

名古屋随一のフードゾーン“ごちそうパラダイス”誕生へ！ どんどん変わる！

3月20日（水・祝）生鮮食品 オープン

3月21日（木）^{かやのや}「茅乃舎」「マダム」オープン

松坂屋名古屋店 食品フロアは、6月19日（水）のグランドオープンに向けて改装工事を着々と進行中。3月20日（水・祝）、生鮮食品ゾーンがオープンするのをはじめ、3月21日（木）には、「茅乃舎」、「マダム」の大注目ブランドがいよいよ登場。両日合計で29ブランドがオープンします。

一大フードゾーン“ごちそうパラダイス”誕生に向けて、生まれ変わる松坂屋名古屋店にどうぞご期待下さい。



【改装オープンスケジュール】

□3月2日（土）	本館地下1階	和洋菓子 先行オープン
□3月20日（水・祝）	本館地下1階	生鮮食品オープン
□4月17日（水）	本館地下2階	テーブル プリュス
□4月26日（金）	本館地下1階	和洋菓子オープン
□5月29日（水）	本館地下1階	惣菜・グローサリー オープン
□6月12日（水）	本館地下1階	老舗・銘店オープン
□6月19日（水）	本館地下1・2階	食品フロアグランドオープン

※上記スケジュールは、主要ゾーンのオープン予定日です。上記日程以外の日にちにオープンするブランドもあります。詳細は、リリースにて随時お知らせします。

【3月20日（水・祝）、21日（木）オープンゾーンの概要】

生鮮ゾーンを中心に、29ブランドがオープン！（3/20 27ブランド、3/21 2ブランドオープン）
（全国初1、全国デパ地下初1、名古屋初4、新規2、リニューアル21）

<詳細>

- 本館 B1 生鮮 7ブランド（名古屋初2、新規1、リニューアル4）
- 本館 B1 グローサリー・日配 8ブランド（名古屋初2、新規1、リニューアル5）
- 本館 B1 惣菜 4ブランド（全国デパ地下初1、リニューアル3）
- 本館 B1 洋菓子 1ブランド（全国初1）
- 本館 B1 老舗・銘店 9ブランド（リニューアル9）

【ポイント】

- ①3月21日（木）、注目ブランド「茅乃舎」（名古屋初）、「マダム」（全国初）がオープン！
- ②産地や素材、作り方、売り方にこだわり抜いた専門店が登場！
- ③生鮮食品ゾーンは、それぞれのレジでまとめて会計が可能に。お客様の買い回り
利便性が向上！

【新ブランドご紹介！】

本館 B1 生鮮

【名古屋初】やまや 3月20日（水・祝）オープン

日本料理の基本、昆布やお酒に、唐辛子、柚こしょうを加えた漬け込み液“匠のたれ”に168時間じっくりと寝かせて熟成させた「やまや」の辛子明太子作りは、ほとんどが手作業。ベテランのスタッフの五感が生かされ、創業から変わらない、独特の旨みとコク、マイルドな辛みのある「やまや」の味を守り続けている。



【名古屋初】大水直売 3月20日（水・祝）オープン

関西ではおなじみ、創業50年の水産加工の老舗。塩干を中心に、美味しく、ヘルシーで、安心・安全な“さかなを食べる生活スタイル”を提案。



【新規】鶏三和 3月20日（水・祝）オープン

純鶏名古屋コーチンや国内の名産鶏を扱う地元・愛知の老舗店。旨みにあふれ、しっかりとした歯ごたえの本物の名古屋コーチンの味を楽しめる。



本館 B1 グローサリー・日配

【名古屋初】茅乃舎 3月21日（木）オープン

「茅乃舎」は、福岡市郊外にある大きな茅葺き屋根の自然食の店。明治26年に開いた小さな醤油蔵がその醸造技術を活かして調味料メーカーへと成長し、自分たちの手で育てた野菜や地元の食材を使う自然食レストランを開店。その味を家庭でも楽しめるように製造した化学調味料・保存料無添加のだし・調味料を展開する。

