

2020年11月4日

東急ハンズ宮崎店のコンセプトは「Hinata」 宮崎の明るい太陽に育まれる店舗へ ～いよいよ11月20日(金)オープン!～

株式会社東急ハンズ(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:木村 成一)は、JR九州リテール株式会社(本社:福岡県福岡市博多区、代表取締役社長:本郷 謙)の運営によるフランチャイズ形態の店舗となる東急ハンズ宮崎店の売場概要が決まりましたのでお知らせいたします。

宮崎店は九州で6店舗目、国内では61店舗目(FC9店舗、海外8店舗含む)の出店となります。

独自の目線で集めた宮崎店ならではのコーナー「Hinata Selection」を展開する他、毎日のくらしを楽しく、豊かに、元気になるような品揃えにより、地域のお客様に喜んでいただける店舗作りを目指してまいります。



東急ハンズ宮崎店 イメージ

■店舗概要

店名: 東急ハンズ宮崎店

所在地: 宮崎県宮崎市老松二丁目2番22号 アミュプラザみやざき うみ館3階

交通: JR日豊本線「宮崎」駅直結

開業日: 2020年11月20日(金)

店舗面積: 約1,400平方メートル

取り扱いカテゴリ: ヘルス&ビューティ・ハウスウェア・アウトドア・バラエティ・ステーションナリーなど
アイテム数: 約35,000SKU

■宮崎店のストアコンセプトは「Hinata」

宮崎県は、神話の時代から「日向(ひなた)」と称された土地であり、その太陽の恵みは宮崎県人の温厚な人柄や豊かな食を生み出してきました。

私たちは、ここに新たな「Hinata」をつくり、地元宮崎の方々が太陽のように明るく元気になれるような商品とライフスタイルをご提案いたします。

■宮崎店独自コーナー「Hinata Selection」

〈宮崎店限定！地域の特産を生かした商品〉

開業時は第一弾として、宮崎県の豊かさを再認識し、改めてその魅力を実感できるような地元アイテムを揃えて、皆さまをお迎えいたします。

◆『VIE CONTE』

手縫いとミシンでひと針ひと針心を込めて手作りしている革小物の専門店『VIE CONTE』より、宮崎和牛を使用した新シリーズ『ensoleille(アンソレイユ)』の商品をご用意しました。

同シリーズの商品は、脂肪分を適度に残した宮崎和牛の革を使用し、「柔らかさ」「しなやかさ」「フィット感」を併せ持つのが特徴です。名刺ケースやペンケース、手帳カバーといった普段の生活に欠かせない商品を展開していますので、ご自分用はもちろん、プレゼントにも最適です。



◆『九州パンケーキ』

宮崎県綾町で農薬を使わず育てられた合鴨農法の発芽玄米など、九州の素材を使用したパンケーキミックスです。

プレーンのほか、バターのコクと豊かな風味が特徴の「バターミルク」、紅茶の香りが優しく広がる上品な味わいが特徴の「和紅茶」など、さまざまな種類をご用意しています。

素材にこだわったふわもち食感のパンケーキをご自宅でお楽しみください。



◆『PARK miyakonojo』

「食の大切さを広めたい」という思いで東京からI(アイ)ターンしたオーナーが営む人気スコーン専門店から、ミニサイズのスコーンが新登場しました。

宮崎県産小麦やきび砂糖など、からだに優しい素材でつくったオリジナルレシピのスコーンは、ほっと一息つくひとときにぴったりです。

宮崎を象徴するヤシの木がデザインされたかわいらしいパッケージは、お土産やプチギフトにもおすすめです。



〈隠れたソウルフード「餃子」の調理も便利に！〉

2020年上半期には餃子の消費量が日本一(統計局「家計調査」より)に輝くほど餃子を愛する宮崎の皆様におススメの、餃子調理に便利なグッズのコーナーもご用意しました。

野菜を刻む、タネを皮に包む、餃子を焼く…手間のかかる工程もおまかせください。

◆バイヤーおススメの餃子調理グッズ

- ・ぶんぶんチョッパーDX (左上)
電源不要、材料を入れて引くだけで簡単に餃子のタネができます。
- ・ハンズオリジナル から焼不要 窒化鉄たまご焼き (右上)
鉄ならではの香ばしい焼き目がつき、餃子がふっくらジューシーに仕上がります。
- ・新越ワークス 餃子へら (左下)
先端が平らで餃子のタネが離れやすいので、作業の効率アップにおススメです。
- ・マーナ ぎょうざ包み (右下)
挟むだけで手包みのような底が平らでヒダ付きの餃子が作れます。お子様にもおススメです。

