

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。

<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。



ランドスケープデザイン

齊藤 太一

株式会社DAISHIZEN/SOLSO

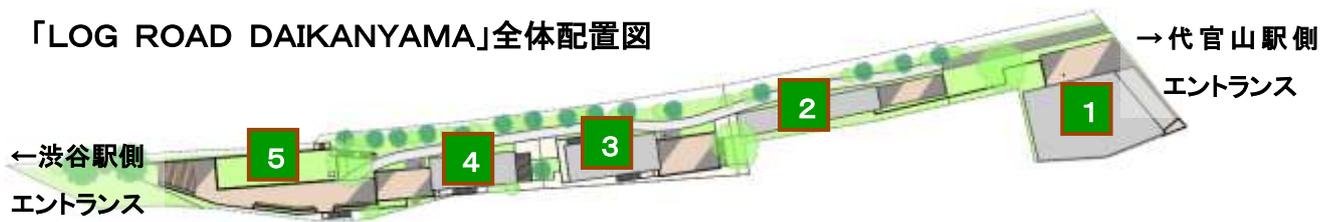
代表取締役

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」それを聞いてだけで楽しい、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。」

<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。

おいしさと心地よさ、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)



2 『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・ロサンゼルス人のフレッド・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買付けす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、ロサンゼルス人のサンタモニカ、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(タルティーヌ 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

