

2023年8月2日

新たなコーナー導入で店内手作り商品がさらに充実 「サミットストア武蔵野緑町店」が改装オープン



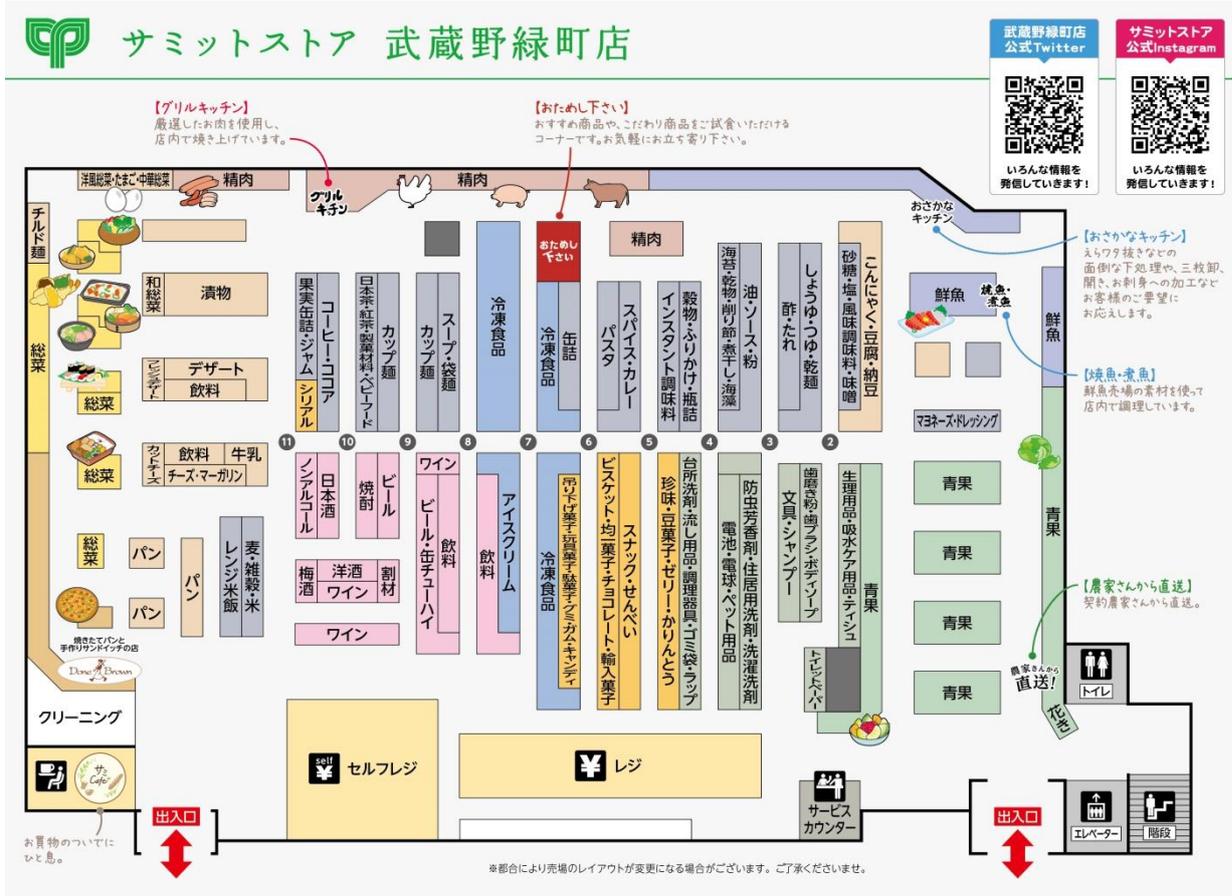
2009年に開店して以来、多くのお客様にご愛顧いただいている「サミットストア武蔵野緑町店」が、2023年8月2日（水）に改装オープンしました。

今回の改装で、青果売場には「フレッシュサラダ&カットフルーツ」コーナー、精肉売場には「グリルキッチン」コーナーを新設し、店内手作り商品のラインアップが増えました。また、セルフレジを導入し、精算がよりスムーズになりました。

《店舗概要》

店 舗 名	サミットストア武蔵野緑町店
店 長 名	嶋原 久人（しぎはら ひさと）
住 所	〒180-0012 東京都武蔵野市緑町1丁目3番13号
電 話 番 号	0422-60-3310
ホームページ	https://www.summitstore.co.jp/store/343a.html
駐車場台数	200台
駐輪場台数	142台
営 業 時 間	9:00～翌0:00
年 間 休 日	年3日（予定）

《売場レイアウト》



《新たなコーナー》

青果売場には「フレッシュサラダ&カットフルーツ」コーナーを新設。新鮮な野菜や旬の果物をカット・盛り付けしたサラダやカットフルーツ、フルーツをたっぷり使ったデザートなどを販売します。鮮魚売場の「おさかなキッチン」コーナーは壁面に移し、刺身や煮魚・焼魚のコーナーを中央に配置しました。精肉売場には「グリルキッチン」コーナーを設け、ハンバーグやステーキなどのお肉総菜をその場で調理しながら提供していきます。



「フレッシュサラダ&カットフルーツ」コーナー



「グリルキッチン」コーナー



「おさかなキッチン」コーナー

《生鮮素材を手軽に調理できる商品》

肉・魚・野菜などに店内で調味料を加えた「ミールキット」、「味付商品」などの半調理品、「レンジアップ商品」を多数ご用意しています。「手軽に、でも素材から調理したい」という時にぜひご利用ください。



ミールキット



あとは焼くだけの半調理商品



容器のままレンジアップできる商品

《選ぶ楽しさがある売場》

フロア中央の冷凍食品売場は品揃えを約 1.6 倍に増やし、冷凍野菜・果実や冷凍スイーツ類を充実させました。また、お酒売場ではワインや缶酎ハイのコーナーを拡大し、ご当地商品も品揃えしました。更にチーズ売場では、おつまみに嬉しいフレッシュチーズを多数取り揃え、店内でカットして少量から提供しています。



冷凍食品売場



お酒売場



店内でカットしたチーズ

《セルフレジ導入》

セルフレジを 20 台導入し、精算がスムーズになりました。

(レジ係がいる「お支払いセルフレジ」もあります。)



セルフレジ



お支払いセルフレジ

《サミットネットスーパー》

2023 年 10 月より、「サミットネットスーパー」を開始します。スマートフォンやパソコンからご注文いただいた商品を、サミットの従業員がおお客様の代わりに店舗で商品を選定し、おお客様のご自宅にお届けします。サービス開始に先立ち、先行会員の募集をしています。

[サミットネットスーパーお申し込み \(netmarket.jp\)](https://netmarket.jp)

《その他》

- ・気になる商品を複数試食できる「おためし下さい」コーナーを新設。専任スタッフが商品をご案内します。購入をお勧めすることはありませんので、お気軽におためしください。
- ・改装前に2階で営業していた「ポニークリーニング」は1階に移設しました。
- ・青果売場側のお客様用トイレも改修しました。



《周辺地図》



【交通アクセス】

JR 総武線「三鷹駅」よりバス、又は西武新宿線「西武柳沢駅」よりバスで「武蔵野住宅」下車

以上