



東京感動線



2020年1月20日
東日本旅客鉄道株式会社東京支社
株式会社ジェイアール東日本都市開発

2020年6月下旬に歴史ある煉瓦アーチ高架橋に「日比谷 OKUROJI」が誕生 ～東京初出店・新業態を含む44店舗の出店が決定！～

- JR東日本グループでは、グループ経営ビジョン「変革2027」のもと、「ヒトを起点とした新たなサービスの創造」に取り組んでおり、「CITY UP！」をスローガンに、高架下スペースの再生を図る計画を推進しています。
- 株式会社ジェイアール東日本都市開発は、2020年6月下旬、有楽町駅～新橋駅間の100年の歴史を刻む煉瓦アーチが特徴的な300mの高架下空間に「日比谷OKUROJI」を開業(※)します。
- 名古屋で行列の鰻店「うな富士」、茨城食材にこだわるオールデイダイニング「COOK BARN TOKYO」、京都・丹後の手織りネクタイ「KUSKA & THE TANGO」、角打ちも楽しめる新潟クラフトマンシップ「NIIGATA100」、岡山の老舗バー「Bar CHINON」、本格羊肉料理店「Premium mutton cuisine Le Belier MATSUO」などの東京初出店や新業態、アイビーファッション「VAN SHOP」、スニーカーブランド「Panther」、アウトドアウェア・ギア「finetrack」などジャパンプランドの旗艦店、その他こだわりの物販・食物販16店舗、飲食28店舗が出店いたします。
- スタンディングやオーセンティックなど様々なスタイルのバー、羊肉料理、貝料理、そうめん専門店、炭火焼やハラルなど様々な素材や調理法にこだわった飲食店、ジャケット、ネクタイ、革靴などこだわりのファッションからアウトドアの店舗、職人技の道具や染物、革小物などライフスタイルを彩るショップ、美しく甘美なスイーツ店など、個性的な店舗が揃います。

※「日比谷 OKUROJI」の開業については、2019年9月3日に JR 東日本より発表済。



「日比谷OKUROJI」外観イメージ



「日比谷OKUROJI」内観イメージ

※現時点の計画であり、今後変更となる場合があります。

1 計画概要

本計画は100年以上の歴史を刻む煉瓦アーチ高架橋と東海道線、東海道新幹線の高架橋が一体となって生まれた高架下スペースを活かし、新たな商業空間として再生するプロジェクトです。

新しい街づくりが進む日比谷の奥に位置する本高架下は、銀座・有楽町・新橋に回遊を生み、個性豊かなこだわりの店舗が集積することで、街と人、人と人とを繋ぐ賑わい溢れる場所を目指します。

2 施設概要

(1)施設名	日比谷 OKUROJI
(2)開業予定	2020年6月下旬
(3)所在地	東京都千代田区内幸町一丁目7番1号
(4)交通	JR山手線、京浜東北線「有楽町駅」徒歩6分 JR山手線、京浜東北線、東海道線、横須賀線、ゆりかもめ「新橋駅」徒歩6分 東京メトロ日比谷線、千代田線、都営地下鉄三田線「日比谷駅」徒歩6分 東京メトロ丸の内線、日比谷線、銀座線「銀座駅」徒歩6分
(5)開発規模	約7,200㎡、約50店舗
(6)公式HP	http://www.jrtk.jp/hibiya-okuroji/



—開発エリア名称「日比谷 OKUROJI(ヒビヤ オクロジ)」—
日比谷・銀座の中心地から少し離れた「奥」にあることに加え、
高架下通路の秘めたムードを「路地」という言葉に置き換えることで、「オクロジ」を命名。
通な大人たちが何かを探し求めたくなるようなワクワク感とともに、深いこだわりと
100年の歴史が潜む、ひそかな穴場感を表現しています。

3 ロゴマークについて

レンガ高架橋の特徴である美しいアーチ形状から、奥へと通ずる高架下通路の特徴を表現しました。
また、街と人、人と人、そして過去から現在、未来へと繋げる架け橋といった思いを込めています。



