

ルミネ初の総合プロデュース、神奈川の魅力を編集&発信  
**"もっと地元が好きになる"『2416MARKET』誕生！@ニューマン横浜**  
 800°DEGREES 新業態 2店舗ほか飲食と物販の7業態が集結

# 2416 MARKET

株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：森本雄司）が運営するニューマン横浜 6F に「ルミネ総合プロデュースの自主編集ゾーン」が誕生致します。

「2416」とは神奈川県内の総面積 2,416 km<sup>2</sup> を意味し、「もっと地元が好きになる」をメインコンセプトに、神奈川のスタンダードとして愛され、根付いている商品・素材、そしてプロダクトを創り出すクリエイターやカンパニーの方々とのコミュニティと共に、それら神奈川の魅力をルミネの視点で編集・発信していきます。

直営飲食店「800°DEGREES」の新業態 2店舗を中心に、飲食・物販で計 7 業態を一体的な環境で展開する大型マーケットです。



## HOT TOPICS. 1 > 神奈川を代表する魅力あるヒト・モノ・コトが集結！

2416MARKET の特長は、**神奈川の様々な人とのつながり**です。神奈川には、魅力的なモノを作られている多くの生産者やクリエイターがいます。2416MARKET にご協力をいただいている、多くのクリエイターやブランドの中から一部の皆さまをご紹介します。

### 熊澤酒造



#### MOKICHI KUMAZAWA

熊澤 茂吉さん【茅ヶ崎市香川】

湘南唯一の蔵元であり、日本酒のほか、地ビール、レストラン、ベーカリーなどを展開する熊澤酒造。地域に根ざした『ものづくり』に取り組んでいる熊澤社長との出会いとご縁でスタートした「もっと地元が好きになる」2416MARKET。日本酒や、クラフトビール、ソーセージはマーケットで、800°DEGREES CRAFT BREW STAND では湘南ビールも楽しめます。

【一部商品紹介】（全て税抜）

- ・湘南ピルスナー 500 円
- ・天青 720ml 1,050 円～
- ・MOKICHI プレーン 1,000 円

### 27COFFEE ROASTERS



#### KOHTSU KASAI

葛西 甲乙さん【藤沢市辻堂】

辻堂にあるスペシャルティコーヒーロスター。オーナーの葛西甲乙さんが自ら買い付け厳選したコーヒー豆を店内で焙煎。爽やかな酸味や透明感、甘さを引き出したスペシャルティコーヒーを楽しめます。800°DEGREES CRAFT BREW STAND のダッチコーヒー（水出し）、エスプレッソコーヒーをプロデュース。オリジナルブレンドの美味しいコーヒーをご提供しております。

【一部商品紹介】（全て税抜）


- ・ハウスブレンド 673 円
- ・27 ブレンド 782 円
- ・アソートドリップバッグ 1,278 円

Romi-Unie Confiture		
	<p><b>ROMI IGARASHI</b>  <b>いがらしろみさん</b>【鎌倉市小町】          鎌倉にジャム専門店を構える菓子研究家のいがらしろみさん。素材を厳選した全て手作りの優しい味わいが人気。2416MARKETでは約20種のコンフィチュールと三浦いちごシンプルジャム「Fraise」を限定展開。2416MARKET PASTA&amp;では、いがらしろみさんにデザートクレープをプロデュースしていただいております。</p>	<p>【一部商品紹介】(全て税抜)          ・ジャム【アズベルセル】 690円          ・サブレBOX 1,200円          ・限定三浦いちごのジャム 750円</p>
SUNSHINE+CLOUD		
	<p><b>HAYATO TAKASU</b>  <b>高須 勇人さん</b>【三浦郡葉山町一色】          気持ちの良い空気と緑に囲まれた葉山に店舗を構えるSUNSHINE+CLOUD。高須勇人さんがディレクションを務め、時代やトレンドにとらわれずご自身が心から良いと言えるものを作り続けられています。2416MARKETではTシャツやバッグなどを取り扱うほか、スタッフのユニフォームをプロデュースしていただきました。</p>	<p>【一部商品紹介】(全て税抜)          ・Tシャツ 6,000円～          ・マーケットバッグ (小)6,000円 (大)7,000円</p>
井出トマト農園		
	<p><b>HISATOSHI IDE</b>  <b>井出 寿利さん</b>【藤沢市宮原】          湘南で太陽の恵みと愛情を込めて育てたトマトをお届けする井出寿利さん。生食でおいしく食べられるように樹上で食べ頃まで待ってから収穫する完熟トマトを13種類栽培。2416MARKETではトマト青果に加え、完熟トマトを使って作ったケチャップや素材の味が活かしたトマトジュースも販売しています。</p>	<p>【一部商品紹介】(全て税抜)          ・桃太郎トマト(450g) 400円          ・ケチャップ(300g) 900円          ・高糖度ミニトマトジュース 500円</p>


