

## 成城石井初のスーパーマーケットと飲食店の一体型店舗 アトレ恵比寿西館に「成城石井」と「Le Bar a Vin 52」が同時オープン！ ～スーパーマーケットではサンドウィッチ・パンの対面販売が初登場！～

株式会社成城石井は4月15日(金)、新たに開業する商業施設「アトレ恵比寿西館」に、スーパーマーケット「成城石井」と、ワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」をオープンします。当社が1997年にアトレ恵比寿店を開業して以来、“駅ナカ”スーパーマーケットのパイオニアとして培ったノウハウを活かし、スーパーマーケットと飲食店、双方の長所を融合させた当社初の一体型店舗を出店いたします。

また、初の取り組みとして、店内製造のサンドウィッチやパンの対面販売を導入。ワインバーではグラス1杯から高品質なワインをお召し上がりいただけます。一体型の立地を活かし、様々なシーンやスタイルで、よりおいしい“食”をお楽しみいただけるような取り組みを行います。恵比寿の地に集まる、高感度なお客様ご自身のスタイルを大切にしながら、これまでの成城石井には無かった、新しい成城石井の楽しみ方をお届けいたします。

株式会社成城石井(本社事務所:神奈川県横浜市西区北幸、代表取締役社長:原昭彦)は、2016年4月15日(金)に「成城石井 アトレ恵比寿西館店」と、当社が展開するワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO アトレ恵比寿西館店(ル バーラ ヴァン サンカン ドウ アザブ トウキョウ、以下 Le Bar a Vin 52)」を東京・恵比寿に新規開業する商業施設「アトレ恵比寿西館」内に同時オープンします。同店舗は、スーパーマーケットと飲食店が隣り合う、当社として初の一体型の店舗です。

### ■“駅ナカ”発祥の地、恵比寿で迎える新たなステージ

現在では広く知られている“駅ナカ”という言葉。実は、1997年にアトレ恵比寿本館に成城石井がオープンしたことから生まれたと言われています。恵比寿の街と人々は時代のトレンドに敏感で、新商品や輸入品に対するお客様からの反響は全店随一と言えるほど。当社にとっての情報収集の拠点といっても過言ではありません。そのような情報感度の高いお客様に鍛えていただき、当社はこれまで商品開発や店舗展開における独自の仕組みに磨きを掛けてまいりました。

“駅ナカ”スーパーマーケットの誕生から20年。その草分け的存在である成城石井は、お客様にもっと食の楽しさや本当のおいしさをお伝えするために、高感度な恵比寿の地で新たなチャレンジを行い、新しい成城石井の形を発信してまいります。

### ■スーパーマーケットと飲食店の一体型店舗が登場

この度オープンするアトレ恵比寿西館店は、スーパーマーケットと飲食店が融合した店舗、つまり「買う」「食べる」など様々なニーズにお応えし、新しい成城石井の楽しみ方ができる一体型の店舗です。例えば、スーパーマーケットで気になった食材があれば「Le Bar a Vin 52」で食べ方を学びながら召し上がることができます。一方、「Le Bar a Vin 52」で気に入ったワインを見つけたら、すぐ隣のスーパーマーケットで購入しご自宅楽しむことも。売場にはワインバーで扱う商品がひと目でわかるPOPを付けるなど、互いの魅力を高めあう工夫を凝らします。その上、スーパーマーケットでのパン・サンドウィッチの対面販売が初めて登場。朝、昼、夜どの時間帯でも、お客様ごとのライフスタイルにあわせた魅力的な使い方が出来るようになります。スーパーマーケットと飲食店が併設するからこそその相乗効果を発揮し、お客様に新しい発見をご提供できる店を目指します。



### ■スーパーマーケット「成城石井 アトレ恵比寿西館店」の魅力

既存のアトレ恵比寿店よりも嗜好性が高いアイテムの比率を高めます。約 32 坪と小型の店舗ながらも、スーパーフード、クラフトビール、ナチュラルチーズ、生ハム、ナッツ&ドライフルーツ、蜂蜜といったカテゴリの品揃えは成城石井随一。隣の「Le Bar a Vin 52」で提供するワインも 100%品揃えしているため、お気に入りのワインがあれば、帰りがけにお買い求めいただくことができます。

そして、恵比寿様と言えば「七福神」。この“七”福神にちなんで“7”種のナッツをアソートした「成城石井 7 種のプレミアムミックスナッツ」やホワイトオークの樽のチップで燻した「成城石井 プレミアム燻製ミックスナッツ」を店舗限定で販売いたします。

### 成城石井初！店内で製造したサンドウィッチ・パンの対面販売コーナー

恵比寿は慌しく行き交うお客様が多い街。これらの方々に、ボリュームたっぷりのサンドウィッチやパンを、淹れたてのコーヒーと共に楽しんでいただける、初の対面販売コーナーを設置します。「クロワッサン ジャンボンクリュ」などで使用するクロワッサンは、フランスから自社輸入。上質なバターとフランス産小麦を使用し、サクサクした口当たりと、芳香なバターの香りが広がる味わいです。朝 8 時～10 時半の間は「Le Bar a Vin 52」店内をイートインコーナーとして利用することも可能です。一日の始まりをヨーロッパ流にスタートさせてみてはいかがでしょうか。

※営業時間は 8 時～、売り切り次第終了。



クロワッサン ジャンボンクリュ  
～20 ヶ月熟成プロシュートディパルマと  
16 ヶ月熟成グラナパダーノ使用～  
/499 円(税抜)

### ナッツとコーヒー豆のディスペンサーを設置

プラスチックカップを小・中・大から選んで、お好みのナッツをお好みの量やブレンドにして詰めることができます。全 8 種のラインナップの中には「カリフォルニア産 深煎りピーカンナッツ」「イラン産 ローストピスタチオ」など珍しいナッツも。

また、全 4 種類のコーヒー豆もディスペンサーで販売。同店でしか入手することのできない、アトレ恵比寿西館店限定のブレンドを特別にご用意いたしました。限定ブレンドは、挽きたて・淹れたてをお持ち帰りいただくこともできます。

### ■「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO アトレ恵比寿西館店」の魅力

「Le Bar a Vin 52」は成城石井の商品調達力と開発力を最大限に活かし、世界中から選りすぐった上質なワインと食材をコストパフォーマンス高く提供するワインバーです。メニューで使用している原材料の多くに成城石井の商品を使用し、成城石井の商品の魅力を新しい形でお客様へご提案していきます。1 杯 500 円～のグラスワインも常時 10 種以上ご用意いたします。また、同店にはソムリエが在籍し、お客様の好みに合わせたワイン選びをサポートします。スーパーマーケットでのお買い物のついでに、お待ち合わせに、会社帰りにご利用ください。

<店舗概要>

1. 店 舗 名:成城石井 アトレ恵比寿西館店  
営 業 時 間 :8:00~23:00 (開業日は 10 時オープン)  
売 場 面 積 :32.3 坪  
取扱予定商品:惣菜・弁当・菓子・グロサリー・酒・パン・乳製品・雑貨
  2. 店 舗 名:Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO アトレ恵比寿西館店  
営 業 時 間 :11:00~23:00 (開業日は 10 時オープン)  
ダイニングエリア面積:23 坪  
座 席 数:62 席  
U R L:<http://lbv52.jp>
-