

東急百貨店 渋谷の食を支える「食の一大マーケット」3 拠点完成の最終段階

2021年7月10日(土)グランドオープン

「渋谷 東急フードショー」全 104 ショップがラインナップ

スイーツゾーンは6月1日(火)先行オープン

ONLY ショップ(*1)・商業施設初出店計 24 ショップ、渋谷に親和性が高い顧客のニーズに応える名店が集合

(*1) ONLY ショップ: 渋谷 東急フードショーのみ展開しているショップ

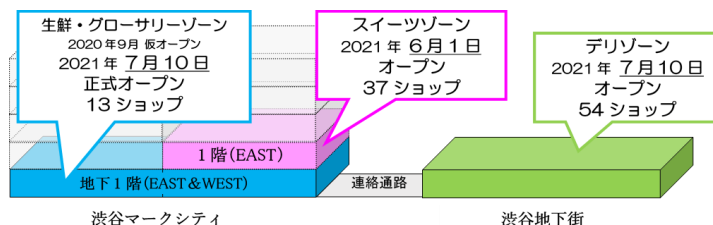


グランドオープン イメージビジュアル



スイーツゾーン パース

株式会社東急百貨店(以下、当社)は、渋谷 東急フードショー(以下、当店)の「スイーツゾーン」(渋谷マークシティ1階)を2021年6月1日(火)に、「デリゾーン」(渋谷地下街エリア、以下、しぶちか)を7月10日(土)にオープンします。当社の強みである食料品の基幹店舗として当店の全面改装を3ステップで進めており、昨年2020年9月「生鮮・グロースアリーゾーン」(渋谷マークシティ 地下1階)移設オープンに続き、今後2つのステップをへて渋谷随一のエンターテイメントフードエリアがグランドオープンを迎えます。すでに一部開業済みの「生鮮・グロースアリーゾーン」の13ショップに加え、「スイーツゾーン」で37ショップ、「デリゾーン」では54ショップ、合計104ショップがラインナップします。そのうち当店のみの展開となる ONLY ショップが15、商業施設初出店ショップは9となります。



「楽しいから、もっと美味しい」をコンセプトにライブ感や作り立てにこだわり、デパ地下ブームの火付け役となってから20年、今回グランドオープンする「渋谷 東急フードショー」は開業時のコンセプトを受け継ぎながら、「SHIBUYA “ENTERTAINMENT” Foodshow」をコンセプトに、“新たな発見”と“街歩きの楽しさ”を存分に味わえる新たな進化を遂げています。

本改装においては、品ぞろえのテーマとして「渋谷ローカライズ」を掲げ、渋谷駅乗降客をはじめ、渋谷近隣や渋谷駅に乗り入れる各路線沿線に住まう方々、渋谷に集うオフィスワーカーなど、“渋谷に親和性が高い顧客のニーズに徹底的にフォーカス”しました。各路線沿線で評価の高いショップや注目のショップを一堂に集結する他、日常使いの質や利便性を一層高めたラインナップを実現します。

当社は、渋谷ヒカリエ ShinQs 内「東横のれん街」、渋谷スクランブルスクエア内「東急フードショーエッジ」とともに、この「渋谷 東急フードショー」のグランドオープンをもって、近隣住民の方々をはじめ渋谷駅乗降客数約300万人(*2)の食の需要に応えることはもちろん、東急グループの渋谷駅周辺の再開発事業のテーマである「エンターテイメントシティ SHIBUYA」の一翼を担う「食の一大マーケット」を完成します。 (*2)2019年度データによる

また、当社が推進する独自の多事業化ビジネスモデル「融合型リテラー」の一環として、東急線沿線中心に約10店舗の食品専門店(小型店含む)を出店し、地域の方々の食を支えています。引き続き、「融合型リテラー」のさらなる進化に向け、全社をあげて、さまざまな施策に取り組んでまいります。

■コンセプトは「SHIBUYA “ENTERTAINMENT” Foodshow」

「スイーツゾーン」「デリゾーン」「生鮮・グローサリーゾーン」の3つのゾーンを回遊する中で、“新たな発見”と“街歩きの楽しさ”を味わえます。

「SHIBUYA “ENTERTAINMENT” Foodshow」のポイント

- ・ 商業施設初出店の個性あふれる個店9ショップ
- ・ シフォンケーキやバター菓子、チーズ菓子などアイテムを絞り込んだ専門ショップ
- ・ 過ごす時間を楽しめるイートイン併設4ショップ
- ・ 各ブランドの意匠を生かしたショップづくり

■品ぞろえのテーマは「渋谷ローカライズ」

渋谷近隣や各路線沿線の人気・実績のあるショップを導入するなど、渋谷駅乗降客をはじめ、渋谷近隣や各路線沿線に住まう方々、渋谷に集うオフィスワーカーなど、渋谷に親和性が高い顧客のニーズに合わせたショップや商品をラインナップしました。暮らしに根付いた、日常使いのマイストアとして長く愛される店舗を目指します。

「渋谷ローカライズ」のポイント

- ・ 渋谷近隣や各路線沿線の人気・実績のあるショップ
- ・ 話題性、利便性、日常性など顧客のニーズに対応したショップ、商品
- ・ 産地とのつながり、フェアトレードといったサステナブル視点や健康・美容を意識したウェルネスフードなど顧客の新しいライフスタイルに合わせた食材を扱うショップ(ONLYショップ14含む)
- ・ 各ショップにおいて新たなメニューや渋谷 東急フードショー限定商品の開発など渋谷ならではのカスタム

■スイーツゾーンの商業施設初出店ショップ

カフェ・レストラン<MERCER CAFE>が展開する恵比寿で人気の“ふわ・もち”食感の生キャラメルシフォンケーキ専門店<MERCER bis>や、生産地にこだわり、オーガニックチョコレートをメインに使いカカオ本来のおいしさを表現した、渋谷 東急フードショーから生まれる新たなショコラスイーツショップ<REICACAO>、兵庫の老舗和菓子店<大三萬年堂>から誕生した神田の新感覚和スイーツショップ<大三萬年堂 HANARE>など、ONLYショップを含む計9ショップが商業施設初出店です。



<MERCER bis>



<REICACAO>



<大三萬年堂 HANARE>

■デリゾーンの商業施設初出店ショップ

六本木の人気ブーランジェリー<bricolage bread & co>、御殿場の名店「名鉄菜館」が手掛け、新たに渋谷で台湾粥を提供する<日日包>、華やかな見た目と「日本の家庭料理」をコンセプトにしたやさしい味付けが魅力のケータリングブランド<YUKIYAMESHI>など ONLYショップを含む14ショップが商業施設初出店します。



<bricolage bread & co.>



<日日包>



<YUKIYAMESHI>

■各ゾーンの特徴

スイーツゾーン / 渋谷マークシティ1階「Sweets Maison」(スイーツメゾン)

話題のトレンドスイーツから、首都圏や各路線沿線の人気和洋菓子ブランドまで、日常の様々なシーンでもお気に入りのギフトやご褒美が見つかるスイーツフロア

国内外のコンクールで数々の賞を受賞したシェフ 遠藤泰介氏が銀座に店舗を構えるパティスリー<パティスリーカメラ銀座>や、体に優しい素材と味わいにこだわったオリジナルの焼き菓子が人気の半蔵門が本店の<TiMi>、<アトリエ アニバーサリー>が手掛ける時間・数量限定での焼きたてバウムを提供するバウムクーヘン専門店<AnniBAUM>などの話題のスイーツブランドを取り揃えました。さらには京都の清水三年坂に本店を構える京だんごとわらび餅の<藤菜美>の関東初となるショップなど和菓子もラインナップします。



