

クリエイティブカンパニーNAKED Inc. x 代々木上原の人気ビストロ 「MAISON CINQUANTE CINQ」プロデュース。コーヒーは猿田彦珈琲が監修 ネイキッド村松亮太郎が初プロデュースのデリ&レストラン 9STORIES (ナインストーリーズ) 代々木上原にグランドオープン

株式会社ネイキッド（英語表記：NAKED Inc.）、株式会社シェルシュ、東西建物株式会社は、デリ&レストラン「9STORIES (ナインストーリーズ)」を代々木上原に7月29日グランドオープンいたしました。ネイキッド代表村松亮太郎初のプロデュース店であり、ネイキッドが空間演出を担当、料理監修には「メゾンサンカントサンク」オーナーシェフ丸山智博氏を迎え、9STORIESを共同運営いたします。コーヒーは人気スペシャルティコーヒー専門店「猿田彦珈琲」が監修しています。



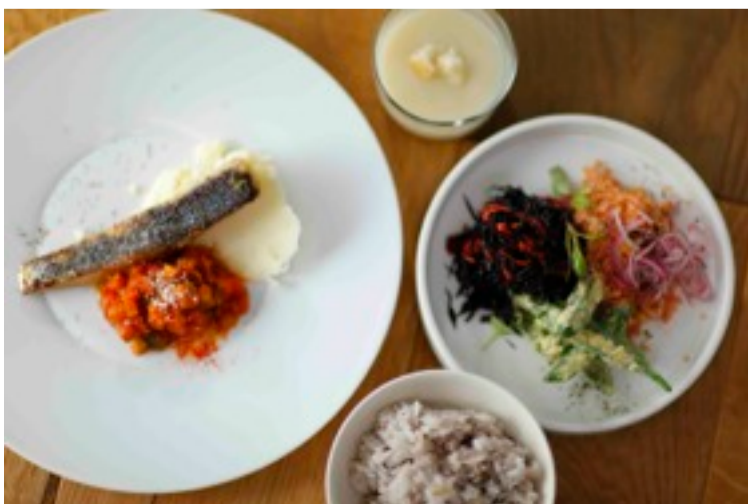
◆夜は、東京駅プロジェクションマッピング、「ナイトアクアリウム」演出のネイキッド最新アート作品が楽しめる空間



マッピング作品は現在19:00～に毎日出現

9STORIESのコンセプトは「World Fusion Experience」。世界中の雑貨、インテリア、ハーブキャンドル、グリーンをベースとした植栽で、滞在型リゾートのような「日常の中の非日常」性をもった、ラスティックで上質な空間を演出。また、ディナータイムには、季節のテーマにあわせたネイキッドの最新アート作品を9STORIESで定期的に発表いたします。これまでに、プロジェクションマッピングを用いて、星野リゾート リゾナーレ八ヶ岳のクリスマス（2013）空間演出、現在開催中の「ナイトアクアリウム」演出を手がけるネイキッドのアート作品が常設的に楽しめる都内唯一のレストランとなります。季節ごとのテーマに合わせ変化し続ける空間と料理で、何度来ても新しい「体験」をご提供いたします。

◆人気ビストロ「メゾンサンカントサンク」丸山智博シェフ初の和、エスニック中心の多国籍デリとフュージョン料理



DELI PLATE A (メイン1品+デリ3品/本日のスープ、雑穀米付)

代々木上原の人気ビストロ「メゾンサンカントサンク」のオーナーシェフ丸山智博氏がフレンチのエスプリに富んだ、和、エスニックを中心とする多国籍フュージョン料理を初監修。「毎日、食べたくなる。毎日、飲みたくなる」をテーマに、化学調味料を使用しない、老若男女が安心して美味しく食べられる多国籍なデリを常時8種ご用意。カフェタイムには「ジンジャーガトーショコラ」などの9STORIESオリジナルケーキ、スイーツとドリンクで、ディナータイムには、「砂肝のコンフィと香草サラダ ポーチドエッグ」などのフュージョン料理、多国籍料理を中心とした一品料理と、世界中からセレクトしたビール、ワイン、カクテルでお楽しみ頂けます。

【9STORIESクリエイティブディレクター／村松亮太郎コメント＆プロフィール】



9STORIESは、僕の考える、「コト」作りを凝縮したひとつの「場」です。信頼できる丸山智博シェフを監修に迎え、「食」にこだわっているのは大前提ですが、NAKEDが「異業種の飲食店を始めた」わけではないのです。この9STORIESは、食、映像によるマッピング、インテリア、植栽、音楽が混ざり合い生まれる空間、プロジェクションマッピングを含めた空間演出から食のケータリングまでをパッケージ化したサービス、多国籍なデリのテイクアウトなど、皆さんに、さまざまな「体験」を提供していく場だと考えています。

僕と丸山シェフが組むこと、料理がフュージョン料理であること、場にくつもの機能が組み込んであること、それらすべては、「固定概念」を壊し「枠」を越え、異質なものがフュージョンすることであり、僕が表現をしていく上でとても大切にしている概念です。そのような意味においては、9STORIESの活動自体が僕の考えるクリエイティビティそのものであり、僕が生み出し続けるひとつのアート作品とも言えるかもしれません。

