

<2018年8月8日発表>

西鉄福岡(天神)駅北口改札外コンコースが 9.28(Fri) 商業施設「ソラリアステージ」として増床 新ストリート「天神TOIRO」デビュー

- 西日本鉄道(株)では、西鉄福岡(天神)駅北口改札外コンコースをリニューアルし、商業施設「ソラリアステージ」として増床します。地元福岡で愛される隠れた名店や全国区で親しまれる店舗など24店舗が集まる新ストリート「天神 TOIRO(といる)」として2018年9月28日(金)に誕生いたします。
- 来年、20周年という節目を迎える「ソラリアステージ」は“大人の毎日をコスパの高い裏技で応援する天神スーパーデイリーマーケット”をコンセプトに掲げ、さらなる未来へ向けたステップアップに取り組んでおります。当計画ではコンセプトの実現を目指すとともに、九州最大級の商都「天神」の玄関口となる駅コンコースのポテンシャルを最大限に発揮するために、多彩なショップをラインナップし、大人が楽しんでいただける駅づくり、天神の顔づくりを行います。
- レンガ調の内装で温もりを感じる優しい雰囲気生まれ変わるコンコース空間には、スイーツやベーカリー、惣菜、フラワーなど訪れる皆さまの日常を彩るさまざまなバリエーションの店舗をセレクトし、商業施設に“初”出店する地元・福岡の人気店舗や福岡・天神エリアに“初”出店する全国区店舗、“新”業態に挑戦する店舗などで構成いたします。リニューアル対象店舗は19店舗、うち新規出店店舗は14店舗です。また、期間限定で店舗が入れ替わるポップアップスペースを新設し、チャレンジ店舗やトレンド、季節感を感じられる店舗を展開することで、訪れる皆さまの気持ちをアップデートする場をつくれます。
- リニューアルに合わせ、同フロアを「天神 TOIRO」と命名いたしました。それぞれのショップでそれぞれの楽しみ方を探し、ご利用いただくお客さまの暮らしに豊かさと彩りを添える存在になりたい、との思いを込めております。ショッピングやお仕事の合間に、時短を求めるお仕事帰りに、ご旅行の思い出に…様々な利用シーンにお応えするストリートとして、「天神 TOIRO」では地域や店舗の魅力を発見し紹介することで、それが新しい天神の魅力となり、さらに地域と店舗の価値向上といった循環を生み出し続けていきたいと考えております。
- なお、本オープンを記念し、9月28日(金)～30日(日)の3日間、ソラリアステージの各店舗で買い上げいただくとニモカポイントを通常の10倍進呈するキャンペーンも開催いたします。新しくなった天神 TOIRO、そしてソラリアステージにぜひお越しください。

SOLARIA STAGE 2F
RENEWAL!
そのコタエ、
天神 TOIRO。

ソラリアステージは
スーパーな駅ビルに
進化します。

ソラリアステージ2Fが増床します! 西鉄福岡(天神)駅コンコース

天神 TOIRO 2018.9.28 FRI 10:00

天神TOIRO
オープン記念
キャンペーン
9.28(Fri) 29(Sat) 30(Sun)
nimoca 10倍

■ 「天神TOIRO」オープンの概要

【オープン日時】 2018年9月28日(金) 10時

【フロア名】 天神 TOIRO(てんじんといろ)

[ロゴ]

