

10年振りの食品改装！百貨店初や話題のショップがオープン！

# Table Plus<sup>+</sup>

Kyoto の新しい日常。「テーブル プリュス」  
6月27日（金）待望のオープン！

大丸京都店は2004年以来、10年ぶりとなる食品フロアの改装をおこなっております。食にこだわりのある街・京都は和食のイメージが強いのですが、実はパンの支出金額は全国第2位であるなど、洋食文化の強い街でもあります。また、烏丸界隈には高級マンションの建築が進んでおり、40代・50代のファミリーが増えてきています。そういった方達のライフスタイルにあった洋の食を提案する売場として「テーブル プリュス」がオープンいたします。

## テーブル プリュスとは

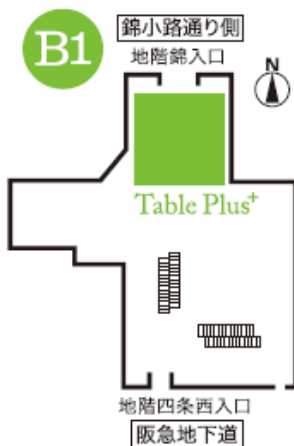
次世代ミセス（アラウンド40・50）にむけた「今日的な食のライフスタイル」「安全・安心にこだわりながらもスタイリッシュなMD」を発信するスペシャルティゾーン。おしゃれで居心地のよい環境、ストーリーのある商品、ナチュラルで厳選された素材、本格的な製法へのこだわりなど、生活者に知的好奇心を満足させ、食事シーンに上質気分をもたらす洋の食のスタイルを提案します。

地階食品売場・錦入口から入っていただいた売場が、今回オープンする「テーブル プリュス」になります。

全16ブランドから構成される売場は洋のこだわりが詰まったショップを揃えました。東側にはパンのショップが5ブランド、その場で食べられるベーカリーカフェもございます。中央には紅茶やはちみつ、チーズ、グラノーラなどの専門ショップが10ブランド。西側にはワインが充実した和洋酒売場がリニューアルオープンします。

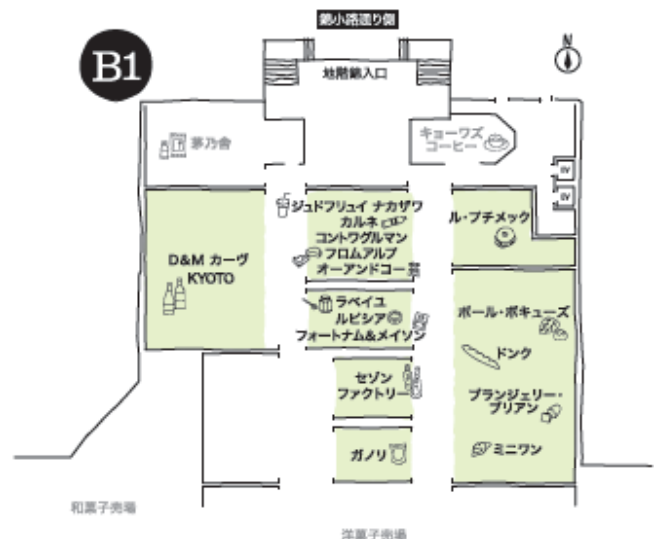
「テーブル プリュス」以外にも、地階錦入口すぐに、京都の人気スイーツが食べられるカフェ「キョーワズコーヒー」が6月27日（金）に、和のグロサリー専門店の「茅乃舎」が6月29日（日）に京都初出店。

地階四条西入口を入ってすぐの売場には日本料理の銘店「京都吉兆」が全国初の惣菜を扱う厨房付の総合ショップを、また京都の味噌の銘店「本田味噌本店」も待望のオープンです！



### こだわりの 「テーブル プリュス」ショップ紹介

「テーブル プリュス」全16ブランドをご紹介します！また秋にはオーガニックドライフルーツ＆ナッツのお店「ファーストバザール」もテーブル プリュスの仲間入りをいたします。



## リニューアルイチオシ！パンの楽しみ方、アイデアがふくらむ ベーカリーゾーン ベーカリーカフェが登場！！

ベーカリーカフェ併設の「ル・プチメック」、複合型の『ザ・ベーカリー』は「ポール・ボキューズ」・「ドンク」・「ブランジェリー・ブリアン」の3ショップで構成されます。そして人気の「ミニワン」計5ショップからなるベーカリーゾーンに注目です。

### ル・プチメック

1998年創業、京都今出川の人気ベーカリーが百貨店初登場！ショーケースから選ぶ対面式の販売スタイル、その場で食べられるカフェの併設など、フレンチ料理人でもあるオーナー西山逸成さんの思いやこだわりのつまった売場です。



「今出川本店や御池店と同じお店を作るのでは面白くない」そんな思いでアメリカへ。そこで感じてきたものを参考にドーナツやベーグル、パニーニといった大丸京都店限定商品が誕生いたしました。

