

(株)丹青社 デザインセンター エグゼクティブ クリエイティブディレクター 洪恒夫

第2回：商業施設のコミュニケーションを生み出すデザイン

連載の2回目は、商業施設の空間がテーマです。商業施設は当社がデザイン、制作する領域の一つで、飲食、物販などの店舗やホテルなどの高いホスピタリティが求められる空間があります。その中でも主にレストランやホテルでの飲食施設を中心に長年携わってきたデザイナーである蓮見淳一氏に自身が担当した施設における空間デザインを題材に、ねらった効果を生み出すうえでの工夫や仕掛けなどについて聞きました。

フォーマル×カジュアル

——商業施設は不特定多数のゲストが訪れますが、利用する目的によって求められるコミュニケーションが異なると思います。まずは商業施設をデザインする上でその性格づけやそれに対応するデザインの工夫などについて話して下さい。



事例1：ラグーナバイコート倶楽部 ホテル&スパリゾート MainDining MAROCE (メインダイニング マローチェ)
愛知県の海沿いにつくられた完全会員制リゾートホテルにおけるメインダイニング。絢爛に包まれ、ラグジュアリーな雰囲気をもつレストラン

蓮見 私がデザインを手がけることの多いレストランの事例で紹介します。ハレの場として利用されることが多いフォーマルなレストランでは、ゲストに良い緊張感や非日常感を感じていただくことを意識的に行うことがあります。質の高い本物の材料を用い、色数をおさえて空間全体をまとめた上で、家具の大きさや余裕のある配置などを緻密に設定していきます。床の見える範囲を広くすることで、カーペットや大理石貼が強調され、ラグジュアリーな雰囲気が生まれます。紹介するのは愛知県の海沿いにある、完全会員制リゾートホテル内のメインダイニングです。会員の方だけが使用できる特別感を雰囲気として、どのように演出するかが課題でした。テーブルをゆったりレイアウトし、ゴールドがきらめくスチールパーティションで、プライベート感を確保しました。6.5mという天井高と螺鈿のペンダントライトにより、他のレストランとは一線を画す空間となりました。

一方、カジュアルな空間は、ゲストが日常的に利用したいと思わせる場所として、緊張感を程よく抑える工夫をします。オープンキッチンとすることが多く、



事例2：chiocciol@pizzeria (キオッチョラピッツェリア)
JR秋葉原駅前の大型商業施設に出店。本格的な料理とシェフやウェ이터の躍動感により、本場イタリアの空気感を彷彿させるレストラン

材料は日常的に馴染みのある木材やレンガなどのナチュラル素材を中心に、主張しすぎない空間づくりを心がけます。家具の大きさや配置に配慮し、整然となりすぎず適度な密度を出すことでにぎわい感を演出します。事例としては、JR秋葉原駅前の大型商業施設に出店したイタリアンレストランです。観光客だけでなく、近隣で働く方々が気軽に普段使いできるレストランとしてデザインすることがねらいでした。調理の音や声が客席からもよく聞こえ、ゲストが座ると通路が狭く感じるくらい客席の密度を高めることで、雑多でにぎわいのある雰囲気を生み出し、気軽にお酒や食事を楽しんでいただける居心地の良さを実現しました。

デザインのフォーマル、カジュアルの違いは、かけたコストではなく、利用するターゲットの目的に合わせた空気感を作為的につくり分けていくことだと思っています。

材料&カラースキム

——商業施設のデザインでは材料(素材)やカラースキム(色彩計画)が空間イメージやコミュニケーションを大きく左右する要素となりますが、その点からゲストやユーザーの与える印象等について教えてください。

蓮見 カラー、材料で心掛けているのは、なるべく業態や料理に合わせるということです。中国料理店を例に説明します。日本で中国料理は老若男女の幅広い年齢層から好まれる業態ですが、デザインは和食や洋食に比べて自由度が高く、どのようなデザインの方角にするのが課題となります。1つ目の事例は、会員制リゾートホテル内の中国レストランです。水盤に面したレイアウトを見たときに中国の庭園で見た蓮池を思い出しました。漆黒のカーペットと赤いベルベットを用いたラグジュアリーな雰囲気の空間構成とし、蓮の花をレストランの象徴的なモチーフとしてデザイン要素として取り上げ、壁面の金箔画で表現しました。金箔のゴールドの色や素材には特にこだわり、色温度の低い間接照明(2500K)と相性の良い赤金の金箔紙を選定することで、リゾートホテルにおける日常か

