

報道関係者各位

2005年4月11日

1フロアで最大級の
「大人」のための新レストラン街

そごう横浜店 10階レストラン リニューアルオープン
海と緑の食祭空間 「ダイニングパーク横浜」 誕生

株式会社 そごう

横浜店 販売促進部

そごう横浜店 複合商業施設 総合完成へ

10階レストラン「ダイニングパーク横浜」改装が動き出します

“複合商業施設”にむけた「そごう横浜店」の歩み - お客さまのライフスタイルを核 -

みなとみらい21地区の“扇の要”の位置に1985年に開店したそごう横浜店。01年12月、そごう横浜店は、地下2階に新しい食の専門館「エブリデイ」をオープン。02年2月には「ファッション館」、4月には「生活雑貨館」がオープンし、話題性と魅力づくりに努めてきました。

そして05年6月下旬、さらにお客さまの生活領域の拡がりにとまなう、様々なニーズにお応えすべく、「レストラン館」がオープンし、「百貨店+専門大店」の新しい複合商業施設が総合完成します。

本年6月は、“食のこだわり”を満たす一大レストラン集積地域になる「横浜」

東京に次いで2番目に多く、年々増加している横浜市の人口は、約355万人(2005年1月現在)。横浜は、「みなとみらい」エリアを核に発展しつつあります。

その中で、そごう横浜店は、お客さまへのライフスタイル提案に向け、ショッピング空間を充実させつづけました。本年6月、総合完成として、団塊世代などの成熟した世代(ミクス・マチュア層)の「大人」のお客さまの幅広いニーズに応えるために、10階レストラン「ダイニングパーク横浜」をオープンさせます。1フロアでは最大級となる1,475坪に、新規に26店舗、合計32店舗を揃え、おもてなしの空間として、合計287坪の庭園を設置。専門知識豊富な10名のレストランコンシェルジュが大人の食空間、食時間をサポートします。

横浜の既存商業施設に加え、そごう横浜店の「ダイニングパーク横浜」が加わり、横浜エリアは、この6月にも、全国有数の流通・レストラン業界の話題エリアになると考えられます。

今回は、4月13日(水)より始まる工事の前のご案内となります。より詳しい内容は追って発表いたします。

“遊・休・知・美・食”を満たす「そごう横浜店」(74,846㎡)
大人のレストラン“ダイニングパーク横浜”を加え
「そごう横浜店」複合商業施設総合完成へ

01年12月～02年4月
「大食品館」・「ファッション館」
「生活雑貨館」

<地下2階～8階>

ライフスタイル編集で
新しい百貨店の商品・サービスを提案

21,205坪(69,978㎡)



05年6月

10階「レストラン館」

<10階>

32店舗を集積し、
大人の“食”の魅力を発信
庭園・レストランコンシェルジュ
により大人の時間・空間を提供

1,475坪(4,868㎡)

【 1 】10階レストラン「ダイニングパーク横浜」リニューアルオープン基本概要

開店日	2005年6月下旬
レストラン館ネーミング	海と緑の食祭空間 「ダイニングパーク横浜」
フロア 売場面積・店舗数 座席数・営業時間	10階 全体面積 1,475坪 (4,868㎡) +1坪 全面改装いたします。 - 庭園スペース 287坪 (947㎡) - 吹き抜け空間 420坪 (1,386㎡) - トイレ 63坪 (208㎡) +18坪 店舗数 32店舗 +15店舗 新規26店舗 座席数 約1,900席 +約350席 11:00~23:00 改装前に比べ1時間延長
初年度売上目標	60億円
投資額	約18億円
工事開始日	2005年4月13日(水)

【 2 】 そごう横浜店10階レストラン「ダイニングパーク横浜」 4つポイント

1) 大人の「食」の専門館が加わり、横浜店複合商業施設の総合完成

01年12月から始まった横浜店リニューアルも、今回の「レストラン館」オープンで、最終仕上げへ

2) 「大人」が食、時間、空間を楽しめる日本最大級の「レストラン館」誕生

日本最大級の1フロア1,475坪に、32店舗、合計287坪の庭園と3つのゾーンで構成された「レストラン館」

3) 上質な「大人」のサービス・エンターテイメント空間の提供

10名の「レストランコンシェルジュ」設置。また、おもてなし空間として「庭園」が誕生

4) エリア特性、時代ニーズに基づいた個性派ぞろいの店舗登場

横浜エリアを意識した“中華”5店舗(+4店舗)、“洋食”10店舗(+7店舗)の充実

1) 大人の「食」の専門館が加わり、横浜店複合商業施設の総合完成

大食品館・ファッション館・生活雑貨館に続く4つ目の専門館「レストラン館」が誕生
上質な「大人」のライフスタイル提案型複合商業施設の完成

2) 「大人」が食、時間、空間を楽しめる日本最大級の「レストラン館」誕生

食を始めとした、ライフスタイル全般にわたって成熟した世代が、それぞれの食べたいものを食べられる、過ごしたい時間を過ごせるように、32店舗による3つのテーマゾーンと、庭園で構成しました。