ベーグル(1個)税込194円～・ドーナツ(1個)税込172円～

### ポール・ボキューズ

フランス・リヨンのブーランジェリー「メゾン・ジョクター」直伝のレシピで焼き上げた「バネットコーナー」が新しく登場。1965年からミシュラン3つ星に輝き続けるポール・ボキューズのリヨン本店にも提供されているレシピをそのままに、フランス産の小麦を使用したフランスパンです。

大丸京都店限定・全8種類。税込216円～1,296円。

他にもリニューアルを記念して大丸京都店限定「京の豆乳食パン」1個税込453円も登場！



大丸京都店限定  
バネット

### ドンク

明治38年、神戸生まれ。本格的なフランスパンを日本全国に広めた老舗ベーカリーです。

今回のリニューアルにあわせて開発した大丸京都店限定「宇治抹茶と黒豆のフランスパン」(1個税込259円)など、新商品も取り揃えております。



宇治抹茶と黒豆のフランスパン

### ブランジェリー・ブリアン

京都北山に本店があるデニッシュが人気のお店。

新発売の大丸京都店限定「デニッシュローフ」(1個税込1,296円)は人気のデニッシュをアレンジ。十勝産小豆「ゆめむらさき」を使用の小倉あん、抹茶ペースト、五色豆を練り込んでしっとりした食感に仕上げました。



デニッシュローフ

### ミニワン

ミニサイズの焼きたてパンを、グラム単位でお好きなだけお買い上げいただけるミニクロワッサンで人気のミニワン。

ほんのり甘いミニクロワッサンに抹茶クリームと丹波種の黒豆をのせて焼き上げた「さくっと抹茶黒豆」(100g税込259円)は大丸京都店限定です。



さくっと抹茶黒豆

## 洋の食卓をさらにセンスアップ！ 専門店のこだわりをお楽しみください！

### ジュドフリュイ ナカザワ

高級フルーツ店こだわりの素材が並ぶジューススタンド。作り置きせず、注文を受けてから作るので果物本来のおいしさが味わえます。女性に人気の「アサイー」・「タピオカ」を追加料金ですべてのメニューに加えることができ、自分好みのフレッシュジュースがお楽しみいただけます。



### カルネ

イタリア、スペインの生ハムやサラミをはじめ、ドイツのソーセージなど世界のグルメを集めたシャルキュトリー。



### コントワグルマン

調味料やペーストなど世界のグローサリーが一同に揃う輸入食品店。食卓をおしゃれに彩るアイテムを取り揃えております。

### フロムアルプ

ヨーロッパのチーズが揃う専門店。お好みのチーズをお好きなだけ、少量からオーダーカットする本格的なチーズショップ。フランス M.O.F 熟成士のクリスティアン・ジャニエ氏が特別熟成したチーズもございます。



### オーアンドコー

1,996年、パリのサン・ルイ島に誕生したオリーブオイル専門店。銘柄名として農園や生産者の名前を冠した良質のオリーブオイル。他に量り売りのテーブルオリーブやピクルスを取り揃えております。



### ラベイユ

世界中の養蜂家から届く、はちみつがそろうはちみつ専門店。採れる花や産地によって異なる、味・色・香り。はちみつの多彩な魅力を紹介し、ディスプレイも国別・種類別・用途別にわけてご紹介します。オープン後3日間は遠心分離機をつかったはちみつ絞りの実演をいたします。

### ルピシア

紅茶や緑茶、烏龍茶、ハーブティーなど多彩なお茶を取り扱う、世界のお茶専門店。オリジナルブレンドティー、フレーバードティーや選りすぐりのお茶を組み合わせたギフトもご提案いたします。

### フォートナム&メイソン

創業300年以上の歴史を誇る英国王室御用達の高級食品ブランド。今回のリニューアルから、人気の紅茶はもちろん、ジャム、ビスケットやスコーンなど英国定番の味わいが揃います。

### セゾンファクトリー

おいしさと旬の食材にこだわったジャムやドレッシング、ドリンクなどがそろう人気ブランド。今回は従来のセゾンファクトリーのイメージから一新した外観がお目見え。ナチュラルな雰囲気のお店に変わります。



## 関西初登場！ グラノーラ専門店

### GANORI (ガノリ)

都内で人気のグラノーラ専門店

「GANORI」が関西初登場！

「GANORI」とは“人の生活に寄り添うお店”をコンセプトに昨年8月にスタートしました。健康志向を背景に今、話題のグラノーラ。朝ごはんの新定番！是非おためしください！

今回オープンする GANORI では素材にこだわった 6 種類のベースグラノーラに、20 種類以上のドライフルーツやナッツなどをお好みによって組み合わせるオリジナルグラノーラを作れるのが嬉しいポイント。もちろん、お店おすすめのオリジナルでミックスされたグラノーラもございます。人気はちょっぴりスパシーな「オリジナルチャイミックス」(190g 税込 950 円) や 7 種類以上のフルーツを混ぜた「オリジナルフルーツミックス」(190g 税込 1,150 円) など。お店のシンボル鳩のイラストが入ったギフトボックスのご用意もございます。

