

<添付資料3> 施設概要およびテナント一覧

「室町古河三井ビルディング」概要

建物名	室町古河三井ビルディング (商業施設名：COREDO 室町2)
事業主	古河機械金属株式会社、株式会社にんべん、日物株式会社 細井化学工業株式会社、三井不動産株式会社他
所在地	東京都中央区日本橋室町二丁目3番
敷地面積	約3,723 m ²
延床面積	約63,000 m ²
主要用途 (賃貸面積)	(1)賃貸住宅(18~21階) 約4,700 m ² (2)事務所(7~17階) 約19,600 m ² (3)シネコン(2~6階) 約6,200 m ² (4)商業(B1~2階) 約2,700 m ²
構造	鉄骨造、一部鉄骨鉄筋コンクリート造、鉄筋コンクリート造
階数	地上22階、地下4階
建物高さ	116.05m(最高高さ)
駐車台数	295台
統括設計者	株式会社日本設計
デザイナー・アキテクト	株式会社團紀彦建築設計事務所
施工	清水建設株式会社
竣工	2014年1月31日(予定)
商業オープン	2014年3月20日(予定)



室町古河三井ビルディング
(イメージパース)

<COREDO 室町2 店舗一覧 38店舗>

フロア	店名/業種	企業名	店舗紹介コメント
B1F	リッチョマニア /ウニ料理	あまごころ本舗株式会社	日本の高級品ウニから世界各国のウニ商品まで扱う、日本最大手のウニ卸「あまごころ本舗」の新業態となるウニ料理店が初出店。イタリアンの片岡護シェフ、山田宏巳シェフ、中華の譚彦彬シェフをはじめ巨匠5人が監修した、ウニコロッケ、ウニパスタなど、さまざまなウニ料理を提供。
B1F	鳥仙 /鶏料理	株式会社五徳鳥仙	創業85年を超える鶏肉専門店「鳥仙」の惣菜店が施設初出店。先代より受け継がれるレシピをもとにした、鶏コロッケ・鶏メンチ・伝承たれ鶏から揚げなど、その場で作る数々の出来たて名物鶏惣菜が楽しめる。
B1F	オーダーチーズ /チーズ	株式会社オーダーチーズ	インターネット通販で話題のナチュラルチーズ専門店が手掛ける実店舗。フランス最高峰の熟成士による商品をはじめ、世界各地の希少な商品なども豊富に取り揃える。チーズプロフェッショナルによる商品提案のほか、店舗限定のアソートセットなども楽しめる。
B1F	人形町今半 /牛肉惣菜	株式会社人形町今半	1895年創業、人形町の高級すき焼きの名店が「すきやき重専門店」を初出店。コレド店では、目の前のキッチンで作った出来立てのすきやき重をリーズナブルな価格で販売。他にも牛肉専門店ならではの総菜・お弁当も販売。
B1F	凜 /珈琲専門店	有限会社日東計装	老舗喫茶店で修業を重ねたオーナーが開く人気喫茶店が施設初出店。1杯1杯を丁寧にハンドドリップした自家焙煎の珈琲や自家製スイーツを提供。確かな味わいの珈琲豆のセレクトはスタッフがマンツーマンで対応。
B1F	玖子貴(きゅうじき) /さつま揚げ	有限会社玖子貴	鹿児島で人気の薩摩揚げ専門店が関東初出店。「半熟卵天」「帆立揚げ」「ねぎ塩天」「やきもろこし」「安納芋の金揚げ」など、伝統に斬新さとユーモアを加えた豊富な商品を揚げたてで提供。
B1F	よねむら /クッキー、洋菓子	有限会社銀座よねむら	京都に本店を構え東京店ではミシュラン1ツ星を獲得した創作フレンチの名店が焼きたてクッキー専門店を初出店。レストランと京都国立博物館のみで販売している数量限定の和食材の箱詰め高級クッキーもバラ売りで販売。
B1F	ペリニオン・スープ工房 /スープ	株式会社ピエールエペリニオン	銀座に本店を構えるフレンチの名店「ペリニオン」による初のスープ専門店。開店以来30年挽き続けている珠玉の一品である感動のコンソメスープやたっぷり野菜の入ったスープ等をその場で調理し提供。
B1F	玉ゐ /あなご料理	株式会社パレンティンブルーコーポレーション	日本橋を中心に店舗展開をしているあなご専門店「日本橋 玉ゐ」が、イトイン付き店舗としては商業施設初出店。コレド店では、人気メニューのあなご箱めし、穴子ちらしの他、各種おにぎりも提供。

