

2018年5月9日

トリステージグループ 日本百貨店 初の飲食店「日本百貨店さかば」を、東京・丸の内にオープン！ 丸亀市と西伊豆町をはじめとする全国選りすぐりの食材を使ったメニューを提供

株式会社トリステージの子会社である株式会社日本百貨店は、同社にとって初めての飲食事業となる「日本百貨店さかば」を、2018年5月8日(火)、東京・丸の内にオープンいたしました。

1. 日本百貨店×丸亀市×西伊豆町

「日本百貨店さかば」は、香川県丸亀市と静岡県西伊豆町という距離的に遠く離れた2つの自治体と日本百貨店がタッグを組む「1企業2自治体の広域連携事業」です。

出店にあたり首都圏に販路を拡大するという共通の想いを持った丸亀市と西伊豆町が連携し、さらに首都圏に販路を持つ日本百貨店が事業主体として参画しました。

首都圏販路拡大の施策として「日本百貨店さかば」で丸亀市、西伊豆町の魅力ある食材を使うことで、市町の製品の安定的な消費と両地域の知名度向上を図ります。また日本百貨店代表・鈴木正晴が全国から選り抜いた食材を組み合わせることで“丸亀＋西伊豆＋日本全国の美味しいもの”を集めたメニューを提供します。



オープニングレセプション登壇者:写真左から

(5月8日(火)午後、新店舗にて)

星野 淨晋 静岡県西伊豆町長

鈴木 正晴 株式会社日本百貨店代表取締役

梶 正治 香川県丸亀市長

自治体の広域連携とは、行政的につながりのない自治体が連携することであり、自治体の課題を解決する選択肢として注目されていますが、今回のように民間企業である小売事業者が主体事業者として取り組む事例は、まだまだみられません。

「日本百貨店さかば」が目指すのは、丸亀市、西伊豆町の両自治体を始め、日本全国の自治体を盛り上げる存在となることです。今後は志を同じくするたくさんの自治体・地域商社と連携し、日本全国の食材の提供、コラボレーションの創出、人的交流を生み出したいと考えており、その施策として様々な地域とのコラボレーションや、その地域の生産者とお客様が出会えるイベントの開催等を予定しています。

2. 「日本百貨店さかば」概要

【名 称】 日本百貨店さかば

【所在地】 東京都千代田区丸の内 1-1-1 パシフィックセンチュリープレイス地下 1 階 GranAge 内

【電 話】 03-6206-3533

【席 数】 64 席

【営業時間】 11:00-15:00 / 17:00-23:00 (ラストオーダー22:00(フード) / 22:15(ドリンク))

【定休日】 日曜・祝日

【U R L】 <http://nippon-dept.jp/archives/6120>

【詳細情報】 [添付のプレスリリースをご覧ください。](#)

3. 「日本百貨店さかば」近隣店舗のご案内

「日本百貨店さかば」へご来店の折、ぜひお立ち寄りください。

【名 称】 日本百貨店とうきょう

【所在地】 東京都千代田区丸の内 1-9-1 JR 東日本東京駅構内地下1階 ※丸の内口地下

【U R L】 <http://nippon-dept.jp/store>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社トライステージ 広報担当 服部

Tel 03-5402-4111(代)、03-5402-4729(直通) / E-mail info@tri-stage.jp

URL <http://www.tri-stage.jp/>

《報道関係の皆様からのお問い合わせ先》

日本百貨店さかば PR事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)

担当:高野(携帯:070-1503-6589) / 島村

Tel 03-6894-3201 / Fax 03-5413-3050 / E-mail nipponhs@ssu.co.jp

日本百貨店×香川県丸亀市×静岡県西伊豆町 1企業2自治体の広域連携事業

「日本百貨店さかば」

5月8日(火)、東京・丸の内にオープン！

丸亀市と西伊豆町をはじめとする全国選りすぐりの食材を使ったメニューを提供します



日本百貨店さかば 店舗外観



伊勢海老殻絞ソースの
讃岐野菜バーニャカウダ

“ニッポンのモノヅクリ”と“スグレモノ”をテーマにした商品の販売を行う株式会社日本百貨店(代表取締役:鈴木正晴、本社:東京都港区)は、初の飲食事業である「日本百貨店さかば」を2018年5月8日(火)より、東京・丸の内にオープンいたします。

「日本百貨店さかば」は、首都圏に販路を拡大するという共通の想いを持った香川県丸亀市と静岡県西伊豆町の2つの自治体が広域連携し、さらに首都圏に販路を持つ株式会社日本百貨店が事業主体として参画し、出店、運営する飲食店です。首都圏販路拡大の施策として、「日本百貨店さかば」で両地域の魅力ある食材を使ったメニューを提供することで、市町の産品の安定的な消費と、両地域の知名度向上を図ります。

メニューは、丸亀市、西伊豆町の食材をはじめ、日本百貨店・鈴木正晴が全国を歩き回って探してきた選りすぐりのニッポンのイイモノを扱い、メニューとして提供するほか、一般社団法人おにぎり協会(代表理事:中村祐介)のサポートを受けながら全国各地の食材を使ったおにぎりなど、こだわり抜いた食材で料理を提供いたします。ドリンクは、丸亀・西伊豆の柑橘を使った生絞りや、日本全国から様々な酒蔵の季節に合わせた日本酒を取り寄せて提供します。

また、店舗では、香川県丸亀市と静岡県西伊豆町のメニューの他に、月毎に様々な地域とコラボし、地域のオリジナルメニューも展開します。7月8月は沖縄県、9月は高知県の食材を使ったメニューを展開する予定です。

さらには毎週土曜日に地域の生産者とお客様が触れ合えるイベントを開催する予定です。

日本のおいしいものが集まる「日本百貨店さかば」で、日本のおいしい料理を、ぜひご堪能ください。

《報道関係の皆様からのお問い合わせ先》

日本百貨店さかば PR事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)

担当:高野(携帯:070-1503-6589)/島村

TEL:03-6894-3201/FAX:03-5413-3050/EMAIL:nipponhs@ssu.co.jp

《メニューの一例》

丸亀×西伊豆コラボ



しおかつお讃岐うどん 590円(税抜)

B-1 グランプリでゴールドグランプリ受賞の西伊豆・しおかつおうどんと、丸亀・讃岐うどんのコラボメニュー！香川のブランド卵、オリーブの輝きの温玉が名脇役。



西伊豆の干物 590円より(税抜)

創業110年の老舗・西伊豆町 入久水産秘伝の「塩汁(しよしる)」に漬け込んだ干物は、お酒との相性抜群！伝統の職人技で、一枚一枚丁寧に仕上げられています。



丸亀の骨付鳥(若) 990円(税抜)

香川・丸亀一押しソウルフード！鳥のもも肉を、丸ごと一本、特製スパイスで焼き上げます。ジューシーな鶏油におにぎりをつけて食べるのが地元風！

丸亀×西伊豆コラボ



おにぎりプレート 990円(税抜)

香川県・オリーブ牛のたたきや、西伊豆でとれたマスを使った、味だけじゃなくて見た目も華やかなおにぎりは、おにぎり協会がメニュー開発に協力。

丸亀×西伊豆コラボ



伊勢海老殻絞ソースの讃岐野菜バーニャカウダ

890円(税抜)

西伊豆・三角屋水産伊勢海老殻絞を使った濃厚バーニャソースはあと引く美味しさ。讃岐野菜、中でも香川県名産・さぬきのめざめの甘みをぜひ味わって！



ドリンク

とれたて果実を産地直送。季節ごとに変わる各地の味を、フレッシュな丸絞りで！