平成 27 年 6 月 25 日

会 社 名　株式会社ダイヤモンドダイニング
代表者名　代表取締役社長　松村 厚久
（コード番号：3073　東証第二部）
問合せ先　執行役員管理本部長　須藤　大輔
電話番号　03-6858-6080（代表）

仏ミシュランシェフ・松嶋啓介氏×ダイヤモンドダイニングコラボレーション店舗の出店に関するお知らせ

当社は、戦略的業務提携をしている仏ミシュランシェフ・松嶋啓介氏とカジュアルフレンチ業態をマルチコンセプトで展開するプロジェクトを始動いたします。その新店舗第１号店であるフレンチシーフードバルを、平成 27 年８月に話題の新施設である「東京日本橋タワー」に新規出店することとなりましたので、下記のとおりお知らせいたします。

フレンチシーフードバル「Marche aux Poissons（マルシェ・オ・ポワソン）」

【魚市場発祥の地「日本橋」に、南仏・地中海の風】





松嶋啓介氏×ダイヤモンドダイニングの新店舗１号店目がいよいよ出店

本場フランスのミシュラン一ツ星を外国人最年少で獲得し、フランス芸術文化勲章を持つ世界に認められた料理人・松嶋氏が、ダイヤモンドダイニングとタッグを組んだ新業態が、歴史と文化に彩られた街「日本橋」に平成 27 年８月にいよいよ新規出店いたします。

「Marche aux Poissons（マルシェ・オ・ポワソン）」とは

フランス語で「魚市場」を意味する店名の通り、南仏・地中海をテーマに松嶋氏の持つ本質的な調理技術と、フランス文化の造詣の深さを存分に引き出したシーフード料理を始め、フランス産ワインやこだわりのラム酒をご提供いたします。店舗設計は、ニースの姉妹都市・鎌倉を拠点とする ATTA の戸井田晃英氏が担当し、南仏の空気感を醸し出す新たな空間を創出いたします。

◆坪数：23.5 坪・30 席　◆客単価：昼 1500 円、夜 5500 円

東京の国際的地位向上への貢献を図る話題の新施設「東京日本橋タワー」とは…

日本橋交差点角というシンボリックな立地に、業務×商業×多目的ホールなどで構成される話題の新施設「東京日本橋タワー」がオープンいたします。日本橋の伝統と格式を重んじたデザインの地上 35 階建ての超高層ビルで、低層階と地下に店舗、イベントホールなどの利便施設、８階以上にオフィスを配置されています。



地下鉄銀座線、東西線、浅草線「日本橋」駅に直結しており、立地が良くて足を運びやすくなっております。
なお、国際会議が開催可能な多目的ホール、観光案内所の設置などを予定しており、日本橋エリアの更なる活性化の一翼を担うとともに、東京の国際的地位向上、都市再生への貢献を図ると発表された話題の新施設です。

松嶋啓介氏との新業態・新店舗プロジェクトいよいよ始動
カジュアルフレンチのマルチコンセプトを多店舗展開

今回出店する日本橋の新業態を皮切りに、今後松嶋氏との更なる出店計画が進行中です。フランスの州や都市など各地域、各食材に特化したカジュアルフレンチ業態をマルチコンセプトで展開するプロジェクトが始動しております。今後のニュースにぜひご注目下さい。

松嶋啓介氏プロフィール

1977 年福岡生まれ、小学生のころより料理人を夢見てエコール辻東京を卒業後に酒井一之氏のフレンチ「LE VINCENNES」（東京・渋谷）の門を叩きました。

20 歳で渡仏してフランス各地で修業を重ねた後、2002 年 25 歳にフランス・ニースにレストラン「Kei’s passion」を出店いたしました。南仏の素材を活かした斬新な料理が評判を呼び、2006 年 28 歳の時に本場フランスのミシュラン一ツ星を外国人最年少で獲得後、名称を「KEISUKE MATSUSHIMA」に改めて拡大出店し、ミシュラン 10 年連続一ツ星を獲得しました。2010 年７月フランス政府よりシェフとしては初、更に最年少で「芸術文化勲章」を授与されました。日本国内においては、2009 年６月東京の原宿に「Restaurant-I」を開店し、2014 年７月に開業５周年を迎え、ニース本店同様「KEISUKE MATSUSHIMA」に店名を変更、メニューコンセプトから空間演出に至るまで「ニースを時差なく感じられる素朴なラグジュアリー」を体現しております。



＜関連ニュース＞

◇松嶋啓介氏と業務提携締結　本質的な食とマーケティング活動の創造へ
http://www.diamond-dining.com/news/2014/12/01/1078

◇「KEISUKE MATSUSHIMA」ミシュラン一ツ星 10 年連続獲得達成！シェフ研修制度「情熱修行」プロジェクト始動！
http://www.diamond-dining.com/news/2015/02/03/1849

以　上