

新しくなった「渋谷ヒカリエ」6・7階レストランフロアを先行内覧で公開！

**“働く女性”を意識した8店舗、明日1月22日(火)リニューアルオープン！**

～最新トレンドグルメや世界各国の旬の味覚を、居心地の良い新しい空間で～



東京急行電鉄株式会社

東京急行電鉄株式会社が運営する高層複合施設「渋谷ヒカリエ」は、明日1月22日(火)、開業以来初となる6・7階のカフェ&レストランフロアの8店舗を同時にオープンし、合わせてフロア空間もリニューアルします。

今回のリニューアルは「Again, Shibuya Hikarie」がコンセプトです。ターゲットを渋谷周辺で“働く女性”とイメージし、徹底的に分析。ターゲットの気分や、「食」を楽しむさまざまな利用シーンを意識した新店舗ラインアップに、フロア空間も「グレード感」「インポート感」を意識し、さらに「ファッション」の要素を取り入れて一新します。

リニューアルオープン前日の本日行われた「渋谷ヒカリエ レストランフロア リニューアル説明会 & 試食・撮影会」では、弊社 渋谷ヒカリエ 営業MD担当 蛭間萌々奈より、「リニューアルのテーマに3つの“再”を掲げます。新しいトレンドを提案する“再”先端、渋谷ヒカリエの新しい魅力を“再”発信、“再”発見をテーマに、カフェ&レストランフロアが変わります。当社調査結果から、女性のお客さま利用が85%、中でも、25歳～44歳が50%を占める結果となったことから、『女性のためのレストランフロア』として20代後半から30代の働く女性をメインターゲットに絞り込みました。また、女性ニーズに応えるべく、フードカテゴリーのバリエーションだけではなく、気持ちや利用シーンを分析することが必要であると考え、徹底的に分析。ヘルシー、欲望、最先端の体験という3つのニーズに応える店舗誘致を行いました。そして、女性のための居心地の良い空間づくりにもこだわりました。」と、今回のリニューアルについて説明しました。また、「Timeless Beauty(時代を超える美しい空間)」をコンセプトに一新されたフロア空間について、フロア空間を担当したホサカ シンイチより、「トレンドに左右されるのではなく、永く愛される空間になって欲しいという想いから、今回のコンセプトを考えました。6階のdining6は、渋谷ヒカリエらしく、ファッション、フード、インテリアをつなぐことをイメージしました。そして、TABLE7は、デニム素材をレストランフロアに取り入れるという、新しい取り組みを行いました。メインターゲットである女性だけでなく、海外のお客さまにも居心地の良い空間になって欲しいです。」と想いを語りました。

試食会では日本初上陸となる、サンフランシスコの世界的IT企業が多く立ち並ぶセブエリアで連日大行列の「ダンプリングタイム 餃子時間」や、新業態で出店する「パン好き」のためのダイニング「MAISON KAYSER Table」、世界的に注目されているメキシコ料理が楽しめる「モダンメキシカン マヤルス」など、新店舗8店で、フォトジェニックなメニューや「渋谷ヒカリエ」ならではの限定メニューを一足早くご提供。多種多様なラインアップに「話題となるフードが、さらに集まりましたね！」「デニムを使用した空間デザインは素敵！」などの声をいただきました。

「Again, Shibuya Hikarie」をコンセプトに、新しくスタートする「渋谷ヒカリエ」レストランフロアに、是非ご期待ください。

※このニュースレターに掲載のイベント・商品情報は変更となる可能性があります 詳細は下記の渋谷ヒカリエ PR事務局までお問合せください

ニュースレターに関するお問い合わせ先

渋谷ヒカリエ PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 鈴江、鶴菌、林田

TEL:03-6894-3251 FAX:03-5413-3050 mail:hikarie@ssu.co.jp

## 「渋谷ヒカリエ」に仲間入り、注目の3店舗をご紹介！

平日ひとりでサクッとランチを食べたい時、仕事帰りに友人や恋人とふたりでキュンとお酒を飲みながら語り合いたい時、みんなでパアッと話題のお店でランチやディナーのひとときを楽しみたい時・・・。