## HOT TOPICS. 2 > 地元神奈川に徹底的にこだわった食材選び

2416MARKET内のレストランでは、神奈川県豊かな海と大地で育てられた素材をメインに使い、ここでしか味わえないメニューを展開しています。シェフが自ら訪ね歩いて出会った生産者の方々、またそこから繋がった素敵な出会いによりみつけた厳選食材をふんだんに楽しみたいいただけます。

### 湘南シャモ

	<p><b>800°DEGREES ARTISAN PIZZERIA</b>  <b>プレミアムピッツァ 湘南シャモトッピング</b>          400年の歴史がある小田原の「長田ファーム」にて育てられている湘南シャモは身が締まっているが、柔らかく、旨味が強いのが特長。長田龍典さんの養鶏技術と独自配合によるエサがポイントで、800°DEGREES ARTISAN PIZZERIAでは湘南シャモをプレミアムトッピングとしてこれまでにないジュシーで贅沢なピッツァをご提案します。</p>	<p>【一部メニュー紹介】(全て税抜)          ・オサダファーム湘南シャモのブイヨンで煮た小玉葱 380円          ・お客さまと一緒に創りあげるプレミアムピッツァ 3,200円～</p>
---	---	---

### 三浦・湘南野菜

	<p><b>800°DEGREES ARTISAN PIZZERIA</b>  <b>三浦・湘南野菜</b>          神奈川県内の生産者さまが育てた採れたての、三浦野菜、湘南野菜で旬の味が楽しめます。800°DEGREES ARTISAN PIZZERIAではスターターの小鉢料理、セカンドディッシュとしてフライなどの温菜、ピッツァのトッピングではうずまきピーツやあやめ雪かぶなどの個性的な食材をご用意します。</p>	<p>【一部メニュー紹介】(全て税抜)          ・トマトソースで煮込んだ神奈川野菜のカボナータ 380円          ・800°DEGREES モツァレラを詰めた神奈川県産花ズッキーニフライ 1,500円</p>
---	--	--

門倉ポーク		
	<p><b>800°DEGREES CRAFT BREW STAND</b>  <b>自家製ソーセージ盛り合わせ</b>          飼料としてトウモロコシや大豆を主とした穀物と秦野の地下水を与えられ、ストレスの無い環境で育てられた門倉ポークは風味が良くさっぱりとしていて甘みのある味わいが特徴。800°DEGREES CRAFT BREW STAND では門倉ポークを使った自家製ソーセージの盛り合わせプレートやホットドッグとしてご提案します。</p>	<p>【一部メニュー紹介】(全て税抜)          ・自家製ソーセージ盛り合わせ (4本) 1,600円          ・プレーンドッグ 700円          ・ホットドッグプレート (トッピングあり) 1,400円</p>
湘南潮彩レモン		
	<p><b>2416MARKET PASTA&amp;</b>  <b>湘南潮彩レモネード</b>          相模湾からの潮風を受けた爽やかな香り豊かなレモンです。2416MARKET PASTA&amp;ではそのレモンを使ったオリジナルレモネードをご提供。シンプルな湘南潮彩レモネードに加え、秦野市の秦野和紅茶とわった HOT フルーツハニーレモネードティーやスパークリングレモネードとわったスカッシュタイプも登場します。季節によって変わるフレーバーも楽しめます。</p>	<p>【一部メニュー紹介】(全て税抜)          ・湘南潮彩レモネード 600円          ・HOT フルーツハニーレモネードティー (キウイ/林檎/季節のおすすめ) 各 700円          ・フルーツハニーレモネードスカッシュ (キウイ/林檎/季節のおすすめ) 各 700円</p>
デザートクレープ (菓子研究家 いがらしろみさん監修)		
	<p><b>2416MARKET PASTA&amp;</b>  <b>デザートクレープ</b>          鎌倉にジャム専門店を構える菓子研究家のいがらしろみさんが、2416MARKET PASTA&amp;のためにジャムソースとデザートクレープのレシピを監修しました。素材の味をいかしたソースと、ふわふわ・もちもちのクレープ生地を楽しめます。</p>	<p>【一部メニュー紹介】(全て税抜)          ・ゲランド塩 発酵バターキャラメルクレープ 700円          ・リコッタチーズとレモン&amp;オレンジのマーマレードクレープ 900円</p>
丸清製麺の生パスタ		
	<p><b>2416MARKET PASTA&amp;</b>  <b>シーズナルパスタ 2種</b>          地元三浦で愛される三浦唯一の製麺所と共同開発したオリジナルの中太生パスタ。2416MARKET PASTA&amp;では神奈川県旬の旬食材と合わせたパスタメニューをご提案します。旬の神奈川県野菜や魚介と合わせたシーズナルメニューも定期的に登場します。</p>	<p>【一部メニュー紹介】(全て税抜)          ・&lt;季節限定&gt;          旬の神奈川県野菜とシラスの鵜沼魚醤ボンゴレビアンコ 1,200円          ・&lt;季節限定&gt;          神奈川県産ごぼうと鴨の赤ワインソース 1,200円</p>

