



タイムアウトマーケット大阪

“関西の食”の奥深さを
アートや音楽とともに楽しむ、
フードとカルチャーの融合空間

(左図) 客席とステージ。
写真右側に飲食店舗（キッチン）が並んでいます

JR大阪駅に直結した複合商業施設「グラングリーン大阪」南館の地下に2025年3月、世界で11カ所目、アジアで初となる「タイムアウトマーケット」がグランドオープンしました。シティガイドのグローバルブランドである英国の「タイムアウト」が、食やアート、音楽など、その都市ならではの文化体験を提供するリアル空間です。3300㎡・800席超のスペースで、関西エリアの「知る人ぞ知る」17の飲食店と2カ所のバーが、「ここでしか味わえない」メニューを提供しています。

一 アジア初の「タイムアウトマーケット」が大阪に誕生

「大阪最後の一等地」と呼ばれるJR大阪駅北側の「うめきた」地区。梅田貨物駅跡地を再開発した9.1ヘクタールに及ぶ広大な土地に、4.5ヘクタールの緑豊かな公園をはじめ、ホテルやオフィス、住宅、インキュベーション施設、商業施設など、個性豊かな施設が続々と誕生しています。このエリアでフードサービス業界の注目を集めている施設の一つが、2025年3月に開業した複合商業施設「グラングリーン大阪」南館の地下にグランドオープンした「タイムアウトマーケット大阪」です。

1968年にロンドンで創刊され、世界333都市で紙媒体や動画、SNSなどによる情報提供を手がけているシティガイド「タイムアウト」が、情報感度の高さや目利き力を生かして、食文化やアート、音楽など、その都市ならではの文化体験を提供するリアル空間が「タイムアウトマーケット」です。タイムアウトマーケット大阪は、リスボン、ニューヨーク、ドバイなどに続く、世界で11カ所目、アジアでは初のタイムアウトマーケットとなります。

3300㎡のスペースは、17の店舗（タイムアウトマーケット大阪では「キッチン」と呼んでいます）と2カ所のバー、800席を超える客席でゲストを迎えます。奈良発の和牛専門肉割烹「#NIKUTOIEBA MATSUDA（#肉といえば松田）」、本わらびもちの名店「GION TOKUYA（ぎおん徳屋）」、焼き鳥店として大阪で初めて「ミシュランガイド京都・大阪」で一つ星を獲得した焼き鳥店の新業態「Ayamuya（あやむ屋）」といった、関西エリアの「知る人ぞ知る」店舗が出店しています。メニューについても、寿司、創作串揚げ、モダンメキシカン、イタリアン、韓国料理、肉料理、バーガー類、スイーツ、粉ものなど、バラエティ豊かです。



緑豊かな「うめきた公園」側からのアプローチ



キッチンの一つ「#NIKUTOIEBA MATSUDA(#肉といえば松田)」。特注の肉用陳列ショーケースやコンビオーブンなど、fujimak 製品を多くご採用いただいています (写真左)。写真右はフロアマップです

タイムアウトマーケット大阪は、業態の分類で言えば、客席共有型のフードホールに属します。一般的なフードホールやフードコートと異なるのは、編集者がキュレーション (情報を収集し、企画・構成すること) した飲食店ラインナップの独自性に加え、店舗のファサードが統一されていること。さらに、気鋭のアーティストによるアートが壁面を飾り、大型スクリーンを備えたステージでライブが行われるなど、食とカルチャーが融合した体験の場づくりがなされている点にあります。



壁面のアートは、大阪を拠点に活躍するアーティスト・SHUN NAKAO/ 中尾舜 (ナカオ シュン) 氏の作品です

一 世界に誇れる“関西の食”を、世界標準の場で発信

グラングリーン大阪の南館にタイムアウトマーケットを誘致したのは、グラングリーン大阪の商業ゾーン開発を担当した、阪急阪神不動産株式会社です。開発事業本部都市マネジメント事業部部長としてタイムアウトマーケット誘致を提案し、現在はタイムアウトマーケット大阪の運営会社である株式会社タイムアウトマーケット大阪の代表取締役を兼務しておられる奥土恵様は、誘致の理由を以下のように明かしてくださいました。

「インバウンド需要の伸び代が大きい梅田エリアにおいて、“関西の食”は、世界に発信できる、誇れる文化の一つです。その発信を前提に世界標準となる場のあり方を検討しつつ、併せて、何でもあるように思える梅田エリアで独自性の高い食関連のコンテンツとは何かを模索したとき、“The best of the city under one roof（各都市の「最高」を一つの屋根の下に集め、地元の食と文化を思う存分に堪能できる新たな体験を提供する）」というコンセプトのタイムアウトマーケットが、

