

「神戸スイーツハーバー」主要出店予定店舗概要

	地域	店舗名	スイーツ職人	ジャンル	特徴
スイーツ専門店	北海道 (富良野)	菓子工房フラノデリス 	藤田美知男	パティスリー (洋菓子専門店)	乳製品の主産地、北海道でお菓子を作りたいと東京の有名菓子店等で修行後、2001年北海道・富良野で創業。地元富良野を中心に北海道産の素材にこだわったお菓子作りをおこなう。とろとろのなめらかな食感にこだわった「ふらの牛乳プリン」をはじめ、チーズケーキ、シュークリームなど素材の味が生かされたシンプルだからこそ難しい定番スイーツが人気のお店。 関西初出店、初支店
	北海道 (札幌)	くりーむはうす 	坂本栄次郎	創作ソフト クリーム & ジェラート	札幌で話題の創作ソフトクリームとジェラートの専門店。北海道産の牛乳と生クリームをふんだんに使ったベースとなる「牛乳バニラ」と、レアチーズケーキや生チョコなどのお菓子やフルーツを「ブレンダーマシン」で合わせた「ブレンダーソフト」は素材感が残った独特の食感。ワッフルコーンを手焼きで仕上げるのも特徴。自由が丘スイーツフォレストでも人気の店舗。 関西初出店
スイーツ専門店	東京 (白金)	パティスリー アトリエ ドリーブ 	宮東弘之	パティスリー (洋菓子専門店)	東京・港区白金のフランス菓子の名店。宮東弘之シェフは、シテイクラブ・オブ・東京、資生堂パーラー(銀座本店)、カフェマディ、ルコンセール、オーバカナルなど一流店での豊富な経験を経て、2001年アトリエ ドリーブのシェフ、2003年、グランシェフに就任。店名が意味する「夢の工房」があらわすとおり、夢のある華やかなスイーツたちが高い人気を集めている。 関西初出店
	東京 (成城)	メルシークレープ 	大山栄蔵	クレープリー (クレープ 専門店)	日本に本場フランス菓子を広め、洋菓子界の基盤を築いた先駆者の一人、「マルメゾン」の大山栄蔵氏がプロデュースする本格クレープリー(クレープ専門店)。パティシエの発想から厳選した素材で作るクレープは、クレープの常識を超えたこだわりの味。熱々出来立てクレープを本来の皿盛りスタイルで提供。 初出店(新業態店舗)
	横浜 (元町)	三月うさぎ 	宮下敬子	デザート 専門店	横浜・元町に本店をもつフランス料理レストラン。厳選されたフレッシュフルーツと最高級の生クリームにこだわった手作りケーキや作り立てのイタリアンジェラート、豪華に盛り付けられた皿盛りのフレンチデザートなどで常に人気を集める。神戸スイーツハーバーでは横浜港へ寄港した豪華客船内のデザートをアレンジした、レトロでトラッドな皿盛りデザートを中心に提供。 関西初出店
	軽井沢	アトリエ・ド・ フロマージュ 	坂本隆雄	チーズス イーツ専門 店	自家製工房で作ったチーズを原料にチーズケーキを商品化した日本初の店。日本で本格的なチーズ作りを行うため、22年前に渡仏。帰国後、軽井沢の近くにて開業、自家製生チーズを使用したチーズケーキが絶大な人気を集める。洋菓子メニュー充実のため、パティシエも加わり、チーズを使用したさまざまな洋菓子メニューが楽しめる。 関西初出店