デリゾーン / しぶちか「Gourmet Station」(グルメステーション)

いつでも、どんなときも「便利でちょうどいい」そんな美味しさも買い方も自由自在に選べる駅直結のフードステーション

「ここがわたしの毎日を満たしてくれる Another scramble(アナザー スクランブル)」をコンセプトとし、同じく2021年7月にリニューアルオープンする「しぶちか」に、地下通路を利用される方の毎日の食を支えるデリゾーンを展開します。地下通路に面したショップを、通路側から利用できる「外向き区画」とし、ヘルシーで新しい地中海・アラビア料理のテイクアウトに自社醸造のクラフトビールを気軽に飲めるタップスタンド&イートインを備えた<CARVAAN Delicatessen & Beer stop>や、焼き立てフィンランシェなどを提供するピエール・エルメの初のスタンド式店舗<MADE in ピエール・エルメ>など、いそがしい渋谷のオフィスワーカーが気軽に利用できる7ショップを集めました。フカヒレ料理と鶏白湯を2本柱とする自由が丘の名店<蔭山樓>のテイクアウト&イートイン店など中華・アジアの名店が連なるスペースはアジア屋台風のエキゾチックな雰囲気味わえます。そのほか新進気鋭のオーナーが運営し、南青山の近隣住民からも愛されるビストロが人気のミートパイやシャルキュトリーを中心に販売する新業態<DELI by plein>などさまざまなショップを取り揃えました。



生鮮・グローサリーゾーン / 渋谷マークシティ地下1階「Daily Arcade」(デイリーアーケード)

渋谷エリア最大級の多彩な商品を提案するグローサリーを筆頭に、深い専門性と幅広い種類を追求した生鮮品(青果・精肉・鮮魚)や単品食材特化型専門店など、毎日のニーズを満たす「SHIBUYA商店街」

グローサリーには全国のこだわりアイテムが揃う<北野エース>、プライベートブランド商品やバイヤーセレクトの逸品を凝縮した<成城石井SELECT>、渋谷駅周辺初出店の<カルディコーヒーファーム>、幅広い品揃えを誇る<TOMIZ(富澤商店)>の4ショップが揃い、さまざまなニーズに対応しています。

2021年7月10日(土)のグランドオープン時には、精肉と鮮魚の売場が拡大し、品ぞろえを拡充します。また<TOMIZ(富澤商店)>は製菓・製パン用品を拡充するとともに、お客さまご自身で菓子作りなどを楽しんでいただけるレンタルキッチンスペース「TOMIZ COMMUNITY SPACE」を併設しつくる楽しさを提案します。和洋酒売場は「SAKE Terminal」をコンセプトに生まれ変わります。



■「SAKE Terminal」のポイント

- ① フランス・ブルゴーニュを軸にバイヤーが厳選した世界のワインを展開。本物・本質にこだわります。
- ② 東急百貨店のバイヤー・ソムリエ・きき酒師が半期に一度テイastingを行い採点、厳選したお手頃価格の酒をランキング形式で紹介。毎日の食事とのペアリングに自信をもっておこたえます。
- ③ “NIPPON no SAKE”コーナーには、世界に認められる「日本の酒」(ワイン、クラフトビール、クラフトジン、日本酒など)150種以上を一堂に集め、新しい発見を提案します。
- ④ 自由にワインを試飲できる試飲機器を導入、テイastingや生産者セミナーを実施し、さまざまな酒を通じたコミュニケーションを生み出します。

■渋谷 東急フードショー 概要

- ・所在地: 東京都渋谷区道玄坂 1-12-1
- ・営業時間: 10 時～21 時(当面の間、11 時～20 時)
- ・定休日: 不定休 ※政府や自治体からの要請により営業時間などを変更する場合があります。

ゾーン	オープン日	売り場面積(㎡)	ショップ数
スイーツ(渋谷マークシティ1階)	2021年6月1日(火)	約1,320	37 期間限定スペース2箇所
デリ(しぶちか)	2021年7月10日(土)	約1,830	54 期間限定スペース2箇所
生鮮・グロサリー (渋谷マークシティ地下1階)	2021年7月10日(土)正式オープン (2020年9月仮オープン)	約2,920	13
計		約6,070	104 期間限定スペース4箇所

なお、渋谷 東急フードショーのオープンにあたり、お客さまに安心してお買い物いただくため、以下のとおり衛生管理を一層努めてまいります。

1. 出勤前の検温等による健康状態の確認
2. スタッフのマスク着用および手洗い、アルコール消毒の徹底
3. 出入口等へのアルコール消毒液の設置
4. 出入口解放等による館内換気の確保
5. ソーシャルディスタンスの確保
6. レジ周辺の飛沫防止用パーテーションの設置
7. お釣り銭返却時のトレイ使用
8. 混雑状況により入場制限の実施

■渋谷の食を支える「食の一大マーケット」3 拠点完成について

1934年、東横線の起終点である渋谷に関東初の本格的ターミナルデパート「東横百貨店(旧東横店)」として開業した当社は、今年70周年を迎える日本初の名店街「東横のれん街」や、デパ地下ブームの火付け役となり20周年の節目にこのたび生まれかわる「東急フードショー」といった新たな食の文化を作るとともに渋谷の食を支えてまいりました。

そして再開発が進む現在の渋谷において、最も魅力あるコンテンツとなることを目指し、それぞれに特徴を持たせた3拠点の大型食品専門店の出店に取り組んでまいりました。

2019年11月、渋谷駅直結・直上に誕生した新ランドマーク「渋谷スクランブルスクエア」には“最旬”をテーマに日本と世界の最先端グルメを一堂に集める「東急フードショーエッジ」を、2020年5月には当社が運営する渋谷ヒカリエShinQs内に“伝統と革新”をコンセプトに掲げ「東横のれん街」をリニューアルオープンいたしました。そしてこの度、デパ地下ブームの火付け役となった「渋谷 東急フードショー」が“新たな発見”と“街歩き楽しさ”を存分に味わえる「SHIBUYA“ENTERTAINMENT” Foodshow」をコンセプトにさらに進化してグランドオープンを迎えます。

これにより、3拠点合計約240ショップ・9,710㎡の「食の一大マーケット」を完成させ、近隣住民の方々をはじめ渋谷駅乗降客数約300万人の食の需要に応えることはもちろん、東急グループの渋谷駅周辺の再開発事業のテーマである「エンタテインメントシティ SHIBUYA」の一翼を担ってまいります。



※ショップラインナップは別紙参照願います

(参考)本日、この資料は東商記者クラブにお届けしています。







<本件に関する報道関係のお問い合わせ先>







- 東急百貨店PR事務局(共同ピーアール内) 担当: 佐瀬・伊藤・長尾
TEL: 03-3571-5193 MAIL: tds-pr@kyodo-pr.co.jp
- 株式会社 東急百貨店 業務推進室 秘書広報部 TEL: 03-3477-3103








