

<平成 27 年 11 月 19 日発表>

## 天神ビッグバンの東の玄関口・天神の新しいランドマークに 水上公園 休養施設に着工！ & テナント決定！

～世界一の朝食を提供する bills とミシュランガイド掲載店 <sup>サイケイツアイ</sup> 星期菜<sup>サイケイツアイ</sup>が出店します～

- 西日本鉄道(株)では、国家戦略特区をトリガーとした福岡市の掲げるプロジェクト「天神ビッグバン」の主要な事業として、平成 28 年 7 月(予定)の開業に向け、水上公園整備・管理運営事業に積極的に取り組んでいます。このたび、公園内に建設する休養施設について、入居テナントを決定し、着工する運びとなりましたので、お知らせいたします。
- 当公園の休養施設は、水上公園の特徴である水辺の気持ちよさや敷地形状を活かすため、屋根上部分を開放したデザインにすることで、公園全体を一体的に利用できる空間としました。水辺の景色を楽しみながら、人々のアクティビティを促進する、新鮮で高質な空間形成を実現します。また、夜間の照明デザインにより、福岡の新しい顔となる魅力的な景観を創出します。
- 全 2 階建ての 1 階部分には、オーストラリアで誕生したオールデイカジュアルダイニング bills が、西日本エリア第一号店としてオープンします。1993 年、シドニーに bills 第一号店がオープンして以来、ニューヨークタイムズ紙で「世界一の朝食」と称されるスクランブルエッグやリコッタチーズパンケーキは、看板メニューとして地元客はもちろん、観光客やセレブリティの間で広く親しまれています。今回の bills Fukuoka は、国内全 5 店舗(七里ヶ浜、横浜、お台場、表参道、二子玉川)に続く 6 店舗目の出店となります。
- また、2 階部分には、星期菜 NOODLE&CHINOIS が出店いたします。星期菜は、ミシュランガイド福岡・佐賀 2014 特別版に掲載された福岡市博多区須崎町の人気店です。香港料理をベースに、経験豊富なシェフが伝統的かつ先鋭的な技法で、日本で長年洗練され愛され続けてきた中華料理の概念を根底から覆す他に類を見ない「フュージョン」(料理の融合)を提供します。
- 公園部分は、整備テーマを「SAILING PARK～世界へ、市民とともに帆をあげて」とし、デザインと賑わいで従来の公園と水辺の空間に新たな価値を生み出します。園内にはイベントスペース、ステージを設けており、これらのスペースを活かして、様々なイベントが行われることを想定しています。
- 当社は、天神ビッグバンの東の玄関口であり、福岡の新しいシンボルとなる当公園の再開発を、福岡・天神のさらなる魅力向上に繋げることで、福岡市のさらなる発展、未来創造の一翼を担いたいと考えています。今後も、「まちに、夢を描こう。」を实践し、新たな価値の創造と魅力あるまちづくりに努めてまいります。

