

2015年6月12日

本社所在地 東京都渋谷区千駄ヶ谷四丁目 23 番 5 号
 上場会社名 株式会社サニーサイドアップ
 代表者 代表取締役社長 次原 悦子
 (コード番号: 2180)
 問合せ先 執行役員 グループ管理本部本部長 相田 俊充
 電話番号 03-6894-3233

「bills」二子玉川店舗に関するお知らせ

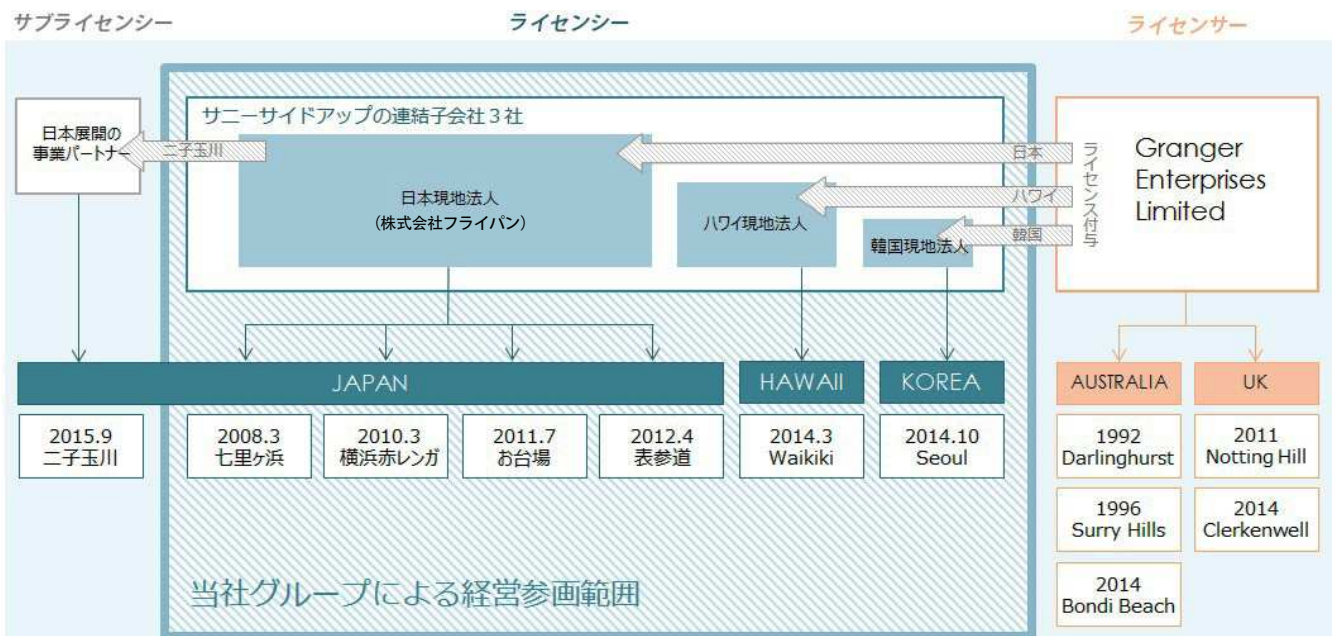
2015年9月オープン予定の「bills」二子玉川店舗における、当社グループの関わりについてお知らせ致します。

当社グループはこれまで、オーストラリアで誕生したレストラン「bills」の日本・ハワイ・韓国展開におけるライセンスを取得、現地法人を設立し、継続的なPR活動によるブランディングを大切にしながら経営を行ってまいりました。この戦略は国内外を問わず結実しており、先日にはハワイ店舗が「全米トップ100のベストランチレストラン2015」に選出されるなど、海外での人気も高まっており、引き続きグローバルブランドとしての地位確立を目指しております。

日本においては、2008年の七里ヶ浜店舗オープン以降、横浜赤レンガ倉庫、お台場、表参道と計4店舗を出店し、爆発的なパンケーキブームを創出。開業から7年が経過した今なお不動の人気を誇っており、人気を牽引してきたパンケーキやスクランブルエッグに留まらない多彩な料理やドリンクを提供するオールデイカジュアルダイニングとして数多くの皆さまに愛され続けております。

そして今回、日本第5号店として誕生する二子玉川に関しては、今後の更なる「bills」の成長を見据え、日本展開を行う株式会社フライバン（当社が51%を出資する合弁会社）における合弁先が経営主体となり店舗運営を行うこととなりました。当社は引き続きPRやブランディングの面から二子玉川店舗の成長を支えてまいります。

