

報道資料

「おふくろの味」をコンセプトに気鋭のクリエイター5名が手がける新感覚の食堂
『MOTHER'S 食堂』 12/23 (金・祝) グランドオープン

フィールズジュニア株式会社(本社:東京都渋谷区)は、2011年12月23日(金・祝)に六本木ヒルズウエストウォーク5Fに『MOTHER'S 食堂(マザーズショクドウ)』をグランドオープンいたします。

『MOTHER'S 食堂』は、素材を活かし、健康とバランスを考えた、毎日食べても飽きない「おふくろの味」を提供するレストランです。メニューを監修するのは株式会社カゲン代表取締役の中村悌二氏。世代を問わず気軽に楽しめるお料理を提供いたします。「おふくろの味」と非対称なギャップのある空間デザインはGLAMOROUS Co.,Ltd.代表森田恭通氏が担当。店内のショーケースには、method Inc.の山田遊氏がセレクトした日本全国の民芸品や伝統工芸の技術を活かしたプロダクトなどがディスプレイされます。また、全体のコーディネートはTRANSIT GENERAL OFFICE INC.代表取締役社長の中村貞裕氏、ロゴデザインはバタフライ・ストローク・株式会社代表取締役の青木克憲氏が担当。この5人のクリエイターが手がける『MOTHER'S 食堂』は、新感覚のサービス・空間を提供いたします。

『MOTHER'S 食堂』のランチタイムのコンセプトは【社員食堂】。リーズナブル・ボリューム・スピーディーだけでなく、温かみのあるサービスで、毎日来て飽きない、お客様に愛される食堂を目指します。ディナータイムは【気軽に立ち寄れる食堂】をコンセプトに、お食事・ドリンクともに豊富なラインナップをご用意。串天ぷらやしゃりが大きい握りすし、鉄板焼やお鍋など日本ならではの料理や、BIOワイン、日本・世界のワインからヴィネガードリンクまで幅広く取り揃え、ご家族、お友達、同僚の方などと会話が弾むようなお食事、空間を提供いたします。

また『MOTHER'S 食堂』は、【ENTRANCE BAR AREA(エントランス バー エリア)】と【DINING AREA(ダイニング エリア)】の2フロア構成。【ENTRANCE BAR AREA】のランチタイムでは、注文してすぐ召し上がれるランチをご提供いたします。【DINING AREA】では、日替わりのおばんざいやおふくろの味が存分に楽しめる定食などをご用意し、まるで「食堂のお母さん」のような親しみのあるスタッフが、温かくおもてなしいたします。

現在プレオープンサイト[<http://www.mothersjpn.com/>]が公開中。12/23(金・祝)0時に公式サイトが同URLでご覧頂けます。また公式Twitterアカウント(@ofukuronosenaka)も開設し、オープンまでの準備の様子や『MOTHER'S 食堂』のサービスなどを配信しています。

■ 店舗詳細 ■

店名 : MOTHER'S 食堂

カタカナ : マザーズ ショクドウ

住所 : 東京都港区六本木 6-10-1 六本木ヒルズウエストウォーク 5F

電話番号 : 03-5413-9577

ファックス : 03-5413-9578

MAIL : info@mothersjpn.com

URL : <http://www.mothersjpn.com/>

営業時間 : [平日] ランチ 11:00~17:00 / デイナー17:30~23:00

[土日祝] ランチ 11:00~17:00 / デイナー17:30~23:00

[深夜(金土祝前日)] 23:00~05:00

座席数 : 179 席

参考資料 1 ■店内イメージ



【ENTRANCE BAR AREA イメージ】



【DINING AREA イメージ】

参考資料 2 ■参加クリエイター



Photo by I.Susa

森田 恭通 [GLAMOROUS Co.,Ltd. 代表/デザイナー]

<http://glamorous.co.jp/>

1967 年大阪生まれ。2001 年の香港プロジェクトを皮切りに、ニューヨーク、ロンドン、上海など海外へも活躍の場を広げ、インテリアに限らず、グラフィックやプロダクトといった幅広い創作活動を行っている。