四季の移ろいを演出する合計287坪の庭園が登場

「大人の夫婦」がゆったりと上質な食時間を過ごせる「名店・老舗ゾーン(仮称)」11店舗

多様な食ニーズに対応する専門性のある「グルメゾーン(仮称)」14店舗

華やかな食空間を創出する話題店舗を集積した「庭園・シーサイドゾーン(仮称)」7店舗

シーサイドビュー、庭園、店内各所に緑を配置し、ゆったりとしたエンターテイメント空間を創出

例えば、「横浜」の海を眺めながら「食」を楽しむ ... 3店舗

-「中国料理 桃源」・「イルピノーロ(イタリア料理)」・「シーガーディアン (BAR)」

例えば、「庭園」を眺めながら「食」を楽しむ ... 4店舗

-「にき亭(レストラン)」・「小鯛雀鮓 すし萬(すし)」

「大和屋(日本料理)」・「カフェ・ドゥ・フランス CHEZ MATSUO(仮称)(フレンチカフェ)」

例えば、「庭園」でのイベントを楽しむ

-週末のナイトイベント開催 : ジャズ・アコースティックミニコンサートなど

3) 上質な「大人」のサービス・エンターテイメント空間の提供

専門知識を持ったレストランコンシェルジュを新規に配置。おもてなし・サービス体制を確立
(コンシェルジュカウンター計2ヶ所 全10名)

オープンに向け、4月11日~22日の間、ホテルニューグランドにて10名のコンシェルジュが研修を受けます。

伝統と格式を持つ一流店をさらに加え名店・老舗の集積を強化(全10店 新規6店)

シーサイドビュー、庭園を配置し、ゆったりとした、おもてなし・エンターテイメント空間を創出

...庭園では、週末のナイトイベントを開催

多様な「大人」のライフスタイルを提案する32店舗のレストラン

4) エリア特性、時代ニーズに基づいた個性派ぞろいの店舗登場

横浜のエリア特性を踏まえ、11.8%の中華のシェアを19.5%に強化(全5店舗 新規4店舗)

-「中国料理 桃源」「中国名彩 銀座アスタ - ベルシ - 又横浜」「ぶん福まる」「横濱家「麺や 凜として」」「山頭火」

洋食のバリエーションアップを図り、専門店を導入(全10店舗 新規9店舗)

- パスタ、ピザ、シーフード、ステーキ、ハンバーグ、カレーを導入

【 3 】 3つのゾーニング・32の店舗・環境について

名店・老舗ゾーン(仮称) -シックで落ち着いた環境-

シックな回廊を歩きながら、名店・老舗めぐり。「大人の夫婦」がゆったりと上質な食時間を過ごせます。日本料理、中華料理、イタリア料理の個性豊かな料理を落ち着いた環境のある空間、おもてなしで楽しめます。

