

銀座七丁目に杉田エースの新店舗「GINZA innit」

2021年9月1日（水）防災の日にオープン

1F 長期保存食「IZAMESHI」を使った食事を楽しめる「IZAMESHI Dish」
2F アウトドア＆ライフスタイルアイテムが揃う「upstairs outdoor living」



Photo. Taro Oota

杉田エース株式会社（代表取締役社長 杉田裕介）は、2021年9月1日（水）防災の日に、新店舗「GINZA innit（ギンザ・イニット）」を東京都中央区銀座7丁目にオープンしました。

メインストリートからアクセスの良い「GINZA innit」の“innit”は、英語の「isn't it」の省略形。既存の形式や様式にしばられることなく、もっと自由でフレキシブルな時間の過ごし方、暮らしのあり方を目指します。銀座らしいスマートな居心地を確保しながらも、もっと気軽に楽しく時間を過ごせるスペースを提供したい。そんな思いから、銀座の街並みにすっと溶け込む、透明度と開放感に満ちた空間を作り上げます。

「GINZA innit」の1階には、長期保存食「IZAMESHI（イザメシ）」を使った彩り豊かな料理をお楽しみいただける「IZAMESHI Dish（イザメシディッシュ）」がオープン。産地直送の国産野菜やフルーツなど、素材にもこだわった安心・安全でヘルシーなお料理やお飲み物をご用意しています。日替わりのランチセットや選べるディナーコースに加え、スイーツや自家製酵素ドリンク、厳選した各種アルコール、おつまみにぴったりのアラカルトなど、アレンジをきかせた豊富なメニューを展開します。

2階には、杉田エースが手がけるアウトドアファニチャー「PATIO PETITE（パティオ・プティ）」や防災関連グッズに加え、国内外からセレクトしたインテリア、ガーデン、アウトドアにまつわるアイテムを揃えたライフスタイルショップ「upstairs outdoor living（アップステアーズ・アウトドアリビング）」が入ります。これまでにない新鮮な目線から暮らしに寄り添うアイテムを取り揃えました。

<店舗概要>

名称	GINZA innit (ギンザ・イニット)
住所	東京都中央区銀座7丁目10-1 1・2階
URL	https://ginzainnit.com
開業日	2021年9月1日 (水)
延床面積	1F 88.27坪 (291.80㎡) / 2F 118.64坪 (392.23㎡) 計 206.92坪 (684.03㎡)
設計	スキーマ建築計画
施工	TANK
アートディレクション	Bob Foundation
スタイリング	窪川 勝哉
プロジェクトマネジメント	猪飼 尚司

<店舗構成>

1階名称	IZAMESHI Dish (イザメシディッシュ)
URL	https://izameshidish.com
営業時間	11:00 - 23:00 (フード 22:00 L.O. / ドリンク 22:30 L.O.)
TEL	03-3289-5155

※新型コロナウイルス感染拡大の為、当面の間営業時間は以下の通りとなります。

営業時間 11:00～20:00 (19:30 L.O.)



Photo. Taro Oota

2階名称	upstairs outdoor living (アップステアーズ・アウトドアリビング)
URL	https://upstairsstore.com
営業時間	11:00 - 20:00
TEL	03-3289-5150



Photo. Taro Oota

IZAMESHI Dish (イザメシディッシュ)

長期保存食「IZAMESHI」をアレンジした料理を中心に、非常食を身近に感じられる楽しく、そしておいしいオリジナルメニューを開発しました。産地直送の国産野菜やフルーツなど素材にもこだわり、「IZAMESHI」のオリジナリティー溢れるメニューを展開。ランチ&ディナーはもちろん、ドリンクや軽食など、気軽にお過ごしいただけるオープンな空間を目指します。また、ショップスペースでは、「IZAMESHI」のフルライナップや防災グッズ「MINIM+AID (ミニメイド)」、簡易トイレ「minimLET (ミニムレット)」、手動発電式バッテリー「denqul (デンクル)」などの防災関連グッズも揃います。

<IZAMESHI Dishメニュー> *一部抜粋

長期保存食を使用しながらも、見た目にも美しく、バリエーション豊かなメニューを展開します。

DAY MENU 11:00-17:00 / NIGHT MENU 17:00-23:00 / ALL DAY MENU 11:00-23:00 (終日提供)