4 出店店舗について

【多彩なバーが集結】

バー文化が根付く銀座・新橋エリアに、クラシックカクテル、シングルモルトウイスキー、ジャパニーズスピリッツ、オーセンティック、角打ちなど、様々なスタイルやこだわりを持つバーが勢揃い。

〈バー〉

Mixology Heritage(ミクソロジーヘリテージ)

新ブランド

クラシックバーテンダーの巨匠・伊藤学を中心に「究極のクラシックカクテルの追求と継承」をテーマとしたバー。ミクソロジーバーを展開するグループ唯一の Classic & Vintage Cocktail のお店です。



〈オーセンティックバー〉

店舗名未定

世界各地で探し求めた銘酒と本場仕込みのイタリアンが楽しめるお店です。お客さまが自由にカクテルを作れる my bar やカラオケ付き個室もご用意していますので、プライベートなシーンでもお使いいただけます。



〈ウイスキーバー〉

WHISKY HOUSE MADURO(ウイスキーハウスマデュロ)

東京初出店

シングルモルトウイスキーが楽しめるスタンディングバー。専門店ならではの品揃えと知識豊富なバーテンダーとの会話が魅力。ウイスキー好きはもちろん、ウイスキービギナーや女性も気軽に楽しめるお店です。



〈英国パブ〉

PUBLIC HOUSE Little GANG(パブリックハウス リトルギャング)

世界のビールや元ホテルバーテンダーこだわりのカクテルを、キャッシュオンデリバリーで楽しむことのできる英国風ビアパブ。気さくなマスターが作り出すアットホームな雰囲気、ひとりでも気軽にご利用いただけます。



〈バー〉

BAR CHINON(バーチノン)

東京初出店

岡山で20年続く老舗バーのマスターが手掛ける、隠れ家的バー。岡山のフルーツを使ったカクテルのほか、常連客の定番メニューカルボナーラなどこだわりの食事メニューも充実しています。



〈ジャパニーズスピリッツバー〉

AMATERACE(アマテラス)

新ブランド

国産にこだわったウイスキー・スピリッツ・ワインや、柚子・桜・抹茶など日本ならではの素材を取り入れたオリジナルカクテルを気軽に楽しめるスタンディングバーです。



〈スペインバル〉

RED C/RCLE(レッドサークル)

新ブランド

アヒージョ、ラムチョップ、オマール海老のバリエーションなどの定番や遊びの効いた季節料理に合わせ、厳選ワイン、オリジナルシェリートニック、季節のフルーツをはじめとしたカクテルの数々が楽しめる大人で気やかなスペインバルです。



〈日本酒・角打〉

未来日本酒店 & SAKE BAR(ミライニホンシュテンアンドサケバー)

全国の100を超える蔵元からの直接仕入れにより、当店限定酒を含めたレアなお酒を楽しめます。AIを活用したリコメンドサービス。賑わいのある雰囲気の中で楽しめる角打ち。新しいスタイルの日本酒店です。



【プライベートからパーティーシーンまで】

調理法と食材にこだわった料理、とっておきのおもてなし、こだわりの空間でパーティーシーンを演出する本格派ダイニングレストラン。

〈イタリアン〉

Allegro(アレグロ)

こだわりの厳選豚や和牛のダイナミックな肉料理、ワインにも合うその日おすすめの野菜、魚介類を肩肘貼らずに潔くたっぷり愉しんで頂く「男前骨太イタリアン」。店前に広がるスタンディングバー、個室など様々なシーンにご利用いただけます。



〈小料理・鍋〉

由乃(ユノ)

東京初出店

名古屋の人気店「由乃」の名物牛タンしゃぶしゃぶをメインに、素材にこだわった鍋、気の利いた一品料理をお楽しみいただけます。円形のカウンター、奥には個室もありカジュアルから接待までシーンに合わせてご利用いただけるお店です。



