



NYの“ピザ文化”を伝える

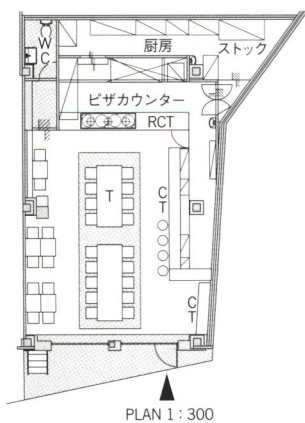
かつて材木屋の倉庫、その後野菜の市場として使われていたこのスペースは、天井高が4m以上と高く、思い描いてきたNYらしいピザ店を実現できると考え、プロジェクトが始まりました。長年ここで営業をしてきたような雰囲気をつくりだすため、壁面やミラーにエイジング仕上げを施しただけでなく、白い腰壁のタイルの一部にクリーム色をランダムに

混ぜて貼ることで、隙がなく、つくり込み過ぎた印象にならないように、現場で調整を繰り返しました。

バーカウンターは、大人がひじをつくのちょうど良い1110mmに設定。NYでは多くのピザ店が立って食べるスタイルであるため、その雰囲気を再現したいと考えました。一方で、特注で製作したテーブル席は低めにし、落ち着いて過ごしてもらえるようにしています。

〈猿丸浩基／アルファベットシティ〉

左／入り口付近のテーブル席。オープン当初から昔からあるような雰囲気をつくるため、程良いエイジング仕上げを施している 右頁上／外観夕景。右手のリブ加工のガラスがはめられた部分がエントランス。店名のネオンサインは、オーナーと共同で店づくりを手掛けたアートディレクターの西岡春彦氏によるオリジナルフォント 右頁下／オーダーカウンターから店内を見通す。夏期はサッシをフルオープンにし、テラス席を設ける



「ピザスライス」data

ディレクション：アルファベットシティ 猿丸浩基 西岡春彦
 設計：デコール 井上恵理
 協力：照明計画 FDS 伊藤佳子
 施工：デコール 柴谷亮一
 所在地：東京都渋谷区猿楽町1-3 代官山上新ビル1階
 工事種別：内外装 全面改装
 床面積：103.6㎡（うち厨房40.21㎡）
 工期：2013年11月20日～12月20日

営業内容

開店：2013年12月21日
 営業時間：午前11時30分～午後11時（日曜日は午後10時30分まで）
 定休日：なし

電話：(03) 5428-5166

経営者：(株)ALPHABETCITY 猿丸浩基

従業員：12人 客席数：42席

客単価：ランチ/1000円 ディナー/1500円

主なメニューと単価：チーズスライス390 ペパロニス
 ライス500 ガーリックノット200 クラムチャウダー
 500 コカコーラ400 ホームメイドレモネード500
 ドラフトビール600 ヘンドリックスジン1000

主な仕上げ材料

外壁：磁器質タイル貼り
 床：モルタル金ゴテ仕上げの上ウレタン塗装 一部大理石
 モザイクタイル貼り
 壁：磁器質タイル貼り AEPエイジング仕上げ
 天井：AEP吹き付け
 照明器具：スチール 特注照明



NYの1号店を
想起させる地での出店

SHAKE SHACK

外苑いちょう並木

DESIGNER :
ZEBRA Projects FZE

左上／店舗外観。NYの公園内にある1号店との環境の類似から出店が決まった。店の内外に吊られたボール球も1号店のデザインを踏襲 右上／100のテラス席を設けた「ガーデンエリア」 右下／オーダーカウンター前よりエントランスを見る



SHAKE SHACK

FAST FOOD & DINER

撮影／藤本一貴

ブランドのオリジンと 日本らしさを取り入れる

「シェイク シャック」は2004年、NYのマディソン・スクエア・パーク内に“道ばたのバーガースタンド”をコンセプトに、最高のバーガー、ホットドッグ、フローズンカスタード、シェイク、ビール、ワインを提供する店として誕生しました。その日本1号店を明治神宮外苑のいちよう並木通りに出店するに際し、周囲の環境がマディソン・スクエア・パークのイメージとつながっていると感じたため、ブランドのオリジンを

再現し、自然環境との調和、融合をまず第一にデザインしました。

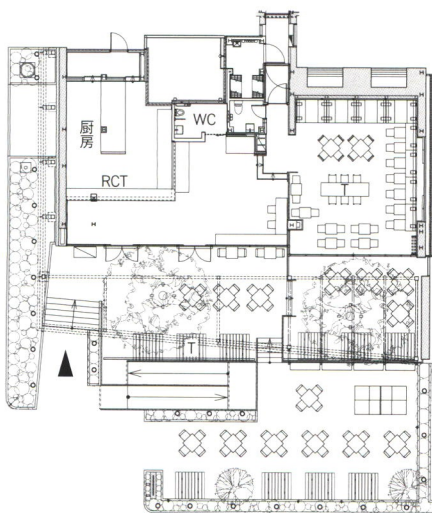
外壁にはNYのキオスクをイメージしたアルミパネルを使用し、ブランドアイコンである商品名を列記したサイン「バンドオブレイター」が建物や樹木を取り囲み、ロゴサインと共にブランドイメージを主張しています。季節の変遷を感じられるように設けたガーデンエリアは、窓を開放することで内部とつなげることも可能となっています。

