



トレッサ横浜 10周年記念 ステキにリニューアル!

3月25日で10歳の誕生日を迎える「トレッサ横浜」は、この春館内を大幅リニューアル。新たに9店舗が登場し、既存店舗が改装されている。

子育てファミリーが増加傾向にある港北区。同施設では「子育ての聖地を目指す」という思いで、子育てのサポートを掲げる。また来店客は主婦層が多いこともあり、女性がよりキレイになれる場所を目指しているという。

この2つの視点から、新店舗や新施設を展開する。子どもの成長とともに見守るのは、子供靴専門店「ゲンキキッズ」や幼児教室「ドゥラキッズ」。ここに訪れば、心も身体も元



気です。育つこと間違いない?!新たに改装された「テラスデッキ・ドッグラン」は、子ども、シニア、犬や猫がふらりと立ち寄り、交流する「下町」のような場所にとの願いが込められている。屋外に造園されたパルク デラ トレッサ」には彩り豊かな草花が植栽されており、一息つきながら、植物の成長を眺めるのも楽しみの一つ。

女性の自分磨きを手助けするのは、ファッションブランド「PLST」にコスメティックストアの「ミューゼ デペウ」。お気に入りの洋服や化粧品を購入したら、「チャームアップルーム」で早速お試着を、「ファクトリー」で試着したアイテムを「ドゥラキッズ」にプレゼント。お気に入りの洋服や化粧品を購入したら、「チャームアップルーム」で早速お試着を、「ファクトリー」で試着したアイテムを「ドゥラキッズ」にプレゼント。

心躍る洋菓子ギフト

プリンやロールケーキ、リッシュ・レザンの「ファクトリー」や、「ウーピーパイ」やカップケーキの「チャームアップルーム」。思わず覗き込んでしまうような可愛らしい洋菓子がずらりと並んで

店内へ一歩踏み入ると手を伸ばさずにはいられない。女子会やお家訪問へのお持たせ、そして人気が高い。アメリカ出身「ウーピーパイ」は伝統の「ウーピーパイ」は日本でも珍しい洋菓子。ソフトクッキーで生クリームをふわっと挟み、軽い食感。ココア&バナナにレモン、スト



可愛い見た目に思わず二度見! 伝統の「ウーピーパイ」は日本でも珍しい洋菓子。ソフトクッキーで生クリームをふわっと挟み、軽い食感。ココア&バナナにレモン、スト

「普段着は思いっきりおしやれに、でも着やすさも大事」。機能性抜群のアイテムも。子ども連れにもぴったり。シンブルだけドレンドを取り込んだアイテムでイマドキコーデもお手のもの。春のイベントに、いつものオシヤレに、プラステを取り入れよう。

様々なシーンに合わせた素材やデザインを追求する「セカンドベシック」がコンセプトの同店。フォーマルからカジュアルまで取り揃えており、子育てママや主婦に人気だ。

新生活に向けて新たに揃えておきたい「きつちりスタイル」。スカート、パンツ、ワンピースと種類豊富で自在にコーディネートできる。素材感で着心地が軽いアウトドアなど、子ども連れにもぴったり。シンブルだけドレンドを取り込んだアイテムでイマドキコーデもお手のもの。春のイベントに、いつものオシヤレに、プラステを取り入れよう。

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

「今日のお昼ご飯、どうしようかしら」。そんな時は焼鳥・惣菜の「日本」へ。鮮度抜群の鶏肉を、直火でグリルとジュシーに焼き上げた絶品の焼鳥が人気。店頭キッチンで手作りした出来立ての惣菜を提供している。ほかほかご飯と一緒に、晩酌のおともに、いかが? **日本**

潜入レポート!! トレッサに誕生した新スポットに潜入してきました!

チャームアップルーム

南棟 3F CHARM UP ROOM

妻として母として、それ以前に女性として。「訪れるすべての女性の魅力を高める」をテーマに新設されたレディースルーム。LEDライトが仕込まれた三面鏡が設置されており、化粧直しもばっちり。ふっと一息つけるソファに、買ったばかりの洋服を試せるドレスルームも完備。クリーンで明るい色合いに優しく香るアロマでやすらぎの空間を演出している。

メモ: ホワイトティーの香りがGOOD!

テラスデッキ&ドッグラン

南棟 3F TERRACE DECK&DOG RUN

「子どもとおじいちゃんおばあちゃん、ペットが暮らす、下町」。栗原プレジデントのイメージが表現されたのがここ、ドッグラン&テラスデッキ。子育て世代と子どもが多い同施設で、多世代がゆったりとくつろげる屋外スペースとなっている。ドッグランは、ワンちゃんが思いっきり走り回れる広さ。リヨン市仕様のおしゃれな水飲み場に、四季折々の草花あふれる花壇にも注目。

パルク デラ トレッサ

北棟 1F PARC DE LA TRESSA

北棟西側に広がっていた緑地帯を、洋風の公園にリニューアル。緑だけでなく彩りをプラスしたいと、さるすべりの木を中心にこぶし、桜、赤・白・黄色などのバラが咲く予定。以前は南棟センターガーデンにあったブンゲンスの木も元気に風に揺られ、緑や花があふれる癒しの空間が完成。横浜市の姉妹都市、フランスはリヨンの雰囲気を醸し出している。

メモ: バラのアーチに囲まれたベンチ、私も座りたい!