

「FOOD&TIME ISETAN」 2016年11月15日（火）**リニューアルオープン**

時間帯ごとに移り変わるお客さまのニーズに対応した
「食から広がる発信型ライフスタイルストア」を目指します。

株式会社三越伊勢丹ホールディングス（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：大西洋）の食品子会社である株式会社三越伊勢丹フードサービス（本社：東京都中央区、代表取締役社長：内田貴之）は、2016年11月15日（火）AM10:00、アトレ品川にFOOD&TIME ISETANをオープンする事となりましたので、お知らせいたします。

FOOD&TIME ISETANは、「発信型ライフスタイルストア」を目指し、高感度なお客さまに、食に関する専門性と、食から広がるライフスタイルを提案していきます。

三越伊勢丹グループが新たに放つライフスタイルストア「FOOD&TIME ISETAN」にご期待ください。

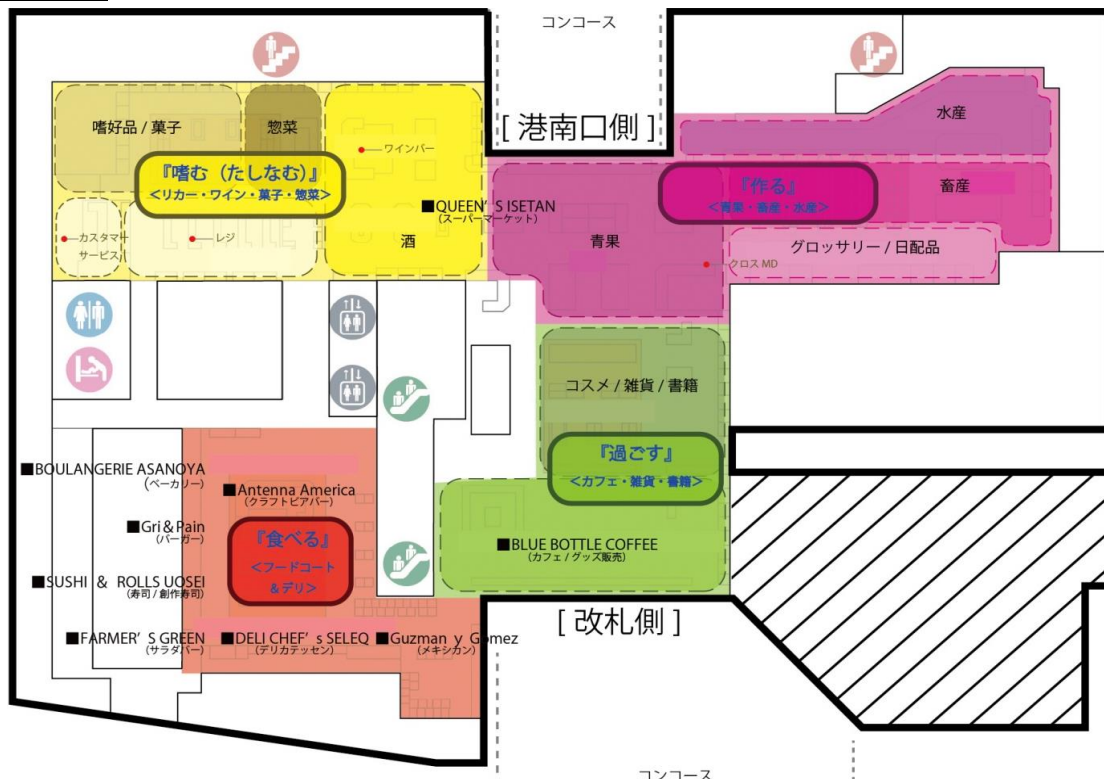
1. ストアコンセプト

お客さまのニーズに合わせ、フロアを「嗜む（リカー・ワインバー・菓子・惣菜）」、「作る（青果・畜産・水産）」、「食べる（フードコート&デリ）」、「過ごす（カフェ・雑貨・書籍）」の4つのエリアで構成し、時間帯に応じて、異なるMD、サービスを提供いたします。

これまでにない新しい商業施設にすべく、プロデューサーに柴田 陽子氏（柴田陽子事務所・代表取締役）、デザイナーに谷尻 誠氏・吉田 愛氏率いる建築設計事務所 サポーズデザインオフィスを起用しました。

2. ターゲット顧客

- 品川駅周辺に居住する、高感度な専業主婦や共働き夫婦
- 品川駅周辺のオフィスに勤務する高感度なビジネスマン、ビジネスウーマン
- 出張や旅行で品川駅を利用する、高感度な男女、外国人

