

2018年3月7日

ろ か こ う え ん え き ま え

## 「サミットストア芦花公園駅前店」 改装オープン

2018年3月17日(土)、東京都世田谷区の「サミットストア芦花公園駅前店」を改装オープンします。

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。

店舗から500m圏内は単身世帯が多く、500mより広域ではファミリー世帯の比率が高い店舗であることから、夕方以降の即食・簡便商品の品揃えを強化するとともに、ファミリー世帯向けに大容量の商品の品揃えを増やします。また、改装前には無かったイートインスペースを「サミCafe」として新設し、約40席のスペースを確保することで、地域の皆様にご利用いただけるようにします。

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。

新規のサービスとして、「おためし下さい」や「マルチコピー機」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. 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、地域特性に合わせ、「オーガニックコーナー」を新設するとともに、果実大玉の品揃えを充実します。
2. 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、需要の高い「まあじ(3枚卸)」「まいわし開」「するめいか輪切り」などを生鮮魚丸物売場で販売します。また、「煮魚・焼魚」コーナーを新たに導入し、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。なお、駅至近店舗であることから、夕方の出来たて商品の販売や少量・適量商品の品揃えを充実させます。
3. 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、大容量のチルド・冷凍肉の販売を強化し、まとめ買いのニーズに応えます。また、新規にノントレー包装機を導入し、子育て世代のお客様を中心に、フリージングに便利なことや、ゴミの減量化につながることを訴求します。
4. 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。「寿司」コーナーは什器を見直し拡大することで、生鮮原料を使用したにぎり寿司の品揃えを充実させ鮮度感を訴求します。また、フライオイルを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。
5. 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の販売や、「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。

# 《店舗概要》

□ 住所 〒 157-0062 東京都世田谷区南烏山2-35-6  
TEL : 03-5314-3310 FAX : 03-3326-3360

□ 建物フロアレイアウト (地下1階・地上7階)

3階～屋上	住居
2階	事務所、鮮魚・精肉作業場 など
1階	売場、青果 (フレッシュサラダ & カットフルーツ) ・おさかなキッチンコーナー・グリルキッチン・総菜・寿司・ベーカリー作業場、サミCafe、納品口、駐輪場 など
地下	お客様駐車場・お客様用トイレ

- 開店 2006年 3月
- 建物規模
  - 売場面積 2,195㎡ ( 664坪)
  - バックヤード 1,316㎡ ( 398坪)
  - 延床面積 6,257㎡ (1,893坪)
- 駐車台数 50台
- 駐輪台数 130台
- 営業時間 9:00 ~ 1:00 [3月17日(土)のみ10:00開店となります]
- 年間休日 年1日
- 年商 31億円 ('16年度売上実績)
- 店長 菅 一 廣 (すが かずひろ)
- 従業員数 103.8人 (正社員29.0人、パートタイム・アルバイト社員74.8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)	9,020世帯	16,222人
2次商圏 (半径1.0km以内)	29,946世帯	53,844人
3次商圏 (半径1.5km以内)	58,283世帯	108,440人

## 〈周辺地図〉



〈交通アクセス〉 ・京王線芦花公園駅下車 南口より徒歩1分

以上