各　位　　2025 年3月 25 日

４月４日綿半千曲店グルメコーナーがリニューアルオープン
グローサラント・ライブキッチン誕生！
自社農場産ポークと焼きたて”パン”をご提供

株式会社綿半ホームエイド（長野県長野市　代表取締役社長：牧島禎彦）は４月４日に綿半スーパーセンター千曲店のグルメコーナーを改装し、新たにグローサラント売場としてリニューアルオープンします。※グローサラントはアメリカ発祥の造語でグローサリー(惣菜)とレストランを融合した言葉です。

※写真はイメージです

大型ガラスのライブキッチンで調理風景が間近に！

この度、 綿半スーパーセンター千曲店のグルメコーナーが大幅にリニューアルします。一番の見どころは、グローサラントを提供する、調理風景の見えるガラス張りのライブキッチンです。厨房では「炒め」「揚げ」「焼き」のすべての光景をお客さまにご覧いただけます。すでに導入されている長池店や権堂店では、ご来店されたお客さまやお連れのお子さまの目を楽しませるとともに、「調理風景の見える化」によって、購入するお客さまへの「あんしん安全」のアピールにも一役買っています。どうぞ ４ 月４日リニューアルオープンを迎える千曲店のグローサラント売場を、「見て・味わって」お楽しみ下さい。

自社農場の千曲市産ポークを使ったシェフメニュー

千曲店グローサラントのもう一つの目玉企画が、地元千曲市の綿半自社ファームで、こだわりの飼料を使って大切に飼育された綿半ポークを使ったシェフメニューのご提供です。和食出身のシェフが作った、これから綿半千曲店の看板商品になる「極上とんかつ」「黄金メンチ」を始めとした、新たなこだわりのシェフメニューをぜひともご賞味ください。

綿半ポークの［黄金メンチ］

こだわりのパン焼き専用オーブンを導入しました

従来の汎用オーブンからアップデートして、「ベーカリーオーブン」と「パン生地醗酵機」を新たに導入しました。これにより、これまでも人気のクロワッサンメニューに加えて、ラウンド食パン、オリジナルカレーパンのほか、綿半名物のハンバーガーのバンズをこだわりの自家製バンズにリニューアルすることが叶いました。今後も続々と千曲店だけのオリジナルブレッドの発売が予定されていますのでどうぞご期待ください。

【社長に内緒で調子に乗ったらカレー入れすぎたパン】

【シェフメニューが続々新登場】

鮮魚直送便で届く鮮アジを使用した「目利きアジのフライ」もぜひともご賞味ください。その他にも、唐揚げや天ぷら、焼き魚など家庭では手間のかかるメニューも、プロのシェフの技と味付けでご家庭に居ながら楽しめるレストランや和食店のクオリティーのグローサラントメニューが続々と発売予定です。

鮮アジを使った【目利きアジのフライ】

ホーム ＞ 店舗一覧 ＞ 綿半スーパーセンター千曲店

住所	〒389-0802　長野県千曲市内川770
TEL	026-276-6363
営業時間	7:30～21:00

【千曲店グローサラント売り場リニューアルオープンに関するお問合せ】
〇綿半パートナーズ株式会社
住所　長野県長野市南長池 205　ＴＥＬ　026-243-5700　ＦＡＸ　026-259-1977
【IR・取材に関するお問合せ】
〇綿半ホールディングス株式会社　広報室
住所　長野県飯田市北方 1023-1
ＴＥＬ　0265-25-8155　　ＭＡＩＬ　ir@watahan.co.jp