

2020年8月31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・原宿エリアに“食”に特化した新商業施設が誕生！

「JINGUMAE COMICHI（じんぐうまえ こみち）」



2020年9月11日(金)いよいよグランドオープン！

ニューノーマル時代の“はしご”の楽しみ方に加え、全18店舗の新メニューを一挙大公開！



©株式会社エスエス 黒沼芳人



©株式会社エスエス 黒沼芳人



©下村写真事務所

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）は、神宮前・原宿エリアに食に特化した新商業施設「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いたします。

本施設の開業にあたり、新型コロナウイルス感染拡大の影響のため、ウィズコロナにおいてお客様や出店をされる飲食店の皆様がニューノーマル時代の中でもいかに“食”を楽しむことができるのかを日々考えてまいりました。

その中で生まれた本施設のコンセプトが“はしご”になります。“はしご”の由来である「梯子酒（はしござけ）」とは、本来場所を変えて転々とお酒を飲み歩くことを指しますが、本施設における“はしご”には、この「飲み歩き」と「食べ歩き」の文化を融合させることで、より多くの人にさまざまなシチュエーションで「美味しい」、そして「楽しい」を味わっていただきたい、という想いを込めました。

“はしご”には2つの楽しみ方があります。1つ目は実際に施設に足を運ぶ“来店はしご”。ミシュランガイド東京で星を獲得した名店の新業態「Sincere BLUE（シンシアブルー）」や「La colere（ラ・コレール）」に加え、ビブグルマンで星を獲得した「ギョウザマニア」の姉妹店として「小籠包マニア」が登場します。また、全国から集めた選りすぐりの野菜と石垣牛を使った料理を提供する「FROM FARM」や幻のカレーパンと呼ばれる「もとむのカレーパン」の新業態「MOTOMU'S BY KAPPA」、さらには東京のみならず、全国各地から地元で愛されている人気店や東京初出店の店舗など、多種多様な店舗が集結し、全18店舗をさまざまな組み合わせによる施設内の“はしご”によってお楽しみいただけます。

2つ目は施設の半径約2km圏内にて展開をする“デリバリーはしご”※。こちらはデリバリーにて施設内のメニューが楽しめる自分だけの「JINGUMAE COMICHI フルコース」をオーダーすることで、自宅にいながら施設での“はしご”を体験することができます。

※10月以降の導入を予定しております。

ニューノーマル時代に合わせた2つの“はしご”体験ができる「JINGUMAE COMICHI」のグランドオープンに是非ともご期待ください。

出店店舗紹介①

(価格は全て税抜です)



石垣牛 赤身肉のグリル 150g (¥2,900-)
野菜のグリル アンチョビソース (¥880-)

FROM FARM

(有機野菜と石垣牛)

「ALL NATURALfromFARM」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します。

公式サイト：<https://www.from-farm.jp/>



USAGIYA BOTTLE (¥1,500-) ※初回のみ
USAGIYA TEA BOTTLING (¥1,500-)
※30日間定額制のお茶のボトリングサービス

USAGIYA 原宿店

(日本茶スタンド)

30日間・1,500円で15種類のお茶を何度でもボトリングできる定額制サービス「USAGIYA TEA BOTTLING」。専用のUSAGIYA BOTTLEを購入しボトリング対応スタンドへお持ちいただく事で利用できる会員サービスです。



Zoigl-Weiss
Let's Play
Flamingo Planet
Deadline Pilsner
(¥545-~¥600-)

BEER CELLAR SAPPORO

(クラフトボトルショップタップルーム)

日本人に馴染みのあるドイツスタイルの要素をもちながら、アメリカらしいホップの華やかさも兼ね備えたビール3種と、フルーツを使用したビール。ポートランドから直輸入し、提供している多様なクラフトビールの中で、食事にも合わせやすく、飲みやすい4種類です。



鶏の唐揚げ (¥500-) 馬刺し (¥650-)
レバニラ (¥600-) もつ煮 (¥450-)
焼き鳥 (¥100~) ハムカツ (¥200-)

大衆酒場 ジャンプ

(大衆居酒屋)

飼料にこだわった、鳥取県産匠の大山鶏を使ったジューシーな焼き鳥(写真はネギマ・かわ・レバー)創業以来変わらぬ味の濃厚味噌もつ煮、中華鍋で豪快に仕上げるレバニラ、美味しくてヘルシーな赤身の馬刺し、大きめでボリュームミーなトリカラ、生姜醤油のシンプルな味付けで鶏の旨みをいかしています。大衆酒場定番のハムカツはリーズナブルにお届けします。

