

平成27年9月7日

各 位

上場会社名 : 株式会社 ヤマナカ
代表者名 : 代表取締役社長 中野 義久
コード番号 : 8190
上場取引所 : 名古屋証券取引所 第二部
問い合わせ先 : 総合企画部長 安井 英和
電話番号 : 052-937-9362

「八事フランテ」リニューアルオープンのご案内

当社は、平成27年9月18日(金)に「八事フランテ」をリニューアルオープンいたします。6月22日から約3ヵ月の改装期間をいただき、お客様には大変なご不便をおかけいたしましたこと、心よりお詫び申し上げますとともに、引き続きお引き立てを賜りますようお願い申し上げます。

当店は、平成9年11月に「フランテ第1号店」として開店し、真においしい商品、品質重視の商品を、安定してお届けすることにより、お客様にご満足いただけるよう努めてまいりました。以来18年間、「こだわり食品館フランテ」としてお客様からご愛顧を賜り、フランテブランドを育てていただきました。

そして今回、次世代を見すえた“フランテモデル”の確立を目指し、開店以来守り続けてきたこだわり商品(おいしい商品、安全で安心できる商品、フランテならではのオリジナル商品)をお届けしつつ、お客様のご要望に応じた新たな商品、サービスを加え、「地域の皆様にとって、なくてはならないお店」と実感していただけるよう売場を一新いたしました。



1. 「八事フランテ」店舗コンセプト

「My Everyday Food Park」

「食べたくなる、作りたくなる、お買い物が楽しくなる食のテーマパーク」

「食事」は「食生活」のみならず、生活全体の根幹を支えるものとの考えに立ち、こだわりの生鮮食品、素材そのものに様々な価値*1)を付加することで、お客様にとって「食べたくなる、作りたくなる、お買い物が楽しくなる」ようなお店、またお客様同士のコミュニケーションの場として、四季折々の楽しみを実感できる地域の食の公園「My Everyday Food Park (マイ・エブリデイ・フード・パーク)」を店舗コンセプトに掲げ、食のテーマパークとして心躍る美味空間をご提供いたします。

様々な価値*1)とは、

①メニューに必要な商品の取り揃え ②新たなメニュー提案(情報発信) ③素材の下ごしらえ ④出来たてや食べごろの告知 ⑤季節感、旬の商品の取り揃え ⑥献立作りのお手伝い(調理サービスや商品選びのアドバイス) ⑦快適なお買い物の場 ⑧その他お客様にとって必要な情報やサービス

2. 「八事フランテ」の特徴

「Natural (ナチュラル)」を
商品コンセプトとして
「本質・本物・安全・安心」
にこだわります。

八事フランテの一番の特徴は「商品」です。フランテは、地域のお客様の嗜好や時代の流れに合わせて、今おすすめすべき商品は何かということ常を常に追求するとともに、商品が持つ根本的な品質・価値を守ることが大切であると考えています。

今回の改装においても専任のバイヤーが全国各地から選び抜いた生鮮食品、こだわりの調味料をはじめ、海外からも注目の食材を取り寄せました。お店では、バイヤーが自信を持っておすすめする商品をよりおいしく召し上がっていただくための情報や、一手間かけた商品づくりなどに取り組みます。また、毎日の食事のお手伝いから、ハレの日のパーティーメニューまで、幅広くご提案いたします。

商品の基本コンセプトは「Natural(ナチュラル)」とし、「本質・本物・安全・安心」にこだわります。最もおすすめしたい商品を、それぞれの特性に応じて売場の各所に展開いたします。

- ①**本質**・・・大自然からの賜りものとして、農産物、畜産物、水産物のクオリティをさらに高め、四季折々の恵みをお届けいたします。生鮮食品コーナーの各所でフランチのおすすめ商品をお確かめのうえお買い求めください。
- ②**本物**・・・地元の素材を生かした商品や、伝統製法による本物の味を追求した商品をお届けいたします。特に和食の旨味、風味など日本人の繊細な味覚に欠かせない和風調味料など、今注目されている商品を取り揃えいたします。
- ③**安全**・・・無添加、有機農法や天然原料を使用し安全性を追求した商品をお届けいたします。
- ④**安心**・・・全国のフランチ指定の契約生産者や生産物、またこだわり内容の表示など食の安心を追求した商品をお届けいたします。

