

ルミネ史上最大規模「ニュウマン高輪」の集大成

コンセプトエリア MIMURE(ミムレ) 3月28日(土)開業!

10のパートナーが織りなす22店舗、全ラインナップを初公開

広大な一体空間で感じる日本の自然美と妥協のない体験
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

▶ニュウマン高輪 MIMURE特設サイト：<https://www.newoman.jp/takanawa/mimure>

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、「TAKANAWA GATEWAY CITY」に誕生するルミネ史上最大規模の「ニュウマン高輪」において、新たなコンセプトエリア「MIMURE（ミムレ）」を**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、普遍的で本質的な価値を共創によって実現する本施設はニュウマン高輪が掲げる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。MIMURE（ミムレ）という名称は、「未来」と「群れる」という言葉から生まれました。自らに課した、「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と覚悟が込められています。



【MIMUREのパートナーが織りなす22店舗】

MIMUREに集まるパートナーが織りなす業態は、人々の幸福感と正面から向き合い続け、その実現を本気で目指します。それは流行やトレンド、目先の利益だけに左右されず、人々が培ってきた普遍的で本質的な価値をそれぞれの事業と融合させながら追求し、特にMIMUREが大事としている下記3つの価値創造の体現者となります。

- ①空間、商品、サービスの全てが調和し、奏でる、「情緒的で本質的な日常の積み重ね」
- 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」
- 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」

各業態はカテゴリー、効率といった商業施設の概念にとらわれることなく、3つの価値に向き合いながら、一切妥協することなく、それらを体現します。約4,000m²の一体空間に12のラボラトリーを設け、心身を満たす食やモノづくりの過程を直に体験することができる広大な食空間「OGAWA COFFEE LABORATORY 高輪」、全国の蔵元との確かな繋がりを活かし、常時約100蔵の酒を取り揃え、蔵元の哲学や風土の物語とともに、その価値を世界へ発信する「sakejump takanawa」、「PÂTISSERIE ASAOKI IWAYANAGI」から生まれた新ブランド「MAISON AS」はチームの手仕事が息づく、デザートや料理の枠にとらわれないデセールの新たな表現に挑みます。日々の行動、そこから生まれる小さな幸福感の積み重ねの先に100年先の豊かな暮らしがあるという思想に共鳴したパートナーたちは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、多様な方々を巻き込みながら、100年先の未来に向かって共に歩み続けます。

※業態以外の詳細は、順次リリースしてまいります。

番号	名称	出店階	ルミネ初	新業態
1	OGAWA COFFEE LABORATORY 高輪	2F	●	●
2	AGRIKO×MIMURE BOTANICAL Lab	2F	●	●
3	Dialog in the Dark 5-1=∞ Lab.	2F	●	●
4	鮨 上ル	3F	●	●
5	鎌倉 松原庵 高輪	3F	●	
6	L'ECAILLER 8th SEA OYSTER	3F	●	●
7	PÂTISSERIE ASAOKI IWAYANAGI	3F	●	
8	MAISON AS	3F	●	●
9	sakejump takanawa	3F	●	●
10	牛丼 崑崙屋	3F	●	●
11	ロイヤルブルーティー高輪ブティック	3F	●	

1 : OGAWA COFFEE LABORATORY 高輪

約4,000m²の圧巻の一体空間にファクトリー機能を併設する12のラボラトリーを展開。

素材の仕込みから全ての調理をこの場所で行う、本質的な食体験

珈琲の味わいの先にある体験価値とコミュニティを創造していくオープンイノベーションの場として小川珈琲(株)が展開する「OGAWA COFFEE LABORATORY 高輪」が2階に誕生。コーヒーに留まらず、多様な12のラボラトリーが約4,000m²の一体空間の中に広がります。一般的なフードコートやフードホール、いずれにも類さない新たな食空間では、各ラボラトリーがクロスオペレーションで繋がりながら、お客さまそれぞれの過ごし方に寄り添うサービスを提供します。企業のアイデンティティである、フェアトレードやエシカルに代表される持続可能な食材を使用し、ファクトリー機能を併設するラボラトリーを通じて、これまでにない日常に寄り添う新しい食の体験をお届けします。