※渋谷地下街「しぶちか」リニューアルオープンのリリースは[こちら](#)をご覧ください。








【別紙】「渋谷 東急フードショー」ショップラインナップ一覧








※ONLYとは、渋谷 東急フードショーのみで展開するショップです。
 ※渋谷エリアは、渋谷駅から一駅圏内を指します。




スイーツゾーン(渋谷マークシティ1階)				
区分	ショップ名	ヨミガナ	ショップ紹介	画像
洋菓子	ATELIER MELLOWHIGH 【渋谷 東急フードショー-ONLY】	アトリエ メロウウィッチ	厳選したナッツやフルーツを使用し、手焼きにこだわったしっとり生感のパウンドケーキ専門店。イラストやメッセージが描かれたパッケージでフレーバーを12種類から組み合わせることができ、特別なパーソナルギフトにもおすすめです。生菓子のようなぜいたくなおいしさをお楽しみいただけます。	
和菓子	ATELIER FUJITA 【商業施設初出店】	アトリエフジタ	和菓子とフレンチの融合がテーマの和菓子店。代々木上原のフランス料理店「レストランアトリエフジタ」のオーナーシェフ藤田善平氏が監修。素材にこだわり、いろいろな色的小ぶりで綺麗なおはぎはレストランのコースのデザートとして大人気。新たな発想で作ったおはぎや大福をお楽しみいただけます。	
洋菓子	AnniBAUM 【渋谷エリア初出店】	アニバウム	<アトリエ アニバーサリー>が手掛けるパウムクーヘン専門店。厳選されたバターや卵、牛乳、砂糖を使用し素材の力とパティシエの技術で、ふんわりしっとりとなるよう丁寧に焼き上げます。濃厚なカスタードを使った焼き立てのクレームブリュレや季節のフルーツを使ったケーキパウムなど、新しいパウムクーヘンを多数用意しています。	
洋菓子	アンテノール	アンテノール	1978年、神戸北野に誕生したパティスリー。「パティシエたちのこだわりの美味しさ」をテーマに、併設厨房から四季の素材を使用した作り立てのデコレーション、ショートケーキを取り揃えています。製法にこだわった焼き菓子も多彩にラインナップし、日常に豊かな時間をお届けします。	
洋菓子	ICHIBIKO	イチビコ	“食べる宝石”ミガキイチゴを栽培する農業生産法人が手掛けるいちごスイーツ専門店。まるでいちご畑にいるようなワクワクドキドキと甘酸っぱくて幸せないちごの美味しいひとときをお届けします。	
洋菓子	ヴィタメール	ヴィタメール	1910年にベルギーの首都ブリュッセルで誕生した、ベルギー王室御用達チョコレートブランド。味に対する厳しいこだわりが評価され、王室の特別なおもてなしに使われています。創業者の信念を継ぐパティシエにより、1990年に世界で初めて2号店として日本へ進出。現在は日本に22店舗を展開しています。	

区分	ショップ名	ヨミガナ	ショップ紹介	画像
洋菓子	柿の木坂キャトル	カキノキザカキャトル	柿の木坂工場から、毎朝出来立ての手作り菓子をお届けします。季節感溢れるケーキ、焼き菓子、ショコラなどすべての商品を、リノール酸たっぷりの奥久慈卵、北海道産生クリームなど厳選した材料で手作りしています。気軽なおやつや土産にもおすすめの「うふタルト」など、新商品も登場します。	
和菓子	覚王山フルーツ大福 弁才天	カクオウザンフルーツダイフク ベンザイテン	フルーツ本来の味を引き立てる白餡と求肥の黄金比にこだわりました。市場から直送される季節のフルーツを、素材の味を生かした甘さ控え目の白餡と、高級羽二重粉を使用した上品な求肥で手包みしたフルーツ大福をお楽しみいただけます。	
洋菓子	ガトー・ド・ポワイヤージュ	ガトー・ド・ポワイヤージュ	横浜馬車道に本店を構えるフランス菓子の<ガトー・ド・ポワイヤージュ>。フランス語で「日持ちする旅行用の焼き菓子」を意味します。国産小麦の「白金鶴」を使用した焼き菓子や生菓子を用意しています。土産や自分へのご褒美にもおすすめです。	
和菓子	銀座あけぼの	ギンザアケボノ	銀座で生まれ育った菓子屋です。まだ焼跡の匂いが残る終戦直後銀座四丁目交差点近くに冬はおしろい、夏はカキ氷の店として誕生しました。菓子が満たすのはお腹ではなく心、今を生きるお客さまの心を満たしつづけること、それが<銀座あけぼの>の仕事です。	
和菓子	くら吉 【渋谷エリア初出店】	クラキチ	秋田県角館に店舗を構える菓子店。厳選した素材のみを使用し、職人による手作り製法にこだわっています。角館の風土・歴史・文化を踏まえ、菓子の新たな可能性を追求します。農業や化学肥料等を使用せず、安心・安全な栽培方法を採用している農園の善兵衛葉やコアニスーツホズキを使用した菓子特徴です。	
和菓子	高級芋菓子 しみず 【渋谷エリア初出店】	コウキュウイモガシ シミズ	その時期トップクラスの鹿児島直送のさつま芋だけを使用した芋スイーツ専門店。さつま芋を芋問屋が当店の菓子に見合うよう厳選し、40日以上の熟成期間を設けて「追熟」させることで甘みが増し、さつま芋の旨味を最大限に引き出しています。一度焼き芋にし、新感覚の焼き芋スイーツとして商品を展開。1年中楽しんでいただける商品ラインナップで、ご自身へのご褒美に、贈答にもおすすめです。	
洋菓子	GODIVA	ゴディバ	1926年にブリュッセルで創業した世界で愛されるプレミアムチョコレートのリーディングブランド。新しいチョコレート体験を提供し、記憶に残る幸せなひとときをお届けします。チョコレートの魅力をさまざまに生かした製品とともに、お客さまにプレミアムなチョコレート体験を提案します。	



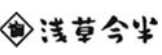
区分	ショップ名	ヨミガナ	ショップ紹介	画像
ベーカリー	THE STANDARD BAKERS FARM 【渋谷 東急フードショー-ONLY】 ※カフェ併設	ザ スタンダード 베이カーズ ファーム	“Think Local, Eat Local”をコンセプトに掲げ、宇都宮市大谷町に本店を構える本格派ベーカリー。「新たな STANDARD」として沢山の方々に愛されるよう、一つひとつのパンに生産者と技術者の想いを込めています。	
洋菓子	THE TAILOR(ザ・テイラー) 【関東初出店】	ザ・テイラー	「女性をエレガントに仕立てるチョコレート」がコンセプトのぜいたくなチョコレート菓子専門店。2019年に大阪に1号店がオープン、2店舗目として関東へ初出店します。チョコレートの薫りと旨味を追及したその味わいは、気持ちまでエレガントに仕立てます。	
洋菓子	新宿高野	シンジユクタカノ	新宿高野は明治18年(1885年)にフルーツ専門店として産声を上げて以来、常に最高のおいしさと品質を求め続けてきました。フルーツの魅力を生かしたオリジナル商品の開発。常にフルーツのおいしさと可能性を追求しています。	
和菓子	宗家 源 吉兆庵	ソウケミナモトキッコウアン	「季節の果実を和菓子に、“Wagashi”の心を世界へ」を理念に、菓子の原点となった自然の恵み「果実」に注目し、果物を生かした果実菓子の開発・販売を手掛けています。国内約160店舗に加え、8つの国・地域で店舗を展開し、日本の和菓子文化を世界に発信しています。	
和菓子	大三萬年堂 HANARE 【渋谷エリア初出店】	ダイサンマンネンドウハナレ	江戸中期の創業以来、愛され続ける兵庫の老舗和菓子屋<大三萬年堂>の13代目がプロデュース。「温故知新・和洋折衷」をテーマに、見た目の可愛らしさやヘルシーさといった女性ならではの視点を生かした和まかるんやどらばんなど新感覚和スイーツを用意しています。	
洋菓子	チーズころん by BAKE CHEESE TART 【渋谷 東急フードショー-ONLY】	チーズコロん バイ ベイクチーズタルト	焼き立てチーズタルト専門店<BAKE CHEESE TART>が新たに展開するチーズスイーツ専門店。つい手を伸ばしたくなるミニサイズのオリジナルチーズスイーツや、専門店の目線でセレクトしたプロダクトなど、チーズスイーツの魅力に浸れるラインナップを取り揃えます。	
和菓子	中央軒煎餅 【渋谷エリア初出店】	チュウオウケンセンベイ	季節に応じて米を使い分けるなど原材料にこだわり、米の香りと素材の風味を楽しんでいただけるおかきを作っています。こだわりは、餅の練り方と丁寧な乾燥により生まれる霜柱のような食感。素材と素材によって生み出される新しい味の組み合わせ、ワインや日本酒とのペアリングなど、気持ちを刺激する新しいおかきを提案します。	