3. フロアマップ

4. ショップ情報

QUEEN'S ISETAN

■スーパーマーケット クイーンズ伊勢丹（作る・嗜む）

圧倒的な「鮮度感」、「ライブ感」、「清潔感」でハイクオリティーな商品をお届けするクイーンズ伊勢丹。生鮮部門では、迫力ある対面ケースや「フードステージ」を活用し、スタイリストがオリジナリティの高い商品をメニュー提案とともに分かり易くお伝えします！また、ビジネスパーソンのアFTERを彩るワインバーを新設。クイーンズ伊勢丹は、お客さまとの接点を大切に、魅力的なご提案をいたします！

〈青果〉

契約野菜、有機野菜、ファーマーズクリエーションなど魅力的なコンテンツが目白押し！人気のoisixはスペースを拡充し、野菜・果物だけでなく、調味料、飲料、菓子など70種類をご用意。また、ベジステージでは、野菜ソムリエが、旬の青果物を使用した食提案を実施いたします。フルーツは、ビジネスパーソンやトラベラーに手軽にお召し上がりいただけるものから本格ギフトまで多数ご紹介いたします。



〈畜産〉

これまでの経験を活かし、お客さまからの多様なご要望にお応えできるように対面販売方式を導入しました。三重県産松阪牛をはじめ、クイーンズ伊勢丹イチオシのブランド肉や近年注目を浴びるジビエ（冷凍）など、多種多様な商品を展開します。



〈水産〉

販売員が威勢の良い掛け声とともに築地や近郊漁港より直接入荷した鮮度の高い魚介類をお勧めの食べ方と共にご提案します。三崎、千葉、九州の産直魚や神経締め魚、ふぐ等、鮮度を徹底的に追求します。干物はふっくらしていて冷めても美味しい自家製干物「開鮮屋（かいせんや）」をご紹介します。



〈惣菜・ベーカリー〉

自社工場より毎日運ばれるオリジナルブレッド、焼菓子、ベーカリー類。惣菜コーナーでは、和・洋・中バリエーション豊かなお弁当、ヘルシーで見た目も鮮やかなランチボックス、おむすびも取り揃えます。オフィスでのランチタイムに最適です。



〈グロスアリー・菓子〉

「嗜む（たしなむ）」・「作る」の2つのゾーンで構成します。「嗜む」ゾーンでは、近隣にお住まいの方やビジネスパーソンのランチに+1品のデザート、手土産に最適なお菓子などトラベラーや外国人のお客さまにもお楽しみいただける商品を多数ご用意いたします。「作る」ゾーンでは、週替わりで料理提案を実施。また本年9月に誕生した三越伊勢丹グループ初の食品ブランド「ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD」、自社プライベートブランド合わせ400種類を展開し、オリジナリティを追求しました。バイヤーの熱い思い、素材、製法、生産者の人柄などを余すところなくお伝えします。



〈リカー・チーズ〉

フランス産、イタリア産からアメリカ、チリなどのニューワールドまでお客さまの飲みたいシーンに合わせたワインを取り揃えます。

●ワインバー ※新設

『ちょっとお洒落に、ちょっと気楽に』をテーマに、ビジネスパーソンの新たなアフターを演出します。ワンコインから楽しめるグラスワインから酒のスペシャリストが選ぶ今週のおすすめワインをリーデルグラスでご提供いたします。またワインと相性ぴったりの生ハムやナチュラルチーズ、ドライフルーツ、ナッツ等のおつまみもご用意しております。

■カフェ・コスメ・雑貨（過ごす・暮らす・学ぶ）

「大人が自由に、個々の時間を楽しむ」事ができるゾーン。カジュアルと上質さが同居する豊かな時間をお過ごしください。

◇カフェ＜ブルーボトルコーヒー＞

2015年2月に日本に上陸したサードウェーブコーヒーの代表的なショップ。産地にまで出向き調達してきた選りすぐりの生豆を使用し、その豆が本来持つ特長を最大限活かした焙煎方法・抽出方法で、注文を受けてから一杯一杯丁寧に淹れられています。おいしさを追求した、フレッシュなコーヒーをご堪能いただけます。



