

2020年11月12日

TAKASHIMAYA

Foodies' Port

12月11日（金）、

横浜高島屋 地下食料品フロア増床エリア第3期オープン

「Foodies'Port（フーディーズポート）」として新たにスタート



横浜高島屋食料品フロアは、4段階の改装を経て、2021年春に約1.5倍（2019年8月比）に拡大、スイーツや酒、ベーカリーなど百貨店の強みとなる商品を拡充し、よりライブ感・トレンド感のある日本最大級の売場に生まれ変わります。

第3期となる今回の改装では、主にスイーツ、酒、グロサリー売場を拡充。さらに当社が提案する“コンビニエンスな食のセレクトショップ”「hama-pla（ハマプラ）」もオープンし、近隣に増加するオフィスワーカーを中心に需要を取り込んでまいります。また今回のオープンを期に、本館エリアを「Foodies' Port1」、地下街エリアを「Foodies' Port2」（次頁MAP参照）と改称。増床エリアとの回遊性を意識した品揃え、店舗環境にすることで、より多くのお客様の満足にお応えしてまいります。

【第3期オープンのポイント】

- ① 百貨店商材を中心とした“コンビニエンスな食のセレクトショップ”「hama-pla（ハマプラ）」
- ② 「日本初登場6ブランド」「横浜地区初登場4ブランド」含む全17ブランドの「スイーツマーケット」
- ③ 売場面積約2倍（2019年8月比）に拡充、赤星慶太氏監修のフードペアリングバーも併設の酒売場
- ④ 美と健康を意識した米糠専門店
- ⑤ 横浜地区のお客様ニーズの多い珈琲・紅茶専門店

問合せ先:横浜高島屋 TEL045-311-5111

【地下食料品フロア増床エリア第3期オープン概要】

- オープン日：12月11日（金）
- ブランド数：“コンビニエンスな食のセレクトショップ”「hama-pla」、洋菓子17ブランド、
グロサリー3ブランド、酒売場

●営業時間：

・「Foodies' Port1」（本館エリア）：

午前10時～午後8時

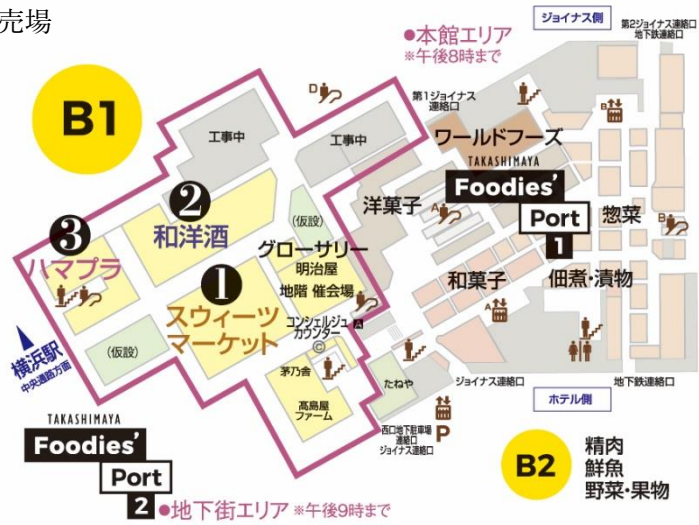
・「Foodies' Port2」（地下街エリア）：

午前10時～午後9時

※「hama-pla（ハマプラ）」は、

平日のみ午前8時～午後9時まで営業

土日祝は午前10時～午後9時まで営業



① 百貨店商材を中心とした“コンビニエンスな食のセレクトショップ”「hama-pla（ハマプラ）」誕生！

地元企業「ジョイズベーカーリー」と共同で新たな業態を開発。横浜駅周辺の環境変化、コロナ禍における消費スタイルの変化に合わせて、新たな需要を喚起するため、＜華正樓＞や＜勝烈庵＞などの百貨店商材を中心とした食料品特化型の“コンビニエンスな食のセレクトショップ”「hama-pla（ハマプラ）」をオープンいたします。

