

食を通じた地域との協業店舗

「無印良品 港南台パース」増床リニューアルオープンの詳細情報



無印良品を展開する株式会社良品計画(東京都豊島区/代表取締役社長 松崎暁)は、JR 港南台駅前の港南台パース(横浜市港南区)において関東最大の売場面積となる大型店「無印良品 港南台パース」をオープンすることをお知らせします。2021年4月22日(木)に衣料品・生活雑貨を扱う1階の先行オープン、続いて5月14日(金)に食品・生鮮を取り扱う地下1階をグランドオープンいたします。この店舗は、関東では初となる“食”の大型専門売場を備えた無印良品の店舗です。

「無印良品 港南台パース」の店舗ウェブページにて、詳細情報を順次公開していきます。あわせて、無料アプリ MUJI passport で同店をフォローいただくと、店舗が配信するニュースがお手元に届きます。

店舗ウェブページ URL : <https://shop.muji.com/jp/konandai-birds/>

MUJI passport について : <https://www.muji.com/jp/passport/>

■食べるひとにおかげさま。育てるひとにおかげさま。

無印良品は商品やサービスを通じて生活者の役に立つ店舗でありたいと考えています。衣・食・住のくらしの営みはそれぞれ密接に関連しており、本来分けて考えることはできず、中でも「食」はその中心となるものです。しかしながら、都市生活者にとって、食の生産現場である畑や農場、漁場は遠い存在となり、食べ物は単に商品として消費されるものとなっています。多くの商品は、名前や価格にのみ注目され、そこに込められた生産者たちの想いや数々の工夫といった情報は知らされていないのが現状です。「無印良品 港南台パース」は、これまでの食の取り組みをさらに発展させ、生産者の思いを伝えるだけでなく、お客様の声も生産者に届くように、人と人のつながりや交流を生み出す場となることを目指します。

関東地方で最大面積を誇る売場には、無印良品の暮らしに必要な基本の商品を揃え、【食と農】【資源循環】【くらしのサポート】【まちづくり】の4つをテーマに取り組みをすすめて、永く地域の方々のくらしに役立つ存在になりたいと考えています。

【食と農】

(1) 地産地消の取り組み

生産者の方々と直接つながり、地元の食材を中心に、新鮮な青果を無印良品ならではの品揃えで展開します。流通の過程で見えにくくなる食材の背景とともに、素材をいかした簡単な調理方法や、フードロス削減につながる保存方法、最後まで食べきるコツなど、生産者から教わったくらしの知恵をお伝えします。地域と共生して生産者と食卓をつなげるほか、健康をサポートするレシピ提案など食の楽しさを広げていきます。

