

2022年3月3日(木)
渋谷スクランブルスクエア株式会社

“パンコーディネーター”パン野ゆりさんに聞く！ 2022年パントrendは『ヘルシーパン』 vs 『進化系レトロパン』 オトナなパンの愉しみ方「パン飲み」にも注目！

「渋谷スクランブルスクエア ショップ&レストラン」(以下、本施設)は、“最旬”のアイテムを取り揃える 200 店以上のショップが並ぶ商業施設です。今回は、パンコーディネーターとパンシェルジュの資格を持ち、年間 500 個以上のパンを食べるパン野ゆりさんをお迎えし、2022 年のパントrendやパンの愉しみ方についてお聞きしました。本施設の豊富なラインアップの中から“パンのプロ”が厳選した“最旬”のパンや、パンに合う「パンのおとも」、パンライフが愉しくなるような雑貨をご紹介します。

パン野さんによると、近年のヘルシーブームはパン業界にも進出しており、ヴィーガンパンのほか、低糖質やグルテンフリーなど健康に配慮した『ヘルシーパン』が注目されているとのこと。これに対抗するように、コロッケパンや焼きそばパンなどの昔ながらのレトロパンがさまざまな形で進化した『進化系レトロパン』が続々と登場。中でも、進化系カレーパンは昨年より話題になっており、この流れは他のレトロパンにも波及しているそう。今年のパントrendは、『ヘルシーパン』vs『進化系レトロパン』とさえそうです。他にも、パンライフがより愉しくなるフードやグッズ、お酒と合わせて愉しむ「パン飲み」など食べ方についてのtrendもパン野さんに教えていただきました。

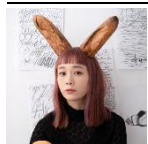
BREAD TREND

2022 年パン業界で注目なのは？ 『ヘルシーパン』 vs 『進化系レトロパン』

ヴィーガンパンや低糖質パンなどの『ヘルシーパン』と、コロッケパンや焼きそばパンなど昔ながらのレトロパンが進化した『進化系レトロパン』が 2022 年パン業界注目のジャンルに。



パン野 ゆり (パンノ ユリ) / パンコーディネーター・パンシェルジュ



日本全国、訪れたベーカリーは数えきれないほど。年に数回は海外へも足を運び、パンを独自の視点で分析。最近では、トークショーや「世田谷パン祭り」でワークショップを開催するなど、活躍の場を広げている。モデル山野ゆりとしては、雑誌や広告、CM など幅広く活躍中。モデルという職業を活かし、太らないパンとの付き合い方も考案中。

【BREAD TREND①】2022年パン業界で注目なのは？『ヘルシーパン』vs『進化系レトロパン』



「最近ではパン屋さんの技術向上が目覚しく、ヘルシーさと美味しさを兼ね備えたパンが増えていきました」とパン野さん。ヘルシーパンと言えば、以前は、パサパサしていたり、食感がいまいちだったり、ヘルシーなもの=あまり美味しくないと、いう印象があったそう。しかし、近年はさまざまな嗜好の方が美味しく愉しめる『ヘルシーパン』が普及してきており、よく目にするようになったといいます。一方で、ここ数年、昔ながらのパンのかわいらしいフォルムや素朴な味わいが人気を集めているそう。中でもパン野さんが注目しているのは、コロッケパンや焼きそばパンなど“昔ながらのパン”が、味や素材、見た目において進化した『進化系レトロパン』。例えば、四角く変化した焼きそばパン、海外のシェフが作ったカレーパン、コロッケ専門店が作るバリエーション豊かなコロッケパンなど、さまざまな点において進化を遂げています。「小さい頃に好きだったレトロパンは、見た目が変わっても残して欲しい。これからも食べ続けていきたいと思えます」とパンへの想いを語っていただきました。

ヘルシーパン

トウキョウ フードショー エッジ

B2 階：TOKYU Foodshow EDGE

<メゾン・イチ>

「いちじくピスタチオ」



表面はサクッと、中はふわとしたフランスパン系の生地に、大粒のいちじくと、ピスタチオをふんだんに練り込んだパン。いちじくのプチプチとした食感と濃厚な甘さに加え、香ばしいピスタチオをたっぷりと堪能でき、食べ応えがある一品です。

292 円/通年商品

【パン野さん】大粒のいちじくがとにかく美味しく、ずっとプチプチとした食感を愉しめます。ピスタチオの配合も良く、いちじくの甘さにバランスよく香ばしさを感じることができます。