グローバル展開のストラクチャ



以上

(本件に関するお問合せ先)

株式会社サニーサイドアップ グループ管理本部 広報 IR 部 TEL 03-6894-3233

オーストラリア・日本・イギリス・ハワイ・韓国だけに留まらず、全世界の「朝食文化を変えた」と言われるシドニー発“世界一の朝食”を提供するカジュアルダイニング「bills」が、国内5店舗目を二子玉川に出店！

「bills」二子玉川 2015.9.8(Tue)8:30 OPEN決定！



©Petrina Tinslay@「bills」in Seoul



▲店内イメージパース

この度、オーストラリアのレストランター ビル・グレンジャーが手掛ける“世界一の朝食”を提供するレストラン「bills」は、昨今注目度の高い都市・二子玉川に、2015年9月8日(火)、国内5店舗目となる「bills」二子玉川を増設開店予定の玉川高島屋S・C マロニエコート内にオープンいたします。

植物がつたう緑の壁が印象的な「マロニエコート」の3階部分に誕生する「bills」二子玉川は、ビル本人が初めて二子玉川に足を踏み入れた時に感じた、“リラックスして穏やかな素敵な街”を表現しています。都心へのアクセスが良好な立地にありながら豊かな自然に囲まれ、人々の住まう暖かみ溢れる二子玉川は、ビルが現在家族と住むイギリス・ロンドン郊外の雰囲気と似ており、とても気に入ったことが出店の理由。「ぬくもりのある居心地の良いレストランだから**「bills」二子玉川には、毎日の暮らしを大切に生きる二子玉川のローカルの人々やファミリーに長く愛される存在になって欲しい**」というビルの願いが込められ、店の細部にその想いが散りばめられています。

「bills」二子玉川は、オーストラリア・シドニー、イギリス・ロンドンに次ぐ、ビルにとって「3つめの“ホーム”のようなレストラン」がコンセプト。内装には、今までの国内の店舗では使われていなかった温かみのあるピンクを基調としたテーブルやビルの自宅と同じオリーブ色のソファ等、ビルが二子玉川の街の雰囲気に合わせて1つ1つこだわり抜いて選んだ色彩豊かなインテリアが揃います。二子玉川の暖かな日差しと爽やかな風が心地よく吹き抜けていく開放感のある天井、まるでビルの自宅に招かれた様な、スタイリッシュでありながらリラックスして過ごせる、ぬくもり溢れる空間が皆様をお出迎えます。

グローバルブランドとして、世界中のファンに愛される「bills」。最新のブランドエッセンスと、二子玉川という豊かな街が融合して生まれる「bills」二子玉川に是非ご期待ください。

「bills」は、1993年に、オーストラリア シドニー郊外のダーリングハーストに1号店をオープンしました。ビルの作り出す料理は、独創性を持ちながら新鮮な素材を活かしたシンプルさが特徴。彼の名を一躍有名にした「オーガニックスクランブルエッグ」は、海外有名紙で“世界一の卵料理”と評されたほどです。

シドニー、日本、ロンドンに加え、2014年3月には初のアメリカ進出となる「bills」jin Waikikiをハワイ・ワイキキにオープン。そして同年10月、日本以外のアジア圏としては初進出となる、韓国・ソウル市蚕室に「bills」jin Seoulをオープン。

「bills」二子玉川 店舗概要

「bills」jin Japanの5店舗目は、昨今注目度が高まっている二子玉川の街。
ビル・グレンジャーが街を訪れた瞬間に感じた“リラックスして穏やかな素敵な街”を表現した店内。
今までの店舗では使用していなかった温かみのあるピンクを基調としたテーブルやタイルの壁など、
スタイリッシュでありながらリラックスして過ごせる、ぬくもりの溢れる居心地の良い空間となっています。

オープン日	:	2015年9月8日(火) 午前 8:30
正式名称	:	「bills」二子玉川
住所	:	〒158-0094 東京都世田谷区玉川2-27-5 玉川高島屋S・C マロニエコート3階
TEL	:	未定
営業時間	:	8:30am-22:00pm ※L.O.foodはCLOSE1時間前、Drinkは30分前
座席数	:	142席(店内 90 席、テラス 52 席 ※予定)
敷地面積	:	87.997坪・テラス36坪
経営・運営	:	株式会社 トランジットビルズオペレーション
URL	:	http://bills-jp.net/ja/



