

渋谷の新ランドマーク「MIYASHITA PARK」に食とエンタメが融合したハイパー横丁誕生 全国のご当地メニューが集結した『渋谷横丁』8月4日(火)オープン 元祖ネオ横丁「恵比寿横丁」を手掛けた浜倉好宣がプロデュース&運営

株式会社浜倉的商店製作所（本社・東京都中央区、代表取締役 浜倉好宣、以下 当社）は、2020年7月28日(火)から段階的にオープンする「MIYASHITA PARK」内「RAYARD MIYASHITA PARK」South1階に、全国の郷土料理や産直食材を提供する地方特化飲食店を結集させた『渋谷横丁』を8月4日(火)より開業いたします。北は北海道から南は九州・沖縄まで地域のソウルフードが楽しめるほか、元力士が作る力士めしや昭和レトロな純喫茶&スナックなど、“毎日が食フェス”なエンタメ横丁です。



全国のソウルフードがワンフロアに

「渋谷横丁」は、渋谷駅から徒歩3分「RAYARD MIYASHITA PARK」South 1階の全長100m、約1000㎡のフロアに19店が出店します。東京・恵比寿のシャッター商店街を再生させた「恵比寿横丁」などを手掛けた当社代表の浜倉好宣がプロデュース、運営。古き良き日本の文化である「横丁」を現代に蘇らせます。

北海道、東北、関東、横浜中華街、北陸、近畿、東海、中国、四国、九州、沖縄、韓国の各「食市」を設け、各地の代表的な郷土料理はもちろん、産直食材や、地域でおなじみのB級グルメ、どんぶり、麺などのソウルフードまで、職人の手づくりでカジュアルに提供します。日本酒や焼酎などご当地自慢のお酒も楽しめます。約2500メニューが揃い、渋谷にいながら日本全国の味を食べつくせます。

ワンフロアに全国の食市が並ぶため、九州で福岡のもつ鍋をつついた後、四国に行ったらかつおわら焼きに舌鼓、シメは北海道の味噌ラーメン…。そんな全国の郷土料理のハシゴが可能。横丁内では、QRコードから携帯で他の店のメニューを注文するとお席まで届く出前システムも利用できるので、各地の料理を一度に楽しむこともできます。

また、「力士めし 萬」では引退した力士のセカンドキャリアを応援しており、元力士が実際に部屋で食べていた力士めしを提供します。さらに、生産者直結の魚貝、肉といった食材をテーマにした素材専門店舗、ちょっと一杯の気軽なバル、昭和レトロな純喫茶&スナックまで、“毎日が食フェス”な横丁を展開します。

食だけでない“エンタメ”横丁

昔懐かしい商店街をテーマに、ディテールまでこだわった内装も見どころです。レトロなちょうちんや昭和の看板、標識等がそこかしこで見られ、「力士めし 萬」では国技館に飾られていた本物の優勝額がお客様を迎えます。各店舗の内装は、駄菓子屋、風呂屋、消防署などそれぞれコンセプトが異なり、商店街さながらに多彩なお店が軒を連ねます。乾杯ドリンクの器も各店のコンセプトに沿って趣向が凝らされ、風呂桶、クーラーボックス、カーブの赤ヘルといった変わり種も多数、乾杯の時間を盛り上げます。横丁の奥には、近くにある北谷稲荷神社のお札を分けてもらい祀った「渋横稲荷神社」も今後登場する予定です。

また、今後は新型コロナウイルスの感染状況を見つつ、盆踊りや地域の祭り、演歌アーティスト、DJのパフォーマンス等とのコラボやクールジャパンをテーマとしたイベント企画なども行っていく予定です。都市住民と地方を結びつけるコミュニティの場としても活用、飲食店街の枠を超えた体験型空間となります。



「横丁」展開のパイオニア ～「恵比寿横丁」から12年。古き良き日本の文化を次世代に継承する

当社が最初に「横丁」をプロデュース、運営したのは、12年前、東京・恵比寿にある「恵比寿横丁」です。かつて賑わいをみせていたものの、シャッター街と化していた公設市場跡地を、次世代に昔ながらの横丁文化を継承するために現代のマーケットにあった横丁として再生。一般的なリーシングはせず個性派飲食人オーナーを結集し、再び活気と賑わいを取り戻し、都内でも有数の人気スポットとなりました。

12年前、恵比寿はおしゃれなダイニングブームでした。そんな中、“背伸びせず、普段の自分でいられる場所を作りたいかった”という思いから生まれた「恵比寿横丁」。

以降、有楽町高架下に産直酒場の先駆け「有楽町産直飲食街」（現有楽町産直横丁）、「新橋ガード下横丁」、ビル1棟丸ごとをプロデュースした「日比谷産直飲食街」などを展開。いずれも世代を超えて老若男女が集う新たな“たまり場”となっています。



