ON!

Old but New
大丸有の社内報
2021 SPRING
046

大丸有のコミュニティ ～人と人、人と地域を結ぶ～

有楽町 『SAAI』 Wonder Working Community

運営事務局 株式会社ゼロワンブースター **ブランスクム文葉** さん
チーママ 組織コンサルの会 **野島 優美** さん　三菱地所 有楽町街づくり推進室 **牧 亮平** さん

3×3Lab Future／丸の内プラチナ大学

エコッツェリア協会 事務局次長／SDGsビジネス・プロデューサー **田口 真司** さん
ナレッジワーカーズインスティテュート株式会社 代表取締役 **塚本 恭之** さん

丸の内シェフズクラブ

オテル・ドゥ・ミクニ オーナーシェフ **三國 清三** さん

[大丸有のたしなみ方]

「CADAN 有楽町」「クリスプ・サラダワークス大手町店」
「バルバッコアクラシコ 丸の内店」「東京會舘キッチンカー」

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。

東京ミチテラス2020が開催されました。

2020年12月10日(木)～12月25日(金)の期間にJR東京駅丸の内駅前広場・行幸通りにて、東京ミチテラス2020が開催されました。今年のテーマは「Message of Lights」。新型コロナウイルスに立ち向かう医療従事者、及びエッセンシャルワーカーの皆様への感謝と応援の意を込めての開催でした。また、開催方式も変更し、会場にいらっしゃった方々のみならず、会場に直接いらっしゃることのできない方々のために、来場せずとも自宅でも楽しめる取り組みとして、スペシャルムービーを公式HPで公開した他、スマートフォンで二次元コードを読み込むとアートカリグラフィーとメッセージと景色が重なるAR撮影が、昼も夜も可能となるサービスをご提供しました。

「OPEN CITY MARUNOUCHI 2020」が開催されました。

大丸有協議会の設立30周年を記念し2018年から始まった、この街の隠された魅力をもっと知っていただくためのイベント「OPEN CITY MARUNOUCHI 2020」を2020年10月8日(木)～10月10日(土)の期間に開催されました。普段では入れない、見られない、知られていない場所を特別に一般公開し、3日間ともあいにくの雨となりましたが、ご予約いただいたお客様にプログラムにご参加いただきました。
また、新型コロナ感染症の影響を受け、1プログラムあたり10名以下とし、消毒と検温、ソーシャルディスタンスを取って行い、全36プログラムを実施することができました。

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

皆様も段々と新しい生活様式に慣れつつあるかと存じます。大丸有地区でも2020年度は大きな変化があった年でした。皆様が大丸有に来る時の楽しみを見つけられるような、そんなON！を今後も発行して参りたいと思います。

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

「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。

～人と人、人と地域を結ぶ～ 大丸有のコミュニティ

このまちには企業の枠に捕らわれず、人と人とを結ぶコミュニティが数多く存在します。多くの方々が様々な活動を通して、人と人、人と地域がつながっています。新生活様式の中、人との結びつきが希薄になりがちな今だからこそ、このまちのコミュニティに再注目し、さまざまな活動をご紹介します。

目標は有楽町から世界へ
事業創造支援のコミュニティNo.1を目指します！

有楽町『SAAI』Wonder Working Community

https://www.yurakucho-saai.com/

運営事務局 株式会社ゼロワンブースター **ブランスクム文葉** さん
チーママ 組織コンサルの会 **野島 優美** さん　三菱地所 有楽町街づくり推進室 **牧 亮平** さん

―最初に有楽町『SAAI』Wonder Working Community（以下、SAAI）誕生のきっかけを教えてください。

牧：三菱地所では2019年12月に有楽町「Micro STARs Dev.※」を立ち上げ、街全体でスターの原石を磨いていこうというプロジェクトを始動させました。2020年2月に開業したSAAIは、多様な「個」が集い、新しい感性と出逢うことで〝思いつき〟をカタチにするワーキングコミュニティです。SAAIには才能の才、お祭りの祭、彩るの彩などいろいろな意味が込められているのですが、最も強い意味合いは〝差を愛する〟ということ。仲間同士の個性を尊重し合いながら〝つながる〟ことを目指しています。

―運営事務局では、SAAIの目的と役割をどのようにお考えですか？

文葉：SAAIの最大の強みは、ここに集まる方々の課題解決に貢献できることと考えています。何か始めたい気持ちはあるものの、誰と組めばいいのかわからない、事業計画書も書けませんという人を、事業の大小にかかわらず応援するのが私たちの役割です。「この方にはこういう人をつなぎ合わせてあげたらうまくいくかな？」なんて考えながら取り組んでいます。

