



40歳～50歳代の働く女性の獲得に向けて、菓子売場に続く改装
食品フロア(中地階 惣菜売場)改装オープン！



<改装のポイント>

- ①京王でしか買えない！**百貨店・新宿地区初出店**が計5店舗
- ②店頭（店内）厨房併設による**出来立ての強化**
- ③気軽に楽しめる**こだわりの人気店および米飯カテゴリーの充実**

京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：駒田一郎）では、「集客力強化と客層拡大」に向けた段階的な全館改装を進めている新宿店において、今秋、中地階の惣菜売場を一部改装オープンします。

新宿店の食品フロアは地下1階・中地階の2フロアからなり、この春には中地階の菓子売場を改装オープンしました。中地階は2007年以来11年ぶりの大規模改装で、オープン以降の菓子売場は前年比約9%増（3月8日～8月31日の常備階実績）と好調に推移し、連日多くのお客様にご利用いただいております。菓子売場と同じく中地階に位置する惣菜売場は、2018年秋（9月～11月）と2019年度中の大きく2回に分けて改装を実施。消費者全般の高齢化や共働き世帯の増加などで、デイリーな惣菜需要は今後も高まると想定し、**食品フロアの改装コンセプトである「食にこだわる大人へ、毎日の楽しさ・しあわせの提案」**はそのままに、惣菜売場では専門性や特別感のあるこだわりの店舗を強化します。今秋の改装では新たに7店舗（うち百貨店・新宿地区初出店が合計5店舗）を導入、改装後には28店舗（改装前は23店舗）へと拡大します。

お客様のお問合せ先：京王百貨店 新宿店 TEL：03-3342-2111（大代表）

報道関係のお問合せ先：京王百貨店 広報担当 TEL：03-5354-2855（柴井、島田、福島、竹田）

■新規導入店舗のオープンスケジュール

オープン日	ショップ名
9月2日(日)	柿の葉すし本舗 たなか(寿司)、築地 魚弁(弁当)
10月25日(木)	京鼎樓小館(中華惣菜・点心)、グッドモーニングバンコク(エスニック惣菜・弁当)、塚田農場(弁当)、ふくふくむすび(おむすび)
11月29日(木)	萬幻豚 SANOMAN(肉惣菜・弁当)

※上記新規店舗オープンのほか、既存店舗 11 店舗も 9～10 月に順次リニューアルオープン

■気軽に楽しめるこだわりの人気店

近年注目が高まっているエスニックをはじめ、中華、肉惣菜と、人気・注目店によるこだわりの惣菜・弁当を展開するショップが新登場。百貨店初出店となる 2 店舗は特に注目です。

※イメージ



※ **店内厨房** : 店内に厨房があり、出来立ての惣菜・弁当が提供可能

●京鼎樓小館(ジンディンロウショウカン) ※写真左 **百貨店初出店** **店内厨房** ★10月25日(木)オープン

台湾で行列ができる小籠包専門店で、2005年に恵比寿に日本1号店をオープン。以後、日本国内に26店舗(各業態合計)のレストランを展開する人気店。惣菜・デリ業態では初出店となります。「いつでも・どこでも・京鼎樓」をコンセプトに、秘伝のスープとうまみたっぷりの肉汁が自慢の看板メニュー・小籠包の“焼き”と“蒸し”2種のほか、エビのチリソースなど中華の人気メニューも展開します。

●グッドモーニングバンコク ※写真中 **新宿地区初出店** **店内厨房** ★10月25日(木)オープン

タイ料理をベースに、オリジナルソースや素材にこだわったカジュアルエスニックフード&デリショップ。2017年に1号店が池袋にオープンしたのに続き、当社店舗が2号店となります。一つ一つの食材やヘルシーさにこだわり、ガパオライスやグリーンカレー、アジアンスラダ、惣菜などに和の素材を取り入れた、他では出会えないオリジナルエスニック料理を楽しむことができます。

●萬幻豚 SANOMAN ※写真右 **百貨店初出店** **店内厨房** ★11月29日(木)オープン

創業は大正3年(1914年)、静岡県富士宮市で100年の伝統を守る老舗「さの萬」が百貨店に初出店。「さの萬100年の夢、日本一美味しい、本物の豚肉をお客様に」との思いで、飼育方法にもこだわり、自社で作上げたブランド豚「萬幻豚」まんげんとんを専門に扱います。さっぱりとした上品な脂の甘みと深いコクの「萬幻豚」を使った看板メニューのベーコン、焼き豚を中心に惣菜から弁当、精肉まで取りそろえます。

■米飯カテゴリーの充実

弁当、おむすびなどの定番アイテムでは、お米をはじめ、肉や魚など食材にこだわった店舗が新たに仲間入りをします。

※イメージ



●塚田農場 ※写真左 新宿地区初出店 ★10月25日(木)オープン

宮崎などに自社養鶏場を持ち、宮崎の郷土料理を中心に食材にこだわったメニューを提供する居酒屋「塚田農場」の弁当・惣菜専門店。宮崎県産の「池田さんの夢創鶏^{むそうどり}」など、こだわりの生産者から食材を仕入れているほか、炭火焼きからタルタルソースまで、丁寧な調理方法で職人が毎日手作りしています。