DAY MENU

塩豆腐とわかめご飯の和風ライスサラダ 特製白みそドレッシング

IZAMESHI「わかめご飯」をアレンジ。わかめご飯と彩り豊かな野菜、塩豆腐を白みそを使用したさっぱりとした特製ドレッシングでいただく一品。ライス/ライスクラッカー/パンより好きなものをお選びいただけます。

1,430円 (税込)



NIGHT MENU

麻婆豆腐の三角揚げ春巻き (3個)

IZAMESHI CAN「花椒香る麻婆豆腐」をアレンジ。麻婆豆腐の花椒の香りと玄米のモチモチとした食感が楽しめます。揚げ春巻きはお酒とも相性抜群です。

715円 (税込)



NIGHT MENU

鮮魚のグリルガスパチョのアラビアータソース

IZAMESHI「ガスパチョ」をアレンジ。表面はカリッと中はふっくらとグリルした白身魚を、トマトの酸味と甘みが利いたアラビアータソースでいただく一品。

1,650円 (税込)



ALL DAY MENU

季節のフルーツシトラスサバラン

IZAMESHI「ブレンデニッシュ」をアレンジ。ラム酒とバニラ・レモン・オレンジが香るシロップをしみ込ませたデニッシュに、マスカルポーネのカスタードソースと季節のシトラスをトッピングした大人のデザート。

715円 (税込)

IZAMESHI (イザメシ)

杉田エースが開発を手がける長期保存食「IZAMESHI」は、“食べない備蓄食から、おいしく食べる長期保存食へ”をコンセプトに、災害時の非常食としてはもちろん、いつもの食事に一品加えたいとき、旅行やアウトドアシーンなど日常生活におけるさまざまな“いざ”に活躍する、おいしい長期保存食です。2019年12月、長期保存食を日常でも気軽に取り入れてほしいという思いから

「IZAMESHI」をベースに多彩なアレンジを加えたフードメニューやスイーツ、ドリンクを提供する「IZAMESHI Table (イザメシテーブル)」を新宿マルイ本館5階にオープン。2店舗目となる「IZAMESHI Dish」では、産地直送の国産野菜やフルーツなど、素材にもこだわった安心・安全でヘルシーなお料理やドリンクを提供します。 <https://izameshi.com>

upstairs outdoor living (アップステアーズ・アウトドアリビング)

杉田エースが手がけるアウトドアファニチャー「PATIO PETITE (パティオ・プティ)」、や国内外からセレクトしたインテリア、ガーデン、アウトドアにまつわるアイテムを販売するライフスタイルショップ。インテリアグリーンブランド「PIANTA x STANZA (ピアンタスタンツァ)」の商品やグリーンなども取り揃え、防災だけでなく、日常を楽しむためのアイテムが揃います。

<取扱いブランド> *一部抜粋



PATIO PETITE WA Series (パティオ・プティワ・シリーズ)

トラフ建築設計事務所がデザインを手がけ、テーブルからチェアまで全6型(各3色)を展開。コンパクトなサイズ感で、用途やシーンにあわせた自由な組み合わせをお楽しみいただけます。また、各アイテムのフォルムが統一されているため、どんなレイアウトでも全体にまとまりを与えることができるシリーズです。

(2021年9月1日展示販売開始)



Bloomingville MINI (ブルーミングヴィル ミニ)

デンマーク発のインテリアブランド「Bloomingville」より2015年に誕生したキッズライン。子供たちに喜びを与えるユニークでぬくもりのあるアイテムを展開。収納家具や本棚、スツールといったインテリア用品に加え、モビールやトイ、カトラリーなど、贈り物やプレゼントにも最適なベビーグッズが揃います。

(2021年9月1日展示販売開始)



ガーデンアクセサリー

素材の良さを感じるプランターやポット、置くだけでインテリアの鍵になる掃除道具などの日用品に加え、暮らしを豊かにしてくれるアイテムを国内外からセレクトしました。オリジナルブランドのCLOVER (クローバー)をはじめ、D&M DECO (ディーアンドエムデコ)、SERAX (セラックス)、Bloomingville (ブルーミングヴィル)、NORDAL (ノルダル)などのガーデニンググッズも揃えています。

お客様お問い合わせ先: 杉田エース株式会社 TEL 03-3633-5169 URL <https://www.sugita-ace.co.jp>
掲載に関するお問い合わせ先: HOW INC. TEL 03-5414-6405 MAIL pressrelease@how-pr.co.jp