

新型コロナウイルスの影響で延長も、7月7日（火）オープン！ 東京・銀座で、起業・独立を応援する “新スタイルの飲食店”ビル 「GINZA STEPS」誕生！ 一流の地で、若き料理人たちが腕試し

株式会社アセエス（本社：東京都東大和市清原4-8-21/代表取締役 渡邊裕）は、2020年7月7日（火）に3つの店舗とシェアキッチン（シェアスペース）が同居する飲食店ビル「GINZA STEPS（ギンザ・ステップス）」をオープンします。元々は4月にオープン予定でしたが、新型コロナウイルスの影響で延期となり、ようやくオープンする運びとなりました。（公式サイト：<https://www.ginzasteps.com/>）

GINZA STEPSは、凄まじい早さで動いているこの世界で、よりスピーディーに、より低コストでチャレンジできるミニマムで「新しい飲食店のスタイル」です。世界的にもブランド都市であり、人々に新しい流行を届ける発信地として、商売の一等地として、長い歴史を持っている東京・銀座で、不動産を通じて、これからの飲食店舗のあり方を提案します。

起業・独立する人たちへチャレンジする場所（スペース）を提供したい

世界的にもブランド都市である東京の「銀座」という場所で、飲食店舗等の店舗を出店する場合、通常、大きな初期投資用の資金が必要になります。店舗の賃貸借契約に伴い必要となる資金、店舗造作や設備設置に伴い必要となる資金等、通常であれば、数千万円単位の資金が必要になるというのが現実です。そういった多大な資金を用意することが出来ずにチャレンジを断念する人、または資金を用意するために時間を費やして諦めてしまう人、そういった人たちに諦めて欲しくない。もっと資金面のハードルを下げて、チャレンジできる場所（スペース）を用意したいと考えました。

GINZA STEPSは、2階建ての建物に4つの店舗スペースがあり店舗スペースの造作から、各店舗の冷蔵庫、テーブルやイス、ワインセラー等の設備をあらかじめ用意し、店舗利用者は什器さえ用意すればすぐに店舗を始められます。また通常の賃貸借契約であれば、数百万円に及ぶ契約時の初期費用も、数十万円に抑えて出店できるように企画しました。

将来を夢見て修行をしている方々が、「銀座という一流の場所で腕試しがしたい」。そういったときにチカラになれる場所にしたいと考えています。



ミニマムな店舗でスピーディーに腕試しを

GINZA STEPSの4つの店舗は、下階からSTEP 1、STEP 2、STEP 3、STEP 4と名付けられています。



各店舗はカウンター4席+aというミニマムな作りになっています。それぞれのSTEPによって、座席数は若干異なりますが、STEP 1にはテラス席があったり、STEP 4には屋上席があったりと、それぞれに特徴があります。



ミニマムでありながら、銀座の屋上でお客様に開放的な気分を味わってもらうこともできる、シチュエーションも用意しました。

■ 私たちアセスの想い

私たちは、今まで住宅から商業用の物件まで、様々な不動産を扱い、吟味して、その不動産がもつ最大となる価値を見出し、活用する事を実践してきました。(<https://assess-re.jp/>)

GINZA STEPSでのプロジェクトの考え方は、住宅でいえば、シェアハウスに近い考え方です。シェアハウスは、住まいをシェアすることにより、低コストであり、かつ、便利で豊かな生活スタイルを実現しました。また、同時に住まう人たちのチャレンジを後押ししてきました。私たちは、このように時代に応じた新しい不動産価値の創造を通じて、チャレンジする人たちを応援します。将来を夢見て一生懸命に修行をしている方々が、「銀座」という場所でチャレンジしたい。そういったときにチカラになれる場所にしていきたいです。

■ 建築について

GINZA STEPSの建築設計を手掛けたのは、東京を拠点に全国で活躍するRG DESIGN(<http://rg-d.net/>)です。RG DESIGNは、この36㎡程のとても小さな敷地で、私たちのビジョンに共感して、構造を木造として建築コストを抑えつつ、構造的にとってもハードルが高い建築手法で、銀座という場所にあっても埋もれてしまうことのない建物のファサードを備えた建物を設計してくださいました。

「建物は、小さなカウンターのある4つの店舗がスキップしながら連続し、屋上のデッキスペースまでつながり合う、らせん状のワンルーム形式となっています。ひとつながりの空間の中で、店舗同士のやりとりが行われ、活気のある飲み屋横丁のような雰囲気を生み出すことが狙いです。建物の正面は全面ガラス張りでスチールサッシのカーテンウォールとすることで、夜になると店舗の明かりが路地に漏れ出し行灯のような効果をもたらします。」(設計を担当したRG DESIGNの宮澤さん、瀬山さんの言葉より)

