

株式会社 マルエツ

東京都豊島区東池袋 5-51-12 〒170-8401
広報 TEL:03-3590-0016 FAX:03-3590-4642

2015年5月8日

「マルエツ 飛田給店」オープンのお知らせ

5月15日(金)、東京都調布市に「マルエツ 飛田給店」がオープンいたしますので、その概要についてご案内いたします。

店舗概要

- | | |
|------------|-----------------------------|
| 1. 店舗名称 | マルエツ 飛田給(とびたきゅう)店 |
| 2. オープン日時 | 2015年5月15日(金) 午前9:00オープン |
| 3. 住所 | 東京都調布市飛田給1-7-4 |
| 4. 電話番号 | 042-481-6551 |
| 5. 売場面積 | 997㎡(301坪) |
| 6. 建物構造 | 鉄骨造2階建(ピロティ形式:1階 駐車場、2階 売場) |
| 7. 店長名 | 石塚 芳之(いしづか よしゆき) |
| 8. 従業員数 | 54名(8時間換算) |
| 9. 年間売上高目標 | 11億円 |
| 10. 営業時間 | 9:00~22:00 |
| 11. 駐車場 | 37台 |
| 12. 駐輪場 | 70台 |
| 13. 取扱品目 | 青果・鮮魚・精肉・惣菜・日配食品・一般食品・日用雑貨 |

商圈概要

- ・当店は、調布市西側に位置する京王線「飛田給駅」より北側300mに位置し、店舗の北側には「甲州街道」が東西に走り、さらにその北側には「味の素スタジアム」や公園、飛行場等の施設があります。店舗の南側は、「旧甲州街道」が東西に走り、周辺は、平坦な地形となっており、アパート、マンション、戸建住宅が建ち並ぶ住宅地となっています。

商圈特性

- ・700m圏内人口:約12,500人、世帯数:約6,600世帯、世帯人員:1.9人
世帯伸長率:101.6%(15/14年対比)
世帯人員比率は1人世帯(57.1%)が調布市と比較して12.1%高いのに対し、2人世帯(18.1%)、3人世帯(12.2%)、4人以上世帯(12.6%)はいずれも低くなっています。
年齢別人口構成比は調布市と比較して、20歳~29歳(16.5%)の構成比が4.3%高く、60歳以上(24.5%)は1.8%低い地域となっています。

店舗の特徴・設備・サービス

- ・毎日の生活に必要な生鮮食品を中心に安全でおいしい食料品や、使用頻度の高い日用品を品揃えし、地域のお客様のニーズにお応えするとともに、近隣施設のイベント開催時や、公園等を訪れるお客様のニーズにお応えする店づくりをしております。
- ・ATMの設置や、共通ポイントカード「Tカード」のご利用により利便性を高めています。
- ・「やさしい店づくり」の一環として、お買物のお手伝いをする「サービス介助士」の配置や軽量のアルミカート、売場にルーペを設置し、お買物時のご不便を軽減します。
- ・お買上いただいた商品をお召し上がりいただける「イートインコーナー」は16席を設置し、くつろいでいただける空間をご提供します。

商品・品揃えの特徴

【青果】

- ・旬の野菜や果物などを入口の平台に展開し、新鮮で季節感のある売場をご提供します。
- ・「簡単、便利、時短」をキーワードに「簡単サラダ」「簡単便利野菜」を集合陳列するほか、「ドライフルーツ」をコーナー化します。
- ・「ちょっといいもの」として、味と品質にこだわりのある野菜や果物を、「産地厳選」や「くだもの日和」のブランドで販売します。「トマト村」では「産地厳選」フルーツマトやミニトマト等、種類豊富なトマトを、「バナナ畑」では「くだもの日和(びより)」のバナナをはじめ、「田辺農園バナナ」など様々な種類を取り揃えます。
- ・入口付近では、食卓に華やかな彩りを添える季節の花をご提供します。

【鮮魚】

- ・まぐろ、新鮮な旬魚のお刺身盛り合わせや、生魚、季節商品を用用途別にご提供します。また、サラダ材料としても人気のサーモンを「サーモンフェスタ」として展開します。
- ・切身や当社オリジナルブランド干物「干し徹」など、おかず材料商品の充実や温めるだけでおいしい「煮魚・焼魚」、フライパンや電子レンジで仕上げるだけの「お魚DEクッキング」、季節限定の「海鮮おつまみシリーズ」等、即食性、簡便性の高い商品を展開します。

