

vol. 4

2024
Early
Spring

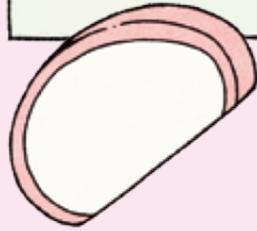
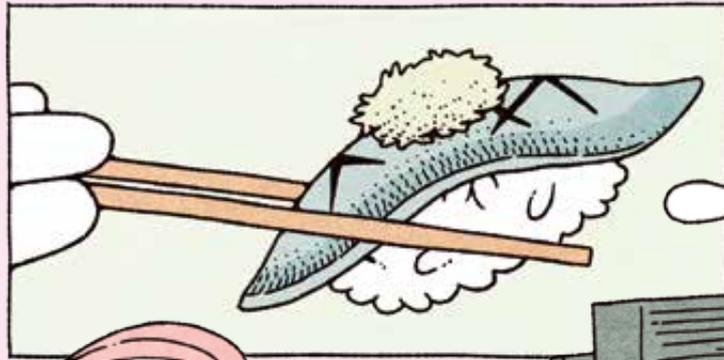
TAKE FREE

VORT &

再開発ビル
徹底REPORT

虎ノ門ヒルズ ステーションタワー

国際新都心「虎ノ門ヒルズ」の最終ピース



VORT people
IAロボでオフィス改革
オルタフォース
株式会社

オフィスに備えたい
災害対策
グッズ

5分でわかる
テクノロジー最前線

遠隔操作
ロボット

物語のある名店の手土産
鈴廣かまぼこ

超特選蒲鉾 古今

VORTの口福時間
京橋

鮓 好日

3 トレンドOffice
オフィスに備えたい災害対策グッズ

4 再開発ビル徹底REPORT
**虎ノ門ヒルズ
ステーションタワー**

6 物語のある名店の手土産
鈴廣かまぼこ **超特選蒲鉾 古今**

7 サービス紹介「VORT AIアシスト」

8 VORT people
オルタフォース株式会社

10 VORTの口福時間
京橋 **鮨好日**

12 5分でわかるテクノロジー最前線
社会のカタチを変える遠隔操作ロボット

14 VORT賃貸物件紹介



©Indy Associates



cover illustration_Yuu Mori
cover design_krran
design/p2-16_alphaville design

あなたのビジネスをサポートする最旬の快適ツールをお届け!

トレンドOffice

日々の仕事を効率よく進めるには、ビジネスの仕組みや個人のスキルはもちろん、ちょっとしたアイデアグッズも役立ってくれるもの。そんな快適ツールをご紹介します。

今回のテーマ

オフィスに備えたい災害対策グッズ

保存食・水・トイレを揃えた備蓄セットの完成版!

イザメシ
ライフ イザメシ コンプリート
ポルテックス特別価格26,200円(税込)
(標準価格29,150円/税込)
©ポルテックス 商品開発課
☎03-6893-5618

いつ起こるかかわからない自然災害。オフィスにおいては人的・物的被害を最小限に抑える努力とともに、事態が収束するまでの一時避難場所として機能する備えも求められています。そのうちのひとつとして欠かせないのが、食料。「ライフ イザメシ コンプリート」はごはん11種、おかず6種、うどん2種、パン3種、スイーツ3種、計25種33点と2人で3日分にあたる保存食がセットになっています。賞味期限は3年。このほか、賞味期限7年の保存水2Lが9本、災害用トイレ1セット5回分が6セットも同梱。従業員数+αで用意しておけば、万一の際も安心できます。



日用品を「流用」し「兼任」
するミニマルな簡易トイレ!

杉田エース
minimLET(ミニムレット)
22,000円(税込)
©杉田エース
☎0120-560-521

便座、 TENT、パイプ、凝固剤などをセットにした簡易トイレ。スペースづくりにオフィスにあるペットボトル(2L)やビニール傘なども利用でき、災害時のトイレ問題に対応できる。



大事な防災ヘルメットを
コンパクトに保管できる!

