

報道関係者各位

2003年8月22日

9月19日(金) そごう広島店 食品フロア改装オープン

大食品館「エブリデイ」オープン

毎日が市場 食のことなら、おまかせ

株式会社 そごう

広島店 販売促進課

「自分」発見専門館

に生まれ変わる「そごう広島店」

◇ なんでもある“百貨店”から、

あなたの欲しいモノがある「自分」発見専門館へ

今までの百貨店は「いろいろ置いてある」ことや「いっぱいならんでいる」ことだけにこだわってきました。しかし、今お客さまは単なる「モノ」ではなく、自分らしい「スタイル」を探していらっしゃる。他人との比較ではなく、自分自身の価値観に基づき、生活の充実を図る「自分の店」を求める人が増えてきているのです。そこで、そごうはただモノをご提供するのではなく、お客さま一人一人のライフスタイル・自分発見をお手伝いするサービスを提供することが大切だと考えました。“なんでもある”のではなく「より質の高い生活」をお手伝いすることにこだわり、提案を行っていきます。「あなた」の好きなものだけがある百貨店を目指します。それがそごうが目指す“「自分」発見専門館”です。

◇ お客さまのライフスタイル・自分発見をサポートする「そごう広島店」

9月19日(金)「そごう広島店」は、「自分」発見専門館づくりの第1弾として、本館地下1階・地下2階に新しい食の専門館「エブリデイ」をオープンいたします。そして、10月中旬には、新館地下1階をファッションフロアとしてリニューアルオープン。さらに、お客さまの生活領域の拡がりにともなう、様々なニーズにお応えすべく、来春には全館を「百貨店+専門大店」の新しい複合商業施設としてリニューアルし、「自分」発見専門館を完成させる計画です。

**“遊・休・知・美・食”を満たす「そごう広島店」(58,000㎡)
SOGOは「自分」発見専門館**

今秋(第1期)

<本館地下1階・地下2階>
大食品館「エブリデイ」オープン(9/19)
毎日が市場 食のことならおまかせ!

<新館地下1階> ファッションフロア
リニューアルオープン(10/中旬)

来春(第2期)

<本館を中心とした全館>
「百貨店+専門大店」の
新しい複合商業施設として
全館グランドオープン

「自分」発見専門館の完成

【 1 】 大食品館「エブリデイ」オープンの基本概要

開店日	2003年9月19日(金)
売場面積	約5,600㎡
売上目標	売上高 102億円 (前比110.5%)
投資額	約11億円

【 2 】 そごう広島店 大食品館「エブリデイ」のポイント

1)アクアの食品売場と合体し、広くて買いやすい「デパ地下」が誕生します

そごう本館B1とアクアB1、そごう本館B2 中四国一の売場面積 5,600㎡

2)地下2階に和・洋・中華から各地の郷土料理まで揃えた「おかず市場」誕生

3)海外・全国及び地元の人気ブランド約40店(地域初30店)が広島店に初登場

4)お客さまのお買い物のお手伝いをする「専門販売員」を充実させました

5)お買い物を快適にする「サービス機能」「サポート機能」を充実させました

6)心地よいショッピングが楽しめる「快適空間」を提供いたします

1) アクアの食品売場と合体し、広くて買いやすい「デパ地下」が誕生します

- 5,600㎡ 中四国一の圧倒的スケールを持った「デパ地下」が誕生します。
現状、本館地下1階(2,500㎡)、地下2階(1,400㎡)のそごう本館食品売場と
アクア広島センター街地下1階(1,700㎡)が合体 = 計5,600㎡に。
- そごうとアクアでそれぞれ展開していた「生鮮」「惣菜」「菓子」などの各アイテムを一体化し、
お客様にとって選びやすく買いやすい食品売場に再編いたします。
- 狭くご不便をおかけしていた通路を拡幅し、買いまわりしやすい売場に生まれ変わります。