店名 (印:新規店舗)	会社名	コメント
京はやしや「林屋茶園」 (和カフェ)	株式会社京はやしや	創業 250 年の歴史を誇る京都の老舗茶舗「林家」が運営する和カフェ。元祖抹茶パフェを始め“お茶”を使った様々なオリジナルメニューが楽しめる。デパート初出店。
うどんすき 美々卯	株式会社 東京美々卯	1925 年(大正 14 年)創業。カツオと昆布のあっさりしたダシに沢山の野菜や魚介と自慢のうどんを入れて煮込むうどんすきの店。1985 年そごう横浜店出店。改装。
にき亭 (レストラン)	株式会社 二期リゾート	オーベルジュの先駆けとして誕生した二期倶楽部。オープン以来定評のある料理は徹底した素材へのこだわり。今回、自家農園から運ばれた“にき菜”を中心に「にき亭」ブランドとして初出店。自然を感じさせるテラス席は二期倶楽部にいるかのよう。
小鯛雀鮓 すし萬 (すし)	株式会社 小鯛雀鮓 鮓萬	創業 1653 年の老舗。天然の小鯛を使った「小鯛雀鮓」が代表商品。レストランとしては関東初出店。
やぶそば (そば)	株式会社杉並藪蕎麦	国産最高級のそば粉を使用。三日三晩ねかせた江戸前風でコクのあるそばつゆ。店内での挽きたて、打ちたて、茹でたてを提供。
大和屋 (日本料理)	株式会社季之三玄	1877 年(明治 10 年)、大阪の宗右衛門町に創業。上方文化と料亭文化を継承する格式ある料亭として、国賓をはじめ、政財界の多くの人に愛されてきた。「南地大和屋」は周辺の環境変化のため、一時休業し、この度、上方の料亭文化をたずさえ初の「大和屋」として出店する。
竹葉亭 (うなぎ)	株式会社 別府商事	江戸末期創業の江戸前うなぎ割烹の老舗有名店。江戸前の味の蒲焼はもちろん、鰻会席などのコースメニューも充実。1985 年そごう横浜店出店。移転改装。
中国名彩 銀座アスター - ベルシ - 又横浜 (中華料理店)	銀座アスター食品株式会社	中国各地の伝統料理をベースに各地のエッセンスと斬新なアレンジを加え、日本人の味覚にあわせ四季折々の旬の味。本店は 1926 年(昭和元年)、銀座に創業。
リストランテ サバティーニ (イタリア料理)	東京サバティーニインテレスト 株式会社	1958 年ローマでサバティーニ 3 兄弟が創業。青山に続き、1985 年そごう横浜店に店を構えたイタリア料理の老舗。季節の素材とローマ伝統の香りを大切にしてお料理、食本来の豊かさや楽しさを感じていただけるリストランテ。
中国料理 桃源	株式会社 ホテルオークラエンタープライズ	1985 年そごう横浜店に開業以来、広東料理の本流を極めるホテルオークラ「桃花林」。その伝統の味覚とスタイルを守りながら、桃源独自の個性とこだわりをプラスし、今まで以上のサービスと本格広東料理をご賞味いただけます。
カフェ・ドゥ・フランス CHEZ MATSUO(仮称) (フレンチカフェ)	株式会社 シェ松尾エンタープライズ	「シェ松尾」は渋谷区松涛で 1980 年に開業以来、各国の VIP に愛されてきたフランス料理店。今回はカジュアルなカフェスタイルで横浜地区初出店。庭園に面したテラス席でパリの雰囲気。

グルメゾーン(仮称) -オープンスタイルの楽しいエリア-

庭園の緑とも溶け合った開放感ある風景。多様な食のニーズに対応する専門性ある店舗を集合させました。各店を壁で仕切らずにオープンタイプで配置し、賑わいと楽しさを演出します。

