Berlin Report

October 2017

CONTENTS

* Project 1: GOOD BANK
* Project 2: BECYCLE Berlin
* Project 3: Benedict Berlin

1. GOOD BANK

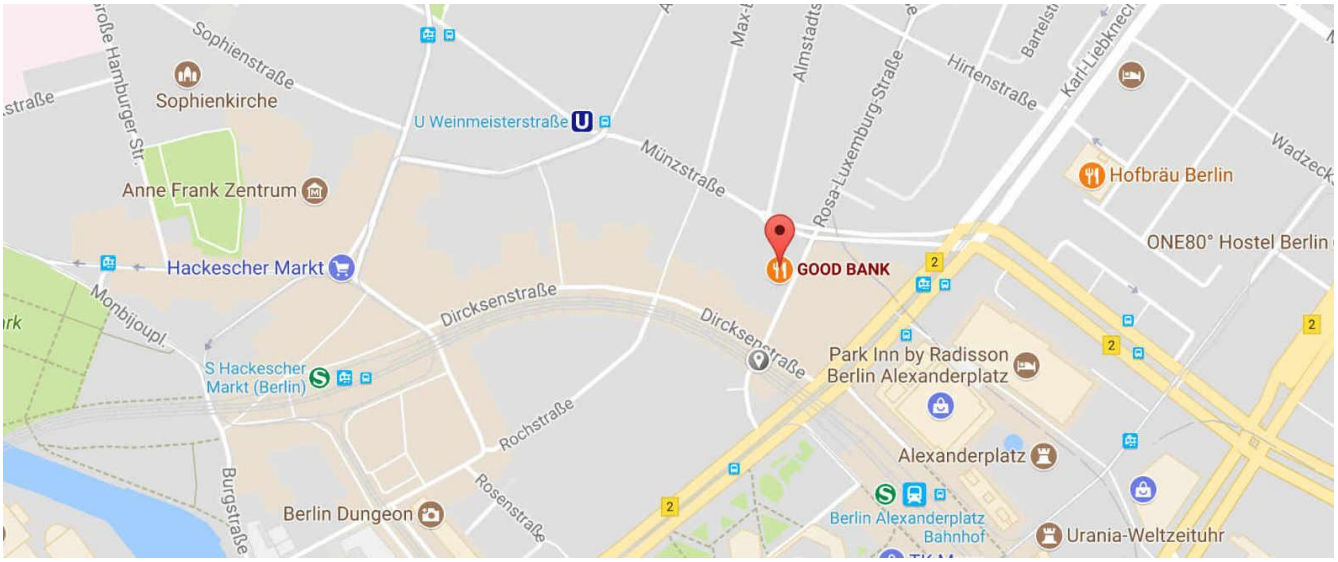
Project Overview

2017 年 3 月にオープンしたサラダバーGood Bank は、「ヴァーティカル・ファーミング（垂直栽培）」という画期的なシステムをインテリアと食材に取り入れ、大きな話題を呼んでいる。
ヴァーティカル・ファーミングとは、垂直に積み上げられたケースの中で行う農法。ガラスケースの中で LED ライトを用いて行われるため、広い畑や日光などを必要とせず、都会の真ん中の、例えばビルの中のような限られた空間でも野菜や果物などを作ることができるのだ。
Good Bank は、このヴァーティカル・ファーミングを研究、提案しているベルリンのスタートアップ企業 Infarm とのコラボレーションで作られた。食事を提供するその場で、使用食材の栽培・収穫が可能なため、流通にかかる二酸化炭素の排出、コスト、エネルギーを抑えることができる。店内にある 3 台のヴァーティカル・ファーミング・モジュールに必要なエネルギーは、エスプレッソマシン 1 台ほどだと言う。
また、店内の壁全体を覆うガラスケースの中で光るピンク色の LED ライトは、近未来的なインテリアのアクセントにもなっている。店内はカウンター席のみ。お客は、このヴァーティカル・ファーミングが映っている鏡の前に座って食事をすることになり、「未来の食事」を試している―という実感がわく。
多種多様なサラダ菜だけでなく、現在はハーブなども栽培。いまはまだ試行錯誤の状況だが、これから世界中に広まっていきそうな、革新的なアイデアだ。

