

JR 稲毛駅直結「ペリエ稲毛」食品ゾーン、4月22日(水)リニューアルオープン ～いつ来ても新しい発見がある食の”舞台”が稲毛に誕生～

千葉県民に愛される「ピーターパン」がペリエ稲毛初出店、「房の駅」の新業態「房のたまご de お菓子工房」など、
全 38 ショップを公開

株式会社千葉ステーションビル(本社:千葉市中央区、代表取締役社長:杉村 晶生)は、2025 年 4 月より全面改修を進めていた JR 稲毛駅直結の商業施設「ペリエ稲毛」の食品ゾーン「フードスクエア」の名称を「GOURMARENA(以下、グルマリーナ)」に改め、2026 年 4 月 22 日(水)にリニューアルオープンいたします。新たな食品ゾーンには、19 ショップの新店と、従来からの人気店を合わせ合計 38 ショップが出店。利便性と専門性を兼ね備えた空間で、日常の“食”のシーンに“トキメキ”をお届けします。



“いなげトキメキフードマーケット”をコンセプトに、毎日の食のシーンをもっと素敵に、楽しく

リニューアルのコンセプトは“いなげトキメキフードマーケット”。毎日の食のシーンをもっと素敵に、もっと楽しくする充実のフードマーケットにリニューアルしました。トキメキを感じられる商品や空間を用意し、買い物がない時にでも“ここに来ると気分が上がる！”と思っていただける、高揚感のある新しいフードマーケットを目指しました。新たにオープンする「グルマリーナ」は、「スイーツ」「デリ」「イートイン」「マルシェ」の 4 つのゾーンに区分けし、新規ショップ 19 店を含む全 38 ショップが軒を連ねます。

新たな食との出会いや“トキメキ”を探しに、新しくなった「グルマリーナ」にぜひ足をお運びください。

● 有名店から地元人気店まで、多彩な「スイーツゾーン」

「スイーツゾーン」には、本格的な蜜芋スイーツが楽しめる「&potato@」が千葉県初出店。さらに、「房の駅」の新業態として、新鮮たまごをつかったロールケーキが看板商品の「房のたまご de お菓子工房」など、県外の有名店から地元人気店までが軒を連ね、毎日のご利用からギフトニーズまで多彩なスイーツをお届けします。

● 全店が施設内の厨房から出来立てを提供「デリゾーン／イートインゾーン」

「デリゾーン／イートインゾーン」は従来から支持の厚い人気店はそのままだに、施設内の厨房からできたてを提供する和洋中、エスニックなどバラエティ豊かな惣菜・飲食・グロスアリーを用意。手作りキムチやナムル、キンパやチヂミなどの韓国料理をおしゃれに楽しく楽しめる「韓美膳DELI」や、1987 年創業の名古屋発祥のおふくろ惣菜の店「お惣菜のまつおか」がペリエ稲毛に初出店。

● 定番の生鮮と、こだわりの専門店、7 ショップがワンストップで購入できる「マルシェゾーン」

「マルシェゾーン」には生鮮三品に加え、デイリー性の高いグロスアリー、生鮮加工品やセルフスタイルの総合惣菜などこだわりの専門店を加えた 7 ショップが出店。まとめてお会計をしていただける集中レジを設けることで、ストレスフリーなお買い物ができる環境を整えました。

「GOURMARENA(グルマリーナ) 特設 WEB サイト」3月25日(水)17:00公開
(URL) <https://www.perie.co.jp/inage/gourmarena/>

注目のショップ～人気ショップや千葉県企業による新業態ショップが初出店～

【稲毛初出店】 世界記録達成の“元気印のメロンパン”で知られる「ピーターパン」

スイーツゾーン

千葉県で多くの方に愛されるベーカリー、ピーターパンが稲毛に初出店。私たちがこだわったのは、一歩足を踏み入れた瞬間に五感で感じる「圧倒的なシズル感」です。

店内に広がる香ばしいパンの香り、次々と運ばれるアツアツな商品、そして目の前で仕上げられる活気ある風景。ピーターパンが大切にしている「焼きたて・揚げたて・つくりたて」でライブ感あふれるお買い物体験をお楽しみください。

