

各 位

バローグループ

 中部フーズ株式会社

代表取締役社長 安田 勝彦

デリカキッチン尼ヶ坂店 3月29日オープンのお知らせ



皆様には平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、この度、お惣菜専門店「デリカキッチン尼ヶ坂(あまがさか)店」を愛知県名古屋市北区に開設いたしますので、ご案内申し上げます。

記

デリカキッチン尼ヶ坂店は、2018年9月に開設した「デリカキッチン星ヶ丘店」(愛知県名古屋市名東区)に続く、お惣菜専門店の4号店です。同店は、名古屋鉄道株式会社が瀬戸線清水駅～尼ヶ坂駅間の高架下で開発を進めている商業施設「SAKUMACHI商店街」I期エリアに開業するテナントの一つで、商業施設内の路面店という新たな展開に挑戦いたします。3号店と同様に、惣菜・焼き立てパンを提供し、イートイン・スペースを併設しますが、商品をより磨き、駅を利用される方々の多様なニーズに対応しながら、美味しさと選ぶ楽しさを提供してまいります。

<デリカキッチン尼ヶ坂店の特徴>

1. 美味しさにこだわった惣菜の品揃え

店内製造のお弁当や温惣菜に加え、特製の自家製出汁が味の決め手となる「黄金だしのだし巻玉子」は毎日店内で焼き上げ、出来立てを提供いたします。さらに店内で焼き上げた食パンでサンドした「黄金だしのだし巻玉子サンド」はオススメの人気商品です。また、新鮮な野菜をふんだんに使用した主食代わりとしても最適な「グリルチキンサラダ」も取り揃え、健康意識の高い方にもご満足頂けるメニューを提供いたします。

2. 焼き立てパンの販売

店内で焼きあげる香り豊かな焼き立てパンを提供いたします。新商品としてこだわりの国産小麦で焼き上げる「国産小麦の‘生’食パン」、自家製の「ごろごろ具材の手作りビーフカレーパン」を発売いたします。また、もっちりふわふわの「お米パン」は人気の商品です。

3. 落ち着いた15席のイートイン・スペース

お弁当やお惣菜、焼き立てパンを店内でお召し上がり頂けます。デリカキッチン自慢の香り豊かなコーヒーもご用意いたしておりますので、ランチタイムなどに気軽にご利用いただけます。

<店舗イメージ>



<デリカキッチンコンセプト>

『こんなお店があったらいいな。』をかたちに・・・

「美味しいもの」が食べたいー充実した食生活は誰もが想い描くこと。魅力ある食生活の実現を実感できる、そんなお惣菜のお店を展開いたします。目指すのは日常の豊かさです。非日常の贅沢な食の提供ではなく、日々の生活の充実を実感できる食の提供を行います。あれこれいろいろ食べたい、栄養バランスが気になる、面倒な手間を省きたいなどの、「美味しさへの期待」「健康への願い」「ゆとりある生活」をお弁当・お惣菜を通じて提供いたします。

<店舗概要>

1. 店 舗 名 称 デリカキッチン尼ヶ坂店
2. オ ー プ ン 日 2019年3月29日(金) 午前10時
3. 所 在 地 愛知県名古屋市北区大杉一丁目19番14号
(名鉄瀬戸線「尼ヶ坂駅」高架下)
4. 電 話 番 号 052-938-7001
5. 営 業 時 間 午前10時～午後7時
(※6月1日～9月30日は午前10時～午後8時)
6. 店 舗 面 積 152.9㎡(46.2坪)

<企業概要>

1. 社 名 中部フーズ株式会社
2. 会 社 設 立 1985年5月
3. 本 社 所 在 地 岐阜県多治見市高根町四丁目20番地
TEL 0572-29-1610
URL <http://chubufoods.co.jp/>
4. 代 表 者 代表取締役社長 安田 勝彦
5. 資 本 金 9,500万円
6. 株 主 構 成 株式会社バローホールディングス 100%
7. 事 業 内 容 惣菜及びベーカリーの商品企画・製造・販売
8. 製造販売供給企業 株式会社バロー、株式会社食鮮館タイヨー、株式会社公正屋、
中部薬品株式会社 等
9. 製 造 拠 点 多治見本社工場 岐阜県多治見市高根町四丁目20番地
(米飯・和総菜・サラダ・和菓子・
サンドイッチ・餃子製造)
静岡工場 静岡県島田市阪本512番地の9
(米飯・野菜加工・サラダ・和総菜製造)
北欧倶楽部明和工場 多治見市明和町三丁目1番地の198
(ベーカリー・パン生地製造)

以 上

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社 バローホールディングス IR室・広報室 0574-60-0858