



築50年以上の倉庫をリノベーションした
チョコレートカフェ

DANDELION CHOCOLATE FACTORY AND CAFÉ KURAMAE

DANDELION CHOCOLATE FACTORY AND CAFÉ KURAMAE, Tokyo
Designer PUDDLE+moyadesign

設計/PUDDLE 加藤匡毅 エルソン・リン moyadesign 羽場友紀
協力/厨房設備 マルゼン 山宮憲次 照明計画 モデュレックス 吉田真穂 服部剛司
音響設備 小松音響 小松 進 川口智恵子 家具 MOBLEY WORKS 脚岡力也
植栽 温室 塚田有一
施工/アンドエス 赤井文浩
撮影/太田拓実



上/エントランス。カカオ豆の保存・選別スペースを前面に設置することで、ファクトリーの存在を伝えると共に、期待感を演出する。庇の高さは周囲の建物と調和するよう設計された。下/ガラス越しにカカオ豆の保存・選別スペースを見る

70%のオリジナルに、
30%のクラフトワークを加える

東京・蔵前で、住民の憩いの公園と環境学習施設に囲まれた、築50年以上の倉庫建築を、サンフランシスコ発の「DANDELION CHOCOLATE (ダンデライオン チョコレート)」海外1号店としてリノベーションすることとなった。設計にあたって、カカオの豆保存から選定、焙煎、そしてチョコレートバーのラッピングまですべての工程を行うチョコレートファクトリーとスタンド、そしてカフェとワークショップスペースの設置が求められた。そこで、経年変化したオリジナル建築の美しさと力強さを、丁寧に解体・補強し、視覚化すること。そして、職人による

クラフトワーク(手仕事)によってつくられた機能を用いて、新たな価値を生み出すことを目的と設定し、このプロジェクトを始めた。

公園に対して広がるエントランスは、ガラスの開口部を幅広く取りつつも、庇を設けることで高さを抑え、近隣の建築に対してなじむよう計画した。カカオ豆の保存・選別スペースを公園からも見えるように設置し、お客様への期待感と共に、ここが何のスペースであるかを伝える効果を狙っている。カカオ豆の袋を横目に、数段の階段を登り内部に入ると、既存建築の床・天井を丁寧に残し、磨き上げたチョコレート工場全般が目の前に広がる。

一方、階段から2階上がると、既存建築の柱梁を露出したカフェが広がる。空間体験を優先し、

ゆったりと過ごしてもらえよう客席を配置した。また、チョコレートにまつわるさまざまなワークショップ用に、ガラスで仕切られたスペースを設けた。固定したテーブルを覗き込むと眼下にチョコレート工場が見える仕掛けを用意し、ワークショップに臨場感を持たせる効果を意図している。建築、家具、植栽、音響、グラフィックなど、細部までクラフトワークによってつくられた「場」は、すべてのチョコレート製造工程を自社で行う「DANDELION CHOCOLATE」の「Bean to Bar」のコンセプトと合致し、お客さまとつくり手の双方にとって、唯一無二の空間体験となる「場」を提供する。ここから一秒、一日、一年と変化し育っていく「場」となるように願いを込めて。
(加藤匡毅/PUDDLE)