さまざまな“働く女性”の食シーンを「渋谷ヒカリエ」6・7階カフェ&レストランでお楽しみいただけるよう、その日の気分や利用シーンを意識した新店舗を誘致。業態やメニューにも「渋谷ヒカリエ」ならではの工夫を追求しました。注目の3店舗を利用シーンのイメージとともにご紹介します。

### 6階 <dining 6(ダイニング シックス)>

#### ■ダンプリングタイム 餃子時間 / モダン点心

日本初上陸



世界的IT企業が多く立ち並ぶサンフランシスコのセレブエリアで、連日大行列の人気店が日本初上陸。中でも「特大小籠包」は、米国のフードメディアがこぞって紹介し、セレブたちが太鼓判を押す一品。店内では、一つ一つ華やかに彩られた手仕込み点心の調理工程も楽しんでいただけます。



#### こんなご利用シーンにおすすめ！ from 「渋谷ヒカリエ」

誰よりも早く、日本初出店のお店をチェックしたい！

トレンドに敏感な“働く女性”の期待にお応えする人気店の登場です。

SNS映えするさまざまなメニューを、友達とシェアしながらお楽しみください。

#### おすすめメニュー

##### ① キングダム(特大小籠包) / 918円(税込)

本店サンフランシスコで人気No. 1。

約10cmと大きな小籠包の肉汁をストローでそのままいただく、ジューシーで楽しい一品です。

##### ② 西安餃子(野菜の水餃子) / 972円(税込)

創業者カッシュの生まれ故郷西安の伝統餃子料理の代々伝わるレシピを元に再現した餃子。

ほうれん草を練り込んだオリジナルの生地仕上げ、彩りも鮮やかな一品です。

##### ③ ジャージャー麺 / 1,274円(税込)

北京の代表的な料理で、オリジナルレシピの豚ひき肉をトッピング。お好みでチリオイルを加えて味に変化を加えて楽しめる麺料理です。

日本では、ジャージャー麺として親しまれています。



▲キングダム(特大小籠包)  
直径10cm



▲西安餃子(野菜の水餃子)



▲ジャージャー麺



## ■MAISON KAYSER Table / レストラン (メゾンカイザー テーブル)

新業態



メゾンカイザーとして初めて提案するダイニングレストランは、料理や飲み物とともに、パンのある食卓をゆっくりと楽しむ「テーブル」がコンセプト。ランチには、代名詞のクロワッサンや天然酵母を使用した自慢のパンの数々を、料理といっしょに満足いくまで楽しめる「パンビュッフェ」を提供。加えてディナーにはパンで作ったポウルに料理などを盛りつけた「ブレッドポウル」など、パン好き大人女子必見のダイニングを展開します。



### こんなご利用シーンにおすすめ！ from 「渋谷ヒカリエ」

続くパンブームにおいて、安定した人気の「メゾンカイザー」。

「美味しいものを心ゆくまで楽しみたい！」という“働く女性”の気持ちに「メゾンカイザーのパンビュッフェ」という贅沢なランチでお応えします。

### おすすめメニュー

#### ① ランチ限定 パンビュッフェ / 1,383円～(税込)

ランチには女性に人気のお食事パンを、満足いくまで選んで楽しめる「ビュッフェ形式」で提供します。パンと楽しむことを前提にご用意したお料理を、パンの上に乗せて召し上がったりと、濃厚ソースをパンに浸したりと心ゆくまで楽しんでいただけます。



#### ② ブレッドポウル 北海道産牛リブロースのトリュフドレッシングサラダ / 1,923円(税込)

メゾンカイザー独自のフランスパン用小麦粉「メゾンカイザー伝統的」を配合したパンで作った器に盛ったサラダに、贅沢な霜降りのリブロースをトッピングし、トリュフオイル配合のドレッシングを振りかけました。トリュフの香りを存分に堪能できる商品です。



