

クリエイター達のこだわりをブレンド。ここでしか味わえない
オリジナルコーヒーとグルメサンドウィッチが楽しめるカフェ
「café 1886 at Bosch」が2015年9月10日 渋谷にオープン！



トランジットジェネラルオフィスが企画と運営を担当する「café 1886 at Bosch」が、自動車機器や電動工具で知られるドイツのグローバルカンパニー「ボッシュ」の渋谷本社1階に、2015年9月10日(木)オープンします。こだわりのコーヒーやここでしか味わえないグルメサンドウィッチを提供し、渋谷駅徒歩5分の場所にボッシュが発信する新しいワーク&リラックススペースが誕生します。

創業年をカフェの名前にした「café 1886 at Bosch」では、ボッシュとして世界初となる本社ビルへのカフェ併設にあたり、100年以上の歴史を持ち、高い技術で「モノづくり」に取り組んできたボッシュの理念に基づき、飲食、空間デザイン、ファッションなどのクリエイター達がコラボレーションしました。

コーヒーは、銀座のコーヒー・ロースター「トリバコーヒー」がボッシュのためにブレンド。毎日飲みたくなるボッシュのオリジナルブレンドや、ラテアートを施したカフェラテ、オリジナルアレンジのフラットホワイトなどをご用意します。肉料理が評判の銀座の隠れた名店「マルディグラ」の和知(ワチ)徹氏が「café 1886 at Bosch」のため考案したグルメサンドウィッチは、ドイツの食文化をアレンジし、具材にあわせたオリジナルブレッドを開発した、ここでしか味わえないメニューです。そのほか、ボッシュ本社のあるドイツ・シュトゥットガルト地方の伝統的なリンゴ菓子アップルキューヘレをアレンジした「バイクドアップルドーナツ&バニラアイス」や、スープ料理フレーデルズuppeをアレンジした「クレープ入りスープ」、ドイツビールやワインなどをお楽しみいただけます。内装デザインは「窪田建築都市研究所」窪田 茂氏が担当。カフェのインテリアとして、ボッシュの初期の代表的な製品である自動車エンジンの点火装置マグネトーなどもカフェのインテリアとして取り入れています。

またカフェでは、FREE WI-FIや電源を完備し、ボッシュの製品を使ったワークショップなども定期的開催予定です。



内観イメージ



グルメサンドウィッチ イメージ



COFFEE

■こだわりのコーヒー

銀座のコーヒー・ロースター「トリバコーヒー」が、今回のカフェのためにオリジナルブレンドを開発。毎日飲みたくなるボッシュのオリジナルブレンドは、ジャーマンブレンドをイメージし、スモーキーでリッチな深煎りの「ダーククロースト」400円と、オーダーごとに1杯ずつハンドドリップで淹れる、香り高く酸味の効いた浅煎り「ライトロースト」500円の2種をご用意。その他、エスプレッソで抽出しラテアートを施した「カフェラテ」450円、オリジナルのアレンジを加えた「フラットホワイト」500円など、サンドウィッチと合うこだわりのコーヒーが味わえます。



ボッシュオリジナルのブレンドコーヒー

FOOD

■ここだけしか味わえない、グルメサンドウィッチ

肉料理が評判の銀座の隠れた名店「マルディグラ」の和知 徹氏がグルメサンドウィッチを監修。ドイツの食文化を和知氏がアレンジし、サンドウィッチの各具材に合う、ライブレッド、ローストオーツブレッドなど良質の素材を使ったオリジナルブレッドを開発。ドイツソーセージのオーバークライナーとマッシュポテト、ザワークラウトをライブレッドで挟んだ「スラバ」850円や、ブラートブルストをポテトを練り込んだポテトブレッドで挟んだ「フランコニア」800円、カレーコーヒーパウダーのスパイスを効かせたハムカツサンド「ウィーン」850円、雑穀やローストオーツで作ったパンでファラフェルを挟んだヘルシーなサンド「ファラフェル」700円など常時4種類を提供。また、「マルディグラ」で人気メニューの「ハーブアンドポテト」をアレンジした、「ハーブフレイバー フライドポテト」650円もご用意。ドイツの食材やエッセンスをアレンジしたここだけでしか味わえないメニューをお楽しみいただけます。



