NEWS RELEASE

2024 年 3 月 28 日

美味しく便利な商品が充実し、お買物がもっと楽しく
サミットストア大泉学園店改装オープン

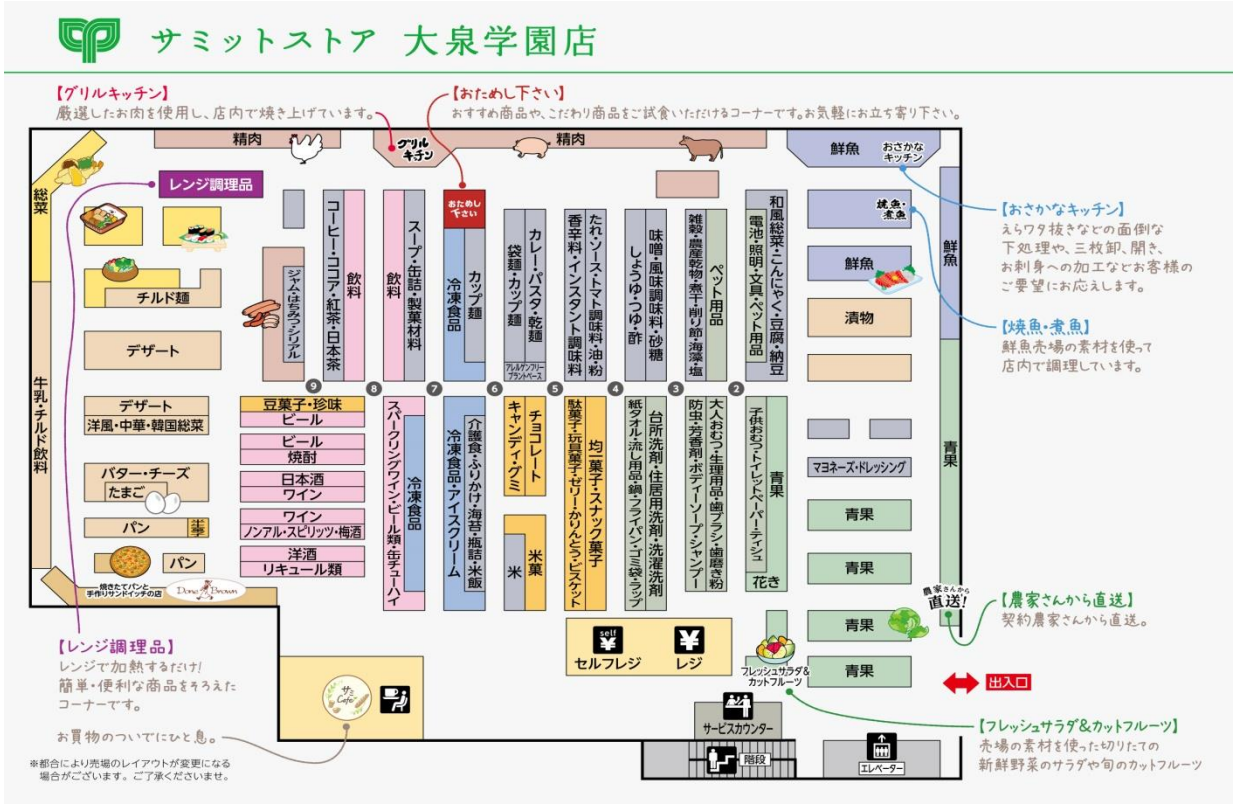
1980 年の開店以来、多くのお客様にご愛顧いただいている「サミットストア大泉学園店」が、2024 年 3月 27 日（水）に改装オープンしました。
今回の改装では、お客様の要望が多かったレンジアップ商品や半調理品、店内手作りのお総菜を充実させました。また、直近の新店、改装店で好評な「店内カットチーズ」を導入し、そして冷凍食品を中心にサミットオリジナル商品の品揃えアイテムを増やしました。

サミットの魅力が詰まった売場に生まれ変わり、これからも地域に愛され続ける店舗を目指してまいります。

≪店舗概要≫

店　舗　名	サミットストア大泉学園店
店　長　名	齋藤　信行（さいとう　のぶゆき）
住　　所	〒178-0061 東京都練馬区大泉学園町 6-29-30
電 話 番 号	03-3924-8116
ホームページ	https://www.summitstore.co.jp/store/311a.html
駐車場台数	110 台
駐輪場台数	107 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≫



≪サミット自慢の店内手づくりのお総菜≫

人気の「フレッシュサラダ＆カットフルーツ」コーナーでは、売場に専用の作業場を新設し、季節の野菜を使ったサラダやフルーツ盛り合わせを提供します。総菜売場では、精肉売場で販売している「ローストビーフ」を使った丼や、鮮魚の「お刺身」を使ったお寿司を販売します。ベーカリー売場では「サンドイッチ類」や店内手づくりの「冷蔵スイーツ」を充実させ、出来立ても提供します。

新鮮な野菜を使用したカットサラダ。

フルーツ盛り合わせや杏仁豆腐も品揃えします。

鮮魚売場の「店内手作りおつまみ」。

ローストビーフを使用した「丼」「にぎり寿司」。

素材の食感、味を楽しめるお総菜。

品揃えが充実したベーカリーのサンドイッチ。

≪調理の手間を省いた「ミールキット」や「レンジアップ」商品の充実≫

鮮魚・精肉売場では下ごしらえの手間を省き、フライパン一つで簡単に美味しいおかずを作ることの出来る「ミールキット」を新たに品揃えます。鮮度の良い素材を店内でカットして使用しており、「素材や鮮度にはこだわりたいけど、調理は簡単に済ませたい」お客様にぴったりな商品です。

また、需要が高まっている「レンジアップ商品」は、品揃えを拡大し、総菜売場でまとめて提供します。

店内で製造する「ミールキット」。

簡単におかずが作れる「レンジアップ」商品。

「レンジアップ」商品は総菜売場で販売します。

≪サミットオリジナル商品が充実した冷凍食品売場≫

冷凍食品売場では、新たに棚付きの什器に入れ替えることで、品揃えを約２倍に増やしました。必要な時に必要な分だけ使えることで人気の「冷凍野菜・果物」「冷凍スイーツ」や、お子様のいるご家庭から要望の多い、お弁当のおかずになる商品の品揃えを充実させました。

総菜売場で販売している「サミットたこ焼き」や「サミット春巻き」を冷凍食品にした「サミットオリジナル商品」も品揃えするなど、魅力的な売場に生まれ変わりました。

品揃えが充実した「冷凍食品」コーナー

サミットオリジナルの冷凍食品。

カットする手間がない「冷凍野菜」。

≪人気の店内カットチーズと楽しく選べるお酒売場≫

お酒売場では、クラフトビールや輸入ビールだけでなくビール風のノンアルコール飲料を種類豊富に品揃えしました。また、ワインや缶チューハイは小容量商品の品揃えを増やし普段お酒を飲まないお客様や、新たな発見を楽しみにするお客様の需要に応えます。

「店内カットチーズ」も新たに導入し、「チェダー」「ブリー」などバラエティ豊かに品揃えすることで、お酒と共に選ぶ楽しみを提供します。

クラフトビールから世界のビールまで品揃え。

小容量のお酒も販売します。

おつまみにピッタリな店内カットチーズが揃っています。

≪その他≫

・セルフレジ

セルフレジを10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。）

≪周辺地図≫

【交通アクセス】

西武池袋線「大泉学園駅」北口より
バス朝霞駅行きまたは成増駅行き
「都民農園前」下車

以上