

2019年6月6日(木)、東横線・目黒線新丸子駅～武蔵小杉駅間の 高架下に飲食店5店舗が新たに OPEN

関東初出店2店舗、フレッシュチーズで人気の「グッドスプーン」も川崎市初出店！

東京急行電鉄株式会社

当社は、6月6日(木)、東横線・目黒線新丸子駅～武蔵小杉駅間の高架下に、飲食店5店舗が入居する新たな商業施設(以下、本施設)を開業します。

本施設は、再開発が進み、急速に利便性が高まる武蔵小杉駅と、地元で愛されている商店街や住宅街が広がる新丸子駅との間に位置します。周辺には、多摩川河川敷や公園など、外遊びができる場所が多いことから、ファミリー層や若年層などからも人気の高いエリアで、過去10年間で、両駅の乗降人員は約11%、両駅のある川崎市中原区の人口は約14%増加しています。

「暮らし繋ぐ、いつもの場所」をコンセプトに、日常的に利用しやすい施設として、高架下空間に新たな「賑わい」を創出することを目指し、施設デザインには、木目を基調とした温かみを取り入れるほか、広いガラス面から漏れる光や高架橋の照明などにより夜も明るく居心地の良い空間づくりをしています。

テナントには、関東2店舗目、川崎市初出店となる、おしゃれな空間でフレッシュなチーズを楽しめる話題の人気店「good spoon」や、野菜肉巻串や鰹節かけ放題で話題の「ハライツパイ」や日本酒バー「アテニヨル」の関東初出店2店舗、さらに神奈川県2店舗目となるビアダイニング「SCHMATZ Beer Dining」や地元で愛される和食居酒屋「えんがわ」など、思わず足を運びたいくなる、日常に彩りを添える5店舗を揃えました。

当社は、沿線の皆さまがイキイキと働き、快適に暮らし、楽しみのある街を実現するため、「いい街 いい電車 プロジェクト」を進めています。今後も順次、駅構内および高架下での新規開業、リニューアルによる、東急線沿線の活性化に寄与する商業施設開発を進めることで、生活価値の向上に努めます。

本施設の詳細は別紙の通りです。



▲外観イメージ

以上

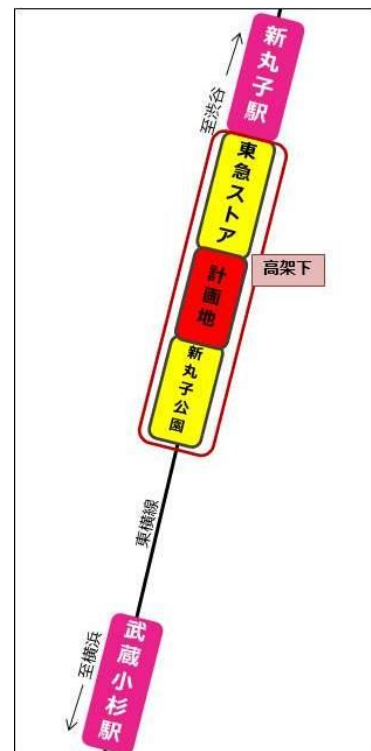
【別紙】

■「東横線新丸子駅～武蔵小杉駅間高架下店舗」概要

- 開業日 2019年6月6日(木)
※うち1店舗は、2019年夏開業予定
- 所在地 神奈川県川崎市中原区新丸子町964番3号ほか
- アクセス 東横線・目黒線新丸子駅から徒歩2分／
武蔵小杉駅から徒歩4分
- 施設コンセプト 「暮らし繋ぐ、いつもの場所」
- 店舗数 5店舗
- 店舗面積 638.85㎡
- 営業時間 店舗により異なる
- 設計 株式会社アトリエユニゾン
- 施工 株式会社大山組
- デザインコンセプト

「新丸子の情緒を大切に武蔵小杉の新しさを感じる気軽に集まれる場所へ」

- ・繋がり:外と中をシームレスに繋ぎ、気軽に立ち寄りができる開放感のある空間
- ・親しみ:情緒や記憶を感じる手作り感や温もり感、あたたかみのある環境
- ・洗練:素材感を生かしながらモダンにアレンジし、都会的な感度にも合う上質な空間