◇コスメ

「美」に関心の高い女性に向けて、スキンケア、ヘアケア、アロマアイテムなどナチュラル系コスメを中心に展開します。

◇雑貨

ハンカチ、ポーチ、レグウェアなど三越伊勢丹のオリジナルブランド「ナンバートゥエンティワン」を中心に普段使いやギフトにも好適で、上質な雑貨小物を展開します。

◇書籍

「食から広がるライフスタイルストア」というコンセプトから、「食」・「美」・「暮」中心に幅広く展開します。

■フードコート&デリ（食べる）

旬とクオリティを追求したショップと(株)三越伊勢丹フードサービスがプロデュースする専門店が融合したフードコートを導入し、港南エリアに新たなコミュニティプレイスを創出します！テイクアウトもご利用ください。

◇FARMER'S GREEN（ファーマーズ グリーン） / サラダ ※新業態

今、東京で流行っているサラダバーをクイーンズ伊勢丹が初プロデュース。生産者とのつながりを大切に、美味しく、安全安心な野菜を、北海道～九州まで季節に応じて取り揃えます。目にも鮮やかなサラダは、お客さまご自身でお好みの具材、量をチョイスしていただけます。しっかり食べたい方には、メインディッシュにもなる、サラダボールがおすすめです。



◇DELI CHEF's SELEQ（デリ シェフズセレクト） / デリカテessen ※新業態

ネーミングの通り、ChefがSelectした食材を店内のキッチンで調理し、出来立てをご提供するデリカテessen。輸入から国産まで吟味した食材を使用し、美味しく、個性的な無国籍の味わいをご家庭でもカジュアルにご堪能いただけます。



◇SUSHI&ROLLS UOSEI（スシアンドロール ウオセイ） / 寿司 ※新業態

新鮮な魚介類やこだわりの食材を使った握り寿司や海鮮丼だけでなく、カリフォルニアロールなど肉や野菜、クリームチーズを使用した創作寿司まで幅広くご用意致します。テイクアウトでもご利用いただけます。



◇Antenna America（アンテナアメリカ） / クラフトビアバー ※SC初出店

クラフトビールを専門に手掛ける「ナガノトレーディング」のサポートにより、本場アメリカのトップブランドを選び抜いてご紹介致します。生ビールは最大で8種類用意しております。完全チルド流通により、現地そのままの味わいを実現しました。ボトルや缶もご用意しておりますので、ご家庭でも気軽にクラフトビールの世界を感じていただけます。



◇BOULANGERIE ASANOYA (ブランジェアサノヤ) / ベーカリー

1933年創業で軽井沢に本店がある老舗ベーカリー。伝統的な欧州のハード系のパンをはじめとした配合・製法にこだわった職人手作りのパンは毎日食べても飽きのこない美味しさです。



◇Gri&Pain (グリパン) / バーガー ※新業態

浅野屋が手掛けるバーガーショップの新業態。ニューヨークらしいベンダースタイルのグリパンでは、ランチでこだわりのバンズやフレッシュ野菜・肉の素材の魅力を最大限に引き出した調理法で、「パワー」「ビューティー」「ローカーボ」3つの切り口からオリジナルメニューを展開します。またディナーは、「旬の素材×グリル」をキーワードに、ビールと相性抜群の幅広いメニューを取り揃えます。



◇Guzman y Gomez (グズマン イー ゴメズ) / メキシカン

オーストラリア発のGYG(グズマン イー ゴメズ)は従来のファストフードとは異なり、フレッシュな食材とハンドメイドにこだわったウェルネス志向のメキシカン・プレミアムファストフード！一番人気のブリトーは、栄養バランスがよくヘルシーで、ワンハンドで食べられるのでオフィスワーカーに大人気です。本格的なメキシカンの味わいをお楽しみください。



5. FOOD&TIME ISETANの基本情報

店舗名称	: FOOD&TIME ISETAN (フード&タイム 伊勢丹)
開店日	: 2016年11月15日 (火)
所在地	: 東京都港区港南 2 - 1 8 - 1
電話番号	: 03-6717-6262
店長	: 松本 真明 (まつもと まさあき)
売場面積	: 1,707㎡
営業時間	: クイーンズ伊勢丹 10:00~22:00 フードコート&デリ/カフェ 平日 8:00~22:00、土日祝 10:00~22:00
休業日	: 元旦、1月2日
駐車場	: 約80台
駐輪場	: 125台
施設名	: アトレ品川
建物オーナー	: 株式会社アトレ

FOOD & TIME ISETAN

本件に関する報道関係の皆さまからのお問い合わせは

株式会社 三越伊勢丹ホールディングス コーポレートコミュニケーション担当 広報

TEL : 03-6205-6003