

EIBUN
Tsuboya

EIBUN Tsuboya

沖縄そば屋<EIBUN>が手掛ける新店舗 2024年秋オープン

STUDIO COCHI ARCHITECTS、宮城陶器 など、沖縄の気鋭のクリエイターが参画



3つのスタンドが並ぶ。左から3名テーブル、1名テーブル、2名テーブル。 Photo : Nanako Ito

沖縄県那覇市壺屋にて、ニュースタイルの沖縄そばをを展開する EIBUN（代表 中村栄文）は2024年9月24日（火）、3店舗目となる<EIBUN Tsuboya>をオープンしました。

新店舗<EIBUN Tsuboya>では、既存の2店舗（1号店<OKINAWA SOBA EIBUN>、2号店<STAND EIBUN>）に共通するテーマ「沖縄そばは面白い」「老若男女問わず、1人でも入りやすいお店づくり」をベースに、料理からインテリアに至るまで、店主中村栄文が沖縄で活躍するクリエイターとタッグを組むことで沖縄ならではの味わいを詰め込み、沖縄そばに新たな価値観を詰め込みました。

メニュー面では、沖縄が誇る豚を、異なる調理法や部位を使用して提供します。また、全粒粉や沖縄県産小麦を加えた新しいオリジナル生麺がラインアップに加わりました。そして、スープは、沖縄そば出汁を使用した「白」に加え、醤油を使用した「黒」など、今までの沖縄そばにはなかった味を選ぶことができます。サイドメニューには新しいご飯もの、ナチュラルワインやクラフトビールも提供し、スタンド式でありながら、ドリンクのペアリングもお楽しみいただけます。

ハード面では、沖縄そばの店舗では珍しいスタンドスタイルでありながら、パーソナルスペースを保つことで居心地の良さと、沖縄そばに圧倒的没入感を得られる空間を目指しました。クリエイティブディレクションは村上純司（JMP / LIQUID）が担当し、照明から什器に至るまでの空間全体を五十嵐敏恭（STUDIO COCHI ARCHITECTS）が作り上げ、宮城正幸（宮城陶器）によるオリジナルの器で料理を提供します。

同じ”壺屋”の住所内に3店舗を展開する中で、全てのお店で異なる「沖縄そば」および「沖縄そば屋」の感覚を味わってもらいたい。”OKINAWA IS AMAZING ”を合言葉に、沖縄そばに新たな風を吹き込む「EIBUN Tsuboya」にご期待ください。

店舗概要

店舗名 EIBUN Tsuboya

住所 沖縄県那覇市壺屋1-5-14 1階左（ゆいレール牧志駅より徒歩10分）

営業時間 12:00-20:00 水曜定休

電話番号 080-3973-7079

HP Web <https://sobaeibun.okinawa> INSTAGRAM. https://www.instagram.com/eibun_tsuboya/**TSUBOYA EIBUNのメニュー**そば出汁とスープ

そば出汁は、全店舗共通して、伝統から逸脱させず、豚骨をじっくり弱火で8時間煮込み、一晩寝かせて旨みを抽出。一番出汁と合わせ、最後まで飲み干せるような優しいスープに仕上げます。それをベースに各メニューのスープを構築。新店舗では、醤油を使用したものなど、通常の沖縄そばでは味わえないスープもご用意します。

具材

沖縄そばで提供されるテビチ（豚足）を再構築。さまざまな部位を使用したスーチカー（豚の塩漬け）も提供。

麺

通常のEIBUNオリジナルの沖縄そばの麺に加え、全粒粉入りの県産小麦を加えた3号店だけのオリジナル生麺がラインアップ。お好みにあわせて選んでいただけます。

ご飯

1号店、2号店では、沖縄そばの定番サイドメニュー「じゅーしー」（沖縄の郷土料理である炊き込みご飯）をEIBUNスタイルで提供していましたが、新店舗では実験的なご飯メニューを提供中。メニューは随時変わります。

シーズナルメニュー

鴨南蛮沖縄そば、新しいまぜそば、つけそばなど、EIBUNならではの新たな試みを、遊び心をプラスし提供。シーズナルメニューでは、沖縄そばの枠を逸脱しない、ギリギリのラインを攻めたそばを作りあげ提供していきます。

