

東急百貨店東横店 東急フードショー リニューアルオープン



**3年ぶりのリニューアルで15ショップを新たに導入
予約困難なあの和食料理人のお店がデバ地下初登場
できたてがその場で楽しめる「スタンディング式のイートスペース」も新設！**

東急百貨店東横店地下1階の東急フードショーは、3年ぶりとなるリニューアルを行い、6月16日を皮切りに順次オープンします。駅立地だからこそのお客さまニーズに最大限応えるため、スイーツ、デリ、鮮魚ゾーンのMD再編による新ショップの導入と新しいサービスを提供します。

今回の改装は、当社の拠点である渋谷の「食」をさらに強化すべく、

- ・集客の核となる独自性や話題性のあるショップの誘致
- ・駅立地の利便性をいかしたイートスタイルの提案
- ・利用者の生活スタイルにあわせた新しいメニューやサービスを提供

し、食への関心が高い幅広い層の新規獲得と既存顧客の来店・利用頻度アップを図ります。

全ショップの約3割に当たる30ショップがリニューアルし、そのうち百貨店初や新業態など15ショップを新規導入、15ショップが商品の見直しやラインアップの拡充などを行います。予約が取れない和食店「賛否両論」の笠原将弘氏が手掛ける和惣菜店や予約困難で有名な吉祥寺の肉料理店「肉山」の初のテイクアウト店、行列が絶えないスイーツ専門店の新店など、毎日行きたくなる、買いたくなる高感度&話題性十分なラインアップです。また生活スタイルの変化から「できたてがすぐに食べたい」というお客さまの要望を受け、スタンディング式のイートスペースを設けるなど、今回の改装により東急フードショーの売上高前年比2ケタ増を目指します。

※ショップの情報は変更する場合があります。

(参考) 本日、この資料は東商記者クラブにお届けしています。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社 東急百貨店 経営統括室 広報部 間島・岩田・鷺野谷 電話:03-3477-3103

行列が絶えないスイーツ店が手掛ける初のテイクアウト店がオープン！

スイーツゾーンの強化

フロアの核となるスイーツゾーンを強化。行列の絶えない手作りパイやフレンチトーストの専門店がテイクアウト店として初出店。人気の和菓子も充実させるなど新たに5ショップがオープンします。

アイボリッシュ(フレンチトースト専門店) **百貨店初**

6月30日(木)オープン

行列が絶えない人気のフレンチトースト専門店のテイクアウトショップが初出店。フレンチトーストプディング「コンテナ ミニ」(290g/1, 296円)は、フレンチトーストを食べやすい大きさにカットし、チーズプディングと一緒に容器に詰めてフルーツを飾った人気のスイーツです。

※期間限定



ヴィタメール(洋菓子) **渋谷初** 7月28日(木)オープン

厳選された素材と確かな技術で生み出される本格ショコラを提供するベルギー王室御用達のチョコレートブランドがオープン。ベルギーの伝統製法でつくられるプラリネチョコレートから、ギフトに最適な焼き菓子まで幅広いラインアップを取り揃えます。



ファウンドリー(洋菓子) **渋谷初**

7月28日(木)オープン

契約農家から仕入れる厳選された「旬」の果実を使用したフルーツケーキが人気の店が渋谷初出店。質の高いケーキとゼリーや焼き菓子などのギフト好適品まで、各種豊富に展開します。



菓匠雅庵(和菓子) **渋谷初** 6月16日オープン

中目黒に店を構え、素材にこだわり、手作りにこだわった和菓子店が出店。「優秀和菓子職」の荣誉に輝く、趣深い味わいが楽しめます。とろけるような食感の「わらび餅」(250g/735円)は自慢の一品です。



リトル・パイ・ファクトリー(パイ専門店) **新業態**

6月16日オープン

2014年に広尾にオープンした焼きたてパイ専門店の2号店がオープン。店内厨房を構え、東急フードショー限定の「渋谷チーズケーキパイ」(454円)や人気メニューで砂糖不使用のアップルパイ(454円)、チョコレートパイ(411円)など限定メニューを含む6種類のできたてパイが楽しめます。



笠原将弘氏が手掛ける人気の和惣菜店&予約困難な肉山がテパ地下初登場 デリゾーンのフラッシュアップ

デイリー需要が高いデリゾーンもフラッシュアップ。高まる和食ブームを受け、和惣菜、弁当の品揃えを拡充します。笠原将弘氏が手掛ける和惣菜のお店や人気レストランのテイクアウト店など、9ショップが新たにオープンします。

賛否両論 THE DELI(和食) **渋谷初**

7月14日(木)オープン

予約が取れない恵比寿の名店が和惣菜店としてオープン。笠原将弘氏が手掛ける伝統的な料理から季節の素材にアイデアを効かせたオリジナル料理まで、日本料理が気軽に楽しめます。旬の食材を使った笠原流の和惣菜などメニューにもこだわっています。



