

新しいタイプのフード集積業態 「STREET KITCHEN」について

「STREET KITCHEN」は、飲食店と食物販店との垣根を取り払い、「人気レストランの料理を手軽に家庭でも味わいたい」、「人気食物販店の商品をその場で味わいたい」というニーズに応える新しいフード集積業態です。

例えば人気回転寿司店を展開する「大起水産」は寿司・鮮魚料理の新業態店を、こだわりのワイン・グロサリーショップを展開する「Cave de Terre」では、ワイン・グロサリーの販売とワインで煮込んだカレーを提供しております。

また、今回 UCC グループの協力を得て、現在の日本における最新のカフェマシンとコーヒー豆「Largo = ラルゴ」を採用し、心を潤す最高の1杯をロボットが提供するという試みを行います。

◆ ロゴマーク

Street
KITCHEN
— MARKET & BAR —

◆規模

- ・面積：約300坪
- ・席数：専用席 約120席
共用席 約260席
合計 約380席

◆利用シーン

気軽に利用できるファストフードからこだわりグルメまで10業種を揃え、カフェ・バル使いから本格的なディナー利用まで、また、西宮駅の利用者、周辺施設の利用者、周辺企業の就業者等、学生～年配のお客さままで、様々なシーン、幅広いお客さまにお楽しみいただけます。

◆演出

ストリートに見立てたメイン通路に面して各店舗が軒を連ねる、ヨーロッパのマーケットのような空間構成。

また「girasole RICCO」が薪窯のピッツァを焼く等の調理工程を見せるなど、魅せる商品陳列を展開することによりライブ感を演出し、街ナカにいるような賑わいを醸し出します。

◆デザイン

全面ガラス張りでロフトのように天井が高く開放的な空間に、木目を基調とした素材感のある内装を施し、各所にフォトジェニックなグラフィックを配したお洒落な空間となっています。

以 上

