

三井不動産の豊洲の街づくりにおける取り組み

新豊洲 千客万来施設事業用地(5 街区)に商業施設「江戸前場下町」を開業
～豊洲市場や新豊洲エリアの企業・団体と連携を図り、新たな賑わいを創出～

三井不動産株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長:菰田正信)は、豊洲エリアに「千客万来施設事業用地(5 街区)を活用した賑わい創出事業」(以下 賑わい創出事業)として開業する商業施設の名称を「江戸前場下町」とし、本施設を2020年1月24日(金)にオープンすることを決定しましたので、お知らせします。

当社は1980年代より豊洲エリアでオフィスや商業施設、レジデンスを展開するなど、株式会社IHJと連携し、豊洲の街づくりに参画してきました。街の人口や来街者は順調に増加し、豊洲は住む・働く・訪れる人々がつどい、にぎわいのある街へと成長し続けています。特に2006年に開業した「三井ショッピングパーク アーバンドック ららぽーと豊洲」は、新しいショッピングゾーンとして豊洲エリアに注目が集まるきっかけの一つとなり、豊洲エリアの代表的なスポットとなっています。

また、東京メトロ有楽町線「豊洲」駅前では、当社が代表施行者を務める豊洲エリア最大の再開発プロジェクト「豊洲ベイサイドクロス」が進行しています。

こうしたなか、当社は豊洲エリアの街づくりをさらに推進し、新豊洲エリアに新たな賑わいを創り出すため、「千客万来施設事業用地(5 街区)」に商業施設「江戸前場下町」を開業します。本施設は、当社が施設をプロデュースし、リクリエーションズ株式会社(CEO:原田 康弘、以下 リクリエーションズ)が運営を担当します。

本施設は、東京都が推進する賑わい創出事業として、千客万来施設(6 街区)が運用を開始するまでの暫定事業として、豊洲市場を訪れる国内外の観光客や地域住民が市場の食材に身近に接することができる多様な店舗を設置し、賑わいを創出することを目的としています。東京都が事業者を募集し、今年4月に当社が事業予定者に選定されました。これまでに当社が培った街づくりのノウハウや豊洲エリアにおける地元企業・住民とのネットワークを最大限に活かし、東京都や豊洲市場関係者、新豊洲エリアの企業・団体など地域と連携を図り、新たな賑わい創出を目指します。

「江戸前場下町」は、豊洲市場関係の店舗をはじめ、日本の食や文化を体験できる店舗を揃えました。豊洲市場の食材を活かした寿司や海鮮丼などの飲食店、土産などを扱う物販店、計21店舗が入居予定です。

豊洲市場の新鮮な食材や日本の文化を体験できる多種多様な飲食・物販店舗が集まり、国内外の観光客や豊洲市場関係者、地域住民が憩い、交流する場づくりを実現します。



市場小路(マルシェ棟)入口正面イメージ

施設名称
えどまえじょうかまち
「江戸前場下町」

「江戸前場下町」の名称由来(コンセプト)

日本の食の台所「江戸前」をテーマにした、豊洲市場の場下町(城下町)のような賑わいのある食とライフスタイルの発信拠点となるよう想いを込めて「江戸前場下町」としました。

■施設構成について

本施設は、市場の食材を使った海鮮焼きや日本の多様な食体験が楽しめる「豊洲場下町(フードホール棟)」、市場の新鮮な食材や日本の粋を感じることができるお土産を集め、買い歩きが楽しめる「市場小路(マルシェ棟)」、屋外マルシェやイベントなど、多様な活動を生む「江戸前広場(多目的広場)」の3つのゾーンから構成されます。



※画像は全てイメージです

■入居予定の主な店舗

豊洲市場関係の店舗をはじめ、日本の食や伝統、文化を体験できる店舗を揃えました。

豊洲場下町

(フードホール棟)



◆ つぎぢ神楽寿司 豊洲場外店 ◆

天然赤酢使用の、昔ながらの本格江戸前寿司のお店です。当店の独自製法で作られたまるやかで香り高い江戸前伝統の「赤しやり」と、旬のネタの組み合わせをお楽しみください。



