

■ 1階店舗スペースには、2023年6月に新感覚パーラー「Parlor_hana bySN」がオープン（予定）

本物件の竣工、入居開始と同時に、1階店舗スペースのテナントが決定いたしました。「旬のフルーツ×サステイナブル」をコンセプトに掲げる新感覚パーラー「Parlor_hana bySN」（パーラー華 bySN）が、2023年6月にオープン（予定）となっています。

同店は、和歌山県をはじめ全国の果物・野菜農家と深いつながりをもつ株式会社えにし（本社：和歌山県和歌山市、代表取締役 川原 伸章）と、大阪市西区を拠点に洋菓子ブランド「Seiichiro,NISHIZONO」を展開する株式会社SN（本社：大阪府大阪市西区、代表取締役 西園 誠一郎）との共同事業です。

高感度な都市居住エリアとして知られる西区京町堀の魅力をさらに高める新たなトレンド発信地となることをめざした同店に、どうぞご期待ください。



店内完成予想図



株式会社えにし 代表取締役
川原 伸章
40年にわたり飲食業界に関わり、関西や海外にて約20店舗以上の和カフェ、バーガーショップを運営。今回は「サステイナブル」をテーマにフルーツを扱った新事業に取り組む。

<https://enishi-japan.co.jp>



株式会社SN 代表取締役
西園 誠一郎
「ヒルトン大阪」、「御影高杉」での経験を経て自身のお店「Seiichiro,NISHIZONO」をオープン。現在アジアへの展開を準備中で、洋菓子業界の若手実力派シェフの一人。
<https://www.seiichiro-nishizono.com>

・ Parlor_hana bySN の特徴①

「旬のフルーツ」を厳選。訪れるたび、新しい味わいを愉しめる

有機栽培・無農薬栽培など、こだわりの農法により丁寧に育てられた新鮮なフルーツを使用し、フルーツピッツァやプリンアラモード、パフェ等を提供予定。中でも、フルーツピッツァは超高温のピザ窯で約 2 分間かけて焼くことによりフルーツの余分水分を蒸発させ、味わいや香りをより濃く感じられるようこだわった「できたて熱々の新感覚デザート」です。旬の素材に応じて、その都度メニューも変更し、訪れるたびに新しい味わいを愉しんでいただけたところが最大の魅力です。

また、メニューをプロデュースするのは、同じく京町堀のパティスリー「Seiichiro,NISHIZONO」の西園誠一郎シェフ。人の記憶に深く刻まれる「香り」にこだわり、味覚はもちろん、視覚・嗅覚も刺激するメニューを提案いたします。

さらに、多様なシーンに対応できる店舗となることをめざし、スイーツだけではなく、クラフトベーコンなどを用いた、軽食メニューの提供も予定しています。



・ Parlor_hana bySN の特徴②

「サステナブル」を意識した、心地よい時間が流れる空間づくり

「サステナブル（持続可能）」な社会づくりへの貢献に配慮したインテリアも、同店の特徴のひとつ。豊かな木のぬくもりを感じられる天然無垢材のテーブル、同じく天然木を用いた心地よい触感のフロアマットなど細部までこだわりを注ぎ、心地よい時間を過ごせる空間を演出します。