

愛すべき、マスターピースの物語。

この冬、博多リブレインモールには2つのニューフェイスが誕生します。
 どちらも、福岡を拠点にすでに不動の人気を誇り、私たちの暮らしの喜びと深く関わりのある“もの”や“こと”を提案してくれるショップです。
 どのようなスタイルで新しい感動との出合いを創出してくれるのか、各店舗のキーマンに話を伺いました。

雑貨 × カフェ、異文化の胸躍る新しい調和。

「えっ、なくなっちゃったの？」。博多リブレインモール1階にあった「Tokineta」がフロアから姿消した時、ずいぶん多くのお客様から残念そうなお声をいただきました。
 でも、「安心ください！2022年12月から2023年1月にかけて、また新しい店舗としてお目見えします。
 新しい店名は「トキネリ」。古くから使われてきた日本各地の道具を中心に、様々な生活雑貨を取り揃える予定で、素朴だけれど使い勝手がいい、使い続けるほどに味わいが増す。そんな「いもの」を長く使っていきますように伝えていけたらと考えています」と、店舗を運営する株式会社ウィークスの代表

坂透さんは話します。商品を見ていて思ふ浮かぶのは、各地で仕事に動んでいる職人さんの姿。こうした手仕事で現代に受け継がれている日本ってすごい、と改めて感じ入ります。
 さらにうれしいのは「トキネリ」の空間の中に、「アコテデュテ」というカフェが誕生すること。こちらの空間は日本の暮らしやデザインと相性がいい北欧デザインで統一され、北欧の食器類やヨーロッパのスイーツや軽食をお楽しみいただけます。
 「アコテデュテ」のメニューを手掛けるお店は、これまでも長坂さんとコラボしている「ブルトン」。クラシカルな空間でフランス

の伝統菓子や地方菓子、ガレットやクレープを提供しているお店です。「日本の道具や北欧の家具や食器、そして先進のフランスのスイーツ、様々な国の文化やクラシックとスタイリッシュな要素を感じていただけるのがアコテデュテ」です。じつはこのミックス感こそ、伝統と革新を重んじたフランス菓子の魅力。若手の精鋭パティシエが作るケーキ。当店が得意とするガレットやパフェなど、幅広いメニューをご用意しています。と、代表の溝口寛さん。その溝口さんから絶大な信頼を受ける「アコテデュテ」のパティシエが、後生川秀治部（しよ）がわしうじろ）さんです。東京の有名パティスリーで腕を磨いた



過酷な乾燥地帯で生き抜く塊根植物も様々な品種が揃っています。



届けたい、育てる喜び。

広大な庭をイメージして設計された久留米市の店舗。温室も見応え十分です。

サンタアナガーデン
 福岡県久留米市善導寺町木塚 303・13（くるめ緑化センター内）
 ☎0942・47・2277

変わらない、日本の美。

進化する、フランスの甘美。



暮らしに、人生と共に生きる木を。

部屋の空気がきれいになる。リラックasできる。インテリアの見栄えが良くなる...室内緑化は暮らしに様々なメリットをもたらしてくれます。
 博多リブレインモールにもこの冬、ガーデニングショップがオープンします。あなたと共に生きる木をコンセプトに掲げる「サンタアナガーデン」久留米市を拠点に、植物の販売や庭のコーディネートに携わるお店です。アカシア、ユーカリなどのオーグジュラントをメインに、アメリカやメキシコ、タイなど海外の植物も幅広く扱っています。
 代表の藤吉俊毅さんやスタッフの皆さんは、できる限り生産者の農場に足を運んで植物を仕入れているそう。その理由は「数百、数千とある植物の中に、個性ある1点との出合いがあるから」と藤吉さんは話します。
 「1本だけヒヨドリと違う方向に伸びた枝葉やポコポコと土から盛り上がった根、グニャリと曲がった幹など、ちょっとクセのある変わった形のものを選んでます。環境に応じて変化し、それがますます植物の個性。世界に1つだけの一点物ですから。」
 大きさが形が均一ではないからこそ伝わってくる生命のエネルギー。何だか人間と同じだなあ、なんて思うと愛しさもひとしおです。
 「そう、植物も生き物です。同じ種類でも1つひとつ表情が違いますし、生長する経過を一緒に楽しむのも、子育てと同じでその過程にはいろいろな問題が出てくるし、手間もかかる。そのギャップと困ったところをお手伝いするのが僕らの仕事。生産者の方々から直接うかがった上手な育て方の知恵や工夫をお伝えしながら、植物との暮らしをサポートしていきま。新芽が出たり、花が咲いたり、毎日ケアをしていけば植物は必ず僕らに何かを返してくれます。」
 博多リブレインモールの店舗は、室内やベランダでも育てやすい品種を中心に植物や植物関連の雑貨をセレクト。海外の品種も充実しています。部屋の写真を参考にして、その空間に似合う1点を提案してもらおうのもおすすめです。スペースが限られているとか、日当たりがあまり良くない空間の場合も、そこに適した品種がきっと見つかります。
 「僕らは生産者の方々の植物への愛情を受け継ぎ、お客様に受け渡す役割を担っています。だから植物を育てることが苦になってほしくない。愛情をかけて育てるアートのような感覚で楽しんでいただけたら嬉しいです。」



「すべて1点物なのは人間も植物も同じ」と、代表の藤吉俊毅さん。



- A たっぷり無駄なく、美しい。[トキネリ]が提案する日本の道具は、暮らしに育まれた「用の美」です。
- B 左から、キャラメルとラムの風味が活かした「ムラング シャンティ キヤラメル」、トンカ豆のチョコのガナッシュをチョコのクッキー生地で包んだ「タルト ショコラ」、芳醇なバニラの風味を堪能できる「ガトーヴァニユ」。
- C「ガレットコンプレート」。そば粉を使った生地に目玉焼き、チーズ、ロースハム、フランスでも定番のガレットです。単品の場合+150円でサラダを乗せられます。
- D 日本古来の家事道具や装飾品などをトキネリの新視点で見つめ直し、日々の暮らしに彩りを与えてくれるモノたちが並ぶ。
- E 株式会社ウィークス代表取締役社長の長坂透さん。
- F [アコテデュテ]パティシエの後生川秀治部さん。
- G [ブルトン]代表、シェフ・クレゾエの溝口寛さん。

12/10 PRE OPEN!
2023 1/10 GRAND OPEN!

※[アコテデュテ]のメニューはプレオープン時には一部制限しておりますが、
 グランドオープン時に全てのメニューをご利用いただけます。

トキネリ 1F [生活雑貨] アコテデュテ 1F [カフェ・スイーツ]



オリジナルのバスディオリアル精油2,600円、ルームスプレーは3,600円。いずれもラベンダー、ティーツリー、ユーカリなどを使った天然アロマオイル。



12/1 OPEN!

サンタアナガーデン 1F [植栽販売]