

～お客様ニーズに応えるため、複合商業施設化を目指す西武百貨店～

西武百貨店は、成熟化社会の進展、顧客ニーズの多様化・個性化など、急速に変化するマーケットに対し、百貨店としての得意分野（ファッション・食品・家庭用品）へ徹底して傾注するとともに、専門度の高いテナントとの取組みを大胆に強化・拡充し、お客様にとって最適な百貨店・テナント複合型の商業施設を目指します。

又、マーケティング視点では、成熟化・高齢化社会の進展を踏まえた「シニア・マチュア」対応を重点営業施策として引き続き強化してまいります。

そして、このたび首都圏店舗の重要な位置付けにある船橋西武を、再建スタート後はじめて全館に先駆け全館のリニューアルを行い、マチュアの暮らしの充実をサポート・ご支持をいただける百貨店を目指してまいります。

リニューアルに際しては、そごうと西武百貨店の持株会社である㈱ミレニアムリテイリングが実施してきた、そごうの横浜店をはじめ大宮店・広島店等の複合業態施設化の成功事例を存分に活用してまいります。

船橋西武 リニューアル第一弾は食品フロア 8月下旬に全館オープンへ

船橋西武は、6月18日（金）にリニューアルオープンの第一弾として、質の高い“商品”と“サービス”を取り入れた、食品フロアとして全面リニューアルオープンいたします。

そして、8月下旬（予定）には、ファッション等は勿論のことレストランゾーンも飛躍的に拡大し、ワンランク上の上質な“大人（マチュア層を中心とした）”の館として、全館をリニューアルオープンし、新生船橋西武がスタートいたします。

第一弾(6月18日・金)

地下一階 食品フロア全面オープン

第二弾(8月下旬・予定)

全館リニューアル オープン

【1】船橋西武 食品フロア オープンの基本概要

開店日	2004年6月18日（金）
売場面積	約 3,600 m ²
売上目標	約 50 億円（前年比 130%）
投資額	約 14 億円

【2】船橋西武 食品フロアのポイント

～ マチュア世代からご支持いただける売場を目指し、62の新しいブランドとお客様起点のサービスが充実し、本格的なデパ地下として「食品フロア」が誕生 ～

- 1) “質の高いサービスを提供するために”より買いやすく、わかりやすい売場へ
～ お買い物快適にする「サービス機能」「サポート機能」「専門販売員の配置」を地域一番へ～
- 2) “質”にこだわった「和」惣菜と「洋中」惣菜売場（新規ブランド21）
- 3) マチュア世代を意識した「和菓子」、人気パティシエも充実した洋菓子売場（新規ブランド24）
- 4) 産地採れたて、直送にこだわった生鮮市場（新規ブランド10）
- 5) 新しい発想で提案する、ワインと花をコーディネートした売場が登場
- 6) 楽しいオープニングイベントも満載

1) “質の高いサービスを提供するために”より買いやすく、わかりやすい売場へ
～お買い物を快適にする「サービス機能」「サポート機能」を地域一番へ～

施設もより便利に改善いたしました

正面入口を移設しオーニング(屋根)と食品のエスカレーターを新設

食品売場にスムーズに移動いただく為に、どのようにしたらよいか考えた結果、JR船橋駅から最も近い場所正面入口を移設し、食品売場直通のエスカレーターを新しく設置いたしました。エスカレーターの新設により、新たに吹き抜けの空間が出現し、季節にあったディスプレイで憩いの空間を演出いたします。また、JR船橋駅から雨の日も濡れずにスムーズにご来店いただけるようオーニング(屋根)も新設いたしました。

タッチパネル式館内情報ビジョンを新設

今月のお菓子、今日のおかずなど食品のホットな情報をタッチパネル式の情報ビジョンでご提供いたします。

20席のご休憩シーティングスペース

お買い物の途中にちょっとひと休みしていただけるスペースを新たに設置いたしました。

女性にやさしいカウンターとお荷物おまとめ台

「商品購入の際に物を置く台があると販売員とのやり取りに便利」、そんなお客様の声から、比較的大きなバッグも簡単における手荷物置きをついたカウンターを設置、また、2ヶ所のエスカレーター上り口にはお荷物おまとめ台を設置いたしました。

