

リニューアル【第一弾】

2016年10月12日

地域の食材を豊富に取り揃え、ますます便利なお店に！

イトーヨーカドー南松本店 1階『食料品売場』をリニューアルオープン

11月11日（金）朝9時オープン

株式会社イトーヨーカ堂（東京都千代田区、代表取締役社長：亀井 淳、以下「当社」）は、松本市高宮中の大型商業施設「南松本ショッピングセンター」1階部分に、2016年11月11日（金）、当社直営による『食料品売場』を新設いたします。

イトーヨーカドー南松本店では、1998年のオープンより18年間、1階フロアにおいて株式会社デリシア様が食品スーパー「アップルランド南松本店」を営業しておりましたが、本年9月11日をもって営業を終了しております。このたび当社が『食料品売場』を運営することになり、1～3階部分の衣料品、住居関連品の自営売場とあわせて、全館直営による「イトーヨーカドー南松本店」としてリニューアルオープンいたします。当店は、JR中央本線・篠ノ井線「南松本駅」から徒歩圏にあり、国道19号線などの主要幹線道路に近接したアクセス至便な立地です。

当店は今年で19年目を迎え、お客様にとってさらに魅力溢れる店舗に生まれ変わるため、リニューアル【第一弾】として、『食料品売場』を自営化し、地域の食文化をテーマに、地元の食材を多数取り揃えいたします。旬の信州野菜・果物を生産者から直送した「青果売場」や、歴史的つながりの深い北陸産の新鮮な「鮮魚売場」などをご提案いたします。また、全国で2番目の酒蔵数を誇る信州の地酒や地元ワイナリーのワインを品揃えした「酒類売場」など、地域に密着した商品を拡充いたします。

今般の食料品売場の自営化・新設をリニューアル【第一弾】とし、来年秋までに計3回の改装を予定しております。

【リニューアル スケジュール】

16年 11月	17年 春	17年 秋
<p>【第一弾】11/11(金) リニューアルオープン</p>	<p>【第二弾】来春予定 ・食料品売場の大幅拡張 ・ネットスーパーサービス開始</p>	<p>【第三弾】来秋予定 ・フードコート拡大 ・衣料品住居関連の売場改装</p>

