・デザイン× 東急リバブル ハウスパトンプロジェクト

自宅売却を考えるお客様が、当社を介して
東急リバブルに専任媒介又は専属専任媒介で
売却依頼した場合、および売買契約が成立した
場合、次のサービスが受けられます。

売却されるお客様に

① 売却成約に至った場合、

仲介手数料の10%割引

② 築15年以内の居住用一戸建

キッチン・バス・トイレ・洗面化粧台の
無償クリーニング

購入されるお客様に

③ 住宅保証、設備延長保証など

残存期間はご購入者様へ継承

※保証継承には一定の条件がございますので、当社にて建物点検を
実施させていただきます。

お問い合わせ

Free 0120-935-109 受付時間/9:00～18:00

※サービスには一定の条件がございます。詳しくはお問い合わせください。



東急Re・デザインのお知らせなど、
こちらからもご覧いただけます。

オーナー様向け会報誌

MAGAZINE FOR OWNERS

Quality Life

ISSUE 23 2024





Leslie George Dunlop - Tea.

THE WORLD OF AFTERNOON TEA

アフタヌーンティーの世界

近年、急速に人気が高まったアフタヌーンティー。日本人ならホテルやティールームで、「贅沢で特別なひととき」として楽しむケースが多いのですが、イギリス人は自宅で気軽に催すこともしばしば。ホストとなるマダムたちは昔から「おもてなし力」を発揮し、料理や掃除、インテリアに力を入れて「いつものおうち」を「極上の非日常」に変え、ゲストと楽しい時間を過ごしています。今回は、そんなアフタヌーンティーの楽しみかたをご紹介します。



アフタヌーンティーのはじまりと広まり

The Beginning and Spread of Afternoon Tea

空腹をまぎらわす

「秘密のお茶会」から「社交の場」へ

アフタヌーンティーを考案したのは、19世紀ヴィクトリア時代イギリスの名門貴族の貴婦人、アンナ・マリア・ラッセルといわれます。当時の貴族は1日2回の食事——遅めの朝食と20時以降のディナーが習わしでした。女性たちはウエストをコルセットで締め付けていたため、夕方には空腹とコルセットの苦しさでへとへとです。そこでアンナは「秘密のお茶会」として、ベッドルームに紅茶とバター付きのパンを運ばせ、空腹をまぎらわすことを思いつきました。やがてこのお茶会に友人たちも加わり、調度品や銀のティーセットが揃えられ、ディナーまでの時間をもてなすための「社交の場」に発展。それが、「アフタヌーンティー」と呼ばれるようになりました。

ヴィクトリア女王も愛した「おもてなしの心」

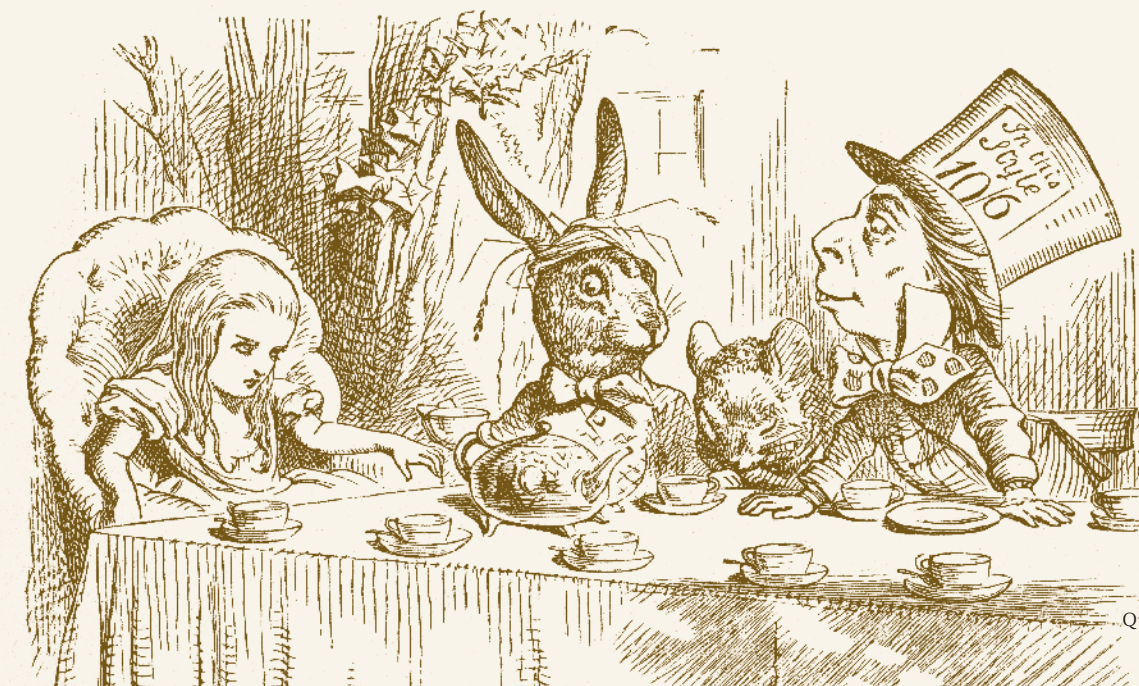
1841年、かの有名なヴィクトリア女王は、アンナが暮らす館を訪問したときにアフタヌーンティーのおもてなしに感動。女王がアフタヌーンティーを習慣に取り入れると、中流階級にも一気に広まりました。ティーパーティーの場面が印象的な『不思議の国のアリス』が出版されたのが1865年。この頃には田舎で牧師をしていたルイス・キャロルのもとにもアフタヌーンティーの習慣が伝わっていたことがわかります。

