

SPA-DE

スペー

Vol.12

Space & Design ~ International Review of Interior Design

世界の最新商空間デザイン

特集：カジュアル・ヒップ・レストラン



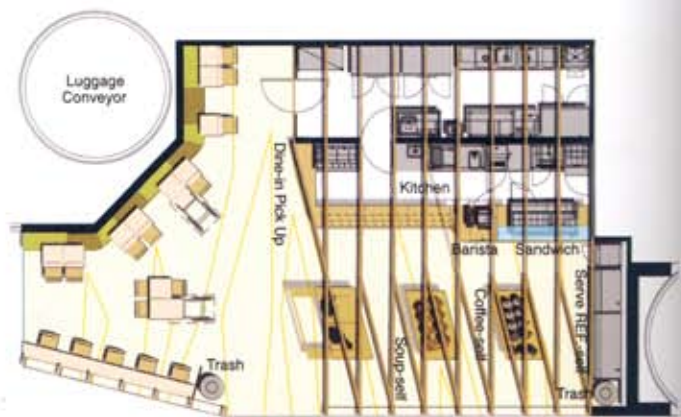


素材感を打ち出したエアポートのセルフサービス・カフェ
Self-service airport café with real materials concept

AU BON PAIN CAFÉ

Airport Cafe / BOSTON

Designer: 3six0 Architecture



PLAN 1:200

リアル・フードのためのリアル・マテリアル

ボストンのローガン空港に出来た二つのオーボンパン・カフェは、クライアント、ディベロッパー、空港管理会社の要望を受け、一貫したデザインでブランドのイメージを打ち出すことが課題だった。大きな店はメインホールに、小さな店は出発ゲートのセキュリティーを出た所に位置している。

ディベロッパーはすべてのテナントのデザインの質を保つことに、空港管理会社は複雑なシステムの安全性、警備、運営に関心を払った。オーボンパンの企業ポリシーに沿い、マーケティングとブランディングを分析、与えられた材料と構造を再構築して、表面的でなく材料を本質的なものにするによって、“本物の食—Real Food”のコンセプトを確立した。

店はコンコースに面して開かれ、サインはオープン構造のキャノピーの間に融合するかのように取り付けられた。キャノピーは、内部のプログラムによって各部分を明確にするための仕切となり、ダイニングエリアはキッチンやキャッシャーエリアから分けられ、顧客とスタッフの流れを確立している。

新鮮さ、明るさ、生命、を伝えるひまわりのブランドシンボルは、デザインのインスピレーションとして使われた。キャノピーは、太陽からの日影を作るようにスペース反対側の面にその形を投影、空港の無彩色な空間にオーボンパンが日だまりを作っているような効果を出している。(田口泰彦)

Article by Yasuhiko Taguchi,
Photo by John Horner Photography

Real materials for real food

With independent demands coming from the client, the developer, and the airport administrator, the main challenge for the project to build two new Au Bon Pain cafés in Boston's Logan Airport was to establish the brand image through a coherent design. The larger store resides in the main hall and the smaller one near the departure gates past security checkpoints. The developer was interested in maintaining design consistency across all airport tenants, while the administrator was concerned with the complex systems of safety, security, and operation.

The project analyzed the corporate marketing and branding of Au Bon Pain, and by restructuring given materials to “real materials”—embracing matter over superficiality—arrived at the “Real Food” concept.

The stores open to the concourse, and the signage fuses with the open-structure canopy. This canopy defines the internal programming of the space, separating the dining area from the kitchen and cashier areas, and directing the flow of customers and staff.

The brand symbol of the sunflower denoting freshness, brightness, and liveliness became the inspiration for the design. The canopy in fact projects a pattern onto the opposite side of the space as it would throw a shadow under the sun, in effect creating a sunny spot in the otherwise mundane terminal. (Yasuhiko Taguchi)

DATA

AU BON PAIN CAFÉ (オーボンパン・カフェ)

Designer : Chris Bardt, Kyna Leski, Eleanor Lee, Markus Berger, Shane Zhao

Design firm : 3six0 Architecture

Associate architect : Atlaschi + Associates Architects (A3LA), Amin Atlaschi, Juan Pagan

Consultant (協力) : Hogan Macauley Architecture + Light, Wilbur-Yoder Engineer, Wozny Barber & Associates,

Location (所在地) : Terminal C, Main Hall, Logan International Airport, East Boston

Total area (床面積) : 148.6 m²

Completion (竣工) : Aug. 2008

Client (クライアント) : Au Bon Pain Inc. Westfield, and MassPort

Contractor (施工) : Delta Design & Construction

Main materials (主な材料)

Maple veneer plywood, Powder coated water jet cut steel, Terrazzo flooring, Solid surface counters, Glass tile and metal laminate
メープル合板、粉体塗装スチール、ウォータージェットカット、テラゾ床、ソリッド仕上げカウンター甲板、ガラスタイル一部金属ラミネート

A : 「スープ・セルフ」を通して見る

B : イートイン・テーブル席

C : 空港内外観全景

D : ファサードとサイン

A : View trough “Soup-self”

B : Dine-in table seating

C : Whole exterior view in the airport

D : Facade with sign

