

8,000㎡の一体空間で感じる日本の自然美と妥協のない食体験
各業界を牽引するパートナーと共に創り上げる、100年先も続く都心のコミュニティビレッジ

「ニューマン高輪」最後の開業エリア MIMURE（ミムレ） 2026年3月28日オープン プロジェクト概要を初公開！

“TAKANAWA GATEWAY CITY”に誕生する、ルミネ史上最大規模の「ニューマン高輪」最後のエリアMIMURE（ミムレ）が2026年3月28日（土）に開業いたします。従来の商業施設の概念に囚われることなく、構想段階から各業界を牽引する多様なパートナーと膝を突き合わせ、妥協なく普遍的で本質的な価値創造を目指しました。ニューマン高輪が掲げる3つの挑戦「まだ見ぬ生活価値づくり」「地球価値づくり」「街づくり」の集大成となる、コンセプトエリアです。

▶NEWoMan高輪 MIMURE特設サイト：<https://www.newoman.jp/takanawa/mimure>

【MIMUREという名称に込めた想い】

MIMURE（ミムレ）という名称は、施設のコンセプトである「100年先も続く都心のコミュニティビレッジ」を紐解き、「未来」と「群れる」という言葉から生まれました。志を共にした多様なパートナーたちが対等な関係を築き、相互に助け合いながら、国内外の産地や生産者、地域住民や次世代を担う学生など、多様な方々とのコミュニティを拡張し、「100年先の心豊かな暮らし」という壮大なビジョンに向かって、共に歩み続けるという想いが込められています。

日々の行動、そこから生まれる小さな幸福の積み重ねの先に100年先の豊かな暮らしがあることを信念に、人々が培ってきた普遍的な価値を、空間、提供する食事やサービス、イベントを通じて提供し、共創によりそれらを時代の変化に合わせてアップデートしながら、100年先の未来を自分事として考えるきっかけを、持続可能なカタチで創出し続けていきます。



NEWoMan TAKANAWA

MIMURE

MIMUREが提供する、3つの価値

1. 8,000㎡ 圧巻の一体空間と、11のラボラトリーが奏でる、「情緒的・本質的な日常」

“100年先の心豊かな暮らし”の実現に本気で向き合うMIMUREでは、空間、商品、サービス、思想の全てが調和した、情緒性に富んだ場のあり方を従来の商業施設の概念を超えて実現し、人の幸せの最も根幹である身体と精神を整えることを追求します。MIMURE全体の8,000㎡をSMALLCLONE佐々木氏による「少なく、より豊かに」を追求した一体空間と、TSUBAKIによる日本の自然美が感じられる植物のしつらえを融合させます。その空間にエシカルコーヒーの国内代表企業である「小川珈琲(株)」が、11のラボラトリーを通して心身にポジティブであり、日常に即した食の本質的な体験を提供します。

2. 日本の本質的な食文化、産地や生産者との対話で得られる、「社会との繋がり」

人の幸せは、心身の充実、その先にある社会との繋がりによるものも大きいと考えます。日本の食文化に向き合い、革新的な取り組みで業界に一石を投じる気概溢れるパートナーの世界に接することで、食を通じた学びや発見を得る場を提供していきます。唯一無二のクリエイションで果物・スイーツを芸術に昇華させる「PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI」、手摘み茶葉でつくられ、唯一無二の日本茶を展開する「ROYAL BLUE TEA」など、生産者の顔が見える食材の使用に留まらず、お客さまが生産者と会話しながら食事ができる機会の創出など、手間と投資を一切惜しまず、一皿が持つ価値や想いを妥協なく届けます。

3. 多様性を包摂する社会づくりへの第一歩となる、「学びが得られるコミュニティ創造」

MIMUREがブリッジコミュニケーターとなり、地域住民や学生、この街で働くオフィスワーカーをつなぎ、多様性を包摂する社会づくりのための第一歩となる、学びが得られるコミュニティを創造していきます。(株)AGRIKOと連携し、(株)ルミネが自ら運営するアクアポニックスシステムを導入した循環型ファームを活用し、小さな循環をこの街でつくる体験価値を推進します。また、竹芝に次ぐダイアログ・イン・ザ・ダークの新たな施設では、障がいをもつ方々、ライフステージが多様な方々が自分らしく働きながら、個々の違いを価値として社会に活かす場を対話から創出します。これらのコミュニティ体験を通して、自己成長のための学びを得て、次の時代がより良いものになるためのきっかけを届けていきます。

1. 8,000㎡ 圧巻の一体空間と、11のラボラトリーが奏でる「情緒的で本質的な日常」

MIMUREは過去の事例にとらわれない本質的な価値の創造を目指し、小川珈琲(株)の宇田吉範氏をクリエイティブディレクターに迎え、施設が目指す方向性、環境デザイン、提供価値の細部に至るまで、徹底した共創体制で議論を重ね、「100年先の都心のコミュニティビレッジ」の実現に向けて準備を進めてきました。その象徴となる全体環境計画と、小川珈琲(株)が手掛ける11のラボラトリーについてご紹介します。

