

# 女性・若者対象のカジュアル和食 あさくさ 旬の市

東京都豊島区東池袋3丁目1 サンシャインシティ・アルバ3階

設計/設計コア 越賀一級建築士事務所  
越賀克郎 吉岡 琢 栢野麻希  
協力/設備設計 μ設計 出口松俊  
施工/ニチメンデザイン 青木健三 山根淳司

**Japanese Restaurant  
Asakusa SHUN-NO-ICHI, Tokyo**  
Designer Katsuro Koshiga

## オリジナル性と“なごみ”の空間

「あさくさ 旬の市」は、東京・池袋サンシャインシティ・アルバ3階の飲食街中央にあり、周囲の店はチェーン店が多い。土日のファミリー客、若いカップルと平日の昼食中心の客がメインの飲食街である。

店のコンセプトは、第一に季節ごとの旬の食材を生かした和食中心の健康志向の店である。その食材は、オーナーの関連する産直の食材を都会に提供する「浅草 旬の市」のルートを生かした。第二に、チェーン店との差別性を出し、独立店の良さを打ち出すため、季節ごとに変化するメニュー、毎日の変化を楽しめる日替わりの総菜、「浅草十和田」の

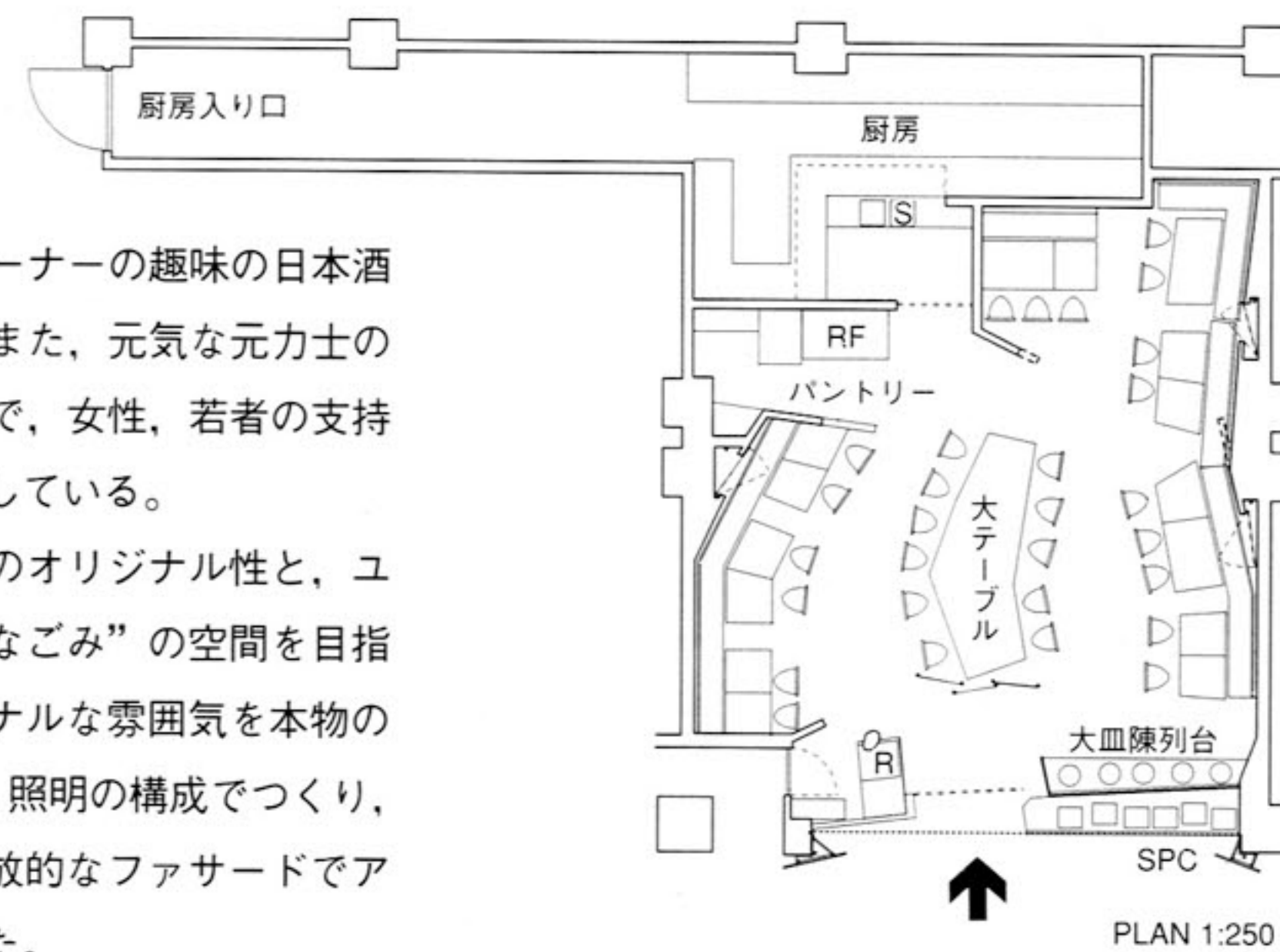
撮影/スタジオ村井・野秋達也



入り口まわり



上/店内奥から入り口を見返す 右/テーブルなど客が実際に触れる部分にはムク材を多用



味を生かしたそば、オーナーの趣味の日本酒と地ビールを置いた。また、元気な元力士の店長の気さくな雰囲気、女性、若者の支持される店づくりを目指している。

内装も、独立店としてのオリジナル性と、ユッタリとくつろげる“なごみ”の空間を目指した。そこで、オリジナルな雰囲気を本物の素材とその仕上げ方法、照明の構成でつくり、余裕のある客席を、開放的なファサードでアピールすることを考えた。

壁は、珪藻土の左官材に藁スサ砂利を入れ、設計者も参加しての擲引作業で建材メーカーの市販の仕上げとは、ひと味違う風合いを出した。テーブルも、多種なムク材を使用、仕上げもオイルフィニッシュとして本物の素材のやさしい味わいを引き出した。照明は、天井、壁の和紙パネルと、特殊な素材の手作りのペンダントで、柔らかい光に満たされたくつろげる空間となっている。