20世紀にはホテルでのアフタヌーンティーが人気を呼びますが、日本では1990年代、ホテル椿山荘東京が初めて英国式アフタヌーンティーを提供。茶の湯の文化から「空間全体を楽しむ」という素地があった日本人は、英国式アフタヌーンティーの流儀を受け入れやすかったのかもしれません。

アフタヌーンティーとハイティーの違い

アフタヌーンティーの流行で、最近はハイティーも目にするが多くなってきたのでは？しかしそれぞれの違いを知る人は少ないはず。違いは、大きく分けると4つ。現代のハイティーですが、イギリスでは「カジュアルな夕食」として捉えられていたり、高級ホテルなどでは、アフタヌーンティーよりも華やかで豪華な意味での「ハイ」ティーと位置づけられることもあります。

	アフタヌーンティー	ハイティー
成り立ち・目的	貴族の軽食から社交・娯楽の場	紅茶が労働者でも手に入るようになり、仕事終わりにお茶と夕食を兼用で楽しんだ
時間帯	15時頃	17時頃から
フード	焼き菓子などお菓子がメイン	お肉料理など食事がメイン
使用するテーブル	基本はローテーブル	基本はハイテーブル



英国式？カジュアルに？ 私らしく「極上のお茶会」を楽しむ方法

Enjoy a "superb tea party" in my own way.

「ヌン活＝アフタヌーンティー活動」という言葉の広まりに見られるように、最近では、多くのホテルラウンジやカフェでアフタヌーンティーを楽しめるようになりましたが、本来のアフタヌーンティーは、それぞれのおうちで楽しむもの。「英国式」か「カジュアルスタイル」かで流れやマナーは異なり、どちらのスタイルを選ぶのかはホストしだいですが、アフタヌーンティーを楽しむための基礎知識やヒントを紹介しましょう。



アフタヌーンティーの フード

Afternoon Tea's FOOD



英国式

アフタヌーンティーの代表的なアイテムである3段のスリーティアースタンドは、1段目がペイストリー（ケーキ）、2段目にスコーンなどの焼き菓子、3段目にサンドイッチやセイヴォリー（塩気のある食べ物）を乗せてサーブするのが一般的です。本場の英国式アフタヌーンティーでは、繊細なフランス菓子が好まれているそう。

カジュアルスタイル

自宅でのアフタヌーンティーの魅力は、お菓子と紅茶だけでもOK！な気軽さ。でも、よりアフタヌーンティーらしさを演出するならば、やはりスコーンがおすすめ。「おおざっぱに作れば作るほどおいしい」といわれていますから、自宅で作作りでも、おいしいお店で買ってきても大丈夫。クロテッドクリームやジャムを添えれば、手軽に本格的な雰囲気を楽しめます。

