

2019年3月27日(水)リフレッシュオープン 恵比寿三越 新・くらしの館 新しい商品・サービスのラインナップをご紹介します！

恵比寿三越は、2017年からの店舗改装を経て、2019年3月27日(水)に地下2階食品フロア、および地下1階ファッションフロア、2階のショップの一部をリフレッシュオープンし、近隣のみなさまへ、利便性、専門性、クオリティ・オブ・ライフの提供をいたします。 ※地下2階一部ブランドは19年夏予定

【コンセプト】

『新・くらしの館』

オープン時より25年、『くらしの館』という言葉キーワードに、都市で生活する人々の新しいライフスタイルを支えることのできる店づくりを目指してきました。

25年が経ち、当時とは店を取り巻く環境も変わり、今の暮らし方や時代感の変化に合わせる必要が出てきました。

この改装にあたり、コンセプトを『新・くらしの館』とし、「近隣のみなさまへの利便性・専門性」や「来街者へのクオリティ・オブ・ライフ」を提供します。

【フライヤー表紙】



【リフレッシュの内容】

地下2階 フードガーデン

食を通じて暮らしに寄り添う“美食パラダイス”

●地下2階のフードガーデンは、昨今のお客さまの関心ごとから、フロアを「at YEBISU（恵比寿で楽しむ）」と「at HOME（家でも楽しめる）」をテーマに全面改装。NEW OPENが21ショップ。2019年夏までにさらに4ショップがNEW OPEN！

【at HOME】

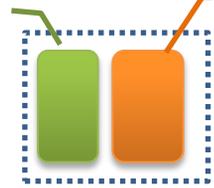
生鮮三品
（精肉、鮮魚、青果、グロサリー、惣菜、半調理品、ヘルシー食材、専門店、等

【at YEBISU】

イートイン、日本酒バー、手土産、菓子教室、プロモーション、等



- オフィスワーカーやファミリーまで、幅広い方々にゆくり過ごしていただくためのスペースを確保。
- これまで欠けていた、様々な「食」部門の専門性を、高める品揃えの実現。



[at Home]

◆MEAT & POULTRY (精肉) / GROCERY (惣菜) / HEALTH CONSCIOUS FOOD (健康志向食品)

: 家庭での食を楽しむために、新鮮な生鮮三品を中心とした「採れたて、出来たて」を充実します

- ①生鮮専門店による「半加工品」「惣菜」の圧倒的強化
- ②食の専門性強化に向け、「TOMOZ (富沢商店)」「鶏三和」「every day' bakery」などを導入
- ③健康志向の高まりに合わせ、「ヘルスコンシャスフード」コーナーを新設

<NEW SHOP>



<まるみ豚>

宮崎ブランドポーク認定豚肉「まるみ豚」。飼育から販売まで一貫して行います。IoTを活用した衛生管理が特徴です。



<鶏三和>

人気銘柄「名古屋コーチン」を飼育から販売まで一貫して行います。精肉からお惣菜までバリエーション豊富にご紹介します。



<平戸じげもん館>

生産頭数が少ない「平戸牛」を使用したメニューをイトインで提供。その他平戸の新鮮な青果や調味料もご紹介。



<フェルミエ>

ナチュラルチーズ専門店「フェルミエ」は作り手の顔が見える農家製の手作りチーズにこだわります。オーダーカットが可能。



<ゑびす 山長>

老舗鯉節店の黒門市場山長商店が、だし商品を含む高い品質の日本の調味料を提案します。



<TOMIZ>

豊富な種類の乾物や製菓材料をご紹介します。調理器具や食材も3,000種類以上の豊富な品揃えです。



<まるこし>

日本の「お漬物」から、ピネガーやオリーブオイルと調和した「新感覚自然彩香漬」をご紹介します。



<ISHII SHOKUHIN 365>

安心安全にこだわった石井食品がプロデュース。管理栄養士の資格を持ったスタイリストが料理のアドバイスをいたします。



<おそうざい村>

季節の野菜を中心としたやさしい味の和風総菜は無添加調理にこだわり、「おふくろの味」をご紹介します。



<オリーブマーケット>

オリーブの実専門店「オリーブマーケット」。試食をしていただきながら、お好みの量で量り売りします。



<Every Day's Bakery>

恵比寿～都内近郊の人気ベーカリーが日替わりで出店。毎日食べたくなるバリエーションです。

【新しいサービス】

・「どんなヘルシーかわかる」「グルテンフリー」「無添加」などのマークを開発、お客さまにわかりやすいPOPを目指します



【at YEBISU】

◆EAT-IN (イートイン) /FOOD COLLECTION (週替わり) /手土産/ 惣菜/日本酒/菓子教室



: 恵比寿周辺の惣菜や手土産、充実のイートイン…恵比寿で過ごす豊かな時間を提供します

- ①15以上※のイートインを充実、ヘルシー系からガッツリ系までバリエーション豊かにご紹介 ※19年夏完成時
- ②恵比寿界隈のこだわりのレストランや老舗の和菓子屋などを、それぞれ編集した「惣菜」「菓子」を集積
- ③グルテンフリー菓子の教室やシェアキッチン、ITによる日本酒の好み診断など「体験」コンテンツを強化