スイーツ専門店	岐阜	シェ・シバタ 	柴田武	パティスリー (洋菓子専門店) 期間限定	パリのホテル・リッツ、シェ・ミラベル、神戸のジャンムーラン等で修行。1995年岐阜にてオーナーシェフとして独立。若手ながら、中部地域のパティスリー業界を先導する存在。1人でも多くの方にお菓子文化の素晴らしさを伝えたいと、フランス菓子をベースに独創性あふれるスイーツを作り出している。 関西初出店 初支店
	岐阜	新杵堂 	田口和寿	和スイーツ専門店	昭和23年創業の和菓子屋。大粒の栗が丸ごと入った栗大福をはじめ、栗を使ったお菓子を中心に、厳選素材を使った手作りの和菓子を作りつづける。三代目となる田口和寿氏は、東京・赤坂、ニューヨークにて修行後、岐阜に戻り、和にニューヨークのテイストを取り入れた新しいスイーツ作りを目指している。 関西初出店
	京都	八つ橋庵 かけはし 	梯 義行	和スイーツ専門店	創業明治10年の老舗呉服屋を営むオーナーが、洋菓子修行の経験と深い和の世界での経験を生かして開業した和菓子屋。茶席の代表菓子で微妙な色合いや造詣を楽しむ“ねりきりかし”をはじめ、京都の代表土産“八つ橋”の出来立てなどを提供する予定。
	神戸	ショコラティエ ラ・ピエール・ブランシュ 	白岩忠志	ショコラトリー (チョコレート専門店) 期間限定	関西を代表する新進気鋭のショコラティエが作り出すショコラトリー(チョコレート専門店)。アラン・カスケビッチ、ポール・ボキューズ、アランシャベル、レストラン・ロオジエ、菓子Sパトリーなど数々の経験を経て、2003年プライベートショップを開業。日本にチョコレート文化を根付かせるべく、常に美味しい本物のチョコレートの提供を目指している。 初出店
	神戸	ビゴの店 	フィリップ・ピゴ	ブレッド & スイーツ のパティス リー	神戸スイーツを長年支える第一人者の一人であり、「フランスパンの神様」と呼ばれるフィリップ・ピゴ氏が作り出すパティスリー。 「小麦粉と天然酵母だけでつくりあげる」焼きたてのパンはもちろん、ケーキ、チョコレート、焼き菓子など、本物のフランス伝統の味を楽しめる。
	高知	ヴェールヴェール 	勝木田慶弘	パティスリー(洋菓子専門店)	地元高知の新鮮な果物や特産品にこだわり、高知の風が香るような自然いっぱいのお菓子を作りたいと創業。食感・味のバランスを大切にしてお菓子が人気を集めている。また、ラッピングコーディネーター提案のオリジナルギフトも充実。 関西初出店 初支店

	福岡	うこっけいの カムカンパニー 	遠山ひとみ	たまごスイ ツの専門店	お菓子の重要な素材である卵に、希少性の高い高級卵・黒鳥骨鶏（くろうこっけい）を使用するユニークな専門店。1週間に1回しか卵を生まないという鳥骨鶏の卵は普通の卵より凝縮された濃厚な味わいが特徴。卵の味のちがいがわかるプリンが大人気。 関西初出店
	長崎	リトル・エンジェルズ 	カノンヌ・ベルニス	パティスリー (洋菓子専 門店) 期間限定	フランスの素朴で温かみのある家庭の味を日本に伝えたいと、フランス人マダムが創業。またたく間に地元の支持を得て、行列のできる人気店となる。最高級のフレッシュチーズ、牛乳、新鮮な卵黄など、厳選素材をふんだんに使用したフロマージュ(チーズケーキ)はお取り寄せスイーツとして爆発的な人気を誇る。 関西初出店 初支店
	東京 (青山)	ティーイズム 	小林延江	オフィシャル カフェ	99年東京・青山創業の店。茶葉の産地や旬、味にこだわり、日本茶・中国茶・紅茶・オリジナルブレンドティーと幅広く取り扱うお茶と茶器の専門店。神戸スイーツハーバーでは、園内全店のスイーツをお持ち込み頂き、選りすぐりのお茶と合わせて、ゆったりとお楽しみいただけるオフィシャルカフェ。 関西初出店 初支店
レストラン店舗	神戸	こなな(仮称)	松井 正樹		1986年神戸にて創業し、本格フランス料理レストランや、素材を生かした手作りスイーツを販売するパティスリーをもつ企業「ポトマック」が、神戸スイーツハーバーでは小麦をテーマにした新コンセプトレストランを登場させる。良質な小麦粉を使用したモダン和のスイーツをはじめ、和ベースの Pasta やパンなどが楽しめる予定。 初出店(新業態店舗)
	東京 (自由が丘)	自由が丘スイーツフォ レストセレクション	スーパーパテ ィシエ	スーパーパ ティシエの スイーツ 期間限定	自由が丘スイーツフォレストにて出店経験のある実力派パティスリーのスイーツ、スーパーパティシエが作るスイーツを入れ替わりで楽しめるスイーツのセレクトショップ。 関西初
イベントショップ	全国	チーズケーキ博覧会 		チーズケー キのミュー ジウムショ ップ 期間限定	“チーズケーキ”をテーマに、ご当地の食材を生かした“ご当地チーズケーキ”をはじめ、老舗・名店の数量限定チーズケーキ、チーズにこだわったチーズケーキや、世界の定番チーズケーキなど、日本全国・世界から集まった150種類以上の“チーズケーキ”を販売する店舗。 関西初
	全国	ソフトクリームパラダイス 		ソフトク リームのミ ュージウム ショップ 期間限定	全国各地の特産品や名産品とソフトクリームが融合した“ご当地ソフトクリーム”が楽しめる専門店。各地の「道の駅」や観光スポットでしか販売されていないものばかりを一堂に集結。居ながらにして、日本全国のソフトクリームの食べ比べが楽しめる。 関西初

