



2021年2月17日

## 「サミットストアにしおぎくぼえきみなみ西荻窪駅南店」 開店

2021年3月3日(水)、東京都杉並区に「サミットストア西荻窪駅南店」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 86 店舗、神奈川県 15 店舗、埼玉県 13 店舗、千葉県 5 店舗の 119 店舗となります。

同店はJR西荻窪駅南口に位置し、駅至近店舗ではあるものの、店舗周辺は大型マンション・戸建て・アパートが混在する住宅立地で、新築マンションの1・2階部分への出店となります。

他にはないお客様に寄り添った、買い回りしやすい店づくりを実現するとともに、社員一同、一丸となって地域の皆様から「サミットができて良かった」と言っていただける店舗にして参ります。

### 〈店舗概要〉

- 住所 〒167-0053 東京都杉並区西荻南 3 丁目 8 番 17 号  
TEL : 03-5344-3310 FAX : 03-5370-3303
- 建物フロアレイアウト : 地下 1 階 地上 11 階建て

4~11階	マンション
3階	青果・鮮魚・精肉作業場、グロスリーストック など
2階	青果・鮮魚・精肉・グロスリー売場、おためし下さい(休止中)、お客様用トイレ など
1階	総菜・ベーカリー売場、総菜・寿司・ベーカリー・作業場、レジ、納品口など
地階	駐輪場

- 店舗面積 売場面積 788㎡ ( 238 坪)  
バックヤード面積 715㎡ ( 216 坪)
- 駐輪台数 80 台
- 営業時間 9:00 ~ 23:00 (3月3日のみ 10:00 開店とさせていただきます)
- 年間休日 年 3 日 (予定)
- 年商目標 19 億円
- 店 長 奥野 英男 (おくの ひでお)
- 従業員数 96.9 人 (正社員 22.5 人、パートタイム・アルバイト社員 74.4 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) 9,857 世帯 ( 16,407 人)
  - 2 次商圏 (半径 1.0km 以内) 31,189 世帯 ( 55,475 人)
  - 3 次商圏 (半径 1.5km 以内) 63,231 世帯 (116,341 人)

## 《商圈概要》

1. 商圈内の東西はほぼ平坦であり、南北に坂があるものの移動手段の大半は自転車もしくは徒歩が多い地域です。店舗横の神明通りは、環八通りへ抜けることができ、自動車、自転車、徒歩での往来が多い道路です。
2. 同店は、善福寺店の南 1.5km、久我山店の北 1.7km、高井戸東店の北西 2.7km、井荻駅前店の南西 2.8km と杉並区でのドミナント空白地帯への出店となります。
3. 店舗 0.5km 商圈内の人口は 16,407 人、世帯数は 9,857（'19 年住民基本台帳、'15 年国勢調査）と当社平均（12,247 人、6,507 世帯）を大きく上回るエリアです。なお、単身世帯比率も 60.8%と当社平均（48.8%）を大きく上回る単身世帯の多いエリアとなります。  
同圏内の年齢別人口比率では 20～59 才が 63.3%（同東京都平均 55.9%、当社平均 59.7%、'19 年住民基本台帳）と高く、他の年齢層は全て低くなります。

## 《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、単身世帯の多い地域であることから、少量の売場比率を通常店舗より広げて展開します。なお、大容量商品は品揃えを絞り、最低限の品揃えを実施します。
2. 鮮魚部門では、限られたスペースの中でも、多段ケースを 6 段使用にすることで、品揃えを確保するとともに、「干物」「塩さけ」「うなぎ」の冷凍販売にも取り組むことで、お客様の利便性の向上を図ります。また、「おさかなキッチンコーナー」を設置できないため、「まあじ 3 枚卸」「まいわし開き」「するめいか輪切り」「さんまの頭・ワタ抜き」などの商品を定番として品揃えします。加えて「煮魚・焼魚」コーナーは、1 階総菜売場に隣接して設置し、専用のコンベクションオープンも総菜作業場内に設置することで、昼・夕方のピークに合わせて出来立て商品を販売します。
3. 精肉売場では、おいしくて簡単、時間短縮ができるレンジアップ商品を売場中程で生食商品と隣接させ訴求します。また、地域特性に合わせ使い切り少量商品を通常店舗より豊富に品揃えし、主力アイテムは閉店時まで品揃えします。また、肉総菜の「グリルキッチン」は精肉売場で展開せず、1 階の総菜売場内で販売します。
4. 総菜売場では、作業場を大きく開口し、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。加えて、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、平日と週末で売場に変化を付けてお客様のニーズに対応します。
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るとともに、地域特性に合わせて食パンの少量規格を充実します。

《周辺地図》



- ・ J R中央線・総武線（各駅停車）  
西荻窪駅下車 徒歩 2分

以上