* 新館地下1階食品売場(1,650㎡)はファッションフロアとして10月中旬に改装オープン

2) 地下2階は和・洋・中華惣菜から各地の郷土料理まで揃えた「おかず市場」に

大スケール1,400㎡の「おかず市場」が誕生！ 地下2階はフロア全てが惣菜売場に。

- ・和惣菜「できたておかず横丁」... できたて、焼きたて、揚げたてのお惣菜を集めました。
焼鳥、コロッケ、串揚げ、焼魚、天ぷら、すりみ揚げなど。
「ごはんごよみ」... お米の素材を生かした日本の味 穴子寿司、江戸前寿司、弁当、
おこわ、おにぎり、鶏むすび、釜めし など。
- ・洋惣菜「オープンキッチンデリ」... 本物の味を集めました。こだわりのグルメワールド。
RF1、柿安ダイニング、キルン、ベジテリア など。
- ・中華惣菜「横浜チャイナタウン」... 広島に横浜中華街の名店が集合！ 広島で横浜中華街の味を。
接筵、聘珍楼、永楽製麺所 など。
- ・ベーカリー ... お客様のお好みに合わせて選べるように3店のパン屋さんを集めました。
- ・各地自慢の郷土料理 <北海道、京都、九州の美味が集合>
「北の美味」... 北海の幸や、北海道の大地の恵みをご堪能いただけます。
「京のおばんざい」... 京の素材をふんだんに使った、昔ながらのおばあちゃんの味。
「九州うまかもん」... 熊本・五家荘の自慢のオリジナル醤油で煮込んだ惣菜が絶品。
- 出来たてをその場でご提供する 3ヶ所のイートインと22箇所の店内厨房 を設置。
* イートインはB1の6ヶ所とあわせて計9ヶ所設置

3) 広島店に初登場！ 海外・全国及び地元の人気ブランド 約40店

- 和惣菜 <初登場7ブランド/全26ブランド>
 - ・「わらびの里」... 吟味された素材に磨きぬかれた伝統の味、京懐石料理の老舗。
 - ・「京のおばんざい」の店 ... 京素材のうまみを引き立たせるように丹精込めてつくりあげた惣菜の数々。
 - ・「柿次郎」... 食材の素材を生かした“おはぎ”と“ごぼう鶏むすび”が絶品。

● 洋惣菜 <初登場 3 ブランド / 全 5 ブランド>

- ・「柿安ダイニング」… 良質な素材、高品質野菜をプロのシェフが感性、技術を駆使して作り上げます。
- ・「キルン」… フランスのアルザス地方料理専門デリカテッセン、肉料理やパイ料理が名物。
- ・「ベジテリア」… RF1 がプロデュースする「健康野菜ジュース」の店。

● 中華惣菜 <初登場 7 ブランド / 全 8 ブランド>

- ・「上海デリ」… 新鮮な魚介類に中国野菜をアレンジしたスタイリッシュ・チャイニーズのテイクアウト
- ・「聘珍楼」… 創業 110 年、横浜中華街最大の広東料理店。肉まん、焼売、餃子など点心を中心に
- ・「永楽製麺所」… 横浜中華街の 2/3 以上の店がこのオリジナル麺を使用しているという麺の名店。
- ・「接筵」… 横浜中華街で人気。北京料理に中国各地の味付けを取り入れた独自の味を提供。

● ベーカリー <全 3 ブランド>

- ・「アンデルセン」… 広島アンデルセン本店そのままに惣菜フロアで料理にマッチした商品を品揃え。
- ・「ドンク」… 1905 年創業以来、本物の味、パンにこだわり続けている神戸の老舗。
- ・「ブルーメン」… 懐かしい昔ながらのパン屋さんを思い出させるあたたかい地元のお店。

● 洋菓子 <初登場 11 ブランド / 全 27 ブランド> 中四国一の取り揃え

- ・「アンテノール」… 最高の素材と一流の腕が作り上げるこだわりの洋菓子。
- ・「アンリ・シャルパンティエ」… 神戸生まれの個性あふれる本格的洋菓子。
- ・「シェ・コパン」… ニューヨークテイストのシンプルで素材を大事にした洋菓子。
- ・「マリオデザート」… イタリアのデザートを手本に独自のお菓子を創作。
- ・「プールミッシュ」… フランス菓子の草分け的存在。
- ・「檜木の樽」… 厳選した洋酒をたっぷり染み込ませたクレープ菓子。
- ・「ガレー」… ベルギー王室御用達、日本で初めてショップとして登場します。
- ・「クィーンアリス」… 石鍋シェフがプロデュース、お洒落で美味しいスイーツたちが勢揃い。
- ・「シャンテドール」… 鉄人坂井シェフがプロデュースするプリンとロールケーキの専門店。
- ・「ケー・サヴール」… 地元広島の洋菓子の名店がそごう広島店に初登場！

