

<添付資料③> ※6月11日現在の情報に更新しております。

■商業テナント一覧 (1/2)

フロア・ゾーン	店舗名	業態	概要	日本 初出店	関東 初出店	商業 施設 初出店	新業態	
中央通り ゾーン	海木	お稲荷	福岡で根強いファンを持つ人気のお持たせ「だしいなり」をテイクアウトとイトインで提供。福岡の渡辺通にある日本料理『海木』で締めに出していた、出汁をたっぷり吸わせてこだわりの揚げで包む稲荷が人気を呼び、「海木だしいなり」としてテイクアウトや催事での提供を開始。お持たせやお土産として東京のファンも多く、海木の「だしいなり」専門店として初出店。		●	●		
	CLASSICS the Small Luxury	ハンカチ	日本橋人形町で130年以上の歴史を誇る老舗ハンカチーフ専門店が、「日本橋から世界へ」をテーマに据える新店舗。ひとつひとつお客様の要望に応じてオーダーメイドでつくる刺繍ハンカチのお店。					
	土屋靴製造所	靴・革小物	1965年にランドセル工房として創業以来、日本の職人による、つくり手の見えるものづくりを心掛ける。10年以上愛される定番アイテムから季節の限定品まで、良質な革素材を生かしたオリジナルの革靴・革小物を揃える。					
	日本百貨店 にほんばし総本店	和雑貨、和グローサリー	「ニッポンのモノヅクリとスグレモノ」をテーマに、作り手と使い手の出会いの場を作り続ける雑貨と食のセレクトショップ『日本百貨店』。創業10年を機にオープンする旗艦店では、実演販売やワークショップはもちろん、高座や文化交流など、様々なイベントを開催します。					
	能作	ライフスタイルショップ	1916年富山県高岡にて創業。高岡に400年伝わる鑄造技術を用いて錫、真鍮、青銅のテーブルウェア、インテリア製品などを扱う。今回は本店に次ぐ大型店舗となり、既存の全ラインナップに加え、高岡地域のメーカーや職人とコラボをした新ライン、「能作プレステージ」も展開予定。				●	
	85 [ハチゴウ]	発酵食物販	健康や環境に配慮した暮らしを提案するライフスタイルショップ。味噌などの発酵食品や、生活を豊かに彩る逸品を取り扱う。TIME OUTが選ぶ「Love Tokyo Awards 2017」ショップ部門グランプリ受賞。					
	フェルム ラ・テール 美瑛	ベーカリー & パティスリーカフェ	2017年6月北海道美瑛町にオープンした『フェルム ラ・テール 美瑛』が北海道外初出店。農と食をつなぎ、生産者たちの顔が見えるものづくり。体にやさしいパン、洋菓子、料理を通じて、食のライフスタイルを提案する新しいブランドです。契約農家さんが作る美瑛産の小麦、酪農家から届くジャージー牛乳やバター、農家から直接届くアスパラガスやメロンなど北海道の素材を生かした美味しさをお届けします。		●			
	南阿蘇TEA HOUSE	ハーブティー	熊本県南阿蘇生まれのハーブティー専門店が東京初出店。自社農園栽培の良質なハーブと、世界中から厳選したハーブを、オリジナルブレンドでお届けします。あなたの暮らしにハーブティーという選択肢をご提案します。		●			
江戸通り ゾーン	いい乃じ	和食	カジュアルな屋台カウンターから、ゆっくりテーブル席、プライベート感あるお席など多彩な空間。昼は香り高い特製かえしのうどんや、鍋焼き御膳など。夜は気軽に楽しめる「すき焼き」をはじめ 季節の惣菜など ツマミも食事もできる和食店。			●	●	
	東京焼肉 一頭や	焼肉	焼肉大手の『平城苑』が手掛ける新ブランド。全国より選りすぐりのブランド牛を一室に集め、ハイグレードなワインとのマリージュを。個室も複数完備し接待にも利用可能。			●		
