

～2016年11月、中目黒の「高架下」が生まれ変わります～

**中目黒駅高架下開発計画の施設名称が「中目黒高架下」に決定
個性豊かな全28店舗の出店テナントを発表！**

東京急行電鉄株式会社



【高架下イメージ】



【目黒川沿いテラススペースイメージ】



【山手通り沿い施設内イメージ】

当社は、東京地下鉄株式会社と共同で、「中目黒高架下」(以下、本施設)を2016年11月に開業します。このたび、本施設の名称、ロゴ、および出店する全28店舗が決定しました。

本施設は、東急東横線・東京メトロ日比谷線中目黒駅周辺の高架下空間を約700mに渡って線状に開発するもので、店舗、事務所など全28店舗※(スモールオフィス含む)が出店します。ロゴについては、「中目黒高架下」の6文字をあしらい、施設の特徴である6本の高架橋脚を表現しました。

中目黒で事業をスタートし、人気の炉端屋「なかめのでっぺん」を創業した株式会社MUGEN(ムゲン)が新たに展開する、のどぐる・牡蠣・日本酒バル「NODOGUROYA KAKIEMON(ノドグロヤ カキエモン)」や、本社が中目黒にあり、「スープストックトーキョー」を企画した株式会社スマイルズが新たに手掛ける、窯焼き料理とワインの専門店「PAVILION(パビリオン)」など、14店舗が新業態として登場するほか、カルチャー・コンビニエンス・クラブ株式会社が、書籍販売を中心にカフェを併設する「蔦屋書店」や、株式会社トランジットジェネラルオフィスが関東に初出店する、九州で人気のうどん居酒屋「ニワカヤチョウスケ」など、個性豊かな店舗が出店します。

※28店舗中、「toks」と「三菱東京UFJ銀行ATM」は2016年8月16日(火)にオープン済み。

本施設では、開発コンセプトとして“SHARE(シェア)”を掲げており、全長約700mに渡る高架橋をひとつの屋根に見立て、個性あるさまざまな店舗が空間を“SHARE”します。「中目黒らしい街の楽しみ方」ができる新しい商店街として、中目黒の新たなカルチャー発信地となることを目指します。

なお、テナントや開業イベントなどの詳細については、順次発表します。テナント一覧は別紙の通りです。

【施設ロゴ】



【別紙】

■施設名称

施設名称は、「中目黒高架下」に決定しました。住みたい街として、さらにはファッション・飲食を問わず文化の発信地として名高い「中目黒」という地名を最大限に生かすとともに、本施設の大きな特徴である「高架下」を組み合わせることでシンプルに表現しました。

また、耐震補強工事以前も飲食店が建ち並び、高架下文化を牽引していたかつての中目黒の高架下に敬意を込めて、名称を「中目黒高架下」としました。「～商店街」などのように地域に馴染み、親しまれ、愛されるような存在になるよう、思いを込めています。

■施設ロゴ

「中目黒高架下」の6文字をもとに、6本の高架橋脚をモチーフとし、施設の特徴を表現しました。「四角く、力強く、太く」をキーワードにオリジナルの書体を開発し、高架橋脚図案と組み合わせることでロゴマーク化。施設特有のイメージを有しつつも、誰からも親しまれ、飽きのこないようにと思いを込めています。

■施設HP

<http://www.nakamegurokoushita.jp/>

いい街いい電車プロジェクトとは

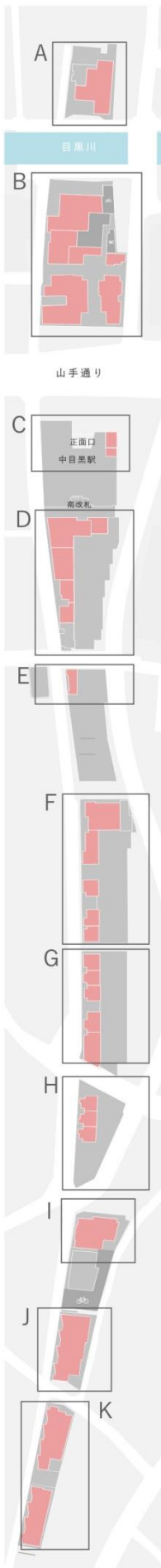
「いい街 いい電車 プロジェクト」とは、選ばれる沿線日本一に向け、沿線のみならず近隣の関係「近イイ関係」を目指すプロジェクトです。

