

①京都の食が変わる！！
 百貨店初や人気ショップがオープン！

Kyoto の新しい日常。「ターブル プリュス」
 6月27日(金)オープン！

②話題の有名店がオープン！

『京都吉兆』 6月27日(金) 『茅乃舎』 6月29日(日)

Table Plus⁺

大丸京都店は“洗練された大人の街”烏丸エリアから「時代の今」を発信し続ける好感度百貨店を目指し、おいしさにセンスをプラスする新しい食のスタイリングゾーン「ターブル プリュス」をオープンします。

お客様より好評を博している大丸神戸店・松坂屋名古屋店に続き3店目のオープンとなる

「ターブル プリュス」は従来のカテゴリーを越えたショップが集まる食のゾーン。

大人の好奇心や美意識を満たす、新しい食のスタイルを提案します。



■ゾーンコンセプト「ターブル プリュス」とは

次世代ミセス（アラウンド40・50）にむけた「今日的な食のライフスタイル」「安全・安心にこだわりながらもスタイリッシュなMD」を発信するスペシャリティゾーン。

おしゃれで居心地のよい環境、ストーリーのある商品、ナチュラルで厳選された素材、本格的な製法へのこだわりなど、生活者の知的好奇心を満足させ、食事シーンに上質気分をもたらす洋の食のスタイルを提案します。

ベーカリーを中心に洋食材を従来カテゴリーを越えてゾーンとして集積し、商品のストーリー性・文化性をも楽しみながら買い物や食事ができる、時代の気分にあった「新しいライフスタイル」を提案します。

■環境デザインコンセプト『和魂洋才』

洋の文化を巧みに取り込んで使いこなす京都特有の気風をイメージし、和の精神と洋のスタイリングがクロスオーバーしたモダンなおもてなし空間。

■はじめて 「ターブル プリュス」 です。

パンの楽しみ方のアイデアが広がるイートインがあります。世界の都市から発信されるグルメたちの新定番があります。長く愛される味わいに作り手の情熱や材料のこだわりがあります。

専門店のこだわりの洋食材を自由にチョイスしながらお買い物を楽しんでいただける売場、それが京都店の『ターブル プリュス』です。



今回オープンする大丸京都店『ターブル プリュス』の注目はベーカリー売場。パンを食卓の主役にできる品揃えです。その主役を盛り立てるアイテムが「こだわりの洋のグローサリー」。チーズやオリーブオイルなど、素材と生産地にこだわった本格的な専門店が登場です。また、そのこだわりをお客様に伝え提案できる専門家が、おすすめの料理・調理方法から保存方法までコンサルティング販売いたします。

そして、毎日の食卓にさらに彩りを加えるのは紅茶とワイン。歴史ある高級ブランドの紅茶からカジュアルに楽しみたい方に最適なブランドなど、自分にあった選りすぐりのお茶を見つけてください。見た目も重視、大人が満足するギフトも取り揃えております。

最後に和洋酒売場『D&M カーブ』では、お客様が『ターブル プリュス』でお選びいただいた料理と最高の組み合わせとなるようなワインを提案いたします。



■おいしさを広げる ブランド&ショップ

百貨店初登場!!

パンの楽しみ方、アイデアがふくらむベーカリーゾーン
ベーカリーカフェが登場!!

『ル・プチメック』



ル・プチメック東京の様子

全国でパン支出金額、第2位の京都が認めるブーランジェリー「ル・プチメック」がついに百貨店初登場です。

京都で1998年創業の行列の絶えないカフェブーランジェリー「ル・プチメック」。地元京都はもとより、在日欧米人の常連客や「京都の噂のパン屋」として観光客の来店も多い人気店。本格的なハード系のパンがメインで、サンドイッチなどの調理パンなどバリエーションも豊富。今までの「ル・プチメック」にはなかったベーグルやドーナツ、パニーニといった大丸京都店だけで取り扱う商品も多数、登場いたします。

また、ベーカリーカフェも併設。カフェでは、おすすめのドリンクとともに「ル・プチメック」のパンをその場で食べいただけます。

人気の複合型ベーカリーショップ「THE BAKERY」も
装いも新たにリニューアル！

『ポール・ボキューズ』『ドンク』『ブランジェリー・ブリアン』



複合型ベーカリーショップ「THE BAKERY」もリニューアルオープン！

複数のショップのパンを自由に買回っていただける人気のスタイルも注目です！

各ショップからは『ターブル プリュス』のコンセプトに合わせた大丸京都店だけの限定商品も登場します！

またサービス機能の一つとして、お年寄りやお子様にも本格的なパンを楽しんでいただきたい！という思いから、気軽にパンのお買い物ができる“ベーカリー専用お買い物サポートカード”をご用意しました。

関西初出店！グラノーラ専門店

『ガノリ』

グラノーラとは、オーツ麦などのシリアルにオイルやハチミツ、シロップなどを絡めてオーブンで焼き上げナッツやドライフルーツなどを加えたもの。健康志向などを背景に、このグラノーラ専門店が食品フロア、スペシャリティゾーン「ダーブル・プリュス」にオープンします。

ガノリは2013年8月に「人々の生活に寄り添うお店」をコンセプトに、東京の代々木上原に本店をオープン。一日の始まりの朝食をグラノーラで少しでも豊かにしてもらいたい。また自分好みにカスタムできれば日々の楽しさが増えると考え、カスタムメイド方式を取り入れています。

京都のお店、最大の魅力は東京本店と同様にカスタムメイドのグラノーラをお持ち帰りいただけることです。それぞれ約6種類のベースグラノーラ、各10種類以上のドライフルーツ、ナッツをお客様のお好みに合わせて組み合わせることができます。(展開種類は時期によって異なります。)マイグラノーラを作る楽しさを味わっていただけると思います。