● 和菓子 <初登場 6 ブランド / 全 26 ブランド>

- ・「たねや」… 近江の豊かな風土と歴史を独自の感性で追求する老舗。
- ・「卯花塙」(うのはながき) … <諸国銘菓> 日本全国から名品を集めた和菓子のセレクトショップ。
- ・「円山菓寮」… 但馬の国、円山応挙の里より名品“風雅かりんとう”を。
- ・「嵯峨春秋庵」… 明るくて華やかで个性的かつ繊細なパッケージで現代風のおかきを提供。

● 生鮮 <初登場 2 ブランド / 全 15 ブランド>

- ・「うち川」… 博多明太子を中心に魚卵を取り揃えました、生珍味の種類も豊富です。
- ・「備食」… 瀬戸内地方のいりこ、ちりめんを主体に取り揃えました。

● グロサリー <初登場 1 ブランド / 全 4 ブランド>

- ・「ニナス」… 有名紅茶専門店、ニナスのフレーバーは厳選された天然フレグランス、
特注の紅茶抽出機を設置し、イートインでもお楽しみいただけます。

● 酒 <初登場1ブランド>

- ・「フィネス」… シニアワインアドバイザーがセレクトしたワインショップ。
ボルドートップシャトーからワールドワインまで幅広く品揃え。
- ・「広島人気地酒コーナー」… 賀茂鶴、賀茂泉、誠鏡、西條鶴、酔心、千福の6蔵専門コーナー。
そごう広島店だけの企画や限定酒を提案いたします。

● 海苔・茶・佃煮 <初登場4ブランド/全11ブランド>

- ・「伊藤園」… 全国有名産地の日本茶に加え、ハーブティーなど数多い種類の中から好みの味を。
- ・「淀昆布」… 上質の昆布を伝統に培われたのれんの腕で手間暇かけて作り上げる味の名品です。
- ・「萩の花」… 贅沢な海の幸を使った湯葉巻やこんにやく包み、ごま豆腐などヘルシーなおいしさです。
- ・「貝新」… 時雨蛤、あさり時雨に代表される佃煮の名店。旬の食材を使った惣菜風の佃煮も。

4) お客さまのお買い物をお手伝いする「専門販売員」が25名

* 専門販売員のお買い物アドバイスとサービス、コンサルティングの充実

- フードコンシェルジュ 1名、ギフトアドバイザー 9名、ワインアドバイザー 2名、ティーアドバイザー 1名、日本茶アドバイザー 1名、コーヒーマイスター 1名、パティシエ(洋菓子) 3名、喫茶酒師 名
鮮魚アドバイザー 2名、精肉アドバイザー 2名、野菜アドバイザー 1名、フルーツアドバイザー 1名

5) お買い物を快適にする「サービス機能」「サポート機能」を充実させました

[サポート機能(施設)]

- コンシェルジュカウンター新設 … 店内ご案内、アテンドからお買い物相談まで承ります。
- 食品専用冷蔵ロッカー新設 … 地下1階駐車場出入口に設置<24ボックス>(無料)
- 旬のレシプライブラリー新設 … 旬のレシピを一括管理、お問い合わせに対応します。
- 即日配送 … (有料/400円)13時までに承り。17~19時に宅配します(地域限定)。<新規>
- ギフトサロン常設 … 中元、歳暮のみならず年間を通してギフトアドバイザーがご相談に。<新規>

[サービス]

- 少量、個分け販売の充実 … 1人前の刺身、野菜のバラ売り、お茶の量り売りなど 家族構成の変化に対応した少量販売(スモールポーション)を強化しました。
- 試飲・試食販売の充実…フロア各所において試飲・試食を充実いたします。