気軽に購入できる弁当や惣菜、小腹を満たすパンやスイーツのほか、品質にこだわったコーヒーやスープ類もご提供、イートインコーナーも併設するため、その場でお召しあがりいただくことも可能です。また営業時間は、百貨店としては珍しい朝の時間帯も営業、午前8時～午後9時（※土日祝は午前10時～午後9時）と駅利用客や近隣オフィスワーカーにもご利用しやすい時間帯となっております。

○ 近隣オフィスワーカーのニーズにお応えする品揃え

【百貨店商材を中心としたお弁当・惣菜】

旬の野菜や胚芽米等、栄養バランスを意識した無添加のお弁当を常時3～5種類展開。その他、「和・洋・中」のバラエティ豊かなお弁当・惣菜を常時約30種類展開します。色々お召しあがりになりたいというお声に応え、多くの商品を少容量でもご用意。自分だけのランチをお楽しみいただけます。



[販売商品一例]

- ・＜皇朝＞ルーロー飯…648円（写真）
- ・焼魚弁当（赤魚）…680円（写真）
- ・＜キッチンS＞おつまみローストビーフ…341円

ほか



【横浜の名店の味が気軽に味わえるホットスナックコーナー】

スチームコーナーでは横浜中華街の<華正樓>の肉まんや<皇朝>の豚角煮まん等を1個よりご注文いただけます。ホットコーナーでは本館でもおなじみの<勝烈庵>のカツやアジフライ、<梅や>の焼き鳥や唐揚げを取り揃えています。

[販売商品一例]

- ・ <華正樓>肉まん…486円 (写真)
- ・ <皇朝> 豚角煮まん…380円
- ・ <勝烈庵>勝烈コロケ…162円 ほか



【ベーカリー専門店が焼きあげたバラエティ豊かなパン】

<パンドットコム>が横浜市内の工房で焼きあげるパンは、素材にもこだわり丁寧に作られています。均一価格で提供する「150円パン」コーナーでは菓子パンから惣菜パンまで約20種類。サンドイッチは工房で焼き上げた食パンを使用し、彩りも豊かに約10種類。その他のパン約15種類を含め、常時約45種類を展開します。

[販売商品一例]

- ・ ハムとチーズのベジタブル…360円 (写真右)
- ・ ウィンナーエッグ…150円
- ・ ダークチェリーデニッシュ…281円 ほか



【約30種類が楽しめるセルフドリンク】

セルフドリンクコーナーでは、コーヒー・紅茶・ハーブティー・スープ・スムージーをセルフサービスでお楽しみいただけます。中でも、コーヒーは<丸山珈琲>をはじめ、有名ロースターによる16種類を展開。スープやスムージーは週替わりで商品を変更、毎日お越しいただいても飽きの来ないラインナップです。

[販売商品一例]

- ・ スムージー (ベリーベリーベリー) …378円 (写真下)
- ・ コーヒー (丸山珈琲横濱ブレンド) …247円
- ・ スープ (彩り野菜のミネストローネ) …350円 ほか



○設置型 AI レジ「Wonder Register (ワンダーレジスター)」の導入

「Wonder Register (ワンダーレジスター)」は、IT 分野のコンサルティング・事業開発を行うサインポスト株式会社が手掛ける設置型 AI 搭載レジ。台上に並べた商品をワンダーレジが自動で一括識別してお支払金額の計算から決済までを行います。多くのお客様のご来店が予想される地下街メイン導線に面した店舗となるため、導入により会計時間の短縮を目指します。また、コロナ禍において注目されるセルフレジを導入することで、お客様の利便性を高めてまいります。

※お支払いは、現金もしくは電子マネー (QUICPay/交通系 IC/iD/楽天 Edy) がご利用いただけます。

【ご利用方法】



① 商品をワンダーレジ内の盤面に置く



②画面の指示に従い商品を読み込む



③電子マネーなどで決済



④購入完了

② 「日本初登場 6 ブランド」含む 17 のスイーツブランドが揃う「スイーツマーケット」オープン！

【日本初登場 (※当店デビュー) の新ブランド (6 ブランド)】

○<CARAMER (キャラマー) >

<N.Y.C.SAND>を手掛ける[東京玉子本舗]が今回の増床リニューアルに合わせて開発したキャラメルスイーツのオリジナルブランドが初登場！サクサクで香ばしいアーモンドフロランタンとバターサブレに生クリーム、黒糖で炊き上げたとろけるキャラメルをサンドしたキャラマーサンドのほか、キャラメルアップルパイやキャラメルブラウニーも販売します。



