

そうてつローゼンは地域に根ざした食品スーパーです 「神奈川・地産地消」を推進

弥生台店で 地場野菜フェア開催

相鉄ローゼン株式会社（社長・長谷川正昭）は、地域のお客様に、地元の良い品をお届けするために、神奈川県内の企業や生産者が作った商品の販促に力を入れています。

相鉄グループでは「相鉄沿線名店プロジェクト」として、地産地消の取組みや地域に根ざした「こだわり」を持つ店舗の紹介や誘致を行い、沿線のブランド価値向上を推進する取組みを始めています。12月2日には誘致第一号店として、弥生台駅前に地元食材を使用したフレンチレストランが開店しました。また、6月に開店したいずみ野駅前店では、商業施設「相鉄ライフ いずみ野」のイベント「いずみ野マルシェ」にて、地元生産者の地場野菜を販売するなど、地産地消で地域活性化を図っています。

当社も相鉄グループの一員として、地元の生産者や企業、購入されるお客様、販売する店舗と、それぞれにメリットのある「地産地消」に取り組んでいきます。

地域に根ざした食品スーパーマーケット「そうてつローゼン」の「地産地消」の取組みをいくつか紹介します。

「地場野菜フェア開催」 地元生産者との取組み 弥生台店 12月17日(水)

12月17日(水)午前9時より、弥生台店店頭にて、「地場野菜フェア」を開催。地元泉区の実産者が生産した大根、かぶなどの他、神奈川県内で生産されたきゅうり、トマト、ほうれん草などの新鮮な野菜を販売します。

(商品が無くなり次第終了です。午後3時頃まで販売予定)



なお、相鉄ローゼンでは、全店で通年、地場野菜を販売しています。地場野菜は、生産者が収穫し、店舗へ納品、陳列まで行うので、とても新鮮です。地元のお客様の支持が高い商品です。

「やまと豚」 (株)フリーデン (本社・平塚市)

地元企業の(株)フリーデンの「やまと豚」は、肉質はきめ細かく、柔らかく、脂肪に甘みがあり、風味も抜群で、調理時にアクが出にくいことも特長です。2012年5月より一部店舗で販売を開始し、2013年11月よりそうてつローゼン全店の精肉コーナーで「やまと豚」取り扱っています。「やまと豚」を使用したソーセージやハムなどの加工品も一部店舗で取り扱っており、その旨みを楽しめます。やまと豚は、当社の豚肉売上約20%を占める人気のブランド肉です。

※当社で取扱う「やまと豚」は岩手県で飼育されたもの



ソーセージなどの加工品は一部店舗で販売中

「地元漁港水揚げの鮮魚」

県内の小柴（横浜市金沢区）や真鶴（足柄下郡）等で水揚げされた新鮮な旬の魚介類を販売しています。

わずらわしい調理（3枚おろし、切身用等）加工をご希望のお客様は、店内で承っており、お気軽にご利用いただけます。

この他にも、大山豆腐、タカナシ乳業の牛乳、鎌倉山納豆、横浜丸紀の麺、秋本食品の漬物、鎌倉ハム、葉山ボンジュールのパンなど、地元神奈川の良品を展開しています。

※店舗により、取扱う商品は異なります



真鶴の魚介類を販売した時の様子
 (上) いずみ野駅前店（横浜市泉区・2014年6月）
 ※神奈川以外で水揚げされた魚も写っています
 (下) 富水店（小田原市・2013年11月）

この資料は、横浜経済記者クラブ、流通報道記者会へ配付しております。

本件に関するお問い合わせは、相鉄ローゼン株式会社 経営管理室 中津川まで
 TEL 045-319-7020

以上