区分	ショップ名	ヨミガナ	ショップ紹介	画像
洋菓子	TiMi 【商業施設初出店】	ティミ	東京・半蔵門のスイーツ&カフェが初のテイクアウト専門ショップで商業施設初登場。生菓子を焼き菓子にリメイクした看板商品「ベイク」シリーズやオーガニック素材の体に優しいクッキーなど、“毎日でも食べたい”ほっとするおいしさのオリジナル焼き菓子を提供します。	
洋菓子	東京ミルクチーズ工場	トウキョウミルクチーズコウジョウ	2021年で10周年を迎える洋菓子店。「厳選したミルクと良質なチーズのおいしい組み合わせを考え、懐かしくもあり、少し驚きのある菓子を提供する創造性あふれる工場」がコンセプト。「カマンベールチーズ×ソルト」「ゴルゴンゾーラチーズ×蜂蜜」といった驚きある組み合わせの菓子を提供します。	
洋菓子	パティスリーカメラ銀座 【渋谷エリア初出店】	パティスリーカメラギンザ	素材の香りを最大限に表現した柔らかな口どけのスペシャリティ マカロンや、デザイン性に富んだ個性溢れるケーキなど、新進気鋭・注目の若手シェフパティシエ 遠藤泰介氏が作り出す華のあるスイーツが人気の銀座 花椿通りのパティスリーです。	
和菓子	坂角総本舗	バンカクソウホンポ	創業130余年の名古屋に本店を構える海老せんべい店。代表商品である海老のすり身7尾分を使用した海老せんべい「ゆかり」を中心に、ご縁を大切に贈りものとして好評いただいています。渋谷 東急フードショーでしか買えない限定商品や、ご当地商品の期間限定販売などを予定しています。	
ベーカリー	BOUL' ANGE	ブル アンジュ	フランスのパン作りをベースに世界中から厳選した小麦粉を使用し、季節ごとに旬の素材を掛け合わせ、見た目にも美しくおいしいパンを提案するブーランジェリー。人気 No.1 のクロワッサンなどヴィノエワズリーをフィーチャーし、パッケージにもこだわったカラフルでプチサイズのギフトアイテムも展開します。	
洋菓子	フェルム ラ・テール美瑛 【渋谷エリア初出店】	フェルム ラ・テールピエイ	北海道美瑛に本店を構える、菓子、パン、レストランの複合店舗<フェルム ラ・テール美瑛>。「食と農をつなぐ夢」をテーマに生産地貢献を使命とし、北海道をはじめとした国産の素晴らしい食材を使って職人が一つひとつ手作りした洋菓子やパンを用意します。	
和菓子	藤菜美 【関東初出店】	フジナミ	京都の清水三年坂に拠点を置くくだんご茶屋が関東に初出店。京好みの甘さ控えめで、厳選した素材の繊細なお味をそのままに、実演で出来立てを提供します。古くから馴染みのあるみたらしやわらび餅を中心に、馴染みのあるものだからこそ他にない「本物の美味しさ」をお楽しみいただけます。	







区分	ショップ名	ヨミガナ	ショップ紹介	画像
洋菓子	BEL AMER	ベル アメール	2003年に誕生したショコラ専門店。気温・湿度の変化が激しい日本で四季に寄り添うショコラ。職人の繊細な手仕事から出来るベル アメールのショコラは、こだわりの素材をふんだんに使用しています。日本の季節行事も、ショコラで表現するブランドです。	
洋菓子	ベルン	ベルン	1948年創業の洋菓子店。看板商品のチョコレートをかかけた「ミルフィユ」や、プチフルを贈答用にアレンジした「ジョリクール」などを取り揃えています。個性的な味を求めて世界中のレシピを研究し、手間を惜しまず作り上げることを大切にしています。	
洋菓子	MERCER bis 【商業施設初出店】	マーサー ビス	レストラン<マーサーカフェ>が恵比寿にオープンして以来人気の生キャラメルシフォンケーキの専門店が渋谷に初出店。米粉を使いオールハンドメイドで作る独自のレシピから生まれるしっとりもちもちの生地、丁寧に仕上げる生クリーム、ほろ苦いキャラメルソースの絶妙なバランスは一度食べたらずみつきに。根強いファンを作り続けています。	
洋菓子	Megan - bar & pâtisserie 【商業施設初出店】	ミーガン バー & パティスリー	トラディショナル・モダン・シンプルがテーマのパティスリー。「THE CHEESECAKE」を中心に伝統的なヨーロッパの製菓技術に基づいた生菓子や、アメリカンベイクな焼き菓子などを用意しています。日常使いや自分へのご褒美、特別な日のギフトとして、こだわりのスイーツをお楽しみいただけます。	
嗜好品 他	山本山	ヤマモトヤマ	元禄3年(1690年)の創業以来、お茶と海苔を通じて新しい価値をお客さまに提供してきました。江戸期には煎茶を世に広め、玉露を発明し、戦後からは海苔のギフト市場を創造しました。これからも上質な煎茶と海苔をより気軽に新しい形でお届けすることで、お客さまに喜びや驚きを提供していきます。	
洋菓子	ヨックモック	ヨックモック	東京・青山の老舗洋菓子メーカー<ヨックモック>。社名の由来は、スウェーデン北部の小さな町の名前。ロール状クッキー「シガール」は、<ヨックモック>のロングセラー商品です。原材料はシンプルで、日本で手に入るものの中から上質で菓子作りに最適な素材を選び、妥協のないレシピで「本物のおいしさ」を追求しています。	
洋菓子	LADURÉE	ラデュレ	マカロン・パリジャンを生み出し、パリのサロン・ド・テの歴史を創り上げた、1862年創業の老舗パティスリーメゾン。Fabricant de douceurs(美食の作り手)として、世界中の人々を魅了し続けています。渋谷の街にちなみ、「人々のふれあいと想う心」をテーマに、贈る側も贈られる側も幸せになれるギフトにぴったりの限定品も用意しました。	

区分	ショップ名	ヨミガナ	ショップ紹介	画像
嗜好品 他	ルビシア	ルビシア	世界のお茶専門店。世界各国の産地から厳選した紅茶や烏龍茶、日本茶はもちろん、オリジナルのブレンドティーやフレーバードティー、ハーブティーなど、年間400種類以上のお茶を紹介しています。お茶の種類や決まったスタイルにとらわれず、多彩なお茶の魅力を発信しています。	
洋菓子	REICACAO 【渋谷 東急フードショー-ONLY】	レイカカオ	オーガニックチョコレートをメインに使用し、できる限り添加物を使わず、カカオ本来のおいしさ表現するチョコレート菓子の専門店。売り上げの一部を寄付しカカオの苗木をカカオ農家に提供する取り組みやサステナブルな時代にあったパッケージを使用するなど、人と人をつなげる未来のカカオブランドを目指します。	
洋菓子	Lait ribot 【渋谷 東急フードショー-ONLY】	レ リボ	日本橋兜町<ease>シェフパティシエ 大山恵介氏が構想から開発までをプロデュースした、発酵×熟成バターのお店。熟成バターを使ったバターサンドやバターリッチな焼き菓子など、今後の展開に目が離せません。リッチなバターが、新しい日常のおいしさをかなえてくれます。 ※7月10日(土)オープン ※6月1日(火)~7月9日(金)は<ease>の焼き菓子ポップアップストアが限定オープンします	

