

GRAND OPEN

Tokyo Midtown Yanesu

報道関係者各位

2023年3月10日(金)

「東京ミッドタウン八重洲」がグランドオープン!

Vol.1 こだわりの技術を東京から世界へ!

日本の玄関口である東京駅前に誕生する、東京ミッドタウン八重洲。世界中のヒト・モノ・コトが集まり、交わり、価値を生み出す新たなランドマークとなります。B1F※から3Fに構える商業ゾーンには、ここに訪れる国内外の観光客を魅了し、都心に住まう大人達の生活を彩る57のブランド・飲食店が集結します。グランドオープンに先駆け、選りすぐりの店舗を全2回にわけてニュースレターとしてご紹介します。

(※ B1Fの13店舗は2022年9月オープン済み)

2023年2月吉日 発行 三井不動産株式会社

01 interview

2F

Sports × Fashion

日本初

SC初

TOKYO UNITE

東京に拠点をおく

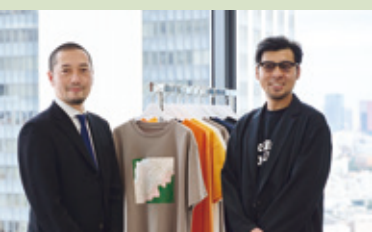
14のチーム・団体が

ひとつになって新しい価値を発信



「TOKYO UNITE (トウキョウ ユナイト)」は、東京に拠点をおく野球、サッカー、バスケットボール、相撲などの7競技・14のチーム・団体が垣根を超えて協力し、新たな価値を生み出していくプロジェクト。スポーツを通して、子どもたちが多くの可能性を持てる社会づくり、ホームタウン東京の魅力の最大化など、社会課題にも取り組んでいます。今回、その中核となる場所として初のショップをオープン。「世界の都市に目を向けると、我が街のスポーツチームのグッズを集めたショップがありますが、東京にはありません。スポーツ振興の目的でもリアルな場所をと思っていました」とTOKYO UNITE事務局の井上哲さん。

ショップアイテムは、ライフスタイルブランド「ニコアンド」の都市型ライフスタイルウェアライン「ヌメラルズ」のサイズ展開や機能に、ファッション性を取り入れたデザインが特長です。「それぞれのチーム・団体が大切にしていることを理解してデザイン制作を進めていきました。ファンの方にも納得していただけるように愛情を込めたつもりです」と商品開発を担当した株式会社アダストリアの奥村侑さん。店内にはミニバーもあり、スタジアムで観戦するような楽しさを味わえるほか、スポーツ選手と交流できる企画なども検討が進んでいます。



(左) 井上 哲 いのうえてつ

TOKYO UNITE 事務局
スポーツの持つ力を信じ、
30年近くスポーツビジネスに
従事。

(右) 奥村 侑 おくむらゆう

TOKYO UNITE/NUMERALS
マーチャンダイザー
株式会社アダストリア
ニコアンド営業本部所属

詳しくはこちらから ▶





津軽
びいどろ

「津軽びいどろ」を日々の暮らしの中に
日本の四季を映し出す



1300℃の窯で溶かしたガラスで制作される、青森県伝統工芸品「津軽びいどろ」は、四季、手づくりの温かみ、ストーリーを大切につくられています。1977年に工芸品「津軽びいどろ」が誕生して以来、青森県のアンテナショップや全国各地のセレクトショップなどで取り扱われていましたが、この度「東京ミッドタウン八重洲」に初の直営店をオープンいたします。

店長を務める井筒栄吉さんと、「津軽びいどろ」をグループにおく石塚硝子株式会社でデザインを担当する松尾桃子さんに新店舗への想いを伺いました。

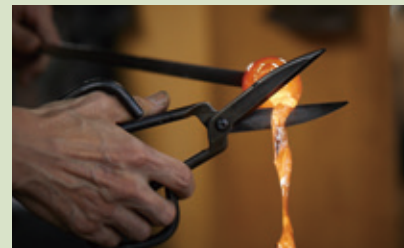
「青森の伝統工芸品『津軽びいどろ』を東京の中心から世界に発信したいですね。日本の四季を表現するため130色から生み出す彩りを、日本の方はもちろん海外の方にも知っていただきたいです。手にしていただければ喜んでいただけるということは確信しています」と井筒さん。

