

# ON!

Old but New

大丸有の社内報

2020 AUTUMN

045



## 大丸有の新しい働き方



### ニッポン放送

総務局 総務部長 高柳 良一さん

### 青ゆず 寅

店長 田中 浩介さん

### 三菱地所

エリアマネジメント企画部 南 一哉さん

### 【大丸有のたしなみ方】

「丸の内ストリートギャラリーガイド」

<https://www.allnightnippon.com/project/marunouchi/>

「黒酢のカツサンド」

TexturA (テキストウーラ)

「バスクチーズケーキ」

6th by ORIENTAL HOTEL(シクスバイオリエンタルホテル)

「ルル弁当」

Made in ピエール・エルメ 丸の内

## 大丸有掲示板

“新しい生活様式”に沿ったイベントが開催されました。

### 『大手町・丸の内・有楽町 夏祭り2020』が開催されました

毎年恒例夏の風物詩「大手町・丸の内・有楽町 夏祭り2020」が、“新しい生活様式”に沿った形式で開催されました。8月21日(金)～28日(金)の期間は、感謝と応援のメッセージをのせた2020個の風鈴を行幸通りに一斉に展示する「Marunouchi Summer Installation ～Power to Japan～」を実施。医療・介護従事者などエッセンシャルワーカーの方々をはじめ、電力、鉄道、ごみ収集、清掃、警備など、コロナ禍でも人や街の安心・安全を守るために最前線で働いている方々やご家族・同僚への感謝・応援のメッセージを、大丸有エリアの就業者や来街者、またSNSを通じたオンラインで募集し、風鈴の短冊にのせて展示しました。また8月21日(金)には、行幸通りにて打ち水を実施。本年は1度に参加できる人数を最大50名までに限定し、参加者同士の間隔を約2m確保するなど、ウィズコロナの背景を踏まえて“新しい生活様式”を取り入れた形で実施しました。



### 「そうだ! ストリートに出よう!!」今年も丸の内仲通りに公園が出現!

### Marunouchi Street Park2020「Urban Terrace+」「Cozy Green Park」「Open Air Office」の3つのブロックで丸の内仲通りの在り方を検証しました

7月27日(月)～9月6日(日)の期間に丸の内仲通りにて、社会実験「Marunouchi Street Park2020」を実施しました。今年新型コロナウイルスの影響を考慮し、密集・密閉・密接を避ける新しいライフスタイルの提供をすべく、屋外空間である丸の内仲通りを活用し「そうだ! ストリートに出よう!!」をテーマに3つのコンセプト「Urban Terrace+」「Cozy Green Park」「Open Air Office」にブロック分けし、開放的な道路空間を提供しました。新型コロナウイルスの影響を受けて道路占用許可基準が緩和されるなど、道路の使われ方に新たな潮流ができておおり、大丸有ではウォーカブルな街としての可能性を今後も追求しています。



### もっと詳しい内容は右のQRコードからWEB ON!へ

大丸有協議会 検索 <http://www.otemachi-marunouchi-yurakucho.jp>



### 編集 後記

本号はコロナ禍での発行となり、三密を避けての楽しみ方、このご時世ならではの苦労話を皆様に提供することになりました。先行きの不透明な時代ではございますが、変わらず大丸有エリアの新しい魅力を発見する手助けができますと幸いです。



大丸有協議会事務局/松尾



発行：一般社団法人大手町・丸の内・有楽町地区まちづくり協議会

〒100-8133 東京都千代田区大手町1-1-1 大手町パークビル

TEL.03-3287-6181 FAX.03-3211-4367

<http://www.otemachi-marunouchi-yurakucho.jp>

\*本誌に関するご意見、ご感想等ございましたら右記までお寄せください。 [machizukuri@otemachi-marunouchi-yurakucho.jp](mailto:machizukuri@otemachi-marunouchi-yurakucho.jp)

「大丸有(だいまるゆう)」とは、大手町の「大」丸の内の「丸」有楽町の「有」からとった造語です。



スタジオブース内のアクリル板

りといえば、放送の内容もそうでした。世の中のニュースが新型コロナウイルス一色になるなか、あえていつもと同じ気軽な世間話をお届けすることがリスナーの安心につながりますからね。

社員のリモートワークではどのよう

な気づきを得ることができましたか？  
放送局はいかなるときでも放送を続けることが使命ですが、社員が感染症にかかるとそれを担保できなくなってしまうんです。そこできざまな対策を講じてきましたが、その中で気づいたこととはまず、工夫次第でリモートワークは実現できるとわかったことです。このような事態で強制的にやったからこそできたといえるでしょう。また、あらためて人と人が目と顔を合わせて話す