―野島さんが携わられている「チーママ」とは、どのような存在ですか？

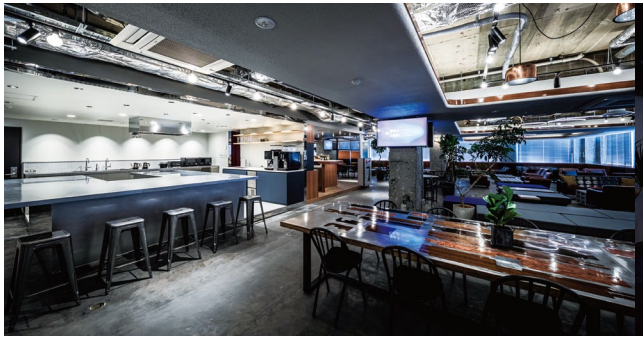
野島：SAAIの会員さんをつなぐ役割で、私は2020年8月から担当させていただいています。ちょうどキャリアチェンジを考えていた時期でしたので、会員さんと同じ目線でお話ができますし、気持ちがよく理解できるんです。チーママとして心がけているのは、会員さんが小さな一歩を踏み出せるよう、背中を軽く押してあげること。生き生きと活躍できるきっかけを提供できることに喜びを感じますし、ここにいるだけで〝気〟の良さがひしひしと伝わってきます。

―誕生から1年、これまでの成果とこれからの目標をお聞かせください。

牧：野島さんの言う通り、私が最も達成感を覚えるのは会員さんや私たちみんなにとって〝居心地のいい場所〟をつくれたことです。そして、これからはいよいよ本来の目的である事業創造のステージです。目標は有楽町から世界へ！この仕事をライフワークとし、世界に挑む人を応援し続けたいと思います。

文葉：そして、SAAIが事業創造支援のコミュニティとしてNo.1の認知を得ることが私の夢。やがてコミュニティに横の連携が生まれ、日本中どこでも同じ熱量を感じられるようになる日を願っています。

左からブランスクムさん、牧さん、野島さん


Kitchen&Dining
・会員が自由に利用可能なシェアキッチン機能とダイニング機能を併設。
・会員のコミュニケーションを活性化する食イベントの開催に利用されている。

Stage
・ゆるやかに仕切られた階段状の空間となっており、主にプレゼンで使用されている。
・階段下の空間を利用した打ち合わせブースも併設。

Wonder Zone
・200人規模のイベントが開催できる当施設のコアゾーン。約160㎡の広さで、イベント未実施の際は有楽町周辺を望むフリースペースとしても活用可能。

Free Work Space
・会員が自由に使えるフリースペースで、ミーティング、ソロワークやイベント等に利用されている。
・小規模なイベントやプレゼン等を開催することが可能。

※有楽町「micro FOOD & IDEA MARKET」と有楽町「SAAI Wonder Working Community」及び有楽町の街全体を舞台に見立てた、まだ価値の定まりきらない（=microな）人・アイデア・コト・モノをcultivate（交わり・耕し・育み・磨く）し、「次の時代を担うスターが生まれる仕組みを有楽町で作り上げる」ことを目指すプロジェクト。

多彩なコミュニティを通じて日本全体を元気にしたいですね！

3×3Lab Future／丸の内プラチナ大学

エコッツェリア協会　事務局次長／SDGsビジネス・プロデューサー　**田口　真司**さん
ナレッジワーカーズインスティテュート株式会社　代表取締役　**塚本　恭之**さん

田口さん（右）、塚本さん（左）

—3×3Lab Futureと丸の内プラチナ大学の概要を教えてください。

田口：3×3Lab Futureはイノベーティブなビジネスワーカーが集まるサードプレイスであり、業種業態の垣根を越えた交流・活動拠点として機能しています。そして、活動のひとつである丸の内プラチナ大学では、身近で具体的な地域課題を通じて、課題の解決力やアイデアの発想力を身に付けていただくことを目的にキャリア講座を提供しています。

—受講生はどのような方が多いのでしょうか？

田口：自身の経験・知見を活かしていただく場ですので、40～50代のビジネスマンがメインです。そのような方々が「社会課題をみんなで見つけて力を合わせて解決しましょう」という目的を共有化して集いますので、コミュニティとしての結束や継続性が非常に強いことも特徴のひとつです。

