

報道関係者各位

平成29年6月30日



東京建物株式会社

～水道橋、神保町に続く、都市型コンパクト商業施設シリーズ第3弾～

西日本の人気飲食2店舗が“東京初上陸”

産地直送の魚・貝・牛・豚が24時間、気軽に楽しめる「上野産直飲食街」も登場！

「FUNDES(ファンデス)上野」平成29年7月26日(水)誕生

東京建物株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役 社長執行役員:野村 均、以下「当社」)は、「上野駅・浅草口」にて開発を進めておりました都市型コンパクト商業施設第3弾「FUNDES(ファンデス)上野」(東京都台東区上野七丁目2番4号)を7月26日(水)に開業いたしますのでお知らせします。

「FUNDES上野」は、オフィス・宿泊施設が立ち並び、上野駅・浅草口(徒歩1分)の利便性に優れた場所に立地し、東京“初”出店、新業態店舗など、リーズナブルながら、こだわりの「食」「遊」が楽しめる10店舗が集結いたします。料理・エンターテインメントを1ヶ所で楽しむことができ、グルメが集う上野浅草口の新ランドマークとなる施設を目指してまいります。

《東京初出店となる2店舗》

①九州の食材を博多の技で！

「博多前炉ばた 一承 東京上野」

九州から毎朝取れたてのサバを直送し、鮮度抜群の名物「博多ゴマさば」など九州メニューを主体とした商品を提供。九州の厳選された日本酒が楽しめる居酒屋。

②神戸の大人気店が東京初上陸！

店内で焼き上げる本場かつおの薫焼きを東京・上野で！

「土佐清水ワールド 東京上野店」

高知県土佐清水市と連携協定を結び新鮮素材が直送され、店内で豪快に燃え上がる炎で焼き上げる名物「薫焼きかつおのたたき」や、アンテナショップも併設し特産品も購入できるアンテナショップ居酒屋。

《新業態店舗となる2店舗》

①都道府県魅力度ランキングの低い北関東の魅力を

上野から発信！ コスパ最強居酒屋

「大衆酒場晩杯屋 北関東ふるさと編」

都道府県魅力度ランキングの低い北関東(群馬・栃木・茨城)にフォーカスを当て、ご当地ならではの情報を、北の玄関口である上野から発信することで、新たなコミュニティを創造するコスパ最強居酒屋。

②南イタリア港町の魚介料理と、本場ナポリから輸入した薪窯で焼く薪火ピッツアを豪快に味わう、

魚介好きのための魚介専門トラットリア「魚イタリアンと薪ピザ チロンボ・マリーナ」

全国の漁港や銚子の漁師から直送された、とびきり新鮮な魚介類を捌きたてで提供する魚介専門イタリアン。

※「FUNDES上野」外観イメージ



【店舗概要】

※金額は全て税抜き表示



メディア
掲載多数！

10F
焼肉専門店

厳選黒毛和牛を1頭買いすることで可能となる、
コスパ日本一の焼肉専門店「USHIHACHI上野店」

- 運営:株式会社パッションアンドクリエイト
- コンセプト:厳選した黒毛和牛A4ランクのメス牛を
お手頃価格でおしゃれに堪能できる焼肉専門店
- 営業時間:①11:00~16:00 ②17:00~24:00 (定休日:12/31)
- おすすめメニュー:黒毛和牛特選3種盛り(¥2990)、トロ肉3秒炙り(¥1390)、牛トロいくら丼(¥990)



毎日お祭りのような明るく元気なお店!!上野で活気ナンバー1
「Darts up 上野」

9F
ダーツバー

- 運営:株式会社FLECHA
- コンセプト:上野で唯一のダイニングダーツバー! ダーツ以外にもスポーツ観戦も!
- 営業時間:17:00~05:00 (定休日:12/31)
- おすすめメニュー:本格ナポリPizzaマルゲリータ(¥800)

Darts UP



九州から毎朝
とれたてサバ
を直送!