#### ③ ブレッドポウル スモークサーモンとアボカドのサラダ / 1,707円(税込)

メゾンカイザー独自のフランスパン用小麦粉「メゾンカイザー伝統的」を配合したパンで作った器にフレッシュな野菜のサラダを盛りつけ、アボカドとスモークサーモンをトッピングしました。



#### ④ ブレッドポウル 鶏もも肉とグリル野菜のクリームシチュー / 1,923円(税込)

メゾンカイザー自慢の天然酵母のハードパンで作った器に、たっぷりの鶏もも肉と一度グリルした野菜を煮込んだクリームシチューを注ぎました。シチューがたっぷり染み込んだパンといっしょにお楽しみください。



### オープン記念キャンペーン

近隣のメゾンカイザーで利用できるクロワッサン引換券を1枚プレゼント！

内容 :メゾンカイザーテーブルでお食事をされたお客さまに近隣のメゾンカイザーで利用できるクロワッサン引換券を1枚プレゼント

※ドリンクのみ、デザートのみ、またはその2つのみをご注文のお客さまは対象外

期間 :オープン～1月31日(木)

受入店舗:メゾンカイザー高輪本店、メゾンカイザー東京ミッドタウン店、メゾンカイザーコレド日本橋店、メゾンカイザー神楽坂店

交換条件:上記店舗でお買い物をされた時(クロワッサンの受取りのみは不可)、メゾンカイザーテーブルは、パンの販売のみはしていないため交換不可

交換期間:オープン～3月31日(日)



マヤ文明のころから用いられている食材や調理法が、近年、世界的に注目されているメキシコ料理。店名の「マヤルス」は、メキシコを中心とした代表的な「マヤ遺跡」、現地語で「光」を意味する「ルス」を合わせた「渋谷ヒカリエ」ならではの造語を店名として起用しているモダンメキシカンのお店です。シグネチャーの5色のトルティーヤが楽しめる「タコスメニュー」やメキシカンデザートなどもご提供します。カウンターをメインとした限定スペースで注文できる「Taco(s) bar」にも注目です。



こんなご利用シーンにおすすめ！ from 「渋谷ヒカリエ」

海外で今話題の“モダンメキシカン”。

照明にもこだわった大人な雰囲気の内店と、女性向きアレンジのテキーラカクテルは気になる人とのお食事にもぴったりです。

おすすめメニュー

① **グラバラックスサーモンとアーリーレッド、フレッシュサボテンのセビーチェ / 950円(税込)**

都内でもなかなか食べることのできない生のサボテンをつかったセビーチェ(魚介のマリネサラダ)です。

② **黒ゴマトルティーヤのチキンタコス / 486円(税込)**

ほんのり香ばしい黒ゴマトルティーヤにしっかりと鶏肉、こだわりのオリジナルサルサが決め手のタコスです。

③ **ラズベリートルティーヤのポークタコス / 486円(税込)**

ほのかな酸味のラズベリートルティーヤに、豚肉の脂の旨みをマリアージュさせたタコスです。

④ **Taco(s) bar / 3, 218円～(税込)**

カウンターをメインとした限定スペースのみで楽しめるタコスを中心にシエアリングメニュー。

2名～最大8名さままでのTacoパーティープランは盛り上がること間違いなし！

⑤ **テキーラカクテル / 864円～(税込)**

メキシコでメジャーなハイビスカスジュースにライムをたっぷり効かせたメキシカンカイピリーニャをはじめ、フレッシュフルーツのフローズンマルガリータなど女性でも飲みやすいテキーラカクテルを多数ご用意！



▲グラバラックスサーモンとアーリーレッド、フレッシュサボテンのセビーチェ



▲黒ゴマトルティーヤのチキンタコス



▲ラズベリートルティーヤのポークタコス



▲Taco(s) bar



▲テキーラカクテル

オープン記念キャンペーン

**10%OFFキャンペーン**

内容:お会計の合計金額から10%割引

期間:オープン～2月末まで

条件:コースメニューご注文の4名以上のお客さま対象 / ディナーのみ(ご予約のお客さま限定)