●ふくふくむすび ※写真右 店内厨房 ★10月25日(木)オープン

惣菜売場に在籍する女性社員が中心となり、店舗名称や商品ラインアップまで準備を進めたおむすび専門店。米や具材にこだわり、厨房で一つ一つ丁寧に手作りしたものを提供します。女性顧客を意識して、白米よりも栄養価が高いといわれている雑穀米やもち玄米などを使用したおむすびも取りそろえます。

◆下記2店舗は9月に先行オープン



●柿の葉寿司本舗 たなか ※写真左 新宿地区初出店 ★9月2日(日)オープン済

1903年創業、奈良を代表する郷土料理・柿の葉すしを専門に扱う名店。すし飯・サバ・柿の葉、海の幸と山里の恵みが織りなす「三味一体」の味を追求するため、厳選した素材を使用し、安心安全にこだわった商品づくりを行っています。

●築地 魚弁 ※写真右 ★9月2日(日)オープン済

西京漬をはじめとした魚の惣菜をメインに扱う「味の浜藤」が手掛ける弁当専門店。ご飯の水分が焼魚に移らないようにと弁当箱を2段にしているのが特徴で、ボリュームのある切り身をしっかりと味付けした焼魚を中心に、化学調味料を使用せずにつられたおかず、山形県産「つや姫」を使ったご飯と、素材本来のおいしさを楽しむことができます。

■オープンから半年が経過、好調を維持する菓子売場

3月の改装では新規15店舗が出店し、生まれ変わった菓子売場。売上も好調に推移しており、売場全体で約9%増、特に強化した洋菓子については約20%増となっています。また、ターゲットとして設定していた40～50歳代女性の売上が約13%増加したほか、30代女性も約16%増、男性客も約6%増と、集客力・客層拡大が進みつつあります(数字はいずれも3月8日～8月31日の常備階実績および組織顧客実績)。

■半期に1度の「大食品祭」の目玉！京王限定の「コラボスイーツ」

新宿店の食品フロアでは毎年春と秋の年2回「大食品祭」と題して、当社限定商品の展開やお買い上げ抽選会などを実施しています。この秋は10月4日(木)～24日(水)の3週間にわたって開催。1番の注目ポイントは、春の改装で新たに仲間入りしたショップが中心の「コラボスイーツ」です。「人気ショップ同士のコラボ」「京王でしか買えない限定品」をフックに、さらなる集客拡大を目指します。

※下記商品はすべて **京王百貨店限定**



◆洋×和のコラボスイーツ ※ショップ名に下線があるものが今春の改装で新規出店した店舗/青字が販売店舗です

① シフォンケーキ ムムス × 銀座鹿乃子「あずきと栗のシフォン」(1ピース、454円)

「銀座鹿乃子」の小豆(つぶし餡)と栗を使用した、しっとりふわふわのシフォンケーキ。各日20点販売予定。

② サンドイッチハウス メルヘン × 榮太樓總本舗「榮太樓總本舗の小倉餡とマスカルポーネのサンド」(1袋、432円)

「榮太樓總本舗」の小倉餡を北海道産マスカルポーネ、イチゴ、マロンとともにサンド。各日20点販売予定。

③ フェーヴ × 山本山「落花生×有機抹茶」(1袋、451円)

「山本山」の霧島産オーガニック抹茶を使用した豆スイーツ。各日30点販売予定。

④ ジューニョン ベーカリー × 塩瀬総本家「あん食」(1本、530円)

「塩瀬総本家」の饅頭に使われる北海道十勝あずきのあんを、「ハチブン食パン」に練り込んで焼き上げました。各日10点販売予定。

⑤ ロイスダール × 銀座鈴屋「栗甘納糖のエクレア」(1本、411円)

「銀座鈴屋」の代表銘菓「栗甘納糖」を贅沢に使用した上品な味わいのエクレア。

⑥ ポール × 新橋玉木屋「クロワッサン・フィグ・グラッセ」(1個、540円)

「新橋玉木屋」のいちじくグラッセを、濃厚で風味豊かな生クリームとサンドしたクロワッサン。各日20点販売予定。

◆人気ショップのコラボスイーツ

⑦ グラモウディーズ × 新宿高野「果実ジャムマカロンセット」(ストロベリー・オレンジ・ブルーベリー 各2個、1,296円)

「新宿高野」の3種のジャムを使った限定フレーバーのマカロンアソート。

⑧ モロゾフ × キーコーヒー「コーヒーミルクプリン」(1個、378円)

苦みと酸味が調和した深い香りのブレンドコーヒーを使用したカフェオレ仕立てのプリン。各日48点販売予定。