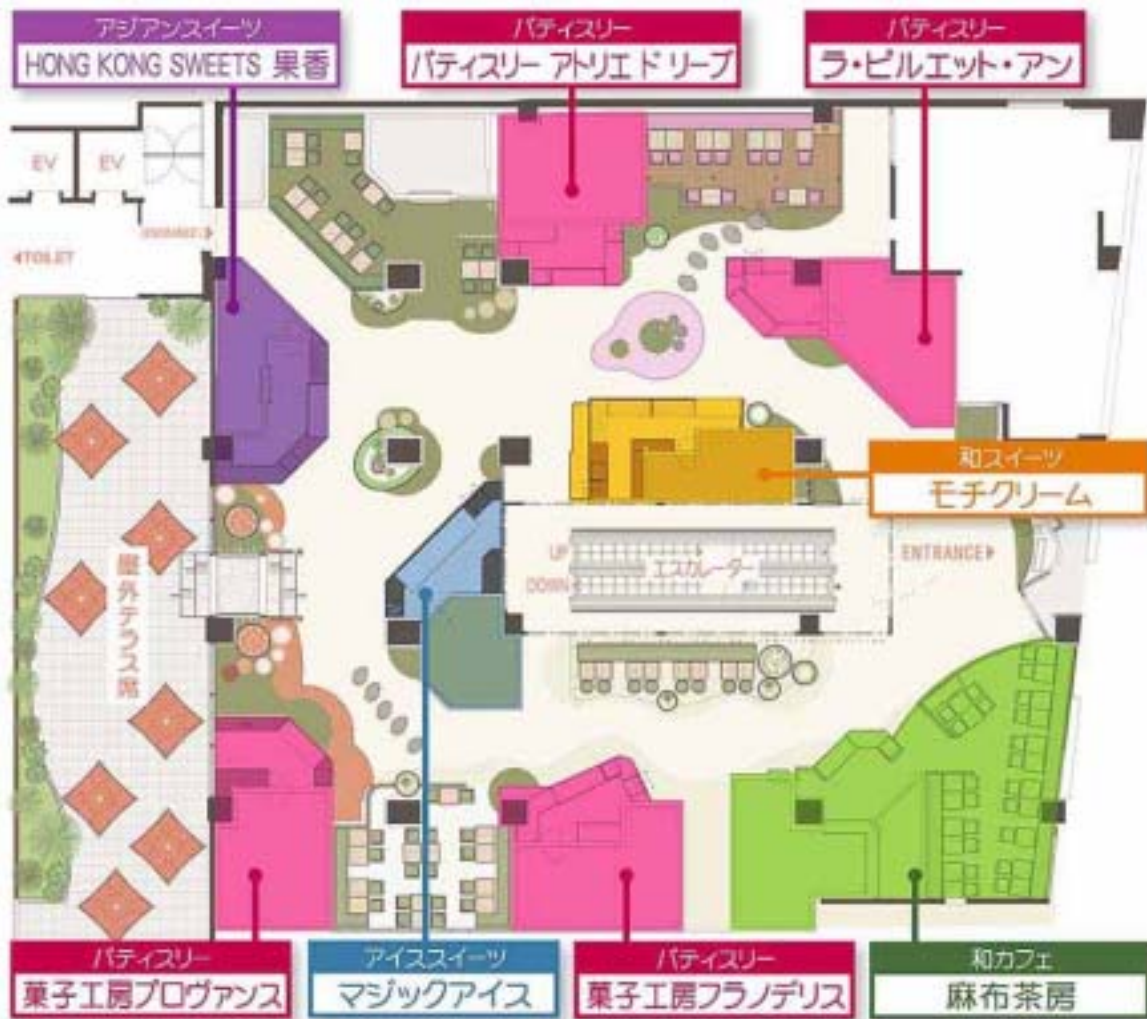


「三越スイーツ庭園 in Kagoshima」ゾーニング図

三越鹿児島店 7階



「三越スイーツ庭園 in Kagoshima」テーマストーリー ～「スイーツ庭園物語」～

[出会イノ森]

