



# ex.

2018 Winter

Vol. 09

FRONTLINE

me-byo-valley BIOTOPIA

ODELIC

オーデリック 納入事例集 2018年冬号



## FRONTLINE

# “未病”をテーマにした新しい複合施設

[me-byo valley BIOTOPIA]



食や癒やしなど様々なニーズへ  
応えた空間が広大な敷地に

東名高速道路・大井松田インターチェンジからほど近く、神奈川県足柄上郡大井町に今年4月「me-byo valley BIOTOPIA (未病バレー・ビオトピア)」がオープンした。人の健康状態は、健康と病気に明確な区切りはなく、健康と病気の間で連続的に変化しており、その状態を「未病」といいます。未病改善には、普段の生活において自分の心身の状態を把握していただくことが重要。

(株)ブルックスホールディングスは、神奈川県、大井町と連携してBIOTOPIAで様々な未病改善のプログラムを実施している。神奈川県では、食品や温泉など環境に恵まれた県西地域を未病の戦略的エリアと位置付け、同地に事業所を持つ(株)ブルックスホールディングスおよび大井町と官民連携で、BIOTOPIAをその発信拠点として設けた。

全体で約60haという広大な敷地に、中心施設である「BIOTOPIA marché (マルシェ)」の他、森林セラピー認定のウォーキングコース「森のみち」やドッグラン、シェアオフィス、またワークショップや様々なアクティビティが行える施設などが整備



A: 全体に天井が高く、広々と開放的な物販スペース。シンボルツリーの周辺は特に高く、天井高6.5mとなっている。

B: 暗くなりちなカウンターバックの壁面に壁接照明を設置する事で、鉛直面を明るくし空間全体の明るさ感を高めている。

C: 平屋建てとなるBIOTOPIA marchéのエントランスまわり。

D: 壁面のサイングラフィック。未病についての解説がなされる。



されている。第二期計画ではスパやヴィラなど宿泊機能も構想されている。

BIOTOPIA marchéには、地場の特産品を中心とした食材やオーガニック品などを扱う物販スペースを中心に、和食ビュッフェ、フレンチMOFメニュー監修によるカフェレストラン、茶の物販&カフェなどが展開される。キッチンスタジオや神奈川県運営する未病を知る体験型施設「me-byo エクスプラザ」もある。

中央にある物販スペースは、天井の高い開放的な空間で、照明は温かみのある電球色のダクトレール広角スポットで構成している。視覚的なアクセントにもなるシーリングファンで、大空間における空気の対流を促している。

marché棟だけで1000坪近い大きな施設で、シンボルツリーのディスプレイや特産品・工芸品のコーナーのニッチスペース、あるいは和食、フレンチ、和カフェという飲食店の各業態といった、それぞれエリア毎の雰囲気合わせた照明計画がなされている。

F：地元食材にこだわったビュッフェスタイルの和食レストラン「晩暮の里」。開口部越しに敷地内の緑が楽しめる。

G：スクリーンで仕切って使える屋敷簾。  
H：和食レストランのエントランスアプローチ。



E：日本茶ブランド「草修園」のカフェ。茶や和雑貨の販売スペースも併設されている。



G



H



I：カジュアルなフレンチレストラン「Café Saint-Jacques (カフェ サンジャック)」。未病をテーマにしたメニューを採用している。

J：ベーカリー&パティスリーの販売スペース。カフェとしても利用可能だ。

K：未病改善のための料理教室や各種講座・イベントを行う情報発信できるキッチンスタジオ。料理の撮影設備も備える。



K

#### 主な採用器具

1：スポットライト	Xs 411 123
2：ダウンライト	XD 457 028
3：ペンダントライト	OP 252 473 LD
4：間接照明	OL 291 201
5：シーリングファン	WF 249 + WF 742



#### me-byo valley BIOTOPIA

所在地：神奈川県足柄上郡大井町  
 業主：(株)ブルックスホールディングス  
 設計：(株)ポーレスデザイン  
 施工：(株)システムデザイン  
 電気工事：(株)オサダデンキ  
 竣工：2018年4月

担当：横須賀 半田 圭介  
 照明計画：照明計画課 武藤 真史