

四国ならではの魅力あふれたモノに出会う空間
キッチン（飲食）とマルシェ（物販）の2ゾーンで四国の魅力を再発見する場所へ

「shikoku meguru」出店のお知らせ

2023年12月26日
四国旅客鉄道株式会社
JR四国ステーション開発株式会社

JR四国ステーション開発株式会社では、2024年3月開業予定の「TAKAMATSU ORNE（タカマツオルネ）」に当社直営事業として、「shikoku meguru（シコクメグル）」を出店しますのでお知らせいたします。

「shikoku meguru」を通じてヒト・コト・モノをつなぎ、四国の魅力を再発見する場として、高松駅をご利用の皆さま、地域住民の皆さま、四国を観光されるお客様に喜んでお買い物を楽しんでいただき、交流人口の拡大や地域の活性化に貢献できれば幸いです。

1 開業日

2024年3月22日（金）

2 店舗名

shikoku meguru ※詳細は別紙をご参照願います。

3 運営会社

JR四国ステーション開発株式会社

4 開業場所

TAKAMATSU ORNE 1階

5 売場面積

約350㎡

6 主な販売商品

- ・飲食ゾーン 讃岐ラーメン、カレー、パスタ、タパス（前菜の盛り合わせ）、スイーツ・コーヒー・ソフトクリームなどの軽飲食物
- ・物販ゾーン 四国中からセレクトした食加工品

2024年開業予定「TAKAMATSU ORNE」1階 「shikoku meguru」のご案内

2023年12月26日
JR四国ステーション開発株式会社

2024年3月開業の「TAKAMATSU ORNE」(タカマツ オルネ)内に出店する「shikoku meguru」(シコク メグル)の取り組みをお知らせいたします。
JR四国ステーション開発株式会社が新規事業として運営を行います。

shikoku meguru kitchen&marche

【フードコート・食品のセレクトショップ】

JR四国ステーション開発株式会社は、新規事業として「shikoku meguru」の運営を行います。

私たちの使命は、訪れたい・暮らしたいと感じる、にぎわいとおもてなしにあふれる四国をつくることです。「shikoku meguru」は食を通じてヒト・コト・モノをつなぎ、地域の魅力を再発見する場として、そこに住む方々と共に暮らしを豊かにし、交流人口の拡大や地域の活性化に貢献していきます。

お遍路さんが四国八十八ヶ所を巡るように、四国の“食”にフォーカスし、土地をめぐる、時間をめぐる、季節をめぐる、歴史をめぐる…

さまざまな「めぐる」の出発点として、四国の玄関口といわれる高松駅内に「shikoku meguru」は誕生し、お客様のニーズを踏まえながら、地域の事業者様やスタートアップを応援し、共に成長していきます。

四国ならではの魅力あふれたモノに出会う空間として、大きくkitchen(飲食ゾーン)とmarche(物販ゾーン)の2つのゾーンで構成しています。



※商標登録出願中

「巡る」という漢字から着想したロゴマークです。「川」の文字に「進む」ことを意味する部首(しんにょう)を組み合わせたのが「巡る」の漢字の成り立ちです。4つの「川」が時計回りに連なり、四国各地を「めぐりめぐり」様子を表しています。



※パースはイメージです(左:kitchen(飲食ゾーン)、右:marche(物販ゾーン))

kitchen(飲食ゾーン)

shikoku
meguru

座席数80席のフードコートスタイルのゾーンです。地元の名店の味や四国の雰囲気を感じられる料理をご提供します。おひとり様でのランチや、お仲間とのご休憩、またテイクアウトにも対応するなど、さまざまなシーンでご利用いただけます。

展開店舗

①讃岐ラーメン はまんど 高松駅ビル出張所 (ラーメン)

うどんの聖地「讃岐」においてラーメンで勝負する香川県三豊市の讃岐ラーメンはまんど。瀬戸内海で採れる伊吹いりこをふんだんに使用した、「盛(もり)の大将」こと代表森敏彰氏の渾身の一杯を是非ご賞味ください。



②CURRY&PASTA KŌ -香- (カレー・パスタ)