■ピーターパン公式サイト：<https://peaterpan.com/>



【新業態・千葉県初出店】 地元で人気の「房の駅」の新ブランド「房のたまご de お菓子工房」

イートインゾーン

2002年の「房の駅」誕生以来、隣やますが共に歩んできた「房のたまご」。農林水産大臣賞を5度受賞し、ヒヨコから一貫飼育の情熱から生まれるこの千葉の至宝を、より多くの方へ届けたい。そんな思いから、長年の信頼を形にしたお菓子工房が誕生しました。

大きく開かれた厨房では、素材が極上のスイーツへと変わる製造過程を目の前でお楽しみいただけます。こだわりの美味しさを、子供から大人まで世代を超えて愛される、千葉の新しい誇りとしてお届けします。

■房の駅公式サイト：<https://fusanoeeki.fusa.co.jp/>



【新業態・千葉県初出店】 素材の味を楽しめる「ピッツェリア アルポンテ・カンパネッラ」

イートインゾーン

千葉県の食品問屋である㈱鈴木食品が手掛ける「ピッツェリア アルポンテ・カンパネッラ」は、イタリアの食文化を日常の中で気軽に楽しんでもらうことを目指して誕生しました。本店舗は、日本橋、市川に次ぐアルポンテブランドの新業態であり、商業施設への初出店となります。

ピッツァやナポリ名物「パノオツツォ」、生ハムを主力に、焼きたて・切りたて・作りたての価値と調理のライブ感を伝える売場づくりを行っています。忙しい日でも思わず立ち寄りたくなる、香りと出来たて感にあふれた食体験を提供していきます。



【ワンストップショッピング】 生鮮三品に加え、こだわりの専門店を加えた7ショップ

マルシェゾーン

「北野エース」(グロサリー)

定番商品に加えて、季節商品や地域の物産品、有名店のお取り寄せなどが充実した“いつ来ても楽しい”店舗にリニューアル。毎日の食卓に、ちょっとしたギフトに、様々なシーンで日々ご利用いただける食料品専門店としてご利用ください。

「やます商店」(グロサリー)

千葉の素材を活かした自社開発商品や、JR 東日本おみやげグランプリ受賞商品など、プロが認めた逸品が集結。長年培った確かな目利きを武器に、食を通じて「千葉の魅力を発信」する新たな拠点が誕生します。

<マルシェゾーン ショップ>

フレッシュダイトー(青果)、魚力(鮮魚)、ニュー・クイック(精肉)、北野エース(グロサリー)、大川水産(干物)、やます商店(グロサリー)、いい菜&ゼスト(惣菜)



画像：(上) 北野エース 店舗イメージ、(下) やます商店 店舗イメージ

“食のペリエ” 想いとこだわり

今回のリニューアルでは、これまでご利用いただいていたお客さまに引き続き足をお運びいただきながら、新たな世代の方々にも「ここがあると毎日の暮らしを少し豊かにしてくれる」と感じていただくことを目指しています。

駅を利用する方、近隣にお住まいの方、家族の食卓を思い浮かべながらお買い物をする方――

稲毛で暮らす一人ひとりの日常に寄り添い続ける“食のペリエ”として、ペリエならではの視点で食の価値を磨き上げてきました。ショップラインナップには、こだわりの専門店や長く親しまれてきた安心の定番ショップに加え、新しいジャンルのショップを揃えることで、日常の食の選択肢が広がり、選ぶ楽しさが一層増します。売場づくりにおいては、商品を並べるだけでなく、専門店自慢の商品が常に並ぶ売場構成や、ライブキッチンによる迫力ある調理風景、できたてを味わえる試食、専門スタッフによる食材の背景や提案、産地直送の新鮮な食材や季節限定商品など、食の楽しさを五感で感じていただける仕掛けを随所に取り入れ、わくわく感のある空間を生み出します。

