

2023年9月15日

9/29（金）世界旗艦店「無印良品 銀座」リニューアルオープンのお知らせ

世界の知恵や文化から学んだ「食とキッチン」を中心に、銀座ならではの特別感を体感できる店舗



無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都豊島区／代表取締役社長 堂前 宣夫）は、2023年9月29日（金）に「無印良品 銀座」をリニューアルオープンいたします。コロナ禍が明け、これまで以上に人々が集まり、活気を取り戻した銀座に位置する無印良品の世界旗艦店として、「銀座は楽しい街」と感じていただける、銀座ならではの特別感と満足度の高い買い物体験を提供すべく、世界の文化や知恵から学んだ「食」を中心とした店舗を目指します。

銀座の無印良品ならではの特別感

当社は、「全国津々浦々で、生活の基本を支える」ことを目指し、日常の基本を支える商品、サービスを手に取りやすい適正な価格で提供することを進めています。

世界から多くの人々が訪れ、日本の老舗文化と世界の先端が同居する銀座という街において、「無印良品 銀座」では世界中の暮らしから学び、そこに息づく情緒性や知恵、生活文化を生かした伝統と先端が調和した本場・本物を、商品やサービス・環境という形にして体感、体験できる店舗にしていきます。

また、銀座を訪れたみなさまが、もっと銀座の街を知っていただき、街や店を巡ってより銀座を好きになっていただく起点となるような店舗を目指します。

■リニューアルのポイント

1. 食とキッチン用品

衣・食・住のくらしの営みはそれぞれ密接に関連していますが、中でも「食」はその中心であり、「食」から世界を眺めることで、日々の生活にもまだまだ発見や楽しさが潜んでいることを感じられる店舗を目指します。

銀座の街は、明治の文明開化の象徴として栄え、関東大震災や戦禍など幾多の苦難も乗り越え、いつの時代もフレッシュな食の魅力を発信してきました。`味の都`としてコロナ禍でも歩みを止めることなく進化を続けてきた銀座とともに、「無印良品 銀座」もリニューアルを機に、MUJI Dinerを一新したり、新しいベーカリー商品を取り揃えることで、新たな銀座の食文化を育んでいきます。

2. 銀座の街とつながる取り組み

「無印良品 銀座」は、様々な人々が集う銀座という場所で、誰もが楽しめて、つながりの生まれる場所であり続けることを目指します。2019年4月のオープン以来、銀座にゆかりのある老舗企業やアーティストの方々とワークショップやイベントを開催したり、2022年4月からは、毎月6Fで「銀座ひと繋ぎ Bar」を開催し、人と人のつながりの生まれる場所としての役割を担ってきました。リニューアルオープン後は、参加者規模を拡大します。また、老舗菓子店と無印良品の新しいコーヒーをペアリングして提供するなど、「無印良品 銀座」ならではの街とのつながり、特別感を体験・体感していただける店舗として進化していきます。

3. 売場のリニューアル

1Fの食品売場では、新たに店内で焙煎したコーヒー豆を販売するコーナーを設置します。イタリア食品や冷凍食品も手に取りやすい売場です。2・3Fは、紳士・婦人服のフロアを分け、売場ゾーニングをルーム構成に変更し、最旬のコーディネート提案します。4Fのキッチン売場は、売場面積を拡大し、B1Fの「MUJI Diner」で使用しているイタリア業務用食器や調理器具などプロ仕様の商品を拡充します。5Fでは、長く愛され、使われてきたヴィンテージ家具を取り扱います。またヴィンテージ家具のリペアサービスも新たにスタートします。

以下、リニューアルの詳細です。

[食とキッチン用品]

● MUJI Diner (B1F)

それぞれの国、地域にある食文化の背景には、地元の素材を最大限に生かす、知恵や伝統があります。

MUJI Dinerは、無印良品が考える食のこだわりや、サステナブルな取り組みで、銀座という土地にふさわしい、本当の「おいしさ」を追求する場に生まれ変わります。

今回は、世界の主食のひとつである「パスタ」に着目、無印良品が、小麦からこだわって作りあげたものを、メニューに生かしました。野菜は、G.A.P.取得農産物も含めた国産品を、畜産・水産物も、持続可能なものを中心に使用します。



● イタリアワイン・チルド食品 売場 (B1F・1F)

店舗に在籍するソムリエがセレクトしたワイン売場をB1Fに新設します。また、イタリアで学んだ本場の味と食べ方をテーマに、1Fでは無印良品がセレクトした生ハムやフレッシュチーズ、生パスタなどのチルド食品も新たに取り扱いを開始します。

