

ニューヨークで人気を博した三越伊勢丹「ニッポニスタ」 伊勢丹新宿本店にてポップアップストアが4月1日(火)にオープン



【会期】 2014年4月1日(火)～15日(火)
【会場】 伊勢丹新宿本店 本館4階=ウエストパーク/ラグジュアリーステージ

三越伊勢丹の各店で、「日本を元気にする、日本から世界に発信する」という志を掲げ、2011年にスタートしたJAPAN SENSES (ジャパン センシズ) キャンペーン。この取り組みが、経済産業省による「平成25年度クールジャパン戦略推進事業」のひとつに採択され、三越伊勢丹は2月のニューヨークファッションウィーク期間中に、ポップアップストア「NIPPONISTA」をニューヨークのソーホー地区、グリーンストリートに出店しました。ストアでは、まだ世界に紹介されていない日本のグッドデザイン、グッドアイデアの約50コンテンツを紹介。ファッション、アート、リビング、雑貨、食品など、各担当の女性バイヤーが自分たちの視点で「クールジャパン」アイテムをセレクトし、実際にニューヨークのポップアップストアで接客販売をしました。

ニューヨークカーやコレクションに集まった世界のファッション関係者からも大きな注目を集めたこのストアが、今回は伊勢丹新宿本店で、全館で展開するジャパン センシズキャンペーンと連動し、4月1日(火)から15日(火)まで期間限定オープンします。ニューヨークで話題になった商品を中心に、14コンテンツのアイテムを「ジャパンラグジュアリー」のコンセプトで再編集し、「クールジャパン」の世界をご紹介します。



「ニッポニスタ」ポップアップストア
ニューヨーク、ソーホー地区
出店期間: 2月6日～13日

■NIPPONISTA@ISETAN ポップアップストア 展開コンテンツ

《ジャパンラグジュアリー:FASHION&ART&DESIGN》(14コンテンツ)

FASHION : JOJO、maison des perles、SOMARTA、SUZUSAN、SIRI SIRI、shihara、KANSAI YAMAMOTO

DESIGN : 能作、堀口切子、輪島キリモト、OGATA Inc.、sachie muramatsu

ART : 神崎泰志、DAISY BALLOON(展示のみ)

■メイン会場となる本館4階=ウエストパーク/ラグジュアリーステージ以外でも新宿本店本館・メンズ館各階にて「ニッポニスタ」をご紹介します。

本館2階 TOKYOクローゼット: <ミントデザインズ>

本館地下1階 シェフズセレクション: <神宗グロッサリー>

本館7階催事場・メンズ館各階: あおもり藍(産地との協業企画)

【オンラインショッピング】4月1日(火)午前10時から「ニッポニスタ」の商品約110種類をご紹介します

I-ONLINE: www.isetan.co.jp/nipponista

(株)三越伊勢丹ホールディングス コーポレートコミュニケーション担当 広報
TEL: (～3月27日)03-5843-6041、(3月28日～)03-6205-6003

※画像はすべてニューヨークでのポップアップストア
展開時のディスプレイになります。

FASHION



<ミントデザインズ>

“めまい”のするようなプリントと素材

毎シーズン、グラフィカルなプリントや柄が特徴の
<ミントデザインズ>。今シーズンは色や素材が混
じり合った実験的なコレクション。

■新宿本店本館2階 TOKYOクローゼット



<シリシリ>

日本の工芸が持つ繊細な技術に注目

竹を編む技法や江戸切子のガラス細工など日本の
伝統工芸の技術をモダナイズしたジュエリーデ
ザインはNYのバイヤーにも好評。

■新宿本店本館4階
ウエストパーク/ラグジュアリーステージ

DESIGN



<堀口切子>

伝統の江戸切子・三代秀石のカットグラス

三代続く江戸切子の<堀口切子>が提案するのは
無色とツートーンのグラス。和文様もモノトーンに
することでモダンなイメージになりNYでも評判に。

■新宿本店本館4階
ウエストパーク/ラグジュアリーステージ



<能作>

400年の伝統の革新から生まれた錫器

高岡の鋳物の歴史を錫の酒器やテーブルウエア
で次々と革新的なアイテムを登場させる<能作>。
“曲がる”器や箸置きはギフトに人気。

■新宿本店本館4階
ウエストパーク/ラグジュアリーステージ

ART



<神崎 泰志>

超絶技法、木彫アートの新星

仏像などで知られる一木造りの技法で、安全ピン
や鎖など様々な作品を作り出す神崎泰志氏。そ
の技術はNYのギャラリストからも絶賛。

■新宿本店本館4階
ウエストパーク/ラグジュアリーステージ

FOOD



<神宗グロッサリー>

本格的な“だし”をわずか1分で抽出する
老舗の技

創業230余年の海産物問屋、<神宗>が開発した「だ
しドリッパー」。日本食文化の基礎でもある上質な「旨
み」＝「だし」が、わずか1分で抽出されます。

■新宿本店本館地下1階 神宗グロッサリー

(株)三越伊勢丹ホールディングス コーポレートコミュニケーション担当 広報
TEL:(~3月27日)03-5843-6041、(3月28日~)03-6205-6003