2024天神未来創造  
天神ビッグバン

## ■ 水上公園の概要

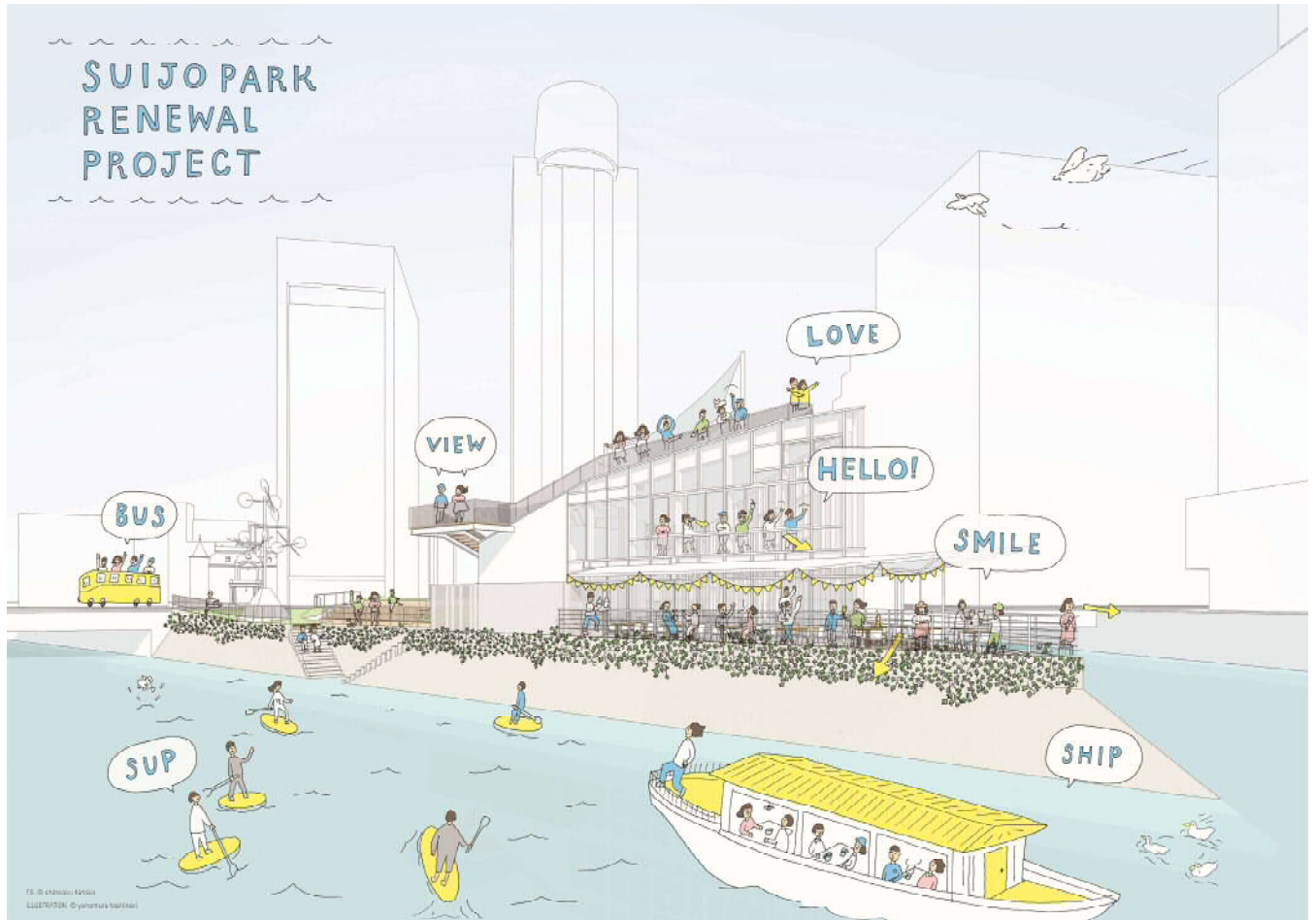
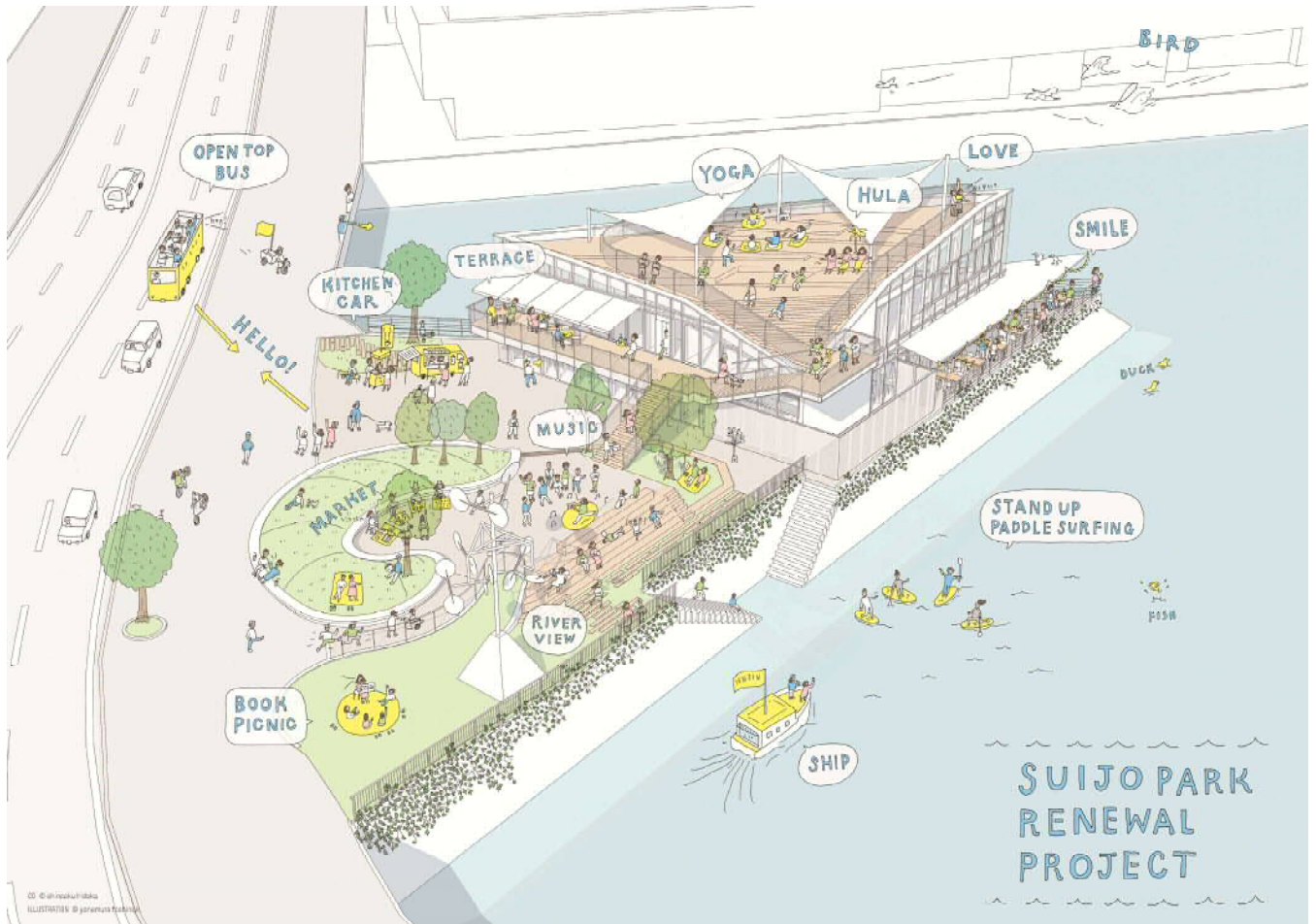
---