B1F	コーナンフーズ /韓国惣菜	株式会社 コーナンフーズ	東京上野コリアンタウンに創業 60 年余り、地元のほか全国各地でも人気の高い、老舗の韓国惣菜専門店が商業施設初出店。韓国宮廷料理に基づき、美と健康を意識した彩り豊かな料理のほか、焼きたてのチヂミも提供。
B1F	ジェラシーパイ キャンベルアーリー /ジェラート	南国フルーツ 株式会社	博多で行列ができるパフェ&パンケーキ店「キャンベルアーリー」の姉妹店となる、作りたてのフルーツジェラート専門店。福岡のフルーツ卸、南国フルーツがこだわりぬいた季節のフルーツをふんだんに使った贅沢なジェラートを販売。
B1F	箱根宮ノ下富士屋ホテル The PIE /パイ	富士屋ホテル 株式会社	1878 年創業以来、伝統と文化を受け継ぐ箱根宮ノ下『富士屋ホテル』が直営するパイ専門店が初出店。富士屋ホテルを訪れた数々の著名人も愛したという伝説のアップルパイをはじめ、その場で焼き上げる各種パイを取り揃えて販売。
B1F	レッカービッセン /ハム・ソーセージ	株式会社 レッカービッセン	目黒にある手作りハム工房が商業施設初出店。長期低温熟成し、旨みを引き出した肉を使用し、熟練の職人が保存料、増量剤、着色料を使用せず、添加物も必要最低限におさえたハム、ソーセージを量り売りで販売。
B1F	鶏三和 /親子丼・鶏料理	株式会社 オールドリバー	日本の近代的な養鶏産業の基礎を築いてきた「さんわグループ」が展開する純鶏名古屋コーチンを使った親子丼の店。鶏肉の本来の味を最大限に引き出したこだわりの親子丼は自慢の逸品。コレド店では老舗ならではの新メニューをイートインで提供。
B1F	サカナの中勢以 (なかせい) /熟成肉専門店の肴	株式会社 サンフォート	田園調布の高級精肉店「中勢以」が熟成肉を使った、お酒の肴となるお肉おつまみ専門店が商業施設初出店。和風味のハムや薫製、パテやリエット、しぐれ煮や佃煮などを販売。店内では、具材や焼き方もリクエストできる手捏ねのオーダーハンバーグを提供。
B1F	重慶飯店 /中華料理・点心	株式会社重慶飯店	横浜中華街で 50 年以上に渡って愛されている老舗『重慶飯店』の東京第一号となる直営ショップ。数々の賞を受賞した月餅・番餅などの中華菓子やオリジナルの点心のほか、店内では麻婆豆腐や坦々麺など本場の味を提供。
B1F	HiBiNa /サラダ	株式会社久原醤油	1893 年創業の老舗「久原醤油」が手がける新業態の店・野菜の HiBiNa。新鮮なオーダーメイドサラダやサンドイッチをはじめ、化学調味料・保存料無添加のドレッシングやスパイス等も販売。野菜をおいしく食べていただくことで、「体が喜ぶ」食卓を提案。
B1F	泥武士 /オーガニック料理	株式会社風	熊本に本店を構えるオーガニックレストランが出店。炊き込みご飯やレタスイなりなどのオリジナル玄米メニューや、旬の野菜を使った出来立ての惣菜のほか、豆乳マヨネーズなどの自然 無添加にこだわった調味料など、オーガニック&ナチュラルをコンセプトにした商品を販売。
B1F	津張屋 (つばりや) /お米料理	株式会社soil	百貨店、老舗料亭御用達の米農家「大島知美」氏による料理店が全国初出店。有機農法にこだわる魚沼津南の素材を使った出来立てのおはぎ、おこわのほか、魚沼の旬の素材を使った惣菜なども販売。
B1F	フレッシュマン /フレッシュジュース	Mixologist 株式会社	果物や野菜、ハーブや香辛料などを組み合わせてカクテルを作る「ミクソロジスト」の第一人者として、日本だけでなくシンガポールでも著名な『北添智之』氏の新業態、フレッシュジュース専門店が施設初出店。厳選した旬の食材を使いクリエイティブで美味しくエナジーチャージが出来るフレッシュジュースを提供。
B1F	干物まる /干物	関口尚久	巣鴨の人気干物専門店が商業施設初出店。インターネットでも注文が殺到する名物の伊勢海老の干物やまぐろステーキのほか、珍しい干物も取り揃える。イートインスペースでは焼きたての干物を提供。
B1F	寿々木 /とんかつ	株式会社東邦事業	東京駅のとんかつの名店『寿々木』による初のかつ丼の専門店。人気のかつ丼や店で一から作り上げるカツサンドをはじめ、名古屋の味噌かつ丼、駒ヶ根のソースかつ丼、新潟のたれかつ丼、岡山のデミかつ丼など、全国のご当地かつ丼が味わえる。
1F	VINOSITY maxime /ワインバル	株式会社 シャルパンテ	神田ワインバルブーム火点け役の店。こだわりのワインラインナップと共に、料理は本格的なビストロ料理から、シェフオリジナルの「ワインに合う料理」をリーズナブルに提供する人気店が、商業施設初出店。コレド店では、生産者を招いてのテイスティングイベントやソムリエが教えるワイン入門講座なども企画中。
1F	牡蠣場 北海道厚岸 /和製オイスターバー	株式会社 fun function	日本有数の牡蠣の産地、北海道厚岸町の牡蠣と日本全国の日本酒を提供する和製オイスターバー。ブランドカキ「カキえもん」「マルえもん」が味わえる。日本酒にも注力し、約10段階の温度による飲み方の変化を自分の好みに合わせて楽しめる仕掛けも。
1F	八海山千年こうじや /日本酒、スイーツ、グローサリー	株式会社八海山	新潟の酒蔵「八海山」によるブランド発信ショップ「千年こうじや」の新業態。日本酒や糀を使用した調味料や甘酒、スイーツやコスメなどのオリジナル商品を提供する物販スペースと、日本酒の楽しみ方や奥深さを提案し、食とのマッチングや新たな発見のある飲食スペースを併せ持つ。
1F	日本橋 芋屋金次郎 /芋けんぴ	澁谷食品株式会社	さつまいもの生産から、芋けんぴ・スイートポテトの製造、そして販売までを行う、シブヤグループの直営店舗が東京初進出。「日本橋 芋屋金次郎」にて出来たて、揚げたての芋けんぴの感動的な美味しさを提供する。

