

## 食品フロア（菓子・惣菜売場）の11年ぶり大規模改装を実施

全館改装を進める新宿店 中地階にて、第1弾 3月8日（木）オープン



パパブレ



ファウンドリー



ティサージュ

京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：駒田一郎）は、新宿店の中地階食品フロア改装を2018年春から秋にかけて実施し、第1弾として菓子売場を3月8日（木）にオープンします。同日、6階家庭用品のフロアにも食品ショップを導入します。

当社は現在、「客層の拡大」と「販路の拡大」を営業方針の大きな柱に掲げ、各種施策を推進しています。とりわけ基幹店である新宿店は、世界一の乗降客数を誇る新宿駅の上に位置し、かつ西口オフィス街と駅の往来の要衝にあることから、さらなる利便性の追求とより多くのお客様に愛される店作りを目指し、段階的な改装を進めています。なかでも「食」「化粧品」「雑貨」分野の強化を推進しています。

食品フロアは地下1階・中地階の2フロアからなり、16年春から改装に着手し、17年3月に地下1階の改装を終えました。今回と18年度にかけて、「デパ地下」の顔である惣菜・菓子のある中地階を改装してまいります。中地階の改装は07年以来11年ぶりの大規模改装で、菓子店舗は新規16店舗を含め、洋菓子28店舗、和菓子20店舗、パン・嗜好品（茶など）6店舗の計54店舗（うち3店舗は4・5月のオープン）となります。

食品フロアの基本コンセプトは「食にこだわる大人へ、毎日の楽しさ・しあわせの提案」。食への関心が高まり、改めて「品質の良さ」が求められる一方で、共働き世帯の増加やSNS等での情報量の増大から、「時短」「見栄えの良さ・話題性」なども必要とされるようになりました。地下1階は、食材から中食まで、その日の食卓の準備が1フロアで叶う、新宿駅改札至近の利便性の高いフロアに。中地階は、菓子・惣菜の老舗から話題の店舗までを集め、コンパクトな面積ながらも品目数・ショップ数の充実したフロアとします。

### <菓子売場改装の概要>

#### ①取り込みを進める30～50歳代、特に働く女性のデ일리需要への対応として、**生菓子の強化**

新ショップ例)生フルーツケーキ:「ファウンドリー」、シフォンケーキ:「シフォンケーキ ムムス」(百貨店初出店)、生ケーキ他:「資生堂パーラー」、マカロン:「グラモウディーズ」(新宿初出店)、フロア内厨房で作る出来立て和菓子:「仙太郎」(5月オープン)

#### ②友人知人への手土産など、カジュアル化するギフトへの対応として、**こだわりや話題性の高い専門店の導入**

新ショップ例)チーズスイーツ:「ニューヨークパーフェクトチーズ」(百貨店初出店)  
豆スイーツ:「フェーブ」(新宿初出店)、タルト:「ブルームス」(新宿初出店)、売場厨房で作るサンドウィッチ「メルヘン」

#### ③駅隣接の「京王のれん街」を**16店に拡充**。通行量の多い「京王のれん街」を、伝統とモダンをテーマに幅広いギフト需要に応えるより便利な区画に刷新

新ショップ例)チョコレート:「デカダンス デュ ショコラ」(百貨店初出店)、パイ菓子:「ティサージュ」(東京初出店)  
キャンディー:「パパブレ」、あんみつ:「銀座 鹿乃子」

太字店舗は次ページに詳細

### <今後の予定>

4月:大手製菓会社「**ロッテ**」の**新業態が百貨店初登場** (期間限定)

パンが人気の「**365日**」運営会社の直営・**新ブランドベーカリー**が百貨店初登場

9月:惣菜売場改装オープン



<百貨店初登場の店舗>

●ニューヨークパーフェクトチーズ（3月7日オープン）

17年3月に誕生した新ブランドが百貨店に初出店です。世界中で活躍する3人のチーズのプロフェッショナル\*が監修した、ニューヨークスタイルのチーズ菓子専門店。日持ちのする焼き菓子が基本で、手土産に人気の高いショップです。



\*3人の監修者：元ホワイトハウスペイストリーシェフのビル ヨーゼフ氏、フランスチーズ鑑評騎士（2006年シュバリエ叙任）をはじめチーズに関する著書もある村瀬美幸氏、MOFチーズ職人で国際大会優勝経験を持つロドルフ・ムニエ氏

●デカダンス ドュ ショコラ（3月1日オープン）

銀座に本店を置く、日本発のショコラトリー。文京区茗荷谷のファクトリーでひとつひとつ丁寧に作られるショコラは、カカオの産地や品種に徹底的にこだわった上質な素材で作られたもの。自家製プラリネやボンボンショコラなど、多彩なショコラを楽しめます。



●シフォンケーキ ムムス（2月1日オープン）

神奈川県茅ヶ崎市に本店を置く、シフォンケーキの専門店。平飼いの卵、鹿児島県産サトウキビから作られる「洗双糖」、国産小麦など厳選された素材で手作りする、安心・安全でおいしいシフォンケーキの店。製造スタッフは全て女性で、ロイヤルミルクティー・プレーン・トリプルチョコレート・バナナなどの定番のフレーバーと季節限定のフレーバーを合わせた約10種類を店頭にて販売します。ホールのほか、カットでも販売。



<6階リビングフロアに初の食品専門店！「久世福商店」が登場します>

キッチン用具、寝具など家庭用品を扱う新宿店6階に、食品専門店が初めて登場します。百貨店業界でも珍しいこの取り組みは、新宿店全館での「食」カテゴリーの拡充を目指したものです。と同時に、年々お客様のこだわりが深化していくリビング関連商材を扱う6階で、とりわけ関心の高い「食生活・食文化」を訴求していくための新ショップと位置付け、キッチン用品を扱うゾーンに配置します。

●久世福商店

長野に本店をおく「久世福商店」は、安心安全な手作りジャムを足掛かりに事業を拡大してきた「サンクゼール社」の和ブランド。基本コンセプトである「安全安心で良質な食品」はそのままに、日本全国の逸品を集めた食のセレクトショップで、**都内百貨店には初登場**です。全国から集めた袋菓子や珍味のほか、素材にこだわった「だし」、酒類など食品から食器や雑貨まで幅広く約1,500種類の商品を扱います。また、生産者の想いも伝えたいと、パッケージにもこだわっています。



この件に関するお問合せは、京王百貨店 広報 TEL：03-5354-2855  
 深山、竹田、柴井、永井、進藤 までお願いいたします。