トウキョウ フードショー エッジ

B2 階：TOKYU Foodshow EDGE

<メゾン・イチ>

「スペルト小麦の田舎パン」



遺伝子操作や人工的な品種改良がされていないスペルト小麦と、液体天然酵母を組み合わせた味わい深いフランスの伝統的なパン。一般的にスペルト小麦は、通常的小麦よりも栄養価が高く、酸味のある素朴な味わいが特徴です。様々な料理と一緒にお試しください。

1/4 カット 432 円、ホール 1,620 円/通年商品

※ホールサイズのご購入は2日前までの事前予約が必要です

※画像は1/4 カット

【パン野さん】水分量が多いため、もちもち感が愉しめます。少しの酸味がアクセントとなり、つつい食べすぎてしまいますが、栄養価が高いため、罪悪感がないのも幸せ。

エキキュートエディション

1 階：ecute EDITION

<ベーカリー サンチノ>

「豆腐食パン」



乳成分・卵を使用せず、豆腐を練り込んでいる高タンパクな食パン。さっぱりとして食べやすいのが特徴です。しっかりと噛みしめて味わうことで、大豆の風味を感じることができます。

1 斤 400 円、-half 210 円/通年商品

※画像は1斤

【パン野さん】手に持っただけでふわふわと大豆が香り、やさしいお豆腐の味がします。ふわふわとしている中にも、中身がぎゅっと詰まっており、食べ応えがある逸品。

進化系レトロパン

トウキョウ フードショー エッジ

B2 階：TOKYU Foodshow EDGE

<キムラミルク>

「四角いパン 焼きそば/ナポリタン」



見た目のインパクトもある四角い焼きそばパンとナポリタンパン。どちらもデニッシュ生地で包みました。焼きそばパンは、紅しょうが、マヨネーズ、パセリで味を整え、かつお節パウダーで仕上げました。ナポリタンパンはバルメザンチーズとパセリを味のアクセントとしてトッピングしています。

焼きそば 312 円、ナポリタン 341 円/通年商品

※金・土曜日には販売しておりません

【パン野さん】キャッチーな見た目を愉しみ一口食べると、焼きそばやナポリタンの味がしっかりと感じられて驚き。デニッシュを採用しているところも、新しい。

トウキョウ フードショー エッジ

B2 階：TOKYU Foodshow EDGE

<COROMORE(コロモア)>

「コロッケサンド」



素材と旨味にこだわった 14 種類のバリエーション豊かなコロッケを挟んだ、コロッケサンドです。ワンハンドで食べられる手軽さが特徴です。中でも、「旨みぎゅぎゅっと焼きとうもろこし」は、直火焼きした香ばしい北海道産とうもろこしを贅沢に詰め込んだおすすめの商品です。

単品 195~280 円、8 個入 1,665 円/

渋谷スクランブルスクエア限定/通年商品

※画像は上から「津別とろっとカニクリーム」、「旨みぎゅぎゅっと煮込み Beef」、「旨みぎゅぎゅっとカレー」、「旨みぎゅぎゅっと焼きとうもろこし」

【パン野さん】すべておいしいが、とくに「焼きとうもろこし」味がお気に入り。サイズ感がよく、14 種類の中から自分で好きなコロッケサンドを選んでセットにできるところも魅力的。

トウキョウ フードショー エッジ

B2 階：TOKYU Foodshow EDGE

<ティエリー マルクス ラ ブーランジエリー>

「ビーフカレーパン」



じっくり煮込んだ牛肉の旨味を堪能できるカレーパン。弾力のあるパン生地の中には、こだわりのフォン・ド・ボー（出汁）、赤ワインを使用し、噛んだ瞬間、選り抜かれたスパイスがふわっと香るカレーが詰まっています。

378 円/通年商品

【パン野さん】まず、表面のパン粉のカリカリとした食感が、食べた瞬間から楽しい。また、ふわふわのパン生地としっかりとしたカレーは、上品さを感じさせるフレーバー。

【BREAD TREND②】 広がるパンの楽しみ方。おすすめの パンのおとも & パングッズ を紹介



パン野さんは、パンの魅力について「付け合わせや食べ方を工夫できるのが魅力の一つ」と語ります。パンのおともの定番と言えば、バターとジャム。しかし、それだけではなく、自分好みのパンとの食べ合わせを考えるのも楽しいとのこと。例えば、カンパニュとごま油。「意外ですが、食べてみると最高においしい」と笑顔で教えていただきました。

