

2019年7月4日

お客様と共にこれからも地域一番店を目指して 『イトーヨーカドー丸大新潟店』リニューアル

2019年7月12日（金）9時グランドオープン

株式会社イトーヨーカ堂（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：三枝 富博）は、イトーヨーカドー丸大新潟店の大幅改装を実施し、2019年7月12日（金）9時にグランドオープンいたします。

イトーヨーカドー丸大新潟店は1978年3月の新装オープン以来、長年に渡り地域の皆様にご愛顧いただいております。

今回のリニューアルでは、6月28日（金）に5階フロアにデジタルネットワーク専門店「ノジマ」が新たにオープンし、大変ご好評いただいております。更に7月12日（金）には、地下1階の生鮮食品・加工食品のフロアが、旬と地域性を重視した季節感と鮮度感の溢れるフロアに生まれ変わる他、1階フロアには、簡便即食ニーズに対応した惣菜コーナーや、地元で需要が高い地酒コーナーを拡大して展開いたします。

今回の改装により、地域の幅広い世代のお客様の「集いの場」として、より便利にお買い物をお楽しみいただける店舗に生まれ変わります。

イトーヨーカドー丸大新潟店はこれからも、地域に密着した幅広い品揃えとサービスのご提供を通じて、周辺地域における商業活性化と地域コミュニティの核となる拠点として、地域の皆様に愛される店舗を目指してまいります。

<今回のリニューアルポイント>

加工食品売場（1階）

- ・佐渡・下越エリアの酒蔵を中心とした地酒コーナーを改装前の約2倍に拡大し、品揃えも約350品目に拡大し地域のニーズに対応。
- ・銘店コーナーを新設し、地域や東京の銘菓を取り揃えました。

デイリー食品売場（地下1階）

- ・“栃尾の油揚げ”で有名な「栃尾豆腐」の油揚げをコーナー化して展開。
- ・おつまみニーズに対応しキムチコーナーの品揃えを強化。大阪鶴橋の「高麗食品」のキムチ：らっきょうキムチ、れんこんキムチ、セロリキムチ等を品揃え。

※「栃尾豆腐」外観



精肉売場（地下1階）

- ・簡便商品の“シェフズレシピ”コーナーでは、地域でニーズの高い豚肉にこだわり、新潟県産の味噌を使用したオリジナル味噌漬や塩麹漬を展開。
- ・安全・安心で美味しい「顔が見えるお肉。」新潟県産下田豚を品揃え。

※商品イメージ



青果売場（地下1階）

- ・地場野菜コーナーでは、新潟市産の鮮度の良い野菜・果物を展開。
- ・デリカゾーンの簡便サラダコーナーではカット野菜等のサラダ関連商品を集約展開。

鮮魚売場（地下1階）

- ・新潟村上加工の塩引鮭や、天然紅鮭、トラウトハラミ、銀鮭等、塩鮭の売場を強化。
- ・地元の漁港水揚げの旬の新鮮な鮮魚を豊富に品揃え。



※商品イメージ

惣菜売場（1階）

- ・弁当売場を改装前の約2倍に拡大し、地域でニーズの高い鮭を主菜にした弁当や地域の食材、調味料にこだわった丼ぶり等を展開。
- ・岩船地区産のコシヒカリを使用したこだわりのおにぎりコーナーを展開。鮮魚売場で仕入れた鮮魚を焼魚や唐揚げに、青果売場で仕入れた野菜を天ぷら等に加工し惣菜として品揃え。



※商品イメージ

デジタルネットワーク専門店「ノジマ」(5階)

- ・ノジマはメーカー販売員がいません。その為、お客様に合った最適な商品を当社従業員がご案内いたします。
- ・「ノジマは人で買って頂く」確かな知識と親身な対応で、ネット以上の価値をお客様にご提供いたします。



※店舗イメージ

<施設概要>

施設名称	イトーヨーカドー丸大新潟店
所在地	新潟市中央区本町通り 6-1122-1
敷地面積	約 4,200 m ²
売場面積	約 10,300 m ²
建物	店舗：地下1F、地上1～8F
駐車/駐輪台数	337台 / 約70台
専門店	合計14店（内新規1店）
営業時間	イトーヨーカドー：9：00～21：00 専門店：9：00～21：00 ※一部店舗により営業時間が異なります。

【アクセス】

JR 信越本線「新潟駅」からバス7分

改札万代口を出てバスターミナル5・6番乗場から「信濃町行き」に乗り、「本町」下車
以上