Project Details

1. Type of Business : Restaurant
2. Open Date: 31/03/2017
3. Location: Rosa-Luxemburg-Str.5, 10178 Berlin
4. Size: 55 m² (Kitchen 30 m²)
5. Architect: Marc Paulin

Location Map



（店内内観。ヴァーティカル・ファーミング・モジュール）

（外観。夏場は、路面にロゴ入りのベンチを並べている）

2. BECYCLE Berlin

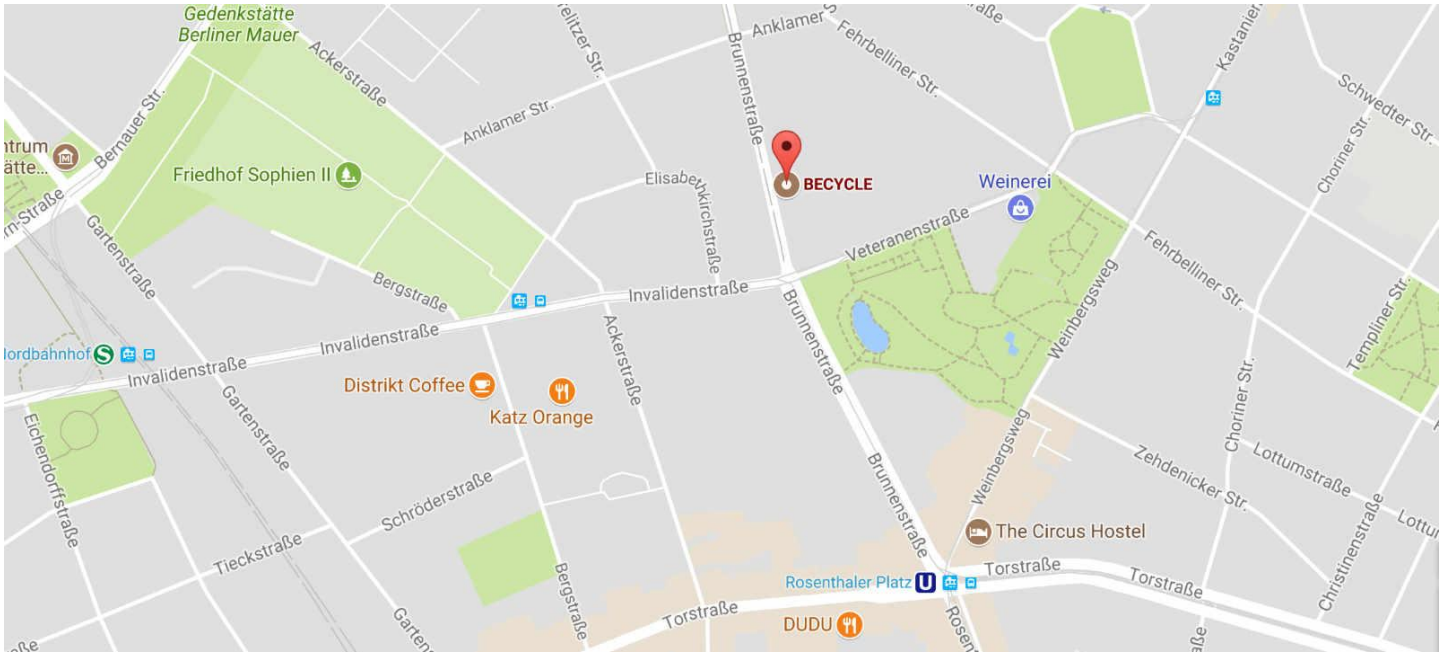
Project Overview

ドイツ初のブティックスタジオとして 2016 年 6 月にオープンした BECYCLE Berlin。
クラブのように照明を落としたブラックボックスの中で、爆音で音楽をかけながらサイクリング・エクササイズを行う新感覚フィットネスクラブ。通りに面したガラス張りの空間にはスムージーなどを提供するヘルシーなカフェ、その横にラグジュアリーなスポーツ用品を販売するブティックを併設し、単なるスポーツジムとの差別化を図る。
個々の空間はパーテーションで区切らず、奥にあるサイクリング・ルームまでが広々とした L 字型の空間になっている。店内を走る太く無骨な配管をあえて剥き出しにした内装は、ベルリンのクラブシーンへのオマージュ。
店の心臓部であるサイクリング・ルームの暗さ、ゴツさを引き立てるように、カフェやブティックスペースは、北欧風の明るく、ナチュラルで居心地のいいインテリアでまとめている。ブティックの棚からロッカーまでを内包するオブジェにはブラッシュドブラスを使用。マットな金の輝きがレンガ壁やコンクリートの床に映え、ラフだが高級感のある空間づくりに成功している。

