

「マルエツ 大久保駅前店」オープンのお知らせ

10月20日（金）、千葉県習志野市に「マルエツ 大久保駅前店」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 大久保駅前（おおくぼえきまえ）店
2. オープン日時	2017年10月20日（金）午前9：00オープン
3. 住所	千葉県習志野市大久保1-11-20
4. 電話番号	047-476-2111
5. 売場面積	1,982㎡（599坪）
6. 建物構造	鉄骨造地上1階建て（屋上駐車場）
7. 店長名	吉田 雅彦（よしだ まさひこ）
8. 従業員数	124名（8時間換算）
9. 年間売上高目標	23.7億円
10. 営業時間	9：00～22：00
11. 取扱品目	青果・鮮魚・精肉・惣菜・インスタアペーカリー 日配食品・一般食品・日用雑貨
12. 駐車場	75台（共用、屋上75台）
13. 駐輪場	200台

商圈概要

- ・当店は、習志野市の中央部に立地し、京成本線「京成大久保駅」より西に約160mの市道沿いに位置しています。店舗周辺は平坦であるが、北・西・南側は起伏が多い地域となっています。さらに店舗北側には大学があり、駅から延びる大久保商店街は学生の通行が多くなっています。商圈内は戸建てが多く、大型のマンション等は比較的少ない地域です。当店は、2016年1月に閉店し、新たにオープンを迎えるリビルド店舗です。また、当店隣には、マンションが建築中で2019年竣工予定となっています。
- ・商圈特性
・人口：約19,400人、世帯数：約8,660世帯
<700m> 世帯伸長率：100.6%（17/16年対比）、世帯当り平均人員：2.24人
・世帯人員比率は、習志野市と比較して1人世帯が39.7%と4.6%高く、2人世帯22.7%（△3.2%）、3人世帯18.0%（△0.9%）、4人以上世帯19.6%（△0.5%）と低くなっています。年齢別人口構成比は、習志野市と比較して、5～24歳が24%と3.7%高く、55歳以上が29.7%と2.2%低くなっています。

ストアコンセプト

当店は、常にお客さまのライフスタイルの変化に対応した、地域NO.1の「食の専門店」として安全・安心・新鮮な生鮮商品や出来立てのおいしい商品をご提供いたします。また、お客さまとの会話やお声を通して、お客さまの「買いたい」の気持ちが高まる、楽しく活気溢れる店づくりを推進するとともに、お客さまとの絆を深め地域のお客さまに寄り添う店を目指してまいります。

店舗・サービスの特徴

- ・「お客さまご案内係」を配置し、お買い物に関するご相談の承りや売場のご案内をいたします。また、介助を必要とされるお客さまが安心してお買い物をしていただけるように「サービス介助士」を配置しています。
- ・お客さまがゆったりとくつろげるように広いイートインコーナー（60席・フリーWi-Fi対応）を設置し、店内でお買い上げいただいた商品や、インスタベーカーリーで販売するコーヒー、デザートなどが飲食できる空間をご提供いたします。また、イートインコーナーにはキッチン付きの「多目的ルーム」を設置し、栄養相談会や食育イベント等を開催する予定です。
- ・店内随所に常にお客さまとのコミュニケーションがとれる「対面販売コーナー」を配置するとともに、旬の素材や栄養バランス、毎日の献立づくりに役立つ料理メニューやレシピを紹介する「キッチンいーとぴあ」を設置いたします。
- ・お買い上げいただいた商品を最短1時間以内にご自宅へ配達（有料）する「らくらくクマさん宅配便」を導入いたします。
- ・再配達品の受取りに対応した「オープン型宅配便ロッカー」の設置や、ATM、共通ポイントカード「Tカード」、電子マネー「WAON」「Suica・PASMO」、クレジットカードがご利用いただけるなど、利便性を高めています。（電子マネーのご利用は2017年11月8日（水）からとなります。）
- ・店舗全体の色調に落ち着いたブラウン系の色を採用しています。
- ・快適なお買い物をしていただくために、冷蔵ショーケースからの廃熱を利用した床暖房を主通路に設置しています。また、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。

※写真はすべてイメージです



売場・商品の特徴

【青果】

- ・主力野菜や国産果実、輸入果実、適量目の商品のご提供をはじめ、「ちょっといいもの」として、当社が自信を持っておすすめする美味しい商品を「産地厳選」「くだもの日和」として展開するほか、「地元野菜」、「京野菜」、「オーガニック商品」、「ドライフルーツ」「果実ジュース」、簡単便利商品の「カットフルーツ・フルーツゼリー」、「簡単サラダ」、「ボイル野菜」などを集合コーナーとして展開いたします。また、イートインコーナーでは、ゆっくりと低速で圧縮・押し絞る方法で生の果実の味と香りを抽出する「コールドプレスジュース」をご提供いたします。