ミドリ安全
フラットメット 2
4,620円(税込)
©ミドリ安全 お客様窓口
☎0120-982-837

業界最薄3.3cmに折りたためる防災ヘルメット。外側にあるボタンを押せば、フラットな形状にたためる。飛来・落下物用国家検定合格品だから災害時でも安心。収納袋付き。





未来へ向けて進化する“東京”の今が見えてくる

再開発ビル 徹底REPORT

再開発こそ、より魅力的で活気にあふれた地域を創造していくためのキーポイント。東京の今と未来を感じさせる、注目の再開発ビルを徹底リポートしていきます。



Tokyo Redevelopment Report



大規模歩行者デッキ「T-デッキ」の完成により、「虎ノ門ヒルズ」の各施設はバリアフリーでつながる

TORANOMON HILLS
STATION TOWER

虎ノ門ヒルズ ステーションタワー

[虎ノ門ヒルズ駅]

DATA 所在地:東京都港区虎ノ門2-6-1(日比谷線虎ノ門ヒルズ駅 地下直結、銀座線虎ノ門駅 地下通路経由で直結)
建物:地下4階～地上49階

「国際新都心・グローバルビジネスセンター」 虎ノ門ヒルズが完成

東京都港区の虎ノ門エリアで進められてきた再開発事業「虎ノ門ヒルズ」。その最後の1棟となる超高層ビル「ステーションタワー」が、2023年10月に開業しました(一部店舗・施設は2024年春までに順次開業予定)。高さ約266m、地上49階、地下4階建てで、虎ノ門ヒルズの中で最も高いビルとなります。

日比谷線の新駅・虎ノ門ヒルズ駅(2020年開業)とは地下2階で直結。3層吹き抜けの駅前広場「ステーショ

ンアトリウム」は、商業ゾーン「T-MARKET」にそのままつながり、多くの人でにぎわう空間となっています。

ステーションタワーを象徴する施設が、最上部に位置する「TOKYO NODE」。メインホール、ギャラリー、レストラン、屋上プールなどを備え、東京から世界に向けた新たな情報発信拠点となることをうたいます。

ほかにも、東京初進出のハイクラスホテルや、グローバルレベルのオフィスなどが入居。ステーションタワーの誕生によって、世界を舞台に活躍するグローバルプレーヤーが集う「国際新都心・グローバルビジネスセンター」虎ノ門ヒルズがついに完成したのです。

B2-1F



明るく開放的な駅前広場 「ステーションアトリウム」

虎ノ門ヒルズ駅とステーションタワーをつなぐ、約2,000㎡の地下鉄駅前広場。3層吹き抜け構造で自然光が降り注ぎ、地下にいることを忘れてしまうほどの明るく開放的なエリアとなっている。

B2F



「ワーク」と「ライフ」を支える「T-MARKET」

ステーションアトリウムの先に広がる商業ゾーン。有名シェフ・パティシエらによる27のレストランやショップが集結。中央部には約140席の共通席が設けられ、店舗を横断してさまざまな食事が楽しめる。

T-MARKET以外にも、大型セレクトショップ「SELECT by BAYCREW'S」(2-3F)や、総合ウェルビーイング施設「CARAPPO」(5F)などの商業施設がオープン予定。



8F,
45-49F

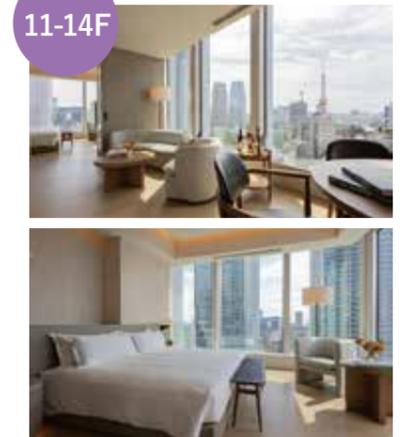


東京から世界に向けた 新たな情報発信拠点 「TOKYO NODE」

座席数338席のメインホール(46F。画像上)に、特徴的な3つのギャラリー(45F。画像左下はGALLERY A)。そして地上250mの広大なスカイガーデンとインフィニティプールにレストラン(49F。画像右下はインフィニティプール)。さらにXRコンテンツの制作・配信が可能なクリエイターの共創拠点「TOKYO NODE LAB」(8F)。東京と世界、人と人、あらゆるジャンルをつなぐノード(結節点)となることを目指している。



