

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)  
12のラボラトリーが織りなす食空間や、“純度100%の暗闇体験”など10のパートナーによる22店舗が集結  
**コンセプトエリア「MIMURE」3月28日開業、本日全貌初公開**  
**注目エリア・ショップ追加情報公開**

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、2026年3月28日(土)、ニューマン高輪内に新エリア「NEWoMan TAKANAWA MIMURE(ニューマン高輪 ミムレ)」を開業します。

開業に先立ち、3月25日(水)には関係者およびメディア向け内覧会を開催。多くの関係者やメディアへ、施設コンセプトや空間設計、各ショップの魅力などを紹介します。来場者には、開業を控えた「MIMURE」の空間や出店ショップをいち早く体験いただきます。ニューマン高輪は、2025年9月にSouth・North/LUFTBAUMが開業し、ルミネ史上最大規模の施設として誕生。今回の「MIMURE」の開業により、街としての魅力をさらに拡張し、TAKANAWA GATEWAY CITYの新たな賑わい創出を目指します。

<MIMUREが大事としている下記3つの価値創造>

- 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」

■ Topics① ニューマン高輪「MIMURE」本質的な食体験を通じた日々の幸福感

「OGAWA COFFEE LABORATORY 高輪」

OGAWA COFFEE LABORATORY 高輪が掲げるテーマは、「コーヒーの味わいの先にある体験価値」と「コミュニティを創造するオープンイノベーションの場」。その想いをもとに誕生した本空間では、多彩な食の体験を通して、素材の仕込みから調理までをこの場所で行う、本質的な食の魅力をお届けします。

POINT①

12のラボラトリーが織りなす約4,000㎡の多彩な食の体験

- ・12のラボラトリーが展開する一体空間  
(SWEETS・BAKERY・KITCHEN・COFFEE & BAR・GELATO・CHOCOLATE・BOOK & LIBRARY・DELI・BEER & BAR・PIZZA・WINE BAR・GROCERY)
- ・食材の仕込みから調理までをすべてMIMURE内で行うライブ感のある食体験
- ・炭火料理のオープンキッチンや、-196℃の液体窒素で瞬間的に仕上げるジェラートなど、五感で楽しむ食の演出
- ・世界各地のカカオ豆を店内で焙煎・加工する、Bean to Barスタイルのショコラトリーや原料・酵母・温度・時間のすべてに焦点を当て、一から手作りしている種類豊富なクラフトビールなど、食のプロセスそのものを体験できるラボ構成
- ・バリスタが一人ひとりの好みに合わせて一杯を提案する、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辿りながら味わう特別なコーヒー体験
- ・ワインバーやグロスアリーなども揃い、食の魅力を多角的に体験できる場



## POINT②

### 時間・場所にとわれない多様な楽しみ方

- ・エリア中央には、**2種類の席**を設置。
  - ① **自由席エリア**：各ラボラトリーで購入した商品を、好きな席で自由に楽しめるスペース
  - ② **フルサービス席**：席に座ったままオーダーでき、様々なラボラトリーのメニューを一度に楽しめるレストランスタイル
- ・さらに、**一部ラボラトリーではテイクアウトも可能**。  
スイーツやベーカリー、コーヒーなど日常使いできるメニューを気軽に持ち帰れる
- ・**自由席／フルサービス席／テイクアウトの3つのスタイルで食体験を楽しめるラボラトリー空間**
- ・ワインやクラフトビールなど、夜の時間帯も楽しめる食空間
- ・グロサリーでは店内で使用している食材を販売し、**自宅でも食体験を楽しめる**



## PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI (パティスリー アサコ イワナギ)

### POINT

東京・等々力発の人気パティスリー  
「PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI」が高輪に出店！

- ・旬の果実を主役にしたケーキや焼菓子など、アートピースのようなスイーツを展開
- ・ジェラートやクレープ、ソフトクリームなど  
**テイクアウトでも楽しめるメニュー**
- ・日常のおやつから贈り物、おもてなしまで **さまざまなシーンに寄り添うパティスリー**



## 牛丼 焔焔屋(ギユウドン キキヤ)

### POINT

全周50mのバーカウンター、五感で楽しむ、至高の牛丼

- ・全周50m・約60席の大理石バーカウンターを備えた牛丼レストラン「牛丼 焔焔屋」
- ・常陸牛や神戸牛など**全国のA5ランク和牛**を贅沢に使用
- ・フロア中央の**360°オープンキッチン**で職人が目の前で仕上げ
- ・**羽釜ご飯×和牛**の一杯が完成する過程を五感で楽しめる

