

名古屋随一のフードゾーン “ごちそうパラダイス” 誕生へ、いよいよ始動！

3月2日（土）

松坂屋名古屋店 和洋菓子 先行オープン

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。いよいよ3月2日（土）、和洋菓子ゾーンを中心に、34ブランドが先行オープンします。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 プリウス オープン
□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も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2日（土）オープンゾーンの概要】

和洋菓子ゾーンを中心に、34ブランドがオープン！

（全国初1、名古屋初6、名古屋地区百貨店初2、新規5、リニューアル20）

<詳細>

- 本館B1 洋菓子 29ブランド
（全国初1、名古屋初4、名古屋地区百貨店初2、新規5、リニューアル17）
- 本館B1 和菓子 3ブランド（名古屋初2、リニューアル1）
- 本館B1 惣菜 1ブランド（リニューアル1）
- 本館B1 老舗・銘店 1ブランド（リニューアル1）

【ポイント】

- ①地元・名古屋地区の人気スイーツ店3店舗
(カフェタナカ、マミーズ・アंकール、ZARAME STAND) が登場！
- ②流行の発信地、東京に本店を構える旬の人気店をラインアップ！
- ③素材と作り方にこだわり、単品に特化したブランドが充実！

【新ブランドご紹介！】

本館 B1 洋菓子

【全国初】カカオブラザーズ ラボ

メリーチョコレートが発信する新ブランド。「チョコレート大好きな3兄弟が始めたチョコレートの研究所」をコンセプトにナッツやフルーツ、豆菓子など、バラエティ豊かな素材にチョコレートをあわせた商品を展開。定番のおいしさはもちろん、新しい発見や刺激などチョコレートの多彩な魅力を味わえる。



【名古屋初】黒船

東京・自由が丘に本店を構え、「つくりたてを、つくりたくて。」をコンセプトにこだわりのお菓子を展開。卵の香りとしっとりとした食感が魅力の「黒船カステラ」をはじめ、工房で毎日製造しているどらやきや、カステラを天火でじっくり焼き上げたラスキュが人気。他にも贈り物にぴったりの商品や季節に合わせた様々な商品も取り揃える。



【名古屋初】ベル アメール

日本のショコラブランド。日本の四季の温度や湿度に合わせて、香り・口どけ・コクを追求。旬の素材とショコラを季節ごとにお届け。



【名古屋初】ガラスの中のアリス

大人から子供まで楽しめるカラフルなアイシングスイーツの専門店。ちょっとしたおみやげにも喜ばれそう。



【名古屋初】Sweets by Gram

キャンディーやゼリーなどが、量り売りで楽しめるショップ。



【名古屋地区百貨店初】ZARAME STAND

愛知・岡崎、名古屋・覚王山、愛知・日進などで人気のカフェ「ZARAME」の看板商品、ドーナツを展開。テーマは、「古き良きアメリカの憧憬とSpiffy」。黒糖、デニッシュ、ショコラ生地によって異なる食感とカラフルなアイシングなど、ひとつひとつの個性が楽しめる。



【名古屋地区百貨店初】マミーズ・アンクル

名古屋・本山、覚王山のアップルパイ専門店。添加物・保存料を使用せず、一つひとつ愛情込めて焼き上げる。手作りカスタードクリームの上に、信州産のりんごを贅沢にまるごと詰めたボリュームたっぷりのアップルパイが自慢の逸品。



【新規】カフェタナカ

名古屋を代表するパティスリーのひとつ「カフェタナカ」。女性パティシエ田中千尋さんの作るスイーツは、素材の持ち味を生かした女性ならではの繊細さが持ち味。新規オープンに合わせ、既存の店舗にはない、新しいコンセプトのスイーツを企画。松坂屋名古屋店に来店される幅広い層のお客様をターゲットに、生クリームの代わりに大豆クリームを使ったショートケーキなど、“ヘルシー”がテーマのスイーツを展開する。また、店内オープンで焼き上げる松坂屋限定のゴーフレット・リロワーズにも注目。



