



GRAND GATE HIROSHIMA

(グランゲート広島)

“新しい文化をつくる” フードホール、
広島の玄関口に誕生

「GRAND GATE HIROSHIMA」のオールデイダイニング「LIBERA TERRACE」。壁を設けていない、開放的な空間です

2023年9月、JR広島駅南口に開業した「GRAND GATE HIROSHIMA（グランゲート広島）」は、7つのエリアで構成された、200坪（666㎡）のフードホールです。オールデイダイニング、ベーカリー、肉割烹、ビアバー、グロッサリーショップなどの飲食・物販店が、間仕切りのない空間に集い、食を中心とするイベントと併せ、「新しい出会いによる発見」を提供しています。

— オープンキッチン採用のフードホールがにぎわいを生み出す

新しい駅ビルの建設が進む JR 広島駅南口。2025 年春にはその駅ビルとデッキで接続される JP 広島ビル 2 階に 2023 年 9 月 30 日、「GRAND GATE HIROSHIMA（グランゲート広島）」が開業しました。店舗面積 200 坪（666㎡）の大型フードホールです。

開放的なホールでは、オールデイダイニング「LIBERA TERRACE（リベラテラス）」、中四国初出店のベーカリー「THE STANDARD BAKERS」、クラフトビールなどを提供する「広島北 BEER THE BASE.」、肉割烹「おにく KAN.jp」、グロッサリーショップ「GRAND GATE GROCERY」が営業しています。これらの店舗はいずれもオープンキッチンで、奥には、会員制ラウンジ「the TERRACE」が隠れ家的な施設として営業しています。

施設を運営するテラスホールディングス株式会社経営戦略部の小川宏明部長によると、客席のみを共有するフードコートや、独立した店舗が軒を連ねる飲食店街とは一線を画した、フードホールという営業形態だからこそ作り上げることのできる空間の魅力があるそうです。「フードホールは各店舗が専用の客席を備え、それぞれの店の世界観を表現しています。それでいて、客席を仕切る壁がないため、施設全体ににぎわいが生まれます」（小川部長）。こうしたにぎわいを演出する上で、厨房はオープンキッチンにすることにこだわったそうです。

「空間全体の見晴らしが良くなるだけでなく、客席からは、それぞれのキッチンでシェフが働く姿が見え、料理ができてあがっていく様子が分かり、鍋やフライパンなどの音が聞こえてきます。楽しそうに食事をしている隣のエリアの料理やその料理を作っている様子を見ると、『あのメニュー、美味しそうだから私も頼んでみたい』と思いますよね。調理する側も、お客様の様子を感じ取ることができますし、自分が作った料理を楽しんでいる姿を見るとモチベーションも上がります。いくつかの相乗効果が生まれます」（小川部長）



テラスホールディングス株式会社経営戦略部の小川宏明部長



中四国初出店の「THE STANDARD BAKERS」。栃木県発祥のベーカリーで、国産小麦のみを使用しています。生地を作ったり、パンを焼成したりする様子も、客席から見るができます

にぎわいの中で周囲から刺激を受け、新たな発見を得る体験を、小川部長は“気づき”という言葉で表現なさいます。そして、GRAND GATE HIROSHIMA では、気づきを促す仕掛けの一つとして、ホール内のイベントスペースでイベントを実施しています。紅茶専門店のオーナーを招いた紅茶イベントや、ビアバーのクラフト

ビールなどドリンク 2 杯と肉割烹の肉寿司 4 貫をセットで提供する立ち飲みイベントなど、内容も多彩です。「イベントは新しい楽しみ方をご紹介したり、知識を深めていただけたりするテーマを選んでいきます。継続的に情報発信をしながら、『こんな楽しみ方があるんだ』という気づきの輪を広げていきたいのです」（小川部長）。

— シェフが信頼関係を築いた生産者の食材を、オリジナルのコースで提供

また、GRAND GATE HIROSHIMA は、中四国屈指のターミナル駅前に立地し、会食やショッピングを目的とした地元の人や、国内外の観光客が訪れることから、“ハレ”の場としての利用も多いのが特徴です。「広島の玄関口としての空間に恥じないクオリティのメニューやドリンク、サービスを提供できる店舗でお客様をお迎えしています」と小川部長はおっしゃいます。

