

2018年3月23日  
イオンリテール株式会社

4/27 (金) 10:00 「イオンスタイル西風新都」<sup>せいふうしんと</sup>グランドオープン  
 - たくさんの「あ！（発見）」が、ライブに楽しめる“イータタイム空間” -

イオンリテール株式会社は4月27日（金）、「THE OUTLETS HIROSHIMA」に、  
 たくさんの「あ！（発見）」がライブに楽しめる **Food A Live!**「イオンスタイル西風新都」（以下、当店）を  
 グランドオープンします。

当店は、「THE OUTLETS HIROSHIMA」の1階中央飲食とレストランの中心に位置し、  
 ～旬・旨さ・HIROSHIMA・新たな発見を感じる・味わう・持ち帰る～をコンセプトに、販売している食材を使ったメニューをオーダー形式で提供するほか、市場風の店づくりで、活気と鮮度を五感で体感いただける「産直市場」  
 など、新しい食の一大ゾーンを形成します。

Food  
A Live!



※画像は全てイメージです。

「 Food A Live!「イオンスタイル西風新都」の代表的な取り組み 」

- 中国地方で初めてとなるステーキショップ「ガブリングステーキ」や魚屋の海鮮丼「魚魚彩」、生パスタ「ペルグラノー」、たっぷり野菜の彩りサンド「サンドイッチショップ」など、できたてメニューを数多くご提案します。総席数は約280席をご用意し、店内でゆっくりとお食事をお楽しみいただける“ここdeデリ”に力をいれています。
- 市場風の店づくりで、活気と鮮度を体感いただける「産直市場」では、「甲山いきいき村」の新鮮な産直野菜をお届けします。
- 徹底して「ローカル」にこだわり、広島県内で育てた畜産品をはじめ、広島近郊の漁港から海産物を産地直送します。また、酒処広島の35蔵元の日本酒やワイン、手づくりのチーズや牛乳、味噌や醤油、海苔などを豊富に取りそろえます。

## (1) 食材とメニューを視覚に訴求する飲食コーナー

総席数約280席をご用意し、中国地方で初めてとなるステーキショップ「ガブリングステーキ」や魚屋の海鮮丼「魚魚彩（ととさい）」、生パスタ「ペルグラノー」、たっぷり野菜の彩りサンド「サンドイッチショップ」など、できたてメニューを数多く提供し、お食事をゆっくりとお楽しみいただける“こc d eデリ”を提案します。

### ◆ステーキショップ「ガブリングステーキ」

「ガブリングステーキ」では、ご注文をいただくと目の前で焼きあげて提供します。自社牧場で育てた「トップバリュ グリーンアイ タスマニアビーフ」やこだわりのソーセージなどを溶岩石の遠赤外線効果を利用したチャープロイラーで焼き上げます。お客さまの好みに合わせて、サーロインやランプ、肩ロースなどをお選びいただくこともできます。

「ガブリングステーキ」は、ライブ厨房で焼き上げた本格的な厚切りステーキを気軽に食していただきたいという思いを込めて、“ガブリ”という擬音で表現しました。



### ◆海鮮丼「魚魚彩<sup>ととさい</sup>」

魚屋の海鮮丼コーナー「魚魚彩<sup>ととさい</sup>」では、ネタにこだわり、素材感を前面に出した「至福のひとつき、ご馳走海鮮丼」や「まぐろづくし丼」など、新鮮な海鮮丼をカウンターで提供します。さらに隣接したお寿司のコーナーでは、テイクアウトメニューとして、魚屋のまぐろ握り寿司や魚屋の総菜コーナーでは、から揚げ、数量限定の焼魚弁当などを展開し、焼魚・煮魚は、まぐろ、ぶり、鮭のカマなども取りそろえるほか、「広島 中央卸売市場」から仕入れた鮮魚を使用した旬の商品も期間限定で展開します。



### ◆生パスタ「ペルグラノー」

パスタショップ「ペルグラノー」では、淡路島の淡路麺業製の“モチモチ”“ツルツル”を両立したこだわり食感の生パスタを使用したメニューを、お手ごろ価格の490円（税別）から提供します。

「オリーブ香るペペロンチーノ」や「濃厚デミグラスのミートソース」などのベーシックなメニューに加え“広島らしさ”を満喫いただけるパスタを提供します。さらにイタリア・スペインの有名なおつまみメニューは注文を受けてから、お客さまの目の前で1食ずつ調理して提供します。

「ペルグラノー」は、イタリア語の「Per favore = よろしく」と、「Grano = 小麦」を掛け合わせた造語です。イタリア料理店で飛び交う掛け声をイメージしました。



### ◆できたて！たっぷり野菜の彩りサンド「Sandwich shop<sup>サンドイッチショップ</sup>」

3種類以上の野菜を使用して、彩りにこだわったサンドイッチを展開する「Sandwich shop」では、店内でつくることにより、野菜のシャキシャキ感やソースのおいしさを味わうことができます。

また、フルーツやホイップクリームを使用したスイーツ系を含めた30種類のサンドイッチをご用意することで、“選ぶ楽しさ”もご提供します。

### Sandwich Shop



### ◆カスタムサラダ+野菜中心の総菜をその場で提供する「リワードキッチンプラス（リワード=ご褒美）」

栄養の偏りや野菜不足が気になる、ストレス社会で働く女性をターゲットに、野菜を中心としたご褒美メニューを提案します。「リワードキッチンプラス」は、最近のトレンドの素材を取り入れ、健康的で栄養価が高いキヌアやケールなどを使用し、お好みのトッピングやドレッシングを選べるカスタムサラダと野菜中心の総菜を提供します。