## さまざまな食シーンで楽しんでいただける、魅力的な5店舗！

メニューのバリエーションにこだわった6階「dining 6(ダイニング シックス)」では、落ち着いてお食事を楽しんでいただける雰囲気はそのままに、7階「TABLE 7(テーブル セブン)」は、ランチやディナーという時間軸にとられない「all day」で使い勝手の良い飲食フロアを実現します。

それぞれのフロアに登場する5つの店舗も、「渋谷ヒカリエ」での食シーンがますます楽しくなる多彩なラインアップです。

### 6階 「dining 6(ダイニング シックス)」

#### ■ 果実園リーベル / フルーツパーラー

新宿や目黒で女性に大人気のフルーツパーラー。果物(フルーツ)は特別なものではなく、生活に密着した身近な存在であると感じていただききたいと願い、さまざまなこだわりをもって旬のおいしさを提供します。



#### こんなご利用シーンにおすすめ！ from 「渋谷ヒカリエ」

時には自分へのご褒美タイムにフルーツたっぷりのスイーツを！  
美味しいものに敏感な“働く女性”に向け、フルーツに特にこだわりました。  
目利きが選んだフルーツで、美容にも心にもパワーチャージ！

#### おすすめメニュー

##### ① 白莓とあまおうの2色パフェ / 2,484円(税込)

あふれるほどの莓がのったあまおうの莓パフェです。  
甘みと酸味が絶妙なバランスのあまおうと優しい甘さの白莓が、一口で贅沢な幸せを感じさせるパフェです。

##### ② ミックスズコット / 950円(税込)

ズコットとはイタリア語でドーム型を意味する。果実園の顔ともいえるズコットは果物とクリームの割合が8対2という黄金比で作られています。ケーキでありつつフルーツを食べているのと同じくらいの食べごたえがあります。  
莓・キウイフルーツ・マンゴーがぎゅっしりつまった人気のミックスズコットは、まるで宝石箱のようで見ただけで幸せいっぱいになれる商品です。

##### ③ 莓・マンゴーズコット / 1,296円(税込)

莓とマンゴーがぎゅっしり詰まった人気の商品。マンゴーは時期によって旬の産地のものへと変化します。  
色、艶、味も含めてお楽しみいただけます。

##### ④ デコボンズコット / 1,296円(税込)

甘くてジューシーなデコボン&生クリームで、隠し味にカスタードクリームを入れました。  
とてもさっぱりとしているので、甘いものが苦手な方でもペロッとお召し上がりいただけます。

##### ⑤ 牛ハラミ タリアータ / 2,052円(税込)

ハラミ肉を程よい火加減で調理し、果実園の看板でもある旬のフルーツを使ったソースで召し上がっていただきます。  
(季節により変化します)



▲白莓とあまおうの2色パフェ

▲ミックスズコット

▲莓・マンゴーズコット

▲デコボンズコット

▲牛ハラミ タリアータ

#### オープン記念キャンペーン

ご来店のお客さまに国産莓1パックプレゼント！

期間:オープン~1月25日(金)まで ※1日先着200名限定





下町情緒が残る銀座の路地裏に佇む“Vomero”の2号店。海の幸や山の恵みを生かした郷土料理や、ナポリで13世紀から親しまれているラザーニャのメニューが豊富にそろいます。

こんなご利用シーンにおすすめ！ from 「渋谷ヒカリエ」  
女性同士で、本場の雰囲気と味を気軽に楽しめるイタリアン。  
創業以来約20年人気のランチメニュー・ラザーニャを食べながら、  
気の合う仲間とおしゃべりが弾みます。