天神 TOIRO

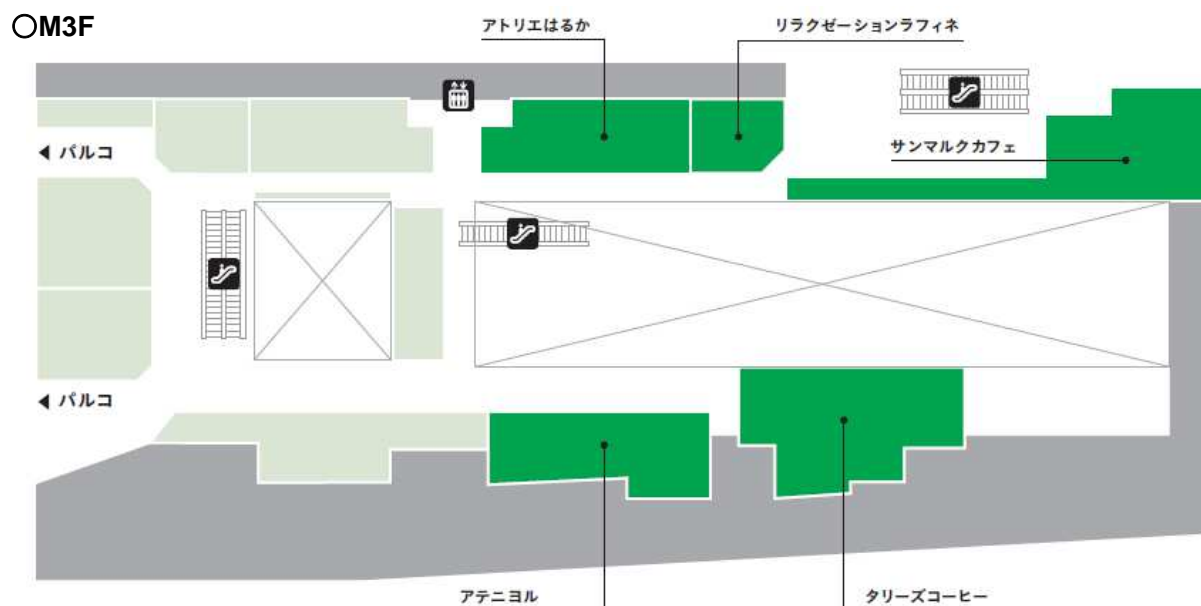
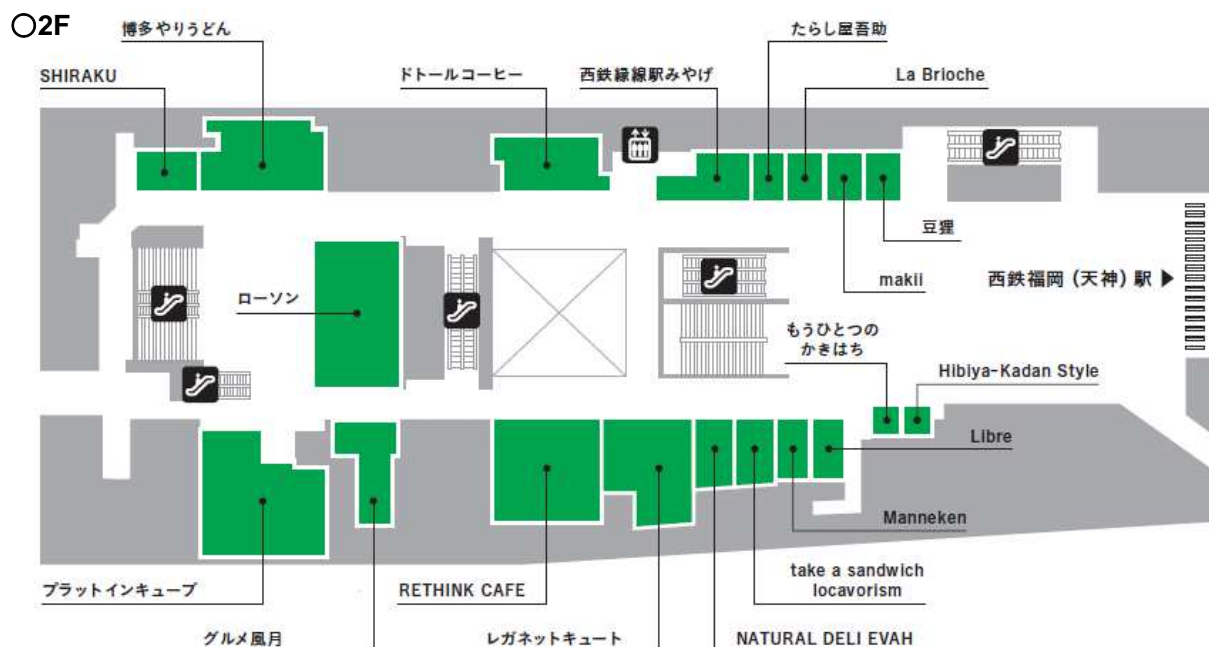
「ソリアステージ」の象徴カラーであるグリーンとそれを取り巻く多彩なカラーは天神 TOIRO を構成する「店舗」をあらわしています。多彩にユニットし、の先に見えるのは、天神 TOIRO で出会う 10 人 10 色のモノ・コト・ジカン、天神 TOIRO で生まれる 10 人 10 色の楽しみ方、過ごし方・・・

天神 TOIRO はソリアステージと地域から全国区の店舗を繋ぐ役割を担い、集うお客さまとともに「これからの天神、それぞれの天神」を創っていきたい、そんなストリートになることを目指しています。

【対象エリア】 ソリアステージ 2F・M3F(西鉄福岡(天神)駅北口改札外コンコース)

福岡市中央区天神 2 丁目 11 番 3 号

延床面積:910.25 坪、店舗面積:332.55 坪



【店舗名・業種等】 全 24 店舗(ポップアップ区画のぞく)

出店状況	店舗名	業種	備考
新規出店	SHIRAKU(シラク)	飲食	新業態
	ATENIYORU(アテニヨル)	飲食	新業態
	グルメ風月	飲食	
	TULLY'S COFFEE	カフェ	
	もうひとつの かきはち	和菓子	天神エリア初
	たらし屋吾助	和菓子	
	Libre(リーブル)	スイーツ	西日本初・商業施設初
	Manneken(マネケン)	スイーツ	福岡初
	take a sandwich locavorism (テイク ア サンドイッチ ロカボリズム)	サンドイッチ	商業施設初・天神エリア初
	La Brioche (ラ・ブリオッシュ)	ベーカリー	商業施設初・天神エリア初
	makii(マキイ)	オーガニックスーパー	商業施設初・天神エリア初
	豆狸(まめだ)	いなり専門店	天神エリア初
	NATURAL DELI EVAH (ナチュラル デリ エヴァ)	惣菜・スイーツ	新業態
Hibiya-Kadan Style	フラワー		
リニューアル	博多やりうどん	飲食	
	ドトールコーヒー	カフェ	
	西鉄縁線駅みやげ	アンテナショップ	
	ローソン	コンビニエンスストア	
	レガネットキュート	スーパーマーケット	
リニューアル 対象外	RETHINK CAFÉ (リシンクカフェ)	カフェ	
	サンマルクカフェ	カフェ	
	プラットインキューブ	雑貨	
	リラクゼーションラフィネ	サービス	
	アトリエはるか	サービス	

