

第14-G43号

2015年3月30日

「住まう」「働く」「集う」「つながる」、4つの要素を実現 コンパクト複合施設「NODE UEHARA」

「食とつながりのある暮らし」をコンセプトに、2015年4月27日(月)グランドオープン

小田急電鉄株式会社（本社：東京都新宿区 社長：山木 利満）とUDS株式会社（本社：東京都渋谷区 社長：中川 敬文）は、小田急線代々木上原駅前に住居と店舗が一体となった「NODE UEHARA（ノード ウエハラ）」を、2015年4月27日（月）にグランドオープンします。

本施設は、2階から4階までは単身世帯やDINKS世帯、SOHOとしても利用可能な賃貸住宅、地下1階と1階にはこだわりの食材などを活かしたグリルレストランやカフェ&グローサリーショップで、「食と住」が一体となったコンパクト複合施設です。

なお、地下1階・1階のレストランメニューについてはフードディレクター船越雅代氏を、1階グローサリーショップの商品セレクトについてはLandscape Products/ GOOD NEIGHBORS' FINE FOODS、外構・植栽計画についてはSolso Farm 齊藤太一氏を、ロゴ・ウェブデザインについては飯田将平氏をそれぞれ事業パートナーとしております。

◆コンセプトは、「食とつながりのある暮らし」

「住まう」「働く」「集う」「つながる」という4つの視点から、都心に近い環境の中で、『食』を通して地域性やつながりを大切にしたい豊かな暮らし方を提案します。

【施設の特徴】

●2階から4階「住居」

- ・食に関心の高い20～30代の女性を中心とした単身、またはDINKSをターゲット
- ・「食」を楽しむため充実したキッチン設備や、食材・食器などをディスプレイ収納できる棚を設置した6タイプ9戸の住戸を用意
- ・居室面積は、1戸あたり約27㎡～68㎡



●1階「Cafe, Bar & Deli」・「Grocery & Gifts」 (カフェ&グローサリーショップ)

- ・「Cafe, Bar & Deli」は、朝はテイクアウトメニューが揃い、昼は毎日の暮らしに必要なデリやカフェ、夜は仕事帰りに立ち寄りやすいバースタイル
- ・「Grocery & Gifts」には、国内外からセレクトした調味料や保存食などのほか、贈り物に最適な食材を品揃え



●地下1階「Grill & Dining」(グリルレストラン)

- ・沿線で生産されるこだわりのある肉類や相模湾近郊の新鮮な魚介類、また季節ごとの旬の野菜などを炭火のグリルで調理したシンプルで彩りのあるメニューを提供
- ・「TABLE」をコンセプトに、厨房に面したカウンター席では、目の前で料理される臨場感を味わいながら食事を楽しむことのできるシェフズテーブルを設置



画像は、すべてイメージ

●付帯設備

- ・入居者専用の共用テラスを設置しており、ご入居者やご友人同士で自由に利用が可能
- ・1階「Cafe, Bar & Deli」内にキッチンテーブルを設置し、イベントスペースとして地域の若手クリエイターや講師とコラボレーションしたイベントの開催が可能

コンパクト複合施設「NODE UEHARA」の概要は、以下のとおりです。

記

1. 施設概要

施設名	NODE UEHARA		
所在地	東京都渋谷区西原3丁目11-8 (小田急線、東京メトロ千代田線 代々木上原駅北口1より徒歩約1分)		
開業日	2015年4月27日(月)		
フロア	住居	2階～4階 全9戸(約27㎡～68㎡/1戸) <賃料・月額128,000～302,000円>	
	店舗	地下1階～1階 (詳細は下表参照)	
敷地面積	308.34㎡		
建築面積	179.71㎡		
延床面積	812.84㎡		
構造	鉄筋コンクリート造		
ホームページ	www.welcometonode.jp		

【店舗概要】

	地下1階店舗	1階店舗
店舗名	Grill & Dining	Cafe, Bar & Deli、Grocery & Gifts
業態	グリルレストラン	デリ、カフェ、バー、 グロサリー販売、イベント
営業時間	18時00分～23時00分 土日祝のみランチ営業：11時～15時	8時00分～23時00分 金、土、祝前日は翌日2時00分まで
座席数	40席	46席

2. 施設に関するお問合せ先

UDS株式会社 広報担当：宮原・長谷川 ☎：03-3372-0231

以上