ペリエ稲毛グルマリーナは、利便性の追求はもちろんのこと、稲毛に暮らすみなさまの毎日の食のシーンを、より素敵に、より楽しく、そして少し誇らしく感じていただける食の体験を提供する場所として進化してまいります。

リニューアルオープン キービジュアル

リニューアルに込めた想いを胸に、今回のビジュアルでは「全身であびる食体験。」をテーマに掲げました。食材が持つ鮮度や彩りを、動きのある描写で生き生きと表現し、思わず手を伸ばしたくなるようなシズル感と、食の楽しさを感じていただける世界観を描いています。

「GOURMARENA(グルマリーナ)」のロゴにあしらわれた「A」の黄色には、美味しい食材、真摯に向き合うスタッフ、そして訪れてくださるお客さま一人ひとり、この場所に集うすべての存在が“主人公”であるという想いを込めました。やさしく、あたたかなスポットライトのように、その一人ひとりを照らしています。

スポットライトを象徴する黄色と、彩り豊かな食材をボリューム感たっぷりに詰め込んだビジュアルは、これから始まる新しい食品ゾーンへの期待感をふくらませるとともに、「ここには、食を楽しむ時間がある」というメッセージを、まっすぐに、そして温かく伝えていきます。

■オリジナルノベルティ先着プレゼントキャンペーン

リニューアルオープンを記念して、ペリエ稲毛グルマリーナでの当日お買い上げレシート税込 2,000 円以上(レシート合算可)をお持ちの方に、キービジュアルがデザインされた「アクリルマグネット」を数量限定で先着プレゼント。

- ・実施日 4月22日(水)、4月23日(木)
- ・実施時間 10:00～ 無くなり次第終了
- ・実施場所 ペリエ稲毛グルマリーナ正面エントランス前

※サイズ 6cm×4cm(予定)

※当日のお買い上げレシートのみ有効です

※お一人さま1点限りです

※ペリエ稲毛グルマリーナでのお買い上げが対象です

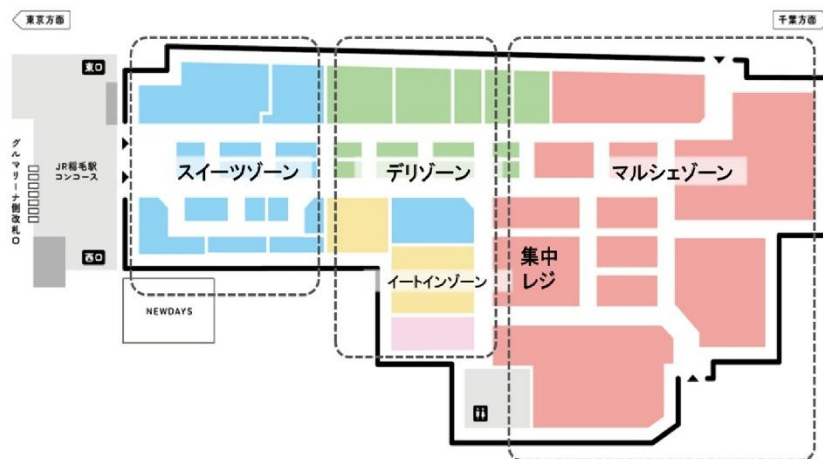


新名称「GOURMARENA(グルマリーナ)」について



いつもの買い物が、心躍るひとときに変わる場所

新しい名称「グルマリーナ」は、Gourmet(グルメ)とArena(アリーナ)を組み合わせた食のライブ・エンターテインメントが繰り広げられる“舞台”という意味を込めています。



