

報道関係資料

2017年9月13日
株式会社小田急百貨店

**日常にもっと美食を！コンセプトは「ハレの日ダイニング」
小田急百貨店新宿店和惣菜・弁当売場が
10月4日（水）リニューアルオープンします
～小田急百貨店限定ショップなど、新規7店舗を導入～**

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、2017年10月4日（水）、新宿店本館地下2階和惣菜・弁当売場をリニューアルオープンします。昨年10月に13年ぶりに実施した和洋菓子売場に続く、食料品フロアリニューアル第二弾となります。

リニューアルのコンセプトは「ハレの日ダイニング」。いつもと少しだけ違う日常を見つけられる場所、また、特別な日に寄り添える存在になることを目指し、新規店舗の導入や既存店舗のブラッシュアップにより、売場の鮮度向上を図ります。旬の魚や野菜を使った新感覚寿司の『寿司 LAND』（小田急百貨店限定）や、素材にこだわった焼魚弁当の『築地 魚弁』（新宿地区初）など新規7店舗を導入するほか、餃子専門店『ハオチャオズ』など既存2店舗を店装からパッケージまで小田急百貨店限定の新しいスタイルに変更（リファイン）します。その他の既存21店舗もリフレッシュオープンします。

今般のリニューアルを通じ、新宿地区で働く方々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、食へのこだわりや感度が高い幅広い世代の女性を中心に、新規顧客の獲得を図ってまいります。なお、来年春に、第三弾として洋惣菜売場のリニューアルを予定しています。

和惣菜・弁当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 | 2017年10月4日（水） |
| 2. 場 所 | 小田急百貨店新宿店本館地下2階 和惣菜・弁当売場 |
| 3. 店 舗 数 | 30店舗（ <u>新規導入7店舗、既存リファイン2店舗</u> ） |
| 4. 売上目標 | 前年対比110% |



5. 新規店舗の概要

店舗名	概要	備考
寿司LAND (すしらんど)	お魚マイスターと野菜ソムリエがコラボした、江戸前寿司×こだわり野菜の新感覚寿司を展開。少しずつ色々な味が楽しめるミニどんぶり寿司も販売。	小田急百貨店限定
新宿 葵寿司 (しんじゆく あおいずし)	好みのネタを選んで詰め合わせができる江戸前寿司。こだわりの本マグロを中心に、自慢の海鮮を使った寿司を提供。	小田急百貨店限定
築地 魚弁 (つきじ うおべん)	築地を中心に厳選した魚と山形県産つや姫を使用した、こだわりの焼魚弁当。しっとり焼き上げた自慢の焼魚が美味。	新宿地区初
今日の食卓 (きょうのしょくたく)	有名店が監修する弁当から、各地のご当地弁当まで、全国の空港で販売する「空弁 (そらべん)」を展開。	新宿地区初
カンナムキンパ	彩り豊かな韓国海苔巻の専門店。具だくさんの野菜キンパや、和牛プルコギキンパなどのほか、ヤムニョムチキンなど惣菜も販売。	新宿地区初
オムトラック	移動屋台からスタートしたふわふわ卵のオムライス専門店。定番のトマトソースのほか、季節ごとに様々なソースで提供。	
ブロッサム&ブーケ	四季折々の旬の素材をアレンジした、ブーケのようなサンドイッチを提供する専門店。オリジナルジュースも販売。	

6. 既存リファイン店舗の概要

店舗名	概要	備考
ハオチャオズ	小田急が第一号店の餃子専門店。店装からパッケージまでを変更。銘柄豚を使ったプレミアム餃子「極」を小田急限定展開。	小田急百貨店限定 新スタイル
うめばち	米沢牛・山形牛を使用した弁当を展開。店装からパッケージまでを変更。米沢牛の部位を食べ比べできる贅沢弁当を小田急限定展開。	小田急百貨店限定 新スタイル

7. 商品イメージ



▲ 『寿司LAND』



▲ 『築地 魚弁』



▲ 『オムトラック』



▲ 『ブロッサム&ブーケ』

以上