

# NAMBA DiNiNG MAiSON 2018 リニューアルオープンのご案内



**6/15**  
FRI.

## RENEWAL OPEN!

もっと気軽に  
美味しく楽しく！  
夜11時まで。

**New Shop**

**9F**  
焼鳥・ワイン 難波 鳥幸  
和食・炉端焼・日本酒 炉端の佐藤  
スペイン料理&ワイン・パエリア専門店 ミゲル ファニ  
ビストロ イカリヤ食堂 オオサカ

**8F**  
洋食 洋食 あじと  
ピアキッチン オンザスクエア

**7F**  
マグロ丼 大阪黒門市場 まぐろのエン時  
ハスタ・喫茶・甘味 一凛堂

高島屋大阪店7・8・9階レストラン街

## NAMBA DiNiNG MAiSON

なんば ダイニング メゾン

## 2018年、なんばダイニングメゾン がリニューアルオープン致します。

---

東神開発株式会社（株式会社高島屋 100%出資子会社 / 本社：東京都世田谷区 / 代表取締役社長：倉本真祐）が、2010年に高島屋大阪店 7・8・9階に開業した「なんばダイニングメゾン」。

おかげさまで、高島屋大阪店への来店顧客様をはじめ、なんばエリアに来街される方や、美味しさを求めるグルメな方など、多くのお客様にご愛顧いただいております。

近年のなんばエリアでは、“ウラなんば”や“座ウラ”などが人気を博す一方で、海外からの観光客も増加し、ナイトシーンが活況となっています。

このような環境変化を踏まえ、なんばエリアで暮らし・遊び・仕事をする「なんば people」を対象に、より居心地の良い「サードプレイス」として、このたび、なんばダイニングメゾンは、2018年6月までに9階フロアを中心とした8店舗がリニューアルオープンいたします。

### 「なんばのおいしいエキウエ、お値打ち揃い 35 店舗」

このコンセプトのもとに、新たに地元なんばからはウラなんばで行列の絶えない洋食の人気店「あじと」(『洋食あじと』として出店)や、黒門市場に店を構えるマグロ丼が評判の『まぐろのエン時』が出店、又、京都・鴨川床ビストロの人気店「イカリヤ食堂」(『イカリヤ食堂オオサカ』として出店)が大阪へ初出店いたしました。

一方、関西初出店としてパエリア職人コンクールでチャンピオンとなったパコ・ロドリゲス氏がプロデュースするスペイン・パエリア料理の『ミゲルファニ』、素材を活かす炉端料理と数十種類の日本酒を取りそろえた『炉端の佐藤』、ソムリエが世界中から選んだワインとオリジナルブランド鶏が揃う『難波鳥幸』が出店、その他新業態として『オンザスクエア (ビアキッチン)』、『一凛堂 (パスタ・喫茶・甘味)』が登場し、よりナイトダイニングを気軽に楽しめる幅広い店舗ラインアップとなります。

環境面では、9階は開放的なオープンファサードに改装するなど、より来館しやすく**“気軽に楽しむ賑わいダイニング”**フロアとして生まれ変わります。

まさに訪れる人それぞれの“たのしむ”ぴったり、みつける、「食の都・大阪」にふさわしいレストランゾーンを目指します。

## リニューアルオープン後の なんばダイニングメゾンの特徴

### コンセプト

### 「なんばのおいしいエキウエ お値打ち揃い 35 店舗」

#### レストラン街テナントミックス基本コンセプト（開業時から継承）

### 「OSAKA TERROIR」（大阪テロワール） 大阪・ミナミの土壌を活かした開発。

- ①馴染み 大阪のお客様にとって親しみ・安心感・信頼がある
- ②実質主義 味・サービス価値に対して、価格が下回っている
- ③コミュニケーション 楽しく・親しみのある会話があり、店とお客様との距離が近い
- ④新規性 「おもろい」と感じられる新しい試みや創意工夫がある

### ターゲット

「なんばで働く人々や来街者、周辺居住者」、  
「美味しさを求めるグルメな方」、「高島屋のお客様」といった従来のお客様に加え、  
「海外からの観光客」や「ウラなんばなどカジュアルな飲食店を嗜好するお客様」