●「少なく、より豊かに」を追求した8,000㎡の一体空間

全体設計・環境ディレクションは**SMALLCLONE佐々木一也氏**が担当します。二層という限られた面積にも拘らず、あえて余白を広く設け、素材を最小限に抑えたシンプルな空間、視覚的・物理的に境目のない設計により、自然と心がやすらぐ時間を演出するだけでなく、厨房や客席でクルーが誇り高く働く姿を際立たせます。

●室内に雨が降る、日本の自然の姿を表現した植物のしつらえ

植物のしつらえは**TSUBAKI**が手掛けます。施設の中央に位置するアトリウムには直径5mの岩が運び込まれ、そこに新たな命が芽生え育つ自然の営みと力強さを表現した作品を設けます。まるで雨が降るかのような演出と共に植物は育ち、時と共に変化していきます。また、テラスエリアには日本の里山の景色を映し出すスキ野原が現れます。吹き抜ける風に揺れ、秋には黄金色に輝き、移り変わる季節を感じられます。

●食を通して日常の小さな幸せを提供する、11のラボラトリー

この環境のなかで、**小川珈琲(株)**が展開する11のラボラトリーは、コーヒーやカカオのローストからこの場で行うロースタリーやショコラトリー、酵母育成からこの場で行うベーカリーなど、素材の仕込みから全ての調理をお客さまがご覧いただける設計で、思わずその場を覗き込みたくなる好奇心、一皿が丁寧につくられる安心感が生まれます。また、レストランではお客さまの体調に合わせたパーソナライズメニューの提案も予定しており、美味しい食事を通じて、心身にポジティブなアクションが無理なくとれる、美味しくて健やかな日常を創造します。



※画像はイメージです

2. 日本の本質的な食文化、産地や生産者との対話で得られる、「社会との繋がり」

●日本が誇る独自の素材・文化を、最高品質で体感する

唯一無二のクリエイションでフルーツやさまざまな素材を掛け合わせ、スイーツを芸術のように昇華させてきた**PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI**がスイーツの領域を越え、繊細な感性で生み出す美しさを味わうスイーツを軸に、五感で楽しむ体験価値をご提供いたします。

伝統的な栽培技術、製茶技術を持つ確かな生産農家の手で育てられた手摘みの茶葉を使用する高級ボルドティー「**ROYAL BLUE TEA**」が新たな拠点を設けます。茶葉農家の名前の冠した希少なお茶は、受け継ぎ手が少なくなりつつある日本の貴重な手摘み茶葉文化を護る取り組みへ繋がります。

全国各地で多様なプロジェクトを展開する**GREENING**が、新たに挑戦するのは、日本を代表する国民食「牛丼」。全周50mを超える巨大なバーカウンターで提供する他に類を見ないスタイルを構築。こだわり抜いた「和牛」を使用し、至高の逸品に仕立てられます。



●産地の息吹を感じ、根付く文化や生産者に想いを馳せる

日本酒とその文化を世界に広める**camo(株)**が、200以上の蔵元と築いたパートナーシップを活かし、日本の食文化の奥深さを体感できるPOP UPやイベントなどをプロデュースします。全国各地から厳選された日本酒や酒器が購入できることはもちろん、併設されたバーカウンターでは蔵元との対話を通じて、更なる魅力を届けます。

「その土地の食を起点に地域や人の暮らしを豊かにする」ことを掲げる**(株)フォンス**は、江戸時代から受け継がれてきた蕎麦と酒を愉しむ文化を、現代の様式に合わせて表現します。毎日手打ちされる二八蕎麦と地域で育まれた素材を使用した料理を体感できます。

牡蠣の浄化、加工、飲食店の展開を一気通貫で行う**(株)ゼネラル・オイスター**は、全国各地に広がるネットワークを活かし、限られた生産者だけが生産する「プレミアムオイスター」を味わえる体験を提供します。特許を取得した海洋深層水で浄化する独自の技術によって安全でおいしい牡蠣を提供します。世界に誇る日本の牡蠣を通じて、美しい海を護り、産地支援へと繋げていきます。

築地で創業101年を誇る**(株)玉寿司**が次の100年に向けた新たな取り組みを実施します。老舗企業だからこそつながっている全国の漁港や釣り人、仲買人らが実際に店頭立ち、プロだけが知る知識やこだわり、食べ方を直に聞きながら、本格的な江戸前寿司を味わう会を定期的に開催し、知的好奇心をくすぐる粋な鮨の愉しみ方を提案します。



