

September 2022, SUMMARY

KAKUOZAN FRUIT DAIFUKU BENZAITEN Ashiya

(Page 62)

BENZAITEN Ashiya is a fruits-daifuku shop, next to a residential area, five minutes walk from JR Ashiya station and its neighborhood includes some cake shops and bakeries. The shop in a building with nine meter wide glazed opening facing south, through which people see the interior. Therefore, the shop was designed to be familiar with the street and easily recognized and constructed to have a shape of daifuku, a small round glutinous rice cake. Behind the nine meter long window, there is a margin space as a buffer zone. During the day time, the natural light makes a sunny place and during the hours of darkness, the shop façade and the counter are lit up by wall washers, presenting a beaming big daifuku.

Designer : AHMA

NUMBER SUGAR Omotesando / Daikanyama

(Page 68)

NUMBER SUGAR is a shop specializing natural caramel and the interior uses various elements of caramel for shoppers to feel something about caramel and feel easy to choose goods. The one in Omotesando reminds us of shape of natural caramel toffy with a wooden platform and tiles made from soil. The other one in Daikanyama emphasizes the soft texture of caramel with the use of rubber tips which can be used for interior fixtures and the exterior.

Both of shops have something common in terms of atmosphere and corporate identity, which can be, for example, traced in sound and light.

Designer : ya

DOLCE TACUBO

(Page 85)

This pastry shop focuses on simple manufacturing of high quality ingredients of products and the interior demonstrates it by various aspects of the shop elements. Avoiding ornate decorations, the environment looks simple with subtle color scheme and texture of materials.

The shop looks like a gallery and the facade is pretty impressive to have a wood frame which functions as a kind of picture window, attracting the attention of people in the neighborhood. The big stepping stones on a path are Inadaishi (white granite). The size of the stones are as big as they can handle, representing dynamic nature. The white granite stone plates were just cut and the surfaces were burnt, for that shoppers to walk safely on them.

Designer : Hiroki Tadokoro Architects Office

ZARAI OITA

(Page 121)

Located in Ginza, ZARAI OITA is an antenna shop and restaurant of Oita prefecture. Various materials are from Oita. Moso bamboo was used for the shop facade and pendant lamp shades and Hitasugi (cedar) for fixture of product sales area. Usukiishi (welded tuff) covers the floor and Hitasugi makes decorative beams on the ceiling. In the dining area, there is a vermilion kitchen range, based on the holy color of Usa Jingu shrine, and lot of bamboo lanterns are suspended from the ceiling. Also, Hitasugi walls make intimate space. The private rooms use glass pendant (designed by Naruhito Inoue) and bamboo ceiling lights (designed by Hajime Nakatomi).

Designer : Bazik

TILE

(Page 130)

Located near Kanazawa station, this restaurant serves unique sea food donburi bowls. The establishment is a remodeled project based on a 100 years old traditional Japanese style house which is advantageously located on the back alley and the neighborhood is full of old restaurants favored by local customers.

To preserve the value of old machiya (Japanese traditional townhouse), the architect left the existing construction and earth walls, and he chose "fueki-ryukou (mixture of unchangeability and openness to new things)". The earth walls are saved by fixed glass plates and wooded frame construction uses copper color, as an accent, quoted from original architectural materials. The designer emphasizes the texture and values of both old and new materials, showing harmony of the past and the present. Customers have to enter the passcodes to enter the restaurant, which makes them feel like they were in a hideout and appeals to tourists of all ages from the prefecture.

Designer : SU-BEE + PUBLIC LEAGUE + SCHEME

HIGASHIAZABU SAIKOH

(Page 142)

Located on the ground floor of a new hotel along a street in Higashiazabu, Tokyo, Higashiazabu Saikoh is a sushi restaurant with two counters and wine bar area. The interior of the restaurant, six meter wide and eight meter deep, is a cavernous space with cranked aisles. Three spaces gathers around the aisle. The two sushi counters are separated by a three meter high lattice door, and the wine bar counter has a vaulted ceiling. The cranked aisle validly and functionally zones the interior environment, creating a coexistence of serenity and liveliness.

Designer : MASS & HACHI

UMINO WA

(Page 205)

Umino Wa is a small commercial complex which opened in Higashisonogi, Nagasaki prefecture. Focusing on a free space in the center, the building includes local tea cafe, clothing repair shop, 24-hour coin laundry, etc. The site faces a national road with heavy traffic, making the most of existing parking lot for visitors. The building looks symbolic and adapts easy construction system with a simple diagram, which saved construction cost. The furniture is simple and manufactured by local people and the shape echoes to floor plan. Actually, the local residents participated in the middle of the plan to make this project as open as possible.

Designer : INTERMEDIA

RED° TOKYO TOWER / E-SAUNA UENO

(Page 212)

At the foot of Tokyo Tower, this theme park opened. It is 5600m² using the ground level and stories from the third to fifth of a building named "Foot Town". It provides indoor physical sports, virtual sports, mind sports like poker, etc. The establishment also has an e-sport stadium with world's most advanced XR technology for events and competitions.

RED° brand also opened E-SAUNA Ueno in Ueno, Tokyo. It is a bathing facility designed upon a theme of "keeping in good shape", which can be digitalized, and there are private rooms for one or two persons with water baths. 270° three screens project woods, rivers, and panoramic sea views and users can experience forest bathing in virtual manner.

