



2025年1月9日

鈴与商事ニュースリリース

鈴与商事株式会社
経営企画部長
廣本剛三

ヒト、モノ、コトが交差する、みんなのランドマーク 複合施設『cosa』2Fにフードホールがオープン！

鈴与商事株式会社（本社：静岡県静岡市、代表取締役：伊藤 正彦）が運営する複合施設『cosa』について、1月11日（土）に2F フードホールをオープンいたします。是非『cosa』にお越しの際にはフードホールにお立ち寄りいただき、各店舗のお料理をご堪能ください。全国各地から集まった個性際立つ出店者の皆様をご案内いたします。

<フードホール 店舗紹介>

■2PILLARS（ナチュラルワイン・アイスクリーム）



2PILLARS
WINE & ICE CREAM



名古屋でオーダーメイドの家具製作を専門に行う『Dala mokko』を母体とするカフェレストラン/ギャラリー/ファクトリー『2PILLARS』の新店舗。生産者の存在を身近に感じる自然派ワイン、クラフトビールなどのドリンクや、素材にこだわったアイスクリームを使用したガレット、クレープなどを提供します。『Dala mokko』で行う家具製作や木工にも共通する「丁寧に作られたモノ」の価値を問いかけています。

インスタグラム：<https://www.instagram.com/2pillars>

■PARADISE ALLEY NOWHERE BREAD & YOROCCO BEER (サンドイッチ・クラフトビール)



**PARADISE
ALLEY**
NOWHERE BREAD & CO.



鎌倉のレンバイ（農協連即売所）内に位置するベーカリー。天然酵母を使用し、こだわりの発酵を経て作られたパンが人気で、鎌倉野菜などユニークな素材を活かしたメニューやステンシルで描かれた絵付けが施されたアイキャッチが魅力的。そのパンを使ったサンドイッチと、鎌倉のクラフトビール「YOROCCO BEER」を提供します。

インスタグラム：https://www.instagram.com/paradise_alley_bread

■夜明け前（メキシコ料理）



BURRITOS & TACOS
夜明け前!



都内のメキシコ料理店にて7年間勤め、2012年に静岡市鷹匠に開業し人気を博した『i夜明け前!』がこの度『cosa』フードホールにリニューアルオープン!トルティーヤを使ったブリトー、タコスなどのメイン料理を軸に“texmex”（テキサスメキシカン）料理を提供します。外国の方には馴染みの深いメキシコ料理ですが、静岡の皆様にもアピールできるような料理、空間を目指していきます。

インスタグラム：www.instagram.com/yoakemae_texmex

■サカノウエユニーク（ラーメン）



2015年に鹿児島・坂之上でオープンし、豚骨ラーメンが主流の鹿児島で鶏の清湯スープを軸とした塩ラーメンを看板メニューとして提供、そのスタイリッシュなスタイルで瞬く間にその人気を不動のものにしたラーメン店が静岡初出店！ラーメンに留まらず、アートやカルチャーシーンへの深い造詣による店舗空間の作り込みが唯一無二な存在として人々を魅了します。

インスタグラム：http://www.instagram.com/shizuoka_unique

■ビリヤニ炊爨室（ビリヤニ・インド料理）



スパイス炊き込みご飯「ビリヤニ」の専門店が、東京・日本橋店に続く2店舗目を静岡に展開します。2017年より「流しのビリヤニ」として、東京を中心に全国各地の音楽フェスやマーケットイベントにも多数出店。本場インドやパキスタンの味をベースに独自に追求してきたローカルビリヤニをご賞味ください。

インスタグラム：www.instagram.com/biryani_shizuoka

■プレフリシズオカ（カラアゲビストロ）



サクサクジューシーな唐揚げと日本スタイルなお酒が楽しめるビストロスタイルのお店です。代々木上原の『MAISON CINQUANTECINQ』、『LANTERNE』、『AELU』などを手掛ける、料理人・丸山智博氏によるメニュー監修の元、伝統とモダンが融合した料理を提供します。昼は唐揚げ定食・カラアゲオーバーライスを中心に、夜はそれに加えてみんなで摘めるフードや箸休めメニューと焼酎やサワーを中心にご案内します。

