

報道関係各位

プレスリリース / 取材のご案内

2016年8月19日

株式会社 OPA

～「TAMARI-BA(タマリバ)」をコンセプトに地下2階がオトナ女子向けフロアに～
心齋橋オーパ B2F フロア 9月16日(金)リニューアルオープン!
全国初出店/関西初出店となる話題の店舗含む 11店舗が新たにオープン!

株式会社 OPA (代表取締役社長 奥田晴彦/千葉県千葉市) は、最新トレンド・カルチャーの発信地である、大阪・心齋橋に位置する『心齋橋オーパ』地下2階フロアを2016年9月16日(金)にリニューアルオープンします。



今回リニューアルオープンする『心齋橋オーパ』地下2階フロアは、トレンドに敏感な20～30代の女性が、気軽に立ち寄り、思わず集まりたい場所を目指し、「TAMARI-BA」をコンセプトに象徴となるレストスペースを中心に配置し、周辺にスイーツやオーガニック食品、ベーカリー等の店舗で構成しました。

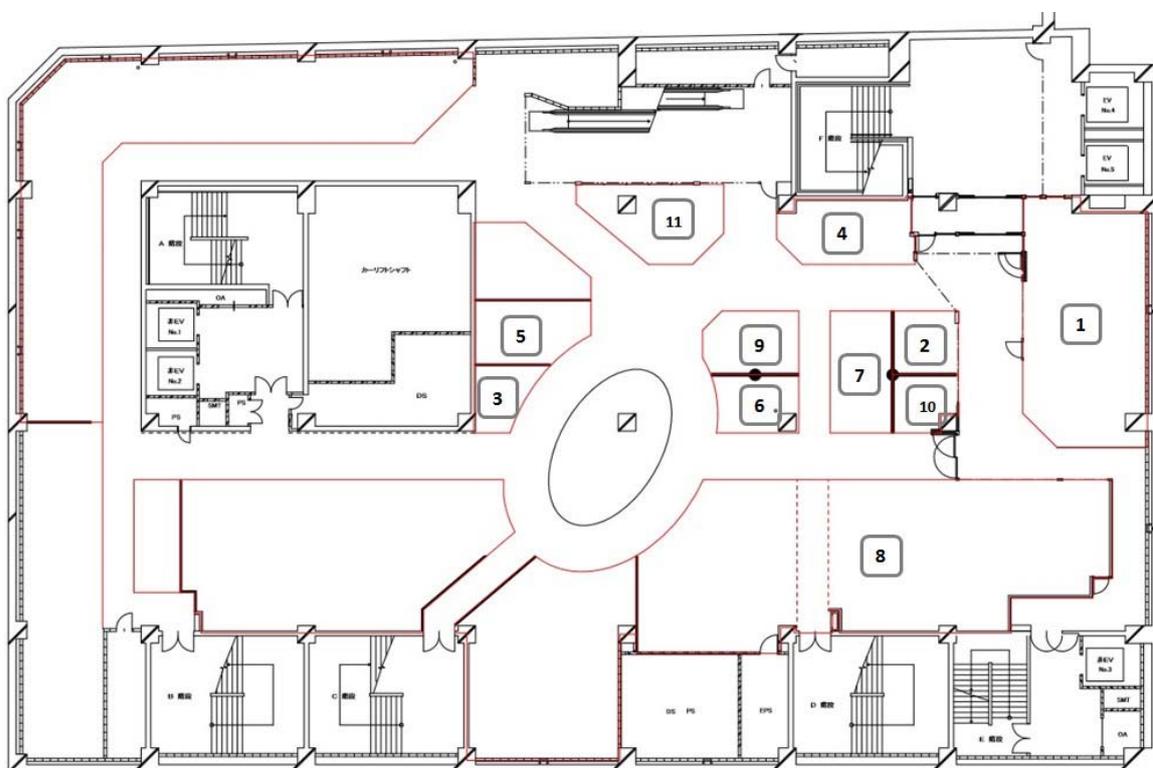
関西のカジュアルレストランを牽引しているオペレーションファクトリーがベーカリー業態を初出店。世界の料理人1000人に選ばれた、山形イタリアン「アル・ケッチャーノ」の奥田政行シェフをプロデューサーに迎えたベーカリー「yamabiko BAKERY」(やまびこベーカリー)のほか、関西初出店となる東京・築地の人気スイーツ店「CELI SWEETS」(セリスイーツ)、アメリカ・ポートランド発の人気ドーナツ店「CAMDEN'S BLUE☆DONUTS」(カムデンズ ブルースタードーナツ)をはじめ、話題の11店舗が新たにオープンします。

<フロアコンセプト>

TAMARI-BA は「手軽」「オシャレ」「美味しい」「楽しい」「便利」「気が利いている」「ちょっと助かる」「ちょっと幸せ」をキーワードにしたスペースです。

「仲間がいつも立ち寄り集まる場所」「つつい寄ってしまう集いの場所」「働く女性なら、朝も夜も寄り道したくなる場所」

「『ちょっと OPA 寄っていい』と言われる場所」そんな場所になりたいと願っています。



<新規出店 店舗情報①>

1

全国初出店

**yamabiko
BAKERY**
やまびこベーカリー



yamabiko BAKERY (やまびこベーカリー)

関西のカジュアルレストランを牽引しているオペレーションファクトリーがベーカリー業態を初出店。世界の料理人 1000 人に選ばれた、山形イタリアン「アル・ケッチャーノ」の奥田政行シェフをプロデューサーに迎えたベーカリー。日本各地の美味しい素材を使用した、ライブ感覚で作り上げる「農家サンド」や「料理パン」を展開する。身体にも、農家さんにも、お客様にも「やさしいパン屋さん」です。

2

関西初出店


**CELI
SWEETS**



CELI SWEETS (セリ スイーツ)