1F	だし場はなれ /和ダイニング	株式会社になべん	1699年創業、鯉節の老舗「になべん」が飲食業態に初挑戦。コロド室町1Fの本店、「日本橋だし場」の『はなれ』をコンセプトに、定番のかつおだしで素材を生かした料理や炊き込みご飯のほか、かつお×洋風だしの汁物や甘味など、かつおだしの新たな可能性を提案する。
1F	N2L (エヌドウエル) /フレンチカジュアル ガストロノミー ダイニング	株式会社CITABRIA	新世代のグランメゾンとして注目を集める、ミシュラン1つ星の西麻布「レフェルヴェソンス」の新業態。これまで日本橋エリアにはなかった、フレンチガストロノミーを、シンプルかつカジュアルに提案する。
1F	ヴィノスやまざき /ワインショップ	株式会社ヴィノス やまざき	全国に20店舗以上を展開するワインショップ。「蔵直ワインの専門店」を掲げ、自社で世界中のワイン醸造蔵に足を運び仕入れている。コロド店では、日本酒、国内ワインにも光を当て、テイスティングイベントなどを通じ、情報発信ができる店を目指す。
1F	やなか珈琲店 /コーヒー豆	株式会社やなか珈琲	東京都内を中心に展開する、農園指定や産地直輸入の豆を扱うコーヒー豆専門店。注文ごとに生豆から焙煎するのがこだわりで、コーヒー豆を約30種類取り揃える。店頭では、焙煎したての豆で淹れるコーヒーを販売する。
1F	(仮称)まんてん鮓 /寿司	株式会社テン・スターズ・ダイニング	予約困難な西麻布「すし 天」の遺伝子を受け継いだ寿司店。コロド店でも新鮮なネタを使ったこだわりの寿司を手頃な価格で味わえる。デイナータイムは質・量ともに好評の5,000円のおまかせのみ（平日のランチを除く）。
2F	大木屋 匠 /もんじゃ、鉄板焼	株式会社オオキ	予約が取れない事で有名なコース料理の鉄板焼き、もんじゃの店。コロド店では、同店初のランチタイムでの営業を実施するほか、コースだけでなくアラカルトでのオーダーも可能になる。
2F	博多もつ鍋やまや /もつ鍋、博多料理	株式会社 やまや食工房	新鮮な国産牛のもつを贅沢に使った本場の博多もつ鍋と、博多料理を提供する。ランチは各種定食と一緒にやまやの明太子と辛子高菜とこだわりのご飯が食べ放題ということもあり、幅広い客層から支持される。
2F	(仮称) エルボラーチョ /メキシコ料理	株式会社ピオネーロ	博多では夜遅くまで賑わうメキシコ料理の有名店で、店名のエルボラーチョはスペイン語で「酔っ払い」。店内には常時100種類以上のテキーラを常備し、本格的なメキシコ料理を、楽しさと気軽さの溢れる店内で味わえる。
2F	Beer Cafe Brugse Zot (ビア カフェ ブルグス ゾット) /ベルギービール、 ベルギー料理	ワールドリカー インポーターズ 株式会社	世界のビール博物館を生み出したワールドリカーインポーターズによるベルギービール専門レストラン1号店。450年以上の歴史を誇るドウハルヴマーン醸造所公認で、日本初上陸ビールなど約100種類のベルギービールを揃え、ベルギーで代表的なムール貝料理なども楽しめる。
2F	GRIP Tavern /イタリアン、 ピストロ	株式会社 グリップセカンド	行列の絶えないイタリアン「GRIP」、ピストロ「RACHINE」を展開する株式会社グリップセカンドが運営する新業態。テーマは'大人カジュアル'で、ランチ・ブランチではオーガニック料理、夜は立ち飲みバル併設のワイン食堂（ターバン）として楽しめる。
2F	shikoku バル 88 屋 /和バル	株式会社瀬戸内 しまなみ リーディング	四国のうまいもの八十八ヶ所巡りをコンセプトに、四国食材を使った郷土料理を提供し、手軽な価格で支持されている。日本橋店では、「shikoku バル 88 屋」という気軽に使えるバル&カフェ業態での出店。