東京初

8F
居酒屋

九州の食材を博多の技で!「博多前炉ばた 一承 東京上野」

- 運営:有限会社つまみ菜
- コンセプト:九州のメニューを主体とした商品を提供。
東京にいながら、まるで福岡に来ている様な、変わらない美味しさと
商品価値を常に追求し、九州の良さを伝え笑顔を与えるお店。
- 営業時間:17:00~01:00 (定休日:12/31、1/1)
- おすすめメニュー:名物「博多・ゴマさば」(¥1,280)
九州から毎朝、取れたてのサバを直送し当日にお店に並びますので鮮度は抜群!
福岡の自社で作られた醤油、博多独自のゴマだれは、何度も足を運ぶこと間違いなし!



大型生簀で鮮度抜群!最高の贅沢を大都会に居ながら味わえ、
イカ釣りもできちゃう!?!「上野イカセンター」

7F
活イカ
専門店

- 運営:株式会社スプラウトインベストメント
- コンセプト:全国津々浦々からの活イカを安心価格でご提供!
本物の自社物流だからこそなせる技。産地直送うたうは数あれど、
社長自ら港に足を運んでの毎朝目利き、寿司に刺身に毎日激選。毎日本物朝どれ地魚。
- 営業時間:①17:00~23:00 ②15:00~22:00 (定休日:12/31)
- おすすめメニュー:活イカ刺し(¥2,900~)
全国津々浦々の漁場から自社大型特殊トラックで都内まで活イカを輸送。函館や呼子に行か
ずとも味わえるあの食感と、ただのイカとは似て非なる究極美味を卸直営価格で堪能できます。



今宵も飲んで、ほおバル!「上野バル モンパカ」

6F
肉バル

- 運営:株式会社コズミックホールディングス
- コンセプト:こだわりの食材と調理法のメニューの数々。週に何度も
通いたくなるお店。店名の「MONPACA」の由来は
お客様を「慮(おもんばか)る」接客とサービスを提供します。
- 営業時間:17:00~23:30 (定休日:12/31)
- おすすめメニュー:モンパカグリルの肉盛り





2016受賞!

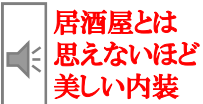
都道府県魅力度ランキングの低い北関東の魅力を上野から発信！ コスパ最強居酒屋「大衆酒場晩杯屋 北関東ふるさと編」



新業態

5F
郷土居酒屋

- 運営:株式会社アクティブソース
- コンセプト:都道府県魅力度ランキングの低い北関東にフォーカスを当て、ご当地ならではの情報を、北の玄関口である上野から発信し、新たなコミュニティを創造します。
- 営業時間: 11:00~24:00 (定休日:12/31)
- おすすめメニュー: 栃木のいもフライ、茨城のしょぼろ納豆、群馬のコロリンシュウマイ



居酒屋とは思えないほど美しい内装

なんといっても安くて旨い！ 粋な酒場の原点回帰 「炭火串焼 テング酒場 上野浅草口店」



4F
居酒屋

- 運営:テンアライド株式会社
- コンセプト:居酒屋の原点ともいえるこの空間によく合うのはやきとりもつ煮、そしておいしいお酒。お店で丁寧に串打ちしたやきとり、やきとんは1本¥80~!
- 営業時間:①月~土:11:30~23:30 ②日祝:11:30~23:00 (定休日:12/31)
- おすすめメニュー:やきとり・やきとん1本(¥80~)、ソース焼きそば(¥360)



お好きな魚をお好きな調理方法で!