グルメサンドウィッチ「スラバ」



「ソーセージ&バターケチャップ、カレーパウダー」



グルメサンドウィッチ イメージ

■伝統的なドイツの軽食をアレンジしたフードメニューやドイツビール、ドイツワインも充実！

ドイツの定番料理フレーデルズuppeをアレンジしコンソメスープにクレープを入れた「クレープ入りスープ」や、ソーセージやハムなどのアラカルトもご用意。ボッシュの本社があるドイツ・シュトゥットガルトの伝統的なリンゴ菓子アップルキューヘレをアレンジした「ベイクドアップルドーナツ&バニラアイス」650円などドイツのコンフォートフードをカジュアルにお楽しみいただけます。また、ドイツのドラフトビール「レーベンブロイ」600円やドイツワインなどアルコール類も揃えております。



「クレープ入りスープ」



「ベイクドアップルドーナツ&バニラアイス」

INTERIOR DESIGN

内装デザインはカフェや商業施設などを手掛け、数々の賞を受賞している「窪田建築都市研究所」窪田 茂氏がカフェと併設するロビーまで一貫して担当。カフェエリアは「過去」、ホワイエエリアは「未来」をテーマに、過去から未来へのつながりを意識し仕切りのない空間で構成。

ロビーではボッシュの最新技術に触れられる展示スペースとして、ドイツ・レニンゲンにあるボッシュの最先端研究施設と同様、ホワイトやグレーを基調とし「未来」を表現した洗練された空間。カフェエリアは、古材など温かみのあるマテリアルを基調とし、ボッシュの「歴史」をテーマに、工具室のようなモノづくりの楽しさを表現し、カフェのインテリアとして、点火装置マグネーや、パワーツールをはじめ、ホーンやライトなどボッシュの当時のプロダクトをドイツ本国から取り寄せディスプレイしています。



UNIFORM/LOGO

ユニフォーム監修はファッションブランド「マーカ」の石川 俊介氏が担当。昔のヨーロッパのワークスタイルにインスパイアされた、オリジナルのモールスキン生地で作成。カフェのロゴは、親しみやすくシュトゥットガルトの街並みにあるような街頭サインをイメージし、「INSENSE」阿部 浩二氏がデザインを担当しました。

<店舗概要>

正式店舗名：café 1886 at Bosch (カフェ 1886 アット ボッシュ)

住所：東京都渋谷区渋谷3-6-7

JR、東急、京王井の頭、東京メトロ 渋谷駅 東口より 徒歩5分

営業時間：月～金 8:00-22:00(L.O. FOOD 21:00/DRINK 21:30)

土 11:00-22:00(L.O. FOOD 21:00/DRINK 21:30)

日・祝 11:00-20:00(L.O. FOOD 19:00/DRINK 19:30)

電話番号：03-6427-3207 ※9/10より開通

URL：www.bosch-cafe.jp

席数：TOTAL:85席（店内:69席 テラス:16席）

面積：167.53㎡（50.68坪）

Wifi./電源：有

事業主：ボッシュ株式会社

カフェ 企画・運営：トランジットジェネラルオフィス



café 1886 at Bosch ロゴ

Bosch(ボッシュ)の紹介

ボッシュ・グループとその歴史

ボッシュ・グループは、グローバル規模で革新のテクノロジーとサービスを提供するリーディング・カンパニーです。事業は主に、自動車機器を取り扱うモビリティソリューションズ、産業機器テクノロジー、電動工具や家電などの消費財、エネルギー・建築関連テクノロジーの4事業があります。2014年の従業員数は約360,000人*1、売上高は6.9兆円(490億ユーロ)*2でした。ボッシュ・グループは、ドイツ本社(ロバート・ボッシュGmbH)とその子会社約440社、世界約60カ国にあるドイツ国外の現地法人で構成されており、販売、サービス代理店のネットワークを加えると、世界の約150カ国で事業展開しています。コーポレートスローガンである「Invented for life」のもと、人と社会に役立つ革新のテクノロジーを生み出すグローバル企業です。