「美味しいパンに出会うこともうれしいですが、お気に入りの“おとも”を見つけて、それに合うパンを探すのも楽しい」と話します。最近よく目にするのは、フルーツバターや旬の食材を使ったコンフィチュールです。

また、パンを楽しむためのグッズとして紹介していただいたのが、シリコンでできた食品用保存容器「stasher (スタッシャー)」。パン屋さん巡りをする際に、ついついパンを買いすぎてしまうパン野さんが、冷凍庫で保存するために重宝しているアイテムだそう。シリコン容器は、何度でも繰り返し使用できるため、エコにもなるとパン好きの中でも人気になっているとのこと。また、他にもバターを薄く削れる「バターナイフ」など、パングッズも少しずつ進化しています。パン野さんは「雑貨屋を見ているとパンライフがより楽しくなるグッズにたくさん出会えます」とパンの楽しみ方を教えていただきました。

B1 階

<Gourmand Market KINOKUNIYA (グルマンマーケット キノクニヤ)>
「福岡県産あまおういちごバター」



福岡県産のあまおうと国産のバターをブレンドして仕上げたいちごバター。素材にこだわったいちごの酸味とバターのコクを同時に味わうことができます。トーストやパンケーキのおともにおすすめです。

1,188 円/通年商品

【パン野さん】しっかりとしたいちごの味と、軽やかなバターの風味は、美味しい余韻が長く続く幸せな組み合わせ。ついつい食べ過ぎてしまいそうなのが少しこわいです。

エキュートエディション
1 階 : ecute EDITION

<堀内果実園(ホリウチカジツエン)>
「コンフィチュール 富有柿」



丁寧に手摘みした完熟の富有柿を使用したコンフィチュール。柿は奈良県吉野にある堀内果実園で栽培。濃厚な柿の甘みが楽しめます。パンに塗ったり、バケットとチーズと一緒にお酒のおつまみとしても楽しめます。他にも定番いちごや甘酸っぱいすもものコンフィチュールをご用意しています。

1,080 円/通年商品

【パン野さん】水分量が多く、パンに塗りやすいのがポイント。柿のみずみずしさと、果物の素材感を楽しめます。私は、これにチーズを合わせて、白ワインとともに楽しみたいです。

9 階

<Ethical&SEA(エシカルシー)>
「stasher(スタッシャー)」



プラスチックフリーの食品用保存容器。食品用品質として認められている 100%ピュアプラチナシリコンで作られており、安全素材で環境にやさしく、繰り返し使用が可能。使い捨てプラスチックバッグに代わる、身体にも地球にも優しい保存容器です。

スタンドアップ 2,530 円、ハーフサイズガロン(L サイズ) 2,420 円、サンドイッチ(M サイズ) 1,650 円、スナック(S サイズ) 1,320 円/通年商品

【パン野さん】パンライフには欠かせないアイテムで、食べきれないパンを保存するときに使用しています。SDGs の観点からも、繰り返し使えるのは安心です。いつも、「パン巡り」の際には一番大きいものを持って行きます。

10 階

<東急ハンズ>
「とろける!バターナイフ」



バターを細かく筋状に削ることができるバターナイフ。おろし刃がついているため、冷蔵庫から取り出したばかりの固いバターも軽い力で削ぐことができます。バター以外にもチーズやチョコレートにも使えます。

1,100 円/通年商品

【パン野さん】バターを削ると生まれてくるふわふわのバターが楽しい。ふわふわのバターはパンに馴染みやすく、素早く塗れるので短時間になるのも嬉しいポイントです。

10 階

<東急ハンズ>
「BRUNO(ブルーノ)ホットサンドメーカー」



耳を切らずにそのままのせられる大きめのプレートのホットサンドメーカー。1分単位で細かく設定できるダイヤル式タイマーが付いており、焼きすぎる心配もないので安心。本体は縦置きができて、電源コードが脚に巻き付けられるのでスッキリ収納することができます。

7,150 円/通年商品

【パン野さん】どんなパンでもさらに美味しくしてくれる魔法のアイテム。とにかくいろんなパンで試してほしいですが、あんぱんをバターと一緒に焼いて食べるのがおすすめ。

11 階

<中川政七商店(ナカガワマサシチショウテン)>
「産地のパンのとも 宮崎さつまいもとバター」



宮崎県のさつまいもとバターで作ったパンに合うスプレッド。バターとほっくりとしたさつまいもの濃厚な味わいを楽しめます。トーストした食パンはもちろん、バゲット、クロワッサンなど、さまざまなパンのおともにおすすめです。

