

「Dila 阿佐ヶ谷」が変わります ～ 2011年12月13日(火)リニューアルオープン ～

阿佐ヶ谷駅に“Dila 阿佐ヶ谷”が全面リニューアルオープンいたします。
『ジャズの街 阿佐ヶ谷』『大人の上質なコンビニエンスストア』をキーワードに、
毎日の暮らしを楽しくするショッピングのスタートです。

株式会社ジェイアール東日本都市開発(本社:東京都渋谷区/代表取締役社長:大川博士)は、
JR中央線阿佐ヶ谷駅の「Dila 阿佐ヶ谷」を2011年12月13日(火)にリニューアルオープンいたします。

■全体概要

- 【開 発 運 営】株式会社ジェイアール東日本都市開発
- 【開 発 面 積】約 980 m²
- 【店 舗 面 積】約 500 m²
- 【所 在 地】東京都杉並区阿佐谷南 3-36-1
- 【店 舗 業 種】スイーツ、デリ、ベーカリー、カフェ、雑貨、コンビニエンスストア など
- 【シ ョ ッ プ 一 覧】別紙参照
- 【売 上 想 定】年間約 13 億円

■店舗概要

(1)ストアコンセプト:『大人の上質なコンビニエンスストア』

毎日の生活で利用する駅で、利便性だけでなく日々のちょっとした楽しみを提供できるような上質な店舗構成。文化の香りが漂う、大人のための上質なコンビニエンスストアを提案します。

(2)環境コンセプト:『阿佐ヶ谷ジャズストリート』

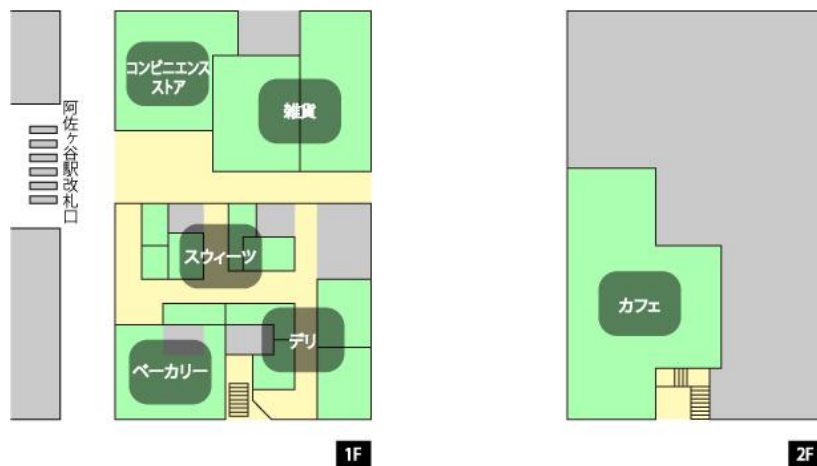
阿佐ヶ谷が隠れたジャズの聖地であることから、ジャズの音色が聞こえてくるようなニューヨークのストリートを表現します。ジャズライブ等も行い、地域にお住まいの方々の交流の場となるような演出を行います。



南側 (イメージ)



中通路 (イメージ)



平面図

■次回プレスのお知らせ

開業キャンペーン等については、11月下旬にご案内予定です。

■阿佐ヶ谷駅データ

【乗車人員】 43,800 人／日 (2010 年度)

