

平成 29 年 7 月 11 日

報道各位

住友不動産株式会社

四条河原町に“地元京都人に親しまれ観光客まで楽しめるこだわり店”を集積



「住友不動産京都ビル FOOD HALL」誕生

平成 29 年 7 月 12 日(水)リニューアルオープン

— 増加する訪日客対応にも備えた多言語対応機能付き“新たな誘客システム”導入 —

住友不動産株式会社(東京都新宿区 代表取締役社長 仁島浩順)は、京都最大の繁華街であり地元客から観光客まで幅広く集まり賑わう“四条河原町交差点”に面した住友不動産京都ビル(「京都マルイ」入居中)の 7、8 階レストラン街約 5,200 ㎡を大規模改装し、“京都の新たな「食」のスポット”を目指した施設として平成 29 年 7 月 12 日(水)にリニューアルオープンしますのでお知らせします。

従前は、百貨店のご利用者様向けの業態が主でしたが、今回のリニューアルにあたり四条河原町という中心地ならではの、居住者・就労者・観光客といった幅広い利用者層を対象とし、気軽にご利用いただけるレストラン街へと一新いたしました。

また、交差点に面した 1 階エントランスには、店舗情報発信や予約受付などが可能なデジタルサイネージを設置し、忙しいオフィスワーカーから不慣れな観光客にも馴染みやすい施設としております。

当社は、この度のリニューアルにより本施設の集客強化を図るとともに、四条河原町全体の活性化にも貢献するような施設運営を目指してまいります。

FOOD HALL 施設コンセプト

Sumitomo Fudosan Bldg.

「地元京都の方に親しまれ観光客までお楽しみいただける

地元発祥店や地元になんだ“こだわり専門店街”」



<7 階 共用スペース「イートインコーナー」>



<周辺 MAP>

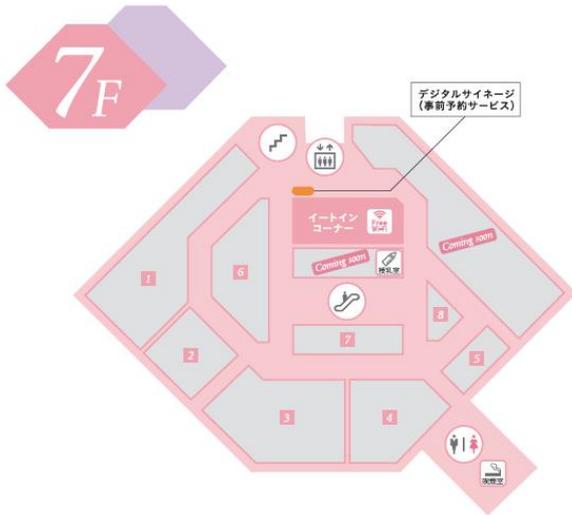
利便を高め訪日客対応機能も備えた“新たな誘客システム”+“ほっと一息つける憩いの場”設置

上層階への誘客促進のため、施設入口となる地下 1 階、1 階などへデジタルサイネージを設置し、店舗情報、混雑状況など建物前を往来する方へ不足しがちな情報を発信、さらに予約受付など利便性を高めたサービスを提供すると共に(※詳細後述)、待ち合わせの際の一時的利用に対応したイートインコーナー(共用席)も設置します。

◆住友不動産京都ビルFOODHALL 店舗ラインナップ ご紹介

地元食材を使用、地元の有名シェフが手掛けるなど京都にちなんだお店を中心に新業態、初進出の新たな試みをする店舗、地元京都に馴染みのある店舗からなる合計 14 店舗のバラエティ豊かなこだわり専門店街が誕生しました。地元にお住いのお客様の気軽な利用や就労者のランチ、仕事帰りなど日常的な利用、国内外観光客の立ち寄り利用など幅広いニーズにお応えします。