(休養施設)

- 【建築主】 西日本鉄道株式会社
- 【設計】 株式会社スピングラス・アーキテクト（福岡市中央区大名 2-11-19）  
リズムデザイン一級建築士事務所（福岡市南区大楠 3 丁目 7-26-10）
- 【照明デザイン】 松下美紀照明設計事務所（福岡市中央区早良区百道浜 3-4-7）
- 【施工】 株式会社松本組（福岡市東区馬出 1 丁目 1 番 19 号）
- 【維持管理】 西鉄ビルマネジメント株式会社（福岡市中央区今泉一丁目 12 番 23 号）
- 【イベント他】 株式会社西鉄エージェンシー（福岡市中央区大手門二丁目 1 番 10 号）
- 【開業予定】 平成 28 年 7 月(予定)
- 【延べ床面積】 626.17 m<sup>2</sup>
- 【施設計画】 鉄骨造 地上 2 階建て
- 【総事業費】 約 3.6 億円
- 【事業スキーム】 福岡市から西鉄が設置管理許可を受け、使用料を支払う。

(公園)

- 【所在地】 福岡市中央区西中洲
- 【所有】 福岡市
- 【敷地面積】 1,236 m<sup>2</sup>
- 【開業年】 大正 13 年(1924 年)
- 【設計】 株式会社エスティ環境設計研究所（福岡市博多区須崎町 12-8）
- 【施工】 株式会社西鉄グリーン土木（福岡市中央区大名一丁目 4 番 1 号）





## 1階 bills Fukuoka



※パースはイメージであり、今後内装デザインに変更が生じる可能性があります。

西日本エリア第一号店として出店する bills Fukuoka は、川沿いの景観を臨みながらゆったりと食事を楽しめる、“解放感あふれるクリーンで居心地の良い空間”が特徴。

エントランスで人々をあたたかく出迎える緑のつたう緑廊を抜けると、世界中から集められたデザインやアート、ユニークで温もりのある照明など、ビル・グレンジャーが1つ1つこだわり抜いて選んだインテリアに囲まれた、スタイリッシュかつリラックスしたダイニングスペースが広がります。植物に囲まれたテラスでは、水面を吹きぬける自然の風、温かな木漏れ日を感じながら、ゆっくりと流れるひとときとフレッシュなお料理をお楽しみいただけます。