東京ミッドタウン八重洲店限定商品は、東京ミッドタウンのテーマカラーのグリーンをモチーフにしたものと、もう1つは東京の四季を表現した「ソメイヨシノ」をデザインしたものです。東京ミッドタウンカラーはロゴのように2色のグリーンを感じられるように、色ガラスをミックスして表現しています。一方「東京の桜は薄いピンクのソメイヨシノが多く、青森の桜は色が濃い山桜が多いのです。そこで、青森の桜をイメージしている既存の『さくらさくら』シリーズより白っぽい桜色を目指してデザインをしています」と松尾さん。

今回の店舗は、カタログの商品すべてを実際に手に取ることができる、いわゆるショールームとしてもご利用いただけるのも大きな特徴となっています。



ショールームスタイルの店内



すべてが職人による手作り



井筒 栄吉 いづつえいきち
東京ミッドタウン八重洲店 店長
青森県青森市出身。日本酒ソムリエ
「J.S.A SAKE DIPLOMA」の資格も持つ。



松尾 桃子 まつお ももこ
石塚硝子株式会社、「津軽びいどろ」
のプロデュースを務める。



東京ミッドタウン八重洲
限定アイテム

詳しくはこちらから ▶



加藤 牛 肉店

×



「加藤牛肉店 × 小川のうに」の

コラボが鉄板焼きで実現

新業態としてオープンする「加藤牛肉店 小川のうに」は、「加藤牛肉店」の3代目オーナーの加藤敦氏と「小川のうに」2代目社長の小川雅弘氏の二人の匠によるコラボレーションで実現した、究極の肉と海鮮のハイブリッドレストランです。多くの肉好き、フーディーたちを魅了してきた「加藤牛肉店」が、今回は日本一とも評される「うに」をはじめとした超一級の北海道産の魚介類を肉と共に鉄板で焼き上げます。「徹底的に肉のうま味にこだわり、脂の融点の低い、生産者指定の山形牛メスのBMS12を使用しています」と加藤さん。



加藤 敦 かとう あつし

「加藤牛肉店」3代目オーナー
高校卒業後、調理師学校へ進み、卒業後、
家業の道へ。山形牛の伝道師としてポテ
ンシャルを最大に引き出す料理を提供。



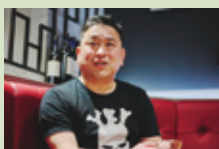
最高級の旬の海鮮が毎日空輸される



美しいサシの入った最高級の山形牛



匠の技が光る肉のカットと焼き加減は絶妙



小川 雅弘 おがわ まさひろ

小川水産株式会社、
丸雅小川フーズ株式会社 代表取締役社長
北海道をはじめ、日本や世界のうに漁
獲地から、新鮮な生うに卸販売を行う。

ステーキは、フレッシュな肉の香りと甘みをどう表現するかを第一に考えられています。海産物は、肉の味わいに負けない新鮮で濃厚な味わいのうにと共に、プロの目利きで仕入れる北海道の恵みをふんだんに盛り込んでいます。札幌中央卸市場の荷受からその日の鮮度の良いものを一番よい状態で入荷し、店内の生簀で管理するというこだわりよう。「肉も海鮮も目の前で焼き上げたものを、最も美味しい瞬間に口に運んでもらう、そのライブ感こそがこの店の醍醐味です」と小川さん。ランチでは、シグネチャーとして人気のステーキランチや、うにサーロイン丼に加えて、エビフライや海鮮フライも提供予定。

詳しくはこちら ▶



GELATO PIQUE HOMME



メンズコレクション単独店が 提案するルームウェアで おうち時間を豊かに

2008年、株式会社マッシュスタイルラボがスタートさせた「gelato pique (ジェラートピケ)」は、日本国内の百貨店や商業施設を中心に店舗を出すほか、2018年にはニューヨークに路面店をオープンさせ、国内外問わず多くのファンを獲得しています。その「gelato pique」の世界観を大切にしながらも、モダンなデザインやカラーリングが特徴的なメンズコレクション「GELATO PIQUE HOMME (ジェラートピケオム)」が、今回「東京ミッドタウン八重洲」に初の単独店としてオープンします。