▲店内イメージパース

ビル・グレンジャーからのコメント

二子玉川に初めて訪れた時、『なんてリラックスした穏やかで素敵な街なんだろう』と思ったよ。
街並には自然の息吹を感じられ、人々は皆それぞれのライフスタイルを楽しんでいて、まるで僕の住むイギリス・ロンドン郊外の街を歩いているような気分になったんだ。

「bills」二子玉川は、僕にとってオーストラリア・シドニーやイギリス・ロンドンにつぐ3つめの“ホーム”のように、ぬくもりのある居心地の良いレストランだから、僕の家遊びにくるような感覚で、毎日でもカジュアルに訪れてほしい。

毎日の暮らしを大切に生きる二子玉川のローカルの人々やファミリーに長く愛される存在になって欲しいと願うよ。

ビル・グレンジャー

「bills」in Japan



Photographed by: Tetsuya Miura

■「bills」 七里ヶ浜 《日本第1号店》

七里ヶ浜の海を望むロケーションに建つbills日本1号店。今年の3月にリニューアルをし、デザイン性に富んだインテリアでありながら落ち着いた雰囲気のあるBAR/KITCHENという、趣の異なる2つのスペースで、大きく広がる海と空を見ながらゆっくり流れる時間と食事をお楽しみいただけます。



© Kozo Takayama

■「bills」 横浜赤レンガ倉庫 《日本第2号店》

100年以上の歴史をもつ重厚なレンガ造りの横浜赤レンガ倉庫に建つbills日本2号店。ホワイトとブルーグレーで明るい食堂をイメージした店内と、昼も夜も楽しめる横浜港が望めるガラス張りのテラス席で、食事をお楽しみいただけます。



©Yoshitaka Matsumoto

■「bills」 お台場 《日本第3号店》

東京湾の絶景を望めるデックス東京ビーチにオープンしたbills日本3号店。都内屈指の観光地であるお台場で、海外から訪れるお客様や、子ども連れのファミリーなど、あらゆるお客様を暖かく迎え入れる、開放的で明るい雰囲気の中で、食事をお楽しみ頂けます。



■「bills」 表参道 《日本第4号店》

ファッション、カルチャーにおいて日本で最も影響力のあるエリア、表参道にフラッグシップとなる4号店目としてオープン。都心にありながら自然を満喫できるユニークな屋上テラス“おもはらの森”を眺めながら、リラックスした雰囲気の中で食事をお楽しみ頂けます。

Profile of Bill Granger. Restaurateur / ビル・グレンジャーとは



©Petrina Tinslay@「bills」in Seoul

オーストラリアのレストランターであり、フードライターのBill Granger。そのリラックスしたスタイルと新鮮な素材の味を生かした料理は世界中の美食家から愛されている。彼の明るく、Easygoingな料理への姿勢は、「bills」が長く愛され続けている大切な要素である。

1993年、24歳の時に美術大学を辞め、「bills」の第一号店をシドニーのダーリングハーストにオープン。「世界の朝食」と称されたスクランブルエッグやリコッタパンケーキはたちまち地元で有名になり、今では地元客や観光客はもちろん、世界中の家族、セレブリティたちの間で広く親しまれている。

その後、シドニー市内に他店舗をオープンするも、2008年からは海外へ進出。海外初進出となった日本では、七里ヶ浜、横浜赤レンガ倉庫、お台場、表参道と4つのレストランを構え、いずれも成功をおさめている。

2011年にはイギリス・ロンドンのノッティングヒルに「Granger & Co.」をオープン。そして第1号店オープンから21年目となる2014年には、北米第1号店となる「bills Sydney」をハワイ・ワイキキに、日本以外のアジア圏初進出となる「bills」in Seoulを韓国・ソウル市蚕室にオープン。彼のカジュアルで楽しいオーストラリアンダイニングは次々と世界へ進出している。

Billが出演する5つのテレビシリーズは、現在30カ国で放映されており、また現在出版されている11冊のレシピ本は、様々な言語に翻訳され、全世界で100万部以上を売り上げている。現在もおイギリスとオーストラリアの新聞や雑誌に毎週コラムを執筆している。

2006年には、Food Media Club Australia AwardのBest Overall Contribution to the Communication of Foodを受賞、また2012年には、ロンドンの「Granger & Co.」がCondeNast Traveler Design and Innovation Awardを獲得。2013年3月には、Melbourne Food and Wine FestivalのLegends Awardを受賞するなど、Bill Grangerの才能、料理は世界中で高く評価されている。