

人と街と環境をつなぐコミュニティ空間 「大手町カフェ」をオープン

三菱地所は8月30日、「大手町カフェ」を大手町ビル（千代田区大手町1-6-1）1階にオープンします。同カフェは、“丸の内型サステナビリティ～人と街と環境をつなぐ～”をテーマに、展示・セミナースペース、カフェスペースからなるコミュニティ空間です。

「大手町カフェ」は、カフェの利用者や丸の内ワーカーがくつろぎの中で自分たちを取り巻く環境を身近に感じ、都市環境を考えるきっかけを提供するとともに、丸の内エリアの企業・就業者を中心に同施設での活動への参加を呼びかけ、様々な研究機関や企業とのネットワークを構築することで、サステナブルな社会の形成に必要な環境に関する知識・技術の情報交流拠点となることを目指します。

地球温暖化防止に都市が果たす役割がますます重要視される中、三菱地所はここで蓄積されるノウハウを、新丸ビルを始め、今後の丸の内の街づくりに積極的に活かしてまいります。

展示・セミナースペース

環境に関する最新の研究・技術の情報を映像やパネルで紹介します。また、「新エネルギー」「都市の生態系」などをテーマに研究者や企業を対象とするワークショップを実施したり、「健康」「美容」などをテーマに一般の方々も参加できるセミナーやサロンを毎月開催するなど、知的交流の場としても活用します。

さらに都心型のコンパクトなバイオマスエネルギー装置として注目されている「亜臨界プラント」の大型オブジェでは、生ゴミなどからDHA、アミノ酸、乳酸、カルシウムなどの有価物やエネルギーを抽出する仕組みを分かりやすく紹介します。

カフェスペース

生産者の顔が見える食材や機能性食材を使用した体にやさしい料理・飲料を提供します。カフェ内に設置しているテーブル「ユビキタス手水鉢（ちょうずばち）」では、カフェで提供しているこだわりの商品や食材の生産者情報や農法などの詳しい情報を得ることができます。

また都市における資源循環の観点から、旧「新丸ビル」の基礎として埋め込まれていた松杭から作った炭を壁に使用し、室内の防臭、空気浄化を図っているほか、バーカウンターには同ビルの1階の壁に使用していた木目調大理石を再利用しています。

尚、大手町カフェは環境技術の開発や評論で著名な赤池学氏が所長を務める(株)ユニバーサルデザイン総合研究所の協力を得て運営します。

施設概要

- ・場 所：大手町ビル1階
 - ・面 積：410㎡
 - ・営業時間：展示・セミナースペース 月～金 9:30-18:00 土 12:00-18:00
カフェスペース 月～金 11:00-23:00 土 12:00-18:00
- 日曜・祝日は定休



「大手町カフェ」イメージパース

以 上

本件に関するお問い合わせ先
三菱地所株式会社 広報部
03 - 3287 - 5200

展示・セミナースペース概要

1. 環境技術をわかりやすく展示

サステナブルな街づくりに必要な環境技術を展示、紹介します。

亜臨界プラントの大型オブジェ（シンボル展示）

大阪府立大学吉田弘之教授による「魔法の水：亜臨界水による廃棄物の有用資源化」のプレゼンテーション。有機性廃棄物(野菜くず、魚のあらなど)を亜臨界水で加水分解し、DHA、BDF(バイオ・ディーゼル・フューエル)アミノ酸、乳酸、カルシウムなどの有価物やエネルギーを抽出する仕組みをわかりやすく紹介します。



メディアボックス（壁面に設けられた展示ボックス）

丸の内の古い建物で使用されていた資源のリサイクル製品（松杭、コンクリート骨材など）をはじめ、エコマテリアル、環境対応製品などを展示します。

映像・ITパネル

都市の緑化技術や地域冷暖房システムの仕組み、エコモビリティ（丸の内シャトルなど）、都市における新エネルギー活用、生ゴミなどの資源循環、環境コミュニティ活動（エコポイントカードや打ち水大作戦など）を映像やパネル展示で紹介します。

2. 各種イベント

1) ワークショップ、研究会

丸の内エリアの企業、環境分野の専門家やベンチャー企業などを迎え、人と企業、技術のネットワーク育成を目指し、勉強会形式のワークショップ、研究会を定期的を開催します。

- 取り上げるテーマ
- ・都市の緑化、ヒートアイランド対策
 - ・都市における資源の有効活用
 - ・バイオマスや水素などの新エネルギー
 - ・都市のモビリティとユニバーサルデザイン など

2) セミナー、サロン

一般の方々を対象に様々なセミナー、サロンを開催します。

- 9月24日(土) 「赤池 学氏の生物に学ぶ、食に学ぶ」
10月15日(土) 「矢野 正氏のモバイル・ガーデニング入門」
11月以降 「ガーデニング教室」、「リサイクルアート教室」、「食の体験ツアー」、「発酵食品試食会」など

3) カフェ・イベント

- 8月31日(水) アコースティック・ライブ「神崎ひさあき with フォーストリングス」
以降、毎月最終金曜日にカフェ・ライブを実施予定
10月 1日(土) 「インドネシアン・ティーパーティ」
以降、毎月第1週に食に関するカフェ・イベントを実施予定