サイケイツアイ

## 2階 星期菜 NOODLE&CHINOIS



気軽に立ち寄れるカジュアルな空間



大切な時間を過ごしたい、モダンな空間

※パースはイメージであり、今後内装デザインに変更が生じる可能性があります。

天神に中国料理の新しい風を巻き起こす、星期菜 NOODLE&CHINOIS が始動します。URBAN ESCAPE～すこしだけ都会の雑踏を離れて、水上公園という素敵な場所でゆったりと食事を愉しむことをテーマとし、ナチュラル／エイジング材などを利用したリゾート感あふれる演出で、都心にありながらリゾート感のあるモダンチャイニーズとして、眺望と空間デザインで時間と場所を忘れられるレストラン空間を創造します。

二つのゾーン特性で選べる空間構成とします。公園側には気軽に立ち寄れるカジュアルな空間を、また、建物の突端側には大切な時間を過ごすためのモダンな空間を提供します。

## <出店店舗>

首都圏以外で初出店

# bills

## bills Fukuoka

公式ホームページ: <http://bills-jp.net/>

オーストラリアのレストランー ビル・グレンジャー氏の手掛けるオールデイカジュアルダイニング bills。そのリラックスしたスタイルと新鮮な素材の味を活かしたシンプルな料理は、世界中のヘルスコンシャスで流行に敏感な人々から支持されています。

日本のみならず、シドニー・ハワイ・ソウルとグローバルに展開を続ける bills。日本国内一号店の bills 七里ヶ浜を筆頭に、自然が感じられる開放的で心地よい空間作りを重視した店舗展開が特長です。

bills Fukuoka では、窓の外に水辺を臨むロケーションを活かしたビル・グレンジャー氏プロデュースのゆっくりと時間の流れるスペシャルな空間で、東京では行列必至の人気メニューをお楽しみいただけます。

### 主なメニュー



©Petrina Tinslay

『オーガニックスクランブルエッグ w/トースト』  
scrambled organic eggs and toast

ニューヨークタイムズなどの様々なメディアで、“世界一の卵料理”と評された注目の一品。

この料理がビル・グレンジャー氏に“エッグマスター”という称号を与えました。スクランブルエッグの概念を覆します。



©Petrina Tinslay

『リコッタパンケーキ w/フレッシュバナナ、ハニーコムバター』  
Ricotta hotcakes, fresh banana and honeycomb butter  
レオナルド・ディカプリオが好んで、映画の撮影の合間に、

毎日のように食べるに訪れたという一品。  
ハニーコムバターをパンケーキの上に乗せるスタイルの先駆けとなり、その後シドニー中のカフェが取り入れたほどです。



©Petrina Tinslay

『パブロバ w/ポーチドルバーブ、ローズウォータークリーム』  
brown sugar pavlova,

vanilla poached rhubarb and rosewater cream

英国王室のエリザベス女王にもふるまわれた、女王お墨付きの bills のパブロバ。オープンで焼いたメレンゲの上に、ローズウォータークリームとルバーブを盛り付けた、赤色が印象的なフォトジェニックなスイーツ。オーストラリアの伝統的な焼き菓子を bills 風にアレンジしたデザートです。



©Petrina Tinslay

『エッグホワイトオムレツ

w/シュリンプ、スプリングオニオン、サルサロッサ』  
ginger cured prawn and spring onion egg white omelette,  
spiced salsa rossa

ニコール・リッチーなどのハリウッドセレブが取り入れている、高タンパク質・低脂肪の食事の一例として注目されている卵白のオムレツ。メレンゲを焼いて作るので、食感も、食べた後のお腹も軽く、とてもヘルシーなメニューです。



## <出店店舗>

サイケイツアイ

# 星 期 菜 NOODLE & CHINOIS

運営会社ホームページ: <http://imd-a.jp/>

香港屋台をイメージした博多区須崎町の CHINESE KITCHEN 星 期 菜 は、口コミで話題が広がり3ヶ月先まで予約が取れない人気店です。中華料理の古典に学び、素材を活かした現代の香港料理をベースにした料理は各方面から高い評価を得ており、ミシュランガイド福岡・佐賀 2014 特別版にも掲載されました。遠方から通うお客様も多く、同業他店舗のシェフからも注目される店舗です。星 期 菜 NOODLE & CHINOIS は、他に類を見ない新しいカテゴリーの中華料理を、水上公園の眺望を楽しみながら、ゆったりとお楽しみいただける場所を提供いたします。

