

日本初 無印良品の思想を体現するホテル  
「MUJI HOTEL GINZA」4月4日（木）開業  
3月20日（水）より公式サイトにて宿泊予約開始



株式会社良品計画（東京都豊島区／代表取締役社長 松崎暁 以下、良品計画）と UDS 株式会社（東京都渋谷区／代表取締役社長 中川 敬文 以下、UDS）は、日本初となる無印良品のホテル「MUJI HOTEL GINZA」を4月4日（木）に開業いたします。また、明日3月20日（水）より、MUJI HOTEL 公式ウェブサイトにて宿泊予約を開始いたします。

公式ウェブサイトURL：<https://hotel.muji.com/ja/>

■ MUJI HOTEL GINZA（6～10階）

MUJI HOTEL は、「アンチゴージャス、アンチチープ」をコンセプトに、ちょうど良い価格で良く眠れ、旅先において体と心を整える空間と、宿泊客と土地をつなげるサービスを提供します。中国の深圳、北京に続く3か所目として、無印良品の世界旗艦店「無印良品 銀座」とともに開業する「MUJI HOTEL GINZA」は、6階にフロントとレストラン「WA」を設置、7～10階で79部屋の客室を提供します。

昨年中国・北京に開業した MUJI HOTEL BEIJING と同様に、良品計画によるコンセプト提供と内装デザイン監修の下、国内外でまちづくりにつながる場を手がける UDS が企画、内装設計、運営及び経営を行う「MUJI HOTEL GINZA」は、無印良品の思想を体現するホテルです。旅先であってもいつもの生活の延長の感覚で心地よく過ごせ、古きと新しきが変わる街、銀座をより深く味わい、楽しむ、旅の拠点となることを目指します。

内装は木・石・土といった自然素材を中心にしながら、共用部には50年前に東京を走っていた路面電車の敷石や、船の廃材などを用いて、時間が作り出す風合いを空間に取り入れています。また、ホテルスタッフの案内による銀座ツアーや、ランニングウェアの貸出といったサービスをご用意する予定です。

## 【客室】

全 79 室の客室は旅先のからだと心を整える工夫を凝らし、家のようにくつろぎと、気持ち良さを追求しました。ベッドは眠りと姿勢の研究に基づくマットレス。やさしい触り心地のバスタオルや、自然な眠りに導く照明などを整えています。窓に向かってずっと伸びる細長いレイアウトが特徴的な客室は 9 タイプ。畳を入れた部屋や 2 段ベッドの部屋、3 名や 4 名でご利用いただける部屋もご用意しています。客室の備品の一部は 1～6 階の無印良品店舗でお買い求めいただけます。

## 【料金体系】

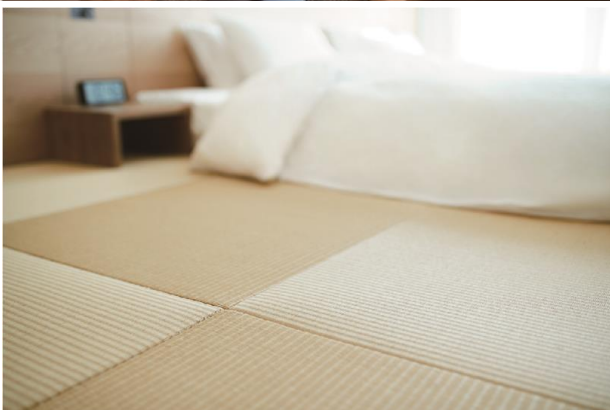
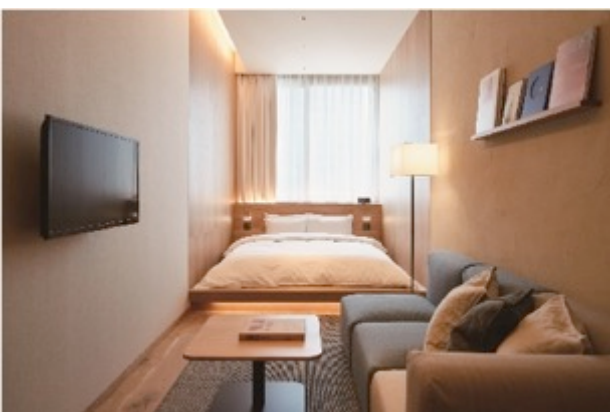
MUJI HOTEL は平日や祝日、ハイシーズンやオフシーズンといった繁閑の差で価格を変動させることはありません。いつでも、どなたでも、同じ部屋を同じ価格で予約することができ、消費税やサービス料を含めた価格表記でシンプルな料金体系を選択しています。アンチゴージャス、アンチチープのコンセプトのもと、お客様にとってわかりやすい価格設定に固定し、部屋の広さに応じた価格にしています。ご予約は、MUJI HOTEL 公式ウェブサイト (<https://hotel.muji.com/ja/>) からのみ承ります。

