

2022年9月13日  
株式会社京阪百貨店

新たな価値観が発見できる  
キッチンカウンター併設の冷凍食品&キッチン用品売場

「5.0°F」

2022年9月29日(木)京阪百貨店守口店1階にオープン

オープニングイベントには冷凍王子も登場!

株式会社京阪百貨店(本社:大阪府守口市、代表取締役:辻良介)は直営の冷凍食品、キッチン用品売場「5.0°F」(ゴエフ)を9月29日(木)、守口店1階にオープンいたします。これからの時代の“食とライフスタイル”の可能性をテーマに、健康を気遣い食にこだわる、食材本来の美味しさにこだわる、食する空間を楽しむ、そして持続可能な社会を見据えるなどさまざまなキーワードを追求。テクノロジーの進化、とりわけ冷凍技術の進化で変わる食と暮らしをテーマにしたフード&ライフセレクトショップで、キッチンカウンターを併設した売場としては関西の百貨店初\*となります。\*当社調べ

京阪百貨店オリジナル冷凍食品をはじめ、全国の産直冷凍食材や加工品、ミールキットなどの食材とともに、調理過程や食卓が楽しくなるような調理器具、保存容器、食器カトラリーを取り揃えております。併設のキッチンカウンターからはプロの料理人によるライブキッチンや冷凍食材の上手な使い方など、情報発信をしていきます。

オープン当日は、テレビでおなじみ“冷凍王子”こと冷凍生活アドバイザーの西川剛史氏を招いたイベントも開催。今後も専門家を招いた調理法の提案などを行い、ご家庭の食卓の充実につながるヒントを発信していきます。



## 売場概要

■名称	5.0°F(ゴエフ)
■場所	京阪百貨店 守口店 1階
■オープン日	2022年9月29日(木)
■取り扱い数	冷凍食品 約200アイテム / 調理器具等 約100アイテム
■売場面積	約32坪 キッチンカウンター併設

## 「5.0°F」店名の由来



### FLASH FREEZING FANTASTIC FROZEN FOOD (瞬間冷凍のとっても美味しい冷凍食品)

**FOOD LOSS**問題への取り組み(旬の食材を適正に保存し活用)、**FAST COOKING**(時短調理)を実現し、**FAMILY**(家族)の時間と心の余裕を生み出してくれる、食卓の**FAMILIAR**(親友)のような存在。現代の課題と家族の生活に**FIT**(ぴったり合う)するライフスタイルをキッチンから提案していきます。5.0°Fで見出す家族みんなの笑顔時間をイメージして。

**5.0°F(Fahrenheit)=-15°C** -15°Cは食品衛生法において冷凍食品の保存基準の温度  
冷凍食品を介して、上記に挙げた様々なテーマを持って売場を運営していきます。

## 「5.0°F」の特徴

技術革新の目覚ましい冷凍食品は「味はまあまあでも冷凍庫に入れておくといざという時に便利」という認識から「旬の味わいをいつでも美味しく買い出しいらすず」という位置づけへ大きく変化しています。

食材の冷凍品をはじめ加工品、調理器具などあらゆる角度から現代の食卓の在り方そのものを見つめなおし、共働き世帯の多い現代のご家庭へ、忙しい毎日でも豊かな食卓を実現するためのヒントや、賢い手間抜きを提案します。

### 冷凍食品のさらなる可能性を追求

## 簡単・便利 + 鮮度維持

コロナ禍で家庭における冷凍食品の需要は伸びており、商品や販売方法も多様化、更なる拡大が見込まれています。今回オープンする売場では、冷凍食品の簡単・便利という特長だけではなく、鮮度維持という面にもスポットをあて、冷凍することにより旬の味わいを余分な添加物を使わずに保つという特長を活かした商品を充実させております。併設のキッチンカウンターを使って、冷凍食品の上手な解凍方法や調理法なども実演、冷凍食品のさらなる可能性を追求していきます。

### セレクトのこだわり

## おいしい + 健康

消費者の健康意識の高まりに対応し、使われている原材料を吟味、健康に配慮した品ぞろえを目指します。

また食品が本来持っている素の美味しさを追求、全国各地の生産者と繋がり、こだわりの商品をセレクトします。あわせて冷凍食品をより便利に快適に使うためのキッチン道具、調理家電、雑貨もラインアップ。

調理も食卓も、もっともっと楽しくなるような冷凍素材、加工品、ミールキット約200種を集め、調理する過程を楽しむツールや保存容器、食卓に彩りをもたらす器やグラス、カトラリーなど、上質なライフスタイルの提案をいたします。