月が輝くある夜、天女が地上に降りて来ました。青く光る竹林の中で水浴びをする美しい姿に、男は心を奪われ、天女が帰れないよう羽衣を川に流しました。川の水は甘くなり、キラキラと光り輝きだしました。

[甘イ記憶]

月に帰れなくなった天女は男の妻になったのです。そして天女は月の国の甘い菓子を作りました。天女の作る菓子は「スイーツ」と呼ばれ、花の様に色鮮やかで、食べるだけで幸せな気分になれるものでした。

[流レツイタ羽衣]

天女は幸せでしたが、月の国を思い出すたびに泣きました。スイーツはほろ苦くなり、男もせつなさを感じずにいられませんでした。ところがある日、天女は池に流れついていた羽衣を見つけてしまったのです。

[十五夜ノ夜]

羽衣を見つけた天女は、十五夜の月にスイーツをお供えし、月の「天人」を呼び月に帰ってしまうのです。天女を愛する男は後を追いました。そして一番高い山から天に登り、天女と月で暮らし始めました。

[月ヲミテ想ウ]

しかし、ある日のこと、男は「月の庭園」に飾られた大切な「月の玉」を誤って割ってしまいます。「月の玉」からは甘い水が溢れだし、あっという間に光り輝く川となり、二人を離ればなれに流してしまいました。

それ以来、月は満欠けをするようになり、二人は満月の夜にだけ、「月の庭園」で会うことが許されたのです。

月の住人たちは、月一回の満月、二人が出会える日を祝い、庭園で「スイーツ天人」が腕によりをかけて作る極上のスイーツを振る舞うようになりました。この話は地上にも伝わり、多くの人々が極上のスイーツを求めてこの地を訪れるようになり、いつしか「スイーツ庭園」と呼ばれ、スイーツを通じて人々を幸せにする庭園となったのです。