アフタヌーンティーの アイテム

Afternoon Tea's ITEM



英国式

スリーティアースタンドはまさにティーパーティーの華というべき存在。それを取り囲む銀や陶器のティーポット、カップ、テーブルクロスやナプキンに至るまで、すべてアフタヌーンティーの大切な要素です。お茶を楽しむことはもちろん、家具や調度品のデザインも重要。空間全体のコーディネートを楽しむことを忘れずに。

カジュアルスタイル

イギリスの一般家庭ではマグカップとプレートで完結することもあります、「自分にとって特別な食器」「お気に入りアイテム」があると気分が一気に高まります。食器の色や柄とクロスを揃えたり、コーディネートのテーマを決めたりといった工夫を凝らすのもおすすめ。おしゃれなペーパーナプキンを取り入れるだけでも洗練された印象を与えます。

アフタヌーンティーの テーブルマナー

Afternoon Tea's TABLE MANNER



英国式

フォーマルなアフタヌーンティーでは、ローテーブルとソファが基本。紅茶をいただくときはソーサーごと胸の高さまで運び、カップのハンドルには指を通さず、つまむように持つのがエレガント。フードをいただく順は、セイヴォリー、スコーン、ペイストリーの順序で。一口で食べられるサンドイッチは手づかみでOKですが、ほかはプレートに取り分けるのが正解です。

カジュアルスタイル

自宅ならば格式など気にせずに、くつろげる服装で、落ち着く場所で楽しむのが大切。春の晴れた日には、庭やテラスでガーデンティーパーティーもいいでしょう。ゲストを招くときには、「黄色のアイテム入りで」「帽子をかぶって」といった簡単なドレスコードを決めておくと、ちょっといつもと違うアフタヌーンティーを演出できるかもしれません。

TEA BREAK

意外と知られていない スコーンの話



スコーンは、アフタヌーンティーの定番フード。意外にも、初期の頃はスコーンではなく、定番のお菓子はビスケットやバター付きのパンだったそう。スコーンという名前が書物に登場するのは、1513年。語源は諸説ありますが、その1つはエジンバラにある運命の石“Stone of Destiny”から。この石は王様の戴冠式の際の台座「スクーン」と呼ばれ、スコーンの形もこの石に由来するそう。そのため、そのままかじったり、ナイフで縦に切り込みを入れたりするのはNGといわれ、手で二つに割って食べるのがマナーとなったとか。「王様に刃を立ててはいけない」という貴族の歴史も感じられます。

紅茶は蒸らしてこそ本来の味 水にもこだわって淹れてみて

ティーバッグ紅茶でも、ソーサーなどで蓋をするとおいしさがアップ！ティーバッグを取り出すときは、振ったり絞ったりせず、そっと取り出すのがポイント。水は硬水より軟水のほうが、色・香り・味がストレートに出ます。ちなみに日本の水道水は軟水。ただし、水は汲みたてが必須なのでご注意ください。



取材・撮影協力：千葉県 K様邸

Text by Sana Sato

Photography by Masaaki Fujita

読み切り小説

私のRe

第6回 | 夫婦の趣味を詰め込んだ家

「お気に入りに囲まれて暮らす」

1週間前に買った本を読み終え、私はソファに思いつき背中を預けてうーんと大きく伸びをした。立ち上がって窓に寄り、外を眺める。静かな住宅街はそろそろ、帰路につく小学生の声でにぎやかになるはずだ。私は、幼かった息子たちとの暮らしを思い出していた。いまはそれぞれ独立して家を出たが、あの頃は、こんな暮らしもあるなんて、想像もできなかったな……。

定年後、リフォームを決めたのは妻だった。ある日、「散歩の途中で、リフォーム店に飛び込みしてきちゃった!」と、妻はうきうきしながら帰ってきた。「これからは、家で過ごす時間も長くなるから、もっともっと楽しい時間を増やしたい」——うれしそうな妻を見ていると、最初はピンとこなかった。長年の夢だった「秘密基地」ができるかもしれない、と気づくまでは。好きなものはたくさんある。本、レザークラフト、車、自転車、旅行にゴルフ……そんな「お気に入り」に囲まれて過ごせるなら、この家で過ごす時間は、どんなに心地がよいだろう？妻のうきうきが私にも伝染してくる。

