

PRESS RELEASE
 プレス関係者各位

「イータリー湘南店」 2021年7月1日（木）テラスモール湘南にオープン！



イータリー・アジア・パシフィック株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長 西条 真義）は、2021年7月1日（木）「イータリー湘南店（EATALY SHONAN）」をテラスモール湘南にオープンします。豊かな自然に囲まれ、交通や買い物の利便性もよく、暮らしやすいエリアとして高い人気を誇っている湘南エリア。イータリー湘南店は、“**LAND**”（土地）をテーマにイタリアの食文化を湘南に広げ、地域の人々に愛される店作りを目指します。

イータリー湘南店では、高品質な650種類ものイタリア食材を販売するマーケットと、国内のイータリーとしては最大席数の62席のテラスを完備したレストランで構成。開放的な空間の中、本格イタリア料理を楽しんでいただけます。

イータリー湘南店（EATALY SHONAN）

イータリー湘南店ではイタリア食材と地元で獲れた食材と融合することで、新たな発見や、人と人の繋がりを創出し、地域と共に食の豊かさを育んでまいります。

- 店舗面積：店内108坪 / テラス42坪
- レストラン席数 1F：93席 / 2F：82席（内テラス 62席）
- マーケット商品数：650品目

住所：神奈川県藤沢市辻堂神台1丁目3-1

テラスモール湘南 湘南ヴィレッジ 1F/2F

営業時間：

マーケット 10:00-21:00

レストラン 平日：11:00-22:00（L.O.21:00）

土日祝：10:00-22:00（L.O.21:00）

定休日：施設に準ずる

TEL. 0466-52-4140



イタリー湘南店 テーマ

“LAND”



世界中のイタリーは、歴史的出来事、影響力のある人物やアイデアなどのテーマに基づいて構成されています。例えば、ローマのイタリーは美、ミラノのイタリー・ズメラルドは古い劇場で演奏される音楽、ドバイのイタリーは近未来、そしてロンドンのイタリーはクラフトをテーマにしています。

土地(LAND)とその産物は、イタリーのDNAの本質的要素です。イタリーが行う活動において最も重要なのは、地元のサプライヤーの長所を尊重し、良さを見出しながら、お客様やフォロワーの皆様に紹介し、そして共有することです。

これが、イタリーが「イタリー湘南店」のテーマに“LAND”に掲げた理由です。

“LAND”とは、イタリア語で「il territorio」といい、私たちがどこから来て、どこに住み、どこで食べ物が育つのかを意味しています。伝統と生物多様性を維持し守るためには、私たちの食生活と生産習慣がベースとなった地元の旬な食材を持続可能な方法で消費することです。私たちは、日本の中でも非常に特別で歴史的な地域の商品、生産者、伝統、多様性を讃えながら、イタリアの愛情と地域性とのつながりを湘南にもたらしたいと考えています。

イタリアのように、湘南では何世紀にもわたって地元の特産品が世代から世代へと受け継がれてきました。この伝統は、日本と同様にイタリアの生活様式の象徴であり、私たちはこの伝統を湘南のお客様と共有できることを嬉しく思います。イタリーでは、新しい地を尊重し、その土地の商品の品質や良さを大切にしているため、地元のサプライヤーや生産者とも協力していきます。

なぜなら、私たちは農業、歴史、そして何よりも高品質な食品に対しての情熱で結ばれているからです。イタリー湘南店は、イタリアと日本の素晴らしさが融合した場所になるでしょう。

イタリーは、「EAT,SHOP,LEARN (食べる・買う・学ぶ)」という3つの活動を通して、イタリア食材と食文化、イタリアの生産者の顔とストーリーを伝えながら、食を通じて広がる上質なライフスタイルを提案しています。

単なるフードマーケットではなく、イタリアの歴史の中で継承してきたエノガストロミー文化を表現する文化事業として、質の高い食品や飲料を提供します。私たちの使命は、私たちの経験、伝統、技術を共有することです。「おいしく、きれいで、正しい」食品について知識を深めたいと望む、食文化に対して高い意識を持つ人々のために、イタリーが掲げるキーメッセージ「EAT BETTER, LIVE BETTER (よい食事は人生をより豊かにする)」のもと、イタリアの上質な食材と食文化を発信しています。



<会社概要>

イータリー・アジア・パシフィック株式会社

〒150-0001 東京都千代田区麹町2丁目4-11 麹町スクエアプラザ 4F

代表取締役社長 西条 真義

▶イータリー公式HP <https://www.eataly.co.jp/>

▶Instagram <https://www.instagram.com/eataly.tokyo/>

▶フェイスブック <https://www.facebook.com/EatalyTokyo>

▶YouTube <https://www.youtube.com/channel/UC2SuSzMZBo7EAIEQJIHAmEQ>

<店舗情報>

イータリー原宿店

住所：〒150-0001 東京都渋谷区神宮前1-14-30 ウィズ原宿3F

営業時間：11:00～23:00 (22:00 L.O.)

電話：03-6432-9080 定休日：施設に準ずる

イータリー丸の内店

住所：〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-9-1 JR東日本東京駅B1

営業時間：

平日・土祝日：マーケット・クイックサービス 8:00～23:00 / レストラン 11:00～23:00 (22:00 L.O.)

日・祝日最終日：マーケット・クイックサービス 8:00～22:00 / レストラン 11:00～22:00 (21:00 L.O.)

電話：03-3217-7070 定休日：施設に準ずる

イータリー日本橋店

住所：〒103-8001 東京都中央区日本橋室町1-4-1 日本橋三越新館B1

営業時間：マーケット 10:00～19:30 / カフェ&カウンター・レストラン 11:00～22:00 (L.O. 21:00)

電話：03-3527-9660 定休日：施設に準ずる

※新型コロナウイルス影響による政府の緊急事態宣言の延長により、各店舗の営業時間が変更となる可能性があります。

< EATALYについて >

2007年に設立されたイータリーは、「高品質な食品をサステナブルに適正な価格で提供し、イタリアの多様な食文化を尊重し、ひとつの屋根の下で、食べて、食材を買って、学ぶための堅苦しくなく、自然体でシンプルな場所を作る」というオスカル・ファリネッティのコンセプトの下に誕生しました。

EATALYという名前は、“EAT ”と“ITALY ”の2つの言葉を融合させて作られました。このネーミングにはイタリアの持つその独自の歴史や食文化、調理のしやすさなど、さまざまな面に於いて魅力的な面を持っている「イタリアン (Italian) 」を「食す (Eat) 」という意味が込められています。

そんなイータリーは現在、2007年にオスカー・ファリネッティがイタリア、トリノに第一号店をオープンして以来、世界15カ国に40以上の店舗を展開中です。

<取材・掲載についてのお問合せ先>

PR事務局 株式会社ワグ 担当：林・会津・前田 TEL: 03-5791-1500 FAX: 03-5791-0015

MAIL: eataly@wag-inc.co.jp