

2016年1月12日

報道関係者各位

野村不動産株式会社

2016年3月7日オープン 決定！ 渋谷、市ヶ谷に続く、都市型商業施設 GEMS シリーズ第3弾『GEMS 大門』 ～商業施設初出店 4 店を含む個性豊かな飲食店 9 店舗が登場～

野村不動産株式会社（本社：東京都新宿区/取締役社長：宮嶋 誠一）は、『GEMS 渋谷』（2012年10月開業）、『GEMS 市ヶ谷』（2014年11月開業）に続き、2016年3月7日（月）に『GEMS 大門』を開業いたします。

『GEMS 大門』は都営浅草線・大江戸線「大門」駅徒歩1分、JR 山手線・京浜東北線「浜松町」駅徒歩5分に位置します。商業施設初出店 4 店舗を含む話題性の高い飲食店を取りそろえ、大門・浜松町周辺のオフィスワーカーや周辺住民、観光客の飲食ニーズに応えてまいります。

■『GEMS 大門』HP アドレス：<http://www.gems-daimon.com/>

1. 『GEMS 大門』立地特性及び立地条件

大門・浜松町エリアは、江戸時代は増上寺の門前町として栄え、今では都内有数のビジネスエリアが形成されています。また、今後、複数の再開発が計画されるなど、さらなる進化を遂げようとしています。

『GEMS 大門』は大門駅徒歩1分、浜松町駅徒歩5分に位置しており、周辺には一部上場企業の本社ビルを始めとする大規模ビルが集積するなどオフィスワーカーの飲食ニーズが高いエリアとなっています。また、東京タワー、増上寺、芝公園、浜離宮恩賜公園などの観光名所や、大型ホテルなどのウェディング施設も多数点在しており、観光客や、結婚式の二次会ニーズも見込まれます。なお、当該地は1000年の歴史を誇る芝大神宮の参道沿いとなります。

《『GEMS 大門』外観イメージパース》



《『GEMS 大門』地図》



◆東京都港区芝大門一丁目15番3号

◆都営浅草線・大江戸線「大門」駅 A5 出口徒歩1分、JR 山手線・京浜東北線「浜松町」駅北口徒歩5分、都営三田線「御成門」駅 A 出口徒歩7分

2.施設コンセプト

『GEMS 大門』のコンセプトは、「9つの豊かな美味しさを育て、つむぐダイニング」です。

就業人口・居住人口あたりの飲食店数が少ない（※）大門・浜松町エリアの方々にご満足いただけるよう、個性豊かな店をそろえ、お店選びに新しい選択肢をプラスします。

※参考：当該エリアは飲食店1店あたりの人口・従業者数が約190人であることに対し、八重洲エリアは同約120人
（出典：国勢調査/H22年、経済センサス/H21年・H24年、住民基本台帳/H25年1月）

3.店舗構成 ～個性派揃いの9店舗～

- 「燻製」や「とろさば料理」、「熟成肉ステーキ」などの各種専門店を始めとするバラエティーに富んだ店舗構成
- それぞれの店舗が「大人の舌を唸らせる」選び抜いた食材を用いた料理を提供
- 快適な時間を過ごして頂くため、上質な接客・空間でご来店者をおもてなし

4.外観・デザイン

- 由緒ある芝大神宮の参道に調和する、和の温かみを感じさせる外観デザイン
- 趣のある瓦小端立て調（※）の仕上がり（低層階）
- 木目調ルーバーを用いて立体感と和テイストを演出（3～4階）
- アルミメッシュの外壁と行燈調の照明で柔らかな光を演出（5～8階）

※瓦小端立て：瓦やレンガなどを敷き込む際、小端（長辺の狭い面）を上にして敷く方法

◀「GEMS（ジェムズ）」とは・・・▶

「GEMS（ジェムズ）」＝英語の「GEM（ジェム）＝宝石」の複数形です。
「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。□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。



GEMS

◀「GEMS」ロゴ▶

5.施設概要

所在地	東京都港区芝大門一丁目15番3号
交通アクセス	都営浅草線・大江戸線「大門」駅A5出口徒歩1分、 JR山手線・京浜東北線「浜松町」駅北口徒歩5分、都営三田線「御成門」駅A2出口徒歩7分
敷地面積	241.10㎡
延床面積、構造・規模	1,400.82㎡、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	野村不動産一級建築士事務所
施工	株式会社合田工務店
運営（PM/BM）	PM：株式会社ジオ・アカマツ/BM：野村不動産パートナーズ株式会社

野村不動産グループでは、「野村不動産グループ 中長期経営計画（-2025.3）～Creating Value through Change～」において、商業施設事業の拡大を成長戦略の一つに掲げております。2016年夏に「（仮称）GEMS 神田」のオープンを予定しており、今後年間6物件ずつの用地取得を行い、「GEMS」シリーズの開発を積極的に行ってまいります。

～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 半田・阿部・相澤
TEL03-3348-7805 ・ FAX03-3343-0445

～商業施設の開発事業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 商業施設事業部 藤井
TEL03-3348-8152 ・ FAX03-3348-9018

