

2021年2月24日

株式会社高島屋

株式会社相鉄ビルマネジメント

2021年3月中旬、ついに日本最大級の“デパ地下”が完成！

「相鉄ジョイナス」地下1階に

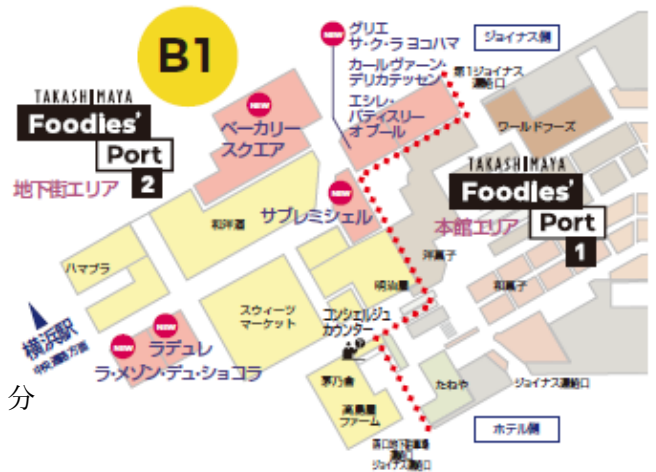
横浜高島屋地下食料品フロア 増床グランドオープン



(株)高島屋（本社・大阪市中央区、社長：村田 善郎）と(株)相鉄ビルマネジメント（本社・横浜市西区、社長：森村 幹夫）は、「相鉄ジョイナス」地下1階の一部（1,700 m²）に横浜高島屋が出店し、既存の食料品フロアと一体的な売場とする計画を段階的に具現化してまいりましたが、この度、4期目となるエリアのオープンをいたします。今回のエリアでは、“ライブ感”にこだわり、「出来立て・焼き立て」を提供するブランドを中心に14区画がオープン。これにより計画が完結し、横浜高島屋の食料品フロアは全体で約5,000 m²となり、日本国内でも最大級となる“デパ地下”が完成いたします。Foodies'Port1（本館エリア）とFoodies'Port2（地下街エリア）、相互の回遊性を意識した店舗環境・品揃えを徹底することで、これまでご利用いただいていたお客さまから近隣に増加するオフィスワーカーの方々まで、より多くのお客さまのニーズとご期待にお応えしてまいります。

【横浜高島屋地下食料品フロア<Foodies' Port>概要】

- オープン日：2021年3月中旬を予定
- 売場面積：約5,000㎡（内、増床面積：1,700㎡）
- Foodies'Port1（本館エリア）
営業時間：午前10時00分～午後8時00分
- Foodies'Port2（地下街エリア）
営業時間：午前10時00分～午後9時00分
※<hama-pla>は平日のみ午前8時00分～午後9時00分
土日祝は午前10時00分～午後9時00分
※状況により、営業時間に変更になる場合がございます。



【第4期増床オープンの概要】

- 広さ約400㎡の売場に約40ブランド、500種類以上のパンが揃う<ベーカリースクエア>
- 海外でも人気のブランドや当店デビューのスイーツ
- 話題のヴィーガンも取り入れた地中海・アラビア料理のデリカテッセン
- “おこわ専門店”が手掛ける大きな鉄板でライブ感を演出する洋食店

約40ブランド、500種類以上のパンが揃う<ベーカリースクエア>誕生

約400㎡の売場に、地元・横浜や都内でも人気のベーカリーをはじめとする約40ブランド・500種類以上のパンを取り揃える国内でも有数の規模を誇るパンコーナーが誕生します。店内厨房で焼きあげるパンの香ばしい香りが広がる売場内では、すべての商品を一箇所でお会計できるほか、イートインスペースも併設。出来立ての味もお楽しみいただけます。また昨年12月にオープンした<hama-pla>でもご好評いただいた設置型A Iレジ「Wonder Resister（ワンダーレジスター）」を2台導入。非対面で商品を購入することも出来ます。

Bakery Square



① <KANAGAWA BAKERS' DOCK (カナガワ ベーカーズ ドック) > ※当店デビュー

パン職人とパン好きのお客様をつなぐ地元・横浜に本社を構える株式会社ハットコネクトと横浜高島屋が共同で開発した、神奈川県下のパンを集めた編集型ショップ。毎日ご来店されるお客様にもご満足いただけるよう、約30のブランドの商品が日替わりで登場、約200種類の商品が店頭に並びます。