※ポップアップスペース(2 店舗)は、食物販や物販店舗で定期的に入替を行います。

※各店舗の詳細は別紙をご覧ください。

■ 「天神 TOIRO」オープニング記念 「ニモカポイント 10 倍キャンペーン」の概要

【開催日時】 2018 年 9 月 28 日(金)～30 日(日)

【対 象】 ソラリアステージ全館

【実施内容】 各店舗にてお買上金額 216 円(税込)ごとに通常 1 ポイント付与のところ、天神 TOIRO のオープンを記念し 10 倍ポイント進呈

本件に関するお問い合わせは、西鉄お客さまセンター(TEL:0570-00-1010)まで

天 符 丁 日 R



About 天神TOIRO

天神に人が集まってもモノがあまり売れない、
若い世代が買わなくなった、そんな声がこの街にあふれています。
しかし私たちは、どこかで若者がトレンドをつくるという呪縛から離れられず
相変わらず若者中心の天神づくりを目指そうとしているのかもしれませんが。
そんな風潮に、ソラリアステージはあえてNOというコタエを宣言したいと考えました。
私たちが目指したものは30代以上が楽しめる新しい天神施設づくり。
「時代の新しい」ではなく、「自分の新しい」を大切にしはじめる世代に対し、
ソラリアステージは昨年から、来年の20周年、未来に向けて
コスパの高い質の提供で毎日をちょっとだけ素敵な出来事に変える
「スーパーデイリーマーケット」というコンセプトを打ち出し、
その実現を目指そうとしています。
そして今回の増床ゾーンの開発ではそのコンセプトを最もコアに体験できる
場所づくりが最大のテーマとなりました。

そのために

- ①地域限定で愛されていた技を持つ専門店を積極的に誘致。
- ②一部店舗とは地域、エリア特性を加味したブランド、商品づくりに挑戦、
西鉄の商業施設が地域店とともに生活者に向けた新たな価値創造を実現。
- ③さらに求心力として全国区の時間消費型の店舗も誘致。

単なる土産ストリートではなく、
地域店の個性と全国区ブランドの求心力の掛け算によって生まれる、
人が集う、楽しむ「毎日に彩を加えるマチ」の誕生。
それが天神TOIRO
彩ある様々な商品・時間の中で、それぞれが「自分の新しいを探す」駅のマチ。

