

創業の地・群馬県前橋市に地域コミュニティのハブを目指した新施設

「JINS PARK」2021年4月29日(木・祝)オープン

新たな飲食事業、ベーカリーカフェ「エブリパン」を施設内に併設

20周年のJINSは地域と共生する場づくりへの取り組みをスタート

株式会社ジンス（東京本社：東京都千代田区、代表取締役 CEO：田中仁、以下 JINS）は、創業の地である群馬県前橋市に地域コミュニティのハブとなることを目指した新施設「JINS PARK（ジンス パーク）」を2021年4月29日（木・祝）にオープンします。当施設は、アイウエアブランド「JINS（ジンス）」と、飲食事業として新たに展開するベーカリーカフェ「エブリパン」の店舗を施設内に併設。誰もが自由に使用できる屋外広場や、施設内にも大階段や屋上テラスなど広々とした空間を設けることで、地域に新しい交流が生まれる場をつくるなど、JINSが地域と共生することを目指した新しい店舗形態となります。



JINS PARK

ブランド立ち上げ 20周年の節目にメガネ・食・交流を提供する施設をオープン

JINSの立ち上げ20周年となる本年、群馬県前橋市に新たな価値提供を目指した新施設「JINS PARK」をオープンします。同施設には「JINS」に加え、JINSが新たに立ち上げるベーカリーカフェ「エブリパン」を併設。施設名の「PARK」には、公園のように「みんなの場所」を目指すという思いを込めており、施設内外には地域の方々が自由に使える広場を複数設けるなど、一つの空間で様々な価値が融合する空間となっております。

前橋の空へ続く中央の大階段と店舗が間仕切りなく繋がった空間が特長の施設設計

JINS 史上最大面積を有する「JINS PARK」の設計は、国内外の様々なプロジェクトを手掛ける建築家の永山祐子氏が担当。訪れるたびに新しい出会いがあり、大人にとっても子どもにとっても居心地がよい、そんな明るく開放的な空間を目指しました。まず1階のエントランスを抜けると、空へと抜ける大階段が訪れた人を出迎えます。丘に腰をかけるように座ることができる大階段は施設中央に配置され、その先に繋がる2階の吹き抜けのスペース「うえひろば」へと空間が続いています。また、お客様が施設内を自由に回遊し連続した体験が得られるよう、JINSとエブリパンの店舗スペースはあえて間仕切りなく配置しました。今後、芝生がひろがる屋外の「ひろば」などのスペースについては、JINS主催のイベントだけでなく、地域の方々がワークショップやイベントを行える空間として貸し出しを予定しており、地域に新たな交流を生む場を目指していきます。

愛すべきみんなの味に、ひと工夫。ベーカリーカフェ「エブリパン」をオープン

「JINS PARK」では、新たな飲食事業となるベーカリーカフェ「エブリパン」をオープンします。「エブリパン」というブランド名には、みんなが愛する味を、いつも出来立て、作り立てでお届けしたいという思いが込められています。メニューは、どこか懐かしさを感じる味の約60種のパンをご用意。群馬県産小麦や地元の新鮮な素材にこだわった総菜パンを中心に、定番の焼きたてパン「いつものパン」や、オーダーが入ってから調理を開始する「とくべつパン」をラインアップ。アイウエアに留まらず、食を通じたお客様同士のコミュニケーションを提供し、皆様の生活を豊かにしていきます。

JINS PARK

「JINS PARK」概要

【施設名】	JINS PARK (ジンズ パーク)
【オープン日】	2021年4月29日(木・祝)
【営業時間】	11:00~20:00
【所在地】	群馬県前橋市川原町1-21-9
【敷地面積】	1720.64 m ² (520.49 坪)
【建築面積】	延べ 499.33 m ² (151.31 坪)
【駐車台数】	60 台

施設詳細

銅板で包まれた建物が浮いた外観。外から地続きとなる1階には「JINS」と「エブリパン」の店舗、店舗の象徴となる大階段の先に繋がる2階には屋上テラス「うえひろば」を配置。芝生が敷き詰められた屋外の「ひろば」は、地域の方が気軽に集まれる空間となっています。