また神奈川県内には、原材料や製法にとことんこだわり抜いた腕利きのパン職人が大勢いる一方で、「世の中に知ってもらえない」、「後継者がいない」などの理由で廃業せざるをえないお店も数多く存在します。そんな中で、地元のパン職人に対して販売機会を創出すること、パン業界の未来を切り拓くことを目的に、このような編集型ショップをオープンいたします。

さらには次世代育成の観点から、地元の国際フード製菓専門学校の学生が製造したパンの販売、閉店後のパンを農場に輸送して堆肥化する環境に配慮した取り組み等、「SDGs」にもスポットを当てた展開を積極的に行ってまいります。

[販売ブランド一例]

- ベッカライ 徳多朗 (横浜市青葉区元石川)
- パリジェンヌ (横浜市都筑区荏田南)
- ル・ミトロン (横浜市神奈川区神大寺)
- マリンベーカリー (横浜市中区新山下)

ほか



②<Bluff Bakery (ブラフベーカリー) > ■横浜市中区元町

栄徳剛氏がオーナーシェフを務める、横浜・元町で屈指の人気ベーカリーのひとつくブラフベーカリー。シナモンロールやベーグルなど本格的なニューヨークスタイルのパンを提供します。人気商品はチーズクリームがたっぷり乗ったインパクト抜群の「シナモンロール」。アメリカンサイズながら上品な甘さが特徴で、一口食べると止まらなるとファンも多い一品です。ほかにも準強力粉7割と薄力粉3割の配合で歯切れのよさを出したフランスパンに、風味豊かな北海道のチャーシューバターをたっぷり挟みこんだ「ミルクスティック」も人気。



<横浜高島屋限定>

- Premium ブラフブレッド…810円
- 7Days エイジングバゲット…291円
- チャバッタ×丞茶寮 (たすくさりょう) …351円

ほか

③<Bon Vivant (ボンヴィボン)> ■横浜市青葉区青葉台

横浜・青葉台に店を構える地元ベーカリー。代々続く老舗ベーカリーの長男として生まれ、パンの世界大会での優勝歴もある児玉圭介氏がオーナーシェフを務め、フランス語で「幸せに生きる」を意味する「ボンヴィボン」の名の通り、日々幸せを感じられるおいしいパンを作り続けています。

中でも代表商品の「生クリームあんぱん」は、もっちりとした薄めのパン生地に甘さをおさえたつぶあんとな軽やかな生クリームをたっぷり詰め込んだ新食感が人気の逸品です。



○生クリームあんぱん…195 円

○バゲットムニエ…368 円

<横浜高島屋限定>

○キャラメルカスタードコロネ…227 円 ほか

④<SHIGERU KITCHEN (シゲルキッチン)> ■台東区柳橋

柳橋にある老舗の焼鳥屋<鳥茂>の二代目が 2017 年にオープンさせたサンドウィッチ店が神奈川県初出店。田原町に店を構える人気老舗ベーカリー<ペリカン>の食パンに、水を一切使わず継ぎ足している秘伝のタレに、つなぎを一切使用せず、牛、豚、鶏の挽肉と玉ねぎ等で仕立てたジューシーな<鳥茂>のつくねを挟み込んだ「Torishige Tsukune (タレ・シオ)」が一番人気。全てのバーガーに、<鳥茂>の裏名物とも言われる糠漬けを刻み込んだタルタルソースを使用することで、コク深さの中にほのかな酸味がクセになるサンドウィッチに仕上げられています。ほかにも地元・横浜の<かもめパン>のバンズを使ったバーガーも、横浜高島屋限定でご用意、店内厨房で作った出来立てを提供します。



○Torishige Tsukune (タレ・シオ) …1,491 円 (写真左)

○French Toast…864 円

<横浜高島屋限定>

○Paprika (タレ・シオ) …1,383 円 (写真右)

⑤<FARO (ファーロ)> ■渋谷区代々木

イタリア語で「灯台」を意味する<FARO>が神奈川県初出店。新鮮なこだわり野菜や魚をメインとした、断面の美しい厚切りグルメサンドウィッチを常時約10種類揃えています。本店で一番人気の、銚子産サバとレモンのサンド「SABA OLIVE」や、食物繊維たっぷりの「SPINACH (ほうれん草)」のほか、<FARO>初のスイーツサンドとなる低糖質ブラン使用のフルーツサンド「FRUTTA」等、毎日ご来店されても飽きないラインナップです。



