NEWS　RELEASE

株式会社関西スーパーマーケット

平成 28 年８月３日

広報℡. 072-772-0341

中央店リニューアルオープンのお知らせ

平成28年８月９日（火）「関西スーパー中央店」をリニューアルオープンいたしますので、お知らせいたします。

本社社屋建替えのため、昨年９月より、仮設店舗で営業しておりましたが、この度竣工した本社新社屋1階において営業を開始いたします。

「いつもくらしの近くにいます！みんなの笑顔と『おいしさ』『楽しさ』に出会えるお店」をコンセプトに地域の皆様に笑顔とおいしさ、楽しさを感じていただけるお店を目指します。



【店　内】イメージ図

＜店舗の概要＞

店　　名	関西スーパー中央店
所 在 地	〒664-0851　兵庫県伊丹市中央５丁目３番 38 号＜従前どおり＞
電話番号	072-772-0345＜変更なし＞
FAX 番号	072-772-0346＜変更なし＞
建物構造	鉄骨造地上３階建（１階：店舗、２階・３階：本社）
建物規模	敷地面積　3,278.59 ㎡
	売場面積　1,539.00 ㎡
	バックヤード面積　603.56 ㎡
レジ台数	8 台
駐車台数	71 台
駐輪台数	142 台
開店日時	平成 28 年８月９日(火) 午前９時 00 分
営業時間	午前 9 時～午後 10 時
売上目標	16 億円（初年度）
店　　長	清水　裕之（しみず　ひろゆき）
従業員数	78 人（正社員 19 人、パート・アルバイト 59 人＊８時間換算））

＜商圏人口＞　　平成28年3月末日現在

	世 帯 数（世帯）	人　口（人）
半 径０．５ｋｍ圏 内	６，９６０	１５，０８２
０．５ｋｍ～１ｋｍ圏 内	１１，０１４	２４，７７４
合　　計	１７，９７４	３９，８５６

＜店舗の特徴＞

1. 売場

海　産：「フィッシュデリ」コーナーを新設いたします。当店で販売している新鮮なお魚を調理して焼き魚、煮魚、フライ、天ぷら、お魚屋さんのお寿司などを品揃えいたします。
また、食事の支度にかかる時間を短縮していただけるように、ご家庭で「焼く」「温める」だけで召し上れる簡単便利な商品や、お魚は食べたいが骨が気になる方に「骨取り」商品も品揃えし、お客様の利便性を高めます。

青　果：「スムージー」コーナーを新設いたします。健康をキーワードに、栄養価や色合いが異なる３種類のスムージー（グリーン、レッド、パープル）や当店で販売している新鮮な果物を使用したしぼりたてジュースを新たにご用意いたします。また、伊丹、川西、三田など伊丹近郊よりとれたての新鮮な地場野菜をお届けいたします。カットサラダと併せてトッピング材料も豊富に品揃えし、即食のニーズにお応えいたます。

精　肉：「ミートデリ」コーナーを新設いたします。当店で販売しているおいしいお肉を調理して、焼豚、ハンバーグ、スペアリブなどをはじめとしたお肉惣菜をバラエティ豊かに品揃えいたします。また、環境に配慮したノントレー商品を購入頻度の高い鶏肉で実施いたします。

惣　菜：店内で焼き上げるピザやお好み焼、野菜を手軽に摂れるサラダ感覚の洋風寿司、店内で炙り加工する炙り寿司などできたての商品をバラエティ豊かに品揃えいたします。地元の純米吟醸「伊丹諸白（いたみもろはく）」を使用した酒饅頭を品揃え、サラダと和惣菜の売場ではアマニ油を使用したポテトサラダや減塩調理の和惣菜など「健康」をキーワードとした商品を取り揃えます。また、デリカアドバイザーがお客様からのご質問に的確にお応えすることで、お惣菜のおいしさと安心をご提供いたします。

