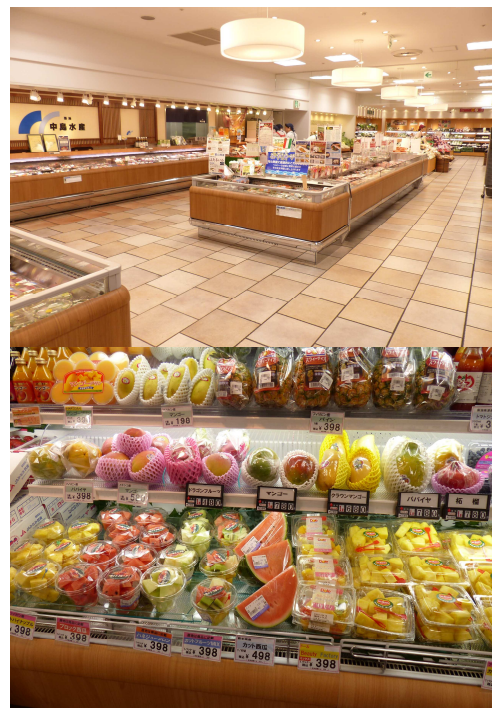


2014年4月21日

地下1階 食品売場=デイリーフーズマーケット 4月24日(木)リニューアルオープン

京急グループの京急百貨店（所在地：横浜市港南区，社長：上野 賢了）では、4月24日(木)に地下1階食品売場=デイリーフーズマーケットがリニューアルオープンいたします。昨年11月に第1期として集中レジスペース・サービスカウンターなどの環境整備を行い、この春第2期となる青果売場・地場野菜・鮮魚売場・グロサリー 日配品コーナーなどリニューアルを実施し、清潔感あふれる明るい空間でゆっくりとショッピングがお楽しみいただける売場として生まれ変わりました。シニア・駅利用キャリア・ファミリーなどターゲット層に合わせた食卓の提案を発信し、単身世帯や高齢者の増加に伴うライフスタイルの変化に合わせ、デイリーフーズマーケット内にて新たに惣菜コーナーの取り扱いを始め、少量パックでのご提供を強化いたします。また全国の老舗や名店の美味を集めた諸国銘産【食膳の旅】がオープン、食材だけではなく実演調理コーナーや生産者来店イベントなどライブ感の演出やレシピの提案もいたします。売場環境においては、通路幅を広げショッピングカートもゆったりご利用いただけるようになり、こだわり品・季節限定品には「コトPOP」によりお客様により分かりやすく商品情報を発信してまいります。詳細は、別紙のとおりです。



「デイリーフーズマーケット リニューアルオープン」概要

◆鮮度の良さ・神奈川県産をはじめとする産地のこだわり + 食卓の提案

【精肉売場】クッキングステーション

葉山牛、やまゆりポーク、はまポークなど地元神奈川産をはじめ松坂牛、山形牛、三元豚、美明豚（びめいとん）などこだわりの銘柄肉をご紹介します。アイミート クッキングステーションでは旬の地場野菜をアレンジした調理メニューの紹介も行っています。



フードスタイリスト
鈴木亜希子



【青果売場】地場野菜コーナー

地産地消の地場野菜コーナーは、横浜、横須賀、三浦をはじめ、人気の横須賀ながしま農園や地元神奈川で採れた多くの旬の野菜をご提供いたします。



ジュニア 野菜ソムリエ
河野 誠



【鮮魚売場】対面鮮魚コーナー

神奈川を代表する「三崎のまぐろ」「松輪のさば」「佐島のタコ」などの地魚をはじめ全国から旬のお魚をご紹介します。「承り台」では調理サービスも行っております。



お魚相談員 村田尚子



◆ライフスタイルに合わせたデイリーな食卓の提案。

<かんたん・便利>



和・洋・中華とさまざまな料理を揃え、手軽で便利な惣菜やお弁当、横須賀【カフェドクルー】パンが初登場。少量パックも多く取り揃えました。

<こだわり・選りすぐり>



食にこだわり料理にかかせない調味料。各国の香辛料から日本伝統の醤油など様々なジャンルの調味料をオススメします。

<発酵・健康長寿>



旨味が凝縮され、保存性かつ栄養価が高い発酵食品をお届けします。

◆諸国銘産【食膳の旅】オープン

地域の文化や伝統を感じさせる一品を日常の食卓にプラスし、味の旅を演出。約200アイテムを取り揃え、地域の特産物や作り手のこだわりを紹介しつつ、季節ごとの商品提案を行ってまいります。



※諸国銘産【食膳の旅】イメージ

・食材・調理法が地域独自



【岩手県/中村家】

三陸海宝漬

上質な海の幸を秘伝の調味料に漬け込んだオリジナルの逸品です。

・地域の伝統的な食べ方



【三重県/かつおの天ぱく】

㊤花鰹 (はなかつお)

㊤波頭 (なみがしら)

三重県志摩市波切(なきり)で古式燻しの技「手びやま製法」で丁寧にかつお節を作り続けています。

・地域の特産物を使用



【広島県/久羅沙喜(くらさき)】

花瑠&花屋「オイルオイスター」

広島県の極上の牡蠣を醤油につけ、オイル漬けにした酒の肴に抜群です。

・新しい銘産品



【北海道/十勝しんむら牧場】

ミルクジャム

放牧酪農により安心でおいしい牛乳作りを徹底、濃厚なミルクの味わいです。

◆デリーフードマーケットMAP

イーストテラス側

