

ekie

2018年1月11日
中国SC開発株式会社

ekie(エキエ)第2期 新たな駅ナカグルメスポットが誕生！ 「ekie DINING」 2018年3月29日(木) オープン

中国SC開発株式会社は、西日本旅客鉄道株式会社（以下「JR西日本」）と進めている広島駅橋上・高架下開発「ekie（エキエ）」について、2018年3月29日（木）に第2期をオープン致します。

ekie第2期は「ekie DINING」とネーミングし、新幹線東高架下1階エリアに、仙台、博多の有名店や地元広島のお店・名店・ミシュランガイド掲載店の新業態、お好み焼きを代表とするご当地グルメ等、個性豊かでバラエティに富んだ21店舗が出店致します。

21店舗のうち11店舗が中四国初・中国地方初出店や新業態、また16店舗が広島の地元企業の出店です。日常的に広島駅をご利用になる地元広島の方や観光やビジネスで広島を訪れる方など、幅広いお客様に和、洋、中を取り揃えたバラエティ豊かなメニューや、厳選した“広島グルメ”を駅で手軽にお楽しみいただける店舗構成としました。中でもお好み焼きをはじめとする“ご当地グルメ”は、「広島ぶちうま通り」とネーミングしたゾーンに集積させました。

第3期以降も、本エリア隣接部分（旧フィットネスクラブ部分）を含めた新幹線高架下エリアに飲食・お土産・食料品店などが続々とekieに集積する予定であり、今後も駅から多彩な“食”のシーンをご提案してまいります。

1. 「ekie DINING」の概要

- 21店舗のうち11店舗が中四国初・中国地方初出店や新業態、また16店舗が広島の地元企業の出店。
- 地元のお客様のご支持の熱い人気店に加え、観光や出張のお客様向けの広島グルメの人気店を集積。中でもお好み焼きを代表とするご当地グルメは、「広島ぶちうま通り」ゾーンに集積。
- 和、洋、中を取り揃えたバラエティ豊かなメニューで、ランチやディナーなど、様々なシーンでご利用いただけます。

ekie DINING

開業日：2018年3月29日（木）
開発場所：広島駅 新幹線東高架下1階
店舗数：21店舗
店舗面積：約1,800㎡
営業時間：11:00～23:00（一部店舗は異なる）