「神戸スイーツハーバー」企画主旨

日本における菓子文化は、そのほとんどが海外よりもたらされたものです。大和時代に中国より伝わった「唐菓子」、16世紀にポルトガル船漂着によってもたらされた「南蛮菓子」。そして、開国によって本格的に洋菓子が普及していきます。以後、日本では、ケーキや和菓子、焼き菓子などの“スイーツ”が、子供の頃から誕生日やクリスマスといったアニバーサリーや、ご褒美、お土産といった贈答品として食されていたこともあり、身近でありながら特別な“ハレ”の食べ物となっていきます。これは、“スイーツ”が単に食欲に直結した食べ物ではない“嗜好品”であるだけでなく、それを手にした瞬間から幸せな気分が満ち溢れる“ハッピーフード”であることに他ならず、こうした幸せをもたらししてくれるのが、様々なお菓子のジャンルで活躍している“スイーツ職人”達なのです。

1950年代以降、フランスをはじめとしたヨーロッパ各地で修行をし、本場の技術と感性を習得したパティシエと呼ばれるスイーツ職人達が現れます。フランス洋菓子職人であるパティシエは、その個人に注目が集まっています。近年では、海外の有名店で修行を終えた日本の洋菓子職人や、国際コンクールで賞を獲得した“スーパーパティシエ（世界のトップクラスに位置する一流洋菓子職人）”たちが相次いで独立開業したこともあり、各地のパティスリー（洋菓子専門店）では行列ができるなど人気を博しています。

また、2001年頃から、首都圏を中心とした「デパ地下（デパートの地下食料品売り場）」や超大型商業集積施設がこぞって人気洋菓子店の誘致に力を入れるようになるとともに、2003年には、スーパーパティシエを一堂に集結した「自由が丘スイーツフォレスト」が誕生したことにより、空前の“スーパーパティシエブーム”が起こり、テレビや雑誌でさかんに紹介されています。

反面、日本のお菓子需要に目を転じてみると、消費量統計では首都圏ではなく、地方都市が上位を占めています。これは、首都圏偏向型である昨今のスイーツブームとは別に、日本各地でもお菓子が好んで食されていて、全国各地にも絶品スイーツが存在しているからです。

さらに、ヨーロッパからの輸入品であった“スイーツ”は、日本の風土と嗜好に合わせて独自の発展を遂げ、特に近年では、本場ヨーロッパのお菓子文化の伝道師とも言えるパティシエたちが、日本独自の素材に着目した新しいスイーツの味にチャレンジしています。各地のスイーツ専門店でも、素材や製法にこだわったスイーツが地元で人気を博しており、行列ができる店舗も少なくありません。また、デザートにこだわったレストランや、製菓専門物販店も増えています。

