

「マルエツ 春日駅前店」オープンのお知らせ

9月23日(木)、東京都文京区に「マルエツ 春日駅前店」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。

<マルエツ 春日駅前店 ストアコンセプト>
お客さまに「私が一番好きな店」と言っていたいただける店舗を目指します



※図はイメージです

お客さまに“しあわせいかつ。”をお届けするマルエツは、安全でおいしい商品の提供を通じて、健康で豊かな食生活に貢献することを目指しています。

このたび、今後のお客さまのニーズやマーケットの環境変化に対応し、デジタル化への取り組みや、リアル店舗の強みを活かした「体験型スーパーマーケットモデル」として、春日駅前店が誕生いたします。

「鮮度」「商品との出会い」「ストレスゼロ」「繋がり」といった4つの価値をご提供することにより、お客さまが笑顔になれる店づくりに励んでまいります。

店舗概要

- | | |
|------------|--|
| 1. 店舗名 | マルエツ 春日駅前(かすがえきまえ)店 |
| 2. オープン日時 | 2021年9月23日(木)午前9:00オープン |
| 3. 住所 | 東京都文京区小石川1丁目5番1号 |
| 4. 電話番号 | 03-3814-2640 |
| 5. 売場面積 | 911㎡ (275坪:1階120坪、2階155坪) |
| 6. 建物構造 | 鉄筋コンクリート造/地下2階、地上40階建(当社店舗は1、2階)
※一部鉄筋鉄骨コンクリート造 |
| 7. 店長名 | 鈴木 友春(すずき ともはる) |
| 8. 従業員数 | 63名(8時間換算) |
| 9. 年間売上高目標 | 15.7億円 |
| 10. 営業時間 | 9:00~22:00 |
| 11. 駐車場 | 15台(共用・有料30分毎300円) |
| 12. 駐輪場 | 67台(共用) |
| 13. 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 |

① 鮮度

「鮮度」と「食べごろ」を身近に感じ、 「旬」「新」「話題」の情報をリアルに感じる店づくり

とれたて新鮮、作りたて商品を豊富に品揃え

●精肉

黒毛和種ブランド牛の中で肉質等級 4 等級以上の「雌牛」のみに厳選した「佐賀牛」やアメリカ・ビーフの格付基準において「プライム」に位置するアンガス牛など、こだわりの商品をインスタア加工で販売いたします。



佐賀牛



アンガス牛(プライム)



サフォーククロスラム

●青果

全国の農家から直送される種類豊富な野菜を「農家さんの直売所」コーナーで販売いたします。また、販売当日の早朝に収穫したレタスなどの新鮮な野菜を展開いたします。



●鮮魚

豊洲市場専任買付担当の目利きにより日々買い付けた新鮮で豊富な魚をネタにして、お造りや鮮魚寿司「魚悦」として、握り寿司、巻寿司を販売いたします。



「旬」「新」「話題」の情報をリアルに感じる

店舗内に「ignicaサイネージ」ディスプレイを設置し、各売場で扱う旬の商品や当社オリジナル商品、U.S.M.H.開発商品eatimeを紹介いたします。また、イートインスペースではマルエツの環境保全・社会貢献活動など、SDGsの取り組みを紹介いたします。



「SAKELAVO」の導入

お酒売場では、ワインの味わいを数値データに基づき視覚化し、お客さまの好みにあった商品が選びやすくなる「SAKELAVO」を導入いたします。店舗設置のQRコードからアプリをダウンロードし、ワインのバーコードを読み取るだけで、簡単に読み取ったワインの味わいがマップやチャートで表示されます。



※掲載の写真は全てイメージです

② 商品との出会い

こだわりの売場と商品で“出来たて”“作りたて”が楽しめ、 東京都産・銘産品との出会いで地元愛を感じる店づくり

こだわり青果で食卓をより華やかに

青果売場では、旬の果実の品揃えを充実させ季節感のある売場を提供いたします。めずらしいきのこや、西洋野菜などの食卓を彩る野菜を豊富に取り揃えます。また花売場では、テーブルを華やかにするプチフルールを展開いたします。



店内手づくり 窯焼きピッツァ、お好み焼き、玉子焼きを品揃え

惣菜売場では、店内で生地を伸ばし、専用窯で焼き上げた『窯焼きピッツァ』を販売いたします。高温で一気に焼き上げるため、水分が必要以上に蒸発せず、外はサククリ、中はもちもちの食感をお楽しみいただけます。品揃えとして、おやつ感覚で食べられる「スイーツピッツァ」や食材にこだわった「フレッシュトマトのマルゲリータ」まで種類豊富に展開いたします。