2. 「広島ぶちうま通り」

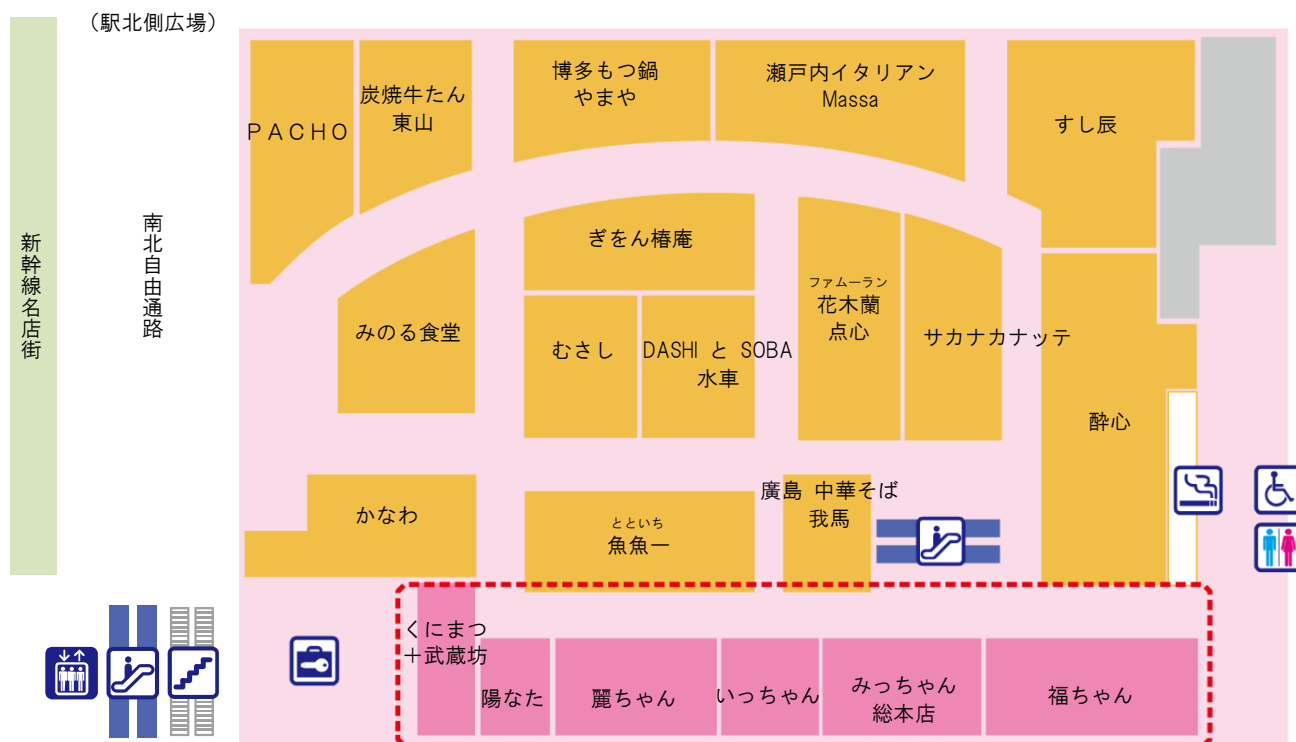
- ekie DININGの一角6店舗を「広島ぶちうま通り」とネーミング。
- お好み焼きの2大人気店舗「麗ちゃん」と「みっちゃん総本店」、ミシュランガイドに掲載されたこともある「いっちゃん」など、人気のお好み焼き店が4店舗。汁なし担担麺の人気店舗「くにまつ」と「武蔵坊」が初めてコラボした「くにまつ+武蔵坊」など、広島のご当地グルメが集積。
- 各店ののれんが連なり、屋台街のような賑わいと活気のある雰囲気。

広島ぶちうま通り



(フロアマップ)

ekie DINING



(自由通路 2F)

ekie 線路上空、SOUTH エリア

広島ぶちうま通り

3. 出店テナント概要

<p>炭焼牛たん東山（牛たん）</p> <p>3日3晩熟成させた牛たんを職人が1枚1枚丁寧に手仕込み。昔ながらの製法で熟成させた自慢の厚切り「仙台牛たん」が味わえる仙台の名店。</p> 	<p>博多もつ鍋やまや（もつ鍋・九州郷土料理）</p> <p>辛子明太子メーカー「やまや」の直営もつ鍋店。福岡の名産もつ鍋を中心に九州の郷土料理をご堪能ください。ランチ時は辛子明太子・からし高菜・ご飯をお好きなだけ召し上がれます。</p> 
<p>みのる食堂（地産地消レストラン）</p> <p>JA全農の地産地消レストラン。広島を中心とした中四国地方の生産者から取り寄せた旬の食材をカジュアルな和洋食メニューでご賞味下さい。</p> 	<p>瀬戸内イタリアン Massa（カフェ・レストラン）</p> <p>厳選した瀬戸内の食材を使った料理とお酒のマリアージュをお楽しみいただけます。クルーズ船をイメージした解放感溢れる店内で会話を楽しみながら食べたり、飲んだり。コーヒーからお酒、お食事と一日中楽しむことのできるお店です。</p> 
<p>ぎをん椿庵（パスタ）</p> <p>「はんなりと楽しむ町屋イタリアン」京の街の暮らしぶりをイメージさせる非日常空間で、当店自慢の生パスタをお楽しみ下さい。</p> 	<p>広島 中華そば 我馬（ラーメン）</p> <p>戦後復興時の屋台から始まり、広島名物となったといわれる醤油豚骨味の中華そば。広島の有名店「我馬」が新業態として人情屋台を再現。</p> 
<p>サカナカナッテ（海鮮料理） [ミシュランガイド掲載店の新業態]</p> <p>大きな刺身ネタ箱からお好きな数だけ注文し、ネタに合った味付けで、海鮮専用の酢飯、かやく飯、握り寿司に、のせて食べて頂くお店です。皆様の魚料理に対する願いを叶えるお店、それが サカナカナッテ！！</p> 	<p>花ネ蘭 点心（中華料理）</p> <p>アーバンビューグランドタワーに本店を持つ新鋭広島中華の姉妹店。蒸したての小籠包や焼売などの点心を3種類のオリジナルソースで。オープンな空間で中華屋台の雰囲気をお楽しみください。</p> 
<p>PACHO（グリルレストラン）</p> <p>イタリアン、フレンチをベースとした肉料理中心のカジュアルなグリルレストランです。ランチ、カフェ、バー利用等シーンを選ばず「ツカエル」お店です。</p> 	<p>とといち 魚魚一（海鮮居酒屋）</p> <p>全国の漁港から直送される魚介と瀬戸内の鮮魚をとびきりの鮮度とお値打の価格でご提供。広島の地酒と旨いつまみが揃う海鮮酒場です。</p> <p>広島 鮮魚産直センター</p> 
<p>すし辰（回転寿司）</p> <p>ネタの大きさと鮮度・ボリューム・美味しさが自慢です。瀬戸内海のお寿司をお気軽に存分に味わって下さい。</p> 	<p>DASHI と SOBA 水車（そば）</p> <p>ほっとする出汁、喉越し抜群の蕎麦。広島では珍しい甘めの出汁と瀬戸内の食材を生かした蕎麦、肴、日本酒をお楽しみ下さい。</p> 
<p>酔心（釜飯・広島郷土料理）</p> <p>創業67年の瀬戸内を代表する老舗牡蠣料理・穴子料理を始めとした広島郷土料理と季節の土釜釜飯をご用意しています。</p> 	<p>かなわ（瀬戸内・かき料理）</p> <p>広島を代表する創業150年の老舗かき料理。かきはもちろん、瀬戸内の取れたての魚介が存分に味わえます。</p> 
<p>むさし（むすび・うどん）</p> <p>広島の味 むすびのむさし むすび人マイスターが一つずつ出来立てのご飯を手で握り、創業60年変わらぬ味を守り続けています。</p> 	