### おすすめメニュー

#### ① じっくり煮込んだ粗挽きミートソースの熟成ラザーニャ“クラシコ” / 1, 296円(税込)

13世紀からナポリの地に根付いている伝統料理“ラザーニャ”。創業以来約20年、ランチでしか提供していなかった、知る人ぞ知る人気のラザーニャが、遂にディナーにも登場。たっぷりの赤ワインで粗挽き肉を煮込んだミートソース、程良い酸味がアクセントのトマトソース、まろやかなベシャメルソース、この3つのソースとパスタ、モッツァレラチーズを重ね焼きし、さらに味が馴染むまで寝かせてから提供する熟成ラザーニャ“クラシコ”は、定番ながらも味の深みと香ばしさ、飽きの来ない味わいを追求したこだわりの1品。もちろん、ランチでもお召し上がりいただけます。



#### ② オマール海老と渡り蟹、旬の魚介とポルチーニ茸の“リングイネ”～マーレエモンテ～ / 2, 592円(税込)

イタリアの松茸と称される香り高い木の子“ポルチーニ茸”と市場で直買を行う新鮮な魚介を合わせた、旨みたっぷりの贅沢な1皿。さらには、オマール海老と渡り蟹の芳ばしさと濃厚さを加えた何とも豪華なパスタはVomeroの看板メニュー。魚介のぷりっとした食感と磯の香り、鼻から抜けるポルチーニ茸の高貴な味わいと食感。海の幸と山の恵み、それぞれの味わいを生かしつつも、まとまりある品のいい味わいが特長です。



#### ③ ヴォメロ名物！本日入荷の一本魚とたっぷり貝類、チェリートマトの白ワイン蒸し ～アクアパッツァ～ / 2, 808円(税込)

鮮魚を丸々一本使用、シンプルな調理法ながら、濃厚な魚介の旨みがダイレクトに感じられる一皿。市場で直接買付けをしていて、脂がのった旬の鮮魚が味わえることも醍醐味のひとつ。珍しい魚や高級魚を入荷することもあり、メニュー選びの際には、魚の種類まで是非ともチェックしていただきたい、銀座店でも、メインディッシュ一番人気の名物メニューです。ランチでもお召し上がりいただけます。



#### ④ 国産牛ランプ肉のタリアータ仕立て

##### ～ルーコラとパルミジャーノ、熟成バルサミコソース～ / 3, 024円(税込)

遠赤外線の効果で表面はカリッと、中はふっくらジューシーに肉汁を閉じ込め、芳ばしく焼き上げる国産牛のステーキ。ルーコラ、チーズ、熟成バルサミコソースを合わせたイタリア流でお召し上がりください。創業以来変わらない、豪快な一皿はメインディッシュにぴったり。程よい脂身と柔らかい肉質が特長のAUS産「アンガス牛」のタリアータは、ランチにもお召し上がりいただけます。



おすすめメニュー

⑤ エスプレッソとマスカルポーネチーズの自家製ティラミス / 540円(税込)

イタリアドルチェの定番、ティラミス。「私を高めて」という意味をもち、日々仕事や家事に頑張る自分へのご褒美に、ぴったりなデザートです。北海道産マスカルポーネチーズと卵のkok、イタリア産コーヒー豆から抽出した香り深いエスプレッソを合わせ、濃厚な味わいを感じつつも、食後にいっぱいのお腹でも食べられる食感の軽さを追求。ヴォメロ自慢のドルチェのひとつです。



オープン記念キャンペーン

ディナーコースご予約のお客さま1ドリンクサービス

内容:ディナーコースを事前予約にてご注文のお客さまに<食前酒・ソフトドリンク・カフェ>の中から1ドリンクサービス

期間:オープン~2月末まで

条件:平日限定/直接来店でのご注文は対象外

■ やさい家めい / 野菜料理

「畑の伝道師」の異名をもつ渡邊明が、全国各地の畑を回り探してきた安心安全な野菜料理を提供します。

やさい家めい



こんなご利用シーンにおすすめ！ from 「渋谷ヒカリエ」

「ヘルシーに食事を楽しみたい！」 そんな気分ぴったりな野菜料理です。季節の野菜とともに、「美と健康」をテーマにした渋谷ヒカリエ限定カクテルもご用意。女性に嬉しいメニューラインアップは女子会にもぴったりです。

おすすめメニュー

① 農園バーニャカウダ / 637円(税込)

