

2014年12月11日

「(仮称)代官山東横線上部開発計画」
施設名称および出店テナントの詳細が決定しました！！

東京急行電鉄株式会社

当社の東横線地下化により新たに創出されたトンネル上部の旧線路跡地にて、2015年春に開業予定の「(仮称)代官山東横線上部開発計画」の施設名称およびテナント詳細が決定しましたのでお知らせします。

施設名称は、「LOG ROAD DAIKANYAMA(ログロード代官山)」と決定しました。ブランドプロデューサーの柴田陽子氏、有限会社ジェネラルデザインの大堀伸氏、株式会社 THINK GREEN PRODUCEの関口正人氏に加え、ランドスケープデザインには株式会社DAISHIZEN/SOLSOの齊藤太一氏を迎え、かつて東横線が走っていた全長220mの線路跡地に、散策路、5棟の商業店舗、四季折々の花と緑を楽しめる、都心にありながら気持ちの良い空気を感じられる商業空間を創出します。

出店テナントにはクラフトビールとともに今までにないビール体験を提供するキリンビール株式会社の新しい情報発信拠点「SPRING VALLEY BREWERY TOKYO(スプリングバレーブルワリー東京)」、アメリカ西海岸を代表するライフスタイル複合セレクトモール「Fred Segal(フレッド・シーガル)」(日本初上陸)、サンフランシスコで行列が絶えることのない人気のベーカリー「TARTINE BAKERY & CAFE(タルティーン ベーカリー&カフェ)」(日本初上陸)と、話題の店舗が集積し、緑溢れる心地よい空間で過ごす、ここでしか得られない時間を提供します。

当社では、「LOG ROAD DAIKANYAMA」が代官山の街の新たなシンボルとなることを期待するとともに、渋谷が「日本一訪れたい街」となることを目指し、今後も渋谷駅周辺および東急線沿線の価値向上に努めていきます。本施設の詳細は別紙の通りです。



【代官山駅側入口イメージ】

※パースはイメージです



【ロゴマーク】

以上

【別紙】

<施設名称>

『LOG ROAD DAIKANYAMA(ログロード代官山)』

施設名称は、「開放感溢れ、風格のある別荘地を訪れたときに感じるような清々しさや、穏やかな気持ち、思わず深呼吸したくなるくつろぎ感」をイメージし、「代官山の街自体のブランド価値を高める存在となる施設でありたい」との思いから、「LOG ROAD DAIKANYAMA(ログロード代官山)」と決定しました。

<ブランドロゴ>

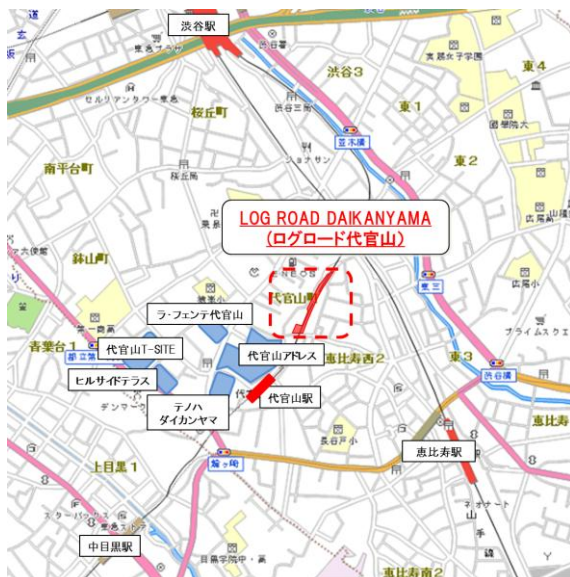


ブランドロゴは、線路マークを組み合わせることで、線路跡地であるという、「LOG ROAD DAIKANYAMA」の特徴をシンプルに表現するとともに、線路を12本で表現することで、1年=12か月を通じて特別な場所として存在してほしいという思いも込めています。

