

ルミネ通信
2019.08.30

ルミネの様々なライフバリュー提案活動のご紹介

株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：森本雄司）は、日頃より、Life Value Presenterとして、ファッションショッピングだけにとどまらず、毎日の生活をより豊かにするライフバリューをお客さまに提案するため、様々な活動に取り組んでおります。これらのルミネならではのライフバリュー提案の取り組みについて、3か月に1度、シーズンごとに、「ルミネ通信」というかたちでご紹介させていただきたいと思っております。

◆ルミネの取り組み・活動とは？

ルミネは、「生活をより豊かにするすべてがカルチャー」と捉えています。お客さまの深層的な思いを汲み取り、日々変化するニーズに応えるため、既存の事業パートナーや熱意をもってチャレンジされている方々と幅広く連携し、Life Value Presenterとして、下記のような様々な提案を展開しています。※★印の取り組みについて本ルミネ通信で詳しく紹介します。

【ルミネの取り組みのご紹介】

■ Shopping



<ルミネ>

トレンド感のある旬なショップを集積し、刺激的で機能的なショッピング体験を提供。



<ニューマン>

上質で本物を求める大人たちに新しい生き方を提案。



<アイルミネ>

リアルとWEBの両方の強みを活かしたルミネのネット通販。

■ Culture

<LUMINE meets ART PROJECT>



アートのある毎日をアートとの出会いを作り、アートと人々の未来の地図を広げるためのアートプロジェクト。

<ルミネ ザ カルチエラ>



新たなファッションカルチャーを育む
次世代のファッションビジネスを担うブランドやクリエイターの発掘・育成を目的としたプロジェクト。

<コルミネプロジェクト>



「人を旅する」をテーマに、都市と地方の文化をつなげる何度でも訪れたいつながりを、日本各地で育てることを目指すプロジェクト。「コルミネストア」、「旅ルミネ」を展開。

<ルミネアグリプロジェクト>



都会と畑を結び、食の出会いと学びの機会の提供
首都圏で暮らす人々が、食や自身の健康と向き合うことで、より豊かな日々を過ごせるよう「新しい農業のコミュニティ」を育てるプロジェクト。

■ Directly managed Shop

<えんなり>



伝統と進化を併せ持ったこれからの和菓子の可能性を届ける
魅力的で希少性のある和菓子をセレクトし、優れた技、作り手の思いを届けるショップ。

<800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA>



★
LA 発カスタマイズが楽しめるピッツェリア
約 40 種類のトッピングを選べるカスタマイズ型のピッツェリア。ルミネが日本国内の店舗展開の独占契約を結び展開するショップ。

<The Meadow>



★
商品を置いて人と人をつなげるクラフトフード専門店
産地や作り方などにこだわり、塩、チョコレート、ピタースを中心に扱ったポルトランド発の食のセレクトショップ。

今回のルミネ通信では、様々なルミネのライフバリュー提案活動の中の、「800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA」と「The Meadow」について、詳しくご紹介させていただきます。

800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA 秋の新メニュー登場

「THANKS EARTH!! - 大地の恵みに感謝 -」をテーマに東京産食材を展開

爽りの季節が訪れ、美味しい食材があふれる秋。大地の恵みに感謝の思いをこめて、ルミネ直営店の 800° DEGREES に秋限定メニューが登場します。3つの店舗のある「東京」に注目し、東京産の食材を用いたピッツアのほか、トリュフ香る贅沢ピッツア、ティータイムも楽しめる秋のレモネードなど、秋限定メニューを展開します。

●なぜ東京産に注目？

東京の生産者は小規模な専業農家が多く、丁寧な野菜づくりが可能で、新鮮で高品質な食材が豊富です。都内の店舗との距離が近いこと、コミュニケーションが取りやすく、生産状況の把握がしやすいほか、流通による環境負荷も低くおさえることができます。近距離だからこそ叶う新鮮さで、大地の恵みの美味しさを提供します。