DLC : 052

① The Healing Lab
《SWEETS》



週に一度、一年で52回の自分へのご褒美や、大切な方へのお土産など、様々なシーンに対応するパティスリー。メインエントランスを入ると見えてくる開けた厨房では、こだわりの素材から一つ一つ丁寧に仕上げていくスイーツづくりの工程をご覧いただくことができます。

CUP : 092

④ The Extracting Lab
《COFFEE&BAR》



最新ロースターで焙煎された豆も取り入れながら、バリスタが一人ひとりの気分やお好みに合わせた一杯をご提案するコーヒー＆バー。世界各地で生産された豆がカップに注がれるまでの物語を巡りながら、厳選の一杯を味わう。そんな特別な体験をお届けし、豊かなコーヒーシーンをここから育んでいきます。

PAN : 013

② The Fermenting Lab
《BAKERY》



店内でじっくりと発酵させた自家製酵母と石臼で挽いた小麦を使ったパンをお届けするベーカリー。クロワッサンやカンパニユが焼きあがる香り、お客さまのオーダーを受けてからサンドイッチを作りする様子など、五感を通じて、美味しいパンをお楽しみいただけます。

KIT : 360

③ The Connecting Lab
《KITCHEN》



心地よい音や香りが漂う空間のもと、チャコールオーブンで仕上げる炭火焼き料理をお届けする360°開かれたオープンキッチン。旬の素材を使った心身を満たすメニューを揃え、目の前でシェフが腕を振るうシェフズテーブルでは、料理が完成する過程をお楽しみいただけます。

CUP : 092

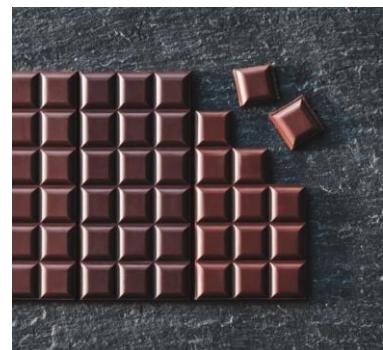
④ The Extracting Lab
《COFFEE&BAR》



-196℃の液体窒素で瞬間に仕上げる新感覚のジェラート体験を提案。瞬間冷凍により素材本来の香りや味わいを閉じ込め、絶妙な口溶けを実現しました。お客さまご自身のお好みに合わせてベースやトッピングもお選びいただくこともでき、自分だけの特別なジェラートがお楽しみいただけます。

CCL : 047

⑥ The Tempering Lab
《CHOCOLATE》



世界各地のカカオ豆を厳選し、店内で焙煎・加工までを一気通貫して行う、Bean to Barスタイルのショコラトリー。カカオ本来の魅力を最大限に引き出し、口に含んだ瞬間、驚きとともに芳醇な味わいが広がる新しいチョコレート体験を発信していきます。

1 : OGAWA COFFEE LABORATORY 高輪

⑦ HON : 273 The Unfolding Lab 《BOOK&LIBRARY》



「小川珈琲」と「ひらく」がコラボレーションして実現したライブラリー。この場所のためにキュレーションされた本を手に取り、自分のための上質な時をお過ごしいただけます。本を自由に読み、購入ができるエリアの先には有料のラウンジスペースが広がります。集中と休息が調和する、「読む」「考える」「感じる」時間を通じて、次なる活力を育みます。

