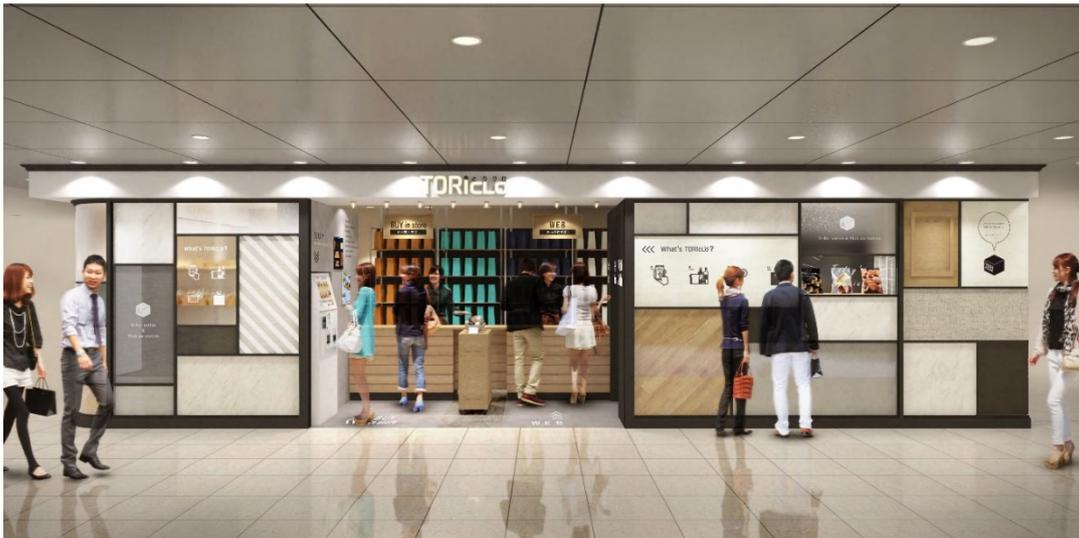


お客様に駅での「新しい便利」をご提供
「行列ができるあの商品も 簡単に駅で受け取れる」
TORiCLO とりクロ を阪急電鉄の大阪梅田駅にオープンします



外観のイメージ

阪急阪神ホールディングス株式会社と株式会社ライフデザイン阪急阪神は、株式会社DIRIGIOが運営するテイクアウト商品の事前注文・決済アプリ「Picks (ピックス)」を利用して購入した商品を簡単に受け取ることができる店舗『TORiCLO (とりクロ)』を、10月1日 (火) 正午から阪急電鉄の大阪梅田駅にオープンします。

今回オープンする「TORiCLO」では、阪急阪神沿線などで店舗を展開する人気のベーカリーショップ (オープン時は12店舗) のパンを、お好きな時間にネットで購入し、その商品を通勤や通学で日常的に利用している駅にて簡単に受け取ることができ、お客様に駅での「新しい便利」を提供します。今後は、取り扱う商品をパンだけでなく、スイーツや惣菜などにも拡げて充実させていく予定です。

なお、本事業は昨年スタートした阪急阪神ホールディングスグループの「事業提案制度」による取組の第1号案件となります。グループの従業員が、駅の新しいサービスについて検討を行う中、近年、利便性を重視した消費スタイルが拡大していることに着目して生まれたアイデアです。

「TORiCLO」の概要は、次のページ以降のとおりです。

< 阪急阪神ホールディングスグループの「事業提案制度」について >

阪急阪神ホールディングスが掲げる長期ビジョン2025の戦略の1つである『グループの総合力のさらなる発揮と新事業領域の開拓』を目的に、2018年8月からスタートした制度で、阪急阪神ホールディングスのグループ会社や従業員のチャレンジを支援しています。

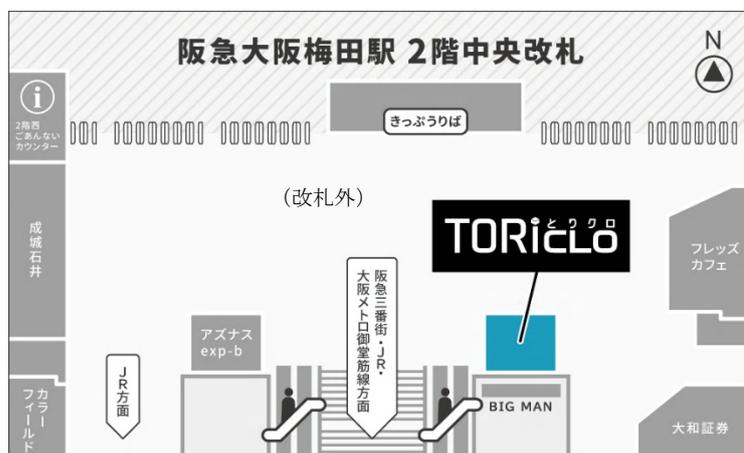
TORiCLO^{とりクロ} について

- 店 舗 名 『TORiCLO (とりクロ)』阪急大阪梅田駅店
「行列ができるあの商品も 簡単に駅で受け取れる」をコンセプトに、おとり寄せ商品をホテルのクロークのように預かり、お渡しするところからネーミングしました。