お買い物をサポートするサービスも充実いたしました

食の即日宅配便

地下1階＝食品館でお買いあげいただいた食品をご自宅にお届けいたします。

配送地域～船橋市、市川市、習志野市、八千代市、鎌ヶ谷市

承り時間～午後2時まで(午後5時から午後7時までにお届けいたします。)

配送料金～常温配送 税込525円/クール配送税込630円



ポーターサービス

お客様のお荷物を2階＝サービスステーションまでお運びいたします。また、サービスステーションから船橋西武駐車場、駅・バス停・タクシー乗場までのお荷物をお客様に同行してお運びいたします。(一部お預かりできないお品物がございますのでご了承ください。)

保冷ロッカーサービス

地下1階に保冷ロッカーを設置いたしました。当日中であれば無料ご利用いただけます。生鮮品をお買いあげいただいた後、気軽にほかの売場でお買い物をお楽しみいただけます。

サービスカウンターと主な専門販売員でよりお買い物が快適に

サービスカウンター

食に関するご相談を承ります。お献立相談・ギフトのご相談、食の即日宅配便サービス、ポーターサービスのほか、あらゆるご予約サービスを承ります。また、カウンターでは点字フロアガイドもご用意いたしております。



主な専門販売員

ギフトアドバイザー

冠婚葬祭やご進物に関するしきたり、知識などをふまえて、お客様のご用途やご要望に合わせたギフト選びのお手伝いをアドバイスいたします。

ワインアドバイザー

料理との相性やこだわりのワイン選びなどをアドバイスし、お気に入りの一本を見つけるお手伝いをいたします。

唎酒師

日本酒のソムリエとして、日本酒の歴史から、選び方まで幅広くアドバイスいたします。

コーヒー&ティーアドバイザー

コーヒーや紅茶をより一層おいしく飲んでいただくために、紅茶に関する知識と正しい紅茶の入れ方をアドバイスいたします。

チーズプロフェッショナル

チーズの歴史や味を知り尽くし、熟成度合いを判別し食べごろや各々のチーズに合った食のコーディネートをおすすめいたします。

調理師

鮮魚売場の調理師、お買い上げいただいた鮮魚のおろしのほか、薄造りもいたします。また、惣菜売場では、ご注文に応じたお弁当などの相談を承ります。

食生活アドバイザー

食に対する総合的な見識を持ち、健康と食べる楽しみについての的確なアドバイスをいたします。

こだわりの食をお届けいたします

地場朝採り野菜のご予約宅配サービス

千葉県内で採れる時期ごとの旬の朝採り野菜を、その日のうちに自宅までお届けいたします。地下1階=サービスカウンターにてご予約を承ります。(ご予約は前日まで、お届けには525円かかり、地域は、船橋市・市川市・習志野市・八千代市・鎌ヶ谷市となります。)

産地直送、鮮魚お届け便

玄海灘や山陰産の旬の鮮魚をお届けいたします。とれたての魚を、食べたい日に、産地より直接お届けいたします。お申込みは、7日前までに、地下1階=サービスカウンターにて承ります。(天候により、お届け日が変わる場合もあります。)

安心・安全へのこだわり

生鮮市場では、生産者の顔が見える地場産品を「地場自賛」のマークで表示。ザ・ガーデンでは有機野菜(オーガニック)、特別栽培農産物、地場野菜をそれぞれ明記いたします。又、柿安本店では、販売している牛肉の生産地や飼料等の生産過程の情報を専用タッチパネルでご覧いただけます。



ご利用ください

精肉・鮮魚のオーダーカットサービス

生鮮市場では、お客様のご要望にあわせて、肉や魚をその場でカットいたします。人数や献立に合わせて、少量の場合でもご注文を承ります。お買い上げいただいた鮮魚の薄造りも承ります。(約20分~30分お時間をいただきます。)

船橋西武限定の焼酎を販売

甕(かめ)出し焼酎を、船橋西武限定として500mlビンに詰め替えて販売いたします。

味噌の量り売り

お好みの種類をお好みの量で販売いたします。また、お献立に合わせた味噌についてもお気軽にご相談に応じます。

おいしさのご予約を承ります

料亭弁当のご予約

料亭のお弁当（京大和、京都 福ろく寿、すがも田村、おかずや大增ほか）を、お祝い事の会席料理から、会合用まで承ります。

（ご予約は、地下1階＝サービスカウンター、もしくは各料亭売場、お申込みはお受け取りご希望日の3日前まで）

惣菜の量り売り

和・洋・中惣菜すべて50g単位で量り売りいたします。持ち運びにも便利に少量詰めパック（4品入り）もご用意いたしましたので、色々な味をかさばることなく、ご自宅でお楽しみいただけます。

