

November 2026, SUMMARY

HAERA

(Page 54)

This commercial complex opened in Sakae, Nagoya—a premier commercial district in the Tokai region. It is characterized by high-end brands occupying multiple floors; in the common areas on the lower floors facing these brands, the design aimed for a balance that would highlight the high-end brands' facades while standing out just as prominently. The primary design scope encompassed the floors and areas around the columns in the common areas, as well as the vertical circulation routes. On the underground floor, which connects to an underground passage and features a row of small shops, recycled materials in a variety of colors were used, while the dining floor, with its calm atmosphere, features dark-toned wood. These spaces are connected by light-filled vertical circulation routes.

Designer : NOIZ

QUARTZ SHINSAIBASHI

(Page 64)

"QUARTZ SHINSAIBASHI," a mixed-use complex facing the Shinsaibashi intersection in Osaka, opened this past April. Drawing on its "Quartz" concept, the atrium depicts a scene in which diverse elements—such as the people passing through, the history of the land, cutting-edge technology, the texture of materials, and resonating sounds—come together and are encapsulated as a single crystal. The design incorporates the history of the Shinsaibashi area—once known as the "City of Water," where stone merchants gathered along the riverbank—with walls and floors arranged in a patchwork pattern reminiscent of stone walls. Layers of design, including digital art, are superimposed on this foundation, allowing light, sound, and imagery to interact with the space and create a sensation that the building itself is breathing.

Designer : TAKENAKA CORPORATION + Kohei Ishimaru / BLURRY

GESHARY COFFEE RAKU

(Page 70)

This café opened in the Higashiyama-Yasaka area, one of Kyoto's most iconic tourist destinations. The project involved renovating and expanding a wooden building over 100 years old. The site is on a slope, and several structures—including the main house and an annex—remained on the property. To preserve as much of the historic architecture as possible while ensuring the café's functionality, interior finishes were applied over the existing surfaces to protect them. Additionally, an underground space was added to connect the main house and the annex via an underground passage. This also enhances safety against risks such as landslides.

Designer : Shigenori Uoya / Shigenori Uoya Architects and Associates

STARBUCKS Cafe & Art Gallery

Yanaka Gotenzaka

(Page 78)

A café and gallery has opened in Yanaka, Tokyo, an area lined with many historic shops. Given that the site is located near the Tokyo University of the Arts and in an area dotted with museums and galleries, the facility was planned as a combined café and gallery. As a global café brand opening in an area that retains a strong local character, the design follows the architectural style of the signboard buildings scattered throughout the neighborhood to ensure the establishment blends seamlessly into the community. The building leads from the street into a side alley, and the positioning of the windows and the building's height are aligned with those of the adjacent shops. It is a café that is open to the community while offering a variety of comfortable seating options.

Designer : HAGISO + STARBUCKS COFFEE JAPAN

BLUE BOTTLE COFFEE KAMAKURA CAFE

(Page 86)

"BLUE BOTTLE COFFEE KAMAKURA CAFE," the third location to open in Kanagawa Prefecture, is situated on a small path connecting the bustling Komachi-dori and Wakamiya-oji—where the Dan-katsu street runs—halfway between Kamakura Station and Tsurugaoka Hachimangu Shrine. The ceiling features stainless steel panels suspended in a uniform grid, designed to reflect the baristas and guests and create a pleasant, gentle shimmer. The hand-made washi paper used on the wall behind the bench seating at the back of the café was dyed with coffee, and the pendant lights—which evoke the "Bonbori Festival" held in Kamakura—incorporate discarded coffee grounds mixed into the washi paper. Both elements incorporate original materials derived from coffee.

Designer : Yasuo Imazu / ninkipen!

I

(Page 153)

The owner of the Italian restaurant "TACUBO" has opened a new à la carte restaurant called "I" in Ginza. Featuring soft, white-based tones and rounded corners, the design creates a comforting, enveloping atmosphere. The distinctive ceiling is designed to resemble a skylight that lets in natural light, beautifully highlighting the chefs' cooking station. By layering the imagery of "white" and "light," the design evolved into a space of contemplation where diners can connect with nature's bounty through food.

