

業務用のお客様から一般のお客様まで

業務用食品スーパー鴨部

青果部門

キャベツ・レタス・トマトなど主力野菜を中心に「毎日がお買得」をテーマにエブリデイ・ロープライスで販売している。また中央平台では季節に合った旬野菜の提案やスポット品の販売、メニュー提案を実施している。業務用のお客様はもちろん一般のお客様も非常に買いやすい価格帯となっている。

生産者直売コーナーもあり、地元の野菜や手作りの商品などを展開、二〇〇三〇名の生産者が在籍しており、毎日新鮮な商品を届けてくれている。「高知オーガニックコーナー」もありオーガニック野菜も定番で品揃えしている。

果物コーナーでは旬の時期に合わせて「宿毛の小夏」「山北みかん」「新高梨」「土佐文旦」など地元のフルーツギフト発送セールを実施。

食肉部門

通常豚も品揃えしているが、高知県四万十町育ち「佐竹さん家の豚」を常時取り扱っている。肉質が良く味わいのある豚肉の為、固定客も多い。鶏肉では高知県産「四万十鶏」を品揃えしており、一般のブロイラーに比べ低カロリー・低コレステロールが特徴で「佐竹さん家の豚」と同様に多くのお客様から支持を得ている。「佐竹さん家の豚」「四万十鶏」共に通常豚やブロイラーと価格が近い為、リーズナブル。大パックは更にお買得になり、お得感がアップする。

牛肉では「交雑種ひまわり牛」を取り扱っており、脂身が少なめでやわらかくジューシーな味わいが人気である。一般の黒毛和牛より価格も抑えられており、コストパフォーマンスに優れている。



1階駐車場 23台
2階駐車場 54台
フリーWi-Fi完備



生産者直売コーナー
季節の野菜・手作りの品などが
毎日出品される



食肉部門
佐竹さん家の豚コーナー
しっかりと品揃えされている



水産部門イチョシ
 夕方の切り立て販売
 旬の地魚を使った刺身



惣菜部門
 人気商品の土佐から・手羽先の唐揚げ
 夕方には出来立て商品が並ぶ



店頭入り口
 夕市パネル
 部門別に毎日8品以上提案されている

水産部門

J-A高知より仕入れた魚をメインで販売している。季節にもよるがカツオ・サバやアジといった人気の魚種が丸魚で販売されている。

季節ごとに様々な種類の魚種が水揚げされる「須崎漁港」からも直送で仕入れており、旬魚や朝どれ魚などを使った「地魚の刺身」「地魚の刺身盛合わせ」といった魅力的な商品も販売している。

夕方には地魚などを使った切り立て刺身の販売も実施している。太平洋から豊後水道に流れ込む黒潮の恩恵を受けて、多くの魚が集まり、魚種も豊富な好漁場や豊かな自然環境の海に恵まれている。「愛南漁港」の魚も獲れたて直送で販売している。

※水揚げのない日あり

惣菜部門

おすすめ商品は「土佐から」「手羽先の唐揚げ」がある。また三元豚を使った「ロースカツ丼」も人気商品である。これらの商品は日によって夕方出来立て・揚げたて販売も実施している。

その他にも土佐名物のあま〜い「いも天」も定番商品で名物商品である。あま〜い衣に包まれた風味豊かなお芋の味が幅広い年代に支持を得ている。

お買得情報

毎日夕市実施

青果・食肉・日配部門 現品限りのタイムサービス
 水産・惣菜部門 切り立て・出来立て・揚げたて販売