⑩ PIZ : 550 The Composing Lab 《PIZZA》



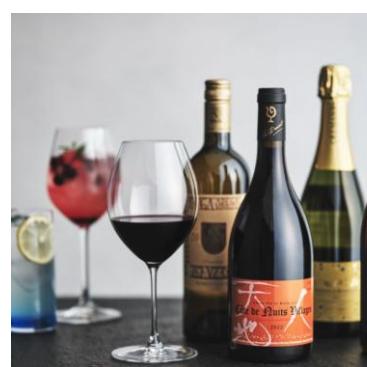
小麦粉、水、塩、酵母のみを使った生地を店内で仕込み、550℃に達する高温のピザ窯で一気に焼き上げるピッツエリア。「PAN : 013 The Fermenting Lab」で醸成したオリジナルの酵母をピザにも使用します。ピザ生地とトッピングの一体感をどこまでも追求したピザは隣接する「TAP : 020」で醸造されるクラフトビールとの相性も抜群です。お客様それぞれの楽しみ方で味わっていただけます。

⑧ DELI : 365 The Balancing Lab 《DELI》



「栄養」「味覚」「季節」「文化」「感情」といったさまざまな視点からのバランスを考えたデリカテッセン。素材本来の味わいを活かした色とりどりの豊富なメニューなどが並びます。お客様ご自身の状態に合わせて種類や量を選ぶスタイルが心身に自然な調和をもたらします。開業後には事前注文で希望の時間に合わせてお弁当をお作りするサービスの展開も予定しています。

⑪ GLS : 125 The Swirling Lab 《WINE BAR》



グラスを回す動作によって香りが立ち上がる「スワーリング」の瞬間を探求するワインバー。ワインだけでなく日本酒などの醸造酒を中心に扱い、日常使いからビンテージまで幅広い種類のお酒を、食材の個性を引き立てるペアリングとしてご提案します。また、他ラボラトリーの食材を用いたオリジナルカクテルなどを揃え、大人の日常を豊かに演出します。この場所で嗜むことだけでなく、気に入ったお酒は購入も可能です。

⑨ TAP : 020 The Brewing Lab 《BEER BAR》



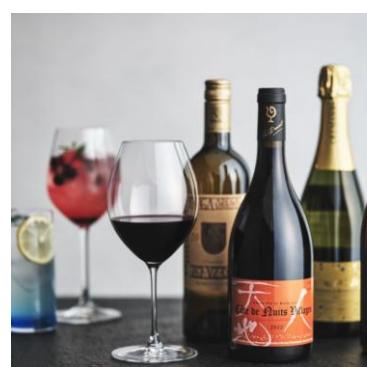
個性豊かなビールをお届けするブルワリー。醸造における「原料」「酵母」「温度」「時間」の全てに焦点を当て、豊富な種類のビールをこの場所で一から手作りします。仕込む様子が客席からもご覧いただける設計を採用し、職人の手仕事を間近に感じていただくことが可能です。ビールを愛するお客様も、初めてのお客さまも、ここだけの味をお楽しみください。

⑩ PIZ : 550 The Composing Lab 《PIZZA》



小麦粉、水、塩、酵母のみを使った生地を店内で仕込み、550℃に達する高温のピザ窯で一気に焼き上げるピッツエリア。「PAN : 013 The Fermenting Lab」で醸成したオリジナルの酵母をピザにも使用します。ピザ生地とトッピングの一体感をどこまでも追求したピザは隣接する「TAP : 020」で醸造されるクラフトビールとの相性も抜群です。お客様それぞれの楽しみ方で味わっていただけます。

⑪ GLS : 125 The Swirling Lab 《WINE BAR》



グラスを回す動作によって香りが立ち上がる「スワーリング」の瞬間を探求するワインバー。ワインだけでなく日本酒などの醸造酒を中心に扱い、日常使いからビンテージまで幅広い種類のお酒を、食材の個性を引き立てるペアリングとしてご提案します。また、他ラボラトリーの食材を用いたオリジナルカクテルなどを揃え、大人の日常を豊かに演出します。この場所で嗜むことだけでなく、気に入ったお酒は購入も可能です。