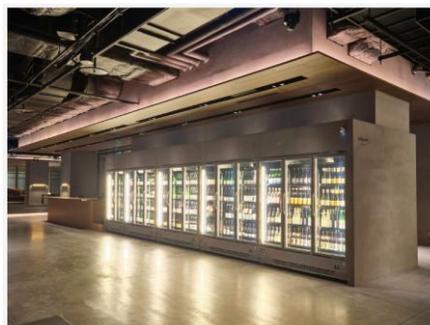


## sakejump takanawa (サケジャンプ タカナワ)

### POINT

常時約90歳の酒が並ぶ「sakejump」初の拠点

- ・日本酒など日本産酒類の魅力を世界へ広めるプラットフォーム「sakejump」初の実店舗
- ・全国各地の酒蔵が育んできた **珠玉のにほんのおさけを厳選**
- ・常時約90歳の酒が店頭に並ぶ **日本酒専門拠点**
- ・蔵元の哲学や産地の物語とともに**にほんのおさけの価値を発信**



## ロイヤルブルーティー高輪 ブティック

### POINT

色・香・味・余韻が広がる、手摘み茶葉のみを使用する  
高級ボトルドティーブランド「ROYAL BLUE TEA」の新拠点

- ・手摘み茶葉のみを使用し、色・香・味・余韻を楽しむ  
高級ボトルドティーブランド「ROYAL BLUE TEA」のブティック
- ・非加熱濾過除菌の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をラインナップ
- ・落ち着いた空間で、ボトルドティーをバイザグラスで体験可能(予定)
- ・手摘み茶ならではの繊細な味わいを通じて  
「本物のお茶」を世界へ発信



## ■ Topics② ニュウマン高輪「MIMURE」多様性が交わる空間で広がる学びの可能性

### AGRIKO×MIMURE BOTANICAL Lab(アグリコカケルミムレ ボタニカルラボ)

#### POINT①

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、ルミネが自ら運営する都市型アクアポニックスファーム
- ・全長約6mの水槽と、30本の栽培タワーを備えたオリジナル栽培設備
- ・エディブルフラワーやハーブ、葉物野菜などを栽培し、日常的に農や食の魅力を体感
- ・魚や植物が成長する過程を可視化し、食や生命の循環を体感できる体験型「ファームラボ」
- ・自然の生命力を感じ、自分のストレス変化を測定する研究への活用と貢献

#### POINT②

食や生命の循環を体感できるコミュニティ空間

- ・収穫体験や「Farm to Table」を身近に体感できるワークショップなどを通じて、循環のプロセスや食の本質を楽しく学ぶ
- ・ニュウマン高輪のショップやオフィスと連携し、立場や役割を超え、まちの中で交流や学びが生まれる場
- ・地方農村と連携し、都市で地方産物に触れられる、都市と地方をつなぐ新たな生産拠点
- ・子どもたちの興味・関心を自然に引き出す、探求活動の展開



### Dialog in the Dark 5-1=∞ Lab.(ダイアログ・イン・ザ・ダーク ファインワンラボ)

#### POINT①

“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

- ・視覚障がい者の案内のもと、完全に光を遮断した“純度100%の暗闇”を体験
- ・視覚以外の感覚を使い、五感の豊かさに気づく体験型プログラム
- ・世界各国で開催されてきた体験型ソーシャルエンターテイメント

#### POINT②

五感と対話を楽しむ新たな体験施設

- ・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体験
- ・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空間
- ・OGAWA COFFEE LABORATORY高輪とのコラボレーション



100年先の未来へと続く空間を。石や金属、タイル、ガラスなどの素材が持つ美しさと、草木や岩による自然の循環を掛け合わせ、シンプルでありながら深い存在感を放つ空間を創出。余計な装飾をせず、素材本来の力で食や体験、人と人との交流を彩り、時を蓄積しても色褪せない価値を宿します。



