

「食」の総合提案への初挑戦

無印良品 / Café & Meal MUJI セレオ八王子出店のお知らせ

無印良品を企画、開発する株式会社良品計画(東京都豊島区 / 代表取締役社長 金井政明)は、10月下旬にグランドオープンするJR八王子駅の新しい駅ビル「CELEO(セレオ)八王子 北館」に無印良品とCafé & Meal MUJIが連携し「食」を総合提案する店舗を初出店いたします。

無印良品は1980年の創業以来、人の生活に欠かせない「衣」「生」「食」を生活者の視点から提案しております。一方、無印良品のレストラン事業であるCafé & Meal MUJIは、2001年に開店したMeal MUJI 有楽町を皮切りに、「素の食」はおいしいをコンセプトに季節の素材をたっぷりと使った、身体にやさしく、食べておいしいメニューを取り揃えてまいりました。無印良品の「食」の提案という共通のテーマを持ちながら、これまでは開発も展開も個別におこなっていた物販とレストラン事業が、このたび「食を創る」という共通の目標を掲げ、共同で「食」の総合提案を開始します。この提案には、器や調理器具といった「道具類」も含まれます。セレオ八王子はその第一歩として「食」を総合提案する売場展開に初挑戦する店舗となります。

「食を創る」専門店をめざして

「食」は生きるための「糧」という存在から、味わい楽しむ豊かなものになってきました。そして近年では、「手軽さ」を追求した簡単、便利なインスタント食品やファーストフードが台頭する一方で、伝統的な「食」を追求する人々が増えるといった二極化現象が起きています。世の中が便利になり、様々な選択肢が存在する今、私たちは「食の本質」を見直すことが大切だと考えました。先人の知恵への共感、共有を季節・地域の食の体験と発見を通じ「食べる」ことをご提供するだけでなく、「作る」という行程を含めて食を創造する専門店となることをめざします。

セレオ八王子 「食」の総合提案

日本の食をテーマに「米」・「調味料」を訴求

- ・ 米をおいしく食べる提案を道具や作り方などを含めて提案します。Café & Meal MUJI で提供している「蛇紋岩米」を物販でも展開します。
- ・ 調味料は、ご飯を美味しく食べるためのおかずづくりに欠かせない「砂糖」「塩」「酢」「醤油」「味噌」といった「さ・し・す・せ・そ」の基礎調味料を厳選しご提供します。

「作る」「食べる」・・・「食を創る」を提案

朝、昼、晩に食事をするといことを考え、菓子の売場を縮小し、調味の売場を拡大。

手作りキット、フライパンシリーズなどの売場には、料理をする際に使う道具を融合させます。

毎日の食事がより楽しくなるアイデアが詰まった売場です。



以上