タイプ	面積 (㎡)	部屋数	ベッドタイプ	価格(円)
A	14～15	8	セミダブル	14,900
B	20	4	ダブル	27,900
C	24～25	44	ダブル	29,900
D	34～35	12	ツイン	35,900
E	36～37	4	ツイン	36,900
F	36	1	ツイン	36,900
G	25	4	2 段ベッド	29,900
H	27	1	ダブル	29,900
I	52	1	ツイン	55,900

※消費税、サービス料込

チェックイン | 15:00      チェックアウト | 11:00

標準客室室内設備 | 歯ブラシ／歯磨き粉／髭剃り／シャワーキャップ／コットン／綿棒／シャンプー／コンディショナー／ボディソープ／ハンドソープ／冷蔵庫／金庫／電気ケトル／ドライヤー／Wi-Fi



## 【レストラン「WA」】(6階)

南北に長い日本ではそれぞれの気候や風土で生まれ、食べつながれてきた味があります。そしてその味には、その時々  
の自然の恵みを無駄なく美味しく食べる知恵と工夫がつまっています。WAでは定期的に日本の各地を訪れて、それぞれの  
地域のくらしに染み込んだ味を見つけて、お届けしていきます。日本各地で食べ続けられているふるさとの味に触れ、豊  
かな日本の風土を、食を通してお楽しみいただけるお店を目指します。ご注文ごとに一合羽釜で炊き上げるお米は、高品  
質なお米の産地として注目が高まっている飛騨高山のコシヒカリをお楽しみいただけます。日本酒は、老舗から若手まで  
腕利きのつくり手から集めました。

<メニュー例> (消費税込価格) ※大分県のお料理は6月末までの提供予定です。

朝食：和食と洋食好きなものをお好きなだけ 1,800円

ランチ：お魚またはお肉のおぜん 1,600円、大分のおぜん 1,200円、ごまだしうどんセット 1,000円、WAの鮭おぜん 2,000  
円など

ディナー：とり天 1,050円、季節の煮魚 1,320円、和牛すきやき 2,420円、飛騨高山コシヒカリの釜炊き(一合) 880  
円など

営業時間 | 朝食 7:00 - 10:00 (9:30 LO) / 昼食 11:30 - 15:30 (15:00 LO) / 夕食 17:30 - 22:30 (22:00 LO)

席数 | 51席

フロア | 6階

## ■ATELIER MUJI GINZA (6階)

無印良品 銀座の6階にある「ATELIER MUJI GINZA」は、デザインをテーマにもものづくりやデザインにまつわる展示を行  
う2つの「Gallery」、おいしいコーヒーやお酒とともに語り集う「Salon」、デザインやアートの古書や希少本なども取  
り揃えた「Library」、イベントを開催する「Lounge」の5つの空間で構成されており、それぞれのスペースで行う展示や  
イベント、メニューや書籍などを通じて、デザインについて考えるコミュニケーションの場として育っていくことを目指  
します。

営業時間 | 10:00 - 21:00、Salonのみ 10:00-26:00 (25:30 LO)

入場料 | 無料

フロア | 6階

### 【Gallery】

エスカレーターを挟んだ真向いにある2つのGalleryでは、展示を通じて、多様な意見や価値観を共有し、行動するこ  
とによってつくられる未来を考えていきます。

#### <オープニング企画>

##### ・ Gallery 1

企画名：「変える。エンツォ・マーリと“栗の木プロジェクト”展 永井敬  
ニコレクションより」

開催期間：4月4日(木) - 7月21日(日)



##### ・ Gallery 2

企画名：「言葉からはじまるデザイン 栗の木プロジェクト展」

開催期間：4月4日(木) - 6月23日(日)



## 【Salon】

大きな楠のバーカウンターと、ゆったりとくつろげるテーブル席が並ぶ「Salon」。厳選された生産者や作り手によるコーヒーや紅茶、長年愛されるクラシックなカクテルとともに、落ち着いたひとときをお過ごしいただけます。

営業時間 | 10:00 - 26:00 (25:30 LO)

## 【Library】

「ATELIER」や「Book Design」などのA~Zまでのキーワードをもとに選書された、デザインにまつわる書籍をご覧いただける展示ゾーンです。今となってはなかなか手に入らない古書も設置しており、ふと手にとった書籍がコミュニケーションや議論を起こすきっかけとなることを目指します。

## 【オープニングトーク】

ATELIER MUJI GINZA オープンを記念し、Loungeにて無印良品のアドバイザーボードおよび弊社会長の金井がそれぞれの考える「デザイン」について語るトークイベントを下記のとおり実施いたします。イベントの申込み、詳細については、3月25日（月）よりATELIER MUJI GINZA 公式ウェブサイト\*にてお知らせいたします。

