

2018年9月3日

報道関係各位



スモーガスバーグさいたま新都心実行委員会
 東京建物株式会社
 住友不動産株式会社
 野村不動産株式会社
 近鉄不動産株式会社
 住友商事株式会社
 東急不動産株式会社

「スモーガスバーグ さいたま新都心」開催・出店店舗決定

シルバーウィークのお出かけにぴったり！

ブルックリン発の野外フードマーケット

「スモーガスバーグ」日本最大級・関東初開催

出店店舗ついに決定！

namida、BEAVER BREAD、Salmon & Trout など、名店の味を野外で

スモーガスバーグさいたま新都心実行委員会は、2018年9月22日（土）～9月24日（月・振休）の3日間、総計画戸数約1,400戸の大規模分譲マンション《SHINTO CITY（シント シティ）》建設予定地（JR「さいたま新都心」駅より徒歩5分）にて、野外フードマーケット「スモーガスバーグ さいたま新都心」を開催いたします。

続々と出店店舗が決定しており、namida、BEAVER BREAD、THE GOOD VIBES、Salmon & Trout など約60店舗が出店予定です。本場NYブルックリン「スモーガスバーグ」からは、BONA BONA、BURGER SUPREME、BONSAI KAKIGORI、CHEEZUSの出店が決定しています。

また、日本で肉料理といえば和知シェフ、と言われるほどの肉焼きの名人、マルディグラオーナーシェフ・和知 徹氏による“肉焼きライブ”を実施予定。和知シェフが鉄板で焼いた厚切り肉を、その場で切り分けて提供いたします。



昨年、ブルックリンで行われたスモーガスバーグの様子

【スモーガスバーグ さいたま新都心 公式 HP URL】<http://shintocity.jp/smorgasburg/>

「スモーガスバーク」とは、ニューヨーク州ブルックリンで毎週末開催されている移動型野外フードマーケットで、Brooklyn Flea 社による厳しい審査に合格した店舗だけが出店できるものです。ラクレットサンドウィッチやジューシーなチーズバーガー、日本では決して食べられないアイスクリームなどを扱う店舗が軒を連ね、2011年の初開催以降、ニューヨークでは定番の人気スポットになっています。

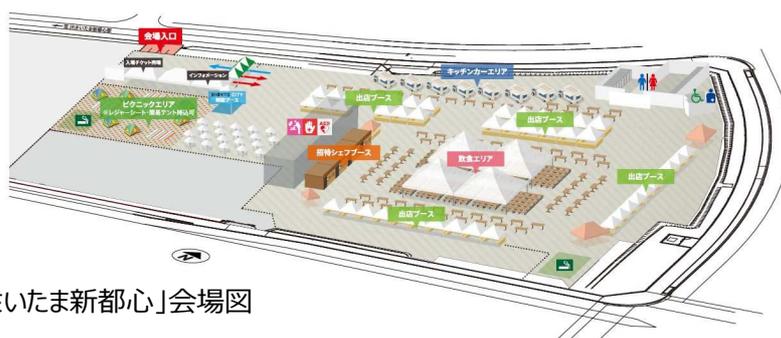
「スモーガスバーク さいたま新都心」では、割烹からスペイン料理・イタリア料理までさまざまな料理も味わえ、都心からも近く、本場ブルックリンの雰囲気を楽しめる今秋注目のおでかけスポットとなります。

昨年、日本初開催となった「スモーガスバーク OSAKA」は、雨天であったにも関わらず、3日間で2.5万人が来場し、大盛況のイベントとなりました。当日はニューヨークの人気店「CARNAL（カーナル）」が来日出店したほか、多くの常連客で賑わう心齋橋の人気居酒屋「梅の湯」や中津を拠点に展開する人気カフェ「カンテ グランデ」、”世界を食で繋げる”を胸に海外でポップアップイベントを展開しているシェフ集団ユニット「オハシズム（市松、nico）」などが限定メニューを販売しました。

■「スモーガスバーク さいたま新都心」について

今回の「スモーガスバーク さいたま新都心」は、ニューヨーク・ブルックリンの「スモーガスバーク」の大規模野外フードマーケットというコンセプトをそのままに「スモーガスバーク さいたま新都心」として、満を持して“日本最大級・関東初開催”となります。

SHINTO CITY 建設予定地の広大な敷地を生かしてダイナミックに開催いたします。広々とした野外でお酒や料理を楽しめ、老若男女幅広い方々にとって、シルバーウィークのお出かけにぴったりのイベントとなる見込みです。



