

東天紅上野本店

TOH-TEN-KOH

No. 05-039-2015作成

新築
飲食／集会場

発注者	東天紅	カテゴリー	A. 環境配慮デザイン B. 省エネ・省CO ₂ 技術 C. 各種制度活用 D. 評価技術／FB			
設計・監理	KAJIMA DESIGN		E. リニューアル F. 長寿命化 G. 建物基本性能確保 H. 生産・施工との連携			
施工	鹿島建設		I. 周辺・地域への配慮 J. 生物多様性 K. その他			

地域貢献を目指した都市型複合飲食店

創業以来 50 年におよび上野・池之端に本店を置く「東天紅」の隣接地への建替え計画。既存店舗は解体されマンションが建設される。

東天紅上野本店は、宴会場、レストランに加え、チャペルを含む婚礼施設が積層する複合飲食施設で、中間階（4階）には建物全体の調理を行う集中厨房を持つ。建築・構造・設備のエンジニアリングを統合し、複雑なプログラムを解決している。

敷地は不忍通りを介して不忍池に面し、遠方には東京スカイツリーを望む好立地。この眺望を最大限に生かす外観デザインとしている。

■設計方針①:「周辺環境との調和」

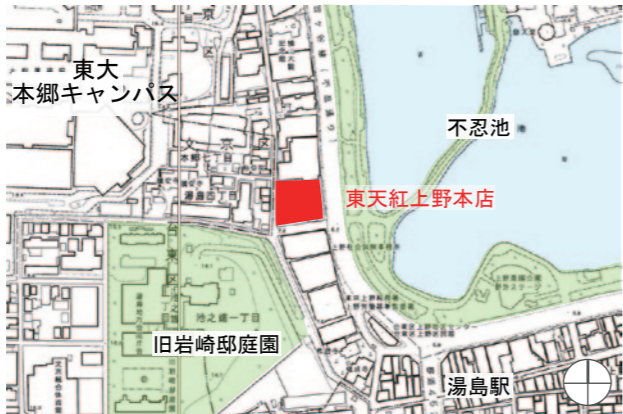
周辺との調和を感じさせながら、新たな本店として地域に愛される上野・池之端のシンボルとなる外観デザイン。三層構成の外観とし、老舗店としての風格、街並みとの連続性、上野・湯島駅方面からのランドマーク性を持たせつつ、不忍池・スカイツリーへの眺望を最大限に享受し、かつ内部の様々なアクティビティが表出するデザインとしている。



コージェレーションシステム



不忍池越しの全景



案内図

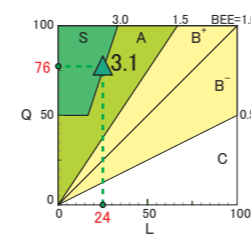


夜景

■設計方針②:「環境・省エネ」

コージェレーションシステムを核とした熱源構成とし、排熱を空調と給湯に有効利用することで、LCC、LCCO₂の削減に寄与した。また、冷却水の高温差送水が可能な節電型ジェネリックを採用することで、電力デマンドの抑制を狙った設備計画としている。また、ジェネスマートによるCGS発電電力の弾力的な有効利用を可能とし、雑用水利用における原水の多重化（厨房排水・雨水排水）、災害時に緊急用の飲料ろ過装置として機能する雨水利用設備の採用などにより、非常時における建物機能の継続性を確保している。

建物データ	省エネルギー性能	CASBEE評価
所在地	PAL削減 49 %	Sランク
竣工年	ERR (CASBEE準拠) 68 %	BEE=3.1
敷地面積	LCCO ₂ 削減 55 %	2010年度版自己評価
延床面積		
構造		
階数		



大規模厨房の設備計画

4階集中厨房において「調理作業に応じた明快な厨房ゾーニング」と「外調機と厨房排気FANの台数制御、INV制御」との融合により、計48通りの作業パターンに対応可能な厨房換気の制御システムを構築し、厨房換気に係るエネルギー消費量の大幅な削減を実現した。

