

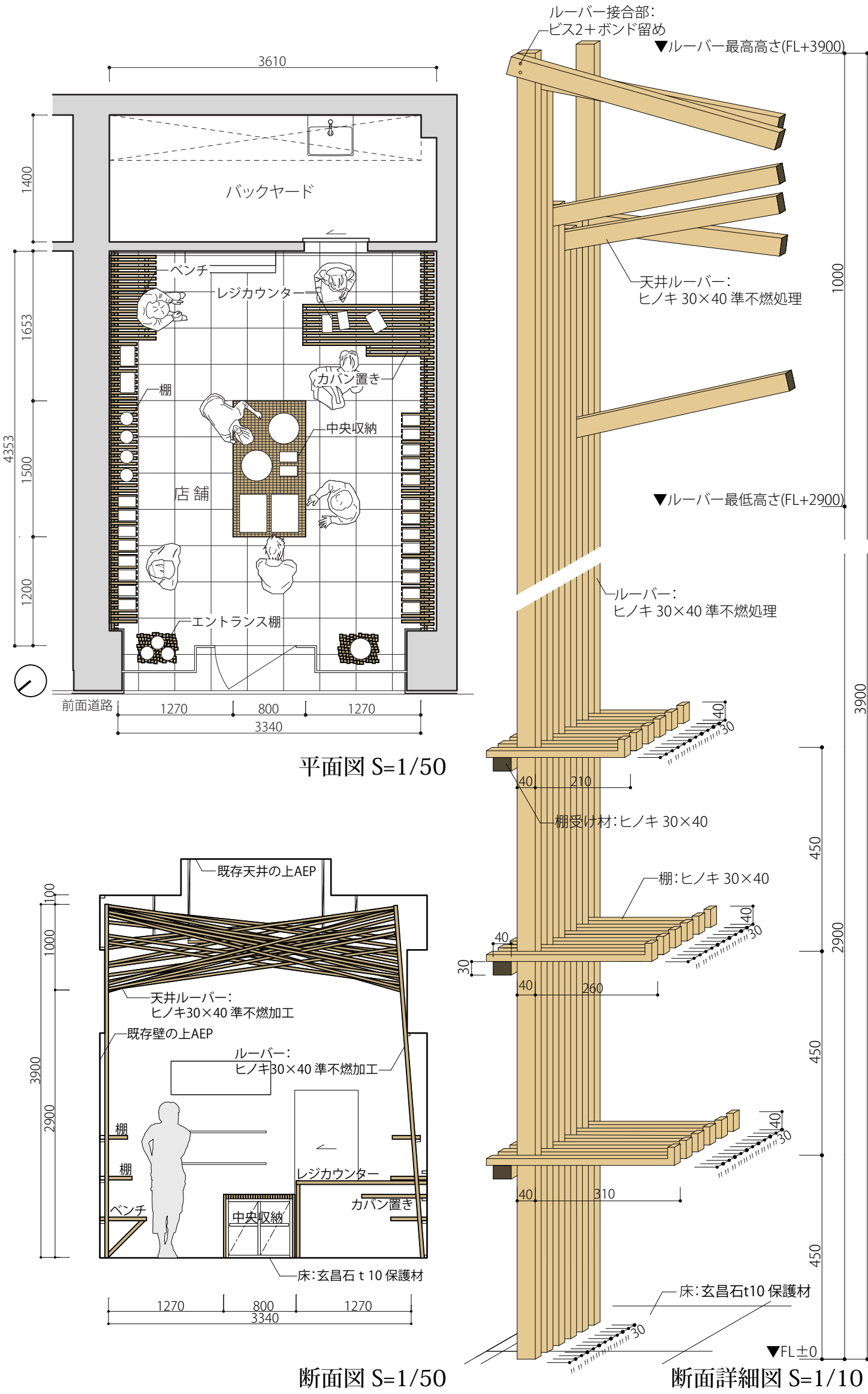
山香煎餅本舗 銀座店

物件所在地：東京都中央区銀座 用途：物販店舗（路面店） 延床面積：25.01㎡（店舗部分）

煎餅づくりになぞらえ、単一規格材で構成した広がりのある店舗空間

埼玉の草加せんべいを販売する、山香煎餅本舗銀座店の計画。銀座のすずらん通りに面した路面店で、約 25 ㎡の小さな店舗の改修工事。小さな店舗だが、天井高約 4m の空間を木のルーバーで包み、高さを利用した奥行きのある天井を計画した。また、山香煎餅本舗は素材にこだわったお煎餅をつくっており、ほぼお米のみでつくられるお煎餅にない店舗空間も単一素材のみでつくることにした。具体的には、30mm×40mm×3900mm の既成ヒノキ角材のみで店舗空間を構成した。店舗サイズが幅約 3.3m、高さ約 4m のため一般的に購入できる 3.9m の角材だけで壁や天井を構成でき、ローコストかつ工期を抑えることもできた。内装制限のため、壁・天井に使用する角材には不燃液を木材内部に浸透させる浸漬

方式による準不燃加工を施した。壁・天井だけでなく棚・レジカウンター・ベンチ等の什器に至るまで全て 30mm×40mm×3900mm の角材で製作することで、店内のインテリアを統一している。また、奥行きのある天井には規格木材のルーバーの裏側に照明や、エアコン、空気循環のためのファンを内蔵している。建築では一般的な角材に様々な加工を施してつくる店舗は、お米を様々な手法で調理するお煎餅のつくり方に通ずるところがあり、店舗のコンセプトと商品コンセプトが一致しストーリーのある店舗をつくることができた。小さな素材の集合でつくることにより発見的で密度のある空間をつくることを試みた。



規格木材で統一された店内空間。ルーバーが室内を包み込む。



ルーバーの隙間から同一規格の角材でつくられた棚やカウンターが伸びる。



ベンチ部分。



棚とエントランス棚。



店舗正面。照明の光が角材に反射し店内を明るく照らす。



店内から全面道路を見る。