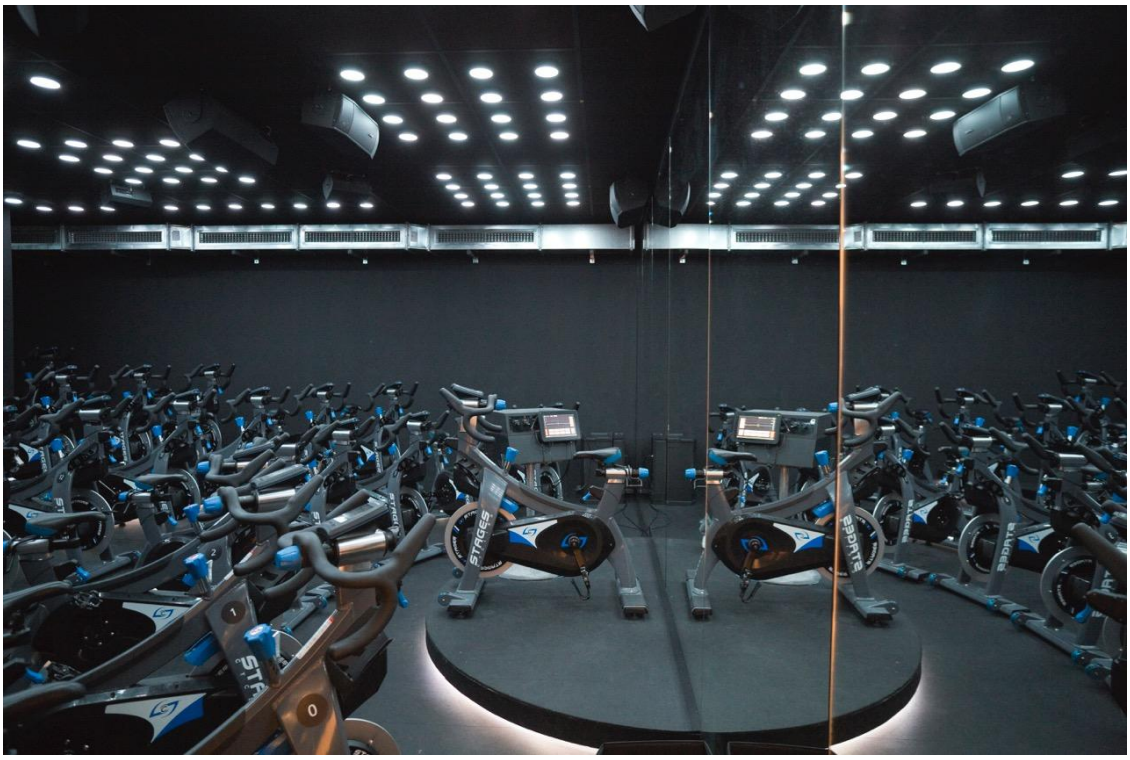
Project Details

1. Type of Business : Mixed-Use
2. Open Date: 30/06/2016
3. Location: Brunnenstr.24, 10119 Berlin
4. Store Concept: Boutique Studio
5. Size: 550 m²
6. Interior Designer / Architect: götz+bilchev Architekten + Lien Tran + DRAA