【こだわりの食を堪能】

銀座・日比谷エリアで過ごす特別なひと時を、こだわり抜いた食材と技でもてなす、少し贅沢な食空間。

〈寿司〉

まんてん館(メンテナンス)

コンセプトは「旬の魚、食材を少しずつ沢山」。握りとツマミを織り交ぜながら、旬のお寿司をぞんぶんに楽しみいただけます。経験豊かな職人による「おまかせ」をご堪能いただけるお店です。



〈貝料理〉

焼貝あこや 日比谷(ヤキガイアコヤ ヒビヤ)

新鮮で上質な貝や肉を、和食で修業を積んだ職人が目の前で調理。その日仕入れたおすすめメニューをはじめ、素材の旨味を引き出したこだわりの料理を温かみのある落ち着いた店内で楽しめます。



〈鶏料理・焼き鳥〉

酉酒(トリザケ)

「鶏をしゃぶり尽くせ」がコンセプト。軍鶏・地鶏・赤鶏を、炭火串焼きやすき焼き、ガラ炊き鍋などいろいろな調理法でご提供いたします。料理に合わせた日本酒やワインも取り揃えています。



新ブランド

〈うなぎ・割烹〉

炭焼 うな富士(スミヤキウナフジ)

名古屋で行列の絶えない名店『炭焼 うな富士』が東京初出店。仕入れ・質に徹底してこだわった希少な「青うなぎ」を使用。唯一無二の焼きは「外はカリッ、中はふわトロ」。1000℃を超す備長炭で焼き上げたうなぎは絶品です。



東京初出店

〈鉄板焼き〉

teppanyaki 10 steak & lobster

(テッパンヤキ テン ステーキアンドロブスター)

素材にこだわったロブスターやシーフード、和牛ステーキを目の前の鉄板で調理し、目で見て、音で楽しむ、エンターテイメント鉄板焼です。



【素材を満喫する】

こだわりで選んだ、日本の、世界の、食材をそのままの美味しさで、日本酒やワインと共に楽しむ。

〈天ぷら〉

天ぷらとワイン 大塩(テンプラトワイン オオシオ)

「旬を揚げる」をコンセプトに、新鮮な食材を目の前で揚げたてアツアツでご提供。料理に合わせて厳選したワインと一緒に、定番から創作まで本格天ぷらを手軽に味わうことができます。



東京初出店

〈そうめん専門店〉

そそそ(ソソ)

日本三大そうめんのひとつ「小豆島 島の光」を使用し、そうめんの概念を覆す様々なメニューを提案します。夜は長崎五島列島の新鮮魚介やブランド肉など豊富な食材を使用した創作和食や日本酒を楽しめます。



〈海鮮居酒屋〉

函館海鮮酒場 うにくら(ハコダテカイセンサカバ ウニクラ)

旨い海鮮料理と旨いお酒が楽しめるお店です。毎朝、水揚げされた魚を目利き人が競り落とし、即空輸しているので鮮度はバツグン！函館直送の生うにくらは自慢の一品です。



〈肉バル〉

ニクバルCARNIVOR(ニクバルカーニヴォー)

徹底的に仕入れにこだわり厳選した「黒毛和牛」「プライム牛」やヘルシーな「牧草牛」などを、肉本来の旨味を味わうことができる網焼きでご提供。ワインやビールと一緒に肉をがっつり楽しめるお店です。



〈アンテナショップ・和食〉

八戸都市圏交流プラザ 8 base

(ハチノヘトシケンコウリュウプラザエイトベース)

青森県八戸圏域の魅力を発信する飲食・物販・交流の拠点です。旬の新鮮な圏域食材をふんだんに使用した料理が味わえるほか、食品から工芸品まで、厳選された商品も販売。圏域の魅力を体感できるイベントなども開催いたします。



新ブランド

東京初出店

〈ワインバル 炉端焼き〉

酒肴日和 アテニヨル(シュコウビヨリ アテニヨル)