なご苦労がありましたか？  
緊急事態宣言が発出されて在宅勤務が原則になったものの、放送を止められない以上どうしても出勤せざるを得ない社員がいます。一方で、リモートワークに何ら支障のない社員は何カ月も自宅での仕事が認められる。この不均衡を調整するのが総務局としては最も大変でした。ただ、弊社は昨年からおフィスのフリーアドレス化やICT化を進めておりましたので、リモートワークに必要な環境が整っていたことは不幸中の幸いといえるかもしれません。

ことの大切さにも気づかされました。リモートワークでは必要な要件のやり取りはかまいませんが、じつは雑談などたわいもないやり取りのなかに重要なことがあるということを実感した社員も多いようです。丸の内仲通りのイベントなどはなかなかリモートに置き換えにくいかと思いますが、この状況を逆手に取るような斬新な企画に挑戦したいですね。

高柳総務部長

# 大丸有の新しい働き方

ウイズコロナの時代、世の中では「新生活様式」に移行し始めています。「テレワーク」「時差出勤」「リモート会議」等々、私たちの「働き方」にも今までにない新たな変革が起こっています。そこで今回のON!では、大丸有エリアで働く方々に登場いただき、以前との働き方の違い、そして現状への感想、さらに新しい形へと変化していくのか等を探っていきます。

## 放送局の使命を果たすためのさまざまな対策。その中で、新たな気づきを得ることもできました。

ニッポン放送 総務局 総務部長 高柳 良一 さん

御社では新型コロナウイルス感染症防止へどのように取り組まれましたか？

弊社では、2月18日に社長を本部長とした新型コロナウイルス感染症対策本部を立ち上げ、社員および関係者の感染防止策を講じました。生放送を行う2つのスタジオには高い殺菌効果を持つ『紫外線殺菌照射装置』を設けるほか、出演者の間に特注のアクリル板を設置しました。現在もそれらと並行して、入館時の検温、マスク着用、手指の消毒などを徹底しているところです。

ラジオのリモート放送にも取り組まれたそうですね。

出演していただくゲストに安心していただけるよう、自宅や事務所から放送できる体制を整えました。そこで気づいたのが、ラジオは意外とリモート放送に向いているということなんです。聴感上の違和感はほぼなく、いつも通りの放送をお楽しみいただけたのではないかと思います。いつも通



ウイルス対策が施された本社受付と非接触式セルフ検温装置(上)



紫外線殺菌照射装置

ピンチをバネに！

私たちがさらに成長するきっかけになったと、前向きに捉えています

青ゆず寅 店長 田中浩介 さん



田中浩介 店長

— 新型コロナウイルスの感染拡大により、多くの飲食店が甚大な影響を受けています。貴店における状況はいかがですか？

当店は「市場の台所」をコンセプトに刺身の舟盛や銀だら西京焼きなど新鮮でポリウムのあるお料理を提供しております。おかげさまで夜は宴会、接待などのお客様を中心に連日満席になるほどのご予約をいただいております。ところが新型コロナウイルスが流行し始めた2月中旬ごろからキャンセルが相次ぎ、新規の予約もまばらに。3月後半になるとランチタイムのお客様も半



舟盛 5,600円～(税別)

という意志を感じます。

感染防止対策に終わりはなく、従業員にも大きな負担をかけてしまいました。ところが当店のスタッフは「これは大丈夫ですか？」「これはこうしたらほうがいいのでは？」と、私が気付かなかった対応を提案してくれたり、積極的に取り組んでくれました。そればかりか、これまでランチタイムに対応していた人数の約半数でまかなえるほど、一人ひとりがスキルアップして大きく成長してくれたのです。コロナ禍という未曾有のピンチが、私たちに成長のきっかけを与えてくれた。私は、そう前向きに捉えています。



客席は障子とビニールシートで感染防止対策



感染防止対策のためメニューもビニールでカバー

多々あります。たとえば当店ではお魚を丸ごとドンとお出する豪快な料理が売りなのですが、この状況下では小分けにしたほうがいいのではないかと、人気の舟盛もやめたほうがいいのではないかと、という葛藤がありました。お客様も「今まで通りのサービスを提供してほしい」とおっしゃる方もいれば、団体で個室をご利用にもかかわらず「席と席の間に仕切りはありますか？」と気にされる方もおり、その都度お客様のご希望に対応できるよう努めているところです。

— 新たな試みとして、お弁当のテイクアウトを始められたそうですね。

豊洲の店舗では以前からお弁当を販売しており、毎日50食ほど売れておりました。それが、店内でのお食事が敬遠され始めた4月ごろからは3倍にまで増えたのです。当店は丸ビルの6階ですので豊洲店のようにたくさん売れることはないかもしれませんが「新しいことに挑戦しなければ、このウイズコロナの時代を生き抜くことはできない」という決意で始めさせていただきました。