1階	パサージュ ゾーン	あげづき	とんかつ	稀少数生産で現在ごくわずかなお店・ホテルでしか食べられない宮崎県の永田種豚場生産「南の島豚」を、店主こだわりの調理法でじっくりと揚げたとんかつの名店。開店時から行列が絶えず、わざわざこのとんかつを食べるために並ぶことを苦と感じさせない感動がある。			●	
		ソバキチ	蕎麦居酒屋	『ソバキチ』は、昼は本格蕎麦を中心としたセットメニューを、夜は自家製の二八蕎麦と季節の天ぷら、自慢の串天をはじめとした一品料理でお酒もお楽しみいただける現代的な蕎麦屋です。				
		Tables steam hot pot	蒸し料理 薩摩串揚げ	さつま揚げの『玖子貴』と『本坊商店』が協力して作り上げた新業態。ヘルシーなSteam Hot Pot(肉や野菜を鍋で蒸して食べる料理)を各テーブル毎に楽しむことができ、アルコールも充実。			●	●
		ににぎ	創作寿司 米粉天ぷら	恵比寿の『あげまき』、『イワカムツカリ』を手掛けるイマジニアの内山昭氏による寿司居酒屋。「寿司」「米粉の天ぷら」をはじめ、米由来=100%グルテンフリーメニューの構成、日本酒、米焼酎、粕取り焼酎といった米酒の提案性も追求。「高級ではなく高品質」を、外国人ゲストも視野に入れて発信。			●	●
		ONE HAND	ピストロ	牡蠣入し時など人気店を展開しているFOOD ARCHITECT LAB社が手掛ける新業態レストラン。厳選した素材、食材の魅力を引き出す調理方法、こだわりの空間による演出等、五感で楽しむカウンターメインのピストロ。			●	●
		やきとり お盆楽	焼鳥・親子丼	朝晩された新鮮な鶏肉を使用。伝統的な調理法にフレンチやイタリアンの手法を巧みに取り入れた新しいスタイルの焼鳥です。日本酒やワインとのマリージュや、お昼は豊富な京紅地鶏を使用した親子丼が楽しめます。			●	
広場 ゾーン	ISHIYA NIHONBASHI	カフェ・スイーツ	白い恋人でおなじみの「ISHIYA」による北海道外初のカフェ。色鮮やかな札幌発の「絡めパフェ」や自慢のバンクーキの提供など、昼夜問わず広場周りの憩いの場所となる。人気のサク ラング・ド・シャクッキーの販売も。		●			
	AURORA Burger	グルメバーガー	肉屋が素材にこだわったパティを熱々の鉄板でジュースに焼き上げたハンバーガー専門店です。肉屋が本気で作ったハンバーガーを是非、ご賞味ください。					
	CRAFTROCK BREW PUB & LIVE	ブルワリーレストラン	COREDO室町3で人気の『クラフトビアマーケット』が手掛ける、クラフトビール醸造所併設の新業態。作りのビールを味わえるだけでなく、店内ではライブ演奏も実施。日本橋に「ビール×音楽」の新たなスポットが誕生します。				●	
	green bean to bar CHOCOLATE	チョコレート	カカオ豆からチョコレートになるまでの全行程を手作業で製造。世界のピーントウバーチョコレートアワードにおいて、最高賞を受賞。美しい和紙で包まれたそのチョコレートは、世界各国から厳選した豆を丁寧に作り上げ、カカオ本来の風味と個性を楽しんでいただけます。日本橋限定の商品も登場。店内では、チョコレートドリンクをはじめ、日本酒やワインとのペアリングも体験いただけます。					
	Gino Sorbillo Artista Pizza Napoletana	ナポリピッツァ・イタリアン	創業80年以上の歴史を持つナポリの老舗ピッツェリアが満を持して日本初上陸。イタリア人が「待つても食べたい」と長蛇の列をなす、話題と実力を誇る大人気店のピッツァは、有機食材をふんだんに使った伝統を感じる味わいです。	●				