事例3：エクシブ鳥羽 中国料理 翠陽(すいよう)
会員制リゾートホテルの本館水盤廻りにある高級中国料理店。中国格子がモチーフのブラック&ゴールドのハンドタフトカーペットとイスのベルベットのレッド、金箔紙に描かれた水蓮の壁画がラグジュアリーな雰囲気を演出



事例4：銀座アスター目黒テラス店
都心一等地のオフィスビルに出店した中国料理の老舗レストラン。赤&黒とゴールドを、石やガラス、ファブリックやカーペットなどの様々な素材を用いて、エントランス廻りを華やかに演出



らの解放感を演出しました。

2つ目はオフィスビルの低層部に出店したレストランです。ゴールドをイメージする山吹色で店名の「アスター」の花を大胆に表現しました。ゆったりしたソファやディスプレイの「赤」とレジカウンターの大大理石や格子柄の「黒」がコントラストを高め、高級感を演出しています。

2つの事例は場所もオーナーも異なる中国料理店ですが、共通して意図的に選んだのは中国料理の業態イメージとして「黒×赤」とアクセントとしての「ゴールド」です。色使いで中国料理店とわかりますが、それぞれに最適な材料を選択することでその店にふさわしい印象を生み出す工夫をしました。

モジュールとサイズ

——最近はオフィスワークでも机の高さが作業効率に影響することが注目されています。家具、什器のサイズやモジュールについて、身体はもとより心理的な影響も考慮したデザインが増えているように感じています。商業施設としてはどのように考えていますか？

蓮見 商業施設ではイス・テーブルや通路など、セオリーともいえる寸法を自身の経験や既製品の寸法などをもとに細部まで検討します。しかし、例外となるモジュールやサイズを採用したのも数多くあります。それを2つの事例で説明します。

レストランのテーブルの高さは、私が入社したころは700mmがスタンダードでした。しかし、日本人の体形の変化からでしょうか、近年は720~730mmを採用することが増えました。特に疑問は持ちませんでした。あるイタリアンレストランの社長からテーブルの高さと空間のバランスについて質問がありました。数センチでもテーブルを高くすると空間全体が料理主体に見え、お酒を嗜む雰囲気になりにくいのではないかという内容でした。確かにラウンジでのテーブルの高さは低めです。検討の結果、あえて700mmを採用しました。以来、私はさまざまなレストランを訪れるたび、テーブルの高さと配置してある数のバランスをリサーチし、設計に活かすようになりました。ホテルラウン



事例5：浅草ビューホテル THE LOUNGE（ザ・ラウンジ）1Fのロビーに面した和洋折衷のダイナミックなデザインのラウンジエリア。カフェ、バー、そしてレストランとしてもどんな用途でも心地よい寸法を意識してつくられている

ジの事例を紹介します。近年は求められる機能が変わり、従来のドリンクやデザートを提供だけでなく、食事にも適したハイブリッドなテーブル寸法（H600~650mm）を採用するラウンジが増えています。カフェという名のダイニングレストランを普段から使い慣れてきた世代にはこれまでのスタンダードが当てはまらないのかもしれませんが。

レストランのユニークなレイアウト事例を紹介します。カジュアルレストランの事例として前述したイタリアンレストランですが、イタリアの文化に精通したレストランオーナーと目指したのは本場イタリアを感じられるデザインでした。1番のポイントは、レンガ積みでつくられたイタリアの建物をイメージしてつくった意匠柱です。あえて客席の中央につくった柱のために、客席通路とテーブルサイズを縮めることになりましたが、ウェイターが客席の間をぬって料理を届ける姿が、店内に活気を生み出しました。この意匠柱の大きなアーチ造作がイタリアの風情を生み出し、レストランの顔となりました。まさに効率追求とは逆転の発想で性格付けがなされたレストランです。

以上のように規定された寸法を理解し、運営スタッフの使い勝手の良さも考慮した上で、これを守るだけでなく、ゲストに与える印象やお店の情緒的価値づくりも考慮しながらモジュールとサイズを調整していくようにしています。

ライティングの心理操作

——最後に空間コミュニケーションの中でも与える影響が大きい光、照明について聞きます。商業施設をデザインする上で気を配っているライティングデザインにはどのようなものがありますか？

