

平成16年3月24日

「プレッセ日本橋店」のオープンについて

当社では、平成16年3月30日(火)に「プレッセ日本橋店」を開店しますので、お知らせいたします。当店は、日本橋駅(営団銀座線・東西線、都営浅草線)に隣接する、三井不動産株式会社・東急不動産株式会社がかねてより開発を進めてきました「日本橋一丁目ビルディング(東急百貨店日本橋店跡地)」内の商業施設「コレド日本橋」に出店するものです。「プレッセ日本橋店」は、品質を重視した食の定番から、よりすぐりの逸品まで、鮮度・素材・製法・産地にこだわった食料品を提供するプレッセ業態の7号店です。

記

《店舗概要》

- | | |
|----------|---|
| 1. 店名 | プレッセ日本橋店 |
| 2. 所在地 | 東京都中央区日本橋一丁目4番1号コレド日本橋地下1階
TEL 03-5204-0109 |
| 3. 建物規模 | 鉄骨鉄筋コンクリート造地下4階、地上20階建 |
| 4. 営業面積 | 622㎡ |
| 5. 開設日 | 平成16年3月30日(火) |
| 6. 営業時間 | 月曜日～土曜日 午前10時～午後10時 3月30日は11時オープンになります
日曜日・祭日 午前10時～午後9時 |
| 7. 休業日数 | 年間2日 |
| 8. 駐車場 | 約140台 |
| 9. 年商予定 | 12億円 |
| 10. 店長 | 村谷 浩 |
| 11. 従業員数 | 40名(社員8名、パートタイマー32名) |

《立地について》

出店地、日本橋は、江戸・東京の商業中心地として栄えてきた歴史のある伝統豊かなエリアです。出店先となる「コレド日本橋」は、その日本橋の商業の伝統を活かしつつ、これを現代スタイルで提案しているのが特徴の新商業施設です。同施設は、約27万人が乗降する日本橋駅と隣接し、近隣は、ビジネス就業者が約17万人働くビジネス街となっております。当社は、この地は「プレッセ」業態で出店し、地域にお住まいのお客様だけでなく、オフィスニーズにもお応えしていきます。

《売場の特徴》

惣菜売場では、素材を厳選した和・洋・中華の本格惣菜に加え、ピザ・パスタ・イタリアングリルなど新たにイタリアンメニューを取り揃えます。また、オフィスニーズにもお応えし、お弁当コーナーの品揃えを強化いたします。昼食用のお弁当では、自家製のおにぎりや丼物、当社オリジナルのミニ弁当やちらし寿司と合わせ、有名店・老舗のお弁当も販売いたします。スープ・グラタン・ドリア・シチュー等の洋風メニューについてはチルドレンジメニューをコーナー化し、麺類についても、うどん・そば・スパゲッティ・焼そばなど幅広く品揃えいたします。また、お弁当と一緒にご利用頂けるフレッシュサラダ・ドリンク・カップスープ・即席味噌汁等を併せて販売することで、お客様の利便性を考えた売場づくりをいたします。

インスタペカリーでは、欧州の高級クロワッサン「ギッフェリ」を販売いたします。「ギッフェリ」は、現地（ドイツ、スイス）の小麦・卵・水・バターを使用し、通常のクロワッサンよりも層が厚く、サクサクとした食感があり、噛めば噛むほどバターの風味が出るのが特徴です。また、手軽に食べられるサンドウィッチや焼き立てパンもご用意しております。

青果売場では、有機無農薬商品や生産者を明確にした指定農園からの商品も取り揃え、鮮度感のある売場を展開するとともに、東京（江戸）、京都、沖縄などの伝統野菜の販売も強化いたします。

水産売場では、「生」「天然」にこだわった新鮮な魚を豊富に取り揃え、築地市場から、その日仕入れた魚を販売するなど鮮度にこだわった売場を展開していきます。また、近海物 活貝などを対面で販売し、調理加工も承ります。

精肉売場では、手ノ子牛（5等級）、黒豚、高座豚、地養鳥などの銘柄肉を中心に取り揃えます。また夕刻の簡便商材に対応した手作りハンバーグ等も販売いたします。

和菓子コーナーでは、お菓子処「花奴万葉庵」や築地魚河岸名物「茂助だんご」、明治十年創業の日本橋老舗「日月堂」など上質な素材にこだわった、老舗・銘店の和菓子を販売いたします。

サービス面については、店舗近隣のお客様に、お買い上げの商品をご希望の時間帯にお届けする当日お届けサービス（有料）を実施いたします。

この件に関するお問い合わせは、東急ストア社長室 広報TEL .03-3714-2317) 宮本・佐藤まで