こうした日本独自のスイーツ文化の発展に寄与しているのは、全国の“スイーツ職人”たちであり、今や、洋菓子の本場フランスでも紹介されるほどの実力を持つ方々が多数現れています。

今回、こうした全国各地でこだわり続け、地元の方々に人気のある“スイーツ職人”たちにスポットをあて、誰もが誰とでも至福の時間を過ごせる空間の実現こそ、日本一のスイーツの街・神戸に相応しい企画であると考え、『神戸スイーツハーバー』を提案するに至りました。

本施設は、全国各地で話題のフレッシュで素敵なスイーツを楽しむことができる「スイーツ職人の殿堂」を実現し、スイーツファンの皆様が居ながらにして全国各地のスイーツ体験の旅に出発できる夢の港“スイーツハーバー”を目指してまいります。

テーマは、『ハピネス・オブ・スイーツ』

スイーツは、それを手にした瞬間から幸せな気持ちにひたれる“ハッピーフード”です。厳しい経済環境が続く中、「自分へのご褒美」などの癒し志向が強まっていますが、「神戸スイーツハーバー」では、最高峰の絶品スイーツによる至福の時間“ハピネス・オブ・スイーツ”を提供することで、未来に立ち向かう勇気と希望を育みます。

【スイーツ職人の殿堂】

スイーツ職人によるこだわりに貫かれた、日本の最高峰スイーツを網羅的に取り揃えることで、日本におけるスイーツ文化の集大成とも言える“スイーツ職人の殿堂”を創出します。

【スイーツ・ジャーニー】

北は北海道から南は九州まで、全国各地の絶品スイーツを一堂に集結することで、各地の名店の味が居ながらにして体験できる、スイーツを巡る全国旅行“スイーツ・ジャーニー”を可能にします。

【スイーツ夢工場】

各店に厨房を装備することで、職人の作る出来立て・作りたてのスイーツや、ここでしか食べられないオリジナルスイーツがその場で食べ比べ・食べ歩きできる夢の空間“スイーツ夢工場”を具現化します。

【スイーツファッション】

新店舗の紹介はもとより、新メニュー提案やスイーツイベント開催などを通じて、常に進化し続ける最新の“スイーツファッション”を発信し、“スイーツ都市・神戸”における“スイーツの聖地”となることを目指します。



スイーツ日本一の神戸市

スイーツ年表

< 県庁所在地別1世帯当たりスイーツ年間支出金額 > 単位：円

1	神戸市	21,824
2	長崎市	21,224
3	大津市	20,373
4	京都市	20,262
5	宇都宮市	19,995
6	金沢市	19,942
7	仙台市	19,923
8	横浜市	19,323
9	水戸市	19,313
10	富山市	19,089
11	東京区部	18,967
12	さいたま市	18,958
13	福島市	18,858
14	松山市	18,549
15	新潟市	18,409
16	長野市	18,397
17	大分市	18,386
18	岡山市	18,198
19	岐阜市	17,963
20	名古屋市	17,921
21	高松市	17,910
22	秋田市	17,871
23	山形市	17,846
24	徳島市	17,757
25	山口市	17,756
26	広島市	17,621
27	大阪市	17,558
28	盛岡市	17,389
29	松江市	17,365
30	甲府市	17,351
31	千葉市	17,316
32	鳥取市	17,256
33	全国平均	17,171
34	奈良市	17,162
35	佐賀市	17,135
36	熊本市	17,000
37	青森市	16,670
38	高知市	16,608
39	札幌市	16,592
40	福岡市	16,452
41	静岡市	15,784
42	前橋市	15,685
43	福井市	15,635
44	和歌山市	15,542
45	宮崎市	15,422
46	鹿児島市	14,924
47	那覇市	11,186

