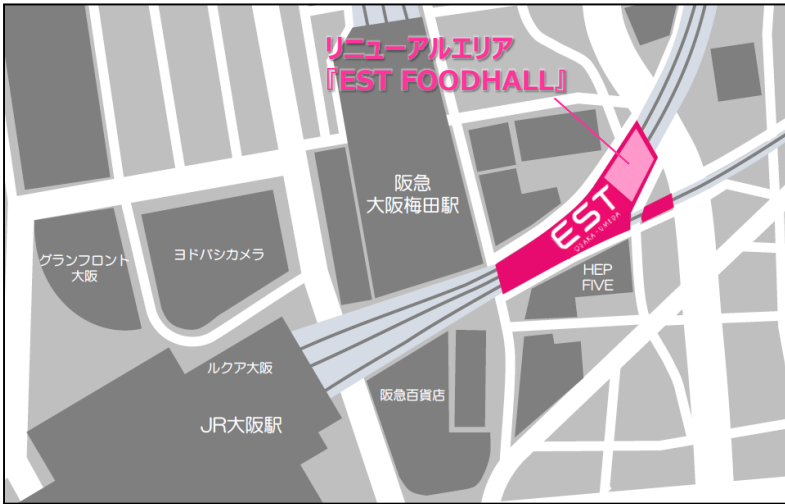


2019年12月18日
JR西日本大阪開発株式会社

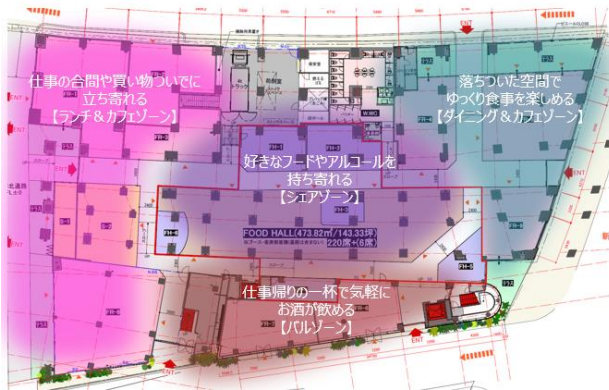
梅田エストが大リニューアル！
店舗の5割以上が全国初・大阪初出店！女性に向けた新たな食のエリア
『EST FOODHALL』が
2020年2月19日（水）にグランドオープン！

JR西日本大阪開発株式会社（大阪市北区角田町3番25号 代表取締役社長：小谷 浩一）が運営するショッピングセンター「梅田エスト」は、昨年2月より下記の一部エリアのリニューアル工事を進めてきましたが、2020年2月19日（水）に、新たな食のエリアとして「EST FOODHALL」をグランドオープンいたします。

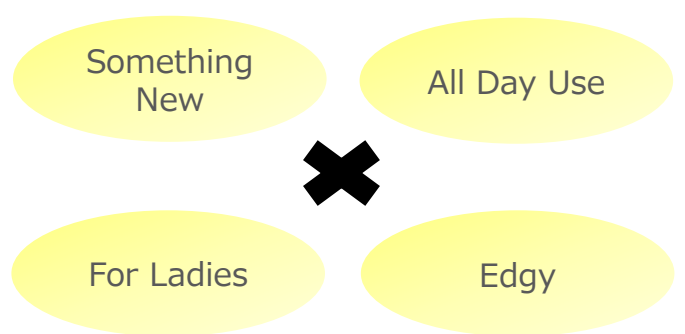


4つの“ゾーン”と“コンセプト”で構成される『EST FOODHALL』

《ZONE》



《CONCEPT》



『EST FOODHALL』は、モダンな空間の中で好きなフードやドリンクを持ち寄れる約220席のシェアゾーンを中央に、バルゾーン、ダイニング&カフェゾーン、ランチ&カフェゾーンから構成され、梅田で働く女性をメインに、ランチや買い物ついでに、仕事終わりの一杯から結婚式の二次会やパーティー使いにと、様々なシーンでオールデユースにご利用いただけます。