グルマリーナ フloor図

【ペリエ稲毛 GOURMARENA(グルマリーナ)】

所 在 地:千葉市稲毛区稲毛東 3-19-11

営 業 時 間:月～金 10:00～21:00 土日祝 10:00～20:00

※一部異なるショップがございます

最 寄 り 駅:JR 稲毛駅

店 舗 数:38 店舗

開 業 予 定:2026 年 4 月 22 日 (開店)10:00



出店一覧はこちらから

(<https://www.perie.co.jp/release/>)

【企業概要】

株式会社千葉ステーションビル

所 在 地:千葉県千葉市中央区新千葉 1-7-2 ペリエ+plus ビル

設 立:1961 年 8 月 1 日

代 表 者:代表取締役社長 杉村 晶生

事 業 内 容:千葉県内で「PERIE」(ペリエ)をはじめとする駅ビルやオンラインストア等の開発・運営、駅業務の受託、および不動産物件の賃貸管理等

ホ ー ム ペ ー ジ: <https://www.perie.co.jp/>

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ】

ペリエ稲毛 グルマリーナ PR 事務局(KMCgroup 株式会社内) 担当:小坂、湯原
TEL: 03-6261-7413(事務局直通:080-7656-9089) FAX: 03-6701-7543
E-MAIL: info@kmcpr.co.jp

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社千葉ステーションビル 広報担当:榎本・安達 E-mail:press@perie.co.jp

【別紙】出店一覧

<新規オープン 19 店舗、既存店舗 19 店舗 計 38 店舗>

No	ショップ名	業種	ホームページ URL	新業態	千葉県 初出店	千葉県 企業	ペリエ稲毛	
		ショップ紹介文					新規 出店	再出店
ベーカリー ・ スイーツゾーン								
1	ピーターパン	ベーカリー	https://peaterpan.com/					
	ピーターパン	世界記録を達成した元気印のメロンパンをはじめ、焼きたて・揚げたて・つくりたての美味しさにこだわった商品をご用意してお待ちしております。				●	●	
2	ドンクエディテ／ミニワン	ベーカリー	https://www.donq.co.jp/					
	ドンクエディテ／ミニワン	1905 年神戸生まれのベーカリー「ドンク」の編集型店舗。フランスパンや食パン、店舗オリジナル商品などを取り揃え、お客さまに寄り添った品揃えです。					●	
3	ベルプラーージュ	洋菓子	https://belleplage.co.jp/					
	ベルプラーージュ	ベルプラーージュは横浜発のチョコレートショップです。カカオ豆型のチョコレートやサブレなどチャームिंगな商品をご用意しております。					●	
	モンロワール	洋菓子	https://www.monloire.co.jp/					
	モンロワール	モンロワール神戸・岡本発のチョコレート専門店です。木の葉の形のチョコレート「リーフメモリー」など、色とりどりのチョコレートをご用意しております。						
4	ギンザアケボノ	和菓子	https://ginza-akebono.co.jp/					
	銀座あけぼの	銀座あけぼのは銀座で育った菓子屋です。創業以来、時代やお客さまの好みの変化とともに、つねに新しいことに挑戦し、喜んでいただくことで今日までやって参りました。					●	
5	バニージュ	洋菓子	http://vanille1996.jp/					
	バニージュ	千葉市内にある本店は創業30周年を迎え、基本材料にこだわり、旬の素材を十分に生かした、見た目にも美味しく感動を与えられるお菓子作りをしています。				●	●	
6	エウレカ コーヒー ロースターズ	コーヒー	https://www.eureka-coffee.net					
	EUREKA COFFEE ROASTERS	千葉発のロースタリー、エウレカコーヒーロースターズ。スタッフが一つひとつの豆と向き合い、香りと味わいを大切にしたコーヒーを日常にお届けします。				●	●	
7	アンドポテト	和・洋菓子	https://and-potato.net					
	&potato®	ひとくちで、虜。ー Honey Potato Trap ー 蜜が仕掛けた甘い罠。蜜あふれる“本気のおいもスイーツ”です。			●		●	
8	ペコチャンミルキードーナツ	洋菓子	https://www.fujiya-peko.co.jp/					
	ペコちゃん milky ドーナツ	ペコちゃんでおなじみ不二家の新ブランド。米油でひとつひとつ丁寧に揚げた、素朴で優しい味わいのドーナツをお楽しみください。					●	
9	ラ・メゾン アンソレイユターブルパティスリー	洋菓子	https://la-maison.jp/					
	ラ・メゾン アンソレイユターブルパティスリー	産地で採れた旬の果実を惜しみなく使ったフルーツタルトや焼き菓子など、手土産やお祝いにぴったりなギフトを取り揃えております。					●	
10	フロ プレステージ	惣菜・洋菓子	https://www.flojapon.co.jp/					
	フロ プレステージ	旬のフルーツを使って店内で焼き上げるタルトや、素材にこだわったケーキ、洋惣菜を取り揃えています。前菜やアミューズからメイン料理、そしてデザートまで揃うのがFLOの魅力です。						●

