

THE CONRAN SHOP. T C S .

ORby

RESTAURANT

2023.11.24 Fri Open

2023年11月24日（金）、麻布台ヒルズ タワープラザに「ザ・コンランショップ 東京店」がオープンします。日本国内で7つめとなるこの新しい店には、日本のザ・コンランショップとしては初めて、レストランも併設します。レストランの名前は「ORby（オルビー）」。

約50年前に、今ではあたりまえとなった“ライフスタイル”という概念と、新しい店の形態をイギリスから世界にもたらした、ザ・コンランショップ創業者、テレンス・コンランのミドルネームから名付けました。

約1300㎡というゆったりとした空間で、衣・食・住すべてにおいて、定番でも上質、日常だけど特別と思えるものを、丁寧にお届けしていきます。

住所：東京都港区麻布台1丁目6-19 麻布台ヒルズ タワープラザ 3F

Open日：2023年11月24日（金）

THE CONRAN SHOP TOKYO ザ・コンランショップ 東京店

取り扱いアイテムは、国内外の家具（ヴィンテージ含む）、小物、オーナメント、アート、本、植物、アパレル、ほかに、オリジナルのフードなども展開を予定しています。併設のレストランを含めてワンフロア約 1,300㎡と、国内で一番大きなショップ。木、タイル、左官などテクスチャーのある素材をふんだんに使用し、落ち着いた風通しの良い空間に、「特別な日常」をキーワードに見て吟味した、日本、世界中のものたちを集めお届けします。

【concept】

Curated Everyday

私たちは、選んできました。

毎日の食事を盛る器を、身にまとうシャツを、座っているイスを。

家には、これまでの選択が詰まっています。

日々は一人ひとりの手で選ばれてきたものです。

THE CONRAN SHOP TOKYO は、真摯な眼差しでものに向き合う場所です。

デザイナーによる名作、誰もが目にしたことのある定番品、

生まれたばかりのプロダクト、日本らしい一品。

すべてを網羅しているわけではなく、特別な日常のために必要だと、

私たちが考えるものだけを、日本中、世界中から選び、集めます。

ザ・コンランショップ

1973 年、テレンス・コンランがイギリス ロンドンにオープンしたザ・コンランショップは、世界中から厳選した家具や照明、インテリアアイテム、ギフトに加え、オリジナルのアイテムも多く取り揃えるホームファニッシングショップ。インスピレーションの源や、新しい発見のあるアイテムとスタイリングを通して、日々の生活をより豊かに楽しむことを提案している。日本では、1994 年に 1 号店を東京の新宿パークタワーにオープン、ザ・コンランショップの海外進出の幕開けとなる。現在は世界 4 カ国（イギリス、フランス、日本、韓国）に展開。2022 年 4 月、株式会社コンランショップ・ジャパン代表取締役社長に中原慎一郎（ランドスケープ・プロダクツ ファウンダー）が就任。

web <https://www.conranshop.jp/>

I.G. @ theconranshop.japan

@ theconranshop.daikanyama

ORby Restaurant オルビー レストラン

日本のザ・コンランショップとしては初めて、レストランを併設します。レストランの名前の「オルビー」は、ザ・コンランショップ創業者、テレンス・コンランのミドルネームから名付けました。ヘッドシェフには、「uguisu」「organ」の店主、紺野真氏を迎えます。カジュアルなフレンチをベースにしながらも、現在のロンドンや東京、パリなどの街のレストランの味わいや空気が折衷されたような、ジャンルを限定しないメニューと、自然派ワインを中心に。家の食堂のような気分で気取らず楽しんでいただけるレストランです。

【concept】

Modern Crafted Dining

日本のザ・コンランショップに生まれた、初めてのレストラン。
創業者である、テレンス・コンランのミドルネームから「オルビー」と名付けました。

世界中から良いものを集めてきたザ・コンランショップらしく、
さまざまな都市のエッセンスが料理に詰まっています。決して毎日同じではない、
食材や気候に合わせて、その日らしくお客さまをおもてなしします。

どこか日本ではないところのような、でもとても東京らしい場所のような、
そしてどこか懐かしさを覚えるような。定番でも上質で、日常だけれど特別な、
一品ずつ人の手で仕上げられる料理と、ここに流れる時間をお楽しみください。

紺野 真 (この まこと)

1969年東京生まれ。料理人。

高校卒業後、アメリカに移住。18歳～28歳までの10年間をカリフォルニアで過ごす。大学に通いながら飲食店でのアルバイトを始める。帰国後、カフェやフレンチレストランでサービスをしながらワインを学び、2005年、三軒茶屋「uguisu」をオープン。自然派ワインブームの火付け役的存在の店となる。2011年、西荻窪に2店舗目の「organ」をオープン。独学で重ねた唯一無二の味と居心地の良い空間を求める人で、両店は毎晩賑わっている。

【Press contact】 本件に関するご質問、取材や掲載等のご希望は下記までお問い合わせ下さい

竹形尚子 / daily press
naotakegata@dailypress.org 090-1531-6268 / 03-6416-3201

【General contact】

株式会社コンランショップ・ジャパン 出淵裕美・小泉絵美
press@conranshop.jp