

2008年2月15日

株式会社 FOUR SEEDS FOODS EXPRESS

感度の高い大人の知的好奇心を満たし、心くつろげる空間へ !!

(株)FOUR SEEDS FOODS EXPRESS が運営する  
「ハートランドビール」のコンセプトショップ

「HEARTLAND」(東京・六本木ヒルズ内)

2008年3月7日(金)リニューアルオープン !!

乃村工藝社の小坂竜氏による内装デザインのリニューアルで、さらに落ち着いた大人の空間に  
スタンディングスペースに加え、食事と会話をゆっくりと楽しむラウンジスペースを新設  
1つのフロアで、系統の異なる2つの音楽を流す新しい空間づくり

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区南青山 社長:浅野秀則)のグループ会社で、「KUA`AINA  
(クア・アイナ)」などカジュアル業態の外食事業を運営・展開する株式会社 FOUR SEEDS FOODS  
EXPRESS(フォーシーズ・フーズ・エクスプレス)(本社:東京都港区南青山 社長:齊藤竜太郎)では、  
「ハートランドビール」のコンセプトショップ「HEARTLAND」(東京・六本木ヒルズ内)を、2008年3月7日  
(金)にリニューアルオープンします。

2003年4月、「HEARTLAND」は、「ハートランドビール」の“原点”である六本木6丁目の地に、現代の  
都市生活者や街の新しい近隣者の方たちが常連となり、集い・出会い・語り合う「Neighborhood Bar」とい  
うコンセプトのもと、六本木ヒルズ開業と同時にオープンしました。「ハートランドビール」だけではなく、料  
理、サービス、デザイン、アート、音楽などの要素(コト)をお客様に提供することで、商品コンセプトである  
「素(そ・もと)~モノ本来の価値の発見」と「双方向のコミュニケーション」を体験していただける場として、  
人気を博してきました。

オープン5周年を機に行う今回のリニューアルでは、これまでのコンセプトを踏襲しながら、料理や内  
装、音楽の演出、などを変化させ、より直感的にコンセプトを感じていただける大人の空間、時間をお客  
様に提供していきます。

料理メニューは、フォーシーズグループのメニュー開発・食材調達・店舗オペレーションのノウハウを生  
かし、一層質にこだわり、内容を充実させていきます。約30種300円~2000円のメニューを、気軽にお  
楽しみいただけるスタイルで提供します。

内装は、2003年のオープンも手がけた乃村工藝社の小坂竜氏自身によってリニューアルします。  
「HEARTLAND」の象徴的なグリーンの積層ガラスのトップを採用したメインカウンターと、マホガニー材の  
アイランドカウンターは残し、これまではキャンバスをイメージした白が基調でしたが、今回は店内全体を  
ウッド調のダークブラウンと黒を基調としたデザインにしています。ブランド名「HEARTLAND」の由来であ  
る“心のふるさと「大地」”を感じる落ち着いた大人の空間を演出しています。

スタンディングスペースに加え、新たに設けられるラウンジスペースにおいては、ベンチシートや4人掛けのテーブル席を配し、お酒だけではなく料理をテーブルに置き、着席した状態でゆっくり食事と会話をお楽しみいただけるようになります。約20～30名の収容が可能なこのスペースはパーティーなどの貸し切りにも対応し、3ヶ月先の予約まで随時受け付けていきます。また、DJブースをスタンディングスペースとラウンジスペースの両方に設け、スピーカーなど音響設備を整えることにより、1つのフロアでありながら各スペースで異なる音楽を流すことによる空間演出を可能にしました。スタンディングスペースでは主にハウス系のような心と体が弾む音楽、ラウンジスペースでは落ち着いてゆったりと会話の楽しめる音楽、など各スペースのスタイルに相応しい音楽で演出します。

また、これまで好評いただいていた店内アート展示のリニューアル後第1回目は、今年生誕50周年を迎えるポップアーティスト「キース・ヘリング ポスター展」をオープンより約2ヶ月間開催します。

「HEARTLAND」の前身「ピアホール ハートランド」は、1986年に六本木6丁目にオープンし、「ハートランドビール」と多彩な料理メニューで楽しさやおいしさを提供しただけではなく、アートギャラリーとしての利用や音楽、演劇、パフォーマンスイベントを開催するなど文化発信装置としても異彩を放ち、絶大な支持をいただきました。再開プロジェクトの始まる1990年までの4年間に延べ50万人を超えるお客様に足を運んでいただくなど、「ハートランドビール」の提案する価値を共有するファンは着実に広がりました。

そして、2003年の六本木ヒルズ開業とともに「HEARTLAND」として蘇り、オンとオフを切り替える「場」、ネットワークの「場」、知的な好奇心が刺激される「場」を提供し、「ハートランドビール」のコンセプトを伝えるとともに、スタンディングバーの先駆けとしてトレンドを創ってきました。