### ゾーンコンセプト

フロア	ゾーン名称	ゾーンコンセプト	新店舗名
9F	気軽に楽しむ賑わいダイニング	都会に暮らし、働き、遊ぶ、なんばピープルのサードプレイスとして会話・お酒・食事を楽しめる賑わいダイニング	●イカリヤ食堂オオサカ ●難波烏幸●焔端の佐藤 ●ミゲルファニ
	ご褒美ダイニング	大切な方のおもてなしから、記念日や女子会、自分へのご褒美まで、一流の味とサービスを堪能できるダイニング	
8F	バラエティ豊かな納得ダイニング	都会性と親しみを備え、バラエティ豊かな専門性の高い店舗が揃う納得のダイニング	●オンザスクエア ●洋食あじと
	なんばエキウエ横丁	コストパフォーマンスが光る、リーズナブルな小が集まる横丁風情のダイニング	
7F	なじみのあるダイニング	家族とでも一人でも安心して利用できるオーセンティックダイニング	●まぐろのエン時 ●一凛堂



## 9階がより気軽に楽しめるいただけるフロアへと変わります。

なんばエリアの新たな「サードプレイス」として気軽に食事や会話が楽しめる新たなレストランが加わり、9階が生まれ変わります。ターゲットは30～40代の働く女性をイメージし、仕事帰りに同僚や友人とお立ち寄りいただけるスポットを目指します。

### 新店舗のご紹介

6/15 (金)  
関西  
初出店



ミゲル フアニ  
〈スペイン料理&ワイン・パエリア専門店〉



「スエカ国際パエリアコンクール」の2014年チャンピオン、パコ・ロドリゲス氏がプロデュースするパエリア専門店です。米のアルデンテを楽しむ味わい豊かな本場のパエリアをお楽しみください。

ワールドリカーインポーターズ (株)  
(昼)1,800円～ (夜)3,500円～  
60席

6/15 (金)  
関西  
初出店

難波 鳥幸



難波 鳥幸  
〈焼鳥・ワイン〉



オリジナルブランド鶏をメインに、様々な部位を一本一本丁寧に焼きあげます。白木のカウンターが出迎える店内で、こだわりの焼鳥とソムリエが世界中から選んだワインとの抜群の相性を堪能ください。

東京レストランツファクトリー (株)  
(昼)1,200円～ (夜)4,000円～  
40席

## 新店舗のご紹介

6/15 (金)  
関西  
初出店

# 炉端

ぬる爛 佐藤

炉端の佐藤  
〈和食・炉端焼・日本酒〉



海鮮や牛肉など素材を活かした炉端料理と日本各地の日本酒を取り揃えたお店。数十種類にわたる日本酒を個性や深みを引き出す最適な温度で提供いたします。11段階の温度の違いで味が変化する「温度飲み」をお楽しみください。

東京レストランツファクトリー (株)  
(昼)1,200円～ (夜)3,000円～  
40席

4/16(月)  
OPEN  
大阪  
初出店



IKARIYA SHOKUDO (イカリヤ食堂 オオサカ) 〈ビストロ〉  
OSAKA



京都鴨川床ビストロのイカリヤ食堂が大阪初出店。「ハーブビストロ」を新しいコンセプトに、様々な食材と調理法にフランスやイタリアのハーブにシソ、山椒、ワサビなどの和のハーブを合わせて表現した一皿をお楽しみください。

(株)Ludico  
(昼)1,350円～ (夜)3,000円～  
50席

9階は上質漂う隠れ家のおもてなし空間から、開放感とにぎわいのある上質空間へ生まれ変わります。

通路天井には、ゴールドのルーバーとそれに重複する木と光のライン。その様は、歴史・人の流れが折り重ねていく姿と輻湊します。古き良きものを残し、新しいものを取り込み、時代の流れと共に進化し続ける環境空間となります。