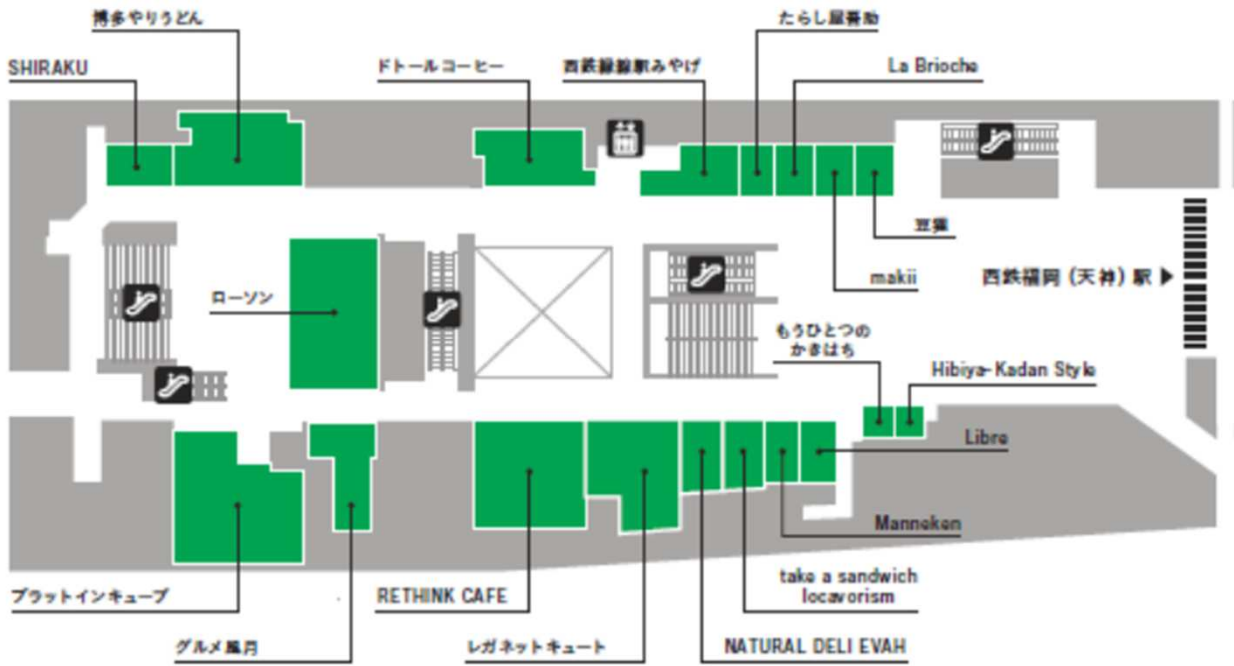
いよいよ2018年9月28日(金)am10:00

REBORNするソラリアステージに仲間入りします。

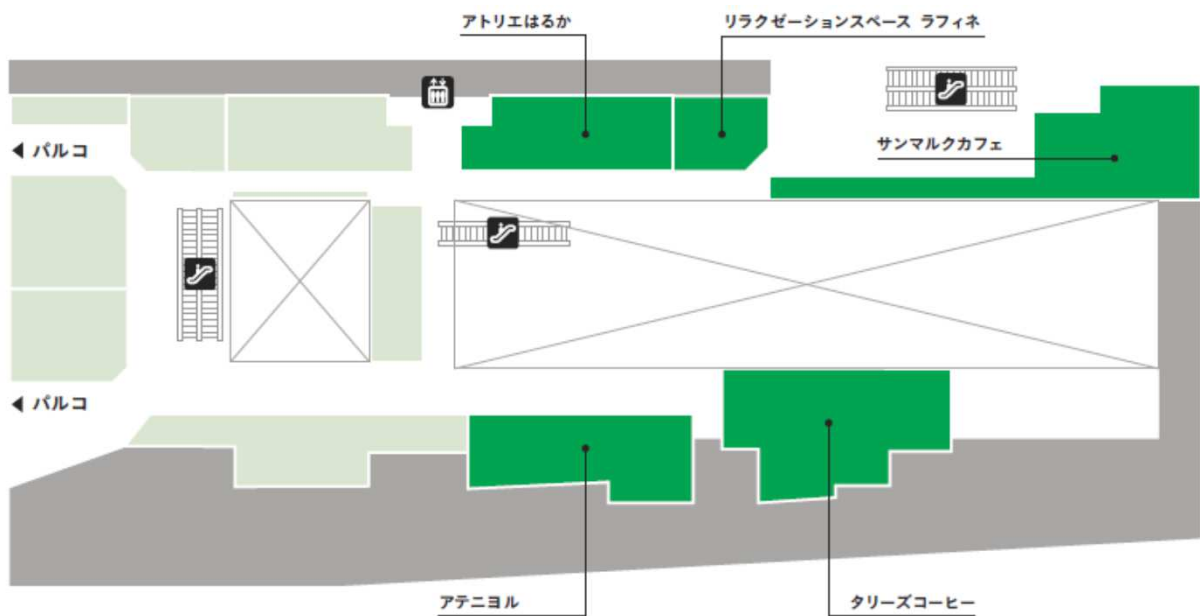
天神 TOIRO

FLOOR MAP

2F



M3F



【新規店舗特徴】

- ◎福岡で人気の飲食店「磯貝」が展開する立ち飲みバル「SHIRAKU(しらく)」。駅という立地を活かした新たなスタイルに挑戦します。活魚を使った料理から、こだわりの洋食、コーヒーまで、多様な過ごし方ができる“大人の寄り道”を提案します。
- ◎福岡などで複数の飲食店を展開する(株)アマージュが手掛ける「ATENIYORU(アテニヨル)」。手軽な価格で本格中華料理が楽しめます。お昼の中華麺飯中心のメニューから夜のBAR、中華総菜のテイクアウトまで、さまざまなラインナップの中華料理が楽しめます。
- ◎多くのファンを持つ「ビーフバター焼き」が楽しめる「グルメ風月」。このビーフバター焼きは、かつてこの場所にあった西鉄名店街で1968年に発売されました。当時の製法がそのまま受け継がれて50年。発売の地で待望の復活です。酸味の効いたソースでジューシーなビーフをご賞味あれ！
- ◎「TULLY'S COFFEE」はシアトル発祥のスペシャルティコーヒーショップ。最高の品質を追求し、一杯一杯手作りで提供されるコーヒーは毎日を幸せな気分させてくれます。出勤前のスイッチオンに、仲間とのランチタイムに、午後のほっと一息に、コーヒーとともに過ごす一日をお楽しみください。
- ◎福岡県内に2店舗展開中の和菓子専門店「かきはち」は、天神TOIROのために「もうひとつのかきはち」という新ブランドを開発。この開発にはソラリアステージのスタッフも携り、野菜からつくった餡の専門店として、パン食を楽しむカラフルな餡「anco」と、今までの和菓子になかった食感が楽しめる和菓子とスイーツのハイブリッド商品「イロドラ」を販売。思わず“全色買い”したくなる逸品です。
- ◎白玉スイーツ専門店「たらし屋吾助」。こちら福岡発の人気和菓子店です。味のこだわり、見た目の美しさ、職人の思いがギュッと詰まった商品はどれをとっても絶品です。とっておき“ジブンご褒美”にお楽しみください。
- ◎福岡初出店の「Libre(リーブル)」は、フランス・パリの名だたるレストランで経験を積んだシェフ、田熊一衛氏(福岡出身)が手掛けるパティスリー。東京・白金高輪にある本店に次ぐ2店舗目の出店。彼の持つ豊かな感性と技術で他に類を見ないスイーツを展開。天神の新たな魅力の一つになること間違いありません。
- ◎ベルギーワッフルを日本に初めて紹介した「Manneken(マネケン)」がついに福岡初出店。1個120円～という手軽な価格で本場の味が楽しめます。家族やお友達へのお土産スイーツとしてはもちろん、毎日のおやつに、帰り道の“コバラ対策”に、最強の味方が登場です。
- ◎薬院エリア(福岡市中央区)で大人気の「サンドイッチスタンド」から新たに「take a sandwich locavorism(テイクアサンドイッチロカボリズム)」というブランドで天神新登場！鮮度ある素材をたっぷり使ったサンドイッチが常時30種類ほど揃います。天神TOIROならではの商品ラインナップで食べて美味しい！はもちろん、見た目の美しさも大注目の店舗です。