日　配：健康をキーワードとした商品の品揃えを拡充いたします。
和生菓子と洋生菓子を併せてスイーツコーナーとして展開し、低糖質スイーツを品揃えいたします。生麺、豆腐もおいしさとともに健康を意識した商品を取り揃え、ヨーグルト売場では機能性の分類を明確にした選びやすい売場展開をいたします。

食　品：お客様の食のシーンに合わせ、ドレッシングは青果売場で、ソース、調味料は精肉売場で販売するなど、使用用途を考慮した買い回りしやすい売場展開をいたします。また、伊丹市が清酒発祥の地であることから、小西酒造、老松酒造の商品を中心に地元商品を厳選して品揃えいたします。ナチュラルチーズ売場ではチーズや季節メニューに合うワインを取り揃えます。

菓　子：チョコレート売場では高カカオチョコレート、乳酸菌チョコレート、糖分ゼロチョコレートなど健康をキーワードにした商品を品揃えいたします。また、お子様にも取りやすく、選びやすい陳列の高さで展開いたします。

雑　貨：ペットフード売場では大切な家族であるペットの健康を考え、国内産の原料にこだわった商品や無添加商品を品揃えいたします。お客様ニーズにお応えするため、スキンケア商品を中心に無添加商品を品揃えいたします。

ベーカリー

豊富な種類のパンやドーナツを「焼きたて」で 100 円均一中心に品揃えいたします。ミルクパン、くるみパン、ホテルブレッド（食パン）などは「スクラッチ製法（粉から生地製造）」で発酵バターを使用、風味豊かなひと味違う「焼きたて」をご提供いたします。野菜の「色」「具材感」を打ち出した季節を感じる「ベジパン」も販売いたします。

キッチンスマイル

お料理のアドバイスの場として、「キッチンスマイル」を新設いたします。おすすめ商品の食べ方提案や試食のほか、新商品や話題の商品の紹介も行います。「健康」をキーワードとして、身体に良い食のバランス相談など、お客様の健康なくらしをお手伝いさせていただきます。

2. 設備

サービスカウンター

新たに設置したお客様用デスクで、別注やギフト受付等を承ります。また、贈答品の販売を開始いたします。

セミセルフレジ

お客様のレジ待ち時間の短縮を目的に導入いたします。商品登録のみをレジ係が行い、お会計はお客様ご自身に実施していただきます。商品登録とお会計を分けることで、チェックアウトのスピードアップが見込め、お客様のレジ待ち時間の短縮を図ります。

おさいふカードチャージ機

従来のチャージ機に加えて、新機能を搭載したチャージ機を導入いたします。紙幣の複数枚投入、釣銭機能の他、おさいふカードや釣銭の取り忘れ防止のために警告ブザーを追加いたしました。

くつろぎ広場

電子レンジ、電気ポット、給茶機、カウンターコーヒーを設置し、休憩やお買上いただいた商品をゆっくりとお召し上がりいただけるように、店内に 14 席の『くつろぎ広場』を設置いたします。

店舗床面

水濡れなどによるお客様の滑り防止のため、店舗出入口、海産物売場および惣菜売場へ滑りにくい床材を設置いたします。

床暖房： レジ周辺および海産物や精肉の作業場に冷蔵冷凍ケースの廃熱を利用した温水循環型の床暖房装置を設置いたします。作業場床面からの冷えを抑え、従業員が働き易い『従業員目線の職場づくり』を目指します。

駐車場： 駐車場敷地を拡張し、駐車台数を 71 台に増設いたしました。加えて、駐車区画の幅を当社標準の 2.5 mより 2.7m に拡げ、停めやすく、ドアの開閉がしやすく変更するとともに、増加傾向にある軽自動車に対応し 13 台の軽自動車専用区画を設置いたします。

その他サービス

お客様用ロッカーや、駐輪場に電動の自転車空気入れを設置いたします。

＜交通アクセスのご案内＞



以上