

報道関係資料

心齋橋で皆さま方にご愛顧いただいた  
そごうが新しく生まれ変わります。

# そごう心齋橋本店 9月7日(水)オープン!



# 1.心齋橋本店とは

## ①なにわ遊覧百貨店「お遊びに、お買い物に」【新しき老舗】

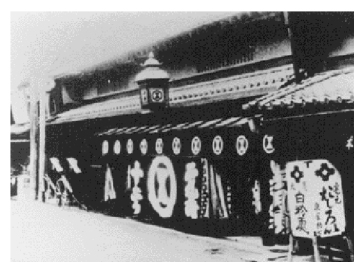
### ●175年の歴史と伝統を持つ老舗、そごう発祥の地・心齋橋復活

昭和初期に、三代目十合伊兵衛の進取の精神を引き継ぎ、百貨店の近代化を果たした「旧大阪店」。その後、世紀を超え、2000年12月、民事再生手続きの中で一時閉鎖となりました。それから5年、復活にかけた全社の求心力と再生へのエネルギーを貯め、また、多くのお客さまからの熱い声援を受けながらそごう発祥の地「心齋橋」に、満を持して再開店いたします。



### ●三代目十合伊兵衛の進取の精神を継承

昭和10年、3代目十合伊兵衛の遺志を継ぎ、そごう大阪店は、昭和10年、モダニズムの建築美と共に近代的な設備・仕組み・商品・サービスを備え、「お遊びに、お買い物に」のメッセージのもと、近代的百貨店に生まれ変わりました。



### ●そごう心齋橋本店は、新しい時代の百貨店を目指します

#### (1) 複合商業施設化の推進。

お客さまの関心はどんどん変化し広がっています。そこで、そごうでは専門店のお力もお借りして、百貨店に足りない部分を補い、お客さまに「遊・休・知・美・食」を楽しんでいただけるような複合商業施設化をはかっていこうという取り組みをしています。心齋橋本店は、ファッションやライフスタイルシーンを提案する「百貨店」ゾーンと、多様化するお客さまのニーズに応える「専門店」ゾーンを組み合わせた「複合商業施設」を作りあげていきます。

#### (2) マチュア・シニア層を戦略重点ターゲットに。

たとえば食品売場なら、安全な食材を使った小さなポーションのお惣菜を充実させる。靴売場ならウォーキングシューズを豊富に揃えるといった具合に、すべての売場でマチュアのお客さまが何を求めていらっしゃるかという観点で品揃えやサービスを提供します。心齋橋本店では、懐かしい体験や発見ができる街づくりも行います。

#### (3) パーソナルな百貨店づくり。

そごうで働く全員が「私のお客さま」づくりに邁進し、一人一人のお客さまに対して心からのおもてなしをしていくことを考えています。お客さまを知り、お買い物のお手伝いをするだけでなく、お客さまとのコミュニケーションを通して生活のお役立ちをはかる。それには何よりもお客さまを大切にすることが重要です。その結果、お客さまに喜んでいただき、再び、ご来店いただけると思うのです。

### ●「楽しくなければ百貨店ではない」をキーワードに「楽しく」「わかりやすく」「ためになる」新しい時代の百貨店をつくります

オープンする「そごう心齋橋本店」は、その伝統と精神を受け継ぎ、「楽しくなければ百貨店ではない」をキーワードに、「楽しく」「わかりやすく」「ためになる」、さらに新しい時代の百貨店を目指します。



心齋橋本店開店を契機に、株式会社そごうとミレニアムリテイリンググループは、顧客戦略・店舗戦略・商品戦略、そして外商戦略において、関西戦略の強化に邁進して参ります。

◎そごうに関西法人外商部を一本化→(西武百貨店関西法人外商部をそごうに統合)

◎株式会社ミレニアムリテイリング商品本部関西商品担当を設置。

## ②建物の基本概要【人にやさしい商業空間】

### ●日本初の都市再生特別地区指定。心齋橋の活性化を担う拠点です

－「ゆったりとした開放的空間」と「回遊に程よい広さ」－

敷地面積4,800m<sup>2</sup>・建築面積4,260m<sup>2</sup>ですが、都市再生特別措置法に基づき容積率の緩和を受け、地下2階から地上14階（\*旧大阪店は、地下2階から地上8階）、延床面積58,400m<sup>2</sup>、**営業面積40,000m<sup>2</sup>**のゆったりとした建物は、お客さまに居心地のよい空間をご提供いたします。

