
ヒューリック アンニュー シ ブ ヤ
『HULIC & New SHIBUYA』 2017年5月26日(金)オープン
ヒューリック初の自社開発「都市型中規模コンパクト商業施設」
ティザーサイト：<http://www.annew.jp>

ヒューリック株式会社(本社：東京都中央区、代表取締役社長 吉留 学)は、既に開業のお知らせしております渋谷区宇田川町にて新築工事中の「HULIC & New SHIBUYA」について2017年5月26日(金)にオープンすることを追加でお知らせします。(※テナントによりオープン日が異なる場合がございます。)



■テナント構成

渋谷初出店が6店舗、新業態が4店舗、旗艦店が1店舗の計11店舗が新たに出店いたします。

心地良い空間でお食事が楽しめるバラエティに富んだレストラン

機能的でおしゃれなアイウェア・ショップ

品揃え豊富な老舗楽器店

女性に人気のまつ毛エクステンションサロン

エリアに新たな色付けをする施設を提案致します。

HULIC & New
SHIBUYA

■テナント情報

フロア	ロゴ	業態	店名	社名	店舗PR	渋谷 初出店	新業態
10F		タイ料理	ASIAN TABLE UDAGAWA	(株)ローカル ダイニング	産地直送で仕入れたハーブや野菜、和牛、マンゴーなどを化学調味料を使わず調理します。2011年タイ部門で食ベログNO1を獲得し、メディアにも多数とりあげられているダオタイのトップシェフ・インソン氏監修のタイ料理店。彼が長年描いていた良い食材を使った化学調味料を使わないタイ料理。クラフトビールやビオワイン、ハーブ系のサワーなどの飲み物と楽しんで頂くお店です。		○
9F		イタリアン	PIZZERIA ROMANA e TORATTORIA IL Ritrovo (イル リトロボ)	(株)グッドスパイラル	圧倒的なコストパフォーマンスで、夜景を眺めながら本格的なイタリア料理を楽しんで頂けるお店です。薪の石窯で焼き上げた本格的なローマピッツァをお楽しみいただけます。その他のメニューも、一流店で腕を磨いたシェフが作る本格的逸品をリーズナブルな価格でお楽しみいただけます。		○
8F		もつ鍋	もつ吉 渋谷店	(株)リディファイン ダイニング	京都の丹波野菜、地鶏、いまいの生ゆば、片山商店の西京味噌など、京都の希少な伝統食材をふんだんに使用し、フレンチの技術や感性で作上げる、新感覚和食をリーズナブルにご提供するもつ鍋店です。名物は、まるやかで上品な西京味噌スープで味わう「京風もつ鍋」、フレンチ仕込みの低温調理によってまるで生のような食感を実現した「低温調理牛レバー」、A5ランク黒毛和牛の希少部位を楽しめる「肉刺し盛り合わせ」など。生ビールよりも出数の多い「広島県産無農薬レモンのスーパーレモンサワー」や、豊富な地酒ラインナップとの相性の妙をお楽しみ頂けます。「もつ吉」業態は、2010年、中央線・荻窪にもつ吉本店を出店して以来、荻窪・西荻窪エリアに3店舗を構えます。荻窪のもつ吉本店は、“予約の取れないもつ鍋屋”として知られ、雑誌やTVにも数多く出演してきました。人気メニューの「低温調理牛レバー」は、まるでレバ刺しのようなねっとりとした食感が楽しめるとして数々のインターネットメディアで話題に。また、通販で販売している「京風もつ鍋セット」は全国的な人気を得ています。今回のもつ吉渋谷店が都心部への初出店となります。	○	
7F		総合和食	こだわりもん一家 渋谷店	(株)一家ダイニング プロジェクト	こだわりもん一家は「第二の我が家」のように寛げる空間創りをしており、最愛の人を我が家にお迎えするような「おもてなし」をサービスコンセプトにお客様をお待ちしております。約75席の店内はお客様のシーンに合わせて使えるお席をご用意させて頂いています。カウンターには量が数かれ、着物を着た女将からの「おもてなし」を味わうことができます。また、カウンターから見えるオープンキッチンでは料理人が調理する姿、そして食材、湯気、香り、音を感じることができ、味だけでなくお客様の五感を刺激するお店創りをしております。そして、お料理は日本全国からの旬を感じられるこだわりの食材を厳選し炉端焼きをメインに、お客様にご提供させて頂いております。また、毎日変わる日替わりのメニューは料理長自らが市場にて取り揃えお客様に楽しんで頂けるよう心がけております。お客様の心に残るお料理を提供させていただきます！心づくしのおもてなしと旬の料理を味わいに来てください！	○	
6F		カフェバル	DRAEMON MEAT BANK	(株)DREAM ON COMPANY	お昼はステーキ ハンバーガー スイーツを中心のカフェで、夜はステーキと魚貝のブイヤベースとワインのバルとして使ってもらえるアメリカ西海岸の雰囲気のお店。居酒屋甲子園日本一に2度輝き、予約が取れない事で有名な渋谷DRAEMON、パンケーキで行列のESPRESSO DWORKSの新業態		○