⑫ KURA : 000 The Gathering Lab 《GROCERY》



OGAWA COFFEE LABORATORY 高輪の中で実際に使われている食材を販売するグロサリーマーケット。「ナチュラル」、「オーガニック」、「ヘルシー」をテーマに、野菜や果物、肉、魚から調味料など厳選された食料品がラインアップされます。フロア内で製造されるコーヒー、ビールも取り揃えている「OGAWA COFFEE LABORATORY」の拠点であり、豊かな食との出会いが始まる場所です。

2 : AGRIKO×MIMURE BOTANICAL Lab

全長約6mの水槽・30本のタワーを備えた、アクアポニックス循環型ファーム

(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「AGRIKO×MIMURE BOTANICAL Lab」。この農園の特徴は、全面ガラス張りの区画内に設けられる、全長約6メートルの大きな2つのガラス水槽、エディブルフラワーやハーブなどが色とりどりに植わる30本のタワーを備えたオリジナルのアクアポニックス栽培設備です。スタッフが丹精込めて野菜や魚のメンテナンスを行い、魚や植物が少しづつ成長していく過程を可視化することで、多様性や食の本質、生命の循環といったテーマに、無理なく触れるきっかけを創出します。

開業後は誰でも気軽に参加できる収穫イベントや子どもたちが興味のある分野を自ら考え見出す探求活動、オフィスワーカーが自身のパフォーマンスを上げることを目的としたウェルネスワークショップなど様々な企画を予定しており、この場所が起点となりながら、立場や役割を超えた交流を生み出します。



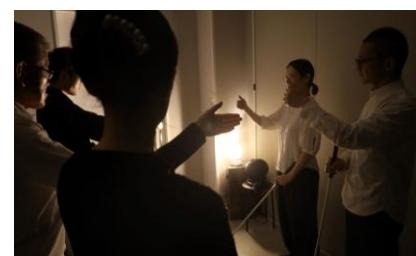
3 : Dialog in The Dark 5-1=∞ Lab.

“純度100%の暗闇”の中で楽しむソーシャル・エンターテイメント

ダイアログ・イン・ザ・ダークは、視覚障がい者の案内により、完全に光を遮断した“純度100%の暗闇”の中で、視覚以外の様々な感覚やコミュニケーションを楽しむソーシャル・エンターテイメントです。世界各国で開催され、暗闇での体験を通して五感の豊かさに気づき、人と人が対等に対話する場を提供してきました。新たに誕生する

「Dialog in The Dark 5-1=∞ Lab.」は、五感のうち一つの感覚を閉じることで感覚の広がりを見つめ直す、ダイアログ・イン・ザ・ダークの新たな体験施設。

OGAWA COFFEE LABORATORY 高輪とのコラボレーションにより、暗闇の中でコーヒーを味わいながら、感覚と向き合い対話を楽しむ「究極の憩い」の場をつくります。



4 : 鮨 上ル

老舗の信頼関係で仕入れる

全国の希少な食材と職人の技

創業102年を迎えた築地玉寿司が、次の100年にむけて提案する江戸前寿司の新たなかたち。伝統を重んじながらも固定概念にとらわれない発想から生まれたのが「鮨 上ル」です。老舗企業ならではの信頼関係で全国の漁港や仲買人から仕入れる、希少な食材を使用し、同じ食材でも仕込みひとつで表情が変わる味わいの違いを、職人の技と食比べでご堪能いただけます。江戸前鮨の奥深き世界を五感でご堪能ください。



5 : 鎌倉 松原庵 高輪

職人の手打ち蕎麦と 神奈川の食材・地酒を愉しむ

鎌倉の銘店「鎌倉 松原庵」の3店舗目となる、「鎌倉 松原庵 高輪」の蕎麦は厳選した蕎麦粉を使用し、店内で職人が毎日手打ちでご用意する江戸前風の仕上がり。

ルーツである神奈川の三浦や鎌倉で育った野菜、湘南の海で水揚げされる魚介など、新鮮な素材を使った一品料理が豊富に揃い、神奈川の地酒や全国の美酒と共に楽しめます。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。