デリゾーン(しぶちか)








区分	ショップ名	ヨミガナ	ショップ紹介	画像
洋野菜	RF1	アール・エフ・ワン	サラダを中心とした惣菜を通じて、人々のライフスタイルがより豊かなものになることを考えた、ロック・フィールドの旗艦ブランド。彩り鮮やかなサラダから手間を惜しまず仕上げた料理まで、食卓をより豊かにする惣菜を品揃え。「健康・安心・安全」にこだわり、素材本来のおいしさを引き出す調理法で提供します。	
洋野菜	あげもの専門店 SAKUMARU 【渋谷 東急フードショー-ONLY】	アゲモノセンモンテン サクマル	全国の有名百貨店でフライを中心とした惣菜各種を製造、販売する宮崎食品が手掛ける新ブランド。関西で人気の串揚げをはじめ、とんかつやコロケなどバリエーション豊富なフライを取り揃えたあげもの専門店です。日々の惣菜・ご家族お友だち集いの時などさまざまなシーンで食卓を彩るお手伝いをします。	
その他	浅草今半(佃煮・弁当)	アサクサイマハン(ツクダニ・ベントウ)	文明開化華やかな明治28年(1895年)に創業。江戸の香りを今に残す浅草の地で、すき焼を通して粋な味とおもてなしの心を伝え続けています。おいしさに対する頑固なこだわりが伝統を育み、浅草今半のすき焼は、日本のみならず浅草を訪れる世界中の方々から称賛されています。	








区分	テナント名	読み仮名	テナント紹介	画像
和惣菜	麻布あさひ	アザブアサヒ	鶏惣菜専門店ならではの季節ごとの多彩な焼鳥や鶏惣菜メニューを取り揃えています。新鮮で安全なこだわり原料を使い、店内厨房で職人が手焼きで焼鳥を調理しています。旅を楽しむ旅行者、通勤の方、地域の方に親しまれるよう、焼鳥を中心に、手作り鶏惣菜、弁当を提供します。	
和惣菜	味の浜藤	アジノハマトウ	「豊かな味をつくり、健康で明るい食生活に貢献する」を理念とし、新鮮な素材を選び抜き、合成保存料・合成着色料・化学調味料を一切使わずに、伝統の技術を食卓に提供しています。こだわりの焼魚、国内産のうなぎ蒲焼、大きな魚の切身が入った弁当など豊富な商品を取り揃えています。	
ベーカリー	ANDERSEN	アンデルセン	1967年開店の旗艦店「広島アンデルセン」をはじめ全国に展開するベーカリー。アンデルセンファームで栽培したりんごを使った発酵種で作るファーマーズブレッドやデンマークに学んだデニッシュベストリー、手作りのサンドイッチなど、幅広いラインナップとこだわりのおいしさで、毎日の食卓に幸せをお届けします。	
洋惣菜	ANTONIO'S DELI	アントニオ	1944年にイタリア海軍の指揮官付コック長だったカンチエーミ・アントニオが日本に本格的イタリアンを紹介してから創業70年以上の老舗イタリアンレストラン「ANTONIO'S」のデリカテッセン。手作りにこだわり毎日出来立ての Pasta やサラダを用意しています。	
和惣菜	幾重 -suisen- 【渋谷 東急フードショー ONLY】	イクエ-スイセン-	老舗仕出し料理屋「スイセン」の新ブランド。『幾重』とは技術と伝統の味わいが何重にも積み重なって、さらに革新を続ける店であることを意とします。この信念を持った職人達が、フラッグシップの懐石弁当「IKUE」の他、こだわりの海苔弁当を殊に現代の新たな和食文化を提案します。	
洋惣菜	ECRU	エクリュ	素材や産地にこだわった食材を使用したサラダや惣菜など幅広く取り揃えた洋惣菜のブランド。一番人気はゴマ油の風味がクセになる国産蒸し鶏とねぎ・ザーサイのサラダ。キッシュやローストビーフのきのこトリュフのソースなどおもてなしにもびったりのぜいたくなメニューも取り揃えています。	







区分	テナント名	読み仮名	テナント紹介	画像
その他	海老屋總本舗	エビヤソウホンポ	明治2年(1869年)、現在の吾妻橋のたもとで創業。昔ながらのしっかりとした味わいの佃煮と、現代に合う、うす味でまろやかな「若煮佃煮」の2種類を主体とした老舗の佃煮です。	
弁当・寿司	大阪焼肉・ホルモン ふたご	オオサカヤキニク・ホルモン ふたご	大阪出身の双子の兄弟が親孝行を目的に展開し、ニューヨークではミシュランガイドに掲載された焼肉屋の弁当店。味付けや仕込みの工夫をこらし、「焼肉を通じて関わる方々に元気になってもらおう事」をモットーにしています。秘伝のタレで焼き上げた厳選牛を主力とし、おいしいだけでなくお客さまの記憶に残るお店作りを大切にします。	
その他	小倉屋山本	オグラヤヤマモト	嘉永元年(1848年)創業の大阪の昆布商。代表商品「えびすめ」は塩ふき昆布の元祖です。塩昆布は昆布の旨味を閉じ込める伝統の煎り炊き製法で炊き上げています。昔ながらの味に加え、惣菜風商品も取り揃えています。昆布専門として培ってきた技術を生かし、お茶漬けシリーズなど昆布以外の人気商品も取り扱います。	
和惣菜	おこわ 米八	オコワ ヨネハチ	伝統的なおこわ文化を斬新な方法で発信し、伝統を重んじつつ時代に受け入れられるよう進化を続けてきた創作おこわの店。海、山、里の幸などさまざまな具材を合わせ年間20種類以上のおこわを展開。食材の味付けやカット方法は何度も試作を行い食材の良さを最大限に引き出すよう工夫を加えています。	
その他	OBSCURA COFFEE ROASTERS	オプスキュラ コーヒー ロースターズ	世界中のコーヒー生産者を訪問して買い付けたものを中心に、特別な品質のコーヒーを用意しています。毎年、世界各地のコーヒー生産者のもとを直接訪問しながら品質を確認、品質向上のための話し合いをしています。コーヒードリンクと、ご自宅で楽しめる珈琲豆を気軽に買っていただくことができる BEANS STAND です。	
中華・エスニック他	CARVAAN Delicatessen & Beer stop	カールヴァーン デリカテッセン アンド ビア ストップ	歴史・美・健康の観点から今世界で最も注目されている食文化のひとつ地中海料理・アラビア料理。<CARVAAN Delicatessen>では、世界最旬にして最古、メソポタミアを起源とするアラビア料理を核に、ヴィーガンやヴェジタリアン、ハラールなど多様化する価値観に配慮する「Wellness Food」を提供します。タップから注ぐ自社醸造のクラフトビール 6種とお楽しみいただけます。	








