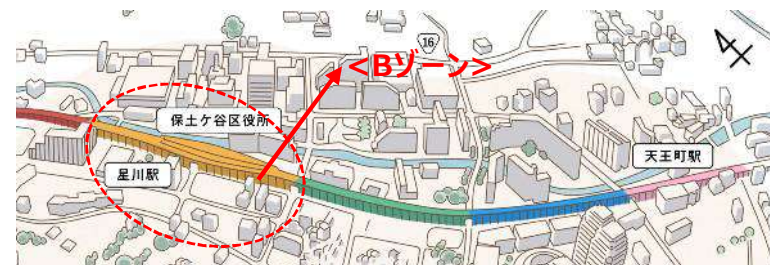




～NEW商業施設<星天qlay>～

相鉄アーバンクリエイツと相鉄ビルマネジメント社が、相鉄本線の星川駅～天王町駅間の高架下空間（全長1.4km）を活用した複合施設「星天qlay（ホシテンクレイ）」を2023年2月2日（木）をオープン。※一部店舗9日開業星天クレイは「生きかたを、遊ぶまち」をコンセプトにA～Eの5つのゾーンで構成され、今回の第1期オープンでは飲食店や物販店など生活をサポートするショップが集積する「Bゾーン」を開業されました。Bゾーンは星川駅改札を出て目の前に位置。2フロアに13店舗のテナント様が出店されています。気になったお店をご紹介しますね。<https://www.hoshiten-qlay.com/>



↓ ●「MISAKI DONUTS」
三崎銀座通り商店街に2012年に開業。神奈川エリアに出店され、今回8店舗目のお店です。
<https://misakidonuts.com/>



↑ ●ユニオンシーフードカフェ

オペレーションファクトリーが運営されている、「オイスターバー & シーフードイタリアン」。1997年創業の、丸山台の老舗パティスリー「Strasbourg(ストラスブール)」のこだわりパンがビュッフェスタイルで楽しめます。ランチ100分、パン食べ放題、ハーブティー飲み放題とあって満席。多くのお客様が並んでいらっしゃいました。

↓ ●アメリカン・クラフトビアバー「アンテナアメリカ」八重洲地下街店 ↓

クラフトビール輸出入・卸売・小売の（株）ナガノトレーディングが運営されているビアバー。「アメリカのみ」のクラフトビール体験のできるテイスティングルーム & ボトルショップで、200種類を揃えている。多くの海外のお客様ににぎわっていました。アメリカンフーズ充実していて気軽に楽しめる雰囲気です。品川、横浜、関内でも展開。<https://www.antenna-america.com/pages/tokyo>



↓ ●整体スタンド「チャージ」八重洲地下街
並んでいたの、何のお店？と思ったら、「10分間で本格的な施術を提供する」をコンセプトにしマッサージ店でした。事前に券売機でチケットを購入。
10分/1,100円、20分/2,200円
<https://charge10.tokyo/>

～Pick Up商業施設<八重洲地下街>～

カレーの人気4店舗が集結した様々なジャンルのカレーが楽しめるスポット「TOKYO CURRY QUARTET」がオープン。一番並んでいたのは、スパイスカレーの「コロンビア8」さんでした！テイクアウトして色々な種類を食べてみたいくなりますよね。
<https://www.yaechika.com/event-campaign/5284/>



<エントランス>



●昭和22年創業の老舗洋食店のカレー専門店「銀座スuisa」↑



●元祖「海老出汁スープ」の「奥芝商店」→



●本格インド料理「シターラ」↑



●スパイスカレー「コロンビア8」↑
大阪の人気カレー店、関東発出店



～New Building複合施設<YANMAR TOKYO>～

ヤンマーホールディングス株式会社が、東京・八重洲に複合施設「YANMAR TOKYO」を2023年1月13日（金）にグランドオープンされました。地下3階・地上14階の複合施設で八重洲地下街、ミッドタウン八重洲と地下で繋がってます。1階の外向きショップは地下から入店したお客様には認識しにくい場所でした。

～Shop&Restaurant<バーミキュラ ハウス>～

2021年12月に代官山に「最高のバーミキュラ体験」できる場所としてオープン。1階の「フラッグシップショップ」では、購入前にバーミキュラの味や使い方を体験することができます。限定サイズのバーミキュラも含む、全ラインナップを取り揃えています。地下のクッキングルームでは、バーミキュラを使用した料理教室を定期的に開催されています。現在、レストランはリニューアルに向けて休業中ですが、地下の「デリカテッセン」では、注文ごとに一つずつにぎった、おにぎりを中心としたメニュー、カレーセット等がいただけます。テイクアウトの可、9時からモーニング営業されています。
<https://www.vermicular.jp/house/>