出店店舗紹介②

(価格は全て税抜です)



ゴーやちゃんぷるー (¥500-)
※写真は2人前になります。
琉球泡盛 暖流 (¥500-)

嘉例酒場 ワンダーキッチン (南の島の大衆居酒屋)

沖縄の家庭料理の定番「ゴーやちゃんぷるー」をおば一のレシピでお届けします。本場沖縄の味をご賞味ください。沖縄の本場泡盛もたくさん取り揃えております。飲みやすいものからークセもニクセもあるものまで。奥深い泡盛の世界をお楽しみください。



おばんさい盛り合わせ (¥1,290~)
産地厳選 日本酒 (グラス¥500-) (1合¥850-)

ikuru

(お晩菜・立ち飲み)

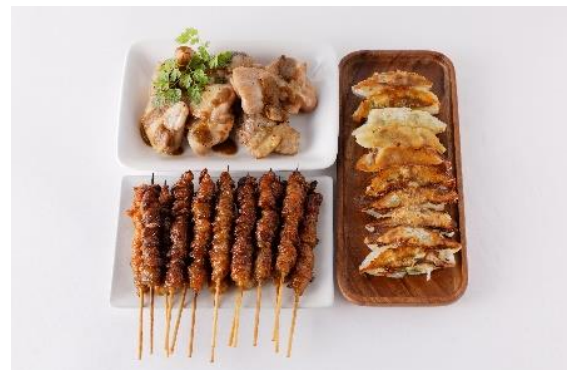
焼売は肉々しさを感じていただきたい思いから粗めの豚挽肉と焼売の皮は極薄な皮を選別して使用。蒸籠で蒸す事で余分な油分を落としつつしっとりヘルシーな仕上がりとなっています。肉焼売や海老焼売に加え、パクチー好きにはたまらないパクチー焼売もご用意致しました。その他お料理も、肩肘張らずどこか懐かしい、ほっとするお料理のラインナップにてお客様をお待ちしております。



名物 活ホタテの浜焼きウニのせ
(¥1,091-)

魚貝と野菜札幌さんど。神宮前 (北海道料理)

北海道で漁れた新鮮なホタテを生のまま焼く「浜焼き」仕立て。さらにウニをのせた贅沢な一品。お酒が進む逸品です。



博多一口黒豚餃子
(5個¥350-) / (10個¥660-)
博多のとり皮
(5本¥750-) / (10本¥1,380-)
国産焼き鶏 (¥480-)

博多やまや 餃子と焼き鳥 (博多の餃子と焼鳥)

博多の名物料理である一口餃子・とり皮・焼き鶏をメインに提供いたします。餃子は店舗でひとつずつ手作りし、たくさん食べられるよう軽く仕上げました。とり皮と焼き鶏も本場博多の味に負けない自信作です。

出店店舗紹介③

(価格は全て税抜です)



黒豚ミックスしゃぶ鍋 (¥1,880-)

黒豚・地鶏ダイニング SATSUMA

(鹿児島黒豚と地鶏)

南州黒豚のしゃぶしゃぶ。鹿児島でさつまいもを飼料に加えて育てた黒豚と鹿児島が育んだ美容と健康にいいと言われる超軟水温泉水を使ってしゃぶしゃぶに。温泉水のアルカリイオン効果で豚の甘みをさらに際立てさっぱりとした味に仕上げました。この希少な温泉水と南州農場の黒豚を同時に楽しめる一品です。



MOTOMU'S 白のラグー タリアテッレ (¥1,637-)

MOTOMU'S BY KAPPA

(トラットリア)

ラグーは A5 ランクの黒毛和牛をじっくり煮込み、ゴルゴンゾーラと生クリームを仕上げに加えて生マッシュルームの薄切りとパルジャミーノチーズをのせた贅沢な一品です。黒毛和牛の旨味を是非お楽しみください。



伊勢海老入り陳麻婆豆腐 (¥1,980-)

美食中華蓮花

(創作中華料理)

高級食材で大味の伊勢海老と、四川を代表する痺れる辛さが特徴の二種類の中国花山椒をはじめ、ピリリと辛い四川唐辛子の他に、本場四川の調味料などを絶妙なバランスで調和させて仕上げた当店自慢の麻婆豆腐です。



