ON!

Old but New
大丸有の社内報
2022 AUTUMN 049

大丸有のスマートシティ

～描いた未来が、このまちから～

一般財団法人 計量計画研究所

理事 兼 研究本部企画戦略部長
モビリティデザイナー
牧村 和彦 さん

株式会社 TOUCH TO GO

代表取締役社長
阿久津 智紀 さん

株式会社 MaaS Tech Japan

取締役COO **岡部 亜門** さん
取締役CTO **渡邊 徹志** さん

大丸有のたしなみ方

「丸紅ギャラリー」
「サラベス東京店」
「Ya Kun Kaya Toast 東京国際フォーラム店ヤクンカヤトースト」
「喫茶ストーン」

大丸有掲示板

「Marunouchi Street Park 2022 Summer」が実施されました。

丸の内仲通りで2022年8月2日（火）～9月11日（日）の間、「Marunouchi Street Park 2022 Summer」が実施されました。Marunouchi Street Parkは、丸の内仲通りの公園空間としてのあり方や活用方法を検証する社会実験です。読書や運動ができる「MSP Refresh Space」、音楽と食事が楽しめる「MSP Music Restaurant」、高層建築の中で自然を感じることができる「MSP Garden」の3ブロックが用意され、広場としてのあり方や運営方法、都市観光としての場づくりについて検証されました。「みんなのMarunouchi Street Park」をもとに、ダイバーシティ&インクルージョンに沿って、誰もが日常的に、かつ自由に利用できる空間が提供されました。

大丸有まちづくり協議会シンポジウム「FACE2022」が開催されました。

2022年8月9日（火）に、大丸有まちづくり協議会シンポジウム「FACE2022」が開催されました。シンポジウム「FACE」は2018年度に当協議会設立30周年を記念して始まり、まちづくりに関するテーマを中心に様々な関係者にお話しいただくイベントです。今回のテーマは、都市に緑を活かす“グリーンインフラ”。第一部では大丸有エリアにおけるグリーンインフラの展望について、第二部では具体的な事例を紹介しながらグリーンインフラの持つ魅力と可能性について議論されました。

もっと詳しい内容は右の二次元コードからWEB ON！へ

大丸有協議会 検索 https://www.tokyo-omy-council.jp/

編集後記

今号は、大丸有エリアにおける「スマートシティ」についての特集でした。すこしとっつき難いテーマと思われるかもしれませんが、“スマートシティ”を考える人々は、老若男女を想い、あらゆる「人」に優しいまちづくりを実践しています。今号を通じて、無機質に思える“スマートシティ”が、すこしでも身近で温かみのあるものに感じていただけたら幸いです。

大丸有協議会事務局／城澤

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
https://www.tokyo-omy-council.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。

人とまちをつなげて、もっと便利で快適な毎日へ。

最近よく耳にするスマートシティ。「もっとスムーズに移動ができたら」「ロボットが仕事を手伝ってくれたら」など、さまざまな夢を叶えてくれる取り組みとして注目されています。大丸有では2017年から実証実験を重ね、人とモノ、そして場所をつなげるためのスマートシティ関連プロジェクトが進んでいます。ON!49号ではその一部を紹介しつつ、気になる“未来のまち”についてご案内します。

Q1 最近「スマートシティ」を耳にすることが多いのはなぜ?

IT関連技術の進化やスマートフォンの普及を追い風に、2018年には「Society 5.0※」が提唱され、行政の動きが本格化したからです。

Q2 日本のスマートシティの海外との違いは?