それから私たち夫婦は、リフォームについて話し合った。「書道ができる和室がほしい」「壁に棚をたくさんつけたい」「リビングイン階段にしたい」「キッチン入口がアーチだったら素敵」「大きな吹抜けは絶対つくりたい」——「どんな家になりたいか」を考えることが、こんなに楽しいものだとも初めて知り、わくわくが止まらない。リフォーム後にやってきた息子たちは、「すごいすごい」「いいじゃん」と感嘆していて、リフォームをしてよかった、と

改めて感じた。

私はいま、お気に入りだけを詰め込んだ自分だけの秘密基地で本を読み、自転車を整備し、ギター練習をする。壁に設えた棚には、腕時計のコレクションに旅行先のポストカード、写真や工具が立ち並ぶ。私の至福の空間だ。妻は念願の和室を手に入れた。格子で区切られた集中できる空間。部屋の横には専用の「筆洗い場」がある。碧い陶器の洗面台も妻のお気に入りだ。玄関には妻の書道の作品が飾ってある。大胆で力強く、生き生きとした「風」という一文字。壁にかけるととき、妻は恥ずかしそうに、けれどうれしそうに笑っていた。

「家は、快適で安らげる空間であってほしい。好きなものや素敵なものに囲まれて、それぞれが楽しく、居心地のよい場所がある家にしたい」——リフォーム中に、妻がそう言っていた。「これからは、そんな家で、やりたかったこと、やってみたいことにどんどんチャレンジしていきたいの」——その言葉を思い出し、私は周りを見渡した。この秘密基地にも、私のお気に入りが入りがたくさん詰まっている。——これからの暮らしに胸が高鳴る。この家で、好きなもの一つひとつを大切にやってみたいことにどんどん挑戦して、楽しく、心地よく、夫婦ふたりで暮らしていこう。リフォーム中に感じたわくわくはまだ続くのだ。

こちらの情報は、
下の二次元コードからもご覧いただけます。



レタスと子持ちシシャモのスパゲティ

Spaghetti con lattuga e SHISHAMO

黒コショウを多めにすると、よりパンチの効いた味わいに。

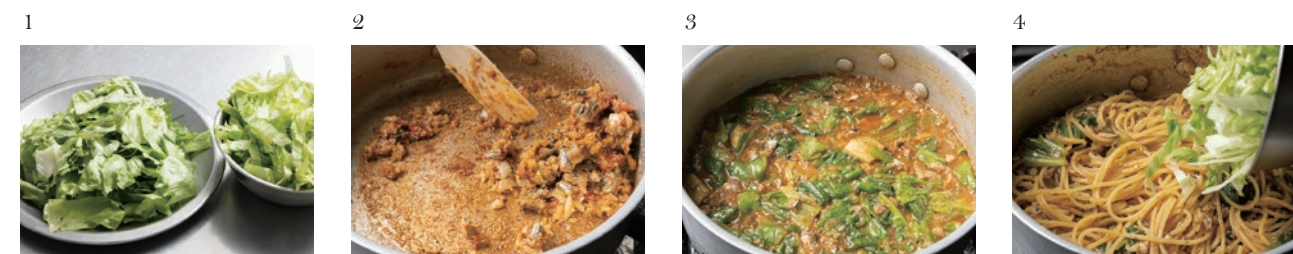
Ristorante a casa
おうちリストランテ

Spaghetti con lattuga e SHISHAMO

レタスと子持ちシシャモのスパゲティ

イタリアには、魚卵と葉物野菜を合わせたパスタが各種ありますが、今回ご紹介するのは、ご家庭でもなじみのあるレタスとシシャモを使ったスパゲティ。レタスは捨てられることの多い外側の部分も活用します。ニンニク、玉ねぎ、スパイスなどを加えることで、シシャモやレタスの独特の臭みが和らぎ、さらに旨味の相乗効果が生れます。春の訪れとともに、シャキシャキとしたレタスの食感はいかがでしょう。

