



～Renewal商業施設<SHINJUKU DELISH PARK>～

株式会社小田急百貨店は、12月1日(木)に新宿駅西口地下街「小田急エース」北館の西側約1,000㎡のエリアに、小田急百貨店がプロデュースする新しい食品売場「SHINJUKU DELISH PARK (シンジク デリッシュ パーク)」をオープンされました。「PARK1」から「PARK6」の6つのゾーンで構成されています。ピックアップショップ↓

<https://www.odakyu-dept.co.jp/shinjuku/food/delish-park/index.html>

●SOUP「ウーマミヘタースープスタンド」→

銀座でスープと焼き火料理のレストラン「HESTIA GINZA」が展開する美と健康のスープ専門店。新宿ニウマンに次ぐ2号店で、4月には、丸の内マルチカ、福岡にもオープン予定。運営会社：株式会社大倉のリゾート事業を手掛ける「OKURACLUB&HOTELS」。
<https://oumami.jp/>



→●YORIMICHI MART

「オズマガジン」と小田急百貨店がコラボしたショップ。食品以外にもOZマガジンが紹介するお土産、雑貨なども販売。



←●OZ とハルコの旅するベーカリー

雑誌「オズマガジン」×「ベーカリーズキッチン オハナ」×小田急百貨店がコラボしたオリジナルベーカリー。地方食材を取り入れたタルティーヌも販売。



←●新宿地下ラーメン

全国各地のラーメンを期間限定で提供するイートインコーナー。



●オーガニック食材& グローサリー「こだわりや」↑

↑●ベーカリー「墨絵」

新宿メトロ食堂街の店舗がクローズされましたが、こちらでパンは買えるようになりました。
<https://www.suminoe.in/>

*スイーツは全体的にパッケージにこだわった見栄えするショップが揃っています。

←●サブレ専門店「サブレミシェル」

各国をイメージしたクッキー缶には、それぞれの国のお花や風景をイメージした可愛いクッキーが！ちょうど友人から頂いたお品です。こちらはイタリアです♡

<https://www.sablemichelle.com/>

～New商業施設<KABUKICHO TOWER>～

4月14日にオープンした、話題の東急歌舞伎町タワーに行ってきました！空港からの直通バスもあり、インバウンドの方々に賑わっていました。

<https://www.tokyu-kabukicho-tower.jp/>

●2F エントランス



●エンターテインメントフードホール

「新宿カブキhall～歌舞伎横丁」→

「恵比寿横丁」や「渋谷横丁」(RAYARD MIYASHITA PARK1階)をプロデュースしたことで話題となった浜倉的商店製作所はプロデュース。横丁内には全国各地のグルメが楽しめる飲食店が10店舗出店。他のお店のメニューもオーダーする事が可能です。

▪ 席数：1,500 ▪ 営業時間 6:00～翌5:00)



～Shop&Restaurant<CASICA>～

「生きた時間と空間を可視化する」をコンセプトとした、コンプレックス・スペース「CASICA」。家具やプロダクト、アートやデザイン、職人や工房、食、健康などライフスタイル提案されています。

- アクセス：新木場駅から徒歩5分程度。 <https://casica.tokyo/>



● 外観

● 店内

● ライフスタイル提案



● GREEN

←↑ ●「物販エリア」

天井が高く、湯たりとした空間で、古家具や器、道具と、世界各国の民藝まで展開。インテリア、キッチン雑貨を中心に展開。グリーンも充実。ギャラリーでは、陶芸家作品の展示 & 販売もされています。



● オーダーカウンター

↓→ ● Restaurant「Arkhe apothecary & kitchen (アルケー・アポセカリー & キッチン)」

薬膳の視点で作られた、出し汁にこだわったメニューがいただけます。オーダーカウンターは正にアポセカリーの雰囲気です。ランチセットや薬膳カレー、ベジタリアンカレーなどを提供。また様々な乾物や漢方食材を掛け合わせたオリジナルのお茶も楽しめます。食事以外にもマフィンやケーキなどのスイーツ、グラノーラも充実。セルフ形式です。ご自宅用にお茶やグラノーラ、出汁などの乾物も購入することができます。



← ●「本日の定食」メインと2種類の副菜が選べます。(1,320円)。「薬膳カレー」「薬膳ベジカレー」(単品各1,000円)

● イートインスペース



～Shop&Restaurant<宮原眼科 in 台中>～

本統治時代の1927年、宮原武熊氏にが開業した台中の宮原眼科（ゴンユエンイエンコー）。1945年に日本が敗戦した後は台中衛生院となりましたが、建物が徐々に老朽化。パイナップルケーキで有名な「日出」が買い取り、リノベーションしてオープンしたのが現在の宮原眼科です。建物、インテリア、ディスプレイ、商品、パッケージ、レストラン全てが素敵で滞在中に何度も訪れたい場所です。1階がギフトショップ、アイスクリームコーナー、2階がレストラン。日本語堪能なスタッフの丁寧な接客で安心してお買い物できます。また制服（コスチューム）がとても素敵で注目です。毎年&シーズンごとに変わるそうです。

