



2020年11月25日

## 「サミットストア<sup>ごたんの</sup>五反野店」開店

2020年12月9日(水)、東京都足立区中央本町に「サミットストア五反野店」を開店いたします。同店は、旧五反野店を2019年8月1日から休業し、スクラップアンドビルドした店舗で、売場面積を約1.4倍に拡大し、生まれ変わります。

旧店は、1977年3月にオープンし、当社の礎となった店舗で、約42年にわたり地域のお客様に愛され続けてまいりました。今回のスクラップアンドビルドで生まれ変わる店舗では、お客様に快適にお買い物をしていただくため、新規に専任の案内係の配置を行います。さらに、キッズスペースの設置、マルチコピー機導入による行政サービス代行や収納代行を行うことで、地域のお客様に寄り添った対応をおこないます。

また、2階に新たなテナントを導入し、3階にはクリニックエリアを設けることで、地域の皆様から「素敵な施設に生まれ変わった。」「毎日行きたいお店。」と言っていただける店舗にしてまいります。

なお、サミットストア五反野店は足立区で2店舗目の店舗となります。同店の開店で店舗数は東京都85店舗、神奈川県16店舗、埼玉県14店舗、千葉県5店舗の120店舗となります。

### 《店舗概要》

- 住所 〒120-0011 東京都足立区中央本町2丁目26番13号  
TEL : 03-3848-0841 FAX : 03-3848-0764
- 建物フロアレイアウト：地上3階建て

3階	クリニック、お客様用駐車場
2階	テナント
1階	売場、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、「おさかなキッチンコーナー」、煮魚・焼魚作業場、グリルキッチン作業場、サミCafe(休止中)、おためし下さい(休止中)、納品口、お客様用駐輪場など

- 店舗面積 スーパーマーケット売場面積 2,102㎡ (636坪)  
スーパーマーケットバックヤード 973㎡ (294坪)
- 駐輪台数 195台
- 駐車台数 60台 (車いす使用者用2台分含む)
- 営業時間 9:00 ~ 1:00 (12/9は10:00開店とさせていただきます)
- 年間休日 年2日 ('21年は1月1日から1月3日まで3日間休業いたします)
- 年商目標 35億円
- 店長 柴田 泰弘 (しばた やすひろ)
- 従業員数 142.4人 (正社員28.5人、パートタイム・アルバイト社員113.9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)	7,952 世帯	(14,459 人)
2次商圏(半径 1.0km 以内)	27,742 世帯	(52,025 人)
3次商圏(半径 1.5km 以内)	55,728 世帯	(105,624 人)

《商圏概要》

1. 店舗西側 0.5 km に国道 4 号、北側 1.3 km には環状七号が通っています。商圏内には大きな起伏もなく徒歩、自転車での移動がスムーズにできます。
2. 五反野駅から梅島駅にかけて戸建て・アパートが多く、青井駅周辺は戸建て・団地が多くみられます。店舗 0.5km 圏内の世帯数・人口は'18 年と比較し増加(世帯数 2.2%増、人口 0.8%増 '19 年実績)しており、東京都平均(同 1.3%、同 0.5%)、足立区平均(同 1.2%、同 0.1%)を上回る地域です。
3. 店舗 0.5km 商圏内の人口は 14,459 人、世帯数は 7,952('19 年住民基本台帳、'15 年国勢調査)と当社平均(6,479 世帯、12,212 人)を上回るエリアです。また、同圏内の年齢別人口比率では 10~29 才が 21.0%(同東京都平均 19.4%、足立区平均 19.5%、'19 年住民基本台帳)と高く、30~39 才は低くなります。

《各部門の取り組み内容》

1. 青果売場では、「カットフルーツ&フレッシュサラダコーナー」で、当社の特徴ある商品を使用したカットフルーツやサラダを販売します。また、同コーナーに隣接させて焼きいも機を新規導入し即食商品をゾーン展開します。なお、旧店で好評であった「農家さんから直送コーナー」は、売場を拡大して展開します。
2. 鮮魚部門では、新たに煮魚・焼魚を調理する専用のコンベクションオーブンを導入し、お客様の目の前で調理することで、ライブ感を演出するとともに出来たて訴求を行います。また、新設する「おさかなキッチンコーナー」では、魚の加工調理を承ることや、対面で「本日のおすすめ品」の推奨販売、食べ方・調理方法についての提案を行います。加えて、単身者向けに少量商品の品揃えの拡充、ファミリー向けに大容量商品の品揃えの充実を図ります。
3. 精肉売場では、直近の新店で支持の高い焼肉売場を先頭の冷蔵平ケースに設置し、平日と週末で売場に変化を付けて訴求します。また、人気の生鮮素材を使用したレンジアップ商品は、中華風の 2 商品を新規に販売します。駅至近に立地し、旧店で生の生食商品の構成比が高かったため、新店ではグリルキッチンコーナーと生食商品売場を隣接させ即食売場をゾーン展開することで、駅利用者への対応を強化します。
4. 総菜売場では、作業場と売場を一新します。作業場を大きく開口し、旧店のイメージを一新するとともにグリドルや焼とり焼台を売場から見えるところに設置することで、ライブ感や手作り感が伝わる売場にします。合わせて、出来たて商品を店内放送でお客様にアピールするとともに、専門店を参考にした和総菜の品揃えの充実も図ります。
5. ベーカリー売場も、売場から作業場内が見えるようにすることで、ライブ感・シズル感を演出します。地域特性や昼食需要に合わせ、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ます。加えて、精肉部門のグリルキッチンで焼き上げた美味しいハンバーグを使ったハンバーガーを新規に販売します。

6. デイリー部門では、地元の老舗メーカーの和菓子やこんにゃく、餃子を販売します。ミサワ食品のくず餅や神明東京五光食品のこんにゃく、睦月丸上食品のジャンボ手造り餃子など足立区で人気の商品を新規に品揃えします。

《周辺地図》



- ・東武伊勢崎線  
五反野駅下車 徒歩 1分

五反野店 外観

以上