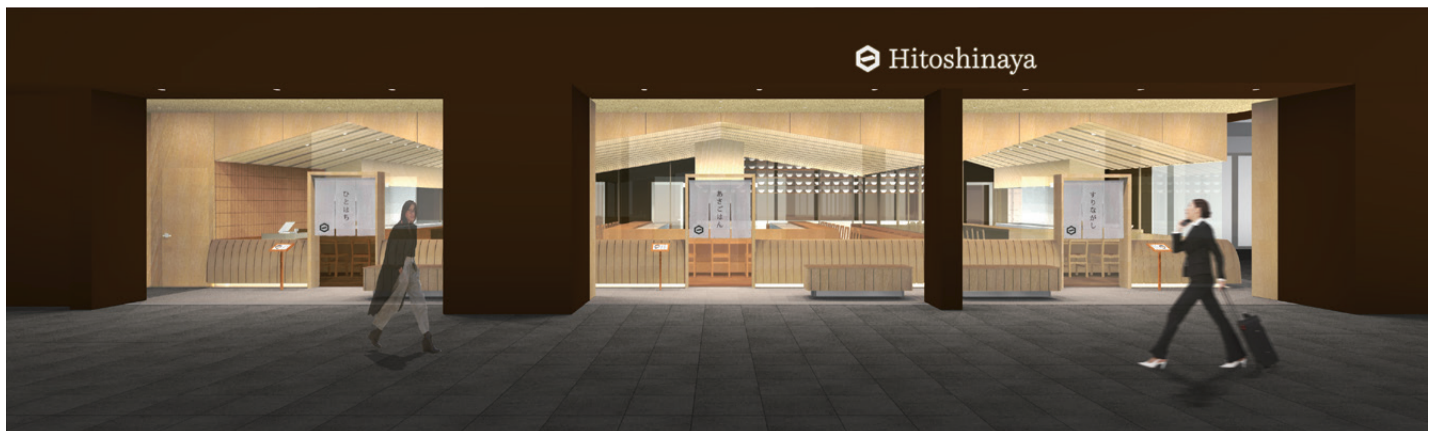


2014 年 7 月 7 日

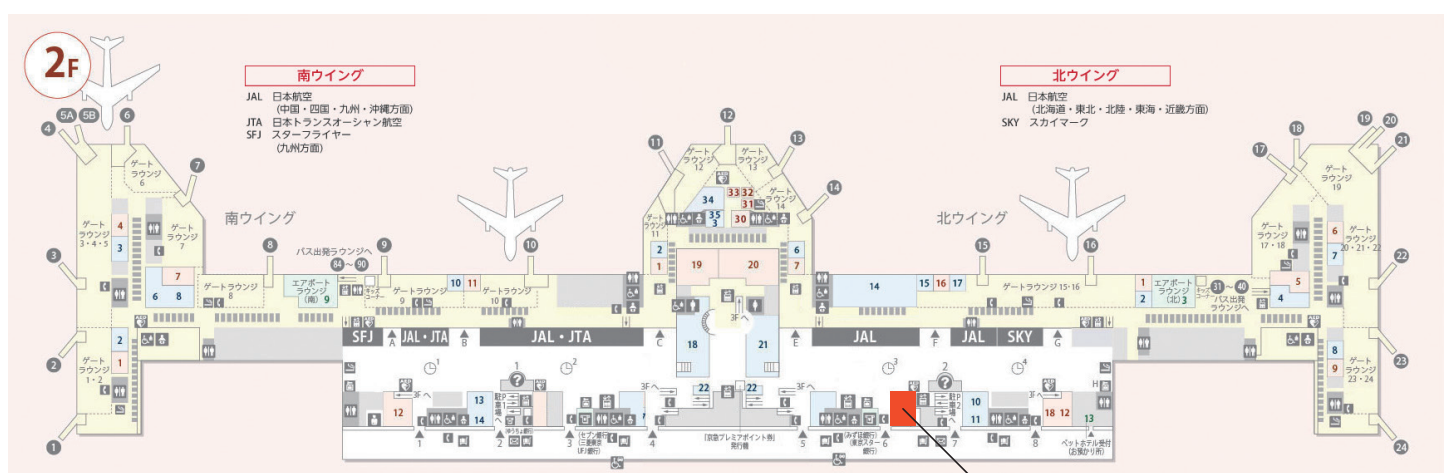
日本空港ビルディング株式会社

日本料理、現代の名工“長島 博氏”監修
独自のだしと四季折々の素材にこだわった和食専門店
「Hitoshinaya」7月18日オープン！



日本空港ビルディング株式会社のグループ会社である東京エアポートレストラン株式会社（本社：東京都大田区羽田空港 3-3-2、代表取締役社長 稲 定雄）は、「全国の方に、本当に美味しい一品を召し上がって欲しい」との思いから、日本料理界の「現代の名工」の一人である“長島 博氏”監修・指導のもと、和食専門店「Hitoshinaya」を7月18日（金）に开店します。

「Hitoshinaya」のコンセプトは、“メニューを一品に絞り込み、究極の一品を目指す。”
今回は、まず、和食専門店の、こだわりの“だし”と“四季折々の素材”で表現します。



 Hitoshinaya

本件に関するお問い合わせ

日本空港ビルディング株式会社 広報部 広報・IR課

TEL 03-5757-8030 (9:00 - 17:30) ※土日祝日除く



オープン日 2014年7月18日(金)
 所在地 東京都大田区羽田空港 3-3-2 第1ターミナル 2F 北ウィング
 電話 03-5757-8853
 店舗名 Hitoshinaya
 特徴 あさごはん、ひとはち、すりながし、3店舗を1つの軒下に集め、小さな町屋が生まれました。

- ・あさごはん (OPEN 5:30 ~ 20:00) 25席
だしが引き立つあさごはんが、一日中食べられるお店。
- ・ひとはち (OPEN 10:30 ~ 19:30) 13席
だしあんと食材を一つの鉢で楽しむ和井のお店。
- ・すりながし (OPEN 10:30 ~ 19:30) 13席
だしと旬の食材でつくる和風ポタージュ (伝統料理) のお店。

運営 東京エアポートレストラン株式会社
