

次世代における「場」のプロトタイプ『GROWND』プロジェクト発表。 2020年12月日本橋でのオープンに先立ちクラウドファンディングを開始！

建築マネジメント / 空間プロデュース / 不動産コンサルティングの3軸をベースに、場作りのサポートを手がける株式会社NOD（東京都渋谷区 / 代表取締役 溝端友輔・沼田裕輝）は、期間限定で新しい食文化や人々の繋がりを育む場をつくるプロジェクト『GROWND』（<https://grownd.jp>）を発表。

最初の取り組みとして、三井不動産株式会社が所有する1棟ビルと空き地を活用し、古くからの伝統を引き継ぎながら新しい文化が芽生える街「日本橋」で『GROWND -nihonbashi-』を2020年12月にオープンいたします。

オープンに先立ち、本日より先行チケットなどを販売するクラウドファンディング（<https://readyfor.jp/projects/GROWNDnihonbashi/>）を開始いたしました。



GROW
OWN
GROUND


つくる。
つたえる。
てにとる。
とどく。

現実と空想。
過去と未来。
作ると届ける。

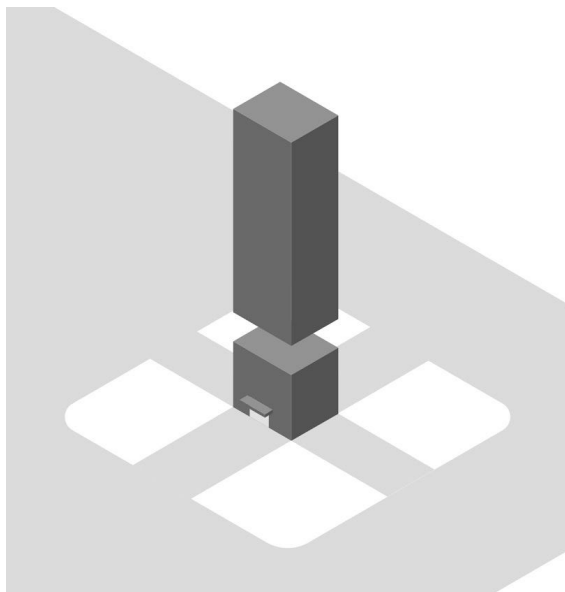
ひとつの場に表裏が重なり
立体になるとき
ゆたかな体験がうまれる。

場と人がつながる
新しい物語を、ここから。

GROW OWN GROUND.



食の実験場「ツカノマノフードコート」や移動型滞在施設「BUSHOUSE」などの空間設計・デザインを手がける、株式会社NODによる新プロジェクト。リアルとデジタルを融合させた次世代における「場」のプロトタイプを実装し、都市の余白から新しい体験や文化を生み出すことを目指します。



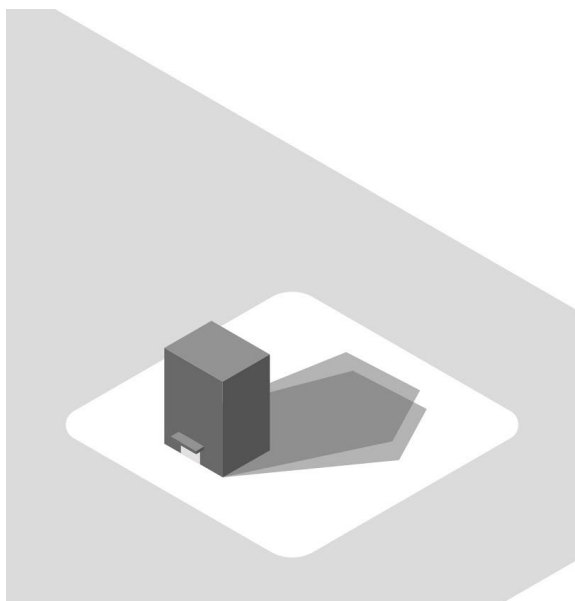
01

新しいアイデアを実現しやすい場

期間限定の「遊休不動産」を活用し、連動する実空間とECサイトと最短1ヶ月からの自由な契約形態によりアイデアを実装しやすい環境を設計し、街に新旧が交差する賑わいをつくり出します。

新しいアイデアを実現しやすい場

期間限定の「遊休不動産」を活用し、連動する実空間とECサイトと最短1ヶ月からの自由な契約形態によりアイデアを実装しやすい環境を設計し、街に新旧が交差する賑わいをつくり出します。



02

1つの場で2つの意味

実店舗とオンライン販売のどちらでも楽しめるよう、飲食店と食品製造のどちらも兼ね備えた「工房一体型飲食店」を設計。お店の席数や集客に依存しない、店舗の在り方を実装していきます。

1つの場で、2つの意味

実店舗とオンライン販売のどちらでも楽しめるよう、飲食店と食品製造のどちらも兼ね備えた「工房一体型飲食店」を設計。お店の席数や集客に依存しない、店舗の在り方を実装していきます。



