

Pasar 幕張（下り線）のオープン後の状況について

京葉道路幕張パーキングエリアに今年3月20日オープンした「Pasar（パサール）幕張」（下り線）は開業から約2カ月が経過しました。オープン当初からTV、新聞等のメディアで多数取りあげられたことにより売り上げも堅調に推移しています。

女性客が“デパ地下”感覚で利用

従来のPA、SAはドライブの途中にトイレとか食事のために立ち寄る施設というイメージがありましたが、「Pasar 幕張」ではあのレストランで食事をするためとか、あのコーナーのアイスクリームを食べるためとか、また、あの惣菜コーナーで買い物したいからというようにはっきりと目的化されているのが特徴です。

この現象は、ゴールデンウィーク中に顕著にみられ、館内では、『ZONE 理論』に基づいたはじめてのアイスクリームショップ「ゾーン ジェラート」に長蛇の列が出るなど、およそPAというよりデパ地下の様相といった光景が見られました。約30分の待ち時間の後、やっとの思いで手に入れたアイスクリームを頬張る中年夫婦によると、前日のTV番組で紹介されているのを見て、どうしても口にしたいと思い、わざわざ都内から来たということでした。ちなみに、このジェラートの値段は1個380円です。連日、若いカップルや女性客で賑わっています。

売れ筋情報・・・人気は、自然派レストランとスイーツ

「Pasar 幕張」は19のテナントから構成されており、高速道路初出店というテナントが多数あります。

中でも人気はビュッフェレストランの「ちばの恵み 千のぶどう」。東京・丸の内では話題の自然派ビュッフェレストラン「野のぶどう」の姉妹店で、「地産地消」をコンセプトに地元千葉の契約農家から毎日新鮮な野菜を供給してもらっています。バイキングスタイルで価格も手頃とあって、ランチタイム時には平日、土日とも行列が出来るほど混み合います。幕張周辺のOLがわざわざ食べに来るといふこともあるようです。「ちばの恵み 千のぶどう」店内



女性にとってはなんといってもスイーツです。「旬撰倶楽部」（しゅんせんくらぶ）はケーキ、ドーナツ、アイスクリーム、和菓子などで構成されていますが、目玉は『ZONE GELATO』の“太らないアイスクリーム”です。食事によるカロリー比率を炭水化物40%・タンパク質30%・脂質30%の割合で摂取することにより、体内バランスを最適にするというハリウッド女優にもファンが多い「ZONE 理論」が太らない源です。

<人気のゾーン ジェラート>

このほか、“幕張限定”のドーナツ(ドーナツプラント)、和洋折衷のデザート餅「あんでん・かんでん餅」(菓匠 寶船)などが好評です。