またかけて混ぜてアレンジにうれしいコンフィチュールやメープルシロップ、完全自然放牧をしている岩手・中洞牧場の牛乳も販売いたします。



6月23日(月)に一足早くオープン！  
毎日の食卓に彩りを添えます。

### D&M カーヴ KYOTO (和洋酒売場)

和洋酒売場が D&M カーヴ KYOTO として装いも新たに生まれ変わります。

「ワインを手軽に身近に」をテーマに直輸入ワインを中心に品揃え。もちろん、日本酒・焼酎といった和のお酒も充実の品揃え。毎日の食卓を彩ります。



**「ごちそうパラダイス」に待望のショップがオープン！  
こちらも見逃せないラインナップです！**

**京都吉兆（別途リリースをご参照ください）**

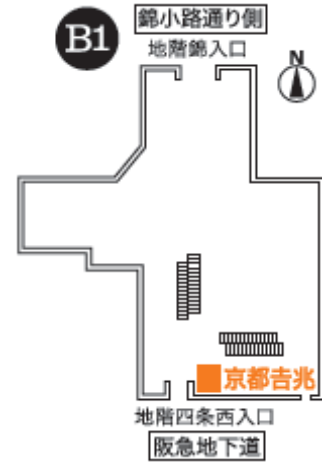
京都吉兆三代目・徳岡邦夫氏が手掛けたグロサリー・ギフト・惣菜の3つがテーマの全国初 複合ショップ。

手軽さの中に京都吉兆のクオリティーが息づく「グロサリー」。お客様と先様との大切な絆を繋ぐ、さまざまな贈答シーンで印象が際立つ「ギフト」。そして“八寸”をコンセプトに店内併設の厨房にて仕上げたものが店頭と並ぶ「惣菜」。

“食卓に「和」の豊かさを届ける”ことを目指し、料亭と同様のおもてなしが息づいています。また、売場は年に2回売場壁面に施した建具を変えて衣替え。日本の四季を感じる空間でお迎えいたします。



八寸がコンセプトのお惣菜



**本田味噌本店**

伝統の味を守り、時代の嗜好に合せた味噌造りを探求し続ける「本田味噌本店」。都の華やかな文化の中で京料理と供に磨かれ発展してきた西京白味噌など、自慢の味わいを取り揃えています。

右下は紅こうじ味噌（500g袋入・税込972円）

西京白味噌（500g袋入・税込648円）

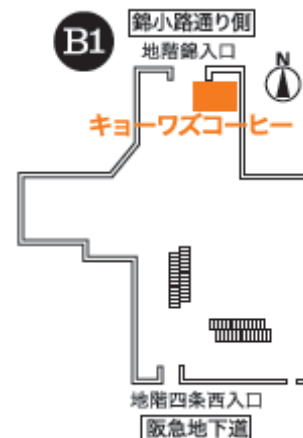


**キョーワズコーヒー**

地階錦入口すぐ、カウンター席9席をご用意。地元京都で人気のスイーツショップから選りすぐりのケーキを品ぞろえ。自慢のコーヒーと一緒に召しあがれます。コーヒーのテイクアウトもお気軽に。ブレンドコーヒー1杯税込み324円

【ケーキショップの一例】

「パパジョーンズ」・「一乗寺中谷」「シェ・ラ・メール」など人気ショップのケーキを品揃え。



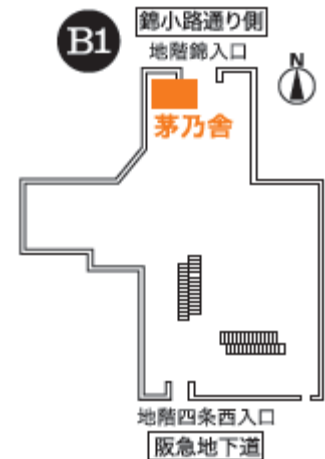
6月29日(日)オープン!京都初!  
自然食レストランの味と技をご家庭へ

茅乃舎(かやのや)

明治26年(1893年)「茅乃舎」は小さな醤油屋から始まりました。それから120余年の間、醤油醸造の技術を生かし、つゆ・たれ・スープなどさまざまな調味料の製造に携わってきました。そして、スローフードの考え方、『効率優先ではない時間や手間の中から深い味わいや豊かな香りが生まれている』という食の知恵を次の世代に伝える義務があるのではないかと気持ちから自社で農業や昔ながらの食品作りに取り組むようになりました。茅乃舎だしをはじめ、科学調味料・保存料無添加の調味料・食品が多彩にそろった商品はそういった経験をもとに、4年の準備期間を経て平成17年(2005年)にオープンした福岡の「自然食レストラン茅乃舎」から生まれました。

素材の持ち味を存分に生かした品々は、ご家庭でも本格的な料理に仕上がると評判です。

またお店には茅乃舎の商品を試していただけるカウンターも併設しております。



株式会社大丸松坂屋百貨店 大丸京都店 PR広報 担当: 上田 裕加  
TEL. (075) 241-6974 FAX. (075) 241-6651 メールアドレス [yuka.ueda@jfr.co.jp](mailto:yuka.ueda@jfr.co.jp)