【GEMS 大門】出店テナント一覧 *下記は 2016 年 1 月 12 日時点のもので、今後変更となる場合がございます。

フロア	店舗名/業態	企業名	店舗特徴
9階	炭火焼肉 うる寅 /焼肉	(株)うる虎 ダイニング	焼肉一筋 25 年の店主が選ぶ、最高ランク A5 黒毛和牛のチャンピオン牛クラスの【とび牛】を一頭買い。きめが細かく差し込んだ脂が、口の中でアツと言う間にトロける！非日常の圧倒的な【肉力】で感動をお届けいたします！【炭火焼肉 うる寅】では港区より【生食用食肉取扱者認定施設】として許可を得ておりますので、【ユッケ】【生ロース刺】などの生肉も取り扱いいたします。選び抜かれた極上牛【とび牛】と【生肉】を是非ご堪能ください。
8階	島の恵みと喰らえ 匠 /和食屋	(株)エフ・エフ・ アルファ	毎日届く鮮魚、生産者のこだわりの肉やたまごなどの食材、季節毎に変わる旬の野菜、素材の良さを活かした本当の和食を堪能できるお店です。中でも名物「ざる見せ」は鮮魚をざるに入れテーブルまでお持ちし、お好みの鮮魚を、お好みの調理法で料理して提供致します。いつものチェーン居酒屋にはもう飽きた。美味しい魚料理と美味しいお酒のお店に行きたい、美味しい和食が食べたい、など本当の和食を食べたくなったら「匠」へ。
7階	燻製 dining OJIII /燻製ダイニング	(株)SPAN	『燻製に魅せられた 1 人のおじ。おじのホームパーティーに招かれたお客様達。選び抜かれた家具や照明が暖かくお客様を向い入れてくれます。こだわりの燻製料理をお客様の大切な人と食べてもらい、忘れられない、思い出に残るディナーにしてもらいたくご用意致しました。おじの燻製は手間を惜しまず、ゆっくと時間をかけて仕上げていく燻製方法。時間という月日しか育てる事のできない食材の香りや旨味。更に料理を引き立たせる選び抜かれたお酒の数々。ここはおじのプライベートリビング。忙しい日々を少し忘れてゆっくりに流れる時の中で大切な人とこだわりの燻製をお楽しみ下さい。』
6階	炭火焼鳥 西田屋 /焼鳥	(有)権兵衛	上土佐備長炭を使用した炭火焼鳥専門店。宮崎県うなま山地鶏をはじめ、鹿児島県薩摩鶏、滋賀県近江黒鶏、大阪府より河内鴨、お米は富山産、季節の旬な野菜を国内より取り寄せご用意いたします。ヘルシーな地鶏を豪快に炭火で炙った、炙り焼き、朝引きの新鮮な鶏のタタキ、一本一本丁寧に焼き上げた焼き鳥串がおすす。ワイン、日本酒、焼酎も幅広いラインナップで取り揃えております。
5階	SABAR GEMS 大門店 /とろさば料理	(株)SABAR	『まだ出逢ったことのない「とろさば」との出逢いの場』をコンセプトに、大阪の鯖寿司メーカー「鯖や」が展開している「とろさば」のアンテナショップ。全国 12 店舗目の SABAR となる GEMS 大門店のテーマは、サバ界へと迷い込んでしまったような不思議な雰囲気「サバの竜宮城」。「鯖宮城」と称し、サバの玉手箱である「鯖手箱」を仕掛け付きの限定メニューとしてご提供します。
4階	ゴッチーズビーフ /熟成肉ステーキ	(株)ゴリッブ	時間をかけたごちそうステーキ。1 ポンドのごついステーキを楽しんでもらいたい。Gottie's BEEF ではこだわりの熟成肉ステーキを提供いたします。ドライエイジングという製法を用いて、約 40 日間じっくり時間をかけ普通のお肉より柔らかくなり、旨みの増した熟成肉は、贅沢なごちそうの時間を演出します。塊肉のまま豪快に焼き上げた「ごついステーキ」をみんなでシェアして食べるのがゴッチーズビーフ流。
3階	ON THE TABLE by Goodbeer faucets /クラフトビアレストラン	(株)ニード	東京・渋谷にある話題のクラフトビアバー「Goodbeer faucets」が満を持しての都内 2 号店をオープン。新業態となる本店舗は、ゆっくりとお食事とビールを楽しめるクラフトビアレストランです。クラフトビールは樽生で厳選された 25 種類を、まいにち日替わりでラインナップ。国内はもちろん、海外からのレアなビールも取り揃えます。お食事は『彩り』と『恵み』をテーマに、新感覚のパエリアを始めとして、厳選された産直野菜やこだわりのラム肉・お魚をセレクト。お気に入りのビールとお食事と、止まらないおしゃべり。そのすべてをテーブルの上に。
1.2階	TRATTORIA CICCİ FANTASTICO /イタリアン	(株)ダルマ プロダクション	1 階はオープンキッチンの熱気が伝わるバルフロア。2 階はゆっくり語らえるレストランフロア。ちょっと一杯から、しっかりお食事、パーティまで対応できるイタリアンです。売りは新で焼く魂肉！！薪の持つ水分と香りで、じっくり焼かれた魂肉は一口かみしめて頂くだけで違いがわかります。全国から季節ごとに仕入れる厳選された産直のお野菜や魚介類、イタリア帰りのシェフが作る生パスタと一緒に楽しみください。
B1階	炭火焼とワイン ビストロガブリ /フレンチビストロ	(株)RY コーポレーション	非常に希少な屠畜権利をもつ老舗問屋。肉に携わり、肉と共に 40 年。肉屋だから出来る、本当に旨い料理とコストパフォーマンスを堪能できる肉好きな皆様のためのビストロです。ガブリのお肉は「赤身」が命。独自ルートで仕入れた国産牛、豚、羊やジビエ、内臓肉を、豪快な炭火焼や串焼きで愉しみます。450 円～のフランス田舎料理の数々は、リーズナブルながら丹精込めて全品手作りでご提供。料理のお供には、800 本収納されたウォークインセラーからお客様ご自身が選ぶワインをどうぞ。