11-14F



ホテル虎ノ門ヒルズ

ハイアットが運営するラグジュアリーホテル。1Fにはレストランとカフェ&バーも。

9,10,
15-44F



グローバルビジネス センターの核となる 最先端オフィス

世界中からの来客を迎えるスカイロビー(画像上)と、ワーカー同士のコミュニケーションの場「マグネットゾーン」(画像下)。



©DBOX for Mori Building Co., Ltd.



虎ノ門ヒルズの全景。2014年開業の森タワー(①)を皮切りに、2020年にビジネスタワー(②)、2022年にはレジデンシャルタワー(③)が次々と誕生。そして2023年のステーションタワー(④)開業によって、六本木ヒルズに匹敵するスケールの「国際新都心・グローバルビジネスセンター」が完成した。

ロボット派遣サービスで働き方を変え日本の産業を救う

オルタフォース株式会社
代表取締役

布施宏昌

オルタフォース株式会社

パッケージソフトウェアの企画・開発・販売、各種ITコンサルティング、コンピュータ機器および周辺機器の販売、コンピュータデータ入力業務等
〒103-0027 東京都中央区日本橋2-9-4 VORT日本橋1 9F
https://www.alterforce.com/index_jp.html



トップエンジニアとして40年のキャリアを持ち、2016年にオルタフォース株式会社を起業。「社会問題をロボットで解決する」という信念のもとで独自の次世代型のソフトウェアロボットを開発・提供する代表取締役・布施宏昌氏に事業に対する熱意を伺いました。

企業の業務運営を自動化

近年、少子高齢化の進展に伴う労働力不足の問題が深刻化しています。その打開策の一つとして注目されているのがロボットやIoT、AIなどのデジタル技術です。「すでに製造業では多くの工場ですべての自動化・省人化が行われていますが、当社で開発しているのは企業の業務運営を自動化するソフトウェアロボットです」そう話すのはオルタフォース株式会社代表取締役の布施宏昌氏。エンジニアとして官公庁や大手企業、国際研究機関等の大型プロジェクトに携わってきた布施氏が、業務運営のロボット化に着手したのは自身の業務を効率化しようと考えたのがきっかけだったといいます。「プロジェクトマネージャーとしてプロジェクトを管理してい

ると休みも時間も関係なく連絡が来ます。障害対応などは迅速かつ的確に行うことが重要ですが、さすがに24時間365日いつでもすぐに対応するのは難しい。そこで、連絡メールへの返信をはじめとするパソコンでの作業を自動化するソフトウェアロボットを開発しました」

ここ数年、日本でもパソコンで行う事務作業を自動化するツール「RPA（ロボティック・プロセス・オートメーション）」が普及し始めていますが、布施氏がソフトウェアロボットを開発したのはなんと2002年頃のこと。それも、RPAにAIを組み合わせた「IA（インテリジェント・オートメーション）」を搭載するもので、機能性の高さから大手IT企業にも採用されてきました。

「RPAは基本的に情報取得や入力作業といった定型業務を自動化するもの。対してIAはデータを分析し、みずから最適な手順を判断して作業を行うため、マニュアル化の難しい非定型業務にも対応します。たとえば、東日本大震災が起こった時、私は出張先からロボットに『ネットワークに異常が起こってないか』とメールしました。するとロボットはすぐに診断を始め、10分後には『正常です』と返信をよこしました。メールで指示をするだけで、人に依存せず迅速に作業をする。実際、当社は対面業務の従業員だけが常駐し、他の作業はロボットが担っています」