北海道・エスカロップ



近畿・まんぼ焼き



北陸・ハントライス



東海・皿台湾



九州・鉄鍋餃子



沖縄・ブエノチキン

代表的な各地名物メニューはもちろん、地元で愛されるご当地ソウルフードの数々もずらりと揃います。



※写真はイメージです。

※各店のおすすめ料理のご紹介は別紙資料をご覧ください。

【店舗紹介】



北海道食市	近畿食市 2	鶏・かしわ・焼鳥 布袋
東北食市	中国食市	牛・豚精肉 大黒
関東食市	四国食市	魚利喜
横浜中華食市	九州食市	渋谷バル
東海食市	沖縄食市	純喫茶 & スナック 思ひ出
北陸食市	韓国食市	
近畿食市 1	カシメシ 萬	

【感染症対策について】

- ・消毒液の設置：店頭及び店内に消毒液をご用意、手指消毒をご案内します。
 - ・パーテーションのご用意
 - ・検温の実施：来店時に検温をいたします。
 - ・席数の調整：3密防止のため席数を削減しております。（通常50%程度目安）
 - ・店内換気の実施
- 他、新型コロナウイルス感染防止のため、予防対策を徹底して営業いたします。

- 屋外にテラス席350席もございます。

- テイクアウトも実施いたします。オープン当初はラーメン、丼を各店1品ずつ、追って各地名物のお弁当をスタート、今後メニューを増やしていく予定です。

【店舗概要】

施設名 : 渋谷横丁

店舗住所 : 東京都渋谷区神宮前6丁目20番10号 MIYASHITA PARK South1F

営業時間 : 11:00~23:00 ※当面の間はこちらの時間で営業します。今後状況により延長となる可能性があります。

定休日 : 施設に準ずる

店舗一覧	北海道食市	近畿食市 1	韓国食市
	東北食市	近畿食市 2	力士めし 萬
	関東食市	中国食市	鶏・かしわ・焼き鳥 布袋
	横浜中華食市	四国食市	牛・豚精肉 大黒
	北陸食市	九州食市	魚利喜
	東海食市	沖縄食市	渋谷バル
			純喫茶&スナック 思ひ出

施設概要 : 約1000平方メートル / 19店舗 / 店内1200席 テラス席350席

URL : <https://shibuya-yokocho.com/>**【MIYASHITA PARK】**

東京都渋谷区（区長・長谷部 健）と三井不動産株式会社（本社・東京都中央区、代表取締役社長 荻田正信）がPPP（パブリックプライベートパートナーシップ）事業として渋谷区立宮下公園の再整備のため建設した低層複合施設。敷地面積約10,740㎡、延床面積約46,000㎡、全長約330mの施設に公園・駐車場・商業施設・ホテルが入居する。多種多様な人々が集まる商業施設やホテルなどを融合することで公園の持つ魅力を施設全体で最大化させ、これまで以上に街全体の賑わいを創出。災害発生時には周辺地域滞在者などの帰宅困難者の一時退避場所として機能する。



「MIYASHITA PARK」南北街区 ※画像はイメージです。

【プロデューサー紹介】

『恵比寿横丁』など人や街を再生 新たなコミュニティの場を創造する プロデューサー 浜倉好宣



恵比寿横丁をはじめ、全国のシャッター街などを再生し、新しいコミュニティの場として再生、プロデュースを行ってきた当社代表の浜倉好宣。

他にも、経営難の鮮魚店や水産仲卸を再生した「浜焼き酒場」や、シャッター街をコミュニティ拡がる酒場街へ生まれ変わらせる「横丁」プロジェクト、飲食店と地方生産者の架け橋「有楽町産直横丁」などを運営&プロデュースなどの実績を持つ。

これまで展開してきた、産地直産業態の当社ならではのルートで、新鮮な食材を生産者からダイレクトに仕入れを行い、全国選りすぐりの食材で構成された、専門料理人の手仕事の料理をカジュアルに提供する。

2009年外食産業記者会主催『外食アワード2009 中間流通・外食支援事業者賞』受賞。日本居酒屋協会副会長 就任。

【会社概要】

- 社名 : 株式会社 浜倉的商店製作所
本社所在地 : 東京都中央区銀座 5-3-9 SUZUKI BUILDING 3階
設立 : 2008年1月
代表 : 浜倉好宣
資本金 : 5百万円
事業内容 : 飲食店の経営並びに運営、飲食店の商品開発、店舗に纏わる商品・家具等の製作並びに販売
URL : <https://www.hamakura-style.com/>

本件に関する
お問い合わせ先

株式会社浜倉的商店製作所 広報担当 : 大城・廣瀬・佐々木
TEL : 03-6849-2812 / E-mail : info@pr-office.jp