—塚本さんが講師を務められている「パラレルキャリアコース」についてご紹介いただけますか？

塚本：いま話題のパラレルキャリアについて、そのスキルとなる「ファシリテーション」「プロボノ」「複業」という3つのエッセンスを実践しながら学ぶコースです。丸の内プラチナ大学には男性が多くご参加されていますが、当コースには20～30代の女性のほか、丸の内サマーカレッジ※に参加した高校生や大学生も受講しており、世代を超えたユニークなコミュニティが形成されています。

—このようなコミュニティの価値をどのようにお考えですか？

塚本：企業における雇用のあり方がジョブ型に移行していくほど、社員間のコミュニティは希薄になっていきます。その中で、丸の内プラチナ大学のような場があることはとても価値のあることですし、ここでの学びや経験は本業にも必ず活きてくるはずです。

—お二人のこれからのビジョンについてお聞かせください。

田口：私自身が実感したのは、さまざまなコミュニティに参加することで多くの人の人生論に触れ、それを疑似体験することで人生に厚みが出るということです。この仕事に関わって10年になりますが、それ以前に比べて時間の流れが濃密に感じます。そんな経験を一人でも多くの方にしていただけるよう、これからもより洗練されたコミュニティづくりに尽力していきたいと思います。

塚本：ジョブ型の推進により日本が細切れな環境になっていることが否めない今、それを共同体としてつなげる役割を果たせればと。人と人とが刺激し合って企業が元気になり、ひいては日本全体が元気になってくれたらうれしいですね。

3×3Lab Future　https://www.33lab-future.jp/

1 サロン（貸出スペース）
2 フューチャーカフェ（貸出スペース）
3 CO_2の部屋（貸出スペース）
4 レセプションルーム（貸出スペース）
5 光のガーデン
6 ワークショップキッチン
7 コミュニケーションゾーン
8 レセプションカウンター
9 すてきな廊下
10 次世代オフィス

丸の内プラチナ大学　https://www.ecozzeria.jp/events/platinum/

受講生のキャリアアップのみならず、社会に還元できる人材を育てるさまざまな講座

パラレルキャリアコース
「なぜ？」を突き詰めて、
自分だけのパラレルキャリアを描く

逆参勤交代コース 北海道上士幌町フィールドワーク
地方での期間限定型リモートワークで、
働き方改革と地方創生の同時実現を目指す

アートフルライフ・デザインコース
〝アーティスト〟になって見つける、
アートの可能性と心豊かなライフスタイル

※「丸の内サマーカレッジ」とは、高校生／大学生・大学院生が、様々な業界で活躍する講師陣の生き方や思考を吸収しながら、未来のヒントを探るプログラム。

食の未来を拓くプロジェクトにこれからも挑戦していきたい

丸の内シェフズクラブ

オテル・ドゥ・ミクニ　オーナーシェフ　**三國　清三**さん

mikuni MARUNOUCHI
落ち着いた雰囲気のダイニングフロア

――最初に「丸の内シェフズクラブ」発足の経緯をお聞かせいただけますか？

1999年に三菱地所さんのお誘いを受け、馬場先通りの一角で「ミクニズカフェ・マルノウチ」をオープンしたことがきっかけです。おかげさまでその店は爆発的にヒットし、丸の内の再開発も始まったことから周辺には一気に出店が進みました。そうした中で生まれたのが『丸の内シェフズクラブ』の構想です。横のつながりが生まれにくい飲食業界にあり、飲食店のコミュニティを作るという取り組みは画期的だなと思い、その志に賛同し、参加させていただくことを決めました。会長はぜひとも服部幸應先生に務めていただきたかったのですが、当時ご多忙でアポイントがなかなか取れず、そのお願いをするため先生の学校の前で待ち伏せしたのはいい思い出です（笑）。

――飲食店がコミュニティを組むことで、どのようなメリットが生まれましたか？

従来の常識で考えれば、中華料理のシェフとフレンチのシェフが共同でフェアを開催したり、子供向けのイベントを行うといったことは、飲食業界ではあり得ないことでした。それを実現したことで消費者の方々へ新しい食の楽しさや、そこから一歩進んだ〝食育〟を発信できるばかりか、シェフにとっても他分野からの学びを得る貴重な機会となりました。そのため、2009年に始まった丸の内シェフズクラブのメンバーは今もほとんど変わることなく、この地で営業を続け、私のmikuni MARUNOUCHIも含め淘汰の激しい飲食業界において異例の定着率をキープしています。こうしたコミュニティは現在も他の商業エリアでは見られず、大丸有エリアならではの先進的な取り組みだったといえるでしょう。

