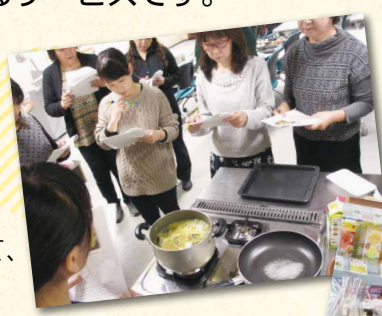


お客様へ『おいしい』をお届けする♪

クッキング さぽ〜と



今日は何にする? 簡単に作りたい!
…そんな日々の献立づくりをお手伝いするサービスです。

ヤマナカでは、2012年3月に庄内通店において
常設型調理実演コーナー

『クッキングさぽ〜と』を導入しました。

現在13店舗(うちフランテ 3店舗は、
『フランテーブル』で“食のコンシェルジュ”として、
より豊かで楽しい食生活を提案しています。

クッキングさぽ〜とスタッフは、月に一回勉強会に参加し、
さまざまな知識を身につけています。

また、クッキングさぽ〜とのレシピは実演実施店舗だけでなく、
全店において夕方のピーク時の試食などで活用されています。



■ 一宮フランテ館

2015年10月30日の改装オープンより『クッキングさぽ〜と』コーナーを導入しました。今では、「今日は何?」と毎日楽しみにご来店されるお客様も増えてきました。自分のいちおしのメニューが「あれ、早速作ってみたわよ、おいしかったー!」と言ってもらった時は「やったね!」と心の中でガッツポーズ!これからも「売場で遊びを実現」するために、お客様に楽しんでいただけるオリジナル企画を考え、アットホームで活気あるコーナーにしていきます。



■ 白土フランテ館

売場を“華ステージ”として、いつも明るい笑顔の9人のメンバーが毎日交代で盛り上げています。お客様には、旬の食材や話題の商品を使ったメニューを、料理の手順・味を実際に“見て・食べて・確かめて”いただけるようにご紹介しています。これからも、各部門の専門的アイデアと主婦目線で売場づくりをして、食を通じたコミュニケーションで、お客様に喜んでいただける楽しいお店の雰囲気づくりを目指していきます。

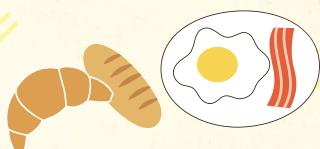
クッキング さぼ〜とから 全店に



月に一度クッキングさぼ〜と全店で共通レシピを実施しています。その中から好評なメニューはヤマナカ全店で『4時からセール』にて展開しています。日々簡単でおいしいレシピの開発に頑張っています。

クッキングさんのおしごと

クッキングさんの仕事は試食の提供だけではありません！材料となる商品の準備から1日2回の試食の調理、お客様に配布するレシピの作成や部門担当者とのミーティングなど、いろいろな準備を経て成り立っています。



見本づくり



調理中



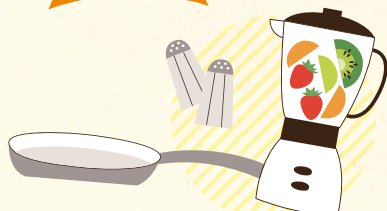
試食中



レシピ作成



打合せ中



お客様の声

- 献立が決まって助かるわ。
- マヨネーズで炒めるなんて知らなかったから、勉強になった！
- ここで食べておいしかったから、家で作ったら家族に好評でした。



西尾寄住店

いつも笑顔で元気いっぱいなメンバーが、メインの食材や旬の野菜を一番おいしく提供できるよう心がけたり、食べる人のことを考えてメニューをアレンジしたりしています。また、地域のお客様に地元メーカーさんの商品を知ってもらえるよう、調味料や食材は積極的に西尾の特産品を使うようにしています。これからも毎日の献立づくりに貢献できるようなメニュー提案をしていきます。



業務システム 推進部

クッキングさぼ〜と担当
横井 靖明 (左)
吉武 正人 (右)

『クッキングさぼ〜と』コーナー導入店舗がこの1年間で倍増し、組織的に運営できる仕組みづくりに力を注いできました。毎月のレシピ計画を作成する時、“お客様の献立の悩み解消”という価値を提供する事の重要性とやりがいを実感します。今後もメンバーと、『おいしい』を届けます。