暦	事項
大和時代	中国大陸より仏教伝来とともに、唐菓子、唐クダモノなど、八種唐菓子が伝わる
奈良時代	中国大陸を通して砂糖が伝わる
鎌倉 南北朝時代	砂糖とまみえて和菓子が確立されてくる
1341年	京都に菓子商組合が設けられる
1543年	ポルトガル船が種子島に漂着。鉄砲とともにビスケット、パン、ワインなどが伝えられる 「原城記事」に南蛮菓子としてカステラ、コンペイトなどが紹介される
1558年	
江戸時代	鎖国により、窓口がオランダのみとなり、南蛮菓子は、和蘭菓子とも称される
1859年 1867年	横浜・函館港開港 神戸港開港
1869年(明治 2) 1874年(明治 7)	町田房造がアイスクリームを製造・販売 フランス人「サミュエル・ペール」氏よりフランス菓子を学んだ村上光保が「村上開新堂」を麹町に開業
1877年(明治 10)	第一回国内博覧会を開催。多数の洋菓子が出品される
1897年(明治 30) 1905年(明治 38)	神戸風月堂創業 後に「ドンク」となる藤井パン創業
1931年(昭和 6) 1950年代	後に「モロゾフ」となるF・モロゾフ製菓創業 平和の象徴としてクリスマスケーキがもてはやされる。冷蔵ショーケースの登場によりショートケーキ、シュークリーム、プリンなどの洋生菓子が広く楽しめるようになる
1960年～70年代	パリ「モデュイ」「ジャン・ミエ」など、修行先を自力で切り開き、日本人の本場フランスでの修業が徐々に受け入れられる
1970年代中頃	女性誌での特集を皮切りに、チーズケーキの人気浮上
1980年代	原宿でクレープが大人気となる。 日本初のチョコレート専門店「和光チョコレートショップ ルショワ」開店
1990年代～現在	「いちご大福」ブーム 「ティラミス」を皮切りに、「ナタデ・ココ」など、さまざまなスイーツがブームとなる。 日本人パティシエ達が国際的な製菓コンクールで様々な賞を獲得 また、テレビ番組や雑誌の特集などメディアの仕掛けによるグルメブームにて、スイーツ職人にスポットが当たるようになる

総務省「家計調査」平成12年～14年平均より、カステラ、ケーキ、ゼリー、プリン、その他洋菓子の1世帯当たり年間の品目別支出金額の総計をスイーツ消費量として算定。

集合飲食施設の現状

今、最強の集客装置として脚光を浴びる食のエンターテインメント。それが「フードテーマパーク」です。面積あたりの集客力は「ディズニーランド」をも凌駕するといわれます。「フードテーマパーク」とは、“統一テーマ（物語）”のもとに、全国各地から選りすぐりの飲食店舗を一堂に集結させ、これらをアトラクションと位置付けたうえで、店舗編成・メニュー構成・環境演出・運営演出に至るまで、全てをテーマパークと同様の方法により企画設計し運営するという、新形態のエンターテインメント施設です。

「フードテーマパーク」は、“特定のメニュージャンルに特化”、または“特定モチーフに基づく内装演出”が施されただけの“非テーマ型”の“複合飲食店舗”である「フードコンプレックス」とは異なります。「フードコンプレックス」は、ラーメン等、特定のメニュージャンルの店舗を複合させるという点では「フードテーマパーク」とも共通していますが、テーマ性は希薄です。このため、施設全体でのエンターテインメント演出などの工夫がないのが一般的で、個店の魅力に依拠するウェイトが大きいのが特徴であり、“特定メニューに特化したレストラン街”としての性格を有する新形態のフード施設であると言えます。

一方、「フードテーマパーク」は、例えば“昭和30年代をモチーフにした架空の餃子の街”を演出するなどして、お客様自身がキャストとなりあたかも映画セットであるかのような非日常的な「食の劇場空間」の中に入り込むことで、味覚だけにとどまらず、“食べるアトラクション”として、五感で楽しめるよう演出されています。また、本店でも提供していないフードテーマパーク限定メニューの提供や、その場で作りたてを食べ比べするという従来のデパ地下では不可能であった新しいスイーツスタイルを提案した「自由が丘スイーツフォレスト」の試みに見られるように、新しい食の文化やファッションとの出会いの場を提案するという点も重要な特徴です。