※各店舗詳細は専用ホームページよりご確認ください。「foodhall.jp」



- | | | |
|--|-----------------------------------|--------------------------|
| 1 カフェ
十彩×TANITACAFE | 2 スンドゥップ (韓国料理)
東京純豆腐 京都四条河原町店 | 3 ラーメン
京都拉麺 信長 四條河原町店 |
| 4 しゃぶしゃぶ・すき焼き
牛しゃぶ牛すき食べ放題 但馬屋 但馬屋 四條河原町店 | 5 カレーライス
Brasserie AG | 6 オムライス
北極星 四條河原町店 |
| 7 チョップドサラダ&熟成ハンバーグ
CHOPPED POUND (チョップド粉) | 8 和スイーツ
茶寮翠泉 京都祇園 | |

1 カフェ 十彩×TANITACAFE 関西初出店



コンセプトは「健康は食から」。健康総合企業のタニタが展開する「タニタカフェ」と、新鮮な野菜と肉料理がメインの「十彩」がコラボしたカフェです。身体の悩みや生活習慣の不安は、誰にでもあるもの。料理人と栄養士が考えた、栄養たっぷりのお料理で「身体に良いこと」始めませんか？身体に優しいお料理を、ゆったりとした空間でお召し上がりいただき、新しい食生活「食＝美＝楽」をご提案します。

2 スンドゥップ (韓国料理) 東京純豆腐 京都四条河原町店 東京純豆腐



豆乳にニガリをうって固まる寸前のフワフワの状態の豆腐と一緒に野菜や肉、海老やアサリなどの魚介類と様々な具材を、トウガラシベースの調味料 (タテギ) で味付けをする事で、味や栄養、更には食欲をも刺激する料理です。「高タンパク」「低カロリー」の豆腐には女性ホルモンの働きを助ける「大豆イソフラボン」がたっぷり含まれており、新陳代謝を高めるトウガラシの「カプサイシン」やスープに含まれる「コラーゲン」で美と健康を応援する健康鍋。

3 ラーメン 京都拉麺 信長 商業初出店



じっくり炊き上げた鶏ガラと豚骨をつかった醤油のスープの「京都拉麺」。辛さとうまみが絶妙、一度食べればやみつき辛さの「炎の激辛坦々麺」など、幅広いお客様に対応した料理、そして、ご家族、ご友人で楽しんでいただける空間、接客をご提供させていただきます。

4 しゃぶしゃぶ・すき焼き 牛しゃぶ牛すき食べ放題 但馬屋 商業初出店



牛しゃぶ、牛すきの但馬屋では、上質なお肉にこだわりご注文をいただいてからスライスするから新鮮！こだわりの6種類の特製だしからお好みで2種類を選んでいただき、ご堪能いただけます。お鍋の具材がビュッフェで楽しみ、新鮮野菜は常時15~20種類ご用意しております。更にディナータイムではハーゲンダッツのアイスクリームが食べ放題です。

5 カレーライス Brasserie AG 新業態



京都 Bistro 銀のシェフが創る美味しいカレーのあるブラッセリー。フランス料理の技法から創られたこだわりのカレーだけでなく様々なメニューをご用意いたしました。ランチ、カフェ、ディナーと異なるメニューをご提供し、お客様のご利用シーンに合わせた新感覚のお店です。今までにないスパイス、ハーブのお料理を是非ご堪能ください。

6 オムライス 北極星 新業態



元祖オムライスの北極星として、より多くの人にオムライスの美味しさ、すばらしさを伝えていき、世界各国の玉子料理を新しい型での提供を模索しつつ、お客様に毎日足を運んでいただけるような店づくりをしていきたいと考えます。その一つとしてプチオムライスと玉子料理にこだわった日替わり惣菜 (サラダ、副菜、デザート) 10種類以上の中から3品選んでいただくセットがオススメです。



新 業 態



ニューヨークやロサンゼルス、また東京でも大人気のチョップドサラダ。その専門店がついに京都に初登場！サラダに使用している野菜、ドレッシング、塩に至るまで全てオーガニック。安心安全な食材を徹底的に追求しています。契約農家カルタファームの新鮮なオーガニック野菜とポンド自慢の熟成肉のハンバーグの相性は抜群です。おいしくお腹いっぱい食べられて、しかも体にいい。「ヘルシーだけじゃない」カジュアルでスマートなサラダを提供します。テイクアウトもできますのでお気軽にご利用くださいませ。