広島ぶちうま通り

<p>くにまつ+武蔵坊 (汁なし担担麺)</p> <p>汁なし担担麺ブームの火付け役「くにまつ」と自家製香辛料の香りと辛みがクセになる「武蔵坊」が初コラボ。 2つの名店の味をお楽しみ頂けます。</p> 	<p>陽なた (鉄板料理)</p> <p>創業より 50 年受け継がれる秘伝のタレが決め手の鉄板焼きです。旨味たっぷりのお肉をジューっと焼き上げます。自慢の鉄板料理を、ご飯とビールと！ 楽しくお召し上がりくださいませ！</p> 
<p>麗ちゃん (お好み焼き)</p> <p>創業昭和 32 年。ソースをかけなくても旨みが味わえるよう、麺、肉、キャベツといった素材にこだわり抜いています。また生地はモチモチ感を出す為に 4 時間寝かせ、焼き手 1 人が完成まで丁寧に焼き上げます。</p> 	<p>みっちゃん総本店 (お好み焼き)</p> <p>昭和 25 年創業。戦後の広島街とともに、屋台から誕生したお好み焼きは「みっちゃん」こと、井畝満夫(いせみつお)のアイデアである「お好みソース」「そば入り」など現在のお好み焼きの原型を作り上げ、昔ながらのスタイルを変えずに、今も元祖広島のお好み焼きの味を守り続けています。</p> 
<p>いっちゃん (お好み焼き)</p> <p>キャベツは季節で産地を変えるほど素材にこだわり、素材本来の味を活かす焼き方が特徴です。</p> 	<p>福ちゃん (お好み焼き)</p> <p>じっくりと蒸し焼きにしたキャベツと拘りのオリジナル麺との一体感で、野菜本来の甘みとしっとりとした食感が人気のお好み焼きと、鉄板焼やお酒も豊富に取り揃え、吞みながらお好み焼きを楽しめます。</p> 

(テナントリスト)

