

2014年11月

『タカシマヤフードメゾン岡山店』

イオンモール岡山に

2014年12月5日(金) グランドオープン

株式会社岡山高島屋は、岡山地区に新規に開業する「イオンモール岡山」に『タカシマヤフードメゾン岡山店』をオープンいたします。『フードメゾン』は“もっと気軽に百貨店の楽しさを”との思いから生まれた高島屋の“食”のメゾンです。百貨店ならではの全国区ブランドから地元で人気のごちそう惣菜、鮮度あふれる高品質の生鮮コーナー、中四国地区初登場のスイーツなど「上質」「旬」を取り揃えました。“デパ地下”のおいしさと楽しさはそのままに、毎日ご来店、お買物いただける、魅力あふれる店づくりを目指します。

※タカシマヤフードメゾンは、おたかの森店、新横浜店につぐ3店舗目として、岡山店を西日本で初めて出店いたします。



『タカシマヤフードメゾン岡山店』エントランス イメージ

■名称	『タカシマヤフードメゾン岡山店』
■面積	約1,900㎡
■営業時間	午前10時から午後8時まで ※ショップにより一部異なる
■初年度売上目標	20億円

■ストアテーマ

「みんなの デパチカ」

■ストアコンセプト

「都会的」で「上質」な雰囲気の中で 価値あふれる「現在」・「旬」に「気軽に」出会える
“食”の「メゾン」

■店舗内ゾーニング

ストアコンセプトを実現するため、百貨店初登場ブランド10、中四国地区初登場ブランド2、岡山県初登場ブランド7、を含む31ブランドを5つのゾーニングにし、多彩な美味しさをお届けします。

1:ファッションベーカリーカフェ：約170㎡ 1ブランド（百貨店初登場ブランド1）

2:フードブティック：約300㎡ 8ブランド（百貨店初登場ブランド2、岡山県初登場ブランド1）

3:フレッシュマルシェ：約310㎡ 4ブランド（岡山県初登場ブランド3）

4:OKAYAMAデリカ：約60㎡ 5ブランド（百貨店初登場ブランド5）

5:スイーツパーク：約160㎡ 13ブランド（百貨店初登場ブランド2、中四国地区初登場ブランド2、岡山県初登場ブランド3）



市役所筋

ゾーン①：フォションベーカリーカフェ



フォションは1886年創業のパリの高級総合食料品店。高品質で伝統的な食料品を現代風にアレンジしながら進化し続けるお店です。

今回、そのフォションから、約170㎡の国内最大の本格的ベーカリーカフェが出店します。

このショップは<百貨店初>となるベーカリーカフェ「フォション」と、ベーカリー「フォション」で構成しています。

○ベーカリーカフェ「フォション」 <百貨店初>



セルフサービスでありながら上質な環境の中、オープンテラスを含め60席程度のカフェを展開。パンを食材の中心としたフードメニューを充実。今人気のフレンチトーストをフォションのセンスで表現した新メニュー“パンペルデュ”も提供いたします。

○ベーカリー「フォション」

定番のクロワッサンをはじめ、人気のバゲットや新商品のパンはもちろん、惣菜系、スイーツ系などカフェ業態に合わせた商品展開を行います。

ゾーン②：フードブティック

デパ地下を代表する有名ブランドを集積。2つの<百貨店初>ブランドに<岡山県初>のブランドも展開、合わせて8つのブランドが美味を提供いたします。店内厨房を活用した「焼きたて・出来立て」の商品も提供いたします。

