

ちょっと上の、おとなの、パルコ。
「PARCO_ya (パルコヤ)」
2017年11月4日 (土) グランドオープン!

上野御徒町エリアをもっと親しみやすく
もっと魅力的に盛り上げる
注目企業の新たな取り組みをご紹介します。

ちょっと上の、
おとなの、
パルコ。



PARCO_ya

11.4 sat OPEN

松坂屋上野店隣り

「PARCO_ya」は、1973年の「渋谷PARCO」オープン以来、「PARCO」として44年ぶりの、東京23区内での新店舗出店となります。新しいエリアで、周辺環境に合わせたおとなに向けた展開により、新しい客層の獲得を目指します。

そのため、取組み企業はものづくりの背景に物語があり、長く支持されているブランドを中心に、こだわりを持つおとなに支持していただける厳選した全68企業となりました。そのうち約8割(52店舗)が上野御徒町エリア初登場であり、“街に新しい価値・魅力”を加えます。約2割(11店舗)は上野御徒町に“思い”があり、地元縁が深く、ものづくりに根差した企業やブランドで構成されています。

その中で、新しい取組みに挑戦した企業と地元・上野への思いを一部紹介させていただきます。

新しい取組みに挑戦した企業

- うえの やぶそば 6階
- 廚 otona くるぎ 1階
- 日比谷花壇 1階

地元企業との取り組み

- KURA CHIKA by PORTER 2階
- CA4LA 1階
- マザーハウス 3階

うえの やぶそば 6階

～地元ゆかり企業～

取り組みポイント

- ・吉川壽一氏とのコラボレーション
- ・店名変更
- ・新メニュー“そば粉ガレット”
- ・初ビルイン出店

老舗の味を和モダンな空間と新メニューで提供

江戸の昔から、おいしい蕎麦の代名詞だった“藪”の流れを汲む「上野 藪そば」本店は1892年に創業。以来、上野で江戸っ子に愛され続け、今ではお子さまからお年寄りまで、多くの方に親しまれている人気店だ。

香り豊かな北海道産のそば粉8に対し、つなぎは2の割合。細めながらもしっかりと角が立ったのど越しのよい蕎麦と、125年の間守り抜いてきたほんのり甘くて濃いめの江戸蕎麦らしいつゆが自慢。代々受け継がれてきた老舗の味をもっとたくさんの方に気軽に楽しんでもらいたいと、初のビルインでPARCO_ya 6F口福回廊に新店をオープン。

出店にあたって店名を「うえの やぶそば」に変更し、ロゴを書家・吉川壽一氏に依頼。店内にも吉川氏の書道アートが飾られ、落ち着いたある和モダンな空間に仕上げられている。

もう一つの新たな試みがパルコヤ限定メニューとして登場するもちもち食感のそば粉のガレット。蕎麦屋が作る本格的なガレットは、ランチやティータイムにもおすすめ。ランチタイムには天丼や焼き鴨丼などの丼物をパルコヤ限定のハーフサイズで提供。せいろうと組み合わせることで、より一層充実したランチを堪能できる。

また、炙り明太子やだし巻き玉子など酒の肴にぴったりの一品料理、夜のコース料理、四季の移ろいごとに変わる季節限定メニューも本店同様揃っている。ランチもティータイムもディナーも、さまざまなオケージョンで老舗の味をゆっくりと堪能できる。



せいろうと天麩羅のお茶わんセット ¥1,300～
(写真はせいろう ¥800、茶わん天丼 ¥700)



125年の歴史を持つ「上野 藪そば」から「うえの やぶそば」へ。書家・吉川壽一氏の筆によるロゴは力強さと優しさを湛え、和モダンな内装とマッチ。

書家・吉川壽一氏
1943年福井県生まれ。
自由な発想と優れた企画力でスケールの大きな表現世界を開拓。SYOアーティストとして精力的に活動し続けている。エルメス社のスカーフのほか、NHK大河ドラマ「武蔵」や講談社「バガボンド」「ジパング」等、数多くの題字も手掛けている。



