

笑顔あふれる食品スーパーマーケットを極め、東海地区

プライベートブランド (PB) 商品

ヤマナカでは、おいしさ・機能性にこだわりながら、お求めやすい価格で提供する「うれしいヤマナカ」と、味や産地・製法など付加価値のある品質にこだわった商品をお手ごろな価格で提供する「おいしいヤマナカ」の2ブランドを展開しています。品質の良い、安全安心な商品の開発をめざし、現在では食品から日用雑貨まで約150品目を販売しています。



地産商品の販売

各店舗において、近隣で収穫された農産物、水揚げされた水産物、さらに愛知県内の生産者によって飼育されたヤマナカのPB商品「尾張牛プレミアム」「みかわ旨香ポーク」を取り扱っています。店舗によっては特設コーナーを設置し、地元産の食材の販売を積極的に行っています。



Voice 社員の声

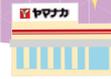
商品部 農産担当バイヤー 野村 翔吾

「地場野菜コーナー」では各店舗近隣の生産者の方々から商品を直接納品していただいたり、また地方市場を活用して、愛知・三重・岐阜の野菜・果物の販売に取り組んでいます。地元ならではの新鮮な野菜・果物も販売しています。また、「おかえりやさい」として販売しているJAなごや様のプロックローは、家庭やスーパーから排出される生ごみを堆肥にし、堆肥で育てた野菜です。このような形で地産商品の販売に積極的に取り組んでいます。

消費者ニーズに対応した品ぞろえ

昨今の消費者ニーズに対応し、簡便・健康・おつまみなどをテーマにした品ぞろえの充実・強化に取り組んでいます。カット野菜や骨取り魚切身、温めるだけ・焼くだけの簡便商品の品揃えを強化し、お客様にご利用いただきやすい商品の提供に心がけています。また、2017年度から椋山女学園大学生活科学部管理栄養学科の学生とコラボレーションして期間ごとに新しいレシピを募集して「カラダよろこび弁当」を開発し、商品化して販売しています。





No.1の誇れる企業を目指して

グラッチェカード・グラッチェプラスカード

ヤマナカのポイントカード、グラッチェカードにさらに電子マネー機能が付いたグラッチェプラスカードを導入し、お客様にご利用いただいています。ポイントをためる機能に加え、お買物券のプレゼントやお誕生日時のポイントのプレゼント、また各種イベントへの応募などにご利用いただけます。さらに、毎月5のつく日は「シニアいきいきデー」、毎月7のつく日は「キッズデー」を実施し、シニアのお客様や小さいお子様のみえるお客様の暮らしを応援しています。



グラッチェプラスカード

宅配サービス

ヤマナカでは、一部店舗にて宅配サービス『喜くばり本舗』を展開しています。「雨が降って買物に行くのが大変」「重いものが持てない」、そんなお客様のお悩みを解決します。自宅にいながらお店の商品を電話で注文するだけで、当日または翌日にご自宅へお届けします。一部店舗ではネットスーパーも始めました。



喜くばり本舗実施店舗 (2018年3月現在)

庄内通店、松原店、安田店、常滑青海店、西尾寄住店、西枇フランテ館、アスティ店、小田井店、瑞穂店、八田フランテ館、則武店、東海店



クッキングさぼ〜と

「今日の夕飯は何にしよう。」「このお魚、もっとおいしい食べ方はあるの?」クッキングさぼ〜とでは、そんな主婦の悩みを解決します。各店舗担当者が、毎日おすすめの日替わりレシピをご提案しています。主婦の知恵を存分に活かしたおすすめレシピをご紹介します。店頭では、担当者の想いが込められた手書きレシピもご用意しています。

今日のおすすめメニュー
料理名 **ふくら美味いたこ飯**

材料 (2-3人分) 作り方

- ・むしたこ 150-200g
- ・しょうゆ 大さじ2
- ・塩 大さじ1
- ・米 2合
- ・刻みネギ お好み

①米2合、ほろい番塩の水がけ炊きしめる。
②たこは、しょうゆ15ccのぶつ切りにする。
③しょうゆ、塩、和える。
④の米は、塩こんぶし、②のたこを(しょうゆ)は軽く入れ、軽く混ぜたら、炊きかき。
⑤炊きあがったら、蒸ひにのせて刻みネギをパラパラとふる。仕上げかき。

★しょうゆ粉で、たこがぷりぷりするくらい垂らなくて美味しい! Yamanaka



Voice 社員の声

白土フランテ館 クッキングさぼ〜と一同

白土フランテ館クッキングさぼ〜とは、接客大好き笑顔自慢の8人です。開設して3年、自作の呼び込みCDや担当者の笑顔のPOPを作り、お客様をお迎えています。お客様の声BOXの設置では、ご意見・ご要望をお聞きして週1回のミーティングで話し合い、お店作りに活かしています。美味しい料理と笑顔で幸せを届けます。