- ①紅鮭筋子醤油漬け(¥240 円/1 貫)
- ②二階建て生ほたて(¥240 円/1 貫)
- ③たらば蟹ふんどし(¥240 円/1 貫)

立食い寿司 根室花まる

(立食い寿司)

①創業当時のこだわりの品、紅鮭の筋子の特製ダレで二晩漬けています。②1 貫にほたてを二枚分使用する贅沢握り身が厚く、味の濃いほたてが口の中一杯にひろがります。③蟹を裏返した三角形のところ、まるでふんどしの様に見える部分。そこに美味しい身が付いています。蟹の味が濃く肉厚でとてもジューシーで、脚とはまた違う味わいです。

出店店舗紹介④

(価格は全て税抜です)



じゃりんこ盛り(鮮魚の盛り合わせ) (¥500-)

パーラーじゃりんこ (鹿児島魚料理)

これが鹿児島の井勘定、お客様の雰囲気によって器を変えるお刺身盛りです。



タルト・フランベ (¥900-)

La colere(ラ・コレール) (タルトフランベ)

フランスのアルザス地方の郷土料理、薄い生地にフレッシュチーズと、薄くスライスした玉ねぎとベーコンをのせて焼いた料理。当店では、生地と焼き方に独自の工程を加え、サクサク食感と濃厚なソースとのハーモニーを楽しんでいただけるものとなっております。



小籠包 (¥490-)

小籠包マニア (小籠包)

中国古伝の自家製天然酵母である老面は本来、中国本場の老舗店舗で代々保有する門外不出のものです。出会いとご縁で分けて頂き世界に一つだけの老面が完成しました。この老面を皮に加えることで独特の風味と味がでるので、皮が具の邪魔をしない、純粹に素材を楽しめる小籠包となっています。



サステナブルなたい焼き
※単品価格なし※ブッフェは (¥4,980-)

Sincere BLUE(シンシアブルー) (カジュアルフレンチ)

フランスのクラシックな料理を可愛らしくたい焼きの形に仕立てたお料理。日本の水産資源の中でもサステナブルな鱈や真鯛を使い、遠い未来もずっと食べられるようにという想いをパイで包み焼き上げた一品になります。

出店店舗紹介⑤

(価格は全て税抜です)



TOKYO 中華そば (¥800-)

Noodle Stand Tokyo

(中華そば・創作まぜそば)

"今"だからこそ食べたい、体に染みる東京の中華そば。エシカル（倫理的）がコンセプトの「ヌースタ」。お客様が安心して毎日でも食べられるベーシックなラーメンを目指しました。

素材の旨みを生かした、豚と鳥をベースにほんのり魚も香るスープ。たれには千葉県のお宿宮醤油の天然醸造「たまさ」を軸に3種の醤油をブレンド。化学調味料不使用とは思えない旨みと癖のない食べやすさを実現しました。



ナポリタン (¥580-)

※価格変更の可能性あり

ローマ軒

(ビールとワイン飲み放題と
焼きスパゲッティ)

「おなかいっぱい幸せ」をコンセプトに、ローマ軒のスパゲッティは、2.2mmの極太麺を使用。茹で上げた麺とこだわりの特製ソースを鉄板で絡め、焼きスパが完成します。ナポリタンは王道のナポリタンを特製ケチャップでコクをプラスするのがおすすめです。

施設概要

- ◇開業日：2020年9月11日(金)
- ◇営業時間：11:00～23:00（店舗によって異なる場合があります）
- ◇所在：東京都渋谷区神宮前一丁目23番26号
- ◇テナント面積：523.46 m² 158.34 坪
- ◇ビル延床面積：2,965.21 m² 896.97 坪
- ◇店舗数：18 店舗
- ◇フロア構成
 - 1F～2F 飲食店
 - 3F～5F 企業オフィス
- ◇設計者：株式会社フジタ一級建築士事務所

■本リリース使用画像（下記よりダウンロードください）

<https://is.gd/KhVH8T>

■YouTube アカウント（本日の内覧会の様子を投稿しております）

<https://youtu.be/2QnGARsCx3g>

■公式Instagram

@jingumae_comichi



 jingumae_comichi

【お問い合わせ先】

取材・テナントに関するお問い合わせ
PR 事務局（株式会社アンド・フォース内）
担当 吉安（080-1625-6537）
TEL 03-6228-2290

事業に関するお問い合わせ
株式会社フジタ 広報室
TEL 03-3402-1911