810 円/通年商品

【パン野さん】スイートポテトのようにずっしりと甘く濃厚で、シンプルなパンに合わせると、一気にリッチな味わいになります。そのまま塗っても、塗ってから少しオープンで焼いても美味しそう。

【BREAD TREND③】パンのオトナな楽しみ方！パンとお酒のマリアージュ「パン飲み」

「最近、パン好きの間だけではなく、徐々に広がり始めているなど感じるのがパンを肴にお酒を飲む『パン飲み』です」とパン野さん。朝食に食べるパンとは違う一面を発見できるのも嬉しいのだとか。味の濃い総菜パンだけではなく、バゲットの上に生ハムやチーズなどを乗せてお酒と楽しむのがパン野さんのおすすめ。また、さまざまなテイストのパンを買ってきて、お酒とのマリアージュを探すのも「パン飲み」の醍醐味。プロのシェフも実践するマリアージュのポイントとして、パンとお酒の色や素材などの共通項が多いと相性が高い可能性が高いのだとか。例えば、色の濃いライ麦パンと黒ビールは風味もマッチしやすく、米粉を使ったパンと日本酒を合わせると味にまとまりがやすいといった傾向があるそうです。パンを買ってきて、お酒と一緒に飲むだけで立派な「パン飲み」。「この手軽さが『パン飲み』の魅力です。挑戦したことがない人もやってみたらハマると思いますよ」と笑顔で語っていただきました。



トウキョウ フードショー エッジ
B2 階：TOKYU Foodshow EDGE

<ティエリー マルクス ラ ブーラン
ジェリー>
「クロワッサン・フランボワーズ」



フランス産の全粒粉を使用した、外はカリッと、中はしっとりとした食感のクロワッサンに、マカロンを乗せた、まるで洋菓子のようなパン。中に入っている自家製フランボワーズソースとクリームチーズの酸味が加わることでマカロンの甘みがより一層引き立ちます。

432 円/期間限定 3月14日(月)～
※なくなり次第終了

【パン野さん】マカロンがカリカリしていて食感が楽しく、フワンボワーズの香りが強く甘酸っぱいので、シャンパンと合わせてパン飲みのメにデザートとして楽しみたいです。

B1 階

<Gourmand Market KINOKUNIYA
(グルマンマーケット キノクニヤ)>
「ハパンコルプ」



酸味の効いた薄いパリパリした食感が特徴のフィンランドのパン。小麦粉にオーツ麦フレークや麦芽粉、ひまわりの種、大豆フレークなどを合わせて焼き上げました。ハーブの香りがワインにも良く合い、パリパリと割ってチーズと一緒に召し上がってください。

183 円/通年商品

【パン野さん】香り高いハーブと、強い酸味は、赤ワインが飲みたいですね。チーズやお肉料理にも合いそうなので、いろいろな組み合わせを試してみたい一品です。

B1 階

<Gourmand Market KINOKUNIYA
(グルマンマーケット キノクニヤ)>
「ズンパニッケル」



ライ麦100%のドイツパン。蒸し焼きにしているため、なめらかでマイルドな風味を味わえます。焼かずにそのままでももちろん、バターを塗った上にお好みの具を盛り合わせたオープンサンドは、より一層美味しくお召し上がりいただけるのでおすすめです。

216 円/通年商品

【パン野さん】独特な酸味と甘み、ホロホロの食感が特徴的。クリームチーズとサーモン、生ハムとアボカドなどを乗せるだけで楽しめるので、気軽なパン飲みにぴったりです。

B1 階

<Gourmand Market KINOKUNIYA
(グルマンマーケット キノクニヤ)>
「メゾンポワール 瀬戸内産たこのアヒージョ」



瀬戸内産のたこと角切りのポテトのさわやかなバジル風味のアヒージョ。素材にこだわり手間を惜しまず作られたアヒージョをコロッとかわいらしい瓶に詰めました。バケットとともに食べることで最後までお楽しみいただけます。家飲みはもちろん、お酒とセットにしてプレゼントにも最適です。

799 円/通年商品

【パン野さん】「メゾンポワール」シリーズの「チキンパテ」など他の種類も食べましたがすごく優秀。どれを選んででも美味しいです。これ自体で味が完成されているので、パン飲み初心者方におすすめしたい商品です。

