

2018年4月25日

マックスバリュ中部株式会社

「新生」マックスバリュが始まります！ マックスバリュ グランド千種若宮大通店リニューアルオープン

マックスバリュ中部株式会社（本社：名古屋市中区、代表取締役社長：鈴木芳知）は、マックスバリュ グランド千種若宮大通店に新たな設備・サービス・品揃えを充実させるため、店内改装を行い、4月28日（土）にリニューアルオープンしますのでお知らせいたします。

当社では、地域特性やお客さまの生活スタイルの変化に対応するため、品揃えの拡充やイートインコーナーの導入など、既存店舗の改装に重点的に取り組んでいます。マックスバリュ グランド千種若宮大通店における改装のポイントは、当社の重点取り組みとしての食育活動である「ちゃんとごはん」を広く認知頂き、お客さまが旬の食材や栄養価を理解し、よりおいしい調理方法・接種方法を実践いただくため、「ちゃんとごはんスタジオ」、「ちゃんとごはんステーション」を新設します。また、忙しいお客さまの買い物時間短縮のサポートをする「店舗受け取りロッカーサービス」も新規導入いたします。



イメージ画像：ちゃんとごはんスタジオ

◆ちゃんとごはんスタジオ

食を通じてお客さまの生活を豊かにしたいという思いから出来た新しいサービスです。食と健康に関する情報や、当社の商品・旬の食材のおいしい食べ方を発信し、さらに調理方法なども体験していただける場となっています。また、当スタジオでは料理教室も開催し、主婦の方に向けたテーマはもちろんのこと、お子さま料理教室や男性も気軽に入りやすい男の料理教室も実施します。たくさんの方にご参加いただき、地域のコミュニティの場となるような企画を継続実施してまいります。

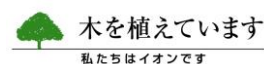
5月 ちゃんとごはんスタジオ 日程

日	曜日	内容
1日	火	柿の種入り「から揚げ」試食会
2日	水	親子で作るかざり寿司
3日	木	カラダに優しい調味料の選び方
4日	金	カラダに優しい調味料の選び方
5日	土	カラダに優しい調味料の選び方
6日	日	目指せトップアスリート 勝ち飯教室
8日	火	スパイス&ハーブセミナー
8日	火	ふりかけを作ろう～まごはやさしいふりかけ～
12日	土	ホットケーキを分厚く焼くコツ勉強会
13日	日	一番搾りセミナー
15日	火	糖質オフ勉強会
19日	土	ワインセミナー
20日	日	オリーブオイル勉強会
20日	日	ふりかけを作ろう～まごはやさしいふりかけ～
22日	火	おいしいコーヒーの淹れ方勉強会
26日	土	あまざけの飲み方セミナー
27日	日	MY緑黄野菜ふりかけを作ろう
29日	火	チルドリカーセミナー

お問い合わせ：経営企画室
広報 平井
TEL (052) 857-0719



マックスバリュ中部株式会社
〒460-8605 名古屋市中区錦 1-18-22
名古屋A Tビル9階
URL <http://www.mv-chubu.co.jp/>



◆ちゃんとごはんステーション

歳時記に合わせて旬の商品・地元食材を使用したレシピを提案、お客さまに召し上がっていただき、よりおいしく、より栄養価の高い調理方法・摂取方法をご提案致します。また、当社のオリジナルレシピをご案内し、そのレシピカードの配布も行いますので、毎日の献立を考える時間が軽減され、お買い物時間・調理時間短縮のお手伝いを致します。



イメージ画像：ちゃんとごはんステーション

◆店舗受け取りロッカーサービス

当サービスは、お客さまの生活スタイルの変化に対する利便性を向上させるため、パソコンやスマートフォンでネットスーパーサイトからご注文いただいた商品を、同店内に新設する受取りロッカーにて商品が受け取れるサービスです。入会金や利用料も無料で、注文から最短2時間で受取りが可能。お買い回り時間やレジ精算の待ち時間が短縮できます。お忙しいお客さまの買い物をサポートする大変便利なサービスです。

【店舗受け取りロッカーの概要】

設置場所：マックスバリュ グランド千種若宮大通店
 (名古屋市千種区千種2-16-13)
 イオンタウン千種1F上りエスカレーター横
 ご注文受付：4月26日(木)15時開始
 受け取りは4月28日(土)スタート

表：申し込み時間と受け取り時間について

受け取り時間	お申し込み締切
11:00～13:00	当日9:00まで
13:00～16:00	当日11:00まで
16:00～18:00	当日14:00まで
18:00～21:00	当日16:00まで



イメージ画像：受け取りロッカー

※ご利用につきましては、マックスバリュ グランド千種若宮大通店ネットスーパーへの会員登録が必要となります。

◆各売場での品揃え拡充

【農産】 農産売場では、全国の生産者の方が自然のおいしさにこだわり、心をこめて育てあげた季節・旬のオーガニック野菜の品揃えを拡大します。

トマトやサラダ野菜を中心に、オーガニックの料理素材が安心してお買い物できるお店として、オーガニック商品の情報発信を行います。

【水産】 産地直送で仕入れた新鮮な生魚を、当社独自の専用干物製造機を使用して自家製干物にし、脂ののった新鮮・出来立ての干物を販売します。

【畜産】 「対面コーナー」と「切りたてローストビーフコーナー」を新設します。対面量り売りコーナーでは、世界に誇るブランド松阪牛をはじめ、鹿児島県産黒毛和牛・愛知県産牛を焼肉用、ステーキ用、すき焼き用など、ご要望に応じてカットし、また少量から大パックまでお客さまのご要望にお応えします。また、当日切りおろしたローストビーフコーナーや塊肉の取り扱いなど増やします。

【デリカ】 インストアで製造する、新鮮・出来立てサラダをバイキング形式でご提供します。新鮮なトマトを使用した「カプレーゼ」など20種類以上のサラダ・お惣菜を「フードバー」として、選ぶ楽しみをご提供します。また畜産コーナーで販売しているローストビーフを使ったサラダなども展開し、品揃えの拡大を図ってまいります。また、ピザ専用焼成機を導入し、お客さまのご注文を受けてから焼くことで、出来立てアツアツのピザをご提供します。

【デイリー】 ハムの種類を拡大し、輸入の生ハムをコーナー化。ハムと相性の良いチーズは高品質商品や世界のチーズなど幅広い品揃えを実現します。さらにアイスクリーム売場では牧場にこだわり、北海道「函館酪農」の水を一切使わず卵黄と生クリームだけで仕上げた贅沢なアイスクリームを取り揃えるなど、各地から選りすぐりの商品を集め、コーナー化します。

【加工食品】 「健康」を意識されたお客さまのご要望に応えるため、減塩・糖質オフ・オーガニック・アレルギー（一部フリー）等の商品を集め、コーナー化展開します。

【リカー】 サントリーウイスキー知多をはじめとした愛知県のお酒の種類を充実させ、地元のお酒をご提供します。



以上