「三越スイーツ庭園 in Kagoshima」出店店舗概要

	店舗名	代表メニュー	特徴
1	ラ・ピリエット・アン *発祥:東京・表参道 *スイーツ・クリエイター 江夏 愛(ロカ アイ)	あまおうのタルト 	初出店(表参道発祥「ピリエット」の新業態店舗) 東京・表参道発祥のパティスリー「ピリエット」は、赤坂にカフェ&バーをオープンし、都内を中心に瞬く間に活躍の場を広げる。“ハピネス”をテーマに、素材を厳選し華やかなフォルムで仕上げたスイーツはもちろん、パッケージに至るまでその思いが表現されている。女性のおこがれをトータルで表現したいという独自のこだわりから、百貨店初のフードテーマパークのための新業態店舗としてお目見え。
2	モチクリーム *本社:兵庫・神戸 *スイーツ・クリエイター 西村美玲(ニシムラ ミ)	モチクリーム 	南九州初出店 ふんわりやわらかなモチで、特製クリームとオリジナルフレーバー餡を包み込んだ、冷やして食べる、新感覚のジャパニーズスイーツを提唱する“モチクリーム”の専門店。日本人が慣れ親しんだ大福モチが和洋様々な24種のフレーバーで楽しめる。女性はもちろん、男性やご年配など幅広い層に瞬く間に人気に火がつき、日本全国に急拡大中の専門店が南九州初上陸。
3	パティスリー アトリエ ドリーブ *本店:東京・白金 *スイーツ・クリエイター 小川 均(オガワ ヒトシ)	エクレルキャラメルパナヌ 	九州初出店 「マダムトキ」「ジェラルル ミュロ」といった国内外の豊富な経験を経て、「アトリエ ドリーブ」のグランシェフに就任。店名「夢の工房」が表す通り、多くの方に夢を与え幅広い年齢の方に喜ばれるものを創りたいというシェフの想いが込められた、やさしい味と芸術的でゴージャスなスイーツは、白金セレブ御用達の逸品。
4	HONGKONG SWEETS 果香 *本店:神奈川・横浜 *スイーツ・クリエイター 石井舞子(イシイ マコ)	九龍(クーロン) 	九州初出店 旬のフルーツをふんだんに使用した、自家製香港スイーツとドリンク専門店。本場、香港の味を大切にしながらも、日本人に食べやすい味に仕上げている。一つ一つ、手作業で丁寧に作り上げるアジアンスイーツは、素材を世界中から厳選しているからこそ、やさしいながらも濃厚な味わいでビューティ&ヘルシーを実現。味、見た目とも、アジアンスイーツの可能性を広げる専門店。
5	マジックアイス *本店:東京・池袋 *スイーツ・クリエイター 川添教人(カワツヱ ノリヒト)	ストロベリーフィールズ 	鹿児島初出店 川添教人オーナーシェフがアメリカ、オーストラリア、台湾、韓国などのジェラートをヒントに、マイナス30度の鉄板の上でアイスクリームと新鮮なフルーツやナッツなどを混ぜ合わせ、さらに大胆にも豆乳、牛乳などのドリンクを練り固める新感覚アイスを発明。「マジックアイス」ではフルーツが凍ってしまうことなく、フルーツのみずみずしさを保ったまま奇跡の味を楽しめる。
6	菓子工房 プロヴァンス *本店:千葉・おゆみ野 *スイーツ・クリエイター 井田佳仁(イダ ヨシヒト)	プロヴァンスの石畳 	九州初出店 「マルメゾン」「レピドール」などで修行後、渡仏。帰国後2001年「プロヴァンス」開業。フランス菓子の要素を取り入れつつも、幅広い年齢層に親しまれやすいお菓子作りをモットーに新しいスイーツを日々生み出し続けている。新鮮な素材を厳選し、お客様を楽しませることを第一に考えるパティシエのスイーツは、やさしさと遊び心が溢れている。
7	菓子工房 フラノデルス *本店:北海道・富良野 *スイーツ・クリエイター 藤田美知男(フジタ ミチオ)	ふらの牛乳プリン 	九州初出店・期間限定店(3カ月) 乳製品の主産地、北海道でお菓子を作りたいと東京の有名菓子店等で修行後、2001年北海道・富良野で創業。地元富良野を中心に北海道産の素材にこだわったお菓子作りをスタート。とろとろのなめらかな食感にこだわった「ふらの牛乳プリン」をはじめ、チーズケーキ、シュークリームなど素材の味が生かされたシンプルだからこそ難しい定番スイーツが人気のお店。
8	麻布茶房 *本店:東京・南麻布 *スイーツ・クリエイター 向井勝(ムカイ マサル)	クリームスイートポテト 	南九州初出店 1979年に東京・南麻布に創業。“都会的甘味処”をコンセプトに、古くから慣れ親しまれてきた和風甘味を現代風にアレンジ。和でありながらも洋のテイストを盛り込み華やかに仕上げたデザートに加え、軽食が楽しめるのも魅力。国内に留まらず海外でも店舗展開し、現代の“和の心”を伝え続け、幅広い年齢層に人気を得ている。

「三越スイーツ庭園 in Kagoshima」企画主旨

南九州初のスイーツテーマパーク「三越スイーツ庭園 in Kagoshima」は、これまで地方百貨店では揃えることが難しかった、有名パティシエやスイーツ・クリエーターが手がける“できたてスイーツ”を集結します。現代のスイーツ業界をリードする店舗が生み出す“絶品スイーツ”の競演により、ご来店いただいたお客様が、スイーツを口に入れた瞬間“うーん！し・あ・わ・せ！”とつぶやいていただける至福の空間が、老舗百貨店に出現します。

このスイーツのテーマパークを集客装置として、三越鹿児島店への集客増を実現するだけでなく、新規商業施設の相次ぐ開業などで激変する鹿児島市の商業環境の中で、天文館地区の賑わい創出に寄与できる施設としていく所存です。