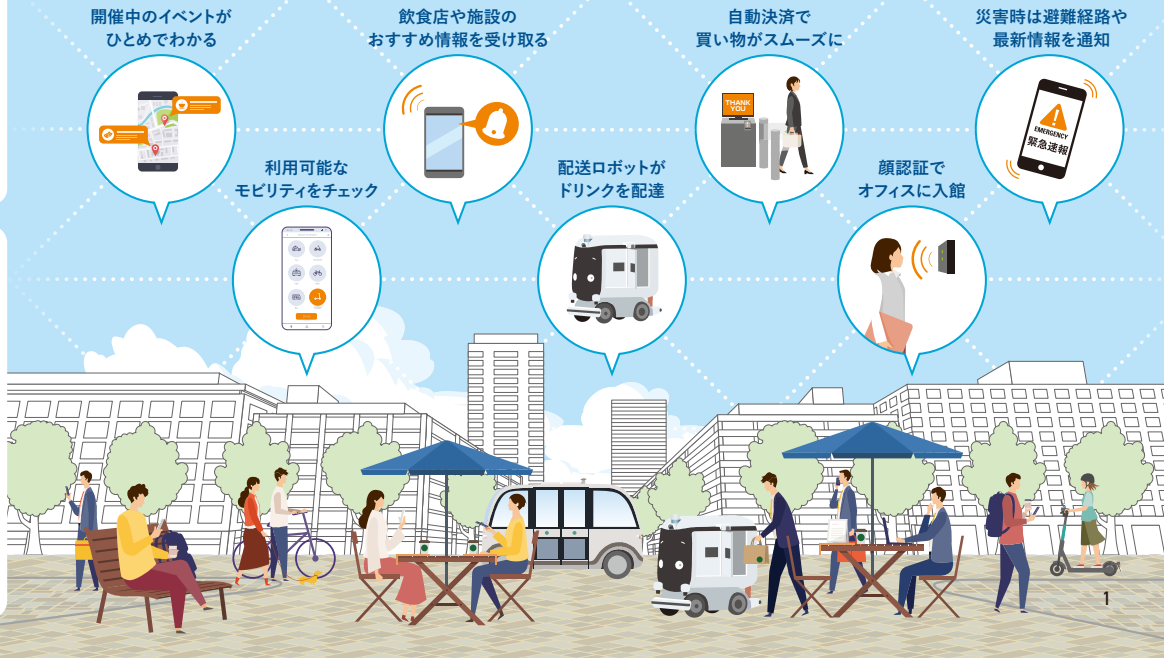
海外で問題となっている格差拡大などの課題を踏まえ、日本では利用者中心で透明性のある「誰ひとり取り残さない」スマートシティを目指しています。

Q3 大丸有エリアにおけるスマートシティの特徴は?

大丸有エリアの特徴は公民連携による「エリアマネジメント型」のスマートシティ。さまざまなプロジェクトを、関係者すべての共感を得ながら進めています。

※Society 5.0:サイバー空間(仮想空間)とフィジカル空間(現実空間)を高度に融合させたシステムにより、経済発展と社会的課題の解決を両立する、人間中心の社会のこと。狩猟社会(Society 1.0)、農耕社会(Society 2.0)、工業社会(Society 3.0)、情報社会(Society 4.0)に続く、新たな社会を指すもの(内閣府HPより)。

オンラインとオフラインの連携により「ひと中心」のスマートシティを。



移動手段だけでなく「まちの魅力」も見えてくるアプリを実現できました。

株式会社MaaS Tech Japan
取締役COO **岡部 亜門**さん・取締役CTO **渡邊 徹志**さん

岡部亜門さん(左)　渡邊徹志さん(右)

―MaaS Tech Japanについてご紹介ください。

岡部:電車やバスなどのモビリティ情報を統合し、ユーザーが自由に選択できる「MaaS(マース)※」を日本で実現するため、技術的な支援を目的に立ち上げた会社です。全国の自治体や企業などを対象に、プラットフォーム開発などのサービスを提供しています。

―大丸有版MaaS事業の実証実験に伴う「Oh MY Map!」の開発を担われましたが、どのようなアプリでしょうか?

渡邊:移動手段とイベントや施設情報などを組み合わせて案内できるため、まちの新たな魅力発見につながることが特徴です。

―今回の取り組みを通じて大丸有エリアにどのような感想をお持ちですか?

岡部:約3ヶ月の実証実験で約1万7000回もの操作数があり、目的地とモビリティとの相性を調査するうえでも貴重な経験になりました。短期間でこれだけ多く利用されるケースは珍しく、新しいモノやサービスに対して敏感なエリアだなと改めて感じています。

渡邊:さまざまな事業者より提供される交通データを統合し分析することで、実際のまちづくりに生かしていく実感を得ることができました。

―スマートシティ化に向けた大丸有エリアへの期待をお聞かせください。

渡邊:インフラが最適に整備され、人が活動しやすいまちという印象を持っています。より快適な移動を実現するため、さらなる進化に期待しています。

岡部:ハードとして魅力があるからこそ、IoTなどデジタルの力でさらに発展できる余地があります。他の都市のお手本になるような、スマートシティのモデルケースになってほしいですね。

アプリに付随して作成した分析ダッシュボードで、利活用が多かった地域を検証。

※Mobility as a Service

大丸有エリアを満喫できるリアルタイム回遊MAP

Oh MY Map!
OMY Smart City

株式会社NTTデータと連携して、右記の内容に3つの機能を追加!