 監修・指導 長島 博氏 (日本空港ビルディング株式会社顧問)
 内装設計 松井 亮氏 (松井亮建築都市設計事務所代表)
 アドバイザー アレクサンダー・ゲルマン氏

コンセプト
 Hitoshinaya(ひとしなや)とは、随一の"一品"を提供する屋号です。今回は、和食の基本"だし"の専門店。選りすぐりの7種類の伝統的な調味料により、ひとしなや独自のだしを追究しました。3つの専門店(あさごはん、ひとはち、すりながし)では、四季折々の素材に寄り添い、だしの旨味と相まった究極の一品に仕立てています。

店舗デザインは、3つの町屋が1つの軒下に寄り添い、老舗町屋が立並ぶ風景を彷彿させます。店内は全てカウンター席、活気溢れる厨房の調理が楽しめます。隣り合う店舗は、ガラスで区切られており、賑わいは共有しながらも、"だし"の香りは交じり合わない空間構成です。五感を魅了し、味が引立つ工夫を凝らした空間を提案しています。



監修・指導
 長島 博 (ながしまひろし) 氏
 平成13年 厚生労働大臣表彰 (調理技術等の発展に顕著な功績)
 平成15年「江戸の名工」受賞 (東京都優秀技能者賞)
 平成20年「現代の名工」受賞 (厚生労働大臣表彰)
 平成25年「黄綬褒章」授与

内装設計
 松井 亮 (まついりょう) 氏
 2004年、東京芸術大学大学院修士課程を修了。同年に松井亮建築都市設計事務所設立。代表作は、2009ミラノサローネにて「OVERTURE/東芝」の会場構成。ドイツのコントラクト・ワールド・アワード2010にて最優秀賞を受賞した「Tierra」。2012JCDデザインアワードにて審査員賞を受賞した「Tokyo's Tokyo」など。

アドバイザー
 アレクサンダー・ゲルマン氏
 ニューヨークを拠点にする世界的なアーティスト。作品は世界中に紹介されており、NY近代美術館 (MoMA)、米国国立デザイン博物館ほか多数が收藏する。イェール大学大学院、マサチューセッツ工科大学メディアラボなどの教授歴任。世界的なベストセラーの著書で、「あらゆる表現 (メディア) において世界で最も影響力のあるアーティスト」としてMoMAに殿堂入り。