新メニューのそば粉のガレット ¥1,200



4代目社長 鵜飼泰さん

和モダンの落ち着いた空間に仕上げました。お買い物の合間や映画のあとに、歴史に裏打ちされた老舗の味を、ぜひお楽しみください。

廚 otona くろぎ 1階

～地元ゆかり企業～

取り組みポイント

- ・「くろぎ」の新コンセプトカフェ&バー
- ・大人のための洗練された和スイーツ
- ・建築家 隈研吾氏が手掛けた空間デザイン

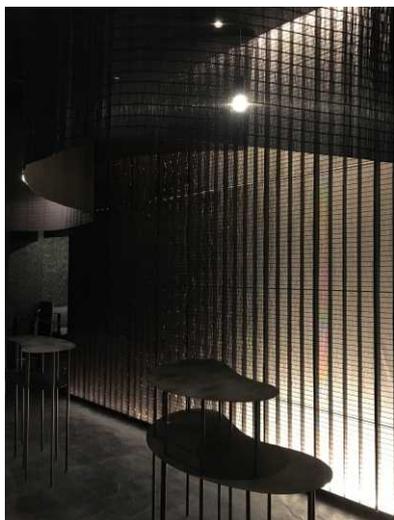
上野・湯島への思いを込めて 名店「くろぎ」が和カフェ&バーを出店

黒木純氏がオーナーシェフの日本料理店「くろぎ」は東京で最も予約を取るのが困難といわれる店のひとつだ。2017年3月に芝公園に移転したが、それまでは10年間湯島に店を構え、2011年、2012年には「ミシュランガイド東京」で星も獲得している。名実ともに兼ね備えた名店が「礎を築いた上野に『くろぎ』を残したい」という思いから、新業態となる和スタイルのCafe/BarをPARCO_yaの1Fにオープンする。

店名にはあえて“otona”を冠し「時に甘く、時に苦く、ちょっと疲れたらほろ酔いになってもよい大人の時間を提供したい」という思いが込められており、国産のお酒なども取りそろえ、深夜2時までのBar営業も行っていく。

店内の空間デザインは建築家 隈研吾氏に依頼。隈氏らしい和のダイナミックで洗練されたデザインと「くろぎ」の細やかな心配りが融合した見事な建築美はここでしか堪能できない至極の空間だ。また「お客様の想像を超えることが目標」として、高級ホテルに負けないサービス、最高の食材を使った料理、アーティスティックな演出をしていく。

素材のよさにこだわり、目の前で調理し、料理を完成させる「くろぎ」の流儀を受け継ぎ、作り立て、切り立て、練り立てを大事にした大人のためのスイーツが充実している。目玉メニューの和風パフェ、パルコヤ限定のかき氷やわらび餅のほか、ホットサンドなどの軽食も用意。さらに、和菓子に合うコーヒーを追い求め、「猿田彦珈琲」とのコラボレートにより完成させたオリジナルブレンドも併せて味わっていただきたい。



建築家 隈研吾氏が手掛けた空間デザイン。

大人やこれから大人になる皆様に新しい和の味と空間をご提供します。男性はより格好よく、女性はより美しくなれるお店にしていきたいです。



黒木純氏。2008年「湯島121」の店主になり、2010年店名を「くろぎ」に変え、オーナーシェフとなる。



建築家 隈研吾氏
建築家・東京大学教授。近作に根津美術館、浅草文化観光センター、長岡市役所アオーレ、歌舞伎座、プザンソン芸術文化センター、FRACマルセイユ等があり、国内外で多数のプロジェクトが進行中。新国立競技場の設計にも携わる。著書は『小さな建築』(岩波新書)『建築家、走る』(新潮社)、『僕の場所』(大和書房)他、多数。



蕨もちやアイス、カステラ、ソフトクリームなどをたっぷり重ねた食べごたえのある和風パフェ。
左：黒蜜のすっきりとした甘さと香ばしいきな粉が調和した黒蜜きなこパフェ。右：抹茶の苦味と程よい甘さが大人の香りを感じる抹茶パフェ。

HIBIYA KADAN 1階 ～上野御徒町エリア初出店～

取り組みポイント

- ・新コンセプトショップ
- ・東京芸術大学とのコラボレーション

アート×植物のコラボレートで発信力を強め、 サード・プレイスとしてのフラワーショップを目指す

花に関するさまざまなサービスを展開する「日比谷花壇」の創業は1872年。東京都葛飾区で庭園業を開業した後、ブライダル空間演出やウェディングブーケ、花束贈呈などのギフトスタイルをいち早く日本に取り入れ、パーティー会場向けの装花スタイルを確立。現在は全国に約180店舗を有する。その老舗フラワーショップがPARCO_ya 1Fにオープンした「HIBIYA KADAN」は、「買い物の合間に息抜きに立ち寄れる“サード・プレイス”的な心地よいショップ」という、今の時代のニーズにもマッチした新たなコンセプトでスタートする。

木目を生かしたナチュラルで明るい空間には、生花はもちろん、鉢付きのインテリアプランツや多肉植物など、厳選された上質な植物が並ぶ。ギフトだけではなく、自分の部屋に飾る1本の花や特別の日のブーケなど、花の魅力をより身近に感じられるような提案を行っていく。

気軽なフラワーギフトの新提案として、リボン付きの箱に好きなブーケをセットし、そのまま持ち帰り飾ることができるアレンジボックスを展開。全国に先駆けてPARCO_ya店で販売する。

さらに、昭和通り沿いにあるPARCO_yaのディスプレイスペースでも新たな試みに挑戦。数々のパルコの広告も手掛けるクリエイティブディレクターの箭内道彦さんが准教授を務める東京芸術大学の学生と一緒に、アート×植物の作品をディスプレイする。花を取り入れた新しい文化を、上野から発信していく。



クリエイティブディレクター 箭内道彦氏が准教授を務める東京芸術大学の学生とのコラボレートしたアート×植物のアート作品を、昭和通り沿いにあるディスプレイスペースで展示。こちらはウィンドープランのデザイン画。



