

2012年8月9日

野村不動産株式会社

報道関係者各位

JR「渋谷」駅新南口前 野村不動産の都市型商業施設 『GEMS(ジェムズ)渋谷』平成24年10月23日(火)オープン ～バラエティー豊かな食の提案 全10店舗決定～

野村不動産株式会社(本社:東京都新宿区/取締役社長:中井 加明三)は、JR「渋谷」駅新南口前にて開発を進めている都市型商業施設の名称を『GEMS(ジェムズ)渋谷』として、平成24年10月23日(火)にオープンすることが決定しましたので、お知らせいたします。渋谷エリア初出店の飲食店舗を多く取りそろえ、和食「魚金」やホルモン焼き「ぐう」などバラエティー豊かな全10店舗が決定し、大人が楽しめる空間を演出いたします。

◆立地「渋谷三丁目エリア」～発展を続ける街～

『GEMS(ジェムズ)渋谷』が立地する渋谷三丁目周辺は、平成13年にJR「渋谷」駅新南口が設置され、企業の本社ビルやオフィスビルが集積しております。また、「渋谷駅中心地区基盤整備事業」(※)の一環で、東急東横線の地下化に伴う、跡地での再開発計画も予定されているエリアです。さらに、同事業では、国道246号で分断されていた渋谷駅北側エリアと『GEMS(ジェムズ)渋谷』が立地する南側エリアがつながり、さらに山手線で分断されていた桜丘エリアと渋谷三丁目エリアもつながる予定です。それにより今後一層、周辺の回遊性が高まり、賑わいの創出が期待されます。

※出所:平成23年10月渋谷区「渋谷駅中心地区基盤整備方針(案)」より

◆施設コンセプト

『GEMS(ジェムズ)渋谷』のコンセプトは「大人たちが気軽に普段使いができ、かつ上質な『食』・『時間』・『空間』をゆっくりと楽しめる施設」です。これまで渋谷駅新南口界隈は飲食店が少なく、まとまった飲食施設がないエリアでした。そんな中、周辺に勤務するオフィスワーカーの想いに応えるべく、こだわりの店舗構成にいたしました。



≪『GEMS渋谷』 外観完成予想パース≫

◆店舗構成(飲食9店舗・物販1店舗) 『GEMS(ジェムズ)渋谷』HP:<http://www.gems-shibuya.com/>

渋谷初出店となる店舗が、10店舗中6店舗と新しい渋谷の街をご提案いたします。獲れたての新鮮な魚を毎日使い切るというこだわりを持った新橋の和食「魚金」や、店主自ら新鮮なホルモンを毎朝調達する八重洲の「ぐう」が出店いたします。また、ロティサリーチキンやピザ、ワインなどをリーズナブルに提供する「LA COCORICO」なども揃い、昼夜ともに食を楽しめます。

◆デザイン

外観は、低層階にカーテンウォール仕上げを採用することで、食事を楽しむ様子が見え隠れし、期待感を高めるようなデザインにしております。5階以上にはテラス席を設置し、テラスとルーバー仕上げを2フロアごとに異なる立面とすることで、開放感と奥行きを感じさせる洗練されたデザインに仕上げました。また、エントランス前にはデジタルサイネージを組み込んだ高さ約8mの大型サインボードが、来館者を迎え入れます。

《「GEMS(ジェムズ)」とは・・・》

「GEMS(ジェムズ)」=英語の「GEM(ジェム)=宝石」に複数形の「S」を付けた造語です。

「GEM(ジェム)」、それは宝石から転じ、研磨された貴石や宝石のように美しいモノ、完璧な人という意味を持ちます。

生き生きとした宝石(店舗・ブランドショップ等)がいくつも集積された貴石のような都市型商業施設として、さらに将来に渡りその輝きを放ち続け

《各々の街において人々の生活を輝かせる存在となる施設》

《施設にかかわる人々の大切な宝石となる施設》

という思いを込めて名付けました。

ロゴも宝石を彷彿とさせる形状をビルのように積み重ねました。



野村不動産グループは、商業施設事業において、都市型商業施設と再開発事業の2つの事業を展開しております。『GEMS(ジェムズ)渋谷』は都市型商業施設として「ミラザ新宿」(新宿区)に次ぐプロジェクトとなります。また、再開発事業では、「日本橋室町野村ビル/YUITO(ユイト)」(中央区)や、平成25年3月に開業を予定している「bono(ボノ)相模大野」(相模原市)等があります。野村不動産グループでは、今後も各地域のニーズに応え、地域全体の発展につながる商業施設の開発を促進して参ります。

《5F「LA COCORICO」店内イメージパース》



【周辺案内図】



【『GEMS渋谷』 施設概要】

所在地	渋谷区渋谷三丁目 27-11 (住居表示)
交通アクセス	JR「渋谷」駅新南口徒歩 1 分
用途・店舗数	飲食店(9 店舗)・物販店(1 店舗)
敷地面積	341.76 ㎡ (103.38 坪) (実測)
建築面積	240.19 ㎡ (72.65 坪)
延床面積	2,023.13 ㎡ (611.99 坪)
貸床面積	1,765.88 ㎡ (534.18 坪)
構造・規模	鉄骨造・地上 9 階地下 1 階
事業主	野村不動産株式会社
設計監理／設計監修	安藤建設株式会社 一級建築士事務所／野村不動産株式会社 一級建築士事務所
施工	安藤建設株式会社
運営(PM/BM)	PM: 株式会社ジオ・アカマツ／BM: 野村ビルマネジメント株式会社
竣工、開業日	竣工: 平成 24 年 9 月末日(予定)、開業: 平成 24 年 10 月 23 日(予定)

