

セルバ店リニューアルオープンのお知らせ

2020年4月21日（火）に、「関西スーパーセルバ店」（兵庫県神戸市）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、2003年11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、毎日の食卓をお手伝いする「デリカステーション」、食の情報発信の場となる「キッチンスマイル」、インスタベーカーの「ブレッチェン」、季節のお花を取り揃える「フラワーガーデン」、ゆっくりと休憩していただける「くつろぎ広場」などを設置し、日々のお買い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	関西スーパーセルバ店
所在地	〒658-0011 兵庫県神戸市東灘区森南町1-5-1
電話番号	078-436-0600
売場面積	1,720 m ²
レジ台数	9台
駐車台数	330台（施設全体）
駐輪台数	291台（施設全体）
改装開店日時	2020年4月21日（火）
営業時間	午前9時30分～午後9時50分 ※4月21日（火）現在 午後9時閉店
店長	許斐 高志（このみ たかし）
従業員数	73.4人（正社員21.0人、パート・アルバイト52.4人 8時間換算）

< 商圏人口 >

2020年2月末現在

	世帯数(世帯)	人口(人)
半径0.5km圏内	6,259	13,166
0.5km～1km圏内	15,642	32,221
1km～1.5km圏内	17,569	36,425
合計	39,470	81,812

< 店舗の特徴 >

【フロア紹介】

○ 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「お肉のお惣菜」「お魚のお惣菜」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。

一例としてお客様の目の前で鉄板調理する「お好み焼き」、本格石釜で焼き上げる「イタリアンピッツァ」、また全国のスーパーマーケットやコンビニエンスストアが参加する「お弁当・お惣菜大賞2020」寿司部門において最優秀賞を受賞した「瀬戸内産天然鯛の漬け丼」、同じく惣菜部門入選の「はんぺんのふわふわナゲット」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、サラダ用や加熱調理用のトマトを取り揃え、メニューを提案し、お客様の健康を応援いたします。

○ 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、種類豊富に品揃えいたします。

○ 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」「栄養」「カロリー」「時短」など、栄養のバランスを考えたメニューを提案、またキッチンスマイル監修の「大豆ミートハンバーグ弁当」を販売、健康的な食生活をお手伝いいたします。

○ サラダステーション

バラエティ豊かなサラダに加え、お肉やお魚、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、彩り豊かなサラダづくりを提案いたします。

○ 生産者直売コーナー

徳島県から生産者直送の野菜や果物を販売する「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 24 品目を取り揃えております。

一例として、一番旬な時期に水揚げした紅鮭を、低温熟成し旨みを最大限に引き出した「極紅」、本来の鮭の旨みを追求した「極 まぐろのたたき」、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)」などがあります。また豚カツの厚みや大きさ、具材や焼津産鰹節と日高産昆布使用の特製だれなどリニューアルした人気の「石田豚 ロースカツ重」など、味わい・おいしさにもこだわった商品を取り揃えます。

【くらしの健康を応援】

○ 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きっちり塩水に漬け込んで自然熟成、うま味を充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)を含んだ食材は一切使用しておりません。

○ かるしお認定商品

「かるしお」とは、国立循環器病研究センターが提唱する「塩分を減らしてもおいしい」ではなく、「少ない塩分だからこそおいしい」という減塩の新しい考え方です。軽く塩を使って素材やだしの旨みを引き出し、「かるしおプロジェクト」認定基準を満たした商品を取り揃えます。

○ 生鮮レンジ商品

1日に必要な量の1/3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のお手伝いをいたします。

○ からだ德利

大阪市立大学医学部附属病院が特許を取得している「弁当用カロリー量測定システムおよび弁当用カロリー測定器」を基に考案した主食・主菜・副菜を組み合わせ、栄養バランスの取れた「1:1:1バランス弁当」をご用意いたします。

○ 納豆

「健康」をキーワードに、お客様のニーズが高まっている納豆の売場を拡大し、国産大豆や有機大豆使用など種類豊富に取り揃えます。また納豆ふりかけや、納豆をおいしく食べるための納豆箸など、関連商品もご用意いたします。

○ 有機野菜

農薬化学肥料を使用せず、自然の日光や土壌、水を利用して作られた有機 J A S 規格認定を受けた農産物をお届けします。

○ 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」を品揃えいたします。

○ ミールキット

7分間クッキングで1日に必要な量の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。

【便利・快適】

○ 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豚肉や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。

○ 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。

○ 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。

○ くつろぎ広場

木目調の落ち着いた雰囲気的空間に、1人掛けカウンター6席と2人掛けテーブル3席の合計12席をご用意しました。Wi-Fiサービス、USB充電対応コンセント、無料給茶機などを用意し、ホッと一息つける心安らぐ空間を創出いたします。

○ ネット関西スーパーらくらく宅配

お店の商品をインターネットでご注文頂き、ご自宅までお届けするサービスです。お忙しい方やご来店が困難な方など、便利にご利用頂けます。

○ お手軽便

お店でお買い上げ頂いた商品をご自宅までお届けするサービスです。(配達料金が掛かります)

<交通アクセスのご案内>



- ・ JR 「甲南山手駅」より南へ徒歩約3分
- ・ 阪神バス 「森南町」バス停前
- ・ お車でのアクセス 国道2号線 森南交差点北側

【緊急事態宣言に伴う対応について】

緊急事態宣言に伴い、以下2点が通常営業から変更となります。何卒ご了承の程宜しくお願いいたします。

- ・ キッチンスマイルは、後日稼働予定です。
- ・ くつろぎ広場は、後日開放予定です。