

平成28年2月9日
東海旅客鉄道株式会社
ジェイアール東海不動産株式会社



「ナゴヤ セントラルガーデン」への割烹蕎麦處「神谷 名古屋」の出店について

名古屋市千種区高見の「ナゴヤ セントラルガーデン」（事業主体：ジェイアール東海不動産株）の商業施設に、この秋、地元愛知県出身でミシュランガイド一星を獲得した神谷昌孝氏の割烹蕎麦處「神谷」が、名古屋に初めて出店しますのでお知らせいたします。

「ナゴヤ セントラルガーデン」は、有名シェフのお店が集まるエリアとして、今後もより多くのお客様にご愛顧いただける魅力的な「街」を目指してまいります。

1. 新店舗名

「神谷 名古屋」

2. 開業時期

平成28年11月（予定）

※営業開始日等の詳細は、決まり次第、ジェイアール東海不動産株よりお知らせします。

3. お店の特徴

・「神谷昌孝氏のお店が、東京以外で初出店」

東京でミシュランガイド一星を獲得（※）した「乃木坂 神谷」など東京都内で3店舗を構え、多くのファンを持つ「神谷」。

店主の神谷昌孝氏は愛知県幡豆（はず）郡（現在の西尾市）出身。キャリア50年の神谷氏が、東京以外で初となる店舗を地元愛知に出店し、趣向を凝らした日本料理を提供します。

※『ミシュランガイド・ジャパン』に2009年～2014年掲載

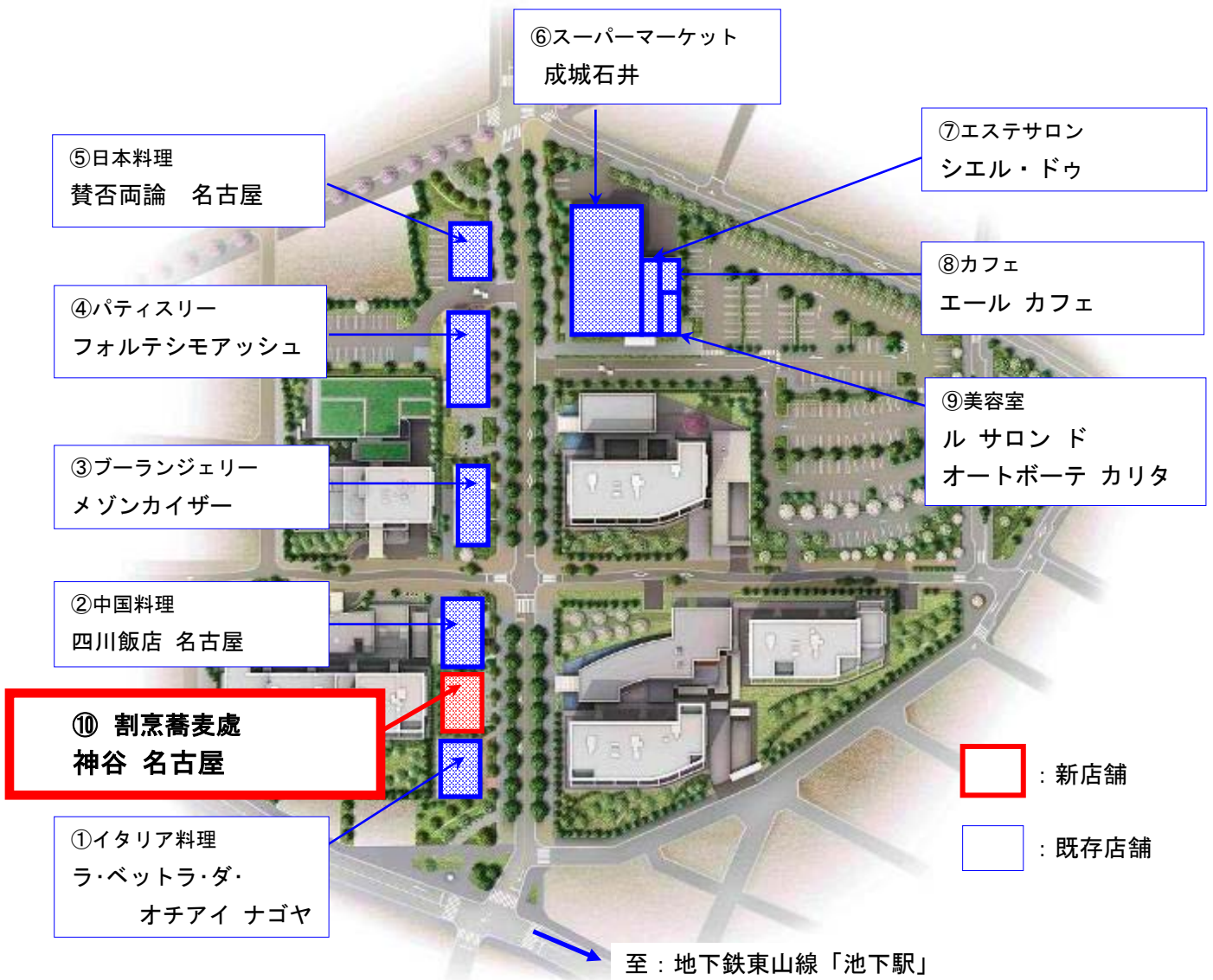
・「打ち立てのおいしい蕎麦を日本料理と共に」

上質で新鮮な食材を贅沢に使った伝統的な懐石料理に、蕎麦・寿司を組み込んだ神谷流「懐石くずし料理」が堪能できます。神谷氏自ら産地に足を運び、こだわって厳選した自慢の蕎麦粉をお店で打ちます。打ち立ての手打ち蕎麦は細く繊細で、日本料理との相性も抜群です。

・「時間を忘れる空間」

店舗デザインは、ザ・ペニンシュラ東京や相田みつを美術館を手掛けた橋本夕紀夫デザインスタジオが担当。建物の中央に取り込んだ中庭は、どの席からも楽しむことができ、オープンキッチンにすることで舞台を見ているようなライブ感をお楽しみいただけます。接待やお祝いの席など、大切な人とゆっくりと楽しい時間をお過ごしください。

【別紙1】配置図



(「神谷 名古屋」外観イメージ)



(「神谷 名古屋」客席及び中庭イメージ)

※ イメージであり、実際の建物とは異なる場合があります。

【別紙2】店舗のご案内

○「神谷 名古屋」(運営主体 有限会社かみや)

伝統的な懐石料理の中に、蕎麦や寿司を組み込んだ“懐石くずし”を確立した日本料理界の重鎮、神谷昌孝氏による「神谷 名古屋」。上質な空間と時間を、一期一会の料理とともに堪能していただけます。

席 数：42席 (カウンター・テーブル・個室)

建 物：鉄骨造・平屋建て

○神谷昌孝氏の略歴

1947年 愛知県幡豆郡幡豆町 (現在の西尾市) 生まれ。

1962年 名古屋の奥座敷・定光寺の「千歳樓」で修業。

1968年 新宿「柿傳」など数々の名店で修業。

赤坂の「きくみ」で料理長就任。

1988年 独立、「赤坂たけがみ」開業 (現在閉店)。

1995年 日本料理「乃木坂 神谷」開業。

2004年 割烹・蕎麦處「銀座 神谷 木挽庵」開業。

そば処たけがみ「一轍そば」開業。

テレビや雑誌等をはじめ、調理師専門学校の特別講師としても活躍。

「乃木坂 神谷」は『ミシュランガイド・ジャパン』(一つ星)にも掲載 (2009年~2014年)。