日本酒は SAKE DIPLOMA・ワインはソムリエと専門スタッフがご提供します。好みのサケにあう、気の利いたアテでシットリと、北海道直送の肉・魚介・野菜の炭火焼きで、ガッツリと、その時の気分に合わせて楽しめます。



【グローバルな食を楽しむ】

世界の食を自由なスタイルで提案する、ベジタリアンやヴィーガン料理など多様なスタイルを楽しむ。

〈羊肉専門店〉

Premium mutton cuisine Le Belier MATSUO
(ル ベリエ マツオ)

新ブランド

松尾ジンギスカンが提供する羊肉をメインとした本格的フレンチ創作料理店。世界の様々な産地・品種の羊を、フレンチをベースに各国の調理方法で、北海道の旬の素材とともにご提供いたします。



〈ドイツ料理〉

ジェーエス・レネップ ~hanare~ (ジェーエス・レネップ ハナレ)

1978年にオープンした有楽町高架下老舗のドイツ居酒屋の3号店。本場ドイツより直輸入の樽生ビールやワインによく合うソーセージ、ドイツパンなどの本格ドイツ郷土料理を楽しむことができます。



〈エスニック・多国籍〉

SOLEIL (ソレイユ)

新ブランド

オーガニック食材やスーパーフードを使用し、世界の民族料理を美味しく、ヘルシーにアレンジしたエスニック多国籍カフェ&ダイニングバー。宗教や菜食主義などにとらわれず楽しめる「ハラル」「ベジタリアン」「ヴィーガン」対応のお店です。



〈ロンドン発スペインバル〉

MARBLE ARCH (マーブル アーチ)

新ブランド

ロンドン風アレンジしたタパスやイベリコ豚、パエリアなどのスペイン代表料理と一緒に、スペインのワインやシェリー酒、イギリス伝統のスピリッツであるジンギンを、バルスタイルでお楽しみいただけます。



〈タイ・ベトナム・インド料理〉

café & kitchen SAPANA (カフェ&キッチンサパナ)

タイ、ベトナム、インドなど本場の料理人による各国料理の美味しさを凝縮した多彩な料理をご提供。エスニック料理に合うワインや世界のクラフトビールを季節に合わせて取り揃えています。



【見た目も味も趣向をこらしたスイーツ・カフェ】

本物の味わいが広がる美しいスイーツと、ゆったりと時間を過ごすカフェレストラン。

〈チョコレート〉

ママノチョコレート

日本初「アリバカカオ専門店」として2013年に創業。エクアドルから最良質な豆のみを選別し、ダイレクトトレードにて輸入しています。1つ1つ丁寧に作られた香り華やかなチョコレートをお届けします。



〈はちみつ専門店&カフェ〉

BEE FRIENDSHIP (ビーフレンドシップ)

愛媛佐田岬にある直営養蜂園の蜂蜜の他、全国の養蜂家の珍しい蜂蜜も取り揃え、それぞれのこだわりを紹介しています。店内でつくる蜂蜜を使ったスイーツは素材をいかした美味しさです。



〈フルーツパーラー〉

店舗名未定

新ブランド

本場フランス人パティシエによる新感覚スイーツとペアリングドリンクをご提案するフルーツパーラー。シンプルで洗練されたデザインの空間で、最先端のスイーツ体験をお楽しみください。



〈和菓子〉

和菓子 楚々(ワガシ ソソ)

新ブランド

「気軽にサクッと日本を嗜もう。」をコンセプトにした新しい和菓子店。創業100年を超える和菓子屋をルーツに、老舗の味を守り、受け継ぎながら、現代のライフスタイルに溶け込む和菓子のカタチや楽しみ方をご提案いたします。



〈カフェバル〉

lowline espresso&bar (ローライン エスプレッソバー)

新ブランド

味と香りにこだわった本格派コーヒーが楽しめるトラフィック系カフェ。夜は気軽に寄れる立飲み感覚なバル。オールデイ利用できる空間で自分スタイルの時間をお過ごしください。

LOWLINE
ESPRESSO
BAR

〈カフェ・ダイニング〉

COOK BARN TOKYO (クックバーン トウキョウ)