## 主なメニュー

ランチは、ヌードルをメインに、人気店の味を気軽に、楽しめます。



糸島産白ネギと  
自家製チャーシューのスープソバ



海老と蒸し鶏のフォー  
シンガポール風



成都風 担担麵



パプリカとシーフードの  
オイスターソース仕立て



スチームヌードルと香味野菜  
イクラ添え



牛ロースと空芯菜のチャーミン  
香港風

ディナーは、香港料理をベースにした、今までに感じたことのない「料理の融合」を楽しめます。



蒸し蟹の爪オブラート包み  
香草と共に



干しアワビの土鍋煮  
季節野菜と共に



活ホタテの香り焼き  
グリーンペッパーとおこげを添えて

この件に関するお問い合わせは、西鉄お客さまセンター(Tel0570-00-1010)まで

## ふくおか会館敷地有効活用事業の優先交渉権者の決定について

平成26年11月28日に公募を開始した「ふくおか会館敷地有効活用事業」の事業者の選定について、事業者選定委員会の審査結果を踏まえ、以下のとおり優先交渉権者を決定したので報告します。

- 1 優先交渉権者 WSNグループ
- |       |            |                   |
|-------|------------|-------------------|
| ・代表企業 | 渡辺地所株式会社   | 福岡市中央区天神一丁目12番14号 |
| ・構成員  | 住友不動産株式会社  | 東京都新宿区西新宿二丁目4番1号  |
| ・ 〃   | 株式会社西日本新聞社 | 福岡市中央区天神一丁目4番1号   |

### 2 優先交渉権者の提案内容

- 用途 賃貸オフィスビル（地上7階、地下1階）
- 年間借地料 341,300千円（事業者が県に支払う地代）
- 東京事務所賃料 44,988千円（県が事業者を支払う建物等賃料）
- 施設全体の計画
  - ・ 皇居等の周辺環境に配慮するとともに、「大川組子」による繊細な縦横格子を表現するなど、福岡の伝統を取り入れた外装計画
  - ・ 外構の床材に博多織をモチーフとする縞模様のパターンを用いるとともに、植栽には福岡県の県木であるツツジや県花であるウメを用いるなど、福岡に由来する素材や形態を使用
- 主な県のPR方法
  - ・ 「明太子」や「もつ鍋」など福岡県産の食材を利用した飲食店を誘致し、「食の都ふくおか」を発信
  - ・ 西日本新聞社と連携して、福岡県の観光、伝統的な祭事、物産など福岡県の魅力をPRし、福岡の知名度向上や県産品の消費拡大を図る。

### 3 選定委員会の開催経緯

- 平成26年11月7日（金） 選定委員会開催（公募要項等の決定）
- 平成27年8月11日（火） 選定委員会開催  
（書類審査を行い、8事業者を3事業者に絞込み）
- 平成27年9月2日（水） 選定委員会開催  
（3事業者に対するプレゼンテーション審査）
- 平成27年9月29日（火） 選定委員会が優秀提案者等を選定し、県に報告

### 4 今後のスケジュール（予定）

- 基本協定の締結 平成27年12月
- 建物の解体工事 平成28年 1月～11月
- 新築工事 平成28年11月～平成30年6月
- 東京事務所の移転 平成30年 7月



## ふくおか会館位置図



### 【事業の概要】

建物の老朽化が進み、かつ敷地が低利用である「ふくおか会館」について、安全管理上の問題及び土地有効活用の課題を同時に解決するため、70年間の定期借地方式による敷地の有効活用を図ることとし、公募型プロポーザル方式により本事業を実施する民間事業者を選定する。

### 【物件概要】

- 物件の所在及び面積
  - ・所在地 東京都千代田区麹町一丁目12番1
  - ・面積 2,469.74㎡(約750坪)
- 現在の用途
  - ・用途 ホテルふくおか会館及び県東京事務所
  - ・規模 地上4階地下1階、延床面積4,556.54㎡、ホテル客室数84室
  - ・建築時期 昭和54年3月(築36年)

### 【事業者選定委員会について】

事業内容が多岐にわたる本事業の公募要項の検討や提案書の審査に当たり、大学教授、不動産鑑定士などの専門的知見を有する外部有識者の意見を反映させるため、本委員会を設置