○洋惣菜「柿安ダイニング」

140余年の伝統を誇る柿安が、店内厨房で手作りの様々なジャンルの料理を揃える惣菜ショップです。

○中華惣菜「重慶飯店 GIFT&DELI」 <百貨店初>

1959年より横浜中華街で四川料理を提供。伝統を受け継いだ本格中華惣菜から、弁当・点心・菓子まで取り扱う中華の総合ショップです。

○和惣菜「フィッシュ デイッシュ」 <百貨店初>

新鮮な素材を活かしたカジュアルな魚惣菜の新ブランド。骨なしメニューも取り揃え、おいしくて食べやすい“お魚”デリを提供いたします。



柿安ダイニング



重慶飯店 GIFT&DELI



フィッシュ デイッシュ

○和惣菜「百椀」 <岡山県初>

“一番だし”と“旬の素材”を使った定番のおぼんざいを中心に、季節に応じた瀬戸内の食材を活かした創作家庭料理を提供いたします。

○洋菓子「ケーニヒスクローネ」 & カフェ「ケーニヒスクローネ・カフェテリア」

素材でやさしいドイツの魅力 sweetness として提案します。スタンディング形式のカフェテリアも併設し、自然の素材、四季の味覚を提供いたします。

その他にも、ベーカリー「ドンク」「ミニワン」、和菓子「御座候」 と、岡山高島屋でも人気のデパ地下定番のショップも展開いたします。

ゾーン③：フレッシュマルシェ

生鮮3品に<岡山県初>のお店を揃えました。新鮮で上質な品々をデイリーな価格でご提供。対面での販売サービスを主とした活気あるコンサルティング販売を行います。



○鮮魚・塩干「海星ムサシ」<岡山県初>

店長がバイヤーとして毎日地元市場で魚の買い付けをし、岡山の食文化に合わせた品揃えを行うとともに、本社のある博多から九州で水揚げされた新鮮な魚を毎日直送するなど、多様な品揃えが魅力の鮮魚専門店です。

○精肉・ハム「肉処 かつい」<岡山県初>

“安全・安心” をモットーに “鮮度と肉質”、“素材の持つ特性と個性” にこだわり、全国の産地から選りすぐった鶏肉、豚肉、牛肉を、お求めやすい価格で提供する精肉専門店です。

○野菜・果物「サン・フレッシュ」<岡山県初>

当日仕入・当日販売をモットーに、新鮮な商品を品揃えし提供します。特に、岡山県内の契約農家から仕入れを行うなど地場野菜の品揃えが充実しています。便利なカット野菜やオリジナルサラダなども販売いたします。

その他にも、昨春オープン以来、岡山高島屋でご好評いただいている グローサリー「明治屋ストアー」 も、オリジナル商品や直輸入品など人気のアイテムをセレクトして展開いたします。

ゾーン④：OKAYAMAデリカ <百貨店初>

岡山素材を生かしたモノ作りにこだわる地元岡山の元気ブランドを集めました。

チャレンジ精神・情熱ある次世代社長が百貨店初出店、今までにない魅力を揃え、新たな商いに挑戦します。

○弁当「edesse (エデッセ)」<百貨店初>



岡山の老舗駅弁ブランド“三好野”が取り組む、「ちょっと贅沢な晴れの国ごはん」をコンセプトにしたお弁当の新ブランド。岡山ならではの素材を活かした料理を中心に、こだわりメニューをお手頃価格で提供する、おしゃれでカジュアルなお弁当の専門店です。

○すし「いわ菜」(いわさか) <百貨店初>



地元の割烹料理店「岩手川」が営む寿司ブランドが、初のテイクアウト専門店として出店。新鮮な海鮮とふっくらと炊き上げたシャリを職人技で仕上げた、いなり寿司、巻き寿司、ちらし寿司など、目にも鮮やかなお寿司を提供いたします。