ロボット派遣サービス「ロボット・マイケル」

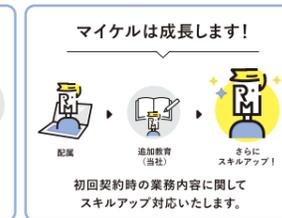
Robot-Michael
ロボット・マイケル

日々の業務お疲れ様です。毎日たくさんのお仕事大変ですよね！
「誰か代わりにやっておいてくれないかな…」と思ったこと、ありませんか？
私はロボットですが、ベテラン社員と同じレベルで仕事ができるんですよ。すごいでしょ？
私がスタッフとして力になります！
✉ robo-support@robot-michael.com

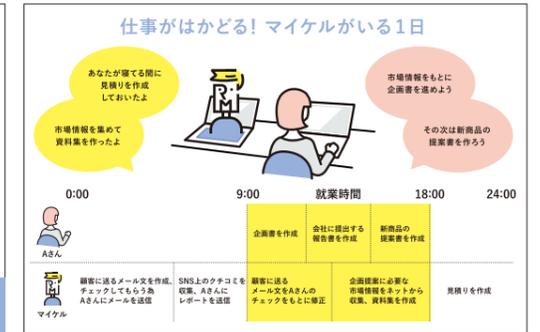
マイケル派遣の流れ



マイケルの成長



マイケルへの依頼例



布施氏とS-COOPの渡部直哉氏

IAロボットが働き方を変える

自社の技術は「社会問題を解決する」ためにあると話す布施氏。緊急地震速報ソフトウェアロボットを開発したのもそのためです。IAロボットが強い揺れの前に来るP波を受信し、ユーザーに通知するとともにシステムを保護するロボットで教育機関等に低額で提供しています。

そして12月には、主にデジタル関連の企画・運営を手がける株式会社スコープと協業で、ロボット派遣サービス「ロボット・マイケル」をリリース。人材派遣と同じようにIAロボット「マイケル」を派遣するサービスです。

「マイケルは、新しい作業を教えることで成長します。また、本社と事業所にそれぞれ導入すればロボット間での共同作業や流れ作業といった連携も可能です。ロボットですから24時間稼働し、退職や休職の心配もありません」

組織にありがちな人間同士のしがらみや、故意の情報漏洩が生じないことも重要だと話す布施氏。作業内容によるもの、おおむね人材派遣スタッフの月給の半額程度で提供しているため、人件費削減の効果も期待できます。

「ロボットが人間の仕事を奪うと懸念する方もいますが、ロボットを導入することで事業を労働集約型から知的集約型に転換させることができます。現在は第4次産業革

命の最中といわれていますが、明治維新後の工業化で産業が大きく発展したように、ロボットの活用は人材不足の解消のみならず、働き方を変えて産業を発展へと導くのです」

今後は英語版、韓国語版の海外販売に力をいれ、五感を兼ね備えたロボットの開発も進めているといいます。「ベンチャー企業は少数精鋭で多忙なので、管理の細やかなボルテックスのオフィスは業務に専念できるのでいいですね」と布施氏。低迷する日本経済を救うために生涯エンジニアとして邁進し続けます。



VORT日本橋 I
[所在地] 東京都中央区日本橋2-9-4
[最寄駅] 東京メトロ銀座線・東西線「日本橋」駅徒歩1分
[規模] 鉄骨(S)造 地上9階建て
[総戸数] 10戸
[築年月] 1987年1月

(2016年11月撮影)

オフィスのご購入をご検討の方はこちら➡



オフィスのご移転をご検討の方はこちら➡



VORTの口福時間

街に品格と人の賑わいを創出するVORTには、食通を唸らせる飲食店が集います。人生を彩るグルメなひとときへ、いざ探訪。



京橋 鮓 好日

伝統と革新が織りなす鮓割烹 洗練された美酒美食を堪能

銀座や八重洲に隣接し、大規模な再開発が進む一方で老舗や古美術商が点在する京橋。古きよき文化に新時代の息吹が融合するこのエリアに、2023年10月「京橋 鮓 好日」がオープンしました。