<計画概要(予定)>

- | | |
|-----------------|------------------------|
| ○敷地面積:約3,200㎡ | ○建築面積:約1,300㎡ |
| ○店舗延床面積:約1,900㎡ | ○所在地:東京都渋谷区代官山町13番地 ほか |
| ○店舗棟数:5棟 | ○開業予定:2015年春 |

<アクセス>



- 東横線「代官山」駅より徒歩4分
- JR山手線・東京メトロ日比谷線
「恵比寿」駅より徒歩9分

<施設コンセプト>

敷地面積3,200㎡、全長220m。

かつて、東横線の電車が走っていた線路跡地に広がるのは、敷地の端から端までを結ぶ散策路、その中を歩きながら出会うスタイリッシュなコテージ、そして、四季折々の花と緑が楽しめる緑豊かなランドスケープ。

さまざまなシーンが継ぎ目なく繋がっていく、“集い”“憩い”“刺激”のある新しいカタチの商業空間を目指します。



※パースはイメージです。

<デザインコンセプト>

「LOG ROAD DAIKANYAMA」のデザインは、コテージライクな低層の建物と、四季の豊かさを感じられる緑豊かなランドスケープが織り成す、都会的な空間です。

もともと線路だった敷地の細長い独特の形状を活かして、思わず歩みを進めたいくなるような散策路を設計。

さらに、感度の高さを感じるサイン計画、お気に入りの場所を見つけたくなるようなベンチも加わり、いくつかの要素や様々なシーンがシームレスに繋がっていく。

居心地の良さや「自分の居場所」を感じて頻繁に訪れたいくなり、「LOG ROAD DAIKANYAMA」で時間を過ごすことがお客さまひとりひとりのライフスタイルの一部となるような環境を目指します。



※パースはイメージです。

<ランドスケープコンセプト>

「季節の移ろい、色、風、香り、発見、癒し」をテーマに、創り過ぎず、なるべく自然体でありながら、代官山らしい都会的センスも感じるランドスケープを実現します。

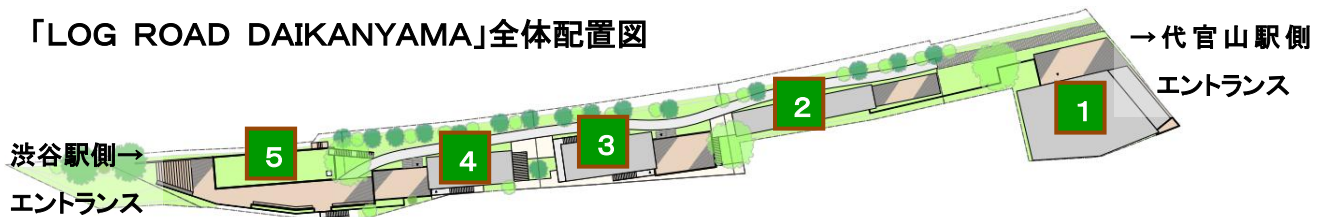
ほど良く五感が刺激され、心地よく、1年を通じて訪れたときに必ず何かの花に出会うことができる、お気に入りの木を見つけたいくなる、「LOG ROAD DAIKANYAMA」を訪れるお客さまに、公園や別荘地のような空気感を感じていただけることを目指します。



※パースはイメージです。

<出店テナント詳細> ※通し番号は、建物配置図の番号に対応しています。

「LOG ROAD DAIKANYAMA」全体配置図



1 『SPRING VALLEY BREWERY TOKYO』 *新業態

その場でつくられたクラフトビールが楽しめるブルワリー(小規模ビール醸造所)併設のオールデイダイニング。朝・昼・夜その時々で変化する温かみのある空間で、SPRING VALLEY BREWERYのビールとともに、自然の素材の良さを活かし、前菜からデザートまでビールとのペアリングにこだわった料理を楽しめます。

