



2018年9月12日

「サミットストア^{ほんあまぬま}本天沼店」開店

2018年10月2日(火)、東京都杉並区本天沼に同区内9店舗目となる「サミットストア本天沼店」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81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、113店舗となります。

本天沼店は、敷地の形に制約があり当社初となる売場レイアウトを採用します。売場先頭壁面にベーカリーと総菜を配置し、向かい側に青果・精肉・鮮魚をゾーン展開します。グロサリーは後方への配置となり、デイリーは壁面に沿って展開します。

同店の地域は、ファミリー世帯の比率が高くなります。また、60歳以降のシニア層も杉並区平均より高いことから、ファミリー向け商品の品揃えを週末に、単身・シニア向けの少量商品をウィークデイに拡充します。

なお、「おためし下さい」「サミCafe」の設置、専任の「案内係」の配置を行うことで、買い回りしやすく居心地の良い売場を実現します。さらに、近隣の店舗で培ってきた親しみのある接客やサービスを向上させ、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目指します。

《店舗概要》

- 住所 〒167-0031 東京都杉並区本天沼2丁目42番11号
TEL : 03-5311-3313 FAX : 03-3397-3340

- 建物フロアレイアウト：地上3階建て

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

- 店舗面積 売場面積 997.8 m² (301.8坪)
バックヤード 777.2 m² (235.1坪)
- 駐車台数 28台
- 駐輪台数 66台
- 営業時間 9:00 ~ 23:00 (10/2~10/4の3日間は10:00開店とさせていただきます)
- 年間休日 年2日
- 年商目標 18.8億円
- 店長 星野 圭司 (ほしの けいじ)
- 従業員数 73.7人 (正社員23.5、パートタイム・アルバイト社員50.2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)	7,046世帯 (13,245人)
2次商圏 (半径 1.0km以内)	29,482世帯 (54,179人)
3次商圏 (半径 1.5km以内)	68,975世帯 (124,317人)

《商圈概要》

1. 弊社の井荻駅前店の南東1.6km、鷺宮店の南西2.1km、環八南田中店の南東2.2km、善福寺店の東2.7km、成田東店の北西2.7kmに位置し、戦略的重点エリアである杉並区のドミナントを強固に保つための重要な店舗となります。
2. 西武新宿線下井草駅から南に向かう旧早稲田通りと、東西に延びる早稲田通りの交差点の角地に位置しているため、視認性の良い立地です。
3. 商圏内(店舗から0.5km内)の世帯人員は、単身世帯比率が51.8%と東京都47.3%、全社平均48.4%を上回るものの、杉並区平均56.3%より低くなります。
4. 2015年国勢調査による0.5km圏内の世帯数は7,046世帯、人口は13,245人(全店平均6,341世帯、12,130人)と全店平均を上回っている地域です。

《各部門の取り組み内容》

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、店内で製造したカットサラダやカットフルーツを販売します。16時以降に出来立ての商品を販売し鮮度の良さを訴求します。また、専用の冷蔵ケースを導入し、ベーカリーの「プリン」「タルト」をカットフルーツコーナーにて販売します。
2. 精肉売場では、新しい取り組みとして、牛ひき肉・合びき肉の原料を生肉だけの原料に変更し、更に食味を向上させます。「グリルキッチンコーナー」では店内で販売している「生肉」を原料として調理した商品を販売します。また、グリルキッチンコーナーを総菜の温総菜と隣接させ、即食ゾーンを形成します。加えて、おつまみ・オードブルといった冷蔵商材を充実させ、即食商品の比率を高めます。
3. 鮮魚売場では、「おさかなキッチンコーナー」で実施するほか、「刺身」「冊」を売場中央の平ケースでまとめて展開することで、品揃えの豊富さ・鮮度感をアピールします。また、店内手作りの「煮魚・焼魚」コーナーは総菜売場でまとめて展開し、毎日夕方に「焼魚の焼き立てバラ販売」を実施します。
4. 総菜売場では、当社で初めて売場先頭となるレイアウトを採用するため、生鮮即食商品を総菜売場に組み込み買い回りしやすい売場を実現します。寿司はネタを店内スライスすることで、鮮度感ある売場を実現するとともに鮮魚の刺身売場の近くで販売します。また、寿司の承り・予約販売に取り組みます。
5. ベーカリー売場も、入り口先頭に配置することから、品揃え時間を通常より早めて訴求します。下倉田店で導入した人気のフレッシュデザートは「季節のフルーツゼリー」を新規に品揃えし、青果のカットフルーツコーナーで販売します。
6. 加工食品売場は、「健康」「安心・安全」を意識した商品や「簡便商品」を多く品揃えします。また、「ナッツやドライフルーツ」を青果売場で一緒に販売する初めての試みを行うほか、「調味料」などについても生鮮売場での関連販売を充実させます。

《周辺地図》



【広域図】



【拡大図】

＜交通アクセス＞

- ・ 西武新宿線下井草駅下車 徒歩15分
- ・ JR総武線荻窪駅下車 荻10関東バス 下井草駅行き 下井草一丁目下車
- ・ JR総武線阿佐ヶ谷駅下車 阿50関東バス 石神井公園駅行き 下井草一丁目下車

以上