

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3月12日

「マルエツ大宮店」オープンのお知らせ

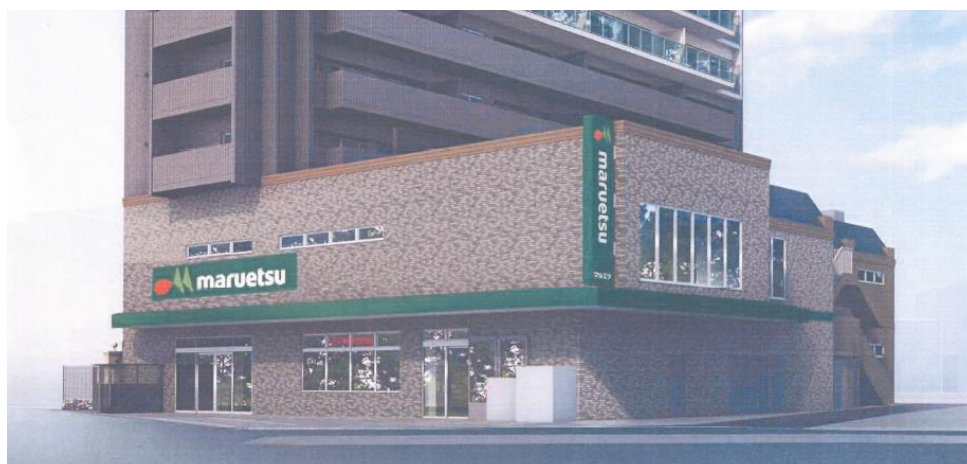
3月20日（金）、埼玉県さいたま市に「マルエツ大宮店」がグランドオープンいたしますので、その概要についてご案内いたします。

店舗概要

- | | |
|------------|---|
| 1. 店舗名称 | マルエツ 大宮（おおみや）店 |
| 2. オープン日時 | ①プレオープン：2015年3月19日（木）9：00（閉店20：00）
②グランドオープン：2015年3月20日（金）9：00 |
| 3. 住所 | 埼玉県さいたま市大宮区大門町3-163-7 |
| 4. 電話番号 | 048-642-7031 |
| 5. 売場面積 | 972㎡（294坪：1階148坪、2階146坪） |
| 6. 建物構造 | 鉄筋コンクリート造 地下1階、地上14階（店舗部分1階、2階） |
| 7. 店長名 | 高島 秀幸（たかしま ひでゆき） |
| 8. 従業員数 | 66名（8時間換算） |
| 9. 年間売上高目標 | 14億円 |
| 10. 営業時間 | 24時間営業 |
| 11. 駐輪場 | 54台 |
| 12. 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、さいたま市大宮区のほぼ中心部にあり、JR線・東武野田線「大宮駅」の東側約400mに位置する駅前住宅立地の店舗となっています。店舗の南側には大宮駅を基点とした「県道214号線が東西に走り、西側150mに「旧中仙道（県道164号）」さらに、東側500mには「産業道路」が南北に走るなど、交通利便性の高い地区となっています。
- ・当店周辺は人通りの多い商店街であり、マンション、戸建住宅、飲食店、店舗が数多く建ち並ぶ地域となっています。
- ・当店は、2013年5月に閉店し、新たにオープンを迎えるリビルド店です。



大宮店イメージ図です

商圈特性

- ・ 700m圏内人口：約16,000人、世帯数：約7,900人、世帯人員：2人
世帯伸長率：102.6%（14/13年対比）
世帯人員構成比は1人世帯（43.1%）は大宮区と比較して4.4%高く、2人世帯を合わせると68.8%と4.5%高くなっています。年齢別構成比では、大宮区と比較し、14歳以下（10.9%）が1.4%低く、20・30歳台（28.4%）の構成が0.7%高くなっています。また、世帯年収別構成比は700万円以上（29.7%）が1.9%高くなっています。