足を踏み入れた瞬間から日々の喧騒を忘れさせてくれる洗練された店内。土壁の温かな店内に木目が美しい白木のカウンターが目を引きまします。

「旬の食材を生かした割烹と鮓から成るコース料理



をお出ししています」と話すのは大将の貝瀬裕重さん。物心ついた頃から鮓職人に憧れ、江戸前鮓の名店や日本料理の老舗で経験を積んだといいます。

貝瀬さんの料理は、和食の伝統に新しい趣向を織り交ぜた逸品。刺身にはしょうゆではなく煎り酒（日本酒に梅干しやかつお節などを煮詰めた調味料）が添えられます。白ワインやパインナップルでアレンジした煎り酒も並び、食べ比べを楽しめるところも粋。

「江戸時代に醤油が普及するまでは煎り酒で刺身を食べていました。日本古来の文化を伝えながら、創作煎り酒で新しい味わい方も提案しています。そんな小さな驚きや感動があるような仕掛けを散りばめているので、五感で堪能していただけたらうれしいですね」

鮓にも職人技が光ります。鮓は新鮮なネタに手間を加えて旨味を引き出す江戸前鮓。丁寧に仕込まれたネタとまろやかな赤シャリが織りなす味わい深さは、余韻となって口福感を高めます。自慢の握りはコハダと、ホワイトペッパーでいただくアナゴだそう。

「料理とともにその背景にある文化を知っていただくことで特別な一日のお膳立てをしたい。しばらくして『楽しかったね』と振り返っていただけるような記憶に残るお店でありたいですね」

人情味あふれる大将との会話に興じながら、おなかと心を満たす至福のひとときを過ごしてみませんか。

自然素材に包まれた空間で 上質な時間を過ごす

店名に込められた「日々良い日になるように」という思いのもと、土壁や手すき和紙の障子など自然素材を取り入れて心地よい空間づくりを追求。建具や照明にあしらった骨董品がアクセントに。また、織部焼から洋食器まで料理と調和した器も目を喜ばせてくれます。



旬を大切にした料理で四季の美しさを楽しむ

豊洲市場などの信頼する業者から、鮓は鮮度にこだわったネタを仕入れ。割烹は初物の「はしり」、一番おいしい盛りの「旬」、季節が終わる頃の「名残り」という3つの旬を意識した素材にこだわり、季節の移ろいを感じられるコースを月替わりで展開しています。



日本のお酒が繊細な和食を引き立てる

「料理は漁師や農家の方がいるからこそつくれるもの。そのことをお客様に伝えるのも料理人の務めです」と貝瀬さん。お酒に対しても同じ思い。料理に合わせて日本酒、焼酎、ウイスキー、ワインまで日本のお酒40種以上をそろえており、なかには貝瀬さんが仕込みに参加した蔵やブドウの収穫を手伝ったワイナリーのものも。セレクトに並々ならぬこだわりが見え隠れしますが、「気になるお酒を料理とともに楽しんでほしい」とのこと。



日本酒、焼酎、ウイスキー、ワインまで日本のお酒40種以上をそろえており、なかには貝瀬さんが仕込みに参加した蔵やブドウの収穫を手伝ったワイナリーのものも。セレクトに並々ならぬこだわりが見え隠れしますが、「気になるお酒を料理とともに楽しんでほしい」とのこと。



京橋 鮓 好日

東京都中央区京橋2-6-17 VORT 京橋III1F

☎03-6228-6334

🕒ランチ11:30-14:00(13:00 L.O.)、ディナー18:00-23:00

※18:00~と20:30~の2部構成。ディナーは完全予約制

📌土曜・日曜・祝日

価格/ランチ5,500円〜、ディナー2万2,000円〜

※いずれもコース料金

<https://www.instagram.com/sushi.koujitsu>

要点を押さえてすばやくチェック!