天神 TOIRO

- ◎大濠公園(福岡市中央区)近くに本店を構える「la Brioche(ラ・ブリオッシュ)」。多くのファンを持つベーカリーで、当社の熱いリクエストにお応えいただき、初の天神地区出店に至りました。毎日楽しめる定番商品に加え、天神ならではのラインナップもお楽しみください。
- ◎平尾(福岡市南区)エリアで根強いファン層に支持される、オーガニックスーパー「makii(マキイ)」。駅立地を意識した新たな惣菜店を展開します。健康志向の強い通勤客の皆さまへ、便宜性を持つ高品質食品のある毎日を提供します。
- ◎いなり専門店の「豆狸(まめだ)」。甘くて素朴な味わいで人気の豆狸いなりから月替わりのいなりなど、いなりの奥深さが手軽に楽しめるショップです。天神TOIROでの展開で「今日の主食はおいなりさん」といったライフスタイルも新定番に?!
- ◎福岡県発のマクロビオティック専門店の新業態「NATURAL DELI EVAH(ナチュラル デリエヴァ)」。マクロビオティックのデリはもちろん、スイーツやベーカリーのラインナップのほか、新たにビーガン料理や無添加食品も取扱い、より幅広いお客さまのニーズにお応えする店舗となって登場します。
- ◎改札に最も近いフラワーショップ「Hibiya-Kadan Style(ヒビヤカダンスタイル)」。天神TOIROの空間をさらに華やかに演出します。旬の花を1本単位から販売するスタイルで、お好みの花を好きな分だけセレクトしていただけます。西鉄電車内が季節の花で彩られる場面がおとずれるよう、花のある暮らしを天神TOIROから提案します。

【営業時間】 店舗によって異なる ※各店舗の詳細をご確認ください



天袖 TOIRO

【東側ゾーン】

天神エリア初

豆狸 (いなり専門店)

本社
大阪府池田市古江町180
(株)阪急デリカアイ

食卓の主人公になるおいなりさん

昭和47年に大阪、梅田に1号店が誕生。以来店内厨房で一つ一つ丁寧に手作りするスタイルを続けてきました。甘く素朴な味わいで変わらぬ人気の^{まめだ}豆狸いなりと、本わさび花芽の辛味と揚げの甘みが絶妙な味わいの、わさびいなりを中心に月替りいなり等を販売いたします。すし飯、揚げ、具材の3つの絶妙なバランスを大切にしたいなりです。

<http://hankyudelica-i.co.jp/mameda>

営業時間 8:00~21:00



商業施設初

天神エリア初

makii (オーガニックスーパー)

本社
福岡市中央区平尾5丁目19-1
(有)マキイ

人気のオーガニックスーパー

「お客さまに嘘をつきたくない、産地直送の旬の美味しさを届けたい、そして次世代にまで安心して食べられる本物の味と商品を伝えていきたい」を理念に、福岡市中央区平尾で38年間、24時間営業を続けてきたスーパーマキイ。天神TOIROでは、「マキイ基準」で厳選した基礎調味料と素材を使い、美味しいと健康をキーワードに、旬の味を活かした商品を手作りしております。

<https://www.makii.com/>

営業時間 8:00~21:00

Good Quality
makii
Since 1975





【東側ゾーン】

商業施設初

天神エリア初

La Brioche (ベーカリー)

本社
福岡市中央区荒戸2丁目1-19
(株)パークウエスト

カラダに、お客さまにまじめにつくりあげたパン

カラダにうれしい材料、素材にこだわった商品を丁寧に作り続けて17年。天神TOIROでは、その名の通りバリエーション豊富な商品をラインナップ。パンのある食卓、パンのある時間を楽しむために、選ぶ、迷う楽しさを味わっていただきたいと思います。