●秋限定 SPECIALITY PIE

【東京ポークのジンジャーピッツア（税別 1,800 円）】

東京産食材のおいしさと秋の恵みをたっぷりと詰め込んだ、期間限定のピッツア。

＜こだわり食材＞

- ・東京ポーク……柔らかな肉質が特徴のこのピッツアだけの限定トッピング
- ・東京きのこロースト……東京産の椎茸やあわび茸をロースト
- ・東京小松菜……濃い緑色が特徴の青菜



* 10 月中旬より発売 *

【イタリア産黒トリュフとグラノーラのピッツア（税別 3,200 円）】

焼き上がりにイタリア産フレッシュトリュフをその場でスライスしてトッピングする風味豊かな期間限定ピッツア。

トリュフの芳醇な香りと旨みが、ほんのりやわらかな甘みのグラノーラと豊かなハーモニーを奏でます。濃厚な半熟卵も贅沢にトッピングしました。

●秋限定の SEASONAL LEMONADE

800° DEGREES の看板メニューのオリジナルレモネードに、秋限定フレーバーが登場！

【和梨のティーレモネード（税別 480 円）】

秋の味覚、梨を使ったレモネード。梨をかじったときのような食感と、レモネードが爽やかに調和するティーベースのレモネード。食事との相性も◎。

★東京国際フォーラム店限定レモネード

LA 発のオーガニックティーブランド「ART OF TEA」の紅茶をベースにしたティーレモネード。

①【アップルパイティーベリーレモネード（税別 480 円）】

アップルパイの甘い香りと、ベリーの色が鮮やかな期間限定品。

②【パッションフルーツジャスミンティーレモネード（税別 480 円）】

ジャスミンティーをベースに、パッションフルーツの香りと、フルーティーな緑茶テイストが楽しめる期間限定品。

*「ART OF TEA」の茶葉も東京国際フォーラム店で販売

【アーノルドパーマー（税別 480 円）】

クラシックブラックとレモネードを組み合わせた本国でも人気の定番ドリンク。



〈左から〉アップルパイティーベリーレモネード、和梨のティーレモネード、パッションフルーツジャスミンティーレモネード、アーノルドパーマー

「800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA」とは？



本格ナポリピッツァをカウンターサービスでカジュアルに楽しめるLA発の人気ピッツェリアで、全世界で15店舗を展開。ルミネは、2015年に同ブランドの日本国内における店舗展開の独占契約を締結し、2016年に日本1号店としてニューマン新宿店、2017年に南青山店、2019年に東京国際フォーラム店を開業。5種類のベースピッツァ×約40種類のトッピングを自由にカスタマイズできるスタイルが特徴の注目店。

■公式HP：<http://800degreespizza.jp>

■公式instagram：800degrees_japan

＜ニューマン新宿店＞

東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-24-55
NEWoMan SHINJUKU 2F エキスト
営業時間：11：00～23：00
アクセス：JR 新宿駅甲州街道改札直結

＜南青山店＞

東京都港区南青山 5-4-50
Gビル南青山 1階
営業時間：月-土 11：30～23：00 / 日・祝
11：30～22：00
アクセス：東京メトロ表参道駅 徒歩3分

＜東京国際フォーラム店＞

東京都千代田区丸の内 3-5-1
国際フォーラム Bブロック 1階
営業時間：月-土 11：00～23：00 / 日・祝
11：00～22：00
アクセス：JR 有楽町駅 徒歩3分

注目のクラフトフード専門店 The Meadow グランドオープン！

店内バーカウンターにてスペシャルドリンクの提供を開始します



クラフトフード専門店「The Meadow」は、2019年3月にルミネ新宿にオープンしました。こだわりの塩、チョコレート、ビターズ、生花を取り揃え、商品を通じて、人と人のつながり、産地や生産者の思い、ものづくり、環境、学びといったストーリーを体感できる場所を目指し誕生しました。このたび、店内にあるバーカウンターにて、スペシャルドリンクの提供を開始し、グランドオープンいたしました。JR 新宿駅の南口改札にほど近い場所で、世界中の文化にまつわる伝統的なカクテルや「Bitters」を使用したオリジナルドリンクを展開します。

