

PRESS RELEASE  
プレス関係者各位

## 日本旗艦店「イタリー銀座店」 2021年8月25日（水）GINZA SIX にオープン決定！



イタリー・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8月25日（水）に日本における旗艦店となる「イタリー銀座店（EATALY GINZA）」をGINZA SIX にオープンします。東京都内4店目、日本においては5店舗目となり、国内イタリー店舗最大級の規模を誇ります。

あらゆる食のニーズに対応するイタリー銀座店は、時間帯やオケーションによって様々なお過ごし方を探求していただける場所です。国内最大規模の店内は、3つのレストラン、伝統的なイタリアン・カフェ、そしてイタリア各地から高品質な食材を集めたマーケットの5つの構成でサービスをご提供します。イタリア語で“小さな広場”を意味する「LA PIAZZETTA」は、ワインやイタリアン・カクテルを片手にカジュアルに集うことができるエリア。スパゲット・イタリーからピッツァ・マルゲリータまで、イタリーのスタンダードをご体験頂ける「LA PASTA e LA PIZZA」はレストランとピッツェリアが融合した空間です。そして、「LA GRIGLIA」では伝統的なイタリアン・グリル料理をご堪能頂けます。「Gran Caffè Vergnano 1882」は、本格的なエスプレッソやカップチーノを銀座の地でも気軽にお楽しみ頂けるカフェ。これらダイニングエリアだけでなく、約1,500もの高品質な食材をイタリア各地から集めたイタリアン・マーケットも併設されています。

銀座は、江戸時代に誕生し、明治大正に西洋の文化と事物が集まり、情報発信基地となりました。今もなお、その歴史に裏付けられた伝統と国内外の最先端の文化が共存し、時代に合った様式へと進化し続けています。現在は、商業用途から「住む街」「働く街」へと発展を目指す銀座。私たちは、イタリアの食文化を通して、銀座という土地の多様なライフスタイルにお応えしていきたいと考えています。なぜなら、イタリーは「EAT BETTER, LIVE BETTER（よい食事は人生をより豊かにする）」と信じているからです。高品質なイタリア料理・食材とその背景について学ぶことができ、それらを購入でき、いつでも食事を楽しむことができる「みんなの場所」として長く愛される店舗を目指して参ります。

### イタリー銀座店（EATALY GINZA）

- 店舗面積：店内330坪 / テラス38坪
- 席数 LA PIAZZETTA：68席 / LA PASTA e LA PIZZA：60席  
/ LA GRIGLIA：148席（内テラス 38席）
- マーケット商品数：約1,500品目

住所：〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目10-1 GINZA SIX 6F

営業時間：■MARKET：10:00-22:30 ■Gran Caffè Vergnano 1882：10:00-22:30

■LA PIAZZETTA：11:00-23:00（L.O 22:00）■LA PASTA e LA PIZZA：11:00-23:00（L.O 22:00）

■LA GRIGLIA：11:00-23:00（L.O 22:00）

定休日：施設に準ずる

TEL. 03-6280-6581

## イタリー銀座店 テーマ “Seasonality”



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をテーマに掲げています。例えば、イタリー・ローマは「美」、劇場跡地につくられたミラノのイタリー・ズメラルドは「音楽」、イタリー・ドバイは「未来」、イタリー・ロンドン「クラフト」へのオマージュです。

季節性 (seasonality) はイタリーのDNAの一部です。

イタリーが行う全ての活動において、自然のリズムと生物多様性を尊重し、季節と共に移りゆく私たちの土地の魅力に注目しています。そして、お客様や皆さまにそれらを紹介し共有することを心がけています。だからこそ、イタリーは「イタリー銀座」のテーマに“Seasonality”を掲げました。

“Seasonality”とは、イタリア語で「stagionalità」といい、年々変化する自然のサイクルのことで、季節の移り変わりを意味します。この自然のリズムは、生物多様性の起源のひとつであり、季節に根付いた伝統や、悠久なる歳月を経ても繰り返されるかけがえのない文化の継承でもあります。