紅茶のブレンドサービス

紅茶をお好みでブレンドいたします。また、紅茶に加え、日本茶の量り売りも承ります。

スペシャルギフト

ワインとブリザードフラワーのスペシャルギフトや、ワインのラベルネーム入れを承ります。

ギフトラッピング

お買い上げ商品のギフトラッピング（有料）を承ります。お好きなパーパーやリボン、ラッピングパターンもお選びいただけます。

ドリンク&クックウォーター サービス(ザ・ガーデン自由が丘)

従来のウォーターサービスを一新し、料理にも飲料水にも適した「安心」で「おいしい」水をご提供いたします。

（有料；専用ボトル代税込み735円、会員カード代税込み105円、使用料1回税込み50円）

2) “質”にこだわった「和」惣菜と「洋中」惣菜売場(新規ブランド21)

百貨店初登場の名店の味や、船橋地区初登場のおいしさも勢ぞろいいたしました。

特に、「和」の惣菜については、11の新規ブランドが登場、「中華」惣菜は人気の横浜中華街の名店6ブランドが新登場など「マチュア世代」のお客様を意識した船橋西武自慢の売場となります。



「和惣菜」(新規ブランド11)

- ・ 京都 福ろく寿～船橋地区初登場。創業280余年の伝統を受け継ぐ「京料理 美濃吉」から新たな和食の伝統文化を演出することをコンセプトに、気軽に楽しめる京料理を取り揃えます。
- ・ 京大和～船橋地区初登場。京都東山の地で旬の食材にこだわり、京の四季を写し取った懐石料理でおもてなしする料亭の銘店。
- ・ すがも田村～船橋地区初登場。煮物、炊き合わせの定番から洋風メニューも取り入れ創業40年になる日本料理の名店。
- ・ おかずや大增～全国百貨店初登場。「日本ばし大增」から端を発した新業態、【味は「大增」、量は「おかずや」】をキーワードに展開します。
- ・ 魚道楽～船橋地区初登場。旬の鮮魚を「浜焼風」に豪快に串焼きにしたり、唐揚げ、フライなどを展開する魚惣菜専門店。

ほか「田吾作」「釜旬」「波奈」「大森オカズ本舗」「ねり伝」「紀文」の11ブランドが新登場。

「洋惣菜」(新規ブランド4)

- ・ 地球健康家族 by ロックフィールド ~ 健康と安心の人気サラダブランド「ロックフィールド」が和惣菜、洋惣菜、中華、エスニックとバラエティ豊かに取り揃えたブランドです。
- ・ リフレッシュバー ~ 野菜の持つ栄養分に注目し、現代人に不足しがちな栄養素を野菜から手軽に摂取できる生ジュースを提供いたします。
この他「メヒコ」「EAT」など計4ブランドが新登場いたします。

「中華惣菜」(新規ブランド6)

- ・ 招福門 ~ 横浜中華街で人気のフカヒレ料理専門店。点心のバイキングが人気で行列の店として話題のお店。船橋西武では得意のシュウマイを中心に提供いたします。
- ・ 江林常菜房 ~ 人気の中華惣菜「桂林」が新しく取り組む更になじみやすい中華料理の総合ブランド。店内厨房でできたてをご提供いたします。(全国第1号店)
- ・ 香港菜館 ~ 神戸の中華ブランド。常に新しい料理と美味しさを追究し、今回は出来たての“焼き豚”に挑戦。イートインカウンターも併設し、その場でもお楽しみいただけます。
この他「茶醉居」「菜香」「永楽製麺」の6ブランドが新登場いたします。

3) マチュア世代を意識した「和菓子」、人気パティシエも充実した洋菓子売場 (新規ブランド24)

格調高い「和菓子」と実力派パティシエが腕によりをかけた品々が一堂に揃います。特に、マチュアのご要望の強い「和菓子」は、ダイナミックに面積を拡大し十分ご満足いただける内容にいたしました。併せて全国各地の銘菓を取り揃えたコーナー「卯花牆」(うのはながき)を新設いたします。



「和菓子」(新規ブランド13)

