

『京都吉兆』6月27日（金）オープン！

全国初！京都吉兆初の「グローサリー」・「ギフト」・「惣菜」の複合ショップがオープンします。

食卓に『和』の豊かさを届ける。 京都吉兆 全国初の複合ショップ！

京都吉兆三代目・徳岡邦夫氏が手掛けた全国初の複合ショップがオープンいたします。今回、“食卓に『和』の豊かさを届ける”ことを目指し、掲げた3つのテーマは『グローサリー』・『ギフト』・『惣菜』。すべてに料亭と同様のおもてなしの心が息づいています。また、年に2回売場壁面に施した建具を変えて衣変え。日本の四季を感じる空間でお迎えをいたします。

京都吉兆が掲げる3つのテーマ

【グローサリー】

いつものご家庭のお料理に一味プラス。手軽でありながら、そこには確かに京都吉兆のクオリティーが息づいた品揃えをおこないます。

また、創意工夫を凝らしたグローサリーはご贈答にもお役立ていただけます。

京都吉兆自慢の本さざなみ煮（ちりめん山椒）1袋 税込1,080円やさんま山椒煮1個 税込540円、オリーブオイル1本 税込1,080円、うまだし1本 税込954円など、保存がきいていて便利で手軽な佃煮・合わせ調味料など単品商品の品揃えも充実いたしました。



【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、さまざまなシーンで印象が際立つギフトは用途に合わせたさまざまな商品をご用意しました。

お好み贅沢茶漬（3種）税込5,400円や夏のはもしやぶセット税込10,800円など季節にあわせたギフトもご用意しております。

【惣菜】

コンセプトは『八寸』。店内併設の厨房にて仕上げたものが店頭に並ぶ惣菜。
できたて惣菜の販売は京都吉兆初のスタイルです。

惣菜における『八寸』はおいしいを
少しずつがテーマ。それに合わせて
今回は惣菜用のカップを新しく
ご用意しました。

また、京都吉兆で42年に渡り勤めた
村上氏を厨房にむかえ、京都吉兆熟練
の料理人が腕によりをかけて作る季節
のお惣菜・ご飯が常時、約12種類
そろいます。



今回のオープン用に作られた手さげ袋と惣菜用化粧箱。
お土産やおもたせにも最適です。



小カップ（径7cm高5cm）税込324円～税込864円（仮）
大カップ（径10cm高6cm）税込525円～税込1,296円（仮）

お惣菜はすべて大丸京都店のみの取り扱い。 約12品

おかず

定番約5品 卵の花、出汁巻玉子、胡麻豆腐など、京都吉兆の定番の味をご家庭へ。
四季約5品 週替わりのお品。組み合わせが週ごとに、一品が変化します。
夏野菜ゼリー寄せ、蛸の酢の物など。

ご飯

定番1品 京都吉兆の定番「鯛赤飯」をご家庭へ。
月替わり1品 旬の食材を使用した月替わりのご飯。オープンには鱧ご飯をご用意しました。

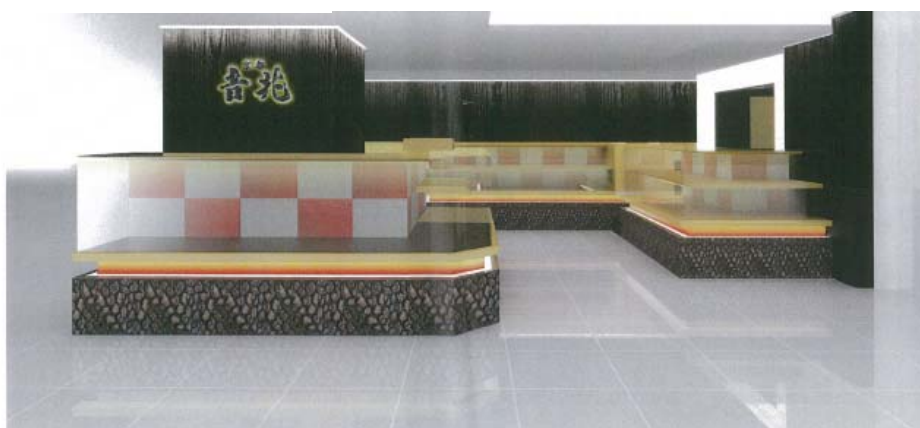
春夏と秋冬 年二回、売場全体が衣替え！

茶道に基づく佇まいや侘び寂びの気品を表現した売場は年に二回売場壁面に施した建具を衣替え。
(店内ディスプレイも全て入れ替わります。)日本の四季を感じる空間でお迎えします。
また、壁面全体には嵐山本店のしつらえでも多用されている艶が美しいひばの木を使用するなど、
今回のしつらえには、いたるところに日本の伝統工芸と新しい技術が取り込まれています。

■春夏イメージ



■秋冬イメージ



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