グラングリーン大阪のキーテナントとしてフィットすると思ったのです」（奥土様）



奥土恵様。阪急西宮スタジアム跡地の再開発事業である「阪急西宮ガーデンズ」の館長を務めるなど、阪急阪神不動産が手掛ける数多くの商業施設の開発や運営に携わってこられました

飲食店舗の選定は、タイムアウトの編集者が「関西に来たら是非食べてもらいたいメニューであること」「新しいことにチャレンジする意欲的なシェフの店であること」などの観点で店舗をリストアップし、地元の食通の方を通じて各店のオーナーにアプローチする形で行ってきそうです。「日本のデベロッパー目線とはまた異なる、海外目線・タイムアウト目線による魅力的なラインナップになっていると自負しています。ミシュランの常連店や高級店ばかりではなく、知る人ぞ知る人気店や、小さいけれど海外の人がわざわざ足を運ぶ店も加わっています。“大阪＝粉もの”のイメージが強いですが、関西の食は実に奥行きが深いです。タイムアウトマーケット大阪に足を運んでくだされば、その魅力を実感していただけると思います」（奥土様）。

一 「fujimak の専門性の高い提案と柔軟な対応が役に立った」

fujimak は、タイムアウト大阪の厨房設備の施工をお手伝いさせていただきました。タイムアウトマーケット大阪の厨房設備はすべて、英国にあるタイムアウトグループの承認を得た機器類を施設側で用意し、テナントの店舗に貸与しています。

CM（コンストラクション・マネジメント）業務を担当しておられる阪急阪神ビルマネジメント株式会社うめきた管理部課長の西尾佐知子様は、「業種が多岐にわたりましたので、機器について求められる専門知識もさまざまです。テナントさんが決まり、そこでのメニュー構成が固まるのに伴い、機器の入れ替えやレイアウト変更なども必要になりました。その際、専門性の高い数多くの業種で豊富な施工実績をお持ちの fujimak の提案が役に立ちましたし、ハードの変更にも限られた時間で柔軟に対応をしてくださり、助かりました。開業後も、対処すべきことが発生するとすぐに駆け付けてくれるのは心強いです」とご評価くださいました。

お客様からの反応は非常に良いそうです。今後は、JR 大阪駅に直結するエリアにあるキャパシティの大きなスペースという利便性の高さを生かして貸し切りイベントやパーティーの需要を取り込みつつ、「いつ、何人で来ても、おいしい食事とお酒を安心して楽しめる」使い勝手の良さをアピールして、タイムアウトマーケット大阪の魅力をより多くの人に知ってもらいたいと奥土様はおっしゃいます。



西尾佐知子様。「食通の方が来店なさり、『すごい！この店が入っているのですか』などと驚く場面を何度も目にしました。メニューも自信をもってお勧めできるものばかりです」とおっしゃいます



フロア中央に位置する、長さ 7.5m のテーブル席スペースとバースペース。「それぞれ自分の気に入ったキッチンの料理をテーブルに運び、シェアをして楽しんでいるグループもいらっします。タイムアウトマーケットが目指していた世界の一つです」(奥土様)

「タイムアウトマーケットは、都市ごとにコンセプトは異なるものの、統一された世界観があります。その都市の空気を感じられるアートがあり、ライブがあり、ここだからこそ楽しめる食べ物やお酒があります。アイコンの一つになっている 7m 以上の長テーブル席なども多く配置されていて、お客様同士、グループ同士の交流も自然に生まれます。大阪のタイムアウトマーケットでも、関西らしさのディテールが反映された“イケてる”空間で、本当においしいもの、さらに言えば『食べないと損をする』おいしいものをアテに、タイムアウトマーケットという業態を楽しんでいただきたいです」(奥土様)。食の都、大阪・関西だからこそ実現できたこの空間に、今後、ますます多くの人が足を運ぶことになりそうです。



奥土恵様（写真左）と西尾佐知子様（写真右）。お二人とも一級建築士の資格をお持ちです

タイムアウトマーケット大阪

運営会社 株式会社タイムアウトマーケット大阪
 開業 2025年3月
 営業時間 11:00~23:00 (ラストオーダー 22:30)
 所在地 大阪府大阪市北区大深町 5-54 グラングリーン大阪
 南館 地下1階
 Web サイト <https://www.timeout.jp/time-out-market-osaka/ja>



関連製品



オーダーメイドショーケース



コンビオープン iCombi Pro



冷蔵庫・冷凍庫・冷凍冷蔵庫

各製品の詳細につきましては上記 QR コードから fujimak ホームページにてご覧いただけます。

お問い合わせ 導入事例に関するお問い合わせはこちらまで

株式会社フジマック 市場開発部 マーケティング部  fujimak-support@fujimak.co.jp

