

ルミネ史上最大規模「ニューマン高輪」の集大成 コンセプトエリアMIMURE(ミムレ) 3月28日(土)開業！ 注目アイテム、期間限定イベント情報を初公開

広大な一体空間で味わう本質的な食体験、各業界を牽引するパートナーと共に創り上げる、イベントも多数開催

▶ニューマン高輪 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、3月28日（土）にルミネ史上最大規模の「ニューマン高輪」において、新たなコンセプトエリア「MIMURE（ミムレ）」を開業いたします。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。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のもと、パートナーの妥協ない想いを形にした商品を展開します。また、地元八芳園がプロデュースする期間限定ショップも登場。さらに、開業期を彩る様々なイベントを開催します。

ニューマン高輪 MIMURE 開業に関する注目トピックス

▶Point① MIMUREの理念を体現するアイテムを一部先行公開

MIMUREに集まる各業態は、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、人々が培ってきた普遍的で本質的な価値を商品、空間、サービスを通じて体現します。

「OGAWA COFFEE LABORATORY KIT : 360The Connecting Lab」

人々の幸福感は心身に共に健やかであることから始まります。心身の健康のためにポジティブなアクションが無理なくとれる、**高タンパク、低脂質のグラスフェッドビーフ**を使用した「グラスフェッドビーフのローストビーフプレート」を提供します。



「グラスフェッドビーフのローストビーフプレート」

「PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI」

搾乳からチーズづくりまでを一貫して手仕事で行う、日本でも数少ない牧場の一つ、「吉田牧場」（岡山県）の**希少なカマンベールチーズ**を使用した**チーズケーキ**を販売。生産者の手仕事や自然の恵みへの敬意を込め、日本の食文化の豊かさを未来へつないでいきたいという想いから生まれたひと品を提供します。

▶Point② 地元企業、八芳園がプロデュースする期間限定ショップ

開業に合わせて、地元企業である八芳園による期間限定ショップを3F ポップアップスペース「郷馳の座」にオープンします。八芳園は全国各地の地方自治体と連携し、食を通じてその魅力をプロデュースしてきました。これまでの繋がりから、今回は福島県にフォーカスを当て、春先までおいしく楽しめるイチゴを県内の農家の細やかなこだわりと合わせてご紹介します。**東京では購入が難しい、ブランド品種**をぜひお楽しみください。



▶Point③ 開業を彩るイベント情報、多数公開

学びが生まれるコミュニティ活動を基軸に、多様なイベントの開催を予定しています。

MIMUREで体験する「Farm to Table」

アクアポニックスを用いた体験型ファームラボ「AGRIKO×MIMURE BOTANICAL Lab」ではエディブルフラワーを自ら収穫してスイーツを飾る、「Farm to Table」を身近に体感できる**ワークショップ**を開催します。



世界のバリスタチャンピオンたちが集まる 特別なコーヒー体験

『COFFEE ARTISANS SESSION in OGAWA COFFEE LABORATORY TAKANAWA』と題し、**世界のバリスタチャンピオンたちが集結する特別なイベント**を開催。ここでしか味わえない、特別なコーヒー体験を提供します。



自分たちでゼロからデザインする音楽コンサート（5月下旬予定）

音楽大学に通う**学生たちがゼロから企画・デザインする音楽コンサート**を開催。次世代を担う音楽家の自主性を育み、商業施設の枠を超えて、学びの機会を創出します。

Point① : MIMUREの理念を体現するアイテムを一部先行公開

●OGAWA COFFEE LABORATORY 高輪

KIT : 360 The Connecting Lab

グラスフェッドビーフのローストビーフプレート 1,637円 (税抜)