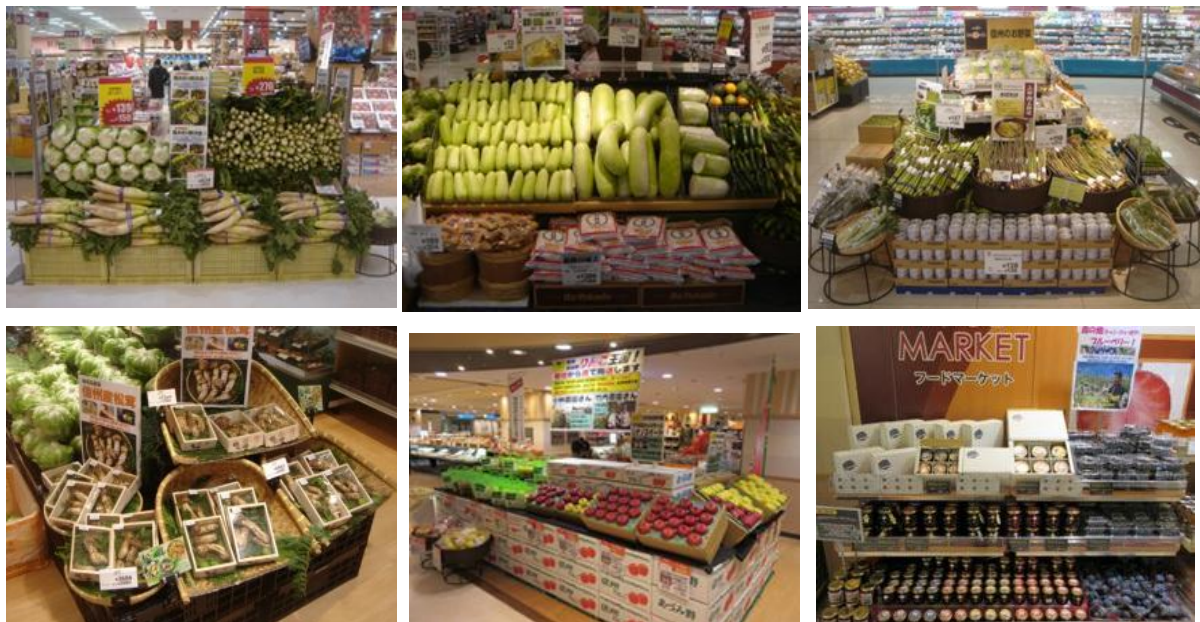
【イトーヨーカドー南松本店】



《約 10 件の農家と協力！地産地消を推進するファーマーズ！青果売場》

- 最高の環境で育まれた、旬の信州野菜「山形村の長芋」や「安曇野地区のりんご」を生産者直送でお届けします！
- 地元特産品のご贈答品もご用意いたします！

(青果売場イメージ)



(旬の味覚・ギフト)

(地元の農産物を使った加工品)

《歴史的のつながりの深い北陸を中心とした、新鮮な鮮魚売場》

- イトーヨーカドーの流通網を活かして新潟、北陸の漁港から、新鮮なお魚を品揃え
- 新鮮な近海魚を使った「旬の魚の盛り合わせ、海鮮丼」
- 地元の味に合わせた「こだわりの漬魚」も品揃えを充実！

(鮮魚売場イメージ)



《“地域の味”を大事にした精肉売場》

- 味と価格に自信の地元「顔が見えるお肉 信州プレミアム牛」等を幅広く品揃え。
- 地域で消費の高い馬肉を使用した「馬刺し」や「ユッケ」、「スモークホース」を品揃え。
- 地元の『信州味噌』で、お肉にあう合せ味噌を調合した、美味しい「豚ロース味噌漬」

(精肉売場イメージ)



《信州の食文化や味、メニューが楽しめる惣菜売場》

- “信州牛”を使用したお弁当をはじめ、地域食材を使用したメニューを品揃え。
- 鮮度抜群！お魚コーナーの原料を使用した「自家製 漬物魚」など、お惣菜も充実！
- 店内製造のお弁当・手作りおにぎりは「長野県産こしひかり 氷温熟成米」を使用。

(惣菜売場イメージ)



《信州地元の魅力溢れる酒類売場・洋菓子売場》

- 日本酒：明治2年創業の「亀田屋酒造店」など、全国2番目に多くの酒蔵を有する信州の老舗酒蔵の日本酒を豊富に品揃え。
- ワイン：高品質なワインが特長！信州ワインバレーの中でも老舗ワイナリーが多い桔梗のワインを多数品揃え！
- ケーキ：「マサムラのベビーシュークリーム」はじめ、地元で昔から親しまれてきた洋菓子を多数ラインナップ！

(食品売場イメージ)



『丸正製パン 大信州 お城あんぱん』 208円（税込 224円）

- ・松本の地酒“大信州”の大吟醸酒粕と丸正製パンこだわりの自家製小倉餡を使い、しっとり香り高いあんぱんを作りました。
- ・お城の焼き印が目印！！お土産にも最適です。
- ・丸正製パンとの共同開発商品です。



『りんご和牛 信州牛 牛飯』

- ・りんご和牛 信州牛を使用してお弁当
- ・りんご入り発酵資料で育った牛は、肉質が柔らかく、旨みが格別！！
- ・イトーヨーカドーオリジナル商品



『安曇野市 小林農園のりんご』

- ・りんごの栽培に適した安曇野地区の中でも、おいしいりんごを作る為、土造りから収穫まで、こだわりの栽培で管理している生産者を厳選しました！
- ・ご家庭用はもちろん、ご贈答用としても最適です！