フロア	ロゴ	業態	店名	社名	店舗PR	渋谷 初出店	新業態
5F		焼肉	薩摩牛の蔵 渋谷店	㈱ピースマイル プロジェクト	薩摩牛の蔵は、畜産大国鹿児島の中でも屈指の牛づくり名人10名が育てたA5等級の鹿児島黒毛和牛をご提供する焼肉店です。14テーブル(56席)の雰囲気の良い開放的な空間で、様々な用途でご利用頂けるつくりとなっています。当店でご提供のお肉はA5等級の中でも全体の4%しか出ないとされている、BMS10~12番の最上級ブランド牛『4%の奇跡』です。サイドメニューにも鹿児島島の食材を使用し、お店全体で鹿児島のおいしさを感じて頂けます。デートやご友人とのカジュアルな会食や、接待等ビジネス使い等様々な用途でご利用頂け、貸切でのパーティー利用も可能なつくりとなっています。	○	
4F		肉バル	N9Y (エヌキューワイ)	㈱ラムラ	N.Y.スタイルのButcher's Grill(ブッチャーズ・グリル)。国内外の厳選牛肉をガッツリかつヘルシーに味わえるステーキと、製法と味わいにこだわり抜いた「オリジナルクラフトビール」、世界のビール&ワインをお楽しみいただけます。	○	
3F		しゃぶしゃぶ	MKレストラン 渋谷井の頭通り店	㈱プレナス・ エムケイ	しゃぶしゃぶを始めとする、お鍋と飲茶のレストラン。単品はもちろん食べ放題のコースもご用意しております。スープは仕切り付きのお鍋でレギュラー4種類と期間限定1種類の中から2種類の味をお楽しみ頂けます。たれはMKソース、ポン酢、ごまだれ、和風だれの4種類をご用意しており、中でもタイから直輸入したチリソーススペースのMKソースがおすすめです。お野菜、お肉、ミンチ、水餃子など、様々な具材からお好きな具材を入れて、お好きなたれと共に召し上がってください。また、お鍋のメには、旨みがたっぷり出たスープでいただく雑炊や、卵を練りこんだパミー麺(タイ風中華麺)がおすすめです。食べた具材によって変化する「その日だけの味」を最後までお楽しみ下さい。また、小籠包、シューマイ、春巻など本格的な飲茶も多数ご用意しております。ご家族・ご友人・お仕事仲間とMKのしゃぶしゃぶと飲茶で楽しいひと時をお過ごし下さい。	○	
2F 1F		アイウェア	JINS 渋谷店	㈱ジェイアイエヌ	「Magnify Life(マグニファイ・ライフ)」をビジョンに掲げ、メガネを通して人々の人生を豊かにしていくために、常識を覆し、業界にイノベーションを起こし続けてきたJINS。より多くの人々に共感される次の時代のSTANDARDを作り出すために、JINSも多様な視点を取り入れながら、意思を持って挑み続ける。多様な文化を育み、世界へ発信し続ける東京・渋谷のように、Art、Culture、Architecture、Technology、ACADEMIC様々な文化と向き合い、JINS独自の解釈でこれまでにない体験をお客様に提供する。『いつもと世界が違って見える』そんなきっかけに出会える場所、それがJINS 渋谷店。		
B1F		楽器小売	イシバシ楽器 渋谷EAST 管楽器 専門店	㈱石橋楽器店	創業78年の老舗石橋楽器店のご提案する初の管楽器専門ショップです。中高生から社会人の吹奏楽で絶大な人気を誇るヤマハ管楽器や、リユース認知の高まりから人気急上昇の中古管楽器、各国の海外有名ブランドまで豊富に取り揃え、試せる、選べる管楽器専門店です。調整が不可欠な管楽器も安心の、リペアスタッフを常駐させておりますので、急な調整のご対応もお任せ下さい。また演奏に欠かせないマウスピース関連、ケース、アクセサリ、書籍まで豊富に取り揃えておりますので、充実したミュージックライフのお手伝いをさせていただきます。		○
B2F		美容 (まつげエクステ)	アイデザイン	アイデザイン(株)	当サロンは本当に安心できる技術をお客様に提供したいという想いから、原料開発からサロン運営、アフターケア化粧品開発まで一貫して自社で行っているまつげエクステ専門のトータルカンパニーです。	○	

※店舗名は変更になる場合がございます。

■マップ

東京都渋谷区宇田川町 31-1



■HULIC &New SHIBUYA について

HULIC &New SHIBUYA は、雑多な印象の強い渋谷の中心街で、ダイバーシティ感を象徴した今までにない全く新しい外観デザインを実現しました。また店舗構成としては、「新業態」や「渋谷初」のテナントを集積しました。IT・クリエイター企業やアパレル企業などが多く、新しいものや流行に敏感なオフィスワーカーが多い宇田川町エリアにおいて、女性を中心に話題のアイテムを手に取り流行を感じ、自分磨きをして、拘りのダイニングレストランで食事ができるストーリー性のある施設を提案いたします。

■施設概要

開業予定日：2017年5月26日(金) ※テナントによりオープン日が異なります。

住所：東京都渋谷区宇田川町 31-1

アクセス：渋谷駅徒歩5分

規模：地上10階、地下2階

敷地面積：282.46㎡

延床面積：2,016.43㎡

■会社概要

商号：ヒューリック株式会社

代表者：代表取締役社長 吉留 学

所在地：東京都中央区日本橋大伝馬町7番3号

URL：<http://www.hulic.co.jp/>