

「カスピ海ヨーグルト」のオフィシャルショップ「カスピア」 九州初出店 9月14日(土)熊本市にオープンする 大規模商業施設「サクラマチ クマモト」内に

フジッコ株式会社(本社:神戸市中央区/代表取締役社長:福井正一)は、来たる9月14日(土)に、小売・贈答部門の子会社 味富士株式会社において、熊本市中央区にオープンする大規模商業施設「サクラマチ クマモト」の地下1階に、九州初となる「カスピ海ヨーグルト」オフィシャルショップ「Caspia(カスピア)」を出店します。



← 店舗イメージ

「サクラマチ クマモト」完成予想図 ↓



◇出店場所・オープン日・店舗情報 「Caspia サクラマチ熊本店」

〔出店 場所〕 熊本市中央区桜町3番10号 「サクラマチ クマモト」B1F

〔オープン日〕 2019年9月14日(土)

〔店舗 情報〕 面積 49.92 m² 物販プラスイートイン(12席)

直通TEL 096-227-6255 営業時間 10:00~21:00

◇出店の経緯と狙い

「サクラマチ クマモト」の開発主体である「九州産交ランドマーク株式会社」より出店要請を受け、九州地区における「カスピ海ヨーグルト」の販売拠点とすべく、また、「Caspia」ショップ初となるイートイン併設という新たな業態のモデルケースとして、出店しました。

◇「カスピ海ヨーグルト」について

「カスピ海ヨーグルト」は、1983年に「家森幸男先生」(京都大学名誉教授)が、コーカサス地方の「グルジア(現ジョージア)」から持ち帰られたのがルーツで、その中から分離された優良

菌株で作られたヨーグルトです。その特徴は、独自の乳酸菌「クレモリス菌 FC 株」が作り出す多糖「EPS」により粘ることと、他のヨーグルトに比べて酸味が少なく、食べやすいことです。「フジッコ」は、一時ブームとなった「カスピ海ヨーグルト」を、安全にご家庭で手作りしていただくためのフリーズドライの“種菌”製造を皮切りに、その後、食べるヨーグルト・飲むヨーグルト・「カスピ海乳酸菌」を使ったサプリメントや、発酵バターなど、その品揃えを拡大してきました。その間、「カスピ海乳酸菌」に関する研究活動を行い、整腸効果を始めとする健康効能を証明、「カスピ海ヨーグルト」の価値を高めてきました。

◇オフィシャルショップについて

「フジッコ」の小売・贈答部門の子会社である「味富士株式会社」で、2004年に大阪の「阪神百貨店梅田本店」を皮切りに、複数店舗を展開、「カスピ海ヨーグルト」の情報発信基地としての役割を果たしてきました。

阪神百貨店梅田本店「Caspia」→



◇品揃え・デザイン・販売資材

- ・ヨーグルト・ドリンクヨーグルト
- ・ジュース・ヨーグルトドリンク
- ・発酵バター・チーズ
- ・ヨーグルト入りのスナックフード
(ワッフル・ソフトクリーム・パフェ)



※デザインは新業態で、少しインパクトを出していくという狙いで、「カスピアンブルー」の基本色を意識し、パッケージ連動の中で、とくに右下に粘りを表す突起を出すシンボルを新たに創り出し、店舗・販売資材等で展開しています。



◇ブランドサイト

・「カスピア」サイトの中に紹介ページを開設 URL: <http://www.caspia.jp/cystore/>

◇「サクラマチ クマモト」概要

- 〔開発主体〕 九州産交ランドマーク株式会社
- 〔敷地面積〕 約 37,000 m²
- 〔施設概要〕 バスターミナル、物販・飲食、ホテル、シネコン、熊本城ホール、共同住宅、事務所
- 〔商業施設〕 地上5階地下1階



以上

〔お問い合わせ先〕

責任者：味富士株式会社 代表取締役 北島 幹也

TEL：0798-35-9291 FAX：0798-35-0936 E-MAIL:m-kitajima@fujicco.co.jp

HP：http://www.kobe-mifuji.co.jp/