

2021年10月11日

各 位

会 社 名 株式会社うかい  
代表者名 代表取締役社長 紺野 俊也  
(コード番号：7621 J A S D A Q)  
問合せ先 取締役 執行役員 物販事業部長 兼  
品質管理室長 渡辺 登美男  
(電話番号：042-666-3333)

## 新規出店に関するお知らせ

当社は、2021年11月1日に京都初となる常設店「アトリエうかい 高島屋京都店」を新規出店することといたしましたので、下記のとおり、お知らせいたします。

### 記

#### 1. 出店店舗の概要

- (1) 店 名 アトリエうかい 高島屋京都店
- (2) 業 態 菓子販売店
- (3) 出 店 場 所 京都府京都市下京区四条通河原町西入真町 52 高島屋京都店 地下1階
- (4) 予定出店面積 4.1坪 (13.6㎡)
- (5) 営業開始日 2021年11月1日 (月) (予定)
- (6) 販 売 商 品 焼き菓子 (クッキー)
- (7) 売 上 高 252百万円 (出店翌期、見込み)
- (8) コンセプト

「アトリエうかい」は、レストランでの感動と余韻をご家庭でも味わっていただけるよう、「うかいの余韻をご家庭へ」をコンセプトに掲げて誕生した洋菓子店です。現在、関東で3店舗、西日本で1店舗展開し、多くのお客様にご利用いただいております。

この度、古都としての歴史があり、全世界から多くの方が訪れる国際色豊かな街・京都に「アトリエうかい 高島屋京都店」を出店することとなりました。当該店舗は京都においては初めての常設店舗となります。この出店を機に西日本での「うかい」ブランドの認知をさらに高め、京都のお客様に愛され続ける洋菓子店を目指します。また、京都を訪れるお客様にお立ち寄りいただける唯一無二のお店作りを努めてまいります。

#### 2. 業績に与える影響

本件が 2022 年 3 月期の業績に与える影響等につきましては、軽微であります。

以上

**京都初の常設店**  
**「アトリエうかい 高島屋京都店」**  
**2021年11月1日（月）にオープン！**  
**～高島屋京都店限定商品「フルセック・丸缶」を新発売～**

東京・神奈川を中心にレストランや美術館などを展開する株式会社うかい（本社：東京都八王子市 以下「うかい」）は、洋菓子店「アトリエうかい 高島屋京都店」を2021年11月1日（月）にオープンし、定番商品や限定商品を販売します。



京都初の常設店となる「アトリエうかい 高島屋京都店」は、人気商品フルセックシリーズや、何種類もの干菓子を取り合わせたふきよせをクッキーで表現したふきよせシリーズなど、定番商品をバリエーション豊かに揃えます。

また、高島屋京都店限定商品の「フルセック・丸缶」は、果実味あふれるジャムをのせたクッキーやひと口サイズのサブレなど、素材本来の味わいを引き出した焼き菓子の詰め合わせです。アンティーク調の立体レリーフをデザインした丸い缶には、日本の伝統色のひとつである朱色と、京都を囲む山々に芽吹く若草をイメージした色を使用しました。軽やかな食感や口どけ・形状にもこだわりを尽くした、焼き菓子の多彩な魅力をお楽しみください。オープン直後は、シェフパティシエを務める鈴木滋夫も店頭立ち、皆様のご来店をお待ちしております。

◆ 「アトリエうかい 高島屋京都店」の概要

- 名称：アトリエうかい 高島屋京都店
- 開店日：2021年11月1日（月）
- 住所：〒600-8520 京都府京都市下京区四条通河原町西入真町52 高島屋京都店 地下1階
- 電話番号：075-221-8811（代表）
- 営業時間：10:00～20:00
- 面積：4.1坪（13.6㎡）

◆ 「アトリエうかい 高島屋京都店」の出店背景

うかいの洋菓子店「アトリエうかい」は、2019年4月、グループ初の西日本店舗となる「アトリエうかい 阪急うめだ本店」をオープンし、大阪を拠点に西日本のお客様に販売活動をしてまいりました。古都としての歴史があり、全世界から多くの方が訪れる国際色豊かな街・京都。2020年9月に高島屋京都店にて初出店した催事では、各地から多くのお客様のご来店があり、ご自宅で楽しむお菓子や大切な方へのおもたせとして「アトリエうかい」のお菓子をご利用いただきました。この度の高島屋京都店における新規常設店出店では、西日本での「うかい」ブランドの認知を高め、京都のお客様に愛され続ける洋菓子店を目指します。また、京都を訪れるお客様にお立ち寄りいただける唯一無二のお店作りを努めてまいります。

