

2025 年 6 月 17 日

安田不動産株式会社

報道関係各位

愛され続けたフランス菓子店 「Occitanial」

2025 年 6 月 29 日（日）トルナーレ日本橋浜町にオープン！

安田不動産株式会社（所在地：東京都千代田区、代表取締役社長：安田 守）は、まちづくりを推進する日本橋浜町エリアに所在する「トルナーレ日本橋浜町」1 階において、株式会社 Anje の運営する「Occitanial（オクシタニアル）」が 2025 年 6 月 29 日（日）にオープンすることをお知らせいたします。

■ Occitanial について



Occitanial は 2008 年に 1 号店を出店し、その後 2014 年からは水天宮前に東京本店として移転オープンしました。伝統的なフランス菓子に高い技術力と感性が加わったケーキや焼き菓子を中心に、オープン当初から数多くのファンを魅了し続けてきました。



＜(株)Anje 代表 中山和大シェフ＞

2012 年よりクラブハリエのシェフとして腕を振るい、2015 年より Occitanial のシェフとして活躍しています。

クーブ・デュ・モンド・ド・ラ・パティスリーでの日本代表チームキャプテンとしての準優勝をはじめ、数々の賞を受賞しています。

（詳細の賞歴は後述をご参照ください）

「中山和大シェフコメント」

幼少期に初めてお菓子を作り家族に喜んでもらった嬉しさや、ショーケースで色鮮やかに輝くケーキの数々に目を奪われ、ドキドキワクワクした、そんな自分自身の経験をお客様にも体験してもらえるお店づくりを目指します。人それぞれのハレの日を特別なお菓子で彩ることをお手伝いさせて頂けたら幸いです。



＜Occitanial のケーキ＞

本場で研鑽を積んだパティシエによるスイーツは、見た目の美しさも味わいも高い評価を受け、東京本店では開業から 10 年間、地域に根ざし長年愛されてきました。

写真はハリネズミのケーキ「エリソン」。愛らしいハリネズミを模したプティガトーです。シェフのこだわりが詰まった美しい造形は、食べるのがもったいなくなってしまうほどの一品です。

日本橋浜町は、下町の情緒と都会の利便性が共存するエリアであり、隅田川沿いの美しい景観や、緑豊かな街並み、多彩な商業店舗を有する活気ある街へと進化しています。そんな日本橋浜町にオープンする「Occitanial」は、日本橋浜町に住み、働き、訪れる人々の、日常のおやつから贈り物、ハレの日のケーキまで、“本物”でありながらも親しみやすい存在として、地域に根ざして、皆様をお迎えします。売り場とキッチンが一体となった店舗のため、近隣にお住まいの方に向けたイベントや、数々のデザートやパフェのご提案など、Occitanial と日本橋浜町ならではの、“ここにしかないもの”をぜひお楽しみください。