区分	テナント名	読み仮名	テナント紹介	画像
洋惣菜	柿安ダイニング	カキヤスダイニング	明治4年(1871年)創業の肉の柿安で知られる「柿安本店」が展開する惣菜店。店内厨房での料理人の手作りにこだわっています。職人の技が光る和・洋・中の出来立ての惣菜や揚物、弁当などを、季節商品も交えながら飽きのこない商品数で提供します。味のおいしさはもちろん、彩りやボリューム感のある豪快な盛り付けをお楽しみいただけます。	
中華・ エスニック他	蔭山樓 【商業施設初出店】 ※イトイン併設	カゲヤマロウ	オーナーシェフ 蔭山健一氏が2008年に自由が丘にオープンした、ふかひれ料理と鶏白湯にこだわるフレンチ中華のお店。ふかひれを煮込むスープとして、<蔭山樓>では手羽先を使った白湯スープを使っているためコラーゲンが多くおいしいスープに仕上がっています。名物の鶏白湯ラーメンをイトインで提供する他、テイクアウトメニューを提供します。	
中華・ エスニック他	カンナムキンパ	カンナムキンパ	「韓国料理を通じて日本の食文化を豊かにする」という理念を掲げる東亜トレーディングが手がける韓国料理のデリショップ。定番のキンパ(韓国海苔巻き)、人気のピビンパなど韓国料理をもっとおしゃべりに、もっと手軽に楽しめる、店舗です。現在国内に17店舗をカンナムブランドとして展開しています。	
その他	京粕漬 魚久	キョウカスヅケ ウオキュウ	元々は割烹料理店を出していた魚介粕漬が好評で、土産物にしたいというお客さまの声から粕漬専門店<京粕漬 魚久>が誕生。原料となる魚介は、目利き職人が選りすぐっています。創業時から継承している漬け床に漬け込む伝統製法で、現在も代々受け継がれた魚介粕漬を提供しています。	
中華・ エスニック他	崎陽軒	キヨウケン	明治41年(1908年)の創業以来、横浜のおいしさを創り続ける崎陽軒。豚肉と干帆立貝柱の風味豊かな一口サイズの「シウマイ」、冷めてもおいしいこだわりの詰まった「シウマイ弁当」、日本人の味覚に合わせた「横濱月餅」や「中華まん」など、横浜の味を取り揃えています。	
弁当・寿司	KINTAN IN THE HOUSE 【商業施設初出店】	キンタン イン ザ ハウス	「その街で一番愛される、焼肉レストランになりたい」をコンセプトに2013年のオープン以来、都心部を中心にさまざまな肉料理専門店を展開する<KINTAN>の新業態。レストランでしか味わえなかった上質な焼肉を弁当スタイルで販売します。	

区分	テナント名	読み仮名	テナント紹介	画像
中華・ エスニック他	K-SOUPMAN 스프사랑 【渋谷 東急フードショー ONLY】	ケイスープマン	韓流スープ専門店の<K-SOUPMAN 스프사랑>。ハングルでの店名はスープサラマンと書かれており、スープを愛する人という意味が込められています。<スープマン>のスープは、「本場の味を手軽にオシャレに」をコンセプトにしています。スープだけではなく、ご飯、麺とのセットもおすすです。お好きな組み合わせをみつつけてください。	
中華・ エスニック他	桂林	ケイリン	高級中華料理のデリカテッセン。「本当の中華」のおいしさを味わっていたため、すべての料理をお店の厨房で作っています。当店ではお好みのグラム数でご注文いただき、惣菜専用の袋を用いて提供します。惣菜専用袋は湯煎にも、冷凍保存にも適しているため、多くのお客さまから好評いただいています。	
弁当・寿司	古市庵	コイチアン	伝統の味を守りながらも、新しい季節の彩りを添えていく<古市庵>。十二種類もの具材を彩り、鮮やかにまとめた「うず潮巻」や十種類の押寿司をちりばめた「浪花寿司」など、本格的な味から個性豊かなオリジナル寿司まで、どなたにもご満足いただける味わいを提供します。	
和惣菜	香豚煮本舗まつおか	コウトンニホンポマツオカ	名古屋発祥のおふくろ惣菜の店。忘れかけている日本の食文化や季節や旬の味を大切に、どこか懐かしくほっとするおふくろの味「和惣菜」のおいしさを、出来立てにこだわり、毎日手作りで調理を行い日本人が忘れかけてきた手間暇をかけたからこそ感じられるおいしさをお届けします。	
洋惣菜	Salad Deli MARGO 【渋谷 エリア初出店】	サラダデリ マルゴ	野菜だけでなく魚も肉もしっかり摂れる「主食サラダ」専門店。毎日のサラダをおいしく、そしてヘルシーに楽しんでもいただくために自家製のドレッシングにこだわりました。食味や機能など、その日の気分や目的に合わせた「今日のサラダ」が見つかる豊富な種類を用意します。	
ベーカリー	ジュウニブン ベーカリー シンバヤ	ジュウニブン ベーカリー シンバヤ	オーガニック食材にこだわったパンが食べられる<365日>をはじめ、数々の人気ベーカリーのプロデュースを行ってきた杉窪章匡氏が手掛けるベーカリー。「いつもよりちょっといい気分、いい暮らし。」をコンセプトに、国産小麦や食材にこだわった自然派のパンや焼菓子、フレッシュな果物を使用したケーキなどを通して、十二分に満足できる食卓、暮らしを提案します。	

区分	テナント名	読み仮名	テナント紹介	画像
洋惣菜	シュマンケルステューベ	シュマンケルステューベ	本場ドイツでの修行を経てマイスターの資格を取得した奥沢一郎氏が手掛ける本格ドイツハム・ソーセージの専門店。店名の「シュマンケル ステューベ」は、南ドイツの方言で「うまいものの店」という意味です。味がぶれないように、毎回 2 年に一度のドイツの食肉コンテストに出品し、入賞続けています。	
洋惣菜	千駄木腰塚 【渋谷エリア初出店】	センダギコシツカ	創業 72 年の文京区千駄木に本店を構える食肉専門店。熟練の目利きを選んだ高品質な国産牛を取扱う精肉店ならではの肉惣菜や弁当を提供します。職人が時間と技を惜しみなく使い、一つひとつ丁寧に仕上げる自家製ハム・ソーセージや「コンビーフの概念を変える」と称される自家製コンビーフの味をお楽しみください。	
和惣菜	SOU.Dining 【渋谷 東急フードショー ONLY】	ソウ ドット ダイニング	「惣菜を創る想いを渋谷の SOU.Dining より発信する」をコンセプトとした新ブランド。レストラン料理を家庭料理にアレンジした Home meal Replacement (家庭料理代行業)にこだわり、日常の食卓に新しい惣菜文化をお届けします。提携農園から届く希少野菜を使ったメニューや、発想豊かなアレンジメニューを多数展開します。	
その他	たこ家 道頓堀 くくる	タコヤ ドウトンポリ ククル	食いだおれの街、大阪道頓堀に本店を構えるたこ料理専門店がお届けする自慢のたこ焼。外はふわっと、中はとろっと焼き上げた大だこいりのおいしさです。たこ焼マイスターが両手に目打ちを持って焼き上げます。	
洋惣菜	チーズ王国 【渋谷エリア初出店】	チーズオウコク	チーズの本場フランス・パリにショップを持つナチュラルチーズ専門店。「本物の美味しさ」を日本の皆さまにお届けすることにこだわり、チーズ熟成士の最高称号 MAITRE FROMAGER を日本人で初授与されたマダム Hisada がセレクトした世界中のチーズを専門知識豊富なスタッフが紹介します。	
その他	CHAVATY 【商業施設初出店】	チャパティ	厳選された高品質な茶葉を使用した本物志向のティーラテ専門店。ティーラテとティーソフトは、世界三大銘茶であるスリランカ産の高品質ウバのクオリティーシーズンを使用し、茶葉本来の香りや風味を大切に製法で作っています。ティーラテに合うように、こだわり抜いて作られた CHAVATY オリジナルスコーンや季節のスコーンもお楽しみいただけます。	
洋惣菜	DELI by plein 【渋谷 東急フードショー ONLY】	デリ バイ プラン	表参道と麻布十番にある人気のフレンチビストロ <Bistro plein> を中心とした PLEIN グループ初の物販店。クリスピーな食感とたっぷりの餡色玉葱の甘さが詰まった幸せのキッシュをはじめ、渋谷 東急フードショー限定の溢れるミートパイ、自宅で簡単料理できるシャルキュトリーなど、フレンチの味を気軽に楽しめるデリカッセンを用意しています。	

