

<2024年2月21日発表>

## 全ての天神ワーカー・来街者に開かれた“食の空間”が誕生 (仮称)新福岡ビルに天神地区最大級の食堂を開設します ～『エネルギーな街・天神』の実現へ～

- 西日本鉄道(株)では、2025年春開業予定の(仮称)新福岡ビル5階に、天神ワーカー向けの食堂を開設いたします。
- 天神地区では、(仮称)新福岡ビルを含む再開発の進展によりワーカーが2015年度比で2.4倍の9.7万人に増加し、多くのワーカーが行き交う街へと変化を遂げようとしています。当社ではこうした背景をふまえ、増加が見込まれる飲食需要を満たすとともに、食の提供における新たなスタイルを構築することで、心身ともに健康的なワーカーが行き交うエネルギーな街・天神を実現したいという想いから、本食堂の開設に至りました。
- 本食堂は、福岡市内でイタリアンレストラン「Ringrazie」を運営する(株)リングラツツェ(福岡市中央区、代表:田村 浩治)とタッグを組んで運営します。同社はこれまで福岡市内での飲食店経営のほか、学校法人筑紫女学園(太宰府市)の学生食堂の運営を手掛けるなど、食を通じた“人づくり”を実践してきた企業です。今回のコラボレーションは、同社の実績や想いと、天神における当社の想いが合致し実現するものです。
- 店内は、エリア最大級となる約200席を設けます。豊富な座席のレパトリーとゾーンごとに特徴を持たせた内装デザインを採用し、その時々気分や人数で座席選びをお楽しみいただけるなど、ワーカーが居心地の良さと天神で働く誇りを感じていただける環境を提供します。
- 当事業ではSDGsや働き方の変化など社会環境の変化をふまえた特徴を備え、ワーカーのパフォーマンス向上に寄与する食事を提供いたします。
  - ・ 手づくりにこだわった身体にやさしい食事提供
  - ・ 地産地消やフードロスを意識した食材活用やイベント等における地域連携
  - ・ アフターワークにおける新しいコミュニケーションの場を提案する“アペリティーボタイム”
- (仮称)新福岡ビルが位置する天神明治通り地区は「アジアで最も創造的なビジネス街」をビジョンに掲げ、「集客」・「交流」・「創造」機能を集積した「街の共用部」の形成を推進しています。当食堂におきましても、人・モノ・地域など多様な交流が生まれる仕掛けを散りばめ、ワーカーをはじめとしたさまざまな交流拠点の機能も担ってまいります。

※アペリティーボとは

イタリアの代表的な食文化の一つ。夕食など本格的な食事の前におつまみやドリンクなどをとりながら、仲間や同僚などとの会話や交流を楽しむスタイル。

### ■ (仮称)新福岡ビル5階 食堂事業について

#### [1]事業スキーム

- ・ 西日本鉄道(株)の直営事業
- ・ 店舗経営やマーケティングを当社が担当し、(株)リングラツツェに調理・提供業務を委託
- ・ 天神を熟知する当社と、レストランや教育機関・公共施設の食堂など多様な飲食店舗の運営ノウハウを有する(株)リングラツツェが両社の強みを発揮しながら、天神における新たな食文化の構築を目指す

まちに、夢を描こう。



・店舗経営全般  
・マーケティング  
・イベント等企画実施

・運営ノウハウの提供  
・調理・提供

## [2] ㈱リングラッツェの概要

【本社所在地】 福岡市中央区平尾一丁目

【代表者】 田村 浩治

【設立】 2008年(2019年に法人化)

【事業展開】 [直営] イタリアンレストラン「Ringrazie」(福岡市中央区平尾)

[運営受託] 筑紫女学園中学・高校・大学の学生食堂・カフェ  
久留米市役所食堂

【特徴】

- ・ レストランと、学生食堂等大量調理を行う食堂両方の運営ノウハウを持つ
- ・ 基礎調味料以外は全て自家製で、出汁も素材から手づくりがモットー
- ・ 規格外の食材活用に積極的に取り組むなど、食を通じた環境負荷低減への取り組みも実践

### 【当事業への想い】



田村 浩治氏

手づくりと伝統的なイタリア料理にこだわった「Ringrazie」の傍ら、「若者に本物の味を教え体が喜ぶ味を感じられるようになれば、きっと人生も豊かになる」という考えのもと、大学などの食堂を手掛けてきました。

本物の味を知り、身体にいいものを美味しく食べることは明日の健康づくりにもつながります。

その想いはワーカーにも共通します。温かく心のこもった食事を摂ることが心身の健康維持と、日々のパフォーマンス向上につながります。天神が生き活きとしたワーカーであふれ、活気あふれる元気なまちとなるよう、食事の面からサポートいたします。

## [3] 食堂の概要

【場所】 (仮称)新福岡ビル 5階  
(住所:福岡市中央区天神一丁目)

【開設時期】 2025年春

【店舗面積】 約460㎡(約140坪)

【座席数】 約200席 **天神地区最大級**

【営業日】 通年営業  
※ゴールデンウィーク、お盆、年末年始は休業予定

【営業時間】 11時～20時(予定)

【コンセプト】 天神ワーカーのビジネス&ライフパフォーマンスを高め、新たな創造力づくりを食と交流でサポートする食事業



天神交差点に面した場所に開設

- 【主 な 特 徴】
- ・ 基礎調味料以外全て手づくり。出汁やベーコンなども手づくりで「身体にやさしく美味しい」食事を提供
  - ・ 「地産地消」「旬産旬消」を意識した食材や、さまざまな理由で市場に出荷できないなどの「もったいない」食材を積極的に活用
  - ・ 沿線自治体と連携し、地域の食材仕入れや天神らしい新たなモノ・コトとの出会い・発見を楽しむイベントの実施
  - ・ 夕方以降は、友人や仲間、同僚などとのカジュアルなコミュニケーションをお楽しみいただける”アペリティーブ”スタイルでのサービス提供

【店内イメージ】

「オムニバス※食堂」をデザインコンセプトに掲げ、さまざまな人が、さまざまな捉え方、過ごし方をお楽しみいただけるよう、ゾーンごとに特徴を持たせた内装デザインを施します。

自分の時間を豊かにするデザインと座席のレパートリーで「+α」の価値と、他とは異なるカジュアルさと高級感で「居心地の良さ」や「天神で働く誇り」を感じる空間を提供します。

※オムニバス…ラテン語で「すべてのもののために」を意味する言葉で、それを語源として英語では「多くのモノを含む」ことを意味する。



▲厨房の圧迫感をおさえ、客席との一体感を意識したデザインにします。また、大量提供に必要な機能は備えつつ、スタイリッシュなイメージを演出します。



▲天神交差点に面するゾーン。昼は外光を感じられる明るい客席の一方で、夜は友人との会話や、おひとりさまでもゆっくりと過ごせる落ち着いた客席デザインです。

本件に関するお問い合わせは、西鉄お客さまセンター(TEL:050-3616-2150)まで