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。



■「中目黒高架下」全体マップ

↑代官山方面



全長約700m

祐天寺方面↓

- A** 1. 【窯焼き料理とワインの専門店】PAVILION(パビリオン) (新業態)
- B** 2. 【オールデイダイニング】GOOD BARBEQUE (グッド・バーベキュー) (新業態)
 3. 【スープ専門店】Soup Stock Tokyo(スープストックトーキョー)
 4. 【アパレル・雑貨】MHL(エムエイチエル)
 5. 【フレンチトースト】LONCAFE STAND NAKAMEGURO (ロンカフェ スタンド ナカメグロ) (新業態)
 6. 【書籍・雑貨・カフェ】中目黒 蔦屋書店
- C** 7. 【売店】toks(トークス) ※2016年8月16日先行オープン済
 8. 【ATM】三菱東京UFJ銀行ATM ※2016年8月16日先行オープン済
- D** 9. 【フラワーショップ】青山フラワーマーケット
 10. 【ベーカリーカフェ】THE CITY BAKERY(ザ シティ ベーカリー)
 11. 【ワイン&チーズ専門店】ヴィノスやまざき
 12. 【カレー専門店】井上チンパンジー (新業態)
 13. 【焼きそば・からあげ】らんまん食堂 (新業態)
- E** 14. 【おでん】鶏だしおでん さもん (関東初)
- F** 15. 【グリル&カフェ】アサドル・デル・プラド (新業態)
 16. 【うどん居酒屋】ニ〇加屋長介(ニワカヤチョウスケ) (関東初)
 17. 【スペインバル】Caldo NAKAMEGURO (カルド ナカメグロ) (新業態)
 18. 【立ち鉄板】鉄板焼 芯 立ち呑みや (新業態)
 19. 【寿司】寿司の磯松
- G** 20. 【立食い焼肉】治郎丸
 21. 【のどぐろ・牡蠣・日本酒バル】NODOGUROYA KAKIEMON (ノドグロヤ カキエモン) (新業態)
 22. 【アジア餃子】原宿餃子樓 ハノイの風 (新業態)
 23. 【ラーメン屋】つけ麺や 武双
 24. 【日本酒&炉端焼き】炉端のぬる爛 佐藤 (新業態)
- H** 25. 【イタリアン】原トリッパ製造所 (新業態)
 26. 【酒亭】中目黒伍爛 GALLERY亀八堂 (ナカメグロゴカン ギャラリーカメハチドウ) (新業態)
 27. 【小料理屋】おばんざいソウル小町 (新業態)
- I~K** 28. 【オフィス・ショップ】
 NAKAME GALLERY STREET(ナカメ ギャラリー ストリート)

【窯焼き料理とワインの専門店】PAVILION(パビリオン) (新業態)

出店者: 株式会社スマイルズ

すべての食卓が作品になるコンテンポラリーフード&リカー。

ひとたび店内に入ると、著名なアーティストによる巨大な作品群が佇む異空間

へ。食卓には希少肉の窯焼き料理をはじめ、作品のような料理が並びます。

高架下に広がる個性的な客席とさまざまな仕掛けが、ここにいる人たちの距離を縮めます。ここだけでしか体験できない、最愛なる晚餐を。



【オールデイダイニング】GOOD BARBEQUE (グッド・バーベキュー) (新業態)

出店者: 株式会社アキナイ

本質を求める人々が集う街、中目黒。中目黒高架下のお店は、CRAFT(手作り)をテーマに、塊の肉をオリジナルスパイスで味付けし、長時間掛けてじっくりとスモークしたアメリカンバーベキュースタイルで提供。食事にはクラフトビールを合わせ、食後にはクラフトカクテルを楽しむ、これからのクラフトスタイルを提案します。



【スープ専門店】Soup Stock Tokyo(スープストックトーキョー)

出店者: 株式会社スープストックトーキョー

全国70店舗を展開する「食べるスープ」の専門店。素材が持つ自然な味わいをお楽しみいただくために、化学調味料などに頼らず、手間隙をかけ、素材の特長を生かしたおいしいスープ作りにこだわっています。

季節とともに週ごとに変わる種類豊富なスープのほか、カレーのメニューもご用意します。



【アパレル・雑貨】MHL(エムエイチエル)