アクセスはこちら!

- 移動回遊のバリアフリー情報
- 地下MAP(地下鉄駅や地下街)
- 防災情報

安全・安心もサポートします。

- 開催中のイベントがひとめでわかる!
- 利用可能なモビリティをまとめてチェック!
- プッシュ情報をまとめて確認!

よりスマートな売り方・買い方を丸の内から広げていきたいですね。

株式会社TOUCH TO GO 代表取締役社長 **阿久津 智紀** さん

入社したJR東日本が展開する『NewDays』の店長を務めた経験から、小売店における人手不足の解消や人件費の最適化は急務と捉えていました。その実現に向け、実証実験を重ねながら2019年に今の会社をカーブアウトし、2020年に高輪ゲートウェイ駅に無人決済店舗の1号店を開業。そして2021年3月、初の実用化店舗として丸の内の「ファミマ!!サピアタワー/S店」がオープンしました。現在は首都圏を中心とする19拠点で運用されています。

―従来のセルフレジとはどのような違いがあるのでしょう。

最大の特徴は、自ら商品をスキャンする必要がないということです。天井に設置したカメラや棚に設置したセンサーでお客様を追尾し、手に取った商品、棚に戻した商品などをリアルタイムで確認。レジでは購入する商品が自動で案内され、あとは決済するだけという手軽さが魅力です。幅広い世代にご利用いただけるユーザビリティも特徴で、2022年9月には「タリーズコーヒー ニュウマン新宿店」もオープンするなど、飲食店舗での無人決済システムの実装にもニーズが高まっています。

―スマートシティの実現にも大きく貢献しそうなシステムですね。

買い物がよりスマートになるだけではなく、人口の減少で都心の労働力が不足してもまちで便利に物が買えるよう、10年後には日本の人口の1/3が利用するシステムにすることが目標です。ここ丸の内の実用化店舗が起点となり、スマートシティの実現、さらには地方都市の発展までつなげていけたら良いですね。

丸の内「ファミマ!!サピアタワー/S店」

出口のディスプレイで購入商品を確認。お支払い方法を選んだら決済。

―TOUCH TO GO(以下TTG)についてご紹介ください。

〝未来の実現〟をミッションとし、日本で唯一実現化されている省人化・無人決済店舗システムを提供している会社です。

―無人決済システムを開発された背景は?

実証実験(2022年1月～2月)

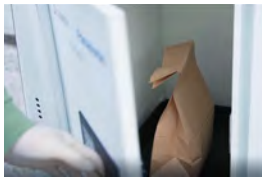
パナソニック ホールディングス株式会社「配送ロボット」

毎日のお弁当のデリバリーも、ロボットにお願いする時代へ。

@ 大手町フィナンシャルシティ

パナソニック ホールディングス株式会社と大規模複合施設「大手町フィナンシャルシティ」は、注文された飲食物を施設内のオフィスフロアまで配送するロボットサービスの実験を実施。デリバリー会社が格納庫にお弁当を乗せて配送の指示をすると、ロボットが自動でエレベーターに搭乗して配達。人や障害物を検知(認識)し、減速・停止するなど、安全な走行が実証され、今後の実用化が進んでいます。

エレベーターを使いビル内を移動。


格納庫にお弁当を入れたら出発!

エリア発スタートアップ

TRIBAWL(トライバル)株式会社

大丸有のオフィスセキュリティも、顔認識で快適に。

両手が塞がっていても、顔認証でスマート開閉。

大丸有エリア内に立地する、スタートアップ企業のTRIBAWL株式会社。高精度な「顔認証」を活用したソリューション、顔パスの「kaopa」を提供しており、入館時にカードキーやスマートフォンが不要なウォークスルー入館が可能に。スマートキーや電子錠、自動扉、セキュリティゲートと連動できます。業界最少レベルの2.8インチの顔認証Padは、大丸有エリア内ではTOKIWA BRIDGEをはじめShin Tokyo 4THのラウンジでも導入されており、今後は無人店舗や決済、ポイントとの連動に期待が高まります。

顔認証Pad「kaopa」(2.8インチ)

