

2018年2月14日

ひかわだいえきまえ

「サミットストア氷川台駅前店」 改装オープン

2018年2月22日(木)、東京都練馬区の「サミットストア氷川台駅前店」を改装オープンします。

今回の改装は、2004年12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人以上の世帯が多く、59歳以下の年齢構成が高い地域であることから、ファミリー世帯向けの大容量の商品の品揃えを増やすとともに、駅至近店舗であることから、夜間の少量・適量商品の品揃えを充実させます。また、保木間店にも導入して好評な「サミCafe」を設置し、席数も増やします。

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充実させます。

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、地域のお客様に寄り添った温かみのある接客を行います。

《売場の特徴》

1. 総菜売場では、売場・什器を一新するとともに売場を拡大し、平台を使用してゾーンで展開します。温総菜を中心に商品の品揃えを増やして少量・適量サイズのおかず・おつまみ商品を充実させるとともに、フライオイルはコレステロールゼロでビタミンEが豊富なベジオイルに変更します。「寿司」コーナーはレイアウトや什器を見直し、ネタにこだわったにぎり寿司、丼を拡充して品揃えします。
2. ベーカリー売場では、リトルマーメイドからダン・ブラウンに変更し、精算方式も集中レジ方式に変更します。主力の「ホテルブレッド」や「フランスパン」は、冷凍生地からスクラッチ・ポーリッシュ製法に変更し、さらに食味を向上させます。また、新店・改装店で好評な450℃の専用窯で焼き上げるナポリ風ピッツァを販売します。なお、王子桜田通り店、保木間店、羽衣いちょう通り店、江原町以降5店舗目となる「サミCafe」を導入しフレッシュジュースやコーヒーの提供をします。
3. 鮮魚売場では、「おさかなキッチンコーナー」を壁面に移設し、3枚おろしや開きなどの需要が高まっている商品を拡充します。さらに、新規の什器を導入することでボリューム感のある売場を実現し、鮮度抜群の魚貝類を販売します。「煮魚・焼魚」は、新規に「圧力鍋」で調理した「骨までやわらか煮付」を販売します。半調理品では、人気のフライパンで調理できる「白身魚のフィッシュフライ」などを販売します。
4. 精肉売場では、「グリルキッチン」コーナーを新設し、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、新規にノントレー包装機や、大容量の冷凍肉を販売しニーズに応えます。
5. 青果売場では、店内製造の「フレッシュサラダ&カットフルーツ」コーナーを新たに導入し、店内加工のメリットを活かした季節感のある商品を販売します。また、ファミリー層の多い地域であることから、大容量商品の品揃えを行います。

《店舗概要》

- 住所 〒 176-0002 東京都練馬区桜台3-45-8
TEL : 03-5946-3310 FAX : 03-3991-4270
- 建物フロアレイアウト (地下1階・地上3階)

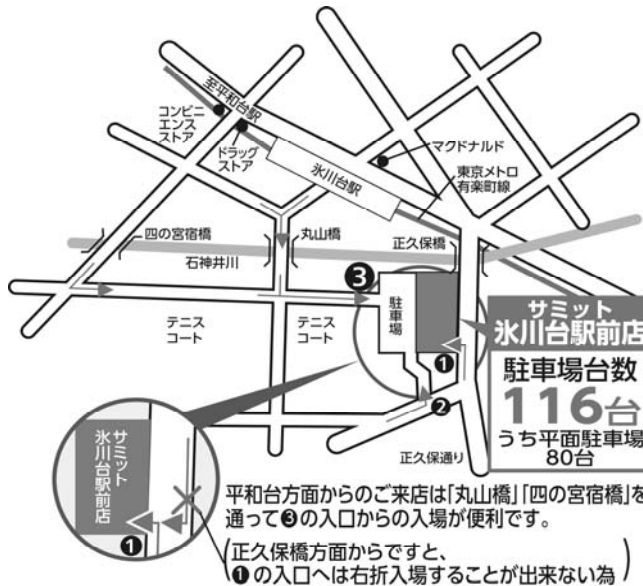
3階	テニスコート
2階	鮮魚・精肉作業場、お客様駐車場
1階	テナント、休憩室、納品口、お客様駐車場・駐輪場 など
地下1階	売場、サミCafe (私の喫茶室)、おためし下さい、青果 (フレッシュサタダ・カットフルーツ)・おさかなキッチン (煮魚・焼魚)・総菜 (グリルキッチン) 作業場・寿司・ベーカリー作業場、ガッツリストック、事務所、冷蔵庫、納品口、駐輪場・駐車場 など

- 開店 2004年 12月
- 建物規模

売場面積	1,866㎡	(564坪)
バックヤード	1,249㎡	(378坪)
延床面積	3,134㎡	(948坪)
- 駐車台数 116台
- 駐輪台数 143台
- 営業時間 9:00 ~ 1:00 [2月22日(木)のみ10:00開店となります]
- 年間休日 年1日
- 年商 30億円 ('16年度売上実績)
- 店長 山本進 (やまもとすすむ)
- 従業員数 106.4人 (正社員25.5人、パートタイム・アルバイト社員80.9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

1次商圏 (半径0.5km以内)	6,969世帯	13,608人
2次商圏 (半径1.0km以内)	26,574世帯	50,948人
3次商圏 (半径1.5km以内)	61,325世帯	115,409人

〈周辺地図〉



〈交通アクセス〉

- ・ 東京メトロ有楽町線氷川台駅下車 徒歩 1分
(正久保橋方面出口)

以上