

最近の主な設計・施工事例

看板一つから、施工まで、幅広く対応致します。お気軽にご相談ください。

新々フリスト岐阜東校

純国産の天然無垢材でできた新たな学習塾です。柱も壁も天井も、全て木で囲まれた内部と、打ちっぱなしコンクリート風の壁と木目ルーバーで、スタイリッシュな外観です。



ユウゼン西大須店

大須観音駅すぐのテナントでスケルトンからの新装工事でした。店内は白壁を基調、外観は木目調とすることで一人客でも入りやすい暖かい印象に仕上げました。



じぶんみらい保育園おおたかの森

イエローをメインカラーで元気いっぱい印象に、ナチュラルな木目の腰壁と床を合わせて、明るくかわいらしくもスマートな空間になるようプランしました。



鮨佐がわ

東京・六本木の会員制の鮨屋で黒を基調とした空間には、一枚板の檜カウンターが浮かび上がり、高級な大人の空間を演出しています。別途、和室の完全個室も完備しております。



マリリッサ

オーダーケーキで大人気のマリリッサが移転となり、シンプルモダンな元の店舗を華やかなマリリッサの世界観いっぱいにして自慢のケーキも映えるような空間作りを意識しました。



鈴の屋オアシス21

歴史ある鈴の屋のブランドイメージを保ちつつ若い層にも受け入れられる明るく鮮やかな空間へとリニューアルしました。



雪塩 SURF

既存店舗の業態変更による改装案件となります。「雪塩」をイメージした明るいカラーを要所に使用し、雰囲気大幅に変わるようなご提案をしております。



かつさと秋田店

秋田県初出店のかつ井のお店「かつさと」。高速道路ICすぐの大通りに面した路面店という好立地を活かすため、一目でかつ井のお店であることを認識してもらえる外観です。



NOVA 御器所校

全面窓サッシのプランからガルバリウム材を用いて窓面積を縮小し、最新のNOVA校舎の印象は保ちつつコスト削減を図りました。サインプランも今までと異なり、印象的なものになりました。



CD レポート vol.6

2021 年 5 月 17 日発行

セントラルデザイン株式会社 <http://centrald.jp/>
〒462-0026 愛知県名古屋市中区新栄2-3-12
TEL.052-919-0557 / FAX.052-913-5125

※本誌内容の無断転記、記載、複写はご遠慮下さい。
※本誌データは 2021 年 5 月 17 日現在のものです。
あらかじめご了承下さい。

▶ お仕事のご依頼、ご相談など、お気軽にお問い合わせ下さい。

名古屋本社 愛知県名古屋市中区新栄 1-8-1 2F
TEL 052-919-0557

常滑 愛知県常滑市熊野町 4-110
TEL 0569-36-3025

仙台 宮城県仙台市青葉区中央 1-3-1AER 19F
TEL 022-211-8010

盛岡 岩手県盛岡市飯岡新田 6-14-4 2F
TEL 019-613-6333

東京本社 東京都品川区東品川 2-3-12
シーフォートスクエアセンタービルディング 9F
TEL 03-4405-7076

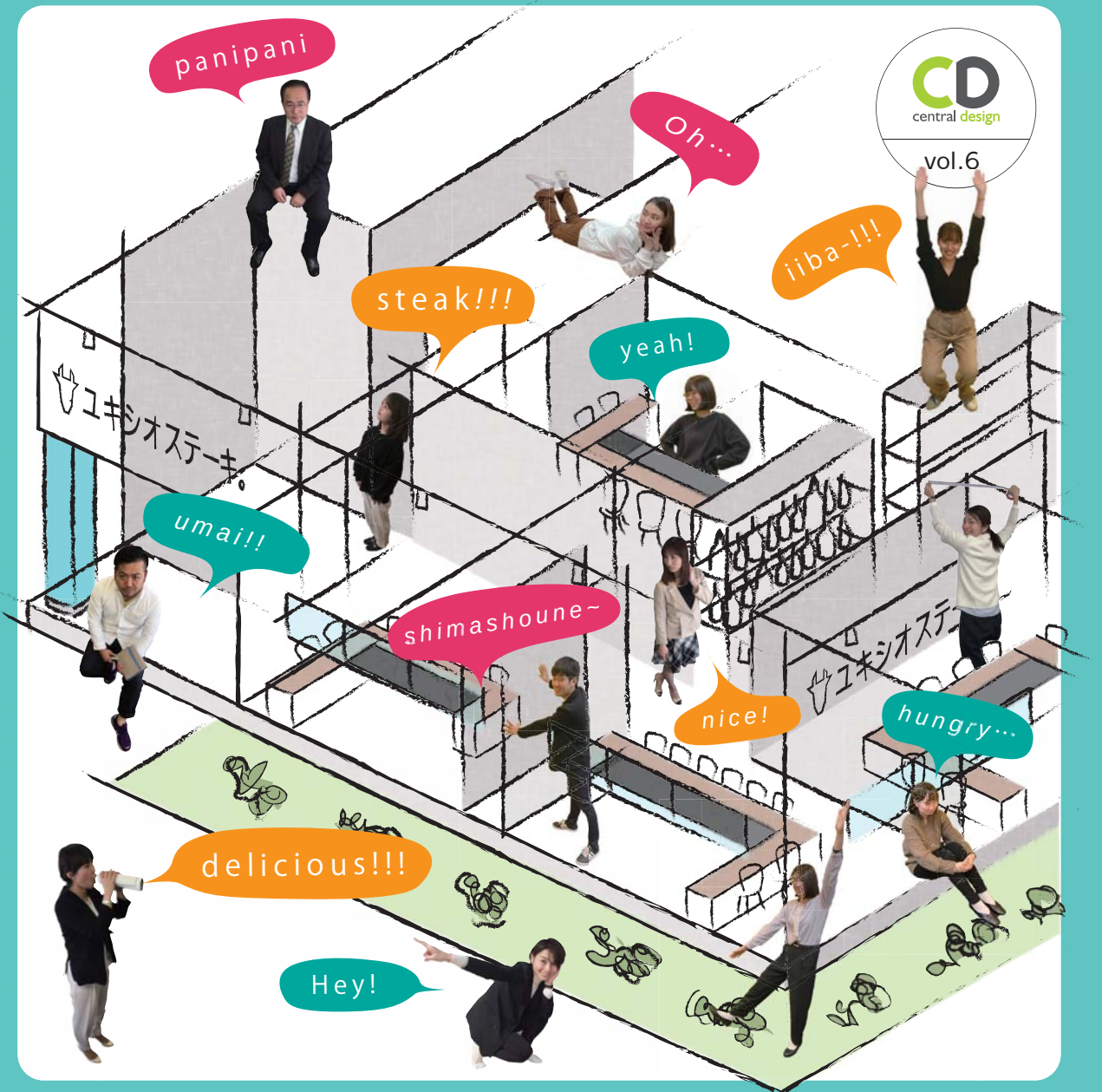
大阪 大阪府大阪市都島区片町 2-2-48 JEI 京橋ビル 7F
TEL 06-7220-3935