● NON ALCOHOL DRINK

【Elder Flower Ginger Tonic : エルダーフラワージンジャー tonic (税別 500 円)】

丁寧に手摘みした香り高い英国産エルダーフラワーを使用した、ジンジャーシロップやキウイの爽やかな酸味や苦味を感じられるトニックウォーター。



エルダーフラワー
ジンジャー tonic

【Virgin Moscow Mule : ヴァージンモスコミュール (税別 600 円)】

厳選されたしょうがとサトウキビの甘さに、さらにミントを添えた
The Meadow オリジナルのノンアルコールモスコミュール。



群馬テンプル

【Gunma Temple : 群馬テンプル (税別 500 円)】

「旅ルミネ meets 群馬中之条」コラボレーションドリンク。
移動販売車でかき氷などを提供している『コトアリキチツタ』による群馬県産ブルーベリーを用いたクラフトシロップを使用。

● ALCOHOL DRINK

【Tinto de Verano : テイントデベラーノ (税別 600 円)】

スペイン語で「夏の赤ワイン」を意味しています。手摘みのぶどうを樽貯蔵し、果実味のなかに、ほのかにスモーク感の感じられるワインに、レモン系炭酸水を加えた、気軽に飲めるスペイン定番の夏のドリンク。

テイント
デベラーノ



ジンアンドトニック

【Gin & Tonic : ジンアンドトニック (税別 700 円)】

極上のアロマを作り出すポルトランドのクラフトジンを使用。
グレープフルーツやコリアンダーの芳醇な香りが引き立つ Bitters に、胡瓜の網目模様の飾り切りをあしらひ、見た目も楽しめるカクテル。



「The Meadow」とは？

アメリカクラフトフード界の第一人者 Mark Bitterman (マーク・ビターマン) 氏が世界中を旅して集めたこだわりの食のセレクトショップで、ポルトランドのほか、ニューヨークにも店舗を持つ、クラフトフード専門店です。産地や職人のこだわりのつまった塩やチョコレート・ワイン・ビターズ (リキュール) ・花を中心に、ローカルなつながり、コミュニティを大切にするライフスタイルを提案しています。

【営業時間】平日 11：00 ～ 21：30、土日祝 10：30 ～ 21：30

【場所】ルミネ新宿店ルミネ 2-1F (東京都新宿区新宿 3-38-2)

【URL】 https://www.lumine.ne.jp/the_meadow/ 【Instagram】 https://www.instagram.com/themeadow_jp

Topic1> ルミネインフォメーションスタッフのユニフォームを刷新！



ルミネのインフォメーションスタッフ「ルミネメイト」の制服を9月より刷新します！

あらたな制服は、働く女性をターゲットにフレンチトラッドベースの大人なスタイリングを提案する「イエナ」にご協力いただきました。品や女性らしさを大切にするデザインの中に、制服でありながらも、スカートとジャンパースカートで着こなしの雰囲気を変えたり、ボウタイの結び方で変化や個性を出すことのできる、自分らしさを楽しめる仕様となっています。

Topic2> ルミネアグリマルシェ開催日程

「愛するものをたべましょう。」をコンセプトに、都会と畑を結びながら、食の出会いと学びの機会を作っていく、ルミネの農業プロジェクト「ルミネアグリプロジェクト」の活動のひとつ、「ルミネアグリマルシェ」を下記の日程にて開催いたします。



<開催日程>

- ・9月26日（木）～29日（日）
- ・10月24日（木）～27日（日）
- ・11月28日（木）～12月1日（日）

<時間>

平日 13:00～20:00 土日 11:00～18:00

<場所>

JR 新宿駅ミライナタワー改札外（NEWoMan 2F エントランス前）

ルミネは、生活をより豊かにするすべてがカルチャーと捉え、毎日をより豊かに過ごすことのできる、ものやこと、体験を提案してまいります。次回のルミネ通信は冬の訪れの頃にお届けさせていただきます。