■商業テナント一覧 (2/2)

フロア・ゾーン	店舗名	業態	概要	日本 初出店	関東 初出店	商業 施設 初出店	新業態
地下1階	魚盛	海鮮居酒屋	日本全国各地の漁港から直送の「産直鮮魚」と捌きたての「活魚・活貝」など、「旬」の旨い魚介を圧倒的な鮮度で提供する海鮮居酒屋の新業態。				●
	spice today	エスニック	本場タイの味に日本各地の季節の食材を取り入れて、「日本の四季を感じるアジア・エスニック」の新業態。ランチは、好みの惣菜を選んでご飯と組み合わせたランチボックススタイルで、ディナーは、オリジナルクラフトビールやワインと一緒にバラエティ豊かなオリジナルエスニック料理をお楽しみください。				●
	CRISP SALAD WORKS	カスタムサラダ専門店	丁寧に手作したサラダをカジュアルに楽しめるカスタムサラダ専門店。約30種類のトッピングから選び、お好みの大きさにサラダをチョップして提供します。メインディッシュ感覚で腹いっぱい召し上がれます。				
	真不同 飲茶倶楽部	中華バル	西麻布の本格広東料理『真不同』の姉妹店で、恵比寿の人気中華バル。気軽に本場香港式飲茶とお酒を愉しむ大人の隠れ家コンセプトに、スタイリッシュでカジュアルな店内で本格中華を堪能できる。特製の焼売が名物。				
	スターバックス コーヒー	スペシャルティ コーヒーストア	アメリカ シアトル生れのスペシャルティ コーヒーストア。高品質のアラビカ種コーヒー豆から抽出したエスプレッソがベースのバラエティ豊かなドリンクやペストリー、サンドイッチをお楽しみいただけます。				
	大金星	大衆酒場	『並木橋なかむら』などを手掛ける、中村悌二氏プロデュースの大衆居酒屋。名物料理は屋台のような鉄板で焼き上げるシズル感満点の「夜鳴き焼きそば」。手作り感溢れるこだわりの料理が手頃な価格で味わえます。			●	
	鉄板焼・お好焼 maido OSAKAきっちん。	鉄板焼、お好焼	東銀座に本店がある鉄板焼の人気店。四年連続ミシュランガイド東京のビブグルマンを取得！和牛や海鮮の鉄板焼はもちろんpにはふわふわのお好焼が人気！			●	
	博多ニューコマツ	現代版博多屋台	福岡の飲食業界を牽引している『COMATSUグループ』が満を持して東京初進出。カウンターを中心とした心地の良い接客と九州食材を使ったお値打ち感のある料理で、ランチ・ちよい飲み・ディナーまで一日中楽しめる店舗です。		●		●
Hakone Bakery Dining & Bar	ベーカリー レストランバー	箱根湯本ホテルが展開するベーカリー。温泉の名所箱根で培った技術と厳選した素材とこだわりで、ひとつひとつ丁寧に手作りで製造。ベーカリーだけではなくフードメニューにも力を入れ、昼はランチブッフェやテイクアウトブッフェ、夜はバー利用もできる「パンが美味しいダイニングバー」など新たなコンセプトの店を展開。				●	
2階	誠品生活日本橋	ライフスタイル	台湾・中国・香港で40店舗以上を展開する『誠品生活』の日本1号店。誠品生活ならではの目利きで選り抜かれた書籍ゾーン、文化・雑貨ゾーン、ワークショップを取り入れた上質な体験型物販ゾーン、美食を集めたレストラン・食物販ゾーンで構成され、ゆっくりと充実した時間をお過ごしいただけます。	●			