つくり手たちや店舗スタッフとの気軽な交流を通じ、「SPRING VALLEY BREWERY」のつくり出すこれまでにないクラフトビールのおいしさや、新発見のビールと料理の組み合わせに出会えることが最大の魅力です。さらに、新しいビア・カルチャー発信拠点として、ブルワリーツアーやワークショップなども計画中です。

おいさと心地よさ、そして好奇心を刺激するワクワクするような楽しさが、その場をともにする仲間や家族との絆を深めます。

●業種/レストラン(クラフトビール&オールデイダイニング)



T O K Y O



2

3

4

『Fred Segal』 * 日本初上陸

2～4号棟には、アメリカ西海岸生まれのライフスタイル複合セレクトモール「Fred Segal(フレッド・シーガル)」が日本初上陸。1961年、アメリカ・ロサンゼルス市のフレッド・シーガルによって創業、オーナーとバイヤーのセンスによって商品を選び付けるセレクトショップの先駆けとして、ハリウッドセレブリティから愛されるアメリカ西海岸を代表するモールとなりました。

現在、アメリカの「Fred Segal」は、ファッションだけではなく、ショップ・イン・ショップ型のセレクトストアとして、カフェ、レストラン、コスメ、インテリア、ヨガスタジオ等併設し、セレブリティだけではなくローカルからも愛されるデスティネーションストアとして展開しています。そして、ロサンゼルスのサンタモニカ、ハリウッドにある2店舗に加え、2013年10月にはロサンゼルス国際空港店がオープンし、2014年8月にラスベガスSLSホテル内に7つのブティック「The Fred Segal Collective at SLS Las Vegas」をオープンしました。

今回、アメリカ国外初出店となる「Fred Segal DAIKANYAMA」では、3つのカテゴリーに分けてライフスタイルを提案します。

2号棟では、「Fred Segal」がセレクトする食のマーケット「THE MART AT FRED SEGAL」を展開。アメリカ西海岸テイストの生活雑貨、食物販をはじめ、ファッションの観点からセレクトした大人のフードマーケットです。

3号棟の「Fred Segal WOMAN」では、「Fred Segal」がセレクトする、高感度なレディースアパレルをはじめ、コスメ・ライフスタイル雑貨を2フロアで展開。大人の女性が満足できるライフスタイルを提案します。

同じく2フロアでの展開となる4号棟の「Fred Segal MAN」では、カジュアルからフォーマルまでこだわりを持つ大人の男性に向けた高感度なメンズアパレル他、趣味、ライフスタイルにまつわる雑貨を展開します。

- 業種／物販、食物販
- 運営会社／MFSJ株式会社



5

『TARTINE BAKERY & CAFE』 * 日本初上陸

サンフランシスコのミッションエリアにて毎日行列が絶えることのない人気店「TARTINE BAKERY & CAFE(タルティーン ベーカリー&カフェ)」が**日本初上陸**。オーナーシェフのチャド・ロバートソンは、外食産業界のハーバードといわれるニューヨークの「カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ」で学び、フランスのアルプで修行した後、2002年に同店をオープン。食のオスカーとも呼ばれる「JAMES BEARD FOUNDATION AWARDS」を2008年に受賞。全米ナンバー1ベーカリーとの評価を受けています。

本国でも主力商品となっているカントリーブレッドとクロワッサンは日本でも展開予定。酵母は日本でオリジナルの酵母を起こし、日本の気候や風土にあわせた商品を展開します。

また、サンフランシスコ・ベイエリアを代表する4大サードウェーブコーヒーショップの1つである「FOUR BARREL COFFEE(フォーバレルコーヒー)」も日本で唯一お楽しみいただけます。

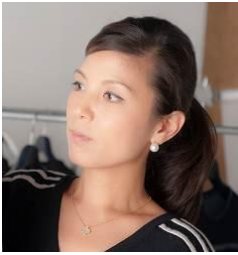
- 業種／ベーカリー&ペイストリー
- 運営会社／株式会社 THINK GREEN PRODUCE