No	ショップ名	業種	ホームページ URL	新業態	千葉県 初出店	千葉県 企業	ペリ工稲毛	
		ショップ紹介文					新規 出店	再出店
11	ゴディバ	洋菓子	https://www.godiva.co.jp/					
	ゴディバ	「ゴディバ」はベルギー・ブリュッセルで誕生した、ベルギー王室御用達のプレミアムチョコレートブランドです。1926年の創業以来、世界中へチョコレートの美味しさと幸せな時をお届けしています。						●
12	カンエイドウ	和菓子	https://www.kaneido.com/					
	寛永堂	寛永堂の和菓子は、飾り気がありません。からだに優しい滋味溢れる素材で、心まで満たしてくれる本物の美味しさをお届けいたします。						●
13	モロゾフ	洋菓子	https://www.morozoff.co.jp/					
	モロゾフ	モロゾフは1931年神戸で創業した洋菓子ブランド。プリン・チョコレート・ケーキなど多彩な洋菓子を取り揃え、贈る人と味わう人の心をつなぎ、笑顔あふれるひとときを届けます。						●
14	ニホンバシヤチョウベエ	和菓子	https://nihonbashiya.com/					
	日本橋屋長兵衛	「江戸の文化を和菓子に」をコンセプトに、「粋」という江戸の人々の心に根付いた文化を現代風にアレンジし、定番菓子、季節菓子など幅広い和菓子を取り揃えております。					●	
15	カショウ ササヤ	和菓子	—					
	菓匠 ささや	「地元の皆様に喜ばれる美味しいお菓子づくり」をモットーにし、先代からのこだわりのあんこや、可能な限り国産の厳選した材料を使用した、季節のお菓子、今までになかった新しいお菓子などぜひご賞味ください。					●	●
デリゾーン								
16	アール・エフ・ワン	惣菜	https://www.rf-one.com					
	RF1	サラダを中心としたそうざいを通じて、人々のライフスタイルがより豊かなものになることを考えた、ロック・フィールドの旗艦ブランドです。健康、安心・安全にこだわったおいしさを食卓にお届けしています。						●
17	オソウザイノマツオカ	惣菜	https://www.souzai-matsuoka.com/					
	お惣菜のまつおか	1987年創業、名古屋発祥のおふくろ惣菜の店。忘れかけている日本の食文化や旬を大切に、どこか懐かしくほっとするおふくろの味をお届け。店内厨房出来立てにこだわり、毎日一つ一つ手作りしています。						●
18	ハンビジェデリ	惣菜	http://www.kimuchikan.co.jp/					
	韓美膳DELI	ご飯に合うキムチやナムルは全て手作りにこだわり、厳選した食材を使用しています。「韓国料理をもっと気軽に楽しんでもらいたい」そんな思いで、様々な韓国料理をオシャレに美味しく表現します。						●
19	ヒマラヤショクドウ トゥー ゴー	惣菜	—					
	ヒマラヤ食堂 toGo!	タンドール窯で焼き上げたナンと、数十種類のスパイスをオリジナルブレンドしたヘルシーな本格カレーをご堪能ください。辛さが苦手な方もお楽しみいただけるよう、辛さひかえめとなっています。			●	●	●	●
20	イーション	惣菜	https://www.kanemi-foods.co.jp					
	eashion	eat(食べる)=fashion(ファッション)をコンセプトに素材や産地にこだわった食材を使用し、お客さまの健康をスタイリッシュかつクイックにバックアップする洋風惣菜店です。						●
21	チヨダスシ	すし	https://www.chiyoda-sushi.co.jp/					
	ちよだ鮎	江戸前すし専門店のちよだ鮎。「鮮度」にとことんこだわり、お寿司はすべて毎日「店内製造」。にぎりはもちろんのこと、巻寿司や自慢のさば棒鮎などを取り揃えております。						●