5分でわかる テクノロジー最前線



©Indy Associates

社会のカタチを変える遠隔操作ロボット

自分がその場になくとも、さまざまな作業やコミュニケーションを行える遠隔操作ロボット。
新しい社会のカタチが生まれようとしています。

高速通信網の整備や技術の進化により 遠隔操作ロボットの役割が拡大

テクノロジーの発達により、ますます身近になってきたロボット。工業用品の製造に使われている産業ロボット(マニピュレーター)や、人に代わって働く自律型ロボットなどさまざまな種類が存在していますが、急速に発達している分野のひとつが遠隔操作ロボットです。

もともとは人が入れない危険な環境で作業を行える機械として研究がはじまり、現在も危険を伴う災害現場で活躍していますが、テクノロジーの発達は遠隔操作ロボットの可能性を広げることとなりました。高度化したセンシング技術は人間の感覚に迫るほどの情報をもたらし、第5世代移動通信システム(5G)の実装によって遠隔地でもほとんど遅延のない通信が可能になったことで、あたかも自分の分身のような感覚でリアルに動かせるように進化。アバター(分身)ロボットとも呼ばれ、深刻化する人手不足の打開や一部の生活者が抱える困難の克服など、社会的な課題を解決する役割を期待されるようになって

たのです。2010年代後半より多くの企業が率先して開発するようになり、さまざまな研究や実証実験が続けられています。

たとえばインディ・アソシエイツが開発する「mini MORK(ミニモーク)」は、スタッフの生産性を高め、サービスの拡大や無人化、DX推進を果たす目的で開発が進められています。インターネットにつなぎ、簡単にセットアップするだけで遠隔操作でき、音声を紹介したコミュニケーションが可能に。複数のスタッフが遠隔地から接客業務に携われたり、愛らしいデザインであることでクレームを減らしたり、オプションのAIモードを駆使すれば無人での運用もできたりといった新しい価値を提供しています。2022年には羽田空港での実証実験も実施。空港利用者への時間あたりの対応数は、人間の接客スタッフを上回っていたといいます。

また同社は、走行可能な「MORK 110(モーク110)」を日本航空と共同で開発し、これもまた羽田空港内で実証実験を行いました。自ら空港利用者のもとへ歩み寄り、胸に搭載したチケット専用スキャンカメラで航空券



newme

アバターインが開発したアバターロボット。インターネットを経由して、人の意識と存在感を伝送する新たな移動手段として研究が進められている。



©Indy Associates

MORK 110

日本航空との共同開発で誕生した高さ110センチの遠隔操作ロボット。空港内で利用者への案内に特化している。飛行機をモチーフとしたデザイン。
※写真は実証実験の様子で、現在羽田空港では稼働していません。



©Indy Associates



mini MORK

高さ45センチで、固定設置するタイプの卓上型ロボット。頭部やボディが可動でき、さまざまな表情をつくることもできる。搭載されたマイクとスピーカーで会話できる。



の情報を確認することでより適切な対応ができるよう設計されています。また、前後左右の状況を把握するためのア라운드ビューカメラや衝突防止センサーなども搭載し、運用の安全性に配慮しています。

作業の効率化だけでなく人の意識を瞬間移動できるサービスとしても注目

ANAホールディングス発のアバターインでは、「人の意識、技能、存在感のみを瞬間移動させる未来の移動サービス」として、自由に動きまわってリアルタイムに会話ができる「newme(ニューミー)」を開発。高さ調節も可能な細いポールの上にタッチパネル式の小型モニターが付属し、遠隔地にいるスタッフとの会話などが可能です。実証実験の地として導入を受け入れた石川県小松市では、保健医療学部の学生が病院での看護実習に「newme」を介したりリモート受講を体験したり、小学生が学校の校舎にいなから「newme」で遠くの水族館を見学したりと、新しい学びや体験を味わいました。

また同社では、JAXAと協力して宇宙でのアバター稼働に向けた研究活動も推進。さらにはグローバルな非営利財団であるXPRIZE財団とともに、アバターの活用等を通じた社会的な課題解決への貢献を目的とした賞金レースを企画するなど、積極的な取り組みも行っています。