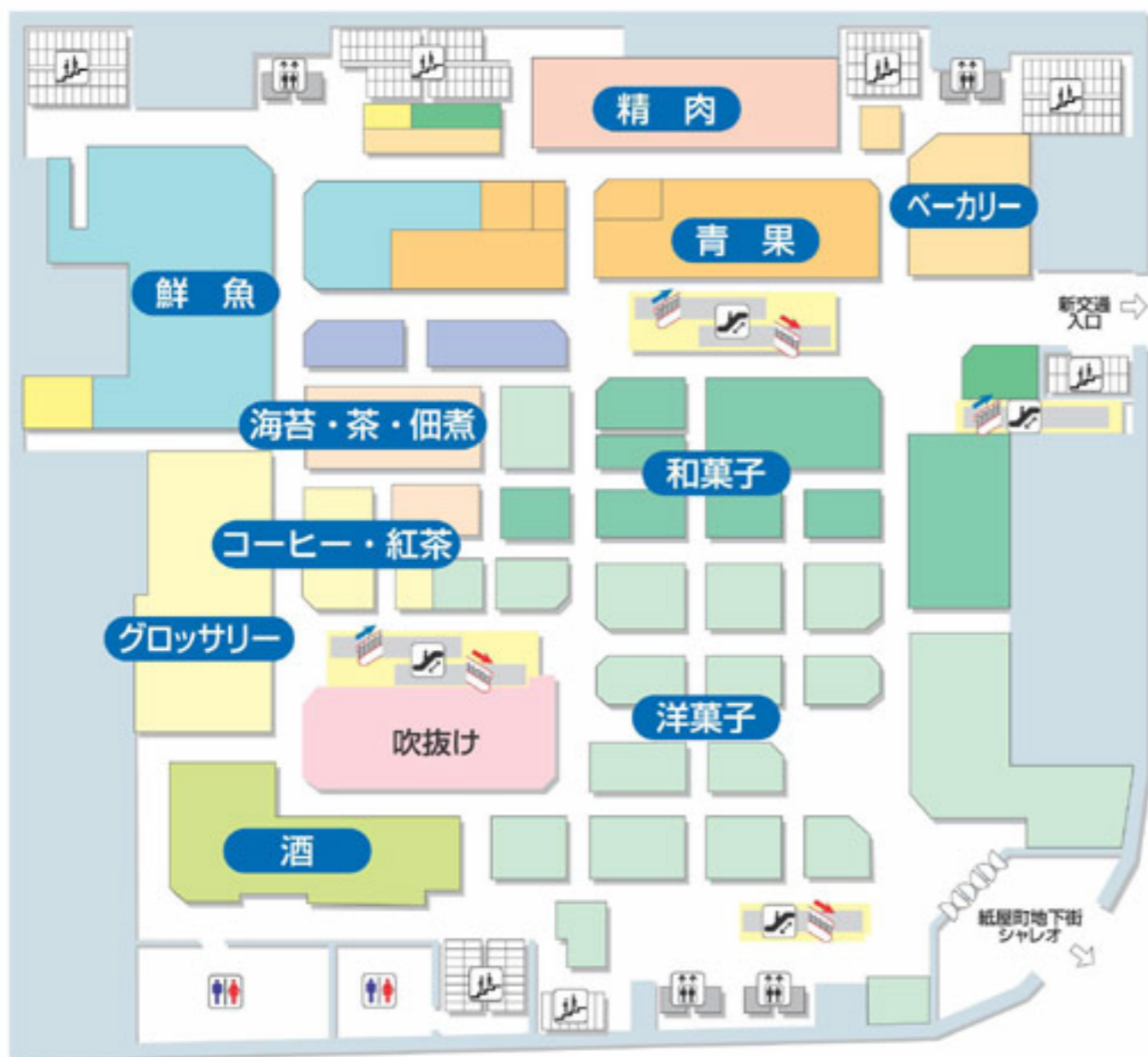
6) 心地よいショッピングが楽しめる「快適空間」を提供いたします

- 地下1階と地下2階を結ぶ150㎡の「吹き抜け」を新設、ひろびろとした開放感と食品フロアの賑わいを感じていただける設計です。
- シーティングスペース(休憩所)を32席増設(地下1階に24席、地下2階8席)。

本館地下1階・地下2階フロア



本館地下1階フロア



市民球場側

県庁側

本館地下2階フロア



市民球場側

県庁側

株式会社 そごうの概要

会社名 : 株式会社 そごう
所在地 : 神奈川県横浜市西区高島二丁目 18 番 1 号
代表者名 : 内村 俊一郎
創業 : 1830 年 (天保元年)
資本金 : 1 億 3000 万円
売上高 : 4,542 億円 (2003 年 2 月期)
店舗数 : 11 店舗
ホームページアドレス : <http://www.sogo-gogo.com/>

そごう広島店の概要

所在地 : 広島市中区基町 6-27
代表電話 : 082-225-2111
店長 : 白取 功 (しらとり いさお)
開店日 : 1974 年 (昭和 49 年 10 月 10 日)
店舗面積 : 58,000 m²
店舗構造 : 地下 3 階 地上 10 階 塔屋 3 階
営業時間 : 午前 10 時 ~ 午後 8 時
10 階レストランは、午前 11 時 ~ 午後 9 時

【お問い合わせ先】

そごう広島店

販売促進課 広報担当 : 中村・丸岡

TEL : 082-512-7022

株式会社 ミレニアム リテイリング

広報室 : 上野・山口

TEL : 03-6213-7135