

マーチングイノベーションクラブ

株式会社井上総合印刷（しもつけの心マーチング委員会）

昭和の後半に閉業した複合施設「山本園大谷グランドセンター」リノベーション事業

「大谷グランド・センター」として2026年1月オープン

「食とアート」を核とする文化拠点として再生!!

1500年の時を越え、ここにあり続ける大谷の岩山。

火山活動によって生まれた岩山は、人の手によって削られ、やがて町をつくり暮らしを支え、祈りの空間までも形づくってきました。

ひとりの石工から始まったとされるこの建物は岩山に抱きつくようであり、岩山と共にあるこの町を物語るかのよう。

変わっていくまちの景色に、変わらずここにあり続けた建物。

その意味を探るように「大谷グランド・センター」は再び歴史を刻み始めます。

OYA GRAND CENTER



大谷グランド・センター

<https://oya-grand-center.com/>



HISTORY

「山本園大谷グランドセンター」と名付けられたこの建物は、昭和後期に1人の石工によって建てられたとされています。当時は観光バスが訪れ、多くの人で賑わっていました。時代が変わり、人が建物から消えた平成時代を経て、現在。草木が生え育ち生い茂るほどの時間の経過は、岩に抱きつくこの建物に、神秘的とも感じるまでの清らかな空気を纏わせました。

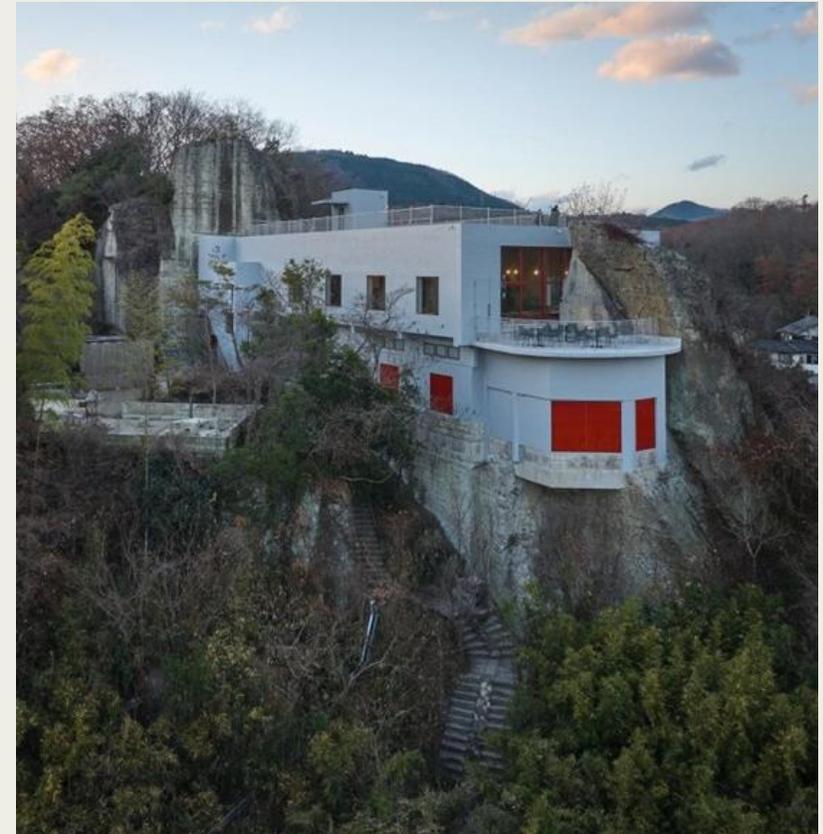
再び人がこの場所に集うことを願い「山本園大谷グランドセンター」という名を一部引き継ぎ「大谷グランド・センター」として、物語の続きが始まります。



リノベーション前



リノベーション工事中



リノベーション後

MEMBER

植物に囲まれ、どこか凜とした雰囲気を纏った建物。人の気配が限りなく消えたこの場所には、自然だけが持つ煌めきがありました。清らかな美しさは人を惹きつけ、この場所は再びひらかれていきます。