カスタムサラダは、ほうれん草・ケール・トレビス・リーフ・レタス・水菜のミックスサラダをベースに、キヌアミックスなど12種類の中から2種類選べるトッピングと6種類から選べるドレッシングをご用意しています。総菜は、キヌアやケールなどを使用した「10 グレイズ&チョップドサラダ」や玄米パスタを使用した「玄米パスタ〜ジェノベーゼ〜」など約10種類を提供します。



### （２）新鮮なこだわり食材を使用した総菜を提供する「デリカワールド」

「リワードキッチン」では、“がんばった自分へのご褒美（リワード）に、ちよびり贅沢なご馳走をお手軽に！”をコンセプトに、瀬戸内産の牡蠣を使った「牡蠣と季節野菜のロースト」や、「牡蠣とほうれん草のキッシュ」など、地域の味や毎日の食卓を彩る和洋中のメニュー約30種類を提供します。



### （３）Bar（バル）を併設し、地域一番のワイン・日本酒を提供する「イオンリカー」

イオンのお酒専門店「イオンリカー」では、グループの輸入商社「コルドンヴェール」による直輸入ワインや、「三次ワイン」をはじめとする全国各地のワインなど、約800種類を一堂にそろえ、ソムリエやリカー担当が、お客さまのご要望に沿っておすすめます。また日本酒は、酒処広島の35蔵元の銘酒を取りそろえます。

リカーショップでは、広島の地酒（日本酒）を中心としたアルコールに加え、今注目の甘酒などを楽しめる、カジュアルなバル「Tachimachi BAL」を併設します。広島の老舗蒲鉾店「坂井屋」の「もみじ天」などのおつまみをご用意し、日本酒やワイン、クラフトビールと合わせて提供します。飲みくらべや飲み方提案を通して、お酒の楽しみ方を再発見していただけます。さらに、お気に入りのお酒はリカーコーナーで購入できるため、ご家族・ご友人とのコミュニケーションやプレゼントと、“共感の輪”が広がります。

「Tachimachi（たちまち）」は広島弁で「とりあえず」 地元には馴染みある言葉で、お客さまに気軽にお立ち寄りいただける空間をイメージしています。



### （４）ゆったりとした時間を提供する「bakery & Cafe」

焼きたてパン専門店「ブレッドファクトリー」では、生地に瀬戸内レモンピールの砂糖漬けを練りこんだ食事パンや赤ヘル風に焼き上げた赤ヘルリングパンなどを提供致します。

お買物の間のコーヒープレイクや、コミュニケーションの場としてご利用いただけます。





## (5) フルーツショップやスイーツショップなど、おいしい休息をご提案

正面入口に位置するフルーツショップ「**Dépôt de santé**」では、ジュースやカットフルーツを手軽に食べることができる商品を提供します。砂糖やシロップを使わず、自然の甘味を感じる「フレッシュジュース」をはじめ、店内でカットした新鮮なフルーツを持ち運び、食べ歩きができる「カットフルーツ」を取りそろえます。さらに、和洋のスイーツショップ「**BOUL'MICH** 銀座ブルミッシュ」では、全国初お目見えの「クリーミークリーム」や代表商品トリュフケーキとのセット、生スイーツケーキを展開します。



宮島に本店がある「やまだ屋」では、初お目見えの「もみじ饅頭風味の綿菓子」をはじめ、自慢の小豆を使用した「あずきソフト」や「もみじ饅頭」などを、コーヒーとのセットメニューでも展開します。

## (6) 市場風の店づくりで、活気と鮮度を体感いただける「産直市場」と“じもの（地物）”を展開

「産直市場」では、「甲山いきいき村」の新鮮な産直農産物を充実するほか、広島県産を含むオーガニック野菜を取りそろえます。

隣接する鮮魚コーナーでは、呉漁港など広島近郊の漁港から仕入れた海産物の産地直送セールを実施します。また、広島県内で育てられた牛・豚・鶏を品揃えします。

また、お肉コーナーでは「こだわりのステーキ対面売場」を展開します。厳選したステーキ用お肉を、「厚さ」や「部位」「銘柄」などにこだわり、調理や食べ方もご提案します。このほか、広島県内で育てられた「たおした 峠下牛」や「もち豚」、「純輝鶏」も取りそろえます。

“じもの”では広島にこだわり、三次ワインをはじめ、手づくりのチーズ、砂谷牛乳、イタリアンジェラートなど、広島県北エリアを中心に、作り手の情熱が伝わる“逸品”を数多く品揃えします。

さらに、「入江豊三郎本店コーナー」にて、広島ならではの味噌や醤油、ポン酢、海苔、乾物なども取りそろえます。

### ◆世界各地の食材も勢ぞろい

お客様の多様なニーズにお応えするため、お買物を通じて新しい【見・聞・楽】を世界各地の食材を提案します。

世界各地の食材では、単一の産地と品種にこだわったイタリア産オリーブオイルをはじめ、各国の特色あるパスタや、チョコレート、クッキー、コーヒー、紅茶、香辛料などを充実します。



### 【イオンスタイル西風新都 概要】

所在地：広島市 佐伯区 石内東 四丁目 1-1

責任者：イオンスタイル西風新都 店長 山知 克旨（やまち かつむね）

店舗面積：約2,416㎡

営業時間：10:00～21:00