おほかえの食のコンシェルジュ

素材そのものの良さをさらに活かすのは、メニューと調理といえます。お客様の「おほかえの食のコンシェルジュ」として新たなコーナーを設置いたします。毎日の献立作りには是非ご利用ください。

①キッチンスタジオ「FRANTABLE(フランチテーブル)」を新設いたします

フランチのこだわり商品を活かしたメニュー提案コーナー「FRANTABLE (フランチテーブル)」を新設いたします。

お客様の食卓をよりおいしく、より楽しく、より健康的に、を目指して毎日の献立作りをサポートいたします。特にフランチのこだわり商品や旬の素材を使用したおいしい料理レシピをご紹介します。試食も用意しておりますので、今日の献立作りにお役立てください。また、季節に合わせたメニューや食卓に飾っていただくお花のご提案もいたします。

このマークを目印に是非お立ち寄りください。



②調理承りサービス(有料)を実施いたします

当店指定の時間帯でご注文を承ります。店内でお選びいただいた生鮮素材の焼き上げ・煮付け・フライ・天ぷら等の調理をいたします。

また、鮮魚売場でお好きなお刺身をお選びいただき、その素材を使ったお寿司のご注文も承ります。

③ワインアドバイザーがお答えいたします

お客様ご自慢のお料理に合うワインやお酒を当店のワインアドバイザーがおすすめします。またお酒を楽しむひとときに合うおつまみも併せてご提案いたします。

お気軽にワインアドバイザーにお声をかけてください。

3. 商品、品揃えの取り組み

鮮度・品質はもとより、食品スーパーマーケットとして本質を追求した商品を取り揃えるとともに、お客様に食事の楽しさ、お買い物の楽しさを実感していただける売場をご提供いたします。

<農産>

新鮮でおいしい旬の果物、野菜を地元や全国の優良産地から厳選してお届けするとともに、フランテならではの「食の専門性」を追求し、京野菜・加賀野菜などのブランド商品を取り揃えたコーナーを設置し、より専門的なメニューに対応した商品の品揃えも充実いたします。また、食の安全・安心に注目し、「生産者の顔が見える」有機農産物のコーナーを設置するとともに、生産者指定、園地指定の限定商品を豊富に品揃えいたします。

<水産>

地域一番の鮮度・品質にこだわった商品をお届けいたします。また、お客様のライフスタイルに合わせて「骨取り生切身」「手造りの焼魚・煮魚」などの品揃えを充実させるとともに、おいしさにこだわった「生まぐろ」「丸魚」「サーモン」「自家製漬魚」などの本格的な商品を取り揃え、お客様への鮮魚調理サービスやメニュー提案を強化いたします。

<畜産>

松阪牛、みかわ牛、三河赤鶏など地元産や全国の優良産地から商品をお届けいたします。また、赤身肉のおいしさを最大限に引き出した熟成牛、部位にこだわったローストビーフや生ハムのオードブルなどの品揃えを充実させるとともに、鶏肉ではご家庭の冷蔵庫で保管がしやすくゴミも少ない袋売りを実施いたします。

<デリカ>

徹底したおいしさへのこだわり商品をお届けいたします。また、生鮮素材にこだわったお弁当、お寿司など出来たて商品を豊富に取り揃え、季節や旬を取り入れたいりどり豊かなお弁当、各地域の美味しいお惣菜の品揃えの充実を図ります。サラダコーナーでは「こだわり農家のお惣菜」としてレストランメニューを展開いたします。

<ベーカリー>

インスタアベーカリー「エピシェール(エピ=麦の穂、シェール=空)」を導入いたします。本場フランスの味にエピシェールならではの原料と製法にこだわったハード系ブレッドを新たに品揃えするとともに、作りたてサンドウィッチやカフェスペースの充実も図ります。

<食品>

生鮮食品に合った調味料やスパイスの品揃えから、レギュラーコーヒーの「豆量り売り」や、今人気のスーパーフードなど話題の商品を取り揃えいたします。シリアルコーナーでは、有機シリアルや有機ナッツ類の品揃えとともに、商品紹介や食べ方提案も実施いたします。また、当社ワインアドバイザーおすすめのワインや、日本酒、洋酒の品揃えを充実させるとともに、おつまみ商材なども豊富に取り揃えいたします。