店名 (印:新規店舗)	会社名	コメント
牛味亭(読み:ぎゅうみてい) (牛の小鉢「ステーキ丼」 ・しゃぶしゃぶ)	株式会社三田屋	厳選された和牛と季節野菜を「煮る」「焼く」そして「蒸す」。新鮮な素材をヘルシーかつバランスよく使い、美容と健康に優れた料理を提供。(上質な牛の小鉢「ステーキ丼」・ヘルシーな黒豚しゃぶしゃぶ・蒸し温野菜・和牛ステーキ)
双葉亭 (とんかつ)	株式会社 西洋フードシステムズ	“肉” “米” “汁” にこだわり、厳選された国産銘柄豚を手作りの生パン粉で包み、「二度揚げ」により豚肉の旨みを閉じ込め、衣はさくっと、肉はふっくらと柔らかくお召し上がりいただけます。新潟産コシヒカリのごはんと熱々の汁物の三位一体の味の調和をお楽しみ下さい。また、季節ごとに、様々な産地の銘柄豚をその時季にあった調理法で提供いたします。
釜飯 ほの家 (釜飯)	株式会社 西洋フードシステムズ	“一人前ずつ丁寧に炊き上げる「釜炊きご飯」の店。三種類のだしで一つ一つ炊き分けられた“本物の釜めし”とふっくらと炊き上げられた“銀しゃり”を、産地直送の旬野菜や山海の幸の炙り焼とともにお召し上がりいただけます。夜は、お酒のお供に素材の持ち味を活かした“炙り焼”や四季折々の味をご堪能ください。
洋麺屋 五右衛門 (和風パスタ)	日本レストランシステム株式会社	オリジナルの和風と、本場仕込みの洋風パスタも。大釜で茹であげるシコシコ感あるパスタ。全国規模の人気チェーン店。
インドカリーの店 新宿中村屋 (カレー専門店)	株式会社 中村屋	中村屋伝統の純インド式カレー。インドより直輸入の紅茶も楽しめるカレー専門店。インド洋のリゾートホテル風の内装。
ぶん福まる (チャーハン・餃子専門店)	際コーポレーション株式会社	専門店ならではの種類豊富なチャーハンと他では味わえない黒・白・赤・紅醬の坦々麺。そして自慢のやみつき餃子。何度訪れても飽きない旨さと品揃えが魅力。横浜の昔なつかしいイメージの上品な店構えで内装も心地良い。
GRILL & DINING 「丸の内 DINDON」 (洋食)	東宝不動産 株式会社	1971年(昭和46年)創業の洋食レストラン。ハンバーグを中心とした洋食メニューと、夜は、グリル料理を提供。
歌行燈 桑べっさん (うどん)	株式会社 歌行燈	1877年(明治10年)、三重県桑名にて創業。明治の文豪、泉鏡花作「歌行燈」に出てくるうどん屋。コシのある麺とダシが特徴。
豊魚 (寿司)	有限会社 鈴木水産	日本を代表する鮮魚店「魚寅」を経営する寿司専門店。仕入れルートを厳選し、地元三崎港より直送の鮪と地魚の鮮度は抜群。本店三浦市。
千房 (お好み焼き)	株式会社千房商事	本場大阪道頓堀の本格的なお好み焼きと、素材を重視した数々の料理・鉄板焼。店内は和の隠れ家的な雰囲気、落ち着いた空間を提供。
さんるーむ (自然食レストラン)	日本レストランシステム株式会社	無農薬、減農薬野菜を中心にオ・ガニックの食材をふんだんに使用。安心安全健康をテーマとしたおいしくて体に優しい自然食レストラン
母家 (炭火焼鳥)	有限会社 母家	素材をとことん吟味した極上の焼鳥が味わえる焼鳥の有名店。薩摩軍鶏、筑波地鶏、紀州備長炭の使用など、厳選素材を使用。食を特集した媒体の常連。レストラン形態では初出店。
横濱家「麺や 凜として」 (ラーメン)	株式会社横濱家フーズ	地元横濱家による、あっさり風味のラーメン店。魚介ベースのダシに、製麺用では最高級品の小麦粉を自社製麺所で作る「自家製平打ち麺」を使用。デパート初出店。
らーめん山頭火 (ラーメン)	株式会社 アブ・アウト	旭川発祥の有名店。豚骨と魚介をベースとしたクリーミーなスープと中細麺との相性は抜群。「しおラーメン」が人気商品の代表格。

庭園・シーサイドゾーン(仮称) - 明るいシーサイドと緑が織りなす空間 -

美しいベイエリアの風景と緑豊かな庭園が、華やかな食空間を創出。明るい空間に先進性ある話題の店舗を集積したゾーン。

店名 (印:新規店舗)	会社名	コメント
シーガーディアン (BAR)	株式会社ホテルニューグランド	創業 1927 年、横浜の歴史とともに生きてきた名門ホテル、ホテルニューグランドの英国調正統派バー。店名は「海の守り神」の意味。バーの店内からはみなとみらい・ベイブリッジの夜景が一望できる。ベテランバーテンダーのおもてなしが魅力。
イルピノーロ (イタリア料理)	株式会社 スティルフーズ	トスカナ料理をベースにした親しみやすいイタリア料理。店名は「松の実」の意味。ラグジュアリーなインテリア空間の店。
トラジ (焼肉)	株式会社 トラジ	1995 年恵比寿で創業。高感度な環境と良質素材をリーズナブルな価格で提供。幅広い年齢層の支持を受ける炭火焼肉をメインとした韓国料理を満喫できるコリアンダイニング。
銀座 天一(天ぷら)	株式会社天一食品	1930 年(昭和5年)の創業以来世界中のゲストを迎える老舗。庭園が見える座席をご用意しました。1985 年そごう横浜店出店。移転改装。
ガンボ&オイスターバー (オイスターバー)	株式会社ヒューマンウェブ	カウンター席とテーブル席でワインとともに牡蠣、シーフード料理を楽しめます。新鮮な魚介類と野菜をじっくり煮込んだ「ガンボ」と「パンロースト」が人気。牡蠣は常時、国内外の7から8種類が揃う。
京懐石 美濃吉 (京料理)	株式会社 美濃吉	享保年間、八代將軍吉宗の時代に京都、三条大橋のたもとの茶屋が始まり。京都所司代から「川魚生州八軒」のひとつとして認可をうけ、京料理の歴史とともに歩みを進めてきた老舗。京弁当、京野菜、川魚、鰻ほかを提供。
ホテルオークラ・ビュッフェ (ビュッフェレストラン)	株式会社 ホテルオークラエンタープライズ	調理スタッフがお客さまの目の前で仕上げる本格的なホテルオークラのビュッフェ&ダイニングが初登場。少人数のパーティーに最適な個室もご用意し、心ゆくまでダイニングバイキングをお楽しみいただけます。

