

2019年2月13日
UDS株式会社

「手しごと」と「緑」のみえる街 日本橋浜町に HAMACHO HOTEL を開業

UDS株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：中川 敬文）は2019年2月15日、東京 日本橋浜町にHAMACHO HOTELを開業します。

HAMACHO HOTELは、安田不動産株式会社が進める日本橋浜町のまちづくりにおける中核となるホテル・店舗・賃貸住宅からなる複合施設「HAMACHO HOTEL&APARTMENTS」のホテル部分です。UDSも企画から関わった“「手しごと」と「緑」のみえる街”という日本橋浜町のまちづくりコンセプトのもと、そのコンセプトを具現化したホテルとして開業します。国内外から訪れるゲストや、浜町に住み、働く方々の交流とにぎわいを生み、コミュニティを創出する場となることを目指します。



<HAMACHO HOTELの特長>

■ ビジネスにもリラックスにも、レジャーにも、機能的でくつろげる空間

「ホームメイド」「日本」「モダニズム」をキーワードに現代的な日本の感覚を浜町ならではのデザインで表現した客室は、15㎡のコンパクトなダブルルームから、45㎡のプレミアムテラスルームまでお客様の用途に合わせてお選びいただける170室。オリジナルで制作した有田焼の客室カップなど職人の手しごとを細部に取り入れています。

リラックスを重視した緑あふれる客室と、ビジネス利用の機能を重視した客室の2タイプを設け、建物の足元や各客室のバルコニーに緑をふんだんに取り入れているのも特徴です。滞在ゲストはもちろん、まちを行き交う方々にもその緑を通して生活の中に潤いを感じていただき、愛着を持っていただける場となることを目指しています。



ダブルルーム



コーナーダブルルーム



テラスルーム



外観

■ 日本の手しごとの技と精神を、世界へ、未来へ向けて発信する「TOKYO CRAFT ROOM」

2階には東京を經由してクラフトの新しい価値を世界に広げるプロジェクトの拠点となる客室「TOKYO CRAFT ROOM」を設けています。 <http://www.tokyocraftroom.jp/>

デザイナー柳原照弘氏をクリエイティブディレクターに迎えて展開する「TOKYO CRAFT ROOM」は国内外のデザイナーが日本各地のものづくりの現場に赴いてその土地、歴史、技術、素材をリサーチし、現地の作り手とともに未来を思い描きながら現代の生活に合わせたアイテムを生み出す活動です。日本の手しごとの技と精神が新たな出会いや解釈を経て完成するアイテムが、客室の一部として順次発表・設置され、この部屋から世界に、未来に向けて発信されていきます。(アイテムによっては購入も可能)

「TOKYO CRAFT ROOM」には年に数点新しいデザイナーの作品が追加されていく計画です。開業時にはアムステルダムデザインのスタジオDe Intuïtiefabriek (ディー・イントゥイティファブリック) が岐阜県美濃加茂で日本の林業や針葉樹の魅力を伝えるべく活動をしているSOMAを訪れて創り上げたキャビネットと、スウェーデンのガラス・陶器デザイナーのインゲヤード・ローマンが佐賀県有田の窯元香蘭社とつくるカップが最初のアイテムとして導入される予定です。なおカップは全客室に設置され、購入が可能です。



photo: momoko japan



photo: momoko japan

■ 日本の手しごと×チョコレート 「nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO」

ホテル1階にはチョコレートショップ「nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO」がオープン。「手しごと」と「日本らしさ」をコンセプトに、ショコラティエがベトナムの契約農家など複数産地のカカオ豆の選定から行って作り上げるボンボンショコラ“ビントゥーボンボン”や、カカオ豆の発酵度合いによる味の違いが楽しめる商品を展開します。 <http://nel-tokyo.jp/>

