



2017年3月16日（木）

「サミットストア王子桜田通り店」おうじ さくらだ どの 開店

2017年3月29日（水）、東京都北区に同区内3店舗目となる「サミットストア 王子桜田通り店」を開店いたします。

同店の開店により、サミットストア店舗数は東京都80店舗、神奈川県14店舗、埼玉県14店舗、千葉県4店舗を合わせて、112店舗となります。

同店は、60歳以上の年齢層が多い地域であることから、シニア向けの少量・適量商品の品揃えや、即食系商品の売場を充実させます。

「おためし下さい」の設置、専任の「案内係」の配置や公共料金の収納代行サービスを導入し、今まで王子店・滝野川紅葉橋店にて培ってきた親しみのある接客やサービスをさらに向上させ、居心地の良い空間を提供することで、地域の皆様から「サミットができてよかった」と言っていただける店づくりを行ってまいります。

《店舗概要》

□ 住所 〒 114-0002 東京都北区王子5丁目1番40号
TEL : 03-5902-3351 FAX : 03-3919-0122

□ 建物フロアレイアウト：地上3階建て

屋上	お客様駐車場
3階	お客様駐車場
2階	テナント、休憩室、事務所 など
1階	売場、カットフルーツ&カットサラダ・おさかなキッチン・グリルキッチン、おためし下さい、サミカフェ（私の喫茶室）、マルチコピー機、青果・鮮魚・精肉・総菜・ベーカリー作業場、グロスリーストック・冷蔵庫・冷凍庫、お客様駐輪場、お客様用トイレ、納品口、テナント など

- 建物規模 延床面積 8,027 m² (2,428坪)
売場面積 1,462 m² (442坪)
バックヤード 900 m² (272坪)
- 駐車台数 107台
- 駐輪台数 206台
- 営業時間 9:00 ~ 23:00 (3/29~3/31の3日間は10:00開店とさせていただきます)
- 年間休日 年1日
- 年商目標 19億円
- 店長 君和田 貴信 (きみわだ たかのぶ)
- 従業員数 78.4人 (正社員22.5人、パートタイム・アルバイト社員55.9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(人口)
- | | |
|-------------------|---------------------|
| 1次商圏 (半径 0.5km以内) | 10,525世帯 (18,526人) |
| 2次商圏 (半径 1.0km以内) | 34,293世帯 (61,305人) |
| 3次商圏 (半径 1.5km以内) | 65,321世帯 (119,375人) |

《商圈概要》

1. 当店は、王子店の西0.7km、滝野川紅葉橋店の北1.4kmに位置し、北区南西部から板橋区にかけてのドミナントを形成します。
2. 北本通りから西に約400m中に入った住宅立地となるものの、王子神谷駅（南北線）まで徒歩5分、JR東十条駅（JR京浜東北線）まで徒歩7分の立地です。
3. 足元に2,220戸の王子5丁目団地があり、商圈内の世帯数は当社平均を上回っています。また、隣地にマンション計画（985戸）もあるため、ポテンシャルが高い立地となります。
4. 当店の0.5km以内の人口は、18,526人（'15年住民基本台帳）と当社平均11,927人を大きく上回ります。単身世帯比率は50.7%と当社平均47.3%や近隣の王子店（42.1%）、東京都平均（45.8%）より高くなります。また、60歳以上の人口が30.8%（当社平均27.5%）と高くなりますが、北区平均（32.7%）より低い地域です。

《商品・品揃えの特徴》

1. 青果売場では、「フレッシュサラダ&カットフルーツ」コーナーにおいて、当社のこだわりの野菜や果実を使用して作った店内製造のサラダやカットフルーツを販売します。また、「農家さんから直送」コーナーは、通路中央の柱周りにレイアウトし訴求力を高めます。また、適量・少量商品は地域特性に合わせて、夜間も売場を確保して品揃えを行います。
2. 鮮魚売場では、売場中央の平ケースに「まぐろ」「刺身」「冊」などをまとめ、鮮度感のある売場を実現します。また、今回総菜部門の「寿司」を刺身・冊コーナーに隣接させ、選びやすさ・鮮度感を訴求します。店内加工の「煮魚・焼魚」は平ケースに隣接させ即食ゾーンを形成するとともに、「おさかなキッチンコーナー」前の生鮮魚下水販売・水氷販売を合わせて生鮮ゾーンを形成します。なお、「煮魚・焼魚」は近隣の王子店でも構成比が高いことから、売場を拡大し展開します。
3. 精肉売場では、店内で販売している原料を店内調理して販売する「グリルキッチン」を新設します。また、大ヒット商品である「生鮮素材を使用した鍋セット」の第2弾として開発した「炒め物セット」を販売します。なお、地域特性に合わせて、平日は「和牛」「黒豚」の適量・少量規格（約100g規格）を中心とした品揃えを行うとともに周辺に多いホルモン焼き屋を意識して、ホルモンコーナーを設置します。加えて、健康イメージの強いラム肉は、より一層の安心・安全を追及する「オーガニックラム」を導入し、周辺の店舗にない魅力を打ち出します。
4. 総菜売場では、他部門で販売している鮮度の良い原料を使用した「アヒージョ」や「ガーリックシュリンプ」などの洋風総菜を販売します。「米飯」では2種類のカレーと白米・十六穀米のセルフ販売を行い、「寿司」は売場を鮮魚売場の中に配置し、鮮魚部門で販売している原料を使用した「にぎり寿司」を新規品揃えします。フライオイルは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するとともに、地域特性に合わせて各売場で適量・少量商品の品揃えを充実させます。
5. ベーカリー売場では、コンベクションオープンを導入し、サクサクの食感に焼き上げた「クロワッサン」「デニッシュ」を販売します。また、新規に総菜で販売しているメンチカツやコロケを使用したサンドイッチを販売します。なお、「私の喫茶室」は名称を「サミ Cafe」に変更し、新規に青果のフルーツを使用した「フレッシュジュース」の販売を開始します。

《周辺地図》



東十条銀座商店街からの外観

＜交通アクセス＞

- ・ JR京浜東北線、東十条駅下車 徒歩約7分
- ・ 東京メトロ南北線、王子神谷駅下車 徒歩約5分

以上