新ブランド

東京初出店

黒毛和牛の最高級ブランド「常陸牛」を使ったグルメバーガーやステーキランチ、茨城県産フルーツのデザートが楽しめるカフェ。夜はクラフトビールやワインもご用意した肉バルとして、豊富な茨城県産食材をお届けします。



【こだわりの逸品を嗜む】

職人がこだわる至高の一品。職人との会話でつくるあなただけの一品。

〈革財布・革小物〉

Hawk Feathers (ホークフェザーズ)

熟練の日本人職人の手で、目に見えない細部までしっかりと作り込んだ「財布屋」が考える、本当に良い財布を取り揃えたショップ。より高い満足感を感じていただける逸品ばかりです。



旗艦店

〈傘専門店〉

Tokyo noble*(トウキョウノーブル)

職人が1本1本丁寧に作り上げている「世界にひとつだけの傘」を圧倒的なカラーバリエーションの中から、手元、房、柄の長さまでその場で自由にカスタマイズできます。



〈オリジナルソックス〉

GLEN GLYDE SOCK CLUB TOKYO
(グレンクライドソックスクラブトウキョウ)

丈夫なのに履きやすい永久交換保証ソックス「LIFE LONG」、伝統的な柄と配色で男女問わず足元を素敵に飾るソックス「CHUP」など、高い企画力と日本の職人技で高品質ソックスを生み出すメーカー直営店です。



〈染物屋〉

水野染工場(ミズノメコウジョウ)

百余年の歴史がある北海道旭川の印染メーカーです。藍染の実演も間近で見ることができ、「手ぬぐい」を中心に、手染めの「あたたかみ」や職人の手から生み出される「美しさ」「独特の風合い」を存分にお楽しみいただけます。



〈スニーカー・オーダー革靴〉

Panther/UNION IMPERIAL (パンサー/ユニオンインペリアル)

旗艦店

素材や技法にこだわった繊細な工程から生み出される「MADE IN JAPAN」の靴づくりを追求する2ブランド。1964年に誕生したスニーカーブランド「Panther」と紳士靴ブランド「UNION IMPERIAL」の国内初コンセプトショップです。



〈メンズ服飾雑貨〉

KUSKA & THE TANGO (クスカ ザ タンゴ)

「昔の織り技法で今のライフスタイル」をコンセプトにしたメンズ服飾雑貨ショップ。伝統・ファッション・芸術の3つを融合させ、糸の染め・手織り・商品完成まで、すべて職人の手仕事にこだわった商品をご提案いたします。



旗艦店

東京初出店

【愛すべき良品に出会う】

こだわりのブランドコンセプトを、ライフスタイルと共にお客さまに届ける。

〈アイピーファッション〉

VAN SHOP (ヴァンショップ)

旗艦店

1948年に誕生し、日本にアメリカンラディショナルスタイルを浸透させた「VAN」の新たな旗艦店です。トラッドは常に進化し進んでいくもの。時代とともに変わりゆくライフスタイルを発信していきます。



〈革靴・シューケア〉

SHETLANDFOX (シェットランドフォックス)

「日本人のための日本製の靴ブランド」として日本人の足型を豊富な経験から分析し、フィッティングと履き心地のよさを高い次元で実現。フルラインナップの豊富な種類と一年中オーダー可能になるサービスをご用意しています。



〈アウトドアウェア・ギア〉

finetrack HIBIYA HUT (ファイントラック ヒビヤハット)

旗艦店

神戸発「遊び手が創り手」がコンセプトの国産アウトドアブランド finetrack の直営ショップです。日本の美しい自然を安全・快適に遊ぶための、Made in Japan のウェアやギアをご提供いたします。



〈革製品・革小物〉

TIDEWAY (タイドウェイ)

Made in Japan の素材や製法にこだわりつつ、遊び心をもった個性あふれる革靴・革小物をご用意。潮の流れ/TIDEWAY のように変化してゆく素材の表情も楽しめる商品を取り揃えています。



