

2021年3月25日

報道関係各位

特定非営利活動法人 大丸有エリアマネジメント協会

〈コロナ禍における屋外空間の活用〉 丸の内仲通りアーバンテラス実施中 ～新たにエリア企業・店舗のキッチンカーも出店～

大手町・丸の内・有楽町地区まちづくり 3 団体(*1)の大丸有エリアマネジメント協会（以下、リガーレ）では、丸の内仲通りにて平日 11 時～15 時、土日祝 11 時～17 時で道路を歩行者に開放する「丸の内仲通りアーバンテラス（以下、アーバンテラス）」を実施しております。

アーバンテラスでは丸の内仲通りの道路空間を活用し、椅子やテーブルを設置するほか、“Well Being Terrace Café”をコンセプトにしたキッチンカーも出店。エリアワーカーのランチや休憩の場としてソーシャルディスタンスを保った屋外空間提供を推進しております。

現在、エリアの企業や店舗のキッチンカーが 3 社出店中です。伝統の製法で完成までに 3 日を要す欧風カレーを提供する「BISTRO WAGON by TOKYO KAIKAN（東京會館）」をはじめ、牛ミスジを柔らかく焼き上げ栄養豊富で美容効果のあるキヌアを添えたフレッシュサラダと、野菜たっぷりの日替わりスープをセットで提供する「D-Kitchen（MARUNOUCHI BASE）」、「35 秒でふわとろオムライス！」をキャッチフレーズに、その場で焼き上げる出来立てオムライスを提供する「OmtRak」、それぞれがこだわり抜いたメニューを用意する丸の内ならではの食を堪能いただけます。

依然として新型コロナウイルスが猛威を振るう状況下、安心・安全な空間として屋外空間需要が高まる昨今、エリア企業や店舗からキッチンカー出店の問い合わせが増えています。大丸有エリア(*2)では、アーバンテラスを通してキッチンカー出店の機会などを創出することで、エリア内の企業・店舗の支援に繋げ、コロナ禍における屋内の企業や店舗が屋外も含めて就業者や来街者とコミュニケーションをとれる場としての価値を高めています。リガーレでは、今後も公的空間を活用し、屋内と屋外の相互回遊につなげることで、大丸有エリアの希少性・出店価値の維持と向上を目指してまいります。



■ 丸の内仲通りアーバンテラスキッチンカーのコンセプトとイメージ

Well Being Terrace Café

①ココロとカラダを元気に

健康食	国産や有機など 拘り食材の使用や調理法	多様な価値観・文化への対応
地方創生・地産地消	環境への配慮	交流・コミュニケーション

②エリア価値向上への寄与

エリア(ビルイン)では希少な 業種・メニューの提供	エリア企業・テナントの 出店ニーズへの対応	新技術の実証実験
就業者・来街者・旅行者にとって の利便性向上と多様化社会への フレキシブルな対応	公的空間を活用し屋内と屋外の 相互回遊につなげ、丸の内 の希少性・出店価値を維持・向上	スマートシティを見据え、エリアの「創造 性」「快適性」「効率性」向上に資する 実証実験への協力

(*1) 「一般社団法人 大手町・丸の内・有楽町地区まちづくり協議会（大丸有協議会）」、NPO 法人 大丸有エリアマネジメント協会（リガーレ）、一般社団法人 大丸有 環境共生型まちづくり推進協会（エコツェリア）」の 3 団体は連携して大丸有地区のまちづくりを推進しています。

(*2) 大手町・丸の内・有楽町エリアのこと。

■ 屋外空間の活用を通じたエリアの企業や店舗支援

現在、通常の営業が難しい飲食店舗、企業のあらゆる新業態やサービスが話題ですが、その中の1つがキッチンカー業態です。アーバンテラスでは、丸の内エリアの企業や店舗によるキッチンカーの出店も受け入れ、エリア支援に繋がっています。(3月22日時点3社)

キッチンカー名：BISTRO WAGON by TOKYO KAIKAN

企業名：東京會館

メニュー名：東京會館カレー／ビストロ煮込みご飯

「あの味に会いに」と遠方からご来館くださるお客さまが絶えない欧風カレーは、伝統の製法で完成までに3日を要すメニューです。玉ねぎを繊維がなくなるまで細かく刻み、甘みを引き出すまで炒めるのに1日、カレー粉と特製ブイヨンを加えて煮込むこと1日、さらに1日寝かせて仕上げます。濃厚なコク、まろやかさ、上品な辛さとやさしい甘さをお楽しみいただけます。ビストロ煮込みご飯はフレンチを得意とする東京會館のエスプリがたっぷり詰まったランチBOXを週替わりで、提供しています。



キッチンカー名：D-Kitchen

店舗名：MARUNOUCHI BASE(丸の内テラス 1F,2F)

メニュー名：2種のランチボックス【希少部位 牛ミスジのステーキ／グリルチキン】

株式会社第一興商は、運営する飲食店舗で初となるキッチンカー業態を展開中。選べる2種のランチボックスが登場。「希少部位 牛ミスジのステーキ」は希少部位の牛ミスジを柔らかく焼き上げた、自慢の逸品。「グリルチキン」は特製醤油に生姜やんにく等、ブレンドした自家製のたれに漬け込み、柔らかく仕上げました。栄養豊富で美容効果のあるキヌアを添えたフレッシュサラダと、野菜たっぷりの日替わりスープのセットなのが嬉しいポイントです。



キッチンカー名：OmtRak

店舗名：OmtRak (丸ビル B 1F)

メニュー名：ふわふわ卵のオムライス各種

13年前にキッチンカーからスタートしたOmtRak。「キッチンカーの良さはお客様との距離感が近いこと。」と語る店主は、お客様とのコミュニケーションとライブ感を大切に、実店舗にも来店してもらえるように相乗効果を意識した展開を行なっています。「35秒でふわとろオムライス！」をキャッチフレーズに、その場で焼き上げる出来立てオムライスを提供しています。



■ 丸の内仲通りアーバンテラスとは

実施日時：平日 11時～15時/土日祝 11時～17時

内容：道路空間の有効活用を目的に丸の内仲通りにて、新型コロナウイルスの感染防止対策を実施しながら、ソーシャルディスタンスを保ち椅子やテーブル等を設置。キッチンカーも出店し、ランチや休憩の場としての空間提供を推進しています。



本件に関する報道関係者からの問い合わせ先

大手町・丸の内・有楽町地区街づくり PR 事務局

(共同ピーアール株式会社 PR アカウント本部 9部 担当：前山・高橋・内山)

Tel : 03-3571-5236 Fax : 03-3571-5380 E-mail : tokyo-omy-pr@kyodo-pr.co.jp

(*1) 「一般社団法人 大手町・丸の内・有楽町地区まちづくり協議会 (大丸有協議会)、NPO 法人 大丸有エリアマネジメント協会 (リガレ)、一般社団法人 大丸有 環境共生型まちづくり推進協会 (エコツェリア)」の3団体は連携して大丸有地区のまちづくりを推進しています。

(*2) 大手町・丸の内・有楽町エリアのこと。