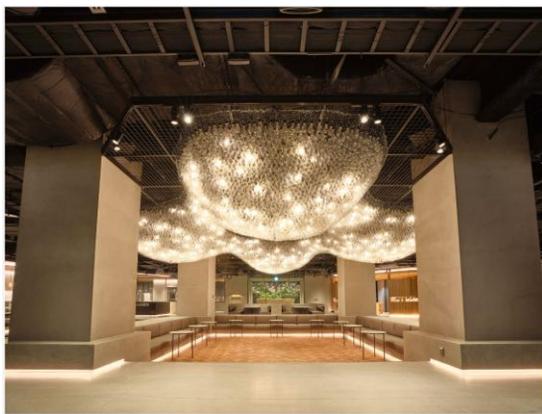
翠岩の丘



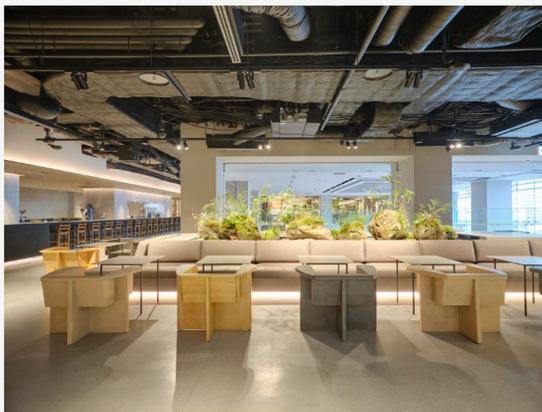
エントランス



悠久の森



微光の苑



TSUBAKIによる水景



屋久杉の埋没林

## 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。

## ■ ショップ情報

	名称	出店階	ルミネ初	新業態
1	OGAWA COFFEE LABORATORY 高輪	オガワコーヒーラボラトリー タカナワ		
1-1	DLC : 052 The Healing Lab	ドルチェ : ゼロゴニザヒーリングラボ		
1-2	PAN : 013 The Fermenting Lab	パン : ゼロイチサンザfermentingラボ		
1-3	KIT : 360 The Connecting Lab	キッチン : サンロクゼロザコネクティングラボ		
1-4	CUP : 092 The Extracting Lab	カップ : ゼロキュウニジエクストラクティングラボ		
1-5	GLT : 196 The Texturing Lab	ジェラート : イチキュウロクザテクスチャリングラボ		
1-6	CCL : 047 The Tempering Lab	チョコレート : ゼロヨンナナザテンパリングラボ	2F	●
1-7	HON : 273 The Unfolding Lab	ホン : ニナナサンジアンフールディングラボ		●
1-8	DELI : 365 The Balancing Lab	デリ : サンロクゴザバランシングラボ		
1-9	TAP : 020 The Brewing Lab	タップ : ゼロニゼロザブリューイングラボ		
1-10	PIZ : 550 The Composing Lab	ピザ : ゴゴゼロザコンポーシングラボ		
1-11	GLS : 125 The Swirling Lab	グラス : イチニコザスワリングラボ		
1-12	KURA : 000 The Gathering Lab	クラ : ゼロゼロゼロザギャザリングラボ		
2	AGRIKO×MIMURE BOTANICAL Lab	アグリコカケルミムレボタニカルラボ	2F	●
3	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	●
4	鮨 上ル	スシノボル	3F	●
5	鎌倉 松原庵 高輪	カマクラマツバラアンタカナワ	3F	●
6	L'ÉCAILLER 8th SEA OYSTER	レカイエアイスシーオイスター	3F	●
7	PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI	パティスリーアサコイワナギ	3F	●
8	MAISON AS ※1	メゾンアス	3F	●
9	sakejump Takanawa	サケジャンプタカナワ	3F	●
10	牛丼 轟轟屋	ギョウドンキキヤ	3F	●
11	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	●
12	八芳園POPUP (期間限定 3/28-4/12)	ハッポウエンポップアップ	3F	●

※1 MAISON AS に関しては4月25日(土)11時に開業予定です。

## ■ 基本情報

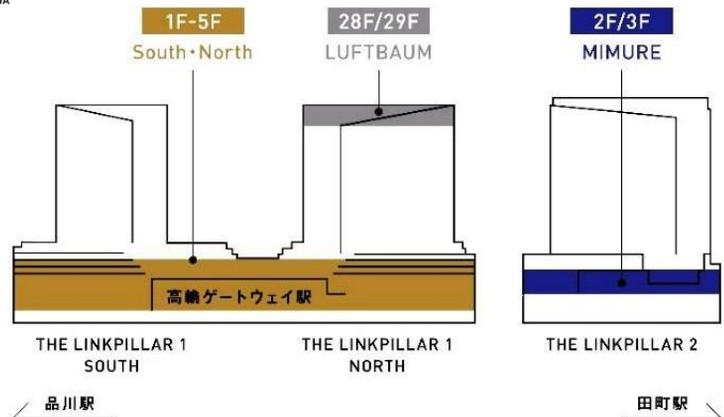
### <2025年9月12日開業>

- ・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㎡、187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
- ・ニューマン高輪 MIMURE特設サイト : <https://www.newoman.jp/takanawa/mimure>
- ・Instagram : @newoman\_takanawa / @newoman\_takanawa\_mimure

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