<http://www.la-brioche.jp/>

営業時間 7:00~21:00

La Brioche



たらし屋吾助 (和菓子)

本社
福岡市中央区舞鶴2丁目2-6 マイヅルプレイス1F
(株)GOSUKE

白玉を楽しむ新しい和風スイーツ

伝統ある日本古来のデザートと言える白玉に特化。そこに新たな息吹を吹き込んだ未来志向の生和菓子屋。こだわりぬいた原料と製法で生まれた白玉を、たっぷりの極上のみたらしや、餡に沈め、美しい折箱に閉じ込めました。他では見ることのできない独特の和美、控えめな甘さの大人の和菓子をお楽しみください。

<http://tarashiya-gosuke.com/shop.html>

営業時間 9:00~21:00

たらし屋吾助





【東側ゾーン】

西鉄縁線駅みやげ (アンテナショップ)

本社
福岡市中央区渡辺通2丁目6-1
(株)西鉄ステーションサービス



西鉄沿線の魅力満載ライブラリー

沿線地域の店舗や商品を発掘し、発信するアンテナショップとして西鉄福岡(天神)駅に2016年6月にオープン。沿線の老舗やこだわりの商品を紹介し、ご支持いただいております。天神TOIROデビューとともに、さらにパワーアップしてリニューアル。商品を通じ、福岡のまだ知られていない魅力をお伝えするとともに、地域と消費者を「縁」でつないで、店舗や生産者を応援します。まさに西鉄沿線の魅力ライブラリー、お楽しみください。



営業時間 10:00~20:30

ドトールコーヒー (カフェ)

本社
福岡市中央区大名1丁目4-1 NDビル4F
(株)西鉄プラザ



駅にあるべきドトールコーヒーの追求。

駅にあるべきドトールコーヒーのカタチを追求した新たなコンセプトショップ。天神中心の渡辺通りの景観を2Fから見下ろせる窓側カウンター席を完備、その他モバイルコンセント、喫煙ルーム、デザイン性の高い空間設計で、西鉄福岡(天神)駅を利用する方々のあらゆるニーズにお応えいたします。定番のブレンドコーヒーやミラノサンドをはじめ、天神TOIROオリジナルの商品もラインナップいたします。



<https://www.doutor.co.jp/dcs/>

営業時間 7:00~22:00 土日祝:8:00~21:30



天祐 TOIRO

【東側ゾーン】

博多やりうどん(飲食)

本社
福岡市中央区大名1丁目4-1 NDビル4F
(株)西鉄プラザ

日常にある本格派博多うどん

1969年に西鉄福岡(天神)駅構内での立ち食いうどんからはじまり、今年で49年。長きに渡りお客さまに愛され続けてきた人気のうどん屋。福岡オリジナルの具材である槍に見立てたごぼう天の長さは、なんと32cm! 度肝を抜く博多やりうどんを代表する1杯。丁寧に作られた丸天も手作りにこだわっています。日常にある本格派博多うどんを目指し、うどんにうるさいこの街で長きに渡り紡いできた歴史こそがこの店の味の証です。

<http://www.nishitetsu-plaza.co.jp/hakata-yariudon/>

営業時間 7:30~21:00

新業態

SHIRAKU(飲食)

本社
大阪市西区京町堀1丁目8-11 ラクメンビル
(株)磯貝製作所

バルタイプのスタンディング“カクウチ”

福岡市早良区藤崎でわずか8坪の店舗からスタートした磯貝。とにかく魚が安くておいしい店として、食通や多くのプロの料理人からご支持をいただきまもなく創業30年となります。

今回天神TOIROでは、スタンディングスタイルで楽しめるバル形式の新しいカクウチを提案いたします。

魚介をつかったコロッケ、日替わりのお惣菜、他店にはないパーフェクトビールや自家焙煎コーヒーにもこだわり、オフィスワーカーの多い西鉄福岡(天神)駅だから生まれた新しい磯貝の挑戦「SHIRAKU」をお楽しみください。

<https://www.hakata-isogai.net/>

営業時間 未定

博多 やりうどん



【西側ゾーン】

Hibiya-Kadan Style (フラワー)

本社
東京都港区南麻布1丁目6-30
(株)日比谷花壇

花のあるライフスタイルを

「そばにいつも花のある暮らし」をブランドコンセプトに、花と暮らす上質なシーンを提案するヒビヤカダンスタイル。ご自宅にもっとも近い駅というロケーションの中で新たなる花のある暮らしと、スピーディーなお渡しを実現します。週末には、お花とともに素敵なひと時を過ごしていただくために、バイヤーおススメの季節のお花をお得な108円で提供いたします。Hibiya-Kadanの生花(一部商品を除く)は安心して購入いただくために、5日間の日持ち保証をいたします。

<http://www.hibiyakadan.com/>

営業時間 10:00~20:30

天神エリア初

もうひとつのかきはち(和菓子)

本社
大分県中津市永添2751-41
立石建設工業(株)