■新規店舗一覧

※通し番号は、フロアマップ内の番号に対応しています。

1 good spoon

関東2店舗目・川崎市初出店

横浜で大人気の自家製フレッシュチーズ専門店が関東2店舗目として出店！
チーズを使ったパスタやピザなどチーズ好きを楽しませる要素満載のお店です。
名物の出来立てのモッツアレラもお楽しみいただけます。

- 業種／イタリアンレストラン
- 営業時間／11:00～23:00(LO)
- 運営会社／株式会社カームデザイン



2 ハライツパイ

関東初出店

関東初出店！主役は鰹節！？本格の鰹節を削りたてかけ放題！

0. 01mm薄削り専用の機械で削った、料亭でも使われる本格鰹節をメインに料理を開発。酒に、料理に、何でも合います。中でも博多屋台風野菜巻き串と名物の肉おでんが必食。満たすのはハラだけではなく、ココロもたっぷり満たします！

- 業種／居酒屋(野菜肉巻串)
- 営業時間／12:00～23:00(LO)
- 運営会社／株式会社カームデザイン



3 アテニヨル(2019年夏 開業予定)

関東初出店

お酒のあてによし、ご飯のおかずによし、の味わい。それらの「あて」をぶらりとあてによる。酒の肴にはもってこいの名物「黒おでん」や、その日1番美味しいものを、ちょっとずつ盛り合わせた「アテ盛り合わせ」、お好きな日本酒を3種類飲み比べできる利き酒セットなどおすすめメニューが目白押し。また、ランチタイムには肉厚な鯛刺しが贅沢な「鯛茶漬け定食」が楽しめます。ひと手間かけたアテと全国の日本酒を味わう粋な時間をどうぞ。

- 業種／居酒屋(日本酒バー)
- 営業時間／未定
- 運営会社／株式会社アマージュ



4 SCHMATZ Beer Dining (シュマッツ・ビア・ダイニング)

“ミレニアル世代のドイツ人2人が「本場のドイツビールやドイツ料理の美味しさを、もっとリーズナブルに、そしてカジュアルに楽しめる場所をつくりたい！」という思いでスタートしたシュマッツ。世界最古の食品規定「ビール純粹令」にのっとり作る日本国内醸造のクラフトドイツビールはもちろんのこと、伝統・オリジナル・進化がテーマの新感覚のドイツ料理をお楽しみください。

- 業 種／ドイツビアレストラン
- 営業時間／月～金:11:30～15:00/17:00～23:00(22:30LO)
土日祝:11:30～23:00(22:30LO)
- 運営会社／カイザーキッチン株式会社



5 えんがわ

熊本でオーベルジュを運営する中で魅了された人、食材、飲材の数々。食材、飲材のパワーを和の技術を使って引き出し、気軽に立ち寄れるお店をつくりました。お酒は球磨焼酎と純米酒がメインとなります。特に樽仕込みの10年古酒の当社ブランド「Classic Rice Wiskiy」は、時間を経過したからこそその深みのあるお酒になっています。

- 業 種／和食居酒屋
- 営業時間／11:30～23:00(22:30LO)
- 運営会社／株式会社ローカルダイニング



■フロアマップ



■オープン記念キャンペーン

川崎フロンターレ、川崎DeNAブレイブサンダースのサインボールをプレゼント

○実施期間 2019年6月6日(木)～6月16日(日)

※上記期間中にご来店いただき、ご飲食の上、応募用紙をご記入いただいたお客さまの中から抽選で各10名さまに、川崎フロンターレまたは川崎 DeNA ブレイブサンダースのサインボールをプレゼントします。

■いい街 いい電車 プロジェクトとは・・

本施設開発は「いい街 いい電車 プロジェクト」の一環として実施しています。

「いい街 いい電車 プロジェクト」とは、選ばれる沿線日本一に向け、沿線のみなさまとの近くて良い関係「近イ関係」を目指すプロジェクトです。駅がもっと身近になる活動を通して、愛着のある「いい街」と、いつでもどこでも安全に移動できる、安心・快適な「いい電車」の実現に向け、積極的に活動します。

