

京阪大和田店リニューアルオープンのお知らせ

2022年6月20日（月）に、「関西スーパー京阪大和田店」（大阪府門真市）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、2014年3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、季節のお花を取り揃える「フラワーガーデン」、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」、楽しく自分流にアレンジが出来るサラダをご提案する「サラダステーション」、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」、インスタペーカーリーの「ブレッチェン」など、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』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。



【イメージ写真】

<店舗の概要>

店名	関西スーパー京阪大和田店
所在地	〒571-0063 大阪府門真市常称寺町 16-56
電話番号	072-886-1535
売場面積	1,950 m ²
レジ台数	7台
駐車台数	94台
駐輪台数	107台
改装開店日	2022年6月20日(月)
営業時間	午前9時00分～午後10時00分
店長	山崎 康明 (ヤマサキ ヤスアキ)
従業員数	56.6人 (正社員 16人、パート・アルバイト 40.6人 8時間換算)

<商圈人口>

	世帯数 (世帯)	人口 (人)
半径 0.5 km圏内	6,717	13,625
半径 1.0 km圏内	23,853	49,815
半径 1.5 km圏内	47,968	104,672

<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。
- 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思いから、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。
- すきとく市
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取り揃えます。
- 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、またハーブ・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をご提案いたします。

○ 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取り揃えます。

一例として、日本唐揚協会が主催する「からあげグランプリ」において、金賞を受賞した「生姜香るコクうま鶏ももからあげ」や「桜島どり 塩麹むねからあげ」、豚肉や牛肉を荒く角切りにカットすることにより、お肉の旨味が広がる「関西スーパーのゴツうまメンチカツ」、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」などをご用意いたします。

○ ブレッチェン

店内焼成のベーカリーをご提供いたします。100円均一パンや、店内調理した具材と新鮮野菜を使用したバーガー、焼き立てピザなど種類豊富に取り揃えます。



【店内イメージ図】

【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 27 品目を取り揃えております。

一例として、解凍肉は使わず生肉 100%、牛肉は当社で販売している 720 牧場グループ牛を使用した「合挽ミンチ」、北海道富良野の大地で育まれた大豆を 100%使用した「生どうふ」、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】

○ オーガニック

農薬・科学肥料を使用せず、自然の日光や土壌、水を利用して作られた有機 J A S 認定を受けた農産物などを取り揃えます。

○ 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。

○ ナッツ

調味料無添加の商品や、低糖質でビタミン・ミネラル・食物繊維を含んだ選りすぐりのナッツを豊富に取り揃えます。

○ 減塩商品

毎日の食卓に取り入れやすい「減塩」商品を豊富に取り揃えます。

- えびの高原ハム・ウインナー
 (株)丸正フーズの高度な品質管理体制が構築された工場、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、旨味を十分引き出したハムやウインナーを取り揃えます。
- 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。
- プラントベース
 ベジミートや植物性ミルクなど、大豆や小麦といった植物由来のプラントベース食品を取り揃えます。
- 生鮮レンジ商品
 1食分の野菜と魚介類やお肉とを組み合わせ、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取り揃えます。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。

【環境問題への取組み】

- 冷凍生鮮商品
 冷凍ケース内での販売により長期保存ができ、必要な時に必要な分だけご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。
- 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取り揃えます。
- 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取り揃えます。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、引き続き新型コロナウイルス感染拡大予防に取り組めます。



【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>

	<p>お客様用 P 94台</p> <table border="1"><tr><th>1F 専門店</th><th>2F クリニックモール</th></tr><tr><td>ヘアカラー専門店 Beauty Color Plus</td><td>そうごう薬局</td></tr><tr><td>クリーニングルビー</td><td>きたなか耳鼻咽喉科 つむき内科クリニック</td></tr></table>	1F 専門店	2F クリニックモール	ヘアカラー専門店 Beauty Color Plus	そうごう薬局	クリーニングルビー	きたなか耳鼻咽喉科 つむき内科クリニック	<ul style="list-style-type: none">・お車でお越しの場合 国道 163 号線 打越交差点 から北に約 900 m ＜駐車場＞ 94 台・電車でお越しの場合 京阪本線 大和田駅から 約 200 m、西に徒歩約 2 分 ＜駐輪場＞ 107 台
1F 専門店	2F クリニックモール							
ヘアカラー専門店 Beauty Color Plus	そうごう薬局							
クリーニングルビー	きたなか耳鼻咽喉科 つむき内科クリニック							