■ ロゴデザインについて

ロゴデザインを担当したのは、旅するデザイナーであり、オギーソニックの名前でも活動している原田康平さんです。原田さんには、このプロジェクトでの私たちのビジョンを伝え、実際に現場を見て、GINZA STEPSのイメージをロゴで表現していただきました。

「建物のロゴデザインの依頼を受け現場を見たときに、スキップフロアを有効に使い、それぞれの店が緩やかに繋がりがつ、省スペースでありながらも一つの大きな空間を作り上げていることに魅力を感じ、ロゴデザインにもスキップフロアを取り入れようと考えました。さらに、このプロジェクトが大きく飛躍するようにと三段飛びをイメージして、3階部分の入り口の先を見せることで、ここ「GINZA STEPS」で新しく何かが始まる期待感を表現するデザインとしています。」(原田康平さんの言葉より)



GINZA STEPS ロゴ

■ 概要

名称 : GINZA STEPS (銀座ステップス)
オープン日 : 2020年7月7日 (火) 12:00~
所在地 : 東京都中央区銀座7-7-12 (新橋駅/銀座駅から徒歩5分)
建築設計 : 株式会社RG DESIGN一級建築士事務所 <http://rg-d.net/>
ロゴデザイン : 原田康平 https://note.com/kohei_harata
企画 : 株式会社アセス <https://assess-re.jp/>

入居店舗 : ◇STEP1 「FOOD GEEK GINZA」(シェアキッチンスペース)
◇STEP2 「Ambar GINZA (アンバー銀座)」
◇STEP3 「SAIEN (サイエン) ~野菜の音が聴こえる信州カレー~」
◇STEP4 「Edofeel (江戸フィール)」

■ 若き料理人たちのチャレンジの場に！多種多様な店舗が集結

◇STEP2 「Ambar GINZA」

和食の出汁のエッセンスと、イタリア郷土料理を掛け合わせた本格的な料理とナチュラルワインを、日本各地のこだわりの器と共にお手頃価格で提供します。お昼にさくっと極上パスタを、お仕事帰りに癒しの一杯を、テイクアウトでご家庭などで、幅広いシーンでご利用いただけます。

メニュー：(ランチセット)選べるソースの生パスタ+自家製フォカッチャ 1000円(税抜)
(ディナー)アマトリチャーナ/奥出雲和牛カルボナーラ/ペペロンチーノ/ティラミスなど 一品700~2200円
イタリアとフランスを中心としたナチュラルワイン/自家製リモンチェッロやジンジャーシロップのサワー

営業時間：12:00~14:00, 18:00~23:00(月曜定休)

TEL：070-3844-6499

公式サイト：<https://ambar.co.jp>



◇STEP3 「SAIEN~野菜の音が聴こえる信州カレー~」

小さなお子様からお年寄りまで幅広い世代に愛される日本の国民食カレーを通じて、信州の魅力を伝えたい。そんな思いから、土壌からこだわって育てた信州産の野菜や、日本三大七味唐辛子の一つである『八幡碓五郎の七味ガラム・マサラ』を使用し、信州の魅力をギュッと詰め込みました。

メニュー：野菜の音が聴こえる信州カレー 1200円(税抜)
その他、信州の食材を使用したメニューを展開予定

営業時間：12:00~20:00(月曜定休) ※予定

TEL：090-5536-9564

公式サイト：https://www.instagram.com/saien_yasainokoe (instagram)



◇STEP4 「Edofeel<江戸フィール>」

千葉県銚子市と埼玉県川越市の美味しいものを届けたいという想いを形にするために生まれた食事処兼アンテナショップ。二つの市の歴史と共に、地元の食材を使用した料理を提供します。

メニュー：水揚げ日本一を誇る銚子市のサバを使った「サバサンド」/川越市の新鮮野菜を使用した天ぷら・うどん
各市の地ビール/(夜限定)小江戸情緒を感じるおつまみ
ランチ1000円~1500円 ディナー3000円~5000円

営業時間：12:00~14:00, 18:00~22:00(月・木曜定休)

TEL：090-5819-7824(津久井) 070-3663-6172(和泉)

公式サイト：https://www.instagram.com/edo_feel (instagram)



■ 出店者プロフィール/インタビュー



◇STEP2 「Ambar GINZA」

糸井 壮志 (イトイ ソウジ) 25歳

京都市出身。17歳でイタリアへ留学し、現地の料理学校とレストラン「Trattoria Alla Cerva(ヴェネト州)」を経験。銀座「俺のイタリアンJAZZ」、「東京すしアカデミー大阪校(首席卒業)」を経て再び渡伊。パルマ「ALMA国際イタリア料理学校(ICP首席卒業)」、「Osteria della Villetta(ロンバルディア州)」で研鑽を積む。帰国後、京都「ryuen」、三軒茶屋「Bricca」に勤務。2020年、銀座に「Ambar GINZA」をオープン。