丸の内シェフズクラブ10周年特別企画（2018年11月開催）ロングテーブル “絆 KIZUNA”

――「ミクニズカフェ・マルノウチ」のオープン、そして「丸の内シェフズクラブ」の立ち上げと、三國シェフの人生はチャレンジの連続ですね。

そう言われてみれば、2001年に東京駅の地下でオープンした『東京食堂セントラルミクニズ』は、いま流行りの〝駅チカ〟の元祖かもしれませんね。私は北海道生まれのせいか開拓者精神が強く、新しいチャレンジが大好きなようです。この13年間、丸の内シェフズクラブでは食育、環境問題、地域活性化など、さまざまなテーマに取り組んできました。そして目下の課題は、このコロナ禍にあり我々はどうあるべきか…その答えを皆で模索している最中です。これからもメンバー間のコミュニケーションを大切にしつつ、食の未来を開拓していくようなプロジェクトに挑み続けたいと考えています。丸の内シェフズクラブの新たな展開に、どうぞご期待ください！

YouTube
三國清三シェフのレシピ動画をご覧いただけます！
掲載レシピは200品以上
絶賛更新中！

＼ 大丸有の ／

たしなみ方

知っているとあなたを
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。

アートとビジネスが出逢える唯一無二の場

大丸有エリアでは、従来よりラ・フォル・ジュルネTOKYO、アーツイン丸の内やアートアワードトーキョー丸の内の開催、出光美術館、三菱一号館美術館など、エリア就業者・来街者の方々とアートを繋ぐイベントや施設がありました。

これらに加え、今後は有楽町を舞台にした新たな企画・活動と表現を通じて、新しい才能を発掘し活躍の場を創出することで、訪れる人々を触発するクリエイティブな街への再構築を目指しています。その一環として、一般財団法人カルチャー・ヴィジョン・ジャパン（CVJ）と一般社団法人日本現代美術商協会（CADAN）がつくるアートスペース「CADAN有楽町」は、最先端の現代アートに触れられる拠点、大丸有ならではのアートとビジネスが出逢える唯一無二の場として開業しました。産官学×クリエイティブのプラットフォームとして幅広く活動してきたCVJと、日本屈指の現代アートギャラリーが加盟するCADANの運営により、アーティスト、ギャラリスト、コレクター、キュレーターなどの拠点として、若手アーティストや新たな才能の発掘育成にも寄与し、有楽町エリアの魅力が更に高まることと期待されています。

CADAN 有楽町 外観

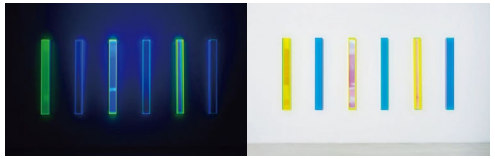
過去に開催されたイベント

現代美術アートギャラリー CADAN 有楽町

Art

https://cadan.org/

“Infinite Jest” 倉田悟×根本祐杜 by Tomio Koyama Gallery


「レギーネ・シューマン @CADAN 有楽町」by Taguchi Fine Art

◀ **SPICY BAIMAI　スパイシー・バイマイ**　¥1,348(税込)
ロメインレタス、グリルドチキン、キャロット、スパイシーブロッコリ、レッドキャベツ、シラントロ、サンフラワーシード、クリーミーシラチャードレッシング

◀ **DOWNTOWN COBB**
ダウンタウン・コブ
¥1,648(税込)
ロメインレタス、自家製ハム、ホワイトチェダーチーズ、アボカド、トマト、ボイルドエッグ、バターミルクランチ

依馬万葉香さん

美味しくてボリューミーなサラダを、自分好みにカスタマイズしてください

CRISP SALAD WORKSは、美味しくてボリューム的にもご満足いただけるサラダを提供するカスタムサラダ専門のレストランです。ダイエットのための代替メニューやサイドメニューとしてではなく「好きだから食べる」「美味しいから食べる」。サラダをそんな存在にしたいと考え、ドレッシングはもとより、クルトンにいたるまで一つひとつパートナー（従業員）がお店で手づくりしています。

カスタム＝CUSTOMとは、ベースのサラダをお選びいただき、トッピングとドレッシングをさらにチョイスしていただく、オーダーメイドよりもカジュアルにお客様のお好みによりそうことができる素敵な方法です。