テーブルトップにはボウリングレーンの廃材を、壁面にはスノーフェンスの古材を使用してい

ます。経年により味わいが深まり、手を入れることで長く使用できるためこれらの素材を選択しました。これは本質的な物の良さを大事にし、その魅力を追求するというブランドの考えにものごとっています。

オリジンを再現するだけではなく、日本由来のヒノキやスギ材を組み合わせ、日本ならではの新しい表現も試みました。ブランドのミッションである「Stand For Something Good」を体感していただける、日本の最初の店舗にふさわしいものになったと考えています。

〈小田廣親／サザビリーリーグアイビーカンパニー〉



PLAN 1 : 400

上／使用している家具は本国の店舗と同じく、NYの家具メーカー Counterevolution 製、イスは Uhuru のもの。フルオープンとなるサッシにより内部とガーデンエリアが連続する 下／壁面や天井にスギやヒノキなどの木材を使用し日本らしい要素を加えた

「シェイク シャック 外苑いちよう並木」 data

企画・プロデュース：サザビーリーグ アイビーカンパニー
 設計：ZEBRA Projects FZE
 施工：藤田建装
 所在地：東京都港区北青山2丁目1-15
 工事種別：内外装 全面改装
 床面積：226.52㎡（うち厨房62.02㎡）
 工期：2015年9月～10月
 施工協力：厨房設備／北沢産業 音響設備／日本レディフ
 ユージョン 家具／Counterevolution Uhuru

営業内容

開店：2015年11月13日
 営業時間：午前11時～午後10時
 定休日：なし
 電話：(03) 6455-5409
 運営：株サザビーリーグ
 客席数：店内／67席 テラス／100席
 客単価：1250円
 主なメニューと単価（税別）：シャックバーガー680 シュ
 ルームバーガー930 フライ420 シェイク各種650
 コンクリート各種650

主な仕上材料

外壁：バラベット／鉄骨組みコルゲートパネル貼り
 (silversmith／ATAS)
 サイン：LEDチャンネル文字本体SUS.HL 面板／ダイヤ
 モンドカットアクリル バンドオペレーター／H鋼OP+ア
 クリル切り文字
 床・幅木：磁器質タイル貼り（エコダーク、エコグレー／
 FLOOR GRES）
 壁：LGS組みPBt12.5下地スノーフェンス古材貼り（グ
 レイウッド／アルベルプロ） ヒノキ材乱貼り
 天井：スケルトン吹き付け塗装 LGS組みPBt12.5下地
 下がり天井／ヒノキ材貼り
 家具：テーブル／天板・アメリカ産ボウリンググリーン廃材
 ベンチ／スギ材



撮影 / 高木康広



色彩とストリート感で
現地の雰囲気再現

Guzman y Gomez

DESIGNER :
FUMIKO AKAMA / decimo

上 / ラフォーレ原宿の2階、フードコート「GOOD MEAL MARKET」共用部から「グズマン イー ゴメズ」のレジカウンターを見る。ブランドカラーの黒と黄を基調に、メキシコより輸入した腰のタイルがポイントとなる 下 / 店内各所の壁面にはグリーンアーティストの尾藤祐子氏によるグリーンを配した



メキシコの陽気な明るさと ストリート感

「Guzman y Gomez(グズマン イー ゴメズ)」は、フレッシュな食材とハンドメイドにこだわった、オーストラリア発のメキシカン・プレミアムファストフード店。メキシカンのおいしさとラテンカルチャーの体験を広めるというコンセプトの元、プロジェクトが始まりました。

キッチンはブランドカラーである黒を基調としたコンテナを思わせる仕上げにしており、オーダーカウンターにはメキシコから直輸入のメキシカンタイルを使用しています。メキシコ

の街や人物の雰囲気を感じられるよう、客席はストリート感を出すため主に外部で使用する仕上げ材を使い、ところどころ手描きでサインを施しています。家具にはカラフルな色合いを取り入れ、メインスペースのベンチ席の壁面にはメキシコで活躍するアーティストに、この店舗のためのオリジナルのアートワークを描いていただきました。

ラフォーレ原宿という施設の性質上、20代前後の若い女性客をメインとした店づくりを意識しますが、そこにはこだわらずできる限り本国オーストラリアで展開する店舗が持つ、ラテンの陽気で明るい雰囲気を取り入れ、日

本のマーケットに合うように調整を行いました。カウンター席、ベンチ席、グループ席といった席のバリエーションを持たせ、さまざまなお客様のニーズに応えられるよう席を配置し、サッカーゲーム台をテーブルに加工するなどの遊び心も取り入れています。

店舗が2階ということもあり、サインは明治通り沿いからの視認性を考慮し、カウンター席の腰部分とサッシ前の柱を最大限利用したつくりになっています。外から見上げた際にキラキラと目を引くものとして、窓沿いにはランダムに裸電球照明を吊っています。

〈赤間文子／ディッシモー級建築士事務所〉

