

LUMINE Sustainability Information

地域に根差したサステナブルな未来を描く 街ナカ商業施設「ムスブルミネ」の取り組み

2025年11月13日、JR大宮駅東口（北）から徒歩1分の立地に、ルミネとして初めての木造2階建て商業施設「ムスブルミネ」が開業しました。「ムスブルミネ」は地域と共生し、サステナビリティの観点を重視して設計された、次世代型の商業空間です。

サステナビリティと地域共創を体感できる施設

「ムスブルミネ」は、環境負荷が少なく、将来的に解体や再利用がしやすい木造建築を採用しています。CO₂排出量の削減効果があるだけでなく、木の温もりを感じる空間づくりを通じて、地域の風景と調和する施設を目指しました。外構の植栽は埼玉県に自生する植物から選定し、街並みと自然に溶け込む心地よい景観を実現しています。

地域の声を活かした開発プロジェクト

このプロジェクトは、企画から運営までを全てルミネ大宮に所属する社員が担っています。大宮の街で日々働くメンバーだからこそ分かる、地域の空気感や特色を捉えながら、地元企業や専門家との協業を重ね、地域の魅力を発信する多彩な取り組みを実現しました。

■サステナビリティを体験できる「4つの視点」

プロジェクトのコンセプトを策定するにあたり、私たちは次の4つの視点を重視しました。

①地域性

埼玉県産の植物や食材を積極的に活用しています。地元企業と連携し、イベントや商品のストーリーを「地域の魅力発信」の軸で編集しています。

②環境配慮

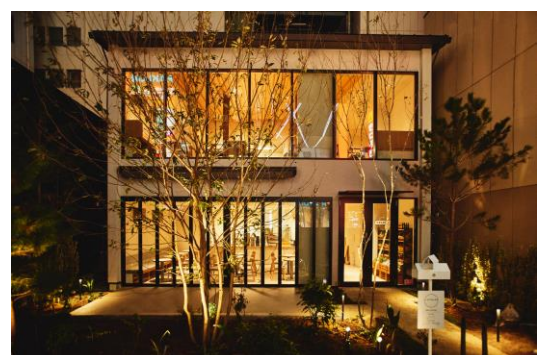
木造建築による地球環境への配慮に加え、館内のオーガニックショップでは野菜・果物の量り売りを展開。そこで扱う食材をダイニングでも活用し、フードロス削減を目指した運用を行っています。

③身体へのやさしさ

日本伝統の「一汁三菜」から着想したコース料理を、野菜や発酵食品、お米を中心に組み立てています。「美味しい」だけではなく、“体調を整える食事体験”という新しい価値を提供します。

④親しみやすく、誰もが訪れやすい場づくり

施設名は親しみやすい日本語の語感を大切に、「地域と未来、お客さまと健康を結ぶ」という想いを託して決定しました。また、テラス席はペット同伴可能で、日常生活の延長線上で誰もが気軽に立ち寄れる場づくりを心掛けています。

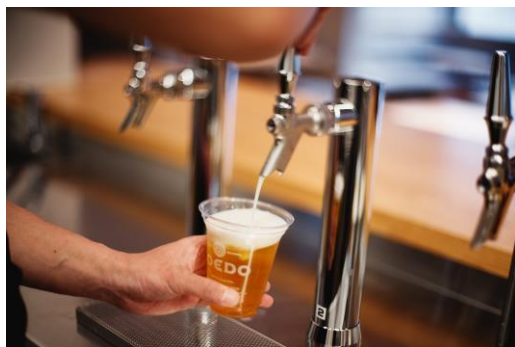


■食を通じた地域共創モデル

2Fのレストランは、埼玉県内でCOEDOビールなどの飲食店運営実績を持つ有限会社SLBカンパニーが店頭運営を担い、五感で味わう料理やフードロスに配慮したレシピの監修には、食による社会問題解決を目指す料理家・杉山絵美氏が参画。そしてルミネは「この場所でお客さまにどんな価値を提供できるか」という視点から、施設全体のコンセプト設計・編集を担い、三者協業による新しい食体験を創出しています。

メニュー開発から三者で協業を行い、試作と検証を重ねながら、それぞれの強みを生かしたメニューラインアップが誕生しました。お米は埼玉県産を中心とした東日本の品種を厳選。美味しいだけでなく、フードロスの観点も取り入れた「早摘みのみかんの摘果を使ったソース」を合わせたチーズケーキなど、地域産食材の旬を五感で味わえるメニューを取り揃えています。

そして、大宮は日本海側の海産物が都心に運ばれる中継地点でもあり、大宮市場では“海無し県、でありながら、鮮度の高い魚介類が手に入ることも魅力のひとつです。今後は市場と連携し、海産物や地元産の農作物を販売する朝採れマルシェなど、地域の旬を紹介する取り組みも計画しています。



■地域に根ざした新たなライフスタイルの発信拠点に

「ムスブルミネ」は、新幹線など鉄道の中継地点という役割に加え、今後は大宮が「目的地」となる新しいライフスタイルの発信拠点を目指し、食を軸に多様なイベントを開催していきます。地域の生産者や出店者、お客さまとの縁を結び、心豊かな暮らしへの新たな気づきとライフスタイルの幅を広げるきっかけになる場所として、発展させていきます。

ここで育まれる地域との絆が、地域社会とともにより良い未来につながる架け橋になるように。木造ならではの柔らかな空気感と、人々が集まりたくなる温もりをまとった「ムスブルミネ」が、その第一歩を踏み出します。



ムスブルミネ

開業日：2025年11月13日（木）
場所：JR大宮駅 東口(北) 徒歩1分
公式Instagram：@musubulumine
特設サイト：https://www.lumine.ne.jp/omiya/musubu_lumine/