

2020年11月9日

広報TEL. 072-772-0341

## 富田林駅前店 オープンのお知らせ

2020年11月13日（金）大阪府富田林市に、「関西スーパー富田林駅前店」をオープンしますので、お知らせいたします。また、富田林駅前店のオープンによりスーパーマーケット店舗総数は65店舗（兵庫県27店舗、大阪府37店舗、奈良県1店舗）となります。

当店が立地する富田林市は、大阪府の南東に位置し、自然環境と歴史遺産に恵まれ、店舗周辺は戸建住宅や集合住宅に囲まれています。また、当社の富田林市への出店は金剛店と合わせて2店舗目となります。

「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。



【店舗イメージ図】

### <店舗の概要>

店名	関西スーパー富田林駅前店
所在地	〒584-0024 大阪府富田林市若松町1-5-15 じゃんぼスクエア富田林1階
電話番号	0721-24-7161
売場面積	1,417㎡
レジ台数	7台
駐車台数	82台（施設全体）
駐輪台数	124台（施設全体）
開店日時	2020年11月13日（金） *2020年11月12日（木）プレオープン
営業時間	午前9時00分～午後10時00分
店長	丸尾 和幸（まるお かずゆき）
従業員数	59.9人（正社員20.0人、パート・アルバイト39.9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	2,825	5,316
0.5km～1km圏内	5,411	10,718
1km～1.5km圏内	5,739	12,262
合計	13,975	28,296

## < 立地と商圏 >

当店は、近畿日本鉄道長野線「富田林駅」より東へ約250mに位置しており、駅乗降客数は13,577人(2018年)で、戸建住宅や集合住宅が混在するエリアであります。

当店が形成する商圏は、店舗周辺の足元商圏及び当店が面する国道170号東高野街道と府道33号による南北に広がった商圏を想定しております。

## < 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」、本格的石釜で焼き上げる「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」等の食生活バランスを考えたメニュー提案により、健康的な食生活をお手伝いいたします。

○ 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。

○ 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。

○ 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。

○ 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商品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、仕入担当者が現地で直接確認して安全・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」、北海道当麻農協産地指定、粉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「粉貯蔵 今摺米きたくりん」、国産鶏を使い、ふんわりやわらかな食感に仕上げた「コラーゲンペプチド入りふんわり鶏だんご」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、じっくり塩水に漬け込んで自然熟成させ、旨み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）は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。

○ 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。

○ 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。

○ 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。

○ 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人前をご用意いたします。

○ 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。

【環境問題への取組み】

○ 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。

○ リサイクルボックス

ゴミの削減と資源の有効利用への取組みとして、牛乳パックや食品トレー、アルミ缶、ペットボトルの回収ボックスを設置いたします。

○ 排熱利用の床暖房

冷蔵冷凍ケースの排熱を利用した温水循環型の床暖房装置を、レジ周辺と精肉・海産物バックヤードに設置いたします。

【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資格取得スタッフが、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。

○ サービスカウンター

お買物券や切手・はがきの販売、宅急便の承り、公共料金の収納代行サービス、またご進物用商品の販売・包装など、便利にご利用いただけます。（切手・はがきの販売は11月24日から、また収納代行サービスは12月1日からの開始となります。）

【新たな生活様式への対応】

○ お客様への対応

従業員の健康チェック、ソーシャルディスタンスの確保、マスクやチェッカー係の手袋着用、サッカー台ガードやレジガード、アルコール自動手指消毒噴霧器の設置等行います。

○ 従業員への対応

バックヤードに作業着及び食材への殺菌・除菌・消臭効果のある炭酸次亜水生成装置や消毒スプレー噴霧後に自動ドアが開閉する従業員用トイレの設置、アルコール自動手指消毒噴霧器の設置等行います。

また、お客様と従業員のさらなる安全安心を確保するため、抗菌買物カゴや抗菌グリップフック付のアルミカート、抗菌・抗ウイルス加工したレジカウンターやサッカー台の導入、そしてバックヤードや売場、全レジに加湿・殺菌・除菌・消臭効果のある炭酸次亜水噴霧器を設置するなど全社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。さらに、職場環境向上への取り組みとして、冷蔵冷凍ケースの排熱を利用した温水循環型の床暖房装置を、レジ周辺と精肉・海産物バックヤードに設置いたします。

<交通アクセスのご案内>

