

「そうつローゼン葉山店」 2月23日(水) リニューアルオープン

相鉄ローゼン株式会社

相鉄ローゼン株式会社（横浜市西区、社長・曾我清隆）は、2022年2月23日（水）午前9時、「そうつローゼン葉山店」をリニューアルオープンします。1995年にオープンして以来、初めての大改装です。

今回の改装では、即食商品の強化の観点から、惣菜コーナーを入口側に移設拡大し、青果・精肉・鮮魚の生鮮とともに集結して展開いたします。店内インスタペーカリー「葉山ボンジュール」を工房化してガラス張りにすることでパンを作るライブ感を演出し、焼き上げたパンは移設した惣菜コーナーで一体販売いたします。更に、鮮魚コーナーで取り扱う魚を使った新鮮な握り寿司も惣菜コーナーで提供。精肉コーナーでは、水曜日や週末を中心に葉山牛・横浜牛・松阪牛といったこだわりの上質商品を取り揃え、酒コーナーではワインセラーを新設し、ワインの品揃えを約35%アップします。

新商品としては、赤ワインソースとヨーグルトソースがかかった「ローストビーフ丼」のほか、葉山牛・横浜牛・松阪牛を使った「牛・焼肉弁当」、やまと豚を使った「生姜焼き弁当」といった上質なお肉を使ったお弁当を曜日・数量限定で販売いたします。また、SDGs で注目されている代替肉「大豆ミート使用のハンバーガー」が新登場するほか、電子レンジに対応し、種類が豊富なスープストックキーを初めて取り扱います。

今回の改装で、「お買い物の楽しさ」「選ぶ楽しさ」があふれる売場を通じて、お客様の豊かな食生活を応援してまいります。



惣菜・ベーカリーコーナーをメイン入口に配置し、生鮮とともに買いやすいレイアウトへ

【品揃えの概要】 ※写真はイメージです

◆惣菜コーナーから新商品が登場します

惣菜コーナーでは、新商品「ローストビーフ丼」が並びます。さらに、精肉コーナーで販売する葉山牛・横浜牛・松阪牛を使った「牛・焼肉弁当」、やまと豚を使った「生姜焼き弁当」といった上質なお肉を使ったお弁当を曜日・数量限定で販売いたします。また、新たに「大豆ミート使用のハンバーガー」が登場します。



◆酒コーナーにワインセラーを設置し、上質なワインを揃えます

酒コーナーを移設・拡大し、新たに上質なワインを取り揃えたワインセラーを設置します。ワインの品揃えは35%増え、約550種類と豊富になり、ワインを楽しむひとときにぴったりなおつまみ、輸入生ハム、ナチュラルチーズコーナーを隣接させ、品揃えも充実します。

◆スープストックトーキョー新登場

惣菜コーナーに冷凍ケースを設置し、即食商品を強化します。美味しさにこだわった冷凍スープ、「スープストックトーキョー」を13種類取り扱います。



◆ベーカリー「葉山ボンジュール」の品揃えを強化

店内で焼き上げたパンは、惣菜コーナーで販売します。紬（つむぎ）、葉山レーズン等の上質の食パンに加え、新商品「葉山牛を使ったカレーパン」シリーズや、話題の大豆ミートを使った「ベジドッグ（チリタコス）」など品揃えを強化します。また、ピザ窯を使った葉山ボンジュール自慢の店内焼き上げのピザを導入します。



【以下の人気商品も引き続き取り扱いいたします】



◀ローゼンがんばる農家応援団

バイヤーが実際に産地に通い、現地で試食し、自信を持ってお客様におすすめできる野菜・果物です。

◀このマークが目印です

▶ROSEN SELECTION

(ローゼンセレクション)

お客様に「新たな美味しさを伝えたい」そんな思いから厳選したこだわりの逸品です。即食商品の中で、各部門のバイヤーが、特に自信をもって厳選した自慢の商品です。



▲このマークが目印です

【店舗概要】

店名	そうつローゼン葉山（はやま）店
所在地	三浦郡葉山町一色988-1
	TEL 046-876-3711
リニューアルオープン	2022年2月23日(水) 午前9:00
	※2月19日(土)~22日(火)まで改装休業
	※葉山ボンジュールは15日(火)~改装休業
営業時間	午前8:00~午後10:00
売場面積	470.9坪
販売品目	食料品、家庭用品、その他
店長	藤城 毅郎（ふじき たけろう）



以上