[販売商品一例]

キャラマーサンド (5 個入) …1,188 円

○<THE MASTER by Butter Butler

(ザ・マスター バイ バターバトラー) >

大人気の<バターバトラー>は、バターに目がないご主人様を喜ばせるために、バトラー (執事) がパティシエに指示し、仕立てさせたブランド。今回初登場となる<ザ・マスター>はご主人自ら大切な客人のためにパティシエに指示し、仕立てたブランドです。厳選した芳醇な香りの国産バターを贅沢に使用したバタークリームに、ラムレーズンを混ぜ込み、クッキーで丁寧にサンドしました。風味の良いディロンラムが味と香りを引き立てる、至極のバターサンドです。



[販売商品一例] ラムレーズンバターサンド (3 個入) …1,620 円

○<FRuuuTs! (フルーツ!) >

アートキャンディショップ<パパブレ>の新業態。口に入れた瞬間、口中に広がる果実感を感じることが出来るコットンキャンディーのほか、このコットンキャンディーを溶かしながら味の変化を楽しむフルーツティーなどのドリンクも登場。



[販売商品一例] コットンティー…454円(税抜) ほか

○<PIE314 (パイ 314) >

良質な材料にこだわり、しっかり手間ひまかけて焼きあげたパイ専門ブランド。バターが効いた生地に、香りとコクを引き立てる3:1:4のおいしい比率でスパイスや塩、砂糖を配合して作りました。

「香るパイ」はバターをしっかりと練り込み、計算されたスパイスが繊細に香る、深みのあるパイ。レモンパウダー3:塩1:スパイス4を配合したアーモンドクリームとフルーツジャムを入れ、一緒に焼きあげました。シナモン香るザクザクバターパイとともに、食べやすいサイズの可愛らしい見た目でお土産にもおすすめです。



[販売商品一例]

- ・香るパイ(苺・林檎)…各324円(写真右)
- ・シナモン香るザクザクバターパイ(5枚入)…864円(写真左)

○<Shobre (ショブレ) >

[クッキーの泉屋]が手掛けるスコットランド伝統菓子“ショートブレッド”専門店。北海道根釧地方産の生バターとアーモンドパウダーを使うことで香りの高い、サクサクの食感を楽しむことができます。手軽にお召しあがりいただける一口サイズの「ラウンド ベビー」のほか、ショートブレッドを使用した生地にいちごやオレンジなどをトッピングした「ショブレ スティック」は、見た目も華やかで、ホームパーティー等でも喜ばれる一品です。



[販売商品一例]

- ・ショブレ スティック…各497円(写真)
(左から、ディネット、キンブレース)
- ・ラウンド ベビー(120g)…702円 ほか

○<横濱チーズ香る洋菓子店>

チーズスイーツ専門の新ブランド。
タルトフロマージュやポ・ド・フロマージュなどの
生菓子に加え、ラングドシャなどの焼き菓子等チーズ
が香るお菓子をお楽しみいただけます。

[販売商品一例]

- ・ポ・ド・フロマージュ…648円 (写真)
- ・チーズガレット (3個入) …810円 ほか



【百貨店初登場ブランド (4ブランド)】

○<Butters (バターズ) >

特徴的なバターを求めて世界中を探し歩き、バターを作る過程で
生まれる副産物であるバターの仲間たちも無駄にすることなく、
よりおいしく、サステナブルに作り上げたクラフトバタースウィ
ーツ。クラフトバターケーキは、イギリス・ジャージー島で150年
超の間、血統管理されたシングルオリジンバターを使い、食感の
異なる2つの生地を挟み込んで焼き上げました。

[販売商品一例]

クラフトバターケーキ (5個入) …1,458円



○<京都洋菓子工房 KINEEL (キニール) >

京菓子<鼓月>がプロデュースする、京都の寺町二条に店舗を
構える洋菓子ブランド。京菓子を長年作ってきた知識や技、経験を
活かした、四季折々のいろどり豊かなかわいなお菓子が魅力です。
甘く香ばしいサクサク生地のラングドシャの中にふんわりとした
クリームを詰め込んだ<KINEEL>の1番人気商品「ルフル」。
バニラはクリームにいちごのフリーズドライをのせて、華やかに
仕上げました。今後、季節限定の味も登場予定です。