その象徴とも言える店舗が、オールデイダイニングの「LIBERA TERRACE」です。ランチやスイーツを楽しみたいというカジュアルな利用動機にも応えつつ、ディナーの時間帯は、外資系ホテルでのシェフ経験を持つ坂川明彦料理長が、産地に足を運んで信頼関係を築いた生産者から取り寄せたジビエや海産物、

野菜など、広島の旬の食材を使ったオリジナルメニューを提供しています。

特に、その日の仕入れとお客様の好みに合わせて坂川料理長オリジナルのコース料理を提供する「シェフズテーブル」（8800 円）が地元の食通から高い評価を得ているそうです。「自分で産地を見て、生産者のことを知っている食材を積極的にメニューに取り入れていますので、食材のストーリーをお客様に接客的にお伝えして楽しんでいただいています。娘さんの誕生日ディナーを楽しんでいたご家族が、『次はお母さんの誕生日会をここでやろう』と、その場でディナーの予約を入れてくださったときは、私たちの料理と店作りを認めていただけたと感じ、嬉しかったですね」（坂川料理長）。



オールデイダイニング「LIBERA TERRACE」。写真左が客席側から厨房を見た様子です。厨房は客席フロアから一段高い場所にあります。写真右が厨房から客席フロアを見た様子です



— 「近い存在」として助けてくれた fujimak の担当者

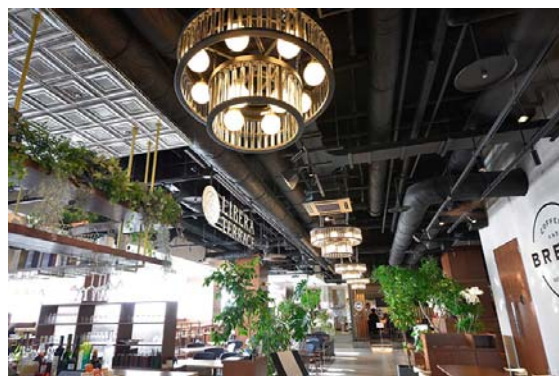
LIBERA TERRACE を始め、GRAND GATE HIROSHIMA の数店舗は、fujimak が厨房設計のお手伝いをさせていただきました。「fujimak の担当者は、自分たちに近い存在として、親身に寄り添ってくれました。私の場合、ショールームに何度も通って、コンビオープンな納得がいくまで試用させてもらいましたし、厨房も使いやすい形に仕上がっています。開業前にするべき準備が多くあるなかで、私が仕入れ先について不案内な備品類についてのサポートもしてもらい、本当に助かりました。fujimak の担当者とは、ずっとお付き合いが続く関係になると思います」（坂川料理長）。



「デシャップにいても、お客様が食事を楽しんでおられる様子を感じることができるのはオープンキッチンならではの良さです」と「LIBERA TERRACE」の坂川明彦料理長はおっしゃいます

「追加の依頼や変更が生じた時にも、fujimak の担当者は嫌な顔一つせず、柔軟に対応いただき、ありがたかったです」とのご評価をくださった小川部長に、GRAND GATE HIROSHIMA で今後実現したいことについてうかがいました。

「空間にしろ、メニューやイベントにしろ、私どもが意図して動いたことをお客様が受け入れてくださっている実感があります。多くの人々の交差が生まれる、広島の玄関口ですから、情報を発信すれば、反応してくださるお客様がいて、その反応から私たちも気づきをいただきます。料理や楽しみ方などについて、新しい出会いを生み出す場としてのハードは作りしたので、あとは、接客サービスも含めたソフト面を磨いていきます。そうすれば、新しい出会いによる気づきをもっと多く誘発して、その積み重ねから新しい文化を作り出していけると考えています」（小川部長）。



「新メニューなどもお客様のご要望を反映していきます。お客様の思いがかなう場として、お客様と一緒に空間を作っていきます」と小川部長はおっしゃいます

GRAND GATE HIROSHIMA

施設名	GRAND GATE HIROSHIMA（グランゲート広島）
経営	テラスホールディングス株式会社
所在地	広島市南区松原町 2-62 広島 JP ビルディング 2 階
開業	2023 年 9 月
Web サイト	https://grandgate-h.com/



関連製品



コンビオーブン iCombi Pro



冷蔵庫・冷凍庫・冷蔵冷凍庫

各製品の詳細につきましては上記 QR コードから fujimak ホームページにてご覧いただけます。

お問い合わせ 導入事例に関するお問い合わせはこちらまで

株式会社フジマック 市場開発部 マーケティング部

✉ fujimak-support@fujimak.co.jp