SPECIAL INTERVIEW

パンコーディネーター／パンシェルジュのパン野ゆりさんに聞くパンの魅力とは



——パン野さんにとってのパンとは。また、魅力を教えてください。

母がパン好きだったので、幼いころから毎日のように食べていて、身近な存在でした。大人になってからは、パンの歴史や国ごとの特徴などにも興味が湧き、より大好きに。今では、大好きなパン屋さんがあるという理由で引越したり、パンのための旅行を組んだりするほどです。地方にあるレトロなパン屋さんのパンも、いまだきなパン屋さんのパンも、どちらも愛おしいです。

— お気に入りのパン屋さんを見つけるためのコツを教えてください。

私の中でのパンの物差しは「バケット」です。初めて行くお店では必ず購入して、それが自分の好みであれば、何度も足を運び色々なパンを食べていきます。バケットから派生してリュスティックやカンパーニュなどのシンプルなパンから甘い系やお惣菜系まで色々食べてみます。自分の好きなパンを一つ物差しにして考えてみるのは良いかもしれません。

— 渋谷スクランブルスクエアのお客さまへ— お願いします。

渋谷スクランブルスクエアには、私も大好きなパン屋さんがたくさんあり、施設の中で「パン巡り」をすることもできます。ぜひ、一人でもみんなでも“シブスクパン祭り”をして楽しんでいただけたらと思います。

PICK UP ITEM — 桜スイーツ & グルメ —

トウキョウフードショー エッジ
B2 階：TOKYU Foodshow EDGE

<RF1(アール・エフ・ワン)>
「桜が香る 天然真鯛と菜の花のフリット」



桜の葉を使用した調味液で天然真鯛をマリネした、ほんのりと桜が香るフリットです。衣はサククリと、身はしっとり仕上げました。桜花の塩漬を乾燥させたトッピングを仕上げに使うことで、桜の香りが引き立ち、見た目はほんのりピンク色に。集いの場を華やかにする一品です。
100g 864 円/期間限定
3月17日(木)~3月30日(水)

B1 階

<Gourmand Market KINOKUNIYA
(グルマンマーケット キノクニヤ)>
「アデカ『ロゼ サクラ』375ml」



桜をあしらったアンティークなボトルに甘口のロゼとさくらの花を詰めました。甘口の飲みやすいロゼワインです。穏やかな香りが口の中いっぱいに広がります。デザートワインとして食後に冷やしてお召し上がりください。
1,650 円/期間限定 ~3月末頃
※なくなり次第終了

トウキョウフードショー エッジ
1 階：TOKYU Foodshow EDGE

<MELLOWHICH(メロウウィッチ)>
「パウンドケーキ『さくら』」



手焼きにこだわって仕上げたしっとり生食感な口当たりが特徴のパウンドケーキ。濃厚なホワイトチョコレートと塩漬の桜の花を使い、甘味と塩味を掛け合わせました。口の中いっぱい広がる桜の香りをお楽しみいただけます。やさしい色合いが春の訪れを感じさせる、ティータイムやお祝いの贈り物にぴったりな逸品です。
324 円/期間限定 ~4月30日(土)

エキュートエディション
1 階：ecute EDITION

<カタヌキヤ>
「さくらパンダバウム」



桜の花の香りをのせた生地を丁寧に焼き重ねたさくらのバウム。だんごを持ったお花見パンダの模様の切り抜きをほどこしています。型抜きしながら食べられる遊び心満載の、春にぴったりなバウムです。
540 円/期間限定 3月3日(木)~
※なくなり次第終了

エキュートエディション
1 階：ecute EDITION

<coneri(コネリ)>
「さくら(缶)」



塩漬にした桜の葉を練り込んだパイ生地、やさしい甘さのてんさい糖をまぶして焼き上げました。桜と小豆のソースが隠し味。まるで口の中に桜が咲いたような、春を感じられるお菓子です。
1,188 円/期間限定/数量限定
※なくなり次第終了

エキュートエディション
1 階：ecute EDITION

<資生堂パーラー(シセイドウパーラー)>
「春のチーズケーキ(さくら味)6個入」



桜の花由来のペーストを加えた濃厚なデンマーク産クリームチーズを、国産の小麦粉を使った桜の香りのビスキュイで包み、焼き上げました。ひと口食べるごとに、春の訪れを感じることのできるチーズケーキです。
1,998 円/期間限定
※なくなり次第終了

エキュートエディション
1 階：ecute EDITION

<船橋屋こよみ(フナバシヤコヨミ)>
「桜ず餅プリン」



ず餅の原料である小麦澱粉を使用し、桜葉で風味付けしたプリン。桜のジュレをのせ、春を感じる一品に仕上げました。春限定の味をお楽しみください。
470 円/期間限定 ~4月10日(日)
※なくなり次第終了