◆ 市場海鮮焼き 海味「うまみ」 ◆

市場直送の新鮮魚介を味わえる海鮮焼きレストラン。全国津々浦々の四季の味覚が集まる豊洲で、目利きのプロと連携し、厳選した食材を毎日仕入れております。鮮度抜群だからこそシンプルに素材本来の旨味を贅沢に味わえます。店内は全室個室仕様。ご家族でもゆっくりお寛ぎ頂けます。日本の「うまみ」がすべて詰まった市場海鮮焼きをぜひご賞味ください。



◆ 北斎茶房 ◆

日本で古来より親しまれている和菓子や甘味を、最高級小豆や大粒小豆「豊祝」、「滋賀羽二重糯」等こだわりの国産食材を惜しみなく使用し、職人がひとつひとつ想いを込めて「手作り」にてご提供します。季節の甘味をぜひご賞味ください。

市場小路

(マルシェ棟)



◆ 築地海鮮丼 大江戸 場下町スタイル ◆

豊洲市場の新鮮食材をそのまま海鮮丼に！新鮮食材を高品質のまま、よりお手ごろな価格でスピーディにご提供します。創業百余年で培われた技、豊洲ならではの食材の鮮度、厳選された食材をぜひお楽しみください。

創業1935年
果実問屋

にしかわ

◆ にしかわ ◆

1935年創業の老舗果物問屋が作る、こだわりのスイーツ専門店。日本全国から豊洲に集まるフルーツを目利きが厳選。産地と旬にこだわったフルーツを老舗果物問屋がベストな食べ方でご提供します。

東京 杉本 築地

◆ 杉本刃物 豊洲店 ◆

杉本の伝統刃物鍛錬技術を現在も継承し、独自のデザインと製法で造る老舗刃物店。その切れ味は国内に限らず海外でも人気を博しています。購入後のアフターサービスも大切にし、即日での研ぎなおしや研ぎ方教室も行っています。

(参考)

■豊洲における今後の街づくりプロジェクト

<「豊洲ベイサイドクロス」2020年4月24日(金)にグランドオープン>

1980年代から始まった豊洲二・三丁目再開発における大規模再開発として、「豊洲ベイサイドクロス」が2020年4月24日(金)にグランドオープンし、同日には街びらきが行われます。街区の核となる「豊洲ベイサイドクロスタワー」には、商業ゾーンとして「三井ショッピングパーク アーバンドック ららぽーと豊洲(豊洲ベイサイドクロスタワー)」が地下1階～地上4階にスケールアップオープン。オフィスゾーンでは新しい働き方をサポートするオフィスワーカー向け共用施設「+C(プラスクロス)」を設置するなど、効率的で快適な働き方をサポートしていきます。33階～36階はホテルとなり、2020年6月25日(木)に「三井ガーデンホテル豊洲ベイサイドクロス」として開業します。

また、「豊洲ベイサイドクロスタワー」5階～8階内には、東京ガス株式会社と当社の共同で設立した「三井不動産 TGS マスマートエネルギー株式会社」による、開発区域内外にガス発電による電気と熱を供給するエネルギーセンターが設置されます。災害時におけるエネルギーインフラの確保により、安全・安心・BCPの提供することで、災害に強い街づくりにも貢献していきます。



「豊洲ベイサイドクロスタワー」外観イメージ



「豊洲ベイサイドクロス」ロゴ

<スマートシティの推進>

豊洲エリアは、2019年5月に国土交通省のスマートシティモデル事業において、先行モデルプロジェクトに選定されました。2019年11月には、「豊洲スマートシティ連絡会」および「豊洲スマートシティ推進協議会」が設立され、開発や街の成長に伴って顕在化した交通問題やインバウンド対応、防災対策などの課題解決を図るための取り組みの検討が進められています。当社も会員の一員として、地方公共団体や豊洲関連企業、技術提供企業と連携して、課題解決のためのスマートシティ化を推進していきます。

(詳細は https://www.mlit.go.jp/report/press/toshi07_hh_000139.html をご覧ください。)