■誠品生活日本橋入居ブランド一覧

フロア・ゾーン	テナント名	業態	概要	日本 初出店	関東 初出店	商業 施設 初出店	新業態
2階	L&Co.	ジュエリー & ワークショップ	1937年創業の老舗ジュエリーメーカーがプロデュースする工房併設型の店舗。熟練のクラフトマンが常駐し、ジュエリーの製造工程を体験できるだけでなく、オーダーや修理、リフォームにも対応。ジュエリーに関するあらゆるご相談の総合窓口として活用していただけます。				●
	郭元益(グオユエンイー)	台湾スイーツ	清の時代より続く、創業153年の中華菓子の老舗ブランド。何世代にもわたり伝承された匠の技が作り出す深い味わいが評判で、特に台湾では慶事の縁起菓子で有名。パイナップルケーキなどの定番商品に加え、デザイナーとコラボレーションしたモダンなお菓子も取り扱います。	●			
	Creema STORE	ハンドメイド雑貨	ハンドメイドマーケットプレイス「Creema」の人気クリエイターによる作品を入れ替わりで紹介するコンセプトストア。いつ行っても新しい出会いが待ち受ける、魅力あふれる約40名のクリエイターによる作品たちを是非お楽しみください。				●
	工場十貨店	ファクトリー アパレル・雑貨	衣、食、住の領域を横断して、日本全国のファクトリーブランドを集めたセレクトショップ。品質、デザイン、価格で優れたブランドを厳選、編集。商品の誕生の物語や、生産地の歴史、素材の特徴、職人の思いなどを全国へ発信します。			●	●
	注染手ぬぐいにじゆら	手ぬぐいワークショップ	大阪で生まれた染色方法・注染(ちゅうせん)の文化を大切にしたブランド。染料を注いで布を染める注染という技法においてはそれまで欠点とされていた“にじみ”や“ぼかし”といった特徴を美しさとしてとらえ、斬新なデザインや明るい色づかいが評判です。日本橋店では体験に力を入れ、定期的にワークショップも実施できる工房を併設。				●
	DAYLILY	漢方コスメ	漢方薬局を営む父を持つ台湾出身の女性と、日本出身の女性の2人が設立した、台湾発・女性のための漢方ライフスタイルブランド。女性の体温と気分を上げて、どんな1日も素敵な1日となる手助けができるように、台湾の日常に根付いた漢方というライフスタイルを普及することを目指します。	●			
	P. Seven 茶香水	香水	台湾茶からつくられた初の香水ブランド。フランス留学経験者の調香師を中心としたチームが、Made in Taiwanと環境にやさしい素材にこだわって開発しました。「台湾を瓶に詰め込む」をブランドメッセージに掲げ、台湾人の真摯なぬくもりと笑顔を香りに変えてお届けします。	●			
	meta mate	メタルギフト & ワークショップ	“人の温かさが伝わりやすい金属という素材を通じて、人から人へ温かい想いを届ける”をコンセプトとしたギフト&ワークショップ。その他オーダーメイドや名入れ等、お客様の想いに沿った贈り物をお作りいただけるほか、金属の魅力を伝えるワークショップも毎日開催。			●	●
	阿原 (YUAN)	天然コスメ	台湾生まれの人気ハーバルケアブランド。無農薬栽培の漢方やハーブを使った商品を、スキンケア・ボディケア・ヘアケア・オーラルケア用品まで幅広く取りそろえます。特に天然ハーブを使用してひとつひとつ手作りで石けんは定番商品として長く愛されています。		●		
	猿田彦珈琲	コーヒー	「たった一杯で、幸せになるコーヒー屋」をモットーに、恵比寿にて創業したスペシャルティコーヒー専門店。一杯のドリンクにこだわりとホスピタリティを添えて提供します。台湾の店舗に続き、日本で初となる誠品生活とのコラボ出店。				
	THE ALLEY	ティースタンド	台湾・アジアを中心にグローバルに展開する本格派ティースタンド。厳選した茶葉をご用意。店内で炊き上げる自家製タピオカは絶品です。「It's time for Tea お茶に恋をする、美しい生活」をモットーに、幸せを感じるドリンクをお届けいたします。				
	富錦樹台菜香檳 (フージンツリー)	台湾料理	台北のおしゃれエリア・富錦街(フージンジェ)で人気のファッション&ライフスタイルブランドが手掛ける台湾料理レストランが日本初出店。新鮮な食材を自家製調味料やドライフルーツで上品に仕上げる創作台湾料理を、豊富に揃えたシャンパンと共に楽しみたいいただけます。	●			
	王德傳 (ワンダーチュアン)	台湾茶 ティーサロン	1862年、台南で創業した老舗台湾茶荘。専門の茶畑で生産されたこだわりの台湾ウーロンは、独特の甘みかつ爽やかな風味を持ちます。日本橋店では、茶師がいた伝統的な台湾茶のほか、イートインとテイクアウトの両方に対応するウーロン茶ベースのオリジナルドリンクや、お客様自身が台湾茶の世界を体験できる教室もお楽しみいただけます。	●			