我々は「食を通じて人々の心を豊かにする」という理念のもと、お客様に最高の「美味しい」をお届けします。ランチ、ディナー共に日常使いをしていただける価格で、極上の生パスタをご提供いたします。ランチにテイクアウトで、お仕事帰りに一杯、と様々なシーンでお気軽にお立ち寄り下さい。皆さまのご来店を心よりお待ちしております。



◇STEP3 「SAIEN～野菜の声が聴こえる信州カレー～」

北村 慎也 (キタムラ シンヤ) 31歳 (写真: 右)

北村 直己 (キタムラ ナオキ) 29歳 (写真: 左)

元公務員の兄弟が、行政ではできない地域貢献を目指し2019年株式会社wiiipを設立。

「信州の魅力最大化、地域貢献」をテーマとして食文化事業、地域商社事業などを展開。

2019年6月には長野県初のタピオカドリンク専門店「ひととき with Tea」出店。地元の生乳会社や農家とタッグを組んで商品開発を行い、地域課題の解決に取り組む。

私たちは、『SAIEN(菜縁)～野菜の声が聴こえる信州カレー～』を通じて、生産者、消費者、地域住民、観光客、未来へと繋ぐ縁を作り出します！おいしい信州カレーを食べていただくことはもちろん、土壌からこだわり愛情たっぷりに育てられた信州産のお野菜を通じて、生産者の想いや信州の魅力を届けます。さらに、カレーにもこだわり八幡屋礒五郎の七味ガラム・マサラを使用して信州をギュッと詰め込みました。

◇STEP4 「Edofeel(江戸フィール)」

和泉 大介 (イズミ ダイスケ) 23歳 (写真: 右)

〈銚子観光大使/リレイル株式会社代表取締役〉

千葉県銚子市出身。地元の地域活性化のため、18歳の時に銚子電鉄復活プロジェクトクラウドファンディングを実施し、500万円を銚子市へ寄付。21歳の時には、現役最年少で観光大使に就任。



津久井 悠生 (ツクイ ヨウキ) 28歳 (写真: 左)

〈株式会社ワンバレット代表取締役〉

埼玉県川越市出身。コロナにおける地元の危機を目の当たりにし、「生産者から消費者までを繋ぎ、川越の良いものを世界中に伝えていきたい」と一念発起。元飲食店店長の経験を活かした川越料理の提供や、「ただ食べるだけではなく、次世代の飲食」を手がける。

私たちは、地元のことを本気で考え、未来を担うものとして本気で活動すると共に、この度食事処兼アンテナショップであるEdofeel(江戸フィール)をOPENすることを決めました。地域の魅力を食を通して発信し、少しでもお互いの街の発展に寄与できればと思います。

銚子のお魚、川越の旬なお野菜をご提供いたします！

◇STEP1「FOOD GEEK GINZA」(シェアキッチンスペース)

●コンセプト

銀座で1日からあなたのスペースを持つことができるシェアキッチンスペース。「自分のAJITO」を持ちませんか？

●ターゲット

1ヶ月など期間限定でお店を出したい人、1日だけスナックを開いてみたい人、ミニパーティー・接待など出店を考えている人だけでなく、気軽にスペースを利用したい人でもOK。

●ルール

- ・持ち込み可
- ・上のお店に注文してもOK
- ・10名以内の利用
- ・利用料金：2.5万円/日

●設置備品

机、イス、電子レンジ、フライパン、食器類、カトラリー

●利用可能時間

10:00～23:00 (完全撤収)

●予約方法

下記お問い合わせフォームより

URL：<https://www.ginzasteps.com>

TEL：03-5304-7666 (株式会社アセス 渋谷オフィス)



会社概要

株式会社アセス

[本社]〒207-0011 東京都東大和市清原4丁目8-21

[渋谷オフィス]〒151-0071 東京都渋谷区本町1丁目7-16 初台ハイツ2F

TEL：03-5304-7666 (渋谷オフィス)

「FOOD GEEKs」プロジェクト

食を通じて、やりたいことを実現したい人にとっての登竜門の場になることを目指した「フードチャレンジスペース」。物理的な空間だけの価値ではなく、食でチャレンジする人たちに対して、様々な支援・伴走をすることも提供価値の一つ。

第一弾の拠点をGINZA STEPSのSTEP1に置き、今後複数の拠点開発をしていく予定。

■ FOOD GEEKsの提供サービスのイメージ

- ①用途に応じたキッチンの完備
- ②月額利用とスポット利用の両備
- ③独自プログラムにより入会から卒業以降もサポート
- ④プロフェッショナルからのアドバイス
- ⑤卒業生コミュニティの確立・メンタリング体制
- ⑥ケータリング・イベント・デリバリー等、いつでも自分に合った飲食提供をスタートできる環境

本件に関する画像素材ダウンロードはこちら <http://pr8.work/0/ginzasteps>

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先
株式会社アセス 渋谷オフィス (担当：齋藤勇介)
MAIL：info@assess-re.jp TEL：03-5304-7666