伝統和菓子屋の新たなる時代への挑戦

福岡県内2店舗(藤崎・周船寺)で愛されてきた和菓子屋。柿を使った和菓子を中心に、季節を舌と目で楽しむ丁寧で美しい和菓子づくりを目指してきました。天神TOIROでは日本の食材の色と和菓子の掛け算をテーマに、色とりどりのどら焼きと、餡を販売。SNS時代を意識した新たなる和菓子屋の可能性、驚きを新たな店舗「もうひとつのかきはち」で展開していきます。

<http://kakahachi.com/>

営業時間 10:00~20:30



もうひとつの
かきはち



かきはち





【西側ゾーン】

西日本初

商業施設初

Libre(スイーツ)

本店

東京都港区白金1-15-36

五感を堪能させるスイーツが、ここ天神に

フランス・パリの名だたるレストランで経験を積んだ田熊一衛が立ち上げたパティスリー。東京白金に次ぐ2号店。

田熊一衛が培ったフレンチの技術を、多くの人に気軽に楽しんでもらいたいという思いから、「新しい何かを創造する」をコンセプトに類をみない独創的なスイーツを提供します。あなたの毎日に、田熊一衛の豊かな感性を。

<http://lef-libre.com/>

営業時間 10:00～21:00

Libre(リーブル) シェフ

田熊一衛 (タグマ イチエイ)

福岡県出身

PROFILE

- 1999年 18歳で料理の世界に入り福岡masion de yoshidaでフレンチの基礎を学ぶ。
- 2003年 22歳の時に上京、銀座に店舗を構える伝統的なフレンチの店でその技法を習得。
- 2006年 Les enfants gatesに入社。
- 2007年 華やかで美しい料理で多くの人を魅了し、一つ星獲得に貢献する。
- 2009年 その独創性と華やかで繊細な腕前をドミニクブッシュ氏に見込まれ、渡仏。レストラン ドミニクブッシュ入店に勤務する。
- 2011年 フランス料理協会の会長のレストランにシェフとして就任。
- その後、マニュエル・マルティネスM. O. F(国家最優秀職人賞)「Relais Louis XIII」1つ星「David Toutain」3つ星「Bernard Loiseau」等数々の星付きレストランのシェフに就任する。
- 2015年 更なる高みを求め、スウェーデン、フィンランドなどの星付きレストランへ修行へ。
- 2016年 帰仏。フランスのホテル格付け最高位にあたる「パラス」称号を与えられた3つ星レストラン le cinqでスーシェフを務める。
- 2017年9月 日本へ帰国。ユーゴデノワイエ恵比寿の監修を務める。
- 2018年 自身の店である「Libre」を出店する。



一番人気のフリュレ
使用する果物は国産で
産地のこだわった物を使用。
福岡産 いちご
宮崎産 マンゴー
奄美大島産 パッションフルーツ

※使用する果物は季節によって
変わります。



【西側ゾーン】

福岡初

Manneken(スイーツ)

本社
大阪府吹田市豊津町12-42
(株)ローゼン

ベルギーの味を届けます

日本にはじめてベルギーワッフルを紹介した「マネケン」がついに福岡初出店。ベルギー産パールシュガー等厳選した素材と伝統製法にこだわり、お店で生地から焼き上げるワッフルは香り高く、外は「サクッ」と中は「ふんわり」。独特の本場の味をお楽しみください。

お土産に、おやつに、がんばる自分へのご褒美に、ぜひマネケンのベルギーワッフルを。

<https://www.manneken.co.jp/company/>

営業時間 10:00~21:00



商業施設初

天神エリア初

take a sandwich locavorism(サンドイッチ)

本社
福岡県福岡市中央区薬院4-7-11
THE SANDWICH STAND

サンドイッチの名店、ついに天神登場。

福岡市中央区薬院の「サンドイッチスタンド」の新店舗。季節の地元福岡県産のお野菜やフルーツ、小麦粉までも地産地消にこだわり作るサンドイッチ専門店です。食パンは糸島産小麦を自家製酵母を使い低温でじっくりと熟成させしっとり小麦粉の風味、口どけの良さを引き立たせて焼き上げており食材も毎日朝一番に届いたものをたっぷり并使用体に良いものを日常で摂れるよう心を込めてお作りします。

営業時間 8:00~20:30





【西側ゾーン】

新業態

NATURAL DELI EVAH(惣菜・スイーツ)

本社
福岡県福岡市中央区春吉1-14-5
(有)エヴァダイニング



「身体にやさしい」食生活を日常に

マクロビオティックの食事法を基本に、自社でアレンジを加えたデリ、スイーツ、ベーカリーを展開。

今回新たにビーガン料理やオーガニック、その他無添加食品も取り扱い、お客さまの幅広いニーズにお応えする商品ラインナップとなっております。素材本来の美味しさを大切に、身体の内側からきれいになれる食生活を提案いたします。

<http://www.evahdining.com/>



営業時間 8:00~21:00

レガネットキュート(スーパーマーケット)

