

デジタルの今だからこそ「会おう(AOU)、新しい銀座の“風景”に！」

さまざまな人々が交錯する街・銀座に
緑あふれる新感覚の時間制カフェラウンジ、誕生

ア オ ウ
「AOU 銀座の森」

2023年6月5日(月)よりグランドオープン

Web サイト:<http://www.sanshinjyuken.com/aou/>

三信住建株式会社(所在地:中央区銀座6/代表取締役社長:信田 博幸)は、「会おう。まだ知らない、居ごちに。」をテーマにした、緑あふれる時間制のカフェラウンジ「AOU 銀座の森(アオウ ギンザノリ)」を2023年6月5日(月)よりオープンいたします。



<緑あふれる店内・「AOU 銀座の森」>

「AOU 銀座の森」は、時間制のラウンジサービスで、お一人でのご利用はもちろん、複数人での打ち合わせやリモート会議、作業などに最適な空間です。30分750円のご利用で、ドリンク類やスイーツなどの軽食を無料でお召し上がりいただけます。



「AOU 銀座の森」ロゴ

■こだわりのコーヒーとソフトクリーム、フリードリンク・フードが充実

コーヒーは香り豊かな自家焙煎のものを使用。心落ち着くひと時をお過ごしいただけます。

コーヒー以外にも、紅茶やパン、ソフトクリームなども施設利用料内で、無料でお楽しみいただけます。中でもソフトクリームは、北海道産の生乳にこだわった、ミルクィで濃厚な味わいが特徴の自信を持っておすすめできる一品です。また、Sweet heart project という福祉支援団体を介して全国にある福祉工房から仕入れたクッキーも提供。ハンディキャップを抱える方々が、社会と繋がり、働く喜びを日々感じながら、心を込めて1つひとつ、福祉工房で作っているお菓子を提供します。

■住まいづくりを見つめてきた不動産会社だからこそ、目指したい、「新しい憩いの形」

三信住建は2006年の創業以来、住まいづくり・街づくりにたずさわってきました。いま世の中はネットでなんでも探せて、スマホひとつで簡単につながる時代です。確かにそれはとても便利で素晴らしい時代ではあるけれど、そんな今だからこそ、溢れる情報の渦の中で敢えて立ち止まり、一呼吸つき、自分自身をリセットできるような空間を作りたい、想いを抱き続けてまいりました。「AOU 銀座の森」は、そんな住まいづくりを見つめてきた私たちの夢が詰まった空間です。

■いろいろな人々の活動の合間に寄り添える空間を目指したい

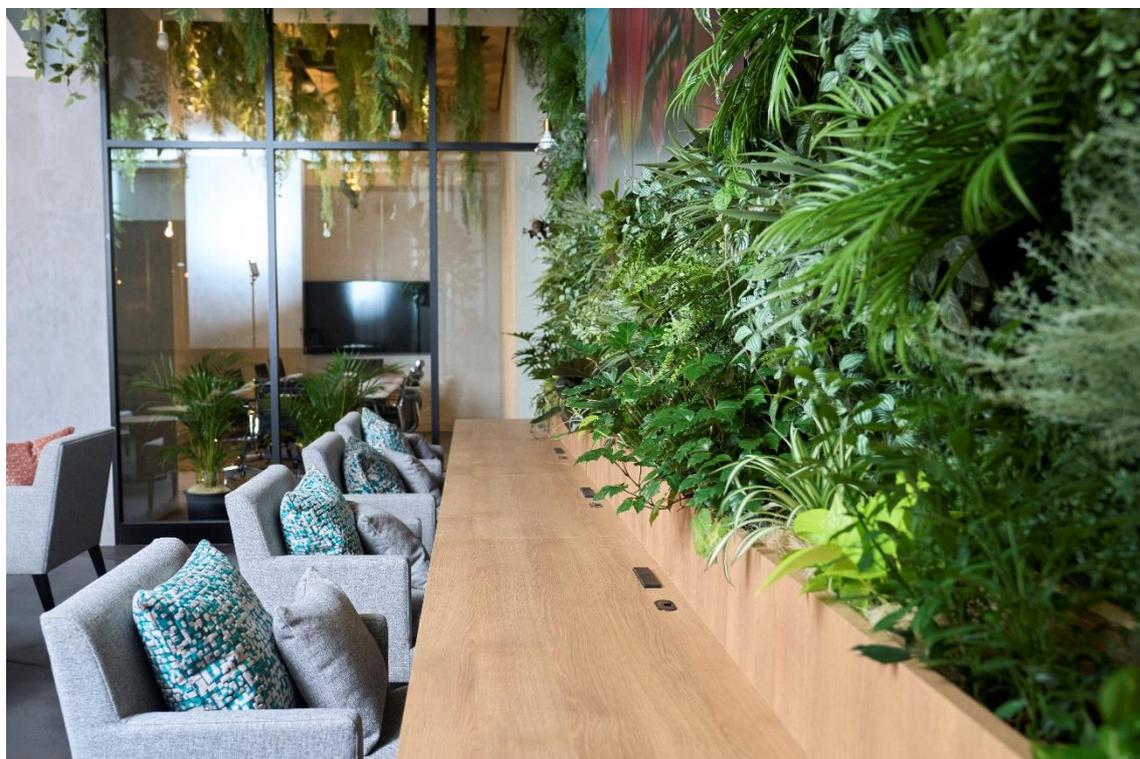
AOU は、自家焙煎のコーヒーに上質なスイーツだけではなく、空間のデザインやインテリアにもこだわっています。たくさんの観葉植物がディスプレイされた店内には、日々の暮らしを輝かせる家具やオブジェをレイアウトしています。一人になれる時間、大切な人との語らいの時間、仲間と集う前の一呼吸置ける時間。人それぞれ、その瞬間瞬間に必要な時間は異なります。AOU に立ち寄ることで、豊かな気持ちになれる、そう思っていただけのような「森」のような心落ち着く場所になりたい。