テーマは、『Sweets Evolution（進化するスイーツ文化）』

近年、日本初のスイーツのテーマパーク「自由が丘スイーツフォレスト」の誕生により、「スイーツ」という新たな言葉が一般化し、欧州で修行し、国際コンクールで活躍する「スーパー・パティシエ」が広く認知され、憧れの職業に名を連ねるまでになりました。

まさに“スイーツ全盛期”が訪れ、メニュー特化型の専門店の登場や、ショコラやコンフィチュール、アイスクリームなど、ケーキ以外のスイーツへの注目、別分野からのスイーツ業界への参入や若手パティシエの台頭、ブランド素材や新素材への取り組みなど、様々な話題がスイーツ業界の流れをどんどん加速させています。

現在、東京を中心とするスイーツ最先端地域では、「スーパー・パティシエ」の素晴らしい匠の技によるスイーツ文化が定着するとともに、日本人ならではの柔軟で豊かな感性を持ったスイーツ・クリエーターにより、従来の文化の枠を超えた“新たなスイーツ文化”が次々に創造されています。

「パティスリー アトリエ ド リーブ」や「菓子工房プロヴァンス」のように、スーパー・パティシエがオーソドックスなメニューを一味違う新たなフォルムや味わいに生まれ変わらせる新たなパティスリー文化の流れがあります。また、「モチクリーム」の人気に見られるような従来の文化にとらわれない新ブランドの誕生、プリンや常識を超えたピン入りで超なめらか「ふらの牛乳プリン」の出現、アジアや欧米で流行が始まった素材を混ぜるアイスクリームを独自のスタイルで液体（ドリンク）まで瞬時に混ぜ合わせてしまう魔法のような「マジックアイス」による新開発メニュー。さらには、スイーツはもちろん、脇役であるパッケージにまでこだわりトータルで女性の為のスイーツを作り上げる「ピルエット」、メニューのバリエーションが少ないと思われがちなアジアンスイーツを量り売りスタイルや新たな味わいで表現する「HONG KONG SWEETS 果香」、昔から慣れ親しまれている和風甘味を現代風のスタイルに生まれ変わらせた「麻布茶房」などが顕著な流れといえます。

「三越スイーツ庭園 in Kagoshima」では、絶品の味であることはもちろん、最も新しいスイーツ文化のトレンドをいち早く紹介していく「Sweets Evolution（進化するスイーツ文化）」をテーマとしています。

スイーツテーマパークの特徴

【作りたて】

各店に厨房を装備することで、日本を代表するパティシエ、スイーツ・クリエーターたちの作る絶品スイーツを“作りたて”という一番美味しい状態で、その場で楽しみいただけます。

【食べ歩き・食べ比べ】

スイーツ界をリードする東京を中心に、全国各地の名店8店舗が一堂に集結しているので、お友達同士がそれぞれお好きな店のスイーツを持ち寄って食べ歩き、食べ比べをご体験いただけます。

【お持ち帰り】

百貨店初のフードテーマパークという特性を生かし、百貨店のお買い物の合間にご体験いただくだけでなく、親しい方への贈り物といったニーズにもお応えできるよう、“極上スイーツで得られる幸せ”をお持ち帰りいただけます。

【限定価値】

鹿児島初、あるいは九州初出店の名店の本来各地に行かなければ味わえないスイーツを居ながらにして楽しみいただけるほか、ここでしか食べるのでできない限定メニューも登場します。

【選ぶ楽しさ】

ヨーロッパの名店で修業した一流洋菓子職人（スーパー・パティシエ）の作る華麗なスイーツや、話題のモチクリーム、南麻布発祥のカフェスイーツなど豊かなメニューから自分の好みに合うもの、その時の気分合うものを選ぶ“楽しさ”を提供します。

【見る楽しさ】

各店の厨房をガラス張りにするので、パティシエやスイーツ・クリエーターたちの技が間近で垣間見られるうれしさを実現します。

【快適なつろぎの空間】

エレガントでファンタジックに環境演出された非日常空間では、極上の作りたて・出来立てスイーツが何倍にも美味しく感じられます。“庭園”をモチーフとした大人のつろぎの空間で、様々なスイーツの楽しみ方をご提案します。