区分	テナント名	読み仮名	テナント紹介	画像
弁当・寿司	東京・渋谷 かげん鮓	トウキョウ・シブヤ カゲンズン	鮮魚専門店 魚力ならではの鮮度や味にこだわった伝統的な江戸前寿司と、ロール寿司などニューヨークスタイルの“Sushi”を融合した寿司専門店。伝統的な和と、新感覚の色鮮やかさ・華やかさを融合した、押し寿司アラカルトや「かげんランチ」などを提供しています。	
その他	十勝あんこのサザエ	トカチアンコノサザエ	北海道十勝産の小豆を使用した自家製あんこは、風味も良く、甘さ控えめのこだわり抜いた自慢のあんこです。皮はふっくらと、中身はあんこがたっぷり入ったメイン商品の十勝大判焼きや、数量限定で香ばしいデニッシュ鯛焼きが登場。おはぎをはじめ、大福や団子・季節の和菓子など日本の四季折々に最適な商品を取り揃えます。	
和惣菜	とんかつ まい泉	トンカツ マイセン	1965 年創業。今ではレストランだけでなく、デパ地下やエキナカの販売店、スーパーマーケットや空港、イベント会場、病院などお客さまとの接点を全国に広げ、海外にも店舗が拡大しています。「箸で切れるやわらかなとんかつ」にこだわり、一番人気のヒレかつサンドは、かつ、ソース、パンの「三味一体」の味を提供しています。	
和惣菜	なだ万厨房	ナダマンチュウボウ	2020 年に創業 190 周年を迎えた老舗日本料理店「なだ万」の惣菜専門店。出汁の風味と旨みが効いた四季折々の弁当、惣菜を展開し、盛り付けや見た目にもおいしい品々で食卓に彩りを添えます。大切な集りや感謝を込めた弁当、ギフトなどさまざまなシーンにふさわしい商品を用意します。	
和惣菜	錦平野	ニシキヒラノ	「京の台所」と称される錦市場で唯一の惣菜屋。創業 100 年で培った京都の味を毎日手作りで製造します。ふっくらやわらかに焼き上げ、ほどよい塩味が絶妙な創業以来のロングセラー商品「塩味えんどう」や自社製の出汁をふんだんに使ったふわふわの京だし巻きなど京の優しい味わいが魅力です。	
中華・エスニック他	日日包 【渋谷 東急フードショー ONLY】 ※イトイン併設	ニチニチパオ	富士山の麓、御殿場で 50 年の歴史を刻み、政界、スポーツ界の著名人にも愛される中国料理店 <名鉄菜館> が手掛ける初のアジア屋台料理店です。台湾屋台で人気の魯肉飯(ルーローハン)や粥、点心を中心に名鉄菜館独自のアレンジを加え、味も見た目にも楽しめるテイクアウト商品を多数取り揃えます。	
弁当・寿司	日本橋 天丼 天むす 金子半之助	ニホンバシ テンドン テンムスカネコハンノスケ	日本橋 室町に本店を構える、連日行列必至の江戸前天丼店 <金子半之助> のテイクアウト専門店。大好評の天丼 3 種に加え、数量限定人気商品の「天むす」「海老天押し寿司」も用意します。天丼の味を継承しつつ、新たに開発した商品の可能性をご家庭でお楽しみいただけます。	

区分	テナント名	読み仮名	テナント紹介	画像
中華・ エスニック他	PAOzu Kitchen 【渋谷 東急フードショー ONLY】	パオズキッチン	手作りにこだわる本格中華点心専門店の＜PAOPAO＞が、新たにおいしさやお手軽感を追求した「包子」専門店をオープン。生地から餡まで独自の製法で作上げ、大きさや食感まで、全てにおいてこだわり抜いた＜PAOzu Kitchen＞の「包子」をお楽しみいただけます。	
中華・ エスニック他	好餃子	ハオチャオズ	＜好餃子＞は毎日食べても食べ飽きない、誰からも愛される「最上級のフツの味」がコンセプト。代表商品「ハオ餃子」に加え、四季折々の厳選素材を使用した餃子や点心類を、湯気いっぱいのライブ感溢れる実演厨房から作り立て焼き立てを提供します。	
中華・ エスニック他	PAOPAO	パオパオ	創業以来一貫して手作りにこだわり、点心職人が包み上げる本格手作り点心のテイクアウトショップ。店名の＜PAOPAO＞は、中国語の包（パオ）に由来し、一つひとつの点心を宝のように包むと言う意味が込められています。素材の旨味をそのまま包み込んだ本格手作り点心をお楽しみいただけます。	
洋惣菜	PARIYA DELICATESSEN	パリヤ デリカテッセン	「生活に溶け込んだデリカテッセンでありたい」というコンセプトのもと、地域に愛されるお店を目指してデリカテッセンを提供しています。1996年の創業以来、幅広いお客さまの好みに合わせてセレクトできる「デリカテッセンスタイル」にこだわりながらスパイスやハーブを織り交ぜたデリを用意しています。	
洋惣菜	Peace Cafe	ピースカフェ	ハワイ版ミシュラン「Hale Aina Award」において2年連続で金賞受賞やグルメランキング「111-HAWAII AWARD 2017」カフェ部門1位などの数々の実績を持ち、国内外問わずグルメ誌にも数多く取り上げられる人気カフェ＜Peace Cafe＞のデリ専門店。「美味しい！楽しい！ヘルシー！」をコンセプトに、ヴィーガンの方も、誰もが安心して食べられる“100% Plant-based”のデリ・スイーツを提案します。	
ベーカリー	bricolage bread & co. 【商業施設初出店】	ブリコラージュ ブレッド アンド カンパニー	「自分たちの手で望む世界を創ってしまおう」という思いが込められた店名＜bricolage＞。直接訪れて人や土や麦に触れ、畑の香りや空気を嗅いだ感覚を表現したいという思いから、可能な限り国産小麦全粒粉でパンを焼いています。店名を冠した「ブリコラージュブレッド」は、粉と水、塩、酵母というシンプルな素材から成り、噛むほどに小麦の旨味が溢れます。	