[販売商品一例]

ルフル (バニラ・8個入) …1,080円





○<横浜キャラメルラボ>

北海道産ミルク・生クリームなど厳選した素材のみを使用した生キャラメル専門店。毎日変わる天候や湿度に合わせて、商品ごとに火加減を調整しながら、職人が銅鍋に付きっ切りでじっくりと時間をかけて炊き上げたキャラメルは、口の中でとろける食感が特徴です。

[販売商品一例]

横濱生キャラメルアソート BOX (10 個入) …1,350 円

○<Be! FRUITS PARLOR (ビー！フルーツパーラー)>

その時期に一番美味しいフルーツをたっぷり并使用し、ご注文いただいてからお作りするパフェ&ジュース。選りすぐりのフレッシュでみずみずしい果物をお楽しみいただけます。

[販売商品一例]

いちごパフェ…880 円



【横浜地区初登場ブランド (4 店舗)】

○<パティスリー・サダハル・アオキ・パリ>

フランスでも人気の<パティスリー・サダハル・アオキ・パリ>が横浜高島屋に常設店として登場。定番のマカロン、焼き菓子から横浜店限定アイテムの「シュー ア ラ グラス (シューアイス)」まで幅広いアイテムをご紹介します。

[販売商品一例]

シュー ア ラ グラス (1 個) …351 円 (写真)

(左から、ヴァニニュー、マツチャ)



○<CHEESE GARDEN (チーズガーデン)>

世界中からクリームチーズを探し、何度も試作を繰り返して辿り着いたという「御用邸チーズケーキ」が人気の<チーズガーデン>。数種類のチーズをブレンドして、焼き上げられるベイクドタイプのチーズケーキはしっとりとなめらかでチーズのコクがやみつきの一品です。

[販売商品一例]

御用邸チーズケーキ…1,350 円



○<PRESS BUTTER SAND (プレスバターサンド)>

最適な味のバランスを追求したクリームとキャラメルを「はさみ焼き」で焼き上げることでベストバランスな食感と風味を実現しました。また今回のオープンに合わせて、ホワイトチョコレートを使った新フレーバー「バターサンド〈白〉」を先行販売。

[販売商品一例]

- ・バターサンド 2種詰合せ〈白〉(10個入) …2,430円 (写真)
- ・バターサンド〈白〉(5個入) …1,350円 ほか



○<菓匠三全>

人気銘菓「萩の月」で有名な仙台のブランドがついに横浜地区に常設店として登場。

【ほかに人気のスイーツ店がオープン】

○<鎌倉ニュージャーマン>

1982年の誕生以来、鎌倉土産やおやつ定番として幅広いお客様から愛され続ける「かまくらカスター」をはじめ、装い新たに優しい味わいのスイーツや焼き菓子が揃います。

[販売商品一例]

- かまくらカスターカスタード…141円
- ミニボックス(焼き菓子詰合せ) …1,080円 ほか



○<FRANÇAIS (フランス)>

お菓子の原点と言われる「果実」。その「果実」を楽しむ洋菓子ブランド<フランス>。今回、定番のミルフィユに加え、<フランス>から派生した<レモンショップ>で人気の「生レモンケーキ」も販売。爽やかなレモン風味とチーズの濃厚なコクをお楽しみいただけるレアチーズケーキです。

[販売商品一例]

- ・<生>レモンケーキ(3個入) …1,296円

○<ジェラテリア パンチェーラ>

幅広い年代に人気のイタリアンジェラート店が場所も新たにオープン。イヌリン入りの新フレーバーも登場。

③ 売場面積約2倍！酒ソムリエ・赤星慶太氏監修のフードペアリングバーも併設の和洋酒売場

今回の改装により、和洋酒売場の面積を約2倍（2019年8月比）に拡大。「発見・楽しい・伝える」をコンセプトに「日本酒」「蒸溜酒」「ワイン」「フードペアリングバー」「レ・カーヴ・ド・タイユヴァン」の5つのゾーニングで構築し、ビギナーからプロユースまでそれぞれのニーズにお応えする品揃えに拡充いたします。