～本リリースに関するお問い合わせ～

野村不動産株式会社 広報部 柿原・阿部
TEL03-3348-7805・FAX03-3343-0445

～各店舗への取材やテナントの詳細に関するお問い合わせ～

野村不動産株式会社 都市開発事業本部 開発事業一部 藤井・中村
TEL03-3348-8831・FAX03-3342-8818

「GEMS渋谷」出店テナント一覧

フロア	ロゴ	業態	店名	社名	店舗の特徴	渋谷 初出店	新業態
9F		ホルモン焼	ぐら	㈱アセット インバスター	毎日厳選された良質な生ホルモンをホルモンマイスターと呼ばれるスタッフが自ら調達。ビタミン、ミネラル、そしてコラーゲンもたっぷり入ったブリットと脂の乗ったホルモンをご提供します。10数種類のごだわりの鮮度の高いホルモンと賑わいの空間をお楽しみください。	○	
8F		鍋ダイニング	渋谷〜鍋達人× ビストロガーデン〜	タイムゾーン マネージメント㈱	渋谷駅前の人気店【鍋選人がプロデュース】した、「小鍋しゃぶしゃぶとビストロB AR」を融合した、全く新しい独創的な料理と、リーズナブルに、豊富に揃えた極上ワインでお楽しみ下さい。店内は、隠れ家個室やテラス席もご用意。本当の大人のための空間で今宵、珠玉のひと時を・・・		○
7F		九州料理	博多道場	東京レストランツ ファクトリー㈱	道場を見立てたコンセプトに、九州の祭りをモチーフにした店内内装、ユニフォームが特徴です。「博多もつ鍋」、「博多串焼き」、「大分鶏天」、「宮崎チキン南蛮」、「熊本馬刺し」など調味料、食材などすべて『九州』にこだわった九州各地の名物料理を厳選焼酎とともに！	○	
6F		創作和食	銀冶二丁	㈱コズミック ダイナー	田舎の味噌蔵さんのような店頭。一見完全な和風の雰囲気の中、味噌同様にコンセプトのチーズとそれに合うワインなど洋風な雰囲気も味わえる新感覚の居酒屋。また、コンセプトの【健康食材】味噌。ガン防止・胃潰瘍防止・老化防止・消化促進毒素分解など極めて優秀な健康食材味噌にこだわりました。		
5F		イタリアン	LA COCORICO	㈱RY コーポレーション	テーマは「カジュアル＆クラシコ」。重厚感たっぷりの石窯で焼き上げられた、「COCORICO」ならではのピッツァはモチモチの生地であんわり軽い食べ心地。本物と旨いものへの拘りを抜群のコストパフォーマンスで追及した「ちょっと大人の居酒屋」、「ロイヤルチキンブーム」の火付け役。LA COCORICO集大成の誕生です。	○	
4F		創作居酒屋	デンズショクドウ	(有)麦企画	ほとんど三重県のみで消費されている野呂養鶏場の朝取り美食卵を使った「だしまき玉子」が名物の吉祥寺「Den's café(居酒屋)」の姉妹店。『手作り料理』と『元気サービス』にこだわり、オープンキッチンの開放的な空間と元気な店員がお出迎えます。	○	
3F		カフェダイニング	SUZU CAFÉ	㈱コンプリート サークル	お昼は気軽にランチやカフェとして、夜は少し背伸びをしたダイニングとして、使い勝手の良さとカフェならではのカジュアルさが魅力の大人の遊び場です。日常にアンビゴコロを感じて頂けるように、食を通して様々なご提案を致します。スペシャルな日のご予約や、二次会・イベントの貸切も承ります。		
2F		和食(海鮮)	漁三魚金	㈱魚金	魚金グループ23店舗目「漁三魚金」。魚金と言えば、築地市場から毎日新鮮な鮮魚を仕入れ、これでもかと豪快に提供する「お刺身6点盛」。毎朝仕入れた魚介はその日に使い切る！だからこそできる新鮮な素材だけをふんだんに使用した豪快で美味しいお料理と、厳選した日本酒をご用意皆様をお待ちしております。	○	
1F		コンビニエンス ストア	ナチュラルローソン	㈱ローソン	ナチュラルローソンは、「毎日だから大切に。」をコンセプトに、美しく健康で快適なライフスタイルを身近でサポートするお店です。女性のお客様を意識したヘルシーな商品から日本・世界各国のごだわりの商品まで、来店されるたびに楽しさを感じていただけるサービスを目指します。		
B1F		和食(豚・鶏)	芋蔵	㈱ジェイ プロジェクト	エントランスでは200種を超える充実したラインナップの焼酎が彩るセラーがお出迎え。歯応えのある桜島鶏、脂の乗った黒豚とは相性抜群。各種宴会にもご対応しやすい個室やごだわりの空間を創っておりますので、様々なシーンにご利用いただけます。	○	