

2017年2月15日

「サミットストア ミナノ分倍河原店」 改装オープン

2017年2月24日(金)、東京都府中市の「サミットストア ミナノ分倍河原店」を改装オープンいたします。今回の改装は、2009年3月に開店して以来の大改装で、最新のMDを可能な限り導入します。

同店の商圈は、ファミリー世帯が多く、車での来店が多い地域であることから、大容量の商品の品揃えを充実させるとともに、駅至近店舗として夕方以降の少量商品の品揃えを充実させます。

青果部門の「農家さんから直送」「フレッシュサラダ&カットフルーツ」や鮮魚部門の「煮魚・焼魚」、精肉部門の「グリルキッチン」「チルドラム」など新店・改装店で好評なコーナー・新MDを充実させます。

新規サービスとして、当社初の試みとなる宅配便の受け取りロッカーの設置や、専任の案内係の配置、公共料金の収納代行、「おためし下さい」「マルチコピー機」の導入を行います。また、「私の喫茶室」のスペースを拡大することで、席数を68席へと大幅に増やします。

《売場の特徴》

1. 青果売場では、新規に売場に専用ブースを設置し、店内で製造した「フレッシュサラダ&カットフルーツ」コーナーを導入します。また、「農家さんから直送」コーナーは、新店仕様の専用什器を導入し、訴求力を高めます。
2. 鮮魚売場では、駅至近店舗であることに加え、ファミリー世帯の来店頻度が高い店舗であることから、「刺身」「冊」「切身」「煮魚・焼魚」などの即食系商品を売場の中心に配置し、鮮度感溢れる売場を実現します。また、少量・適量サイズの品揃えを充実するとともに、大型パックの品揃えを充実させます。なお、週末には「まぐろ解体販売」などのイベントを実施します。
3. 精肉売場では、「グリルキッチン」コーナーを導入し、店内加工のお肉そうざいの販売を強化します。また、ファミリー層の多い地域特性に合わせ、「グリルキッチン」「おつまみ・オードブル」コーナーでは、週末にオードブルセットを販売することや、手で袋を開けやすいフィルムを使用したノントレー商品の品揃えを行います。
4. 総菜売場では、売場・什器を一新し、売場を拡大してベーカリーと隣接した即食ゾーンを形成します。「温総菜」ではフライオイルをコレステロールゼロでビタミンEをたっぷり含んだベジオイルを導入するとともに、新たに「グリーンアスパラガス」や「なす」など野菜を店内でパン粉付けした「ベジフライ」を品揃えし、健康志向に対応します。また、「私の喫茶室」の拡大に合わせ、「カレー」のセルフ販売を導入します。ごはんは、白米ともち麦入り雑穀米の2種類を品揃えし、ごはんのみの販売も実施することで多様なニーズに対応します。
5. ベーカリー売場では、新店同様の什器を導入し売場を一新するとともに、精算方式を集中レジ方式に変更します。また、新たに専用オープンを導入し「窯焼きチーズタルト」を品揃えします。

《店舗概要》

□ 住所 〒 183-0021 東京都府中市片町3-22-26
TEL : 042-330-3310 FAX : 042-330-3312

□ 建物フロアレイアウト (地上4階)

屋上	お客様駐車場
3・4階	お客様駐車場
2階	テナント、お客様用トイレ など
1階	売場、私の喫茶室、おためし下さい、青果・鮮魚・総菜・寿司・バーガー作業場、 ゲリラ・ストック、納品口、お客様駐輪場、テナント など

□ 開店 2009年 3月

□ 建物規模
売場面積 2,748㎡ (831坪)
バックヤード 1,413㎡ (427坪)
延床面積 4,161㎡ (1,258坪)

□ 駐車台数 445台

□ 駐輪台数 462台

□ 営業時間 9:00 ~ 1:00 [2月24日(金)のみ10:00開店となります]

□ 年間休日 年1日

□ 年商 38億円('15年度売上実績)

□ 店長 土屋 弘 幸 (つちや ひろゆき)

□ 従業員数 122.7人 (正社員26.5人、パートタイム・アルバイト社員96.2人)
※パートタイム・アルバイト社員は173時間/月=1人で計算

□ 商圏内世帯数

1次商圏 (半径0.5km以内)	4,122世帯	8,228人
2次商圏 (半径1.0km以内)	18,513世帯	37,779人
3次商圏 (半径1.5km以内)	34,614世帯	70,596人

〈周辺地図〉



〈交通アクセス〉

・ JR南武線、京王線 分倍河原駅下車 徒歩2分

以上