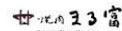
商業初出店



和を基調とした店内に木製の器を使用し温かみのある空間でお客様を迎える。京都宇治の厳選された抹茶、ほうじ茶を使用した甘味を中心に販売しテイクアウトも充実。自慢の“わらび餅”は贅沢に本蔵100%を使用する。その中でも人気の温わらびは注文をいただいてから作り、“ほくほく”“ふわとろ”のまま出来立てを提供。京土産も販売。



- 1 焼肉 焼肉 まる富 西条河原町店
- 2 炭板焼・お好み焼き 風月CLASSIC 京都
- 3 回転寿司 もりもり寿し 西条河原町店
- 4 うなぎ・ひつまぶし 炭櫓 京都西条河原町店
- 5 京懐石 美濃吉 西条河原町店
- 6 そば 越後 叶家 西条河原町店



新 業 態



佐賀牛や四国三郎牛の一頭買いの精肉店「丸富」が、厳選した和牛肉を提供する焼肉店。京都を感じるインテリアで最高の焼肉を提供します。夜景の見えるお座敷席、カップルのためのカウンター席、厨房の活気を感じるテーブル席をご用意。会食、接待、デート等様々なシーンで活用できます。お座敷席では最大18名の御宴会も可能。



新 業 態



伝統と上品さを追求した「鶴橋風月」プロデュースの鉄板ダイニング。ランチはカジュアルに、ディナーはアルコールも交えた大人な雰囲気でご利用いただけます。60余年の歴史を誇る「お好み焼き」や「モダン焼き」をご注文いただいたお客様にはライブ感満点の調理を目の前でお楽しみいただくこともできます。



金沢・能登の各漁港から毎日新鮮な日本海の幸をお届けいたします。米・酢・醤油・味噌は北陸産にこだわり、北陸の地酒も多数ご用意しており、おいしいお寿司を更に引き立てます。



商業初出店



近江八幡本店で継ぎ足された秘伝のタレと備長炭による直火焼きが生み出す「パリッ」と香ばしい風味と「ふわっ」とした食感がたまらない、3度楽しいひつまぶし!! 厳選し尽くしたお米「秋の詩」。「うなぎの本当の美味しさを多くの人に伝えたい」スタッフの熱い想いと職人の心意気で、真心込めて最高の時間をご提供します。



江戸中期創業300年の歴史を誇る京の老舗。伝統の川魚料理から本格的な京懐石までございます。東山を一望できるカウンター席やラウンジ席、大小個室がございます。京弁当(2,000円〜)、うなぎ(3,800円〜)、京懐石(5,000円〜12,000円)、湯葉御膳(3,800円)と、お昼のお集まりや各種お祝いごとにも是非ご利用くださいませ。