— ピンチをバネに、さらに強くなるう

— 感染防止への対策にも、さぞかしご配慮されていることお察しします。

減し、4月から自主的に休業することになりました。5月末に再開し6月後半ごろからは少しずつ回復してきたものの、飲食店には厳しい状況が続いています。

対応の難しさに頭を悩ませるケースが



名物3種(銀だら・お刺身・鮭ほほ肉揚げ)の「黄弁当」1,800円(税込)

# これからのビジネススタイルは 変えるべきところ、残すべきところ その見極めが重要になりますと考えています

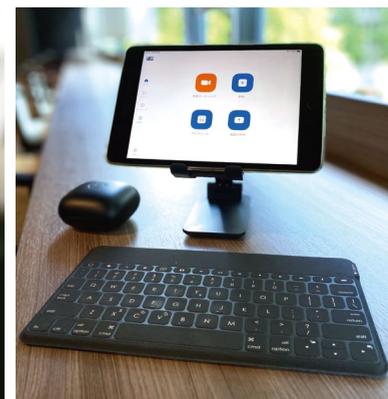
三菱地所 エリアマネジメント企画部 南一哉さん



南一哉さん

— 新型コロナウイルスの感染拡大は、ご自身の働き方にどのような影響がありましたか？

私はエコツツエリア協会が推進する※TMIP (Tokyo Marunouchi Innovation Platform) の運営に携わっており、3つのオフィスを行ったり来たりしていたものですから、新型コロナウイルスが問題になる以前からテレワークには慣れ親しんでいました。現在はその3拠点に加え、自宅、そして軽井沢の別荘と働く拠点は5カ所に増えています。タブレットやリモート会議用のマイク付きスピーカーなど、さまざまなガジェットを活用しながら不自由なく仕事を行うことができています。とはいえ、まったく影響がないわけではなく、拠点が増えたことで



タブレットと薄型キーボードで「どこでもオフィス」



リモート会議に欠かせないマイク付きスピーカー

Wi-Fi通信におけるセキュリティなどには、より注意深くなりました。  
— 具体的に、セキュリティに関してどのような注意を払っているのでしょうか？

することもありません。これまでの働き方と、これからの働き方。それをハイブリッドに組み合わせることが、次のステップにつながると思いますね。

ご自宅には音声でエアコンやTVなど家電をコントロールできるLive Smart(上)とSmart Speaker(下)を設置



働く場所によって通信の方法を工夫しています。既存のインキュベーション拠点であればWi-Fiのセキュリティも高いので安心してそのまま使えますが、自宅や別荘では安全性が担保できない。そのような場面では、自分のWi-Fiを使用しながら会社のVPNへつなげるといった手法をとっています。  
— テレワークやリモート会議が日常化するなかで、難しいと思われることや苦労されていることはありますか？

今年の新入社員とは実際に顔を合わせる機会がなく、なかなか親睦を深められないことが悩みのひとつでした。そこで当部では、毎日15時から誰でも自由にオンラインで参加して、気軽に雑談で

— ウィズコロナ、アフターコロナにおける新しい社会が模索されています。今後ビジネスパーソンは、どのような働き方が求められるとお考えですか？

好むと好まざるとにかかわらず、働き方の変革が求められているとはいえ、すべてを刷新する必要はないと思います。変えるべきところはどこか。残すべきところはどこか。それを見極めることが重要なのではないのでしょうか。オンラインでのコミュニケーションは、距離や時間の面では確かに便利ですが、実際に顔を合わせるほうが、迅速かつ確実に伝わることを痛感



数台のPCを駆使して執務中(ご自宅にて)



黒酢のカツサンド ¥1,600 (税別) ご注文は11:00~13:00



大胡晴雄シェフ

その中でも「黒酢のカツサンド」は開店以来、当店の看板商品です。もともとは当店の斎藤総料理長が「酢豚の肉だけが食べたい」という欲求から、野菜の入らない豚肉

Texturaは多様性の街「有楽町」に相応しく、ハイエンドなクラス感とエネルギー溢れる「大人の社交場」を標榜する店内で、中華・スパニッシュ・フレンチなど様々なジャンルの料理人たちが一つの厨房に集結し、唯一無二の料理をご提供しています。

三元豚に黒酢のタレを絡ませた看板商品！

Food  
テイクアウト

## 「黒酢のカツサンド」

Textura (テクスツウーラ)

有楽町電気ビル北館



加藤 泉作「無題」2018年制作(本小松石・着色)/ニッポン放送 辰野太悟さん

大丸有の /  
たしなみ方

知っているとおあなたを  
ちょっとハッピーにしてくれる、  
まちのエッセンスをお届けします。



今年もアートと音のコラボを  
ぜひ体感してください！

ニッポン放送「オールナイトニッポン」と東京丸の内屋外彫刻展示「丸の内ストリートギャラリー」が今年もコラボレーションしています。昨年担当した、オールナイトニッポン金曜日のパーソナリティ三四郎、オールナイトニッポン0