「スモーガスバーク さいたま新都心」会場図

【開催概要】

タイトル：スモーガスバークさいたま新都心

開催日：2018年9月22日（土）～9月24日（月・振休）（3日間）

10：00～19：30（※最終日のみ10：00～17：00）

場 所：埼玉県さいたま市大宮区北袋町1丁目

交通／JR 上野東京ライン・JR 京浜東北線「さいたま新都心」駅徒歩5分
（東京駅より直通30分、新宿駅より直通26分）

主 催：スモーガスバークさいたま新都心 実行委員会

（構成会社：株式会社日本経済社、株式会社 Office musubi、株式会社シンクロ、株式会社セレスポ、株式会社グリッド）

後 援：さいたま市

協 力：公益社団法人さいたま観光国際協会

協 賛：東京建物株式会社、住友不動産株式会社、野村不動産株式会社、近鉄不動産株式会社、住友商事株式会社、東急不動産株式会社

入場料：1日 500円

（500円以上の全てのフードメニューで利用できる100円割引クーポン券を5枚プレゼント）

※小学生以下入場無料（クーポン券は入場チケット購入者に限ります。）

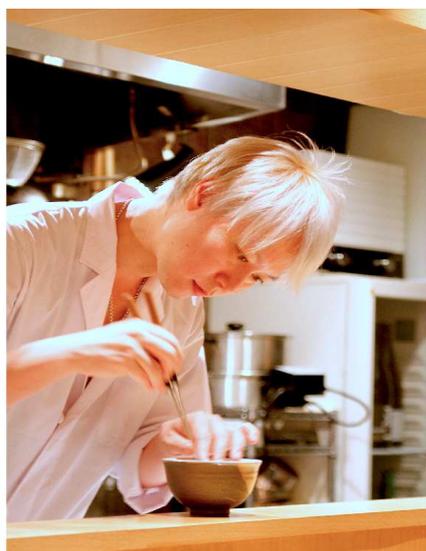
【出店店舗一部紹介】

■ Mardi Gras(マルディグラ/東京) オーナーシェフ 和知徹 (わち・とおる) ※ゲスト出演



日本で肉料理といえば和知シェフ、と言われるほどの肉焼きの名人。会場内で“肉焼きライブ”を予定（和知シェフが鉄板で焼いた厚切り肉を、その場で切り分けて提供予定。

■ namida (ナミダ/東京) オーナー・店主 田嶋善文 (たしま・よしふみ)



銀座の和食店、原宿のイタリアンなどでシェフとして勤めた後、ソムリエ、ふぐ調理師を経験し、2015年に日本酒と自然派ワインの両方と食事が楽しめる「namida」を下北沢にオープン。「namida」という店名は千利休の茶杓（ちゃしゃく）の名前と、ワインの醸造家、マダム・ルロワの言葉に由来。「食中酒と食」をテーマとし、国内外での出張料理人としても活動している。



■ BEAVER BREAD (ビーバーブレッド/東京) ブーランジェ 割田健一 (わりた・けんいち)



銀座の「ビゴの店」や「ブーランジェリー・レカン」での経験で培われた確かな技術を持ち、「街に根ざしたパン屋を新たな場所で」と2017年11月、東日本橋に「BEAVER BREAD」をオープン。肉焼きの名人、和知徹シェフの「マルディグラ」のためのパンを焼くなど、料理人からの信頼も厚いブーランジェ。



■ THE GOOD VIBES (ザ グッド バイブス/東京) オーナー 米澤文雄 (よねざわ・ふみお)



2002年単身でニューヨークへ渡り、高級フレンチ「ジャンジョルジュ」本店で日本人初のスーシェフにまで登りつめる。帰国後、ジャンジョルジュの日本進出を機に、料理長として務める。2018年6月末に退任し、自身が運営する日本では珍しいパストラミサンドの「THE GOOD VIBES」の経営強化を図っているのと併行し、次なる挑戦も。9月初旬には米澤氏プロデュースの店が青山にオープン予定。



■ Salmon & Trout (サーモン・アンド・トラウト/東京) オーナーシェフ 森枝幹 (もりえだ・かん)



学生時代にバレーボールに打ち込み、オーストラリア・シドニーへ。その地で料理への道も本格的に進むことになり、「Tetsuya's」で修行後、帰国。ミシュラン二ツ星の日本料理店「湖月」、マンダリン オリエンタル 東京の「タパスモラキュラーバー」、「omotesando sakaba」などを経て、2014年8月「Salmon & Trout (サーモン・アンド・トラウト)」を開店。生産者や料理人とのネットワークづくりにも積極的。



■ BONA BONA (NY) : ハンドメイドアイスクリーム

元シェフのニック・ディ・ボナ氏が生み出す独創的なアイスクリーム。こだわりの材料で作ったアイスクリームの上にマシュマロを絞り、バーナーで焦がして完成。スモーガスバーグでは女性に大人気。ボナ氏はアメリカの食専門チャンネルの人気番組「Chopped (チョップド) *」で優勝したことも話題に。

