

## 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19日

## 「マルエツ 新川崎店」オープンのお知らせ

3月26日(木)、神奈川県川崎市幸区に「マルエツ 新川崎店」が商業施設「新川崎スクエア」内に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 新川崎(しんかわさき)店                    |
| 2. オープン日時  | 2015年3月26日(木) 午前10時                  |
| 3. 住所      | 神奈川県川崎市幸区鹿島田1-1-3                    |
| 4. 電話番号    | 044-544-1112                         |
| 5. 売場面積    | 1,843㎡(558坪)                         |
| 6. 建物構造    | 鉄骨造/地上5階、地下1階建 (当社店舗は1階)             |
| 7. 店長名     | 野中 俊典(のなか としのり)                      |
| 8. 従業員数    | 108名(8時間換算)                          |
| 9. 年間売上高目標 | 21億円                                 |
| 10. 営業時間   | 7:00~25:00                           |
| 11. 駐車場    | 97台(共用)                              |
| 12. 駐輪場    | 376台(共用)                             |
| 13. 取扱品目   | 青果・鮮魚・精肉・惣菜・インスタペーカリー・日配食品・一般食品・日用雑貨 |
| 14. テナント   | ドラッグストア・クリーニング・中華惣菜                  |

### 商圈概要

- ・当店は、JR横須賀線・湘南新宿ライン「新川崎」駅とJR南武線の「鹿島田」駅の間に位置し、「新川崎スクエア」は「新川崎」駅と連絡デッキで接続しており、「鹿島田」駅と「パークタワー新川崎」とを接続するデッキは、2016年秋頃に完成する予定です。
- ・再開発事業は5階建の生活利便施設棟(「新川崎スクエア」)と47階建の住宅棟(670世帯を有するマンション)から成る商業一体となった再開発となっています。生活利便施設には当社「マルエツ 新川崎店」の他、「スシロー」さん、「サイゼリア」さん等、16のテナントが入店予定です。
- ・当店周辺は、オフィスビル群や、高層マンションが混在するエリアであり、近年は川崎市による企業誘致が進められ、大手企業のオフィスビルがあります。



店舗外観



## 商圏特性

- ・ 700m圏内人口：約31,000人、世帯数：約13,700世帯、  
世帯人員：約2.3人、世帯伸長率101.6%（14年／13年対比）  
世帯人員構成比は1人世帯（33.3%）は幸区と比較して、5.4%低く、3人から4人世帯が38.9%と8%高くなっています。年齢別人口構成比では、幸区と比較して35歳から44歳（18.0%）が2.8%高く、65歳以上（19.6%）は、2.3%低くなっています。世帯収入構成比は幸区と比較して、700万円以上（29.3%）は0.7%低く、持ち家比率は13.3%高く、民間借家比率は10.2%低くなっています。
- ・ 当店の東側約200mには「マルエツ 鹿島田店」、北側約1kmには「マルエツ 平間店」があり、この2店舗とともに、この地域でドミナントを形成し、地域のお客様から、当社の支持を拡大するための一躍を担う重要な店舗として、営業してまいります。

## 店舗の特徴・設備・サービス

- ・ 惣菜、インスタペーカーリーを中心とした即食性の高い商品の品揃えの拡充や、毎日の生活に必要な生鮮食料品、使用頻度の高い日用品の品揃えなど、駅を利用する方、近隣にお住まいの方、お勤めの方など様々な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。



※写真はイメージです

- ・ 早朝7:00～深夜25:00を営業時間とする他、ATMの設置や電子マネー「PASMO・Suica」、共通ポイントカード「Tカード」をご利用いただけます。
- ・ お買上いただいた商品をお召し上がりいただける「ペーカーリーカフェ」は、60席設け、新たにWi-Fi対応したことにより、くつろいでいただける空間として、利便性を高めています。
- ・ 「らくらくクマさん宅急便」で、お買上げ商品をご自宅まで当日配達（有料）いたします。
- ・ 「やさしい店づくり」の一環として、お客様のお買物をお手伝いする「サービス介助士」を配置しています。また、ショッピングカート置場や、軽量化したアルミカート、ループ付アルミカート、売場にループを設置し、お買物時のご不便を軽減いたします。



ショッピングカートを設定できるカート

## 商品・品揃えの特徴

### 【青果】

- ・除草剤・土壌消毒の使用を抑制し、有機堆肥で栽培した当社オリジナルの「土壌自慢」(有機&特別栽培農産物)や地元神奈川県内の契約農家から直送する「地場野菜」など、鮮度感、安心感、親近感のある売場をご提供いたします。
- ・品揃えが自慢の「トマト村」では「ミニトマト量り売りコーナー」を新設し、選ぶ楽しさをご提供いたします。
- ・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」として展開します。
- ・人気の「ドライフルーツ」、味にこだわった「果実ジュース」、簡単で便利な「簡単サラダ」「簡便野菜」「カットフルーツ」をコーナー化し、選びやすく、買いやすい売場をご提案いたします。
- ・入口の花コーナーでは季節の花のご提供により、食卓に華やかな彩りをご提案します。

