

2025年10月2日（木）
ながの東急百貨店
本館地階 食料品リニューアル第1弾

～ながの東急のデパ地下が、内容も新たに大きく生まれ変わります～

ながの東急百貨店は「共に暮らしを育む」のストアコンセプトのもと、地域のライフスタイルと向き合い、魅力ある暮らしへアップデートする店づくりを目指しています。

取り巻く消費環境の変化や消費者ニーズが多様化する中において、百貨店としての目利きや編集力を活かし、質の良い、こだわりの商品をお客様に提案し、より地域の方々にご利用いただけるよう改装を順次進めております。

今秋、食料品フロアのリニューアル第1弾として、生鮮・グロサリーゾーンがオープンします。新規店舗の導入や既存店舗のリニューアルに加え、買い回りしやすい店舗レイアウトにするなど環境面も整備しました。

また、第2弾では惣菜・イベントゾーンなどもリニューアル予定です。新しいながの東急百貨店にご期待ください。

【本館地下1階】

生鮮食品・グロサリーゾーンをリニューアル、これまで以上に豊富な品揃えを目指し、専門店の目利きによるこだわりの商品を大幅に拡充します。

さらには快適にお買い物ができるようレイアウトやサービス機能も見直しをしました。

■新規オープン（長野県下初出店）

- ① 創業明治三十三年尾張名古屋の老舗精肉店
お肉の専門店 スギモト



「松阪牛」を中心に日本三大銘柄牛の取り扱いを始め、長野県平谷村スギモトオリジナル黒毛和牛「ひらやの輝跡」といった生産者の顔が見える国産和牛を豊富に取り揃えます。

また、沖縄県産銘柄豚「あぐー豚」、日本三大地鶏の一つ愛知県産「名古屋コーチン」も取り揃え、お肉の品揃え県下随一を目指してまいります。

また、上記を使用した専門店ならではの肉惣菜も販売いたします。

■リニューアルオープン

① 中島水産



豊富な種類のお魚をその場で調理いたします。

豊洲直送便をはじめ、北海道から九州まで各地の漁港や市場にバイヤーを配置、目利き力を活かした選りすぐりの鮮魚を取り揃えます。

リニューアルに伴い店舗面積を拡大、更に豊富な魚種を展開。

ながの東急百貨店の中島水産が生まれ変わります。

② 九州屋



創業 51 年、四季折々の旬が巡る青果専門店。

青果のプロとしての目利き・接客を通じて、お客様のニーズにあった「本物の旬」を提供します。

リニューアルに伴い、九州屋オリジナルブランド「旬果」コーナーを新設。更には地場産野菜コーナーを新たに設置、少量対応や贈答等への対応も一層強化しております。

③ 浜作



天然魚にこだわり、塩分濃度を抑えた低塩加工で天日干しと同等の品質を持つ熟成干しの干物を取り扱う「鮮魚干物のセレクトショップ」。

改装に伴い、海産物加工品コーナーも拡充し、新たな商品もご提供します

④ 北野エース



1962 年創業、全国約 100 店舗展開のグロサリーショップ。

地元の商品をはじめ、デイリーからギフト商品、さらには輸入商材まで、圧倒的な品揃えで「発見する楽しさ」や「選ぶよろこび」をお届けします。

リニューアルに伴い店舗面積を拡大し、冷凍食品や日配品などの取り扱い商品も大幅にアップ、クリスピークリームドーナツやびっくりドンキーのハンバーグセットなど話題の商品も取り扱いしております。

ながの東急百貨店 URL

<https://www.nagano-tokyu.co.jp/>

【プレスリリースに関するお問合せ】

（株）ながの東急百貨店 総務・人事（広報担当）

TEL 026-226-8181（代表）026-226-8543（直通）