現在、日本には、主な「フードテーマパーク」が16施設ありますが、ナムコの企画設計集団「チームナンジャ」は、その内の12施設を手掛けています(2004年10月現在)。「チームナンジャ」がプロデュース等を手掛けたフードテーマパークは、どの施設においても、年間100万人を超える集客力を発揮し高い評価を獲得しています。

(集合飲食施設 開設年表)

()印は、ナムコ「チームナンジャ」がプロデュース等を手掛けたフードテーマパーク施設

	フードテーマパーク(主要16施設)	フードコンプレックス(主要33施設)
1994年	フードテーマパークの先駆けとなる有料制ラーメンフードテーマパーク『新横浜ラーメン博物館』が開業	
1996年		○ラーメンコンプレックス(旭川ラーメンのレストラン街)『あさひかわラーメン村』が開業
1999年	2番目の有料制フードテーマパーク『清水すしミュージアム』が開業	○初の中華コンプレックス、屋内型中華街『立川中華街』が開業
2000年		○香港の街並みで環境演出された屋内型中華街『台場小香港』が開業
2001年	入場無料の集客装置型フードテーマパーク『横浜カレーミュージアム』()、『ラーメンスタジアム(博多)』()が開業し、強力な話題性と集客力を発揮。集客装置型の新ビジネスモデルが脚光を浴びエポックとなる。以来、商業施設等の活性化の起爆剤として“集客装置型フードテーマパーク”が次々に開設されていく。ラーメンフードテーマパーク『小樽運河食堂』開業	ラーメンコンプレックス『ラーメン激戦区“東京編”』開業
2002年	東西でのフードテーマパーク開業が相次ぎそのいずれも大きな人気を集めたことから、フードテーマパーク業態の社会的認知が一気に進行する。『池袋餃子スタジアム』()開業 『なにわ食いしんぼ横丁(大阪)』()開業	入場無料の集客装置型フードテーマパークの成功に刺激を受け各地でラーメンコンプレックスが開業する。ラーメンコンプレックス『全国ご当地らーめん処(海老名)』、『北海道ラーメン道場(新千歳)』、『らーめん七福人(大宮)』、『泉ヶ丘ラーメン劇場(大阪)』、『名古屋・味噌通り』開業 屋内型中華街『千里中華街(大阪)』開業
2003年	フードテーマパークの開業がさらに拡大し、その全てが大ヒットとなる。母体施設の活性化のみならず、地域活性化効果を発揮する等、フードテーマパークがその実力を認められ市民権を得るに至る。『アイスクリームシティ(池袋)』()開業 『浪花麺だらけ(大阪)』()開業 『自由が丘スイーツフォレスト』()開業 『明石ラーメン波止場』()開業	引き続き、ラーメンコンプレックスの開業が相次ぐとともに、その乱立傾向を危惧する声が出始める。 ○ラーメンコンプレックス『ラーメン城下町(熊本)』、『らーめん浪漫館(佐野)』、『らーめん横丁七福神(広島)』、『ラーメン哲人館(名古屋)』、『ラーメン国技場仙台場所』、『道頓堀ラーメン大食堂(大阪)』、『京都拉麺小路』、『ラーメンアカデミー(埼玉)』、『麵喰王国(渋谷)』、『小倉らうめん横丁』、『ラーメン劇場(千葉)』、『ラー戦場(大宮)』、『大陸麺ロード(久留米)』開業 屋内型中華街『大須中華街(名古屋)』開業 その他のフードコンプレックス『餃子の小径(北九州)』、『麺ロード(北九州)』、『横浜大世界』開業
2004年	前年を上回る勢いでフードテーマパークの開業が続く、地方都市での展開も始まる。集客も好調に推移。『浪花餃子スタジアム(大阪)』()開業 『津軽ラーメン街道(青森)』()開業 『道頓堀極楽商店街(大阪)』開業(有料制) 『東京シュークリーム畑(池袋)』()開業 『札幌らーめん共和国(札幌)』()開業	依然として、ラーメンコンプレックスの開業が続いてはいるが、集客に苦戦する施設も目立つようになり、その限界を指摘する意見が増えている。 ラーメンコンプレックス『池袋ひかり町ラーメン名作座』、『小田原城下らーめん宿場町』、『高松拉麺築港(香川)』、『拉麺浪漫街(旭川)』、『千里ラーメン名作座』、『ラーメン甲子園(横浜)』開業