店舗入口には、季節を彩る花売場を配置し、専門の販売員がお客さまのご要望に合う花束をご提案いたします。



【精肉】

- ・ A5ランクの「仙台牛」をはじめ、当社オリジナル「優夢牛」や鹿児島県産黒毛和牛、熟成輸入牛、オーガニック牛、「鹿児島県産純粋黒豚」「米の娘ぶた」、オーガニックラム肉、「みちのく森林鶏」「肥前ひなた赤鶏」を品揃えします。また、冷凍の丸どりや豚肉こまぎれのほか、地元の千葉県で加工されたハム・ベーコン等を扱う「恋する豚研究所」の商品を品揃えいたします。
焼肉盛合わせを中心に充実した「焼肉コーナー」のほか、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。
また、当社自慢の生鮮素材（優夢牛、みちのく森林鶏等）を使用したお弁当、丼、フライなどをご提供する「ミートデリ」を導入いたします。

※写真はすべてイメージです



【鮮魚】

- ・ 築地市場直送便の種類豊富な生魚を対面販売コーナーで展開し、季節感、臨場感、鮮度、賑わいに溢れた売場づくりをいたします。
まぐろや旬魚お刺身造り、お刺身商材のほか、切身、当社オリジナル「干しー徹」などの干物、生サーモン、また、簡便・即食性の高い商品としてレンジ対応商品等を品揃えいたします。
また、旬ネタ、生ネタを中心とした鮮度感溢れる、美味しいこだわりの「魚屋さんのお寿司」や、厳選された旬の素材を使用したフライ、煮魚、焼魚などをご提供する「フィッシュデリ」を導入いたします。

【惣菜】

- ・ 毎日の食卓を彩るお惣菜やお弁当などを時間帯に合わせ、出来立てを品揃えいたします。
また、「和の心」をテーマに、四季折々の素材を使用したサラダや、専用機器で焼き上げたマルエツオリジナル「どんどん焼き/鉄板焼き」、彩り豊かなトッピングをした「キッシュ」、国産若鶏を使用した「焼鳥」などを当社初の対面販売コーナーにてご提供いたします。
また、山形県のつや姫マイスターが栽培した特別米を使用したおにぎり、マルエツ自慢のおはぎ、いなり寿司を品揃えするほか、お惣菜やカレー、スープなど種類豊富なバイキングを展開いたします。



【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。
コッペパンの品揃えを充実させるとともに、「ミニパンバイキング」を専用コーナーにて展開いたします。
また、イートインコーナーでは「コーヒーと相性の良いパン」や、デザートを販売いたします。



【日配】

- ・ご高齢の方から、若年層、単身者など、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。
「新札幌乳業 札幌あつべつヨーグルト」などの「銘産飲むヨーグルト」をはじめ、こだわりの「有機小麦使用ブレッド」、健康志向の「低糖質パン」、「グルテンフリー」の商品などをコーナー展開いたします。デザートを充実させるほか、ナチュラルチーズは、精肉の生ハム、鮮魚のサーモンと集合展開いたします。また、鹿児島県の銘産練物「日高水産 揚立屋」や、千葉県産大豆を使用した「日の出 豆腐」など品質とこだわりの商品を取り揃えます。

※写真はすべてイメージです



【一般食品】

- ・機能性表示食品、美容ダイエット、生活習慣をキーワードとした商品、「機能性飲料」「特保飲料」「サプリメント」「糖質オフ」商品などを【日用雑貨】の取扱商品と集合展開いたします。そのほか、「グルテンフリー」の商品をコーナー展開いたします。
また、若い世代・ニューファミリー層の需要に対応した「ドレッシング」「ソースたれ」などの品揃えを充実いたします。市場が拡大し話題性の高い「健康系チョコレート」やファミリー層へ対応した「ラスク」「マシュマロ」をコーナー展開いたします。
お酒では、ワイン売場にて「日本ワイン」をコーナー展開いたします。



【日用雑貨】

- ・第二・三类の医薬品の取扱いとともに、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

京成本線
「京成大久保駅」
徒歩約2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

(2017年10月20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	143	55	48	45	1	1	293

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

