

平成 30 年 1 月 18 日
株式会社アトリウム

2019 年 1 月 25 日（金）、サラリーマンの街・新橋に
“女性も心地よく食べて・飲める” 美味しい 9 店舗が集まる
「イータス新橋-eatus shimbashi-」が誕生！

株式会社アトリウム（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：日下隆史）は、1 月 25 日（金）、新橋エリアに食の商業ビル「イータス新橋（eatus shimbashi）」をグランドオープンいたします。

「イータス新橋（eatus shimbashi）」は、JR 新橋駅から徒歩 2 分の好立地に位置し、1 フロアに 1 店舗ずつの飲食店で構成された 9 フロアの新築商業ビルです。繁盛店から東京初出店、新業態まで個性的でバラエティ豊かな専門店が集いました。

施設名となっている「eatus」は、「eat（食べる）」＋「足す」＋「us（私たち）」の造語で、「食の楽しみを足す」という意味を込めています。

■女性が安心して気軽に利用できる集いの場

新橋はサラリーマンの街として有名ですが、徒歩圏内には法曹・官庁系が数多く立地する虎ノ門・霞が関、メディア関係が立地する汐留があるオフィス街であり、そこで働く女性たちも日常的に利用するエリアです。イータス新橋は、従来の新橋の雰囲気とは違う、女性たちにも安心して気軽に利用できる食の場を提供します。

■普段使いからプチ贅沢まで

イータス新橋を構成する 9 店舗は、ワインバーや和食、韓国料理、お好み焼きなど、食のジャンルも雰囲気も様々。「仕事仲間とちょっと一杯」から、「こだわりの食事とお酒でプチ贅沢な女子会」や、「落ち着いた雰囲気美味しいデート」など様々なシーンでご利用いただけます。またビル内で、いわゆる「2 軒目利用」も可能な構成としております。

■ビルの特徴や演出

1 階エントランス前にデジタルサイネージを設置し、店舗ごとのおすすめポイントやおすすめメニュー、空席状況をリアルタイムで表示。また、建物外装をガラスカーテンウォールにし、ライン型 LED 照明を設置することで、店舗の賑わいを感じられ、かつ洗練された外観となるよう配慮いたしました。

<「イータス新橋 (eatus shimbashi)」 概要>

- ビル名：「イータス新橋 (eatus shimbashi)」
- グランドオープン日：2019年1月25日 (金)
- 構成：飲食店9店舗 (詳細は下記を御覧ください)
- 住所：東京都港区新橋3丁目13番4号
- アクセス：JR線「新橋駅」烏森口徒歩2分
- 敷地面積：226.31㎡ (68.46坪)
- 延床面積、構造・規模：1,495.11㎡ (452.27坪)
鉄骨造地上9階・地下1階
- WEBサイト：<http://ateatus.com> 「イータス新橋」検索
- facebook：<https://www.facebook.com/eatus.shimbashi/>
- twitter：https://twitter.com/eatus_shimbashi/



▲JR新橋駅から徒歩2分の立地にそびえ立つ新築商業ビル「イータス新橋 (eatus shimbashi)」。
建物外装をガラスカーテンウォールにし、ライン型LED照明を設置。昼と夜では装いが異なります。

★オープニングイベント情報★

グランドオープンの1月25日 (金)～1月27日 (日)まで3日間は、1Fエントランス部分で抽選会をおこないます。

この抽選会はどなたでも1回参加いただけます。イータス新橋でのお食事券などがあたります。

<「イータス新橋 (eatus shimbashi)」店舗構成>

8F	韓国伝統料理・焼き肉 ハヌリ	日本・韓国の食の専門家の厳正な現地調査、試食によって認定される『優秀韓食レストラン』に選ばれている店。食材は、毎朝オーナー自らが市場で仕入れるこだわり。韓国食材&青果卸業者の強みを活かした価格も◎!	
7F	【新業態】 個室 塊肉×農園野菜 Nick & Noojoo	シュラスコBBQを野菜で包んだり、チーズをかけた瞬間燻製にしたり、自由度満載な新感覚シュラスコバル。農園野菜で作る焼き野菜のパーニャカウダやスムージー、野菜系アルコールドリンクやワインボトルも魅力。	
6F	魚居酒屋 魚まみれ真吉 新橋店	魚は毎日豊洲から直接仕入れ、野菜は無農薬・有機栽培の採れたて。真吉こだわりの新鮮な食材を使った料理の美味しさを、豊富な日本酒とスタッフ一人ひとりの心のこもったおもてなしとともに、お客様にお伝えしています。	
5F	羊肉・ラムハンバーグ ジンギスカン霧島 新橋店	元大関霧島(現陸奥親方)がオーナーの店。親方が愛するジンギスカンを堪能できる。ラム肉は、各種ビタミン・鉄分だけでなく、脂肪の燃焼を助けるL・カルニチンが豊富で、カロリーを気にされる女性にも安心なお肉です。	
4F	【都内初】 中華 横浜中華街 福満園	横浜中華街から東京進出1号店。四川料理を中心に素材と味にこだわり、お客様に満足いただける料理を提供しています。特に四川料理の代表格の麻婆豆腐など、美食節集グランプリ受賞料理を楽しめます。	
3F	【都内初】 青森県連携協定店 青森ねぶたワールド新橋店	青森県連携協定締結店舗。名産ホタテ・嶽きみとうもろこし・青森県産にんにくなどの海山の幸を青森県より毎日、お店に直送。「ねぶた祭り」の世界観を再現した店内装飾が郷土感をより一層引き立てます。	
2F	【都内初】 広島 お好み焼き お好み焼 みっちゃん総本店	広島お好み焼の元祖「お好み焼みっちゃん総本店」が東京初出店。ライブ感たっぷりに焼かれる鉄板料理や広島名物グルメをビールやワイン、お好みに合わせたお酒と一緒に堪能できます。	
1F	ワインバー MARUGO新橋	細部にまでこだわった食器とグラス、新進気鋭のデザイナーが手がけたインテリア、そしてワインセラーには350本以上の世界各国のワインに厳選食材を使った様々な創作料理を楽しめます。	
B1F	カジュアルバル 鉄板焼 燻製 クラフトビール MOKU	東京新橋へそグループのMOKUが新橋初出店。落ち着いた木の温もりとグリーンランプが包む大人の空間を演出。豊かに香る燻製料理と創作鉄板料理。豊富なワインと厳選クラフトビールとの融合を楽しめます。	

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社アトリウム 経営企画部 TEL: 03-6205-0835

〒100-0011 東京都千代田区内幸町 1-5-2

<http://www.atrium.co.jp/>