■ 運営会社

【会社名】 株式会社ジェイアール東日本都市開発

【代表者】 代表取締役社長 大川 博士

【設立年月】 1989 年(平成元年)4 月 20 日

【所在地】 東京都渋谷区代々木 2-2-2 JR東日本本社ビル 13 階

【ホームページ】 <http://www.jrtk.jp/>

【お問い合わせ先】

株式会社ジェイアール東日本都市開発

ショッピングセンター事業本部 開発企画部開発課

担当:神田・有座(ありざ)・岡

TEL:03-5334-1056

【ショップ一覧】

営業時間：10：00-22：00（11、13、15を除く）

NO	新ブランド	新業態	中央線 初出店	地元店	ショップ名	業種	特徴
1	○	○	○		ビーエム デリカテッセン B&M Delicatessen	洋惣菜	ウェスタンスタイルが特徴のカジュアルレストランB&M(ビーエム)の新業態。商品は全て店内で調理したこだわりの惣菜。お勧めのハンバーグはデミグラスを中心に日替わりでご用意しています。B&MのBIは幸福の象徴としての青い鳥(BlueBird)。食べることの幸せをお客様ひとりひとりにお届けしたい。こだわりの素材と想いのつまった出来立ての洋惣菜を提供いたします。
2					あじのはまとう 味の浜藤	和惣菜	美味しい魚を中心とし、昔ながらの味・伝統の味を幅広く取り揃えた魚惣菜専門店。こだわりの焼魚は厳選された高質なお魚を使い、ふっくら艶やかに焼き上げております。合成保存料、化学調味料を一切使用しない出来立てを提供いたします。
3			○		とりせん 鶏撰	鶏惣菜	創業昭和8年。“名古屋コーチン”と共に歩んできた、さんわグループの鶏撰が関東初出店。直営農場では健康な鶏を育てるためとうもろこしや大豆等を主体とした植物性飼料などを与えて飼育しております。農場から調理・加工そして販売に至るまで、一貫事業体制により管理された安心・安全な美味しい鶏惣菜を提供いたします。
4		○	○		つきじたまずし 築地玉寿司	寿司	大正13年3月に築地で創業した老舗江戸前寿司専門店のお寿司がテイクアウトできる新業態。シャリは毎日店内で炊き、熟練の技を持つ本職の板前が現場で厳選されたネタを仕込みます。ご家庭でも美味しいお寿司を召し上がって頂きたくネタとシャリにこだわりました。
5					ジュノエスク ベーグル ショップ JUNOESQUE BAGEL SHOP	ベーグル	1998年に自由が丘からはじまったジュノエスクベーグル。毎日食べたいシンプルなおベーグルや、サンドウィッチに最適なベーグル、具材をふんだんに練りこんだお菓子の様なベーグルなど個性豊かなベーグルが勢ぞろい。小麦・素材・食感がさらに進化したジュノエスクベーグルをどうぞお楽しみください。
6				○	わしよたかまど 和匠高円	和菓子 (地域発信)	武蔵野の自然をコンセプトとする地元の和菓子専門店。看板商品のドラ焼き「風うらら」はスポンジケーキのようなふかふかの皮と黒糖の香りが自然と食欲をそそり、ドラ焼きとは思えない口当たりが体験できます。四季折々の旬の素材を用いたお菓子もご用意いたしております。
7				○	トリアノン TRIANON	洋菓子 (地域発信)	今年50周年の老舗ケーキショップ。地域の方々の故郷として、懐かしいと言われるお店づくりを心がけています。フランス産高級ミルクチョコレートのムース、紅茶のブリュレ、アプリコットを使用した「イグレック」は国内最大規模の作品展、ジャパン・ケーキ・ショー東京で2008年のグランプリを受賞。季節ごとに新作のケーキもご用意いたしております。
8					ガトー・ド・ボワイヤージュ	洋菓子	「旅行用の焼き菓子」という意味のフランス語の名前を持つ、特別な焼き菓子を中心としたスペシャルブランド。代表的な商品は、伝統あるフランスの宮廷菓子・シブレストを、とろけるような食感に創り上げた「とろけるシブレスト」。素材で、どこか暖かくあえて飾らなくてもかわい表情の焼き菓子は私たちの心をなごませてくれるでしょう。
9					ペルショワール PERCHOIR	洋菓子	「ヘルショワール＝とまり木」をコンセプトにした店づくり。サクサクの食感で大人気のシューラスクに続き、阿佐ヶ谷店のイチ押しは「もちモンブラン」。マロンクリームでもちを包んだカワイイひとくちサイズの「もちモンブラン」は洋菓をはじめ、抹茶や紅イモなどのクリームを使用したフレーバーが自信作。安心素材を使用したスイーツです。
10	○	○	○		ひろおプレート 広尾plates	洋惣菜	「ヨーロッパの食文化を日本に」をキーワードとする広尾本店のレストラン「プレーツ」の味がテイクアウトできる新ブランド。本場ヨーロッパの伝統的製法と安全性を融合させ、職人による手作りの味にこだわっています。生ハムや手作り惣菜、ジェラートなどバリエーション豊かな品揃えです。
11					エディーズ・ブレッド Edy's Bread	ベーカリー	エディーズ・ブレッドの主役、「エディーさん」は、ホテルのブーランジェリー(パン職人)。食に定評のある「ホテルメトロポリタンエドモント」プロデュースならではの確かな味でお客様に愛されています。当店のこだわりは本物志向のベーカリーショップで出来立ての味を楽しんでいただくため、お店で粉から生地を仕込み、成型して焼き上げる「スクラッチ製法」を取り入れています。
12	○	○	○		アースミュージック&エコロジー ステーション ストア earth music&ecology station store	レディスウェア 雑貨	「relax」をテーマに、スタンダードなテイストに流行とナチュラル感を取り入れ、幅広い層に向け発信するハイカジュアルブランドearth music&ecologyの新業態。手に取りやすい雑貨を充実させるなど、駅ならではの商品構成でお客様をお迎えします。
13					ニューデイズ NEWDAYS	コンビニ	駅から始まる新しい毎日をキャッチフレーズに、お客さまにより便利で、よりご満足いただける商品を取り揃え、一人ひとりが笑顔とまごころでお客様に対応いたします。また、駅にあったら便利なATM・杉並区の証明書自動交付機を設置しお客さまの生活をサポートいたします。是非お立ち寄りください。
14					シャン・ド・エルブ	雑貨	「香草の畑」という意味をもつフランス語の「シャンド・エルブ」。オリジナルオーガニックコスメを始め、都会の喧騒に疲れた心と体がホッとできるアイテムでリフレッシュしてみたい？ デイリーアイテムから流行りのコスメをいち早く取り入れ、ご案内しています。話題のコスメが毎日通る身近な場所で手に入れられたら、ラッキーで幸せな気分になってもらえるのではないのでしょうか。
15			○		カフェ ソラーレ CAFFÈ SOLARE	カフェ	“ファストカジュアル”をキーワードとし、人にも地球にも優しい食べ物にテーマに、白米に国産の十三穀穀をブレンドした炊き立てのご飯、限定農家で有機栽培した小麦を使用したパスタや野菜をたくさん使った旬のメニューなど、ヘルシーで安全なオリジナルフードをニューを提供しています。ボリュームたっぷりの季節のデザートも人気です。