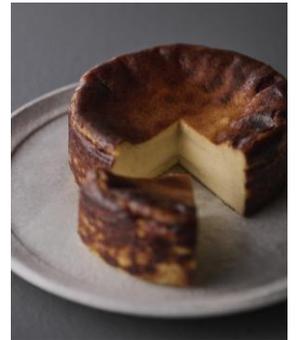
OGAWA COFFEE LABORATORY 高輪は12のラボラトリーから生み出される食事を通じて、美味しく健やかな日常を創造します。国内で一般的に多く流通しているのは穀物を与えて育てられた「グレインフェッドビーフ」ですが、今回が取り扱うのは牧草を食べて育った「グラスフェッドビーフ」です。高タンパク、低脂質で体への負荷が少ないと注目を集める牛肉をローストビーフに仕立て、かぼちゃのグラタンを添えた満足感のある一皿をランチタイム (11時～14時) にてご提供します。美味しい食事を通じて心身にポジティブなアクションが無理なくとれる、OGAWA COFFEE LABORATORY 高輪を体現する一皿です。



●PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI

吉田牧場カマンベールチーズケーキ 5,000円 (税抜)

岡山県・吉備中央町の山あいに行む吉田牧場。自然と向き合いながら牛を育て、搾乳からチーズづくりまでを一貫して手仕事で行う、日本でも数少ない牧場の一つです。流通量が限られ、料理人や菓子職人の間で大切に扱われてきたその希少なカマンベールチーズを使用し、チーズケーキに仕立てました。PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGIでは、素材の持つ力を最大限に引き出すことを大切にしています。余計な要素を加えず、必要なものだけで構成することで、吉田牧場のチーズが持つ豊かな風味と奥行きをそのまま表現しました。生産者の手仕事や自然の恵みへの敬意を含め、日本の食文化の豊かさを未来へつないでいきたいという想いから生まれたひと品です。



●牛丼 瓦屋

常陸牛 牛丼御膳 2,545円 (税抜)

私たちの暮らしに根づいた食文化である「牛丼」を、こだわりのA5ランクの常陸牛でご用意。長い歴史の中で愛され、今や日常に欠かせないソルフードとなった牛丼にクローズアップし、その価値を再発見する食体験を目指します。自然に恵まれた肥沃な大地で、長年の努力と確かな技術によって育てられた常陸牛は、濃厚な味わいときめ細かく柔らかな肉質が特徴です。生産者の想いと向き合い、食材の持つ力強さを存分に引き出します。日本の食文化と生産者への敬意を含めた、至極の一杯をお楽しみください。



●sakejump takanawa

「花風」 稲とアガベ 2,200円 (税抜)

秋田・男鹿のクラフトサケ醸造所『稲とアガベ』がつくる「花風」。米と麴で醸す日本酒の技術をベースに、そこへホップを掛け合わせることで生まれるライチやマスカットのようなみずみずしく華やかな香りが特徴です。クラフトサケは日本酒でも、ビールでもない、日本の発酵文化が生んだ、もうひとつの選択肢。「花」はホップの和名である唐花草。「風」は男鹿の強い風、そしてクラフトサケの世界に新しい風を吹き込むという想いが込められています。伝統の技と、自由な発想が会おうとき、お酒はまた新しい表情を見せてくれます。



●ロイヤルブルーティー高輪ブティック

【高輪ブティック限定】京都宇治碾茶 The Uji 8,000円 (税抜)

宇治川や木津川が流れる京都南部で手摘みされた茶葉を20日以上被覆し、蒸し、碾茶炉で丁寧に乾燥して仕上げました。碾茶は通常、抹茶の原料として使われるため市場にほとんど出回りません。その香ばしい風味は、茶農家が密かに楽しんできた“知る人ぞ知る一服”です。ワイングラスに注げば、淡黄色のきらめき。玉露のような香気と甘み、香ばしさが重なります。歴史ある宇治の茶文化と、現代の安らぎをつなぐ1本です。



Point①：MIMUREの理念を体現するアイテムを一部先行公開

●L'ECAILLER 8th SEA OYSTER

長崎県五島列島産岩牡蠣～椿～ 時価

長崎県五島列島産岩牡蠣～椿～は九州最西端の上五島で、牡蠣の養殖を営むマルオトの山田さんが育てる岩牡蠣。五島列島はほぼ全域が国立公園に指定され、手つかずの自然に囲まれています。山々から流れ出すミネラルでプランクトンが豊富なため、海産物に恵まれた日本屈指の好漁場です。その豊かな海で、拘りの養殖方法を用いて3～4年かけて育てあげた、手の平程の迫力サイズです。※入荷状況により提供が難しい場合がございます