No	ショップ名	業種	ホームページ URL	新業態	千葉県 初出店	千葉県 企業	ベリエ稲毛	
		ショップ紹介文					新規 出店	再出店
22	トンカツワコウ	惣菜	https://wako-group.co.jp/					
	とんかつ和幸	おいしさの秘密は厳選した素材と伝統の技術にあります。良質の豚肉を挽きたての生パン粉に包み、植物性油 100% の揚げ油でつくりあげたこだわりの逸品です。						●
23	ニホンイチ	惣菜	https://www.nihonichi.jp/					
	日本一	鮮度にこだわり厳選した鶏肉を使用し、店内キッチンで丁寧に手焼きした焼鳥やバラエティ豊かな惣菜などを取り扱うテイクアウト店です。				●		●
24	ヤキザカナセンモンテン ニダイメ ウオヒデ	惣菜	https://www.uohide-h.com/					
	焼魚専門店 二代目 魚日出	焼魚専門店 二代目 魚日出が厳選した魚素材を、Ⅰ.最適な厚みに切り、Ⅱ.旨みを引き出す仕込みを経て、Ⅲ.焼は特殊な焼機で素早く焼き上げました。家庭では出せない焼魚の味をご賞味ください。						●
25	ヨコハマ ショウリュウエン	惣菜	https://shoryuen.com					
	横浜 昇龍園	本格中華料理をご家庭で味わえる専門店。手作りにこだわり、店内厨房で熟練された職人が一品一品心を込めて作り上げています。中華料理の定番メニュー「酢豚」「海老チリソース」や「麻婆豆腐」はもちろん、前菜から点心まで幅広いメニューを取り揃えております。				●		●
26	オコワノタゴサク/シャレムスビ	惣菜	https://www.ghf.co.jp/tagosaku/					
	おこわのたごさく /しゃれむすび	「おこわのたごさく」は、伝統の味と蒸したてのおいしさを守りながら、世界の料理ともち米を掛け合わせた「おこわワールド」や、もち麦入りおこわ、もち米入りおむすびなど、新たなラインナップで生まれ変わります。昔からのファンの方にも、新しいお客様にも、“おこわの新しい魅力”をお届けします。						●
27	チャ マルヤマエン	お茶	https://www.maruyamaen-honten.co.jp					
	茶 丸山園	昭和三年創業の日本茶専門店です。静岡の深蒸し茶を中心に、全国各地の選りすぐりのお茶を取り揃えております。また、店頭にはほうじ機があり、炒ったばかりの香ばしいほうじ茶をお買い求めいただけます。お茶の味わいや香りを楽しめる試飲もごございますので、どうぞお気軽にお立ち寄りください。皆さまのご来店を心よりお待ちしております。						●
28	コバヤホンテン	和菓子	https://kobayahonten.com/					
	こば屋本店	自社農場『こばこば農園』で丹精こめて栽培した落花生を使用し、風味豊かなお菓자에仕上げております。落花生の焙煎の香ばしさや、やさしい甘みが調和したどこか懐かしくも上品な味わいです。日々のお茶のひとつときや、贈り物にもふさわしい落花生菓子を是非お楽しみください。				●		●
イトイン ・ 花								
29	フサノタマゴデ オカシコウボウ	洋菓子	https://fusanoeki.fusa.co.jp/					
	房のたまご de お菓子工房	看板商品は、農林水産大臣賞受賞の千葉県産、房のたまごを贅沢に使ったロールケーキです。鮮度抜群のコシの強い卵白から生まれる、驚くほどもっちりとした弾力と濃厚なコクが特徴。自分へのご褒美や手土産に、何気ない日常を少し特別にする「作りたて」の美味しさをお届けします。			●	●	●	●
30	ピッツェリア アルポンテ・カンパネッラ	イタリアン	—					
	ピッツェリア アルポンテ・ カンパネッラ	焼きたての香りに思わず顔がゆるむピッツァや、薄く切りたてで舌の温度でゆっくりとろける生ハムなど、素材とタイミングにこだわったメニューが自慢です。香りや音、口当たりを五感で味わう美味しさを大切に、気取らず、でも少しだけ上質、上品。「今がいちばん美味しい」その瞬間を楽しんでいただけるお店を目指しています。			●	●	●	●

