

2019年2月15日

報道関係各位

東京建物株式会社

**「食」を通じて日本橋・八重洲・京橋エリアの賑わいに貢献する
シェアキッチンスペース『Kitchen Studio SUIBA』2019年2月15日開業**

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「東京建物」）は、シェアキッチンスペース「Kitchen Studio SUIBA（キッチンスタジオ スイバ、東京都中央区京橋1丁目12-7、以下「本施設」）を本日、2月15日に開業しますのでお知らせします。



Kitchen Studio SUIBA 外観

本施設の企画、運営はレストランやイベントスペースなど様々な場のプロデュースを行う株式会社 THINK GREEN PRODUCE が担当し、飲食パーティー利用、テストキッチン利用、ポップアップスペース利用等を想定したシェアキッチンスペースとして運営を行います。企業や店舗が多く集積し多様な人々が行き交う本立地において、世代性別を問わず自然とコミュニケーションが生まれる「食のコンテンツ」を通じ、日本橋・八重洲・京橋エリアの賑わい創出を目指してまいります。

■Kitchen Studio SUIBAの特徴

本施設は京橋駅徒歩5分以内、東京駅八重洲口・日本橋駅徒歩10分以内と交通利便性の高い場所に位置します。建築設計および空間デザインは、話題の商業店舗・飲食店を多数手がける建築家・長坂常氏（有限会社スキーマ建築計画）が担当。1階は全面ガラス張り・天井高約4.3mと開放感に溢れ、プロユースから個人利用まで対応可能な汎用性の高いキッチンとフリースペースを備えます。また、2階はラウンジスペースとして様々なイベントに対応可能です。

なお、本施設の運営については、昨年11月に東京建物と資本・業務提携を行った、国内最大級のスペースの時間貸しと宿泊のプラットフォームを運営する株式会社スペースマーケットとも連携します。定期的に企画・開催する様々な「食」に関連するイベントを通じ、本エリアに暮らす人、訪れる人、働く人が交わる賑わいの場の創出を目指します。



■多様な利用がかなうシェアキッチンスペース

近年、プライベートな空間で自ら料理を作り楽しむスタイルや、様々な業種の人を招き交流を楽しむスタイルなど、飲食店を貸し切る形ではなく自由度の高い空間で飲食を楽しむパーティスタイルが広がっています。そうした時代の流れを捉え、本施設では会社同僚との部会、歓送迎会、忘年会などの懇親会や仲間と楽しむプライベートパーティの利用を中心に想定しています。

その他、飲食関係者によるメニュー開発、店舗展開を見据えたマーケティング調査を行うテストキッチン、期間限定で店舗展開を行うポップアップ利用など多様なシェアキッチンとしての利用を想定しています。また、オフィス街立地であることから会議室、研修利用やワークショップなどの利用も想定しています。



■施設名称にこめた思い

施設名称「SUIBA(スイバ)」は、食を通じたキッチンスペースとしての「炊事場」、食によって人が集い賑わいながら食事と場所に「酔いしれる場」、本施設が所在する京橋エリアの地名の由来である「京橋」が江戸時代において幕府の公儀橋であったという歴史から江戸時代の価値観である「粋」を大切に考え、3つの「SUI(炊・酔・粋)」に関連づけた施設名称としました。

<ロゴデザイン>

KITCHEN STUDIO

SUIBA

■施設概要

所在地：〒104-0031 東京都中央区京橋1丁目12-7

交通：東京メトロ銀座線「京橋駅」より徒歩5分

東京メトロ銀座線/東西線「日本橋駅」より徒歩7分

JR「東京駅」より徒歩10分、都営浅草線「宝町駅」より徒歩5分

事業主：東京建物株式会社

企画・運営：株式会社 THINK GREEN PRODUCE

建築設計：長坂常/スキーマ建築計画

施工：日南鉄構株式会社

面積：1F/2F 約39㎡ (約24坪)

天井高：1F 約4.3m、2F 約2.6m

開業日：2019年2月15日

WEBサイト：<http://sui-ba.com/>

<位置図>



■オープニングイベントの開催

食を通じたエリア活性を行うべく、開業を記念して2019年3月15日に施設の内覧会とオープニングイベントを開催します。本施設では対決形式で食材、料理を楽しむイベントを定期開催していき、その第1弾として一層人気が過熱し、食業界でも注目度の高まる「カレー」を題材に、「SUIBA FOOD HUB EVENT “カレーvs”」と題したイベントとなります。

イベントは、日本のカレー文化を牽引してきたユニットチーム「東京カリ〜番長」と独創的なスパイスを提供し様々な場所でカレーを提供するあべゆきなによる「and CURRY」のカレー対決。

参加者にイベントやSNSを通じて投票いただき、カレーを楽しんで頂くイベントとなります。

<出演者プロフィール>

東京カリ〜番長

<https://www.facebook.com/tokyocurrybancho/>

1999年に結成したカレーに特化した出張料理集団。

全国各地へカレーを作りに行く「出張カリ〜」を得意とし、その日限りのオリジナルカレーを作り続けている。「二度と同じカレーは作らない！」がモットーである。



and CURRY (あべゆきな)

<https://www.andcurry.com/>

店舗を持たず、あらゆる場所で活動をする「流しのカレー屋」です。
2018年7月、新代田にカレー活動の拠点としてKitchen and CURRY開設。
週2日ほどを“キッチン開放日”とし、カレーを提供しています。

and
Curry



■プロジェクト関係者プロフィール

・株式会社 THINK GREEN PRODUCE (施設プロデュース・運営受託)

本社所在地：東京都渋谷区宇田川町37番14号 WHARF 渋谷宇田川町

代表者：関口正人

事業内容：不動産コンサルティング、飲食店、ホテル、イベントスペースの運営

WEBサイト：<http://www.tgp.co.jp>



僕たちのビジョンは、より良い「街」と「生活」と「文化」をつくること。不動産や建築、レストランやベーカリー、ギャラリーやスタジオなど場のプロデュース・運営。オフィスやワークスタイルの提案、企業のコンサルティングなど。街づくりから一杯のコーヒーまで一貫したコンセプトのもと、自分たちの生まれ育った日本の、街と生活、文化をより良くしたい、そんな想いをまんなかに携え、事業を展開しています。

・長坂常/スキーマ建築計画 (建築設計・空間デザイン担当)

本社所在地：東京都港区北青山3丁目12番7号 カプリース青山301

代表者：長坂 常

事業内容：建築設計・監理／インテリアデザイン・商業店舗設計・監理／家具デザイン・製作

WEBサイト：<http://schemata.jp/>



1998年東京藝術大学卒業直後にスタジオを立ち上げ、現在は青山に単独でオフィスを構える。仕事の範囲は家具から建築まで幅広く及び、どのサイズにおいても1/1を意識した設計を行う。国内外でジャンルも問わず活動の場を広げる。日常にあるもの、既存の環境の中から新しい視点や価値観を見出し、デザインを通じてそれを人々と共有したいと考えている。

以上