

2020 年 7 月 8 日

報道関係者各位

株式会社フジタ

代表取締役社長 奥村洋治

神宮前・原宿エリアで食に特化した商業施設が誕生！

「JINGUMAE COMICHI（じんぐうまえ こみち）」



2020 年 9 月 11 日（金）グランドオープン

名店から東京初出店まで、全 18 店舗の多種多様な飲食店が登場
ニューノーマルの転換期に、多様化するライフスタイルに寄り添う
ケータリング、お取り寄せ、テイクアウトでの販売も目指す！

大和ハウスグループの株式会社フジタ（本社：東京都渋谷区、社長：奥村 洋治）が、東京都渋谷区神宮前 1 丁目にて、開発を進めていた複合施設において、食に特化した商業施設「JINGUMAE COMICHI（じんぐうまえ こみち）」（以下「本施設」）を 2020 年 9 月 11 日（金）にグランドオープンします。



本施設は、ミシュランガイドで星を獲得する名店から、有名店の新業態、東京初出店の店舗まで、全国から美味しいものが集結しました。施設内の 1 階、2 階に飲食店全 18 店舗が施設内の小径（こみち）を挟んで連なり、施設全体に賑わいと大人の愉しみを創出します。また全店にテラスを設けることで、広々とした開放感であふれ、施設の外部と施設内が融合することで、1 つの街を連想させるような空間になっています。施設内では、小径散策をしながらいくつもの飲食店を“はしご”することがおすすめの楽しみ方となっています。ニューノーマルの転換期に人々の多様化するライフスタイルに寄り添い、ケータリング、お取り寄せ、テイクアウトでの販売を目指していきます。

名店から東京初出店の店舗まで、多種多様の店舗が登場

トレンドの発祥地である神宮前・原宿エリアにオープンする本施設には、ミシュランガイド東京で一つ星を獲得した名店の新業態として「Sincere BLUE(シンシアブルー)」や「La Colere(ラ・コレール)」が出店します。また、ビブグルマンを獲得した「ギョウザマニア」の姉妹店である「小籠包マニア」も出店。ほかにも全国から集めた選りすぐりの野菜や石垣牛を使った料理を提供する「FROM FARM」や老舗居酒屋である「大衆酒場ジャンプ」、さらには幻のカレーパンと呼ばれ、オンラインショップで人気沸騰中の「もとむのカレーパン」の新業態である「MOTOMU'S BY KAPPA」が東京に初出店するなど、多種多様な飲食店が名を連ねております。

本施設は食に特化した施設の新たな挑戦として、JINGUMAE COMICHI でしか味わえない体験をお届けしていきます。

■飲食店舗一覧

【有機野菜と石垣牛のお店 FROM FARM】 東京初出店！

「ALL NATURAL from FARM」をテーマに
会津の GLOBAL G.A.P 認証農家が生産する有機野菜を中心に
日本全国から集めた選りすぐりの野菜と、
東京ではなかなかお目にかかれない「石垣牛」を産地から
直接取り寄せ、素材を活かしたジャンルレスな料理で
食材の持つ本来の美味しさに出会える感動を提供。



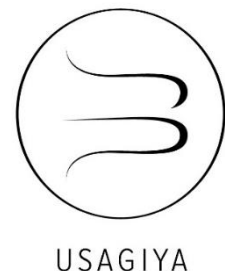
【BEER CELLAR SAPPORO】 東京初出店！

ビール天国アメリカ・ポートランドから直輸入した高品質の
クラフトビールや今話題のリンゴのお酒「ハードサイダー」が
気軽に試せるスタンディングタップルーム。
持ち帰り用缶ビールのラインナップも充実し、自宅や職場などでも
より手軽に・身近にクラフトビールが楽しめる。



【USAGIYA】 東京初出店！

昭和 20 年創業の老舗茶店を起源とした専門性を
ベースに、トラディショナルな日本茶からミントや
柚子などの味・香りを取り込んだ新ジャンルの日本茶、
そして日本茶の概念にとらわれない米やごぼうなどから
作るノンカフェインティーなど 15 種類のお茶を提供。