○<BAY-ya (ベイヤ)>

今回の目玉として、酒ソムリエ・赤星慶太氏が監修するフードペアリングバー「BAY-ya」を新設。時間帯ごとに変化する横浜駅周辺利用客層に合わせて、お酒に合う料理や珍味はもちろんのこと、出汁かけごはんやデザートまで豊富なメニューをご用意してまいります。

また「試し楽しめるバー」として食品業界初となるAI技術を用いた香りと言葉の変換システム【KAORIUM】を導入。香りと味わいから組み合わせた約40種の日本酒と料理のペアリングをお楽しみいただけます。



酒ソムリエ・赤星慶太氏

高校卒業後、ソムリエスクールに入学。1998年、地酒のインポーターとして渡米、その後16年間ニューヨークを拠点として地酒を全米に広める活動が続ける。数々の酒メニュー、ワインメニューをコンサルティングする。同氏の日本酒セミナーは予約待ちになるほどの人気。

○<レ・カーヴ・ド・タイユヴァン横浜>バー併設

パリ名門レストラン<タイユヴァン>が厳選した高品質ワインを取り揃えたショップを新設いたします。ボルドー、ブルゴーニュのみならず、ロワールやローヌ地方といった、日本ではまだ深く紹介されていない産地のワインも含め、豊富なラインナップで取り揃えます。さらに、グラスワイン1杯からお試しできるテイastingカウンター（有料）を併設、名門レストランのエスプリを堪能いただけます。



④美と健康を意識した米糠専門店オープン

<0.6 RICE BRAN OIL (0.6 ライスブランオイル) > ※百貨店初登場

創業 117 年、老舗米卸<神明グループ>が手掛ける「内からも外からも美を追求する」オイルブランド<0.6 RICE BRAN OIL>がオープン。お米の栄養の 8 割が含まれていると言われる「米糠」を独自の技術で加工する米糠専門店です。飲む米糠やスムージーなど米糠をベースにした商品を数多く取り扱います。



米糠を独自技術によって粉状に加工した「飲める米糠」や、精米直後の米糠を圧縮してできた希少「米油」（1kg の玄米から 0.6%しかとれない）を販売いたします。

ほかにも、独自のナチュラルプレス製法で実現した1杯でレタス約1個分の食物繊維が摂取できるスムージーや1袋に米糠10gを使用したクッキーに今回初お目見えのココア、ヘーゼルナッツ味が加わりました。

[販売商品一例]

- ・0.6 スムージー（6種）…500円（税抜）～
- ・0.6 米ぬかクッキー（3種）…324円～ ほか



⑤ 横浜地区のお客様のニーズの多いこだわりの珈琲・紅茶専門店

<COFFEE BEANS Clé de YOKOHAMA (コーヒービーンズ クレド ヨコハマ)>

急増する横浜駅近辺のオフィスワーカーニーズを捉え、<キーコーヒー>が地元・横浜に根差した新たなブランドを立ち上げます。45種の豆を取り揃え、近年トレンドでもあるオーガニック豆や農園限定豆もラインナップ。またテイクアウトコーナーも併設し、店頭で販売している全ての豆の中からお選びいただき、ハンドドリップでご提供いたします。新ブランドグッズ(マグカップ、トートバッグ等)も販売。



[販売商品一例] トアルコ トラジャ (テイクアウト) …600円 (税抜) ほか

<TWG Tea>



シンガポールで創業の世界屈指のラグジュアリーティーブランド<TWG Tea>が、横浜駅周辺エリアに初出店いたします。洗練された本格茶葉を約40種、缶入り、ティーバッグ、量り売りをご用意。上質なニーズにお応えしてまいります。

[販売商品一例]

1837 ブラックティー (缶入り 100g) …4,320円 ほか

【今後のスケジュール (グランドオープンについて)】

2021年3月頃：●ベーカリー拡充 (約400㎡)

●惣菜ブランドオープン

●洋菓子ブランドオープン

2021年3月に予定している4期目となる改装を経て、日本最大級となるデパ地下フロアが完成予定。

※画像はすべてイメージです。

※価格は(税抜)表記以外は、すべて税込表記となっております。