(越賀克郎/設計コア)

## 専務のひとつ

当店は、日本料理と手打ちそばの「浅草十和田」が母体となっています。客層の中心は、周辺のサラリーマンの方々ですので、ランチ主体で夜は居酒屋というスタイルをとっています。インテリアは、まわりにクローズスタイルの店が多かったので、開放的な感じの店をお願いします。またローコストに仕上げってもらうために、お客さまが実際に触れるところに本物の素材を用いるという方法をとりました。年商目標額は1億円です。

(富永龍司/文責編集部)

## 「あさくさ 旬の市」データ

工事種別：内装のみ 全面改装  
床面積：136.5㎡ (うち厨房41.5㎡)  
工期：1997年6月6日～7月18日  
総工費：3963万円  
サイン20万円 内装造作費1477万円 空調設備費205万円 電気設備費148万円 給排水衛生設備費75万円 厨房設備費1425万円 照明器具費42万円 音響設備費7万円 家具什器費537万円 その他27万円  
施工協力：空調設備/新菱冷熱工業 電気設備/丸電工 厨房設備/富士工業所 渡辺真人 家具/BC工房 上田麻朝

## 営業内容

開店：1997年7月18日 営業時間：午前11時～午後9時  
定休日：なし 電話：(03) 3985-7232  
経営者：麻友誼食司  
従業員数：サービス16人 厨房5人 合計21人 (うちパート・アルバイト15人)  
客席数：54席 客単価：1100円 客回転数：3回  
主なメニューと単価：もりそば600 天せいろ1200 天ぶら定食980 銀河高原ビール(ジョッキ) 650

## 主な仕上げ材料

床：モルタル下地フローリング直貼り  
壁：軽鉄組みラスボード下地左官材 (BLパウダー/鯨島石油) 藁スサ砂利入り擲引き仕上げ  
天井：軽鉄組みPBt12.5下地EPローラー仕上げ 垂れ壁/サビ鉄板CL  
家具：テーブル/タモ、クルミ、センムク材t60オイルフィニッシュ ベンチ/タモ材CL  
照明器具：アクリル和紙パネル貼り

