

街区の統合・再編を実現した新虎通り沿道開発のモデル事業 「新虎通り CORE」 竣工 東京の新たなシンボルストリートに賑わいと交流の核(コア)が誕生

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長:辻慎吾)が、大林新屋和不動産株式会社(東京都千代田区、代表取締役社長:齋藤正博)と新橋四丁目にて建設を進めておりました「新虎通り CORE(コア)」が9月26日に竣工いたしました。

「新虎通り CORE」は、東京の新たなシンボルストリート・新虎通り沿道において、街区の統合・再編を実現した第1号プロジェクトであり、今後の沿道開発におけるモデル事業。新虎通りと日比谷通りの交差点に位置する、地上15階・地下1階、延床面積約17,500㎡、総貸室面積約1万㎡の複合施設です。最新スペックのオフィス、インキュベーションオフィス、カジュアルで使い勝手の良いレストランなどに加えて、広い歩道を有する新虎通りに面した1階の区画にはカフェ/イベントスペースを開設。多様な人々が集い、交流し、アイデアを生み出す新たなコミュニティの場として、また、エリアマネジメント活動の拠点として、ここから新橋・虎ノ門エリア全体の賑わいを生み出します。



モデル事業として、新虎通り沿道の開発を牽引



1階の「THE CORE KITCHEN/SPACE」が
エリアマネジメント活動の拠点に



歩道上にテラス席を設置し、エリア全体の賑わいを創出

当社は、「新虎通り CORE」を核としたエリアマネジメント活動を積極的に展開し、グローバルプレーヤーが住み、働き、集うことのできる「国際新都心・グローバルビジネスセンター」の形成を推進することで、引き続き国際都市・東京の磁力向上に貢献してまいります。

【本件に関するお問い合わせ先】

森ビル株式会社 広報室 田部、落合、秋葉

TEL : 03-6406-6606 FAX : 03-6406-9306 E-mail : koho@mori.co.jp

街区の統合・再編を実現した、新虎通り沿道開発のモデル事業

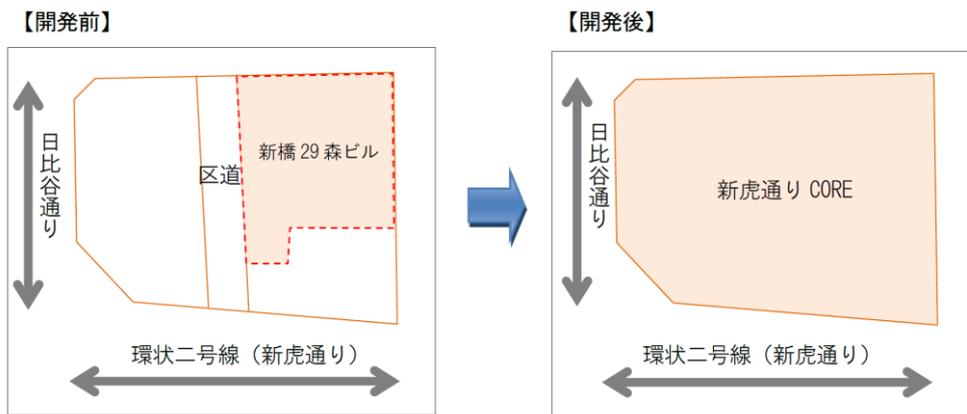
■シンボルストリートにふさわしい街並みづくりに貢献

新虎通り沿道は、東京の新たなシンボルストリートとしてふさわしい街並みを形成すべく、沿道一体が「東京のしゃれた街並みづくり推進条例」に基づく「環状第二号線沿道新橋地区 街並み再生地区」に指定されており、目指すべき街並みの形成に向けて、「街並み再生方針」(*)が掲げられています。

「新虎通り CORE」は、この方針に基づき、道路を挟んで隣接する2つの街区を一体的に開発した、街区統合・再編の第1号プロジェクトです。今後の沿道開発のモデル事業として、沿道の街並みづくりをけん引します。なお、本プロジェクトは1975年竣工の新橋29森ビル(通称ナンバービル)の再々開発プロジェクトでもあります。

※「東京のしゃれた街並みづくり推進条例」に基づく「環状第二号線沿道新橋地区 街並み再生地区」街並み再生方針とは

敷地の細分化等により市街地の更新がなかなか進まない地区において、一律に定められたルールではなく、地域の実情に即した柔軟なルールに沿って段階的にまちづくりを行い、都市基盤の再編等の地域の課題を解決していく方針。



■新虎通りの新たなランドマークとなり賑わいを創出する建築デザイン

新虎通りと日比谷通りとの交差点に位置する「新虎通り CORE」。ファサード全面に白色のフレームをボックス状に配する外観は、東京の新たなシンボルストリートのランドマークとなり、人々に街角を印象づけるデザインとしています。低層部はショーケースに見立てたフレームをデザインし、透明感のある大きな開口部を設けています。これにより内部空間と沿道の街並みとが一体となった賑わいある豊かな歩行者空間を創出します。