● 世界各地のコーヒー豆を店内にて焙煎・販売 (1F)

世界各地から取りそろえた豊富な品揃えのコーヒー豆を、店内で焙煎して販売します。9/8にオープンした「無印良品 グランフロント大阪」で販売をスタートした11種類のコーヒー豆のほか、当店限定の銀座オリジナルブレンドを加えた12種類を発売します(100g・200gの2種類)。これらのコーヒーは、B1F「MUJI Diner」と1F「MUJI Bakery」、6F「Coffee & Salon」でお召し上がりいただくこともできます。

●MUJI Bakery (1F)

これまでのメニューを一新し、毎日食べても飽きない全粒粉入りクロワッサンをメインに、焼きたてのパンと店内焙煎したコーヒーを提供します。

また、「買ってすぐ食べられる」「持ち帰りもできる」ストリートイタリアンフードのフォカッチャサンドを発売します。フォカッチャサンドを片手に銀座の街を巡ってもらいたい気持ちを込めてメニューを開発しました。



●キッチン用品 (4F)

「つくる」、「盛り付ける」、「語らう」、「味わう」、「集う」、「祝う」など、食の営みにおける豊かな想いがたくさんあふれるように、売場をテーマで再編集し、品揃えを拡大しました。「MUJI Diner」で使用するイタリア業務用食器や調理器具、屋内外で作る楽しみを拓げる日本製のアルミ調理器などを取り揃えました。

●Coffee & Salon (6F)

お客様に日常の中でちょっとした特別感や非日常を味わっていただき、銀座のひと時をお楽しみいただける場として、自家焙煎珈琲、国産ウイスキー、カクテル、ピンサなどの軽食を取り揃えます。一杯のコーヒーやお酒から生まれる人と人のつながりを大切に、コミュニティやつながりを感じられる場所としていきます。

[銀座の街とつながる取り組み]

●銀座ひと繋ぎ Bar

1922年創業の歌舞伎座路地裏に佇む老舗菓子屋「木挽町よしや」三代目の齊藤大地さんが立ち上げた「銀座ものひと繋ぎプロジェクト」と連携し、2022年4月より「無印良品 銀座」6FのSalonにて毎月「銀座ひと繋ぎ Bar」を開催し、銀座の街にゆかりがあるゲストをお招きして、人と人の新しい出会いの場を提供してきました。

このたびのリニューアルを機に、参加規模を20人から40人に拡大し、様々な人々が集い、誰もが楽しめてつながりの生まれる場所として継続開催します。

リニューアル後の初回は、三笠会館 堀田瑞江さんを迎えて、10/13（金）の開催を予定しています。

●銀座の街の銘菓とMUJI coffeeのペアリング

6FのCoffee & Salonにて、「お互いの魅力を引き立てる」をテーマに、銀座や全国の老舗菓子店の銘菓と無印良品の12種類のコーヒーから、銘菓の店主が一番合うと考えるコーヒーをペアリングで提案します。

コーヒーとお菓子のペアリングは、酸味と酸味などの系列を合わせるだけでなく、反対の風味を合わせることで意外なリアージュを発見することができます。

[その他のサービス]

●専門スタッフの配置

お客さまのお買い物のサポートをする専門スタッフを各フロアに配置します。お客さまが気軽に、自由に買い物ができる、必要なときには販売員がサポートする体制を整えます。

- ・1F … ワインソムリエ、コーヒープロフェッショナル
- ・2F・3F … スタイルングアドバイザー、パーソナルカラー診断、肌診断
- ・4F … ナチュラルクリーニング
- ・5F … インテリアアドバイザー、整理収納アドバイザー
- ・6F … バリスタ

● ヴィンテージ家具の販売と、リペアサービスの開始 (5F)

使い捨てるのではなく、長く愛され、受け継がれ、10年後、20年後、そして100年後のより良い未来の実現に向けて、ヴィンテージを愉しむ暮らしを提案します。ヴィンテージ家具は、手の痕跡、時を重ねた経年変化による味わい、素材が持つ温もりなど、使いながら良さを実感できることが魅力です。

また、ヴィンテージ家具の提案に合わせて、長く使っていくために必要となるリペアサービスを新たに始めます。

[リニューアルオープン限定企画]

● 数量限定カレー (牛ほほ肉のデミグラスソースカレー) 税込 1,000 円

自分へのご褒美や特別な日に食べたい、大人の味わいのレトルトカレーを数量限定でつくりました。じっくりとグリルした牛ほほ肉をふんだんに使い、野菜の旨味や赤ワインでコクをだしたソースをあわせて仕上げています。 ※なくなり次第終了



