



国場りうぼう

〒902-0075
那覇市国場703
TEL.098-833-8282
営業時間 9:00~24:00



学校・保育

介護・福祉施設

病院・医療施設

ホテル

レストラン・飲食店

食品工場・給食センター

その他

お買い物に「探す楽しさ、見つける喜び」を。 売場にちりばめられた魅力的な商品の数々。

1998年のオープン以来、地域に密着したスーパーとして親しまれてきた国場りうぼうが、2016年10月リニューアルオープンしました。外観は都会的でおしゃれな雰囲気へ一新。店内のインテリアや各コーナーの案内板、陳列棚などにも清潔感たどよう洗練された細やかなデザインが行き届いています。

リニューアル時の「新しい発見、お買いものをもっと楽しく面白く」というコンセプトのとおりに、売場のあちこちにはこだわりのある商品がちりばめられ、これまでのスーパーにはない、探す楽しさ、見つける喜びという新しい付加価値を提供しています。

リニューアル時に新設されたものとして、ナッツ&ドライフルーツバイキング、お肉屋さん・お魚屋さんのお惣菜コーナー、オーガニックコーナーがあります。また、有機栽培でダブルトレードマーク認証の豆を使った挽きたてコーヒーのセルフマシーンや、京都の有名レストラン「祇園おくむら」のこだわりを受け継いだパン屋さんもあります。店内にはイートインコーナーを設置しており、購入した商品をすぐにいただくことができます。

お買い得感のある水曜日恒例「得の市」や「生鮮活気市」、その他の企画イベントなども見逃せません。

ここでしか買うことのできない商品がたくさんありますので、ぜひ一度足を運んでみてはいかがでしょうか。



店長
中村 譲二 さま

来店されるお客さまの過半数以上は主婦層を中心とした女性で、来店される頻度も高いので、お買いものをしていて「こんなものがあるんだ!何これ面白い!」という気持ちにさせるような面白い場の提供という店づくりを心掛けています。

特に力を入れているのは、ほかにはない品揃えです。主に県外から取り寄せたこだわりの商品を「リウボウセレクト」という表示とともに各コーナーにおきました。また、限られたスペースの中で、陳列の仕方も工夫しており、見た目も内容も充実したお店づくりにスタッフ全員で取り組んでいます。

今回、店舗のリニューアルにあたり、厨房は電化を採用しました。りうぼうの店舗では電化厨房が当たり前になっています。安全面はもちろん、調理スタッフが働きやすい環境づくりも大切だと考えています。



電化採用事例

学校・保育

介護・福祉施設

病院・医療施設

ホテル

レストラン・飲食店

食品工場・給食センター

その他

安全・快適な電化厨房で作られるこだわりのお惣菜

当店の「お肉屋さんのお惣菜」「お魚屋さんのお惣菜」コーナーで販売しているお惣菜は全て電化厨房で調理しています。このコーナーは店内で販売している精肉や鮮魚で作ったお惣菜をメインとした品揃えで、人気コーナーの一つです。肉料理、魚料理ともに10種類以上あり、バラエティ



精肉マネージャー
金城 和也 さま

に富んだメニューが自慢です。その中でも鶏もも肉の唐揚げは好評で良く売れています。電化厨房の良さは、まず安全であること。お店には多くのお客さまがいらっしゃるの、一番大切なポイントですね。また、夏場でも暑いと感じたことはなく、快適に調理ができています。フライヤーの油汚れは拭き取るだけで落ちますので、日常の掃除やメンテナンスがとても楽で助かっています。

スチームコンベクションオーブンの焼く・煮る・炊く・蒸すなど豊富な調理機能を活かして、これからもおいしいお惣菜を提供していきたいと思ひます。



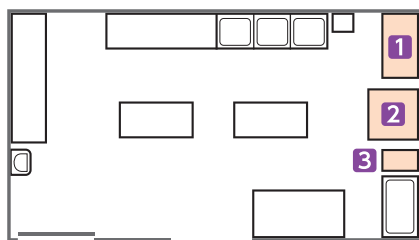
主な電化厨房設備

- 1 フライヤー (16kW×1台)
- 2 スチームコンベクション (10.1kW×1台)
- 3 餃子焼き器 (3kW×1台)

契約種別

- 業務用ウイークエンド電力(実量制)

【厨房配置図】



1 フライヤー

常に油の温度を一定に保つことがきるので、パツつきがなく安定した揚げ物調理ができます。



2 スチームコンベクション

主に焼物や蒸し物に利用。複数の食材を同時に調理してもニオイが移りません。



3 餃子焼き器

中はジューシー、外はパリッとした絶妙の焼き上がりを、ボタン一つでコントロール。

お問い合わせ



沖縄電力

お客さま本部

ソリューション営業部

(098)877-2341(代)