「数年前から出店の話は出ていたのですが、なかなか踏み出せないという状況が続いていました。そんな折、日本のコンテンツの1つとして『東京ミッドタウン八重洲』への出店のお話をいただきました。『ジャパン・プレゼンテーション・フィールド』をコンセプトとする施設は、今後、積極的に海外出店を検討していく『GELATO PIQUE HOMME』にとって最適な場所だろうということで、単独1号店として出店させていただきます」とチーフデザイナーの大久保昌洋さん。

店舗はパリの老舗ケーキ屋さんのクラシカルなイメージに高級感をプラス。既存の「gelato pique」とは少し違った見え方や、雰囲気を楽しんでいただけ、男性も入りやすい空間に仕上げました。商品は「gelato pique」を象徴するモコモコ素材はそのままに、**着心地の良さ、肌触りの良さ**にこだわった、他にはないデザインとおうち時間を彩るカラーリングです。

オープンに合わせ、お得感のある「東京ミッドタウン八重洲」限定のセットアップも登場。「GELATO PIQUE HOMME」を初めて楽しんでいただく方にも使いやすいグレーカラーで、着心地の良さを重視したシンプルなデザインと「gelato pique」でも人気の“スムーザー”という滑らかな生地で、1年を通して楽しめるのもポイントです。ギフト需要に応えたセットアップが充実するメンズコレクションを網羅するのはもちろん、同店でしか手に取ることのできないアイテムやユニセックス商品、雑貨、ボディケアアイテムなどもラインナップ予定。



大久保 昌洋 おおくぼ まさひろ

株式会社マッシュスタイルラボ
メンズ事業本部 企画部
GELATO PIQUE HOMME チーフデザイナー
2014年にマッシュスタイルラボに入社。2019年より現職。



「東京ミッドタウン八重洲店」
オープン限定のセットアップ。

詳しくはこちらから ▶



福井 鯖江

金子眼鏡店

ESTABLISHED 1958

日本のものづくりの良さが凝縮、職人の魂が息づく眼鏡

1958年に福井県鯖江市で創業した「金子眼鏡店」は、眼鏡の卸販売からスタート。現在はオリジナルブランドを中心とした企画、デザイン、販売を一貫して手がける独自のスタイルを確立しています。職人の手仕事を大切にしたい眼鏡づくりを続け、アパレル業界とのコラボレーションにも積極的に取り組むほか、ミラノやパリの眼鏡展に参加するなど海外進出も果たし、日本の眼鏡業界をリードする存在です。

「弊社では**フレームの磨きだけでも10日間**ほどかけて手で行います。それ以外にも多くの工程に手間と時間をかけているのですが、これらは創業当時から変わらず、今でも**丁寧な仕事、職人の技術を大切**にしているのです」と、エリアマネージャーを務める八木数正さん。「東京駅前地下に大型バスターミナルが開業したこともあり、国内はもちろん海外にも開かれた玄関口です。これまでお住まいの近くに店舗がなかった方にも、接点をもっていたく機会になると期待しています」

「金子眼鏡店」では、**眼鏡を販売して終わりではなく、そこからメンテナンスなどお客様に寄り添ったお付き合いが始まります。**



八木 数正 やぎかずまさ

銀座店の店長兼エリアマネージャーとして複数の店舗を統括。

詳しくはこちらから ▶



施設情報

東京ミッドタウン八重洲 東京都中央区八重洲二丁目2番1号

東京ミッドタウン八重洲
オフィシャルサイト | <https://www.yaesu.tokyo-midtown.com/>

「東京ミッドタウン八重洲」（所在：東京都中央区）は、三井不動産株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：菰田正信）が八重洲二丁目北地区市街地再開発組合の一員として開発を推進している大規模複合開発。商業施設57店舗のうち、地下1階の13店舗（2022年9月17日先行オープン）に加えて、2023年3月10日に1～3階の44店舗がグランドオープン予定。