出店店舗は、シャンパンを飲みながら白トリュフオイルと岩塩をかけて食べる餃子が斬新な「Champagne&GYOZA BAR スタンドシャン食」、創業90年の老舗食肉加工機材メーカー「なんつね」と、東京で「大衆ビストロ ジル」などの繁盛店を運営する「ジリオン」がタッグを組み、本場顔負けの「シャルキュトリー」が味わえる「肉屋のビストロ にくらうす」、大阪名物「たこ焼き」が近未来SFスタイルで提供される新感覚たこ焼き酒場「TAKO BUSTERS」など、エッジの効いた全国初・大阪初出店の9店舗を含む、全16店舗が出店！今までにないSomething Newなフードホールが誕生します！

【シェアゾーン】

■ スタンドシャン食 (シャンパン&餃子)

Champagne & GYOZA BAR
スタンドシャン食
 tokyoawogyoza - OSAKA 梅田エスト



シャンパンと餃子を中心としたフレンチバル。シャンパンに合うように独自にメニュー開発された餃子をトリュフオイルや岩塩で食べるスタイルが斬新！

■ Thai Kitchen KAO MAN GAI (タイ料理)



Thai Kitchens



本場タイ人のシェフによるタイ料理を気軽に楽しめる。名物のカオマンガイは毎朝仕入れる国産丸鶏を使用。またランチには、トクツク弁当も数量限定で発売！

■ TAKO BUSTERS (たこ焼き酒場)



突如現れたタコに似た宇宙星人と、地球を守る通称「DOX」との壮絶な戦いを描いた近未来SFたこ焼き酒場。大阪の新名所になること間違いなし！

全国初

■ FRANK THE BAR (フランクフルト・スタンド)



こだわりソーセージとお酒が愉しめるネオパブリックバー。ジューシーなフランクフルトやお酒に合うタパスには、ビール、サワー、クラフトカクテルなど合わせ次第でおいしさ無限大。

全国初

■ MEAT&3Choice HandS (肉料理)



肉卸直営店「ロマン亭」でおなじみ、岡山フードサービスの新ブランド。“365日安心して食べていただく”をコンセプトに、自慢の肉料理・主菜・副菜などをチョイス。サイズ別の均一価格でオリジナルボックスが作れる。

全国初

■ YAKITORI EXPRESS (焼き鳥&鳥井)



神戸で人気の焼き鳥店「にはとりや」の新業態が大坂初進出。カジュアルな雰囲気とは裏腹に、毎日店内で串打ちをする本格的な焼き鳥や、ジューシーな唐揚げと4種類の選べる鳥井はお酒のアテにぴったり。

全国初

【バルゾーン】

■ おでん×スタンド三徳六味 (日本酒バル)



福島で異彩を放つ日本酒立ち呑みバル「ぼんしゅや三徳六味」の新業態。時期ごとに仕入れる日本酒と、旬の食材を使った本格的なアテや、割烹をベースとしたおでんが充実。日本酒とのマリアージュを存分に楽しめる。

■ 肉屋のビストロにくらうす (ビストロ)

肉屋のビストロ
 にくらうす



創業90年の老舗食肉加工機材メーカー『なんつね』と東京の超繁盛店メーカー『シリオン』がタッグを組んだ『お肉屋ビストロ』。本場顔負けの“シャルキュトリー”をはじめ、お肉屋さんならではの各種肉料理やお惣菜を、20種類のクラフトビールや厳選ワインで気軽に楽しめる。

【ダイニング&カフェゾーン】

■韓国酒場 コッキオ (韓国料理)



韓国料理を酒場スタイルで楽しめる、言わずと知れた名店。韓国のお酒とともにタッカンマリやヤンニョムチキン、スンドゥブなど、やみつきになるメニューが充実。

大阪初

■THE ALLEY (ティーストア)



お茶に恋をする、本格派ティーストアが大阪初出店。こだわりの茶葉を味わう本格ティーやフード・デザートメニューが豊富に揃う。

■PIZZA423 (ピッツェリア&バル&カフェ)



PIZZA423
Pizzeria, Bar & Caffé

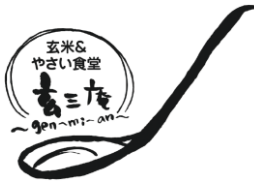


薪窯で焼く本格ナポリピッツアをはじめ、淡路麺業の生麵を使用した生パスタに、産地直送の旬野菜やお肉を使ったトラットリアメニューも豊富に揃う。

全国初

【ランチ&カフェゾーン】

■玄米&やさいカフェ 玄三庵 (カフェ&食堂)



