

精肉

目利きが厳選した
質の高い肉が
いつも手頃な価格で。

国産牛や和牛など 品揃えも豊富に。

国産肉やブランド肉など
品質の高さがよく知られている肉を多数品揃え。
自社基準を超えたクオリティーの肉を
全国各地の産地から厳選しています。

鮮度と品質を維持

トライアルでは、仕入れから販
売までの時間を短くし、鮮度の
高いものをご提供する為に、
店内でカットしています。

大容量から小容量まで。 まとめ買いや おうち焼肉にも！

トライアルでは、国産鶏や輸入
鶏をはじめ、牛カルビ肉や豚バラ
肉など様々な種類・サイズのバック
の取り扱いが増え、お買い求め
やすくなりました。

予告

2/20金 あさ8時
リニューアル OPEN!

トライアル行橋上津熊店が

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

新鮮で美味しい
お野菜・果物を、
お手頃価格で。

厳選品を産地直送、
各地域のそのとき
一番おいしいものを。

気温が変化するにつれて旬の
産地が変わる野菜や果物は、
シーズン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。

お手軽カットフルーツ

大きい果物は、「丸ごと買っても食べきれない!」というお
客様のニーズに応え、トライアルでは食べやすいサイズに
切って販売しています。少人数のご家族や、「おやつに少し
だけ食べたい…」といった場合にもおすすめです。

鮮魚

おいしさと
鮮度にこだわり、
お客様の元へ。

旬の魚を使った バラエティ豊かなお寿司

しゃり・醤油・漬け丼のタレにこだわり、
寿司屋のクオリティに引けをとらない、
魚の旨味を引き出すお寿司づくりを工夫
しています。
見ればおいしさが伝わる、ブランド魚を
積極的にお寿司のネタとして使用。

職人が地元の市場で直接仕入れ、 鮮度と味を追求。

職人が地元の市場に足を運び、当日
水揚げされた魚を見比べて仕入れの
内容を決定しています。直接仕入れることで、
水揚げされた魚が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
ことができます。

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。

おいしく
なれ!
こはく本舗

出汁はこだわりの
枕崎産鰹節を使用

※写真は全て
イメージです。

惣菜

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!

店内調理の
出来立てピザや焼きたてパンが
新登場!!

出来立ての味を
ご賞味ください!!

こはく
スイーツ
始めました!!

ロールケーキやプリンなど
種類も豊富に!