

春リニューアル第3弾「食」の新店がいよいよオープン！ さらに、新エリア「ミオガーデンテラス」誕生！

新エリアでは、キッチンカー事業者と連携した地域の魅力発信・事業者支援の取り組みを開始

JR西日本SC開発株式会社(本社:大阪市北区梅田)が運営する大型ショッピングセンター「天王寺ミオ」は、2021年2月25日(木)から順次、約60店舗の大規模リニューアルを実施しております。この4月には、春リニューアルの総仕上げとして、テイクアウトの新業態をはじめ、話題の「食」の新店が続々オープンいたします。

このオープンに合わせて、本館1F 南側に、ミオ館内でテイクアウトした商品をすぐにお召し上がり頂くなど、便利で開放的なオープンテラス型の新エリア「ミオガーデンテラス」が誕生します。また、同エリアにおいて、キッチンカー事業者と連携した地域の魅力発信、事業者支援の取り組みを開始いたします。

《4月新店 オープニング情報》

15日(木)には繁盛店が手掛けるテイクアウトの新業態など4店舗、27日(火)にはコストパフォーマンスの高い人気の飲食店など4店舗がオープンします。新店のオープニング限定メニューなど、おすすめの情報をご案内いたします。

■4月15日(木)

フレンチ惣菜 赤白 (本館1F) **【NEW 新業態】**

【カテゴリ】 フレンチ惣菜・お弁当(テイクアウト専門店)

梅田で行列のできるフレンチおでん「コウハク」初のDELI業態！フレンチのソース技術と日本の食文化を融合。100種類以上のソースでご提供のお惣菜やお弁当は100円台からご用意。

★これがおススメ★
「フレンチ惣菜 赤白」限定の新商品「クロケット」各種をお値打ち価格でご提供。
「ラクレットチーズと生ハムのクロケット」(165円)
「ホタテと白ネギのクロケット」(165円)
「オマールエビと枝豆のクロケット」(198円)
「黒毛和牛A5ランクと10種類野菜のクロケット」(198円)



大安すし (本館1F) **【NEW 新業態】**

【カテゴリ】 寿司(テイクアウト専門店)

『買って納得！持ち帰って家族喜ぶお寿司』をテーマに、忙しい毎日にもちょうど嬉しいお寿司を、魚屋・マグロ屋が限界価格にてご提供！

★オープニング情報(4/15~4/17)
「プロが選んだ自慢のマグロすし」(1,000円)
「プロが選んだ自慢のマグロすし」盛り合わせ(20貫入り)をご挨拶価格の1,000円でご提供。
※各日500パック




牛めしや 雄三郎 (本館1F) **【NEW 新業態】**

【カテゴリ】 牛弁当・惣菜(テイクアウト専門店)

神戸北野の予約の取れない人気肉割烹「雄三郎」が監修するデイリーでお値打ちなお弁当・惣菜専門店が大坂天王寺に初出店！

★オープニング情報(4/15~4/18)
「黒毛和牛のうにくチラス重」(1,000円)
「黒毛和牛にウニを色鮮やかに配置した豪華「うにくチラス重」(2,500円)を、オープン記念価格でご奉仕！(写真上)※各日50パック

★これがおススメ★
「名物 炊き肉弁当」(900円)
お肉と野菜を甘辛く炊いた同店名物「炊き肉」のお値打ち弁当。(写真下)




グランディール (本館1F) **【NEW エリア初】**

【カテゴリ】 ベーカリー(テイクアウト専門店)

「パン屋の激戦区」京都にて地元の人々に愛され続け、創業30年以上。素材にこだわり、職人が丹精こめて焼き上げる伝統の味をお楽しみください。

★これがおススメ★
「京食パン」(864円)
ミルクレープのクックのある「マスカルポーネチーズ」とまろやかな「塩麴」の意外な組み合わせが美味しい食パン。




■4月27日(火)

