

#69-078
2026年3月12日

各位

パローグループ
中部フーズ株式会社
代表取締役社長 纈瀬 直孝

寿し匠味 松坂屋静岡店 3月17日 オープンのお知らせ



惣菜づくりのノウハウを活かした寿司のブランド「寿し匠味」

松坂屋静岡店にオープン！

記

中部フーズ株式会社は、2026年3月17日(火)、松坂屋静岡店(静岡市葵区)本館地下1階に、「寿し匠味」松坂屋静岡店をオープンいたします。当社専門店事業として、静岡県内への出店は今回が初めてとなります。

出店先の松坂屋静岡店は、JR 静岡駅北口から地下道を通って徒歩3分の場所にあり、多くのお客様が訪れる百貨店です。当店は館内地下1階食料品売場に出店いたします。

「寿し匠味」は、当社が展開する惣菜専門店「デリカキッチン」で培ったノウハウを活かし、惣菜専門店ならではの発想でつくる寿司を提案するブランドです。まぐろやサーモンなどの定番の握り寿司に加え、こだわりの巻き寿司や、その巻き寿司を主役にした寿司弁当など、日常の食事として楽しんでいただける商品を取り揃えています。

今回の出店では、特大ブラックタイガーを使用した「しそ香る大海老天巻き」や「五目いなり巻の寿し弁当」などの商品を新たに導入するほか、当ブランドで人気の「匠味の満福巻」も販売いたします。コンパクトな売場でも展開できる商品構成としつつ、味わいや彩り、満足感にこだわった商品づくりを行っています。

今後も当社の商品開発力を活かし、幅広い世代のお客様に気軽にお楽しみいただける商品を提案してまいります。

《松坂屋静岡店でご購入いただける商品一例》



しそ香る大海老天巻き

特大サイズのブラックタイガーを贅沢に使用した食べ応えのある巻き寿司です。しゃりには紫蘇をまぜこみ、海老の旨みとともに爽やかな風味が広がります。大ぶりの海老ならではの食感と、紫蘇のさっぱりした風味が調和した、満足感のある一品です。また、こちらの巻き寿司を主役にしたお弁当もご用意しています。

五目いなり巻の寿し弁当



具材を混ぜ込んだしゃりを海苔と一緒に巻き、さらに味のしみたお揚げで包み込んだ五目いなり巻です。れんこんの食感がアクセントで、海苔の香りとともにしゃりの美味しさを引き立てます。竹の子を使った特製の煮物や、特製出汁で焼き上げた出汁巻き玉子などを合わせ、どこかほっとする味わいを詰め込んだお弁当です。

《店舗イメージ》



■同日オープンのお知らせ

既にお知らせしております通り、同日、松坂屋静岡店本館地下1階において、当社が展開するカレーパンの店「ガラムとマサラ 松坂屋静岡店」もオープンいたします。

<寿し匠味 店舗概要>

1. 店 舗 名 称 寿し匠味(すしたくみ) 松坂屋静岡店
2. オ ー プ ン 日 2026年3月17日(火)
3. 所 在 地 静岡県静岡市葵区御幸町10番地の2
4. 電 話 番 号 054-260-7595
5. 営 業 時 間 午前10時00分 ~午後7時30分
6. 休 業 日 1月1日、2日
7. 店 舗 面 積 8.0 m²(2.42 坪)
8. コ ン セ プ ト こんなお店があったらいいな!をかたちに。
美味しさと共に生活スタイルにマッチした食生活をお届けします。

<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4丁目20番地
TEL 0572-29-1610
URL <https://chubufoods.co.jp/>
4. 代 表 者 代表取締役社長 瀧瀬 直孝
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. 直 営 店
デリカキッチン 18店舗
寿し 匠味 1店舗
にぎりたて 40店舗
ガラムとマサラ 10店舗
ミルクノキモチ 1店舗
10. 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・和惣菜・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・和惣菜製造)

名古屋亀島工場 愛知県名古屋市中村区井深町1-1
(米飯製造)

北欧倶楽部明和工場 岐阜県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)

北欧倶楽部恵那工場 岐阜県恵那市長島町正家366番地の1
(パン、ドーナツ類焼成)

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 広報室 (平日午前10時~午後5時)

TEL: 0574-60-0858 Email: press@valor.co.jp