

# marie claire

marieclairejapon.com

11th December, 2025  
No.204

Ever Forward

冬こそパワーを呼び込む

Juliette Binoche

# MELLERIO

## 400年の伝統と時代の“今”を纏う 「メレリオ」が継承する クリエイション

PG=ピンクゴールド、YG=イエローゴールド

フランス・パリで1613年に創業し、ヴァンドーム広場界隈で最初に店を構えた「メレリオ」は、フランス最古のジュエリーメゾンとして400年以上の歴史を紡いできた。北イタリアの小さな山村にルーツを持ちながら、パリで名声を確立した名家である。代々受け継がれてきた創造性と職人技、唯一無二の価値観を、14代目で現在は社長兼アーティスティック・ディレクターを務めるロール＝イザベル・メレリオが現代に息づかせている。

彼女が大切にするのは、歴史を重荷ではなく、創造の源泉として未来へつなぐことだ。「創業家が今まで経営しながら、どの時代も最先端であろうとした姿勢こそ、『メレリオ』が途切れることなく受け継がれてきた背景です。歴史だけでは埋もれてしまいますから、常に時代と同じ呼吸をするコンテンツボラーな空気感を保つことが重要です。アーカイブや歴代のお客様のオーダーからヒントを得て、特別なデザインを現代に生かしています」

日常づかいのジュエリー“ブチカクタス”にも、メゾンの歴史が育んだ美意識が息づく。「公式の場ではハイジュエリーを、日常には軽やかなジュエリーを——王妃たちが楽しんでスタイルがDNAとして残っています。マリール・アントワネットが愛した草花のモチーフも



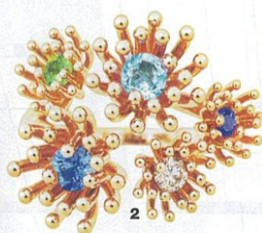
ロール＝イザベル・メレリオ  
メレリオ家の14代目当主。インテリアデザイナーであり、美術史家で宝石学の学位を持っている。現在は、フランス最古にして最後の家族経営のジュエリーメゾン「メレリオ」の社長兼アーティスティック・ディレクターを務める。

『メレリオ』が長く大切にしてきたテーマです」

ルネサンスをインスピレーション源とするハイジュエリー“キャピネ・ド・キュリオジテ”もその一つだ。「ヨーロッパの富裕層が収集した珍品を所蔵するために作られた博物館の前身『キャピネ・ド・キュリオジテ(日本名:驚異の部屋)』から着想したコレクションです。基本のネックレスやチョーカーに好みのチャームを追加して楽しめるスタイルが人気です」

家族経営を守る理由について彼女は語る。「価値観を貫ける自由と、本物の価値を提供できることです。大資本では戦略に沿う必要がありますが、私たちは中長期的な視野でクリエイティブを育てられます」

伝統を守りつつ未来を開く——その静かで強い意志が、「メレリオ」を唯一無二のメゾンとして輝かせ続けている。



1.「メレリオ」の最初のロイヤルカスタマーであるマリール・アントワネットが愛した小さなパニサボテンの花をモチーフにした可憐なコレクション「ブチカクタス ヴァニエーユ」。日常使いにぴったりのアイテムが揃う 2.リング「ブチカクタス ヴァニエーユ」[PG×サファイア×トパーズ×ツァボライト×ダイヤモンド]¥770,000(メレリオ)



3.ルネサンスの華やかさを現代的に再解釈したジュエリーコレクション「キャピネ・ド・キュリオジテ」。ジュエリーを機重にもレイヤードし、自分らしい個性を表現できる 4.チャーム「ジャルディンメダル グリーン フィールズ」[YG×サファイア×ツァボライト]¥1,540,000 5.ネックレス「リエン パール ネックレス」[YG×淡水パール]¥1,320,000 チャーム(左から)「プレシャスカメオパールメダル」[YG×シェルカメオパール×ダイヤモンド]¥1,650,000 「オレンジブラッサムメダル」[YG×シトリン×サファイア]¥1,980,000(すべてメレリオ)

## Ca'del Bosco

### フランチャコルタ×フォトグラフ 2つの芸術の コラボを楽しむ

イタリア・ロンバルディア州で造られる最高格付けのスパークリングワイン「フランチャコルタ」。そのトップワイナリーであるカ・デル・ボスコ社のワインが、2026年1月1日より帝国ホテル 東京内のシャンパンバー「The Rendez-Vous AWA」にて提供される。店内では期間中、創設者兼社長マウリツィオ・ザネッラ氏のパーソナルプロジェクトとして制作された写真集「11 Fotografi 1 vino」の展示も。「写真という芸術のマジカルな効果によって、ワインという芸術の魅惑的な価値を高めることが、発想の源でした」と、ザネッラ氏。「フォトグラファーにお願いしたのは、自らカ・デル・ボスコのワイナリーに来て、目で見て撮りたいものを撮ってください」ということ。ただし、コマーシャルな写真にはしたくないので、ボトルのラベルは写さないでください。最初に招いたのは、友人でもあるフランコ・フォンタナ、2人目がヘルムート・ニュートンでした」。著名なフォトグラファー11人が、ワイナリーを舞台にそれぞれの視点で「土地、芸術、そしてワインが融合する瞬間」を写し出した写真集は、こうして生まれたそう。そのドラマティックな作品たちを鑑賞しながら、カ・デル・ボスコの美学を宿した1杯を味わいたい。

術の魅惑的な価値を高めることが、発想の源でした」と、ザネッラ氏。「フォトグラファーにお願いしたのは、自らカ・デル・ボスコのワイナリーに来て、目で見て撮りたいものを撮ってください」ということ。ただし、コマーシャルな写真にはしたくないので、ボトルのラベルは写さないでください。最初に招いたのは、友人でもあるフランコ・フォンタナ、2人目がヘルムート・ニュートンでした」。著名なフォトグラファー11人が、ワイナリーを舞台にそれぞれの視点で「土地、芸術、そしてワインが融合する瞬間」を写し出した写真集は、こうして生まれたそう。そのドラマティックな作品たちを鑑賞しながら、カ・デル・ボスコの美学を宿した1杯を味わいたい。

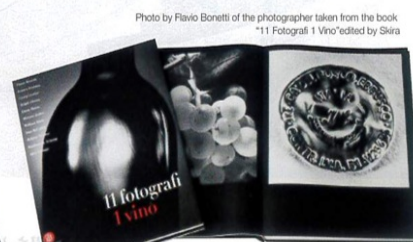


Photo by Flavio Bonetti of the photographer taken from the book "11 Fotografi 1 vino" edited by Shira

提供ワイン: カ・デル・ボスコ フランチャコルタ ヴィンテージ コレクション ドサージュ ゼロ  
シャルドネを主体に、ピノ・ネロ、ピノ・ビランコをブレンド。平均48か月の瓶熟成を経てリリース。ドサージュを加えないため、純粋なブドウの味わいとテロワールを感じることができる。  
価格: ¥4,000 / 1杯(サービス料・消費税込み)  
提供期間: 2026年1月1日(木・祝)～2月28日(土)

帝国ホテル 東京  
「The Rendez-Vous AWA」  
住所: 東京都千代田区内幸町1-1-1 本館1階  
tel: 03-3539-8045  
営業時間: 17:00～22:30(22:00ラストオーダー)  
第1・第3水曜日は18:00から営業  
商品に関するお問い合わせ先: フードライナー 0120-28-6683