

平成 31 年 2 月 27 日

各 位

会 社 名 株式会社うかい
代表者名 代表取締役社長 大工原 正伸
(コード番号：7621 J A S D A Q)
問合せ先 専務取締役事業本部長 兼
経営企画室担当 紺野 俊也
(電話番号：042-666-3333)

新規出店に関するお知らせ

当社は、平成 31 年 4 月 17 日に西日本において初めての常設店舗となる「アトリエうかい 阪急うめだ本店」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. 出店店舗の内容

- (1) 店 名 アトリエうかい 阪急うめだ本店
- (2) 業 態 菓子販売店
- (3) 出 店 場 所 大阪府大阪市北区角田町 8 番 7 号 阪急うめだ本店 地下 1 F 洋菓子売場
- (4) 出 店 面 積 2.3 坪 (7.5 m²)
- (5) 営 業 開 始 日 平成 31 年 4 月 17 日 (水) (予定)
- (6) 販 売 商 品 焼き菓子 (クッキー)
- (7) 初年度売上高 169 百万円 (見込み)
- (8) コンセプト 東京・神奈川を中心にレストランを展開する株式会社うかい (以下うかい) は、平成 31 年 4 月 17 日 (水) に、うかいグループの洋菓子店「アトリエうかい」を阪急うめだ本店 (所在地：大阪府大阪市北区) にオープンいたします。「アトリエうかい 阪急うめだ本店」は、「うかい」として西日本における初めての常設店舗となります。
「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いたしました。定番商品の「フルセック」は、鉄板料理店「うかい亭」で提供している食後のプティフル (小菓子) が評判となり商品化されたクッキー詰め合わせです。「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、一つひとつ丁寧なお菓子作りを心がけております。
今回出店する「アトリエうかい 阪急うめだ本店」は、「アトリエうかい」の人気商品であるクッキーのみを取り揃えた店舗です。人気商品「フルセック」や干菓子のような色とりどりのクッキーを詰め合わせた「ふきよせ」など、軽やかな食感と風味豊かな味わいのクッキーをお買い求めいただけます。また、今後は「アトリエうかい 阪急うめだ本店」限定クッキーも販売する予定です。素材にこだわり、一つひとつ丁寧に焼き上げた「アトリエうかい」のクッキーをお楽しみください。
この出店を機に大阪をはじめ西日本のお客様に「うかい」を知っていただき、身近に「アトリエうかい」をお楽しみいただけるようにしてまいります。

2. 業績に与える影響

本店舗の営業開始は、平成 31 年 4 月 17 日を予定しております。そのため、平成 31 年 2 月 5 日開示の「平成 31 年 3 月期 第 3 四半期決算短信[日本基準]（非連結）」及び「業績修正に関するお知らせ」にて公表いたしました平成 31 年 3 月期の業績予想へ与える影響は軽微であります。

以上

西日本初出店！
「アトリエうかい 阪急うめだ本店」
“記憶に届く・心に響く”クッキーを取り揃えて
2019年4月17日（水）ニューオープン

イベント①

『第2回 クッキーの魅力』2019年3月6日（水）～ 3月14日（木）

イベント②

『オープニング直前イベント』2019年4月13日（土）～ 4月16日（火）

東京・神奈川を中心にレストランを展開する株式会社うかい（本社：東京都八王子市 代表取締役社長：大工原正伸 以下「うかい」）は、2019年4月17日（水）に洋菓子店「アトリエうかい」を阪急うめだ本店（所在地：大阪府大阪市北区）にオープンします。「アトリエうかい 阪急うめだ本店」は「うかい」として西日本における初めての店舗となります。



「アトリエうかい」はうかいグループの洋菓子店です。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ました。定番商品の「フルセック」は、鉄板料理店「うかい亭」で提供している食後のプティフル（小菓子）が評判となり商品化されたクッキー詰め合わせ。**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、一つひとつ、丁寧なお菓子作りを心がけています。

西日本初出店となる「アトリエうかい 阪急うめだ本店」は、「アトリエうかい」の人気商品である**クッキーのみを取り揃えた店舗**です。人気商品「フルセック」や干菓子のような色とりどりのクッキーを詰め合わせた「ふきよせ」など、**軽やかな食感と風味豊かな味わいのクッキー**をお買い求めいただけます。また、今後は「アトリエうかい 阪急うめだ本店」限定クッキーも販売する予定です。素材にこだわり、一つひとつ丁寧に焼き上げた「アトリエうかい」のクッキーをお楽しみください。この出店を機に大阪をはじめ**西日本のお客様に「うかい」を知っていただき、これまでより身近にお楽しみいただけるきっかけ**となりますようにしてまいります。

オープンに先駆け、**クッキーの魅力**を伝えるさまざまなイベントも開催。ぜひ皆様のご来店をお待ちしております。

アトリエうかい 阪急うめだ本店の概要

- 名 称：アトリエうかい 阪急うめだ本店
- 開店日：2019年4月17日（水）
- 住 所：〒530-8350 大阪府大阪市北区角田町8番7号
阪急うめだ本店 地下1F 洋菓子売場
- 電話番号：06-6361-1381（代表）
- 営業時間：日～木曜日 10:00～20:00／金・土曜日 10:00～21:00
- 面 積：2.3坪（7.5㎡）



イベント①

『第2回 クッキーの魅力』 2019年3月6日（水）～ 3月14日（木）

クッキーの奥深い魅力を伝えるイベント『クッキーの魅力』。2回目となる今年は評判のブランドや海外の有名店・おしゃれなデザイン缶入り・注目のサンドタイプなど個性豊かな100種類ものクッキーが一堂に集結します。