インスタグラム：https://www.instagram.com/poulet_frit_tokyo/

<フードホール営業時間>

11:00-23:00

※店舗により、営業時間が異なる場合がございます。

最新情報は cosa ウェブサイト (<https://cosa-shizuoka.jp/>) をご確認ください。

※プレオープン期間（2025年1月11日（土）～2025年1月17日（金））の営業

時間は 11:00～15:00、17:00～21:00 の短縮営業となります。

<1F店舗のご紹介>

昨年オープンした1Fの店舗も個性的豊かな店舗が揃っています。

■スヌーザー（居酒屋）



兵庫県、但馬地方に店を構える『TANIGAKI』と『OFF』のプロデュース・メニュー監修による新店舗。“ローカルコラボレーション”をテーマに、静岡の食材や地域の生産者さんにフォーカスしたカジュアルな居酒屋スタイルの店舗です。

■汽[kɪ:] 静岡（レバノン料理）



京都、清水五条にて元フレンチシェフが腕を振るう、レバノン料理レストラン『汽[kɪ:]』の2号店。静岡店では、シャワルマやファラフェル等の料理を、ご自身でピタパンサンドを作って召し上がっていただきます。こだわりの詰まったレバノン料理を是非ご賞味ください。

■PART COFFEE ROASTER（ロースタリーカフェ）



「若者と世界を繋ぐ」をミッションに掲げる株式会社 The Youth が新たに手掛けるロースタリーカフェ。仙台のローカルラウンジ『Echoes』、六本木の『Common』に続いての出店。

■複合施設『cosa』とは

静岡駅と新静岡駅の間に位置し、静岡の玄関口とも言える街の一角に立つビル『M20』の地下1階から2階を構成する複合施設。地下1階は静岡駅から地下道で接続し、1階に上がると街が建物に引き込まれたような通路が外とシームレスにつながります。全国各地より個性豊かな出店者が集い、ヒト、モノ、コトが常に交差する場所として、地域の方々の感性を刺激し、静岡駅北口に新たな賑わいを創出します。

所在地：静岡県静岡市葵区御幸町 20 M20 ビル B1F-2F

ウェブサイト：<https://cosa-shizuoka.jp/>

インスタグラム：https://www.instagram.com/cosa_shizuoka/



■『M20』とは

地下1階、地上15階建て、地下1階から2階までが商業フロア『cosa』、3階には子供向けの屋内型遊び場施設、4階から13階には静岡デザイン専門学校と静岡理科大学の研究室等、14階から15階がオフィスフロアになっています。



所在地：静岡市葵区御幸町 20 番地



Google 地図データ©2025

JR 静岡駅・静岡鉄道 新静岡駅から徒歩 5 分。
JR 静岡駅から地下道を通して、雨に濡れずに
アクセスできます

■運営：鈴与商事株式会社

鈴与グループの中核会社の一つである鈴与商事株式会社は、石油・ガス・電気といったエネルギーの供給に加え、太陽光発電・蓄電池・CO₂可視化サービスなど、お客様の脱炭素化に資する商材やサービスを提供しています。また、建設資材や化学品、製造現場の省人化・自動化および事務所内の業務デジタル化を支援するソリューション提案など、総合商社として様々な商材やサービスを展開しています。

URL：<https://www.suzuyoshoji.co.jp/>

以上

《ニュースリリースに関するお問い合わせ》

鈴与商事株式会社

経営企画部

054-273-7832

s-info@ss.suzuyoshoji.co.jp

《店舗・cosaに関するお問い合わせ》

鈴与商事株式会社

経営企画部

静岡駅前再開発担当

担当：灰本(はいもと)、松尾(まつお)

054-663-3387