

2018年8月29日

「サミットストア南加瀬店」 みなみかせ 改装オープン

2018年9月8日(土)、神奈川県川崎市の「サミットストア南加瀬店」を改装オープンします。
今回の改装は、2005年3月に改装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圏内は単身世帯が当社平均より10ポイント少なく、2~4人世帯の構成比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充実します。

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は、案内係の配置、「おためし下さい」、公共料金の収納代行、住民票の交付サービス、キッズスペースを導入し、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。さらに、16時に「サラダカット野菜」「カットフルーツ」の中から各1品を出来たて商品として販売します。また、ファミリー層の多い地域特性に合わせ、果実・野菜の大容量商品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「3枚卸」「開き」「輪切り」などの主力生鮮魚丸物の商品化を拡大します。また、「煮魚・焼魚」コーナーを拡大し、主力の塩さけ焼やぶりの照焼に加え、夕方のピークに合わせ出来たて販売を実施します。なお、地域特性に合わせ、半調理品の拡大や、大型パックの品揃え充実を図るとともに、週末に家族連れのお客様に対応したイベントを行います。
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、買い置きに便利な大容量のチルド・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、店内スライス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、週末には大型パックの商品やお子様人気の商品も拡充します。
5. ベーカリー売場では、地域特性に合わせ、ファミリー層に人気のあるスイートドーナツ、メロンパンの品揃えを強化します。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、店内手作りの冷蔵サンドイッチコーナーを新規に導入します。

《店舗概要》

□ 住所 〒 212-0055 神奈川県川崎市幸区南加瀬3-40-3
TEL : 044-580-1131 FAX : 044-580-1123

□ 建物フロアレイアウト (地上3階)

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

- 開店 1998年 9月
- 建物規模
 - 売場面積 1,983㎡ (600坪)
 - バックヤード 1,534㎡ (464坪)
 - 延床面積 10,510㎡ (3,179坪)
- 駐車台数 225台
- 駐輪台数 212 台
- 営業時間 9:00 ~0:00 [9月8(土)のみ10:00開店となります]
- 年間休日 年1日
- 年商 28億円 ('17年度売上実績)
- 店長 角田 利和 (つのだ としかず)
- 従業員数 94.0人 (正社員25.5人、パートタイム・アルバイト社員68.5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) 4,913世帯 10,401人
 - 2次商圏 (半径1.0km以内) 19,848世帯 43,271人
 - 3次商圏 (半径1.5km以内) 44,712世帯 97,008人

〈周辺地図〉



〈交通アクセス〉 ・ 東急東横線元住吉よりバス 川54 南加瀬交番前下車
・ JR川崎駅西口よりバス 川57 南加瀬交番前下車
または、川54 南加瀬原町下車