庭園などの環境・サービス - 開放感ある空間によるおもてなし -

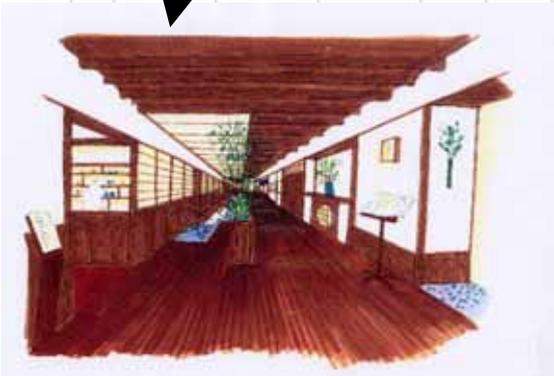
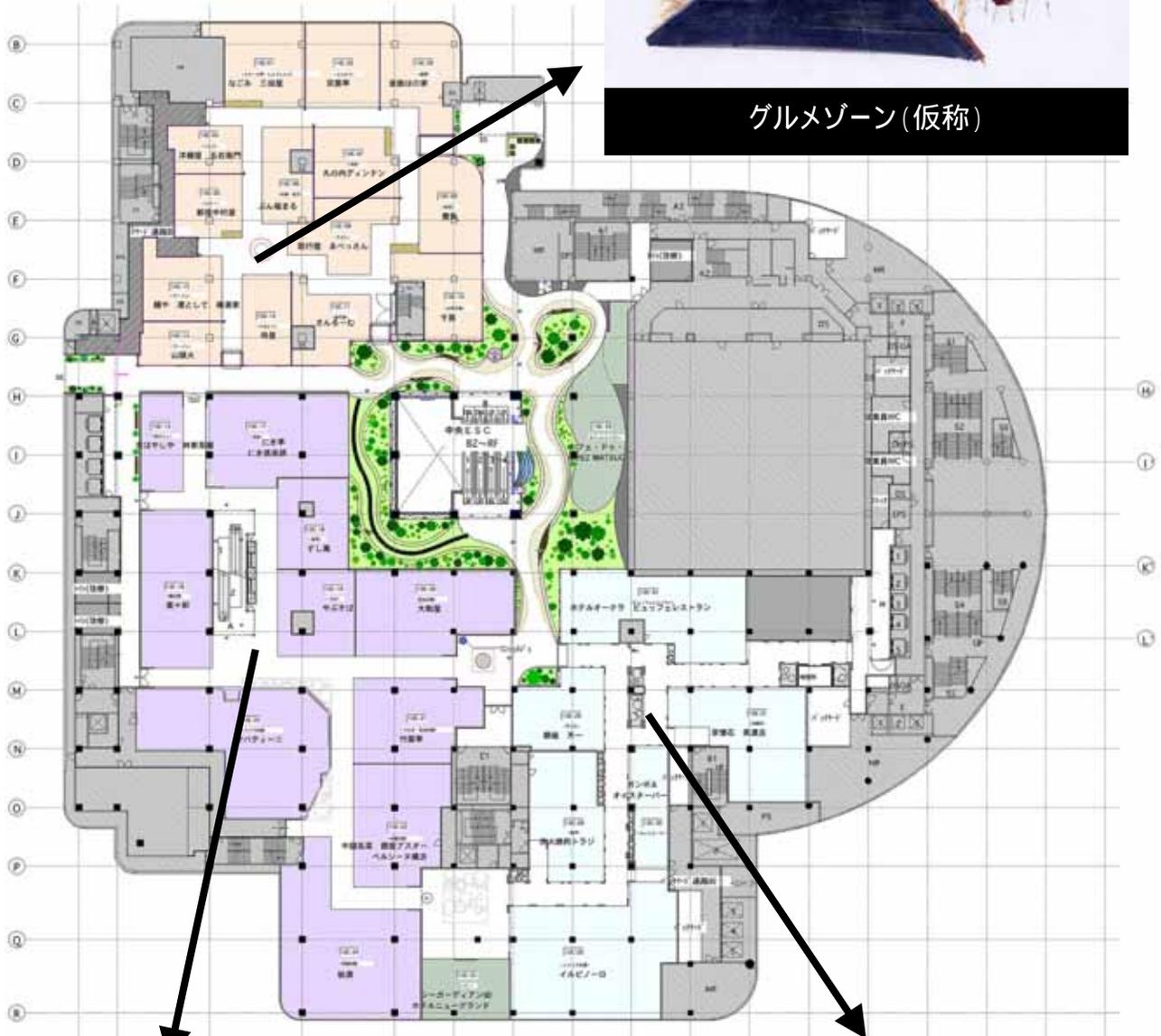
中央エスカレーターを降りると、そこは緑をたたえた空間。9階から10階へと続く吹き抜けと一体化した開放感ある空間は、お待ち合わせや、お食事後のおくつろぎにご利用いただけます。化粧室、喫煙室にも緑を配置しました。10名のレストランコンシェルジュによるご案内、ご相談も承ります。