人の営みをスマートにしてこそスマートシティ。大丸有エリアが、その起点になることを期待します。

一般財団法人 計量計画研究所　理事 兼 研究本部企画戦略部長 モビリティデザイナー　牧村 和彦 さん

――牧村さんの経歴をご紹介ください。

交通社会計画のシンクタンクであるIBS（計量計画研究所）に所属し、30年以上にわたり都市や交通をより良くするための計画づくりに従事してきました。近年は新しい交通システムをまちづくりにどのように活かしていくかを考えるモビリティデザイナーとして活動し、大手町・丸の内・有楽町地区スマートシティ推進コンソーシアムが策定した「大丸有スマートシティビジョン」にも関わらせていただきました。

――モビリティデザインについて詳しく教えてください。

日本では「モビリティ」というと自動車や鉄道などの移動体をイメージされることが多いかと思います。しかし、モビリティの本質は「移動体をどのように利用するか」ということではなく「徒歩も含めた移動の目的をどのように捉え、どのようにデザインするか」ということ。その地域の特徴と目的性を捉えながら、移動をいかに快適にするか。それがモビリティデザインの考え方です。

――モビリティデザイナーの視点で考える〝MaaS〟の本質とは？

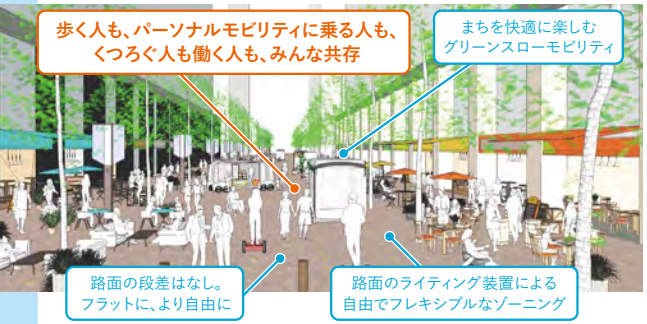
単なるモビリティのシェアリングサービスではなく、スマートフォンひとつでいつでもどこへでも自由に行ける世界を実現することです。すでにアメリカでは〝ドアtoドア〟の先の〝ベッドtoチェア〟の概念が浸透しており、日本でも人気の「Uber」はレストランとタクシーの予約をセットで提供しています。さらに進んでいるのが、2022年春にドイツで誕生した「Check In-Be Out（CiBo）」というサービス。専用のアプリをスマートフォンにダウンロードしておけば、移動ルートの利用実績から自動的にその日の最安値で決済されるうえ、チケットは一切不要。現時点での究極のMaaSではないでしょうか。

――MaaSへの関心の高まりとともに自動運転への関心も高まっています。

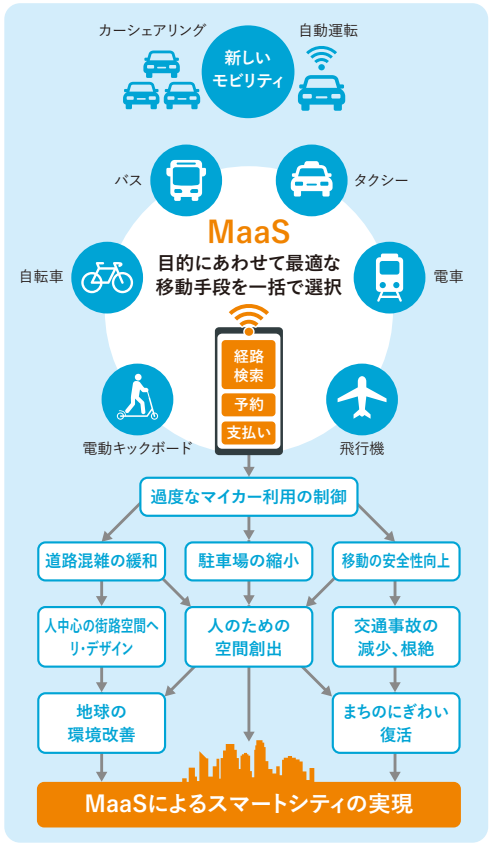
Googleの兄弟会社であるWaymoは、運転手なしの自動運転タクシーをアリゾナやサンフランシスコで商用化しています。そういった技術が普及すれば、タクシーだけではなく、マイカーやカーシェアリングを利用する人も、スマートフォンひとつで駐車場まで行くことなく、乗りたい場所から乗ることが可能になります。大丸有エリアで想定してみましょう。有楽町までマイカーで来た場合、足を延ばせるのは丸の内周辺までかもしれません。駐車場まで戻る必要があるからです。しかし、もしも車が自動で大手町まで迎えにきてくれるならば、仲通り沿いにショッピングを楽しみ、大手町で食事をして帰宅するといった休日が実現することでしょう。