○ROASTY (ロースティ) …710 円 (写真上)

○SABA OLIVE (サバオリーブ) …670 円 (写真下)

<横浜高島屋限定>

○FRUTTA (フルッタ) …690 円

⑥<ジュウニブンベーカリー> ■世田谷区三軒茶屋

代々木八幡の人気ベーカリー<365 日>を手掛ける杉窪章匡シェフによるブランドが神奈川県初出店。「いつもよりちょっといい気分、いい暮らし」がテーマの<ジュウニブンベーカリー>は、国産小麦や食材にこだわり、具材から手作りする自然派のパンが人気。看板商品は、高加水生地と有塩バターを包んで焼き上げたみずみずしくモチモチとした食感が特徴の「風船パン」。ほかにも定番でありながら新たな発見のある、手間暇かけた「ジュウニブンメロンパン」のほかクロワッサンやカレーパンなど種類も充実。横浜高島屋限定で、「いかりパン」や「黒船パン」など「横浜」をテーマにした商品も販売します。



○風船パン…346 円

○ジュウニブンメロンパン…270 円

○ショコラオレ…357 円 ほか

⑦<MAISON-ICHI (メゾン・イチ) > ■渋谷区代官山

2006年に西馬込にオープンし、その後2012年にパン・スイーツ・フレンチデリを楽しめる複合店として代官山に新たにオープン。以来、東京でファンの多い<MAISON-ICHI>が満を持して神奈川県初出店。液体天然酵母と選りすぐりの小麦を使ったパンは、もちり食感が特徴です。ほかにも近年注目の古代穀物・スペルト小麦を使用したパンなど種類も豊富に取り揃えます。



- ぶるぶる生プルマン1斤…519円
 - くるみと山ぶどう…270円 ほか
- <横浜高島屋限定>**
- 彩り豆食パン…519円 (写真右)

⑧<Saint-Germain (サンジェルマン) >

昨年50周年を迎えた<サンジェルマン>が、約130種類に展開規模を拡大してFoodies' Port1から移設リニューアルオープン。売場併設のパン厨房を充実させたことにより、「鮮度」にこだわり、焼き立てのパンを揃えてお客様をお迎えします。お子様やご大人数向けのコーナー、「地産地消」「健康」をテーマにしたコーナー等、横浜高島屋限定のパンも多数揃えます。



- ローズ オ ブール (キャラメル・ショコラ・マロン・抹茶) …各216円 (写真左)
- <横浜高島屋限定>**
- 横浜大入りクリームパン…260円 (写真中)
 - 神奈川県産牛乳の食パン…540円

海外でも人気のブランドや当店デビューのスウィーツ

<ÉCHIRÉ PÂTISSERIE AU BEURRE (エシレ・パティスリー オ ブール) >

優れた乳製品の産地として知られるフランス中西部・エシレ村で生産される A.O.P.認定発酵バター[エシレ]のお菓子専門店。石灰分の多い土壌、大西洋側の温暖な気候に恵まれた環境で育った牛から摂れた乳からできる発酵バターは、クリームを乳酸発酵させてからつくられ、ヨーグルトのような軽い酸味があり、香り高いのが特徴です。店内厨房で当日焼きあげる人気のフィナンシェ、マドレーヌのほか、横浜高島屋だけでしか購入することのできない「ショソン・エシレ」を限定販売。焼き立てのパイ生地に相性抜群のバタークリームを絞り込んだまさに“バターが主役”のパイ菓子です。



○フィナンシェ・エシレ (1個) …324円 (写真左 右側)

○マドレーヌ・エシレ (1個) …324円 (写真左 左側)

<横浜高島屋限定>

○ショソン・エシレ (1個) …648円 (写真右)

<La Maison du Chocolat (ラ・メゾン・デュ・ショコラ) >

「ガナッシュの魔術師」と称えられる創始者ロベール・ランクス氏により、1977年にパリに創業した高級ショコラ専門店が神奈川県内に初出店。甘さを控え、繊細で独創的な味わいバランスで作られるチョコレートのはめらかな口溶けと洗練された味わいが人気のお店です。今回は横浜高島屋限定商品として、テイクアウトとしても、またその場で召し上がっていただくこともできる、人気のエクレールのミニサイズ2種をセットでご用意いたします。ガナッシュを混ぜ込んだチョコレートクリーム入りの「エクレール ショコラ」と香ばしいキャラメル風味の「エクレール キャラメル」の両方の味をお楽しみいただけます。