<日配品>

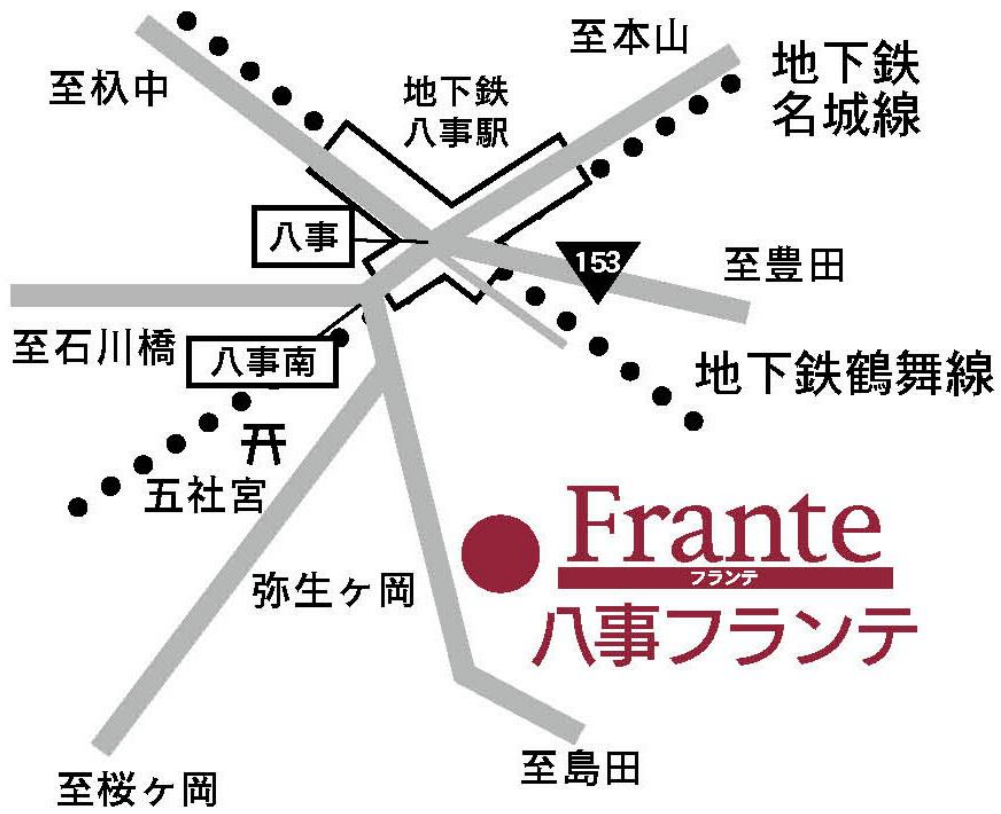
国産原料を使用した豆腐・漬物・納豆の品揃えの充実を図ります。牛乳コーナーでは、製法にこだわった低温殺菌牛乳(パステライズ牛乳)など、こだわりの牛乳を500mlサイズ中心に品揃えいたします。また、老舗ホテルのパンや地元専門店のスイーツも取り揃えいたします。

<フラワー>

「フランテフローラ」の名称で“快適な暮らしの創造”をコンセプトに、常時200品目の生花を中心に、プリザーブドフラワー、アーティフィシャルフラワー、雑貨と植物とのコラボレーションなど見て楽しい売場を展開いたします。

【八事フランテの店舗概要】

① 店舗名	八事フランテ
② 所在地	愛知県名古屋市中天白区八事石坂501-1
③ 電話番号	052-837-5155
④ 改装オープン日	平成27年9月18日(金) 午前9時30分開店 ~ 午後9時50分閉店 (9月18日 ~ 20日の3日間は午前9時30分開店)
⑤ 営業時間	通常営業 午前10時開店 ~ 午後9時50分閉店 (日曜日のみ午前9時30分開店)
⑥ 建物構造	鉄筋コンクリート造
⑦ 敷地面積	4,999㎡ (1,512坪)
⑧ 延床面積	2,929㎡ (886坪)
⑨ 売場面積	1,616㎡ (489坪)
⑩ 年間売上目標	23億円
⑪ 改装投資額	2億7,000万円
⑫ 駐車台数	103台
⑬ 店長	長谷川 守 (はせがわ まもる)



以上