



## News Release

〒170-8424 東京都豊島区東池袋4-26-3 電話03-3989-4410 FAX03-5954-7022 <http://ryohin-keikaku.jp>

2021年2月19日

食を通じた地域との協業店舗

### 「無印良品 イオンモール堺北花田」リニューアルオープンの詳細情報



無印良品を展開する株式会社良品計画(東京都豊島区／代表取締役社長 松崎暁)は、大阪市営地下鉄御堂筋線北花田駅に隣接する、「無印良品イオンモール堺北花田」を2021年2月27日(土)にリニューアルオープンすることをお知らせします。この店舗は2018年3月にオープンした“食”の大型専門売場を備える大型店舗です。

店舗 Web ページ: <https://shop.muji.com/jp/sakai-kitahanada/>

#### ■「糀(こうじ)」「茶」「蒸」の3つのブースを新設

今回のリニューアルは、店舗中央部のフードコート内に地域で親しまれているものの中でも特に取り扱いのご要望が多かった食材をそろえて、新しいブースを開設するものです。18年3月のオープン以来、人気コーナーとしてすでに定着している、近海から届く新鮮な魚貝をボリュームたっぷりに提供する「鮮(すし)」に加えて、以下の3つのブースが新設となります。

#### 1、「糀」～糀屋がつくる伝統の食を現代に～

1689年に堺で創業し、今も当地に続く「糀屋雨風(こうじやあめかぜ)」が製造販売する、厳選した国産の減農薬米でつくられた糀。この糀からつくられる味噌・塩糀・甘酒をふんだんに使った定食を、リーズナブルな価格で提供します。今回の新設に合わせて、オリジナルの柚子味噌キンパも開発しました。

「糀屋雨風」15代当主の豊田実さんと16代当主の宣弘さんは、製造販売のみならず、糀を使った味噌づくりなどの料理教室も年間200回以上のペースで開催されています。雨風の名前は雨が降っても風が吹いても休むことなく働いていたことに由来しており、現在



まで糎と毎日向き合う姿勢として引き継がれています。

## 2、「茶」～お茶を地域に継いでいくために～

1850年に利休のふるさととして知られる堺にて創業、戦後に高石市へ拠点を移しながらも町衆の喫茶文化が花開いた堺で茶寮も営む製茶問屋「つぼ市製茶本舗」。今回のブースでは、全国の生産地との長年の交流に加え、長く受け継いできた独自の焙煎技術や熟成環境により看板商品となっている「煎茶・利休の詩」や「香り利休ほうじ茶」、それらを使用した抹茶ラテ、ほうじ茶ラテなどのドリンクを種類豊富にご用意します。また、上質なお茶をたっぷり使用した抹茶あんみつや茶団子、そして夏には抹茶ミルク金時のかき氷も提供します。

お茶は人と自然が交わることで生まれた、くらしの中に溶け込んだ文化であることを教えてください。



## 3、「蒸」～熱い想いを蒸気にこめて～

堺の人気餃子専門店で修業された店長が新しく開業する、蒸し料理の専門店「蒸気茶楼 蒸's」。情熱とともに蒸し上げる「蒸's 豚まん(ジョーズぶたまん)」がなんと言っても看板商品です。食品添加物や化学調味料を使用しておらず、吟味した国産素材をふんだんに詰め込んだ食べ応え抜群の一品にご期待ください。焼売、中華ちまき、小籠包など単品だけでなくセットメニューもご用意しています。

湯気の向こうにはきっと、堺っ子の笑顔があります。



外で飲食することが難しくなった社会状況をふまえて、3つのブースともに、多くのメニューの持ち帰りに対応いたします。冷凍商品や常温での商品も揃えて、地域の幅広い層のお客様をお待ちしております。

また無印良品の最新情報を届ける無料アプリ「MUJI passport」※やWEBページ、Instagramで店舗情報は日々ご案内しております。

※「MUJI passport」アプリにおいて、約10万人のお客様に同店舗をフォローいただいています。この数は日本国内店舗では4番目の人数です。

・MUJI passport 店舗ページ: <https://www.muji.com/jp/ja/shop/046600/articles>

・Instagram 店舗ページ: [https://www.instagram.com/muji\\_kitahanada/](https://www.instagram.com/muji_kitahanada/)