6 : L'ECAILLER 8th SEA OYSTER

全国の限られた生産者だけが 生産する希少価値の高い牡蠣

フランス語で牡蠣剥き職人を意味する「レカイエ」を冠す「L'ECAILLER 8th SEA OYSTER」は、生産量よりも品質を重視し、全国の限られた生産者だけがこだわり抜いた手法で生産する希少価値の高い牡蠣が味わえる新業態です。

一般的な流通が難しいプレミアムオイスターを独自のネットワークを生かしてご提供します。生産者の想いを伝え、一粒のこだわりを届けながら、産地支援、水産業界の振興を目指します。



7 : PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI

東京・等々力で愛され続ける有名パティスリーが 高輪の地に根差し、発信する「食」への向き合い方

2015年、東京・等々力に誕生したパティスリーブランド「PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI」。MIMUREでは、旬の果実を主役にしたケーキや焼菓子をはじめ、アートピースのようなスイーツを取り揃えます。ジェラートやその場で焼き上げるクレープ、ソフトクリーム、パンなど、ティーアウトでも日常的に楽しめるメニューも展開。日々のおやつから贈り物、大切な方へのおもてなしまで、さまざまなシーンに寄り添いながら、人や文化が行き交う新しいまちにひらかれたパティスリーとして、地域に根差した存在を目指します。私たちが大切にしてきた「食」への向き合い方や美意識、ものづくりの姿勢を、これからも丁寧に発信していきます。



9 : sakejump takanawa

常時約100の蔵の酒が並ぶ 「sakejump」初の拠点

日本酒をはじめとした國酒、日本産酒類のプレゼンスを高め、世界へ広めるイベントプラットフォーム「sakejump」が「sakejump takanawa」として初めて拠点を設けます。

日本各地の酒蔵が育んできた珠玉の國酒を厳選し、**常時約100蔵の酒が店頭に並びます**。日本酒の流通構造を問い合わせ、次のスタンダードを探る実験の場として、これまでの業界慣習に囚われず、適正な取引を前提とした価格設定を採用。作り手が輝き、持続可能な日本酒産業の構築に向け、様々な挑戦をここから行います。



8 : MAISON AS ※4月以降オープン

Artisan Spirit（職人の精神）が宿る デザートや料理の枠にとらわれないデセール

「MAISON AS」は、デセールの新たな表現に挑む、新業態のデセールレストラン。「PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI」に隣接し、Artisan Spiritを由来とする新ブランドとして、シェフパティシエ岩柳麻子を筆頭に、チームの手仕事が息づく「パルフェビジュ®」をはじめ、デザートや料理の枠にとらわれないデセールをご提供します。美しい庭を眺めながら楽しめるカウンターを中心に、ピエール・ジャンヌレのオリジナルアンティーク家具を配し、グラスや器にはアステイエ・ド・ヴィラットをはじめ、素材や佇まいにこだわり抜いたアイテムを採用。空間と器、デセールが響き合う、ここでしか体験できないひとときをお楽しみいただけます。



10 : 牛丼 崑崙屋

全周50mのバーカウンター、 五感で楽しむ、至高の牛丼

大理石を用いた全周50m、約60人が一度に座れる圧巻のバーカウンターを構える「牛丼 崑崙屋」。ここで提供されるのは世界中から注目を集める日本を代表する食材の一つである、"和牛"を使った、至高の牛丼です。常陸牛や神戸牛といった全国各地から厳選したA5ランクの和牛が贅沢に使用されます。フロアの中央に位置する、360°開かれた美しい厨房では、羽釜で炊き上げたご飯に職人が目の前で牛丼を仕上げる様子をご覧いただけ、一杯が出来上がる過程も五感でお楽しみいただけます。