中村 悌二 [株式会社カゲン 代表取締役]

<http://www.kagen.biz/>

1960 年生まれ。アパレル業界を経て、1958 年に「フェアランド」を下北沢に開店。以降、「なかむら」を出店し、和食を中心に直営店を増やす。また、幅広いジャンルの飲食店をプロデュースし、これまでに 80 店舗以上の立ち上げに携わる。



山田 遊 [method Inc. 代表取締役/バイヤー]

<http://wearemethod.com/>

1976 年生まれ。IDEE SHOP のバイヤーを経て、2007 年に method を設立。国立新美術館ミュージアムショップ「スーベニアフロムトーキョー」、羽田空港第 2 ターミナル「Tokyo's Tokyo」など、多くの話題のショップの店づくりに携わる。



中村 貞裕 [TRANSIT GENERAL OFFICE INC. 代表取締役社長]

<http://www.transit-web.com/>

1971 年生まれ。伊勢丹を経て 2001 年にトランジットを設立。カフェブームの立役者のひとりとして Sign をはじめとするカフェや数多くのブランドのカフェの運営を行う。近年では、堂島ホテル、世界最大級のレンタルオフィスビル「the SOHO」など数々の話題の遊び場を手掛けている。



青木克憲 [バタフライ・ストローク・株式会社 代表取締役]

<http://www.butterfly-stroke.com/>

1965 年東京日本橋生まれ。サン・アドを経て 1999 年バタフライ・ストローク・株式会社設立。広告のみならず、グラフィック、映像、立体など活動範囲は広く多岐にわたる。企画立案から表現まで幅広くこなせるディレクターとして活躍中。コペット、カミロボ、ハット・トリックスなどのキャラクター著作権管理/プロデュースも行っている。

参考資料 3 ■メニュー

ランチタイム

<ENTRANCE BAR AREA>

昔ながらのライスカレー(小鉢 2 品、サラダ、お酢ドリンク付)	700 円
よくばり海鮮丼(小鉢 2 品、味噌汁、お新香、お酢ドリンク付)	800 円
元気もりもりカツ丼(小鉢 2 品、味噌汁、お新香、お酢ドリンク付)	900 円 …等

<DINING AREA>

本日のよくばり定食(ごはん・味噌汁・お新香・小鉢 2 品・お酢ドリンク付き)	850 円
※ごはん、味噌汁は、おかわり自由	
※毎日替わるおばんざい小鉢 2 品、好きなものをお選びください	
MOTHER'S 食堂の丼ぶりセット(小鉢 2 品、味噌汁、お新香、お酢ドリンク付)	800 円～
昔ながらのライスカレーセット(小鉢 2 品、サラダお、お酢ドリンク付)	700 円～
握りずしセット上(小鉢 2 品、味噌汁、お酢ドリンク付)	980 円 …等

ディナータイム

串天ぷら	250 円～
大山地鶏と野菜の黒酢炒め	900 円
とん平焼	900 円
特製ビーフステーキ(120g)	2300 円
もち豚ロースの黒胡椒焼	1600 円
ピリ辛坦々豆腐 小鍋仕立て	900 円
握りずし盛り合わせ 6 貫	1500 円
薬膳豚しゃぶしゃぶ(2 人前より)	1450 円(1 人前)
かきと白菜たっぷり木の子鍋(2～3 前分)	3200 円 …等

ドリンク

ワンカップ菊水	500 円
生ビール	500 円
日本酒	680 円～
グラスワイン	700 円～
ボトルワイン(BIO ワイン、自然派ワイン、日本・世界のワイン)	2500 円～ …等



<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>

フィールズジュニア株式会社 越智・新倉

TEL: 03-5784-2877 FAX: 03-5784-5882 E-MAIL: satoko.ochi@fields.biz

※報道関係者様向けに画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。