赤白 (ブラザ館M2F) **【NEW エリア初】**

【カテゴリ】 フレンチおでんとシャンパーニュ・ワイン

梅田で行列のできるフレンチレストランが天王寺エリア初出店！フレンチのソース技術×日本の食文化を融合させたフレンチおでんとソムリエ厳選のシャンパーニュ・ワインを380円から、お料理は100円台から。

★オープニング情報(4/27~4/30)
「朝シャン」(60円)
11時~12時まで、グラスシャンパーニュと3種類のアラカートをオープン記念価格でご提供。




会津屋 (ブラザ館M2F) **【NEW エリア初】**

【カテゴリ】 たこ焼き・粉もん専門店

たこ焼き発祥の店「大阪玉出 会津屋」は昭和8年創業。会津屋のダシが効いた元祖たこ焼きは、何もつけなくても旨味がぎゅっしり。夜はチョイ飲みも。

★これがおススメ★
「会津屋2種盛」(700円)
元祖たこ焼き7個と元祖ラジオ焼7個の2種をお得なセット価格でご提供。



大衆中華酒場 若林 (ブラザ館M2F) **【NEW エリア初】**

【カテゴリ】 中華酒場

5つ星ホテル出身の料理人が手掛ける、昭和の風情漂う「町中華」。おひとりでも大人数でも、がっつりごはんもお酒&おつまみも楽しめる。皆様に愛される町中華を目指します。

★これがおススメ★
「酢豚」(1,000円)
1枚肉を豪快に使った食べ応えのある酢豚は、他では味わえない看板メニューです。是非ご賞味あれ。(写真左)




海の噂と自慢の産み ぷらのキッチン (ブラザ館4F) **【NEW 新業態】**

【カテゴリ】 和食・北海道料理

北海道の豊かな自然で育まれた食材が自慢の北海道料理専門店。お昼はホッケや鮭、イクラ、ウニなどの豪華海鮮丼や定食。夜は「なまら」「男山」「北の誉」などの地酒やワインに合う旬の道産素材を使った一品をご用意。

★これがおススメ★
「紅鮭のグラタン」(1,210円)
同店自慢の味わい深い自家製ホワイトソースと北海道産の紅鮭を使用したグラタン。



※掲載の価格はすべて税込みです。

《 4月15日(木)「ミオガーデンテラス」誕生 》

「ミオガーデンテラス」では、約70席のスペースを設け、同時にオープンする新店の「作りたての惣菜」や「焼きたてのパン」など、ミオ館内でお買上頂いた商品を、緑に囲まれたオープン型テラスで、すぐにお召し上がり頂けます。

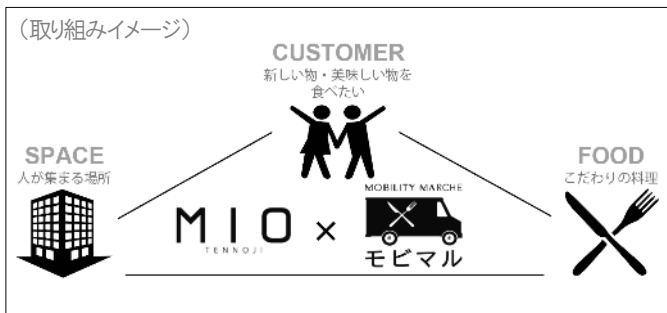
またテラス内にはPOP UPスペースを設置し、オープン時には、関西初出店のバナナジュース専門店や地域で活躍するキッチンカーなどが登場します。お客様へは新しい発見や楽しさを、地域事業者の皆様へはこだわりの商品や地元の“良いモノ”を発信する場を提供することで、地域の更なる魅力向上に貢献してまいります。

