



日本一のレンガ生産量である北海道江別市に残る、古いレンガ工場を再生したローカル商業施設 E B R I が 2016 年開業。2018 年大きなレストラン（パン＋スイーツ）の退店を機に、小さな商店が並ぶ路地裏のような E B R I 路地「えぶろじ」へ姿を変え、新業態飲食店舗 3 店とともにリニューアルオープンした。

江別は小麦と農作物が豊かな食の宝庫。江別の「食」を、和・洋・中で堪能できる新業態 3 店舗と、既存店舗と馴染みよく構成した。日常使いができる落ち着きと、懐かしさと新しさが同居する飲食空間を目指し、店舗デザインの軸には、レンガ組積造の歴史建築に対し「組む」工法を 3 店舗異なる素材で、それぞれの店舗の特徴を炙り出す素材を選択している。えぶろじの通路空間には、町屋の路地を彷彿させる、屋号入り提灯が連なり、懐かしく現代的な空間を計画した。





江別の名産小麦を使用した天麩羅と江別の日本酒を味わえる、本格日本料理店。



CONCEPT

白木と暖簾と左官の、姿勢正しくフレンドリーな日本料理屋。

食材の鮮度と、美しい食を引き立てるため建材の素材数を限定し単純化している。客席は、寿司屋のカウンターを彷彿させる、滑らかで無垢な白木を、座敷の木造軸組やテーブル椅子に使用。品の良さと親和性のため集成材（ホワイットウッド）とシナを組み合わせた。インパクトのある藍染の大きな暖簾で周囲から閉じつつ、音や気配、匂いを感じる、曖昧で日本らしい「間」



を店舗のファサードに計画した。藍の香りは虫が寄り付きにくい効果がある。

厨房とレジをコンパクトにまとめ、導線が集まる角を左官で丸みを持たせ、人の動きをうながす誘導性と、女性的な優しさの感じる入口を計画。

木造軸組の梁は、各テーブルの境界となる建具を脱着可能な仕様とし、テーブルの配置を臨機応変に変化でき大宴会も行える。柱梁の連続性と白木が神社のような緊張感をつくり、集成材の節目がカジュアルさを感じさせている。



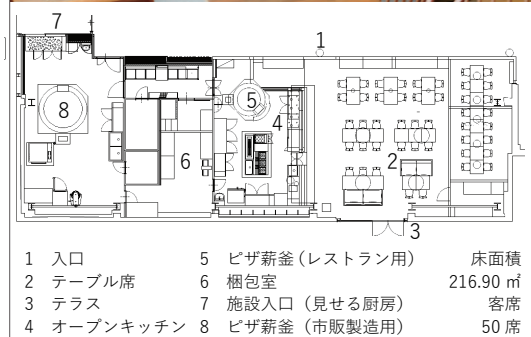
江別小麦と江別野菜を使ったピザを、江別煉瓦で作った特製薪窯で焼くピッツェリア。



CONCEPT

2018 年 5 月発売の江別製粉によるピッツァ専用粉を使用し、江別の野菜やチーズを載せ、江別レンガの薪釜で焼く江別を代表するピザ店。店舗の大部分を、閉業したイタリアンレストランのパーツをそのまま利用しながら、異なるイタリアン店舗へのイメージ転換を行った。

薪を使って焼くことの魅力を伝えるため、大量の薪を見せるストックを用意。焼きたての香りと共に店舗入り口へ歩むファサード壁に薪の連続ストックを配置し



視覚と嗅覚に訴える。

旧工場時代に 2F 床構造に利用していた柱梁材を利用し、ゲート感と、視線の奥への誘導を兼ね、歴史建造物を再編集・再利用している。

レンガの薪釜（8）は、日本一の大きさを誇る。窯が主役であるピザ製造に対し、お客さんが主役であるレストランの客席には、窯のように大きな天然ラタンの照明をオリジナルで製作し、数量を限定することで特等席感を演出している。



江別市大麻で有名なラーメン店をリブランディングしたラーメン屋台カフェ。



CONCEPT

清潔でドライな本格ラーメン屋×オープンでライトな屋台カフェ。

典型的で堅気なラーメン屋ではない切り口を求め、ラードを一切使用せずオリーブオイルのみを利用し、水にこだわったスープを究極とする。次々と新メニューを考案するアイディア豊富な料理人兼オーナーの想像する未来を形にした店舗。

女性客の多い施設の中央に位置するため、女性が入



りやすいカフェテーブル席と飲茶屋台を手前に配置し、ガテン系男性も満足するカウンター席を設けた。こどもが食べやすい小上がり席や、長時間利用のソファ席など、ラーメン屋にはない席のバリエーションを用意。食器に至るまで、インテリアショップの商品のようなデザイン性の高いアイテムをランダムに配置することで席を選ぶ楽しみを増やした。

通常より細い 22 φ の単管をファサードに組むことで、軽さと単純さの表現が、気軽さに寄与している。本格的な熟練した自慢の味と気軽さと歴史あるレンガの組み合わせが、味を連想させる。

