



上/古材を壁面に貼ったエントランス通路。突き当たり右手がホール席 下/エレベーター前からレジ方向を見る 右/ホール席。天井の掘り込み部分にはワタミファームの初産を塗った。壁面に貼られた写真もワタミファームの風景



完全LED照明を採用した環境配慮型居酒屋

居食屋 和民 渋谷道玄坂店

東京都渋谷区道玄坂2丁目29-8 道玄坂センタービル5階

Japanese Dining ISHOKUYA WATAMI Shibuya-dogenzaka, Tokyo
Designer Toshinori Kamiya

企画/神谷利徳
設計/神谷デザイン事務所 松本哲志 新木大仁
協力/照明計画・ディスプレイ ノーリ・インターナショナル 小林智之 土屋 修
特殊塗装パネル R.inc 落合直樹
施工/埼玉ウェーブ
撮影/石橋マサヒロ

安心・安全・省エネの業態再構築

“新生”和民をテーマに、コンセプトから企画・設計を練り直しました。

居酒屋業態において、客席の満席率や回転率は重要な要素になります。そこで、同一業態の「坐・和民」と比較し、半個室の空間提供を見直し、エントランスから近いところに1名様からフレキシブルに対応できる「ホールダイニング」を設け、ここに和民からのメッセージを持たせました。

それは、「居食屋 和民」の“台所”である「ワタ

ミファーム」の存在をもっとお客様に知っていただければ、「ワタミ＝安心・安全」を認識していただけるのではということです。安心安全が当たり前の昨今ですが、身近な和民の安心安全をお客様に知っていただくことで、もっと身近な和民になることを思い、ワタミファームで採れた野菜や作業風景をパネルにしています。更には、壁面には古材やワタミファームで産廃として残る“もみガラ”を左官に混ぜたりと、自然素材のマテリアルも用い本質的な空間を目指しました。

また、この店舗は同社初の試みとなる「オール

LED」での照明の企画・設計を行いました。発色性・輝度などの充実が待たれている中、従来の照明計画とは違い、直線的な光は広がりがない偏光レンズを用いて間接照明にしたり、時には素材の色味も調整が必要になったりと難しいものですが、オリジナルでのLED開発を行い実現させた経緯は、これからの省エネ環境を見据えての試みでもありました。業態や時代の背景をもう一度解体し構築することで、お客様に満足いただくオペレーションや空間づくりを追求することができるのではないのでしょうか。 〈新木大仁/神谷デザイン事務所〉