**HOT TOPICS.3> ヒトとヒトの繋がりを大切に。オフィシャルアンバサダーが決定！**

2416MARKET は、ヒトとヒトの繋がりに生み出される魅力を継続的に発信していくべく、ジャンルという垣根を超え、想いやビジョンに賛同し合える方と一緒に成長しあえる関係性を目指しています。そんな魅力的な方々を1クール毎にアンバサダーとしてお迎えし、2416MARKET の発展、お互いの発展をコンセプトに展開していきます。記念すべきオフィシャルアンバサダーVOL.1 ではメンズモデルのお二人とそれぞれ対談インタビュー撮影を実施しました。

**パトリシオさん (モデル)**




パトリシオ氏は湘南地域に移住後、サーフィンに出会い、ビーチカルチャーを中心に自身のライフスタイルを確立。湘南ライフを送る日常の中、家族で頻りに訪れるという 27 COFFEE ROASTERS のオーナー葛西氏との対談では、終始笑いが耐えない GOOD VIBES を感じられる撮影でした。

## SHOGO さん (モデル)



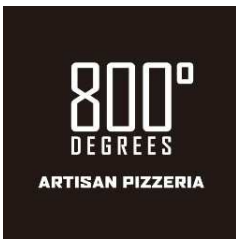
SHOGO 氏は、普段から日本酒の醸造所を巡ったり、日本酒のイベントを独自に開催するなど、モデル業界きっての日本酒好きとして抜擢されました。また、神奈川県に農園を借り、日々農業を勉強する等、活躍の場を広げており、熊澤酒造のオーナー熊澤氏との対談撮影が決定するとワクワクが止まらなかったという。先日の対談撮影現場では、終始、熊澤氏の話に魅了されていた。

## HOT TOPICS.4> シチュエーションに応じて多様な使い方が可能な 7 業態の展開！

2416MARKET では飲食、物販を合わせて 7 業態を展開します。飲食店では、会合や大切なお食事にも使えるピッツェリアと、仲間と気軽に訪れられるカフェ・バーの 800°DEGREES の新業態 2 店舗に加え、生パスタを使用したオールデイダイニング、プランツショップのソルソファームが手掛けるボタニカルスイーツスタンド&カフェ、そして物販業態としてベーカリー、シングス、カーヴが登場します。ショッピング、カフェ、お食事と様々なシーンで楽しめます。

※当面の間営業時間を短縮させていただきます。詳しくは各店舗までご連絡ください。

### 800°DEGREES ARTISAN PIZZERIA



#### 【神奈川の旬の食材を楽しむカスタマイズ・ピッツェリア】

湘南しゃも、みやじ豚、横浜市場直送の魚介類など、神奈川の生産者より厳選した食材をお選びいただき、シェフと一緒にソースやトッピングを組み合わせ、あなただけのスペシャルなピッツァを提案致します。自然派ワインと共に、ワンランク上のカスタマイズ体験をお楽しみください。