無農薬玄米と産地直送の有機野菜を中心に、安心・安全な食材を使用した健康カフェ。管理栄養士が監修した定食とスイーツで身体もココロも健康に。

■スターバックス (スペシャルティコーヒーストア)



スターバックスがついにエストに出店。7時～23時まで営業し、朝の出勤前のコーヒータイムや買い物の合間の一息など、色々なシーンで立ち寄れる。

■FLIPPER'S (スフレパンケーキ)

FLIPPER'S



“最高の一皿”をコンセプトに、本当に必要なものだけで作り上げた、奇跡のスフレパンケーキ専門店。ふわふわ“新食感”と、舌触りがキメ細かなしっとりとした生地が口の中で優しい風味を残しながら溶けていく“新体験”を。

全国初

■らーめん 雲雀 (らーめん)

雲雀
HIBARI



台湾まぜそばで人気を誇る「麺や マルショウ」が女性をターゲットに立ち上げた新ブランド1号店。塩・醤油・肉味噌ラーメンはあっさりしつつも味わい深いスープで、思わず飲み干したくなる至福の一杯。

■ロッド (ベーカリーカフェ)

Rød
Stone oven bakery & cups of joy



石窯焼きのパンの魅力を発信するベーカリー&カフェ。石窯の熱でバリッと焼き上げたフランスパンに、自家製クリームをはさんだ自慢のラムレーズンサンドはイチオシ。

関西初

出店店舗 会社名一覧

店舗名	業種	会社名
スタンドジャン食	ジャンパン&餃子	有限会社T・M
Thai Kitchen KAO MAN GAI	タイ料理	株式会社コネクトピープル
TAKO BUSTERS	たこ焼き酒場	株式会社ポトマック
FRANK THE BAR	フランクフルト・スタンド	株式会社ポトマック
MEAT&3Choice Hands	肉料理	岡山フードサービス株式会社
YAKITORI EXPRESS	焼き鳥&鳥丼	株式会社シナジーカフェ
おでん×スタンド三徳六味	日本酒バル	有限会社 祥瑞
肉屋のビストロ にくらうす	ビストロ	株式会社 なんつね
韓国酒場 コッキオ	韓国料理	株式会社 高麗貿易ジャパン
THE ALLEY	ティーストア	株式会社ポトマック
PIZZA423	ピッツェリア&バル&カフェ	株式会社バルニバービ
玄米&やさいかフェ 玄三庵	カフェ&食堂	株式会社サニーランチカンパニー
スターバックス	スペシャルティ コーヒー ストア	スターバックス コーヒー ジャパン 株式会社
FLIPPER'S	スフレパンケーキ	株式会社FLAVORWORKS
らーめん 雲雀	らーめん	株式会社 R&B
ロッド	ベーカリーカフェ	株式会社マーメイドベーカリーパートナーズ

★本リリースに掲載の画像はこちらからダウンロードいただけます。⇒ <http://bit.ly/estpr>

EST FOODHALL施設概要

EST FOODHALL

エリア名称：エストフードホール
住所：大阪市北区角田町3番25号
エリア面積：約480坪
店舗数：16店舗
営業時間：11:00～23:00
(一部店舗を除く)
定休日：不定休

EST施設概要

EST
OSAKA - UMEDA

施設名称：エスト
開業年月日：
・1981年11月…「エスト一番街」として開業。
・2006年4月…全面リニューアルを実施し、「エスト」に施設名称を改称。
店舗面積：約2,000坪(※EST FOODHALLを含む)
店舗数：94店舗 (※EST FOODHALLを含む)

内覧会のご案内について

2020年2月19日(水)のグランドオープンに先駆け、『EST FOODHALL』をいち早くご覧いただける内覧会を2020年2月17日(月)に実施する予定です。詳細につきましては、1月末頃に改めてご案内させていただきます。

【お問い合わせ先】

JR西日本大阪開発株式会社 エスト事業部

住所：〒530-0017 大阪市北区角田町3番25号

T E L : 06-6376-0161

広報担当：森 (mori@jrw-osakadev.co.jp) / 松村(matsumura@jrw-osakadev.co.jp) / 玉岡 (tamaoka@jrw-osakadev.co.jp)