●鎌倉 松原庵 高輪

あられ天せいろ 2,300円（税抜）

厳選した蕎麦粉を使用して作る「松原庵」の蕎麦は、細目に切りそろえた二八蕎麦。その風味が口いっぱいひろがり、やや甘めのつゆと良く合う江戸前風の仕上がります。天ぷらには鎌倉でご好評いただいている「海鮮あられ揚げ」をご用意。「松原庵」のルーツである鎌倉や三浦で育った野菜、湘南の海で水揚げされる魚介など、地物の新鮮な食材を使った一品料理も豊富に揃います。蕎麦前の一品を金沢の地酒と、時にはワインでどうぞ。



●鮪 上ル

天然鮪づくし 食べ比べ5貫 2,500円（税抜）

鮪上ルの鮪は世界最北の漁場と言われるアイルランド沖で水揚げされた天然本鮪を中心に使用。築地の繋がりからこの天然本鮪の専門卸である「ホクエイ食品」と独自の仕入れルートを確認し、安定した供給を可能にしました。中トロ、秘伝のたれに漬けた、漬け鮪、亀戸の老舗味噌専門店「佐野みそ」とのコラボレーションによる柚子味噌漬鮪が楽しめます。



Point②：地元企業、八芳園がプロデュースする期間限定ショップ

開業に合わせて、地元企業である八芳園による期間限定ショップを3F ポップアップスペース「郷馳の座」にオープンします。八芳園は全国各地の地方自治体と連携し、食を通じてその魅力をプロデュースしてきました。これまでの繋がりから、今回は福島県にフォーカスを当て、春先までおいしく楽しめるイチゴを県内の農家の細やかなこだわりと合わせてご紹介します。福島県鏡石町の「鏡石農遊園」より福島県オリジナル品種の“ふくはる香”や“ゆうやけベリー”など、**福島の希少なイチゴの販売を予定しています。東京では購入が難しい、ブランド品種**をぜひお楽しみください。

また、「八芳園洋菓子店」と「鏡石農遊園」のコラボレーションによる、“ふくはる香”を使った「いちごタルト」も今回限定で販売します。今、ここでしか味わえない、特別なひと品を体感してみてください。

【開催概要】

期間：3月28日（土）～4月12日（日）

場所：MIMURE 3F「郷馳の座」（ポップアップスペース）

※入荷状況によって、販売が出来ない商品がございます、ご了承ください。



Point③：開業を彩るイベント情報、多数公開

▶イベント1：MIMUREで体験する「Farm to Table」

アクアポニックスシステムを用いた体験型ファームラボ「AGRIKO×MIMURE BOTANICAL Lab」では水耕栽培のタワーに植わるハーブや花を自ら収穫し、スイーツに飾り付ける「Farm to Table」を身近に体感できるワークショップ『Make it Cake_it!』を開催。スイーツはOGAWA COFFEE LABORATORYがこのワークショップのために特別に焼き上げたスイーツをご用意します。また、収穫したハーブで作るハーバルウォータードリンクもお楽しみいただけます。最先端でありながらも、日本古来の農業の姿に近く、生き物と植物が共存できる生産環境を作り出すファームラボでの収穫体験を通じて、様々な気づきを生み出し、食の本質を楽しくご体感ください。

【開催概要】

■日時：

- ・3月28日（土） ①13:00～ ②15:00～
- ・3月29日（日） ①11:00～ ②13:00～ ③15:00～

■参加人数：各回10名さま 先着制

■参加費：2,000円（税込）



* 詳細につきましては、3月下旬頃に Instagramでご案内します

AGRIKO×MIMURE BOTANICAL Lab Instagram : @botalab0328

▶イベント2：世界のバリスタチャンピオンが集まる 特別なコーヒー体験

2日間限定で開催される**世界屈指のバリスタたちのスペシャルイベント**「COFFEE ARTISANS SESSION in OGAWA COFFEE LABORATORY TAKANAWA」は2025 World Barista ChampionのJack Simpson氏、2013 World Latte Art Championの吉川寿子氏などコーヒー競技会で優勝経験のあるバリスタが、カプチーノやシグネチャードリンクを数量限定で提供。さらに、夕方からは炭焼き料理とコーヒーのペアリングディナーも開催。OGAWA COFFEE LABORATORY 高輪の想いとお届けする、ここでしか味わえない特別なコーヒー体験をお楽しみください。