Location Map



（店内内観。ブティックのブラス製の棚はシャワールーム、ロッカーへと繋がっている。）



（上：クラブ風のサイクリング・ルーム）

3. Benedict Berlin

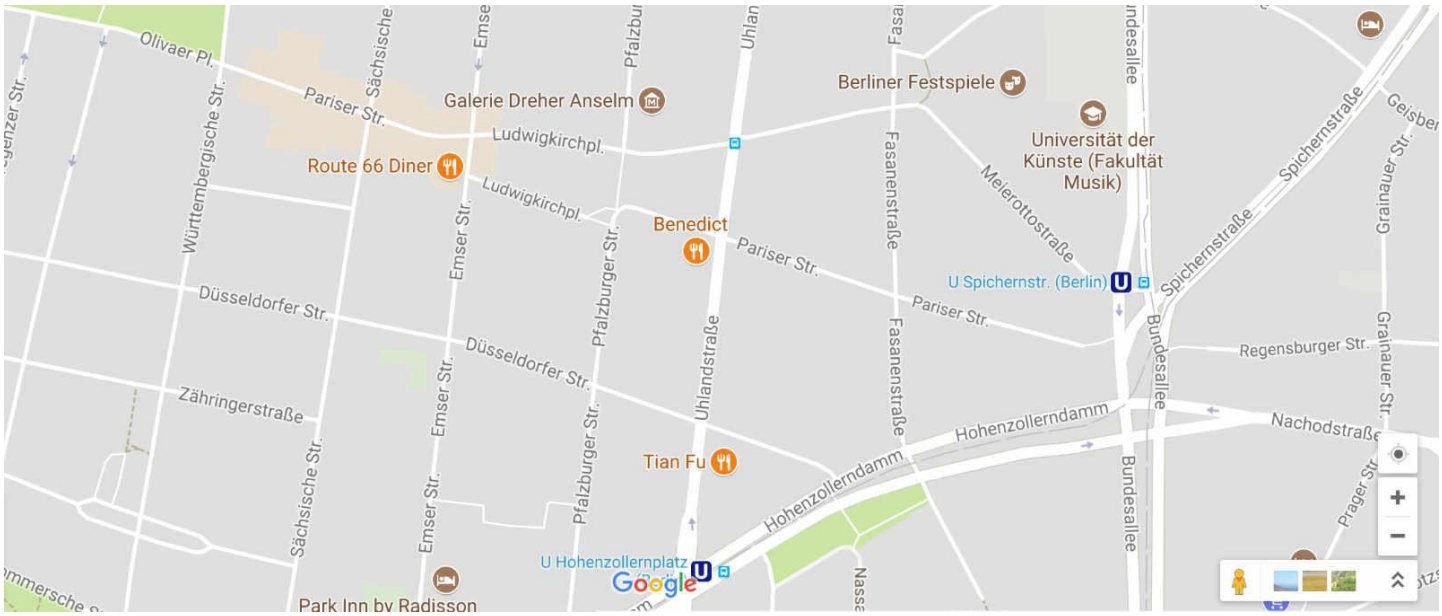
Project Overview

24 時間営業の朝食専門レストラン Benedict。世界各国の朝ごはんを 24 時間営業で提供するーテルアビブ発の超人気レストランが昨年末ベルリンに上陸。
美味しい食事もさることながら、SNS 映えするカラフルで洒落たインテリアも人気を呼んでいる。西ベルリン、高級ブランドのブティックが軒を並べる目抜き通りクーダムから徒歩 10 分ほどの静かな住宅街に位置する Max Brown Hotels の 1 階にある店。ホテルのソーシャル・スペースとしても使われている。
NY スタイルの白いサブウェイタイルに、ホテルオリジナルのジャングル模様の壁紙をアクセントにしたスタイリッシュな空間に、革張りのソファや大理石のテーブルといった、ウィーン・カフェハウス風の重厚な家具を置いたミックス・スタイル。ヘリンボーンフローリングの床や、ネオンサインなどのアクセントも利いている。夜遊び帰りの若い観光客だけでなく、近所の家族連れやビジネスマンまで幅広い客層にアピールするようにと考えた。
レストランで提供していた自家製パンが好評だったため、レセプションのスペースを削って Benedict Bakers というパンの店頭販売も開始するなど、サービスも強化。いまだ連日満席が続いている。

Project Details

1. Type of Business : Restarant / Social Space
2. Open Date: 24/10/2016
3. Location: Uhlandstr.49, 10719 Berlin
4. Store Concept: 24 hour-Breakfast-Restaurant
5. Interior Designer : Alona Eliasi

Location Map



（上：グーテン・モルゲン（ドイツ語でおはよう）の文字が。下：キッチンの目隠しの色ガラスが空間のカラーアクセントにも。）

（下：ジャングル柄の壁紙はホテルのオリジナル。下：カフェハウス風の家具はビンテージもの。）