

「マルエツ 糎谷駅前店」オープンのお知らせ

2月23日(木)、東京都大田区に「マルエツ 糎谷駅前店」がオープンいたしますので、その概要についてご案内いたします。

店舗概要

- | | |
|------------|--------------------------------|
| 1. 店舗名称 | マルエツ 糎谷駅前(こうじやえきまえ)店 |
| 2. オープン日時 | 2017年2月23日(木) 午前9:00オープン |
| 3. 住所 | 東京都大田区西糎谷4-29-16 |
| 4. 電話番号 | 03-3741-6460 |
| 5. 売場面積 | 869㎡(263坪) |
| 6. 建物構造 | 鉄筋コンクリート造/地下1階、地上20階建(当社店舗は1階) |
| 7. 店長名 | 児玉 英紀(こだま ひでき) |
| 8. 従業員数 | 75名(8時間換算) |
| 9. 年間売上高目標 | 14.2億円 |
| 10. 営業時間 | 9:00~25:00 |
| 11. 取扱品目 | 青果・鮮魚・精肉・惣菜・ベーカリー・日配食品・一般食品 |

商圈概要

- ・当店は大田区の南側に位置し、京浜急行空港線「糎谷駅」の改札より約30mに位置する再開発ビル「ステーションツインタワーズ糎谷(フロント・ウエスト)」の1階にあります。店舗前には環状8号線が東西に走り、東側には産業道路、西側には国道15号線が南北に走っています。店舗周辺は、戸建住宅やマンションが建ち並ぶ住宅地となっており、地形はほぼ平坦となっています。
- ・商圈特性
 - ・人口:約19,100人、世帯数:約10,400世帯
 - <500m> 世帯伸長率:101.5%(16/15年対比)、世帯当り平均人員:1.83人
 - 世帯人員比率は、大田区と比較して単身世帯が50.7%と2.6%高いが、2人世帯(21.9%)は1.2%、3人世帯(13.8%)は1.0%、4人以上世帯(13.6%)は0.4%低くなっています。年齢別人口構成比は、大田区と比較して15~34歳(26.8%)が1.4%、55歳以上(35.6%)が1.7%高く、14歳以下(10.2%)が0.7%、35~54歳(27.4%)が2.4%低くなっています。

商品・サービスの特徴

- ・当店は、毎日の暮らしに必要な食品スーパーマーケットとして、安全・安心な生鮮食品やおいしい商品をご提供し、地域のお客さまのニーズにお応えした店づくりをすすめてまいります。また、近隣の「マルエツ 新糎谷店」及び「マルエツ 西糎谷店」とともに、地域のお客さまの食生活に貢献してまいります。
- ・「ATM」の設置のほか、共通ポイントカード「Tカード」や、電子マネー「Suica・PASMO」、各種クレジットカードがご利用いただけます。
- ・お客さまの快適なお買物をサポートする「サービス介助士」を配置しています。
- ・店内やバックルームスペースの基本照明、冷蔵ショーケース照明にLEDを使用し、冷凍機の稼働負荷を抑制することにより、電気量を削減しています。

【青果】

・旬の主力野菜や果実とともに、「ちょっといいもの」として、当社が自信を持っておすすめする美味しい商品を「産地厳選」「くだもの日和」としてご提供します。その他、旬の果実、輸入果実の集合展開に加え、単身世帯に対応した適量目の商品や、簡単便利商品として「ドライフルーツ」「カットフルーツ」「簡単サラダ」「ボイル野菜」「レンジ野菜」などを集合コーナーとして展開します。また、季節の催事に対応した生花や季節を彩る和花、洋花を販売します。

※写真はイメージです



【鮮魚】

・新鮮さと旬のご提案をキーワードにまぐろや旬魚お刺身造り、お刺身商材のほか、旬の生魚、切身、生サーモンや当社オリジナル「干しー徹」「できたて干物」等の干物類など、素材の味が楽しめる品揃えを展開します。また、簡便・即食性の高い商品の「漬魚」や「焼魚」「煮魚」、簡便性と保存性を兼ね備えた鮮魚冷凍食品のほか、『魚屋』ならではのネタの種類、鮮度、加工が自慢の「お魚屋さんのお寿司」を鮮魚の専用売場でご提供します。