施設名・サービス名	コメント
庭園	フロア中央のエスカレーターを取り囲むようなかたちで、緑が広がります。庭園に沿った自然に溶け込むようなかたちでシーティングスペース(ベンチ)も設置。庭園の周りの店舗では、テラス席や庭園を眺めながらお食事を楽しめます。フロア内各所に緑が配置されます。合計 287 坪(947 m ²)。
喫煙室	緑を見ながらくつろげる喫煙室を設置。お座りいただくこともできます。
化粧室	合計3ヶ所、計 63 坪(208 m ²) +18 坪。緑を配置した「緑のみえる化粧室」。すべてを改修。
店内BGM	3つのゾーンの雰囲気にあったBGM(環境音楽)を流します。
イベント	大人の夜の社交場を演出。週末には、フロア内でミニコンサートを開催します。
コンシェルジュデスク	1フロア内、2ヶ所にコンシェルジュを配置。各店舗を知り尽くした専門知識をもった10名のコンシェルジュが、お客さまのご相談を承ります。

10階レストラン
 「ダイニングパーク横浜」
 フロアレイアウト図



グルメゾーン(仮称)



名店・老舗ゾーン(仮称)



庭園・シーサイドゾーン(仮称)

そごう横浜店 店舗情報

1985年、みなとみらい21計画の幕開けを飾り、世界最大級の百貨店として誕生。2002年春に複合商業施設として生まれ変わり、大食品館「エブリデイ」、ファッション館、生活雑貨館といった専門的なアドバイスと品揃えが実現。6階には百貨店内としては唯一、博物館法に則ったそごう美術館があり、話題の展覧会も開催されている。2005年秋、開店20周年を迎える。



会社概要

会社名：	株式会社そごう 英文表記 Sogo Co., Ltd.
本社所在地：	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：	天保元年（1830年）
資本金：	1億30百万円
売上高：	4,482億11百万円（2004年2月期）
店舗数	11店舗 今秋心齋橋店が開店

店舗概要

店舗名：	そごう横浜店
所在地：	神奈川県横浜市西区高島二丁目18番1号
店長名：	常務取締役 平田 豊（ひらた ゆたか）
開店：	1985年9月30日（昭和60年9月30日）
売上高：	1063億19百万円（2005年2月期）
店舗面積	74,846㎡（地上10階、地下2階）
営業時間	午前10時～午後8時 10階レストラン街は、改造後、午前11時～午後11時 改装前に比べ1時間営業時間を延長
定休日	不定休
駐車場	2000台（税込2000円以上のお買い上げで1時間30分無料）（300円/30分）
交通	JR線・東急東横線・みなとみらい線・京浜急行線・相模鉄道線・市営地下鉄線 横浜駅東口より徒歩3分
電話番号	045-465-2111（大代表）

今後のプレス関連 スケジュール（予定）について

5月 店舗詳細 プレス発表

6月 イベント等について プレス発表

6月下旬 ご招待お客様対象 内覧会実施

【このリリースに関するお問い合わせ先】

ミレニアムリテイリンググループ そごう横浜店販売促進部広報担当：関口・花岡

TEL：045-465-5837