9 階

<TULLY'S COFFEE(タリーズコーヒー)>
「トムとジェリー 桜ホワイトチョコ」



桜と融合させた複数のラインアップを展開するタリーズとトムとジェリーのコラボレーションメニューとして新登場。いちご風味のしっとりとしたオールドファッション生地に、ほんのり桜が香るホワイトチョコをデコレーションし、桜バウダーで華やかさを演出しました。
352 円 /期間限定 ~3月末日
※なくなり次第終了

11 階

<中川政七商店(ナカガワマサシチ
ショウテン)>
「桜もなか」



桜の花をかたどった、一口サイズのもなかです。自分で餡をはさむ手作りタイプのため、作りたてのぱりぱりとした食感が愉しめます。皮は白と桜色の二種類が入っており、餡は桜葉が入った桜味です。食べ終わった後のプリキ缶は、お菓子入れや、道具箱や薬箱など、好きな用途でお使いいただけます。

1,620 円/期間限定
※なくなり次第終了

13 階

<鼎泰豊(ディンタイフォン)>
「桜あん入り小籠包(2 個入・4 個入)」



桜フレーバーの白あんを小籠包の薄い生地で包み、蒸し上げました。見た目にも鮮やかな桜色で、春を感じさせる桜の香りが豊かなデザート小籠包です。

2 個入 380 円、4 個入 760 円/
期間限定 ~4 月 28 日(木)
※なくなり次第終了

※本リリースに記載している表示価格は、標準税率 10%(軽減税率対象商品は 8%)の消費税を含んだ税込み価格です

<安心・安全への取り組み>

■施設としての取り組み

- ・従業員の勤務前の検温・健康チェックの実施
- ・従業員へのマスク着用と手洗い・手指消毒・うがい徹底の励行
- ・出入口にアルコール消毒液の設置、消毒液を用いた清掃の強化
- ・館内・バックゾーン各所に三密を避ける啓蒙サインやポスターなどの設置
- ・飲食店の対面座席廃止や客席の間引き、電子決済の推奨を実施
- ・お手洗い内のジェットタオル、一部の休憩スペースなどの利用を中止

■お客さまへのお願い

- ・館内におけるお客さま同士、また従業員との一定の距離の確保をお願いします
- ・ご来館の際は、最少人数でのご来館、マスクの着用にご協力ください
- ・体調がすぐれない場合のご来館を見合わせてください
- ・混雑時におけるお客さま入館制限実施にご理解とご協力をお願いします

※詳しくは、公式ホームページや施設内にて掲示している案内サインでご確認ください。

また、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、営業時間を変更している可能性がございます。最新の情報は、公式ホームページをご確認ください。何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

<渋谷スクランブルスクエア 概要>

名称：渋谷スクランブルスクエア/SHIBUYA SCRAMBLE SQUARE
 事業主体：東急(株)、東日本旅客鉄道(株)、東京地下鉄(株)
 所在：東京都渋谷区渋谷 2 丁目 24 番 12 号
 用途：事務所、店舗、展望施設、駐車場など
 延床面積：第 I 期(東棟)約 181,000 m²、第 II 期(中央棟・西棟)約 96,000 m²
 階数：第 I 期(東棟)地上 47 階 地下 7 階、
 第 II 期(中央棟)地上 10 階 地下 2 階、(西棟)地上 13 階 地下 5 階
 高さ：第 I 期(東棟)約 230m、第 II 期(中央棟)約 61m、(西棟)約 76m
 設計者：渋谷駅周辺整備計画共同企業体
 ※(株)日建設計、(株)東急設計コンサルタント、(株)JR 東日本建築設計、
 メトロ開発(株)
 デザイン・アキテクト：(株)日建設計、(株)隈研吾建築都市設計事務所、(有)SANAA 事務所
 運営会社：渋谷スクランブルスクエア(株)
 ※東急(株)、東日本旅客鉄道(株)、東京地下鉄(株)の 3 社共同出資
 開業：第 I 期(東棟)2019 年 11 月 1 日
 第 II 期(中央棟・西棟)2027 年度
 URL：<https://www.shibuya-scramble-square.com>



▲渋谷スクランブルスクエア外観

<本件に関する報道関係者さまからのお問合せ先>
 渋谷スクランブルスクエア PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)
 担当：矢野 (080-7934-3745)、金井 (080-7310-0134)、齋藤、岩崎
 E-mail：scramble_square_pr@ssu.co.jp