カフェスペース概要

1. リサイクル素材などを使った空間演出

1) 建築副産物の活用

新丸ビルの建設現場から出た建築副産物の一部を再利用します



出土した松杭



炭化させる



室内のパーティションに活用



1階にあった壁の石



バーカウンターに変身

2) リサイクル素材を使ってモダンな空間を演出

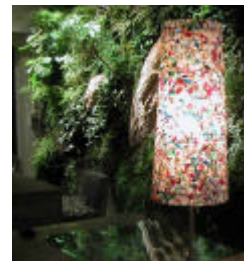
カフェ内の建材や椅子、テーブルは、リサイクル素材などで構成します。



ウィスキーの樽から
生まれた椅子



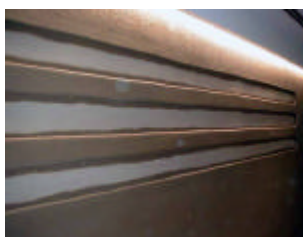
廃材を利用した
スクラップウッドチェア



リサイクルスタンド

3) 自然素材を生かした空間の創造

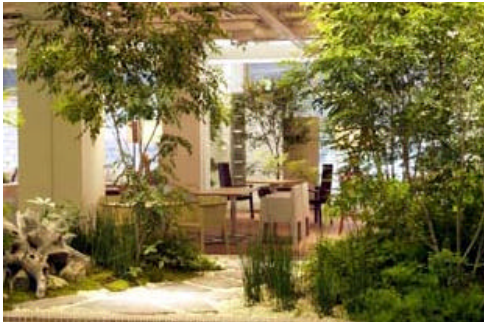
将来の建て替え時にも、できるだけ建築副産物を出さない工夫を盛り込み、自然素材を活用します。



首相官邸の閣議室の壁や愛地球博海上の森広場の壁などを手がけた、左官技能士・狭土秀平（はさどしゅうへい）氏がたたきや土壁をつくります。

2. 都市緑化と武蔵野の植生を生かしたガーデニング

皇居に残る武蔵野の自然生態系をお手本にガーデニングを行い、カフェの四季を彩ります。



メインガーデン

メインガーデンは植栽プランナー/小泉薫氏と空間デザイナー/鈴木恵千代氏による、スローガーデンの空間づくり。

2004年、世界最高峰のコンテスト 英国チェルシーフラワーショーのシティーガーデン部門で、最優秀ガーデン賞を受賞した矢野正（やのただし）氏が、四季折々のモバイルガーデンを演出します。2005年丸の内ガーデンジュエリーのメインガーデン制作も担当。

3. 「ユビキタス手水鉢（ちょうずばち）」

カフェ内に設置しているガラス天板のテーブル。天板がデジタル情報端末となっており、陳列しているQRコード¹の付いた食材や商品などをかざすと、生産者情報や農法、栽培法などの情報がディスプレイに浮かび上がります。

企画開発は、「丸の内ユビキタスミュージアム」²の開発者で、「打ち水大作戦」などの仕掛け人の一人である、京都造形芸術大学教授 竹村真一（たけむらしんいち）氏が担当。

1：2次元コードの一種。バーコードは、一方向だけにしか情報を持っていないのに対し、2次元コードは横、縦の両方に情報を持っているため、バーコードの数十倍から数百倍のデータをコード化させることができる。

2：丸の内の各所に設置されているQRコードを携帯電話を読みとることで、街の情報を取り出したり、自分の感想を送れる新しい形の「街ナビゲーション」システム。

4. カフェのお料理

1) 食材に対する考え方

1. 生産者とのつながり

生産者・製造者の方々が生み出す物語のある素材を大事に取り扱い、メニューに反映していきます。また、お客様と生産者・製造者の交流を目的に、イベントなどを継続的に開催します。

2. トレーサビリティ

誰がどこでどのように作られたのか、どのような機能性や薬効性を持っているのか、「ユビキタス手水鉢」で確認できるのはもちろん、店内の表示などでお客様にお知らせいたします。

3. 食の最先端研究者との連携

大学や研究者のネットワークを活かし、健康や美容などに効果のあるメニューを提供します。

2) 変化し続けるメニュー

1. おいしさに先進機能を盛り込む

「美肌」「秋の収穫祭」「寒さに負けない体づくり」など、季節に合わせたテーマと食材を組み合わせ、毎月、提案型のメニューを提供していきます。

脂肪代謝によりシルクパウダー入りドリンク 日本全国の伝統的・先進的な発酵食
弘前大学研究・未成熟リンゴを使った免疫増進ジュース など

2. 日本全国美味しいものをお取り寄せ

全国から選んだ、旬のお取り寄せ食材を使ったメニューづくりに取り組みます。

9月のオープン当初には、有機生産者 田島譲（栃木産）さんの里芋、島田晴夫（栃木産）さんの長ネギ、糸川米子さんのピーマン、栃木県・野菜直売場「旬采屋」から毎週届く野菜のなどの豊富なお取り寄せ食材を次々に紹介していきます。

3) メニュー例



ガーデンランチ 1,500 円
(ランチメニュー)

4 分割のプレートに玄米・野菜・鶏・魚料理が入ったボリュームあるランチ。



**チキンズの鶏のササミと
胸肉のカルパッチョ**
(ディナーメニュー) 900 円

食感ある肉質の美味しい鶏肉をピリッと辛味のあるアジア風ドレッシングで。



有機野菜のホックラ盛り合わせ
(ディナーメニュー) 1,000 円

野菜をシンプルに蒸した盛り合わせ。いろんな薬味で楽しめます。

その他、旬の素材を生かして、700 円程度から、常時 30 種類以上の単品メニューをご提供します。