※2階-6階 TOHOシネマズ日本橋

「室町ちばぎん三井ビルディング」概要

建物名	室町ちばぎん三井ビルディング (商業施設名：COREDO 室町3)
事業主	株式会社千葉銀行、わかもと製菓株式会社、株式会社総武、株式会社三越伊勢丹、株式会社木屋ビルディング、三井不動産株式会社
所在地	東京都中央区日本橋室町一丁目5番
敷地面積	約1,945㎡
延床面積	約29,120㎡
主要用途 (賃貸面積)	(1)事務所 (8~16階) 約9,300㎡ (2)商業 (B1~4階) 約3,900㎡
構造	鉄骨造、一部鉄骨鉄筋コンクリート造、鉄筋コンクリート造
階数	地上17階、地下4階
建物高さ	約80m(最高高さ)
駐車台数	118台
統括設計者	株式会社日本設計
デザイナー・アキテクト	株式会社團紀彦建築設計事務所
施工	(仮称)室町東地区開発計画 1-5 街区建設共同企業体 [清水建設株式会社、株式会社銭高組]
竣工	2014年1月31日(予定)
商業オープン	2014年3月20日(予定)



室町ちばぎん三井ビルディング
(イメージパース)

<COREDO 室町3 店舗一覧 30店舗>

フロア	店名/業種	企業名	店舗紹介コメント
B1F	GONTRAN CHERRIER TOKYO 日本橋店 /ベーカリー&ワイン ビストロ	株式会社 ベイクルーズ	パリで最も注目されている若手ブーランジェ、ゴントラン・シェリエ氏がプロデュースするベーカリー&ワインビストロ。モダンで明るい店内には、イートインスペースとレストランススペースを併設し、ワインと共に楽しめるビストロ料理も提供する。
B1F	富澤商店 /食物販	株式会社富澤商店	製菓・製パンの材料を豊富に取り揃える専門店。原材料の調達から販売まで、一貫して自社で行う体制を創業より続けている。今回は同社旗艦店の位置付けで、初のキッチンラボを設け、自社商材を使った実演を開催予定。
B1F	デイリーヤマザキ /コンビニエンス ストア	山崎製パン 株式会社	山崎製パングループならではの商品開発力を活かし、ユーザーニーズをとらえた商品を提供。コンパクトな店舗ながら、オフィスビルの足元として、オフィスエントランス脇でのワーカーサポート機能を担う。
B1F	FETE /食材物販	株式会社日食	「世界中の食文化を日本中の食卓へ」がテーマの輸入食料の総合ショップ。オリーブオイル、チーズ、生ハム・ソーセージ類などの食材と共に、それらに合うワインとのペアリングを提案する。
1F	千葉銀行 東京営業部	株式会社千葉銀行	1階には「預金・為替窓口」と「ATM」、5階には「融資窓口」を設置。
1F	茅乃舎 /和グローサリー	株式会社久原本家	1893年創業、醤油蔵を起源とする福岡の老舗「久原本家」による調味料専門店。人気の「茅乃舎だし」の他、調味料、惣菜など幅広く取り揃える。日本橋店では、さまざまな味の醤油や希少価値のある食材を使った新商品など、贈答需要も視野に入れて、よりグレードの高い商品展開に挑戦する。建築家隈研吾氏を起用した「醤油蔵」がテーマの店舗デザインにも注目。
1F	鶴屋吉信 /京茶房(和カフェ)	株式会社鶴屋吉信	1803年、京都で創業した和菓子の老舗。柚子風味の柚餅や観世水の文様を表した京観世が名物。コレド店では、菓子職人が目の前で技を披露する実演スペースを設け、作りたての和菓子が楽しめる。
1F	IL BAGARO ALMA /イタリアンバル	株式会社 コンセプト	バルを中心に、イタリアン、フレンチ、居酒屋と多岐に渡る業態を展開するコンセプトショップが、ヴェネツィアにあるバーカロ(バル)をイメージしたカジュアルなイタリアンバル業態で出店。立ち飲みスペースも併設。
1F	(仮称)クラフトビア マーケット /ビアバー	株式会社ステディ ワークス	食べて飲めるビアバーとして、現在のクラフトビールブームの一翼を担う人気店。常時30種類近くのクラフトビールを揃えるほか、フードにも力を入れている。コレド店は、内装やメニューに和との融合を意識した新業態。
2F	LIVETART /ライフスタイル ストア	株式会社パル	「CRAFT」をキーワードに日本、アジア、ヨーロッパを中心に手仕事にこだわった、ファッション、服飾雑貨、食器、食品をセレクト。コレド店では、初出店となるカフェを併設し、「衣、食、住」を表現。ワークショップなども実施し、豊かな暮らし方を提案する。