【開催概要】

- ##### ■日時
- : 4月18日（土） 13:00～20:30
 - : 4月19日（日） 13:00～20:30

- ##### ■開催場所
- : OGAWA COFFEE LABORATORY 高輪
 - CUP : 092 The Extracting Lab
 - KIT : 360 The Connecting Lab

* 詳細につきましては、3月下旬頃に小川珈琲オフィシャルサイトでご案内します
小川珈琲オフィシャルサイト www.oc-ogawa.co.jp



▶イベント3：自分たちでゼロからデザインする音楽コンサート

日本の音楽シーンを牽引してきたKOACRIATIVE飯島則充氏の協力のもと、単なる演奏だけでなく、“音楽を通じて空間をデザインすること”をコンセプトとした学びを育むコンサートを5月下旬ごろ開催いたします。

音楽大学に通う学生自らがMIMUREの空間や周辺環境などを踏まえて、演奏する楽器やプログラム、環境づくりまでコンサートの構成をゼロから考え、デザインする自主性を育む音楽イベントです。詳細は後日発表いたします、ご期待ください。

【開催概要】

- ##### ■日時
- : 5月下旬頃 時間未定
- ##### ■開催場所
- : 2階「微光の苑」（イベントスペース）



開業日・営業時間のお知らせ

■開業日時：3月28日(土) 12:00 一斉オープン

※ご来場は公共交通機関のご利用をおすすめいたします。

※入場までにお時間をいただく場合がございます。混雑状況に応じて、入場制限を行う可能性がございます。
時間に余裕を持ってお越しください。

※安全確保のため、係員の誘導にご協力をお願いいたします。

■3月29日(日)以降 通常営業時間

〔MIMURE 基準営業時間〕

10:00～22:00

※ショップにより営業時間が異なります。詳細情報は順次公開いたします。

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3月28日開業>

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

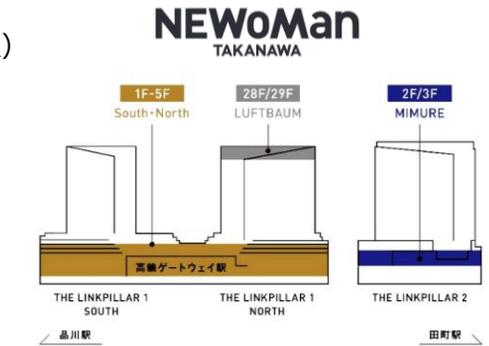
延床面積：約8,000㎡ 店舗数：22店舗

・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
@newoman_takanawa_mimure



※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・ニューマン代表電話 03-5334-0550

【店舗一覧】

名称	名称	出店階	ルミネ初	新業態
OGAWA COFFEE LABORATORY 高輪 ※	オガワコーヒーラボラトリー タカナワ	2F	●	●
AGRIKO×MIMURE BOTANICAL Lab	アグリコカケルミムレ ボタニカルラボ	2F	●	●
Dialog in the Dark 5-1=∞ Lab.	ダイアログ・イン・ザ・ダーク ファイブワンラボ	2F	●	●
鮨 上ル	スシ ノボル	3F	●	●
鎌倉 松原庵 高輪	カマクラ マツバラアン タカナワ	3F	●	●
L'ÉCAILLER 8th SEA OYSTER	レカイエ エイス シー オイスター	3F	●	●
PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI	パティスリイ アサコ イワナギ	3F	●	●
MAISON AS ※4月以降開業	メゾン アス	3F	●	●
sakejump takanawa	サケジャンプ タカナワ	3F	●	●
牛丼 轟轟屋	ギョウドン キキヤ	3F	●	●
ロイヤルブルーティー高輪ブティック	ロイヤルブルーティータカナワブティック	3F	●	●
八芳園POPUP (期間限定)	ハップウエンポップアップ	3F		●

※「OGAWA COFFEE LABORATORY 高輪」は12店舗を運営