出店者: 株式会社アングローバル

英国のブランド、マーガレット・ハウエルのカジュアルラインMHL。ワークウェアやユニフォームから影響を受け、機能性と実用性をキーワードにシンプルでモダンなデイリーウェアを提案します。「中目黒において気軽に女性が一人で来店できる」をコンセプトに、ウィメンズウェアを中心に雑貨も充実した品揃えとなっています。



【フレンチトースト】LONCAFE STAND NAKAMEGURO(ロンカフェ スタンド ナカメグロ) (新業態)

出店者: 株式会社湘南ライセンス

リゾートライフよりも日常の中にリゾートタイムを。

「湘南スタイル」＝「海・自然・リゾート」を基本とした、中目黒らしいちょっとオシャレなテイストの店舗です。日本で初めてのフレンチトースト専門店と言われており、外はカリカリ、中はとろりとした新しい触感のスイーツ、本場フランスの「パンペルデュ」を再現します。

また、夜はシャンパンバーとなり、今までのロンカフェとは違う大人の空間とお酒に合う料理もご用意。駅の高架下の立地を生かし、帰る前のデザートフレンチトーストと、中目黒の新しい食後のルーティンを提案します。



【書籍・雑貨・カフェ】中目黒 蔦屋書店

出店者: カルチュア・コンビニエンス・クラブ株式会社

中目黒の待ち合わせ場所として、合間の休憩場所として、カフェを楽しみながら、書籍や雑誌を読んだり、イベントに参加したり、ギフトに雑貨や文具を選んだり、クリエイティビティを刺激する時間と空間を提供します。



【フラワーショップ】青山フラワーマーケット

出店者: 株式会社パーク・コーポレーション

「Living With Flowers Everyday(リビング ウィズ フラワーズ エブリデイ)」をコンセプトに花や緑に囲まれたゆたかなライフスタイルをご提案。パリのマルシェをイメージした店内には、産地にこだわった季節の花が並びます。生活シーンごとにご用意したライフスタイルブーケや、旬の花々で日々の暮らしに潤いと彩りを添えませんか。



【ベーカリーカフェ】THE CITY BAKERY(ザ シティ ベーカリー)

出店者: 株式会社フォンス

ニューヨークから20年以上愛され続けているベーカリー

「THE CITY BAKERY」が2013年の大阪、品川、広尾、2015年の福岡、2016年3月の銀座に続き、中目黒にオープン。

オーナーベーカリー、モーリー・ルービンによるプレッツェルクロワッサンをはじめとするニューヨークの味に加え、日本オリジナルのパンやデリなど、豊富なラインナップをお楽しみください。



【ワイン&チーズ専門店】ヴィノスやまざき

出店者:株式会社ヴィノスやまざき

全国でも珍しい直輸入型ワイン専門店。現地で買い付けた400種類以上の直輸入ワインを専門スタッフが販売します。また、直輸入のチーズやワイン雑貨など、ワインライフを彩るアイテムを豊富に取り揃えています。毎週末に、試飲イベントも開催。おすすめの旬なワインや新入荷のワインを、相性ぴったりの厳選チーズや美味しいパンと一緒に楽しみいただけます。



【カレー専門店】井上チンパンジー (新業態)

提供スピードとまろやかさの中にあとからくる辛さがヤミツキになる味を売りにし、10種以上のスパイスを使ったオリジナルの生姜焼きカレーで中目黒のお洒落に敏感な方々の心をつかむ味に仕上げました。カフェを思わせる空間で、男女問わず毎日でも来なくなる普段使いの出来るお店をコンセプトにしています。



【焼きそば・からあげ】らんまん食堂 (新業態)

出店者:有限会社ハレノヒ

実は、一人で気軽に飲んだりご飯を食べたりするお店が少ない中目黒。

そんなナカメに、食堂をイメージした店舗がオープン！！

シンプルでカジュアルな店内で、焼きそば、からあげ、ポタージュ、レモンサワーを提供します。ふらっと立ち寄る「ちょい飲み」でも利用可能です。



【おでん】鶏だしおでん さもん (関東初)

出店者:株式会社のむら本店

中目黒の「焼鶏あきら」、「水炊きしみず」で有名な清水明氏の全面プロデュースのお店です。コンセプトからデザイン、メニュー、サービスなど細部にいたるまで全てに清水氏がこだわり抜いた傑作です。独自に選び抜いた鶏ガラと色々な野菜を長時間煮込んだコラーゲンたっぷりの鶏だしで味わうおでんがメイン。鶏串や、定番の大根やはんぺん、大人気の半熟卵など、鶏だしの旨味がしみ込んだ具材をご堪能ください。また、厳選した地酒やワインなども豊富に取り揃えています。



