

2012年10月23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)グランドオープン
～「シブヤを、もっと美味しく」こだわりのグルメスポットが渋谷三丁目に誕生～**

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」駅新南口前の渋谷三丁目に開発を推進していた都市型商業施設『GEMS(ジェムズ)渋谷』が、平成24年10月23日(火)にグランドオープンしましたので、お知らせいたします。

『GEMS(ジェムズ)渋谷』の施設コンセプトは「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。「シブヤを、もっと美味しく」をテーマに、『味』・『雰囲気』・『サービス』、全てにこだわる10店舗が集結しました。

和食「渋三魚金」やホルモン焼き「ぐう」など、10店舗中6店舗が渋谷エリア初出店。話題性とオリジナリティを兼ね備えた成長力のある店舗ラインナップとなっております。周辺のオフィスワーカーや住民の方が「毎日でも通いたい!」と思うような、今までの渋谷には無い、大人が楽しめるグルメスポットが誕生いたします。

【GEMS渋谷 ホームページURL : <http://www.gems-shibuya.com>】



≪『GEMS渋谷』 外観パース≫



≪『GEMS渋谷』 ロゴ≫

9F	炭火烧ホルモン ぐう
8F	～鍋選人×ビストロガーデン～渋谷③
7F	神屋流 博多道場
6F	渋谷発酵所 鍛冶二丁～味噌とチーズのお店～
5F	PIZZA & ROTISSERIE LA COCORICO
4F	でんず食堂 GEMS 渋谷店
3F	SUZU CAFE gems shibuya
2F	渋三魚金
1F	ナチュラルローソン 渋谷三丁目店
B1F	黒豚・桜島鶏 芋蔵

≪『GEMS渋谷』 店舗一覧≫

◆テナント構成(飲食9店舗・物販1店舗)



9F <ホルモン焼> 炭火焼きホルモン ぐう 渋谷 - (株)アセットインベスター

電話: 03-3486-3729

席数: 68 席

■特徴 **渋谷初出店！新築ビル初出店！**

ホルモンマイスターと呼ばれるスタッフが毎朝自ら調達した、上質なお肉と野菜を心ゆくまで堪能できます。

■店内

今までのホルモン焼き屋とは違った、黒を基調にした大人な雰囲気のある店内で、お洒落な空間は、デートや女子会はもちろん、ちょっとしたサブライズパーティーにもおすすめです。

■オススメメニュー

【焼肉全盛り】店内メニューすべての種類のお肉、15 種類を堪能できるお得でうれしい焼肉全盛り。ネギとキャベツが食べ放題のサービス付き。



8F <鍋ダイニング> ~鍋選人×ビストロガーデン~渋谷③ - タイムゾーンマネジメント(株)

電話: 03-6427-1656

席数: 92 席

■特徴 **新業態！新築ビル初出店！**

自分の好きなスープや具材を選んで、オリジナル鍋を作る「一人一鍋」が人気の鍋選人渋谷本店のセカンドラインとなる新業態です。豊富な種類のワインと共に楽しめるビストロ料理と、自分好みの小鍋料理をリーズナブルに楽しめます。

■店内

優しい木の質感が心地よい空間に、ワインボトルをモチーフにしたペイントがアクセント。個室やテラス席も用意され、様々なシーンに利用できます。

■オススメメニュー

【ムール貝の白ワイン蒸し鍋】鍋の野菜は季節によって旬のものをお出しします。

★GEMS 渋谷限定

【スペイン産イベリコ黒豚肩ロースのグリエ〜ハニートマトソース&大葉ペーストの2色ソースで〜】秋野菜と2種の絶品ソースが相性抜群です。





7F <九州料理> 神屋流 博多道場 - 東京レストランツファクトリー(株)

電話: 03-6434-1248

席数: 117 席

■特徴 渋谷初出店!

九州各地の名物料理が一挙勢揃い。熊本の馬刺し、大分の鶏天など、食材はもちろん、調味料まですべて九州にこだわりました。

■店内

たくさんの提灯と元気な店員がお出迎え。祭りのような内装で、まるで九州にいるかのような雰囲気です。

■オススメメニュー

【もつ鍋】国産牛しか扱わない和牛専門の卸から仕入れる、高タンパク低カロリー&コラーゲンたっぷりのもつを堪能できる人気の鍋は、3種の味から選べます。

★GEMS 渋谷限定

【明太とんこつ鉄板焼き】糸島豚にぷるぷるとんこつコラーゲンがしっかりと絡む、鍋料理のような鉄板焼きです。



6F <創作和食> 渋谷発酵所 鍛冶二丁 ~味噌とチーズのお店~

- (株)コズミックダイナー

電話: 03-3409-2121

席数: 126 席

■特徴

健康食品とも言える発酵食材の味噌とチーズを中心にした創作和食。17種類以上の味噌、30種類以上のチーズを各地より取り揃えております。

■店内

店内は「和の味噌蔵風の空間」となっており、テラス席以外は全席個室。落ち着いた空間と時間を楽しめます。

■オススメメニュー

★GEMS 渋谷限定

【チーズフォンデュと季節の野菜】4種類のソース(西京味噌&チーズ、味噌&トマト&チーズ、ほうれん草&味噌のバーニャカウダソース、八丁味噌&チーズのカレーソース)から選べるチーズフォンデュは、季節の野菜やソーセージなどをたっぷりディップして頂きます。





