



2018年11月7日

「サミットストア三田店」^{み た}開店

2018年11月21日(水)、東京都港区に「サミットストア三田店」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82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、114店舗となります。

三田店は江原町店(中野区、2018年2月開店)、本天沼店(杉並区、2018年10月開店)で店づくりを試行し、山手線の内側に出店する都心型小型店の1号店となります。

港区への出店は、1988年にサミットミニストア白金店(売場面積200㎡)を閉店して以来となり、当社の知名度がほとんどない地域への出店となります。このことを踏まえまして、近年当社が取り組んでいる「おためし下さい」や「サミCafe」を設置するとともに、専任の「案内係」の配置を行い買い回りしやすく居心地の良い店づくりを実現します。さらに、当社がこれまで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、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 〒108-0073 東京都港区三田5丁目11番12号
TEL : 03-5427-3310 FAX : 03-5476-6363

- 建物フロアレイアウト：地上3階建て

3階	精肉作業場、グロスリーストック、事務所 など
2階	売場、青果・鮮魚作業場、フレッシュサラダ・カットフルーツ作業場、おさかなキッチンコーナー(煮魚・焼魚)、グロスリーストック など
1階	売場、サミCafe、総菜・寿司作業場、ベーカリー作業場、グリルキッチン作業場、納品口、お客様用駐輪場 など

- 店舗面積 売場面積 991.0 m² (299.8坪)
バックヤード 761.0 m² (230.2坪)
- 駐車台数 駐車場無し
- 駐輪台数 52台
- 営業時間 9:00 ~ 23:00 (11/21~11/23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 20.8億円
- 店長 秋川 敬 (あきかわ けい)
- 従業員数 79.9人 (正社員23.5、パートタイム・アルバイト社員56.4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)	9,743世帯	(17,195人)
2次商圏 (半径 1.0km以内)	34,472世帯	(60,992人)
3次商圏 (半径 1.5km以内)	65,378世帯	(116,231人)

《商圈概要》

1. 当店は、当社の出店が少ない、山手線の内側に位置する店舗です。最も近い荏原4丁目店(品川区)で約4.6km離れています。
2. 0.5km圏内の世帯数は9,743世帯、人口は17,195人('17年住民基本台帳)と当社平均(6,341世帯、12,130人)を大きく上回っています。また、人口も増え続けており、ポテンシャルのある立地となります。
3. 店舗南側を通る桜田通りは、広く歩きやすい歩道が整備されています。多くの地域住民が徒歩や自転車で往来しています。なお、店舗は桜田通りから少し中に入る立地です。
4. 2015年国勢調査0.5km圏内の単身世帯比率は53.2%と当社平均(48.4%)より高く、30才から59才の人口は50.7%('17年住民基本台帳)と当社平均45.2%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。また、カットサラダは、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。なお、花きは、1階の入り口で9尺の売場で展開します。
2. 鮮魚売場では、「おさかなキッチンコーナー」を導入するほか、下水裸販売を実施することで鮮度感や品揃えの豊富さ、ライブ感を演出します。また、店内手作りの「煮魚・焼魚」コーナーでは、圧力釜で調理した「骨までやわらか煮付」の品揃えや、夕方に「焼魚の焼き立てバラ販売」を実施します。
3. 精肉売場では、本天沼店に続きひき肉の原料を生肉だけに変更し、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販売します。また、単身世帯が多い地域であることから、少量商品の品揃えを充実させます。
4. 総菜売場は、ベーカリーとともに売場1階でのレイアウトとなります。売場中央では、昼食需要に対応して、店内手作りのお弁当や小さめの丼、おにぎり等を品揃えし、ベーカリーの商品も併せて選べる売場を実現します。また、店内でスライスしたネタを盛り込んだ寿司、少量商品を充実させた温総菜を出来立て訴求します。
5. ベーカリー売場は、1階入り口先頭に配置するとともに、作業場を売場中央にアイランド形式で設置します。また、本天沼店と同様に売場が先頭となるため、品揃え時間を通常より1時間早めて売場を充実させます。また、好評の窯焼きピッツァ、店内製造のサイドイッチを販売します。
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、店舗特性に合わせ、フリーズドライ商品や容器スープ、無菌パック米飯などの簡便商品の品揃えを充実させます。

《周辺地図》



＜交通アクセス＞

- ・地下鉄東京メトロ南北線 白金高輪駅下車 徒歩約8分
- ・JR山手線 田町駅・都営浅草線 三田駅下車 徒歩約15分
- または、田町駅から都営バス渋谷駅行き 田87 三田五丁目下車 徒歩3分

以上