No	ショップ名	業種	ホームページ URL	新業態	千葉県 初出店	千葉県 企業	ベリエ稲毛	
		ショップ紹介文					新規 出店	再出店
31	フラワーショップ マルシェ	花	https://flower-marche.com/					
	フラワーショップ マルシェ	当店で市場から直送の旬のお花をたくさんご用意しております。 お花を通じてあなたの心を伝えるお手伝いをさせていただきます。				●		●
マルシェゾーン								
32	フレッシュダイター	青果	https://www.daitoseika.co.jp/					
	フレッシュダイター	北から南から日本の味覚を食卓へ「自然の恵み」を、自信をもってお届けします。活きのいい八百屋さんが、四季折々のおいしい果物と新鮮な野菜をお値打ち価格にてご提供いたします。					●	
33	ウオリキ	鮮魚	https://uoriki.co.jp					
	魚力	創業以来、「安心・安全・満足」をモットーに、鮮魚専門店として鮮度・価格・味にこだわり続け、毎朝当社のバイヤーが市場で買付けた新鮮な魚を提供しております。						●
34	ニュー・クイック	精肉	https://www.new-quick.co.jp/					
	ニュー・クイック	高品質で安心・安全なお肉と、お客さまとのコミュニケーションを通じて、食卓に笑顔をお届けする精肉専門店です。産地の銘柄だけでなく、オリジナルブランドの牛・豚・鶏肉から加工品まで豊富に取り揃えています。						●
35	キタノエース	グロサリー	https://www.ace-group.co.jp/					
	北野エース	地元の商品をはじめ、デイリーからギフト商品、さらには輸入食材まで、圧倒的な品揃えで「発見する楽しさ」や「選ぶよろこび」をお届けします。						●
36	オオカワスイサン	干物	https://www.ohkawasuisan.jp					
	大川水産	自社製造の干物をはじめ、全国から良質な海の幸を集めた「塩干物」のセレクトショップです。大川水産なら必ずおいしいものが見つかる！そんなお客さまの期待を満たすために、サービスにも力をいれております。専門店ならではのひと味違うこだわりのさかなを召し上がってください。					●	●
37	ヤマスショウテン	グロサリー	https://www.yamasu.com/sales/sales.html					
	やます商店	千葉の素材を活かした自社開発商品や、JR 東日本おみやげグランプリ受賞商品など、プロが認めた逸品が集結。長年培った確かな目利きを武器に、食を通じて「千葉の魅力を発信」する新たな拠点が誕生します。					●	●
38	イナアンドゼスト	惣菜	https://zestcook.net/					
	いい菜&ゼスト	旬の食材を活かしたオリジナルの惣菜、弁当の逸品など、食卓を彩る便利で美味しい町の惣菜屋さんです。家庭では作れない味をリーズナブルな価格でご提供いたします。						●