Designer : Masterd

Restaurant Sola Hanare

(Page 167)

"Restaurant Sola Hanare" was designed as an annex ("hanare") adjacent to the main restaurant, "Restaurant Sola," helmed by Chef Hiroki Yoshitake. This space can be used not only as a regular dining area but also as a private dining room or a wedding venue. A wine cellar is positioned in the center of the space. Since lighting is built into the shelves, the cellar itself emits a soft glow that warmly illuminates the entire space. Additionally, to help visitors relax, the furniture consists of custom-made pieces that exude the warmth of handcrafted items. It is a place where people can naturally interact, offering the same comfort as being in one's own living room.

Designer : Jun Takeda + Yume Iwamoto / HYBE design team

Series / AFTER EXPO

(Page 194)

Many of the architectural projects—including pavilions—planned for the 2025 Osaka-Kansai World Expo focused on themes such as sustainability, the relocatability of structures, and the reuse of building materials. In response to worsening environmental issues, various developers and architects considered what architecture could and should do within the context of a festival limited to a six-month period. Now, one year after the Expo closed, how are these plans being realized? This is the first installment in a series of articles featuring interviews with architects and organizers.

CONTENTS

November 2026

NEW SHOP & ENVIRONMENT

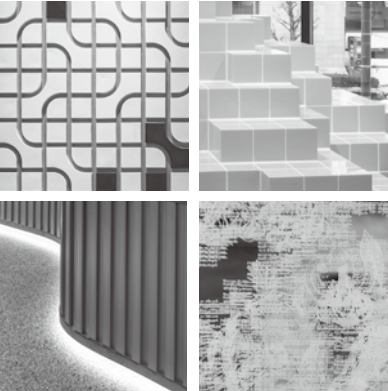
新作

- 54 ハエラ
 ノイズ
- 64 クオーツ心 斎橋
 竹中工務店 プラーリー

FEATURE ARTICLE 1

業種特集／カフェ&コーヒースタンド
～周辺環境と調和する街の中の居場所

- 70 ゲシャリーコーヒー 洛
 魚谷繁礼建築研究所
- 78 スターバックス カフェ & アートギャラリー
 谷中御殿坂
 ハギソ スターバックス コーヒー ジャパン
- 86 ブルーボトルコーヒー 鎌倉カフェ
 ニンキベン一級建築士事務所
- 89 ブルーボトルコーヒー 原宿カフェ
 テキデザイン
- 93 ネオナイスバーガー渋谷宮益坂
 アイムドーナツ渋谷宮益坂
 ウエノアアーキテクツ
- 97 アサ
 フィグ
- 100 ベーグルショップ ル・ベーク
 森井良幸 カフェ
- 104 バルブ 焼物店
 フィグ
- 108 カグワ
 一級建築士事務所こより アトリエソルト
- 111 クアロ
 サボーズデザインオフィス
- 117 シュガリー 恵比寿店
 モデレージ
- 120 焙煎と珈琲 織の花。アンド チョコレート
 吉村真基建築計画事務所
- 124 ウルコーヒー
 トランスフォーム
- 127 ドライビングクリーム
 カノマ
- 130 ソノママ トーキョー ベーカリー & コーヒー
 ウールデザインルーム



今、大手カフェブランドに聞く
カフェの〈役割・立地・空間デザイン〉

- 133 [記事] スターバックス コーヒー
 街の変化を読み解き、
 一店一店を積み重ねるスターバックスの店づくり
- 136 [記事] ブルーボトルコーヒー
 「コーヒーが主役の空間」を展開し、
 スペシャルティコーヒー市場の裾野を拡大する
- 138 [記事] 上島珈琲店
 「日本の喫茶文化」の継承と
 場所ごとの固有性に応える「ひととき」のデザイン
- 140 [記事] プロントコーポレーション
 「進化し続ける二面性」で、
 働く人の一日に寄り添う