### ●改正ハートビル法適用の百貨店 －「人にやさしい百貨店」－

「改正ハートビル法」に基づく認定を受け、各フロアにはオストメイトの方に対応する多機能トイレの設置他、お年寄りや車椅子を使用される方、目の不自由な方、耳の不自由な方などにも配慮をした「お客様にやさしい」建物を追求しています。また、駐輪場などの公共施設も整備しました。駐車場は自営、契約を含めて1,300台分を用意しております。ソフト面でも、「ハートフルアドバイザー」の有資格者80名がおります。

開店日	2005年9月7日（水）
売場面積 営業時間	■地下2階～14階 ■営業面積（40,000m <sup>2</sup> ）百貨店面積（30,000m <sup>2</sup> ）テナント面積（10,000m <sup>2</sup> ） ■10:00～20:30（但し、レストランフロアは11:00～22:00）
年商売上目標	500億円（※投資額 250億円）
駐車台数・駐輪台数	駐車台数※契約含む（1,300台）・駐輪台数（260台）

## ③環境・デザイン【OLD&NEW】

### ●歴史・伝統を踏襲した新しい建築・デザイン

－「テーマは「フェミニン」、やさしく快適なデザイン」－

昭和10年の本店誕生時の昭和モダニズムを継承した、やさしくて、楽しく、快適なデザインがポイントです。デザインテーマは「フェミニン（優雅な女性美）」、様式は「アールヌーボー」。大阪都心の中で、ゆとり、贅沢、自然を体感できる上質な空間です。圧巻はエントランスから吹き抜けの高さ9m、幅7メートルの**パサージュ（公開通路）**が御堂筋と心齋橋を突き抜け、「通り」を作って街と一体化します。



■アトリウム

### ●堀木エリ子氏の和紙アート作品による上質な癒し空間

**堀木エリ子氏**による、蝶をモチーフとした1階吹き抜けの和紙アート作品は、現代のアールヌーボーを意識し、26mの大きさと和紙をダイナミックに漉き上げました。又、14階には、羽ばたく蝶の造形がそごうの永遠性と再生を象徴しています。また12階～14階吹き抜けには滝が流れ、涼感あふれる水音が心を落ち着かせてくれます。

### ●デザイン体制は、和魂洋才の国際的チーム編成

全体の設計施工監理は、竹中工務店が担当。又、建築～内装までの一貫したデザインコンセプトを実現する上で、米国の商業施設デザインに評価が高い**米国キャリソン・アーキテクチャー社**をトータルディレクターに据え、**竹中工務店**、**乃村工務社**をはじめ個人で評価されているデザイナーを含めた約30名によって構成してきました。

### ●歴史・伝統の共生、商都大阪を再現した空間

銀座よりも賑わい、新しい異国の文化を積極的に取り入れていた大大阪時代。その心齋橋の町屋をなぞらえた環境空間の設計は、成熟した大人の感性に懐かしい興奮を呼び起こすものです。11階・12階の「こだわり趣味の街」では、当時（昭和初期）の時代考証をベースとした「モダニズム文化を復元する街」を作り上げ、日本の美の伝承や「季節を楽しむ 和の暮らし方」等を提案する老舗などを大阪・京都・東京から集めました。

### ●心齋橋の歴史・伝統を活かし、「現在」のデザインに 融合～歴史保存物を再利用～

屋上には寛ぎの場を象徴する「屋上庭園」があります。。大大阪に心齋橋そごう誕生のスピリットを伝承する、昭和10年につくられたロダンの助手を務めた**藤川勇造作**の彫像「飛躍」が掲げられます。また14階「そごう劇場」ホワイエにウイーン工房出身の**上野リチ作**による天井ガラス装飾が復活。7階ロイヤルサロンに**島野三秋作**、漆螺鈿装飾のエレベーター扉を展示。当時エレベーターは8基も設置され、豪華な扉はお客さまを宮殿にお招きするような雰囲気だったと思われま。

## 2.新しい百貨店づくりに挑戦する「そごう心斎橋本店」

### ①4つの専門館と百貨店で構成する複合商業施設

成熟した消費者は、こだわりの商品やブランド以外に、遊・休・知・美・食といった生活の広がりに対してニーズを深めています。そこで生活雑貨・書籍・音楽・美容・ホビー&カルチャーなどの分野は得意な専門店にまかせてこそ、お客様の真のニーズに応えることができます。魅力的な複合商業施設化は、21世紀の百貨店を切り開く突破口だと考えています。