■街並みとの融合を図り、新虎通り歩道上にテラス席を設置

新虎通りエリアマネジメント協議会(*)と連携し、1階のカフェ/イベントスペース「THE CORE KITCHEN/SPACE」が面する新虎通りの歩道上に、椅子やテーブルなどを設置。「THE CORE KITCHEN/SPACE」と歩道を一体的に活用することで、周辺の街並みとの融合を図ります。

※新虎通りエリアマネジメント協議会とは

新虎通り開通(2014年)に合わせて発足した、地元企業を中心とした組織。新虎通りおよびその沿道がより魅力的な空間となり、街全体の価値向上につなげるため、エリアビジョン策定、オープンカフェの設置、清掃活動等に取り組んでいる。また、新虎通りとその沿道空間を活用した様々な文化発信やイベント活動を通じて、新橋・虎ノ門エリア全体の賑わいづくりを目指す。

新虎通りエリアマネジメント協議会 会長 松本栄一氏(コメント)

「新虎通り CORE」が完成したことで、虎ノ門と新橋をつなぐ新虎通り沿いにエリアマネジメントの拠点が出来ました。ここがエリアマネジメント活動の核となり、未来に向けた街づくりの核となることを願っています。

「THE CORE KITCHEN/SPACE」(1階)がエリアマネジメント活動の拠点に

■カフェには専任の「コミュニティマネージャー」が常駐し、多様な人々をつなぐ架け橋に

広い歩道を有する新虎通りに面した1階の「THE CORE KITCHEN/SPACE」のカフェには、専任の「コミュニティマネージャー」が常駐。ここに集う多様な人々をつなぐ架け橋の役割を担うことで、新たなコミュニティを醸成し、新橋・虎ノ門エリア全体を「新しいアイデアが生まれ、多彩な文化・経済活動が創造される街」に育てていきます。

「THE CORE KITCHEN/SPACE」コミュニティマネージャー 中川知子氏 (コメント)

「新虎通り CORE」が、2020年に向けてますます進化を続ける新橋・虎ノ門エリアの核(コア)となり、たくさんのイノベーションが起きるよう、ここに集まる人々と暖かみのある交流をしていきたいと思っています。また、「新虎通りに行くといつも面白いことが起きている」という口コミを通じてより多くの人々に足を運んでいただけるよう、様々なことを仕掛けていきたいです。

■イベントスペースでは最先端のビジネスイベントやデザインワークショップを開催

「THE CORE KITCHEN/SPACE」のイベントスペースは、多様な人々が集い、交流し、新しいアイデアを発信する拠点となります。第1弾として、メルセデスベンツ社による最先端IT技術を搭載したモビリティ系イベントの開催が決定。また、アート系大学の最高峰と言われる英国ロイヤル・カレッジ・オブ・アート(RCA)と東京大学生産技術研究所の共同運営による、社会人向けラーニングプログラム「RCA-IIS Tokyo Design Lab DESIGN ACADEMY(※)」の開催も予定しています。

※RCA-IIS Tokyo Design Lab DESIGN ACADEMYとは

英国のRCAが持つデザイン・エンジニアリングの知見と、東京大学生産技術研究所が持つ科学技術の知見を融合した、グローバルな視点を持つビジネスマン向けのデザイン・イノベーション教育プログラム。2018年11月より開催予定。

■地元のデザイナー「CC INC.」がロゴデザインを制作

「THE CORE KITCHEN/SPACE」のロゴデザインは、新橋・虎ノ門エリアにオフィスを構える「CC INC.」が制作。生物が成長していくうえで重要となる命の源をリンゴの芯に例えたデザインには、「THE CORE KITCHEN/SPACE」がこのエリアの核となるようにとの想いが込められています。

CC INC. 代表 戸田宏一郎氏 (コメント)

新橋・虎ノ門エリアは日本で一番と言ってよいほど、新陳代謝の激しいエリアです。変わりゆく中でしか作り出せない、時代性を持ったクリエイティブにチャレンジしていくために、当社はこの地を選択しました。我々はアイデアやデザインの力を信じています。「新虎通り CORE」とともに、新たなチャレンジをしていきたいと思えます。



「THE CORE KITCHEN/SPACE」が
エリアマネジメント活動の拠点に



最先端のビジネスイベントや
ワークショップを開催



THE CORE
KITCHEN/SPACE

「THE CORE KITCHEN/SPACE」
のロゴ

イノベーションを誘発する最新スペックのワークプレイス

4～14階の最新スペックのオフィス区画は、基準階面積約860㎡(260坪)、基準階天井高2.8mの、明るく開放的な整形の執務空間。明るさセンサーを利用して照度を調整するLED照明を採用し、太陽光発電も積極的に導入するなど、環境への配慮にも努めています。さらに屋上にはルーフガーデンを設置。オフィスワーカー限定のリフレッシュスペースとして、あふれる緑と都心の眺望を楽しめます。