水戸の提灯の老舗づくり手、鈴木茂兵衛商店の協力のもとカカオの殻を使用して作成した“オリジナルカカオ紙”をランプシェードに使用するなど、空間にも手しごとを取り入れた店内には、ガラス越しにチョコレートが出来上がっていく様子を眺めながらホッと一息つけるカフェも併設。ワークショップなども積極的に開催していく予定です。



<商品例> (価格は税別)

- ・ボンボンショコラ 紫蘇、山椒など全12種 1個350円～ 箱入り4個 1,400円～
- ・タブレットショコラ 全9種 (7産地+インドネシア・エンレカンの発酵違いカカオ) 700円～
- ・晩柑ピール (熊本産天草晩柑の皮をチョコレートでコーティング) 14本入り 1,200円
- ・日本橋HAMACHOCO (ベトナム・ブンチャブ町の契約農家から届くカカオを使ったトリュフショコラ) 100g / 1,000円

<営業時間> 10:00-20:00 (Café L.O.19:30) 不定休 席数：22席

1階にはブルーノート・ジャパンによる街のダイニング「HAMACHO DINING & BAR SESSION」がオープンします。HAMACHO HOTELでは、まちの近隣施設との連携を深めながら、まちを訪れる人、住む人、働く人が集い、交流が生まれる場を育てていきます。

【施設概要】

名称	: HAMACHO HOTEL
開業日	: 2019年2月15日
所在地	: 〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町3-20-2
アクセス	: 都営新宿線「浜町」駅(A2出口)徒歩6分、 東京メトロ半蔵門線「水天宮前」駅(5番出口)徒歩6分 東京メトロ日比谷線「人形町」駅(A2出口)徒歩9分 都営浅草線「人形町」駅(A3出口)徒歩10分
電話番号	: 03-5643-1811
URL	: https://hamachohotel.jp/
主要用途	: ホテル
敷地面積	: 1,423.28㎡ (HAMACHO HOTEL&APARTMENTS全体)
建築面積	: 1,120.76㎡ (HAMACHO HOTEL&APARTMENTS全体)
延床面積	: 12,982.86㎡ (内ホテル: 4,338.73㎡)
構造	: 鉄筋コンクリート造
規模	: 地下1階/地上15階
客室数	: 170室



施設 : HAMACHO DINING&BAR SESSION
(デザイン:株式会社乃村工藝社 A.N.D. 運営:株式会社ブルーノート・ジャパン)
チョコレートショップ nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO

企画・インテリアデザイン・建築デザイン監修: UDS株式会社/ the range design INC.
プレミアムテラスルームデザイン: 株式会社乃村工藝社 A.N.D.
TOKYO CRAFT ROOM デザイン・クリエイティブディレクション: TERUHIRO YANAGIHARA STUDIO
植栽デザイン監修: 株式会社DAISHIZEN SOLSO

アートワーク : トモル工房 / Spiralarts & Co. / ALL GOOD FLOWERS

設計・監理 : 株式会社松田平田設計

運営 : UDS株式会社

所有者 : 安田不動産株式会社

■ UDSについて

UDS株式会社は、事業性と社会性を実現するしくみ＝「システム」で都市を豊かに楽しくすることを目指し国内外でまちづくりにつながる「事業企画」、「建築設計」、「店舗運営」を一気通貫で手がけています。まちづくりに必要な用途(住宅・ホテル・商業施設・オフィス・公共施設等)と機能(企画・設計・家具・建材・運営)を複合化させることで、各地域にオンリーワンの場をつくることを強みとしており、教育施設をリノベーションした「ホテルカンラ京都」など建物の再生活用をはじめとした不動産リノベーション事業や、子どもの職業体験施設「キッズニア東京」など、独自の仕組みをもつ施設の企画・設計・運営において数多くの実績を有しています。

HP : <http://www.uds-net.co.jp>

Facebook : <https://www.facebook.com/uds.ltd>

【お問い合わせ】

UDS株式会社 広報担当: 原澤・児島・^{はつたん}八反

MAIL : info@uds-net.co.jp TEL : 03-5413-3941 / FAX : 03-5413-6684