## キッチンカウンターによる体験・体感・発信

# 人 + 人

売場内にキッチンカウンターを設置。京阪沿線や周辺地域の飲食店と繋がり、プロの料理人によるライブキッチン、プロの料理人や料理研究家による料理教室、調理器具や調理家電の便利な使い方実演など、体験と体感ができる、コミュニティの場として活用していきます。

## ECサイトでより便利に

ECプラットフォーム「よろずを継ぐもの」 <https://yorozutsugu.jp/>



通販サイト「5.0°F」を当社ECプラットフォーム「よろずを継ぐもの」内に同時オープン。

こだわりの冷凍食品やキッチン用品の生産背景や込められた想いを語りながら商品をご紹介します。

店舗でのお買上げで気に入られた商品をご自宅からリピート購入していただけるのはもちろん、ギフトとして贈るのにも便利です。

クール便でお届けするため夏場の持ち帰りが心配な方にも安心してご利用いただけます。

## 取り扱い品目一例

### オリジナル冷凍食品

オリジナル冷凍食品は、すべて「からだにやさしい」をテーマに商品を企画しました。



餃子



ピザ(りんご&クリームチーズ)

#### 餃子

ピザ(マルゲリータ、クワトロフォルマッチ、りんご&クリームチーズ、シーフードトマト、ナスとチーズのポロネーゼ等)

#### コロツケ

あぐ〜豚を使ったお好み焼き

### 全国の産直冷凍品

【京都】鹿肉かきうち(鹿モモスライス、鹿モモスライス焼肉用、鹿モモミンチ)

【福岡】SAKU(グルテンフリー&ビーガン食パン)

【高知】デュロックファーム(やわらか煮豚)

### 冷凍加工品

「ブレジュ」高級ローストビーフ

「ピーチ」失敗しないステーキ

「創麺屋」冷凍うどん



### ミールキット

「ティミール」阿波とん豚 白菜と豚のミルフィーユ 他

「グッドサポート」シーフードパエリア 他

「カラミノフーズ」国産牛の石焼風ビビンバ 他

「ピーチ」  
失敗しないステーキ  
説明書に従って  
トースターで温めるだけで  
ちょうど良いミディアムレア  
に仕上がります。



### 世界の冷凍食品

【スペイン産】イベリコ豚リアルベジョータバラスライス

【ウルグアイ産】パエリキャビア、オセトラキャビア

【フランス産】ジャンボンオーペルニユスライス



### 調理家電、器具など

「アイリスオーヤマ」小型冷凍庫各種

「デリソフター」調理器

味、見た目もそのまま、様々な食事をやわらかくできる調理家電

参考サイト：<https://gifmo.co.jp/delisofter/>

「ヘスタンキュー」スマートキッチン家電

参考サイト：<https://hestancue.jp/>

「ヘスタンキュー」スマートキッチン家電

## オープニングイベント



テレビでおなじみ“冷凍王子”こと冷凍生活アドバイザーの西川剛史氏を招き、冷凍食品の上手な活用術を紹介してもらいます。

### 「冷凍王子の冷凍食品活用のすすめ」

2022年9月29日(木)

①11時～11時30分「冷凍食品の解凍方法と劣化の仕組みについて」

②14時～14時30分「家庭でも出来る簡単下味冷凍について」

※予定は予告なく変更になる場合がございます。

### 冷凍生活アドバイザー 西川剛史氏

高校生のころから冷凍食品に興味を持ち、冷凍食品会社に就職。冷凍食品の商品開発などの経験を生かし、現在は冷凍専門家として活動中。

冷凍王子としてテレビ番組「マツコの知らない世界」「ヒルナンデス!」「王様のブランチ」「NHKごごナマ」など、その他テレビ、雑誌などに多数出演。

## オープニングお試し価格

2022年9月29日(木)～10月5日(水)

上記期間中、5.0°Fオリジナル冷凍食品を、オープニングお試し価格の店頭表示価格より10%OFFで販売いたします。



5.0°Fオリジナル餃子



5.0°Fオリジナルピザ



5.0°Fオリジナルコロッケ



5.0°Fオリジナルお好み焼き

#### ■施設概要 京阪百貨店 守口店

所在地：大阪府守口市河原町8番3号

アクセス：京阪電車「守口市」駅下車すぐ

TEL：06-6994-1313(代表)

売場構成：地階1階、地上8階

URL：<https://www.keihan-dept.co.jp/moriguchi/>

#### ●本件に関するお問い合わせ先●

株式会社 京阪百貨店 宣伝・広報担当 森田・橋爪

TEL：06-6994-1313

FAX：06-6994-1304

e-mail：[kouhou@keihan-dept.co.jp](mailto:kouhou@keihan-dept.co.jp)