全国の契約農家さんから届く新鮮で珍しいお野菜を、自家製のソースにつけて食べるお野菜の前菜。1号店から愛され続けている「やさい家めい」の名物です。

② UMAMIごはん御膳(ランチ) / 1,566円~(税込)

香ばしく煎り上げた三重県産「干し海老」をベースに野菜と相性の良い鹿児島県産「まぐろ節」など7種の厳選素材を使った出汁で炊き上げ、旬の具材をたっぷり合わせました。この炊き込みご飯はランチにも登場。ボリュームたっぷりのご飯は、最初はそのままで、後半は添えてある出汁をかけて出汁茶漬けで、と味の変化も楽しめます。

③ お野菜タパス盛り(4種) / 702円(税込)

全国の契約農家さんの旬のお野菜を「タパス」スタイルで、薬膳の要素もふんだんに取り入れました。選ぶのが楽しくなるほどバラエティ豊かなお野菜タパスは、お酒にも良く合い、少しずついろいろ楽しみたいという女性にピッタリです。その日のおすすめタパスを集めたお得な盛り合わせです。



▲お野菜バーニャカウダ



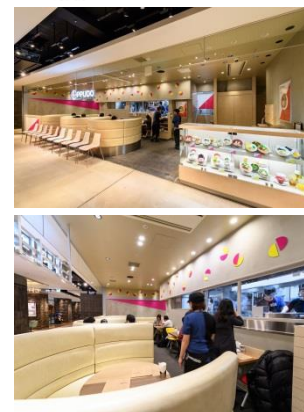
▲炊き込みご飯御膳(ランチ)



▲お野菜タパスの盛り合わせ



「一風堂」の「ニブンノイチ」をテーマに、ラーメンは全て量少なめサイズで提供。さらに糖質量約半分の麺もご用意。ラーメンとサイドメニューを5,000通り以上の組み合わせで楽しんでいただけます。



### こんなご利用シーンにおすすめ！ from 「渋谷ヒカリエ」

「ラーメンは食べたいけど、糖質が気になる！」「ラーメンも餃子もちよとずつ食べたい！」という、“働く女性”のニーズに、「量少な目」×「サイドメニュー豊富」×「選べる組み合わせ」でお応えします！

### おすすめメニュー

#### ① メイン+デリ2品セット / 1,188円(税込)

5種類のミニサイズのラーメンの中から1杯と、約30種類のサイドメニュー(スイーツ、ドリンク含む)の中から2品を選んで組み合わせただけのセットです。サラダ、餃子、プリンなど種類豊富なサイドメニューをご用意しています。

組み合わせ例 メイン:赤丸 HALF デリ:博多ひとくち餃子、なめらか杏仁NOODLE



#### ② メインダブルセット / 1,080円(税込)

一風堂定番のとんこつラーメン「白丸元味」「赤丸新味」のミニサイズの「白丸 HALF」「赤丸 HALF」を始め、「鶏豚 HALF」「坦々麺 HALF」「鶏醤油 HALF」の5種類のラーメンから2種類を組み合わせただけのセットです。定番「白丸 HALF」「赤丸 HALF」の組み合わせも人気です。「鶏豚 HALF」「坦々麺 HALF」「鶏醤油 HALF」は、1/2PPUDOだけで食べられるラーメンです。

組み合わせ例 写真はメインダブルセットメニュー例 メイン:赤丸 HALF、白丸 HALF



#### ③ 糖質 HALF 麺

食物繊維や雑穀を独自の分量で配合し、糖質量を定番の「博多中華麺」の約半分に調整した麺。糖質量を抑えてラーメンを食べたいというお客さまのご要望にお応えできるよう、ラーメンご注文時に「糖質 HALF 麺」も選べるようにしました。



### オープン記念キャンペーン

セットメニューをご注文のお客さまにソフトドリンク1杯サービス

期間:オープン~1月28日(月)まで

ヘルシーで女性にとっても人気のベジ串と、二色の出汁にこだわった創作おでん。日本酒初心者の方でも楽しめるような発泡性の日本酒や、アルコール度数の低い日本酒とともに楽しみください。