- ・ 鶴屋吉信 ~ 享和三年(1803)創業の京都の老舗ブランド。
- ・ 花園万頭 ~ できたての商品を美味しく召し上がっていただくという理念のもとに保存料、添加物などは一切使用していない天保5年創業の老舗ブランド。
- ・ 江戸屋宗餅 ~ 餅焼菓子だからこそ原料である米からできる至極の逸品を追求し、明け六つ(朝六時ごろ)につくった生和菓子と半月かけてじっくりと仕上げる柿餅と煎餅の両方をこだわりの餅菓子に仕上げるのが特徴のブランド。
- ・ 卯花牆 ~ 西武各店舗で展開している、全国の銘菓を取り揃えた人気のコーナーです。
この他、「たねや」「山田屋まんじゅう」「鎌倉源吉兆庵」「総本家駿河屋」「銀座若松」など13ブランドが新登場いたします。

「洋菓子」(新規ブランド12ブランド)

- ・ シーキューブ ~ 千葉県初登場。カットケーキが斬新な販売スタイル。おしゃれなティラミスが評判です。
- ・ シェ・コ・パン ~ 千葉県初登場。アメリカンチーズケーキが評判の店。神戸っ子のおみやげの定番です。
- ・ アンテノール ~ 生クリームの風味がやさしいケーキショップ。ちょっと余分に食べられるタイプのケーキです。
- ・ ジャン・ガレー ~ 千葉県初登場。ベルギー王室ご用達のチョコレートブランド。
この他、「パティスリー・クイーンアリス」「チーズケーキファクトリー」など12ブランドが新登場いたします。

4) 産地採れたて、直送にこだわった生鮮市場とザ・ガーデン自由ヶ丘を刷新

生鮮売場（新規ブランド10）

野菜は、地元の契約農家から毎朝採れたてを手配し、精肉は、松阪牛・近江牛を常時ご用意いたします。鮮魚は北九州中央市場から直送、専門知識豊富な販売員も力強い味方です。

- ・丸福水産～この道35年の調理師が、ふぐをはじめお買い上げの魚をうす造りいたします。
- ・富山水産～地元千葉産の天然あさりなど貝類が充実の専門店。
- ・板谷～紅鮭、銀鮭、新巻鮭からキングサーモンまで鮭鱒の専門店として品揃えが充実。
- ・三近海～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。
- ・出島厨房～素材と天然塩にこだわった海産物やお漬物が評判です。
- ・長塚青果～40軒を超える契約農家の野菜などや、長生農協の長生メロンも取り揃えました。
- ・柿安本店～銘柄牛と契約牧場で育てた味自慢の和牛、安心・安全にも充分にこだわりました。
- ・鶏三和～純鶏名古屋コーチンを中心に鶏肉の充実と焼鳥・鶏惣菜をバリエーション豊富に取り揃えました。
- ・蔵人～全国味噌と梅干、奈良漬け、だし、醤油等常備しておきたい商品が豊富です。
- ・満奈多～本場韓国のオモニ（韓国のおかあさん）が作るキムチと韓国食材の専門店。



ザ・ガーデン

全国で人気を誇る、高質スーパー「ザ・ガーデン」の商品構成を再編し、更に魅力的な売場へと生まれ変わります。特に、地域初登場の輸入食品をはじめ約7,000点の品揃え、生産者の顔が見える生鮮品と安全にこだわった惣菜が充実いたします。

5) 新しい発想で提案する、ワインと花をコーディネートした売場が登場

花とワインを組み合わせた提案型の酒売場を新設いたします。又、人気のベーグルや専用のオーブンで焼くフレンチトーストなどに加え、天然酵母にこだわったパンも充実。

酒売場

日本酒やウイスキー・ビールはもちろんのこと、焼酎の品揃えにこだわりました。特に平成12年度の熊本国税局酒類鑑評会で「優等賞」を受賞し九州の焼酎NO.1に輝いた黒瀬安光氏おすすめのコナーが注目です。又、ワインコーナーは、お望みのワインと花とコーディネートする新しい発想で売場づくりを行います。



パン（新規ブランド2）

- ・アンデルセン～船橋地区初登場。専用オーブンで焼く船橋西武限定“フレンチトースト”を販売いたします。
- ・ジュノエスクベーグル～千葉県初登場。添加物などは一切使わないこだわりのベーグル。

