

**大宮駅徒歩1分！サステナブルな「食」がテーマの商業空間が誕生
新業態！“一汁三菜”をモダンに楽しむ新感覚のレストランや“現代の八百屋”が集結
ルミネが手掛ける街ナカ商業施設『ムスブルミネ』
2025年11月13日（木）JR大宮駅東口に開業決定**

株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：表 輝幸）は、JR大宮駅東口にサステナブルをテーマにした新たな街ナカ商業施設「ムスブルミネ」をグランドオープンいたします。住みたい街ランキング首都圏版で2年連続2位※と注目が高まっている大宮エリアに、大宮駅と氷川参道を繋ぐ緑あふれる憩いの場として誕生する本施設は、「食」をキーワードに心と身体を豊かにする特別な空間を提供します。



本施設は木造2階建ての小規模施設。前庭には埼玉で自生している品種からセレクトした木々が広がり、駅前の喧騒から離れた心休まる時間を過ごすことができます。1階は、身体に優しいお粥で一日の始まりを優しく彩るカフェや、オーガニックショップがお目見え。夕暮れ時にはカフェがバーへと姿を変え、埼玉のクラフトビールCOEDOのビアタップが楽しめます。2階には、大宮市場から仕入れた新鮮な魚介を使用した、不足しがちな栄養素をバランス良く摂取できる「一汁三菜」から着想を得た和洋ミックスなコース料理を提供するレストランがオープン。地域と身体と地球を思い、よりよい明日をむすんでいく場を目指していきます。

※出典：「SUUMO住みたい街ランキング2025 首都圏版」（リクルート調べ）

■ 概要



〔施設名称〕	ムスブルミネ
〔開業日〕	2025年11月13日（木）
〔場所〕	JR大宮駅 東口(北) 徒歩1分
〔店舗数〕	3店舗
〔営業時間〕	SLB THE DINING LUNCH 11:00-15:30(L.O 15:00) DINNER 17:00-23:00(L.O 22:00) SLB CAFE CAFE 7:30-17:00 BAR 17:00-23:00(L.O 22:30) ORGANIC&CO. 7:30-23:00

■ 施設のポイント

ポイント① 「一汁三菜」「お米」をテーマにした身体に優しい和洋ミックススタイルな料理が楽しめるレストラン/カフェ

ポイント② レストラン/カフェは料理家・ライフスタイルプロデューサーの杉山絵美氏が監修

ポイント③ 17:00～カフェがバータイムに！ブルワリー直送のCOEDOビールがビアタップで楽しめる

SLB CAFE / SLB THE DINING

新業態

埼玉を中心に展開する有限会社SLBカンパニーと料理家・ライフスタイルプロデューサーの杉山絵美氏、株式会社ルミネの3社でコンセプトをはじめ一からつくり上げた、ムスブルミネを体現したここだけにしかないカフェ・レストランがオープンします。

2Fのレストランでは、大宮市場から仕入れたお魚や埼玉県産の食材を使用した、健康に必要な栄養素をバランスよく摂取できる理想的な献立「一汁三菜」を現代的でカジュアルなスタイルに再構築した、和洋ミックススタイルなコース料理を提供。



1Fのカフェでは、日本の主食である「お米」をキーワードとし、朝はお粥、カフェタイムには米粉のスイーツなど身体に優しい料理を楽しめます。日々の食生活を見直す、お客さまにとって新たな気づき・生活のヒントとなる食提案を行います。



ポイント① “一汁三菜”を現代流に再構築した新スタイル料理

健康に必要な栄養素をバランスよく摂取できる理想的な献立「一汁三菜」を、和と洋の両方の魅力を味わえる、現代的でカジュアルなスタイルに再構築しました。2FのSLB THE DININGでは、ランチ・ディナーともに季節の食材を活かしたコース料理をご堪能いただけます。また、1FのSLB CAFEでは、日本人の主食である「お米」をテーマに、朝はお好きなカスタマイズが楽しめるお粥をご用意。そのほか、米粉を使ったスイーツやドリンクなど、一日の始まりから終わりまで身体に優しいメニューをお楽しみいただけます。