○井「豚蒲焼専門店 かばくろ」 <百貨店初>



有名な豚蒲焼専門店のテイクアウトショップ。ジューシーな豚蒲焼とタレがしみこんだごはんの相性が魅力です。

○焼鳥・肉惣菜「ミートはしぐち」 <百貨店初>

持ち帰りしても美味しさが保てるように、独自の製法で仕上げた肉惣菜のテイクアウト専門店。銘柄鶏「大山どり」を使った焼鳥もおすすめです。

○おにぎり「米屋のにぎりめし 山田村」 <百貨店初>

お米屋さんを選んだ上質な米をひとつひとつ、ふんわりと手でむすび、岡山県産の海苔で包んだ「米屋さんのにぎりめし」を提供いたします。

ゾーン⑤：スイーツパーク

2つの<百貨店初>、2つの<中四国地区初>をはじめ、13の和洋ブランドを集めました。オシャレな「手土産」「プチギフト」対応はもちろん、「毎日でも食べたい」とのデイリー需要に対応する「おやつ」商材も強化しました。

○洋菓子「NINIKINE Hommage (オマージュ) a 瀬戸内」 <百貨店初>



岡山で本格フランス菓子を提供する<La' telier du NINIKINE>が10周年の節目を迎えて、新しいチャレンジとして新ブランドが誕生。「せとうち」をテーマにし、素材のすばらしさを存分に活かした、オリジナリティー溢れるおいしさを提供いたします。

○スイーツ「蒜山高原デセール」 <百貨店初>



蒜山高原で飼育されたジャージー牛の生乳を使用したスイーツを提供。すっきりとしていながら 芳醇なコクのある味わいを活かしたブッセ、チーズケーキが おすすめのスイーツ専門店です。

○洋菓子「パミエ」 <中四国地区初>



ジュエリーのようなフルーツゼリーの専門店。職人技から生まれる一粒一粒に、みずみずしい果物の味わいを凝縮した、24種類のペクチンゼリーを提供します。

○カステラ「QUOLOFUNE (クrofネ)」 <中四国地区初>

日本の菓子ブランド「黒船」が世界に向けてカステラを発信するため、<QUOLOFUNE> (クrofネ) という新しいブランドを創出しました。小麦粉のブレンドを工夫した新しい日本のカステラを提供いたします。

○洋菓子「マキャプート」 <岡山県初>

フィンランド語で「甘い水」を意味する<マキャプート>はナッツやフルーツを使ったクランチチョコレートの専門店です。人気イラストレーターのKinproによるパッケージも魅力です。

○洋菓子「マカロフ.G.」 <岡山県初>

神戸菓子ブランド「ゴンチャロフ」プロデュースブランド。チョコレートを中心に手作り感を大切に焼菓子を提供します。

○和菓子「日本橋屋長兵衛」 <岡山県初>



和菓子を通じて、江戸時代の豊かな伝統文化、歴史、歳時記を今に伝え続ける和菓子の総合専門店。新しい商品カテゴリーである「米菓」コーナーも展開します。

○洋菓子「ワッフルケーキの店 エール・エル」

味はもちろん、デザインにもこだわりが光る神戸のワッフルケーキの専門店。バラエティー豊かなワッフルを展開。

○洋菓子「ユーハイム」

自然の素材のおいしさを職人技で引きだすお菓子作りを実践するバームクーヘンの専門店。店頭では、“バームクーヘンは切り立てがおいしい”との思いから100g単位で切り売りを提供します。

○和菓子「サザエ」

昭和48年、兵庫県西宮市で創業。北海道十勝産小豆100%を原料に昔ながらの製法で炊き上げた自家製餡が自慢。「十勝おはぎ」はもちろん、話題の「デニッシュたい焼き」は岡山県初登場。

○洋菓子「モロゾフ」

全国的に有名な洋菓子ブランド「モロゾフ」では、今回、岡山名産の「桃」をコンセプトにしたオリジナルプリンとフィナンシェを展開します。

○洋菓子「ブルミッシュ」

フランス菓子業界の重鎮であるオーナーシェフ吉田菊次郎が得意とする「マカロン」や「ギモーブ」を中心に展開します。

○洋菓子「メリーチョコレート」

シンプルで温かみのある自然なスタイルをテーマにした、素材を活かしたチョコレート「クレド カカオ」や、果実のおいしさを閉じ込めた「ショコラ オ フリュイ」などを展開します。