

2023.9.1

冷凍食品と、日本を含むアジア等の食品を販売する専門店 MeKEL 長野若里店9月2日(土)12時オープン

「久世福商店」、「St. Cousair (サンクゼール)」などの専門店を全国に約160店舗展開している、食品製造小売企業(食品SPA)の株式会社サンクゼール(本社:長野県飯綱町/代表取締役社長:久世良太)は2023年9月2日(土)12時、長野市若里に冷凍食品及び輸入食品を中心とした小売事業の新ブランド「MeKEL(メケル)長野若里店」をオープンいたします。



発見の食倉庫 MeKEL

MeKELは、冷凍食品と、日本を含むアジア等の食品を販売する食品専門店です。MeKELオリジナル商品を含む冷凍食品や輸入調味料、地方のこだわりの逸品など、約1600アイテムを販売します。店舗の開店時間に縛られず、24時間MeKELの商品にアクセスすることができるよう、店舗入り口付近には冷凍自動販売機を2台設置しました。MeKELを通して、お客様の食卓が豊かになり、新しい味や知らなかった食文化を見つける楽しさ、ワクワク感を感じていただけることを願っています。

- 住所: 長野県長野市若里7丁目6-5
- 定休日: 不定休
- 営業時間: 10時30分~19時30分
- ホームページ: <https://mekel.jp/> (9月2日12時公開予定)

本件に関するお問い合わせ先
株式会社サンクゼール(担当:丸山)

☎026-219-3936

E-mail: sc_pr@stcousair.co.jp
<http://stcousair.co.jp/company>

MeKEL の 2 つの特徴

MeKEL には大きな特徴が 2 つあります。1 つ目は、調理が簡便かつおいしい冷凍食品。国内における冷凍食品の消費量は増加しており、冷凍技術も目覚ましい発展を遂げています。お客様の「調理に時間や手間をかけられないけれどおいしい食卓を囲みたい」という食の課題を解決できる品揃えで、日常の食を支えるブランドを目指します。2 つ目は、アジアの食品。近年、韓国、タイ、ベトナムなどアジア系の食に対する需要が高まっています。地方に住むお客様は、都心に比べて専門店等が少なく、本格的なこれらの料理を食べたいと思ったときにすぐにアクセスしにくい環境があります。「MeKEL」は海外現地の協力者を通じた直輸入や、自社開発担当者による商品開発を行うことでお客様のニーズにお応えします。

MeKEL のサステナビリティ

持続可能な社会の実現を目指す MeKEL の取組をご紹介します。

- ① 省エネルギー冷凍設備
地球温暖化や省エネに配慮した最新の冷凍設備を選択しています。一般的な冷凍庫に比べ、電力を 80%削減できます。※メーカー値・2023 年現在
- ② 再生プラスチック 100%レジ袋
有料手提げ袋として、再生プラスチック 100%のレジ袋を採用しています。プラスチックごみを削減し、プラスチック資源の再利用に努めます。
- ③ エコバック利用、保冷剤再利用の促進
プラスチックごみ削減のためエコバッグや保冷バッグのご利用をお勧めします。ご家庭の保冷剤をリサイクルできるよう、保冷剤ステーションを設けます。MeKEL オリジナル保冷バッグも販売します。
- ④ フードロス削減に貢献
長く保存できる冷凍食品の活用で食品廃棄を減らし、フードロスを削減します。また、品質上問題のない規格外品を活用した商品を積極的に扱います。
- ⑤ 世界中の食の担い手を応援
世界やアジア、日本の各地で愛される「ソウルフード」を探し出して紹介し、誇りをもって地元の食を担う作り手たちを応援、サポートし続けます。



コーポレートスローガン「愛と喜びのある食卓をいつまでも」を実現するために

私たちは「愛と喜びのある食卓をいつまでも」のコーポレートスローガンを掲げて、食の SPA モデルを展開してきました。MeKEL を通して、忙しくてゆっくりと家族で食卓を囲む時間がないなどの、お客様の日常の食におけるお悩みを解決すると共に、地方においても本格的な食を発見できる喜びや、ワクワク感のある楽しいお買い物体験の提供により「愛と喜びのある食卓」を実現してまいります。