DANDELION CHOCOLATE
SMALL BATCH

HOT CHOCOLATES
HOUSE HOT CHOCOLATE 580
MISSION HOT CHOCOLATE 580
EUROPEAN HOT CHOCOLATE 580

COLD CHOCOLATES
FROZEN HOT CHOCOLATE 580
NIBBY HORCHATA 450
CACAO FRUIT SMOOTHIE 620
ECUADOR COLD BREW 480

MOCHAS
HOUSE MOCHA 630
MISSION MOCHA 630
MADRID CHOCO 630
ICE MOCHA 630

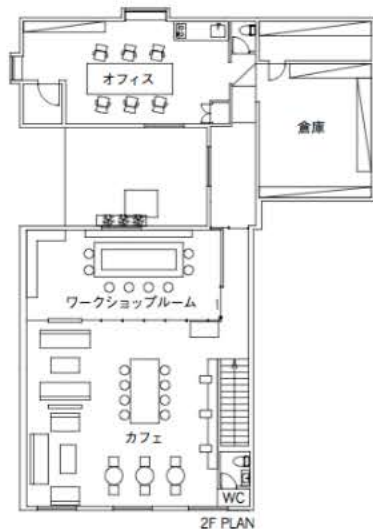
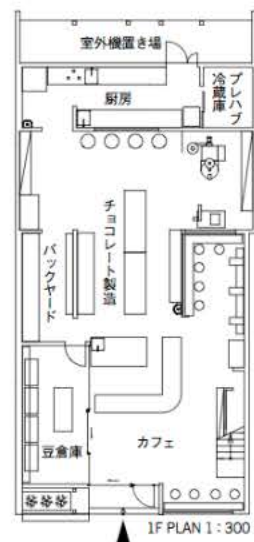
COFFEES
ESPRESSO 320
AMERICANO 320
CAPPUCCINO 360
LATTE 360
POUR OVER 360
MACCHIATO 360
CORTADO 360
TEA 200
BEER 200
WINE 200

BEAN TO BAR **DANDELION CHOCOLATE** SAN FRANCISCO
later and make small batch chocolates at Dandelion Chocolate

エントランスから1階店内を見る。既存の床・天井を丁寧に残した空間に、チョコレート工場と一部工場内に入り込んだようなカウンター席(写真奥)がレイアウトされている



上/既存の柱梁を露出した2階カフェスペースには、ゆったりとした客席が計画された 下/チョコレートにまつわるさまざまなワークショップが開催されるテーブル席。天板中央のガラス部分を覗き込むと、眼下にチョコレート工場が広がる



「ダンデライオンチョコレート ファクトリー&カフェ 蔵前」data

所在地:東京都台東区蔵前4丁目14-6
 工事種別:内外装 全面改装
 床面積:381㎡/1階182㎡(うち厨房114㎡) 2階199㎡
 工期:2015年11月1日~2016年2月7日
 工事費:解体撤去費190万円 建築躯体工事費640万円
 ファサード680万円 サイン15万円 内装造作費2480万円
 空調設備費1400万円 電気設備費500万円
 給排水衛生設備費300万円 厨房設備費非公開 照明器具費300万円 音響設備費60万円 家具什器費500万円

営業内容

開店:2016年2月11日
 営業時間:午前10時~午後8時
 定休日:なし 電話:(03)5833-7270
 経営者:ダンデライオン・チョコレート・ジャパン株式会社
 従業員:サービス11人 厨房9人 合計20人(うちパート・アルバイト13人)
 客席数:70席 客単価:1818円 客回転数:4.2回
 主なメニューと単価:バブアニューギニア・スモア450
 ブラウニー・バイトフライト630 ヨーロピアンホット
 チョコレート530 ミッションホットチョコレート580
 チョコレートバー(テイクアウト)1200

主な仕上げ材料

外壁:構造用合板下地アメリカンシダー無垢材OP 構造用合板+ラス金網下地モルタル金ゴテ仕上げ スチールサッシ ガラスt10断熱フィルム貼り 2階既存部/アクリル吹き付け塗装
 外部柱:既存補修の上OP
 サイン:SUS切り文字焼き付け塗装
 床:既存土間研ぎ出しクリア塗装 構造用合板下地ラワン無垢材フローリングOP
 壁:構造用合板下地アメリカンレッドシダー無垢材OP 構造用合板+PB下地AEP 構造用合板+ラス金網下地モルタル金ゴテ仕上げクリア塗装
 天井:LGS組みPB下地AEP 既存木部/ケレンの上クリア吹き付け塗装 既存鉄骨部/エポキシ樹脂錆止め塗装
 家具:オーク材 ファブリック張り
 什器:カフェカウンター/モルタル金ゴテ仕上げ 銅板アメリカンシダー材
 照明器具:LEDスポットライト LEDエジソン球 シルバーボール