ポイント② “地産地消”大宮市場直送の鮮魚と埼玉銘品を堪能

SLB CAFE/SLB THE DININGで使われるお魚は大宮にある全国の海産物が集まる埼玉県内最大の市場、大宮市場で熟練の目利きが仕入れを行っています。埼玉の銘品のサイボクの豚肉や埼玉の地酒も取り扱う他、野菜は1FのORGANIC&CO.でも販売するオーガニック野菜を使用。訪れるたびに新鮮な地域のこだわり食材と出会うことができます。



ポイント③ フードロスへの取り組み

フードロスにつながる食材・調理方法・お食事のご提供にこだわります。SLB CAFEのメインのスイーツ「青蜜柑風味の米粉バスクチーズケーキ」では摘果みかんを使用。みかんを甘くするために摘果された未利用のみかんを有効活用します。SLB THE DININGでもニーズに合わせて小ぶりサイズをご用意するなど、お客さまと一緒にフードロスに取り組んでいます。



【運営】有限会社SLBカンパニー プロフィール

「食」を通じてお客さまの幸せと地域に貢献することを目指して1993年に創業し、「ASIAN FRENCH DINING 味市場」「和創菜と四季のすし 風凛」「COEDO BREWERY THE RESTAURANT」など埼玉を中心に展開。信頼と熟練の目利きによって厳選された旬な食材を、腕利きのシェフと接客や空間造りでポテンシャルを最大限に引き出します。一貫したこだわりに裏打ちされた最高の食体験を提供しています。



【監修】杉山絵美 プロフィール

杉山絵美 料理家・ライフスタイルプロデューサー。
慶應義塾大学卒業後に英国留学し、パーティープランニングとフラワーアレンジメントを学びディプロマを取得。帰国後、ディオール広報として斬新なPR戦略を展開し、テレビドラマ『BRAND』のモデルにもなる。その後、独立してラグジュアリーブランド専門PR会社を設立し、ファッションやグルメ、旅など幅広い分野で実績を重ねる。現在は料理家としてレストランやスイーツのプロデュース、Oisixのミールキット開発などを手がける。2020年、食の社会課題解決を目的とする「FOOD LOSS BANK」を共同創設し、ブルガリ、アルマーニレストランなど世界的ブランドとコラボレーション。著書に『おうちで作るセレブご飯』（中央公論新社）、『杉山絵美の30分で完成！毎日のごちそう』（宝島社）。



■オーガニック専門のサステナブルな八百屋

ORGANIC&CO.

新登場

ORGANIC&CO.（オーガニックアンドコー）はCOEDOビールで有名な株式会社協同商事が運営するオーガニックの野菜や果物の専門店となる『八百屋』です。ゼロウェイストを目指し、ビニール袋や使い捨てカップなどのプラスチック包装を極力使用しない量り売りで販売しています。オーガニック野菜がもっと身近なものに、日々の暮らしに溶け込むように古くて新しい『現代の八百屋』として、オーガニックとの出会いの機会を提供します。



ポイント① “脱・使い捨て”を実現するオーガニック専門の八百屋

ORGANIC&CO.は、オーガニックでゼロウェイストで、量り売りするコラボ好きな八百屋です。私たちが取り扱う野菜はJAS認証を取得した有機栽培のオーガニック野菜のみを取り扱っています。昔ながらの八百屋のように、極力個包装せず、欲しい分だけ量り売りを行います。お持ち帰りはマイバッグ・マイカップをお持ちください。オーガニックは楽しい！野菜以外の仲間たちとも積極的にコラボレーションしていきます。



ポイント② 17:00～カフェがバータイムに！COEDOのビール楽しめる

ブルワリー直送の新鮮なCOEDOビールをドラフト（樽生）でお楽しみいただけます。小麦麦芽を使用したなめらかな口当たりと心地よい柚子のアロマを感じるホワイトエール“THE HOUSE ALE”と、お米を使用し“THE HOUSE LAGER”を店内はもちろん、テイクアウトでもご利用いただけます。



株式会社協同商事 プロフィール

1975年に「農家を幸せにする」思いを掲げて創業した協同商事。生産者・消費者・流通業者の皆が協同で取り組むことが世の中を変える力になると社名にも思いを込めました。国内初の産直システムや冷蔵配送の発明、クラフトビール“COEDO”の設立母体でもあり、農家と生活者をつなぐアグリベンチャービジネスを展開しています。