料理ひとつをとっても、丸山シェフが生み出すクリエイティビティを感じて頂きたいですし、また、今後ネイキッドの最新作を随時発表していきますので、新しいアートを日常の中で感じられる場としても楽しんで頂ければと思います。9STORIESでしか味わえない「体験」をぜひお楽しみください。

<村松亮太郎（むらまつ りょうたろう）プロフィール>

株式会社ネイキッド代表。アーティスト。TV／広告／MV／空間演出などジャンルを問わず活動している。長編映画4作品を劇場公開、短編作品と合わせて国際映画祭で48ノミネート&受賞。主な作品に、東京駅の3Dプロジェクションマッピング『TOKYO HIKARI VISION』、東京国立博物館 特別展「京都—洛中洛外図と障壁画の美」プロジェクションマッピング『KARAKURI』。山下達郎30周年企画『クリスマス・イブ』MV&ショートフィルム&マッピングショー、NHK大河ドラマ『軍師官兵衛』タイトルバック、企画演出を手がける「ナイトアクアリウム」（開催中）など。今冬は、星野リゾート リゾナーレ 八ヶ岳／リゾナーレ トナム「アイスビレッジ」の空間演出を手がける予定である

【9STORIES料理監修、ディレクター／丸山智博コメント＆プロフィール】



僕が最初に料理の道に入り修行させていただいた「ラミ・デュ・ヴァン・エノ」はジビエ料理をスペシャリテとするクラシックなフレンチレストランでした。榎本シェフから学んだ、料理のエスプリは、自分の確固たるベースとしてあります。料理人として10年、あることを機に、自分を縛っていたフランス料理という「枠」から解放された感覚がありました。「かくあるべき」と決めつけるよりも、職人としての食に対するストイックな姿勢、文化、伝統として守るべき要素は大切にしながらも、料理はまず美味しく楽しいことが最も大事なことでないかと、感じるようになったのです。

それから和、エスニックへの興味、そして、世界中に美味しいものがあり、それらを東京という地で伝えていくことは料理人としての使命のひとつではないかと考え始めていたときに、ちょうど9STORIESのお話を頂き、ご一緒することになりました。

その料理がその土地で生まれたストーリーが必ずあります。その地の風俗や文化、歴史的背景など、自分も料理を通して学び楽しみながら、お客様と一緒に世界中を旅する感覚で、9STORIESならではの料理を生み出していきたいと思います。

<丸山智博（まるやま ちひろ）プロフィール>

株式会社シェルシュ代表。フランス料理人。大学で化学を専攻し、卒業後、料理の道に入る。外苑前のフレンチ「ラミ・デュ・ヴァン・エノ」でフレンチの礎を学ぶ。その後、都内にあるビストロの料理長を経て、2010年に代々木上原に「MAISON CINQUANTE CINQ」を立ち上げ、2012年に「gris」、2014年には「Lanterne」をオープン。並行して、ファッションブランドのレセプションパーティーや、個人邸でのケータリング、メニュー開発や飲食店経営のコンサルティング、広告やカタログ撮影などでフードコーディネーターとしても活動中。

【9STORIESコーヒー監修／猿田彦珈琲について】

“たった一杯で、幸せになるコーヒー屋”をコンセプトに、代表の大塚朝之氏が2011年、恵比寿に開業。昨今の“サードウェーブ”コーヒーブームの先駆者であり、スペシャルティコーヒー専門店として圧倒的な支持を誇る人気店。2014年春、日本コカ・コーラ「ジョージア」ヨーロピアンシリーズの監修に抜擢されたことでも話題に。猿田彦珈琲オーナーの大塚氏は、村松の俳優時代の仲間であり、村松亮太郎の初監督作品である映画「アリア」にも大塚氏が出演している。

◆株式会社ネイキッド (NAKED Inc.) official site : www.naked-inc.com

◆株式会社シェルシュ official site : <http://cherche-web.com/>

【店内代表メニュー】



海南チキンライス+お好きなDELI1品 set ¥1300 (税別)



トルコ料理 サバサンド+お好きなDELI1品 set ¥1200 (税別)

【TO GO [テイクアウト] 代表メニュー】



グリーンカレー ¥800 (税別) ※テイクアウトの価格です



カフェラテ [HOT] ¥570 (税別)

【外観/店内】



世界中の樹々に囲まれたテラス席も準備中
(8月中完成予定)



店内のビッグテーブルに、ランチタイム限定で本日の
アイスティーをフリードリンクでご用意しています



- ◆店名：9 STORIES (ナインストーリーズ)
- ◆住所：東京都渋谷区元代々木町22-3
- ◆TEL：03-6407-1096
- ◆営業時間：LUNCH TIME 11:00~15:00 / CAFE TIME 15:00~18:00
DINNER TIME 18:00~23:00 (FOOD L.O 22:00 / DRINK L.O 22:30)
- ◆定休日：なし
- ◆席数：47席
- ◆URL：www.nine-stories.jp (準備中)
- ◆Facebook：www.facebook.com/ninestories.deli

お問い合わせ先：9STORIES PR窓口：株式会社ネイキッド 前田

TEL：03-5790-5191

e-mail：maeda@naked.co.jp