## 丸の内ストリートギャラリーガイド

<https://www.allnightnippon.com/project/marunouchi/>

Art



(ZERO) 火曜日パーソナリティ Creepy Nuts、水曜日パーソナリティ佐久間宣行に加え、オールナイトニッポン0 (ZERO) 月曜日パーソナリティのファーストサマーウイカと木曜日パーソナリティの水溜りポンドが参加し、彫刻作品の音声ガイドを努めています。また、作品も昨年から1つ増え13作品となりました。丸の内仲通りを中心に点在した作品台座のQRコードを読み取ることで、ここでも聴けない音声ガイドを聴くことができます。さらに今年は、13作品すべての音声ガイドを聞いていただく、「丸の内ストリートギャラリーガイド」produced by オールナイトニッポンオリジナルステッカーをプレゼントします。応募方法などはお実際にお聞きになって、ご自分の耳で確かめてみてください。



レストランエリア



カジュアルダイニングエリア

だけの独自の酢豚を作り、さらに「パンにはさんだら美味しそうだ」ということで、この商品が誕生しました。三元豚のロースをたっぷり200g使い、火の入り方を絶妙に調整し揚げ上がったところに酢豚のタレを絡め、エゴマスタードをたっぷり塗ってパンに挟みました。見た目はポリュミーですが、皆さんベロツと召し上がられています。ご来店いただいた多くのお客さまからご注文を頂くほど、大変ご好評を得ています。そうしたお客様のご要望から、この商品のテイクアウトを始めています。ぜひご家庭でも当店自慢の「黒酢のカツサンド」を味わって頂ければと思います。



QRコードをスマートフォンで読み取ると、音声ガイドを聴くことができる



大丸有の  
たしなみ方



Made in ピエール・エルメ 丸の内限定マカロン  
6個詰合わせ ¥2,600(税別)



ビスタチオのメレンゲ・丸の内シトラス(当店限定・前列  
左から2番目)など魅力的なスイーツは季節ごとに替わる



家入大樹さん

Food  
テイクアウト

## 「バスクチーズケーキ」

6th by ORIENTAL HOTEL  
(シクスバイオリエンタルホテル)

新有楽町ビル

当店のパティエが感銘を受けた、  
本場の味をお楽しみください。

日本最古のホテル神戸ORIENTAL HOTELが、「メインダイニングが東京の中心にあつたら」という想いからプロデュースしたのが6th by ORIENTAL HOTELです。この地域では他に類をみない、異国情緒な雰囲気の中で、イタリアンをベースに世界の料理を取り入れた多国籍メニュー



バスクチーズケーキ  
1ホール12cm ¥2,500(税込)



ティラミス ¥700(税込)

日本の素晴らしいものを  
東京・丸の内から世界へ発信する  
コンセプトショップのお弁当

Made in ピエール・エルメ 丸の内は、自身のブランドの第一号店(1998年開店)を日本に選ぶなど、日本をこよなく愛す世界的に著名なフランス人パティシエピエール・エルメが、一号店から20周年の節目に開店しました。ピエ



ルル弁当 ¥1,200(税別)

## 「ルル弁当」

Made in ピエール・エルメ 丸の内  
二重橋ビル

Food  
テイクアウト



バスクチーズケーキをテイ  
クアウトでもお楽しみいただけるよう  
になりました。また、テイクアウトはあ  
りませんが、当店の開店以来ご好評をい  
ただいている「ティラミス」もぜひご賞味  
ください。



開放的なテラス席

を、お楽しみいただ  
けます。お食事・カ  
フェ・バーといった  
幅広いご用途で終  
日ご利用頂けます。  
その当店で大人気  
のスイーツが「バス  
クチーズケーキ」で  
す。こちらは当店の



田村将太店長

ル・エルメ自身の目で選りすぐった日本  
の素晴らしいものを東京・丸の内から世  
界へ発信するコンセプトショップです。マ  
カロンやシヨコラ、焼き菓子ギフトはも  
とより、日本各地の優れた生産者とコラ  
ボレーションしたお米、さまざまな調味  
料などの食料品をはじめ、キッチン雑貨  
やファッションアイテムを販売し、気軽に  
立ち寄れるカフェではデリやサンドイッ  
チなどの軽食もご用意しています。さ  
て、今回ご紹介する「ルル弁当」は「ピ  
エール・エルメ」を縦書きにした時に、左  
から右に読むと「ルル」と読めることか  
ら名付けられました。お弁当は素材に  
こだわりメインがサーモンの丼と野菜の  
デリ、デザートはおなじみのマカロンと  
なっています。「ピエール・エルメがお弁  
当？」と驚かれる方もいらっしゃるしま  
すが、是非、ご自分の舌で味わってみて  
ください。