OPEN 11:00~15:00 / 17:00~22:30  
TEL : 045-290-8004

### 800°DEGREES CRAFT BREW STAND



#### 【神奈川のクラフトビール&スペシャルティコーヒーのバースタンド】

湘南唯一の蔵元「熊澤酒造」で醸造される湘南ビールをはじめ、神奈川全域から厳選した約 20 種類以上のクラフトビールと辻堂にある「27 COFFEE ROASTERS」とコラボレーションしたスペシャルティコーヒーのバースタンドです。秦野市「門倉ポーク」を使用した自家製ソーセージやトッピングが選べるホットドックをご用意しております。

OPEN 10:00~22:30  
TEL : 045-290-8005

### 2416MARKET PASTA&

2416 MARKET  
PASTA&



#### 【生パスタと旬の野菜が楽しめるオールデイダイニング】

三浦にある「丸清製麺所」でオリジナルレシピで製造したパスタをメインに、地元の旬なお野菜や食材を使用したお料理、レモネードが楽しめるオールデイダイニングです。デザートには鎌倉で「Romi-Unie Confiture」を展開する菓子研究家がいらしるみさんとコラボレーションしたクレープもご用意します。

OPEN (月-金) 10:00~21:00  
(土日祝) 10:00~20:30  
TEL : 045-290-2416

## 2416MARKET THINGS

2416 MARKET  
THINGS



### 【神奈川の魅力が詰まった MARKET】

三浦や鎌倉から産直で届く旬のお野菜やグロッサリーなどを扱う食物販と、葉山のライフスタイルショップ「SUNSHINE + CLOUD」や地元で愛されるスキンケア「MATIN et ETOILE」をはじめ、コスメ、ホームケアグッズなど幅広く揃うマーケットプレイスです。

OPEN (月-金) 10:00~21:00  
(土日祝) 10:00~20:30  
TEL : 045-322-2416

## 2416MARKET BAKERY

2416 MARKET  
BAKERY



### 【神奈川の毎日焼き立てパンを集めたセレクトショップ】

神大寺にある人気の情熱と遊び心を忘れないパン屋「ル・ミトロン」や鎌倉の生チョコレート「Cacao」のクロワッサンなど、神奈川で活躍するベーカリーから、毎日焼き立てを集めたベーカリーのセレクトショップです。あわせてコンフィチュールや蜂蜜等のベーカリーと相性の良い地元商材も提案します。

OPEN (月-金) 10:00~21:00  
(土日祝) 10:00~20:30  
TEL : 045-322-2416

## 2416MARKET CAVE

2416 MARKET  
CAVE



### 【約 300 種類のワインと神奈川のお酒】

厳選した約 300 種類のワインと、湘南唯一の蔵元「熊澤酒造」の日本酒や湘南ビール、東海道ビールなどのクラフトビールなど、ギフトでもデイリーでもお楽しみいただける商品を取り揃えたリカーショップです。一部商品はマーケット内の飲食店でもお楽しみいただけます。

OPEN (月-金) 10:00~21:00  
(土日祝) 10:00~20:30  
TEL : 045-322-2416

## ALL GOOD STORE

ALL GOOD STORE



### 植物があれば ALL GOOD!新感覚のフラワー&スイーツショップ

毎日をちょっと GOOD にする新感覚のフラワー&スイーツショップ。見て食べて感じて楽しめる、ココロもカラダも喜ぶボタニカルパワーで、ALL GOOD TIME をお届けします。畑で採れたフレッシュなハーブや、ローカルの食材を美味しく仕上げたジェラートなどここだけのメニューもご用意しています。

OPEN (月-金) 10:00~21:00  
(土日祝) 10:00~20:30  
TEL : 045-620-7881

<新型コロナウイルス感染拡大防止のためのお願い>

ご来店に際して、下記の事項をご協力をお願いいたします。

1. ご来店の際のマスクの着用及び咳エチケットにご協力ください。
2. ご来店前の手指の消毒にご協力ください。
3. 「3つの密」を避けるため、一部の館内施設のご利用を制限させていただきます。
4. レジや館内設備は他のお客さまとの間隔を空けてご利用ください。
5. 体調不良の際はご来店をお控えください。
6. 館内の密集を避けるため、おひとり様または少人数でのご来店をお願いいたします。

※混雑時は入店を制限させていただく場合がございます。