

DANDELION CHOCOLATE

伊勢外宮うみやまあひだミュージゼ店

所在地／三重県伊勢市本町20-24 設計／PUDDLE moyadesign

築94年の建物を通して クラフトマンシップを表現

三重・伊勢神宮の外宮参道の入り口に建つ旧逓信省宇治山田郵便局。1923年に吉田鉄郎氏の設計によってつくられたこの建物を、古来から日本で培われてきた「知恵や技が紡ぎだす衣食住のホンモノ」を発信する施設「うみやまあひだミュージゼ」としてリノベーションするにあたって、カフェ機能を担う「DANDELION CHOCOLATE」はオープンした。

店内は、できる限り新たな要素を増やさずに、解体途中で現れたレンガ壁や小屋組み、無垢材を使用したフローリングなどを丁寧に補修し、再利用している。また、特徴的な意匠の木製建具を深い色で再塗装し、建物の魅力を更に引き出した。「DANDELION CHOCOLATE」の顔とも言えるカウンターは、「ファクトリー&カフェ蔵前」を髣髴とさせつつも、地域の人々や気候になじむ空間を目指し、地元産の伊勢

杉を使用。伊勢神宮の伊勢杉を扱うメーカーが加工している。

「うみやまあひだミュージゼ」のイベントや展示用スペースでもあるイトインスペースの中央には、四畳分の畳の小上がりを設けた。外宮前ならではの文化的なイベントの利用を想定すると共に、幅広い年齢層の来店も考慮した座席スペースとして機能させることを意図している。

DATA

設計：PUDDLE 加藤匡哉 moyadesign 羽場友紀 平辻里佳
設計協力：原研計画／マルゼン 山宮重次 照明計画／モデュレックス 吉田良輔 服飾照明 家具／MOBLEY WORKS
施工：アンドエス 赤井文浩
工事種別：内装のみ 部分改築
床面積：119.5㎡/143㎡（うち厨房17㎡）
工期：2015年xx月xx日～xx月xx日
総工費：5150万円／解体撤去費100万円 サイン40万円 内装製作費2000万円 空調設備費390万円 電気設備費370万円 給排水衛生設備費200万円 厨房設備費1000万円 照明器具費300万円 家具什器費750万円

営業内容

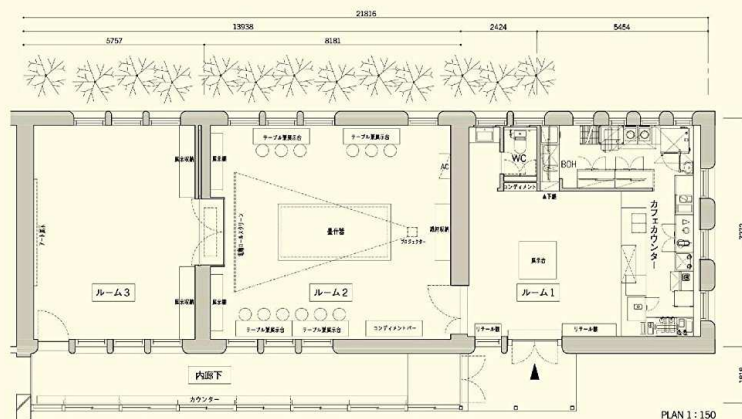
開店：2016年12月22日
営業時間：午前10時～午後5時
定休日：なし 電話：(0596) 63-6631
経営者：ダンデライオン・チョコレート・ジャパン㈱ 堀別清治
従業員数：パスタ11人（うちパート・アルバイト9名）
ベスリー2人（うちパート・アルバイト1名）
客席数：30席
主なメニューと単価（税別）：サンフランシスコ・デ・マコリス70%（ドミニカ共和国）、カボン70%（グアテマラ）各1200 ブラウン・バットフライト630 チョコレートバフ420（伊勢外宮前店限定） イセホットチョコレート630（伊勢外宮前店限定） ヨーロピアンホットチョコレート530

主な仕上り材料

外装：既存サッシ補修塗装
床：既存土間研ぎ出しクリップ塗装 既存フローリングサンダー掛けの上クリア塗装 オーク無垢材フローリングOP
欄干：既存補修
壁：PB下地AEP 既存補修AEP 既存レンガケレン補修の上クリア吹き付け塗装 合板下地伊勢杉羽目板貼りクリア塗装
天井：既存補修AEP
家具：伊勢杉貼り オーク材貼り ファブリック張り
什器：カフェカウンター／伊勢杉 脚板
照明器具：LEDスポットライト LEDダウンライト LEDシームレスライン



1. 店内奥のギャラリースペースをつなぐ中庭下のスタンディングカウンターには、地元産の伊勢杉の角材が使用されている
2. 中庭から見た外観。建物は、旧逓信省宇治山田郵便局だった当時の面影を残している
3. 物販スペースをイトインスペース方向に見る。解体途中で現れた丁寧に補修したレンガ壁に、チョコレートでクラフトマンシップを伝えるボードを設置した
4. 四畳分の小上がりを設けたイトインスペースは、イベント用や展示用の空間としても機能する
5. デイスプレイ什器越しにカウンターを見る。腰部分に使用した地元産の伊勢杉は、伊勢神宮の資材を扱うメーカーにより加工された



撮影／太田拓実