

人気ブランド米「ゆめぴりか」通販専門店『米のさくら屋』創業者 藤川欽三が手掛ける
「鮮度」と「価格」にこだわった八百屋ブランド「やお八」
市内7店舗目となる「札幌南平岸店」を6月28日（月）オープン
-当日700円以上お買い上げのお客様に、先着100名限定でメロンをプレゼント-

全国に広がる独自の流通で無駄を省き、生産農家とのネットワークを活かし、採れたての新鮮な野菜を販売する株式会社やお八(本社：北海道札幌市、代表取締役：藤川欽三、以下「やお八」)は、鮮度と価格と美味しさにこだわった八百屋ブランド「やお八」札幌南平岸店を2021年6月28日(月)にオープンします。札幌市内では開業から4ヶ月で6店舗(FC展開含む)開業し、南平岸店で7店舗目となります。



「※イメージ(栄町店店舗外観・店長)」

「やお八」は、独自の流通で無駄を省き、採れたての新鮮でおいしい野菜を安定したお求めやすい価格で提供する八百屋ブランドです。「イキのいい野菜の提供、イキな店づくり、活気(イキ)のあるスタッフの接客」の3つの「イキ」をモットーに、農家の方々が愛情を込めて栽培したおいしい青果を皆様にお届けします。また、日々の暮らしの中で地域住民のコミュニケーションの場となり、会話と食を豊かにする場となることを目指しています。「やお八」は約4ヶ月で6店舗開業しており、今勢いのある八百屋です。今後は札幌市内にとどまらず、都内への進出を目指しています。

「やお八 札幌南平岸店」は、日頃よりお客様に好評をいただく中で、より多くのお客様に美味しい青果を味わっていただくために6月28日(月)に開業します。当日には、北海道産のほうれん草やレタスなどが目玉商品として販売され、特に栄町店で人気のフルーツが、開業当日には多数店頭並びます。さらに、オープンを記念して、オープン当日700円以上お買い上げのお客様に、先着100名限定でメロンを無料でご提供します。「イキ」の良い野菜・店舗・スタッフの3つの「イキ」をモットーに、鮮度とおいしさにこだわった野菜を提供する「やお八」をお楽しみください。

■やお八 札幌南平岸店 基本概要

開店日 : 2021年6月28日(月)10:00
営業時間 : 10:00~19:00
定休日 : 不定休
住所 : 〒062-0933 北海道札幌市豊平区
平岸3条13丁目5-24
アクセス : 南平岸駅から1分
商品構成 : 生鮮野菜、果物

※店舗営業は、地域のお客さまに安心してお買い物をしていただくために、
感染予防対策を徹底してまいります。



<やお八の特徴>

- ①全国に約500の生産農家ネットワーク
- ②北海道から本島全域、四国、九州、沖縄でEコマース運営で培った物流網
- ③従来、農協、市場、仲買、卸問屋を介して農家からお客さままで届けるのに対して、
やお八では、卸を通さない直接取引で中間マージンをカット
- ④それにより圧倒的な鮮度と価格を実現
- ⑤ECサイト運営10年で築き上げた信頼と実績

<八の頂き8箇条特徴>

頂き1：鮮度へのこだわり



頂き2：美味しさへのこだわり



頂き3：価格へのこだわり



頂き4：安全安心へのこだわり



頂き5：品揃えへのこだわり



頂き6：想い



頂き7：ディスプレイへのこだわり



頂き8：旬



■創業者“藤川欽三について

やお八の創業者である藤川欽三は2009年、北海道産のお米「ゆめぴりか」を中心に、厳選した北海道の安心・安全なおいしい物をおとどけするオンラインストア「米のさくら屋」を創業し、2012年、2013年、2015年に「ネットショップ大賞」を受賞しました。その後、2015年に野菜の卸売事業に参入し、既存の青果の流通にはお客様の元に届くまで多数の無駄が存在することに気づきました。「やお八」は物流の無駄を削減し、コストを抑えつつ鮮度の良い品をお客様に提供することで八百屋業界に革命を起こします。



■企業情報

やお八は「最高に美味しい野菜・サービスを届け、日本中にやお八のファンをつくり、八百屋 No.1 になること」をビジョンに掲げ、誰もがおいしい良質な野菜を1年中手ごろな価格で提供します。独自の生産農家のネットワークと全国に及ぶ物流網により、卸を介さず仕入れから販売まで一気通貫することで、直接お客様に新鮮でお求めやすい価格で野菜を届けます。現在、北海道札幌市に直営店2店舗(南平岸店含む)、FC店5店舗を展開し、今後は、8月に麻生、9月に元町、手稲の直営店もオープン、全国にも順次展開予定です。

会社名：株式会社やお八

代表者：藤川欽三

所在地：札幌市東区北41条東15丁目3-18

店舗数：札幌市内7店舗

(みかほ店、二十四軒店、白石店、豊平店、栄町店、中央店、南平岸店)

公式 Instagram：<https://www.instagram.com/yaohachi.sakaemachi/>