南イタリア港町の魚介料理と、本場ナポリから輸入した薪窯で焼く薪火ピッツアを豪快に味わう、 魚介好きのための魚介専門トラットリア



新業態

3F
魚介専門
イタリアン

- 運営:株式会社RYコーポレーション
- コンセプト:契約漁港から直送され、生簀で泳いでる新鮮な活魚を豪快に調理する「魚介専門イタリアン」と、ナポリから輸入した薪窯で焼く本場のピッツアがおすすめです!
- 営業時間:① 11:30~15:00 ② 17:00~24:00 (定休日:12/31)
- おすすめメニュー:生簀魚介捌きたて 名物チロンボカルパッチョ(活アジと本日入荷の鮮魚)
「捕りたて、捌きたて、茹でたて、蒸したて、焼きたて、煮たて、揚げたて、炒めたて」
8つの「たて」で素材を活かしシンプルに。自分で選んだ魚介をお好きな調理法でどうぞ。



神戸の大人気店

東京初

2F
アンテナ
ショップ
居酒屋

店内で焼き上げる本場“かつおの薫焼き”を東京・上野で！ 「土佐清水ワールド 東京上野店」



- 運営:株式会社ワールド・ワン
- コンセプト:高知県土佐清水市と連携協定を結び、直送された新鮮素材の数々はまさに絶品。アンテナショップも併設し、食材、お料理だけではなく、特産品もご用意しております。
- 営業時間:月~金:①11:30~14:30 ②17:00~24:00 土日祝:11:30~24:00 (定休日:12/31)
- おすすめメニュー:土佐清水発祥かつおの薫焼きのたたき、清水さば姿造り



24時間年中無休

1F
産直
酒場横丁

横丁ブームを巻き起こしたレストランプロデューサー“浜倉好宣”氏が手がける 産地直送の魚・貝・牛・豚が24時間、気軽に楽しめる産直飲食街 「上野産直飲食街」



- 運営:株式会社浜倉の商店製作所
- コンセプト:産地直送の魚・貝・牛・豚が気軽に楽しめる産直酒場4店舗が集まる産直街。各店からの出前もOKなので、魚も肉も楽しめます!
- 営業時間: 24時間営業 (定休日:12/31)
- おすすめメニュー:
 - ・魚○本店 → 希少! 鯖の中落ち(¥1299)
 - ・牛○本店 → 名物! ど〜んと450g! 大沼牛のポンドステーキ(¥3999)
 - ・東北むつ味 → 久慈ファーム直送! 佐助豚の串盛合せ(¥899)
 - ・バル貝○ → たっぶり1kg! 牡蠣のカンカン香草白ワイン蒸し(¥1999)

【参考資料・建物概要】

名称 : FUNDES 上野
所在地 : 東京都台東区上野七丁目2番4号
交通 : 「上野駅」浅草口 徒歩1分
用途 : 飲食店舗
敷地面積:382.23 m²
延床面積:2249.14 m²
構造/規模:鉄骨造・地下1階/地上10階建
設計 : 木内建設株式会社一級建築士東京事務所
施工 : 木内建設株式会社東京支店
竣工 : 平成29年7月10日(予定)
開業 : 平成29年7月26日(予定)

【FUNDES(ファンデス)のコンセプト】

FUNDES(ファンデス)というネーミングは、各々の街の愛好家、支持者「FAN(ファン)」になれる楽しさ「FUN(ファン)」に溢れる施設を目指すという二つの「ファン」という意味を込めています。また、「FUND」は、ドイツ語読みで「フント」=発見という意味もあります。「FUNDES」は、日本語読みで「ファンです」と読み、ご利用頂く方々に新しい楽しさ、おもしろさを発見し、「FUNDES」が誕生する街の魅力を再発見していただき、「この街のファンです」と心から感じて頂けることを願っています。

【FUNDES(ファンデス)シリーズ】

当社では、「FUNDES(ファンデス)シリーズ」として、都市型コンパクト商業施設の開発を積極的に推進しております。すでにシリーズ第1弾として平成27年8月に「FUNDES水道橋」、第2弾として平成28年11月に「FUNDES神保町」をオープンしており、今後も積極的に開発用地を取得し、「FUNDES」シリーズの展開を加速してまいります。

※位置図



以上