

「マルエツ 目黒店」オープンのお知らせ

11月22日（金）、東京都目黒区に「マルエツ 目黒店」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 目黒（めぐろ）店 |
| 2. オープン日時 | 2019年11月22日（金）午前9：00オープン |
| 3. 住所 | 東京都目黒区下目黒2-21-23 |
| 4. 電話番号 | 03-3490-2581 |
| 5. 売場面積 | 515㎡（156坪：1階80坪、2階76坪） |
| 6. 建物構造 | 鉄骨造／地上4階建
（1・2階 店舗、3階・4階はテナント） |
| 7. 店長名 | 細淵 泰彦（ほそぶち やすひこ） |
| 8. 従業員数 | 57名（8時間換算） |
| 9. 年間売上高目標 | 12.0億円 |
| 10. 営業時間 | 24時間営業 |
| 11. 取扱品目 | 青果・鮮魚・精肉・惣菜・ベーカリー・日配食品・一般食品・日用雑貨 |
| 12. 駐輪場（共用） | 27台 |

商圈概要

・当店は、東京目黒区の東側にあり、JR東日本山手線、東京急行電鉄目黒線、都営地下鉄三田線、東京メトロ南北線「目黒駅」から西側約660mにあります。店舗は、北側を走る都道312号線（目黒通り）と西側を走る都道317号線（山手通り）の交差点の角地に面しています。店舗周辺は、マンションと戸建住宅及び、オフィスが混在する地域となっており、周辺のマンション開発、目黒駅前の再開発計画など、今後さらに発展が期待されるエリアとなっております。

- ・ 商圈特性
 - ・ 人口：17,889人、世帯数：10,694世帯
 - <500m> 世帯伸長率：103.6%（19/18年対比）、世帯当り平均人員：1.67人
 - ・ 世帯人員比率は、目黒区と比較して、1人世帯は53.9%、2人世帯24.9%、とそれぞれ、2.9%、0.9%高い地域となっております。また、3人世帯12.8%、4人以上世帯は8.4%とそれぞれ、0.8%、3.0%低くなっています。年齢別人口構成比は、目黒区と比較して、25～54歳が55.8%と4.6%高く、24歳以下が16.2%と2.7%、55歳以上が28.0%と1.9%低くなっています。
 - ・ 当店は、2018年4月に閉店し、新たにオープンを迎えるリビルド店舗です。

店舗・サービス特徴

- ・ 毎日の生活に必要な安全・安心・新鮮な生鮮食品や出来たてのおいしい商品、使用頻度の高い日用品を中心に品揃えし、地域のお客さまのライフスタイルやニーズにお応えした店づくりをすすめてまいります。

- ・2フロアの当店は、上下エスカレーター及びエレベーターを設置し、1階に即食性、簡便性の高い飲料、酒、アイス、冷凍食品、惣菜、パン類などのカテゴリーを配置し、2階に生鮮食品や調味料など、毎日の食卓に必要とされるカテゴリーを展開しています。
- ・共通ポイントカード「Tカード」とともに、イオン銀行ATM、電子マネー「WAON」や「Suica・PASMO」、2019年9月1日に誕生した「マルエツカード」などの各種クレジットカード、スマホ決済「PayPay」がご利用いただけます。
- ・空調には、室外機のコンプレッサーをガスエンジンで駆動し、高効率化した冷暖房を行う最新型のガスヒートポンプシステムを設置することで、消費電気を削減いたします。

売場・商品の特徴

【青果】

- ・旬の野菜や国産果実、輸入果実、お客さまのニーズに対応した適量目、使い切れる量目商品を品揃えいたします。また、味や鮮度、当社が自信を持っておすすめするおいしい商品を「産地厳選」「くだもの日和」として訴求するほか、簡単便利な「カットフルーツ」「簡便野菜」「簡単サラダ」、店内で加工した「フレッシュサラダ」を品揃えします。さらに、「農家の直売所」や「オーガニック野菜」をコーナーとして展開するほか、季節を彩る花、焼芋を販売いたします。

※写真はすべてイメージです



【鮮魚】

- ・平日や週末、晴れの日など用途、量目に対応した刺身盛合わせや、まぐろ・サーモンなどのお刺身商材のほか、毎日のおかずに活用できる切身類、朝食に最適な低塩の鮭などを適量でご提供いたします。また、当社オリジナルの温めるだけでおいしく召し上がれる煮魚・焼魚の「膳彩シリーズ」やこだわり製法の干物「干しー徹」を取り揃えるとともに、冷凍コーナーでは魚と野菜・タレを組み合わせたミールキット商品、解凍してごはんのにのせるだけで海鮮丼ができる「お茶わん丼ぶりシリーズ」を各種品揃えいたします。



【精肉】

- ・A-5等級の仙台牛、当社オリジナル「優夢牛」、鹿児島県産黒毛和牛、アメリカ産牛肉アンガス種、鹿児島県産黒豚、「みちのく森林鶏」、「はかた地どり」を品揃えいたします。また、牛ステーキ肉や焼肉盛合わせ、内蔵肉などを品揃えした「焼肉・ステーキコーナー」のほか、簡便性の高い個食鍋・味付肉、おつまみ商品やローストビーフを中心とした「お肉屋さんのオードブル」コーナーを展開いたします。



【惣菜】

- ・店内で作りたての「お弁当・丼」、「天ぷら」や「フライ」、「国産若鶏のやきとり」など種類豊富に提供いたします。お寿司コーナーは、厳選素材の旬ネタを使用した「にぎり寿司」を展開。その他「サンドイッチ」は、当社人気商品「とうもろこし育ち三元豚ロースカツ」や店内で1本1本焼き上げた「玉子焼き」を使用したサンドイッチなど品揃えいたします。



【ベーカリー】

- ・店内で焼成した菓子パン・調理パン・ドーナツをはじめ、こだわりの「とろたまカレーパン」やトースターで焼かなくても美味しくお召し上がりいただける柔らか食感の食パンなどを品揃えいたします。

※写真はすべてイメージです



【日配】

- ・単身者を対象とした品揃えを強化するほか、ご高齢の方から、若年層、地域のお客さまの様々なニーズに対応した商品の充実を図ります。単身者、共働きや若年層世帯を対象にした冷凍食品の充実や、食べ切り、個食タイプのヨーグルト、デザート、麺類、和菓子などを品揃えいたします。また、健康志向に対応した低糖質、有機商品などを品揃えいたします。



【一般食品】

- ・単身者、共働きや若年層世帯を対象とした簡便性の高い「和洋惣菜調味料」「無菌米飯」の品揃えを充実させ、学生を中心とした若年層に人気の「エナジードリンク」、嗜好性の高い「パスタ」の品揃えを強化するなど、地域のお客さまのニーズに対応した商品を中心に売場展開をいたします。お酒では、冷えたスパークリングワインやチルドビールをご提供いたします。



【日用雑貨】

- ・化粧品や毎日の生活に必要な日用雑貨、消耗品に加え、ペットフードを品揃えいたします。

ご案内図

JR東日本山手線
東京急行電鉄目黒線、都営地下鉄三田線
東京メトロ南北線、
「目黒駅」徒歩約8分

<マスコミの皆様へ>

オープン当日に取材をご希望の方は、下記、お問い合わせ先まで事前にご連絡をお願い申し上げます。

■当社の地域別店舗数状況
(2019年11月22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	145	55	50	47	1	1	299

■お問い合わせ先 広報CS部 城生(じょうの)・樋垣(ひがき)(03-3590-0016)