「じゃらん」全国道の駅グランプリにおいて2022~23年で2年連続グランプリに輝いた群馬県「道の駅 川場田園プラザ」監修。四国の雰囲気が感じられる食材や、風味豊かな生パスタを使用した、どなたでもお召し上がりいただけるカレーとパスタをご提供。ランチタイムにもおすすめです。



③takamatsu tapas (タパス※洋風前菜プレート)

「TAKAMATSU ORNE」でしか召し上がることのできない、瀬戸内産の食材を使用したタパス(洋風前菜)の盛合せです。ランチとしてディナーとしてもご利用いただけます。アルコールドリンクとともに、ちょっと贅沢な時間をお過ごしください。



④CAFE STAND (スイーツ・コーヒー・ソフトクリーム・酒)

地元洋菓子店のスイーツをはじめ、こだわりのコーヒーやソフトクリームなど、気軽に利用いただけるメニューをご用意しております。イートインだけでなくテイクアウトでもご利用ください。



⑤challenge kitchen (シェアキッチン)

地元料理店のここでしか味わえないメニューや、地元企業様のテスト販売など、幅広く利用いただけるシェアキッチンです。marche(物販ゾーン)の試飲試食にも活用でき、四国のさまざまな味わいを巡ることができるスペースです。



※写真は試作中のものです。オープンまでに変更がある可能性がありますのでご了承ください。

marche(物販ゾーン)



「四国の食を通じてヒト・コト・モノと出会い、地域の魅力を再発見する」をコンセプトに、四国の人にもまだまだ知ってもらいたい四国を示すべく、生産者や事業者の大切なこだわりの商品を、その想いとともにもっと真心をこめてお届けいたします。

取組内容

①品揃えについて

四国のさまざまな商品を発掘するにあたり、四国各地で勤務するJR四国グループの従業員にヒアリングを行ったところ、地元を知りつくした従業員ならではの数えきれない多彩な商品があつまりました。さらに、商品ジャーナリストとして地方の隠れた実力派商品の発掘や、自治体、第三セクターと連携しての地域おこし業務を多数担っている(株)ものめぐり 北村森氏に参画いただきました。四国の人にもまだまだ知ってもらいたい四国を示すべく、さまざまなお店へ巡り、なによりも自分たちが食べておいしいと思える商品をあつめました。

②売場について

四国の玄関口といわれる高松の「shikoku meguru」から、広く世界に発信するイメージで放射線状に広がるレイアウトにしました。2つのゾーンにコンセプトを分け、それぞれの特徴を最大限に活かすことのできる売場構成としております。

(1)事業者展開ゾーン

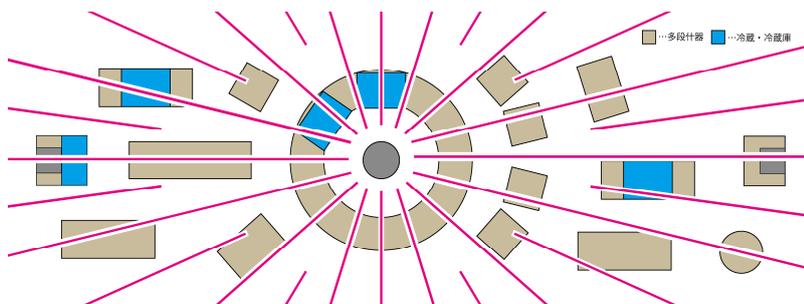
こだわりをもってモノづくりを行っている事業者の方々にスポットを当てた「事業者展開ゾーン」。商品そのものだけでなく、モノづくりの想いや取り組みが伝わる売場を目指します。「こんなモノがここ(四国)にあった」という驚きも伝わるような空間となっております。

(2)商品提供ゾーン

四国で長く愛されている商品や、新しい発想でつくられた商品など、「ここ(shikoku meguru)にきたらちゃんとあった」と思える特色ある商品を揃えました。お客様がお買い求めしやすいように、カテゴリごとに陳列しています。

③オリジナル商品について

「shikoku meguru」でしか購入できないという独自性とストアロイヤリティの向上を目指し、賛同いただく事業者様とともに、ご来店いただくお客様に喜んでいただけるようなオリジナル商品を開発し、販売いたします。



※売場什器の配置は、高松駅から広く世界に発信するイメージで、売場中央から放射線状に広がるレイアウトにしました。



※画像は売場販促物のイメージです。