「アトリエうかい」では、定番商品であるクッキーのほか、クッキーの世界を広げる新たなラインナップであるショコラコレクションもご用意しております。



ショコラ ジュエリーBOX
3,240円(税込)

- 場所：阪急うめだ本店 9F 祝祭広場
- 営業時間：10:00～20:00／金・土は～21:00 ※最終日は18:00閉場

【TOPICS】クッキーの魅力をさらに深めるイベントも開催

お客様にご参加いただけるイベントでは、「アトリエうかい」のシェフパティシエ鈴木滋夫が講師として登場。4テーマでオリジナルクッキーのレシピを試食とともにご紹介します。

- ◎砂のようにほどけるメープルクッキー 美味しさの工夫
日時：3月6日（水） 14:00～15:00 / 3月8日（金） 14:00～15:00
- ◎花型ウィーン風クッキー・木苺のジャムサンド 美味しさの工夫
日時：3月7日（木） 18:00～19:00 / 3月10日（日） 12:00～13:00
- ◎シャンパンとクッキーのマリアージュを楽しむ
日時：3月9日（土） 14:00～15:00 / 3月10日（日） 18:00～19:00
- ◎アーモンドジャンドゥージャのイチゴクッキー 美味しさの工夫
日時：3月9日（土） 11:00～12:00 / 3月11日（月） 11:00～12:00

- 場所：阪急うめだ本店 9F 祝祭広場内イベントスペース

※事前に申し込みが必要となります。申し込み方法や定員・参加費など詳細については、以下のURLからご確認ください。

http://hhinfo.jp/entry/honten/event/detail/cookie_ukai_flower

イベント②

『オープニング直前イベント』 2019年4月13日（土）～ 4月16日（火）

常設店オープンの直前に、特設スペースで「アトリエうかい」のクッキーをお求めいただけます。

- 日時：2019年4月13日（土）～ 4月16日（火）
- 場所：阪急うめだ本店 地下1F ツリーテラス

【TOPICS】「アトリエうかい」シェフパティシエ来店イベントを開催

4月13日（土）・4月14日（日）・4月15日（月）の3日間は、シェフパティシエ鈴木滋夫が店頭で「アトリエうかい」のクッキーの魅力をお届けいたします。

アトリエうかい シェフパティシエプロフィール



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年株式会社うかい入社。2006年に洋食事業部 製菓長に就任。2013年に「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。現在、3店舗ある「アトリエうかい」の統括製菓長として製菓全般を統括し、季節を楽しめるお菓子作りを日々追求している。著書には、「アトリエうかいのクッキー（柴田書店）」がある。

アトリエうかいのクッキー



鮮度と素材にこだわり抜いた、できたてのクッキーの味わいを

レストランの一皿のように、クッキーも作りたての美味しさを大切にしてきました。バター風味や香ばしい粉の味わいなど、本来の魅力を感じていただけるように常に最良の状態でお届けすることを心がけています。そして、味わいに深みを持たせるために、プラリネやジャムなどの副素材も手作りしています。口にすると幸せな気持ちになれるような、記憶に届く・心に響くクッキーをお召し上がりください。



食感や風味、形状にこだわった目にも美しい宝石箱のような詰め合わせ。クラシカルな装いのパッケージは見た目にも華やか。
フルセック・大缶 4,500円（税込）



スパイスとハーブが香り立つ、塩気のあるクッキーの詰め合わせ。シャンパンやワインなどのお酒にも良く合います。
フルセック・サレ缶 2,500円（税込）



縁起の良い吉祥紋がデザインされた缶に入った、さらりとほのける食感と素材感を探求したサブレの詰め合わせ。
フルセック・サブレ缶 2,800円（税込）



縁起の良い形の「紅白」、春の素材を使用した「さくら」。2種のふきよせの詰め合わせ。
ふきよせ さくら・紅白 2,380円（税込）
 ※「ふきよせ さくら」は春限定商品

株式会社うかいの概要

【店舗理念】

「うかい」は「100年続く店づくり」という店舗理念を掲げ、当社でしか味わうことができない空間・料理をおもてなしの心とともに提供し、何世代にもわたりお客様にご愛顧いただけるよう、時代と共に進化させるべきことと、守り伝えていくべきことを常に考えて運営しております。

【会社概要】

■会社名：株式会社うかい

■所在地：東京都八王子市南浅川町3426番地

■代表：大工原正伸

■事業内容：飲食店の経営／物販商品の開発・製造及び販売／美術館の運営

■総店舗数：21店舗（2019年2月現在）

■店舗一覧：《和食事業》うかい鳥山／うかい竹亭

とうふ屋うかい 大和田店／とうふ屋うかい 鷺沼店／東京 芝 とうふ屋うかい

銀座 kappou ukai／六本木 kappou ukai

《洋食事業》八王子うかい亭／横浜うかい亭／銀座うかい亭／あざみ野うかい亭／表参道うかい亭／六本木うかい亭

グリルうかい 丸の内店／ル・プーレ プラッスリーうかい

《物販事業》アトリエうかい たまプラーザ／アトリエうかい エキュート品川／アトリエうかい トリエ京王調布

《文化事業》箱根ガラスの森美術館

《海外事業》うかい亭 高雄／THE UKAI TAIPEI

■URL：<https://www.ukai.co.jp/>