ナムコ「チームナンジャ」のプロデュース施設について

ナムコの企画設計集団「チームナンジャ」は、2001年にオープンした『横濱カレーミュージアム』のプロデュースに始まり、福岡のラーメン、池袋の餃子、大阪のご当地麺、自由が丘のスイーツなど、次々に新しいテーマを提案し、本年10月1日オープン「札幌ら～めん共和国」に至るまで、全国で12ヶ所のフードテーマパークを手掛けてきました。その全施設が年間100万人以上の高い集客力を発揮し、人気を博しています。

チームナンジャが手掛けたフードテーマパーク

	施設名	場所	開業時期	店舗数	床面積	投資額	初年度集客数	事業主体 母体施設
1	横濱カレーミュージアム	横浜市	2001年 1月26日	13店舗	約1,600㎡ (約484坪)	15億円	168万人 (実績)	(株)マタハリー PIA STATION
2	ラーメンスタジアム	福岡市	2001年 12月15日	9店舗	約1,600㎡ (約484坪)	3億円	172万人 (実績)	エフ・ジェイ都市開発(株) チャンネルシティ博多
3	池袋餃子スタジアム	豊島区	2002年 7月19日	24店舗	約2,475㎡ (約749坪)	4億円	218万人 (実績)	(株)ナムコ ナムコ・ナンジャタウン
4	なにわ食いしんぼ横丁	大阪市	2002年 7月20日	20店舗	約1,500㎡ (約456坪)	4億円	192万人 (実績)	大阪ウォーターフロント開発(株) 天保山マーケットプレース
5	アイスクリームシティ	豊島区	2003年 7月18日	9店舗	約660㎡ (約200坪)	3億円	254万人 (実績)	(株)ナムコ ナムコ・ナンジャタウン
6	浪花麺だらけ	大阪市	2003年 10月7日	11店舗	約1,270㎡ (約384坪)	未公表	150万人 (見込)	南海電気鉄道(株) なんばパークス
7	自由が丘スイーツフォレスト	目黒区	2003年 11月21日	12店舗	約1,413㎡ (約428坪)	未公表	100万人 (見込)	岡田不動産(株) ラ・クール自由が丘
8	明石ラーメン波止場	明石市	2003年 12月5日	8店舗	約1,200㎡ (約370坪)	未公表	100万人 (見込)	(株)マイカル マイカル明石
9	浪花餃子スタジアム	大阪市	2004年 2月20日	10店舗	約1,177㎡ (約356坪)	4億円	150万人 (見込)	(株)ナムコ OSビル
10	津軽ラーメン街道	青森県	2004年 2月27日	6店舗	約886㎡ (約262坪)	2億円	70万人 (見込)	五所川原街づくり(株) エルムの街ショッピングセンター
11	東京シュークリーム畑	豊島区	2004年 7月23日	7店舗	約1,023㎡ (約310坪)	4億円	100万人 (見込)	(株)ナムコ ナムコ・ナンジャタウン
12	札幌ら～めん共和国	札幌市	2004年 10月1日	8店舗	約1,320㎡ (約400坪)	4億円	100万人 (見込)	札幌ターミナルビル(株) 札幌エスタ

開業1年未満の施設集客状況

施設名	集客状況
浪花麺だらけ	開業188日目で200万人達成
自由が丘スイーツフォレスト	開業138日目で100万人達成
明石ラーメン波止場	開業241日目で200万人達成
津軽ラーメン街道	開業3カ月で50万人突破
東京シュークリーム畑	オープン3日間の入場者数44,000人
札幌ら～めん共和国	オープン3日間の入場者数38,400人