このほかにも、次のような数多くのロボットが全国各地で活躍しています。

- ・豊かな感情表現が可能で、距離や体に問題を抱える人の分身となることを目指したオリイ研究所の「OriHime(オリヒメ)」
- ・保育士や児童指導員などの専門職が遠隔操作し、子供との遊びや保護者へのアドバイスによって「遠隔協同子育て」をサポートするチカロの「ChiCaRo(チカロ)」
- ・コンビニなどの店舗の冷蔵陳列棚に独自のAIシステム、または遠隔操作で飲料を補充できるテレイグジスタンスの「TX SCARA(ティーエックス スカラ)」

普段の生活の中で遠隔操作ロボットを目にする日も、また操作する側になる日も、そう遠くはないかもしれません。



株式会社 ハレルヤ

since1937

通販 サイトはこちら **【公式通販】徳島銘菓「金長まんじゅう」ハレルヤで検索!**
<https://halleichi-tuhan.shop-pro.jp/>

TEL **0120-39-8068**
 (電話受付時間 10時~17時まで ※元旦を除く)

金長まんじゅうPR大使 **ハレたん**

京都焼肉

tendan+

GEMS大門店

1965年京都祇園で誕生
 銀座・赤坂でもその名を轟かせる「焼肉の名門 天壇」よりセカンドブランド「一号店」が芝大門に誕生

公式IP

ご予約

お出汁で味わう老舗の焼肉を1枚からご注文できます。

本誌をご持参で **焼肉無料!?**

VORT& 読者様専用クーポン

〈お1人様 1回限り有効〉

ミルフィーユコース×人数分無料!
 天壇コース×人数分無料!

さらに! 4名様以上で飲み放題付コースご注文で **厚切りタン×人数分無料!**

有効期限: 2024年3月31日(日)
 ※1人前(1枚)×人数分の無料提供となります
 ※他のサービスとの併用不可(1度に複数利用することも含みます)
 ※無くなり次第終了

ご予約受付中

TEL: 03-6809-1229

住 所: 東京都港区芝大門1-15-3 GEMS大門9階
 平日17:30~23:00 (F.L.O.22:00 / D.L.O.22:30)
 土・祝17:00~22:00 (F.L.O.21:00 / D.L.O.21:30)
 定休日: 日曜日

ボルテックスのサービス

Vシェア® 不動産小口化商品

企業と人を強くする在籍型志向 **Vターンシップ**

Facebook

X (旧Twitter)

YouTube

500万円から始める不動産小口化商品

Vortex 株式会社ボルテックス

VORT&はvol.4にて休刊となります。今後、お役立ち情報は「Vコラム」に掲載してまいりますので、ぜひご覧ください。
 お役立ち情報「Vコラム」→

〈東京本社〉〒102-0071 東京都千代田区富士見2-10-2 飯田橋グラン・ブルーム22F TEL.03-6893-5550(代) FAX.03-6893-5470

宅地建物取引業 国土交通大臣(2)第8509号 (公社)全国宅地建物取引業保証協会加盟
 マンション管理業 国土交通大臣(2)第034052号 (公社)首都圏不動産公正取引協議会加盟
 不動産特定共同事業 金融庁長官・国土交通大臣第101号 (公社)東京都宅地建物取引業協会加盟

オフィシャルサイト <https://www.vortex-net.com>

2024年1月22日発行【発行・編集】株式会社ボルテックス ブランドマネジメント課 [TEL]03-6893-5661 [FAX]03-6893-5470 [制作協力]株式会社東洋経済新報社
 ※「区分所有オフィス」「VORT」「Vシェア」「Vターンシップ」は株式会社ボルテックスの登録商標です。※本誌は弊社の著作物であり、著作権法により保護されております。
 お客様が弊社取扱商品をご検討になる際に内部的に利用される場合を除き、弊社の事前の承諾なく、本誌掲載情報の全部もしくは一部を引用または複製、転送等により使用することを禁じます。
 ※掲載の物件情報は2023年12月22日現在のものです。※掲載情報は予告なく変更される場合があります。 ©2024 Vortex Co., Ltd.