

「リンコス 九段店」オープンのお知らせ

2016年1月21日(木)、東京都千代田区に「リンコス 九段店」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。リンコス屋号としては、5店舗目(国内)の出店となります。

店舗概要

- | | |
|----------|----------------------------------|
| 1.店舗名称 | リンコス 九段(くだん)店 |
| 2.オープン日時 | 2016年1月21日(木)午前9:00オープン |
| 3.住所 | 東京都千代田区九段北4-1-3 |
| 4.電話番号 | 03-3221-7226 |
| 5.売場面積 | 363㎡(110坪) (店舗:1階のみ) |
| 6.建物構造 | 鉄骨鉄筋コンクリート造/地下1階・地上11階建て |
| 7.店長名 | 信田 秀二(のぶた しゅうじ) |
| 8.従業員数 | 37名(8時間換算) |
| 9.年商目標 | 7.2億円 |
| 10.営業時間 | 7:00~23:00 |
| 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 |



※写真はイメージです

商圈概要

当店は、JR中央・総武線、東京メトロ南北線及び有楽町線、都営新宿線「市ヶ谷駅」から東側約400m、駅構内A4出入口から約150mに位置しております。店舗前には「靖国通り」が走り、周辺は、オフィス・住居・学校が混在しています。北西側には「外濠」、東側には「靖国神社」、南東側には「千鳥ヶ淵・北の丸公園・皇居」があり、地形は北西側が若干低く、南西側と北東側は起伏があります。

・商圈特性 ・人口:約3,150人、世帯数:約1,590世帯

<300m> 世帯伸長率:109.6%(15/14年対比)、世帯当り平均人員:1.98人

世帯人員比率:1人世帯44.9%、2人世帯24.4%、3人世帯16.4%、4人以上世帯14.3%

・年齢別人口構成比は東京都23区と比較して、0~24歳の比率(24.9%)が4.3%、35歳~54歳(34.1%)が3.8%高くなっています。

ストアコンセプト

当店は、お客さまの食卓へ、高鮮度、高品質、安全・安心な商品、こだわり商品をお届けすることを通じて、お客さまのより豊かな食生活実現の一助を目指すとともに、地域のお客さまの声を積極的に取り入れ、変化、進化させていくことをコンセプトに、地域で一番愛される店舗の実現を図ってまいります。



「LINCOS」リンコスとは

“Linkage of Commutative Store”

の頭文字を取り、生産者・お客さま・従業員が商品を通じて互いに連鎖し、無限に対話しあえる店舗の意味。リンコスロゴは無限大(∞)の記号を変化させたものです。

サービス・設備の特徴

- ・お客さまの利便性を高めるために、お電話でご注文いただいた商品を当日お届けする「買物代行サービス」(呼称:「もしもし宅配便」)を導入します。10時~13時までにご注文(本体価格3,000円以上)いただき、当日13時~18時に配達します(有料)。また、店内でお買い上げいただいた商品を3時間以内にご自宅へお届けする「らくらくクマさん宅配便」(有料)も導入します。
- ・ATMの設置や共通ポイントカード「Tカード」、電子マネー「Suica」「PASMO」や各種クレジットカードがご利用いただけます。
- ・お客さまの快適なお買物をサポートする「サービス介助士」を配置しています。
- ・挽きたて、煎れたてのコーヒーをお楽しみいただけるコーヒーマシンを設置しています。
- ・店内やバックルームスペースの基本照明にLED照明を導入し、冷蔵ショーケース照明にもLEDを採用することで、冷凍機の稼働負荷を抑制し、電気使用量を削減しています。

商品の特徴

商圏内居住者やオフィスワーカーのニーズに対応した高鮮度・高品質な上質化商品をご提供します。また、生鮮・惣菜の品揃えを充実し、タイムMDを徹底して展開します。

特に、「オードブルコーナー」では、精肉の「生ハム」「サラミ」「ローストビーフ」や鮮魚の「スモークサーモン」、日配の「ナチュラルチーズ」「フレッシュオリーブ」、一般食品の「生パスタ」を集合展開します。

また、青果の「カットフルーツ」は、日配の「ヨーグルトコーナー」で関連販売し、ご提案します。

【精肉】

- ・A5ランクの「仙台牛」をはじめ、黒毛和牛、当社オリジナル「優夢牛」「熟成優夢牛」「鹿児島県産純粋黒豚」「桜もち豚」「比内地鶏」「岩手赤鶏」など上質商品、こだわり商品を取り揃えます。



※写真はイメージです

【青果】

- ・旬の野菜や果物を取り揃えるとともに、野菜では、「JAS 認定有機野菜」をはじめ、「チコリ」「エンダイブ」「フェンネル」などの西洋野菜の充実や、鍋やスープに合う調理用トマトを取り揃えた「トマト村」の展開、果物では、国産大玉果実、輸入果実、バナナの品揃えを強化します。

【鮮魚】

- ・旬の生魚、近海魚の切身・さく・造りのほか、奄美産生本まぐろなど、品揃えを充実します。また小田原や沼津で加工した美味しい干物や「京都やま六」の西京漬け、紅鮭の寒風干など、こだわり商品を取り揃えます。



※写真はイメージです

【惣菜】

- ・昼食需要に対応した「お弁当」「寿司丼」、夕食の「おかず」「おつまみ」への対応など、時間帯にあわせた品揃えを充実させます。美味しさへのこだわりとして、「お米」にこだわった「お弁当」や「手作りのおにぎり」、「国産豚肉」を使用した「とんかつ」「生姜焼き」や、まぐろの鮮度にこだわった「寿司」をご提供いたします。

【ベーカリー】

- ・店内で焼き上げた食パン、フランスパン、調理パン等を時間帯にあわせてご提供いたします。また、コーヒーの提供とあわせて、クインシュー等、コーヒーによくあうメニューや、サンドイッチをご提供いたします。

【日配】

- ・こだわりの蒲鉾やさつま揚げ、納豆、漬物を含め、上商品、銘産地の商品展開とともに、フレッシュデザート、牛乳、ヨーグルト、洋菓子、アイス等の品揃えを充実します。また、ヨーロッパを中心としたナチュラルチーズの品揃えを充実させるほか、ヨーロッパや国産のフレッシュオリーブを取り揃えます。



※写真はイメージです

【一般食品】

・健康志向への対応として「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、オリーブオイルや亜麻仁オイル、スーパーフードを展開します。「輸入菓子」や「ドライフルーツ」、輸入のパスタやパスタソースなどを品揃えします。お酒では、輸入&クラフトビールをはじめ、ワインについてはフランスブルゴーニュやボルドー、イタリアの銘醸ワイン、シャンパーニュを取り揃えます。



【日用雑貨】

・毎日の生活に必要な日用雑貨、消耗品、ペットフードに加え、オフィス需要として、輸入及び国産のステーショナリーを取り揃えます。

ご案内図

JR中央・総武線「市ヶ谷駅」
徒歩5分
東京メトロ南北線及び有楽町線
都営新宿線「市ヶ谷駅」A4出入口
徒歩3分

<マスコミの皆様へ>

店舗が狭いため、オープン当日に取材をご希望の方は、下記広報宛へ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

(2016年1月21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	136	53	47	46	1	1	284

■お問い合わせ先 経営計画部（広報） 城生（じょうの）・水野 （03-3590-0016）

以上