Designer : NOMURA + REAMI + GRIFFON

CONTENTS

September 2022

SPECIAL FEATURE

大特集 / スイーツ&テイクアウトショップ

- 40 梅ヶ枝餅 やす武本店
トオル シモカワ アーキテクト
- 44 麻布野菜菓子 銀座店
ファン
- 47 へんばや商店 おほらい町店
辻村久信デザイン事務所+ムーンバランス
- 51 もちのえき
サポーズデザインオフィス
- 56 御門屋 中目黒店
ロウエッジ
- 59 覚王山フルーツ大福 弁才天 堂島店
イランイラン
- 62 覚王山フルーツ大福 弁才天 芦屋店
AHMA
- 66 [記事] 地域性と商品を掛け合わせた
「弁才天」のデザインバリエーション
多店舗展開ブランドにおける店舗デザイン
文◎編集部
- 68 ナンバーシュガー 表参道店 / 代官山店
ヤ
- 75 明後日
ハギスタジオ
- 79 春華堂 遠鉄百貨店
トネリコ
- 82 たまご専門 本巢子 東京本家
スーパーマニアック
- 85 ドルチェ タクボ
田所裕樹建築設計事務所
- 88 金光酒造蔵元直売所
ファゾム
- 92 伊良コーラ渋谷店
アリワークス
- 96 コヤレルヤ
アルポール
- 99 ポーたま福岡赤坂店
スタジオマウン 一級建築士事務所
- 103 ミスターグリーン 呉服町本店
佐野健太建築設計事務所
- 107 無添加たこ焼 こはく
小松一平建築設計事務所
- 110 [資料] スイーツ&テイクアウトショップ
Logo List

FEATURE ARTICLE

業種特集 / 和食店&寿司店

- 114 だし処 船場山本
こより+アトリエソルト
- 117 弧柳
クル
- 121 坐来大分
バジック
- 126 帝国ホテル 寅黒
アーキヴィジョン広谷スタジオ
- 130 タイル
サビー+パブリックリーグ+スキーム
- 134 焼鳥 篠原
インヴィ
- 138 電光石火 銀座店
フタバ一級建築士事務所
- 142 東麻布さいこう
マス アンド ハチ
- 146 3110 エヌゼット
バイエルディーエイチ キッチン
スナーキテックチャー+スナーク+エンターゲート建築研究所
- 150 鮭 新波
グリッパ・アンド・コー
- 153 紀尾井町 三谷 別邸
ウイ・アンド・エフ ヴィジョン
- 156 くら寿司 原宿店
サムライ
- 160 [資料] やっぱり押さえておきたい
「寿司カウンター」図面集
- 168 [記事] 回転寿司と高級寿司の架け橋となる
今、若者に人気の「寿司酒場」
取材・文◎坂井淳一

COLUMN & NEWS

- 23 FASHION◎野田達哉
「PRADA EXTENDS」が示した
プラダの先進性
- 25 EVENT
増刊『Commercial Space Lighting』
オンラインイベント◎
- 27、31
NEWS
SEE LV / Esch2022 - 欧州文化首都

SERIAL

- 230 東京歳時記 21
写真◎佐藤振一 俳句◎大高翔
- 232 インテリアデザイナーのための法規講座 9
文◎大管カ
周辺への影響を考慮した
「店舗の顔」をつくる
- 234 倉俣史朗を再読する 6
文◎鈴木紀慶
60年代のミニマルアートを受け変化する
日本のインテリアデザイン
- 237 BOOKS 6
文◎編集部
- 238 CALENDAR & INFORMATION
- 240 FROM EDITORS

ADVERTISING

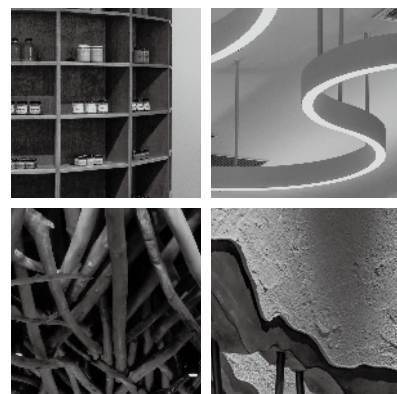
- 14 広告 Index
- 200 広告企画「透明・透光素材」
- 251 PRODUCT INFORMATION

REPORT

- 175 ミラノ・デザイン・ウィーク 2022
取材・文◎土田貴宏

FOCUS

- 205 うみのわ
インターメディア
- 210 [記事] 人と場と活動が連鎖し、
地域の魅力が育まれる
- 212 レッド 東京タワー / レッド イーサウナ 上野
乃村工務社+レアミ+グリフォン
- 226 [記事] RED°ブランドが目指す複合施設の在り方
ゲームで競い合い
サウナで交流の輪を広げる拠点をつくる
文◎編集部



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 Height
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	ドリンクディスペンサー	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67巻9号
 2022年9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2,358円 本体2,144円
 年間購読料／28,296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／玉木裕希 柴崎慎大 平田 悠
 村上桂英 金子紗希
 DTPデザイン／宇澤佑佳(SOY)
 広告／三木亨寿 岡野充宏 小杉匡弘
 雨宮 諒
 販売／工藤仁樹 山脇大輔
 愛読者係／関根裕子
 経理／村上琴里
 支社／武村知秋(広告)

アート・ディレクション／BOOTLEG
 レイアウトデザイン／BOOTLEG + 宇澤佑佳
 印刷／図書印刷株式会社



2022.9
 Vol.67 No.9

表紙写真／
 覚王山フルーツ大福 弁才天 堂島店
 (P.59)
 撮影／ナカサ & パートナース

※ 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.jrcc.jp eメール:info@jrcc.or.jp ☎:03-3401-2382>