――そのような世界を実現するには何が必要になるでしょう。

モビリティと建物、道路、路肩などの公共空間を一緒にデザインし、それらをエリア全体で実行していくことが求められると思います。大丸有はエリア全体を面で捉えデザインしてきた歴史と土台がありますので、その実現に最も近いまちなのではないでしょうか。そこに集う人の営みがスマートになること。それこそがスマートシティです。大丸有エリアが日本のスマートシティの起点になることを期待しています。



牧村氏が策定に関わった大丸有スマートシティビジョンで描く
都市のリ・デザイン像と自動運転バスの走行実証実験（丸の内仲通り）。



MasSがもたらす都市変革のイメージ

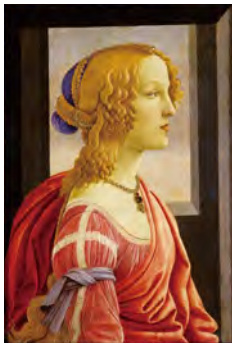
染織図案「山野草」(1934年)　所蔵:京都丸紅株式会社

古今東西の美を集めた貴重なコレクションを一堂に。

2021年の丸紅新社屋完成を機にオープンした丸紅ギャラリー。染織品、染織図案(着物など染織品のデザイン)、和洋絵画の3本柱から構成されるコレクションをテーマに沿って公開しています。合計約1300点という膨大な美術品は、いかにして蒐集(しゅうしゅう)されたのか。学芸員にお話を伺いました。

「江戸末期の1858年に繊維を中心とした卸販売業を開始した丸紅は、創作の資料として江戸期を中心とした染織品を積極的に集めました。また、1927年には延べ70名の芸術家たちに染織図案の開発を依頼。さらに1969年からは本格的に美術品の販売事業に着手し、日本の近代絵画やルネサンス期以降の西欧絵画などを数多く取り扱いました」。こうして所蔵された美術品の素晴らしさをより多くの人と共有するために、ギャラリーを開設し企画展を通じて一般に公開しています。

入場料(大学生以上500円)は設定されているものの、そのすべては社会福祉法人丸紅基金に寄付され社会福祉などへの助成に役立てられるとのこと。さらには、和装で来場された方は入場料が無料になるといったユニークな特典も、染織品を扱う丸紅ギャラリーならでは。2022年12月からは、日本で唯一所蔵されている画家サンドロ・ボッティチェリ作『ボッティチェリ《美しきシモネッタ》』特別展を開催。ここでしか見ることができない、イタリア・ルネサンス期の名作をぜひご覧ください。



サンドロ・ボッティチェリ
「美しきシモネッタ」
(15世紀後半)

【重要文化財】
染分縮緬地欅菊青海波模様振袖
(江戸時代18世紀)

京都丸紅株式会社「あかね会」

丸紅ギャラリーの展示・イベント情報

丸紅ギャラリー　Art

クラシックエッグベネディクト 1,710円(税込)

フラッフィーフレンチトースト 1,510円(税込)

"ニューヨークの朝食の女王"を味わう至福のモーニング。

1981年、ニューヨークのアッパーウェストで創業。ホテルなどでしか味わえなかったハイクオリティな朝食料理を、カジュアルなスタイルで提供し一躍人気店に。地元有名誌では"ニューヨークの朝食の女王"と形容して紹介されました。

ブランドに強いこだわりを持つ創業者のサラベス・レヴィーンが最初に海外への出店を認めたのは日本でした。東京店がオープンしたのは2015年。以来、幅広い人々に愛され続けています。"ニューヨークの朝食の女王"と称されるだけに、注目はやはりモーニング。不動の人気を誇るのが、朝食の定番ともいえるフレンチトーストと、サラベスの代名詞の一つエッグベネディクトです。

サラベスのフレンチトーストは、パンを卵液に浸さず表面だけにまとわせることで、表面はカリっと中はふわっとした口触りが特徴。エッグベネディクトは、軽い食感のオリジナルマフィンで、とろっとした半熟卵と爽やかな口当たりのオランデーズソースのハーモニーが魅力です。どちらも、ちょっぴり贅沢したい朝にぴったり。

2022年11月には日本上陸10周年を迎え、スペシャルメニューやイベントも企画中とのこと。陽だまりが恋しくなる季節。大通りに面した開放的な空間で、降り注ぐ朝日を浴びながら至福のモーニングで一日をスタートするのはいかが?