*全米から選ばれた4人のシェフが、与えられた課題食材を使って対決する番組。



■ BURGER SUPREME (NY) : ハンバーガー

スモーガスバーグでも長蛇の列ができる人気ハンバーガー店。マーク・グラベルが作り出すハンバーガーは究極にシンプルかつジューシー。牛肉 100%のパテにアメリカンチーズとバーガーバンズを乗せて、鉄板の上で特製のピクルスジュースでスチームしながら焼くことで、肉汁が溢れ出るジューシーなハンバーガーが出来上がる。スペシャルマスタードソースと共に「SUPREME -最高」なハンバーガーが楽しめます。



■ BONSAI KAKIGORI (NY) : かき氷

友人であるガストン・ベチエラーとセオ・フリードマンの 2 人は日本に旅行した際に食べたかき氷に魅了されました。ニューヨークに戻ったあと、その想いが膨らみ、「日本のかき氷を多くの人に食べてもらいたい」と決意。日本からかき氷の機械を輸入し、「BONSAI KAKIGORI」を立ち上げた。日本の伝統的なかき氷に敬意を払いつつ、ニューヨーカーらしいテイストを加えたオリジナリティー溢れるかき氷です。



■ CHEEZUS (NY) : ラクレットサンドウィッチ

チーズサンドウィッチの専門店。様々な種類のチーズを使ったオリジナルのサンドウィッチが楽しめる。オーナーのイアン・アズバリーは品質だけでなく、環境や安全面にも配慮した材料を厳選して使用。食の未来に向け熱い想いも抱く。スモーガスバーグ埼玉では、専用のオーブンで溶かした熱々のラクレットチーズを挟んだラクレットサンドウィッチを販売予定。



■「スモーガスバーグ」について

「スモーガスバーグ」とはニューヨーク・ブルックリンで、毎週末、民間企業の運営により年間を通じて開催されているフードマーケットです。大きなテーブルに様々な料理を並べて食べるという意味の「Smorgasbord（スモーガスボード）」と、スモーガスバーグ開催地であるニューヨーク・ブルックリンの「Williamsburg（ウィリアムズバーグ）」という地名をかけた造語が「スモーガスバーグ」です。

「スモーガスバーグ」は Brooklyn Flea 社の厳しい審査に通った店舗だけを招致し、提供される料理はどれもクオリティが高く、個性と目新しさに溢れています。また、このフードマーケットがインキュベーション（新規事業を支援すること）の役割を担い、出店を契機に話題となり、常設店を構えるまでに成長するケースも多く見られます。



スモーガスバーグの風景

【スモーガスバーグ 公式 HP】 <https://www.smorgasburg.com/>

■「SHINTO CITY」について

《SHINTO CITY》は暮らす人の「幸せ」を根本から考えたコンセプトのプロジェクトです。東京都心にはない、幸福な「都心」像、都心にはない幸せを感じる住環境の創造を目指しています。その実現に向けた住まいが、「東京」駅から30分、「さいたま新都心」駅徒歩5分に位置する約1,400戸（第Ⅰ・第Ⅱ街区1,000戸、第Ⅲ街区計画予定戸数約400戸）の新しい街づくりから生まれます。

今回、このプロジェクトの一環として「スモーガスバーグ さいたま新都心」を開催し、さいたま新都心の魅力をご来場者や地域の皆様にお伝えしてまいります。

■物件概要（第Ⅰ・第Ⅱ街区の概要）※第Ⅲ街区（計画予定戸数約400戸）を除く

所在地：さいたま市大宮区北袋町一丁目601番1

交通：JR京浜東北線・東北本線（宇都宮線）・高崎線「さいたま新都心」駅徒歩5分
（東京駅より直通30分、新宿駅より直通26分）

敷地面積：約18,800㎡

総戸数：1,000戸

構造・規模：地上15階建て

間取り：3LDK、4LDK

売主：東京建物株式会社、住友不動産株式会社、野村不動産株式会社、近鉄不動産株式会社、住友商事株式会社、東急不動産株式会社

【SHINTO CITY 公式 HP】 <http://shintocity.jp/>

■ 物件コンセプト

「Be Happy. 新都心から、日本の幸せを変えよう。」をテーマとして、“住む人一人ひとりがより多くの幸福を感じられる街づくりを”をメインコンセプトに、豊かな住環境づくりを目指した《SHINTO CITY》。東京都心へのアクセスも良好なJR「さいたま新都心」駅から徒歩5分という交通利便性と、大型複合商業エリア「コクーンシティ」や赤十字病院、さいたまスーパーアリーナなどに近接する生活利便性を併せ持つ、埼玉県最大級の計画戸数を誇る一大プロジェクトです。土地区画整理により新しく整備されたエリアに新しいランドマークとして誕生します。



＜左・右上：第Ⅰ・第Ⅱ街区建物外観完成予想図／右下：第Ⅰ・第Ⅱ街区敷地配置完成予想図＞

「スモーガスバーグさいたま新都心」会場位置図（《SHINTO CITY》建設予定地）



以上