

リニューアル  
**予告 5/24金 OPEN!**

トライアル名取店が  
**大変身**します!

毎日の食卓を徹底サポート!  
 新鮮な食材やできたてのお惣菜が充実!

**青果**

宮城県産へのこだわり。



生産者から直接仕入れ  
 産地の近くに物流の拠点を設置し、「地産地消」を推進。  
 みずみずしいままお届けできる青果を増やすようにしています。

「今、一番おいしい物」が採れる産地から、食べ頃の青果をお届け。

トライアルの野菜や果物は、旬に応じて仕入れのエリアを変更。常に高いクオリティを維持しています。

**鮮魚**

おいしさと鮮度に  
 こだわり、より新鮮な  
 状態でお客様の元へ。



鮮度自慢の寿司ネタ!

旬の魚・地魚を使ったお寿司  
 素材や材料にこだわり、魚の旨味を引き出し、見ればおいしさが伝わる、ブランド魚を積極的ににお寿司のネタとして使用。



気仙沼漁港から直接仕入れ

職人が当日水揚げされた魚を見比べ仕入れの内容を決定しています。直接仕入れることで、店舗に届くまでの時間を短縮し、より新鮮な状態でお客様にお届けすることができています。

**精肉**

目利きが厳選した  
 質の高いお肉が  
 いつも手頃なお値段で。



仙台牛もOPEN特価!

地産地消へのこだわり  
 ブランド肉はできる限り地産地消にこだわり、鮮度と品質を維持しています。

日常使いのお肉も  
 OPEN特価でご提供!!

バラエティ豊かなお肉の大容量パック「メガ盛り」を販売。たっぷりお肉が、びっくりするほど低価格です。

**惣菜**

美味しさのポイント  
 ●職人が商品開発しているから本格的な味です。  
 ●素材調達のプロが仕入れた良質な食材を使用しています。



厚みのある三元豚にふわとした玉子枕崎産鰹節を使用した出汁

職人のかつ丼を再現!  
 三元豚ロースかつ重

国産米を使用!

職人が商品開発を担当。出来立ての美味しさを献立の強い味方に!

ボリュームたっぷりの玉子に  
 しっとりソフトなこだわり食パン

ひと握りに丹精込めて。  
 手巻きおにぎり

●広告の品は多数用意していますが、万一売り切れの際はご容赦ください。●写真と現物が異なる場合がございます。●生鮮に関しては相場の関係上、価格が変動する場合がございます。●天候不良等により入荷の無い場合は、販売を控えさせて頂く場合がございます。あらかじめご了承ください。●ボーナスポイント等の進呈ポイントは、他のポイント倍の対象外となります。