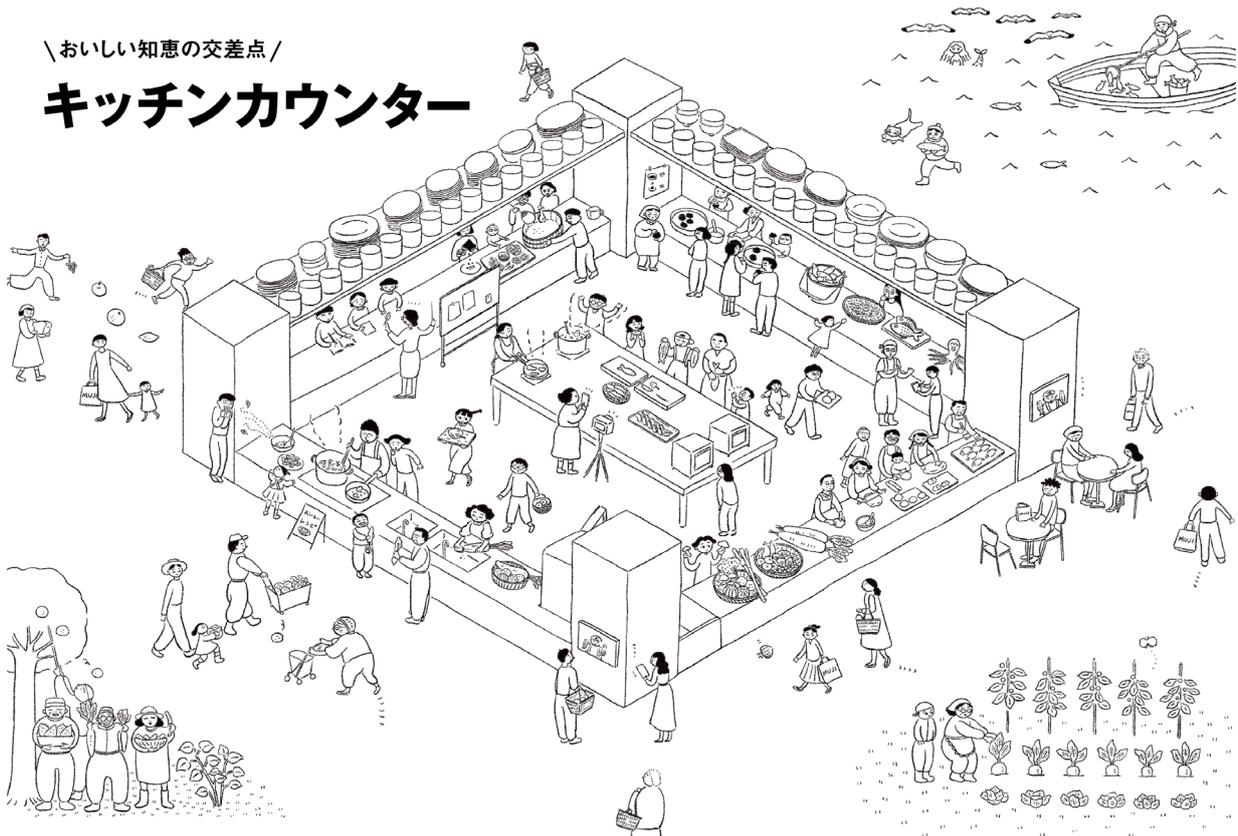
(2) “食”のパートナー企業との協業

地域の暮らしに密着した店舗の核となる“食”の大型専門売場は、クイーンズ伊勢丹を展開する株式会社エムアイフードスタイル(東京都新宿区／代表取締役社長 兩宮 隆一)に運営いただき、地産地消をテーマに、神奈川県産を中心とした旬の青果や地元の伝統野菜、精肉、グロサリー、惣菜など、地元ならではの特色をいかした多数の商品を取り揃えています。また、鮮魚専門店として、大正 14 年の創業以来、“おいしいおさかな”を提供し続けることにより、「人々の健康」と「豊かな食文化」の実現に貢献されている中島水産株式会社(東京都中央区／代表取締役社長 中島 明)が出店します。

(3) おいしい知恵の交差点 キッチンカウンター

「食」をテーマに管理栄養士・食育アドバイザーや生産者とまちに住む方々が、それぞれの知恵を交換しながら、たのしく教え合い、学び合う空間です。オープンキッチンを活用し、食材を生かした料理のライブ配信やレシピ提供も行います。無印良品として初の取り組みです。

サービス概要	内容
動画のライブ配信	コロナ禍で家での食事の機会が増えたことに伴い、キッチンカウンターの様子を店頭モニターでライブ放映し、Instagram でも同時配信を行います。イベント情報は、店内の掲示板や MUJI passport からご確認ください。
オリジナルレシピの開発・配信	日常の食事を健康に楽しめるよう、管理栄養士や食育アドバイザーなどの専門家と連携し、無印良品の食品のアレンジレシピや地元の新鮮な食材を使ったオリジナルレシピを開発、お届けします。