また、当店は「CRISP KIOSK（クリスプキオスク）」を入り口に設置し、お忙しいビジネスパーソンに合わせた、ご注文とお支払いをよりスムーズにする完全キャッシュレス店舗です。お客様の時間を大切にしながら、よりスマートな注文体験をお届けします。

さらに公式モバイルオーダーアプリ「CRISP APP」をご利用いただければ、スマホから事前に注文・決済ができ、混雑する時間帯でも列に並ばず、お気に入りのサラダをお好きな店舗でスムーズにピックアップしていただけます。

CRISP KIOSK（クリスプキオスク）

「クリスプ・サラダワークス 大手町店」

Food

Food
テイクアウト

「バルバッコア クラシコ 丸の内店」

鈴木亮次支配人

▲ピッカーニャ（イチボ）の塊肉1.5kg　11,340円
※ご注文頂いてから出来上がりまで90分ほどかかります。
※お肉のグラムは成形時でのグラムです。
専用グリルでじっくり焼き上げた塊のお肉です。大人数でシェアするもよし、お一人で豪快に楽しむもよし。当店人気No1のお肉をぜひご自宅でお楽しみ下さい。

▶シュラスコ屋さんステーキ重　1,290円
※店頭販売の弁当は1080円（平日ランチ限定、お得な商品です!）
専用のグリルで焼き上げたブラックアンガス牛の赤身であるピッカーニャ（イチボ）を150g使用したステーキ重です。

※価格はすべて税込

▼シュラスコセット（2〜3名様用）　5,400円
ピッカーニャ（イチボ）250g、アルカトラ（ランプ）250g、チキン&ソーセージ、焼きパイナップル、ミックスサラダを入れたお得なセットメニュー。

本格的なシュラスコ料理をリーズナブルにご家庭でもご堪能下さい

1990年ブラジル・サンパウロにオープンした本店を持つバルバッコア丸の内店では、牛肉を中心に豊富な種類の食材を特注のオーブンで焼き上げたシュラスコ料理をご提供しています。肉を塊のまま串に刺し焼き上げ、お客様のテーブルまでお持ちし、目の前でお好きなだけ切り分けます。岩塩のみで味付けしているため、肉本来の甘みや香りを味わっていただけます。店内には巨大な40種類以上のフレッシュ・サラダバーを設置し、新鮮野菜をはじめビーツやパルミットなど南米の珍しいアイテムを豊富にご用意。フェジョアーダという、ブラジルの国民食とも言える煮込み料理もお楽しみいただけます。

当店では、豊富なテイクアウトメニューもご用意しています。ぜひご自宅で本格的なバルバッコアのお味をリーズナブルにお楽しみください。

Food
テイクアウト

「東京會舘 キッチンカー」

キッチンカースタッフのメンバー

東京會舘の味が、より身近にお楽しみいただけます！

若い世代のビジネスパーソンのみなさまはもとより、多くのお客様に気軽に東京會舘の味をお楽しみいただけるよう、キッチンカー「ビストロワゴン」の営業を開始しました。「あの味に会いに」と遠方からご来舘くださるお客さまが絶えない、欧風カレー。伝統の製法で完成までに3日を要すメニューです。玉ねぎを繊維がなくなるまで細かく刻み、甘みを引き出すまで炒めるのに1日、カレー粉と特製ブイヨンを加えて煮込むこと1日、さらに1日寝かせて仕上げます。濃厚なコク、まろやかさ、上品な辛さとやさしい甘さをお楽しみいただけます。ビストロワゴンでは普段のレストランよりもお求めやすい価格でご提供します。

さらに、東京會舘のエスプリたっぷり週替わりのビストロ煮込みごはんはレストランでの提供はもちろん、立食パーティでも人気のメニューです。チキンフリカッセはバターライスと合わせ濃厚なソースとともにお召し上がりいただきます。このオンザライススタイルはレストランではお客様に提供されませんが東京會舘スタッフがおすすめする美味しい食べ方です。

※11時半〜14時のランチタイムに営業（※売り切れ次第終了）、丸の内エリアを中心に展開中。

1日30食限定 東京會舘カレー（小海老）
¥1,100（税込）

週替わりビストロ煮込みごはん（チキンフリカッセ）
¥1,000（税込）

開店と同時に長蛇の列の大盛況・お客様に応対する外岡慎平支配人代理（右端）