わたしたち三信住建は、デジタルの時代だからこそ、そしてコロナを経た今だからこそ、求められる出合いや空間づくりの第一歩を「AOU 銀座の森」を通して実現してまいります。



「AOU 銀座の森」店舗概要

店舗名	AOU 銀座の森 (アオウギンザノリ)
サービス内容	時間制のラウンジサービス。複数人での打ち合わせやリモート会議、作業などに最適。コーヒー等のドリンクやソフトクリーム等も提供。
所在地	東京都中央区銀座6丁目2-1 Daiwa銀座ビル1階 (コリドー街入口)
アクセス	「銀座」駅C2出口より徒歩3分「日比谷」駅A13出口より徒歩4分 「有楽町」駅銀座口より徒歩5分
営業時間	9:00～19:00
料金体系	30分750円/10分400円(税込)
定休日	不定休
設備	wifi:あり／電源:あり(一部)／ドリンクバー:あり
席数	31席
個室	会議室1室(オープン時は利用不可)
店舗URL	http://www.sanshinjyuken.com/aou/



提供メニュー概要

フリードリンク	コーヒー	<p>ブレンド(HOT/ICE)、コロンビア、ブラジル、カフェラテ(HOT/ICE)、エスプレッソ (「ROASTELIER by NESCAFE」(ローステリア パイ ネスカフェ)使用)。</p> <p>ローステリア専用のコーヒー豆は、厳選したコーヒー生豆をブレロースト(事前焙煎)し、水分量を調節することで品質を一定に保てることが特徴。ネスレ独自の「プライムロースト」技術により開発されたシングルオリジン(単一原産国から選んだコーヒー豆)。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ブラジル: チョコレートのようなほろ苦さと芳醇な口当たりに加えて、シリアルのような柔らかな甘さを想わせるコーヒーです。 ・コロンビア: キャラメルを想わせるまろやかな甘さにグレープのようなフルーティな酸味が感じられます。芳醇な香りと余韻が楽しめます。 ・デカフェもご用意しています。
	紅茶	ベーシックなイングリッシュブラックファースティー、デカフェもご用意しています。
	ソフトクリーム	素材の風味を存分に活かした、北海道産の生乳60%のソフトクリーム。吟味された生乳のコクと控えめの甘さが特長です。ナチュラルな味覚をお届けするため、乳脂肪以外の油脂と香料を一切使用せずに仕上げました。
	パン	スタイルブレッド社の商品をご提供 商品のこだわりは下記サイトをご参照。 https://stylebread.com/stylebread/about/ingredients.htm
	クッキー	<p>Sweet heart project という福祉支援団体を介して全国にある福祉工房から仕入れたクッキーです。ハンディキャップを抱える方々が、社会と繋がり、働く喜びを日々感じながら、心を込めて1つひとつ、福祉施設で作っているお菓子。銀座に店を構えるパティエの遠藤泰介さんが、お菓子作りの指導も全面的に協力してくださっています。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・Sweet heart project: https://sweet-hearts.org/
	バナナ	—
有料メニュー	コーヒー	自家焙煎珈琲豆(100g) ¥2,000(税込み)、ドリップバッグ ¥200(税込み)
	クッキー	<p>Sweet heart project*(説明必要)のお菓子。フリーで提供しているものを食べて美味しいと思っていただいた方、団体の活動に共感された方にご買っていただきたい一品。</p> <p>クッキー(3~5個入り) ¥200(税込み) パウンドケーキやフロランタンがアソートセットになったボックス(5~6種類入り) ¥2,000(税込み)</p>
	フルーツジュース	<ul style="list-style-type: none"> ・ホシフルーツのみかんジュース、りんごジュース <p>厳選した、にほん各地の果物をジュースに。砂糖・香料・着色料不使用なので、果物の純粋な味を楽しめます。(ホシフルーツ https://www.hoshi-fruits.com/) ¥400(税込み)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・土佐山ジンジャーエール(甘口、辛口) <p>土作りから収穫まで手間をかけて育てた有機生姜ならではの辛味や香りを、あますところなく表現したジンジャーエール。喉ごしまるやか、直後にカッと熱くなるインパクトが、たっぷり入った有機生姜の醍醐味。(土佐山ジンジャーエール https://onl.sc/qpe1g4t) ¥400(税込み)</p>
	アルコール	ビール等検討中



運営会社

社名	三信住建株式会社
代表取締役社長	信田 博幸
設立	2006年2月
資本金	1億円
所在地	<p>本社 〒104-0061東京都中央区銀座6丁目2-1 Daiwa銀座ビル9階 Tel:03-3569-1123 Fax:03-3569-1134</p> <p>横浜営業所 〒220-0004神奈川県横浜市西区北幸1丁目5-10 JPR横浜ビル6階 Tel:045-577-0189 Fax:045-577-0169</p>
事業内容	<p>不動産の売買、交換、賃貸、仲介、管理並びに斡旋 建築物の企画、設計、監理、施工、修繕及び保守 不動産に関するコンサルタント業務 不動産に係る信託受益権の保有、売買 都市開発、都市計画並びに団地計画に関する企画、調査、設計、施工及び監理 都市再開発、観光開発その他土地開発に関する設計並びに建設コンサルタント業 不動産特定共同事業 住宅の増改築、建替え及び住宅リフォーム 損害保険代理業</p>
サイトURL	http://www.sanshinjuken.com/company/outline.php