【ロゴデータ】



- 所 在 地 阪急電鉄 大阪梅田駅 2階 中央改札外 ※2019年10月1日から「大阪梅田駅」に駅名を変更。



- オープン日時 2019年10月1日(火) 12時(受取開始日時)
※ネットでのご注文の受付開始は、2019年9月25日(水) 10時からです。
- 営業時間 12時～21時
- 電話番号 080-2485-7707
- 定休日 原則 年中無休
- 店舗面積 42.79㎡
- 事業運営 本事業は、阪急阪神ホールディングスグループにおいて新規事業のインキュベーション(育成)を担う株式会社ライフデザイン阪急阪神が、テイクアウト商品の事前注文・決済アプリ「Picks」を運営する株式会社DIRIGIOと業務提携して行います。

<株式会社DIRIGIOの概要>

住 所：東京都港区南青山2丁目7-1 4F

代表取締役社長：本多祐樹

会社設立：2016年7月7日

資本金：40,000千円

(ホームページ：<http://dirigio.jp/index.html>)

■注文・受取方法

①「Picks」のWEB（<https://picks.fun/>）画面（右記QRコードでアクセスしていただけます）で、地域名に「大阪梅田」と入力してください。画面に表示される店舗から『TORiCLO』を選択します。



QRコード

②『TORiCLO』にあるお店のお好きな商品を選択後、店舗での受取日時を指定して、ご注文・お支払い（決済）を行います。

③注文番号が付与されます。

④受取日時に『TORiCLO』の店舗にて、注文番号をご提示のうえ、商品をお受け取りください。

※ご注文の締切日時は、受取日の3日前の午前中となります。

例:受取日が10月1日(火)の場合、ご注文の締切日時は9月28日(土)の午前中になります。

🔍 店を選ぶ



📱 商品を事前注文



📄 事前決済



■注文内容と受取時間を指定して事前決済を行うと、注文番号が付与されます。

 商品を受け取る



■『TORiCLO』の店舗スタッフに注文番号を提示して商品をお受け取りください。

TORICLO^{とりのくろ} で受け取れる商品（10月1日～10月30日の予定）

※記載情報は発表日現在のものです。取扱店舗や商品は順次変更する予定です。なお、価格は税込です。

取扱店舗名	商品(イメージ)	コメント
<p>PANSHIROU TEZUKAYAMA (大阪府大阪市)</p>	<p>商品名…本食ぱん 山型 価 格…896円</p> 	<p>無添加の「体に優しい食パン」をお届けする『PANSHIROU TEZUKAYAMA』。どのような「人」、「素材」、「工房」で作るのかにこだわり、国産原材料のみ使用、43年の歴史が詰まった天然酵母を使っています。石窯の遠赤外線放射熱で、『本食ぱん 山型』はもちもちでふわっと優しく、耳がバリッパリできれいな焼き色のぱんに仕上がっています。</p>
<p>プレミアムクロワッサン 専門店「三」 (大阪府大阪市)</p>	<p>商品名…プレミアムクロワッサン 4個SET (プレミアムクロワッサン&プレミアムクロワッサンショコラ 各2個) 価 格…1,380円</p> 	<p>フランス産高級発酵バター100%を使って、手間を惜まず、ていねいに焼き上げた究極の一品をお届けする『プレミアムクロワッサン専門店「三」』。食感のみみつは12層に織り込まれた生地にあります。層と層の間に空気を絶妙に含むことで、口に入れた瞬間「ザクッ」とした食感が生まれ、芳醇なバターが「フワッ」と広がります。</p>
<p>箕面デニッシュ サトウカエデ (大阪府箕面市)</p>	<p>商品名…箕面デニッシュ(1.5斤) 価 格…950円</p> 	<p>“お客様に説明できないものは入れない。”美味しさと健康のために、徹底した食材と無添加へのこだわりをもった、デニッシュパン専門店『箕面デニッシュ サトウカエデ』。こだわりぬいた素材の良さをシンプルに味わえる『箕面デニッシュ』は日々の朝食に、ベーコンやサラダなどを添えてお召し上がりください。</p>
<p>bakery 点心 本店 (兵庫県尼崎市)</p>	<p>商品名…食パン(2斤) 価 格…724円</p> 	<p>無添加食パン専門店『bakery 点心』。卵・添加物を使っていない、耳までふんわりやわらかい手作りの『点心』の食パンは「ちぎって食べるのが1番!」。1日たっても2日たってもやわらかい食感です。トーストしてもサクッと、また違う食感をお楽しみいただけます。ぜひ、「ちぎって!」お召し上がりください。</p>

