

つかごし

「そうてつローゼン塚越店」

2月9日(土) オープンのお知らせ

構造躯体や外部意匠に国産の木材を利用し環境に配慮した店舗をつくりました
地域の皆様に末永く慕われる森のような憩いの場になりたい

相鉄ローゼン株式会社では、2月9日(土)午前9時、川崎市幸区に「そうてつローゼン塚越店」をオープンします。



同所在地では、1971年より45年間営業しておりましたが、建て替え計画に伴い2016年3月に閉店し、このたび地域の皆様のご要望にお応えし3年越しの再出店となります。

建築設計のコンセプトは「100年あいされたい」。100年以上伝承させる塚越の象徴的存在を目指して、森のような憩いの場として末永く地域の皆様に慕われるように、長く耐え得る木造のスーパーマーケットをつくりました。構造躯体や外部意匠に無垢のヒノキや杉を使用し、内装の一部にも国産木材を使用し温かみのあるデザインにしました。店舗西側には壁面緑化を施し、緑の街並みに調和する造りとなっています。

店舗はバス通り(南側)に面しており、その向かいには大型マンションが建ち並んでいます。旧店舗は商店街側(北側)に正面入口がありましたが、交通量の多いバス通り側に入口を変更しました。さらに商店街側のお客様の利便性も考慮し、商店街側から近道となる歩行者専用通路を設けて、より多くのお客様がご来店しやすい店をつくりました。

さらに、既存店舗に導入を開始したセミセルフレジを設置します。お支払い操作はとても簡単なので、レジの待ち時間だけでなくお支払いの時間も短縮されます。初めてご利用のお客様が戸惑わないように、オープン時はアテンダントが丁寧に操作説明しフォローします。

地域の皆様の暮らしが「もっとゆたかで、もっと健康に」、そして毎日のお買い物が「もっと楽しく、もっと快適に、もっと便利に」なるように、お客様がニコニコ笑顔になるスーパーマーケットづくりを目指して、地域に貢献してまいります。

【店舗概要】

店名	そうてつローゼン塚越店（つかごし店）
所在地	神奈川県川崎市幸区塚越2-159-11 （JR南武線矢向駅より北へ徒歩10分） TEL 044-555-2501
開店日	2019年2月9日（土） 午前9時
営業時間	朝6:00～夜1:00
売場面積	673㎡
建物構造	木造平屋建（店舗部分）、鉄骨造地上2階建（バックヤード部分）
販売品目	食料品、家庭用品、その他
店長	根本 泰臣（ねもと やすたか）
従業員数	51名（換算）
駐車台数	10台
駐輪台数	38台

※旧店には駐車場が無くご不便をお掛けしておりました
※オープニング期間は、駐車場をご利用いただけませんのでご了承願います
[2/15(金)よりご利用いただけます]

【店舗・品揃えの特徴】

店舗周辺は、30代のファミリー層が多い地域で、生産人口が多いことから、いつでもご利用いただけるように、早朝6時から深夜1時まで営業する利便性の高い店舗です。



品揃えとしては、「健康・美容、地域密着、上質、簡便」の品揃えを強化し、お客様満足度の向上を目指します。30代・40代のファミリー層を中心に、単身者やシニア世代のニーズにもお応えできるよう、こだわりの商品や幅広く関心の高い「健康」に関する商品を取り揃え、選ぶ楽しさのある店づくりをします。また、「地域密着」の商品として地場野菜をはじめ、川崎や神奈川で馴染みのあるメーカーの商品を取り揃えてまいります。さらに、短時間で買い物し、短時間で食事の準備がしたいという「時短」のご要望にお応え出来るように、おいしい惣菜や簡単に調理出来る「簡便商品」の取扱いを強化します。

○青果

- ・川崎市内産の地場野菜
- ・旬の品揃えを充実
- ・カットサラダ、カット野菜等の簡便商品の品揃えを充実
- ・生産者限定、指定農場栽培の野菜や果実「がんばる農家応援団」

○鮮魚

- ・まぐろコーナーの品揃えを強化（本まぐろ、生まぐろ、めばちまぐろ等）
- ・新鮮な旬の地場魚や近海魚の品揃えを強化（刺身・にぎり寿司）
- ・鮮魚寿司は惣菜コーナーで展開（近海にぎり寿司、大きなネタの「でか旨にぎり」）
- ・お子様や女性に人気「サーモンコーナー」の展開
- ・無添加の佃煮や小田原加工の干物の取扱い
- ・減塩商品コーナーの展開
- ・骨取りや骨まで食べられる商品のコーナー展開

○精肉

- ・「秋田牛」、「恵味の牛」、「やまと豚」や「赤鶏さつま」など上質な商品を品揃え
- ・季節メニュー提案のコーナー展開（鍋物、すき焼き、しゃぶしゃぶ）
- ・電子レンジやオーブンで温めるだけの簡便商品を展開

○惣菜

- ・曜日や時間帯に応じてお求めやすい量目や価格帯の弁当や惣菜を豊富に品揃え
- ・人気のオリジナル商品「四季のあじわい天重」「こだわりロースカツ重」「鶏もも唐揚げ」
- ・揚げ物や天ぷら等の店内調理で使用する油は、健康に気づかい揚げ物の吸油率を抑えたフライオイルを使用
- ・店内製造の「手作りおはぎ」の展開

○一般食品・菓子

- ・「ベーシック+α」の品揃え（新品、ポケット菓子や駄菓子を拡充）
- ・30~40代ファミリー層向けに、お弁当材料、ワインやRTDを拡充
- ・幅広く関心の高い「健康」関連の商品（低糖質、減塩、カフェインレス）

○日配食品

- ・地元川崎の商品を品揃え（和菓子、くず餅など）
- ・「ベーシック+上質」の品揃え
- ・「健康・美容」関連の商品（機能性ヨーグルト、糖質オフのパン・ハムなど）
- ・子会社の(株)葉山ボンジュールの美味しい手づくりパン

○家庭用品

- ・ワンストップショッピングの利便性を考慮し、使用頻度の高い定番商品を中心に、新品や季節の商品を品揃え

○そうてつローゼン「ウェルカムカード」

そうてつローゼン全店共通のポイントカード「ウェルカムカード」をご利用いただけます。ポイントサービスのほか、会員様限定のイベントやプレゼント企画もあり、お得がいっぱいのカードです。

○「Vマークバリュープラス」商品

私鉄系スーパーマーケットが「安全・安心・環境・健康」を第一に考えて共同開発した「Vマークバリュープラス」商品を品揃えします。良品質でお得な価値のある商品をお手頃価格でお求めいただけます。

以上

お問い合わせ 相鉄ローゼン 経営管理室
電話045-319-7020 [担当:中津川]