

【報道資料】

10月1日(火)に都内初出店となる2店舗がオープン！
「広島乃風」「信州 有喜堂」の出店が決定
2019年の上半期は新規に6店舗出店とご当地の美味しいもの続々登場

株式会社まるごとにつぼん(東京都墨田区、小笠原功取締役社長)が運営する、地方の魅力を体験できる浅草の商業施設「まるごとにつぼん」は、2019年上半期に滋賀県の菓子工房「工房しゅしゅ」、創業150余年わらび餅専門店「浅草 芭蕉堂」、淡路島直送 海鮮寿司居酒屋「森水産」、生姜専門店「GINGER FACTORY」、鉄板焼き「和牛ダイニング ぱんが」、老舗和菓子屋「里仙」の6店舗が出店するなど積極的にご当地の美味しいものを取り入れてきました。

この度、新たに広島のうまいもんを各種取り揃える「広島乃風」、こだわりの合わせ味噌を生かしたお煎餅が特徴の「信州 有喜堂」の2店舗が2019年10月1日(火)に出店することが決まりましたのでお知らせします。

＜新店舗情報＞

■「広島乃風」【広島県】(10/1 オープン、4F)



広島県、福岡県を中心に店舗する「広島乃風」は、広島つけ麺本舗ばくだん屋監修の広島の“うまいもん”を各種取り揃えた食堂酒場で、都内初店舗としてオープンします。メニューにはそば入りお好み焼きや広島つけ麺、カキ料理など広島の定番から流行りものまで堪能できます。

店内のカウンター席には、鉄板が用意され調理しているところを見ることができ、味覚だけではなく目でも楽しむことができます。広島の“うまいもん”をぜひ体験してください。



お好み焼き

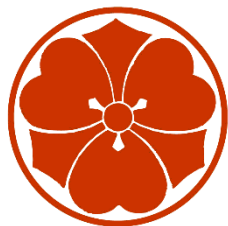


つけ麺



店内イメージ

■「信州 有喜堂」【長野県】(10/1 オープン、1F)



信州 有喜堂

「信州 有喜堂」は、長野県松本市に本店をかまえる、お煎餅屋です。人気の味噌せんべいは、オリジナルの合わせ味噌を100%国内産米のお煎餅に塗っては乾かし、塗っては乾かし、丹精こめて1枚1枚を丁寧に作りこむというこだわり抜いた逸品です。そのほかにも定番の焼き醤油煎餅や食べたらくせになること間違いなしの幻のざらめ味噌煎餅、お土産にぴったりなギフトセットなどもご用意しています。



幻のざらめ味噌煎餅



味噌煎餅各種



お手軽ギフト

<2019 年出店既存店舗>

■「里仙」【新潟県】(7/1 オープン、1F)



「里仙」は新潟市古町の老舗和菓子屋です。創業以来変わらぬ製法で、材料、手間を惜しまず和菓子の本物の味を追求しています。人気商品であるもなかは厳選した新潟米を使用した皮と試行錯誤し丁寧に練り上げた餡の相性はまさに絶品です。

そのほかにも羊かんやいちぢくジャムロールなど定番のお菓子から、栗かんをはじめ季節のお菓子も種類豊富に取り揃えています。

こだわりぬかれた本格的な和菓子をお楽しみいただけます。

■「GINGER FACTORY」【埼玉県】(4/26 オープン、1F)



「GINGER FACTORY」はインターネット販売からスタートした生姜専門店です。埼玉に次ぐ都内初店舗としてオープンしました。

主に熊本県、高知県、長崎県産生姜を販売するほか、シロップやアイスクリーム、チップス、飴、ハンドクリームまでラインナップします。生姜は産地によって味や香りが様々です。フルーティーな香りや力強い辛さ、クリアな風味など、素材の特徴を最大限に生かした商品開発で人気です。

生姜好きのお客様にはこの上なくたまらない空間の「GINGER FACTORY」。生姜が気になっている、これから深く関わりたいお客様にもご満足いただけます。



■「工房しゅしゅ」【滋賀県】(3/1 オープン、1F)



豊かな自然に育まれた文化の中で、地産地消をコンセプトにした菓子づくりをする滋賀県発祥の菓子工房「工房しゅしゅ」は、琵琶湖を囲む6つの酒蔵の酒粕を使った「湖のくに生チーズケーキ」や「湖のくに焼チーズケーキ」のほか、滋賀県名産の四角いお麩「丁字麩」をつかった「滋賀の丁字麩おふらすく」など人気商品をラインナップしています。

また、日本茶の発祥地といわれる滋賀県の3つのお茶を食べ比べできる「滋賀の丁字麩おふらすく 近江のお茶セット」は東京限定の新商品もご用意しています。

■「浅草 芭蕉堂」【大阪府】(3/8 オープン、1F)



わらび餅専門店「浅草 芭蕉堂」は、創業150余年、明治元年に開業した大阪芭蕉堂の東京初出店のお店です。看板商品の「本造り笑来美(わらび)餅」は、厳選された素材を、代々継承された伝統の製法、直火式の銅釜でたき上げます。口当たりがやわらかく、コシのあるほのかな甘味、プルンとした食感の笑来美餅に、極上の丹波黒豆きな粉をつけた美味しさは絶品です。

■「海鮮寿司居酒屋 森水産」【兵庫県・淡路島】(3/9 オープン、4F)



“地産東消”で地方産業の活性化を図ることをコンセプトにする海鮮寿司居酒屋「森水産」は、兵庫県淡路島の漁港・市場直送の鮮魚をふんだんに使用し、リーズナブルな価格で提供しています。運営する森水産は、「魚の消費量拡大」を通じて、日本の魚食文化の発展に貢献する」をミッションに、1次産業の水揚げから4次産業の居酒屋運営まで手掛けています。飲食店としては東京初進出です。

■「和牛ダイニング ぱんが」【鹿児島県】(4/27 オープン、4F)



鹿児島県産黒毛和牛や薩摩牛を提供する「和牛ダイニング ぱんが」がには、美味しさはもちろん品質も気遣う和牛ファンを魅了する逸品がそろいます。

メニューは、ステーキ・すき焼き・どんぶりなど和牛を使った料理を幅広く取り揃えています。ハラル対応で浅草を訪れる多くの訪日外国人にもお楽しみいただけます。

鹿児島が誇る和牛生産の名人が丹精込めて育て上げたブランド牛をこの機会にぜひお楽しみください。



「まるごとにつぼん」施設概要

| | | | |
|------|----------------------------|-------------|--|
| 所在地 | : 東京都台東区浅草2丁目6番地7 | | |
| 売場面積 | : 約3,732㎡(約1,129坪) | | |
| 階数 | : 地上4階 | | |
| 店舗数 | : 46店舗(2019年9月1日現在) | | |
| 営業時間 | 1階~2階 食品、物販、カフェ、サービス、その他 | 10:00~20:00 | |
| | 3階 カフェ、サービス、その他 | 10:00~21:00 | |
| | 4階 レストラン | 11:00~23:00 | |
| 定休日 | : なし(年中無休) | | |
| 運営 | : 株式会社まるごとにつぼん(阪急阪神東宝グループ) | | |
| 開業日 | : 2015年12月17日(木) | | |



アクセス

つくばエクスプレス「浅草」駅徒歩1分
東武スカイツリーライン「浅草」駅徒歩7分
東京メトロ銀座線「浅草」駅徒歩8分
都営浅草線「浅草」駅徒歩8分
駐車場 64台(有料)

読者・視聴者のお問合せ

TEL:03-3845-0510

<https://marugotonippon.com/>