営業時間やアクセス情報はこちら!

朝・夜とで違った表情を楽しめる店内。暖かい季節はテラス席もおすすめ。

サラベス東京店　Food

モーニングカヤトーストセット 700円（税込）

シンガポール伝統の美味しさをそのままお届けします。

店名にも掲げられている「カヤトースト」とは、シンガポールで古くから愛されるソウルフード。こんがり焼いたトーストにココナッツミルクやハーブなどを調合した〝カヤ・ジャム〟をたっぷりと塗り、バターを挟んでいただきます。

シンガポール国内とアジア各国で約200店舗を展開するヤクンカヤトースト。そのこだわりは、本場の味わいに手を加えないこと。「調理方法はもちろん、味の要となるカヤ・ジャムは現地から直接取り寄せています。シンガポールの方はもちろん、

シンガポール伝統の味
「カヤ・ジャム」290g
1,500円（税込）

Ya Kun Kaya Toast 東京国際フォーラム店

Food

ヤクンカヤトースト

駐在していたワーカーが懐かしい味を求めて足を運んでくださることも多いですよ」と話すのは、代表の荻原さん。カヤトーストと並ぶ看板商品の「コピ（シンガポールで人気のコーヒー）」に用いられるコーヒー豆や紅茶の茶葉なども、シンガポール産を使用しているとのこと。

人気のメニューは、もちろんカヤトースト。ほとんどのお客様が、コピとのセットを注文されるといいます。単品での注文よりかなりお得な価格に設定されているうえ、サイドメニューの温玉も無料で2個付いてくるというコスパの高さ。メニュー選びに迷ったら、まずはセットで注文するのがおすすめです。

ボリュームもたっぷりで、パワフルな朝食にぴったりのカヤトースト。「どんな味わいなんだろう」と興味津々な方へ「とにかくカヤ・ジャムが絶品！」とだけお伝えしておきましょう。

営業時間やアクセス情報はこちら！

朝の陽射しが降り注ぐ店内はフリーWi-Fiも完備。

ホットコーヒー 490円～（税込）
※モーニングセットはお好きなドリンクにプラス100円で、写真のシナモントーストがいただけます。

バナナとパイナップルのフルーツサンド
650円（税込）

天然の石壁ともてなしの心に癒される有楽町のオアシス。

オフィスビルに構えた、昔なつかしい純喫茶。一歩店内へ入ると、半世紀以上の歴史が染み込んだ天然の石壁が、圧倒的な重厚感を醸しています。店名の「ストーン」は、創業者の実家が石材店だったことに由来。ショールームを兼ねてオープンしたというエピソードは、オールドファンにはおなじみです。

2011年に先代より受け継いだ三代目店主の奥村さん。伝統を大切にしながらもより魅力的なお店にするため、創業時のメニューをリニューアルすることに。それが、フルーツサンド。フルーツと生クリームが織りなすやさしい味わいは、瞬く間にストーンの看板商品になりました。そして、モーニングで不動の人気を誇るのがシナモントースト。ほどよいシナモンの効き具合にセンスが光ります。

繊細な目配りと気配りも人気の秘密。年配のお客様にも安心してご注文いただけるよう「パンを薄めにしましょうか」とお声がけすることも。そうした一人ひとりと真摯に向き合う姿勢が、お客様の心を掴んで離さないのです。

2023年の有楽町ビル建て替えに伴い、57年の歴史に幕を閉じる喫茶ストーン。ファンの方々に、奥村さんからいただいた心強いメッセージを送ります。「来年で有楽町ビルでの営業は終わりますが、その後もどこかで喫茶店を続けていけたらうれしく思います。長年ご愛顧くださった常連さんの方々とも、またどこかでお会いできると信じています。それまでの間、喫茶ストーンを引き続きよろしくお願いいたします」。

喫茶ストーン

Food

有楽町ビルヂング 1F　03-3213-2651
8:00～18:00（LO17:30）
土日祝11:30～18:00（LO17:30）

白かった御影石の壁は、年月を経て重厚感を増した色合いに。