【グリル&カフェ】アサドル・デル・プラド (新業態)

出店者：株式会社PBJapan(ピービージャパン)

炭火焼料理とタパス・ピンチョスなどのスペイン風前菜を提供し、気軽に立ち寄れるスペインバル。昼はカジュアルなランチ、カフェタイムにはスペイン直輸入のスイーツ、夜は世界中の有名レストランで使われているスペイン製炭火焼マシン「JOSPER(ジャスパー)」でグリルした最高級「石垣牛」ステーキや、新鮮な海鮮や野菜などのグリル料理をご堪能いただけます。



【うどん居酒屋】二〇加屋長介(ニワカヤチョウスケ) (関東初)

出店者：株式会社トランジットジェネラルオフィス

東京初上陸！グルメタウン博多で大ブームの「うどん居酒屋」の代表格、「二〇加屋長介」。質にこだわった80種のおつまみ、そしてメにはコシのある手打ちうどんと、メニューは多種多彩です。人気NO. 1は博多名物でもある極上の水炊きをベースにした「鶏スープあつけうどん」。



【スペインバル】Caldo NAKAMEGURO(カルド ナカメグロ) (新業態)

出店者：株式会社アイアンインテンション

上質なレストランの味を気軽なバル形式で提供します。料理は素材にこだわり、日本人が大好きな米(arroz)をうまみたっぷりのスープで仕上げたスペイン雑炊(カルドソ)などがオススメの一品。



【立ち鉄板】鉄板焼 芯 立ち呑みや (新業態)

出店者：有限会社芯

16年間恵比寿で個人経営している鉄板焼き店の分店が初めて出店します。目の前で調理する立ち飲みスタイルで、外国人も喜ぶバル要素の和洋折衷の内装が特徴。小ぶりなお好み焼きと上質素材の酒肴が売り。



【寿司】寿司の磯松

出店者：有限会社松風堂

ノスタルジックな和空間で、伝統の江戸前寿司をリーズナブルな価格で味わえる「普段使いなごひいきのお店」がコンセプト。江戸前寿司のみならず、天ぷらからお刺身まで、江戸前の職人の仕事が入った旬の食材が味わえるお店です。



【立食い焼肉】治郎丸

出店者：株式会社MUGEN(ムゲン)

少人数で“うまい肉”1枚1枚に向き合い、お好みの肉を堪能してほしい・・・そんな思いから“立ち食い焼肉治郎丸”は誕生しました。扱う肉はすべてA4ランク以上のもの。好きな部位を一切れずつ注文できるため、好きな部位を好きなだけ食べられるところも、お店の魅力です。



【のどぐろ・牡蠣・日本酒バル】NODOGUROYA KAKIEMON(ノドグロヤ カキエモン) (新業態)

出店者：株式会社MUGEN(ムゲン)

世界三大漁場の1つ三陸・宮城の4つの漁場から産地直送で味わいの違う牡蠣を中心に仕入れます。全国各地から取り寄せた牡蠣の料理と、近年人気の高級魚のどぐろをお手ごろな価格で提供します。牡蠣・のどぐろ・日本酒が大好きな方が、肩ひじ張らずに気軽にカジュアルに楽しめる大人の日本酒バルです。



【アジア餃子】原宿餃子楼 ハノイの風 (新業態)

出店者：株式会社ペニーレーン産業

アジア風にこだわり、生春巻きやパクチー餃子などが並びます。原宿餃子楼の餃子をベースに、アジアの香りがする多国籍料理を展開。終電まで営業しているところも中目黒ならではの魅力です。



【ラーメン屋】つけ麺や 武双

出店者：株式会社ティーエッセンス

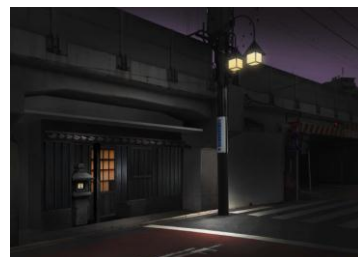
鶏と魚介のWスープ濃厚鶏魚介つけ麺と、国産鶏と洋風スープのWスープ洋風鶏白湯つけ麺の2種類をスタンバイ。オリジナル特注麺は、国産小麦「春よ恋」を使用しており、麺の風味旨みを十二分にご堪能いただけます。