※写真はイメージです



※写真はイメージです



### 【鮮魚】

- ・本まぐろを使用したお刺身盛合わせや、旬魚お造りなど、新鮮な造り立て商品や市場直送便を活用した旬の生魚や季節商品を用途別に展開し、平日や週末での品揃えに変化をもたせた賑わいのある売場をご提供いたします。
- ・サラダ材料としても人気のあるサーモンの『サーモンフェスタ』を展開します。
- ・おかず材料としての切身や、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」、「桜もち豚」「みちのく森林鶏」とともに、日本三大銘柄牛の一つである「神戸牛(A4)」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国産牛の内臓(タン、ハラミ)を加え、さらに充実した焼肉コーナーを展開します。
- ・肉質がやわらかくカルニチンが豊富なラム肉をコーナー化しています。
- ・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。
- ・「お肉屋さんのオードブル」として「ローストビーフ」「ローストポーク」や「鎌倉ハム・輸入生ハム」をコーナー化し、「家呑み」や行楽に最適な売場としてご提案いたします。



## 【惣菜】

※写真はイメージです

- ・通勤通学時の「朝食」や近隣のオフィス等の「昼食」需要にお応えするため、おにぎりや、サンドイッチの品揃えを充実します。
- ・店内での「手作り」のメニューとして、丁寧に焼き上げた「玉子焼き」や鉄板で焼く「ハンバーグ」「ビーフステーキ」等のグリルメニュー、高温の専用オーブンで焼き上げた「ピザ」をご提供します。また、弁当コーナーでは「玉子焼」「グリルメニュー」を使用したお弁当も品揃えします。
- ・夕方向けの「おかず」メニューとして、お惣菜の「バイキング」を展開します。毎日12アイテム前後で、一部は日替わりで品揃えを変更し、選べるメニューでご提供いたします。
- ・お寿司コーナーでは、ランチメニューに「寿司丼」「巻寿司」の品揃えを充実させるとともに、夕方、週末は、鮮度にこだわった「にぎり寿司」の品揃えを充実させます。
- ・その他、和惣菜のコーナーでは、「減塩醤油」を使用した商品の品揃え、サラダコーナーではより鮮度感のあるフレッシュサラダの品揃えを充実させるとともに、レンジ対応メニューの品揃えも拡充します。



## 【インスタベーカリー】

- ・店内でじっくり捏ねたパン生地を「石窯」のオーブンで焼き上げた、美味しい「食事用パン」「フランスパン」をご提供します。
- ・朝食需要にお応えするため、クロワッサン、ベーグル等を提供するとともに、パンにあう美味しい「コーヒー」とあわせてお買い求めいただける「モーニングセット」もご用意します。
- ・生野菜を使用した店内製造のフレッシュな「サンドイッチ」をご提供するとともに、「プレミアムバーガー」や「ポテトベーコンドック」等の調理パンの品揃えを充実させます。



## 【日配】

- ・簡便、食べ切り、個食に対応したレンジアップ商品や冷凍食品、冷凍果実や、健康志向に対応した話題のスムージーカップ飲料を品揃えします。
- ・フレッシュデザートコーナーでは、新規デザートコーナーとして、「パテスリーテラス」を8品目導入する他、「いいものを少しだけ」のニーズにお応えするフレッシュデザートの「アンジュール プチシリーズ」と、こだわりの商品、「st. m a m a n l a t o n a」を品揃えいたします。
- ・ちょっといいものとして、フランス直輸入の商品、ハムのようにうすいスライスチーズでサンドイッチに最適な「フォルエピシフォナド」等、ナチュラルチーズやオリーブを品揃えします。
- ・和日配では、栃木県塩谷郡の名水百選に選定された「尚仁沢名水」と大豆に、北海道産「ゆきほまれ」を使用した、原材料の産地を限定したマルエツ限定販売「北海道産 ゆきほまれ限定豆腐」（きぬ豆腐、寄せ豆腐、厚揚げ）をコーナー化します。



写真はイメージです



## 【一般食品】

- ・ワインコーナーでは、世界各国のワインを種類豊富に取り揃えています。又、ワインセラーを設置し、ボルドー・ブルゴーニュを中心に厳選した商品をご提供いたします。
- ・ベルギー産等を中心にアジア諸国も含めた世界各地の特徴ある味わいを約30品目集めた輸入&クラフトビールコーナー、20代～30代の方に人気のある「リキュール」や「スパークリングワイン」等の飲み切りサイズの品揃えを強化しています。
- ・居住者のお子様需要に対応した小物菓子等の品揃えや、和食回帰で『だし』への関心が高まる中、原料・製法にこだわった「和風だし」を豊富に取り揃えています。健康志向への対応としては、「減塩」や「カロリーオフ」、「無添加」や「国産原料」を切り口とした商品、健康油として注目されている「えごま油」や「亜麻仁油」、「ココナッツオイル」など話題の商品の品揃えを充実いたします。
- ・新たに健康志向に対応した「アーモンドミルク」「ライスマルク」等を加えた健康飲料、「エナジードリンク」や「特保飲料」をコーナー展開いたします。

## 【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、ペット用品を品揃えし、利便性を高めています。
- ・近隣のオフィス需要に対応した実用衣料として、Yシャツ・ハンカチの品揃えを致します。また、ノート、ボールペンなどの文具や、居住者対応として、学習帳などの「家庭・学童文具」も品揃え致します。

## 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

- JR横須賀線・湘南新宿ライン「新川崎」駅から徒歩2分
- JR南武線「鹿島田」駅から徒歩5分

## <ご参考>

- 当社の地域別店舗数状況  
(2015年3月26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	46	1	1	279

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

以上