

2020年8月28日

広報TEL. 072-772-0341

## フェスタ立花店リニューアルオープンのお知らせ

2020年9月1日（火）に、「関西スーパーフェスタ立花店」（兵庫県尼崎市）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、2000年4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」、野菜たっぷりで健康をサポートする「サラダステーション」、季節のお花を取り揃える「フラワーガーデン」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	関西スーパーフェスタ立花店
所在地	〒660-0052 兵庫県市尼崎市七松町1-3-1-103
電話番号	06-6417-1551
売場面積	1,815㎡
レジ台数	12台
駐車台数	252台（施設全体）
改装開店日時	2020年9月1日（火）
営業時間	午前9時00分～午後10時00分
店長	濱田 哲男（はまだ てつお）
従業員数	86.7人（正社員25.0人、パート・アルバイト61.7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	8,031	13,817
0.5km～1km圏内	16,677	32,484
1km～1.5km圏内	25,553	50,119
合計	50,261	96,420

## < 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「お魚のお惣菜」「お肉のお惣菜」をはじめ、健康的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。

一例として本格石釜で焼き上げる「イタリアンピッツァ」、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」、お肉は使わず植物性の材料を使用した「大豆ミートハンバーグ弁当」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】

#### ○ 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と、健康的な食生活をお手伝いいたします。

#### ○ 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、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。

#### ○ 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、彩り豊かなサラダづくりと適正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。

○ フラワーガーデン

普段のく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。

【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 まぐろたたき」、解凍肉は使用せず国内産牛肉と国内産豚肉の生肉 100%を使用した「合挽ミンチ」、そ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」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すっきり塩水に漬けて自然熟成、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。

○ アスクドクターズ

約 28 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。

○ 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。

○ 納豆

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

○ 有機野菜

農薬や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いたします。

○ 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。

【環境問題への取組み】

○ レジ袋の有料化

マイバッグ・マイバ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。

【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。

○ 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を第一に考え、売場の什器やショッピングカートの消毒、ソーシャルディスタンスの確保、従業員の健康チェック、マスクやチェッカー係の手袋着用、熱中症対策としてサーキュレーターを設置、バックヤードに作業員および食材への殺菌・除菌・消臭効果のある炭酸次亜水生成装置の設置など全従業員が一丸となって新型コロナウイルス感染拡大予防に取り組みます。

<交通アクセスのご案内>

