

2021年3月5日

広報TEL. 072-772-0341

## 旭ヶ丘店リニューアルオープンのお知らせ

2021年3月8日（月）に、「関西スーパー旭ヶ丘店」（大阪府八尾市）をリニューアルオープンしますので、お知らせいたします。

当店は、1993年6月に開店して以来、地域のおお客様にご愛顧をいただいております。

リニューアルによって、季節のお花を取り揃える「フラワーガーデン」、希少糖を使用したお惣菜など毎日の健康な食卓をお手伝いする「デリカステーション」、簡単・便利なサラダをご提案する「サラダステーション」、産地を厳選したトマトを豊富に取り揃える「TOMATOMA FARM」、徳島県より新鮮な野菜や果物をお届けする「すきとく市」などを設置し、お客様の健康な毎日を応援する、より魅力のあるお店に生まれ変わります。

「いつも暮らしの近くにいます！みんなの笑顔と『おいしさ』『楽しさ』に出会えるお店」をコンセプトに、食卓に豊かさを、お買物に楽しさをプラスいたします。



【店内イメージ図】

### <店舗の概要>

店名	関西スーパー旭ヶ丘店
所在地	〒581-0833 大阪府八尾市旭ヶ丘5丁目4-1
電話番号	072-995-1031
売場面積	1,350㎡
レジ台数	7台
駐車台数	87台
改装開店日	2021年3月8日（月）
営業時間	午前9時00分～午後8時50分
店長	稲垣 友忠（いながき ともただ）
従業員数	51.6人（正社員15.0人、パート・アルバイト36.6人 8時間換算）

## <商圏人口>

2020年3月末現在

	世帯数(世帯)	人口(人)
半径0.5km圏内	5,587	11,651
0.5km～1km圏内	13,403	27,820
1km～1.5km圏内	20,721	42,903
合計	39,711	82,374

## <店舗の特徴>

### 【フロア紹介】

#### ○ フラワーガーデン

普段の暮らしを明るく華やかに演出する、季節のお花を中心に種類豊富に取り揃えます。

#### ○ デリカステーション

『毎日の食卓をお手伝い』をコンセプトに、お魚売場やお肉売場で販売している食材を店内調理する「お魚惣菜」「お肉惣菜」をはじめ、健康な食生活を応援するために、「酢」「減塩醤油・希少糖」を使用した和惣菜などをバラエティ豊かにご提供いたします。

一例として焦がし醤油とかつおだし、さわやかな生姜の風味が香る希少糖入「生姜香るコクうま鶏ももからあげ」や、地鶏昆布白だしを使い一つひとつ手づくりで焼き上げた「だし巻き玉子」、「からだ想いの野菜たっぷり彩食野菜寿司」などをご用意いたします。

#### ○ サラダステーション

バラエティ豊かなサラダに加え、ローストビーフやスモークサーモン、ハーブやスプラウトなどのトッピング材料や様々なドレッシングを取り揃え、簡単・便利で彩り豊かな「毎日サラダ」をご提案いたします。

#### ○ TOMATOMA FARM

トマトをもっと楽しんでいただきたい想いから、季節に応じて品種や産地を厳選し、サラダ用や加熱調理用のトマトを取り揃えたメニューを提案し、お客様の健康を応援いたします。

#### ○ 生産者直売コーナー

徳島県から生産者直送の農作物を販売する「すきとく市」は、生産者の顔が見える新鮮な野菜や果物をお届けいたします。

### 【当社自慢の品】

「当社自慢の品」とは、産地や原材料、生産方法など、仕入れ担当者が現地で直接確認し、安全・安心にこだわった商品で、現在26品目を取り揃えております。

一例として北海道当麻農協産地指定、粳のまま低温貯蔵することにより1年中新鮮な美味しさをお届けする「粳貯蔵 今摺米きたくりん」、現地スタッフがおいしい果実だけを厳選した「グレープフルーツ(めぐみ)」、運動量豊富で身がしまった旨味たっぷりの養殖真鯛「愛海鯛」など、味わい・おいしさにこだわった商品を取り揃えます。

### 【くらしの健康を応援】

#### ○ ベジミート

高タンパク・低カロリー・低脂質な大豆などを、お肉感覚で食べられる「ベジミート」を取り揃えます。

○ えびの高原ハム・ウインナー

㈱丸正フーズの厳しく衛生管理された工場で、じっくり塩水に漬け込んで自然熟成させ、旨みを十分引き出したハムやウインナーをご提供いたします。また、7大アレルギー物質（卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに）は一切使用しておりません。

○ 生鮮レンジ商品

1食分の野菜と、鮮度・味にこだわった魚介類やお肉を組み合わせ、不足しがちな野菜をバランスよく摂取できる生鮮レンジ商品をご提供いたします。容器ごと電子レンジでの調理が可能で後片付けも簡単、忙しい方や手軽に野菜を摂りたい方をお手伝いいたします。

○ ミールキット

7分間クッキングで1食分の野菜が摂れ、フライパン1つでおかずが簡単にできるキットを1パック2人前でご用意いたします。

○ アスクドクターズ

約29万人の医師会員を有する日本最大級の医療従事者向け専門サイト「m3.com」に登録している医師のうち、100名以上の医師が評価に携わり、一定の基準以上の推奨意向が得られたものだけが認定される「Ask Doctors」認定商品を取り揃えます。

【環境問題への取組み】

○ 冷凍塩干魚

塩干魚を冷凍ケースにて販売することで賞味期限が14日～30日間に設定が可能。長期保存でき、必要な時に必要な分だけ使用いただけるため、お客様の食品ロス削減にもつながります。

○ レジ袋の有料化

マイバッグ・マイバスケットのご持参など、レジ袋をご辞退されたお客様に対して2円引きサービスを実施しております。また、環境に配慮したバイオマス素材配合率25%以上のレジ袋をLサイズ3円、Sサイズ1円で販売しております。

○ ノントレー包装

省資源の取組みとして、食品トレーを使わない商品をご提案いたします。家庭ごみを減らしたいというお客様の声や、環境に配慮した省資源の取組みとしてノントレー包装の鶏肉をご用意いたします。

○ ちょうどいいね

食べきり、使いきりを意識して、お野菜やお肉、お魚やお惣菜など各売場で小容量の商品をご用意いたします。必要な商品を必要な分だけムダなくお求めいただけます。

【新たな生活様式への対応】

お客様と従業員の安全安心を確保するため、抗菌製品技術協議会（SIAA）のガイドラインに適合した抗菌店内カゴや抗菌グリップアルミカートを導入、またバックヤードに殺菌・除菌・消臭効果のある炭酸次亜水生成装置を設置するなど、新型コロナウイルス感染拡大予防に取り組みます。



【抗菌店内カゴ】



【抗菌グリップアルミカート】