〈環境デザイン：株式会社乃村工藝社〉

## 3月～4月開店した新店舗のご紹介

フロア	店名 業態	法人名 価格帯 席数	特徴
7階 新業態	一凛堂 (いちりんどう) (パスタ・喫茶・甘味) 	ジローレストラン システム(株) (昼)1,058円～ (夜)1,058円～ 58席	和風創作スパゲッティや抹茶のデザート、 美味しいコーヒーが自慢のお店。選びぬいた 和食器に盛り付けた料理やデザートを和 モダンな雰囲気の店内で楽しみながら、ゆっ たりとした時間をお過ごしください。
7階 商業施設 初出店	大阪黒門市場 まぐろのエン時 (マグロ丼) 	(株)The DINING (昼)1,200円～ (夜)2,000円～ 14席	昭和2年より大阪の台所、黒門市場に店を 構えるマグロ丼や一品料理が評判のお店。 全国各地から集まるマグロをプロの目利き で選び、エン時ならではのお値打ち価格で お楽しみいただけます。
8階 商業施設 初出店	洋食あじと (洋食) 	(株)Fio-holdings (昼)1,500円～ (夜)2,500円～ 30席	ウラなんばの人気店「あじと」が新しく手 がける洋食店。選びぬいた食材を手間暇か けて仕込んだ懐かしい洋食はもちろん、名 物の「肉玉」や「肉重」など、あじと流の 一皿もご用意しております。
8階 新業態	ON THE SQUARE (オンザスクエア) (ビアキッチン) 	大和企業(株) (昼)1,380円～ (夜)2,000円～ 66席	「ヘルシー・ナチュラル・チョイス」をテー マにカラダに優しいメニューを愉しむビア キッチン。ランチは選べる一汁六菜を 「OBON」スタイルで、ディナーはお肉やお 野菜の窯焼料理に豊富なアラカルト、クラ フトビールをご用意しています。

# 東神開発株式会社事業紹介

## 東神開発株式会社について

1963年創業。日本初の本格的郊外型ショッピングセンターと言われる玉川高島屋ショッピングセンターを1969年に開業。その後柏高島屋ステーションモール(1992年)、シンガポール高島屋ショッピングセンター(1993年)を開業するなど、国内外においてのショッピングセンター開発を推進。2000年代に入り、高島屋グループでのシナジー効果を狙い、新宿タカシマヤタイムズスクエアのレストラン街の業務移管(東京都新宿区)、なんばパークスの高島屋所有エリアでの「T-terrace」、大阪店レストラン街「なんばダイニングメゾン」(いずれも大阪府大阪市)、「博多リバレインモール by Takashimaya」など、多くの商業施設開発/運営に携わる。2016年にはベトナム・ホーチミンでの「サイゴンセンター」を開業したほか、2018年には日本橋高島屋ショッピングセンター事業へ参画している。

## なんばダイニングメゾン概要

所在地：〒542-0076 大阪市中央区難波5丁目1番18号(高島屋大阪店7階～9階)

URL：www.dinningmaison.jp

アクセス：「なんば」駅(地下鉄御堂筋線、四ツ橋線、千日前線)徒歩2,3分

「南海なんば」駅(南海電車南海線、高野線)徒歩1分

「大阪難波」駅(近鉄電車難波線・阪神電車阪神なんば線)徒歩3分「JR難波」駅(JR大和路線)徒歩5分

延床面積：約7,400㎡(約2,200坪)

店舗数：35店舗(6月リニューアル完了後)

営業時間：11:00～23:00(一部店舗は異なります)

休館日：1月1日

事業主：東神開発株式会社

## 開発理念「大阪テロワール」

江戸時代「天下の台所」として繁栄した街、大阪。全国から集まる選りすぐりの食材と「なにわ野菜」に代表される地元食材、これらをうまく組み合わせた独自の食文化により「くいだおれの街」と称され、日本の食文化に多大な影響を与えてきました。なんば界隈は江戸時代から観劇や外食を中心に庶民の遊ぶ街として賑わい、流行をリードする自由な街として発展、ミナミ固有の文化を育んできました。「なんばダイニングメゾン」の開発理念「大阪テロワール」には、こうした街の歴史、文化を継承し、「食の都・大阪」にふさわしく、なんばで愛されつづけるレストランゾーンにしたい、という想いが込められています。

※テロワール：ワイン作りにおいてその土地の気候、土壌、水、ぶどう品種などの組成が固有の味わいを醸成するというものであり、それを尊ぶという概念。