2F	CLASKA gallery& shop "DO," /ライフスタイル ストア	株式会社 コンシーズ	古いホテルをリノベートし、多様なカルチャー発信基地となっているホテル“CLASKA”が、日本、アジアから幅広くセレクトした生活雑貨、衣料、インテリア、食品等を提案するショップ。コレド店では、オーガニック食材にこだわったカフェを併設した新業態での出店。
2F	SUS gallery /チタン製テーブル ウェア	株式会社 セブン・セブン	新潟の職人技とクリエイターの感性とが融合して生まれた、メイドインジャパンの真空チタンカップのブランド。APEC2010の各国首脳への贈答品に選ばれるなど、ライフスタイルブランドとして世界でも注目されています。コレド店ではカップのほか、カトラリーなどのテーブルウェアも取扱う。
2F	漆器 山田平安堂 /漆器	株式会社 山田平安堂	1919年創業。代官山に本店を構え宮内庁御用達を拝命した漆器専門店。品質へのこだわりと大切にしながら、腕時計やアクセサリなど漆や蒔絵の美しさを生かした新しい提案を、創業の地である、日本橋の新店舗から発信を行う。
2F	gungendo /ライフスタイル ストア	株式会社石見銀山 生活文化研究所	世界遺産である「石見銀山」に本拠地を置き、古いものを復元しつつ、新しい価値を創造する「復古創新」をコンセプトとした暮らしを提案するブランド。昭和3年創業の古橋織布の職人技によって織りあげられた高密度の綿素材など失われつつある技術から生みだされる拘りの素材を使いつつも、現代的に洗練されたオリジナルの衣料品を中心に、生活雑貨、食品などを取扱う。
2F	箸長 /箸	株式会社箸長	北海道から沖縄まで日本全国の産地からとり揃えた箸専門店。1膳300円の可愛いデザインのお箸から1膳10,000円以上する職人が天然木を使って手作りした高級箸まで、常に2,000膳以上のお箸をとり揃えるほか、汁椀や箸置、和小物も扱う。
2F	大日本市 /生活雑貨	株式会社 中川政七商店	奈良の老舗 中川政七商店が手掛ける、日本各地の工芸メーカーのお店を集めた「市」というコンセプトで服飾雑貨・生活雑貨を中心に揃える小売業態。店内には一つのブランドを月替わりで丁寧で紹介する「月市」のコーナーを設けて、季節感ある商材を展開します。
2F	everyday by COLLEX /生活雑貨	株式会社アバハウ スイインターナシ ョナル	毎日楽しくさせる、北欧デザインのテーブルウェア、生活雑貨、ヴィンファブリック、世界中のハンドメイドの雑貨に加え、着心地のよいホームウェアやファッション小物を販売する。
3F	IDÉE SHOP Nihombashi /インテリア雑貨	株式会社イデー	暮らしにおける美意識やもの選びの審美眼を大切にしたいイデーのコンセプトショップ。オリジナル家具をはじめ、国内外からセレクトした雑貨やファブリックなど、日々の暮らしを楽しく豊かにするアイテムを取り揃える。
3F	SCHIATTI TOKYO LABEL /シャツ	株式会社 スキヤッティ ・オーク	日本橋に拠点を持つ、メイドインジャパンにこだわる老舗シャツメーカー。上質な天然素材を使用した、着用感、シルエットにこだわった、クオリティの高いオリジナルシャツを展開。