トータルマネジメント：株式会社井上総合印刷 / 総合プロデュース：bonvoyage株式会社 / アートプロデュース：株式会社The Chain Museum / 設計監理：株式会社針谷將史建築設計事務所 / 施工：ニチビル株式会社・DDD株式会社・株式会社大久保 / 電気工事：五十二電気工事株式会社 / 設備工事：東栄設備工業株式会社 / 鉄骨工事：日南鉄構株式会社・稲葉建設株式会社 / ランドスケープ：株式会社ランドスキップ / 家具・インテリアデザイン：株式会社コンテデザイン / ロゴ・サインデザイン：清水彩香 / サイン制作：株式会社jam (jam creative association)・陶遊舎 (谷口勇三) / 写真：中村晃・松本雅直・株式会社YAR / 特別協力：やどプランニング株式会社・大谷資料館 / 施主：株式会社プロジェクトi

ACCESS

〒321-0345 栃木県宇都宮市大谷町 1396-29 Tel. 028-688-8830 / Fax. 028-688-8853

<大谷グランド・センター>

開館時間：10時～17時 定休日：火・水曜日

※年末年始等、臨時での全館休館あり

< ART SPACE >

営業時間：10時～17時 (最終入場：16:30)

< PATISSERIE / CAFE >

営業時間：10時～17時 (LAST ORDER：16:30)

< RESTAURANT >

営業時間：11時～15時 (LAST ORDER：14:30)

ART SPACE

大谷グランド・センターにあるアートスペースは、常設展示エリアと企画展示エリアの2つ。常設展示エリアでは、アーティスト・YOSHIROTTENが大谷のフィールドリサーチを重ねて収集した素材を組み合わせ、音と映像に落とし込んだ作品をご覧ください。



YOSHIROTTEN

1983年生まれ、アーティスト。

YOSHIROTTENの創作の根底には、「未知なるもの」への尽きせぬ関心が横たわっている。自然とテクノロジーの双方に対する直感的な感受性を背景に、光と物質、霊性と実証、古代と未来といった概念が溶け合い、共存する世界観を描きます。近年は、色彩や地球、太陽など根源的な存在のリサーチや仮説を元に、S.F.的な視覚言語を探究するシリーズを発表しています。

RESTAURANT /PATISSERIE / CAFÉ

栃木出身の2人の俊英が初のタッグを組み実現したフードスペースでは、イタリアンの極みを追求する相場正一郎 (LIFE オーナーシェフ)と、スイーツの名匠・江森宏之(メゾンジブレー オーナーパティシエ)が、土地の美味しさを追求した、ローカルガストロノミーの世界をお贈りします。大谷・栃木の自然・歴史・文化を“美味しさ”という視点で読み解き、老若男女誰もが驚きと喜びを感じられる一皿に昇華。ビジネスやお祝いのシーンにも対応可能なパーティメニューもご用意しています。この土地ならではの味わいと、ここでしか体験できない時間を、ぜひお楽しみください。



相場正一郎 (LIFE オーナーシェフ)
1975年栃木県生まれ。18歳で単身イタリアに渡り料理修行。帰国後、原宿のレストラン勤務を経て、2003年に代々木八幡で「LIFE」を開業。参宮橋に「LIFE son」、湘南T-SITEに「LIFE sea」を展開。レシピ本の出版やプロダクト製作、イベントや店舗プロデュースなど多方面で活躍している。



江森宏之 (メゾンジブレー オーナーパティシエ)
栃木県生まれ。MOFフランク・フレッソン氏に師事後、「ベルグの4月」「Glaciel」でシェフパティシエとして従事し、2015年ワールドカップ日本代表キャプテンとして優勝へ導く。2017年に「MAISON GIVRÉE」を開業し、講習やコンサルティング、メディア出演、「チーム・シェフ」など多方面で活躍中。



2F / RESTAURANTスペース



2024年6月マーチングアカデミー塾にて

掲載メディア

プレオープンの2025年12月12日以降、数々のメディアに取り上げられています。



美術手帳
<https://bijutsutecho.com/magazine/news/report/31804>



宇都宮経済新聞
<https://utsunomiya.keizai.biz/headline/327/>



タイムアウト
<https://www.timeout.jp/tokyo/ja/news/oya-grand-center-120925>