PRESS RELEASE

貝印株式会社

2026年11月25日

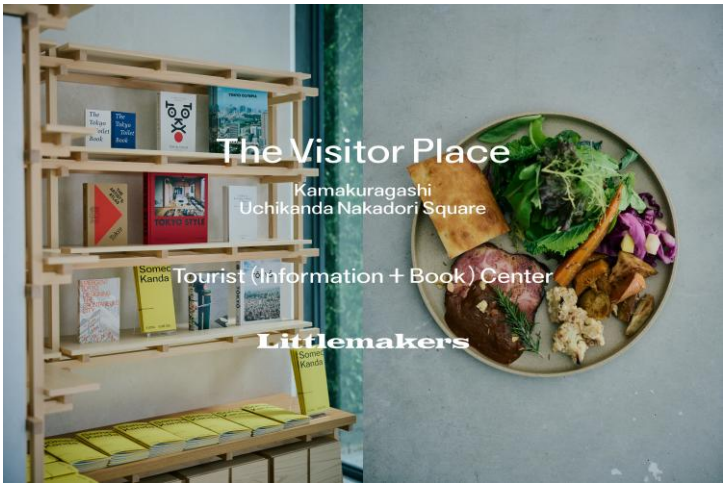
報道関係者各位

【KAIグループ】東京・大手町ゲートビルディングに、カフェ併設型観光案内所「The Visitor Place」が2026年11月30日(月)にオープン

～本を通じて東京を再発見する観光案内所「Tourist（Information ＋ Book）Center」、発酵文化の発信拠点となるカフェ＆レストラン「Littlemakers」が誕生！～

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長兼CEO:遠藤浩彰)は、グループ会社の貝印コネクティッドイノベーション株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役:遠藤加奈子)が、三菱地所株式会社等が開発した「大手町ゲートビルディング」(東京都千代田区内神田)1階において、都市再生特別地区の都市計画に基づき整備された観光案内所・交流拠点「The Visitor Place(ザ・ビジタープレイス)」の企画・運営を担うことをお知らせいたします。

本施設は、観光案内所とカフェ＆レストランを一体化した複合拠点として、2026年11月30日(月)にオープンし、施設内には、本を通じて東京ローカルを再発見する観光案内所「Tourist（ Information ＋ Book） Center（TIBC）」と、発酵文化の魅力と可能性を発信するカフェ＆レストラン「Littlemakers(リトルメーカーズ)」を併設し、同じくグループ会社の株式会社フードアンドパートナーズが運営します。



観光案内所「Tourist（Information ＋ Book）Center」は、「本」を通じて新しい観光体験を提供する、現代の観光案内所です。併設する「Littlemakers」は、人と菌の営みである「発酵」を現代のライフスタイルの中に提案していく文化発信拠点として、昼は麹をはじめ日本各地の発酵食材を取り入れたデリやプレートを、夜は予約制のコース料理「 Littlemakers Supper Club」を提供します。
空間全体のブランディングとクリエイティブディレクションは、株式会社301が担当しました。

都市の時間の流れの中に新しい観光案内の起点と、発酵文化に出会う起点をひらく

大手町ゲートビルディングが面する日本橋川の河岸は、江戸時代より「鎌倉河岸(かまくらがし)」と呼ばれ、江戸城の築城資材や各地の食材が荷揚げされた物流の要衝でした。その後、周辺の神田エリアでは市場や屋台、居酒屋といった庶民の食文化が育まれ、隣接する神保町は学問と本の街として独自の発展を遂げてきました。

本施設は、日本橋川沿いの水辺空間の賑わい創出や舟運活性化、大手町と神田をつなぐ回遊拠点としての役割を担い、来街者と地域をつなぐ新たな交流の場を目指しており、日本を代表するビジネス街・大手町と、食と本の文化が息づく神田をつなぐこの歴史ある地に、観光案内所と発酵カフェ＆レストランを境界のないひとつの空間として開くものです。より速く、より効率的であることが求められる都市の中心で、菌たちが時を重ねて生み出す奥深い味わいと、スローであることの豊かさを提案。国内外から訪れる人々が東京のリアルな文化に触れ、街へと歩き出す「起点」を目指します。