〈眼鏡〉

さばえめがね館 (サバエメガネカン)

東京初出店

めがねの世界的産地である福井県鯖江のプレミアム感と安心感を体験できるショップ。「100年を超えるめがねづくりのこだわりを身近に」をコンセプトに、流行に左右されない、本物志向のめがねをお届けします。



〈新潟セレクトショップ〉

NIIGATA 100 (ニイガタイチマルマル)

新潟が誇る職人技の生活道具ブランド「百年物語」を中心に、こだわりのお酒、食をセレクト。越後の銘酒と食を上質な道具で味わうことができる角打スペースもあり、新潟の知られざる魅力を体感できるお店です。



新ブランド

東京初出店

5 「東京感動線／TOKYO MOVING ROUND」について

山手線は、世界的にもユニークな、地上を走る都心の環状線であり、歴史的・文化的に多様な個性のまちとまち、人と人をつないでいます。当社では、移動を含めた日常生活の利便性を高めるサービスに加え、多様なまちや人の個性を引き出し、駅と駅、駅とまち、人とまち、人と人のつながりを創り出すことで、心豊かな都市生活空間を創造してまいります。



東京 感動線

「東京感動線」公式ウェブサイト <https://www.jreast.co.jp/tokynomovinground/>

■今後の東京感動線 拠点整備または連携した関連施設について

各拠点整備の詳細につきましては、各プレスリリース・ウェブサイト等をご覧ください。

(仮称) 新大久保フードラボ

2020年夏 開業予定

駅に隣接するビル内に、シェアダイニングとワーキングスペースを備えた「食」に関わる交流拠点を開設し、食を通じた新しいライフスタイルを提案します。

(2018年10月15日 J R東日本より発表)



SHIBUYA QWS (渋谷キューズ)

(連携する産業交流施設)

渋谷スクランブルスクエア第1期(東棟)

2019年11月 開業

多様な人々が交差・交流し、社会価値につながる種を生み出す会員制の施設として「渋谷から世界へ問いかける、可能性の交差点」をコンセプトにした産業交流施設。

(2019年6月26日 渋谷スクランブルスクエア㈱より発表)



©渋谷駅街区共同ビル事業者



西日暮里駅

新大久保駅

有楽町駅

～新橋駅

渋谷駅

竹芝

高輪ゲートウェイ駅

TokyoYard PROJECT

高輪ゲートウェイ駅周辺まちづくり

2024年頃のまちびらきに先行して、この場所を舞台にあたらしいものを生み出したい人たち、またそれを支えたいと思う人たちと共創していくための活動が始まっています。

(2019年4月22日 J R東日本より発表)



エキラボ niri/西日暮里スクランブル

2019年10月/12月 開業

「学び」をテーマに、地域の個性が発揮される文化交流拠点・地域事業創造拠点が誕生しました。

(2019年9月17日 J R東日本東京支社より発表)

日比谷 OKUROJI

2020年6月下旬 開業

日比谷・銀座エリアに残された100年以上の歴史ある煉瓦アーチ高架橋と高架下の大空間が、街と繋がる賑わい溢れる場所に生まれ変わります。

(2020年1月20日 J R東日本東京支社・株式会社ジェイアール東日本都市開発より発表)



ウォーターズ竹芝

2020年 開業予定

J R東日本四季劇場[春][秋]や、五感を研ぎ澄ませ、自らの感性を高めることができる日本初のソーシャルエンターテインメント施設が誕生します。

(2019年9月9日 J R東日本、四季㈱より発表)



なお、本件プレスリリースは、ときわクラブ、丸の内記者クラブ、JR記者クラブ、レジャー記者クラブにお届けしています。

【報道機関お問合せ先】

<事業概要等に関すること>

東日本旅客鉄道株式会社 東京支社 総務部 広報課

TEL03-5692-6058

<店舗詳細、ロゴマーク等に関すること>

株式会社ジェイアール東日本都市開発 開発調査部

担当: 橋都、大場

TEL03-5334-1097