■オープニングキャンペーン

■ムスブルミネ オリジナルマルシェバッグプレゼント

ムスブルミネのオープンを記念し、オリジナルのマルシェバッグをプレゼント！

期間：2025年11月13日（木）～
2025年12月14日（日）

内容：ルミネのアプリONE LUMINEに連携したクレジットカードで税込2,000円以上ご購入いただいた方の中から抽選で1,000名さまにプレゼント



※画像はイメージです

■大宮盆栽村100周年記念オリジナルコースタープレゼント

2025年に開村100周年を迎えた大宮盆栽村。100周年を記念して、SLB CAFEをご利用いただいたお客さまに先着でオリジナルコースターをプレゼント。コースターは大宮盆栽美術館の割引券としてもご利用いただけます。ムスブルミネでは、地域の方々と協業しお客さまに生活が豊かになる情報を発信していきます。※なくなり次第終了



※画像はイメージです

■オープニング期間限定！産地直送焼き芋の販売

1FのORGANIC&CO.にて、産地直送の旬のサツマイモを焼きたてで提供いたします。自然の力を活かして育てられたオーガニックのサツマイモは、素材本来のやさしい甘みが、身体にも心にもじんわりと染み渡ります。この季節ならではの秋の味覚を、環境にも人にもやさしい一品として、ぜひご堪能ください。



※なくなり次第終了※画像はイメージです

※2F SLB THE DININGは11月13日（木）～11月19日（水）期間、完全事前予約制です。
詳細はルミネ大宮HPよりご確認ください。

施設名/ブランドメッセージ/ステートメント

■ブランドメッセージ



ここからむすぶ

地域と未来と

わたしのあした

■ブランドステートメント

身体と地球を想い
ひとつの選択をした今日は
大切な明日をつくってくれる

ここでの出会いや選択が
わたしたちの暮らしと
地域を育むように

暮らす人、作る人、届ける人
みんなの心地よい未来を
ここから広げていきたい

人と人で想いをつなぎ
やさしい明日をむすぶ
ムスブルミネ



施設名は「ムスブルミネ」。お客さまに地域と地球の未来、また自分の身体を想うきっかけを結んでいきたいという想いが込められています。

ロゴデザインではやわらかな文字が人との繋がりと温かみを感じ、縁が結ばれ輪になる様子をデザインしています。

ムスブルミネの3つのコンセプト

お客さまと「地域(地元)」「未来(環境や地球)」をむすぶ

Social

地域をもっと好きになる
地球にとってよい選択をする



- ✓ 大宮駅と氷川参道を結ぶ、大宮駅東口に生まれた緑あふれる憩いの場
- ✓ 木造建築の施設で施設前庭の木々は埼玉県で自生している品種からセレクト
- ✓ 埼玉のクラフトビールCOEDOなど地域/地方の食材が楽しめる

Life-enriching

心も身体も満たされる
豊かな時間を過ごす



- ✓ 大宮市場から仕入れたお魚や、埼玉県産の食材を使用。健康に必要な栄養素をバランスよく摂取できる理想的な献立「一汁三菜」を、和と洋の両方の魅力を味わえる、現代的でカジュアルなスタイルに再構築したコース料理で心も身体も満たされた時間を過ごせるレストラン「SLB THE DINING」

Body-friendly

健康的な生活の
ヒントと出会う



- ✓ 身体に優しいお粥で有意義な朝時間を過ごすカフェ「SLB CAFE」
- ✓ 毎日の食卓が楽しくなるようなオーガニック野菜やこだわり調味料と出会う「ORGANIC&CO.」

★特設サイト：https://www.lumine.ne.jp/omiya/musubu_lumine/

★公式Instagram：@musubulumine

プロジェクト・設計、工事関連 協力会社

- ・基本構想策定支援 及び プロジェクトマネジメント支援：REI SUPER MANAGERS株式会社
- ・全体デザイン監修、外構デザイン：株式会社STUDIOSOW
- ・内装デザイン監修：まだまだ株式会社
- ・ロゴ/KV監修：nottuo株式会社
- ・建築施工：株式会社マツイ

【一般のお客さまからのお問い合わせ先】

ルミネ・ニューマン代表電話：03-5334-0550