取り扱い店舗名	商品(イメージ)	コメント
Little Princess (青森県青森市)	商品名…ずっしり贅沢りんご食パン 価 格…3,024円 	青森をもっと盛り上げたい！青森のりんごを使ったパンやスイーツで「青森県」を世界に発信したいという熱い想いの『Little Princess』。メイン商品の『ずっしり贅沢りんご食パン』は、青森のりんごを5個以上練り込み、どこを切ってもりんご(ノンシュガーセミドライ)が現れる、重さ約 1 kgのスイーツのような食パンです。
back haus IRIE 園田本店 (兵庫県尼崎市)	商品名…クリームパン(3個セット) 価 格…567円 	素材・製法にこだわる『back haus IRIE(バックハウス・イリエ)』。さまざまなパンを提供する同店のなかでも代表商品といえば『クリームパン』。しっとり柔らかいパン生地に、ずっしりと重いほどたっぷりのカスタードクリームが入っており、1日 3000個以上も売れることのある一品です。
食パン工房春日 本店 (大阪府吹田市)	商品名…食パン「春日」(1.5斤) 価 格…650円 	素材の良さと美味しさにこだわった手作り食パン専門店『食パン工房春日』。フレッシュバターと乳脂肪の濃い高級生クリームを贅沢に使用しています。『食パン「春日」』は耳まで柔らかく、口どけの良い、しっとりとした食感が特徴で、まずは「そのまま」食べてしっとり、そして「トースト」でサクッと。食感の違いもお楽しみいただけます。
食パン本舗 加古川総本店 (兵庫県加古川市)	商品名…食パン(1.5斤) 価 格…648円 	「食パン一筋」の志を持ったパン屋『食パン本舗』。北海道十勝産の生クリーム、バターをたっぷり使用し、豊富なミネラルを含んだ、まろやかでやさしい甘みが特徴です。「志」を持ったパン屋として、素材にとことんこだわり、添加物も一切使用していませんので、安心してお召し上がりいただけるふんわりモチモチの食パンです。
神戸小麦庵 (兵庫県三木市)	商品名…天然酵母チャンピオン(2斤) 価 格…1,080円 	複数の天然酵母を用いて、個性豊かな商品作りが特徴の『神戸小麦庵』。『天然酵母チャンピオン』はその名に負けることなく、生地にはショートニングや油脂を使わずに、全粒粉と複数の酵母を用いて焼き上げており、非常に香り豊かな食パンです。 氷温熟成をすることで、味・香りはより一層深まり、お召し上がり方はトーストがおすすめです。

取り扱い店舗名	商品(イメージ)	コメント
レアリッチ西中島本店 (大阪府大阪市)	商品名…極上の「レア」食パン プレーン(1.5斤) 価 格…594円 	極上の「レア」食パン専門店『レアリッチ』。卵、防腐剤、イーストフードなどの安定剤を使用していない、こだわりの無添加食パンをお届けしています。『極上の「レア」食パン』は、そのままおいしい、耳までやわらかい、しっとりもちもちの「レア」食パンです。
Pain de Singe(パンドサンジュ) (大阪府堺市)	商品名…とびばこパン 価 格…389円 	とびばこパンで有名な『Pain de Singe(パンドサンジュ)』。「おいしいとたのしい たのしいからおいしい」をテーマに日々の暮らしを少し豊かにするパンを作っています。 『とびばこパン』は天然酵母の優しい甘さが特徴の、スイートブレッド。とびばこのように横にスライスしてお好きな段をお召し上がりください。
季節のジャム tomo'n (滋賀県高島市)	商品名…ジャム(各種) 価 格…1,080円 	パティシエが作るハンドメイドジャム専門店『季節のジャム tomo'n』。しゃきしゃきとした食感の細切りりんごに自家製ラムレーズンを合わせた人気商品『りんごとラムレーズンのジャム』のほか、『デコボンのマーマレード』『白ワインのジャム』など季節の素材をふんだんに使い、鮮度高く果実感のある商品をお届けします。

※記載商品以外にも取り扱う商品があります。

※一部、受取日時を限定している店舗および商品があります。

※一部商品は店頭でも販売します(日により店頭で販売する商品は異なります。また、ネットの販売価格と異なる場合があります)。

【ニュースリリース配布先】 青灯クラブ、近畿電鉄記者クラブ、関西レジャー記者クラブ ほか

報道機関からのお問い合わせ先

阪急阪神ホールディングス株式会社

グループ経営企画室 広報部 (報道担当) TEL : 06-6373-5092