

小田急百貨店新宿店和洋菓子売場が、10月5日（水）、 13年ぶりにリニューアルオープンします

東日本初出店のブランドや、米菓メーカーとのコラボブランドも登場

株式会社小田急百貨店（本社：東京都新宿区、社長：樋本達夫）では、2016年10月5日（水）、新宿店本館地下2階食料品フロアの和洋菓子売場を2003年以来、13年ぶりにリニューアルオープンします。11店舗を新規導入するほか、既存の31店舗もリフレッシュオープンします。

当該売場は新宿駅至近で利便性が高く、年間を通じてギフト需要が高まっていることから、ホームパーティの手土産や職場への差し入れなどにもふさわしい、フランス・ブルターニュ地方の伝統菓子を展開する東日本初出店のブランド『ビスキュイテリエ ブルトンヌ』など感度が高いブランドを新規導入します。また、当社と「歌舞伎場」で著名な米菓メーカーの株式会社天乃屋（本社：東京都武蔵村山市、社長：大砂信行）とのコラボレーションで誕生したオリジナル米菓ブランド『かぶきあげ TOKYO』が新登場します。

今般のリニューアルを通じ、新宿地区で働く方や、移動経路として新宿駅を利用する方など、既存顧客からの支持拡大はもとより、新規顧客の取り込みも図ってまいります。

和洋菓子売場リニューアル概要は、以下のとおりです。

記

- | | |
|------------|--|
| 1. オープン日 | 2016年10月5日（水） |
| 2. 場 所 | 小田急百貨店新宿店本館地下2階 和洋菓子売場 |
| 3. 店 舗 数 | 洋菓子20店舗、和菓子20店舗、パン2店舗 計42店舗
※ そのうち新規は、洋菓子6店舗、和菓子5店舗 計11店舗 |
| 4. 売 上 目 標 | 前年対比110% |



5. 新規店舗の概要

店舗名	ジャンル	概要	備考
ビスキュイテリエ ブルトンヌ	洋菓子	ゲランドの塩など、フランス・ブルターニュ地方の恵みを生かした素朴で味わい深い焼き菓子の専門店。店内厨房から作りたてを提供。	東日本初
パティスリーモンシェール	洋菓子	厳選した北海道産の生乳を使用し、独自の製法で仕上げる人気商品「堂島ロール」などを販売。	新宿地区初
クラブハリエ	洋菓子	素材にこだわり、昔ながらの手焼き製法で丹念に焼き上げるバームクーヘンの専門店。	新宿地区初 ※6/1先行オープン
ラ・メゾン・デュ・ショコラ	洋菓子	最高品質のカカオを絶妙なバランスでブレンドすることで生み出される洗練されたチョコレートを展開するパリの高級チョコレート専門店。	新宿地区百貨店初
シーキューブ	洋菓子	コーヒー、チーズ、カカオといった素材を中心に、焼きティラミスなどイタリアンテイストのスイーツを提供。	
グラマシーニューヨーク	洋菓子	人気のチーズケーキのほか、ニューヨークテイストのスタイリッシュなスイーツを展開。	
かぶきあげTOKYO	和菓子	醤油と食感にこだわった高級タイプと、若い女性を意識したフレーバーのプチタイプの2種類を展開。これまでになかった新しい歌舞伎揚を提案。	小田急百貨店限定
まめや金澤萬久 (まめやかなざわばんきゅう)	和菓子	加賀、能登の食材を使った和洋折衷の菓子を展開。九谷の絵付け職人が、ひとつひとつ手描きしている白い豆箱に入った豆菓子が人気のブランド。	新宿地区初
九六一八 (くろいちや)	和菓子	黒糖バームクーヘンや黒糖蜜万頭など、沖縄県産の黒砂糖にこだわった菓子を展開。	新宿地区初
菓匠 清閑院 (かしょう せいかんいん)	和菓子	四季折々の彩りと、旬の味わいがある「餡」を使った様々な菓子を提供する京都のブランド。	新宿地区初
京菓子處 鼓月 (きょうがしどころ こげつ)	和菓子	代表銘菓「千寿せんべい」のほか、伝統と新しさの融合をテーマにした京菓子を展開。	

6. 商品イメージ



▲ビスキュイテリエ ブルトンヌ



▲シーキューブ



▲ラ・メゾン・デュ・ショコラ



▲かぶきあげTOKYO



▲まめや金澤萬久



▲九六一八

以上