その他

ナチュラルワインやクラフトビールなども提供。



「EIBUNそば 黒」



「特上EIBUNそば 白」



「かけ沖縄そば」



「EIBUNそば 黒」のスープ



肉は上から豚肩ロース、炙り軟骨ソーキ、鴨ロース

EIBUNについて

沖縄そばは面白い。老若男女1人でも入り易いお店作り。この二つを共通のテーマに、沖縄のソウルフードといえる沖縄そばを沖縄そばおよび文化を世界に広めるために、日々研鑽を重ねています。

定番に加え、伝統をいかしつつ、沖縄料理、フレンチの技法などを取り入れ、斬新な発想の新しいスタイルで沖縄そばを提供しています。

添加物を加えず、身体に良い素材で沖縄そばを展開し、毎日食べても身体に負担がかからない沖縄そばを提供しながら、ラーメン、うどん、日本蕎麦に匹敵する日本が誇る麺文化として、沖縄そばに新しい価値観をもたらすべく、新しいスタイルを提案しています。

また、全店舗で共通する魅力のひとつは豊富な味変スパイスとトッピング。食べ終えるまで自分好みに幾十へ変化させるもよし、そのまま最後まで味わうのもよし、食べ方を自由に楽しめるスタイルで提供しています。

EIBUNの店舗展開

- 2016年4月 1号店となる“OKINAWA SOBA EIBUN”を那覇市壺屋に開業。沖縄県内の作家の器を使用、豊富なメニュー展開に加え、選べるトッピングや麺の種類を提案。
- 2022年12月 2号店となる“STAND EIBUN”を同じく那覇市壺屋に開業。
「建つ、立ち上がる」と「これからも長く続けていける新しい沖縄そば文化」という想いを込め STANDと名付ける。青をテーマに器を揃え、本田星陶所の器や陶器工房壺のやちむんを使用。
- 2024年9月 3号店となる“EIBUN Tsuboya”をオープン。

EIBUN Tsuboya 誕生の契機

店主 中村栄文は、常に新しいスタイルの沖縄そばを追求しています。

その中のひとつに、沖縄そば店に存在しない、スタンド（立ち食い）スタイルの気軽なお店の提案がありました。偶然1号店の隣の物件が空いたことで、行列により手狭となっていた1号店のセントラルキッチンスペースも兼ねた店舗とすることになりました。

中村栄文 プロフィール

1979年岩手県生まれ。19歳の頃、フランス料理を志し上京。フランス料理店で修行したのち、縁ありアパレル企業の会社員となった30歳の頃に2年間のインドネシア駐在を経験。駐在中にあらためて日本食の良さに気付いたことをきっかけに「海外で日本の食文化を発信したい」と料理への熱が再燃し、再度飲食業を進むことを決心。飲食業に進むことを決め、シンガポールの料理店への転職を決め、ビザの取得のため地元・岩手に一時帰国したタイミングで、東日本大震災が発生し、ボランティアに従事。その中で、知人を通じて知った「沖縄そば」の存在に興味を感じ、2012年1月に沖縄に渡る。数日間食べ歩いた沖縄そばに魅力を感じ、初の沖縄滞在から1週間で移住を決める。やんばる（沖縄北部）のホテル、恩納村なかむらそば、離島や那覇の沖縄そば店で麺打ちから学び、本島・離島あわせて4年間で約500軒食べ歩く。修行で学んだ伝統的な沖縄そば本来の味をベースに、沖縄そばの可能性を追求して、海外でも通用する新しい沖縄そばを日々研究している。

CREATORS

空間デザイン：五十嵐敏恭（STUDIO COCHI ARCHITECTS）

器：宮城正幸（宮城陶器）

クリエイティブディレクション：村上純司（JMP / LIQUID）

新しい沖縄そばに出会える場所、これからの沖縄そばに出会える場所にしたいという店主の思いを受け、村上純司（JMP / LIQUID）がクリエイティブディレクション担当。