区分	テナント名	読み仮名	テナント紹介	画像
ベーカリー	BLOSSOM & BOUQUET	ブロッサムアンドブーケ	創業 54 年の老舗サンドイッチ専門店。彩り豊かな自然の食材、四季折々の旬の食材を集めて、さまざまにアレンジし、ブーケのようなサンドイッチを届けたいという思いをブランドネームに込めています。無農薬レタスや佐賀有明鶏のチキンカツなど素材にこだわり、季節を感じるおいしい組み合わせでサンドイッチを提供します。	
その他	Made in ピエール・エルメ	メイド イン ピエール・エルメ	21 世紀のパティスリー界を先導する第一人者であるピエール・エルメが選りすぐった日本の素晴らしいものを世界へ発信するブランド。定番の焼き立てフィナンシェやマドレーヌ、日本の食材や和のフレーバーを使用したマカロンのおめ合わせなどを提供します。	
中華・ エスニック他	MENAM 【渋谷 東急フードショー ONLY】	メナム	神保町に本店を構える＜メナムのほとり＞が手掛けるテイクアウト専門店。日本のエスニックレストランのバイオニアとして、かけがえのない地球に最大限の配慮が必要不可欠と考え、サステナブルな調達及び製造により、食の楽しみと生きる力を追求し、タイ、インド、中国、シンガポールといったアジア各国の料理を紹介します。	
その他	野菜と果物とたんぱく 【渋谷 東急フードショー ONLY】	ヤサイトクダモトタンパク	健康料理で大人気のレストラン「筋肉食堂」プロデュースの新ブランド。働く女性の食生活をサポートするスムージー&軽食スタンドです。肩こり、肌荒れ、むくみなどの症状を緩和する栄養素を豊富に含んだおいしいスムージーで、身体の中からキレイにします。	
その他	山本海苔店	ヤマモトノリテン	嘉永 2 年(1849 年)日本橋室町に創業の海苔の専門店。「海苔ひとすじ」に「よりおいしい海苔を、より多くのお客様に」をモットーに、高品質な海苔だけを選び抜いてお届けしています。明治 2 年(1869 年)には日本初の「味附海苔」を創案以来、日本の食卓を豊かにするさまざまな海苔製品の開発にも積極的に努めています。	
弁当・寿司	YUKIYAMESHI 【商業施設初出店】	ユキヤメシ	華やかな見た目と化学調味料不使用のやさしい味付けが魅力のケータリング店。「日本の家庭料理」をコンセプトに、旬の素材や風習を大切に毎日食べても飽きのこないメニューが揃います。地球環境に配慮したオリジナルエコ包装や、ヴィーガンメニューなど、さまざまなニーズに対応します。	
和惣菜	あびす Daikoku	エビスダイコク	料理研究家として視点が現実的でユニークと定評がある藤田雅子氏が携わった惣菜店＜あびす Daikoku＞は四季を通じたレシピの多彩さと味の良さで評判。25 年前の 1 号店オープン以来、共働きのお客さまを中心と考え、「主菜+煮物+サラダ」1 回のお買い物が 1,000 円程度で全部揃う、毎日使えるお店を目指しています。	

生鮮・グローサリーゾーン(渋谷マークシティ地下1階)

区分	ショップ名	ヨミガナ	ショップ紹介	画像
生鮮	浅草今半(精肉)	アサクサイマハン(セイニク)	明治28年(1895年)の創業以来、黒毛和牛一筋を貫き、中でも特にきめ細かく、柔らかくて旨味が濃いとされる雌牛と希少価値の高いブランド牛を中心に取り揃えています。世界各国へも輸出されていて知名度の高い「神戸牛」の契約牧場を持ち、その最高峰の「甘み」と「香り」を提供します。	
生鮮	魚力	ウオリキ	鮮度、旬、産地、ブランドにこだわり、お客さまに美味しいと言われる品揃えを目指す鮮魚専門店。利便性の高い加工製品や少量パッケージなど時代の変化に対応し、日本の魚食文化を伝えています。福岡県の長浜市場でベテランバイヤーが選んだ旬の魚を、市場開場時は航空便を使って、午前中に店舗に届けています。	
グローサリー	カルディコーヒーファーム	カルディコーヒーファーム	こだわりのオリジナルコーヒー豆 30種をはじめ、路地裏の宝探しをコンセプトに、見ているだけで楽しくなるような世界各国の珍しい食材や菓子、ワイン、チーズ、スパイスなどが所狭しと並びます。環境や人に配慮したコーヒーの取り扱いもあり、お好みからおすすめのコffeeを提案します。	
グローサリー	北野エース	キタノエース	1962年創業のグローサリーショップ。お客さまのニーズに合わせて、それぞれのお店が変幻自在に形態を変える「個性的な店づくり」が特徴です。「カレーなる本棚」やフリーズドライの集積など選ぶ楽しさを演出する他、幅広い地域のこだわり商品や諸国名産品も豊富に揃います。曜日限定の取り寄せパンなども展開します。	
コーヒー	キャピタルコーヒー ※カフェ併設	キャピタルコーヒー	1946年に栗田昌彦氏が創業して以来、高品質コーヒーのみを探求。サードウェーブやスペシャルティコーヒーの流行前から、最高級のコーヒーを手間暇かけたハンドドリップで提供することにこだわっています。原料厳選、こだわり抜いた焙煎と抽出によって生み出される味は、『味にきれいさと深みがある』『冷めてもおいしい』など、多くのお客さまに愛され続けています。	
グローサリー	米処 結米屋	コムドコロ ユメヤ	女性初の5ツ星お米マイスター澁谷梨絵氏が、全国各地で自らの足で探し厳選してきた米を販売。安心安全で、生産者の顔が見える米を、専門知識を持つスタッフが対面で接客販売します。玄米量り売りおよび店頭精米を行い、高品質の米を少しでもお客さまによりよい状態で提供します。	

区分	テナント名	読み仮名	テナント紹介	画像
その他	Thank & by antina gift studio 【渋谷 東急フードショーONLY】	サンクアンド バイ アンティナギフトスタジオ	ギフト専門店 <antina gift studio> のクラッシーライン <Thank & by antina gift studio>。日々、人とかかわることで生まれる感謝の気持ち。“Thank &”は感謝の気持ちにギフトを添えるお手伝いがしたい。そんな思いから生まれました。	
グローサリー	成城石井 SELECT	セイジョウイシイセレクト	1927年に世田谷区成城で創業。国内外の良質な食材をお手頃な価格で提供することにこだわり続けてきました。これからも創業以来の初心を忘れずに「お客様の期待に応える店」として努めます。	
生鮮	精肉あづま	セイニクアヅマ	渋谷で30年以上にわたって続く精肉専門店。黒毛和牛の名産地として有名な山形県西置賜郡を中心とした地域で丹精込めて育てられた手ノ子牛の他、『かながわ名産100選』にも指定された伝統の高産豚、日本各地の厳選した銘柄肉をお客さまのご要望に合わせて提供します。	
ベーカリー	ドゥ マゴ	ドゥ マゴ	1884年の創業以来、パリの人々に愛され続けている老舗カフェ<ドゥマゴ>と提携したベーカリー。1世紀以上にわたって育まれた伝統とフランスの洗練された味わいをお届けします。ぶどう由来の自家製天然酵母を使用した昔ながらの伝統製法により、時間や手間を惜まず、じっくりとつくりあげられた味わいをお楽しみいただけます。	
グローサリー	TOMIZ(富澤商店)	トミーズ	1919年に東京都町田市で創業し、現在は全国に直営店舗を展開しています。高品質で廉価な業務用商品や生産者から仕入れる農産物、海産物など、製菓、製パン材料、和乾物、洋食材、道具類を3,000種類以上揃えています。新たな商品や打ち出しを常に考えお客さまをお出迎えています。	
生鮮	林フルーツ	ハヤシフルーツ	1934年創業のフルーツ専門店。毎朝、商品に精通した仕入責任者が、質・量ともに日本最大の取扱量を誇る東京・大田市場に赴き、自分の目と舌で確かめた商品を厳選して調達する他、独自のネットワークを生かして各地の生産組合や生産者と連携し、特に味の良い、こだわった青果物を販売しています。	
和洋酒	和洋酒	ワヨウシュ	東急百貨店がプロデュースするリカー専門ショップ。「SAKE Terminal」をコンセプトに生まれ変わり、ワインやクラフトビール、日本酒など150種類以上の日本の酒を一堂に集めた“NIPPON no SAKE”コーナーを新設する他、自由にワインを試飲できる試飲機器を導入。ワイン、日本酒を中心に世界のさまざまな銘酒約2,000種類取り揃えています。	