今回のリニューアルにより、「HEARTLAND」のコンセプトに共感するお客様の満足度をさらに高め、今後も様々な提案により感度の高いお客様の知的な好奇心を刺激する店舗づくりをしていきます。

\*

(株)FOUR SEEDS FOODS EXPRESSは、(株)フォーシーズのファストフード事業部を分社化し、2005年10月に設立しました。(株)フォーシーズが蓄積してきた様々なノウハウをグループ会社の強みとし、業態特性やお客様ニーズに合わせたサービスの提供、新業態やイベントなどの企画開発・運営を積極的に推進しています。

「HEARTLAND」の運営においては、“新たな発見”を求めて店舗を訪れる感度の高いお客様にご満足いただけるモノ・コトを、試行錯誤を繰り返しながら提供してきました。今後は、「HEARTLAND」の運営によって蓄積される情報・ノウハウなどを、フォーシーズグループによる時代の半歩先をリードした新たな展開などへ生かしていきたいと考えています。

## 「HEARTLAND」リニューアルポイント

### 料理メニューの充実

(株)フォーシーズのメニュー開発・食材調達・店舗オペレーションのノウハウを活かし、厳選した素材を使用した料理メニューを充実させます。また、「HEARTLAND」の店舗特性に合わせ、気軽にお楽しみいただけることができるスタイルで提供します。

(メニュー例)

|                     |             |                       |                      |
|---------------------|-------------|-----------------------|----------------------|
| ・フランチフライ【S/L】       | 300 円/500 円 | ・日替わりピンチョス            | 2 種 500 円/4 種 1000 円 |
| ・チキンウイング            | 400 円       | ・日替わりオードブル            | 400 円～600 円          |
| ・チーズナチョス            | 800 円       | ・オードブルセット             | 2000 円               |
| ・特製ソースの<br>ロースカツサンド | 1000 円      | (ピンチョス 4 種/オードブル 3 種) |                      |

### 内装デザインは、著名デザインディレクター乃村工藝社の小坂竜氏

商業建築の世界で幅広くアートディレクション、デザインに携わる小坂氏は、2003 年のオープン時においても内装デザインを手がけており、今回のリニューアルも小坂氏によるものとなります。

### ウッドと黒を基調に落ち着いた大人の空間へ

ウッド調のダークブラウンと黒を基調にしたデザインとしており、これまでのキャンパスをイメージした白から一新して、ブランド名「HEARTLAND」の由来である“心のふるさと「大地」”を感じるシックで落ち着いた大人の空間になります。

### スタンディングスペースに加え、ラウンジスペースを新設

今回は新たにラウンジスペースを設け、会話と料理をゆっくりとお楽しみいただけるようになります。また、このスペースは約 20～30 名を収容することが可能であり、貸し切りパーティーにも対応しています。

### 仕切りの無い1つのフロアで、流れる2つの異なる音楽

「HEARTLAND」は仕切りの無い1つのフロアですが、スタンディングスペースとラウンジスペースそれぞれに DJ ブースを設け、音響設備を整えることにより各スペースで異なる音楽を流すことが可能になります。

### アート展示第 1 弾:キース・ヘリングのポスター展を実施

「HEARTLAND」では、2003 年のオープンより、「ハートランドビール」のコンセプトである「素(そもと)～モノ本来の価値の発見」をテーマにした様々なジャンルのアート、映像、音楽を約 2 週間ごとに入れ替え提供してきました。リニューアルオープン後の約 2 ヶ月間はアート展示第 1 弾として、1980 年代ニューヨークのアートシーンを席卷したポップ・ドローイングアーティストであり、今年生誕 50 周年を迎えるキース・ヘリングのポスター展を実施します。通常営業の中で、この期間はキース・ヘリングの作品ポスターが壁に展示され、彼にまつわる音楽なども流します。企画終了後は、これまでのように別の展示内容に入れ替えていきます。

## 「ハートランドビール」プロフィールと商品概要

1986年、「ハートランドビール」は「ピアホール ハートランド」のハウスビールとして生まれ、オープンから六本木地区の再開発プロジェクトが始まる1990年まで、わずか4年間に延べ50万人ものお客様に足を運んでいただきました。「ハートランドビール」や多彩な料理メニューだけではなく、様々なジャンルのアートに触れる機会を提供することにより、「ピアホール ハートランド」そのものが文化発信装置として多くの人々をひきつけたのです。それは「ハートランドビール」のコンセプトを、体験を通して伝える「場」であり、コンセプトに共感いただける多くのファンの方々との関係を築く「場」でした。そして、「ハートランドビール」は、“人から人へ伝えられるブランド”として成長を続け、2007年まで14年連続で対前年プラスの販売実績となっています。

