

2021年3月22日

広報TEL. 072-772-0341

南江口店リニューアルオープンのお知らせ

2021年3月25日（木）に、「関西スーパー南江口店」（大阪市東淀川区）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、1997年2月に開店して以来、地域の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、食の情報発信の場となる「キッチンスマイル」、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」、産地を厳選したトマトを豊富に取り揃える「TOMATOMA FARM」、簡単・便利なサラダをご提案する「サラダステーション」、徳島県より新鮮な野菜や果物をお届けする「すきとく市」、インスタアベーカーリーの「ブレッチェン」などを設置し、日々のお買物をゆっくりと楽しんでいただける、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	関西スーパー南江口店
所在地	〒533-0003 大阪府大阪市東淀川区南江口1丁目3-3
電話番号	06-6324-4700
売場面積	1,400㎡
レジ台数	7台
駐車台数	232台（平面駐車場12台増設）
改装開店日	2021年3月25日（木）
営業時間	午前9時00分～午後9時00分
店長	小松 寛（コマツ ヒロシ）
従業員数	48.4人（正社員15.0人、パート・アルバイト33.4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	7,537	14,540
0.5km～1km圏内	18,657	32,570
1km～1.5km圏内	27,251	51,635
合計	53,445	98,745

<店舗の特徴>

【フロア紹介】

○ キッチンスマイル

食の専門知識を持ったスタッフが、健康的な食生活をお手伝いする「キッチンスマイル」を設置いたします。「減塩」「カロリー」や増加する在宅者の食生活バランスを考えたメニュー提案により、健康的な食生活のお手伝いをいたします。

○ 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のうまさと、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」、素材の風味を活かしまるやかな甘さに味付けしたどんこ椎茸を使用した「どんこ椎茸がまるごと入った極上太巻」や、「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。



【店内イメージ図】

○ TOMATOMA FARM

トマトをもっと楽しみながら健康的な食生活を応援したい想いから、季節に応じて品種や産地を厳選し、朝食・昼食・夕食など、食のシーンに合わせた新たな食べ方をご提案いたします。

○ 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、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、彩り豊かなサラダづくりと手軽な野菜の摂取メニューの提案をいたします。

○ 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。

○ ブレッチェン

店内焼成のパンを販売いたします。100 円均一商品や、出来立て具材と新鮮野菜を使用したバーガー、ホテルブレッドなど種類豊富に品揃えいたします。

【当社自慢の品】

「当社自慢の品」とは、産地や原材料、生産方法などを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で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」、甘味と酸味のバランスの良い食べ頃の商品を販売する「オレンジ(テイスティースター)」、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原材料に、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、7 大アレルギー物質（卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに）を使用せずじっくり塩水に漬け込み自然熟成、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。

○ 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。

○ 納豆

腸内環境を整える納豆を、大粒、小粒、国産、オーガニックなど豊富に取り揃えます。

【環境問題への取組み】

○ 冷凍生鮮商品

冷凍ケース販売することで長期保存ができ、必要な時に必要な分だけ使用いただける魚介類や塩干魚、またお肉やお野菜・果物の品揃えを拡充することで、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用意いたします。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や豚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。

【便利・快適】

○ サービス介助士

「おもてなしの心」と「介助技術」を学んだサービス介助士の資格を取得したスタッフがお客様をお手伝いいたします。

○ ベジタブル&フルーツアドバイザー

野菜・果物の知識を豊富に身につけたスタッフが、商品のアドバイスやお客様からのご質問にお応えし、おいしさと一緒に安心をご提供いたします。

○ デリカアドバイザー

お惣菜の知識を豊富に身につけたスタッフが、商品のアドバイスやお客様からのご質問にお応えし、おいしさと一緒に安心をご提供いたします。

【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】

<交通アクセスのご案内>