03

どこにいても
体験をゆたかに

実店舗に訪れた人は商品をQRコードからWebで詳しく
知ることができたり、自宅からでもWeb上でお店の商品
を手にとるように選ぶことができます。リアルとデジタル
を横断し、いつでもお互いの顔が見えるような長期的
な関係性をつくります。

どこにいても、体験をゆたかに

実店舗に訪れた人は商品をQRコードからWebで詳しく知ることができたり、自宅からでもWeb上で
お店の商品を手にとるように選ぶことができます。リアルとデジタルを横断し、いつでもお互いの顔
が見えるような長期的な関係性をつくります。

■ 『GROWND - nihonbashi - 』2020年12月オープン！

本プロジェクト最初の取り組みとなる場が、2020年12月に「日本橋」に誕生します。
古くからの伝統を引き継ぎながら新しい文化が芽生える街で、元お寿司屋さんのビルと空地を活用
し、期間限定で新しい食文化や人々の繋がりを育む場をつくります。

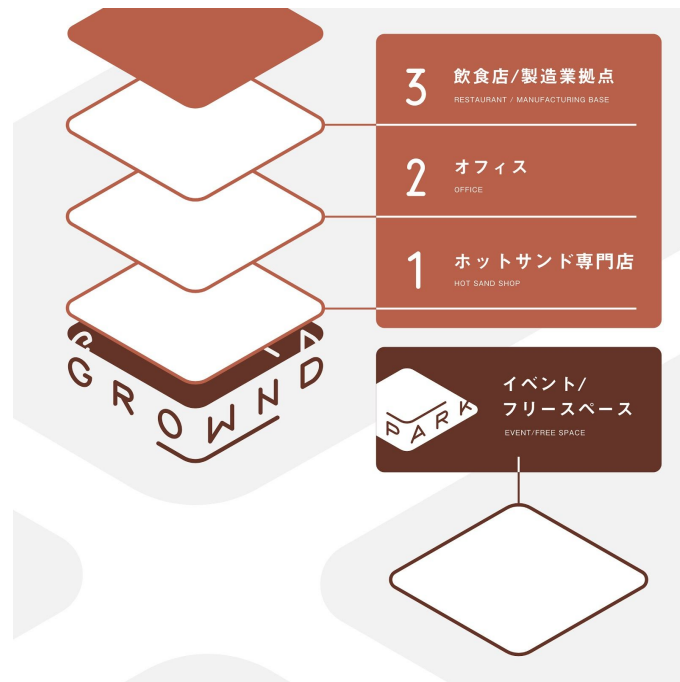
『GROWND』WEB : <https://grownd.jp>

**1st
GROWND**

nihonbashi

2020.12.01 GRAND OPEN

GROWND nihonbashi では日本橋エリアの元お寿司
屋さんのビルと空地を活用し、期間限定で新しい食
文化や人々の繋がりを育む場をつくります。



■ **日本全国の味をばさむ HOT SAND LAB 「mm (ミリ)」**

「ホットサンド」を媒体にして、市場に出回らない全国各地のクラフト食ブランドによる、ペーストや瓶詰めなどお取り寄せ品を紹介。オープンに先立ち、いち早く体験できる先行チケットをクラウドファンディング (<https://readyfor.jp/projects/GROWNDnihonbashiv>) で販売しています。



■ 和菓子屋 かんたんなゆめ 日本橋別邸

2019年7月、渋谷にて営業開始した創作和菓子屋かんたんなゆめ が日本橋別邸をオープン。従来の喫茶営業や和菓子購入に加え、お酒やおばんざいも楽しめるようになる。併せてEC販売もスタート。



■ フードアトリエ (食品の製造工房)

飲食業許可と製造業許可を同時に取得し、1Fや3Fの飲食店で提供するものの一部をパッケージ化して卸売・EC販売をできる厨房を設備。日本橋地域の飲食事業者さまにも開放し、製造拠点として活用していただくことで、日本橋の老舗の味を全国へ届けるルートをつくります。

■ 『GROWND PARK』



『GROWND - nihonbashi -』ビルの向かいにある空き地をオープンスペースとして活用。
『GROWND PARK』として飲食店のテラス席として活用したり、マルシェや展示会などのポップ
アップを開催します。

■ 『GROWND』を共に育むパートナーを募集中！

オープンに先立ち、本日よりクラウドファンディング（
<https://readyfor.jp/projects/GROWNDnihonbashi/>）を開始いたしました。HOT SAND LAB「mm」のドリンクチケットやレセプションへの参加チケットをはじめ、コラボ商品の開発や『GROWND PARK』の貸し切り利用など、『GROWND -nihonbashi-』で新しい食文化や繋がりを共に育むパートナーを募集しています。



■ 株式会社NOD

代表取締役：溝端 友輔・沼田 裕輝

所在地：東京都渋谷区西原1-50-8 B1F

設立：2019年12月

事業内容：建築マネジメント事業・空間プロデュース事業・不動産コンサルティング事業

コーポレートサイト：<https://nod.jp.net/>

過去のプレスリリース：https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/52595

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社NOD PR：中沢・若尾

E-mail：pr@grownd.jp