3F	Tabio /靴下	タビオ株式会社	靴下を通して、「Made in Japan」を全世界へ広めゆく「Tabio」。靴下の世界的な産地である奈良県を中心に、糸の素材・品質を知り尽くした職人の手によって生みだされる唯一の履き心地は世界最高水準。そのクオリティはロンドン・パリ・香港等、世界からの評価も高い。
3F	effy /バッグ	株式会社 東京デリカ	素材である皮革へのこだわりを大切に、ここにしかないシンプルでエレガントな Made in Japan のバッグや小物を豊富なカラーリングで提案。「遊びのあるナチュラルなライブ感」をテーマに、ストアの工房にてカラーパターンが選べる、オリジナルのバッグをその場で造ります。
3F	(仮称) URBAN RESEARCH DOORS /ファッション	株式会社アーバン リサーチ	「今の暮らしを心地よく」をテーマにウェアから生活雑貨、食品に至るまで幅広いアイテムを多数取り揃えたセレクトショップ。「天然素材」「手仕事」にこだわった「衣料」「ベビー服」「器」「コスメ」等の「かぐれ」の商材も取り扱う。
3F	Simply /キッチン雑貨	株式会社 Simply	デザイン性、機能性にすぐれた「ウェア感覚で着られるエプロン」を中心に、シンプルで機能的なキッチン雑貨やオリジナル食材など、毎日楽しくしてくれるアイテムを取り揃える。常設店としては都内初。
3F	伊織 /タオル	株式会社 エイトワン	国内最大規模のタオル産地である愛媛県に本社を置く今治タオルのセレクトショップ。タオルソムリエの資格をもつスタッフがセレクトした愛媛のタオルメーカー15社による400種類以上の各種タオル、グッズが揃う。
3F	まかないこすめ /化粧品	株式会社 ディーフィット	創業1899年の金箔屋から生まれた和コスメブランド。乾燥しがちな金箔屋の作業場で手仕事をしながらも「美しい肌を保ちたい」と願い続けた女性達が考案したハンドクリームや化粧水をルーツとしたメイドインジャパン素材による自然派コスメ。コレド店では「贈答用の和コスメ」や四季折々の商品も豊富に揃う。
3F	(仮称) ポーカーフェイス /眼鏡	株式会社 ヌーヴ・エイ	「上質なスタンダード」をキーワードに、優れた機能とファッション性を兼ね備えた眼鏡をセレクトする「ポーカーフェイス」の新業態。眼鏡の産地として有名な鯖江市の福井県眼鏡協会の協力のもと、大量生産ができない職人の一点ものや限定ブランドの取扱いなど、コレド店ならではの商品を多数取り揃える。
4F	ちばぎんひまわり ギャラリー/サービス	株式会社千葉銀行	千葉銀行による入場無料のアートスペース。有名作家による個展・懐古展等の「企画展」と、千葉県にゆかりのある作家の「公募展」を開催予定。
4F	無印良品 /ライフスタイル ストア	株式会社良品計画	できる限りのものを省き、簡潔に生活することが豊かで感じ良くらしにつながるをコンセプトに、衣服・雑貨、生活雑貨、食品まで取り揃えた「無印良品」が日本橋エリアに初出店。