項目	観光案内所 「Tourist（Information＋ Book）Center」	カフェ＆レストラン 「Littlemakers」
役割	本を通じて東京ローカルを再発見する、現代的な観光案内所	発酵文化を国内外に発信する拠点
Mission	東京ローカルの魅力と奥行きを独自の切り口で編集し、新しい旅の目的地として届ける	発酵文化の魅力と可能性を独自の切り口で国内外に発信し、新しいライフスタイルとして根付かせる
Vision	国内外の旅人が長く居たくなり、神田・東京を旅する起点として、観光案内所の新しいかたちをつくる	国内外の人々が常に交差する発酵文化コミュニティの場として、注目される文化拠点になる

1.Tourist（Information ＋ Book）Center｜「本」を通じて東京を再発見する観光案内所

「Tourist（Information ＋ Book）Center」は、地図やパンフレットを手渡す従来の機能的な案内所から一歩踏み込み、名前の通り「本」の存在を通じて新しい観光体験を提案する空間です。併設カフェとの境界線を溶かした居心地のよい空間の中で、コーヒーを片手に本を開き、地元を知るスタッフとの自然な対話を通じて、次に歩く街を見つけることができます。

■ Book Stand（選書ライブラリー）：「TOKYOという街を再発見する」をテーマに、海外写真家による東京写真集、独自の視点で編集された東京ガイド、江戸文化から現代の東京を読み解く書籍など、一般的な観光ガイドとは異なる切り口の本を厳選。本棚を継続的に更新することで、訪れるたびに新しい発見が生まれる「生きた空間」をつくります。

■ Local Guide（ローカルガイドブック配布）：「検索では出会えない視点」で神田エリアを切り取ったオリジナル冊子『Someone’s Kanda　A LOCAL GUIDE｜2026－』を無料配布します。

■ 観光案内カウンター：大手町・丸の内・有楽町エリアおよび神田エリアを中心に、街歩きが楽しくなるローカル目線の観光案内を実施します。

オリジナルローカルガイド
『Someone’s Kanda A LOCAL GUIDE｜2026－』について

観光案内所「Tourist（Information ＋ Book）Center」で無料配布するローカルガイド『Someone’s Kanda A LOCAL GUIDE｜2026－』は、本プロジェクトのためにゼロから企画・取材・編集した冊子です。「Someone’s」が示すように、網羅的な観光情報ではなく、この街に向き合う「誰か」の視点を手がかりに神田を歩くための一冊としてつくりました。

本編は、神田エリアの場所を紹介する「Place」と、その街に暮らす人びとの言葉を集めた「Voice」の二つの章で構成しています。知名度や流行ではなく「街に対する独自の視点や姿勢で向き合っている人たち」という基準で選んでおり、老舗の洋古書店や創業から100年を超える居酒屋、新たに根づいた書店や店まで、長く営まれてきた場所と新しい場所を同じ目線で紹介しています。



2. Littlemakers｜人と菌の営みである「発酵」を、現代の生活文化に提案する

発酵は、世界中の食文化で受け継がれてきた菌の営みと人間の知恵です。人・もの・情報が集積する都市・東京で発酵を表現する意味を「目利きされた提案」と定義し、数ある発酵食材や技術の中から現代のライフスタイルにふさわしいものをキュレーションして発信します。店名の「Littlemakers」は、目に見えないところで時を重ね、豊かな味わいを生み出す「菌たち」への敬意から名付けました。

メニュー開発や物販、発酵関連書籍の選定は、日本の発酵学の第一人者である農学博士の小泉武夫氏と共に手掛けています。

ロゴデザインはグラフィックデザイナーの大西真平氏が手掛け、日本醸造学会が「国菌」に認定した麹菌をはじめとする微生物をモチーフに、輪郭をあえて閉じずに途切れさせることで「かたちを定めずに生き続ける微生物の姿」を表現しています。