11 : ロイヤルブルーティー[®] 高輪 ブティック

色・香・味・余韻が広がる、 手摘茶葉のみを使用する本物のお茶

伝統的な栽培技術、製茶技術を持つ生産農家による手摘茶葉のみを使用して作られる高級ボトルドティー「ROYAL BLUE TEA」の新たな拠点「ロイヤルブルーティー高輪ブティック」では、無添加・非加熱殺菌という独自製法で造られた、ブランドを代表するボトルドティーのラインナップを取り揃え、落ち着いた空間でバイザグラスでお楽しみいただけます。手摘み茶ならではの繊細な色・香・味・余韻を通じて「本物のお茶」を、世界へと発信していきます。

※バイザグラスは予約制となります



「少なく、より豊かに」日本の伝統が現在から未来へ繋がる約8,000m²の一体空間

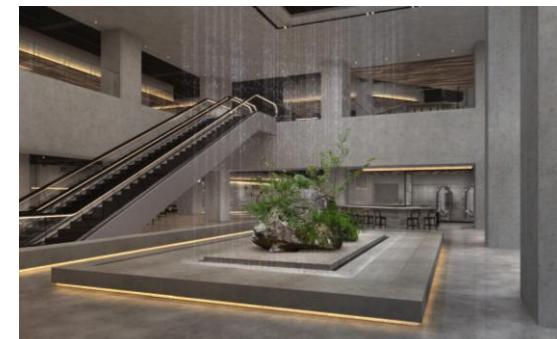
●「少なく、より豊かに」を追求した約8,000m²の一体空間

全体設計・環境ディレクションは**SMALLCLONE佐々木一也氏**が担当。「少なく、より豊かに」というデザインコードのもと、素材が持つ美しさと自然の循環を掛け合わせ、日本の美意識が現れる二層、約8,000m²の一体空間が広がります。長い間利用されることなく、手が付けられていなかった石材をあえて採用し、メインエントランスに象徴的な石の施設サインを設置します。流通価値が低かった石材に職人が手をかけ、アートピースのようなサインへと昇華させました。一般常識にとらわれず、本質的な価値を追求し、再定義していく。MIMUREの思想を表現するエントランスサインです。



●日本の自然の姿を表現した植物のしつらえ

MIMUREにはTSUBAKIが手掛ける植物のしつらえが点在します。真鶴半島で採掘した直径5mの岩の上に、日本の山々の植物が育っていく象徴的なしつらえを、フロア中央高さ約6m、圧巻の吹き抜け空間に設けます。天井から雨の演出を施し、自然の凝縮された美しさを表現します。また、直径約2mの屋久杉の土埋木を用いたモニュメント、小川のような水流と植物のしつらえがベンチと融合するオリジナルの家具を配置するなど、季節の移ろいや自然本来の姿を身近に感じられる表現を凝らし、都心の暮らしの中で、日本の美意識を培います。



基本情報

<2025年9月12日開業>

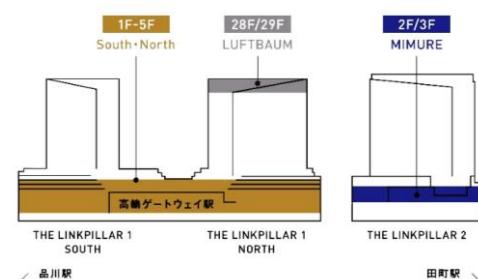
・NEWoMan TAKANAWA South・North (ニュウマン高輪 サウス・ノース)

延床面積：約44,000m² 店舗数：154店舗

・NEWoMan TAKANAWA LUFTBAUM (ニュウマン高輪 ルフトバウム)

延床面積：約8,000m² 店舗数：11店舗

NEWoMan
TAKANAWA



<2026年3月28日開業>

・NEWoMan TAKANAWA MIMURE (ニュウマン高輪 ミムレ)

延床面積：約8,000m² 店舗数：22店舗

・名称：ニュウマン高輪 (約60,000m²、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

※本リリース内の画像はすべてイメージです。

<一般のお客さまからのお問い合わせ先> ルミネ・ニュウマン代表電話 03-5334-0550