

高槻店リニューアルオープンのお知らせ

2019年10月15日（火）に、「関西スーパー高槻店」（大阪府高槻市）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、1974年11月に開店して以来、地域のお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」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	関西スーパー高槻店
所在地	〒569-1116 大阪府高槻市白梅町4-1
電話番号	072-683-3661
売場面積	1,673 m ²
レジ台数	16台
駐車台数	818台（施設全体）
駐輪台数	454台（施設全体）
改装開店日時	2019年10月15日（火）
営業時間	午前9時～午後10時
店長	建内 卓也（たてうち たくや）
従業員数	105.2人（正社員29.0人、パート・アルバイト76.2人 8時間換算）

< 商圏人口 >

2019年3月末現在

	世帯数(世帯)	人口(人)
半径0.5km圏内	5,501	10,618
0.5km～1km圏内	11,735	24,059
1km～3km圏内	86,111	192,591
合計	103,347	227,268

< 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」、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」や「からだ想いの野菜たっぷり彩食野菜寿司」などをご用意しております。



【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。

○ 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し、お客様の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

京都府・滋賀県の近郊野菜に加え、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」など、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、味わいなど、仕入れ担当者が現地で直接確認し、おいしさや安全、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、厳選した紅鮭をじっくり熟成した新物の「極紅」、生肉を 100%使用した「合挽ミンチ」、初のまま低温貯蔵した精米したてのおいしさを味わえる「初貯蔵 今摺米きたくりん」などがあります。また、国内産鶏肉を使用し、ふんわりやわらかな食感に仕上げた「ふんわり鶏だんご」を、美容や健康に配慮し「コラーゲンペプチド」を配合した「コラーゲンペプチド入りふんわり鶏だんご」にリニューアルするなど「安全・安心」「味わい・おいしさ」「産地・工場」にこだわって開発した「当社自慢の品」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。

○ 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。

○ からだデリ

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。

～新たな取組み～

○ 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。

○ 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、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、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。

○ サービスカウンター

電気・ガス・水道料金・通信販売代金や各種税金等のお支払いや、お買い物券などの購入など高い利便性をご提供いたします。

○ 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。

<交通アクセスのご案内>



・ J R 高槻駅前 高槻阪急 地下1階