高品質な素材のみを使った本物のクオリティのスイーツを、毎日でも楽しめる低価格で提供。代表商品の、「行列のできるシュークリーム」のほか、人気急上昇中アイテム、「焼きたてプチフィナンシェ」の焼きたて・出来立てを、その場でお楽しみいただけるよう、ライブでの実演にて提供します。その場でも、お持ち帰りでもお楽しみいただけます。

3

関西初出店



鯛パフェ

外はサクサク、中はモチモチの鯛焼きに、ジューシーなスイーツパフェを盛り付けた、和と洋を織り交ぜ、熱さと冷たさと同時に楽しむ新食感タイヤキスイーツ“鯛パフェ”が関西に初出店。関西の皆さまに“感動と驚きと新食感”の鯛パフェを提供し、たくさんの笑顔を作っていきたいと考えています。

4

NEW

**CAMDEN'S BLUE
DONUTS**



CAMDEN'S BLUE ☆ DONUTS (カムデンズ ブルースタードーナツ)

2012年にアメリカ・ポートランドで「BLUESTAR DONUTS」として創業した、全米屈指の人気手作りドーナツ店。季節のフルーツや拘りのチョコレートなど、厳選した素材のみを使用しており、食材のユニークな組み合わせによる大人レシピが特徴です。昨春、東京代官山に初上陸したときも大行列を生み出した「大人のドーナツ」店です。

<新規出店 店舗情報②>

5

NEW



gram (グラム)

関西発祥のパンケーキ専門店 gram が初のテイクアウト専門店としてオープン。スイーツ系のパンケーキだけでなく、お食事系のパンケーキもご用意。gram の売りであるプレミアムパンケーキを使用したプレミアムパフェ、コーヒー、ジュースはもちろん、今年の夏から始まったスムージー等を提供します。お買い物後に是非、お立ち寄り下さい。

6

NEW



Granda Familio
NAKAZAKICHO



La Granda Familio (ラ・グランダ・ファミリオ)

オーガニックな素材を中心に化学調味料、合成甘味料、白砂糖を使用せず、誰もが安心して毎日食せる美味しさと楽しさ溢れるグラノーラを手作りしてお届け。

オーガニックグラノーラ、身体が喜ぶスープ、命が目覚めるスムージーなど、オーガニックやフェアトレードを中心に、自分に美味しく、社会に繋がり、未来の環境を守る商品を厳選してお届けします。

7

NEW



シンフォニーシフォン

北堀江店・堂島店で販売してきたいろいろなシフォンケーキの中で、お客さまからご支持いただいた人気の 30 種類のシフォンケーキを販売。ご自宅用だけでなく、お土産やお持たせにも最適です。

堀江店店内人気メニューのシフォントーストも販売し、ご注文を受けてからその場で焼きあげ、アツアツで召し上がっていただけます。

8

NEW



日本全国のうまいもの
セレクトショップ



サンクゼール 久世福商店

信州に工場・ワイナリーがあり、自社製造のジャム・ソース、ワインを中心に販売する「サンクゼール」と、日本各地のこだわりの逸品を取り揃えた、サンクゼールの和のブランド「久世福商店」がオープン。

店頭では信州の自社工房から直送の「和ジェラート」「おとうふドーナツ」を販売いたします。ご試食もできますので、是非お立ち寄りください。

9

NEW



ナッツダム

創業 111 年の歴史をもつ豆屋が作る、新しい豆・ナッツ・木の実の専門店。ヘルシーなナッツ&ビーンズのお菓子や、おつまみ 50 種類以上が、お手ごろサイズ・価格で揃います。

コンパクトな店がまえの中に、「まめ」の魅力をぎっしり詰め込んだ店づくりをしています。

心齋橋という街、さらにオーパという商業施設のお客さまの傾向にあわせ、若い世代の好みに合う風味を中心に商品を取りそろえています。

10

NEW



チーズケーキ NOCOA (チーズケーキ ノコア)

フランス最高級のクリームチーズとフランスエシレ村で作られる一流シェフ御用達の発酵バター（EU AOP 認定）を絶妙なバランスで配合し、低温で長時間かけてじっくりと熱を入れながら焼き上げる事で、濃厚でしっかりとしたクリーミーな口当たりと、後味の良いさっぱりしたまろやかな口除けの良さを実現した最高級のチーズケーキを提供。パッケージ等にもこだわっており、プレゼントにも最適です。店頭では毎日試食をご用意します。

11

NEW



KARENDO (カレンド)

「大切なあの人にお花で“サプライズ”のお手伝い!!」をコンセプトに、見ていだけで楽しく、カラフルでかわいいフラワーや雑貨をご用意。生花、鉢花、造花、胡蝶蘭、その他様々なオリジナル雑貨を取り揃えています。オープニングイベントでは“ガーベラフェアを開催。カラフルな色や大きさ、咲き方の違う 50~100 種類のガーベラが大集結した姿は圧巻です！この機会に是非！

<改装データ>

- ・名称 : 心齋橋オーパ B2F「TAMARI-BA」
- ・所在地 : 大阪市中央区西心齋橋 1 丁目 4-3
- ・アクセス : 地下鉄御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心齋橋」駅 7 番出口直結
- ・改装面積 : 約 423m² (売場面積 + 共用客席面積)
- ・B2F 面積 : 約 813 m²
- ・店舗数 : 計 11 店舗 (ベーカリー・フーズ・スイーツ・コスメ・サービスなど)
- ・オープン日 : 2016 年 9 月 16 日
- ・営業時間 : 11 時～21 時 (ベーカリーは 7 時～21 時)

【本件に関するお問い合わせ】

心齋橋オーパ事務所

TEL : 06 - 6244 - 2121

担当 国生・岡村