クリエイティブディレクター
箭内道彦氏
博報堂を経て「風とロック」
設立。タワーレコード
「NO MUSIC, NO LIFE」
キャンペーン、サントリー
「ほろよい」他、多数の話題
広告キャンペーンを手掛ける。
ラジオパーソナリティ、映画
監督・撮影など活躍は多岐に
わたる。



PARCO_yaで先行発売
されるアレンジボックス。
好きなブーケをセットし
そのまま飾れる。¥10,000～

地元企業との取り組み①

KURA CHIKA by PORTER 2階

上野で育まれた職人魂が息づく 「吉田カバン」の魅力を堪能

PARCO_ya 2Fに出店する老舗メーカー「吉田カバン」の専門店「KURA CHIKA by PORTER」では、メインブランドのPORTERとLUGGAGE LABELのほか、「クラチカオリジナル」シリーズなど幅広いラインナップで「吉田カバン」の世界観とものづくりを堪能できる。注目すべきは、PARCO_yaで先行発売されるクラチカオリジナルの新シリーズ「PORTER THINGS」。ナイロンツイルをベースに、体に接する部分には、鞆の素材として世界で初めて採用したキュービックアイ®ピケライトという、医療関係やスポーツなどで使用されている素材を使用。通気性、保温性、衝撃吸収性、速乾性に非常に優れている。ものづくりへのあくなき挑戦とそれらを支える丁寧な手仕事へのこだわりと品質が「吉田カバン」の魅力であり、上野で育まれた職人魂そのものといえるだろう。



【吉田カバンと上野の絆】

1935年に吉田吉蔵氏によって創業。吉蔵氏は12歳から上野で修業を積み、後に勲五等双光旭日章を受賞するまでの名工に。いわば上野の街は「吉田カバン」の“鞆づくりの原点”。今でも台東区の数社の縫製職人さんのもとで、手作業によって一つ一つの製品が作られている。ちなみに、「クラチカ」は吉蔵氏の「蔵」と、その奥様の名前「千香」を組み合わせたもの。

地元企業との取り組み②

CA4LA 1階

原点は28年前のアメ横 こだわりの帽子作りで凱旋

上野のアメ横から始めて全国規模のブランドに成長した「CA4LA」が、20周年を迎える今年、創業の地・上野、PARCO_ya 1Fに再出店。大人のための上質で品のある帽子を、もう一度この街から発信していきたいという思いが込められている。全国に店舗を展開しているが、各店舗で内装のデザインも商品構成もすべて違うのが大きな特徴の一つであり、上野店は、ブラウンと木彫のツートーンの内装で天井が高く開放的な雰囲気。大人のお客様も入りやすく、選びやすい店作りになっている。また、トレンド感を取り入れながらも上質な素材を使用した帽子や、ひねりのあるデザインなども取りそろえ、いろいろなおしゃれを経験してきた大人のニーズにもこたえられる品揃えとなっている。



【CA4LAと上野の絆】

1989年上野で創業。「Weave Toshi」という社名で上野のアメ横のガード下で始めた1〜2畳の帽子店が原点。社長の吉澤利男氏が帽子に目覚め、世界中からバイイングしてきた帽子を販売していた。そこからメイドインジャパンにこだわった帽子作りを続け、全国区の帽子専門店に成長。今回上野への再出店はまさに“凱旋”。

マザーハウス 3階

途上国と世界をつなぐ 注目のグローバル企業が出店

バングラデシュで偶然現地の魅力的な素材・ジュート（黄麻）に出会い、バッグの自社工場をバングラデシュに作った。その創業から11年を経て、レザー製のバッグをはじめ、ネパールでカシミアなどのストール、インドネシアとスリランカではジュエリーを生産し、生産地とラインナップを充実。台湾や香港にも店舗を持ち、グローバルに展開している。そんなマザーハウスのバッグの魅力は、使う側の目線に立った機能性とこれまでの途上国生産のイメージを裏切る高品質かつセンスのよいモノ作り。愛情が商品作りに映し出され、長くつきあいたくなる魅力にあふれている。PARCO_yaに誕生した新たな店舗も木の温もりを感じられる内装で、ゆったりと空間を楽しみながら買い物ができる。さらに、「人生に寄り添うように長く愛用してほしい」という思いから、レザーの色落ちした部分に補色したり、レザートリートメントで艶を出すなど簡単なケアを無料で行っている。有料だが、修理やクレンジングなどアフターケアにも対応。



人気の「Kazematou（カゼマトウ）」というバックパック。柔らかく軽いレザーを使用して、風をまとっているような背負い心地のよさを追求。幅広いシーンで使えるように3サイズを展開。

【マザーハウスと上野の絆】

「途上国から世界に通用するブランドをつくる」というコンセプトのもと、2006年に代表取締役兼デザイナーの山口絵理子氏が創業。本社は御徒町、本店は秋葉原にある。社名は山口氏が尊敬するマザー・テレサにちなんだもの。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社 パルコ 広報/IR室

TEL:03-3477-5710 FAX:03-3477-5769