## ◆ 高島屋京都店限定商品「フルセック・丸缶」の詳細



フルティーなジャムをのせた繊細なクッキーやバナナやピスタチオの芳醇な香りに満ちたクッキーなど、彩り華やかに詰め合わせました。バター風味や素材の美味しさを引き出しながら一つひとつ、丁寧に仕上げています。

- 商品名：フルセック・丸缶
- 金額：3,801円(税込)
- 発売日：2021年11月1日(月)
- 賞味期限：製造から30日
- サイズ：Φ158mm×H41mm

### 個性あふれる10種類の味わい

- ① 花型のイチゴクッキー・フリュイルージュジャムサンド
- ② シトラスジャムをのせたピスタチオクッキー
- ③ ウィーン風バニラクッキー
- ④ リンゴジャムをのせたリンゴクッキー
- ⑤ 小花型のイチゴクッキー
- ⑥ 宇治茶のひとくちサブレ
- ⑦ マスコバド糖とココナッツのクッキー
- ⑧ オレンジとヘーゼルナッツのクッキー
- ⑨ ピスタチオジャンドゥージャのチョコサンド
- ⑩ アーモンド・ピスタチオ・ヘーゼルナッツ・マカダミアナッツのメープル糖衣がけ

## ◆ 良質なバターを使用



クッキーには厳選した素材を使用していますが、とりわけバターは最も重要な存在です。生地特性上、パイには国産の発酵バターを、それ以外は全て北海道産のバターを使用。良質なバター本来の豊かな乳風味と芳醇な味わいが生きたクッキー作りを心掛けています。

## ◆ ジャムやジャンドゥージャなどの副素材も手作り



クッキー生地にサンドしたり、チョコレートに包んだりお菓子の個性を演出するナッツとチョコレートの香り豊かなペースト、ジャンドゥージャ。加えるだけで味わいが深まり、見た目も華やかになるコンフィチュール(ジャム)。工房でナッツを挽いてプラリネやジャンドゥージャを作り、ジャムも自家製しています。原材料の確かさももちろんですが、良質な素材に一手間も二手間もかけて丁寧に手を加えることでより素材の輪郭が明確になり、広がりや奥行きのある味わいを生むと考えています。

## ◆ シェフパティシエのプロフィール



### 鈴木 滋夫 (アトリエうかい 統括製菓長)

1974年生まれ。フランスでの研修後、都内製菓店や「エコール 辻 東京」の教員を経て、2003年に株式会社うかい入社。横浜・銀座などの鉄板料理店「うかい亭」のパティシエを歴任し、2006年に洋食事業部 製菓長に就任。「うかい亭」で提供している食後のプティフル(小菓子)が評判となったことから、「アトリエうかい」の立ち上げを担い、フルセック(クッキー詰め合わせ)の商品化を手掛ける。現在は「アトリエうかい」の統括製菓長として製菓全般を統括。季節を楽しめるお菓子を日々追求し、一つひとつ丁寧に菓子作りを心がけている。著書には、「アトリエうかいのクッキー(柴田書店)」がある。

## ◆ アトリエうかい概要

うかいグループの洋菓子店。レストランでの感動と余韻をご家庭でも味わっていただけるよう、「うかいの余韻をご家庭へ」をコンセプトに掲げて「旬の素材を最も美味しく提供する」というこだわりのもと、2013年東急田園都市線に「アトリエうかい たまプラーザ」をオープン。その後、2017年7月には「アトリエうかい エキュート品川」、9月には「アトリエうかい トリエ京王調布」をオープン。2019年4月にはグループ初の西日本店舗となる「アトリエうかい 阪急うめだ本店」をオープン。2021年11月1日、京都初の常設店として「アトリエうかい 高島屋京都店」をオープンする。<https://www.ukai.co.jp/atelier/>