3. 多様性を包摂する社会づくりへの第一歩となる、「学びが得られるコミュニティ創造」

MIMUREは語源である「未来」と「群れる」という言葉通り、単なる事業活動に留まらないコミュニティを重要視しています。社会や他者の幸せが、自分の幸せにつながる、そうした利他の精神を育み、仲間と共に100年先を豊かな未来にする、国籍、年齢、性別、障がいの有無に制限されることのない「学びの場」を創出します。

●アクアポニックス循環型ファームを通して育む探求心

バリアフリーな農業の実現を目指す**(株)AGRIKO**と連携し、アクアポニックスシステムを導入した循環型ファームを**(株)ルミネ**が自ら運営します。“GIFTED”と呼ばれる障がいをもつ方々が中心となり、栽培する作物のメンテナンスや収穫を行い、持続可能な農福連携を実現。地域の子どもたちやオフィスワーカーなど、誰もが気軽に立ち寄り、学びを深めるコミュニティの拠点として、探求活動を中心とした様々な企画を展開します。

●純度100%の暗闇の中で味わう一杯のコーヒー

あらゆる違いを超えて、相互理解を深める“対話”の力を広め、より豊かで多様性のある社会の発展に寄与し続ける、**一般社団法人ダイアログ・ジャパン・ソサエティ**が『ダイアログ・ダイバーシティミュージアム「対話の森」』に次ぐ新たな拠点を設けます。MIMUREでは純度100%の暗闇の中での飲食体験を行うオリジナルプログラムを展開し、一杯のコーヒーから多様性を包摂する社会に触れ、対話を深めるきっかけを創出します。



●音楽を通した、心身の充実と世代間の協奏

MIMUREの音楽はアメリカ、ヨーロッパ、アジアを中心に目覚ましい活躍を続け、東京交響楽団、愛知室内オーケストラ、サヴァンナ・フィルハーモニック、デイトン・フィルハーモニック管弦楽団の指揮者**原田慶太楼氏**と、日本の音楽シーンを牽引してきた**株式会社KOA CREATIVE 飯島則充氏**がディレクションします。この場所で生まれる多様なシーンに溶け込む環境音楽の制作だけでなく、国内の学生や地域の方々と本人たちが交流をしながら演奏を行う企画を展開し、より本質的な学びの場としての音楽イベントを定期的に実施していきます。



●「ALL TAKANAWA MADE」から生まれる誇りと愛着

高輪ゲートウェイ駅周辺の学生、住民、企業と共にビールの原料であるホップを育て、世代を超えた交流をつくるコミュニティ活動「TAKANAWA HOP WAY」の取り組みを拡張し、小川珈琲(株)が運営するブリュワリーにて高輪産ホップを使ったクラフトビールの醸造・提供までを行う、「オール高輪産」へと取り組みを進化させてまいります。街に住む人、働く人、訪れる人、あらゆる方々に街の魅力をダイレクトに届け、高輪への誇りと愛着が自然と湧き出てくる活動をビール以外の領域においても今後展開していきます。



画像引用 : <https://note.com/tokyoyard/n/nef9cbdfed5eb>

■ 基本情報

<2025年9月12日開業>

- ・NEWoMan TAKANAWA South・North (ニューマン高輪 サウス・ノース)

延床面積：約44,000㎡ 店舗数：154店舗

- ・NEWoMan TAKANAWA LUFTBAUM (ニューマン高輪 ルフトバウム)

延床面積：約8,000㎡ 店舗数：11店舗

<2026年春開業>

- ・NEWoMan TAKANAWA MIMURE (ニューマン高輪 ミムレ)

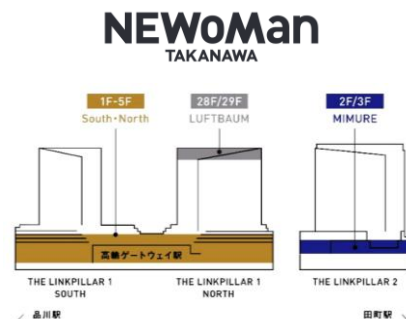
延床面積：約8,000㎡ 店舗数：約20店舗

- ・名称：ニューマン高輪 (約60,000㎡、約180店舗)

- ・所在地：THE LINKPILLAR 1 SOUTH (ザ リンクピラー ワン サウス) 1～5F/港区高輪 2丁目21-2
THE LINKPILLAR 1 NORTH (ザ リンクピラー ワン ノース) 1～5F・28～29F/港区高輪2丁目21-1
THE LINKPILLAR 2 (ザ リンクピラー ツー) 2～3F/港区高輪 2丁目22-1

- ・NEWoMan高輪 MIMURE特設サイト：<https://www.newoman.jp/takanawa/mimure>

- ・Instagram：@newoman_takanawa



<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