Text by Hiroe Nakajima / Photos by Masashi Kuma



下ごしらえをする。ニンニクと玉ねぎはみじん切り、レタスは硬い外側は2cm四方程度のざく切り、柔らかい内側は1cm程度の細切りに。シシャモは頭と尾を落として1cm幅くらいにカットしておく。気にならなければ頭と尾も使ってもOK。

鍋にEVオリーブオイル、ニンニクを入れて弱火で炒める。ニンニクの香りが立ってきたら、玉ねぎを入れて炒める。玉ねぎがしんなりしてきたらシシャモを入れ、しっかり焼いていく。臭みが取れ、水分が十分に飛んだらトマトペーストを加える。

全体にトマトペーストがなじんだら白ワインを入れ、鍋底の旨味をヘラでこそぎながら混ぜる。パスタ湯2カップを加え、フェネルパウダー、ざく切りのレタスを鍋に入れ、5～6分中火で煮込む。黒コショウを加える。

茹で上がったパスタを加え、3と絡める。パスタ湯を用いて塩加減やパスタの硬さを調える。細切りのレタスを入れ、しんなりしてきたら火を止め、追加でEVオリーブオイルをかけても良い。皿に盛り、イタリアンパセリを散らして完成。

材料 (2人分)

パスタ1.8mm 200g
レタス 200g(硬い外側100g/柔らかい内側100g)
子持ちシシャモ (生5～6匹)100g
玉ねぎ 50g
トマトペースト 8g(ホール缶の6倍濃縮)
フェネルパウダー 2g
ニンニク 1片
白ワイン 30g
EVオリーブオイル 30g
イタリアンパセリ(彩り用) 少々
黒コショウ 適量

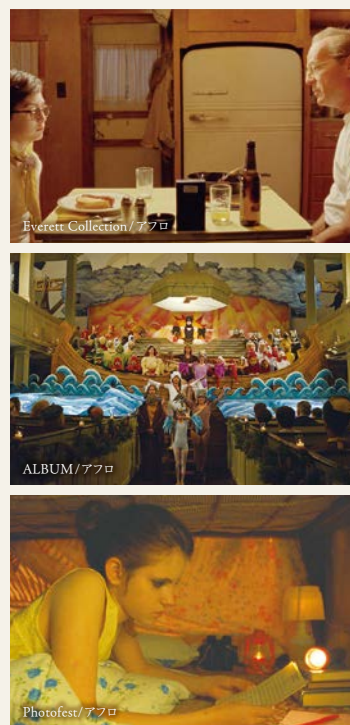
*パスタを茹でる湯(パスタ湯)は塩分1.2%くらいの濃い目に。

弓削 啓太

Keita Yuge



1985年生まれ。パリの三ツ星レストラン「ギ・サヴォワ」で修行。帰国後、サローネグループに入社、フレンチからイタリアンの世界に飛び込む。2019年パリで開催された、イタリア最大手のパスタメーカー「バリラ」が主催する国際パスタ競技大会である「パスタ・ワールド・チャンピオンシップ」にて優勝。パスタの世界1位に輝く。現在、横浜「SALONE2007」の料理長を務める。YouTubeチャンネル「YUGETUBE」はチャンネル登録者数19万人以上。



あの日、憧れた優しい冒険へ

『ムーンライズ・キングダム』

Moonrise Kingdom
2012 年

「自分たちだけの居場所」を 求めた少年少女の冒険

舞台は1960年代のアメリカ、ロードアイランド州にある小さな島。ボーイスカウトから逃げ出した12歳のサムと家出したスージーの共通点は、集団になじめないこと。ふたりは文通を通して計画を綿密に練り、だれにも邪魔されることのない「自分たちだけの居場所」を求めて逃避行を始めます。

愛情に恵まれず育ったサムはすこし神経質で、周囲からは変人扱い。一方、感情的なスージーは学校で「クレやすい子」として煙たがられています。逃避行の道中、サムはその歳に見合わない堂々たる姿でパイプをふかし、ボーイスカウトで学んだサバイバル知識を活かして川を渡ったり、キャンプをしたり……。スージーは、真っ黒で重たい双眼鏡をいつも首にかけていて、ことあるごとに覗き込んでいますが、それは遠くにあるものが近くに見える、彼女の魔法なのだとか。大人びたサムと子どもっぽい