#### 【4つの専門館と百貨店】



RF			屋上庭園
14F	吹抜	専門館	遊覧ひろば
13F			そごう劇場・ギャラリー
12F			レストラン街
11F	専門館	こだわりの趣味の街	こだわりの趣味の専門店街・書籍
10F			趣味の専門店街
9F	百貨店ゾーン	ファッション&ライフスタイル	インテリア・家庭用品
8F			こども服・ベビー用品
7F			紳士服・紳士洋品雑貨
6F			婦人服(ミセスファッション)
5F			婦人服(ミセスファッション)
4F			婦人服(キャリアファッション)
3F			婦人靴・ハンドバッグ・婦人服
2F			化粧品・アクセサリ・婦人洋品雑貨
1F	吹抜	専門館	国際的なアーケード
B1F			プレステージファッション・時計・宝飾
B2F	吹抜	専門館	なにわ食品館
			和洋菓子名店街・ベーカリー・弁当 生鮮惣菜市場・食材専門店街

#### ●4つの専門館の主な特色

遊覧ひろば	<ul style="list-style-type: none"> <li>①くつろぎのある都会のオアシス「屋上庭園」(屋上)</li> <li>②一流ミュージシャンから一般市民までの発表の場となる本格的ホール「そごう劇場」(14階)</li> <li>③話題のイベント・展覧会の積極展開「ギャラリー」(14階)</li> <li>④大阪の老舗から神戸・東京の名店まで揃うグルメゾーン「レストラン街」(13階)</li> </ul>
こだわりの趣味の街	<ul style="list-style-type: none"> <li>①心斎橋モダニズムを復元する街並み、昼・夕・夜で街の表情が変わります。</li> <li>②趣味のこだわり「60の専門店」と趣味を伝える「50名」の専門家</li> <li>③趣味を支援する「80」のオーダー対応と「80」のセミナー・教室開催</li> </ul>
国際的なアーケード	<ul style="list-style-type: none"> <li>①上質でモダンな大人の空間演出、銀杏の「正面エントランス」</li> <li>②ラグジュアリーハウスから人気ジュエラーまで全10ショップ(1階)</li> <li>③関西最大級のブランドウォッチ&amp;ジュエリーの集積と雑貨(2階)</li> </ul>
なにわ食品館	<ul style="list-style-type: none"> <li>①「料理の材料市場」、「生鮮市場」合計36の専門店・専門コーナー(地下2階)</li> <li>②日本の伝統・伝承の味を4つのテーマで新編集(地下1階)</li> <li>③お弁当からパックサラダやお惣菜まで揃う便利な「弁当ステーション」(地下1階)</li> </ul>

# 専門館 「なにわ食品館」 地下1階・地下2階

4つの特色

- ①“伝承と専門性”、“こだわりと安心”の専門店揃いの「料理の材料市場」(18店舗)、「生鮮市場」(18店舗)、「おかず市場」(36店舗)の3つの市場と「心斎橋味の小路」(イートイン) (地下2階)
- ②日本の伝統・伝承の味を4つのテーマで新編集:  
「三都百撰」「江戸銘品」「諸国銘菓」「諸国名産」(地下1階)
- ③120種類のお弁当からバックサラダやお惣菜まで揃う便利な「弁当ステーション」(地下1階)
- ④マチュアにやさしいおもてなしサービス:  
保冷ロッカー・本日お届け便・ポーターサービス他

日本初登場	●MOiSAN (モアザン)	百貨店初登場	●サバティーニ ●鶴屋長生 ●江戸三・大和屋	大阪初登場	●老松 ●イルピノーロ ●ピゴの店 ●nico (ニコ) ●ジュノエスクベール
-------	----------------	--------	------------------------------	-------	-----------------------------------------------

## 地下1階: 食品 「和・洋菓子」「ベーカリー」「弁当ステーション」「酒」のフロア

### ◎和菓子売場 計24店舗

- 老舗銘菓  
・老松(大阪初)・鶴屋長生(百貨店初)  
・「とらや」「福砂屋」「鶴屋吉信」「源吉兆庵」「たねや」など人気の銘菓が来店。
- 伝承の味を伝える編集売場  
・大阪・京都・神戸の逸品「三都百撰」  
・江戸老舗の味「江戸銘品」  
・全国の和菓子「諸国銘菓」
- 甘味処  
・福寿堂秀信「帝塚山 季(とき)」(茶房)



■地下1階:食品(菓子・ベーカリー・酒・ギフト)フロア

### ◎洋菓子売場 計20店舗

- Bon Sante (ボン サンテ)  
体に優しいデザートショップ。“ヘルシー&ナチュラル”で体と心においしい「アンテノール」の新スイーツショップ。
- サバティーニ  
本格的なイタリアンドルチェの専門店。  
・その他「クイーンアリス」「マールブランシュ」「新宿高野」「アンテノール」「Cキューブ」「nico(ニコ)」などの人気洋菓子ショップ出店。

