

2017年3月10日

「サミットストア葛飾区役所前店」 改装オープン

2017年3月18日(土)、東京都葛飾区の「サミットストア 葛飾区役所前店」を改装オープンいたします。今回の改装は、2006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。2人以上のファミリー世帯の構成比が高く、50歳以上の年齢構成が高い立地の店舗であることから、ファミリー向けの大容量の商品の品揃えや、少量・適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を拡充させます。

新規サービスとしては、専任の案内係の配置や「おためし下さい」を導入します。また、「私の喫茶室」の席数を14席から34席に拡大し、今まで以上にお客様に満足していただける店舗を目指します。

《売場の特徴》

1. 青果売場では、店内で製造した商品を販売する「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。なお、シニア層が多い地域特性に合わせ、少量商品や適量商品の品揃えを充実させるとともに、平台の高さを低くします。
2. 鮮魚売場では「刺身」「冊」「煮魚・焼魚」などの即食系商品をまとめた売場づくりを行うとともに、地域特性に合わせ「生鮮魚お刺身一点盛り」の売場を拡大します。また、月・火曜日を中心に「干物バラ販売」を行うことで、少量・適量への対応を行います。
3. 精肉売場では、「グリルキッチン」コーナーを新規に導入します。店内で販売している商品を原料に、店内加工している商品であることを試食や側面販売でアピールするとともに、品揃えを拡大します。また、シニア層に対応した品揃えとして、牛・豚・とり・ひき肉で少量規格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に変更します。また、「グリーンアスパラガス」や「たまねぎ」などの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。なお、米飯コーナーでは、適量商品を中心の品揃えを行うとともに、イートイン需要の高い店舗であることから、カレーのセルフ販売を行います。
5. 加工食品売場では、好調な「ドレッシング」「香辛料」「スープ」などの売場を拡大するとともに、「健康関連商品」の品揃えを充実させます。「インスタント麺」コーナーでは、「減塩」「低カロリー」「低糖質」商品をまとめて陳列します。また、「甘酒」「スーパーフード」などの健康関連商品をまとめて陳列することで、健康志向への対応を行います。

《店舗概要》

- 住所 〒 124-0012 東京都葛飾区立石4-10-1
TEL : 03-5672-3310 FAX : 03-5672-3320
- 建物フロアレイアウト (地上4階建て)

屋上	お客様駐車場
3・4階	お客様駐車場
2階	テナント
1階	売場、私の喫茶室、おためし下さい、青果（フレッシュサラダ&カットフルーツ）・鮮魚（おさかなキッチンコーナー、煮魚・焼魚）・精肉（グリルキッチン）・総菜・寿司・ベーカリー作業場、グロスリーストック、冷蔵庫、事務所、納品口、お客様用トイレ、駐輪場、駐車場 など

- 開店 2006年 3月
- 建物規模

売場面積	2,470㎡	(747坪)
バックヤード	1,221㎡	(369坪)
延床面積	14,044㎡	(4,248坪)
- 駐車台数 250台
- 駐輪台数 400台
- 営業時間 9:00 ~ 0:00 [3月18日(土)のみ10:00開店となります]
- 年間休日 年1日
- 年商 26億円('15年度売上実績)
- 店長 柴田 泰弘 (しばた やすひろ)
- 従業員数 94.5人 (正社員21.5人、パートタイム・アルバイト社員73.0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)	6,407世帯	12,949人
2次商圏 (半径1.0km以内)	25,768世帯	51,685人
3次商圏 (半径1.5km以内)	53,000世帯	107,819人

〈周辺地図〉



〈交通アクセス〉

京成押上線 京成立石駅北口より徒歩8分