- アクセス：台中駅から徒歩7分程度

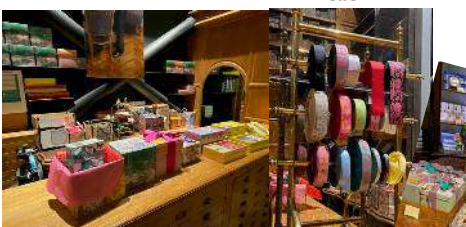
<https://www.miyahara.com.tw/index-go.php>



● 外観

● 店内

↓ ● ラッピンググッズ
ステキなボックスとリボンの品揃えが豊富！



● レストラン



↑ ● Sweets

パイナップルケーキ、ロールケーキ、チョコ、ヌガーなど見た目もパッケージも素敵です。大判クッキーは1枚のバラ売りで、枚数に合わせてパッケージが選べます。



～POP PUP <IKEA 栄ラシック店>～

1階吹き抜けに期間限定で出店。



← ● 2階 台中料理レストラン「酔月楼」

味・ボリュームともに満足度が高いです。今回はディーナー1回でしたが、機会があればランチ、人気のアフタヌーンティー、アイスクリームも堪能したいです。
<https://www.moonsalon.com.tw/about>



～New Shop<オートバックス、ARTA初のコンセプトストア

「ARTA MECHANICS&INSPIRATIONS」～

元レーシングドライバーの鈴木亜久里氏とオートバックスセブンによるレーシングスポーツブランド「ARTA (AUTOBACS RACING TEAM AGURI)」は2023年5月12日(金)、初のコンセプトストア「ARTA MECHANICS & INSPIRATIONS (メカクス アンド インスピレーションズ)」をオープン予定です。3月30日の内覧会にお伺いいたしました。都心で暮らすカーライフを楽しむ層がターゲット。「クルマを販売するだけでなく、刺激や体験も味わってみたい」という思いから誕生。店舗は木材倉庫一棟をリノベーション。車、パーツ展示だけでなく、ARTAとコラボレーションしたハイエンドメンズウェアや腕時計、NEW ERAがコラボレーションしたキャップ、インポートシューズなどこだわったファッション提案がされています。

- アクセス：新木場駅から徒歩約10分

<https://www.autobacs.co.jp/ja/news/news-202303301700.html>



● 外観

↑ ● F1車両の「スーパーアグリ SA07」期間限定でスペシャルカーを展示。

↑ ● 「ARTA MECHANICS」のカスタムカー「LEGAVELO」(リガヴェロ) 」



● パーツも販売

● ファッション

～Restaurant<MOLNODA>～

コンセプトは、最高にワガママな「あなた」のための偏愛グルメプレイス。ランチタイム設定は無く、毎日朝11時から閉店まで、お好きな時間にすべてのメニューを食べることができます。今一番、自分に必要な物を一つのボウルでいただけます。ベジタリアン、脂質を気にされる方、たくさん召し上がりた方などそれぞれの好みに合わせた組み合わせが可能です。BASEのサラダ、穀物、トッピングなどで100種のバリエーションができます。栄本店と大名古屋ビルヂングで営業。

- アクセス：地下鉄丸の内・伏見・栄・久屋大通の真ん中に立地。名古屋市中区錦二丁目12番5号 <https://molnoda.com/>



● 店内

● イートインスペース

↑ ● 入店すると、オープンキッチン、タッチパネルでお好みのメニューをチョイス。

※DRESSINGは、カウンターにて8種類から選ぶことができます。
シェリービネガー/バルサミコオリブ/レモンソルト/ スイートチリ/青紫蘇/シーザー



↑ ● メインと BOWL BASEMIX TOPPING
牛もも100g + イッグ + アボカド + ブロccoli (1,480円)。

～Specialty Store<シリアル専門店 GMT>～

目黒通りに本店を構え、2019年に2号店を新宿高島屋にオープン。材料のオーツ麦をアメリカから、メイプルシロップをカナダから直輸入。これらを目黒の厨房で一粒一粒丹念に焼き上げ、余分な添加物をなるべく使わず新鮮なうちに提供。一部のドライフルーツ・チョコチップなどのトッピングを除いて白砂糖は使用せず、蜂蜜とカナダ産ピュアメープルシロップのみで甘さを出しています。素材にこだわった贅沢なグラノーラ。シリアルは、卵、乳製品を不使用。

シーズン限定商品も楽しみですが、ナッツ、フルーツなどの具材とフレーバーを自分の好みにカスタマイズできるのもGOOD。他では見ない、ほうじ茶フレーバーなどもオススメです。目黒店では、手軽に食べられるカップ入りグラノーラのテイクアウトも購入できます。

- アクセス：目黒通り 油面交差点より徒歩1分 目黒消防署バス停前 <https://www.gmtjapan.com/>



● 外観

● 店内

～Pick Up Shop<MUJI新宿店 / 新宿ピカデリー>～

藍染の商品シリーズを展開。カットソーが1,990円～とリーズナブルでオシャレな色合いのアイテムが揃っています。引き取った消費意を店舗限定の新宿染めし、販売されています。