店舗名称	業態	会社名	出店状況	地元企業
炭焼牛たん東山	牛たん	(株)ひがしやま	中四国初	
博多もつ鍋やまや	もつ鍋・九州郷土料理	(株)やまや食工房	中四国初	
みのる食堂	地産地消レストラン	全国農業協同組合連合会	中四国初	
瀬戸内イタリアン Massa	カフェ・レストラン	(株)エムアンドエムフーズ	中四国初	
ぎをん椿庵	パスタ	(株)サンマルクホールディングス	中国地方初	
広島 中華そば 我馬	ラーメン	(株)アースフード	新業態	○
サカナカナッテ	海鮮料理	(株)株式会社ホールディングス	新業態	○
花木蘭 点心	中華料理	(株)マグノリア	新業態	○
PACHO	グリルレストラン	コレクタス(株)	新業態	○
魚魚一(とといち)	海鮮居酒屋	エンタープライズ(株)	新業態	○
すし辰	回転寿司	鮮コーポレーション(株)		○
DASHI と SOBA 水車	そば	三吉屋食品(株)		○
酔心	釜飯・広島郷土料理	(株)酔心		○
かなわ	瀬戸内・かき料理	(株)かなわ		○
むさし	むすび・うどん	(株)むさし		○

(広島ぶちうま通り)

くにまつ+武蔵坊	汁なし担担麺	(同)武蔵坊	新業態	○
陽なた	鉄板料理	(有)さち		○
麗ちゃん	お好み焼き	(株)麗ちゃん		○
いっちゃん	お好み焼き	(株)K&S		○
みっちゃん総本店	お好み焼き	(有)いせ		○
福ちゃん	お好み焼き	(株)ジェイアールサービスネット広島		○