こんなご利用シーンにおすすめ！ from 「渋谷ヒカリエ」

「仕事帰りに気兼ねなく、ゆっくりと日本酒を楽しみたい。」という“働く女性”必見！  
大きなカウンターで季節に合わせたベジ串とともに、日本酒をお楽しみいただけます。

### おすすめメニュー

#### ① ベジ串メニュー／259円～(税込)

「レタス豚巻き」などの定番メニューをはじめとして、季節に合わせた旬の野菜を使用。  
職人が焼き上げるベジ串はヘルシーで女性にとっても人気です。

#### ② 創作おでんメニュー(2色おでん)／162円～(税込)

定番の「江戸前澄み出汁」とオリジナルの「デミ味噌出汁」の2種類の出汁をご用意。  
おでんの具を小さくすることで、さまざまな種類を思う存分お楽しみいただけるようにしました。

#### ③ 自家製麺蕎麦／1,000円～(税込)

香り豊かでのどごしの良い麺は、独自の配合にこだわった蕎麦粉を毎朝練り、  
注文が入ってから茹で上げます。短時間で茹で上げるからこそその風味は必食です。

#### ④ ぬる爛佐藤名物 いくらぶっかけポテトサラダ／734円(税込)

「インカの目覚め」を使用した、とろけるような口あたりのシンプルなポテトサラダに、  
プチプチの食感がたまらない、いくらをたっぷりかけた逸品です。



▲ベジ串メニュー



▲創作おでんメニュー(2色おでん)



▲自家製麺蕎麦



▲ぬる爛佐藤名物  
いくらぶっかけポテトサラダ

### オープン記念キャンペーン

先着100名限定！「ぬる爛佐藤」オリジナルおちょこをプレゼント！

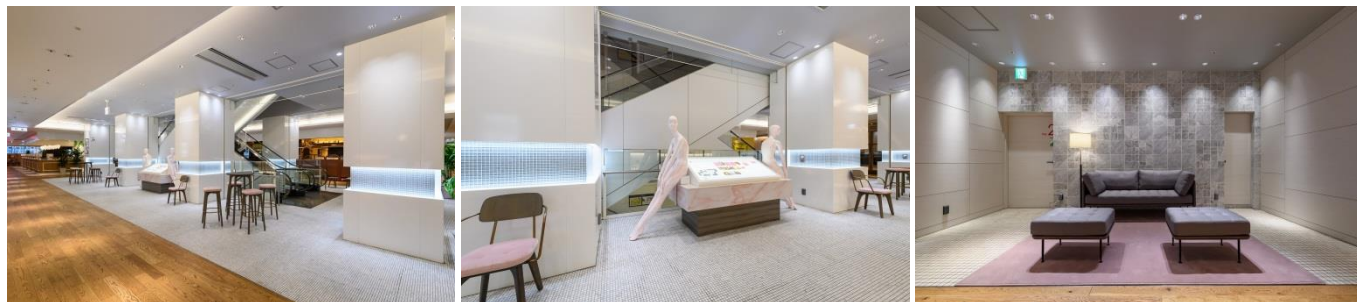
## フロア空間もリニューアルに合わせ一新！～Timeless Beauty～

6・7階のカフェ&レストランのリニューアルを機に、フロア空間も生まれ変わります。

新しいフロア空間のデザインコンセプトは「Timeless Beauty(時代を超える美しい空間)」。トレンドを追うのではなく、さまざまなお客さまに永く愛される空間を目指します。空間そのものをつくり替えたり、装飾やオブジェで彩るのではなく、機能的な美しい家具で空間を構成し、さらにゲストがその空間に加わることで新しい価値が生まれることを期待しています。

今回のフロア空間リニューアルでは、より「グレード感」「インポート感」を意識し、さらに「ファッション」の要素を加えました。“働く女性”はもちろん、海外から訪れるゲストにも居心地よく、そこに居ることで「高揚感」を感じることができる空間が誕生します。