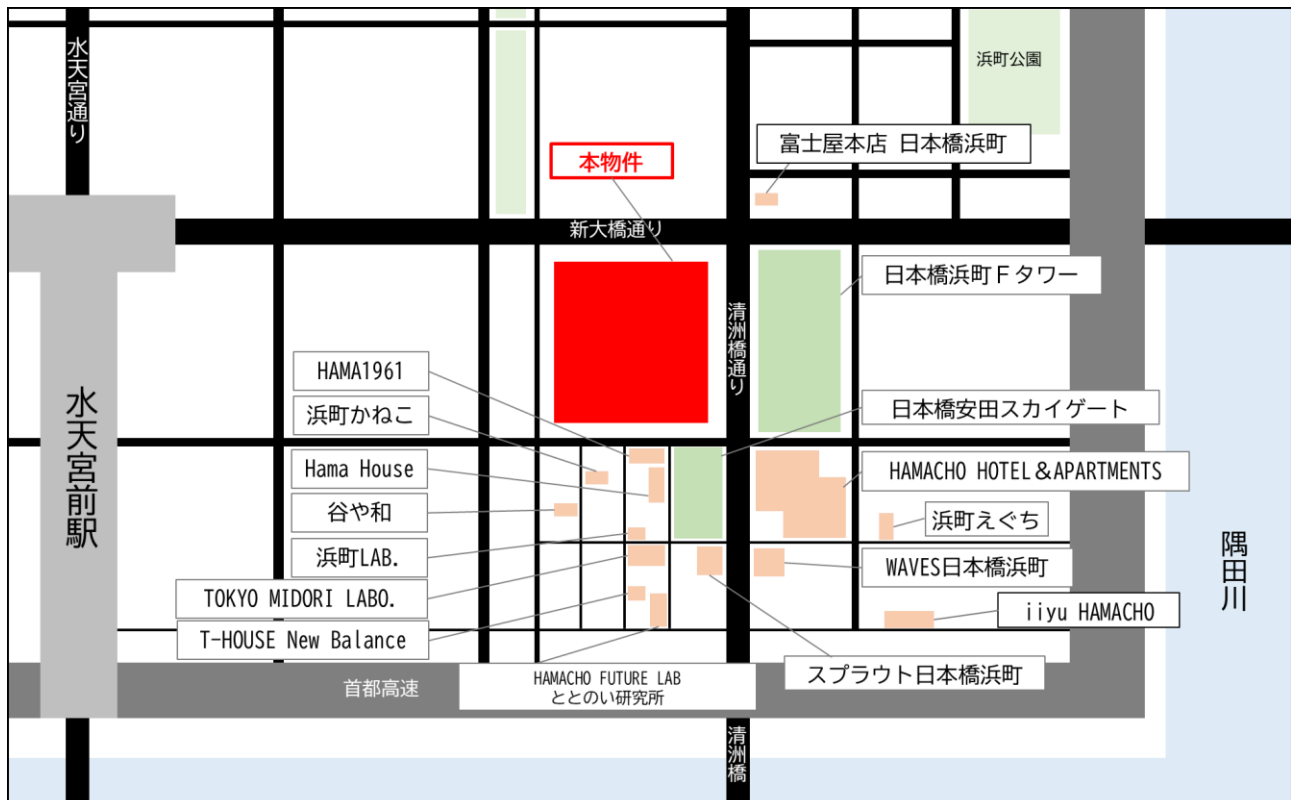
■当社の日本橋浜町のまちづくりについて

当社は、日本橋浜町において、“住み続けられ、働き続けられるまちづくり”を目指し、「日本橋浜町 F タワー(1997 年竣工)」、「トルナーレ日本橋浜町(2005 年竣工)」等の大型オフィスビルや住宅を開発し、2015 年から、エリアの差別化を図るため、まちづくりコンセプトを“「手しごと」と「緑」の見えるまち”と定め、日本橋浜町でしか体験できない路面型店舗を継続して開発誘致しています。大規模再開発(面開発)ではなく、中小規模開発(点開発)にて路面型店舗を開発誘致することで、エリアの魅力や活力の向上を図ってきました。2015 年度開業の「浜町かねこ」(飲食店)「谷や和」(飲食店)「富士屋本店日本橋浜町」(飲食店)に始まり、2019 年には、新しい文化・コミュニティを創出する場として複合施設「HAMACHO HOTEL&APARTMENTS」(ホテル、賃貸住宅、飲食店)、2020 年には「T-HOUSE New Balance」(物販店)、2022 年には「Shingle O hamacho」(飲食店)、2023 年には「HAMACHO FUTURE LAB/ととのい研究所」(サウナ、事務所)、2024 年には「浜町えぐち」(飲食店)、2025 年には「iiyu HAMACHO(HAMANOYU えど遊)」(公衆浴場、賃貸住宅)の開発等を行いました。これらの取り組みにより、地域住民やワーカーの生活拠点となるだけでなく、国内外から多くのゲストを迎え入れることに繋がっています。

これらのハード面の開発と並行して、まちの賑わいづくりに資するソフト面の取組みも行っています。地元住民(地域)や就業者(企業)との関係構築や交流促進を図るため、2015 年に浜町マルシェを立ち上げ、2017 年に地域交流拠点「Hama House」を開発し、情報交換や新たな繋がりをつくるイベントも開催しています。2020 年 4 月に地元町会、商店街及び地元企業等とともに立ち上げた「一般社団法人日本橋浜町エリアマネジメント」は、2022 年に都市再生推進法人の指定を中央区から受け、現在 41 者にて組織しております。

今後も、これらの中小規模の点開発(ハード面)と多様な地域活動によるエリアブランディング(ソフト面)を一体的に継続することで、日本橋浜町の個性あるまちづくりにより、地域住民や就業者の交流やまちに対する愛着を醸成させるだけでなく、多様な人が訪れたい魅力的なまちづくりを目指して推進して参ります。

■ 日本橋浜町まちづくりマップ



■ 日本橋浜町における当社のハード面の取り組み



+



■店舗概要

店 舗 名 : Occitanial (オクシタニアル)

住 所 : 東京都中央区日本橋浜町三丁目 3 番 1 号 トルナーレ日本橋浜町 1 階 (102)

営業時間 : 11 時～18 時 (定休日) 水曜日

交 通 : 東京メトロ半蔵門線「水天宮前」駅 徒歩 5 分

都営新宿線「浜町」駅 徒歩 6 分

東京メトロ日比谷線「人形町」駅 徒歩 7 分

都営浅草線「人形町」駅 徒歩 8 分

■中山和大シェフ 賞歴

2007 年 ジャパンケーキショー大型工芸部門金賞

2008 年 クープ・デュ・モンド・ド・ラ・パティスリー国内予選 A 部門準優勝

2008 年 トップオブパティシエ アメ細工とアントルメ部門優勝

2008 年 アジアペストリーチームコンテスト 優勝

2010 年 クープ・デュ・モンド・ド・ラ・パティスリー国内予選 A 部門優勝

2011 年 クープ・デュ・モンド・ド・ラ・パティスリー仏本選 日本代表 4 位

2014 年 クープ・デュ・モンド・ド・ラ・パティスリー国内予選 A 部門優勝

2015 年 クープ・デュ・モンド・ド・ラ・パティスリー仏本選 日本代表チームキャプテン準優勝

2016 年 クープ・デュ・モンド・ド・ラ・パティスリーアジア大会ゲスト参加

2021 年 FIPGC ワールド トロフィー オブ ペストリー アイスクリーム チョコレート 2021 チーム JAPAN 優勝

2023 年 FIPGC ワールド トロフィー オブ ペストリー アイスクリーム チョコレート 2023 チーム JAPAN 監督 総合 3 位

＜リリースに関するお問い合わせ先＞

安田不動産株式会社 経営企画部 担当：藤岡（ふじおか）

TEL 03-5259-0517 FAX 03-5259-0532

＜本件に関するお問い合わせ先＞

安田不動産株式会社 開発第三部 担当：豊田（とよた）、栗田（くりた）

TEL 03-5259-0516 FAX 03-5259-0533