■設計方針③:「快適で良質な空間」

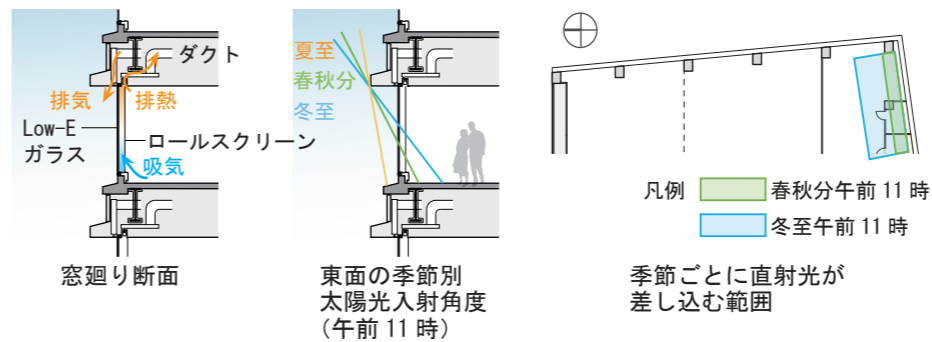
眺望と快適性を実現するファサード

不忍池に面する東面のファサードは、窓を外壁面から下げることで直接光を制御し、ロールスクリーンボックスを利用したペリメータ排気を行うことで、眺望と解放感、良好な温熱環境を確保したフルハイトの窓廻りを実現した。

ロールスクリーン降下時には、Low-e ガラスとロールスクリーンの間の日射熱を吸引し、ダクトにて排出することで、窓廻りの日射負担を大きく低減した。

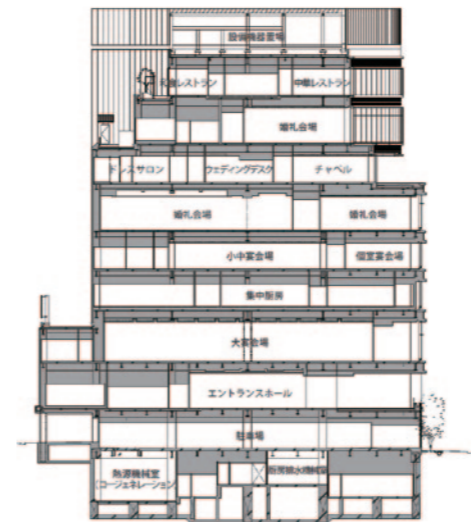
直接日光が入り込まないファサード

外壁面から窓を下げることで、宴会場や婚礼会場の利用の多い 11 時前後において 1 年を通して室内奥まで直接光が入り込まないように配慮した。



■断面構成

4Fに集中厨房を設けることにより、異なる用途・サイズの諸室を立体的に配置。通常利用時のみならずメンテナンス時においても優れた利便性を確保している。



レストラン	: 9F
婚礼会場	: 8F
チャペル他	: 7F
婚礼会場	: 6F
宴会場	: 5F
集中厨房	: 4F
宴会場	: 3F
エントランス・カフェ	: 2F
駐車場	: 1F
機械室・後方諸室	: B1F

設計担当者

統括：丹羽雄一／建築：丹羽雄一、浅野剛弘、藤田勝浩、小池健、富岡品／構造：黒川泰嗣、瀧正哉、藤井啓樹 / 設備：川崎克巳、村田和也、小川健次、長嶋尚喜
／インテリア：姫井新（㈱イリア）／外構：小池孝幸（㈱ランドスケープデザイン）

主要な採用技術 (CASBEE準拠)

- LR1.3. 設備システムの高効率化（冷温水、冷却水の高温差送水）
- LR1.3. 設備システムの高効率化（コージェレーション設備を設置、発電時の排熱を空調設備と給湯設備に有効利用）
- LR1.3. 設備システムの高効率化（厨房系統の外調機と排気FANに対し台数制御とINV制御を実施）
- LR1.3. 設備システムの高効率化（大宴会場、婚礼会場、レストラン系統に全熱交換器付外調機を採用、CO₂制御を実施）
- LR2.1. 水資源保護（節水型器具を積極的に採用、厨房排水と雨水排水の再利用）
- LR3.3. 周辺環境への配慮（厨房排気系統に高効率脱臭フィルターを採用）



4F：集中厨房レイアウト



9F：レストラン



7F：チャペル



6F：婚礼会場



2F：カフェ