【日本酒&炉端焼き】炉端のぬる燗 佐藤 (新業態)

出店者：東京レストランツファクトリー株式会社

北海道から沖縄まで全国47都道府県の日本酒が150種類以上を取り揃える日本酒専門店。ちよい飲み(90cc)でさまざまな日本酒を堪能できるところがポイントです。新鮮野菜と共に季節を味わうことのできる「野菜巻き串」や、魚介、鍋料理など、日本酒の魅力をさらに引き立てる料理をご用意します。



【イタリアン】原トリッパ製造所 (新業態)

出店者：株式会社ティーエッセンス

牛の内臓「トリッパ」を使ったイタリアのモツ煮込み屋。元白金台ルクソール、広尾イルメリオなどで腕を振るった原シェフが提供する薪の香りの炭焼き料理と、日本各地を回り厳選した日本ワイン、日本酒、焼酎とのマリアージュが楽しめるお店。店内奥に広がる秘密の洞窟もお楽しみください。



【酒亭】中目黒伍燗 GALLERY亀八堂(ナカメグロゴカン ギャラリーカメハチドウ) (新業態)

出店者：株式会社シンパチコーポレーション

14席程の少しゆとりのある店内には、絵画や器、骨董などをレイアウト。お食事と一緒に贅沢な雰囲気をお楽しみいただけます。メニューは肉料理をメインに国産の食材を使用した料理を提供。また、料理1品ごとに、熟成した純米酒や日本ワインを合わせて丁寧に説明します。



【小料理屋】おばんざいソウル小町 (新業態)

出店者: 株式会社T・S・E

生粋のソウルの小町が腕をふるう！！

自慢の一品はチヂミ盛り合わせ、プルコギ、コムタンなど。

ソウルおばんざいが堪能できます。



【オフィス・ショップ】NAKAME GALLERY STREET(ナカメ ギャラリー ストリート)

貸主: 株式会社リアルゲイト

最大天井高4mを超えるダイナミックなスペースに、各店舗が自由に設計した大小さまざまなオフィスやショップが出店します。あらゆるクリエイターが集い、個性を発信する創造の場が誕生します。

デザイナー、スタイリスト、アーティスト、フォトグラファーたちの、オフィスやサロン、インテリア、ショールームなど、個性豊かなショップそのものを作品と見立て、中目黒高架下の一角が「NAKAME GALLERY STREET」と呼ばれるように思いをこめています。



※店舗画像はイメージのため変更になる可能性があります

■開発概要

「中目黒駅高架下開発計画」(以下、本計画)とは、東急東横線・東京メトロ日比谷線中目黒駅周辺の高架下空間を約700mに渡って線状に開発し、店舗、事務所など約40区画を設けるものです。目黒川から祐天寺方面へ、繁華街、住宅地を貫き開発することで、駅周辺の既存の商店街や緑道との回遊性をより一層高めます。

■開発コンセプト

本計画の開発コンセプトは“SHARE(シェア)”です。全長約700mに渡る高架橋というひとつ屋根の下を、個性あるさまざまな店舗が“SHARE”し、「中目黒らしい街の楽しみ方」ができる新しい商店街のカタチを目指します。

■デザインコンセプト

デザインコンセプトは「Roof Sharing(ルーフ・シェアリング)」とし、高架橋の下を各店舗が各々の外装デザインで空間演出するほか、目黒川沿いには店舗用のテラススペースを設けることで、人や街に開かれた空間を創造します。

■計画概要(予定)

敷地面積	: 約8,300㎡
延床面積	: 約3,600㎡
所在地	: 東京都目黒区上目黒一丁目、二丁目、三丁目 ほか
用途	: 店舗・事務所、駐輪場等
交通	: 東急東横線、東京メトロ日比谷線「中目黒」駅
開業予定	: 2016年11月
設計・監理	: 株式会社東急設計コンサルタント
施工	: 清水建設株式会社
商環境デザイン	: 株式会社丹青社

中目黒駅1日平均乗降人員(2015年度)

東急東横線	: 191,065人(前年比+1.6%)
東京メトロ日比谷線	: 221,142人(前年比+2.6%)

<計画地>

目黒川から山手通りを超えて祐天寺方面へ、繁華街、住宅地を貫く全長約700mに渡る高架下空間。

