

2025年10月27日
株式会社ながの東急百貨店

2025年11月6日（木）
ながの東急百貨店
本館地階 食料品リニューアル第2弾

～10月のデイリーゾーンに続き、惣菜・催事ゾーンがリニューアルオープン～

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。

この度、本館地下1階フードショーにおいて、10月2日の生鮮・グロサリーゾーンに続き、惣菜や催事ゾーンがリニューアルオープンします。

東北信エリア初出店の惣菜店舗「RF1」の導入や既存店舗のリニューアルに加え、催事エリアはスペースや設備を拡大し、より魅力的な店舗の誘致が可能になりました。また、長野市内を中心に、バイヤーの目利き力で厳選したお店の商品が並び、セルフ惣菜コーナー「おしなが(き)」も新設します。

【本館地下1階】

生鮮・グロサリーゾーンに続き、惣菜や催事コーナーがリニューアル、これまで以上に魅力的な店舗や商品が並び、日替わり・週替わりの展開も増えます。いつ来ても新しい発見がある「新フードショー」をご利用ください。

■新規オープン

- ① RF1（アールエフワン）※東北信エリア初出店



1992年登場、「そうざいで世界最高峰を目指す」という想いのもと誕生。

サラダを中心としたそうざいを通じて、人々のライフスタイルがより豊かなものになることを考え、健康、安心・安全にこだわったおいしさを食卓にお届けします。

オープニング記念として、代表商品の「ローストビーフと揚げごぼうのサラダ」を特別提供価格で、サラダやレトルト品が入ったお得なラッキーバッグなどを数量限定で販売いたします。

② おしナガ（き）（お弁当・お惣菜セルフ販売コーナー）

“わたしの「推し」・「ナガノ」の味”をテーマに長野市を中心とした地元の人気店のお弁当やお惣菜を集めた新コーナー。人気店とお客様をつなぐ場として、長野の新名所を目指します。

バイヤーの目利き力を生かし、日替わりや週替わりで様々なラインナップを取り揃える。ランチのお弁当、晩御飯のおかずや晩酌のお供にも最適です。

【取り扱い店舗一例】

①定番：マルベリーデリカテッセン、富寿し 和みや、ごはんサンド massan、ベリーベリースープ など

②曜日限定：カレーショップ山小屋、キッチン フタリヤ、ドンキホーテ、ペイル おやつとごはん など

※商品や店舗は随時変更がございます。 ※数量に限りがございますので売り切れの場合はご容赦願います。

③ Weekly Table（ウィークリーテーブル）

「今週の食卓」＝週替わりでお届けする、食卓を彩る新イベントステージ。

従来から面積を拡大、厨房設備も増強することで実演販売の増加や展開メニューの幅もアップします。

これまでも増して、魅力的な期間限定店舗をご紹介します。

【リニューアルオープンフェア 11/6（木）-12（水）】

出店店舗：ホノルル・クッキー・カンパニー（初登場）、不室屋（初登場）、加藤牛肉店（初登場）、
森八、赤福、ロンディネッラ

■リニューアルオープン

① 味の浜藤



創業 100 年を誇る味の浜藤、守り続けた味はそのままに、惣菜や「築地魚弁」は種類も豊富になります。

また、新ブランド江戸前天ぷら＜築地 天浜＞が新たに登場。

太白ごま油を配合した揚げ油を使用した、揚げたての江戸前天ぷらの数々が並びます。

② とんかつ まい泉



1965 年創業、とんかつを中心とした揚げ物を販売。

本当に美味しいとんかつのために、食材・調理方法に徹底的にこだわる。

厳しいチェックのもと厳選した豚肉を使用、丁寧な下処理のうえ、独自のパン粉・揚げ油を使用したとんかつは長年にわたり、愛され続けています。

③ おこわ米八



味・香り・産地にこだわり抜いた国産米を使用したおこわ専門店。出来立てにこだわり、技術を知り尽くした職人が店舗で蒸しあげのおこわ。

旬の素材を生かし、季節感を提供するお弁当が人気です。

④ 鶏福



やきとり・鶏惣菜を中心に独自の料理にもチャレンジ、郷土料理の山賊焼きも人気。

やきとりは国産鶏を使用、生から現場で焼き上げる。

週末やイベント限定商品やオードブルなど幅広いお取り扱いラインナップに対応いたします。

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）

hug everyone.

