

2019年10月

農薬を控えた野菜やお米など、  
健やかな毎日のための“おいしい”をセレクトする自主編集ショップ

## 「高島屋ファーム」オープン

2019年10月23日（水）  
高島屋大阪店地階食料品フロア

高島屋大阪店は、変化し続けるお客様のお声や多様なニーズにお応えできる店を目指し、今秋も、各フロアにおいて改装に取り組んでおります。

その一環として、今回は地階食料品フロアに、高島屋のバイヤーが“おいしさ”と“食の安全・安心”を追求し、厳選した食品を取り揃える自主編集売場「高島屋ファーム」がオープン。近年高まる健康志向や、生産者の顔が見える食材へのニーズにお応えしていきます。



※画像はイメージです

### ■概要

- オープン日：2019年10月23日（水）
- 場 所：高島屋大阪店 地階食料品売場
- 売 場 面 積：約80㎡
- ア イ テ ム：野菜、果物、米、卵、パン、菓子類、調味料など生鮮品から加工品まで約700種類  
（※大阪府を中心として関西の取引先より品揃え）
- ターゲット顧客層：健康志向が高い50～70歳代、食の安全・安心に関心が高い子育て世代

## ■「高島屋ファーム」とは

「安全・安心」「健康」そして「おいしい」を追求し、バイヤーが自ら産地や製造現場へ出向き、栽培・製造方法などを高島屋の自主基準に基づいて確認し、厳選した商品を取り扱う自主編集ショップ。農薬を控えた野菜やお米、伝統製法で丁寧に作られた調味料など、健やかな毎日のための“おいしい”を集めました。

### ☆お客様に向けた4つの約束☆

- ①素材本来のおいしさを追求します
- ②安全・安心・新鮮を基本とします
- ③栽培・製造方法にこだわります
- ④食品添加物は必要最小限とします

【ご参考】「高島屋ファーム」は以下5店舗でも展開／（ ）内はオープン時期  
横浜店（2014年5月）、新宿店（2016年2月）、柏店（2017年3月）、  
日本橋高島屋S.C.（2019年3月）、玉川高島屋S.C（2019年4月）

## ■商品紹介（一例）

### 野菜・果物など生鮮食料品（約50種類）

#### 〈野菜ソムリエの店 のら〉

大阪・千里中央に店を構える「野菜ソムリエの店 のら」より、農薬・化学肥料を控えて栽培した、生産者の顔が見える全国各地のこだわりの野菜が登場！

〔生産者：赤石さん ほか〕北海道産栗ゆたかかぼちゃ  
〔生産者：仲野さん〕淡路島産だし玉ねぎ  
〔生産者：酒井さん〕徳島県産もっちりれんこん  
など



#### 〈よろしい茸工房〉

まさに大阪のど真ん中に位置する西成区で栽培され、品質と安全に徹底的にこだわった朝採れ椎茸をお届けします。

よろしい茸（100g）303円

#### 〈Meat Factory〉

北海道で放牧された豚肉を使用。発色剤、保存料、化学調味料不使用のハムやソーセージ、ベーコンなどを取り揃えます。

無塩せきベーコン（ブロック）（310g）2,160円

無塩せきウィンナーソーセージ（90g）411円

ほか



### 米（7種類）

#### 〈高島屋ファーム〉

高島屋ファームでは、玄米をご用意し、栄養分が多いとされる5分づきや7分づき米から、白米、無洗米にあたるクリーン白米まで幅広くお選びいただき、ご用命に合わせて精米いたします。

※精米サービスは無料です。

〔生産者：佐々木治巳さん〕

2019年度産 新潟県産特別栽培米コシヒカリ（玄米1kg当たり）1,631円

〔生産者：トキ・龍の瞳生産組合〕

2019年度産 岐阜県産特別栽培米龍の瞳（玄米1kg当たり）1,404円

※精米後、重量は約1割減となります。



## パン（約 50 種類）

### 〈foodscape!〉

食べ物の「フード」と日本の「風土」、さらに風景を意味する「ランドスケープ」を組み合わせたブランド名「フードスケープ」に表現されているように、オーナーが全国をまわって見つけてきた素材を使用。天然酵母や国産小麦などこだわりの食材を使って作られたパンやクッキーなどを取り揃えます。

ミルク食パン（1斤） 551 円  
クロワッサン（1個） 181 円  
きのご野菜パン（1個） 240 円  
ほか



## グローサリー（調味料、ドレッシングなど約 600 種類）



### 〈岸和田南宗〉

岸和田市にある慶応 3 年創業の老舗より、厳選された国産材料と伝統の技から生み出される味噌や甘糰などが登場。

無添加蔵出し味噌（白）（450 g） 702 円  
彩誉人参ジュース（500 g） 1,080 円   ほか

### 〈Ante〉

昔ながらの手法である「揚げ浜式製塩法」で作られた能登ブランドの塩。能登の自然や文化、歴史、人々の思いが詰まった塩は、まろやかな味わいです。

奥能登香しお 燻製しお（25 g） 540 円  
奥能登香しお 梅紫蘇しお（25 g） 540 円



## ■ポップアップ展開について

野菜を中心に週替わりでおすすりめ品をご提案していくコーナーを売場内に設置。生産者自らが店頭で立ち販売することで、お客様に安心・納得して商品をお選びいただけるようにするだけでなく、お客様の多様なニーズをつかみ、今後の品揃えなどに反映するなど、ご要望にお応えしていきたいと考えております。

### ○今後の予定

展開期間	ブランド	展開予定商品
10月23日（水）～10月29日（火）	野菜ソムリエの店 のら	秋のかぼちゃフェア
10月30日（水）～11月5日（火）	射手矢農園	玉ねぎ、落花生 ほか
11月6日（水）～11月12日（火）	よろしい茸工房	朝採れ椎茸 ほか
11月13日（水）～11月19日（火）	岸和田南宗	大阪具だくさんおかず味噌 ほか
11月20日（水）～11月26日（火）	野菜ソムリエの店 のら	野菜各種
11月27日（水）～12月3日（火）	岸和田南宗	白味噌、甘糰 ほか

※価格は消費税を含む総額にて表示しております。

※生鮮品につきましては産地の収穫状況、天候により販売を中止する場合がございます。

以上