当社は、2020年より順次オープンする「江戸前場下町」や「豊洲ベイサイドクロス」によって、新たな賑わいを創出するとともに、今後も豊洲エリアのさらなる魅力と付加価値向上のため、豊洲の街づくりに貢献していきます。

※画像は全てイメージです。

<添付資料 1>

「江戸前場下町」概要

施設名	江戸前場下町
交通	ゆりかもめ「市場前」駅前 徒歩1分
所在地	東京都江東区豊洲6丁目 東京都市計画事業豊洲土地区画整理事業地区内5街区の一部
主要用途	店舗(物販・飲食)
階数	地上1階
店舗数	21店舗
基本営業時間・休業日	9時～18時(市場海鮮焼き 海味「うまみ」は21時まで) 豊洲市場が休業となる、日曜、水曜、祝日他
面積	敷地面積:3,035.79㎡(918.32坪) 延床面積:734.84㎡(222.28坪) 店舗面積:475.08㎡(143.71坪)
土地所有者	東京都(一時使用を目的とする土地賃貸借契約)
事業主	三井不動産株式会社
施設運営	リクレーションズ株式会社
スケジュール	2019年7月16日着工 2020年1月8日竣工(予定) 2020年1月24日施設開業(予定)

【位置図】



<添付資料 2>

「江戸前場下町」店舗リスト

豊洲場下町(フードホール棟)

店名	ヨミガナ	概要
うどん おにやんま 豊洲店	ウドンオニヤンマ トヨステン	日本が誇る最強のファストフード＝うどん、をコンセプトに旨いうどんを安く出すことにこだわったお店です。
市場海鮮焼き 海味「うまみ」	シジョウカイセンヤキ ウマミ	市場直送の新鮮魚介を味わえる海鮮焼きレストラン。全国津々浦々の四季の味覚が集まる豊洲で、目利きのプロと連携し、厳選した食材を毎日仕入れています。鮮度抜群だからこそシンプルに素材本来の旨味を贅沢に味わえます。店内は全室個室仕様。ご家族でもゆっくりお寛ぎ頂けます。日本の「うまみ」がすべて詰まった市場海鮮焼きをぜひご賞味ください。
WILD KINGDOM TOYOSU	ワイルドキングダムトヨス	ワイルドビーチ、マジックビーチ、ワイルドマジックなど東京のBBQシーンをリードするリクリエーションズが豊洲市場と連動した「直送素材」を自由に持ち込み楽しめる最新「シーフードバーベキュー」スポットをプロデュース。
ねいろ屋	ネイロヤ	厳選された食材を使用し、インパクトよりやさしさを大切に、らーめんを作っています。素材を活かしシンプルかつ唯一無二の味を求め常に味を磨いています。
鈴富	スズミ	豊洲市場の鮪仲卸【鈴富】直営の江戸前寿司店です。美味しい物をより美味しく召し上がって戴く為、熟練職人ならではの手握り技で四季の豊かさを感じる新鮮な「旬」のネタを一貫一貫握り季節を感じる魅力ある握り寿司・丼をご提供します。
つきち神楽寿司 豊洲場外店	ツキチカグラズシ トヨスジョウガイテン	天然赤酢使用の、昔ながらの本格江戸前寿司のお店です。当店の独自製法で作られたまるやかで香り高い江戸前伝統の「赤しやり」と、旬のネタの組み合わせをお楽しみください。
寿司菜	スッシーナ	高級ネタのお寿司をもっと気軽に楽しんでいただく寿司店です。豊洲市場の目利きが厳選した逸品をぜひご堪能ください。
炭火烧専門食処 白銀屋 豊洲分店	スミビヤキセンモンシヨク ドコロ シロガネヤ トヨスブンテン	素材の旨さに、唸るようにお酒が飲みたくなる。食堂・居酒屋としても使えるお店です。大満足価格で「素材」、「ボリューム」に対してのこだわり。高級素材をお腹一杯召し上がれ！
北斎茶房	ホクサイサボウ	生前、餅と甘味をこよなく好んで食したといわれる葛飾北斎の生誕の地に本店を構える「北斎茶房」。日本で古来より親しまれている和菓子や甘味を、最高級小豆や大粒小豆「豊祝」、「滋賀羽二重糯」等こだわりの国産食材を惜しみなく使用し、職人がひとつひとつ想いを込めて丁寧に「手作り」にてご提供します。また、春夏秋冬で様々な甘味をご用意していますので、季節の甘味をぜひご賞味ください。
ガーデンスタンド 場下町茶寮	ガーデンスタンド ジョウカマチサリョウ	日本が誇る伝統のひとつである抹茶を居心地の良い空間でご提供いたします。古くから愛されてきた味と香りを江戸前場下町でゆっくり・じっくりお楽しみください。