● 1F「ヤンマーお米ギャラリー」
エントランス

● 2階吹き抜け

● 1階「SAKEICE」 TOKYO SHOP

← ● 1階「KOME-SHIN」

「ワインのようにお米を楽しむ」をコンセプトに日本各地の多様なお米を瓶詰めで販売されています。詳細な味わい、食感の評価も記載されています。

← ↑ ● 2階「TOCHI-DOCHI

（トチドチ）」日本全国の名産品をセレクト。地域の魅力ある商品を提案されています。個人的な感想としては、商品ボリュームが少なく、ギフトショップの印象です。



● 1階「フラッグシップショップ」



● B1階へ



← ↓ ● B1階「デリカテッセン」

バーミキュラで調理された鮮やかなデリは、素材、組み合わせ、味付けのバランスがとても良く、バラエティ豊富です。ふんわりと握られた「おにぎり」は、中の具材がたっぷり、とても満足感がありました。単品、セットメニュー、Caféメニュー、スイーツも充実していますよ。

● イートインスペース



～SWEETS <あかのいちご大福>～

弊社ご近所の人気店。5～6種類のいちご大福があり、1日限定200個なので、15時くらいには売り切れることも。2月23日に、自由が丘店がオープン。ヒカリエさんなど商業施設でのポップアップ出店もされています。とても柔らかい生地と、瑞々しい苺ですよ。
<http://akaichigo.com/>



↑ ● 「ONIGIRI & DELI SET」

ライスポットの炊きたておにぎり2個 + お惣菜3種 + スープのセットをいただきました！ 1,310円～

～HOTEL<THE KNOT YOKOHAMA>～

横浜駅西口を出て、横浜ビブレ向かいに立地。「横浜国際ホテル」をリノベーションし「HOTEL THE KNOT YOKOHAMA」(ホテル・ザ・ノット ヨコハマ)として、あらたに2017年12月にオープン。ファサードやエントランスを彩る植物は山梨県在住の造園家、天野 慶 (YardWorks 代表) の作品。落ち着いた雰囲気、随所にアートが融合されたホテルです。国内は他に、新宿・広島・札幌で展開。 <https://hotel-the-knot.jp/yokohama/>



●1階 Restaurant「SMOKE DOOR」↑

薪火のAll Day Restaurant。素材本来の美味しさを引き出しているお料理でした。お料理、サービス、空間すべてにおいて満足度が高かったです。土曜日のランチはほぼ満席。ランチコースは要予約がおすすめです。
<https://hotel-the-knot.jp/yokohama/smoke-door/>

～New Shop<FOOD LIBRARY 名古屋PARCO店>～

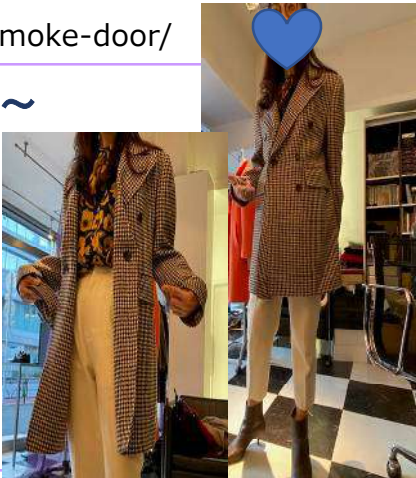
北野エースさんの新業態「次世代に食や生活の楽しみを提案する、次世代型グロスリーショップ」名古屋PARCO西館B1階にオープンされました。「SHIBUYA」「LOCAL」「FOODTECH」「HEALTHY」「LUXURY」「ETHICAL」の6つのキーワードごとにゾーニングされ、店頭での情報発信がしっかりされており、魅力ある幅広い品揃えです。ディスプレイ提案も素敵で、とても見やすく選びやすい陳列です。 <https://www.ace-group.co.jp/foodlibrary/>



～Image Consultant eye ～

パーソナルカラー
スプリングのクライアント様

ベルト付きの、千鳥柄のハリスツウィードです。ダブルのコートは、ボタンの留め方次第で、パターンを変えて着こなすことができます。⇒細身でスッキリしたシルエットは、長身でスリムなクライアント様に、とてもお似合いです！



パーソナルカラー
サマーのクライアント様

サマーには、きれいな淡いグラデーションカラーが揃っています。まさに、紫陽花の色(薄いパープル～ピンク系)がお似合いになります。エレガントで女性らしいソフトな印象です。