取材・文◎梶原博子 塩野哲也

FEATURE ARTICLE 2

業種特集／レストラン&ダイニング
体験価値の高いラグジュアリー空間

- 146 リュニク・ラボ
 アトリエ・オイ 内田デザイン研究所
- 150 珪化
 イケイガイ アンド プロス ア・ファクトリー
- 153 エヌ
 マスタード
- 157 ストリアーレ
 フィグ
- 161 レストラン古賀
 ハイブ デザイン チーム
- 167 レストラン ソラ はなれ
 ハイブ デザイン チーム
- 172 オーセンティック
 アトリエ マスターピース

REPORT

- 183 [商環況インタビュー]ミケーレ・デ・ルッキ
 暮らしと自然を結ぶ循環の中に
 「感情を委ねる器」をつくる
 文◎編集部
- 186 [海外レポート]海外で見つけた「商い」のある風景
 変遷を受け止め、
 クラシックとコンテンポラリーが交差する街
 取材・文◎斎藤正洋

COLUMN & NEWS

- 27 FASHION◎野田達哉
 新クリエイティブディレクターを迎えたkolor、
 心斎橋バルコ新店舗に見る試み
- 29 FOOD & BEVARAGE◎坂井淳一
 日本に届いたモンゴル料理の二つの潮流
- 30、36
 NEWS
 日本空間デザイン賞2026／方丈記に学ぶー生
 きるを編み直す小さな建築ー
- 39、40、41
 EVENT
 増刊『Commercial Space Lighting』ウェ
 ビナー⁵⁹／「ギフトショー」セミナー／商店建築
 LOUNGE

SERIAL

- 194 「大阪・関西万博」が描いた未来をたどる AFTER EXPO 1
 文◎編集部
 「大屋根リング」はいかに
 「みんなの建築」になったか
- 197 BOOKS 55
 文◎編集部
- 198 これから、どうする?!商空間
 未来に投げかけるマイオビニオン 35
 語り◎鶴本晶子 文◎高橋正明
 日常の気付きを起点に
 日本のものづくりを未来へつなぐ
- 200 FROM EDITORS

ADVERTISING

- 18 広告 Index
- 177 WOOD・ARCHI・DESIGN
- 215 PRODUCT INFORMATION

本誌に使用されている図面表記の略号

AC	空調機	Air Conditioner
BC	ボトルクーラー	Bottle Cooler
BS	ビールサーバー	Beer Server
BY	バックヤード	Backyard
CH	天井高さ	Ceiling Hight
CL	天井基準面	Ceiling Line
CR	クロークルーム	Cloak Room
COT	コールドテーブル	Cold Table
CT	カウンター	Counter
DCT	ディッシュアップカウンター	Dish up Counter
DD	ドリンクディスプレイ	Drink Dispenser
DS	ダクトスペース	Duct Space
DSP	ディスプレイスペース／ ディスプレイステージ	Display Space／ Display Stage
DT	ディスプレイテーブル	Display Table
DW	ダムウエーター／リフト	Dumbwaiter／Lift
ES	エスカレーター	Escalator
EV	エレベーター	Elevator
F	冷凍庫	Freezer
FR	フィッティングルーム	Fitting Room
FL	フロアレベル	Floor Level
GAT	ガステーブル	Gas Table
GL	基準地盤面	Ground Level
GT	グリストラップ	Grease Trap
Hg	ハンガーラック	Hanger
IM	製氷器	Ice Maker
M	鏡	Mirror
M・WC	男子用便所	Men's Water Closet
PA	音響機器(室)	Public Address(Room)
PS	パイプシャフト	Pipe Shaft
PT	包装台	Package Table
R/RCT	レジスター／ レジカウンター	Register, Cashier／ Cashier Counter
RF	冷蔵庫	Refrigerator
RFR	冷凍冷蔵庫	Freezer & Refrigerator
S	シンク	Sink
SC	ショーケース	Show Case
Sh	棚	Shelf
SP	スピーカー	Speaker
SPC	サンプルケース	Sample Case
ST	ステージ	Stage
SS	サービスステーション	Service Station
SW	ショーウィンドー	Show Window
T	テーブル	Table
VM	自動販売機	Vending Machine
WT	作業台・調理台	Work Table, Worktop
W・WC	女子用便所	Women's Water Closet