市場小路(マルシェ棟)

店名	ヨミガナ	概要
築地海鮮丼 大江戸 場下町スタイル	ツジジカイセンドン オオエド ジョウカマチスタイル	豊洲市場の新鮮食材をそのまま海鮮丼に！新鮮食材を高品質のまま、よりお手ごろな価格でスピーディにご提供いたします。創業百余年で培われた技、豊洲ならではの食材の鮮度、厳選された食材をぜひお楽しみください。
みやげ処 豊洲 ICHIBAN	ミヤゲドコロ トヨスイチバン	江戸前場下町で唯一のおみやげ専門店。市場や江戸の活気をイメージした屋台風の仕器・棚でデザインされた店内で、多数のお土産を取り揃えています。
和田久 豊洲場下町店	ワダキユウ トヨスジョウカマチテン	創業95年のだしの専門店。天日干し、うま味にこだわった鰹節を HACCP 認定工場で作っています。安心・安全・良品質をモットーに国内はもとより海外にも輸出され、多くの一流調理師の方々から支持されています。
山茂マルシェ	ヤマシゲマルシェ	豊洲市場に入荷する塩干物を中心として、おいしい珍味を一般の方々でもお求めやすい小分けパックで販売します。
杉本刃物 豊洲店	スギモトハモノ トヨステン	杉本の伝統刃物鍛錬技術を現在も継承し、独自のデザインと製法で造る老舗刃物店。その切れ味は国内に限らず海外でも人気を博しています。購入後のアフターサービスも大切にし、即日での研ぎなおしや研ぎ方教室も行っております。
にしかわ	ニシカワ	1935年創業の老舗果物問屋が作る、こだわりのスイーツ専門店。日本全国から豊洲に集まるフルーツを目利きが厳選。産地と旬にこだわったフルーツを老舗果物問屋がベストな食べ方でご提供します。
佃宝	ツクホウ	無添加にこだわった老舗佃煮店。素材を活かした本物の味をご賞味ください。
吉岡屋	ヨシオカヤ	「いつでも気軽に漬物を！」をモットーに、築地・豊洲で培った厳選力で、上質な漬物を取り揃えています。
吟海	ギンミ	“おいしいしあわせ”をコンセプトに、旬の魚、鮮度、製法にこだわった商品をお届けする鮮魚加工品店。築地から豊洲へと受け継がれた魚河岸の伝統、情報力、目利きの力を生かし、生産者、産地の皆様と連携した商品をお客様にご提供します。
本まぐろ直売所	ホンマグロチヨクバイジヨ	豊洲市場で仕入れをした上質なまぐろの販売をしています。まぐろの希少部位を、お手ごろな価格で提供します。上質なまぐろをふんだんに使ったロール寿司やスーブもぜひご賞味ください。
海の幸 福笑	ウミノサチ フクワライ	市場直送の海の幸を季節ごとの旬な食材を使用して様々なメニューで楽しむ食べ歩きグルメ。第一弾は「うみのおでん」。名代「七福」は、海老、帆立、蛤、お餅など7種の具材が詰まった巾着おでん。蛤や市場のこだわりの素材で丁寧に取ったオリジナルおでん出汁は、おでんだけでなく、日本酒を割った「出汁割り酒」として日本酒カウンターでお楽しみいただけます。