【資源循環】

環境に関する取り組み

自然とのより良い関係を目指す無印良品は、地球資源の循環化および廃棄物削減に向けて、できることからはじめています。

サービス名	内容
【フードロス削減】 食の量り売り	人によって、時によって、食べる量や使う量はちがうから、「ひとりひとりのちょうどいい」にお応えするために、食品の量り売りを始めます。コーヒーやナッツやドライフルーツなどの約 30 種類の食品を、20 グラム以上から1 グラム単位で、1 個ずつ、一人分ずつの最小単位で販売し、必要以上にものを持たない「食のコンパクトライフ」を提案します。
【プラスチックごみ削減】 給水サービス	飲料水をきっかけに、お客様と一緒に環境や健康について考えて行くことを目的に、店内 2 か所に給水機を設置しています。店頭で「自分で詰める水のボトル」をご購入いただくか、マイボトルをご持参いただくと、どなたでも無料でご利用できる水道水を利用した給水サービスです。

【くらしのサポート】

(1) MUJI SUPPORT

1 階に設置する相談カウンター「MUJI SUPPORT」では、「まちと育てる MUJI Support」をテーマに、収納相談などの既存サービスに加え、ひとりひとりの困りごとに寄り添い、暮らしを整える、様々なサービスを展開します。一人暮らしで身の回りの整理のお手伝いが必要な方、ご家族の形態が変わり暮らしに合ったインテリアの見直しをご希望の方など、専門スタッフ(インテリアアドバイザー)がご自宅に伺い、皆さまの暮らしの困りごとを直接承ります。

(2) 食の当日配送サービス

食の専門売場でご購入いただいた商品を対象に、当日配送サービスを展開します。実際に店頭で商品を確認しながら安心して買いたい、またご自身でご自宅に持ち運べず躊躇してしまう、というお声にお応えする買い物サポートです。

【まちづくり】

(1) 行政と連携した取り組み

無印良品が目指す「感じ良いくらしと社会」は、自分たちだけで実現できるものではありません。「食と農」「資源循環」「くらしのサポート」「まちの再生」の 4 分野で連携しながら、日々の活動で集めたくらしの困りごとを元に地域課題を発見し、一緒に解決する仕組みを育てます。

まちづくりに貢献するだけでなく、店舗を拠点に地域に巻き込まれながら「生き生きと、安心して、住み続けられる街」を実現することを目指します。

(2) 「つながる市」の開催

地元で活躍されるさまざまなジャンルの方々と連携し、マルシェ販売やイベントを開催していきます。「食」のテーマを中心に、生産者や生活者、食べる人やつくる人が、つながるイベントの開催などを検討しています。

■店舗概要

店舗名	無印良品 港南台パーズ
所在地	〒234-0054 神奈川県横浜市港南区港南台3-1-3港南台パーズ B1F-1F
売場面積	約 1,548 坪 (約 5,117.87 m ²) ←増床前: 169 坪(558.68 m ²)
オープン日	2021 年 5 月 14 日(金) (※1 階は、4/22(木)に先行オープン)
営業時間	10:00~20:00
フロア概要	B1 階: 人がつどい健やかな心と身体をつくる、食の専門売場とオープンキッチンを展開 1 階: 生活の基本が揃うフロアとして、衣料品・生活雑貨の販売から、暮らしをサポートするサービスを展開

■MUJI passport メンバー限定プレオープンの開催について

オープン直後の混雑を可能な限り回避することで、お客様に安心してお買い物を楽しんでいただくため、グランドオープンに先駆け、5月13日(木)午後にプレオープンを実施いたします。MUJI passport メンバーのうち、「無印良品 港南台バース」を店舗フォローしご応募いただいた方の中から抽選でご招待します。詳細決定次第、MUJI passport を通じてお知らせしますので、この機会にぜひ店舗フォローをお願いします。

■アクセス MAP

[電車をご利用の場合]JR根岸線「港南台」駅下車 すぐ



関連ニュースリリース

[「クイーンズ伊勢丹 無印良品 港南台バース店」2021年5月14日\(金\)オープン](#)

以上

報道関係の方のお問合せ：株式会社良品計画 広報・ESG 推進部広報課 rk-pr@muji.co.jp