【新規】デメル

お菓子の都ウィーンの王宮御用達ブランド。優雅で華麗なお菓子に加えて、洗練されたパッケージデザインも人気。



【新規】エール・エル

ワッフルの専門店。看板商品「ワッフルケーキ」は、こだわりのワッフル生地にかスタードや旬のフルーツ、クリームをサンドした2口サイズのオリジナル商品。



【新規】足立音衛門

京菓子の故郷「丹波」発のフランス西洋菓子店。栗をふんだんに使った『栗のテリーヌ「天」(10,500円)』など、厳選した素材を贅沢に使用したスイーツが自慢。



【新規】ハマヤコーヒー

コーヒーの専門店。産地・原料を厳選したコーヒー豆を販売するほか、薫り高い挽きたての一杯を味わえるカウンター席を併設。

本館 B1 和菓子

【名古屋初】あげもち屋

東京・麻布十番に本店を構える“揚げおかき”専門店の関東地区以外で初のショップ。秘伝のだし醤油・だし塩で味付けした「麻布あげ餅」は止まらない美味しさ。バラエティに富んだパッケージと30数種類もの味わいの違うおかきはギフトにもおすすめ。



【名古屋初】日本橋屋長兵衛

東京・日本橋に本店を構える和菓子店。代表作「天下鯛へい」は、もちもちの生地でこし餡を包み、縁起の良い鯛の姿に焼き上げた逸品。



【注目商品ご紹介！】

ユーハイムから、「松阪牛のミートパイ」全国初登場！

地元・東海地区のブランド牛、「松阪牛」を使ったミートパイが全国初登場。松阪牛の旨みをたっぷり含んだたまねぎと刻んだゆで卵を包んだ味わい深いミートパイ。



食品フロア 2013年3月2日(土)オープンブランド一覧

フロア	ブランド	主要アイテム	備考
本館B1 洋菓子	カカオブラザーズ ラボ	チョコレートコーティング菓子	全国初
	黒船	カステラ	名古屋初
	ベル アメール	チョコレート	名古屋初
	ガラスの中のアリス	アイシングクッキー、マシュマロ	名古屋初
	Sweets by Gram	キャンディー	名古屋初
	ZARAME STAND	ドーナツ	名古屋地区百貨店初
	マミーズ・アंकール	アップルパイ	名古屋地区百貨店初
	カフェタナカ	パティシエスイーツ	新規
	デメル	ザッハトルテ、チョコレート	新規
	エール・エル	ワッフル	新規
	足立音衛門	栗のパウンドケーキ	新規
	ハマヤコーヒー	コーヒー	新規
	アンテナール	生ケーキ、焼き菓子	リニューアル
	ハーブス	生ケーキ	リニューアル
	ゴディバ	チョコレート	リニューアル
	セゾンド セツコ	チョコレート	リニューアル
	松蔵ポテト	スイートポテト	リニューアル
	パステル	プリン、ババロア	リニューアル
	アトリエ・ド・フロマージュ	チーズケーキ	リニューアル
	フレイバー	シフォンケーキ	リニューアル
	モロゾフ	プリン、チーズケーキ	リニューアル
	メリーチョコレート	チョコレート	リニューアル
	ユーハイム	バウムクーヘン、ミートパイ(松阪牛のミートパイ)	リニューアル
	ゴンチャロフ	チョコレート	リニューアル
神戸風月堂	ゴーフル	リニューアル	
本高砂屋	エコルセ	リニューアル	
フーシェ	焼き菓子	リニューアル	
マリアーージュ フレール	紅茶	リニューアル	
フルーツパーラーレモン フルーツショップれもん	フルーツ、フルーツデザート、ギフト	リニューアル	
本館B1 和菓子	あげもち屋	揚げおかき	名古屋初
	日本橋屋長兵衛	和菓子	名古屋初
	御座候	大判焼	リニューアル
本館B1 惣菜	カレーハウス サンマルコ	カレー	リニューアル
本館B1 老舗・銘店	鈴波(イトイン含む)	魚介類味醂粕漬	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@jfr.co.jp