【精肉】

- ・和牛に近い肉質と適度な霜降りが美味しい当社オリジナル商品である「優夢牛」や「桜もち豚」「みちのく森林鶏」とともに、銘柄牛の「仙台牛(A5)」や「黒豚(鹿児島県産)」、「比内地鶏」「岩手赤鶏」など、こだわり商品を品揃えします。
- ・焼肉盛り合わせを中心にバラエティーミート(内臓肉など)を加え、充実した焼肉コーナーを展開します。また、用途、曜日等に合わせた品揃えと量目を展開します。
- ・簡便調理コーナーの「お肉DEクッキング」では、「フライパンDEクッキング」「レンジDEクッキング」など、ひと手間だけでメニューが広がる売場を展開します。
- ・「やきとりパック」や「ローストビーフ」の展開、こだわりの生ハムをコーナー化するなど、「家呑み」や行楽需要にお応えします。

【惣菜】

- ・時間帯別の品揃えとして、昼食向けには「おにぎり」「サンドイッチ」の品揃えを充実させます。また、お弁当、丼、チラシ寿司等をご提供します。夕方は、出来立て、揚げたてのおかずメニューとして、洋風のグリルメニューや魚惣菜をご提供します。
- ・こだわりのお惣菜として、店内で焼き上げた国産鶏の「焼鳥」やネタの鮮度にこだわった「にぎり寿司」をご提供するとともに、煮物のコーナーでは「減塩醤油」を使用した和惣菜等の健康に配慮したメニューをご提供します。
- ・近隣でのイベント開催時などには「チキンセット」や「たこ焼き」等のスナックの品揃えを充実させてお客様をお迎えします。

【日配】

- ・個食和菓子をはじめ、単身者、少数世帯向けに少量目、簡便、食べ切りのレンジ対応個食商品や使い切りサイズの冷凍食品を充実します。
- ・冷凍果実や国産冷凍野菜などを青果の入口にコーナー化します。
- ・こだわり商品として、フレッシュデザート「パティスリーテラス」の展開のほか、新規に、1978年、アメリカで生まれたプレミアムアイスクリームの「ベン&ジェリーズ」や創業150余年「久米吉」のこんにやく、ところ天を導入します。
- ・「タカキベーカリー」のパンをコーナー展開します。

【一般食品】

- ・単身世帯や高齢者需要に対応した少量目の調味料や使い切サイズの無洗米をはじめ、即食・簡便性の高いフリーズドライ商品、レトルト商品の充実を図ります。
- ・話題性が高い商品や健康志向への対応として「減塩」や「カロリーオフ」、「無添加」「国産原料」を切り口とした商品を分かりやすく売場展開します。
- ・「オリーブオイル」「ココナッツオイル」等の健康系オイルや「アーモンドミルク」「チアシード」などを加えた健康飲料をコーナー展開します。
- ・サラダメニューの提案として、青果売場に「ドレッシング」「マヨネーズ」「サラダ用缶詰類」などの関連商品を展開します。
- ・輸入&クラフトビールのコーナー化や若年層に人気のある「瓶リキュール」や「スパークリングワイン」などの飲み切りサイズの品揃えを強化します。地元商品として、「深大寺ビール」をはじめ「ホッピー」、福生市の地酒「多満自慢」を品揃えします。
- ・イベント開催や行楽需要に対応した飲料や、エナジードリンクのコーナー、個食菓子の品揃えを充実します。

【日用雑貨】

- ・毎日の生活に必要な日用雑貨、消耗品、調理器具に加え、ペットフード、ペット用品、文具の品揃えとともに、行楽需要に対応した商品や野外スポーツ観戦グッズを催事コーナーにて展開します。

省エネルギーへの取組み

店内の基本照明には、調光器つきのLED照明を採用し、看板照明やバックルームにもLEDを導入しています。さらに冷蔵ショーケース照明にもLEDを使用することで、冷凍機の稼働負荷を抑制しております。

ご案内図

京王線「飛田給駅」北口より徒歩5分



■当社の地域別店舗数状況

(2015年5月15日予定)

地域	東京都	埼玉県	千葉県	神奈川県	茨城県	栃木県	合計
店舗数	126	55	50	46	1	1	279

■お問い合わせ先 広報IR部 城生(じょうの)・加納 (03-3590-0016)

以上