本社
筑紫野市針摺中央2-16-14 2F
(株)西鉄ストア



いろんな「あっ！」に「よかった！」を

駅利用のお客さまの利便性と食と暮らしのニーズを最大限考慮した品揃えを展開いたします。パン、サンドイッチ、おにぎり、お弁当、デザートをはじめスイーツ、ドリンクを強化。コーヒーディスペンサー設置のほか、生活必需品も充実させます。

駅での待ち時間、移動時間での、いろんな「あっ！」に「よかった！」を提供いたします。

<http://nishitetsu-store.jp/>



営業時間 7:00~23:00



【西側ゾーン】

RETHINK CAFE(カフェ)

本社
福岡市中央区大名1丁目4-1 NDビル4F
(株)西鉄プラザ

駅の気持ちのトランジットスペース

こだわりのハンバーガー、オリジナルのコーヒー、ビール、カクテル等1日を通して様々なシーンでご利用いただけるオールディカフェ。Ploom TECH以外は全面禁煙でこの取り組みは日本初。周りの方を気にせずお楽しみいただけます。西鉄福岡(天神)駅という便利な場所で、ちょっと気持ちのスイッチを変えるために「RETHINK」(立ち止まって考える)する場としてご利用ください。

<http://www.rethink-cafe.com/>

営業時間 7:00~23:00 土日祝:8:00~22:00

グルメ風月(飲食)

本社
福岡市南区野間1丁目11-8
風月フーズ(株)

老舗の味、天神TOIROで

1968年に「レストラン風月 西鉄名店街」で発売したオリジナル料理「ビーフバター焼き」は、現在もお私どもが大切に育て続ける風月グループ伝統の一品です。一度食べたら忘れられないこの味わいの決め手となる醤油ベースの和風バーベキューソースは生野菜を原料として当時の製法のままに手作りをしています。酸味の効いたソースでジューシーなビーフを天神TOIROでお楽しみください。

<https://www.fugetsu.co.jp/business/gourmet-fugetsu/>

営業時間 10:00~22:00



グルメ風月





【西側ゾーン】

プラットインキューブ (雑貨)

本社
福岡市中央区天神2丁目11-3 ソラリアステージビル
(株)インキューブ西鉄

朝8時からオープンのインキューブ

コンビニにはないコスメ、ファッション雑貨等、女性に必要なアイテムが朝イチから買えるショップです。

最新コスメも常にラインナップしており、最新コスメ情報もチェックできます。女性の今すぐ欲しい！を叶えるプラット寄れるインキューブです。

<https://www.incubenews.com/>

営業時間 8:00~20:30



【中央ゾーン】

ローソン (コンビニエンスストア)

本社
東京都品川区大崎1丁目11-2
(株)ローソン

商業エリアにあるべきローソンを目指して

商業エリアの天神、そしてその拠点の駅として、働く人のための健康をサポートする商品に取り扱いを強化。オフィスワーカー・ダイエッターに頼れるローソンづくりを目指します。ローソンのPB商品も、より多くのお客さまに知っていただきたいと思ひます。

<http://www.lawson.co.jp/index.html>

営業時間 7:00~23:00



【M3F西側ゾーン】

タリーズコーヒー(カフェ)

本社

東京都新宿区筈笥町22番地

タリーズコーヒージャパン(株)

西鉄福岡(天神)駅に新たなカフェが仲間入り

シアトル発祥のスペシャルティコーヒーショップ。世界各国より厳選したコーヒー豆のみを使用。コーヒーの原料豆は、仕入れ担当者が生産国に直接赴いて厳選して調達し、全て国内にて、丁寧に焙煎しています。最高の品質を追求し、一杯一杯手作りで提供する本格的なコーヒーを気軽にお楽しみいただけます。サンドイッチやデニッシュ、パスタやホットスイーツ等、コーヒーに良く合うサイドメニューも充実しています。西鉄福岡(天神)駅を利用される全てのお客さまに寛ぎの空間と、おもてなしの心を追求したサービス提供に努めてまいります。

<https://www.tullys.co.jp/>

営業時間 8:00~21:00

新業態

アテニヨル(飲食)

本社

福岡市中央区舞鶴1-3-16

(株)アマージュ

お酒を楽しむ大人の中華BAR

昼は中華麺飯を中心として、中華惣菜のテイクアウトもあり。夜は中華BARとして酒と楽しむ本格的な料理を提供します。スパークリングワイン、ハイボール、そしてソムリエセレクトによるアジア料理に合うワインの提案。大人だから楽しめるおいしい時間を提案いたします。昼飲み、早飲み、チョイ飲み居酒屋利用、西鉄福岡(天神)駅に一番近いBARとして2次会利用でもアテニヨルを楽しんでいただきたいと考えています。

営業時間 11:00~23:30



酒 肴 麵 飯

アテニヨル





天祐 T AIR

【M3F東側ゾーン】

サンマルクカフェ(カフェ)

本社

岡山県岡山市北区平田173-104

(株)サンマルクカフェ



リラクゼーションラフィネ(サービス)

本社

東京都港区白金台2-25-6

(株)ポティワーク



Raffine

アトリエはるか(サービス)

本社

名古屋市中区錦3-4-6 第一生命ビル3F

(株)アトリエはるか

atelier haruka