スージー、一見すると合わないふたりは、力を合わせて小さな入り江「ムーンライズ・キングダム」を目指します。けれど、大人たちがふたりがいなくなったことに気づくと、ささやかな駆け落ちは島中を巻き込んだ大騒動に発展していきます。

映画を彩る不思議な 小道具とインテリア

ウェス・アンダーソン監督といえば、ユニークで可愛いらしい色彩と、どこか懐かしいレトロな雰囲気が漂う独創的な世界観で有名。本作のオープニングではスージーの家の内部が長回しされ、まるで幼い頃に遊んだおもちゃの家を真横から眺めているような不思議な感覚に陥ります。驚くのは、各フロアでガラリと印象が変わること。ほかにも作中ではさまざまな家が登場しますが、その色遣いにも要注目。真っ赤な外壁が目を引くスージーの家。電話もカーテンも黄色で統一されたサムの家。ふたりが

出会った楽屋に詰め込まれた色とりどりの衣装……。見るだけで楽しくなりますが、ツリーハウス内に葉っぱで作られたドアやガタガタの木のテーブル、セロハン紙で作られた教会のステンドグラス風の十字架など、手づくり感満載の工夫もほほえましく、あたたかい気持ちにさせてくれます。

子どもの純粋さと、それに振り回される大人たちの滑稽さ。そのアンバランスさが絶妙にコミカルで、思わずクスリと笑みがこぼれてしまうはず。子どもの頃に憧れた初恋と冒険、そのドキドキとワクワクを思い出してみませんか。

Cinema

「ムーンライズ・キングダム」

監督：ウェス・アンダーソン
脚本：ウェス・アンダーソン、
ロマン・コッボラ
出演：ブルース・ウィリス、
エドワード・ノートン、
ビル・マーレイ

スペシャルプライスBlu-ray：1,980円（税込）
スペシャルプライスDVD：1,320円（税込）
販売元：株式会社ハピネット・メディアマーケティング
©2012 MOONRISE LLC. All Rights Reserved.



麗しのテーブルウェア

Life with Tableware



第 6 回

スプリング ブロッサム
(ウェッジウッド)

Spring Blossom (Wedgwood)

2024年で創業265年を迎えるウェッジウッドは、イギリスの王室御用達の老舗陶器メーカーです。18世紀にシャーロット王妃によって「クイーンズウェア(女王の器)」の名称を与えられてから、一気にその名が知れわたりました。「自分らしく楽しむこと」をポリシーに「より遊びごころのあるブランド」を掲げ、伝統の枠にとらわれず革新的なデザインのコレクションを生み出しつづけています。

2019年に生まれた「スプリング ブロッサム」は、春の風に吹かれてはらはらと舞う満開の桜の優雅で美しいようですが、ピンクのグラデーションで繊細に表現されたコレクションです。日本の桜の大多数はソメイヨシノですが、イギリスでは戦後に起こった「サクラブーム」でさまざまな品種が輸入され、いまでも各地の名所で多様な桜を楽しむことができます。本コレクションが生まれた2019年からは、民間企業が中心となって桜植樹のプロジェクトが本格的に始動しました。イギリスにおいて、桜はたんなる「ブーム」から確固たる「文化」として根づいていくのかもしれない。

その美しさと儚さで、見る人を魅了する桜。スプリングブロッサムにおいて、花のシルエットは繊細なきらめきで輝くマイカ(雲母)で仕上げられ、それが絵柄全体に奥行きと深みを与えています。ウェッジウッドらしいエレガントさを象徴しているこのコレクションで、春の訪れをいち早く感じてみるのもおすすめです。

MAGAZINE FOR OWNERS

Quality Life

Vol.23

published by Tokyu Re・Design Corporation
printed in Japan 2024

editor_BlanQuest
design_Kuuchido Co., Ltd.

TOKYU Re・DESIGN

<https://www.tokyu-re-design.co.jp/>

本書の掲載内容の無断転載・複写・複製などを禁じます。
©Tokyu Re・design Corporation