【大衆酒場ジャンプ】

代々木上原で愛されて創業 40 年、

「THE 赤ちょうちん」な老舗居酒屋。

豊富なメニューをリーズナブルに味わえる。

焼き鳥は、特殊天然飼料と地下天然水・ノンストレス長期飼育

で育った鳥取県産の大山鶏を使用し、鶏本来の旨みとジューシーさが自慢。

大衆酒場
ジャンプ

【嘉例酒場ワンダーキッチン】東京初出店！

沖縄で現在 4 店舗を展開し、地元で愛されてきた

沖縄料理専門店。食材は産地から直送、スタッフも沖縄から

上京し、地元の魅力を存分にお届けします。

家に帰る前のほっと一息付ける空間を提供。

嘉例酒場
ワンダー
キッチン

【ikuru】新業態！ 東京初出店！

アパレルメーカーであるダディアンドサンが

はじめて飲食店を開業。旬な食材を使った蒸し料理や

おばんざいが自慢。気軽に立ち寄れる空間を提供し、

新たなコミュニティを創造していきます。

STANDING SAKE BAL
ikuru
お晩菜・季節料理 / 立ち呑み イクル

【魚貝と野菜札幌さんど。】東京初出店！

札幌・ススキノ「肉とろばた さんど。」の 2 号店。

えりも、羅臼、日高地域を中心に、昼は道産の野菜を中心とした

ランチ弁当、夜は産地直送の魚貝など、北海道産直の素材の味を

活かしたシンプルな料理・酒のアテをメインに提供します。

利き酒師が選ぶ道産酒もあり、カウンターメインの

アットホームな雰囲気をお楽しみいただけます。

魚貝と野菜
札幌さんど。
特 営 店

【博多やまや】新業態！

博多の明太子メーカーやまやが運営。

今回は博多の名物料理である餃子、やきとりを提供。

「九州の料理はやっぱり美味しい」そう思っていただけにように

九州ではなじみ深く愛され続ける料理を一品一品厳選して

おもてなしいたします。新天地でも愛されるような

ネオクラシックな店舗を目指します。

博多やまや
HAKATA YAMAYA 餃子とやきとり

【黒豚・地鶏ダイニング SATSUMA】 東京初出店！

鹿児島で年間 50 万人が訪れる食の観光スポット

「かごしまふるさと屋台村」、その中の黒豚しゃぶしゃぶで一番人気の「SATSUMA」が東京進出！

鹿児島の食材である黒豚とこだわりの焼酎をメインで振る舞い、昼はとんかつ、夜は温泉水しゃぶしゃぶなど、鹿児島ならではの雰囲気味わえる。



【MOTOMU'S BY KAPPA】 新業態！ 東京初出店！

1 日に約 2,000 本を完売し「幻のカレーパン」と呼ばれ、オンラインショップで人気沸騰中の「もとむのカレーパン」が新業態として東京に初出店。ランチは最高級国産黒毛和牛がふんだんに入ったラグーパスタやカレースパゲティ、パンを提供しディナーはワインに合う上質なイタリア料理を食体験できる TRATTORIA です。



【美食中華蓮花】

日本産の食材メインに使用し、お客様の健康に気を使った”油少なめ”の調理法により、老若男女問わず、どなたでも食べやすい中華料理をご提供します！

中でも四川麻婆豆腐は他では味わえない蓮花特製のイチオシメニューです。



【立食い寿司根室花まる】

オホーツク海の恵みと「魚の本当の味」を感じられる圧倒的な鮮度が自慢。漁師町根室の匂いを感じるような、活気あふれる雰囲気も特徴。



【パーラーじゃりんこ】

「新鮮・安い」をモットーにスタッフの元気と笑顔でお客様に感動と故郷に戻ってきたような雰囲気を提供。使用する鮮魚は鹿児島を中心に直送し、自社の漁船を使用し仕入れ素材を豊富に取り揃えます。



【La Colere(ラ・コレール)】 新業態！

外苑前にてフレンチを提供する「L'orgueil(オルグイユ)」が新業態となり登場。提供するタルトフランベはフランス・アルザス地方の郷土料理。焼き方にこだわったタルトフランベを販売。



【小籠包マニア】

東京ミシュランビブグルマン「ギョウザマニア」の新業態！
注文後に皮を伸ばし小籠包を作り、
目の前のテーブルに埋め込まれたセイロで蒸したての小籠包を食す
日本初のスタイル。
手間をかけた美味しさをマニア化。



【Sincere BLUE(シンシアブルー)】 新業態！

北参道の予約のとれないフレンチ"シンシア"が提案する、
サステナブルシーフードを多用したカジュアルレストラン。
ランチでは、ブイヤベースラーメンやアメリカヌカレーなど、
本格的な料理をよりカジュアルに食べられる。



【Noodle Stand Tokyo】

エシカル＆ラーメンがコンセプト。東京を代表する
「TOKYO 中華そば」を中心に、動物性食材、
化学調味料一切不使用の「世界一おいしいヴィーガン
ラーメン」など食材や産地の見える化で、
安全安心なメニューを提供。国籍・年齢を問わず、
食の垣根を超えた「本当においしいラーメン」を目指す。
既存店舗で名物化している牛煮込みまぜそばは
赤ワイン、醤油 とスパイスでトロトロに煮込んだ牛筋とすね肉が魅力。



【ローマ軒】

「おなかいっぱい幸せ」をコンセプトに、
昼は「原動力」、夜は「明日への活力」を提供。
昼は 2.2 mmのオリジナル極太麺を茹で上げたあと、
こだわりの特製ソースを鉄板で絡めた焼きスパゲティ、
夜はカジュアルな多国籍バル（飲み放題）に変わります。



【お問い合わせ先】

株式会社フジタ 広報室
TEL 03-3402-1911