【NEW SHOP】



＜コンフェクション＞

「おいしさ、健康も、オシャレも、何も諦めないお菓子」をテーマに、グルテンフリー、低糖質など、素材にこだわった「幸せになれるスイーツ」をお届けします。



Confection
YEBISU
SWEETS
CLUB
by me

＜YEBISU SWEETS CLUB “by me”＞

グルテンフリー＜コンフェクション＞パティシエによるスイーツ教室や多彩なイベントを実施。恵比寿ライフにぴったりのワクワクするキッチンが登場。



＜UMAMIバーガー＞

店内でパテから製造、L.A.発の「旨み」を最大限に引き出したハンバーガー。今回は食べやすさを考慮したサイズ・メニューをご用意します。



＜未来日本酒店＞

知名度やスペックだけではなく、コンセプトやストーリーで選んだ新しいSAKEセレクト。AIを用いた味覚診断サービスを実施。



＜EBI-MITSU Local Sweets＞

恵比寿や目黒、渋谷など、近辺で人気のスイーツを、バイヤー自身の「舌」でセレクション。



＜EBI-MITSU Local Dish＞

個性あふれる食が集まる地域の美味を、お弁当や総菜でお気軽にお楽しみいただけます。



＜アンディ カフェ&デリカ＞

自家農園の野菜をふんだんに使用したピッツアとグラスフェッド牛のステーキなどを提供します



＜ベジスタンド＞ オーダーサラダ

色とりどりの野菜からお好みのものを選べるオリジナルサラダなど、ヘルシーメニューをご提案します。



＜韓美膳DELI＞

「韓国海苔巻（キンパ）や「ビビンパ」など韓国のヘルシーメニューをご提供します。



＜銀座十石＞

新潟県産の最上質米を店内で炊き上げたおむすびや、魚のお弁当をご紹介します。

【新しいサービス】



・「コミュニケーションテーブル」設置(約100席)



・充電器
シェアリング

・三越本店からのスイーツお取寄せ
・お弁当デリバリー、ケーターリング受付

地下1階 メンズ・レディス・キッズ、ファッションのフロア

パーソナルでも家族でも楽しめるラインナップ。ファッション、リネン、キッチン用品など洗練されたライフスタイルを提案します。

【NEW SHOP】



<ラ・クッチーナ・フェリーチェ>

ライフスタイル提案型ショップとして、暮らしの要となるキッチンでの作業や様々なシーンを彩るツールをご紹介します。



<ホブズ>

ロンドン発、世界2,000店舗を展開するブランド。トラッドから可愛いアイテムまでコレクションは豊富です。



<ミキハウス>

出産準備用品からベビー・キッズまで、子供のことを第一に考えたファッションや、子育てライフを彩るアイテムが揃います。



<ミキハウスプレミアキッズクラブ>

ミキハウスプレミアキッズクラブとは、有名小学校受験準備のための「理英会」と「がんばる脳と丸い心」を育てる「ミキハウスキッズパル」で構成されるミキハウスの新業態です。

【coming soon 19年初夏】



【日常に彩りを添えるnewサービス】

<リフォーム&クリーニング>

- ・リフォームブティック（洋服のお直し）
- ・夢仕立（ジュエリーリフォーム・地金の買取）
- ・白洋舎（クリーニング）

1階 ビューティー&ファッションのフロア / 2階 コト・サービスのフロア

【NEW SHOP】



<アイスタイル> 1階

<トムフォード> や<ディーゼル> などハイエンドのサングラスからアイウェア、子供用、コンタクトまで幅広く取り扱います。



<モード・エ・ジャコモ> 1階

店内の3D測定器による木型作成から、デザイナーによるコンシェルジュサービスまで、世界に一つだけのフルオーダーシューズを作ることができます。



<エステダム> 1階

フランスで培われた肌研究をもとにたどり着いた「肌の再教育」という発想で、「水」にこだわる化粧品。



<ウィッグユキ> 2階

手のひらサイズからフルサイズ、医療用まで高品質なウィッグを扱います。オーダーメイドもできるため、お好みのヘアスタイルが可能に。

<お問い合わせ先>

株式会社三越伊勢丹
百貨店事業本部MD戦略部
セールスプロモーションディビジョン (PR)
TEL : 03-3225-2474 FAX : 03-3225-3646



MITSUKOSHI
恵比寿