またグラノーラに合わせて品揃えするのは、完全自然放牧をしている岩手・中洞牧場のヨーグルトや、月のチーズのフロマージュブラン、コンフィチュールなどクオリティーの高い商品ばかりです。



美と健康志向にも対応！

『ジュドフリュイ ナカザワ』

高級フルーツ販売の「中澤商店」が運営するジューススタンドが装いも新たに登場！

旬のフルーツのなかでもこだわりの品種を中心にメニューをラインナップ。美味しさを追求するために作りおきせず、一杯ずつご注文を受けてからご提供することで果物本来の味をご堪能いただけます。

さらに、今回は美と健康素材としても今話題の「アサイー」や「タピオカ」を追加料金で全てのジュースにプラスすることができます。また手軽にフルーツが楽しめるおしゃれなカップに入ったカットフルーツも登場。手土産にもピッタリな専用BOXもご用意しました。

気になるショップはまだまだ盛りだくさん！
次回リリースをご期待ください！

6月27日(金)リニューアルオープンの『ダーブル プリュス』。

バラエティ豊かな食品フロアがお目見えします。

■INFORMATION 話題の有名店がオープン！

京都吉兆初の試み！

3つの柱で展開するショップ。6月27日(金)オープン！



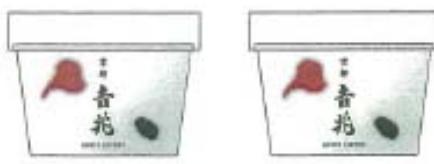
『京都吉兆』が地下食品 老舗惣菜売場にオープンいたします。

「グローサリー」「ギフト」「惣菜」の3つの柱で展開するショップは京都吉兆初の試みです。春夏・秋冬で売場の壁面を変更し、京都吉兆の季節感を味わっていただけます。また売場併設の店内厨房では、京都吉兆の料理人ができたての惣菜を、斬新な容器に入れて提供します。

春夏



秋冬



※画像はイメージです。画像が必要な場合はご連絡ください。

この度、京都吉兆が、大丸京都店に出店するにあたり目指したものは、『食卓に「和」の豊かさを届ける』ことでした。

四季や歳時と寄り添う日本の食文化、繊細で豊かな日本料理。そんな日本料理の素晴らしいを多くのお客様に少しでも感じていただけるような商品提案をする場にしたいと考えています。

料亭とは、おもてなしのかたちは異なりますが、料亭と同様の思いで、お客様をお迎え致します。

【グローサリー】

手軽でありながら、そこには確かに吉兆のクオリティーが息づいた商品展開をおこないます。

【ギフト】

お客様と先様の大切な絆を繋げるご贈答品。「おもたせ」から「お中元」「お歳暮」慶事から仏事まで、用途に合わせたさまざまな商品をご用意しました。

【惣菜】

京都吉兆が提案する新しい惣菜スタイル。コンセプトは『八寸』。

京都吉兆の会席料理の中では、独特な華やかさ・美しさを持つ八寸。山海の珍味などを季節の風情で食材・器・花・葉を使い、盛り付けます。惣菜における「八寸」は、おいしいを少しづつ。京都吉兆の料理人が、腕によりをかけてつくったさまざまな季節のお惣菜・お料理・ご飯。厨房を店内に併設し、四季の食材・素材を活かした味・京都吉兆の技で彩を添え、おもてなし致します。確かな美味しさを少しづつ、お客様のお好みの組み合わせで選んでいただけ京都吉兆初の惣菜スタイルです。

【売場デザイン】

今回のオープンは京都吉兆が吟味厳選された素材の特性を「現在の技」を使って際立たせることで、茶道に基づく佇まいや侘び寂びの気品を表現した売場デザインも特徴の一つです。日本の四季を感じる空間=建具を変えるだけで春夏、秋冬の室礼を表現するが如く、季節の空間が表出するのも見ものです。

始まりは、明治の醤油蔵。
日本古来の発酵食品、醤油。茅乃舎の味づくりの原点です。

『茅乃舎』
6月29日(日) オープン！



明治26年（1893年）、「茅乃舎」は小さな醤油屋から始まりました。それから120余年の間、醤油醸造の技術を生かし、つゆ・たれ・スープなど、さまざまな調味料の製造に携わってきました。醤油づくりは茅乃舎のすべての原点です。

茅乃舎シリーズの商品は自然食レストランから生まれました。

九州・博多という豊かな食材に恵まれた土地にあって、九州ならではの食品づくりや魅力ある素材探しに取り組む中で出会ったのが「姿を消しつつある郷土の料理を守る」「質のよい食材を提供してくれる小規模な生産者を応援する」「消費者や子どもたちに味覚の教育をする」というスローフードの考え方。“時間”や“手間”の中から生まれてくる素晴らしい食の知恵を次の時代に伝える義務があるのではないか。そんな気持ちから自社で農業や昔ながらの食品づくりに取り組むようになりました。農業に携わるうち、「新鮮な食材の本当のおいしさをお客さまに伝えたい」という気持ちがつのり、4年の準備期間を経て平成17年（2005年）、福岡市郊外に大きな萱葺き屋根を有する自然食レストラン「茅乃舎」が誕生しました。そしてお客様からよく、お料理に使ってあるだしや調味料の作り方を尋ねられることから、ご家庭でも出来るだけお店の味に近く、使いやすい形に作りあげ出来上がったのが「茅乃舎シリーズ」のだしや調味料です。



株式会社大丸松坂屋百貨店 大丸京都店 PR広報 担当：上田 裕加
TEL. (075) 241-6974 FAX. (075) 241-6651 メールアドレス yuka.ueda@jfr.co.jp