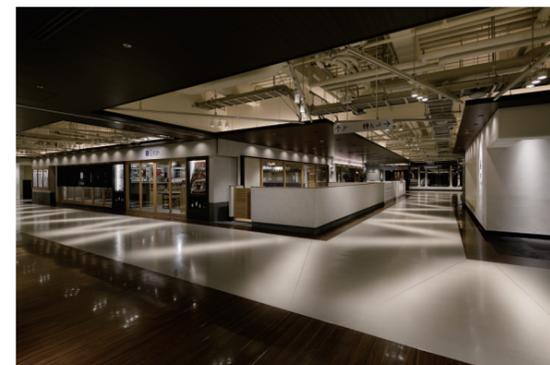
蓮見 私の場合、見せたいデザインの部分を照明効果でより強調する計画をします。強調するためにはメリハリが必要です。照明が当たらない暗い部分を設定するのは勇気が要りますが、あえて暗部をつくることで明部を生かすような対比づくりを心掛けています。全体が暗い印象にならないように、間接照明を用いて

光がやわらかく空間を照らす配慮もしています。そして最後に照明器具で施設運営上、どうしても光量が足りないところだけ、照明器具を加えるようにしています。このように、ていねいに順序だてて照明配置を行うことで、クライアントにとってわかりやすく、設計者としてそれぞれの照明器具の役割を説明できますし、訴求効果の高い照明計画を実現することができます。

グリルダイニングの事例をご紹介します。このレストランで見せたいポイントは薪窯です。薪窯の火を邪魔しないように周りにはあえてスポット照明は控えめとしています。床、カウンターには間接照明で演出を加えながら、シェフの手元にはきちんと照度をとって安全にも配慮しました。こうして明るさの明暗を明快にすることでドラマチックなオープンキッチンを実現しました。



事例6：浅草ビューホテル GRILL DINING 薪火（グリルダイニング マキビ）1Fにつくられた薪窯をもつレストラン。ホテルロビーから薪窯のゆらめく炎が見え、はぜる薪の音がシズル感をドラマチックに演出



事例7：東武百貨店池袋店 DININGCITY SPICE（ダイニングシティスパイス）JR 池袋と直結する東武百貨店内の5フロア、総面積1万1000平方メートル、飲食店が計43店出店する都内最大級の飲食店街。フロア別にターゲットや利用シーンを設定していることが特徴

最後は大型商業施設の飲食店街の共用部の事例です。共用通路は効率よく店舗を配置するための機能的な照明配灯がとかく単調さを生み出します。そこで照明によって、よりにぎわい感を与えるための光の演出を考えました。スケルトン天井を白く塗装して、それを間接で照らすことで天井を高く見せました。配線ダクトを通路に対して斜めに設置し、床に狭い角度でスポットライトを当てることで、斜めの光のラインを強調する空間をつくりました。このように必要照度を確保するだけでなく、本来カタチを持たない光にインテリアデザインによりカタチを与え、デザインの要素として用いることが空間の演出に重要だと考えています。

まとめ

今回は商業施設を訪れるゲストの利用動機にもとづき、どのようにコミュニケーションを生み出し、要求される空気感をつくり出すかなどについて、リアルやカラスキム、モジュールやサイズの決め方、照明による演出などの話を聞きました。施設がもたらすコミュニケーションの効果や印象をデザイン、設計の工夫で最大化できることを聞けたように思います。

さて、今回はがらりと雰囲気を変えて、文化施設における空間デザインについてご紹介したいと思います。



洪 恒夫

㈱丹青社 デザインセンター エグゼクティブ
クリエイティブディレクター
1960年横浜生まれ。武蔵野美術大学卒業
後、丹青社入社。以来ミュージアム、テーマパーク、博覧会、展覧会等の幅広い分野の施設

プランニング、デザイン、プロデュースを手がける。2002年より東京大学総合研究博物館教員を兼務（現職特任教授）し、展示、ミュージアム等の可能性の実践型研究を推進。著書に「展示のデザインアルバム（東京大学出版会）」等がある。

蓮見淳一（はすみじゅんいち）

1991年丹青社入社。現在、同社のクリエイティブディレクター。入社後、専門店やホテルを主に担当。特に飲食店では和洋中と幅広い業態の設計を数多く手がけ、近作では培った知見を活かしてリゾートホテルや大型飲食店街も手がける。数多くの経験と幅広い知識を生かして、エンジニアリングとデザインの融合を目指し、ダイナミックで斬新なラグジュアリーデザインを得意としている。