5F <イタリアン> PIZZA & ROTISSERIE LA COCORICO - (株)RY コーポレーション

電話： 03-5485-7621

席数： 80 席

■特徴 渋谷初出店！新築ビル初出店！

本場イタリアでシェフをしてきた総料理長が腕を振るう絶品料理の数々。さらには、お客様に本当に自分の好みに合ったワインに出会ってほしいという思いから、インポーター5社を選出し「インポーター別ワインリスト」を作りました。また、日本初フルオーダーメイドで作った専用ブランデースプリッツァーサーバーを導入。ココリコ自家製のブランデースプリッツァーを楽しめます。

■店内

イタリアの最北端“トレンティーノ”にある古民家調のコテージをイメージした店内は、インテリアの一つ一つにお店のこだわりが感じられ、見ているだけでも楽しめます。

■オススメメニュー

【ロティサリーチキン】130度の低温で塩のみを使い、じっくり焼き上げた大山鶏のロティサリーチキンは、皮はパリパリ、中はジューシーな逸品。

★GEMS 渋谷限定

【マリナーラ】18cmというサイズにこだわり、石窯でモチモチとした食感に焼き上げたピザ。



4F <創作居酒屋> でんず食堂 GEMS 渋谷店 - (有)麦企画

電話： 03-6434-1067

席数： 90 席

■特徴 渋谷初出店！

吉祥寺や三多摩エリアから23区内初出店。趣向を凝らした創作料理や、珍しい焼酎、オリジナルドリンクなど、遊び心あふれるメニューがたくさん。ここでしか味わえない、でんず食堂ならではのメニューをお楽しみ下さい。

■店内

オープンキッチンの開放的な店内は、アットホームな雰囲気、何度も訪れたくなる居心地の良さ。

■オススメメニュー

【だしまき玉子】三重県の野呂養鶏場から朝どり美食卵を使ったふわふわ玉子は、吉祥寺店でも人気のメニュー。

★GEMS 渋谷限定

【山盛りしらすピザ】ストップと言われるまで新鮮な釜揚げしらすを盛り放題。





3F <カフェダイニング> SUZU CAFE gems shibuya - (株)コンプリートサークル

電話： 03-5774-4411

席数： 89 席

■特徴

昼はランチや気軽に立ち寄れるカフェとして、夜はお酒も飲める都会的なダイニングとして、2つの顔を持つ、大人の遊び場のようなお店を目指します。おひとり様からグループ利用まで、お料理も複数のサイズ展開が嬉しい。家庭ではなかなか味わえない珍しい野菜や、自家製パンなど、素材にこだわり、手間暇かけた贅沢なお料理をカジュアルに楽しめます。

■店内

おしゃれなインテリアが特徴的なゆったりとした空間。お気に入りの席を見つけたら、時間が経つのを忘れそうです。

■オススメメニュー

★GEMS 渋谷限定

【鴨肉のコンフィと季節野菜のカナールオイルポワレ】じっくり調理した鴨と、鴨の旨みが詰まったオイルでソテーした季節野菜。

★GEMS 渋谷限定

【収穫祭～SHUKAKUSAI SUZU style バーニャカウダ】季節野菜7種の彩り野菜メニュー。



2F <和食(海鮮)> 魚三魚金 - (株)魚金

電話： 03-6418-7132

席数： 88 席

■特徴 **渋谷初出店！新築ビル初出店！**

有りそうで無かった、美味しい魚をリーズナブルに食べられるお店。待望の渋谷エリア初出店。毎朝、社長自ら築地から仕入れる魚はその日のうちに使い切るからこそ、常に新鮮な素材だけをふんだんに提供します。厳選された日本酒と共に。

■店内

和の繊細さと、「粋」を感じられる寛ぎの店内。調理場と一体感のある店内は活気が溢れます。

■オススメメニュー

【刺身六点盛り】豪快に盛り付けた魚金の刺身盛りは、見た目も味も満足のメニュー。

【季節の釜めし】旬の味覚がたっぷり詰まった釜めし。





1F <コンビニエンスストア> ナチュラルローソン - (株)ローソン

電話： 03-6418-4200

■特徴

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・世界各国のこだわりの商品まで、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ています。



黒豚・桜島鶏



B1F <黒豚・桜島鶏> 芋蔵 - (株)ジェイプロジェクト

電話： 03-6434-1414

席数： 70 席

■特徴 渋谷初出店！

黒豚や桜島鶏をメインに、厳選素材だけを使った本格的な九州料理と、200種類を超える圧巻の品揃えの焼酎を楽しめます。客とスタッフの距離感も近く、気さくに話せる、大人の社交場です。

■店内

スタイリッシュで落ち着いた店内には、カウンター席、個室、ソファ席と、自由度が高く、気分に合わせて選べます。

■オススメメニュー

【コロコロ焼き】桜島鶏を使ったしっとりとした歯ざわりとジューシー感が特徴。



◆GEMSの今後の展開について

野村不動産では、今後、「GEMS 渋谷」に続く都市型商業施設の開発事業を継続的に行い、「GEMS」シリーズとして、都市型商業施設のブランド化を目指します

また、GEMS事業は、用地取得から企画・計画、リーシング、運営に至るまで、野村不動産を中心としたグループ各社による一貫した開発と運営を展開してまいります。開業後の施設運営等については、プロパティマネジメント業務を株式会社ジオ・アカマツ、ビルマネジメント業務を野村ビルマネジメント株式会社と連携してまいります。グループ全体で販売促進活動・建物管理等、施設繁栄の為の活動を強化し、「GEMS」入居者・利用者にとって宝石となるような施設を目指します。

【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 m ² (103.38 坪)(実測)
建築面積	240.19 m ² (72.65 坪)
延床面積	2,023.13 m ² (611.99 坪)
貸床面積	1,765.88 m ² (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 / 開業:平成 24 年 10 月 23 日

※本リリースは、国土交通記者会、国土交通省建設専門紙記者会、都庁記者クラブに資料配布を行います。

～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