『信州プレミアム牛』

- ・長野県独自の「あたらしい美味しさの基準」をクリアした、香り・食感に優れた長野県産トップブランドの牛肉！
- ・肉質は脂肪が滑らかで口どけが良く、柔らかさと風味も抜群！
- ・すき焼き、しゃぶしゃぶ用、ステーキ、焼肉用を用途別に取り揃え。
- ・お好みでご要望の量目でオーダーカットも承ります。



『地元人気商品 馬刺し』

- ・長野県で馬肉を食べるようになったのは明治15年頃。当時、食用といえば、“馬肉”というぐらい日常的に食されていました。
- ・馬刺しの盛合せ（赤身&コウネ）やユッケ、ブラックも品揃え。
- ・お土産用としてスモークホース（馬の燻製）も取り揃え。



『自家製 漬物魚』

- ・長野県内各地の酒蔵、味噌蔵が極上の味を求め造り上げてきた食文化の『漬物魚』。
- ・「酒粕」と「味噌」を漬床に使用し、魚素材の旨味を引出す“味加減”と“時間”で漬け込みました。



『加藤鯉 鯉のうま煮』

- ・信州を代表する味覚の一つ『鯉のうま煮』
- ・清流千曲川の澄み渡った水流を引き込んだいけすで、力強く泳ぎながら育った鯉を使用。
- ・その他のお惣菜も豊富に品揃えしております。



『アトリエ・ド・フロマージュのチーズ』

- ・30余年培った安心と信頼。信州の大自然で作られたこだわりのチーズ。
- ・ジャパンチーズアワード 2014年グランプリ
- ・国際ナチュラルチーズコンテスト「モンドリアル・デュ・フロマージュ」で最高賞を受賞した「ブルーチーズ」も取り揃え。



『井筒 NAC コンコード 720ml』 1,188 円 (税込 1,282 円)

- ・塩尻市の自社及び契約農園にて収穫のコンコード種葡萄を醸造・瓶詰。
- ・特産ぶどうコンコードの爽やかな果実味と程よく残した甘さと優しい口当たりが特徴のワイン
- ・NAC（長野県原産地呼称管理制度）認定品



JTSU WINE

『マサムラのベビーシュークリーム』

- ・極薄で柔らかいシュー生地使用
- ・独自配合のカスタードクリームをたっぷり詰めました！
- ・店舗開店以来の人気商品。



《毎日の食卓を彩る『安全・安心・鮮度』にこだわった商品》

～安全・安心のオリジナル商品～

- ・当社独自の生鮮食品トレーサビリティブランド「顔が見える食品。」
国産食品に限定したイトーヨーカドー独自のトレーサビリティブランド。野菜、果物、肉、たまご、魚の各生鮮食品に導入し、合計で約 230 品目（年間）を品揃え。商品パッケージに付記された ID 番号を携帯電話やパソコンから検索すると、生産者や産地等の生産履歴が閲覧可能



- ・プライベートブランド「セブンプレミアム」「セブンゴールド」
優れたメーカーと共同開発し、リーズナブルプライスで提供するセブン&アイのプライベートブランド「セブンプレミアム」と、『目指すのはちょっとした贅沢』をコンセプトに、味・製法・価格にこだわったワンランク上のおいしさを提供するシリーズ「セブンゴールド」を各売場にて展開



■『イトーヨーカドー南松本店』の施設概要

施設名称	イトーヨーカドー南松本店
所在地	長野県松本市高宮中 1-20
店長	山崎 康三（やまざき こうぞう）
売場面積	16,754 m ²
建築構造	鉄骨鉄筋コンクリート、地上 6 階建
従業員数	135 名（社員 28 名 パートタイマー107 名/8 時間換算）
駐車/駐輪場台数	1,193 台 / 430 台
オープン日	2016 年 11 月 11 日（金）午前 9 時
営業時間	午前 9 時～21 時
商圈人口	約 1.4 万人、約 0.6 万世帯（半径 1km 圏内）

■店舗周辺地図



※交通アクセス

JR 中央本線・篠ノ井線「南松本」駅
徒歩 10 分

◆イトーヨーカドーHP <http://www.itoyokado.co.jp>

以上