● パスタ&パスタソース、コーヒー豆の食べ比べ・飲み比べセット

パスタ&パスタソースのセットは、うまみの強いデュラム小麦を使用し、磨ききらない、小麦本来のうまみを残した方法で製粉した小麦粉でつくった各種パスタと、それぞれのパスタにあう押しパスタソースをセットにしました。コーヒー豆のセットは、自分好みのコーヒーを見つけてもらうために、浅煎り、中煎り、深煎りを飲み比べてもらえるセットにしました。いずれも、リニューアルのメインビジュアルとなる「気球」を刺繍したジュートマイバッグに入っています。

9/29~10/8の10日間、エントランスにて数量限定で販売します。

パスタ&パスタソースセット 税込 1,700 円、 コーヒーセット 税込 1,500 円 ※なくなり次第終了

● 銀座の銘菓が詰まったオリジナル福袋

『「食」から銀座を眺める。』をテーマに、銀座の代表的な銘菓を「気球」の刺繍が入ったジュートマイバックに詰めて限定販売します。「楽しい、美味しい、発見、驚き、繋がり」をキーワードに、2019年の開業から4年間でつながった銀座の街の店主の皆さまにご協力頂いた福袋です。

9/29~10/1の3日間、毎日限定50個をエントランスにて販売します。 ※なくなり次第終了

● 「銀座 月と花」が作った「無印良品 銀座」オリジナルジャムパン ★9/29 (金) のみ

東銀座に2019年12月にオープンした大人のジャムパン専門店「銀座 月と花」。スタッフのおすすめの店を紹介する企画をきっかけにつながりができました。リニューアル記念として無印良品限定のオリジナルジャムパンを、1階青果売場で販売します。当店が産地から直接仕入れて販売する長野県岡木農園のシャインマスカットを使用したジャムパンです。オープン当日のみ販売。税込 400 円 ※なくなり次第終了

● JAPAN CRAFT

6F ATELIER MUJI GINZA では、「百工のデザイン展」と題して、日本各地で様々な暮らしの道具を創り続けている総勢 104 組の作家たちの数千点にも及ぶ作品を、過去から未来へ続く普遍なものづくりとともに、多面的な方法で展示します。 ※9/29~10/9 展示、10/10~29 販売 <https://atelier.muji.com/jp/>

また関連企画として、4階特設会場では、無印良品の河和田塗漆器を作っていたいただいている、漆職人の山岸厚夫氏が「もっと気軽に使える漆器を」という思いから伝統の河和田塗りに現代感覚を取り入れ、新しさに挑戦した漆器を取り揃えました。

※数量限定商品 8 アイテム、作家としての 1 点もの 90 点 【販売期間】9/29~10/29

●銀座の街のジオラマをリニューアルして再展示

2023年2月3日～4月23日まで開催した「small MUJI 展-日用品の楽しみ方」にて展示した、無印良品の商品を使用した銀座の街のジオラマを、リニューアルして MUJI HOTEL のフロントにて再展示します。

このジオラマは、ミニチュア写真家・見立て作家の田中達也氏が、ジオラマ用の人形と無印良品の商品を組み合わせ、歌舞伎座や老舗店など銀座の街並みと、銀座を訪れた人々で賑わう風景を表現したもので、いつもとは違う視点で、銀座の街を楽しんでいただける展示となっています。

●「バーを自由に調節できる ハードキャリーケース」の限定色販売とオリジナルハンドル交換

お客様から再販売のご要望が多かった赤とクリアの2色を、現行モデルで復活させ限定販売します。サイズは、赤が3サイズ（36L、75L、105L）。クリアは2サイズ（36L、75L）の展開です。 ※なくなり次第終了

さらに今回は、ハンドルを交換し、より自分好みに仕上げられるサービスを期間限定（9/29-10/1、10/7-9 計6日間）で実施します。選べるハンドルは「藍色」「朱色」「銀色」と、古くから日本で使用されている染料・原料にちなんだ3色を採用。ハンドル交換は1か所につき、税込 2,500 円。（キャリーケース本体 1 台あたり、ハンドル交換は最大 2 か所まで）

【店舗概要】

店舗名	無印良品 銀座
所在地	〒104-0061 東京都中央区銀座3丁目3番5号
営業時間	11:00～21:00 ※MUJI Diner/Coffee&Salon は～22:00
売場面積	1204 坪 (3980.18 m ²)

掲載のお問い合わせ先 : 株式会社良品計画 経営企画部 広報課 rk-pr@muji.co.jp