○パッションネマン ペッシュ (6粒入り) …2,754円 (写真上)

<横浜高島屋限定>

○ミニ エクレール ショコラ&キャラメル (2本セット) …864円 (写真下)

<LADURÉE (ラデュレ) >

1862年にパリで創業した老舗パティスリーメゾン。マカロン・コックの間にガナッシュを挟んだ現在のマカロン「マカロン・パリジャン」発祥のお店としても知られ、淡い色彩の“ラデュレカラー”で彩られた世界観は世界中の女性たちから愛され続けています。今回、濃厚なチョコレートガナッシュのフォンダン・ショコラを挟みこんだマカロン「フォンダン・マカロン」を先行販売します。中からチョコレートガナッシュがトロツと溶け出す贅沢なマカロンです。その他、<ラデュレ>の代表的な商品「イスパハン」をイメージしたテイクアウト・ドリンク「イスパハン・リエジョワ」は、バラの香りとフランボワーズの風味のハーモニーをお楽しみいただけます。



<横浜高島屋先行販売>

- フォンダン・マカロン (1個) …810円 (写真右)
- イスパハン・リエジョワ (1杯) …843円 (写真左)

<サブレミシェル> ※当店デビュー

「美味しい記憶は、しあわせを運ぶ」そんな心なごむ想いと、愛らしいパッケージでお届けする、サブレの専門店<サブレミシェル>がこの春デビューします。世界中を旅して見た美しい花と景色や、それぞれの国にちなんだいろいろな形のサブレ達。バラエティ豊かに揃った全15種のヴォヤージュサブレは、国ごとのテーマで一つ一つオリジナリティあふれる世界を描きます。他にショートケーキをイメージしたケーキサブレ、色とりどりの4種の味わいをお楽しみいただけるフルールサンドサブレなど。サクツとしたこだわりの食感と、風味豊かな味わいに、見た目にもお楽しみいただける充実のラインナップを取り揃えて新登場です。



- ケーキサブレ L (1缶) …3,240円 (写真左)
- ヴォヤージュサブレ (1缶) …1,296円 (写真右)

ヴィーガンも取り入れた話題の地中海・アラビア料理を提供するデリカテッセン

<CARVAAN Delicatessen (カールヴァーン・デリカテッセン) >

「非日常的にして異文化溢れる空間」をコンセプトに地中海・アラビア料理を提供し、本店は埼玉県飯能市で溪谷の断崖に佇む絶景レストランとしても人気の<カールヴァーン>。世界の食文化の起源ともいわれる地中海・アラビア料理は、美容・健康という観点から最旬トレンドフードとしても注目の料理です。世界から直輸入する香辛料やドライフルーツ、ナッツ、天然塩、花蜜糖など厳選した素材を使い、アラビア諸国の伝統料理に<カールヴァーン>ならではのアレンジを加えた色鮮やかでヘルシーな料理、砂糖を使わないデザートやヴィーガン・ジェラート、自社醸造所で造るクラフトビールを提供します。



- アラビアン・サラダ BOX(S)…1,188 円
- ローストカリフラワーと野菜たっぷりのモロッコ風ヴィーガン・バーガー…1,296 円
- モロヘイヤ&ファラフェルとライス(S)…1,080 円
ほか

“おこわ専門店”が手掛ける大きな鉄板でライブ感を演出する洋食店

<GRILÉ SA・KU・RA YOKOHAMA (グリエ サ・ク・ラ ヨコハマ) > ※当店デビュー

おこわ専門店<おこわ米八>が手掛ける新業態。開港以降、異国の文化を取り入れてきた港町・横浜で、“お米”にこだわった新たな洋食を提案します。厨房には大きな鉄板を設置し、豪快に焼きあげることで熱々の出来立てにこだわり、ライブ感を演出します。手作りのハンバーグや、とろとろのオムライス、ナポリタンなど老若男女問わず人気のメニューを取り揃えるほか、季節に合わせたメニューもご用意。ボリューム満点の洋食弁当もおすすすめです。



- <季節限定>春野菜のあんかけオムライス…972 円 (写真左)
- 和風ダブルライスバーガー…735 円 (写真中)
- 手ごねグリエハンバーグ…680 円 ほか

※画像はすべてイメージです。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。