

商店建築

9
2020

SHOTENKENCHIKU MONTHLY MAGAZINE OF STORE DESIGN / INTERIOR / ARCHITECTURE 2020 Vol.65 No.09

連続企画

〈ウィズコロナ／ポストコロナを考える〉Vol.3

オープンエアな空間デザイン

New Shop & Environment

ウィズ原宿

星のや沖縄

虎ノ門横丁

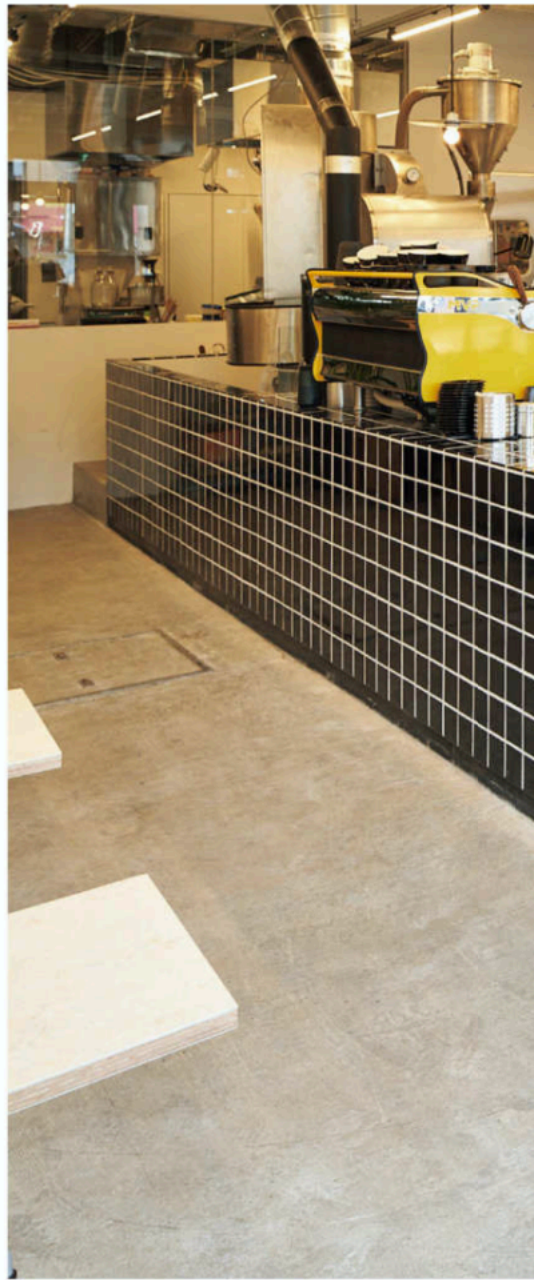
シセイドウLX

新宿 北村写真機店

Feature Article

テイクアウトショップ





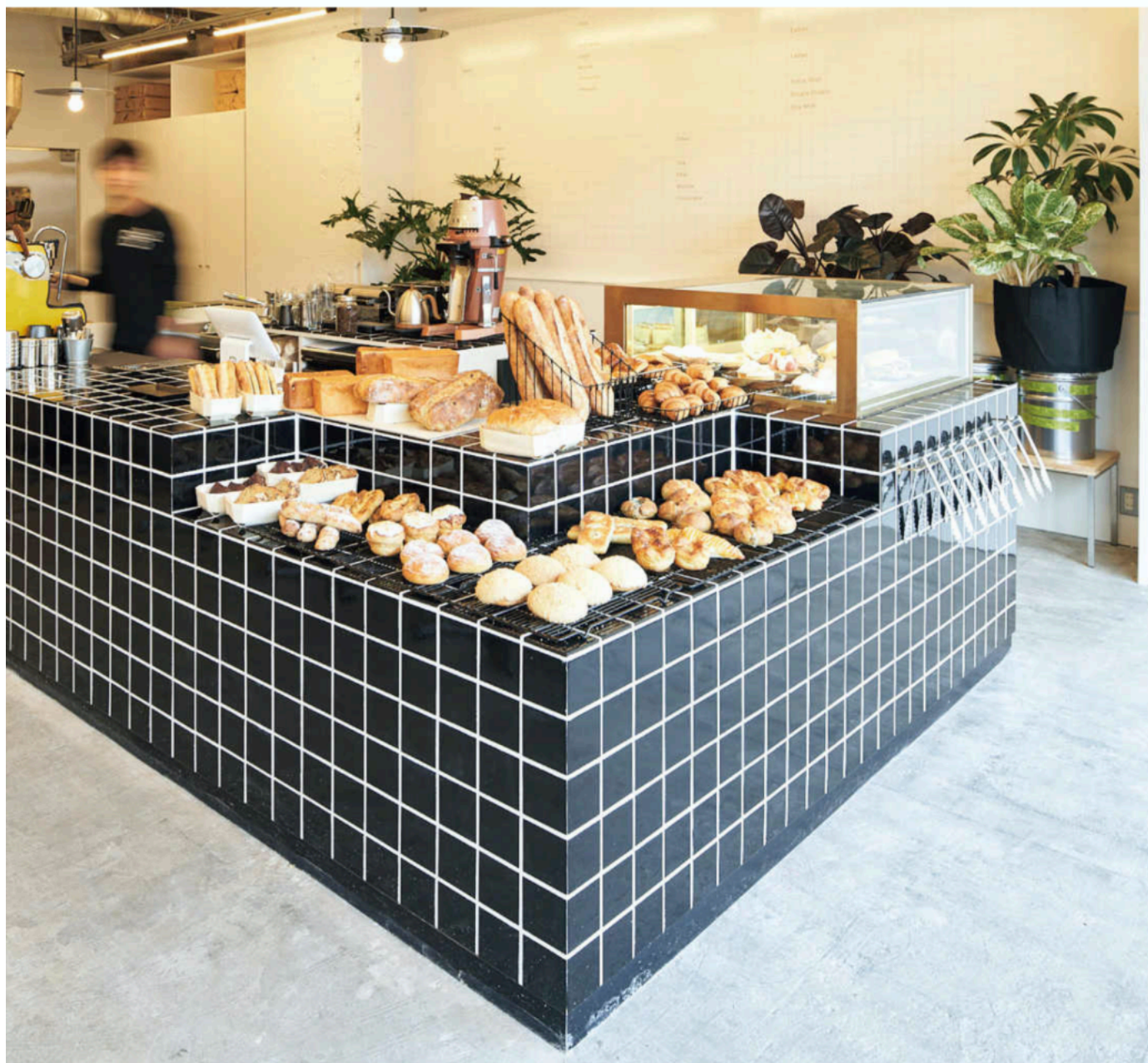
パンとコーヒー、職人が主役となる
アイランド型カウンター

B squared

Bakery & Coffee Shop B SQUARED, Tokyo
Designer Office Shogo Onodera

東京都江東区深川1-9-10
設計/小野寺匠吾建築設計事務所
協力/ネオンサイン シマダネオン
サイン 東京リスマチック
植栽計画 ランドスケープハウス
撮影/三嶋一路

左上/ファサード。スケルトンのシンプルな空間の中央にパンの陳列スペースやカウンターが一体となった島什器が鎮座する
左下/レジカウンターまわり。壁面の一部はホワイトボード塗料で仕上げられ、メニューやコーヒー豆の種類などが書き出されている
右/一般的には別区画に設置されることが多い焙煎機を中央のカウンターと一体で配置し、象徴的に見せている



職人たちの生き生きとした姿を感じる空間

東京都江東区深川にあるベーカリー・カフェ「B squared」の第1号店の設計である。近年このエリアでは焙煎設備のあるカフェが増えていくが、パン工場と焙煎設備の両方を備えたカフェは珍しく、チャレンジングなプロジェクトとなった。

この店舗にはパン職人、バリスタ、焙煎士という3人のプロフェッショナルがいる。ブラン