また、鉄板焼きメニューとして、店内で一つ一つ丁寧に焼き上げた「お好み焼き」「玉子焼き」を販売いたします。



フレッシュトマトのマルゲリータ



店内焼き上げ！お好み焼き

東京都産・銘産品、その他人気商品を豊富に品揃え

●精肉

味付け肉コーナーに地元の味「江戸甘味噌」を使用した「国産豚ロース味噌漬け」を品揃えいたします。



●日配食品

和菓子コーナーでは、厳選した素材で製造している「味路庵」のきんつばをはじめ、銘店「亀屋万年堂」のふん和りなど、有名和菓子を品揃えいたします。



●一般食品

お菓子コーナーでは、おこし専門店『篠原製菓』の「アーモンドクリスピーアソート」や老舗『ワター』の「下町餡入きな粉ひねり」など、東京にゆかりのある商品を販売いたします。また、カレーコーナーでは、「東京の有名店カレーを家で手軽に食べられる」をテーマとして、東京銘産カレーを展開いたします。



アーモンドクリスピーアソート 下町餡入きな粉ひねり

●その他

ご好評いただいております人気商品のクリスピークリームドーナツを専用コーナーにて販売いたします。



※掲載の写真は全てイメージです

③ ストレスゼロ

安全安心な環境で快適にお買物ができ、 自分好みのお買物体験ができる店づくり

安全安心な環境で快適にお買物

お客さまに、より安全で安心なお買物をしていただくため、液晶画面に抗菌・抗ウイルス仕様のシートを取り付けたセミセルフレジ・フルセルフレジを導入いたします。

簡便・即食商品を豊富に品揃え

青果売場では、下茹で済みの野菜、用途別カット野菜の品揃えを充実し、お客さまの調理の手間を解消いたします。また、精肉、鮮魚売場では、個食鍋商品を種類豊富に取り揃え、お客さまのお好みに合った味をお選びいただけます。



④ 繋がリ

環境配慮や社会貢献を身近に感じ、 新しい発見と感動が得られる店づくり

代替肉「Plant Based(プラントベース)」、サステナブルフードの導入

世界人口の増加による食糧需給問題への対応として、大量の穀物を必要とする食肉に代わる代替肉を「Plant Based(プラントベース)」コーナーで展開いたします。精肉では、大豆由来の食品「大豆ミート」を品揃えいたします。ベーカリーでは、大豆ミートを使用したバーガーを取り揃え、惣菜では、肉団子風大豆ミートを使用し、和風の甘辛ダレで食べやすく味付けをした健康基軸のお弁当「彩り野菜と食べる大豆ミートボール弁当」を販売いたします。

鮮魚では、水産資源と環境に配慮して獲られた天然の水産物(MSC認証)、環境への影響を最小限にして育てられ、地域社会にも配慮した養殖の水産物(ASC認証)の商品を取り揃え、持続可能な漁業・水産業に貢献してまいります。

その他、コオロギせんべいなどの「昆虫食」や「レインフォレスト・アライアンス」認証の商品を取り揃え、サステナブルな社会の実現に貢献してまいります。



※掲載の写真は全てイメージです

商圈概要

当店は、都営地下鉄三田線及び大江戸線「春日駅」A4出入口前にあります。店舗東側には白山通りが南北に走り、西側に千川通りが南北に、南側に国道254号線が東西に走っています。店舗周辺は、マンション及び飲食店が混在する地域であり、店舗周辺500mは西側東側に勾配があります。

<商圈特性:500m>

人口:18,923人、世帯数:10,072世帯

世帯伸長率:101.0%(21/20年対比)

世帯当り平均人員:1.88人

世帯人員比率:文京区と比較して、2人世帯、3人世帯比率が累計34.5%と2.2%高く、単身世帯が55.0%と2.2%低い地域となっています。

年齢別人口構成比:文京区と比較して、35歳～54歳が33.7%と1.5%高い地域となっています。



都営地下鉄三田線・大江戸線「春日駅」A4出入口前

安全・安心への取り組み

当店で、安全・安心にお買い物いただくための対応を強化しています。

- お客さま用アルコール消毒液の設置
- 店内備品や共用部分の拭き取り清掃の実施
- 店内換気の実施
- レジでは一定間隔でお並びいただけるよう目印のラインを引いたり、お客さまと従業員の間に飛沫感染防止対策を実施
- 全従業員の個人体温管理チェック、マスクの着用

上記以外にもお客さま、従業員の安全・安心を確保するための取り組みを実施しています。

■当社の地域別店舗数状況(2021年9月23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	147	54	50	49	1	1	302

■お問い合わせ先 経営管理部(広報) 會田・都築・古澤 (電話 03-3590-0016)

以上