代表商品 茅乃舎だしシリーズは、家庭では手に入りにくい素材を吟味し、使いやすく配合。そのまま煮出してだしに、また、中身を出して調味料としても使える。

店頭では、基本的に全ての商品が試食可能。また、家庭での使い方をイメージしやすくするために、併設されたキッチンで商品を使った料理提案と試食を行う。



【名古屋初】菊太屋米穀店 3月20日（水・祝）オープン

「もっと“ごはん”を楽しむために」をテーマにした米のセレクトショップ。社長自らが全国のこだわり産地を開拓し、全国から厳選したおいしい米をお届け。玄米のまま販売し、お買いあげ時に店頭で精米が可能。日本一に輝いた生産者の驚くほどの甘みと粘りのある米や、自家製堆肥を使用しもちりした食感の米などは、生産者の名前を商品に入れ、パッケージもイラストやメッセージをデザインし、生産者の想いを表現している。



【新規】味匠 くすむら 3月20日（水・祝）オープン

名古屋市東区に本店を構える、創業100年の伝統に培われた手作り豆腐の「味匠 くすむら」。昔ながらの製法にこだわった豆腐は、大豆の甘味や旨味を引き出したコクのある味わいが特長。



本館 B1 惣菜

【全国デパ地下初】百福庵 3月20日（水・祝）オープン

えびせんべいでおなじみ、地元・愛知の「桂新堂」が、全国で初めて手がける海老惣菜専門店。北海道産甘えびなど、えびせんべいに用いるえびを使用し、こだわりの味をそのまま惣菜にしている。甘えびの尾がぴょんと飛び出した丸くかわいらしいクリームコロッケは、甘えびの旨味を最大限に引き出した一品。



本館 B1 洋菓子

【全国初】マダム 3月21日（木）オープン



マダムブリュレで人気の「マダムシンコ」が手がける新ブランド「マダム」が全国初登場。研ぎ澄まされた感性で選び抜いた素材にトレンドと自由な発想をプラス。マダム信子さんが自信をもってお届けするデニッシュ（「マダムデニッシュ」）や、オリジナルスイーツを展開。



食品フロア 2013年3月20日(水・祝)、21日(木)オープンブランド一覧

フロア	ブランド	主要アイテム	オープン日	備考
本館B1 生鮮	やまや	辛子明太子	3月20日(水・祝)	名古屋初
	大水直売	塩干	3月20日(水・祝)	名古屋初
	鶏三和	名古屋コーチン、厳選鶏肉	3月20日(水・祝)	新規
	ニューウオジョウ	鮮魚	3月20日(水・祝)	リニューアル
	魚錠	寿司	3月20日(水・祝)	リニューアル
	スギモト	精肉	3月20日(水・祝)	リニューアル
	フレッシュワン	青果	3月20日(水・祝)	リニューアル
本館B1 グローサリー・日配	茅乃舎	茅乃舎だし、調味料	3月21日(木)	名古屋初
	菊太屋米穀店	米のセレクトショップ	3月20日(水・祝)	名古屋初
	味匠くすむら	豆腐	3月20日(水・祝)	新規
	大安	漬物	3月20日(水・祝)	リニューアル
	ヤマサちくわ	ちくわ	3月20日(水・祝)	リニューアル
	紀文	はんぺん	3月20日(水・祝)	リニューアル
	だし工房	だし、かつおぶし	3月20日(水・祝)	リニューアル
	若菜	漬物	3月20日(水・祝)	リニューアル
本館B1 惣菜	百福庵	海老を使った惣菜	3月20日(水・祝)	全国デバ地下初
	東鮓本店	寿司	3月20日(水・祝)	リニューアル
	美濃吉	京惣菜	3月20日(水・祝)	リニューアル
	中村孝明	和の惣菜	3月20日(水・祝)	リニューアル
本館B1 洋菓子	マダム	マダムデニッシュ、オリジナルスイーツ	3月21日(木)	全国初
本館B1 老舗・銘店	山形屋	海苔	3月20日(水・祝)	リニューアル
	山安海苔	海苔	3月20日(水・祝)	リニューアル
	山本海苔店	海苔	3月20日(水・祝)	リニューアル
	山本山	海苔	3月20日(水・祝)	リニューアル
	総本家貝新	佃煮	3月20日(水・祝)	リニューアル
	伊勢せきや	あわび	3月20日(水・祝)	リニューアル
	鮎家	鮎の昆布巻	3月20日(水・祝)	リニューアル
	石昆	佃煮、惣菜	3月20日(水・祝)	リニューアル
	小倉屋山本	えびすめ	3月20日(水・祝)	リニューアル

取材に関するお問い合わせ先

株式会社大丸松坂屋百貨店 松坂屋名古屋店 広報担当(担当:松田・本間)
TEL. (052) 264-7471 FAX. (052) 264-3197 E-mail 817411@ifr.co.jp