※3Fに催事スペース2区画設置

「室町東三井ビルディング」概要

建物名	室町東三井ビルディング (商業施設名：COREDO 室町)	
事業主	三井不動産株式会社	
所在地	東京都中央区日本橋室町二丁目1番	
敷地面積	約 2,454 m ²	
延床面積	約 41,000 m ²	
主要用途 (賃貸面積)	(1) 事務所 (10~21 階) 約 14,000 m ² (2) COREDO 室町 (B1~6 階) 約 3,900 m ² ・ 商業店舗 (B1~4 階) ・ 多目的ホール (5~6 階)	
構造	鉄骨造、一部鉄骨鉄筋コンクリート造、鉄筋コンクリート造	
階数	地上 22 階、地下 4 階 塔屋 2 階	
建物高さ	104.99m (最高高さ)	
駐車台数	13 台 [※]	
統括設計者	株式会社日本設計	
デザイナー・アキテクト	株式会社團紀彦建築設計事務所	
施工	日本橋室町東地区開発計画 2-2 街区建設共同企業体	
竣工	2010 年 10 月 1 日	
商業オープン	2010 年 10 月 28 日	



室町東三井ビルディング

※平面駐車場。「室町古河三井ビルディング」、「室町ちばぎん三井ビルディング」の竣工後は、別途、一体の地下駐車場が利用可能。竣工に伴い、別棟タワーパーキング (114 台) は解体予定。

<COREDO 室町 リニューアル店舗一覧 7 店舗>

フロア	店名/業種	企業名	店舗紹介コメント
B1F	タロー書房 /書籍 (精神の散歩道)	株式会社タロー書房	小さな本屋ですが、あなたの知的関心を上げその空間を暫し逍遥するきっかけとなる本を揃えた心算の本屋です。LED 照明、木製の本棚、あなたのお手元に届くまで本を大切に扱っている本屋です。一寸お時間のある時、是非お立ち寄り下さい。そして 花には水を 夫には愛を 心には本を与えましょう。
1F	日本橋 木屋 /刃物 他	株式会社木屋	1792 年創業、「刃物の木屋」。庖丁をはじめ専門的な鋏、刃物から、ブジョーなどヨーロッパの直輸入品まで、確かな目利きで選んだ道具が店頭と並ぶ。増床・リニューアルを機にイベントコーナーを新設。第一弾として若手作家による鉄瓶を紹介する。
1F	Kono.mi (コノミ) /ナッツ、豆菓子	株式会社大阪屋製菓	鹿児島県に本社を置き、「南国珍々豆」「雀の卵」を代表とする豆菓子製造の老舗が、ナッツをキャラメリゼして作るフランスの伝統菓子「プラリネ」を独自のレシピと新しいスタイルで販売。
1F	京つけもの 西利 /京漬物	株式会社西利	1940 年創業の京都の老舗漬物店が、関東での直営店としては初出店。イートインスペースを併設し、漬物を活用した料理の提供や、ワインをはじめとしたお酒と漬物のマリアージュなど、これまでにない新しい漬物文化を発信する。
1F	船橋屋 /和菓子、和カフェ	株式会社船橋屋	1805 年に創業したくず餅の老舗。芥川龍之介など文化人も愛した有名店。日本橋店ではイートインスペースも併設し、秘伝の黒蜜ときな粉をかけるくず餅はもちろん、その他日本橋ならではの新品も開発し提供する。
1F	昆布の老舗 奥井海生堂 /昆布、酒	株式会社奥井海生堂	1871 年創業、福井県敦賀市に本店を構える昆布専門店。京都の料亭はもちろん、パリをはじめ世界のシェフからの信頼を獲得している、最高級だし昆布「蔵田昆布」をはじめ、職人手漉きのおぼろ昆布から佃煮昆布まで豊富に取り揃える。色、柄が選べる地元、福井の越前和紙の贈答用パッケージも人気。地元の日本酒黒龍も扱う。