■POP UP スペースイメージ ～オープン時の店舗ラインナップは別紙に記載～



■キッチンカー事業者と連携した地域の魅力発信・事業者支援の取り組み

with コロナ、after コロナでの取り組みとして注目されているキッチンカー事業において、出店場所の確保が大きな課題となっています。近年「住みたい街」としても人気の天王寺・阿倍野エリアの玄関口に、「新しい生活様式」に適した屋外空間を創出し、関西には少ないキッチンカーを活用した地域の魅力を発信するアンテナショップを展開。合わせて、キッチンカー事業で新たに挑戦する事業者を支援・マッチングするネットワークサービス“モビマル”と連携し、店舗事業者の育成・サポート体制の構築を図ってまいります。



ショッピングセンター事業者・キッチンカー事業者ならではのノウハウが掛け合わさった独自の支援体制!

《天王寺ミオ》

多くの人が行きかう駅前の好立地を提供

【こだわりの商品を手軽に多くの方へ届ける】

地域団体等と連携したネットワーク

【チャレンジする事業者をマッチング】

店舗の告知・運営サポート

事業者への出店・運営サポート

【トータルで出店者を専門のノウハウでより強力にサポート】

《モビマル》

キッチンカーの貸し出し・運営ノウハウ

モビマル独自のネットワーク

■ゾーン概要

名称	ミオガーデンテラス
開業日	2021年4月15日(木)
テラス面積	約 200 m ²
店舗面積	約 50 m ²
席数	約 70 席
催事出店	不定期
店舗数	4店舗(オープン時の店舗数)

(ロゴイメージ)



ミオ ガーデンテラス

おだやかな ひかり
やわらかい かぜ
あざやかな みどり

ミオ ガーデンテラス

焼きたてのパンの香りや
出来立てのお弁当の温もりを
お気に入りのドリンクとともに
じぶんのじかんをたのしもう。

これらの取り組みを通じて、天王寺ミオは今まで以上に地域の皆様に愛されるショッピングセンターを目指すとともに、より多くのお客様に一層ご満足頂き、魅力あるJR天王寺駅周辺エリアのまちづくり、活性化に貢献できるよう努めてまいります。

※天王寺ミオでは、お客様及び従業員の安全と健康を最優先し、業種別に定められている「新型コロナウイルス感染症対策ガイドライン」等を踏まえた感染防止対策を各ショップと連携し、実施しております。