肉山(カレーライス) **新業態** 7月28日(木)オープン

赤身肉ブームの中心的な存在として、予約困難で有名な吉祥寺の人気肉料理店「肉山」がカレー専門店としてオープン。コース料理で提供されている赤身肉や牛すじがたっぷり入った名物、シメのカレーライスがテイクアウトで気軽に楽しめます。



天のや(たまごサンド) 7月14日(木)オープン

昭和7年大阪宗右衛門町に創業した、麻布十番の甘味処のお土産の定番「たまごサンド」。関西風の出汁をたっぷり使用しだし巻き玉子と辛子を利かせたマヨネーズソースのハーモニーが絶妙なバランスです。



青山(和食) **新業態** 7月14日(木)オープン

季節を感じる懐石料理の数々を色とりどりに詰め合わせたお弁当に定評がある「懐石料理 青山」が、素材の味をいかした和・洋・中の弁当、惣菜店として新業態で出店。カロリーを抑えたメニューも新たに開発し、健康志向の方をはじめ、幅広い年齢層の方にお楽しみいただけます。



築地魚弁(弁当) **渋谷初** 7月7日(木)オープン

味の浜藤が魚を主役にした弁当専門道をオープン。どこよりもおいしい焼魚弁当を提供するため、築地を中心に厳選したおいしい魚を使用。冷めてもおいしい山形県産のお米「つや姫」との組み合わせでテイクアウトでもおいしくいただけます。



カンナムキンパ(韓国海苔巻き専門店) **渋谷初**

7月14日(木)オープン

店内で手作りした絶品のキンパ(韓国のり巻き)の専門店がオープン。野菜やプルコギなどを巻いた色鮮やかで種類豊富な韓国海苔巻きは、ファストフード感覚で気軽に楽しめます。



TORATTRIA BUBU(イタリアン) **新業態**

7月28日(木)オープン

渋谷の人気イタリアンレストランの元シェフが手掛ける本格イタリアンタパス。シーフードやトマト、オリーブなどシチリア料理を中心に旬の素材を使った前菜が気軽に味わえます。



バインミーバインミー(ベトナム料理) **新業態**

7月28日(木)オープン

ロータスパレスを展開するベトナム料理店がベトナム屋台料理をイメージした新業態店をオープン。おなじみのバゲットサンド「バインミー」に加え、ごはんやブン(米麺)とベトナム惣菜を楽しむ大人のためのファストフード店です。



今日の食卓(セルフデリ)

当社オリジナルショップ

6月16日オープン

飽きのこない定番おかずや健康を意識したヘルシー惣菜など、素材や調理法にこだわった毎日でも食べたい惣菜ショップがオープン。手軽に「もう一品」を買いやすい小分けパックで取り揃えます。また羽田空港で人気の“空弁”も用意します。



種類にトコトンこだわった品揃えは圧巻！

専門型の「鮮魚売り場」がオープン

既存の鮮魚売り場に加え、専門性を高めた鮮魚売り場が新たにオープンし、従来の鮮魚売り場との差別化を図ります。

渋谷魚河岸(鮮魚)

新業態

6月16日オープン

種類にトコトンこだわった品揃えを行う今までにない専門型の鮮魚売り場がオープン。各ジャンルに分かれた専門コーナーには、魚のプロが選んだ厳選素材はもちろん、普段取り扱いのない希少性の高い鮮魚などが並びます。またその場で茹でる&調理するなどの実演なども行います。



<9つの専門コーナー>

- ・渋谷マグロ専門店「極味」(きわみ)
- ・えび・かに専門店「雅」
- ・刺身工房「お造り屋 匠」
- ・活貝屋「磯香」(いそこう)
- ・魚河岸海鮮寿司
- ・茹でたて工房「大釜屋」
- ・うなぎ処「霧島」
- ・ふぐ専門店「ふくます水産」
- ・小魚「大洗屋」

今までのデパ地下にはなかった！できたてがその場で食べられる！

スタンディング式のイートスペース

「シブヤ STAND」を新設します

駅利用者を中心に気軽に利用できることで人気のイートインコーナー。今回かねてより「買ったものをすぐに食べたい」「できたてがその場で食べたい」というお客さまの要望にお応えし、スタンディング式のイートスペース、その名も「シブヤ STAND」を設けます。

約50㎡のスタイリッシュな空間には立ちカウンターが設置されており、その場で買ったテイクアウト商品を食べることができます。テーブルや椅子は設置されておらず、これまでのデパ地下にはない駅直結ならではの、より気軽に新しいイートスタイルを提供します。



以上