### ◎ベーカリーショップ 計3店舗

- 日本初 MOiSAN (モアザン)  
パリで人気、行列のできるナチュラルパンショップ。バゲットが絶品です。
- 「ドンク」
- 「ピゴの店」  
芦屋に本店をもつフィリップ・ピゴ氏による銘店。ミルフィーユが自慢です。



人気のパティシエショップ ●レ・グラン・ショコラティエ

フランス菓子界最高峰M.O.F(フランス最高職人賞)受賞の職人自慢の一粒を集めた贅沢なショコラのセレクトブティックが日本初登場。M.O.Fの認める日本を代表するショコラティエ、辻口博啓・若林実氏も参加するコラボレーションブランド。伝説的なショコラティエ、イヴ・チュリエス氏、若手No.1のファブリス・ジロット氏など極上のショコラが堪能できる。

辻口 博啓氏

### ◎弁当ステーション 計120種類

エントランスを入ってすぐ横の便利なお弁当・惣菜のセレクションコーナー。和・洋・中えり抜きの約120種の中から手軽にチョイス。週替りのできたて実演コーナーも併設。サラダやお惣菜、お飲物など、サイドメニューもご提供。

### ◎酒と肴「ENOTECA BAR」 計8席

専門家おすすめのお酒と肴が楽しめる「ワングラスバー」。

## 地下2階：食品

### 「新鮮・こだわりの食材専門店と和・洋・中のお惣菜フロア」

百貨店初登場	●バントン[おかず市場] ●道楽[おかず市場] ●一宝・天寅[おかず市場] ●活[おかず市場] ●五風[おかず市場] ●水蓮月[おかず市場] ●華中華[おかず市場] ●はちみのや[料理の材料市場] ●高山富商店[心斎橋味の小路] ●だるま[心斎橋味の小路] ●五風十雨[心斎橋味の小路] ●わなか大入[心斎橋味の小路] ●CUE[心斎橋味の小路]
大阪初登場	●シェ松尾[おかず市場] ●聘珍樓[おかず市場] ●辻留[おかず市場] ●苦楽園 一皿の惣菜[おかず市場] ●田村長[生鮮市場] ●人形町今半[生鮮市場] ●東信水産[生鮮市場]

#### ◎料理の材料市場

計18店舗(コーナー)

・伝統、伝承、安全、健康をテーマに18の料理材料の専門店、専門コーナーが並びます。

・「昆布の店」「味噌の店」「お米の店」「豆腐の店」「イタリアンパスタの店」「オリーブオイルとピネガーの店」「コンフィチュールの店」「ナチュラルチーズの店」「スパイスの店」「牛乳・ヨーグルトの店」「だしの店」「醤油の店」「塩の店」「麺の店」「乾物の店」「製菓材料の店」「お酢とピネガーの店」「はちみつ」の店」といった専門店、専門コーナーが軒を並べます。



●地下2階：料理の材料市場

#### ◎生鮮市場

計18店舗(コーナー)

・野菜の「黒門市場なべじ」、ふぐの「黒門みな美」をはじめ、フルーツの「大和果園」、精肉の「人形町今半」(大阪初)、ハム・ソーセージの「マイスター山野井」「鮮魚の店」を核に、「鮭の店」「明太子の店」「ちりめんの店」「漬魚の店」「京漬物の店」「梅干の店」など18の専門店・専門コーナーが集結。

#### ◎おかず市場

計36店舗

・京料理の老舗「道楽」や、天ぶらの老舗「一宝・天寅」など百貨店初7店舗  
・「シェ松尾」「聘珍樓(イトイン併設)」など大阪初5店舗  
・「すし萬」「大寅」「RF-1」「三田屋総本家」「かなたに」「俵大名」「マダムN」などが出店。

#### ◎心斎橋味の小路

計8店舗 50席

・小林カツ代プロデュースの「季節を食べるおかずの店」かき揚げ丼、「高山富商店ばんちゃん」ピビンパなど百貨店初お目見えのメニューに加え、「風月」お好み焼き、「わなか大入」たこ焼きなど大阪人気の味(8店舗 計50席)が勢ぞろい。



●心斎橋味の小路

#### ◎サービスのご案内

保冷ロッカー(16庫)	本日お届け便
食品売場でお買い物後に、全館をごゆると。お買い上げいただいた食材の鮮度を保つ保冷ロッカー(無料)	地下2階サービスカウンターではご自宅配送を承ります。午後2時までにお持ちいただくと、即日配送いたします。(大阪市内／一部除外品あり／有料)