ボッシュは、1886年に創業者のロバート・ボッシュ(1861～1942年)がドイツ・シュトゥットガルトに設立した「精密機械と電気技術作業場」から始まり、今年で129年目を迎えました。ボッシュの創成期においては、自動車エンジン用のマグネー式低圧点火装置やディーゼル燃料噴射ポンプなど自動車の歴史のマイルストーンとなった製品を生み出しました。また、現代では現在の自動車に欠かせない安全システムとして装備されているABS(アンチロックブレーキシステム)を世界で初めて量産化させるなど、自動車とともに進化した企業です。日本では今から104年前の1911年にその活動を始めました。日本国内に開発、製造、販売の拠点を築き、日本の自動車とともに歩みを進め、現在では日本の売り上げが3,430億円、従業員数は約7,200人に達しています。

*1 2015年4月1日現在 *2公表された2014年の売上高には、現在では完全子会社化されたかつての折半出資の合併会社であるBSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH(現在はBSH Hausgeräte GmbHに社名変更)およびZF Lenksysteme GmbH(現在はRobert Bosch Automotive Steering GmbHに社名変更)は含まれていません。また日本円の売上高は2014年の平均レート(1EURO=140.3円)で計算されています。

本社所在地: 150-8360 東京都渋谷区渋谷3-6-7

事業内容: 自動車機器、自動車制御システム開発支援システム、電動工具、油圧機器、FAモジュールコンポーネント、医療用製剤包装機・検査機、食品・飲料包装機、産業機器、セキュリティシステム(ネットワークカメラ、IP監視システムなど)、業務用音響機器、会議システム等の開発・製造/輸入・販売・サービス

<http://www.bosch.co.jp/>

café 1886 at Bosch 企画・運営: TRANSIT GENERAL OFFICE

「ファッション、建築、音楽、デザイン、アート、飲食をコンテンツに遊び場を創造する」を企業コンセプトに掲げるトランジットジェネラルオフィス。カフェ「Sign」、レストラン「bills」、チョコレートショップ「MAX BRENNER ファストフード「Guzman y Gomez」、死ぬまでに行きたいNYのペイストリーショップ「DOMINIQUE ANSEL BAKERY」を表参道原宿に3店舗オープン。常に話題のスポットを生み出すヒットメーカーとして注目を浴びている。



コーヒー監修:トリバコーヒー

コーヒーのある生活をもっと素敵なものにしたいというコンセプトで開店した、新しいタイプのコーヒー豆専門店。すべてのコーヒーは、店舗2階のロースターにて焙煎をし、開店以来大きな評価を受けている。大阪「ALL DAY COFFEE」のオリジナルブレンドを手がけるなど数々のコーヒーショップのディレクションなども手がけている。



グルメサンドウィッチ監修:「マルディグラ」和知 徹(ワチトオル)氏

銀座の名店「マルディグラ」は骨太で豪快な料理が魅力のフレンチ。なかでも和知徹シェフの代名詞といえば、肉料理。焼いただけ、煮込んだだけという実にシンプルな調理の中に、その素材が持つ滋味を極限まで引き出す技が集約され、素材選びから妥協のないシェフの信念をもつこだわりの店。肉の巨匠が生み出す、豪快かつインパクト抜群のメニューに、リピートするファンも多い。



内装デザイン:「窪田建築都市研究所」窪田 茂(クボタシゲル)氏

1999年、設計事務所などを経て独立。数々の建築、インテリア、空間デザインを手掛ける日本を代表する建築家のひとり。六本木にメルセデスが発信するレストラン、カフェ、バーラウンジ付きショールーム、Mercedes-Benz Connectionを手掛けるなど、数々の賞を受賞。



ロゴデザイン:「INSENSE」阿部 浩二(アベコウジ)氏

数社のデザインプロダクションで、アートディレクション、デザインを担当。2010年に「INSENSE」を設立し、ファッションブランドのアートディレクションやデザイン、WEBデザイン、LOGOデザインなどコミュニケーションデザインを中心に活動するグラフィックデザイナー。



ユニフォーム監修:「マーカ」石川 俊介(イシカワ シュンスケ)氏

2002年、石川俊介がマーカ(marka)を設立。素材選びから縫製、加工に至るまで、洋服作りにおけるすべてのアプローチを日本国内で行う。そんなブランド成立当初に掲げた確固たる精神のもと、古き良き時代から培われてきた職人的ディテールワークに独自のモダンイズムとウィットを盛り込んだメンズウェアを発信し続けている。