### ■ 無印良品イオンモール堺北花田について

無印良品は商品やサービスを通じて世界の方々の生活の役に立つ店舗でありたいと考えています。衣・食・住のくらしの営みはそれぞれ密接に関連しており、本来分けて考えることはできず、中でも「食」はその中心となるものです。しかしながら、都市生活者にとって、食の生産現場である畑や農場、漁場は遠い存在となり、食べ物は単に商品として消費されるものとなっています。多くの商品は、名前や価格にのみ注目され、そこに込められた生産者たちの想いや数々の工夫といった情報は知らされていないのが現状です。

この店舗では「おいしいってなんだ」をコンセプトに、無印良品の標準的な品揃えに加え、野菜や肉、魚、惣菜、グロスリーなど、食に関する商品全般を取扱い、私たちが目にするものの少なくなった生産加工の過程にある物語を、商品情報とともにお客様にお届けします。

### ■ おいしいってどこからやってくるんだろう

「食」をテーマにする無印良品イオンモール堺北花田では、地域の生産者の皆さんを招いて生鮮食材を販売するだけでなく、スタッフ自らがそれらの産地を訪ねた取材レポートの発行や、「おいしいってなんだ」をお客様と一緒に考えるトークイベントや写真展を開催して参りました。同コンセプトを継ぐ無印良品京都山科と共同で発行したレポートは18作になります。

今回のリニューアルに合わせて「おいしいってどこからやってくるんだろう」と題して取材したレポートを制作中です。その発表は、店舗開業3周年記念イベントとして、3月20日より1F イベントスペース「Open MUJI」にて開催する写真展と合わせて行う予定です。(詳しくは店舗ウェブページや MUJI passport にてご案内いたします。)

## ■フロア構成

<b>居</b> リビングルーム	<b>器</b> 調理用品・テーブル用品
<b>眠</b> ベッドルーム	<b>食</b> 食品
<b>収</b> 収納用品	<b>惣</b> 惣菜
<b>掃</b> ハウスキーピング	<b>麦</b> ベーカリー
<b>筆</b> ステーションナリー	<b>肉</b> 精肉
<b>足</b> 靴・靴下	<b>魚</b> 鮮魚
<b>紳</b> 紳士ウェア	<b>菜</b> 野菜
<b>婦</b> 婦人ウェア	<b>果</b> 果物
<b>子</b> マタニティ・子ども服・子ども用品	<b>遊</b> 木育広場
<b>健</b> ヘルス&ビューティー	<b>飯</b> フードコート イートイン
Open MUJI	<b>蒸</b> 蒸料理
Café MUJI	<b>茶</b> 抹茶スイーツ
	<b>糍</b> 伝統食・定食
	<b>鮓</b> 海鮮丼



## ■店舗概要

店舗名	無印良品 イオンモール堺北花田
所在地	〒591-8008 大阪府堺市北区東浅香山町 4-1-12 イオンモール堺北花田 1F
売場面積	無印良品 1,189 坪 (3931.45 m <sup>2</sup> )、Café&Meal MUJI 117 坪 (386.31 m <sup>2</sup> )
リニューアルオープン 予定日	2021 年 2 月 27 日 (土)
営業時間	通常営業時間 10:00-21:00(フードコートのラストオーダーは 20:00) ※コロナウィルス感染拡大防止のため、開業より当面の間は 10:00-20:00 とさせていただきます。(フードコートのラストオーダーは 19:00)

## ■関連ニュースリリース

・「無印良品イオンモール堺北花田」増床リニューアルオープンのお知らせ(2018年2月8日発行)

[https://ryohin-keikaku.jp/news/2018\\_0208.html](https://ryohin-keikaku.jp/news/2018_0208.html)

取材・お問合せ先 : 株式会社良品計画 広報・ESG 推進部 広報課 rk-pr@muji.co.jp

以上