※写真はイメージです



【精肉】

・A5ランクの「仙台牛」をはじめ、当社オリジナル「優夢牛」や鹿児島県産黒毛和牛、米国産熟成牛、「鹿児島県産純粋黒豚」「桜もち豚」、ラム肉、「みちのく森林鶏」「肥前ひなた赤どり」を品揃えします。また、焼肉の盛合わせに加え、味付肉や内臓肉等、幅広く品揃えした「焼肉コーナー」を展開します。その他、おつまみ商品やローストビーフを中心に展開する「お肉屋さんのおードブル」、簡便調理商品を集めた「お肉DEクッキング」をコーナー展開します。

※写真はイメージです



【惣菜】

・昼食の需要に対応したできたて、つくりにたての『手握り』おにぎり」「お弁当」「寿司丼」、夕食の「おかず」「おつまみ」への対応など、時間帯別にあわせた品揃えを展開します。素材のおいしさ、鮮度にこだわった「宮崎県産日南鶏やきとり」をはじめ、当社の生鮮部門で販売する厳選素材を使用した「みちのく森林鶏唐揚げ」（ミートデリ）、「子持ちかれいの煮付け」（フィッシュデリ）などを品揃えします。また、健康志向に対応した「煮魚・焼魚」「減塩醤油使用和惣菜」のほか、単身世帯に対応した少量目商品、洋食メニューの「紙焼きグリル」等を取り揃えます。

※写真はイメージです



【ベーカリー】

・店内で焼き上げた食パン、フランスパン、調理パン等を時間帯にあわせてご提供いたします。ご当地商品として「餃子パン」の品揃えをします。また、季節催事の展開や旬の味覚を楽しめる商品を取り揃えることで、季節を感じる売場を演出します。

※写真はイメージです



【日配】

- ・単身世帯の需要に対応した個食・簡便商品、「健康」「こだわり」をキーワードにした話題の商品、新商品を充実させます。洋日配では、「桔梗屋アイス、冷凍食品」「ママン・ラトーナ」などのこだわり上質商品のほか、機能性表示食品や特定保健用食品のヨーグルトや、機能性表示食品の冷凍食品などを品揃えします。和日配では、健康志向に対応した減塩・塩分控えめ商品「秋本食品 減塩シリーズ」などを品揃えします。また、「アサヒコ 有機大豆を使った濃い豆乳の豆腐」「あづま 有機そだち極小粒納豆3p」「タカナシ 有機牛乳」など、有機原料食品を品揃えします。

※写真はイメージです



【一般食品】

- ・健康志向やお客さまのこだわりに対応した「減塩・低塩」「カロリーオフ」「無添加」「国産原料」使用商品の品揃えや「特保飲料」をコーナー展開します。
- ・簡便、即食に対応した「和洋惣菜」や「シーズニングスパイス」、個食に対応した「フリーズドライ食品」や地域のお客さまへの対応として「中華&エスニック」をコーナー展開します。
- ・お酒では、単身世帯や若年層の需要に対応するため、「輸入&クラフトビール」や「リキュール」「スパークリングワイン」などをコーナー展開します。

※写真はイメージです



ご案内図

京浜急行空港線
「糀谷駅」南側
徒歩約1分

＜マスコミの皆様へ＞

オープン当日に取材をご希望の方は、下記広報宛へ事前にご連絡をお願い申し上げます。



■当社の地域別店舗数状況

(2017年2月23日予定)

地域	東京都	埼玉県	千葉県	神奈川県	茨城県	栃木県	合計
店舗数	141	55	47	45	1	1	290

■お問い合わせ先 経営計画部（広報） 城生（じょうの）・本間 （03-3590-0016）

以上