TARTINE BAKERY & CAFE



<プロジェクトメンバー>

- 事業主: 東京急行電鉄株式会社
- プロデュース: 有限会社柴田陽子事務所
- 基本計画: 株式会社 THINK GREEN PRODUCE
- 建築デザイン: 有限会社ジェネラルデザイン 一級建築士事務所
- ランドスケープデザイン: 株式会社DAISHIZAN/SOLSO
- 設計監理: (株)東急設計コンサルタント・(有)ジェネラルデザイン一級建築士事務所共同企業体
- 施工: 鉄建建設株式会社



プロデュース
柴田 陽子
有限会社柴田陽子事務所
代表取締役

外食産業を経て、2004年「柴田陽子事務所」設立。企業・商品・店舗・施設のコンセプト開発、ブランド戦略構築、ネーミング、コピーライティング、デザインなど、ブランド構築にかかわる多様な業務を包括的に手がける。直営のカフェ(日本橋「WELCOME CAFE」)を運営する他、2013年秋よりアパレルブランド「BORDERS at BALCONY」を立ち上げ、デザイナーとしても活躍。著書に「コンセプトライフ」「はじめてのリーダーになる人の教科書」他。2児(4歳、2歳)の母でもある。

「プロデューサー視点だけでなく、代官山に住み、また、代官山で働くひとりとして、“代官山らしさ”や毎日行きたい場所とはどういうところかを追求しながら臨んでいます。オープンしたら、誰よりも頻度高く、癒しとパワーをもらいに行きます！」



建築デザイン
大堀 伸
有限会社 ジェネラルデザイン
代表取締役

1967年生まれ。1990年武蔵野美術大学建築学科卒業。

1992年同大学大学院修士課程修了。1999年ジェネラルデザイン設立。個人住宅やオフィスビルの建築設計から、代官山「Saturdays Surf NYC」などのショップデザインを多数手がける。

「たくさんの緑と散策路、そしてその中に点在するシンプルな木の箱からなる本計画は、いままでの空気感やスケール感を継承しながらも、その先の新しい代官山の風景を作り出す、とても興味深いプロジェクトだと考えています。」



基本計画
関口 正人
株式会社 THINK GREEN PRODUCE
代表取締役

1972年生まれ。大学卒業後、財閥系不動産会社を経て、株式会社都市デザインシステム入社。鎌倉七里ヶ浜にある複合商業施設「WEEKEND HOUSE ALLEY」の全体プロデュースを行った後、2008年株式会社THINK GREEN PRODUCE設立。以降「GARDEN HOUSE」、「COOK&Co」など、様々な視点から建築、不動産からファッション、フードなど、施設、店舗、ブランドのプロデュース、ブランディング、オペレーションを行う。

「もともと電車の線路だった計画地。永い間、線路であるがゆえに街が分断されていた。今回の計画で街が繋がりが、広がり、そこにまた、新たな人たちが集まっていく。これからの代官山の新たな1ページを創りたい。LOCAL&CRAFT。人の繋がりが、地域の繋がりが、人の手によるものづくり。そんなことを思いながら、基本計画に携わらせて頂きました。」



ランドスケープデザイン
齊藤 太一
株式会社DAISHIZAN/SOLSO
代表取締役

岩手県生まれ。高校生の頃から、植物に関わる仕事を始める。地元岩手や都内の造園会社、花屋勤務を経て、2011年、SOLSO Architectural Plant & Farmを立ち上げる。インドアグリーンやランドスケープデザイン、ガーデンツールやグリーンショップのディレクションなど、グリーンに関することを幅広く手がける。直営店BIOTOP NURSERIES(白金台、大阪)、SOLSO FARM(川崎)。

「“東横線の線路の上を利用する、場所は代官山”それを聞いただけで楽しい、ぜひ仕事をしたいと思いました。たくさんの方々に愛される施設を目指しています。季節の移ろい、色、風、香り、発見、癒し。程よく五感を刺激し、心地良く、また来たい、誰かを誘いたい、こんな場所が欲しかった！と言ってもらえるような施設になるように。」