### dining6(ダイニング シックス)フロアテーマ「Pure Stories(大事な日に新しい物語を)」



既存のフロア空間コンセプトである「Sparkling White」に、キーカラーのピンク・グレー・ゴールドを加えることで、空間にリズムと調和が生まれ、より女性らしく品のある空間に変化します。「渋谷ヒカリエ」内でのランドマーク的なシンボルとして、ピンクマーブルにカラーリングした「シュレツピマネキン」が登場します。

### TABLE7(テーブル セブン)フロアテーマ「Endless Party(みんなと過ごす大切な時間)」



既存のフロア空間コンセプトである「Play Ground」と調和しながらも、アクセントとなる伝統色の藍色を空間に加えました。海外で評価の高い岡山デニムの生地でステラワークスの家具を別注。伝統的カラー「藍」で統一した空間をつくることで、日本の伝統を感じる空間と欧米デザインの家具が調和し、新しい空間が生まれます。「渋谷ヒカリエ」から発信する新しい「日本」を感じてほしいという想いを込めています。



## ◆ステラワークスについて

2012年に「東洋と西洋」、「伝統とモダン」、「クラフトとインダストリー」という2つの互いに異なるアイデアを紡ぎ合わせるというコンセプトのもと、Stellar Worksというブランドを設立しました。優れた過去の伝統を、現代の光のもとで一つにするという発想です。Stellar Worksの目的は、過去数世紀にわたり日本のデザインを特徴づけてきたアジアの価値観、形象・スタイル・モチーフを、ヨーロッパの伝統的なデザインの視点を通してフィルタリングすることで、デザインを再構築することにあります。

「私たちは過去と現在のあいだの道を選びました。良いデザインとは時代にとられないタイムレスなデザインだと信じています。Stellar Worksはタイムレスな存在であることを望みます。」 — 堀雄一郎 CEO・ファウンダー

現代ではサステナビリティは良いデザインであることに欠かせない要素となっています。資源に対する責任はいかなるプロダクトにおいても、きわめて重要な位置づけとなる時代です。Stellar Worksは、透明性のある資源のリソースと製造過程を通じて、サステナビリティに対する誠意ある確かなコミットメントをお客さまに提供します。



Starbucks in University of Washington  
/ SEATTLE, US



Pullman Tokyo Tamachi  
/ TOKYO, JAPAN



Radisson Blu Edwardian, Manchester Hotel  
/ MANCHESTER, UK

## ＜プロジェクトメンバー＞

### ホサカ シンイチ

1975年生まれ。VMDディレクター

2011年からフリーランスとして、VMDを中心とした活動を開始。

VMD開発／店舗開発／商品開発／ブランド開発／店頭キャンペーンなど、クライアントの課題を理解し、適切な成果に向けて「海外で学んだ正しいVMD技術」を使い、百貨店からGMS、海外ブランドから広告代理店まで幅広いクライアントと関わっています。

### ナリヤス ムラマツ

1971年生まれ。SLW Limited CEO

セレクトショップでのメンズバイヤーの経験を活かし、ミラノ パリにてブランドディレクターを務める。

ファッション = 高付加価値 と捉える考え方と感性を日本社会に浸透させたいという想いから、“衣食住遊知を総合的に捉えSMALL LUXURY BRANDを創出する会社”SLW Limitedを2018年設立。

### ステラワークスジャパン

<https://www.stellarworks.com/>

### 七彩

<http://www.nanasai.co.jp/>

この資料のオフィシャル画像は下記URLよりダウンロードしてください。

<https://www.dropbox.com/sh/lwge22fq3pz6sgh/AAAozcDEXRO12rEQpYvYJX7fa?dl=0>

ニュースレターに関するお問い合わせ先  
渋谷ヒカリエPR事務局(株式会社サニーサイドアップ 内)  
TEL:03-6894-3200 FAX:03-5413-3050 担当:鈴江(070-3190-3660)、鶴菌、林田

以上