生物多様性と伝統を維持し保全するために、旬のものや地元で生産されたものを持続的に消費する。この食と生産の習慣の基礎には、季節性があります。

イタリーは、イタリアにおける季節性への敬意と繋がりを銀座にもたらし、私たちを迎え入れてくれるこの土地と季節の産物、伝統、多様性を祝福したいと考えています。

イタリアのように、日本においても、何世紀にもわたり、伝統、食文化、自然のリズムへの敬意が世代から世代へと受け継がれてきました。日本、イタリア、二つの文化の共通している大切なものを、銀座のお客様と共有できることを大変嬉しく思います。なぜなら、私たちは、農業、歴史、そして何よりも高品質な食材への情熱で結びついているからです。

イタリー銀座店は、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。

## LA PIAZZETTA (ラ・ピアツェッタ)

店内のほぼ中央に位置する、“小さな広場”を意味するこのカウンターは、毎日友人や家族が集まってワインやアンティパストを楽しむイタリアの陽気な街の広場をイメージしています。ガラスケースの中にはチケッティと呼ばれる小皿料理が所狭しと並び、イタリアンカクテルやワインを片手にアペリティーボを楽しむことができます。また、生ハムやチーズのご用意はもちろんですが、小盛の Pasta や焼きたてのピッツァもご用意しておりますので、ランチや軽食にもご利用いただけます。



## LA PASTA e LA PIZZA (ラ・パスタ・エ・ラ・ピッツァ)

“パスタとピッツァ”はイタリア料理の（そしてイタリーの）氷山の一角にすぎませんが、この2つの料理がイタリア半島で最も愛されている輸出品であることには理由があります。ここでは、前菜からパスタ、ピッツァ、セコンド、ドルチェに加え、イタリア各地からインスピレーションを得たシーズナルメニューまで、本格的なイタリア料理を幅広くご満喫頂けるレストラン兼ピッツェリアです。ピッツァ生地やフレッシュパスタは、銀座店でも店内で作りご提供いたします。



## LA GRIGLIA (ラ・グリーリア)

本格的なグリラーを完備し、品質と焼きにこだわったイタリアン・グリル・レストラン。国内各地から取り寄せた肉や魚、季節の野菜を中心に、シンプルな食材を直火で焼き上げ、素材本来の味を生かした料理を提供します。また、ラ・グリーリア限定で提供される前菜、フレッシュパスタ、ワインリストもご用意。中央通りを一望できるテラスが楽しめるのはラ・グリーリアの特権です。





## Gran Caffè Vergnano 1882 (グラン・カフェ・ヴェルニャーノ)

エントランス付近には、ピエモンテ州の老舗ブランド、「カフェ・ヴェルニャーノ」のバールを併設。1日の始まりに、高品質のエスプレッソやカプチーノを味わうことで、イタリアのライフスタイルを体験できます。また、ジェラートやローマ生まれのマリトツォをはじめ、イタリア各地の伝統的なドルチェや焼き菓子をご提供するほか、ワインやカクテルにも合う軽食も取り揃えているので、朝食から、ランチ、アペリティーボ、夜遅くの軽い食事にお立ち寄り頂けます。

## MARKET (マーケット)

イタリアをどこよりも身近に感じることができるのが、約1,500種類のイタリア食材を厳選したイータリーのマーケット。パスタ、オリーブオイル、ソース類、サラミ&チーズ、ワインなど、日本初上陸の商品が約250品登場します。そして、イタリア全20州の360種を超えるワインを揃えているのも大きな魅力です。また、銀座店では、「MADE in EATALY」シリーズとして、レストランの厨房で調理した手作りのテイクアウト商品や、ご自宅でレストランのクオリティを簡単に再現できるパスタセット「ミールキット」の販売を拡充し、ご自宅での食事の選択肢を広げて頂けるよう新しいご提案をご用意しております。



## <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/>

▶インスタグラム <https://www.instagram.com/eataly.tokyo/>

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

## <店舗情報>

### イータリー湘南店

住所：〒251-0041 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：

平日：マーケット 10:00~22:00 / レストラン 11:00~22:00 (21:00 L.O.)

土日祝日：マーケット 10:00~22:00 / レストラン 10:00~22:00 (21:00 L.O.)

電話：0466-52-4147 定休日：施設に準ずる

### 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、各店舗の営業時間に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」というオスカー・ファリネッティのコンセプトの下に誕生しました。

EATALYという名前には、“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](mailto:eataly@wag-inc.co.jp)