4. 今後の展開イメージ（案）

第1期（線路上空、SOUTHエリア）：2017年10月29日開業

第2期（新幹線東高架下、NORTHエリア1F）：2018年3月29日開業予定

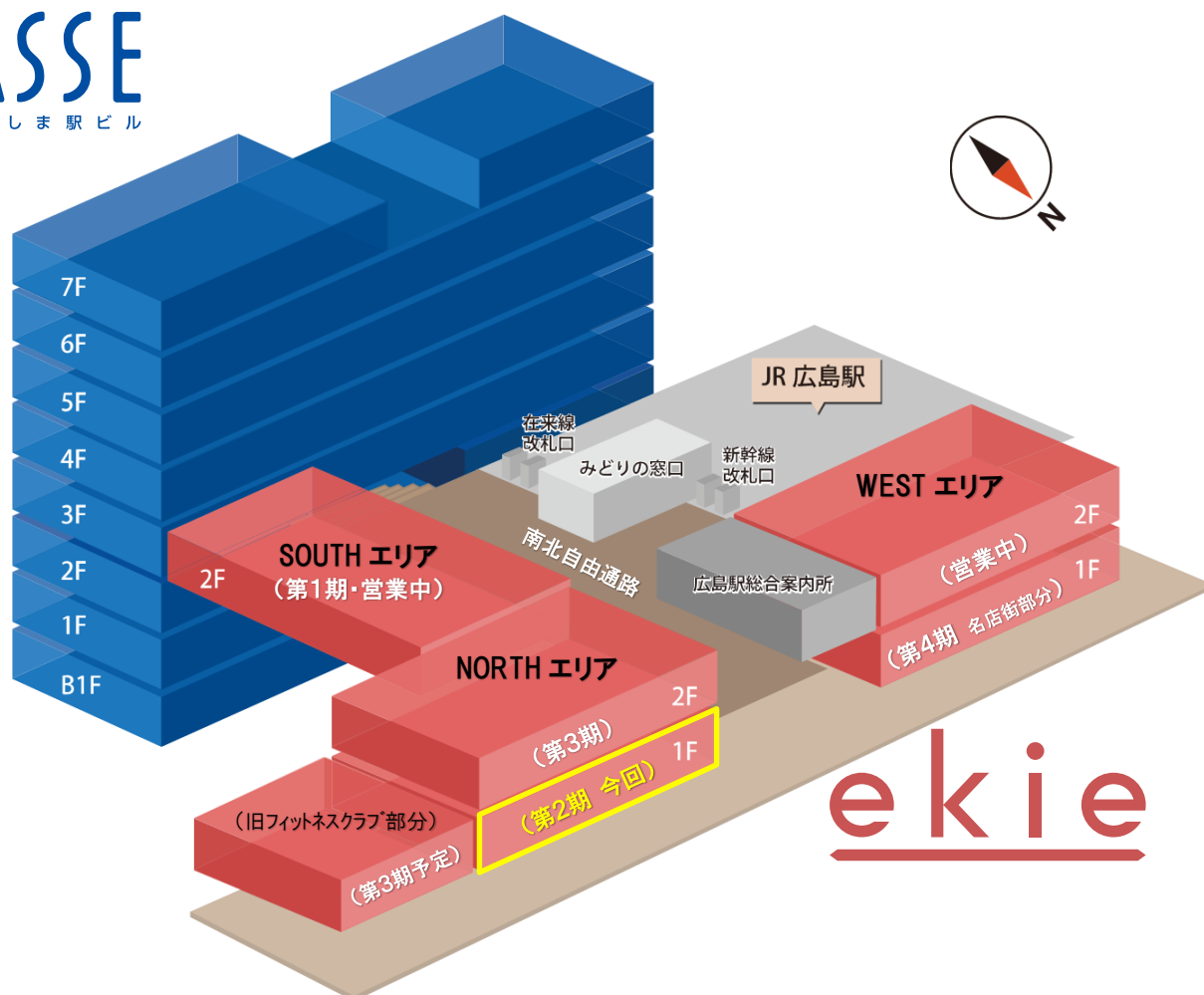
第3期（新幹線東高架下、NORTHエリア2F）：2018年秋頃開業予定

- ・新幹線改札口の目の前で、広島の魅力が揃った土産売場を展開予定
- ・駅ご利用者にニーズの高い軽飲食に加え、仕事帰りの一杯飲みニーズに対応する飲食ゾーン「**エキエバル**」を展開予定
- ・新幹線東高架下1階（旧フィットネスクラブ部分）を「**ekie DINING TERRACE**」として飲食ゾーンを展開予定

第4期（新幹線西高架下、WESTエリア1F、現「新幹線名店街」）：2019年春以降開業予定

- ・通勤通学、旅行・出張、周辺居住のお客様向けの食料品ニーズにお応えする売場を展開予定

ステキ・発見・まいにち
ASSE
ひろしま駅ビル



5. ekie 第2期 今後のスケジュール

- 3月28日（水）予定 プレス及び関係者内覧会(決まり次第別途ご案内予定)
- 3月29日（木） 第2期 ekie DINING オープン

(参考)

ekie 施設概要

- 施設名称 e k i e(エキエ)
- 所在地 広島市南区松原町 1-2
- ホームページ <http://www.ekie.jp/ekie>
- 店舗面積 約 9,800 m² (線路上空エリア：約 1,700 m²、高架下エリア：約 8,100 m²)
- 店舗数 約 100 店舗 (線路上空エリア：22 店舗、高架下エリア：約 80 店舗)
- 駐車台数 [広島駅屋上駐車場]350 台、[アッセ]85 台
- 開業日 2017 年 10 月 29 日
- 営業時間 第 1 期 (線路上空、SOUTH エリア)：10:00～21:00
※スターバックス：7:00～22:00 ※セブン-イレブン ハートイン：6:00～24:00
第 2 期 (新幹線東高架下、NORTH エリア 1F)：11:00～23:00 ※一部店舗を除く

運営会社概要

- 会社名 中国 SC 開発株式会社
- 代表取締役社長 藤岡 秀樹
- 本社所在地 広島市南区松原町 2 番 3 7 号
- 会社設立 1974 年 4 月 1 日 (中国ステーション開発株式会社)
2007 年 4 月 1 日 (呉ステーション開発株式会社と合併、現社名へ変更)
2010 年 4 月 1 日 (広島ステーションビル株式会社と合併)
- 資本金 75 百万円
- 株主 西日本旅客鉄道株式会社
JR 西日本不動産開発株式会社
- 主な事業内容 ショッピングセンターの運営管理

■本件に関するお問い合わせ先■

中国 SC 開発株式会社 オペレーション部 岡田・上田

Tel：082-506-2556 Fax：082-506-2559 Mail (岡田宛)：okada@cskaihatu.co.jp