※B1F 日本橋案内所をリニューアル

「日本橋三井タワー」概要

建物名	日本橋三井タワー
事業主	三井不動産株式会社
所在地	東京都中央区日本橋室町二丁目1番1号 他
敷地面積	14,375 m ² (三井本館街区全体)
延床面積	133,727 m ²
主要用途 (賃貸面積)	(1) 事務所 約 54,000 m ² (2) 商業店舗 約 1,200 m ² (3) ホテル 約 24,000 m ²
構造	鉄骨造 (一部鉄骨鉄筋コンクリート)
階数	地上 39 階建、地下 4 階
建物高さ	約 195m
駐車台数	356 台 (三井本館、三井二号館を含む)
設計・管理	株式会社日本設計
デザインアーキテクト	シーザー ペリ アンド アソシエーツ ジャパン 株式会社
施工	鹿島・清水・三井住友・銭高・東レ・佐藤 共同企業体
竣工	2005 年 7 月 29 日
商業オープン	2005 年 11 月 24 日



日本橋三井タワー

<日本橋三井タワー リニューアル店舗一覧 8 店舗>

フロア	店名/業種	企業名	店舗紹介コメント
B1F	ザ・ビートダイナー /ハンバーガー、 アメリカングリル	ジェイアール東日本 フードビジネス 株式会社	ガツンと響くビートの効いたアメリカン・ダイナーがコンセプト。本格派のハンバーガーやバル感覚でつまめるフードを軸に、アイドルタイムにはご褒美スイーツ、ドリンクは世界のクラフトビール&ウイスキーも提供する。
B1F	(仮称) SALVATORE GUOMO & BAR /ピッツェリア&バル	株式会社 ワイズテーブル コーポレーション	ナポリピッツァを日本に広めた一人、サルヴァトーレ・クオモがプロデュースするピッツェリア&バル。世界的評価の高いピッツァはもちろん、種類豊富なアンティパストやリーズナブルで美味しいワインが楽しめる。
B1F	(仮称) Crystal Jade Shanghai Garden /チャイニーズバル	株式会社 CRYSTAL JADE JAPAN	シンガポール・香港・上海などアジアで人気を誇るクリスタルジェイド。チャイニーズバルスタイルで名物の上海小籠包やこだわりの小皿料理と美酒を気軽に楽しめる。
B1F	釜たけ流うどん 一すし杯 /うどん、鉄板焼き、 おでん	株式会社熊五郎	関西発の、行列のできる人気讃岐うどん店。昼は同店の定番人気メニューのうどんを、夜は「うどん酒場」として全国から集めた焼酎、日本酒、ワインと共に天ぷら、串カツ、鉄板焼き、おでんなどの創作居酒屋メニューを提供。日本橋三井タワー限定の細ざるうどんも用意。
B1F	鶏料理・ちょこっと 料理 ほっこりや /鶏料理	株式会社一圓興産	「和のバル」をコンセプトに、ランチタイムには親子丼や鶏がらスープめん、夜は、つくね焼き、から揚げなどの鶏料理の他、各種おぼんざいを小皿料理で気軽に楽しめる。
B1F	シンガポール海南鶏飯 /シンガポール料理	SINGAPORE HAINAN CHIFAN 株式会社	アジア各国の様々な文化を融合させ、独自の食文化を創り上げてきたシンガポール。海南鶏飯を中心としたメニューは勿論、スパイスを効かせた東南アジアらしい料理、馴染み深い中華の技法光る料理まで幅広く揃う本格シンガポール料理店。
1F	千疋屋総本店・カフェ ディフェスタ /高級果物、洋菓子、 カフェ	株式会社 千疋屋総本店	1834年創業の千疋屋総本店が運営する、カフェディフェスタ。旬のフルーツデザートにバスタ・サラダ・アルコールの新メニューが加わり、装いも新たにリニューアルオープン。
1F	グルメショップ アット マンダリン オリエンタル 東京 /グルメショップ・カフェ	マンダリン オリエンタル 東京株式会社	6ツ星ホテルのマンダリン オリエンタル 東京のグルメショップが、カフェ・オープンカフェを併設しリニューアル。お土産で人気のホテルオリジナルのジャム、チョコレート、ティー、焼き立てのブレッドなどを、カフェでも楽しめる。