

2020年7月27日

広報TEL. 072-772-0341

駅前店リニューアルオープンのお知らせ

2020年8月1日（土）に、「関西スーパー駅前店」（兵庫県伊丹市）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、1971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」、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」など、お客様の健康な毎日を応援する、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	関西スーパー駅前店
所在地	〒664-0851 兵庫県伊丹市中央1-1-1
電話番号	072-773-3011
売場面積	1,121 m ²
レジ台数	9台
駐車台数	572台（協力駐車場4箇所合計台数）
改装開店日時	2020年8月1日（土）
営業時間	午前9時00分～午後10時00分
店長	黒瀬 大地（くろせ だいち）
従業員数	70.3人（正社員19.0人、パート・アルバイト51.3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	6,158	12,445
0.5km～1km圏内	13,955	31,711
1km～1.5km圏内	15,304	34,476
合計	35,417	78,632

< 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。

一例として鉄板で調理する「お好み焼き」、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】

○ TOMATOMA FARM

トマトをもっと楽しんでいただきたい思いから、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、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。

○ 地元再発見

伊丹市が清酒発祥の地であることから、小西酒造、伊丹老松酒造の商品を厳選して取り揃えます。

【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」、霧島山系の地下水で無投薬養鰻、4度のタレ焼きで香ばしく仕上げた「鹿児島県産うなぎの蒲焼 鰻師の極」、そして生きて腸の奥まで届くビフィズス菌 B B-12 を使用した「北海道産生乳 100% ヨーグルト」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。

○ 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、オーガニックなど種類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。

○ 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・副菜を組み合わせた、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。

○ 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人前をご用意いたします。

【便利・快適】

○ 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。

○ 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。

○ 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答えし、おいしさと一緒に安心をご提供いたします。

○ 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いただき、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、便利にご利用いただけます。（伊丹市全域に配送いたします）

【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、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、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、売場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など全従業員が一丸となって新型コロナウイルス感染予防対策に取り組みます。

<交通アクセスのご案内>



<協力駐車場>

- ・市立宮ノ前地下駐車場 394台
- ・山の上モータープール 30台
- ・丸十第2モータープール 28台
- ・中央モータープール 120台