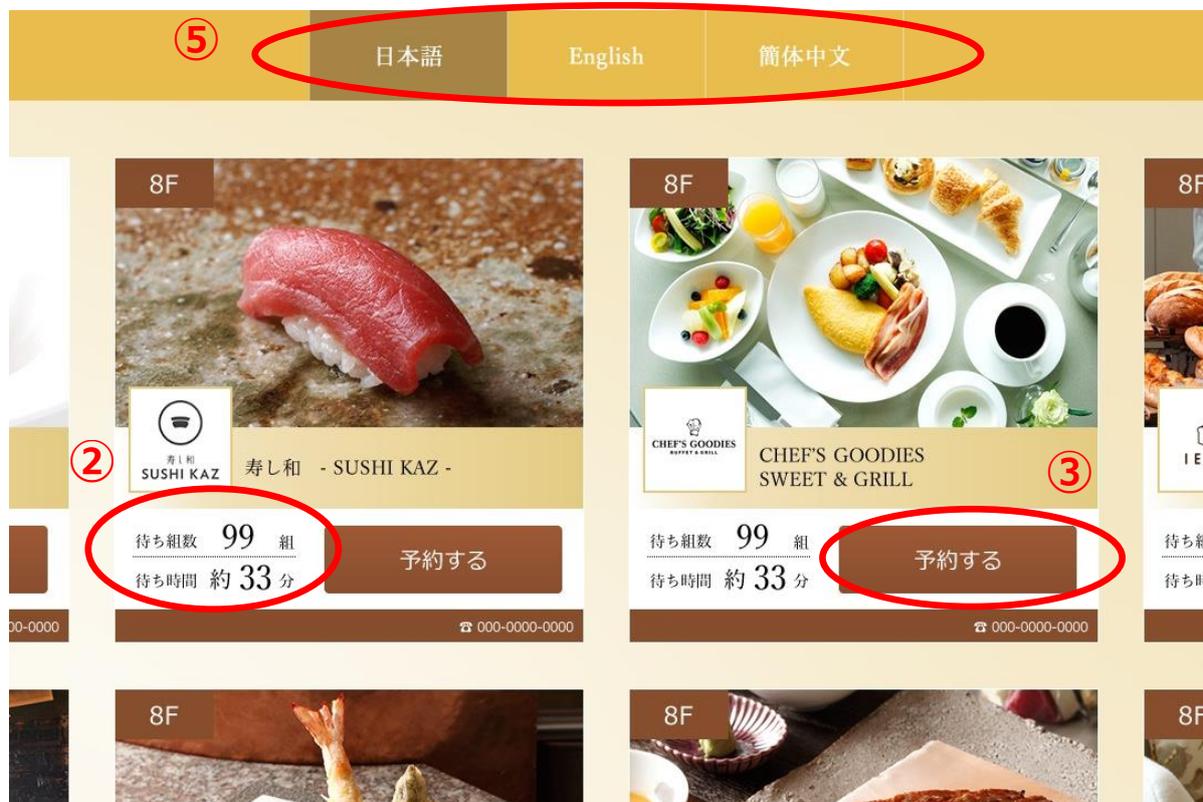
叶家の蕎麦は、つなぎに「布海苔(ふのり)」という海藻を練り込み独特の食感となめらかな喉ごしが自慢の「ふのりそば」を、木片(へぎ)と呼ばれる四角い板に、一口程度の束にして盛りつけをした「へぎそば」と「二八そば」を食べていただけます。また、天ぷらは佐渡の天然塩でお召し上がりいただくのがお勧めです。

◆デジタルサイネージを使用した事前予約システム

本施設では、上層階レストラン街という場所を考慮し、施設の地下1階、1階、7階、8階へ独自のシステムを導入したデジタルサイネージを設置し、通りを往来される方々へ不足しがちな店舗情報などを発信すると共に、予約受付を可能とするなど利便性を高め、集客促進を図ってまいります。

【システムの主な機能】

- ① 店舗ラインナップを確認できる“店舗情報表示”
- ② ご利用者が効率的にお店を利用しやすくなるリアルタイムでの“混雑状況表示”
- ③ 待ち時間を解消させる“予約受付機能(時間指定予約も可能)”
- ④ 予約機能と連動した“順番お知らせ機能(スマートフォンへ連絡)”
- ⑤ 今後も増加する訪日客を想定した“3カ国語(日・英・中)の多言語対応”



＜デジタルサイネージ表示画面 イメージ＞

「予約する」を選択すると、更に“順番待ち予約”と“時間指定予約”が選べます。

ご予約後、予約券が発行され、記載されたバーコードを読み取ることで待ち状況をご確認いただけます。



周辺地図



所在地：京都府京都市下京区四条通河原町東入真町 68

交通：阪急京都本線「河原町」駅 2 番出口 直結

京阪本線「祇園四条」駅 3 番出口 徒歩 3 分



<住友不動産京都ビル 外観>

<本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先>

住友不動産株式会社 広報部 担当：住友

TEL：03-3346-1042

(直通：080-9564-0881)