

PRESS RELEASE

2023年3月23日
株式会社名鉄生活創研



3月24日(金)より、ナナちゃんストリートで
軽飲食・物販ワゴンショップの運営を開始！
また同日、名鉄商店では愛知・岐阜の企業と
コラボした20の新商品を発売！

株式会社名鉄生活創研（愛知県名古屋市中村区名駅/代表取締役社長 足立 洋平）は、ナナちゃんストリートの更なる活性化に向け、名古屋鉄道株式会社が名鉄バスターミナルビル1階のナナちゃんストリートで主催する「ナナちゃんストリートワゴンショップ」の運営を、2023年3月24日(金)より開始いたします。

また同日、名鉄商店では、愛知県・岐阜県の事業者と新たに開発したオリジナルのお土産20品を、名鉄商店の店舗内にて発売いたします。

詳細は下記の通りです。

記

1. ナナちゃんストリートワゴンショップについて

ナナちゃんストリートににぎわいを創出するため、当社が運営する名鉄商店と名古屋鉄道株式会社が連携し、軽飲食と物販のワゴンをオープンします。

名鉄商店が掲げる「地域を食べる、地域をアゲる、地域へ還す。」の事業コンセプトに沿った愛知県・岐阜県の事業者から、名鉄商店で商品を作っている企業や、これから商品を作ってもらえる企業などに来店していただき、地域の魅力・価値を届けることを目指します。また、ワゴン周辺にはスタンディングテーブルなど飲食スペースを設置することで、人々の交流やひと息つける空間を生み出し、街を楽しんでもらうきっかけを提供します。

(1) 実施概要

開始日: 2023年3月24日(金)

名称: ナナちゃんストリートワゴンショップ

出店内容: 軽飲食ワゴン、物販ワゴンを各1ブース

出店場所: 名鉄百貨店本店メンズ館 ナナちゃんストリート(名鉄商店前)

主催: 名古屋鉄道株式会社

運営者: 株式会社名鉄生活創研

営業時間: 11:00～19:30(テナントの運用により変動)



全体イメージ図



軽飲食ワゴン



物販ワゴン

(2) 出店者情報

名鉄商店公式 HP ならびに公式 Instagram にて発信

名鉄商店 HP <https://www.meitetsu-shouten.jp/topics/>

公式 Instagram @meitetsu_shouten

HP はこちら↓ Instagram はこちら↓



(3) 初回出店者

出店者:株式会社 Tailors(名古屋市)

出店期間:2023年3月24日(金)~2023年5月7日(日)

開催内容:

(軽飲食ワゴン)

名古屋の人気カレー店「八〇吉」を運営する株式会社 Tailors が、自慢の野菜を使った餃子を提供します。

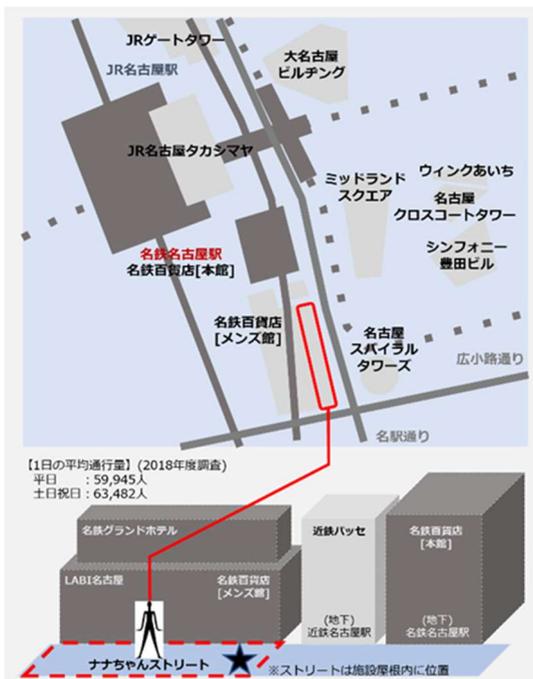
(物販ワゴン)

物販ワゴンでは、軽飲食ワゴンで販売する中国茶のご自宅用をご用意しております。また水出しボトルでお茶を楽しむ習慣を作りたい、サステイナブルな社会を実現したいとの思いから、茶葉に加えて水出しボトルも販売します。

(4) アクセス

名鉄商店前に出店します。名鉄商店へのアクセスは下記 URL をご参照ください。

<https://www.meitetsu-shouten.jp/shop info/>



(5) 出店に関する問合せ先

株式会社名鉄生活創研 経営企画室 TEL:052-526-3183

2. 新商品について

名鉄商店は、2022年12月の開業以来、お客様より「配布用のお土産品の販売」や「コラボしてほしいお店のご提案」など、さまざまなお声を頂戴してきました。この度、そのご要望にお応えする商品を中心に、愛知県・岐阜県の事業者と当地の魅力が詰まったオリジナルのお土産品20品を開発しました。

(1) 発売日

2023年3月24日(金)

(2) 場所

名鉄商店 (名鉄百貨店本店メンズ館1階)

(3) 新商品(一部)【※括弧内はコラボ事業者・所在地】

○つばめラスク(つばめパン&Milk・名古屋市)

名古屋市内を中心に6店展開する人気のパン屋さん。北海道美瑛産の小麦を使った自慢の”絹香”食パンを、160°で3回焼き上げるこだわりのラスクです。チョコやカレーなど6つの味をご用意しました。



○12Carat ~グルテンフリー焼菓子セット~(ダモンデ・名古屋市)

名古屋市・伏見に店を構えるグルテンフリー菓子専門店「ダモンデ」の焼菓子セット。愛知県産のレモンや梅酒漬けのローゼルを使用したオリジナルの焼菓子とシフォンケーキラスクは個包装で用意しており、配布用のお土産品にもピッタリ。



○篠島産 牡蠣のカレー（OYSTER 和音・知多郡阿久比町）

篠島産のブランド牡蠣『朋輩（ほうばい）牡蠣』をふんだんに使用した本格派スパイスカレー。1食あたり5～6個の朋輩牡蠣が溶け込んでおり、海の恵みをダイレクトに味わうことができる商品です。レシピは名古屋市中川区のカレーが人気のラーメン店「達磨食堂」の日沖哲也シェフが監修。



○TAHARA DIP ～8colors～（彩農園・田原市）

渥美半島や三河地方の野菜を使用したディップソース。パンやクラッカーにそのまま付けて食べるだけでなく、サラダドレッシング、肉・魚料理、パスタソースや隠し味的な調味料として利用可能です。



○黒胡麻砂利餅（弁才天・名古屋市）

ピーナツペーストをのびのいい柔らかい求肥で包み込み、黒ゴマをふんだんにまぶした香り豊かな一品。ジャリジャリとした食感にピーナツペーストの甘さ、そしてほんのり塩味のアクセントがたまらない、癖になること間違いなし。



【問合せ先】

株式会社名鉄生活創研 経営企画室 棚橋・佐藤

名古屋市中村区名駅 1-2-4 名鉄バスターミナルビル 10F

TEL 052-526-3183 FAX 052-526-3192

会社 HP

<https://www.meitetsu-souken.co.jp/>

名鉄商店 HP

<https://meitetsu-shouten.jp>

公式 Instagram

@meitetsu_shouten