

L'OCCHITANE

EN PROVENCE

プレスリリース

2018年8月1日

ロクシタンジャパン株式会社

日本初、世界初が満載！渋谷・スクランブル交差点の新シンボルへ

全長1mのハンドクリームなどフォトジェニックなコーナーや
ピエール・エルメ・パリ監修のカフェ、特別なブランド体験も

ロクシタン渋谷店 ブーケ・ド・プロヴァンス

2018年8月8日（水）リニューアルオープン

世界90ヶ国以上、約3,000店舗を展開するライフスタイルコスメティックブランド、ロクシタンジャパン株式会社（所在地：東京都千代田区代表取締役社長ニコラガイガー）は、渋谷スクランブル交差点に位置するロクシタンショップを『ロクシタン渋谷店 ブーケ・ド・プロヴァンス』として2018年8月8日（水）にリニューアルオープンいたします。

新たにオープンする「ロクシタン渋谷店 ブーケ・ド・プロヴァンス」は、“渋谷の街に花束を、人々の毎日に花束を（BOUQUET DE PROVENCE）”をコンセプトに掲げた店舗へとリニューアル。ロクシタンを代表するハーブ、イモテルの花があしらわれた黄金に輝く大きな柱は、渋谷のスクランブル交差点の新たなシンボルに。



*ロクシタン渋谷店 ブーケ・ド・プロヴァンス外観イメージ

明るく広々とした1Fの店内の入り口には、世界初となる全長1mの巨大シアハンドクリームがお出迎え。ロクシタンのベストセラー製品であるロクシタン シア ハンドクリーム」をご自由にお試しいただけます。その他にもギフトアソートを楽しめる日本最大級のギフトマルシェや花みくじなどの特別なブランド体験に加え、渋谷店限定商品やパッケージをご用意しております。

2・3Fには日本初となるピエール・エルメ・パリ監修のカフェ、“L'Occitane Café by Pierre Hermé”が新登場。フランス生まれの両ブランドの世界観を味わうことができる、ヘルシーで美容にも嬉しいサラダや、限定のスイーツメニューを展開いたします。

ロクシタン渋谷店 ブーケ・ド・プロヴァンス概要

店舗名：『ロクシタン渋谷店 ブーケ・ド・プロヴァンス』

オープン日：2018年8月8日(水)

住所：東京都渋谷区道玄坂2-3-1 渋谷駅前ビル

1F:ロクシタン渋谷店 2・3F:LOCCITANE Café by Pierre Hermé

営業時間：ショップ10:00~21:00、カフェ08:30~23:00 (LO 22:00) *不定休

*オープン日 (8月8日) はショップ・カフェ共に 11:00 に OPEN 予定

URL：<https://jp.loccitane.com/shibuyaflagship>

ロクシタン渋谷店 ブーケ・ド・プロヴァンス詳細

1F:ロクシタンショップ

リニューアルしたロクシタン渋谷店でしか楽しむことのできない特別な体験コンテンツをご用意しております。また、オープンを記念した限定ショッパー&ボックスや渋谷にちなんだ限定デザインのハンドクリームをご購入いただけます。

▼世界初の「巨大シアハンドクリーム」

長年お客様に愛されるベストセラー商品「ロクシタン シア ハンドクリーム」が全長1mの巨大チューブになって世界初登場。テスターとしてチューブからクリームを手にとり、好きな量をご自由にお試しいただけます。

▼日本最大級の「ギフトマルシェ」

色とりどりのロクシタン商品が可愛らしいキャンディージャーに入って壁一面に並び、思わず手に取ってしまいたくなるギフトマルシェは日本最大級。大切な人への花束を選ぶような楽しい気分でギフトをお選びいただけます。

▼渋谷店限定「花みくじ」

店内の入り口にはその日の気分にぴったりの香りを占うことができる花みくじコーナーをご用意。おみくじを引いて、渋谷店限定の色鮮やかなフラワーブレスレットにフレグランスを吹きかければ、あなただけのお守り代わりとして身につけることができます。



*1F ショップ内観



*渋谷店限定ショッパー

▼限定アイテム

渋谷という場所にちなんでハチ公やショップコンセプトにインスパイアされたブーケがデザインされたシアハンドクリームが限定登場。



1F : Comptoir Pierre Hermé(コントワール ピエール・エルメ)



*1F ショップ内観

1Fの店内の一角には、日本でも人気の高いピエール・エルメ・パリ監修のマカロンや焼き菓子、持ち帰り用のドリンクなどを気軽にテイクアウトすることができるコーナーを併設。さらに、ロクシタン渋谷店でしか購入できないキャンディなどを販売いたします。

2・3F : L'OCCITANE Café by Pierre Hermé

日本初のピエール・エルメ監修によるロクシタンカフェヘリニューアル。シェフのライブキッチンが楽しめるVIPルームなど、ゆったりと寛げる空間に生まれ変わりました。プティ・デジュネ(朝食)やサラダ、パスタといった軽食に加え、スイーツのブッフェなど幅広いメニューがお楽しみいただけます。



*2・3F L' OCCITANE Café by Pierre Hermé

メニュー例

メニューには、スーパーフードをたっぷり并使用し美しくなるサラダ「ヘルシーサラダ」や、ロクシタンの人気フレグランス、ローズのペタルがあしらわれたピンクが艶やかな「かき氷 ローズ、ラズベリー&ライチ」などをご用意いたします。



かき氷 ローズ、ラズベリー&ライチ
1,300円(税込)



ヘルシーサラダ
1,600円(税込)



スイーツディスカバリー
1,600円(税込)

プレミアム
ブレックファースト
1,650円(税込)



ホタテとカラスミの
冷製パスタ
1,450円(税込)



ロクシタンとは

輝く太陽と咲き誇る花々の豊かな自然に包まれた南仏プロヴァンス。1976年にその地で生まれたロクシタンは、厳選された植物素材を使用したスキンケアやボディケア、フレグランス製品などを通じて、プロヴァンスの生活を提案するライフスタイルコスメティックブランドです。植物原料とエッセンシャルオイルをベースとするスキンケアの先駆けとしてスタートして以来、その上質なアイテムの数々は90ヶ国以上、約3,000店舗で展開し、世界中のセレブをはじめ、こだわりを持つ人々に愛されています。

ピエール・エルメとは

21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。

4代続くアルザスのパティシエの家系に生まれ、14歳のときガストン・ルノートルの元で修業を始める。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー”（高級菓子）のノウハウの伝授にも意欲を燃やしている。

多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されている。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛された。