

2017年7月6日
イオンリテール株式会社

「神戸ハーバーランド ^{ウミエ}umie」にイオン最大級の食品フロアが誕生！
7/14（金）「AEON STYLE umie」グランドオープン

イオンリテール株式会社（以下、当社）は7月14日（金）午前10時、「神戸ハーバーランド ^{ウミエ}umie」に、イオン最大級の食品フロアを有する新しい“食”スタイル店舗「イオンスタイル ^{ウミエ}umie」（以下、当店）をグランドオープンします。

当店は、同日リニューアルオープンする「神戸ハーバーランド ^{ウミエ}umie」のノースモール1階と地下1階に位置し、**～楽しく、便利な“食”スタイルの提供～** をコンセプトに、“魅せる食空間”をご提供する「ライブキッチン」や食材から総菜までそろそろ便利さ”をご提供する「マルシェダイニング」など、新しい食のスタイルをご提案します。



※画像は全てイメージです。

◀ 「イオンスタイル ^{ウミエ}umie」の代表的な取り組み ▶

- 約300席のイートインスペースをご用意し、イオンで初めて展開する「ステーキショップ」や「パスタショップ」、近畿初の「サラダビッツ」など、出来たてメニューをご提供します。みんながよろこぶ満足ランチから、ディナーまで、ゆっくりとお食事をお楽しみいただけます。
- 新鮮なお魚を使用し、カウンターでご提供する「海鮮丼」のコーナーや、焼き豚・から揚げなど、お肉の素材を活かしたお総菜をご提供する「ミートデリ」など、新鮮な素材からデリまでそろそろ美味しいマルシェゾーンを展開します。
- 神戸や兵庫の美味しいスイーツやパフェ、バウムクーヘンなど、テイクアウトだけでなく、食べ歩きもできる「スイーツゾーン」を展開します。また、イートインコーナーを約80席をご用意し、ジューススタンドやカフェで、ランチやショッピングの合間のコーヒブレイクとしてもご利用いただけます。
- 神戸の洋菓子や和菓子、兵庫の銘産品やこだわり食材をご提供するほか、「和のこだわり」売場の お酒コーナーでは、兵庫県産の灘の酒を中心とした地酒を約300種類、全国の銘酒蔵の日本酒約200種類を展開します。

<地下1階>



ランチからディナーまで、ゆっくりとお食事を“楽しむ” “魅せる”「ライブキッチン」

約300席のイートインスペースをご用意し、イオンで初めて展開する「ステーキショップ」や「パスタショップ」、近畿初の「サラダビッツ」など、出来たてメニューをご提供します。みんながよろこぶ満足ランチから、ディナーまで、ゆっくりとお食事をお楽しみいただけます。

・イオンで初めて展開するステーキショップ「ガブリングステーキ」では、ご注文をいただいたお肉を目の前で焼きあげてご提供します。自社牧場で育てた「トップパリュグリーンアイ タスマニアビーフ」など、選び抜かれた牛肉を、溶岩石の遠赤外線効果を利用したチャープロイラーで焼きあげます。お客さまの好みに合わせて、サーロインやランプ、肩ロースなどをお選びいただけます。



・イオンのパスタショップ「ペルグラノ」では、地元淡路島の淡路麺業製の“モチモチ”“シコシコ”としたこだわり食感の生パスタを使用したメニューを、お手軽価格の390円（税別）からご提供します。ペペロンチーノやミートソースなどのベーシックなメニ



ューに加え、北海道産モツアレラなどの具材をたっぷり使用したメニュー6品と“シェフのスペシャルティメニュー”を含む10品を、注文が入ってからお客さまの目の前で1食ずつ調理してご提供します。



・チョップドサラダ専門店「サラダビッツ」を近畿初出店します。“350g以上の野菜を美味しく食べよう。”をコンセプトに、自分にとって一番のオリジナルサラダをつくることのできるサラダの専門店です。米国で人気のチョップドサラダは、小さくカットされた食べやすいサラダで、特に女性に人気が高いサラダです。メインとなる野菜のロメインレタス、ほうれん草、ケールは指定契約農家から仕入るなどの安全・安心な野菜のほか、より野菜を美味しく食べてもらうために、非加熱仕立てのオリジナルドレッシングも使用しています。

・焼きたてパン専門店「カンテボーレ」では、ランチや軽食にピッタリなチキンフィレカツバーガーのセットを販売するほか、お召し上がり直前に焼きあげたパニーニをご提供します。



また、カフェタイムには、カスタードや季節のマンゴークリームをキューブ型に焼きあげたクッキーシューに詰めた「キューブシュー」も販売します。

新鮮なこだわり素材を使用したお総菜をご提供する「マルシェダイニング」

新鮮なお魚を使用し、カウンターでご提供する「海鮮丼」のコーナーや、焼き豚・から揚げなど、お肉の素材を活かしたお総菜をご提供する「ミートデリ」など、新鮮な素材からデリまでそろそろ美味しいマルシェゾーンを展開。

- 魚屋さんの海鮮丼のコーナー「魚魚彩^{ととさい}」では、お求めやすい価格でご提供するランチ限定海鮮丼や、ネタにこだわった「鮪丼」や「ご馳走海鮮丼」など、イートインメニューとして、新鮮な海鮮丼をカウンターでご提供します。