ドの主役となるパンと豆（コーヒー）、そしてこれら専門分野に特化した職人たちの姿が生き生きと感ぜられるような店舗づくりが、そのままブランドアイデンティティを表現することにつながると考えた。

そのためまず、店舗の生命線となるパン工場を奥にまとめて配置し、パンの安定量産を確保できる快適な厨房空間として計画することを心がけた。焙煎機は、本体が高温になり一定の離隔距離をとらなければならないため、通常客席とは別エリアに配置することが多い。しかし、

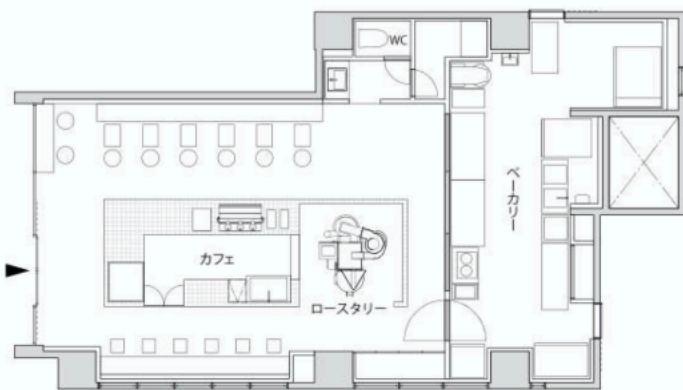
ここではあえて店舗中央にカウンターと一体に計画することで、バリスタや焙煎士といった職人だけでなく、マシンや焙煎機などプロの仕事道具たちが主役となるような空間構成とした。

客席、カウンター、厨房が全て段差のないフラットな床で、空間を分節することなくどこにいても同じ目線になるよう計画している。客席は、職人達を囲むようにさりげなくちりばめられ、まるで工場内で淹れたてのコーヒーと焼きたてのパンを味わえるような店舗となった。

〈小野寺匠吾〉



店内の壁面に沿ってベンチ席が配され、客席から職人たちが生き生き働く姿を見ることができる



PLAN 1: 150

「ビー スクエアード」data

工事種別:内外装 全面改装
床面積:97.47㎡
工期:2019年12月16日～2020年3月26日

営業内容

開店:2020年3月27日
電話:(03)6240-3006
経営者:株式会社BREAD&BEAN
客席数:10席
主な取扱商品:パン コーヒーなど

主な仕上げ材料

床:既存コンクリート下地防塵塗装(フロアトップアクリル
フォルティスつや消しクリヤー/アトミクス)
壁:LGS組みPB下地AEP ホワイトボード塗料+スケッチ
チペイント
天井:スケルトン
家具:イス/脚・SUS 天板・ラージ合板UC テーブル/
脚・ST 天板・シナ合板+リノリウム貼り
照明器具:ライティングレール 蛍光灯型LED照明