



2024 年 8 月 8 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 東証スタンダード)
問合せ先 常務取締役 事業本部長 笹野 雄一郎
電話番号 042-666-3333

新規出店に関する詳細なお知らせ

当社は、2024 年 6 月 25 日に公表いたしました新規出店に関するお知らせにつきまして、その詳細内容を決定いたしましたので、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 グランスタ東京
- (2) 業 態 菓子販売店
- (3) 出 店 場 所 東京都千代田区丸の内一丁目 9 番 1 号
JR 東日本東京駅構内 B1
- (4) 出 店 面 積 2.19 坪 (7.24 m²)
- (5) 営 業 開 始 日 2024 年 9 月 13 日 (金) (予定)
- (6) 販 売 商 品 焼き菓子 (クッキー)
- (7) 初年度売上高 150 百万円 (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 2 店舗展開しており、日々多くのお客様にご利用いただいております。
2024 年 9 月 13 日 (金)、「アトリエうかい」の新たな常設店舗を、首都東京の表玄関ともいふべき JR 東日本東京駅のエキナカ商業施設「グランスタ東京」に出店することとなりました。
当該店舗では、人気商品「フルセック」や、何種類もの干菓子を取り合わせた吹き寄せをクッキーで表現した「ふきよせ」など、定番の焼き菓子のほか、限定商品等を販売いたします。
この出店を機に東北・上越・北陸エリアの新たなお客様のお土産需要の獲得やインバウンドによる「アトリエうかい」ブランドの海外発信を目指してまいります。また、オフィスワーカーのお手土産需要や通勤・通学で東京駅を利用されるお客様へのブランド認知の拡大を図ります。

2. 業績に与える影響

本件が 2025 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。重大な影響を与えることが判明した場合には、速やかにお知らせいたします。

以上

**JR東日本で最大規模のエキナカ商業施設「グランスタ東京」に初出店
アトリエうかい グランスタ東京
2024年9月13日（金）にニューオープン
～限定商品「フルセック・アソルティ缶（8個入）東京駅限定」を新発売～**

100年続く店づくりをコンセプトに掲げ東京・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）の洋菓子店「アトリエうかい」は、2024年9月13日（金）に「アトリエうかい グランスタ東京」をオープンします。



東京の玄関口の新店舗でご用意するのは、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定番クッキーの詰め合わせのフルセックや、何種類もの干菓子を取り合わせた吹き寄せをクッキーで表現したふきよせなどの焼き菓子です。定番クッキーを個包装で詰め合わせた限定商品の「フルセック・アソルティ缶（8個入）東京駅限定」は、歴史のある赤レンガの丸の内駅舎へのオマージュを込めたパッケージデザインにしました。また、個包装クッキーはおひとつからお求めいただけます。帰省や旅のお土産に、ビジネスシーンのお手土産に。「アトリエうかい」スタッフ一同、国内外の多くのお客様のご来店をお待ちしております。

「アトリエうかい グランスタ東京」の概要

- 名 称 : アトリエうかい グランスタ東京
- オープン日時 : 2024年9月13日（金）10：00
- 住 所 : 〒100-0005 東京都千代田区丸の内一丁目9番1号 JR東日本東京駅 B1F改札内 銀の鈴エリア
- 電 話 番 号 : 03-6268-0712 ※商品のご予約、お取り置きなどは承っておりません。
- 営 業 時 間 : 月～土 8:00～22:00／日・祝日 8:00～21:00
- 面 積 : 2.19坪（7.24㎡）

「アトリエうかい グランスタ東京」の出店背景

16路線の鉄道が乗り入れ、リムジンバスや高速バスも発着する東京駅は、主要駅や観光地・空港へのアクセスが良好で日本のセントラルステーションとしての役割を担っています。また、丸の内駅舎の周辺には、東京を代表するオフィス街が立ち並び、日本のビジネスの中心地としても発展を遂げてきました。

「アトリエうかい」は、2017年にエキュート品川に出店しましたが、グランスタ東京への出店で東北・上越・北陸エリアの新たなお客様のお土産需要の獲得、およびインバウンドによる「アトリエうかい」ブランドの海外発信を目指しています。また、オフィスワーカーのお土産需要や通勤・通学で東京駅を利用されるお客様へのブランド認知の拡大を図ります。

「アトリエうかい グランスタ東京」のトピックス



豊かな風味をとじこめた、個包装クッキーの限定缶

封を開けた瞬間から漂う、芳醇な香り。バター豊かな風味に、みずみずしいジャムの果実感。定番クッキー8種を、一個ずつ個包装で詰め合わせたグランスタ東京限定缶のアソートです。

< 限定商品 >

商 品 名 : フールセック・アソルティ缶 (8個入) 東京駅限定

販売開始日: 2024年9月13日 (金)

販 売 価 格 : 1,600円 (税込)



宝石箱のようにきらめく、多彩なクッキーの詰め合わせ

クッキーの楽しさと多様性を詰め込んだアトリエうかいを代表する商品。フランスやドイツ、ウィーンの伝統的なクッキーの製法を大切に、食感・口どけ・大きさを追求したアソートに仕立てました。

< 定番商品 >

商 品 名 : フールセック・小缶

販 売 価 格 : 2,980円 (税込) ※9月2日 (月) の価格改定後の金額



豊かな実りをひとつつみに。秋のふきよせ

栗、南瓜、紫芋などの旬の素材をひとつひとつ丁寧に焼き上げました。秋風に舞う紅葉をイメージしたお包みは、季節の手土産や贈答品にもご利用いただけます。

< 季節商品 >

商 品 名 : ふきよせ 実り

販 売 価 格 : 1,300円 (税込) ※9月2日 (月) の価格改定後の金額

おひとつからでもお求め可能な、個包装クッキー



パッションジャムを
のせた
カカオクッキー



塩バニラサブレ



シトラスジャムを
のせたピスタチオ
クッキー



香ばしいゴマの
ガレット



砂のように
ほどける
メープルクッキー



塩味あるチーズ
クッキー

アトリエうかいの概要

東京・神奈川を中心にレストランを展開する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、一つひとつ、丁寧なお菓子作りを心がけています。

グランシェフ パティシエ プロフィール



鈴木 滋夫

アトリエうかい グランシェフ パティシエ

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。現在はうかいの執行役員を務める。「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、フールセック (クッキー詰め合わせ) の商品化を手掛ける。現在、5店舗ある「アトリエうかい」のグランシェフ パティシエ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、お客様の記憶に届く・心に響くお菓子作りを手掛ける。著書には、「アトリエうかいのクッキー (柴田書店)」がある。