また、お寿司のコーナーでは、テイクアウトメニューとして、魚屋さんのまぐろの握り寿司や、「神戸中央卸売市場」から直送されたネタを使った、市場鮮魚ネタ握りも展開します。



- 魚屋の総菜コーナーでは、から揚げや焼魚串、数量限定の焼魚弁当などを展開し、焼魚・煮魚は、まぐろ、ぶり、鮭のカマなども取りそろえるほか、「神戸市中央卸売市場」から仕入れた鮮魚を使用した旬の商品も期間限定で展開します。



- 「ミートデリ」のコーナーでは、焼き豚や鶏のから揚げ、メンチカツなど、お肉の素材を活かしたメニューを展開します。トップバリュグリーンアイ純輝鶏を使用した弁当も取りそろえます。

また、ランチや食べ歩きメニューに対応したハンバーガーやホットドッグも展開します。

- 野菜・果物のコーナーでは、兵庫県産を中心とした近隣産地生産者コーナー「まごころ農家」を導入し、新鮮な野菜や果物をご提供します。

また、健康志向への高まりを受け、兵庫県内産を含むオーガニック野菜コーナーも展開します。

- お肉のコーナーでは、エサと飲み水にこだわり、大切に育てた神戸高尾牧場のオリジナルブランドポーク「神戸ポーク」や、兵庫県下の恵まれた環境でじっくり飼育された「三田和牛」をご提供するほか、播州の奥座敷 兵庫県多可町加美区の豊かな自然の中で、約100日間という時間を掛けてじっくりと育てた「播州百日どり」などの銘柄肉も取りそろえます。

- イオンのお酒専門店「イオンリカー」を出店し、イオンのワイン専門輸入商社「コルドンヴェール」による直輸入世界各国のワインや、「神戸ワイン」をはじめとする全国各地のワインなどを一同にそろえ、ソムリエによるイベントを行うほか、ライブキッチンゾーンでは、イオン直輸入のおすすめワインを中心とした気軽に立ち寄れるバルも展開します。対面販売でソムリエセレクトの約10種類のグラスワインと、神戸の六甲ビールをグラスでご提供します。

<1F>



地域で話題のお店や食べ歩きもできる「AEONSTYLE cafe」スイーツゾーンで美味しい休息

神戸や兵庫の美味しいスイーツやパフェ、バウムクーヘンなど、テイクアウトだけでなく、食べ歩きもできる「スイーツゾーン」を展開。1階にはイートインコーナーを約80席ご用意し、イオンのジューススタンドやイオンドリップカフェで、ランチやショッピングの合間のコーヒースタンドとしてもご利用いただけます。

- ・イオンのこだわりのジューススタンド「**Dépôt de sante**」を1階スイーツゾーンで展開します。砂糖やシロップを使わず、自然の甘味を感じる「コールドプレスジュース」や「フレッシュジュース」をご提供します。兵庫県産の旬の果実を原料としたジュースもご提供します。
- ・「**イオンドリップカフェ**」では、一杯ずつドリップスタイルでご提供するイオンが厳選したコーヒーを100円（税込）でお召し上がりいただけます。店内で購入したスイーツとともに、ショッピングの合間のコーヒースタンドとしてもご利用いただけます。（地下1階イートインコーナーにもございます）

神戸や兵庫のブランドにこだわった「こだわり食材・ギフト・リカーゾーン」

神戸の洋菓子や和菓子、兵庫の銘産品やこだわり食材をご提供するほか、1階「和のこだわり」売場のお酒コーナーでは、兵庫県産の灘の酒を中心とした地酒を約300種類、全国の銘酒蔵の日本酒を約200種類展開。

- ・銘店コーナーでは、ふわふわ、きらきら、女性が大好きなかわいいデコレーション、お子さまから大人まで楽しめるカップケーキ専門店「**Jiji cupcakes KOBE**」、こだわりの卵と生クリームを贅沢に使った本場マカオの有名店の味「**アンドリューのエッグタルト**」、創業明治10年、瓦せんべいの神戸・三宮「**亀の井亀井堂本家**」がイオン初出店します。

このほか、グリコのわくわくスポット「ぐりこ・や」も展開します。



【イオンスタイルumie 概要】

所在地：神戸市中央区東川崎町一丁目7番5号

責任者：イオンスタイルumie 店長 ^{なかた ひろのり} 中田 博紀

出店場所：神戸ハーバーランドumie ノースモール地下1階及び1階の一部

店舗面積：約8,000㎡（サービス店舗の面積を含む）

営業時間：9：30～21：30

ただし、2017年7月14日～19日の6日間のみ10：00～21：00となります。

ご参考

【神戸ハーバーランドumie 概要】

所在地：神戸市中央区東川崎町一丁目7番2号

電話番号：078-382-7100（代表）

責任者：神戸ハーバーランドumie ゼネラルマネージャー ^{よしの なおき} 吉野 直樹

延床面積：約199,000㎡（ノースモール・サウスモール・モザイク含む）

店舗面積：約85,000㎡（飲食、サービス店舗の面積を含む）

駐車台数：約3,000台（3駐車場の合計）

営業時間：（ノースモール・サウスモール） 10：00～21：00（物販・飲食・サービス）

（モザイク） 10：00～21：00（物販）

11：00～22：00（飲食）

※一部店舗により異なります