福岡 福岡市中央区天神 1-1-1 アクロス福岡東館 8F
TEL 092-711-8030

広島 広島県広島市西区草津新町 2-15-17 高橋ビル 3F
TEL 082-270-3018

CENTRAL DESIGN REPORT

セントラルデザイン株式会社の
設計・施工事例をご紹介します。



特集 / ユキシオステーキ。 & MIYAKO de KITCHEN



ユキシオステーキ。 / 外観



ユキシオステーキ。 / 鉄板カウンター席



ユキシオステーキ。 / エントランス



ユキシオステーキ。 / 外観



MIYAKO de KITCHEN / 客席



ユキシオステーキ。

美しい海で知られる沖縄の中で、その透明度は随一と言われている宮古島。海底の琉球石灰岩の地層を通して汲み上げた地下水を原料に、海の成分をできる限り多く残すことを目指して作られている「雪塩」は、いまや誰もが知る宮古島の恵みです。またそのミネラル成分含有量は「ギネス世界一」にも認定されています。その「雪塩」で、沖縄県宮古地域で生産・育成された「宮古牛」を鉄板ステーキで楽しむことをコンセプトにした「ユキシオステーキ」が沖縄県宮古島で 2021 年 3 月に OPEN した。

外観はコンクリート打ちっ放し調の外壁に横長に設けた開口とチャンネルサインのみのシンプルモダンなデザイン

となっており、店舗前の通りからは中で食事を楽しむ人々の様子が開口部から程よくうかがえる。

内装は天井の高い開放的な空間に、半個室風の 8 席ずつの鉄板カウンター × 6 ブースで構成されており、それぞれのブースの鉄板カウンターでは目の前でシェフが調理を行い、臨場感溢れるパフォーマンスを体験できる。また、カウンター席からは細長い開口部が鉄板カウンター越しに見え、通りを歩く人や、周辺の景観も食事をしながら楽しむことが出来る。



ユキシオステーキ。
住所 / 沖縄県宮古島市平良字久貝 654-12
電話 / 0980-79-7978
営業時間 / 月～日 ランチ 11:00～15:00
ディナー 17:00～23:00



MIYAKO de KITCHEN
営業時間 / 月～日 7:00～10:00

宮古島の雪塩と宮古牛、島の恵みのマリアージュ。ここでしか体験できないスペシャルな時間と空間。心を込めて、最高の「宮古島」をお届け致します。

▶ご予約・お問い合わせは TEL: 0980-79-7978



MIYAKO de KITCHEN

ユキシオステーキの店舗の裏側には、もう一店舗、別業態として現地の島野菜や食材を使った「島料理」を楽しめる Café & 食堂スタイルの「Miyako de Kitchen」が併設されている。外からの入口は「ユキシオステーキ」とは完全に分かれており、一見別の店舗に見えるが、同一運営のため、内部のトイレなどの共用部や厨房は兼用し、スタッフ用のサービス動線も厨房を基点に行き来できる構成となっている。

客席内は明るい黄色を基調としたカラーで、「ユキシオステーキ」とはまた違ったポップで軽快な雰囲気的空間で、現在は近隣ホテルへの宿泊客や近隣住民のモーニング需要に合わせてモーニングのみの営業スタイルでスタートしている。