本誌に使用されている材料仕様の略号

AEP	アクリルエマルジョンペイント	Acrylic Emulsion Paint
CB	コンクリートブロック	Concrete Block
CL	クリアラッカー	Clear Lacquer
DL	ダウンライト	Down light
EP	合成樹脂エマルジョンペイント	Emulsion Paint
FB	フラットバー	Flat Bar
FIX	はめ殺し	Fixed Fitting
FL	蛍光灯	Fluorescent Lamp
FRP	ガラス繊維強化プラスチック	Fiberglass Reinforced Plastic
HQI	高効率ランプ	Hight Quality Intensity Lamp
HL	ヘアライン仕上げ	Hair-line Finish
IL	白熱灯	Incandescent Light(Lamp)
JB	ジェットバーナー仕上げ	Jet Burner Finish
LED	発光ダイオード	Light Emitting Diode
LGS	軽量鉄骨	Light Gauge Steel
MDF	中密度繊維板	Medium Density Fiber Board
OP	オイルペイント	Oil Paint
OS	オイルステイン	Oil Stain
OSB	構造用合板／木片圧縮合板	Oriented Strand Board
PB	石膏ボード	Plaster Board, Gypsum Board
PL	プレート／平板	Plate
RC	鉄筋コンクリート	Reinforced Concrete
SOP	合成樹脂調合ペイント	Synthetic Oil Paint
SRC	鉄骨鉄筋コンクリート	Steel Framed Reinforced Concrete
ST	鉄	Steel
SUS	ステンレス	Stainless Steel
t	厚さ	Thickness
UC	ウレタンクリア仕上げ	Urethane Clear Finish
UCL	ウレタンクリアラッカー	Urethane Clear Lacquer
UL	ウレタンラッカー	Urethane Lacquer
UV	紫外線強化塗装	Ultraviolet Coat
VP	ビニルペイント	Vinyl Paint
W	木造	Wood
@	ピッチ	Pitch
φ	直径	Diameter

商店建築 第71巻11号
2026年11月1日 毎月1回1日発行
編集発行人／村上 桂
発行所／株式会社商店建築社◎
本社／東京都新宿区西新宿7-5-3 斉藤ビル4階
〒160-0023
販売部／総務部 ☎03(3363) 5770(代)
広告部 ☎03(3363) 5760(代)
愛読者係 ☎03(3363) 5910(代)
編集部 ☎03(3363) 5740(代)
支社／大阪府大阪市中央区西心斎橋1-9-28
リーストラクチャー 西心斎橋 〒542-0086
☎06(6251) 6523
E-mail salesdpt@shotenkenchiku.com(販売)
info@shotenkenchiku.com(編集)
URL http://www.shotenkenchiku.com
定価2,750円 本体2,500円
年間購読料／33,000円(税込み国内のみ)

STAFF
編集長／塩田健一
副編集長／車田 創
編集／平田 悠 林里菜子
中村雪乃 三谷咲樹
DTPデザイン／宇澤佑佳(SOY)
広告／小杉匡弘 岡野充宏 雨宮 諒
販売／工藤仁樹 関根裕子 村上桂英
経理／村上琴里
支社／武村知秋(広告)

ロゴデザイン／尾原史和
エディトリアルデザイン／ 宇澤佑佳

印刷／株式会社広済堂ネクスト



2026.11
Vol.71 No.11

表紙写真／
スターバックス カフェ & アートギャラリー
谷中御殿坂(P.78)
撮影／青木克洋

※ 図本誌を無断で複写複製（電子化を含む）することは、著作権法上の例外を除き、禁じられています。本誌をコピーされる場合は、事前に日本複製権センター（JRRC）の許諾を受けてください。また本書を代行業者等の第三者に依頼してスキャンやデジタル化することは、たとえ個人や家庭内での利用であっても一切認められておりません。JRRC（http://www.jrrc.or.jp eメール:info@jrrc.or.jp ☎:03-6809-1281）