

日本初のオーガニックスーパー 開店当時から守り続ける 食品の安心と安全

マザーズ



培方法（有機栽培、農薬不使用、特別栽培）を限定した安心安全な青果を直接仕入れることにご
だわり、また、お客様にも安心
してお買い物をしていただくた
めに販売時の表示方法も農林水
産省の規定に則った正確な表示
を常に意識しており、他のスー
パーマーケットとの差別化を
図っている。

【鮮魚のこだわり】

同店の鮮魚はすべて天然魚し
か置いている。

さらに、よりおいしい魚を新
鮮なうちにお買い求めいただく
べく、社長の独自ルートにより、
九州博多で朝水揚げされた鮮魚
をJALのチャーター機に乗せ
て当日昼過ぎに店頭に並べてい
る。（※配達状況により遅延の場
合あり、毎週月曜と金曜のみ）

そして、鮮魚スタッフは博多で
修業した九州出身の職人である。
九州の魚を知り尽くした職人が
おいしく捌いてくれる刺身を、
ぜひ一度お試しください。刺身
盛り合わせのご予約は随時受け
付けています！



「マザーズこだわりの鮮魚をどうぞ！」

マザーズブランド株式会社（本
社：横浜市青葉区藤が丘、乙藤
寿之社長、045・975・
0681、<https://m-b.jp/>）が
運営している「マザーズ」は、
日本で初めてのオーガニック
スーパーである。東急田園都市
線の藤が丘駅前に店舗を構えて
約20年、開店当初から、有機食
材など今も変わらないこだわりの
商品を取揃え、営業を続けて
いる。

【青果のこだわり】

同店では、生産者様から、栽



自社パン製造セクションもこだわりのひとつ