6) オープニングイベントも満載

食品フロアリニューアルオープンを記念し、様々なトークショーやイベントを開催いたします。

イベントのご参加につきましては、開催当日の午前 10 時から整理券を配布いたします。整理券はなくなり次第終了とさせていただきます。(整理券は多数のお客様がお集まりの場合、午前 10 時前に配布の場合もございます。)

日時(全て 6 月)	イベント名・ゲスト	場所	定員	内容
18 日(金) 12 時(60 分間)	池畑慎之介トークショー	10 階特別 催事場	150 名	ピーターこと池畑慎之介氏による お料理等題材にしたトークショー
18 日(金) 15 時(30 分間)	ブルミッシュ 吉田菊次郎氏	地下 1 階 特設会場	20 名	日本のフランス菓子界を牽引する 吉田氏の菓子にまつわるお話。
19 日(土) 15 時(30 分間)	料理研究家 カーリー西條氏	地下 1 階 特設会場	20 名	夫婦二人の家庭円満料理をご 紹介いたします。
20 日(日) 14 時(60 分間)	鹿児島酒造 黒瀬安光氏	10 階特別 催事場	150 名	九州焼酎 NO1 に輝いた黒瀬氏の 焼酎にまつわるトークショー。
20 日(日) 16 時(30 分間)	料理研究家 土井善晴氏	地下 1 階 特設会場	20 名	一味違う手延べ素麺「揖保の 糸」の創作レシピをアドバイス。
21 日(月) 16 時(30 分間)	チーズ鑑評騎士 村山重信氏	地下 1 階 特設会場	20 名	日本でただ一人のチーズ熟成士の 最高位を持つ村山氏の話。
22 日(火)13 時・ 16 時(各 30 分間)	TVチャンピオン 白妙 高橋弘光氏	地下 1 階 特設会場	20 名	地元で有名な白妙の高橋氏に よる和菓子作りを紹介。
24 日(木)14 時・ 16 時(各 30 分間)	韓国家庭料理 姜恩順(カウソン)氏	地下 1 階 特設会場	20 名	韓国の簡単な家庭料理や、食文 化などを紹介。
25 日(金)13 時・ 16 時(各 30 分間)	幕張プリンスホテル 小松明義氏	地下 1 階 特設会場	20 名	こだわった夏のワインの楽し み方を紹介。
26 日(土)12 時・14 時・16 時(各 30 分間)	柿安本店 興 十郎氏	地下 1 階 特設会場	20 名	夏の焼肉やステーキのにおいし い食べ方を紹介。
27 日(日) 12 時(60 分間)	酒ジャーナリスト 松崎晴雄氏	地下 1 階 特設会場	20 名	うまい酒の選び方などをアド バイスいたします。
28 日(月)13 時・ 16 時(各 30 分間)	日光プリンスホテル料理長 平山憲一氏	地下 1 階 特設会場	20 名	身も心も癒す旅気分の薬膳レ シピを紹介。
29 日(火)14 時・ 16 時(各 30 分間)	鶴屋吉信 梅津泰和氏	地下 1 階 特設会場	20 名	伝統の京の上生菓子造り 21 年、 この道一筋の職人技を紹介。
30 日(水)13 時・ 16 時(各 30 分間)	料理研究家 松本忠子氏	地下 1 階 特設会場	20 名	味噌をつかった家庭料理のレ シピを実演で紹介。

募集企画「20 分のレシピ」

お客様が考えるおいしいレシピを募集しております。地下 1 階 = サービスカウンターの応募ボックスにて募集。レシピをカード化し、店頭でご紹介いたします。

株式会社 西武百貨店の概要

会社名 : 株式会社 西武百貨店
所在地 : 東京都豊島区南池袋 1-28-1
代表者名 : 大崎 文明
創業 : 1940年3月14日
資本金 : 103億円
売上高 : 5,229億円(2004年2月期)
店舗数 : 17店舗(株本金西武は除く)
ホームページアドレス : <http://www2.seibu.co.jp/>

船橋西武の概要

所在地 : 千葉県船橋市本町 1-2-1
代表電話 : 047(425)0111
店長 : 中島 信一
開店日 : 1967年9月22日
店舗面積 : 36,830㎡
店舗構造 : 地下1階 地上10階
営業時間 : 午前10時～午後8時30分

【お問い合わせ先】

船橋西武
販売促進課 広報担当 : 平野、富沢
TEL : 047-425-3941

株式会社 ミレニアム リテイリング
広報室 : 中嶋
TEL : 03-6213-7135