



2019年11月27日

お お た お お と り い

「サミットストア 大田大鳥居店」開店

2019年12月11日(水)、東京都大田区に同区内6店舗目となる「サミットストア大田大鳥居店」を開店します。同店は、大田区ニトリ大田大鳥居店の地下1階にテナントとして出店します。

同店の開店により、サミットストア店舗数は東京都83店舗、神奈川県14店舗、埼玉県14店舗、千葉県5店舗を合わせて、116店舗となります。

大田区への出店は、2010年の大森西店以来です。今回の出店は、ニトリ大田大鳥居店の地階への出店となり、近年当社が取り組んでいる店舗レイアウトやライブ感のある作業場の配置、内装、サミCafe等を最大限導入します。

また、専任の「案内係」を配置して居心地の良い店づくりを実現するとともに、お客様に寄り添った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 〒144-0033 東京都大田区東糀谷2-12-22
TEL : 03-5735-3314 FAX : 03-5736-3108

- 建物フロアレイアウト：地下1階・地上5階建て

3~屋上階	お客様用駐車場
2階	ニトリ売場
1階	ニトリ売場、納品口
地下1階	売場、サミCafe、おためし下さい、青果・鮮魚・精肉・総菜・寿司・ベーカリー作業場、フレッシュサラダ&カットフルーツ作業場、グリルキッチン作業場、煮魚・焼魚作業場 など

- 店舗面積 売場面積 1,741㎡ (526.7坪)
バックヤード 952㎡ (287.9坪)
- 駐車台数 250台※
- 駐輪台数 445台※ ※ニトリとの共用です。
- 営業時間 9:00 ~ 23:00
- 年間休日 年2日
- 年商目標 26億円
- 店長 山口 卓也 (やまぐち たくや)
- 従業員数 96.0人 (正社員23.5、パートタイム・アルバイト社員72.5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(人口)
 - 1次商圏 (半径 0.5km以内) 7,749世帯 (13,808人)
 - 2次商圏 (半径 1.0km以内) 27,901世帯 (51,089人)
 - 3次商圏 (半径 1.5km以内) 55,660世帯 (101,471人)

1. 当店は、ニトリ大田大鳥居店の地下1階に出店します。店舗前には産業道路が南北に通リ、店舗南側0.2kmには環状八号線(環八通り)が東西に走っています。環八通りは時間帯によって渋滞がありますが、産業道路はスムーズに流れています。
2. 商圏内1kmの世帯数・人口は当社平均を上回っていますが、1.5km圏内では店舗東に羽田空港、南側には多摩川があることで、当社平均並みの世帯数(53,039世帯)・人口(101,487人)となります。
3. 店舗最寄りの駅は、南側0.2kmに京急空港線「大鳥居駅」があり、最寄りのバス停からJR蒲田駅・大森駅への移動もしやすい地域です。
4. 同店の0.5km圏内の世帯数は7,749世帯、人口は13,808人('18年住民基本台帳)と当社平均(6,341世帯、12,130人)を上回っているものの、単身世帯が55.4%(当社平均48.7%)と高く、ファミリー世帯の構成比が低くなります。また、0.5km圏内の年齢別人口構成は、20~29歳が17.1%と当社平均(11.9%)より高く、50歳以上が38.1%と当社平均(40.5%)よりも低い地域です。('18年住民基本台帳)

《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、店内で製造したフレッシュサラダやカットフルーツを販売します。また、若い単身者が多い地域であることから、少量商品やカットサラダ・カットフルーツの小パックのフェースを広げます。また、花き売場は当社最大の18尺を確保し、カジュアルフラワーやミニ観葉植物の品揃えを充実させます。
2. 鮮魚売場では、「おさかなキッチンコーナー」を作業場一体型の開口タイプで展開し、活気のある売場で鮮度感や品揃えの豊富さ、ライブ感を演出します。また、地域特性に合わせて生鮮魚丸物の品揃えを増やすため、東京湾や神奈川県内の漁港に水揚げされた生鮮魚の販売を実施します。店内手作りの「煮魚・焼魚」コーナーでは鮮魚売場で販売している原料を使用したこだわり商品の品揃えや、夕方に焼魚の焼き立てバラ販売も実施します。平日は「出来立て」「焼き立て」販売をピーク時中心に実施し、週末は家族連れが楽しめる「まぐろ解体販売」「じゃんけん大会」「重量当てクイズ」など、イベント性も打ち出して魅力ある売場を実現します。
3. 精肉売場では、地域特性に合わせて平日は少量商品、週末はファミリー世帯の来店が期待できることから、売場作りを平日と週末で変更します。また、グリルキッチンコーナーは作業場を売場中央に設置し、全面ガラス張りにすることで、ライブ感・シズル感を演出します。さらに、夕方からの出来立て販売を行い、夕食のおかず・おつまみ需要に対応します。
4. 総菜売場では、売場から作業場内が見えるようにすることでシズル感・ライブ感を演出します。また、夕方以降の品揃えを充実させるとともに、夕方の出来立て販売を強化します。なお、店内製造のレンジアップパスタ各種は、部門を越えて冷総菜売場のケース内で販売します。
5. ベーカリー売場は、総菜売場の次の最終コーナーに配置し、売場から作業場内が見えるようにすることでシズル感・ライブ感を演出します。また、好評の窯焼きピッツァ、店内製造のサンドイッチ、調理パン、スイートドーナツを充実させ、ニトリのお客様もゆっくり休んでいただけるようにサミC a f eにはコイン式のコーヒーマシンを導入します。

◀周辺地図▶



<交通アクセス>

- ・京急空港線 大鳥居駅下車 徒歩5分

以上

<マスコミ記者の皆様へ>

- ・12月11日(水)8時00分~10時00分までの間、サービスカウンターにて店舗概要等、関係資料を配布いたします。
- ・当日の開店は10時です。売場の撮影は、開店までとさせていただきます。
なお、当日の状況によって開店時間が早まる場合がありますので、お含みおき下さい。

サミット株式会社 広報室

TEL 03 (3318) 5020