五十嵐敏恭（STUDIO COCHI ARCHITECTS）が建築を手掛け、そばマカイ（どんぶり）を、宮城正幸（宮城陶器）に依頼しました。

建築コンセプト

EIBUN本店に隣接した同店3店舗目の計画。店内は厨房を除く客席面積が5.5坪と小さい為沖縄そばでは珍しい客席6席の立ち食いそばのスタイルの店舗として計画が始まった。

店舗のある那覇市壺屋は古くから陶器生産で有名な地域で今でも多くの窯元があり観光地にもなっている。

そこで、建築でもこの壺屋という土地の歴史に深く関わっている、土を素材として建築を構成できないかと考え計画を進めた。

壁と天井は荒い土塗りで仕上げ、床も綺麗に整った仕上りの床材ではなく壺屋の街によくみられる素朴で素材感のあるレンガ敷きとした。テーブルは内装がシンプルな分、彫刻的な意匠とし陶器と材料や製法に共通性の多いコンクリートで製作し、照明も什器の形を反転させたデザインで製作している。また、外部は室内への光量を抑える為開口を絞るように鉄板錆仕上げのフレームを設置した。この鉄板の開口は携帯電話のカメラで誰でも綺麗にフレーミングができるようアスペクト比4:3で製作した。

EIBUNでは『沖縄そば』の基本に現代的なアレンジを加えた『そば』作りが試みられてきたが、建築でもこの地で古くから使われてきた土や陶器を現代建築の素材として解釈した新しい壺屋での建築のあり方を目指した。

五十嵐敏恭 (STUDIO COCHI ARCHITECTS)

五十嵐敏恭 (STUDIO COCHI ARCHITECTS) プロフィール

1984年 埼玉県生まれ

2006年 ものづくり大学卒業

2006年-2014年 有限会社門一級建築士事務所勤務

2014年 STUDIO COCHI ARCHITECTS 設立

2019年 ARCHITECTURE ASIA AWARDS FOR EMERGINGARCHITECTS Bronze medal

個人邸：HOUSE IN NISHIZAKI、HOUSE IN SONDA、目黒ハウス

宿泊施設：mui たびと風のうつわ、MAKINA NAKIJIN

他、多数の建築物件を手掛けている。

URL： <https://studiocochiarchitects.jp/>

Facebook： <https://www.facebook.com/profile.php?id=100057420220247>

Instagram： <http://www.instagram.com/studiocochiarchitects/>

クリエイティブディレクションコンセプト

EIBUNの沖縄そばは、沖縄の食文化や伝統的な沖縄そばを基軸としながら、食材の品質向上からレシピの再構築を繰り返し、時に世界の料理を融合させるなど、革新的な沖縄そばを創作し続けています。

数年後には東京に出店、目指すは米ニューヨークへ出店を思い描く、店主の中村栄文さん。

沖縄の新たな店舗は、沖縄県外への出店を見据え、EIBUNの沖縄そばを体現したような、沖縄の様々な文化を再構築した新たな沖縄そば店づくりを構想しました。

このプロジェクトのコンセプトにあたる合言葉は、OKINAWA IS AMAZING”

内装設計は、沖縄の気候風土や文化を享受しながら、沖縄を拠点に活躍し、革新的な建造物を設計する、建築家の五十嵐敏恭さんに依頼。

食器のメインとなる、そばマカイ（どんぶり）は、沖縄県内外の食のプロからも絶大な支持を得ている沖縄の南城市を拠点に活躍する陶芸家、宮城正幸（宮城陶器）さんに依頼。

EIBUNの沖縄そばを通して沖縄の様々な素晴らしさの片鱗を体感していただける店舗づくりを目指しました。

村上純司 (JMP / LIQUID)

EIBUN Tsuboya



Photo : STUDIO COCHI ARCHITECTS

メディアお問い合わせ先
HOW INC.
TEL. 03-5414-6405
MAIL. pressrepease@how-pr.co.jp

お客さまお問い合わせ先
EIBUN Tsuboya
TEL. 080-3973-7079
WEBSITE. <https://sobaeibun.okinawa>