### 商品概要

- |          |  |
|----------|--|
| (1)商品名   | ハートランドビール  |
| (2)品種    | 500mlびん、330mlびん、樽詰生7L、15L  |
| (3)コンセプト | 「素(そ・もと)～モノ本来の価値の発見」<br>流行や権威や既存の価値観に左右されることなく「モノ本来の価値に気付く、発見する、自分にとっての本物を追求する」という考え方。   |
| (4)ネーミング | 「HEARTLAND「心」と「大地」」<br>心のふるさとであり、ほっとしたときに戻るところ。ビールがもっている自然で素朴なさわやかさ。   |
| (5)味覚    | 「麦芽100%、アロマホップ100%、生ビール」<br>厳選された麦芽とアロマホップのみを使用。素材の良さをそのままに、苦味をおさえた自然なテイストと澄んだ香味、素直な味わい。   |
| (6)デザイン  | 「樹と大地」<br>樹と大地のつくりだす空間をデザイン。国際的に高い評価を受けているニューヨーク在住(発売当時)のクリエイター、レイ吉村氏によるデザイン。ニューヨークの画家ラジャー・ネルソン氏の描いたイリノイ州の穀倉地帯の風景をもとにしたもの。<br>「ガラスの素材を生かしたエンボスびん」<br>ニューヨークの沖合いに沈む、200～300年前のヨーロッパからの沈没船から発見された、ラベルのないエンボスびんからヒントを得たもの。ボトルのカラーに日本で初めてエメラルドグリーンを採用。 |

## 小坂 竜(こさか りゅう)氏プロフィール

---

1960年東京都生まれ

武蔵野美術大学造形学部建築学科卒業

A.N.D / 乃村工藝社 (エグゼクティブクリエイティブディレクター)

### 【経歴】

2001年：XEX ATAGOYAMA(東京)

2002年：TORAFUKU - 大かまど飯寅福(東京)

2003年：玉川高島屋S C新南館(東京) / HEART LAND Roppongi hills(東京) /  
OTOTO - 音音(東京)

2004年：六雁(東京) / WITH THE STYLE Fukuoka(福岡) / marunouchi OPAQUE(東京)  
/ the hump(東京) / FLAXUS(奈良)

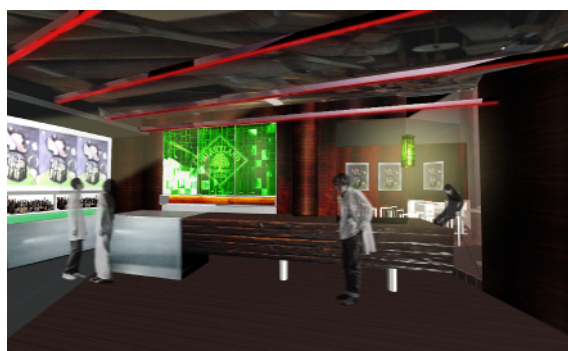
2005年：MANDARIN ORIENTAL TOKYO(東京) /  
PUB CARINAL MARUNOUCHI(東京) /  
THE GARDEN ORIENTAL SOSHUEN- 蘇洲園・(神戸) /  
Boutique JEWEL CHANGES(東京)

2006年：ECULECTUCA, FLAXUS(東京) / Yoshimura - よし邑(東京) /  
THE HOTEL JUBAN(東京)

2007年：Shin-Marunouchi Building

## 「HEARTLAND」 店舗イメージ

---



## 「HEARTLAND」 概要

---

|          |  |
|----------|--|
| 所在地      | 東京都港区六本木 6-10-1 六本木ヒルズウエストウォーク 1F              |
| TEL      | 03-5772-7600                                   |
| 営業時間     | 17:00 ~ 翌 4:00(L.O3:30)<br>営業時間はリニューアル前と異なります。 |
| オープン日    | 2003 年 4 月 25 日                                |
| 店舗面積     | 約 50 坪   |
| 収容人数(席数) | スタンディングスペース:約 80 人、ラウンジスペース:32 席               |

## 株式会社 FOUR SEEDS FOODS EXPRESS 会社概要

---

|      |  |
|------|--|
| 社名   | 株式会社 FOUR SEEDS FOODS EXPRESS<br>(フォーシーズ・フーズ・エクスプレス) |
| 所在地  | 〒107-0062 東京都港区南青山五丁目 12 番 4 号                       |
| 電話番号 | 03-3409-0800(代表)                                     |
| 代表者  | 代表取締役 齊藤竜太郎  |
| 創立   | 平成 17 年 10 月 1 日                                     |

関連親会社 株式会社フォーシーズ  
(ピザラ/柿家館/TO THE HERBS/寅福/銀座有季銚/銀座天あさ/天ぶら天青  
/吉祥庵/ソバキチ/シャトーレストラン ジョエル・ロブション/ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション/ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブションなど)

マスコミの方のお問い合わせ先

株式会社フォーシーズ マーケティング本部  
宣伝企画部(川上・新宅)

〒107-0062 東京都港区南青山 5-12-4 全葉連ビル7F  
TEL 03-3409-6057(直通) FAX 03-5466-7239