ATELIER MUJI GINZA 公式ウェブサイト <https://atelier.muji.com/jp/>

※3月20日（水）に公開予定

<オープニングトーク詳細> 各定員 | 55名 / 参加費 | 1,000円 ※ワンドリンク付き

### ①「日本の布エトセトラ」

日時 | 2019年4月11日（木）19:00-20:10

講師 | 須藤玲子（テキスタイルデザイナー／無印良品アドバイザーボード）

### ②「デザインは水のようなもの」

日時 | 2019年4月12日（金）19:00-20:10

講師 | 原研哉（デザイナー／無印良品アドバイザーボード）

### ③「栗の木プロジェクトについて少しお話しします。」

日時 | 2019年4月13日（土）10:30-11:40

講師 | 金井政明（株式会社良品計画代表取締役会長）

### ④「デザイン、言葉、無印とMUJI」

日時 | 2019年4月18日（木）19:00-20:10

講師 | 小池一子（クリエイティブディレクター／無印良品アドバイザーボード）

### ⑤「デザインは誠実さ」

日時 | 2019年4月19日（金）19:00-20:10

講師 | 深澤直人（プロダクトデザイナー／無印良品アドバイザーボード）

## ■MUJI Diner（地下1階）

もぎたてのトマトをまる齧りしたときの、みずみずしい甘みや酸味。無印良品が大切にしているのは、そんな「素の食」のおいしさです。地下1階には、家族や友人、あるいは一人の時間を満喫しながら、朝から晩までご利用いただけるレストラン「MUJI Diner」がオープンします。カラダにやさしく、食べて美味しい「素の食」を、ゆったりとした空間で提供することで、食の大切さ・楽しさを伝えます。

営業時間 | 朝食 7:30 - 11:00 (10:30 LO) / 昼食 11:00 - 15:00 (14:30 LO) / 夕食 17:00 - 22:00 (21:30 LO)

席数 | 118席

フロア | 地下1階

【メニュー例】（消費税込価格）

**朝食：おにぎりセット 500 円、トーストセット 500 円、湯豆腐セット 1,000 円など**

朝食は「1 日のはじめに、体を整える」をテーマとし、作りたての豆乳がゆ、おにぎりともろ汁、焼きたてのパンと目玉焼きなど、シンプルでからだにやさしい朝食セットをご用意します。



**昼食：焼き魚定食 800 円、から揚げ定食 800 円、サラダバー500 円**

昼食は「美味しい定食」をテーマとし、毎朝小田原の漁港から届く鮮魚の日替わり定食やサラダバーを提供します。



**夕食：自家製寄せ豆腐 400 円、早川漁港の魚の煮付け 1,400 円、**

**宮崎ハーブ牛のサーロインステーキ 2,500 円**

夕食は「みんなで囲む食卓」をテーマとし、小田原漁港から直送された魚介類や、産地まで足を運んで選んだ肉や野菜など、素材や鮮度にこだわったお食事を提供します。店内では、豆腐工房で作り立ての自家製の豆腐がお召し上がりいただけます。



#### ■MUJI HOTEL GINZA 概要

- ・名称：MUJI HOTEL GINZA
- ・所在地：東京都中央区銀座3丁目3番5号
- ・開業日：2019年4月4日（予定）
- ・宿泊予約開始：2019年3月20日（予定）
- ・客室構成：全79室、14㎡～52㎡
- ・フロア構成：6階：フロント、レストラン 7階-10階：客室
- ・レストラン：6階 レストランWA 51席
- ・ウェブサイト URL：<https://hotel.muji.com/ja/>
- ・企画・内装設計・運営・経営：UDS 株式会社

#### ■ATELIER MUJI GINZA 概要

- ・名称：ATELIER MUJI GINZA
- ・所在地：東京都中央区銀座3丁目3番5号（無印良品 銀座 6階）
- ・開業日：2019年4月4日（予定）
- ・エリア面積：420.40㎡
- ・企画・運営：株式会社良品計画（Salon 運営：UDS 株式会社）

#### ■MUJI Diner 概要

- ・名称：MUJI Diner
- ・所在地：東京都中央区銀座3丁目3番5号（無印良品 銀座 地下1階）
- ・開業日：2019年4月4日（予定）
- ・売場面積：293.40㎡

- ・ 席数 : 118 席
- ・ 企画・運営 : 株式会社良品計画

## ■UDS について

UDS 株式会社は、事業性と社会性を実現するしくみ=「システム」で都市を豊かに楽しくすることを目指し国内外でまちづくりにつながる事業企画、設計、店舗運営を一気通貫で手がけています。まちづくりに必要な用途（住宅・ホテル・商業施設・オフィス・公共施設等）と機能（企画・設計・家具・建材・運営）を複合化させることで、各地域にオンリーワンの場をつくることを強みとしています。教育施設をリノベーションした「ホテル カンラ 京都」など建物の再生活用をはじめとした不動産リノベーション事業や、子どもの職業体験施設「キッズニア東京」など、独自の仕組みをもつ施設の企画・設計・運営において数多くの実績を有しています。

## ■報道関係の方のお問い合わせ

株式会社良品計画 広報・サステナビリティ部 （電話） 03-3989-4410 （mail） rk-pr@muji.co.jp

UDS 株式会社 広報担当 （電話） 03-5413-3941 （mail） pr@uds-net.co.jp

以上