オフィス区画には、株式会社クリーク・アンド・リバー社(代表取締役社長:井川幸広)および同グループ企業が入居を予定。第一線で活躍する多彩なクリエイターなどのプロフェッショナルを支援してきた実績を持つ同社の新たな展開は、新橋・虎ノ門エリア発展への貢献が期待されています。



2層吹き抜けのメインエントランス



最新スペックのオフィスフロア(4F～14F)



あふれる緑と都心の眺望を楽しめる
オフィスワーカー限定のルーフガーデン

3階には、約60～180㎡のインキュベーションオフィスを設け、海外から日本に進出するジャパンエントリー企業やベンチャー企業などを誘致予定。小規模オフィス空間に加えて、共用ラウンジや共用会議室を併設し、「新虎通りCORE」から新たなイノベーションを誘発していきます。



インキュベーションオフィスフロア(3F)には、共用ラウンジや共用会議室も併設

カジュアルで使い勝手の良い6店舗のレストラン&ショップ

1階～2階には、「THE CORE KITCHEN/SPACE」に加えて、カジュアルで使い勝手の良い6店舗のレストラン&ショップを揃えました。

昼はお弁当、夜はセルフバー形式で新鮮な野菜や惣菜を楽しめる八百屋直営の「旬八キッチン&テーブル」、リーズナブルな価格でシュラスコバイキングを提供する浅草の人気店「シュハスカリア キボン」、アウトドア料理とクラフトビールを味わえる「よなよなビアワークス」、新橋の人気店「三笠バル」による地中海レストラン「マルサラ by 三笠バル」、自然派ワインを楽しめるビストロ「222」など、いずれも個性溢れる顔ぶれ。おひとりさまから大人数の飲み会まで、また、パーティー、女子会、デートなど、様々なシーンで気軽にご利用いただけます。



店舗名	カテゴリー	内容	階数
 ザコアキッチン / スペース THE CORE KITCHEN / SPACE	カフェ・ダイニング/ イベントスペース	食を通じてグローバルなワーカーの交流の場を提供。「肉料理の聖地」と呼ばれる銀座の名店「Mardi Gras (マルディグラ)」の和知徹シェフが監修したトマホークステーキ、ポテトサラダ等、皆でシェアしながら楽しめるフードに、オリジナルのクラフトビールと厳選されたカクテルやナチュラルワインを提供します。 トランジットジェネラルオフィスが企画・運営する新業態。	1F
 旬八キッチン&テーブル Shunpachi Kitchen & Table	青果・惣菜 イートイン・セルフバー	全国各地から届いた新鮮な野菜や果物を使った料理が楽しめる、八百屋「旬八青果店」の新業態。朝・昼は、野菜たっぷりのお弁当やおむすび、青果100%のスムージーなどを提供。夜は、セルフバー形式にて惣菜とお酒を楽しむ都市のダイニングへ。	1F
 マルサラ by 三笠バル MARSALA by MIKASA BAR	地中海レストラン	シチリア、モロッコ、ギリシャ、南仏の地中海4カ国の郷土料理を提供。洗練された空間で、本格的な料理とワインをバルの気軽さで楽しめるレストラン。	2F
 222 TWO・TWO・TWO	ビストロ	自然派ワインを楽しむビストロスタイル。大衆酒場のイメージにて、鮮魚や肉料理を斬新奇抜なアイデアや盛り付けで楽しむカジュアルビストロ。	2F
 シュハスカリア キボン Churrascaria Que bom!	シュラスコ (ブラジル料理)	ブラジル生まれのサッカーブランド「ATHLETA」が手掛ける本格的なシュハスカリア。バイキング形式にて、約70種類のブラジル料理や野菜などと、14種類のシュラスコを提供。肉の塊を豪快に切り分ける本場料理をカジュアルに愉しめる。	2F
 よなよなビアワークス 新虎通り店 YONA YONA BEER WORKS SHINTORA DORI	ビアレストラン	ヤッホーブルーイングの最も多くの種類のクラフトビールを味わえる公式ビアレストラン。「よなよなエール」「水曜日の猫」などの定番はもちろん、WORKS ALEやここでしか飲むことができない限定醸造ビールを随時用意。フードは、アウトドア料理をテーマに、鶏やオリジナルソーセージなどを提供。	2F

「新虎通り CORE」 概要

所在地	: 東京都港区新橋四丁目1番1号(住居表示)
敷地面積	: 約 1,524 m ² (約 461 坪)
延床面積	: 約 17,433 m ² (約 5,274 坪)
オフィス総貸室面積	: 約 10,018 m ² (約 3,030 坪)
基準階貸室面積	: 約 858 m ² (約 260 坪)
用途	: 事務所、店舗、駐車場
構造	: 鉄骨造 一部鉄骨鉄筋コンクリート造
階数および高さ	: 地上 15 階・地下 1 階・塔屋 1 階、高さ約 75m
建築主	: 森ビル株式会社、大林新星和不動産株式会社
設計者	: 株式会社大林組一級建築士事務所
施工者	: 株式会社大林組
着工	: 平成 28 年 8 月
竣工	: 平成 30 年 9 月 26 日
開業	: 平成 30 年 10 月 18 日(予定)