新型コロナウイルス 感染拡大防止に向けた大切なお客さまへご協力をお願いします



飲食時以外はマスクを着用し、咳、くしゃみエチケットにご配慮ください。



少人数でのご来館・必要な時間のみの滞在にご協力ください。



店内・通路・飲食店座席等では人と人との間隔をあけてのご利用をお願いいたします。



館内に備え付けております消毒液をご利用いただき、手指の消毒をお願いいたします。



発熱や体調がすぐれないお客様はご入館をご遠慮ください。

天王寺ミオでは右記の取り組みを実施しております

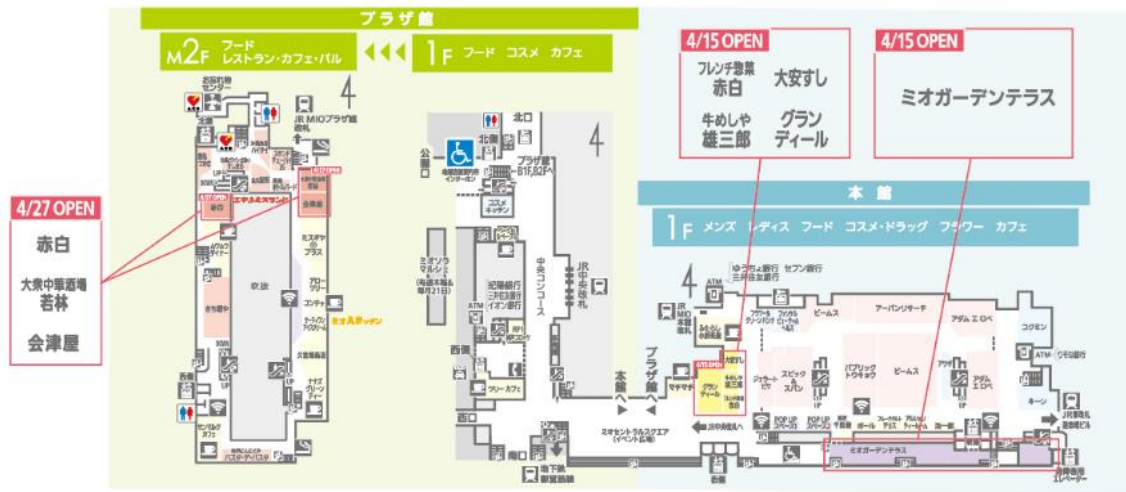
● 従業員のマスク着用を徹底しております。

● 従業員は毎日の検温を徹底しております。(発熱の場合は勤務を見合わせております。)

● 館内の空調換気を強化しております。

● 混雑時には、入店制限等を実施させていただく場合があります。

■4月リニューアル 概要マップ



■「ミオガーデンテラス」オープン時の出店情報！

～こだわりの商品や、SNS 映え間違いなしの地域のお店が集結～

ウェルネスバイセブンデイズバナナ

【販売商品】バナナジュース、バナナケーキ 【4/15(木)～ 関西初出店】



三重県・伊勢に本店を構えるバナナジュース店。巷でも話題の美容・健康に適したバナナジュースを提供。関西地区初出店。

【場所】西側POP UPスペース

【H P】 <https://twinplanet.co.jp/company/>

Booootsy(ブーツィー)

【販売商品】コットンキャンディー・自家製コーラ 【4/15(木)～4/18(日)新業態】



大阪・天満橋で「ラ・テッパニー」を運営する会社のスイーツ新業態ショップ。様々な味のシロップを入れて、自分好みの味が作ることが出来る自家製コーラや、カラフルでビッグサイズなコットンキャンディーは甘くて美味しいのみならず、SNS映え間違いなし。

【場所】東側POP UPスペース

織の花。(オリノハナ)

【販売商品】コーヒー 【4/15(木)～4/18(日)】



大阪府熊取町を中心にキッチンカーで活動中。お客様に煎りたて新鮮な珈琲をお届けしたいという思いから、府内では唯一キッチンカーに焙煎機を搭載し、少量ずつ丁寧に、注文を受けてから提供される香り豊かなこだわりのコーヒーを提供。

【場所】キッチンカースペース

【Instagram】 https://www.instagram.com/orinohana_coffee/

rice hug(ライス ハグ)

【販売商品】おにぎり 【4/15(木)～4/18(日)】



大阪市内を中心にキッチンカーで活動中。五つ星米マイスターによるオリジナルブランドの米を使用した絶品おにぎりを提供。ランチでは3種類のおにぎりを小腹がすいたら1つからでも。みんなの“ちょうどいい”を販売します。

【場所】キッチンカースペース

【Instagram】 <https://www.instagram.com/ricehug/>

フルーツフルーツ

【販売商品】フルーツサンド 【4/16(金)】



大阪市東住吉区針中野に本店を構えるフルーツサンド専門店。旬の果実をたっぷり使用した色とりどりの手作りのフルーツサンドを提供。

【場所】キッチンカースペース

今後の出店情報については下記 URL または二次元コードからご確認いただけます。

URL: <https://www.tennoji-mio.co.jp/miogardenterrace>



(2021年4月15日(木)公開予定)

■ネットワークサービス“モビマル”について

“モビマル”はインターネット、テクノロジーの力を最大限に活用し、飲食店の出店開業・運営に必要な「ヒト・モノ・サービス」をタイムリーに結びつけ、食に関わる人々から必要とされるサービスを提供し続けることで、飲食業界の労働生産性を向上させ、業界全体のさらなる発展、成長に寄与することを目的に運営されているネットワークサービスです。