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とした食料品、使用頻度の高い日用品を品揃えし、地域のお客様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、駅前立地であることから、1階は飲料、酒、アイス、冷凍食品、惣菜パン類など、即食性、簡便性の高いカテゴリーを配置し、2階に生鮮食品や調味料等、毎日の食卓に必要なとされるカテゴリーを展開しています。
- ・ 上下エスカレーター、エレベーターを設置することで、回遊性を高めます。
- ・ 24時間営業とともに、ATMの設置や、共通ポイントカード『Tカード』をご利用いただけるなど、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」を配置しています。また、軽量のアルミカート、売場にループを設置し、お買い物時のご不便を軽減します。

商品・品揃えの特徴

【青果】

- ・ 「簡単、便利、時短」をキーワードに「簡単サラダ」「簡単便利野菜」「カットフルーツ」をコーナー化、入口先頭では「ドライフルーツ」をコーナー化します。「トマト村」では料理の楽しみ方の広がりや、「バナナ畑」では味に特徴のあるバナナをご提案します。また、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実を「くだもの日和」や「産地厳選」としてブランド化し展開します。1階では、お客様の食卓が華やかになる季節の花をご提案します。

【鮮魚】

- ・ 本まぐろを使用したお刺身盛合わせや、新鮮な旬魚お造りとともに、旬の生魚や季節商品用途別にご提供いたします。また、サラダ材料としても人気のサーモンの展開『サーモンフェスタ』やおかず材料としての切身、当社オリジナルブランド『干しー徹』などをご提供するとともに、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』など即食性、簡便性の高い商品の品揃えを充実させています。

【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とした焼肉コーナーにバラエティーミート（内臓肉など）を加え、さらに充実した焼肉コーナーを展開します。
- ・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、こだわりのハム「鎌倉ハム」などを品揃えし、「家呑み」や行楽などにあわせた商品の充実を図ります。

【惣菜】

- ・通勤通学時の朝・昼食需要にお応えするため、おにぎりや、サンドイッチなどの品揃えを拡大します。
- ・時間帯別にシーンに合わせた、ランチ向けの寿司・お弁当・丼は、「鮪ととろろネバネバ丼（いか）」など、398円～498円の価格帯で提供するとともに、夕方は、ボリューム感のある多品目のお弁当や、おかずメニューとして、揚げたての「国産ササミフライ」やグリルハンバーグ、チキンステーキ等のプレートメニューをご提供します。
- ・鮮度と味を追求した品揃えでは、上質のネタを使用したにぎり寿司や海鮮系の寿司丼、店内で焼き上げた国産鶏のやきとり、健康を意識した「減塩醤油」を使用した和惣菜などを展開します。

【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させます。
- ・こだわり商品として、フレッシュデザート「アンジュール プチシリーズ」や「ママン・ラトーナ」、また、地元埼玉で支持の高い「まつば納豆鶴の子」、「ふるさと両神秩父両神ちぎりこんにやく」、森乳業「わたぼく牛乳」、「わたぼくコーヒー」、「わたぼくいちごオ・レ」などの品揃えをします。

【一般食品】

- ・ワインや輸入&クラフトビールをコーナー化し充実した売場をご提供いたします。
- ・少量目の調味料、フリーズドライコーナー、即食・簡便性の高い商品や健康志向に対応した健康飲料コーナー、減塩、低塩、カロリーオフ商品を充実させています。
- ・お米コーナーでは、単身世帯、高齢化対応として、持ち帰りが便利な「使い切りサイズ」、お試しにも便利な290g～1.5kgサイズの無洗米コーナーを設置しています。

【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、ペット用品の品揃えを充実させた売場となっています。

省エネルギーへの取組み

店内の基本照明には、調光器付きの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

JR・東武野田線「大宮駅」東口より
徒歩5分

<マスコミの皆様へ>

3月20日(金)グランドオープン当日の混乱を避けるため、誠に勝手ながら、取材対応は3月19日(木)プレオープンでさせていただきます。
ご了承くださいませようお願い申し上げます。

■当社の地域別店舗数状況 (2015年3月19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	125	56	50	45	1	1	278

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

以上