独創的な建物を立体的に設計することで、2階にも価値を創造。回遊型の施設として、居心地のよい空間を提供。



扇状に広がる印象的な大階段は座することもできるコミュニティスペースに。吹き抜けにすることで開放的な空間を演出。



建築家：永山 祐子(ナガヤマ ユウコ) / 永山祐子建築設計 取締役

1975年東京生まれ。1998年昭和女子大学生生活美学科卒業。1998-2002年 青木淳建築計画事務所勤務。2002年永山祐子建築設計設立。主な仕事、「LOUIS VUITTON 京都大丸店」、「丘のある家」、「ANTEPRIMA」、「カヤバ珈琲」、「SISII」、「木屋旅館」、「豊島横尾館(美術館)」、「渋谷西武AB館5F」、「女神の森セントラルガーデン(小淵沢のホール・複合施設)」など。ロレアル賞奨励賞、JCDデザイン賞奨励賞(2005)、AR Awards (UK) 優秀賞(2006)「丘のある家」、ARCHITECTURAL RECORD Award, Design Vanguard (2012)、JIA 新人賞(2014)「豊島横尾館」、山梨県建築文化賞、JCD Design Award 銀賞(2017)、東京建築賞優秀賞(2018)「女神の森セントラルガーデン」など。現在、ドバイ国際博覧会日本館(2021)、新宿歌舞伎町の高層ビル(2022)、東京駅前常盤橋プロジェクト「TOKYO TORCH」などの計画が進行中。

<http://www.yukonagayama.co.jp/>

JINS

「JINS 前橋店」店舗概要

【店舗名】	JINS 前橋店
【オープン日】	2021年4月29日（木・祝）
【営業時間】	11:00～20:00
【所在地】	群馬県前橋市川原町 1-21-9 JINS PARK 内
【連絡先】	027-260-1251
【展開本数】	約 1,100 種
【店舗面積】	167.65 m ² (50.80 坪)

店舗詳細

吹き抜けの大階段からの自然光を活かした開放的な店舗空間。やぐらをイメージした什器は照明の役割も。



キャンペーン詳細

1. オープン記念セール

【期間】4月29日（木・祝）～5月9日（日）

【内容】メガネ一式 ¥4,400（税込）から販売 ※数量限定、セール商品が対象となります。

2. ハズレなし！必ず当たる LINE クーポンスロット

【期間】4月29日（木・祝）～5月9日（日） 23:59

【内容】専用 QR コードから LINE の JINS 公式アカウントをフォローすると、クーポンスロットにチャレンジできる（※お1人様1回限り）

【景品】1等：メガネ無料（最大10名）、2等：11,000円（税込）以上購入で1,100円 OFF、3等：8,800円（税込）以上購入で550円 OFF

3. 先着プレゼント

・10%OFF ギフトカード

・JINS で商品をお買い上げのお客様にエブリパンのコーヒー1杯プレゼント！

※JINS 商品 3,300円以上のご購入でお渡し。どちらも数量限定、無くなり次第終了となります。



ベーカリーカフェ「エブリパン」

愛すべきみんなの味に、ひと工夫。

毎日たべたい定番のおいしさ「いつものパン」。絶妙な驚きがあるおいしさ「とくべつパン」。

エブリパンは、選びぬいた素材をつかってみんなが愛する味に、全力でほんのひと工夫。

いつもできたて、つくりたてをおとどけます。

わたしたちが生まれたこの前橋の地で、心に湯気のたつおいしさをくる日もくる日も手渡していく。

そんな地域を温めるパン屋でありたいと思います。

「エブリパン 前橋店」店舗概要

【店舗名】	エブリパン 前橋店
【オープン日】	2021年4月29日（木・祝）
【営業時間】	11:00～20:00 ※カフェメニューのラストオーダーは19:00となります。
【所在地】	群馬県前橋市川原町1-21-9 JINS PARK内
【連絡先】	027-226-1870
【品数】	パン約60種（とくべつパン、いつものパン） ドリンク約15種
【販売形態】	イートイン（店内利用）※トレーにて提供 テイクアウト（持ち帰り）※包材にて提供。袋は有料となります。
【店舗面積】	140.69㎡（42.63坪）

店舗詳細

JINSが新たに立ち上げるベーカリーカフェ「エブリパン」。メニューは、群馬県産小麦や地元の新鮮な素材にこだわった総菜パンを中心に、毎日たべたい定番の焼きたてパン「いつものパン」や、オーダーが入ってから調理を開始するできたてのパン「とくべつパン」をラインアップ。焼き場をガラス張りにすることで、臨場感や期待感をそそる開放的な空間に。



一部メニュー紹介

とくべつパン

出来立てを提供するとくべつパン



かつパン／¥960



パンごとコロッケ／¥630



ツナのレモンサラダ
¥630



かりかりレモン
チーズクリーム／¥580

いつものパン

毎日たべてもらいたいいつものパン



湯種食パン／¥900



パンドミ／¥280



シナモンロール／¥240



野菜のフォカッチャ／¥300

ドリンク

オリジナルドリンクメニュー



淹れたてのコーヒー
¥300～

※表示価格はすべてテイクアウトの価格（8%・税込）です。イートインとテイクアウトでは税率が異なります。

キャンペーン情報

4月29日（木・祝）グランドオープン当日限定！
エブリパンで商品をご購入いただいたお客様先着100名にスコーンをプレゼント。



【Staff List】

Art Director：菊地敦己、Copywriter：国井美果、Food Stylist：飯島奈美、Web Design：萩原俊矢、Food Consultant：富永哲也