■ Littlemakers 営業内容

【昼の部｜10:00～17:00】カフェ＆デリカテッセン（テイクアウト対応）
麹をはじめとした日本各地の発酵食品を取り入れたモーニング・ランチプレート、タルティーヌ、サンドイッチ、スイーツを提供します。オフィスワーカーのランチ需要に応えるテイクアウトも充実させています。
また店内では、目利きした発酵調味料や食品の販売、発酵にまつわるライブラリー展示も行い、日々の暮らしに発酵を持ち帰るきっかけを提案します。

【夜の部｜18:00～22:00（予約制）】Littlemakers Supper Club
夜は、発酵の魅力と可能性をより深く体験する完全予約制コース料理「Littlemakers Supper Club」として営業します。東京・丸の内「リストランテ・ヒロ・チェントロ」で約10年料理長を務め、その後、山形県「アル・ケッチァーノ」で料理人としての活動を続けた、発酵料理を得意とするシェフの大島今日氏が、カウンター越しに料理と発酵ペアリングを提供。生産者のこだわりや発酵の話など、限定メニューの裏側にあるストーリーをお届けすることで、他にはない特別なディナータイムを提供します。

■ Littlemakers 主なメニュー



ファーメントプレート（ライス）（スープ付き）



ファーメントプレート（ブレッド）（スープ付き）



コンブチャ



ケーキ

開業にあたってのコメント

株式会社フードアンドパートナーズ　代表取締役 鎌田 良

「発酵食品には、目に見えない小さな微生物（発酵菌）による働きと、日本各地の風土とそこで受け継がれてきた手仕事が詰まっています。国内外から人が集まる大手町で、Littlemakersを発酵文化の発信拠点として育てるとともに、観光案内所で手渡す一冊のガイドや本棚の本をきっかけに、訪れた方が神田の街や各地の産地へ足を運ぶ流れをつくれたらと考えています。」

貝印コネクティッドイノベーション株式会社

2026年に貝印から設立された「食」と「ブランド」の企画・事業開発会社。「モノ」づくりから食の「コト」づくりへと領域を広げ、食体験プロデュース・事業開発・ブランディングまで、貝印（株）、（株）フードアンドパートナーズ、グレートワークス（株）などのグループ各社のシナジーにより、企画から運営まで一気通貫で新たな価値の創造を推進している。

施設概要

施設名称	The Visitor Place（ザ・ビジタープレイス） ＜併設＞ ・観光案内所「Tourist（Information ＋ Book）Center」 ・カフェ＆レストラン「Littlemakers」
オープン日	2026年11月30日（月）
所在地	〒101-0047 東京都千代田区内神田一丁目1番16号 大手町ゲートビルディング 1F
電話	03-6281-7017
アクセス	東京メトロ各線・都営三田線「大手町駅」徒歩3分／JR各線・東京メトロ銀座線「神田駅」徒歩6分
施設構成	観光案内所（Book Stand、ローカルガイド『Someone's Kanda A LOCAL GUIDE｜2026－』配布、観光案内）／カフェ＆レストラン（昼：カフェ・デリカテッセン、夜：Littlemakers Supper Club、発酵食品の販売、ライブラリー）
営業時間	10:00～17:00（夜の部はご予約（電話）の場合のみ営業 18:00～22:00）
定休日	日曜日、祝日、年末年始
面積・席数	約142㎡ ／ 席数:28
企画・運営	企画・運営:貝印コネクティッドイノベーション株式会社 店舗運営:株式会社フードアンドパートナーズ ブランディング・クリエイティブディレクション:株式会社301 協業:グレートワークス株式会社

貝印株式会社

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。カミソリやツメキリなどの身だしなみを整えるツールやビューティーツール、包丁をはじめとする調理器具や製菓用品、医療用刃物など、生活に密着した刃物を中心に1万アイテムにもおよぶ商品を展開。商品の企画、開発から生産、販売、物流までの一連を行っているグローバル刃物メーカー。
本社：東京都千代田区岩本町3-9-5
代表取締役社長兼CEO 遠藤 浩彰
https://www.kai-group.com

本件に関する読者の皆様からのお問い合わせ先

貝印株式会社　お客様相談室
〒101-8586　東京都千代田区岩本町3-9-5
TEL：0120-016-410（フリーアクセス・ひかりワイド）
https://www.kai-group.com